

BEK nr 886 af 02/07/2014 Gældende

Offentliggørelsesdato: 10-07-2014

Fødevareministeriet



[Vis mere...](#)

Senere ændringer til forskriften

Lovgivning forskriften vedrører

- [LBK nr 466 af 15/05/2014](#)
- [LBK nr 467 af 15/05/2014](#)

Ændrer i/ophæver

- [BEK nr 954 af 10/07/2013](#)

Yderligere dokumenter:

- [Alle cirkulærer, vejledninger m.v. til denne bekendtgørelse](#)
- [Afgørelser truffet i henhold til denne retsforskrift](#)
- [Beretninger fra ombudsmanden, der anvender denne retsforskrift](#)

Oversigt (indholdsfortegnelse)

[Kapitel 1](#) Område og definitioner

[Kapitel 2](#) Salmonella hos kvæg m.m.

[Kapitel 3](#) Overvågning - Salmonella Dublin

[Kapitel 4](#) Undersøgelse for kritisk resistent Salmonella

[Kapitel 5](#) Opdeling i Salmonella Dublin høj- og lavprævalente områder

[Kapitel 6](#) Bekæmpelse af Salmonella Dublin

[Kapitel 7](#) Offentligt tilsyn

[Kapitel 8](#) Håndtering og indsendelse af prøver samt afholdelse af undersøgelsesudgifter

[Kapitel 9](#) Straffebestemmelser

[Bilag 1](#) Overvågning af Salmonella Dublin i kvægbesætninger

[Bilag 2](#) Ferskkødsovervågning

[Bilag 3](#) Svaberprøver - særslagtningsbesætninger med Salmonella Dublin

[Bilag 4](#) Opdeling i Salmonella Dublin høj- og lavprævalente områder

[Bilag 5](#) Intensiveret prøveudtagning

[Bilag 6](#) Særslagtning

[Bilag 7](#) Svaberprøver - øvrige særslagtningsbesætninger

[Bilag 8](#) Indberetninger til kvægdatabasen

Den fulde tekst

Bekendtgørelse om salmonella hos kvæg m.m.

I medfør af § 4, § 5, stk. 1, § 36, stk. 1, § 37, stk. 3, § 39, stk. 1, § 40, stk. 1, § 45, stk. 1 og 2, § 50, § 51, § 54, stk. 5 og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 467 af 15. maj 2014, og § 26, § 27, stk. 2, § 29, § 30, stk. 1, § 33, stk. 1, § 34, stk. 1, § 36, § 53, stk. 1 og 2, § 58, stk. 1 og 2 og § 70, stk. 3, i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 466 af 15. maj 2014.

Kapitel 1

Område og definitioner

§ 1. Denne bekendtgørelse fastsætter bestemmelser om overvågning af salmonellose og Salmonella i kvæg og alle andre husdyr end svin og fjerkræ.

Stk. 2. Bekendtgørelsen omfatter primærproduktion samt overvågning, slagting og slagtemæssig behandling af kød af de i stk. 1 nævnte husdyr.

Stk. 3. Bekendtgørelsen omhandler endvidere krav til laboratorieundersøgelse og indberetning af laboratoriefund.

§ 2. I denne bekendtgørelse forstås ved:

1) Akkrediteret laboratorium: Et laboratorium, som er akkrediteret i henhold til gældende udgave af ISO/IEC 17025 - "Generelle krav til prøvnings- og kalibreringslaboratoriernes kompetence" af Den Danske Akkrediterings- og Metrologifond (DANAK) eller af et tilsvarende akkrediteringsorgan, som er medunderskriver af European co-operation for Accreditation (EA) og (International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) multilaterale aftale om gensidig anerkendelse.

2) Besætning: Ethvert hold af én af de i denne bekendtgørelse omhandlede dyrearter, som er knyttet til en bestemt geografisk beliggenhed, og som har en ejer i form af en juridisk eller fysisk person. Definitionen omfatter også samlinger af dyr på steder, hvor der midlertidigt samles levende eller døde dyr, herunder samlesteder, slagterier, forarbejdningsanlæg, køle- og fryseanlæg, afhentningspladser, fælles græsgange, græsningsarealer, dyrskuer, individprøvestationer, dyrehospitaler.

3) Besætningsansvarlig: Den person, der i det Centrale Husdyrbrugsregister (CHR) er registreret som bruger af besætningen. Er der ikke registreret bruger, er det ejeren af besætningen.

4) Ejendom: En bestemt geografisk beliggenhed, med en eller flere besætninger. Identificeret ved et unikt nummer i det Centrale Husdyrbrugsregister (CHR).

5) Kritisk resistente Salmonella: salmonellabakterier, der er resistente over for antibiotika af typen flurokinoloner eller 3. og 4. generations cephalosporiner, som er kritisk vigtige for behandlingen af mennesker.

6) Nysmittede: Besætninger, der placeres i niveau 2 på baggrund af bakteriologisk eller serologisk positive prøver for Salmonella Dublin. Forud skal besætningen have været i niveau 1 uafbrudt i mere end 12 måneder.

7) Nyudbrud: Første gang der konstateres salmonellose i en besætning, eller når der, efter at salmonellose er konstateret og efterfølgende ophørt, opstår symptomer hos samme eller andre dyr i besætningen, der gør det overvejende sandsynligt, at der er salmonellose i besætningen.

8) ODC %: En værdi som angiver det relative indhold af antistoffer i prøven.

9) Salmonellose: En smitsom sygdom hos én eller flere af en besætnings dyr, hvor påvisning af salmonellabakterier i materiale udtaget i besætningen eller i dyr fra besætningen gør det overvejende sandsynligt, at bakterien er årsag til et sygdomsbillede præget af ét eller flere af følgende symptomer: Nedstemthed, feber, diarré, luftvejsslidelse, abort eller dødsfald.

10) Slagtekalvebesætninger: Besætninger, hvortil der indkøbes dyr til opfødning og slagting, og hvor minimum 80 % af alle årsdyr udgøres af handyr.

11) Spiseklart produkt: En fødevare, der fra producentens eller fabrikantens side er bestemt til konsum, uden at det er nødvendigt med yderligere tilberedning eller anden forarbejdning, som kan eliminere uønskede mikroorganismer eller reducere dem til et acceptabelt niveau.

