

FOR 1995-04-10 nr 368: Forskrift om overvåkning av og kontroll med forekomst av salmonella i ferskt kjøtt og ferskt fjørfekjøtt.

DATO: FOR-1995-04-10-368
DEPARTEMENT: LMD (Landbruks- og matdepartementet)
AVD/DIR: Avd. for matpolitikk
PUBLISERT: Avd I 1995 432 (Vedlegg)
IKRAFTTREDELSE: 1995-04-10
SIST-ENDRET: FOR-2004-01-09-121
ENDRER:
GJELDER FOR: Norge
HJEMMEL: LOV-2003-12-19-124-§33, LOV-2003-12-19-124-§36, FOR-2003-12-19-1790

INNHold

Forskrift om overvåkning av og kontroll med forekomst av salmonella i ferskt kjøtt og ferskt fjørfekjøtt.

Kapittel I. Formål, virkeområde og definisjoner

- § 1. Formål
- § 2. Virkeområde
- § 3. Definisjoner

Kapittel II. Generelle bestemmelser

- § 4. Offentlig overvåknings- og kontrollprogram
- § 5. Generelle plikter for virksomheter
- § 6. Laboratorieundersøkelser

Kapittel III. Prøveuttak

- § 7. Prøveuttak i slakterier
- § 8. Prøveuttak i fjørfeslakterier
- § 9. Prøveuttak i andre virksomheter enn slakterier og fjørfeslakterier
- § 10. Prøveuttak fra partier som stammer fra bedrifter som ikke er omfattet av overvåkings- og kontrollprogrammet eller tilsvarende

Kapittel IV. Tiltak

- § 11. Tiltak i slakterier ved mistanke om eller påvist salmonella hos dyr som skal slaktes
- § 12. Tiltak i andre virksomheter enn slakterier ved mistanke om eller påvist salmonella i kjøtt som er mottatt
- § 13. Tiltak i slakteri ved påvisning av salmonella i prøver tatt som ledd i den løpende overvåkning
- § 14. Tiltak i virksomheter der nedskjæring eller pakking finner sted, ved påvisning av salmonella i prøver tatt som ledd i den løpende overvåkning
- § 15. Tiltak i virksomheter der det påvises salmonella i partier som kommer fra bedrifter som ikke deltar i overvåknings- og kontrollprogrammet

Kapittel V. Tilsyn, ansvar og melding

- § 16. Tilsyn og vedtak
- § 17. Melding

Kapittel VI. Avsluttende bestemmelser

§ 18. Utfyllende bestemmelser

§ 19. Dispensasjon

§ 20. (Opphevet ved forskrift 19 jan 1996 nr. 100.)...

§ 21. Straff

§ 22. Ikrafttredelse

Vedlegg 1

Forskrift om overvåkning av og kontroll med forekomst av salmonella i ferskt kjøtt og ferskt fjørfekjøtt.

Fastsatt av Landbruksdepartementet 10. april 1995 med hjemmel i lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 33 første ledd, jf. § 36 andre ledd, jf. delegeringsvedtak av 19. desember 2003 nr. 1790. Endret 19 jan 1996 nr. 100, 9 jan 2004 nr. 121 (bl.a hjemmel).

Kapittel I. Formål, virkeområde og definisjoner

§ 1. Formål

Formålet med denne forskrift er å gi utfyllende bestemmelser om overvåkning av salmonella i produksjonskjeden og å fastsette tiltak for å forhindre forekomst av salmonella i ferskt kjøtt og ferskt fjørfekjøtt som er beregnet til folkemat.

§ 2. Virkeområde

Denne forskrift gjelder for overvåkning av og kontroll med salmonella i virksomheter for ferskt kjøtt og ferskt fjørfekjøtt.

Forskriften omfatter ikke overvåkning i besetninger og tiltak mot forekomst av salmonella hos levende dyr.¹

¹ Jfr. forskrift av 31. januar 1995 nr. 107 om overvåkning av og kontroll med forekomsten av salmonella hos levende dyr.

§ 3. Definisjoner

I denne forskriften forstås med:

Salmonella: Alle arter av Salmonella.

Kjøtt: Alle spiselige deler av storfe, svin, sau og geit.

Ferskt kjøtt: Kjøtt, herunder vakuumpakket kjøtt og kjøtt pakket i kontrollert atmosfære, uten annen konservering enn kuldebehandling.

Fjørfekjøtt: Alle spiselige deler av høns, kalkuner, gjess og ender.

Ferskt fjørfekjøtt: Fjørfekjøtt, herunder vakuumpakket fjørfekjøtt eller fjørfekjøtt pakket i kontrollert atmosfære, uten annen konservering enn kuldebehandling.