12) Valideret metode: En analysemetode valideret mod referencemetoden (EN/ISO 6579) i henhold til standarden ISO 16140 - Mikrobiologisk undersøgelse af fødevarer og foderstoffer - Protokol til validering af alternative metoder eller anden internationalt anerkendt protokol. Valideringen skal foretages af et internationalt anerkendt valideringsorgan, og metoden skal som minimum findes ligeværdig med referencemetoden.

Kapitel 2

Salmonella hos kvæg m.m.

§ 3. Den, som i sin varetægt har dyr, som er eller kan mistænkes for at være angrebet af salmonellose, skal tilkalde

en dyrlæge, jf. § 27, stk. 1 i lov om hold af dyr.

Stk. 2. Tilkaldes en dyrlæge i henhold til stk. 1, skal dyrlægen søge mistanken om sygdommen be- eller afkræftet samt søge sygdommens art konstateret, jf. § 28, stk. 1 i lov om hold af dyr.

Stk. 3. Hvis en dyrlæge efter undersøgelse foretaget i henhold til stk. 2 eller i øvrigt i forbindelse med sit arbejde får mistanke om, at der foreligger sygdom, som omfattet af stk. 1, skal dyrlægen indberette det til Fødevarestyrelsen, jf. § 28, stk. 3 i lov om hold af dyr.

Stk. 4. Er der ikke konstateret salmonellose i besætningen indenfor de seneste 6 måneder, eller er der tale om nyudbrud, skal dyrlægen udtage og indsende prøver af relevant materiale til undersøgelse for Salmonella til et akkrediteret laboratorium.

Stk. 5. Dyrlægen skal efter at have modtaget resultatet af de laboratoriemæssige undersøgelser underrette den besætningsansvarlige om resultatet.

§ 4. Fødevarestyrelsen kan påbyde, at den besætningsansvarlige skal sikre, at der udtages og indsendes materiale til undersøgelse for Salmonella fra besætninger, der som følge af kliniske symptomer mistænkes for at være smittet med salmonellabakterier.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan påbyde, at den besætningsansvarlige skal sikre, at der udtages prøver fra besætninger til undersøgelse af udbredelsen af infektion med salmonellabakterier i dyrepopulationer samt fra besætninger i et nærmere afgrænset geografisk område, hvor en eller flere besætninger er sat under offentligt tilsyn efter reglerne i denne bekendtgørelse.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan lade prøver, der er udtaget som led i andre sygdomsbekæmpelses- eller overvågningsprogrammer, undersøge for salmonellaantistoffer eller salmonellabakterier.

Stk. 4. Den besætningsansvarlige skal sikre, at de i stk. 1 og 2 nævnte prøver skal udtages af en dyrlæge eller efter en dyrlæges anvisninger og under dennes ansvar.

§ 5. Såfremt der ved laboratoriemæssig undersøgelse påvises salmonellabakterier, og såfremt mistanken om salmonellose bekræftes efter reglerne i § 3, stk. 2 og 4, kan Fødevarestyrelsen sætte besætningen under offentligt tilsyn i overensstemmelse med kapitel 7 i denne bekendtgørelse, jf. dog §§ 9-10.

Kapitel 3

Overvågning - Salmonella Dublin

§ 6. Ejendomme med besætninger af kvæg placeres i Salmonella Dublin-niveau fra 1 til 3, jf. bilag 1.

Stk. 2. Videncentret for Landbrug, Kvæg skal oplyse den besætningsansvarlige om en ejendoms Salmonella Dublin-niveau, jf. bilag 1, kapitel 1, nr. 2.

Stk. 3. Den ansvarlige for en besætning skal give meddelelse om ejendommens Salmonella Dublin-niveau til alle, der kommer i kontakt med besætningen.

§ 7. Besætninger, hvis Salmonella Dublin-niveau er ukendt, placeres i niveau 2.

Ferskkødsovervågning - Svaberprøver

§ 8. Virksomheder, der foretager slagtning eller slagtemæssig behandling af kvæg, skal udtage svaberprøver fra slagtekroppe (ferskkødsovervågningen) til undersøgelse for Salmonella efter reglerne i bilag 2.

Stk. 2. De i stk. 1 nævnte virksomheder er ansvarlige for, at indsendelse og bakteriologisk undersøgelse af svaberprøver fra slagtekroppe sker efter reglerne i bilag 2, kapitel 3, 4 og 7.

Stk. 3. Bedømmelse af resultatet af den i stk. 1 og 2 nævnte ferskkødsovervågning skal foretages af den virksomhedsansvarlige efter reglerne i bilag 2, kapitel 5.

Stk. 4. Opfølgning i forbindelse med den i stk. 3 nævnte bedømmelse skal foretages af den virksomhedsansvarlige efter reglerne i bilag 2, kapitel 6.

Stk. 5. Den virksomhedsansvarlige skal sikre, at resultatet af overvågningen for den pågældende måned indberettes senest 14 dage inde i den efterfølgende måned. Prøveindsendelsesskemaet i bilag 2, kapitel 8 kan anvendes.

Kapitel 4

Undersøgelse for kritisk resistent Salmonella

§ 9. Såfremt der ved laboratoriemæssig undersøgelse af materiale fra en besætning påvises kritisk resistent Salmonella, skal den besætningsansvarlige sikre, at:

- 1) der gennemføres en smitteopsporing, herunder kortlægning af medicinforbrug, og
- 2) gødning fra besætningen ikke anvendes ved dyrkning af spiseklar frugt og grøntsager eller til græsningsarealer.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal udover de i stk. 1, nævnte krav:

- 1) indberette resultatet af den i stk. 1, nr. 1 nævnte smitteopsporing til Fødevarestyrelsen, og
- 2) give meddelelse herom til alle, der aftager dyr fra besætningen.

Stk. 3. En besætning med kritisk resistent Salmonella kan erklæres fri herfor, når:

- 1) der er foretaget intensiveret prøveudtagning for salmonellabakterier i besætningen i henhold til bilag 5 med negativt resultat for kritisk resistent Salmonella,
- 2) besætningen er slagtet eller slået ned, samt at og rengøring og desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen, eller
- 3) besætningen er i Salmonella Dublin-niveau 1, såfremt det drejer sig om en kritisk resistent Salmonella Dublin.

§ 10. Ved fund af kritisk resistent Salmonella i kød eller produkter heraf skal virksomheden foretage smitteopsporing med henblik på at identificere oprindelsesbesætningen.

Stk. 2. Resultatet af den i stk. 1 nævnte smitteopsporing skal indberettes til Fødevarestyrelsen senest 2 måneder efter fundet jf. stk. 1.

Kapitel 5

Opdeling i Salmonella Dublin høj- og lavprævalente områder

§ 11. Danmark er opdelt i høj- og lavprævalente områder på baggrund af antallet af kvægbesætninger, der er fundet positive for Salmonella Dublin i overvågningen, jf. kapitel 3. Opdelingen fremgår af bilag 4.

Besætninger i det lavprævalente område

§ 12. Dyr fra Salmonella Dublin niveau 1-besætninger i det lavprævalente område kan flyttes til besætninger i hele landet.

Stk. 2. Ejendomme, der modtager dyr jf. § 14, stk. 2 må udelukkende levere dyr til slagtning.

§ 13. Det er udelukkende slagtekalvebesætninger i det lavprævalente område, som kan modtage dyr omfattet af § 15, stk. 2. Stk. 2. Slagtekalvebesætningerne må udelukkende levere dyr til slagtning.

§ 14. Fødevarestyrelsen sætter besætninger, der er placeret i Salmonella Dublin niveau 2 i det lavprævalente område under offentligt tilsyn i overensstemmelse med reglerne i § 19.

Stk. 2. Den ansvarlige for en Salmonella Dublin niveau-2 besætning i det lavprævalente område skal sikre, at dyr fra besætningen udelukkende fraføres besætningen til slagtning. Dyrene skal ved indtransport til slagteriet afhentes som

de sidste på ruten.

Stk. 3. Undtaget fra stk. 2, er:

- 1) udførsel af levende dyr til udlandet,
- 2) flytning mellem ejendomme med samme ejer,
- 3) flytning til en ejendom, hvor der kun opholder sig kreaturer fra den ejendom, som de tilførte dyr kommer fra, eller
- 4) flytning eller salg af kalve fra besætninger, som ikke har kapacitet til at opfede kalvene i henhold til gældende miljøregler, til Salmonella Dublin niveau 2-besætninger i højprævalente områder.

Stk. 4. Salmonella Dublin niveau 3-besætninger i det lavprævalente område placeres under offentligt tilsyn og dyrene fra besætningen må kun flyttes efter forudgående tilladelse fra og under vilkår fastsat af Fødevarestyrelsen, jf. § 19.

Besætninger i det højprævalente område

§ 15. Den ansvarlige for en Salmonella Dublin niveau 1-besætning i det højprævalente område skal sikre, at dyr fra besætningen udelukkende flyttes til andre besætninger indenfor det højprævalente område eller udføres af levende dyr til udlandet.

Stk. 2. Salmonella Dublin niveau 1-besætninger i det højprævalente område kan flytte tyrekalve samt kviekalve af krydsningsrace til opfedning i besætninger, beliggende i hele landet. Derudover kan dyr flyttes til slagtning i hele landet.

Stk. 3. Den ansvarlige for en Salmonella Dublin niveau-2 besætning i det højprævalente område skal sikre, at dyr fra besætningen udelukkende fraføres besætningen til slagtning.

Stk. 4. Undtaget fra stk. 3, er:

- 1) udførsel af levende dyr til udlandet,
- 2) flytning mellem ejendomme med samme ejer,
- 3) flytning til en ejendom, hvor der kun opholder sig kreaturer fra den ejendom, som de tilførte dyr kommer fra, eller
- 4) flytning af tyrekalve samt kviekalve af krydsningsrace til opfedning i slagtekalvebesætninger i samme område.

Stk. 5. Ejendomme, der modtager dyr efter stk. 4, nr. 4 må udelukkende levere dyr til slagtning.

Stk. 6. Salmonella Dublin niveau 3-besætninger i det højprævalente område placeres under offentligt tilsyn og dyrene fra besætningen må kun flyttes efter forudgående tilladelse fra og under vilkår fastsat af Fødevarestyrelsen, jf. § 19.

Græsningsaftaler

§ 16. Dyr kan flyttes i forbindelse med opfyldelse af kontrakter om naturpleje af Natura 2000-områder, der er indgået før den 15. juli 2013.

Stk. 2. Dyrene skal holdes fysisk adskilte fra dyr fra andre besætninger under transporten og under græsningen.

Stk. 3. Dyrene skal have opholdt sig vedvarende i Salmonella Dublin niveau 1-besætninger de seneste 9 måneder forud for flytningen.

Stk. 4. Alle prøver, som indgår i niveauberegningen af Salmonella Dublin-niveau skal i de seneste 12 måneder før flytningen være udtaget i overensstemmelse med bekendtgørelsens anvisninger.

Stk. 5. Hvis der flyttes dyr fra det højprævalente område til det lavprævalente område i henhold til stk. 1, skal

salmonellastatus hos de besætninger, som dyrene flyttes fra, være kontrolleret ved en stikprøve højst 1 måned før flyttedato. Stikprøven skal som minimum svare til den, der kræves for at opnå Salmonella Dublin-niveau 1, og resultatet af stikprøveundersøgelsen skal foreligge før flytningen af dyrene.

Kriterier for deltagelse i dyrskue/individprøvning til avlsbrug

§ 17. Dyr kan deltage i dyrskue/individprøvning i hele landet.

Stk. 2. Dyrene skal have opholdt sig vedvarende i Salmonella Dublin niveau 1-besætning de seneste 9 måneder forud for flytningen.

Stk. 3. Alle Salmonella Dublin niveaugivende prøver fra besætninger i det højprævalente område, skal være udtaget indenfor 12 måneder før flytning.