Tilsynsveterinær: Veterinær som av Mattilsynet er utpekt for å forestå kjøttkontroll og føre tilsyn med virksomheter.

Virksomhet: Slakteribedrift, nedskjæringsbedrift, kjøle- og fryselager eller anlegg som omfatter flere av disse virksomhetene og som skal autoriseres eller godkjennes i henhold til bestemmelser med hjemmel i matloven.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 121.

Kapittel II. Generelle bestemmelser

§ 4. Offentlig overvåknings- og kontrollprogram

Overvåkning og kontroll med forekomst av salmonella i slakterier, fjørfeslakterier og andre virksomheter skal utføres etter et nasjonalt overvåknings- og kontrollprogram som fastsettes av Landbruksdepartementet.

§ 5. Generelle plikter for virksomheter

Alle virksomheter skal delta i overvåknings- og kontrollprogrammet.

Partier av ferskt kjøtt og ferskt fjørfekjøtt som kommer fra bedrifter som ikke deltar i dette overvåknings- og kontrollprogrammet eller tilsvarende, skal undersøkes og behandles i samsvar med § 10 og § 15.

Eier eller annen som har ansvar for virksomheten skal medvirke til gjennomføringen av bestemmelsene i henhold til denne forskrift, herunder rette seg etter pålegg fra tilsynsveterinæren eller Mattilsynet.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 121.

§ 6. Laboratorieundersøkelser

Prøver tatt som ledd i overvåknings- og kontrollprogrammet, og prøver tatt av tilsynsveterinær ved mistanke om forekomst av salmonella skal undersøkes ved laboratorium godkjent for dette av Mattilsynet.

Ved funn av salmonella skal isolerte stammer oversendes nasjonalt referanselaboratorium for salmonella.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 121.

Kapittel III. Prøveuttak

§ 7. Prøveuttak i slakterier

I slakterier skal det tas prøver av slakt fra gris, storfe og småfe ved overflatesvabring. I den løpende overvåkning skal det også tas prøver av lymfeknuter i ileocaecal-regionen fra slakt av gris og storfe. Prøvene skal tas ut i henhold til nærmere bestemmelser som gis av Mattilsynet med bakgrunn i overvåknings- og kontrollprogrammet.

Antall slakt som det skal tas svaberprøve fra, skal på landsbasis minst være tilstrekkelig til å påvise en frekvens av infiserte slakt for hver av de nevnte dyrearter, på 0,1% med et konfidensnivå på 95%. Mattilsynet skal for hvert år, på grunnlag av overvåknings- og kontrollprogrammet beregne det antall prøver som skal tas på hvert enkelt slakteri og angi nærmere tidsplan for prøvetakingen.

I hvert slakteri skal det tas prøver av lymfeknuter fra like mange slakt av gris og storfe som det tas svaberprøver fra.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 121.

§ 8. Prøveuttak i fjørfeslakterier

I fjørfeslakterier skal det tas ut halsskinnprøver av fjørfeslakt. Prøvene skal tas ut i henhold til nærmere bestemmelser som gis av Mattilsynet med bakgrunn i overvåknings- og kontrollprogrammet.

På hvert fjørfeslakteri skal det tas minimum 4 prøver pr. slaktedag med uttak fordelt over hele dagen, og det skal tas minst én prøve fra hvert parti fjørfe som slaktes.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 121.

§ 9. *Prøveuttak i andre virksomheter enn slakterier og fjørfeslakterier*

I virksomheter der nedskjæring og/eller pakking finner sted, skal det gjennomføres en løpende overvåking med uttak av prøver. Prøvene skal tas av ferdigproduserte partier og/eller under den løpende produksjon. Ompakking av fersk kjøtt og fjørfekjøtt som bare inkluderer re-emballering, omfattes ikke av krav om løpende prøvetaking dersom det kommer fra virksomheter som er omfattet av overvåkings- og kontrollprogrammet.

I virksomheter med produksjonskapasitet på mer enn 20 tonn pr. uke, skal det tas prøver én dag pr. uke. I virksomheter med produksjonskapasitet fra 2 tonn inntil 20 tonn pr. uke skal det tas prøver én dag i måneden, og i virksomheter med produksjonskapasitet mindre enn 2 tonn pr. uke, skal det tas prøver én dag hvert halvår.

Antall prøver tatt under løpende produksjon må være minst 45 pr. dag og være jevnt fordelt over arbeidsdagen. Antall prøver i et ferdigprodusert parti skal bestemmes ut fra størrelsen av partiet i henhold til tabell 1 i vedlegg 1 og kan reduseres ved multiplikasjonsfaktor i tabell 2 i vedlegg 1. Prøvene skal tas ut i henhold til nærmere bestemmelser som gis av Mattilsynet med bakgrunn i overvåknings- og kontrollprogrammet eller tilsvarende.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 121.