Stk. 4. Deltager der dyr fra både det højprævalente og det lavprævalente område i et dyrskue/individprøvning, skal salmonellastatus hos besætninger fra det højprævalente område højst 6 mdr. før flytning, være kontrolleret ved en stikprøve, jf. nedenstående retningslinjer:

1) stikprøven skal indeholde blodprøver fra samtlige dyr, der skal flyttes,

2) stikprøven skal dog som minimum svare til den der kræves for at opnå Salmonella Dublin niveau 1, jf. bilag 1, kapitel 5, nr. 36, og

3) svaret på stikprøveundersøgelsen skal foreligge før flytningen af dyrene.

Stk. 5. Dyr kan efter deltagelse i dyrskue/individprøvning flyttes tilbage til oprindelsesbesætningen eller til en anden niveau-1 besætning, beliggende i samme område som oprindelsesbesætningen

Kapitel 6

Bekæmpelse af Salmonella Dublin

§ 18. Den besætningsansvarlige for en besætning i niveau 2 eller 3 skal inden 3 uger efter niveauplaceringen have indgået aftale om salmonellabekæmpelse med en dyrlæge og i samarbejde med denne have udarbejdet en besætningsspecifik, aktiv og tidsbegrænset handlingsplan for bekæmpelse af Salmonella Dublin. Salmonellabekæmpelsen skal sikre besætningsspecifikke tiltag i smittede besætninger.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal sikre, at handlingsplanen gennemføres.

Stk. 3. For besætninger i niveau 2 skal den besætningsansvarlige sikre, at der udtages blodprøver til undersøgelse for antistoffer mod Salmonella Dublin jf. bilag 1, kapitel 5, nr. 37.

Stk. 4. Den i stk. 3 nævnte blodprøvning skal gentages med 3 måneders mellemrum, indtil besætningen er placeret i niveau 1.

Stk. 5. Hvis en eller flere af de i stk. 3 og 4 nævnte blodprøver er positiv jf. bilag 1, kapitel 2 nr. 9, skal der senest 2 uger efter, at blodprøvens resultat foreligger, foretages intensiveret prøveudtagning for salmonellabakterier i besætningen i henhold til bilag 5.

Stk. 6. Hvis der findes Salmonella Dublin-bakterier i den intensiverede prøveudtagning, placeres besætningen i niveau 3 og sættes under offentligt tilsyn jf. § 19.

Stk. 7. I besætninger, der er nysmittede, skal de i stk. 3 nævnte blodprøver ikke udtages, før besætningen har været i niveau 2 i 12 måneder.

Kapitel 7

Offentligt tilsyn

§ 19. Den ansvarlige for en besætning under offentligt tilsyn, skal:

- 1) sikre, at syge dyr fra besætningen holdes isoleret,
- 2) sikre, at transport af dyr til slagteri sker efter reglerne i bilag 6, kapitel 2, samt at dyr eller produkter heraf på anden vis kun flyttes fra ejendommen efter forudgående tilladelse fra og under vilkår fastsat af Fødevarestyrelsen,
- 3) sikre, at gødning fra besætningen behandles efter Fødevarestyrelsens anvisning,
- 4) iværksætte smittebegrænsende tiltag ved gødningshåndtering og anvendelse af redskaber, der også benyttes af andre besætninger,
- 5) sikre, at fjernelse af gødning, redskaber, maskiner og lignende, der anvendes i besætningen kun sker efter tilladelse fra Fødevarestyrelsen og på nærmere fastsatte vilkår,
- 6) sikre, at dyrs opholdssteder, redskaber, maskiner og lignende rengøres og desinficeres efter Fødevarestyrelsens anvisninger,
- 7) begrænse eksterne kontakter til besætningen,
- 8) iværksætte en effektiv skadedyrsbekæmpelse, og
- 9) straks give meddelelse om det offentlige tilsyn til alle, der kommer i kontakt med besætningen.

§ 20. Et slagteri, der modtager dyr fra de i §§ 5 og 18, stk. 5, nævnte besætninger, skal sikre, at slagtemæssig behandling, herunder eventuel varmebehandling, sker efter reglerne i bilag 6 samt bilag 7, jf. dog stk. 2.

Stk. 2. Såfremt de i stk. 1 nævnte dyr stammer fra en besætning, der er testet positiv for Salmonella Dublin, skal dyrene efter slagtning tillige enkeltvis undersøges for Salmonella efter retningslinjerne i bilag 3. Ved fund af Salmonella Dublin skal kødet varmebehandles eller destrueres.

Ophævelse af offentligt tilsyn

§ 21. Fødevarestyrelsen ophæver det offentlige tilsyn i de i § 5 nævnte besætninger, når:

- 1) Fødevarestyrelsen erklærer, at der er gået 2 måneder siden tegn på salmonellose i besætningen, eller
- 2) besætningen er slagtet eller slået ned og rengøring samt desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Besætninger, der er placeret i Salmonella Dublin niveau 3 efter § 18, stk. 6, skal placeres i niveau 2, når:

- a) blodprøver fra de 10 yngste kalve over 3 mdr. er negative jf. bilag 1, kapitel 2, nr. 9, eller
- b) besætningen har negative tankmælksprøver, jf. bilag 1, kapitel 3, nr. 12.

Stk. 3. Besætninger, der har været i niveau 3, skal placeres i niveau 2 i minimum 6 måneder, før besætningen kan placeres i niveau 1.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen ophæver det offentlige tilsyn i de i § 14 nævnte besætninger, når besætningerne kommer i niveau 1.

Kapitel 8

Håndtering og indsendelse af prøver samt afholdelse af undersøgelsesudgifter

§ 22. Mejeriet skal sikre, at prøver af leverandørmælk (tankmælksprøver) udtages i overensstemmelse med bilag 1, kapitel 1 og 4, samt at de undersøges for antistoffer mod Salmonella Dublin efter de i bilag 1 anførte retningslinjer.

Stk. 2. Slagteriet skal sikre, at blodprøver udtages på slagteriet i overensstemmelse med bilag 1, samt at de undersøges for antistoffer mod Salmonella Dublin efter de i bilag 1 anførte retningslinjer.

Stk. 3. Den besætningsansvarlige, som leverer mælk eller slagtedyr til udlandet, skal sikre, at leverandørmælk (tankmælksprøver) eller blodprøver undersøges for antistoffer mod Salmonella Dublin efter de i bilag 1 anførte retningslinjer.

§ 23. Den som er ansvarlig for indsendelse af prøver til bakteriologisk undersøgelse i henhold til § 3, stk. 4, § 4, § 8, stk. 1 og 3 og § 18, stk. 5, skal sikre, at prøverne analyseres efter den seneste version af EN/ISO 6579 eller NMKL nr. 71. Der kan desuden anvendes validerede metoder. Valideringen skal være foretaget på relevant prøvemateriale.

Stk. 2. Alle salmonellasuspekterede isolater undersøges med henblik på serotypning og resistensbestemmelse foretages med de antimikrobielle stoffer, der fremgår af Kommissionens beslutning 2007/407/EF af 12. juni 2007 om harmoniseret overvågning af antimikrobiel resistens hos Salmonella i fjerkræ og svin.

§ 24. Prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse skal indsendes til undersøgelse på et akkrediteret laboratorium.

Stk. 2. Laboratorier, der undersøger prøver for antistoffer udtaget efter reglerne i § 4, stk. 3 og § 22, skal desuden være godkendt hertil af Fødevarestyrelsen.

§ 25. Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet meddeler resultatet af de laboratoriemæssige undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse til den, der har indsendt prøven.

Stk. 2. Indsender skal sikre, at laboratoriet overfører resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4, efter Fødevarestyrelsens anvisning.

Stk. 3. Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet overfører resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i § 4, stk. 1 og 2, efter Fødevarestyrelsens anvisning.

Stk. 4. Den besætningsansvarlige skal sikre opbevaring af resultater af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse i mindst 3 år.

§ 26. Indsender skal sikre, at laboratoriet straks indberetter enhver bakteriologisk eller serologisk påvisning af salmonellabakterier eller antistoffer mod Salmonella i prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 2 og 4, til Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet straks indberetter enhver bakteriologisk eller serologisk påvisning af salmonellabakterier eller antistoffer mod Salmonella i prøver udtaget efter reglerne i § 4, til Fødevarestyrelsen.

Stk. 3. Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet indberetter både positive og negative bakteriologiske salmonellaresultater fra besætninger af kvæg til Kvægdatabasen senest den førstkommende arbejdsdag efter, at resultatet af alle dyrknings- og serotyperesultater foreligger. Eventuel fagtype- og resistensbestemmelse indberettes straks efter, at resultatet foreligger.

Stk. 4. Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet indberetter resultatet af de i § 22 nævnte salmonellaundersøgelser til Kvægdatabasen senest den førstkommende arbejdsdag efter, at resultatet foreligger, med angivelse af de i bilag 8 nævnte oplysninger.

§ 27. Udgifter til bakteriologisk undersøgelse af prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4, afholdes af Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Alle øvrige udgifter, der afholdes i forbindelse med denne bekendtgørelse, er Fødevarestyrelsen uvedkommende.

Kapitel 9

Straffebestemmelser

§ 28. Med bøde straffes den, der:

1) overtræder § 3, § 4, stk. 4 § 6, stk. 3, § 8 og § 9, stk. 1 og 2, § 10, § 12, § 14, stk. 2 og 4, § 15, stk. 1, 3 og 5, § 16, § 17, stk. 2 -4 og 5, § 18, stk. 1-5 og 7, § 19, nr. 1, 3, 4 eller 6-9 § 20, eller §§ 22-26, eller

2) undlader at efterkomme påbud eller forbud udstedt efter §§ 4 og § 19, nr. 2 eller 5.

Stk. 2. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

Ikrafttrædelsesbestemmelser

§ 29. Denne bekendtgørelse træder i kraft den 15. juli 2014, jf. dog stk. 3 og 4.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 954 af 10. juli 2013 om Salmonella hos kvæg m.m.

Stk. 3. For slagtekalvebesætninger, har bestemmelserne i § 18, stk. 3-7, om bekæmpelse af Salmonella Dublin først virkning fra den 15. juli 2015.

Stk. 4. Stk. 1 og 2 finder først anvendelse den 1. januar 2015 for så vidt angår kravene om ferskkødsovervågning i bekendtgørelsens § 8 og bilag 2.

Fødevarestyrelsen, den 2. juli 2014

Hanne Larsen

/ Annemarie Legart Bisgaard

Bilag 1

Overvågning af Salmonella Dublin i kvægbesætninger

Kapitel 1

Opgaver og forpligtelser

1) Overvågningsprogrammet placerer ejendomme med kvægbesætninger i Salmonella Dublin niveauer, der beskriver sandsynligheden for, at der er smitte med Salmonella Dublin blandt ejendommens kreaturer.

2) Videncentret for Landbrug, Kvæg varetager administrationen af programmet, herunder af udtagning af mælke- og blodprøver til undersøgelse, registrering af laboratorieresultater, beregning af Salmonella Dublin-niveau samt underretning af ejeren eller den, der er ansvarlig for besætningen, om dennes Salmonella Dublin-niveau. Fødevarestyrelsen har delegeret afgørelsen om tildeling af niveau til Videncentret for Landbrug, Kvæg. Videncentret for Landbrug, Kvæg sikrer, at niveautildelingen overføres til CHR.

3) Et mejeri skal udtage tankmælksprøver fra de mælkeleverende ejendomme, som udpeges af Videncentret for Landbrug, Kvæg.

4) Et slagteri skal ved slagtning af kreaturer udtage blodprøver fra de dyr, som udpeges af Videncentret for Landbrug, Kvæg.

5) Dyr lægen, som udtager blodprøver på levende kreaturer i besætningen, skal sikre, at blodprøverne udtages i overensstemmelse med reglerne i nr. 26-28.

6) Den besætningsansvarlige skal sikre, at analyseresultatet overføres til Videncentret for Landbrug, Kvæg.

Kapitel 2

Grænseværdier

7) Ved undersøgelse af prøver for Salmonella Dublin-antistoffer angives værdien som ODC %.

8) En tankmælksprøve er positiv, når ODC % er 40 eller derover.

9) En blodprøve er positiv, når ODC % er 50 eller derover.