§ 10. *Prøveuttak fra partier som stammer fra bedrifter som ikke er omfattet av overvåkings- og kontrollprogrammet eller tilsvarende*

I virksomheter som mottar partier av ferskt kjøtt og fjørfekjøtt som stammer fra bedrifter som ikke er omfattet av overvåkings- og kontrollprogrammet eller tilsvarende, skal det tas prøver av alle slike partier. Prøvene skal tas av partiet før det inngår i produksjonen og/eller under den løpende produksjon.

Antall prøver tatt under løpende produksjon må være minst 45 pr. dag og være jevnt fordelt over arbeidsdagen. Antall prøver i et ferdigprodusert parti skal bestemmes ut fra størrelsen av partiet i henhold til tabell 1 i vedlegg 1 og kan reduseres ved multiplikasjonsfaktor fra tabell 2 i vedlegg 1. Prøvene skal tas ut i henhold til nærmere bestemmelser som gis av Mattilsynet med bakgrunn i overvåknings- og kontrollprogrammet.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 121.

Kapittel IV. Tiltak

§ 11. *Tiltak i slakterier ved mistanke om eller påvist salmonella hos dyr som skal slaktes*

Dyr fra besetning der det er mistanke om eller bekreftet forekomst av salmonella, skal slaktes etter særskilt avtale med og under overvåking av tilsynsveterinæren i særskilte lokaler eller adskilt i tid fra slakting av dyr fra andre besetninger.

Slakting skal etterfølges av vask og desinfeksjon, intensivt tilsyn m.v. i slakteriet etter tilsynsveterinærens nærmere bestemmelse.

Slakt skal holdes tilbake inntil salmonellaundersøkelse er foretatt og resultatene foreligger. Av alle slakt av svin, storfe og småfe skal det tas prøver som angitt i Instruks for

bakteriologisk kjøttkontroll I, II, pkt 4 - 4.4. I tillegg skal det tas prøver av ileocaecale lymfeknuter.

Av fjørfe skal det tas ut et antall prøver av halsskinn i henhold til tabell 1 i vedlegg 1. Prøvene skal undersøkes bakteriologisk med hensyn på salmonella.

Ved nødslakting gjelder bestemmelsene gitt i denne paragraf uavhengig av salmonellastatus i besetningen der dyret kommer fra.

Ved påvisning av salmonella skal slaktet eller hele partiet av fjørfeslakt kasseres.

§ 12. *Tiltak i andre virksomheter enn slakterier ved mistanke om eller påvist salmonella i kjøtt som er mottatt*

Ved mistanke om forekomst av salmonella i mottatte partier, skal det tas prøver i henhold til tabell 1 i vedlegg 1 fra hvert slikt parti av ferskt kjøtt og ferskt fjørfekjøtt. Ved mistanke om salmonella holdes kjøttet tilbake inntil resultatet av undersøkelsen foreligger.

Ved påvisning av salmonella skal hele partiet av ferskt kjøtt eller av ferskt fjørfekjøtt kasseres.

Påvisning av salmonella skal etterfølges av vask og desinfeksjon, intensivert tilsyn m.v. i virksomheten etter tilsynsveterinærens nærmere bestemmelse.

§ 13. *Tiltak i slakteri ved påvisning av salmonella i prøver tatt som ledd i den løpende overvåkning*

Dersom det påvises salmonella i en svaberprøve eller halsskinnprøve skal følgende tiltak settes i verk:

1. Det skal foretas intensivert vask og desinfeksjon, opplæring, tilsyn m.v. etter tilsynsveterinærens nærmere bestemmelse.
2. Antall svaberprøver henholdsvis halsskinnprøver som skal undersøkes med hensyn på salmonella, skal økes slik at det pr. uke tas det antall prøver som fremgår av tabell 1 i vedlegg 1.
3. Alle slakt av svin, storfe og småfe og partier av fjørfeslakt som undersøkes, skal holdes tilbake inntil resultat foreligger.
4. Alle slakt av svin, storfe og småfe og partier av fjørfeslakt der det påvises salmonella, skal kasseres.

Tiltakene gitt i henhold til første ledd kan oppheves dersom det i løpet av én uke ikke påvises salmonella i noen av prøvene.

Dersom det i løpet av én uke påvises salmonella i mer enn 5 % av antall slaktede dyr skal det tas prøver av alle slakt av svin, storfe og småfe og alle partier av fjørfeslakt. I tillegg kan autorisasjonen/godkjenningen av virksomheten trekkes midlertidig tilbake.

Tiltakene gitt i henhold til tredje ledd kan oppheves dersom det i løpet av én uke påvises salmonella i mindre enn 5 % av antall slaktede dyr eller partier av fjørfeslakt.