10) En mælkeleverende besætning med en ODC % under 40 i tankmælksprøver kan udtage blodprøver i overensstemmelse med reglerne i nr. 34 og 35 med henblik på placering i Salmonella Dublin niveau 1.

Kapitel 3

Salmonella Dublin niveauer

Niveau 1

11) En ejendom placeres i Salmonella Dublin niveau 1, når kreaturbesætningen på ejendommen antages at være fri for infektion med Salmonella Dublin.

12) En mælkeleverende kreaturbesætning anses at være fri for infektion, når gennemsnittet af de sidste fire målinger af antistofniveau i tankmælken er under grænseværdien for positiv reaktion (ODC % 25).

13) Der må samtidig ikke være en stigning i antistofniveauet i seneste tankmælksprøve på over ODC % 20 i forhold til gennemsnittet af de foregående tre målinger.

14) En kreaturbesætning anses at være fri for infektion, når antistofniveauet for Salmonella Dublin i samtlige de krævede blodprøver, jf. nr. 36, ligger under grænseværdien for blodprøver (ODC % 50).

Niveau 2

15) En ejendom placeres i Salmonella Dublin niveau 2, når:

a) kreaturbesætningens niveau er ukendt,

b) kreaturbesætningen antages at have en infektion med Salmonella Dublin. Det gælder, når:

I) der i tankmælksprøver eller i en blodprøve fra et kreatur påvises antistofniveau over grænseværdien for de pågældende prøver,

II) besætningen ikke kan placeres i noget andet Salmonella Dublin niveau, eller

III) der i materiale fra en niveau 1-besætning påvises Salmonella Dublin-bakterier uanset det fundne antistofniveau i prøver fra besætningen, eller

c) en kreaturbesætning i det lavprævalente område har haft kontakt med en niveau 2 besætning.

Niveau 3

16) En ejendom placeres i Salmonella Dublin niveau 3 og sættes under offentlig tilsyn, når prøverne udtaget i henhold til § 18, stk. 6, er positive for Salmonella Dublin.

17) En ejendom placeres i niveau 3, når dens besætning er pålagt offentlige restriktioner på grund af salmonellose forårsaget af Salmonella Dublin.

Salmonella Dublin niveauplacering ved kontakt (indenfor det lavprævalente område)

18) Hvis en kreaturbesætning på en ejendom i det lavprævalente område modtager dyr fra en besætning i det højprævalente område, der ikke er omfattet af § 15, stk. 2 placeres besætningen i niveau 2.

Salmonella Dublin niveauplacering ved kontakt (indenfor det højprævalente område)

19) Hvis en kreaturbesætning på en ejendom placeret i Salmonella Dublin niveau 1 ved handel, skuer, græsning eller på anden måde har kontakt med en besætning i niveau 2 eller 3, placeres ejendommen i niveau 2.

20) Hvis det godtgøres, at kontakten ikke udgør nogen smitterisiko, jf. nr. 20, bliver ejendommen igen placeret i sit oprindelige Salmonella Dublin niveau. Det anses for godtgjort, at kontakten ikke udgør nogen smitterisiko, hvis der i en blodprøve (udtaget tidligst 3 uger og senest 6 uger efter, at kontakten indledtes) fra hvert af de dyr, der har udgjort kontakten, ikke konstateres antistofniveau over grænseværdien for blodprøver.

Ejendomme med nyoprettede besætninger

21) Ejendomme, der har været tomme for dyr i minimum 12 måneder, kan placeres i henhold til det højeste salmonellaniveau, som de indflyttede dyr har ved indflytning. Hvis ejendommen har stået tom i mindre end 12 måneder, opretholdes det eksisterende Salmonella Dublin niveau.

Kapitel 4

Mælkeprøver

22) Salmonella Dublin-niveauet beregnes hver gang, der foreligger et resultat af en tankmælksprøve.

23) Ved Salmonella Dublin niveauberegning for en mælkeleverende ejendom anvendes resultaterne fra de seneste 4 tankmælksprøver. Disse 4 prøver skal være udtaget indenfor en periode på 18 måneder, og der skal være mindst 3 uger mellem hver prøve. Er der ikke 4 tankmælksprøver tages gennemsnittet af resultaterne fra de seneste.

24) Hvis en tankmælksprøve udløser et Salmonella Dublin niveauskift til Salmonella Dublin niveau 2, udtages der hurtigst muligt en ny prøve med henblik på at bekræfte resultatet. Resultatet af den sidste prøve anvendes ved genberegningen af Salmonella Dublin niveauplaceringen i stedet for det første resultat.

25) Ejeren eller den ansvarlige for en besætning kan rekvirere mælkeprøver udtaget.

Kapitel 5

Blodprøver

Generelt

26) Blodprøver kan udtages enten på slagteriet i forbindelse med slagtingen eller på levende dyr i besætningen.

27) Blodprøver af levende dyr skal udtages af kreaturer, som er født og opvokset på ejendommen. Hvis dette ikke er muligt, skal de dyr, der udtages prøver af, have opholdt sig på ejendommen i mindst 3 måneder og have haft kontakt med besætningens øvrige kreaturer.

28) Blodprøver, som udtages på levende kreaturer, skal udtages af de dyr, som har størst risiko for at være smittede med Salmonella Dublin.

Blodprøvning til overvågning

29) Undersøgelse for antistofniveau mod Salmonella Dublin i prøver, der er udtaget i henhold til § 6, gennemføres med et interval på mindst 6 måneder. Undersøgelsen gennemføres ikke, hvis der i besætningen har været foretaget undersøgelser for Salmonella Dublin-antistoffer indenfor de sidste 180 dage, eller hvis der er undersøgt mindst 8 blodprøver indenfor de seneste 24 måneder.

Blodprøvning med henblik på placering i niveau 1

30) En ejendom i Salmonella Dublin niveau 2 kan gennemføre en blodprøvning med henblik på placering i niveau 1.

31) En blodprøvning med henblik på placering i niveau 1 kan tidligst gennemføres 6 måneder efter, at ejendommen er skiftet fra niveau 3 til 2.

32) Hvis der i blodprøver fra en besætning påvises antistofniveau over grænseværdien, eller hvis besætningen har haft smittefarlig kontakt, kan blodprøver med henblik på placering i niveau 1 tidligst udtages 3 uger senere.

33) Besætninger der er placeret i niveau 2 pga. påvisning af Salmonella Dublin bakterier jf. kapitel 3, nr. 15, 2, litera c, kan placeres i niveau 1, hvis der i blodprøver af de pågældende dyr eller i henhold til kapitel 5, nr. 34 eller 35 udtaget tidligst 3 uger og senest 6 uger efter påvisningen, ikke konstateres antistofniveau over grænseværdien for blodprøver.

Mælkeleverende ejendomme

34) Hvis de sidste fire målinger af antistofniveau i tankmælken har haft en ODC % mindre end 40 kan en mælkeleverende ejendom i Salmonella Dublin niveau 2 vælge at gennemføre en blodprøvning med henblik på placering i Salmonella Dublin niveau 1.

35) For at en mælkeleverende ejendom således skal kunne placeres i Salmonella Dublin niveau 1 skal der udtages blodprøver fra de 10 yngste kalve over 3 måneder. Samtlige blodprøver skal have en ODC % mindre end 50. Antistofniveau i tankmælken skal til stadighed være mindre end ODC % 40.

Ikke mælkeleverende ejendomme

36) En ikke mælkeleverende ejendom kan placeres i Salmonella Dublin niveau 1, hvis blodprøver fra besætningen opfylder de i kapitel 3, nr. 14 nævnte betingelser. Blodprøverne skal tages af samtlige dyr i besætningen, minus 2. Mindst 4 og højst 8 dyr skal undersøges. Hvis der er under 4 dyr i besætningen, skal samtlige dyr testes. Der indgår kun dyr, der er over 3 måneder i beregningen af antal prøver.

Måling af effekt af salmonellabekæmpelse

37) Der skal udtages blodprøver fra de 10 yngste kalve over 3 mdr. Effekten vurderes som tilstrækkelig, hvis alle de undersøgte blodprøver har en ODC % under 50. Hvis de 10 yngste dyr i besætningen er ældre end 2 år som følge af, at kalve er fraflyttet besætningen (fx. i forbindelse med opdræt på kviehotel) og påtænkes at blive flyttet tilbage til besætningen igen, kan blodprøver fra dyr fraflyttet indenfor de seneste 3 måneder indgå.

Bilag 2

Ferskkødsovervågning

Kapitel 1

Udvælgelse af slagtekroppe

1) Prøver til undersøgelse for Salmonella skal udtages i kølerummet efter minimum 12 timers nedkøling. Udvælgelsen skal foregå tilfældigt over en dags slagtninger.

2) Såfremt der på virksomheden er flere slagtelinjer eller såfremt der slagtes i flerholdsskift, skal slagtekroppe fra alle slagtelinjer og alle skiftehold have lige stor mulighed for at blive valgt. Udvælgelsen skal foregå, således at begge halvdele af slagtekroppen har lige stor mulighed for at blive valgt.

Kapitel 2

Prøveudtagning

3) Prøveudtagningssteder:

Der skal svabres fra 4 udvalgte steder på slagtekroppen. Prøverne udtages fra slag, bryst, halestykke og hals. For hvert prøveudtagningssted svabres i et område på 10 × 10 cm.

4) Prøveudtagningsfrekvens:

a) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet 7500 eller flere kreaturer, skal udtage prøver af 5 slagtekroppe pr. slagtedag. Prøverne analyseres som 1 samleprøve.

b) Slagterier der i det seneste kalenderår har slagtet 2500 eller flere kreaturer men færre end 7500 kreaturer, skal

udtage prøver af 5 slagtekroppe hver anden måned. Prøverne udtages samme dag hvis det er muligt og ellers indenfor en uge. De analyseres som enkeltprøver.

c) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet 250 eller flere kreaturer men færre end 2500 kreaturer, skal udtage prøver af 5 slagtekroppe pr. halvår. Prøverne udtages samme dag hvis det er muligt og ellers indenfor en uge. De analyseres som enkeltprøver.

d) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet færre end 250 kreaturer, skal ikke udtage prøver.

5) Prøveudtagning - afsvabring af slagtekroppe:

a) Under afsvabringen skal der anvendes en skabelon

b) Afsvabringen af slagtekroppens 4 steder skal foretages med en og samme sterile gazetampon, og afsvabringen skal startes på det sted, som forventes at være mindst kontamineret.

c) Efter afsvabring og indtil analyseringen påbegyndes, skal prøverne opbevares ved en temperatur på højst 5 °C.

Kapitel 3

Forsendelse af prøver

6) Prøverne skal være mærket så de entydigt kan identificeres.

7) Yderemballagen, der anvendes ved forsendelse, skal være hel og fremstillet af isolerende materiale, så det sikres at prøverne ved ankomst til laboratoriet stadig er nedkølede (0-10 °C).

Kapitel 4

Prøveundersøgelse m.v.

8) Prøverne skal analyseres hurtigst muligt efter prøveudtagningen.

9) Indberetning af analyseresultater skal ske til Fødevarestyrelsen. Ved indberetning kan skemaet i bilag 3, kapitel 8 anvendes. Resultaterne kan dog også indberettes elektronisk efter aftale med Fødevarestyrelsen.

Kapitel 5

Bedømmelse af resultater

10) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet flere end 2.500 kreaturer, skal evaluering af analyseresultater foretages løbende på baggrund af de seneste 16 prøvedages resultater, dvs. 16 samleprøver. Slagteriet skal dagligt følge resultaterne og vurdere disse i henhold til reaktionsgrænserne i nr. 11.

11) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet flere end 2.500 kreaturer, må der i perioden på 16 på hinanden følgende prøvedage højst forekomme 1 positiv samleprøve, uanset salmonellatype. Såfremt der findes 2 eller flere positive samleprøver, skal der reageres efter reglerne i kapitel 6.

12) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet færre end 2.500 kreaturer, skal hvert analyseresultat evalueres for sig og ethvert positivt resultat, uanset salmonellatype, skal udløse en reaktion efter reglerne i kapitel 6.