§ 14. *Tiltak i virksomheter der nedskjæring eller pakking finner sted, ved påvisning av salmonella i prøver tatt som ledd i den løpende overvåkning*

Dersom det påvises salmonella i en prøve tatt ut som ledd i den løpende kontroll, skal følgende tiltak settes i verk:

1. Det skal foretas intensivert vask og desinfeksjon, forsterket opplæring, forsterket tilsyn m.v. i slakteriet etter tilsynsveterinærens nærmere bestemmelse.
2. Antall prøver som skal undersøkes med hensyn på salmonella, skal økes slik at det pr. uke tas det antall prøver som fremgår av tabell 1 i vedlegg 1.

3. Alle partier av kjøtt og fjørfekjøtt som undersøkes, skal holdes tilbake inntil resultat foreligger.
4. Alle partier av kjøtt og fjørfekjøtt der det påvises salmonella skal være gjenstand for total kassasjon.

Tiltakene gitt i henhold til første ledd kan oppheves dersom det i løpet av én uke ikke påvises salmonella i noen av prøvene.

Dersom det i løpet av én uke påvises salmonella i mer enn 5 % av antall produserte enheter, skal følgende tiltak settes i verk i tillegg til de nevnt i første ledd:

1. Det skal bare behandles kjøtt/fjørfekjøtt fra én leverandør om gangen.
2. Utstyr og lokaler skal vaskes og desinfiseres før kjøtt/fjørfekjøtt fra ny leverandør tas inn i produksjonslokalene og etter tilsynsveterinærens nærmere bestemmelse.
3. Det skal tas prøver av alle alle partier av kjøtt og fjørfekjøtt.

I tillegg kan autorisasjonen/godkjenningen av virksomheten trekkes midlertidig tilbake.

Tiltakene gitt i henhold til tredje ledd kan oppheves dersom det i løpet av én uke påvises salmonella i mindre enn 5 % av antall produserte enheter.

§ 15. Tiltak i virksomheter der det påvises salmonella i partier som kommer fra bedrifter som ikke deltar i overvåknings- og kontrollprogrammet

Dersom salmonella blir påvist i et parti, skal partiet kasseres. Dersom partiet er under løpende produksjon, skal det settes i verk tiltak i henhold til § 13 i denne forskrift.

Kapittel V. Tilsyn, ansvar og melding

§ 16. Tilsyn og vedtak

Mattilsynet fører tilsyn og fatter vedtak for å gjennomføre bestemmelsene gitt i og i medhold av denne forskriften.

0 Endret ved forskrifter 19 jan 1996 nr. 100, 9 jan 2004 nr. 121.

§ 17. Melding

Tilsynsveterinæren skal ved påvisning av salmonella og ved iverksetting av tiltak sende melding til Mattilsynet. Ved påvisning av salmonella som kan utgjøre en fare for mennesker, skal tilsynsveterinæren også varsle den lokale kommunelegen eller fylkeslegen.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 121.

Kapittel VI. Avsluttende bestemmelser

§ 18. Utfyllende bestemmelser

Mattilsynet skal gi nærmere bestemmelser til utfylling av denne forskriften med vedlegg.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 121.

§ 19. Dispensasjon

Mattilsynet kan i særlige tilfeller dispensere fra bestemmelsene i denne forskriften, forutsatt at det ikke vil stride mot Norges internasjonale forpliktelser, herunder EØS-avtalen.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 121.

§ 20. (Opphevet ved forskrift 19 jan 1996 nr. 100.)

§ 21. Straff

Forsettlig eller uaktsom overtredelse av denne forskriften eller bestemmelser og vedtak gitt i medhold av den, er straffbart i henhold til matloven § 28.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 121.

§ 22. Ikrafttredelse

Denne forskrift trer i kraft straks.

Vedlegg 1

Tabell 1

Antall enheter	Antall enheter som skal undersøkes	Antall enheter	Antall enheter som skal undersøkes
1 - 5	5	161 - 180	50
6 - 10	10	181 - 200	51
11 - 20	19	201 - 250	53
21 - 30	26	251 - 300	53
31 - 40	31	301 - 350	54
41 - 50	35	351 - 400	55
51 - 60	38	401 - 450	55
61 - 70	40	451 - 500	56
71 - 80	42	501 - 600	56
81 - 90	43	601 - 1200	57
91 - 100	45	1201 - 4000	58
101 - 120	47	> 4000	59
121 - 160	49		

Tabell 2

Enhetsvekt	Multiplikasjonsfaktor
< 10 kg	x 1,0
10 - 20 kg	x 0,75
> 20 kg, og ferskt kjøtt i form av hele, halve og kvarte slakt	x 0,5