Kapitel 6

Opfølgning på fund

13) Såfremt de i nr. 11 og 12 nævnte grænseværdier overskrides, skal der foretages en vurdering af forhold på virksomheden, som kan være medvirkende til overskridelsen. Denne vurdering skal omfatte:

a) tilbagesporing og gennemgang af oprindelsesbesætningers salmonellastatus,

b) gennemgang af virksomhedens egenkontrolresultater for slagtehygiejnen, herunder evt. resultater af andre mikrobiologiske undersøgelser, og

c) gennemgang af virksomhedens slagteprocesser og slagtehygiejne herunder HACCP plan.

14) Resultatet af vurderingen skal registreres og meddeles Fødevarestyrelsen.

15) Såfremt der ved vurderingen findes en sandsynlig årsag til overskridelsen, skal der iværksættes korrigerende handlinger for at sikre fjernelse af årsagen.

16) Såfremt årsagen til overskridelsen ikke kan identificeres, eller såfremt det vurderes, at der kan være tale om en gentagen kontamination, kan der iværksættes udvidet prøvetagning for at afdække årsagen til problemet, således at:

- a) det vurderes for hver enkelt situation, hvori en eventuel udvidet prøvetagning skal bestå, og
- b) virksomheden beskriver en procedure for udvidet prøveudtagning samt opfølgning ved overskridelse. Proceduren godkendes af Fødevarestyrelsen.

17) Den rutinemæssige overvågning fastholdes under den udvidede prøveudtagning.

Kapitel 7

Prøveindsendelsesskema - salmonellaovervågning af slagtekroppe

Slagteriets navn _____

Aut. nr. _____ Udtagningsdato _____

Slagteriets optegnelser					
Etiket påsættes her					
KVÆG					
Slagtedato	CHR- og CKR-nr.	Analysedato *	Prøve nr.	Resultat	Serotype
Dato		Slagteriets stempel		Underskrift	

Bilag 3

Svaberprøver - særslagtningsbesætninger med Salmonella Dublin

Kapitel 1

Udvælgelse af prøveenheder

- 1) Dette bilag omhandler udtagning og bedømmelse m.m. af svaberprøver af slagtekroppe af kvægbesætninger, der på baggrund af klinisk sygdom og påvisning af salmonellabakterier er fundet smittet med Salmonella Dublin.
- 2) Prøverne skal udtages i kølerummet efter minimum 12 timers nedkøling.

Kapitel 2

Prøveudtagning

3) Prøveudtagningssteder

- a) Både på udvendig og indvendig side af slagtekroppen skal der afsvabres en ca. 10 cm bred bane fra kanten af den halve slagtekrop og hele vejen rundt efter reglerne i kapitel 4.
- b) Afsvabring skal endvidere omfatte andre steder på slagtekroppen, som mistænkes for at være inficeret.

Kapitel 3

Mærkning og opbevaring af prøver

- 4) Prøverne skal mærkes således at de slagtedy, hvorfra prøverne er udtaget, entydigt kan identificeres.
- 5) Prøverne skal opbevares ved + 0-5 °C indtil analyse.

Kapitel 4

Afsvabring af slagtekroppe

- 6) Ved afsvabring inddrages bækkenindgangen til og med endetarmsåbningen.
- 7) Mellemgulvets tilhæftningssted og området omkring nyrerne inddrages også i afsvabringen.
- 8) Ligeledes afsvabres for- og bagskanke.

Bilag 4

Opdeling i Salmonella Dublin høj- og lavprævalente områder

- 1) Fyn, Sjælland og Bornholm samt øerne er lavprævalente områder og omfatter følgende kommuner:

Assens Kommune, Faaborg-Midtfyn Kommune, Kerteminde Kommune, Langeland Kommune, Middelfart Kommune, Nordfyn Kommune, Nyborg Kommune, Odense Kommune, Svendborg Kommune, Ærø Kommune, Faxe Kommune, Greve Kommune, Guldborgsund Kommune, Holbæk Kommune, Kalundborg Kommune, Køge Kommune, Lejre Kommune, Lolland Kommune, Næstved Kommune, Odsherred Kommune, Ringsted Kommune, Roskilde Kommune, Slagelse Kommune, Solrød Kommune, Sorø Kommune, Stevns Kommune, Vordingborg Kommune, Albertslund Kommune, Allerød Kommune, Ballerup Kommune, Bornholms Kommune, Brøndby Kommune, Dragør Kommune, Egedal Kommune, Fredensborg Kommune, Frederiksberg Kommune, Frederikssund Kommune, Furesø Kommune, Gentofte Kommune, Gladsaxe Kommune, Glostrup Kommune, Gibskov Kommune, Halsnæs Kommune, Helsingør Kommune, Herlev Kommune, Hillerød Kommune, Hvidovre Kommune, Høje-Taastrup Kommune, Hørsholm Kommune, Ishøj Kommune, Københavns Kommune, Lyngby-Taarbæk Kommune, Rudersdal Kommune, Rødovre Kommune, Tårnby Kommune og Vallensbæk Kommune.

- 2) Jylland er højprævalent område og omfatter følgende kommuner:

Brønderslev Kommune, Frederikshavn Kommune, Hjørring Kommune, Jammerbugt Kommune, Læsø Kommune,

Mariagerfjord Kommune, Morsø Kommune, Rebild Kommune, Thisted Kommune, Vesthimmerland Kommune, Aalborg Kommune, Favrskov Kommune, Hedensted Kommune, Herning Kommune, Holstebro Kommune, Horsens Kommune, Ikast-Brande Kommune, Lemvig Kommune, Norddjurs Kommune, Odder Kommune, Randers Kommune, Ringkjøbing-Skjern Kommune, Samsø Kommune, Silkeborg Kommune, Skanderborg Kommune, Skive Kommune, Struer Kommune, Syddjurs Kommune, Viborg Kommune, Aarhus Kommune, Billund Kommune, Esbjerg Kommune, Fanø Kommune, Fredericia Kommune, Haderslev Kommune, Kolding Kommune, Sønderborg Kommune, Tønder Kommune, Varde Kommune, Vejen Kommune, Vejle Kommune og Aabenraa Kommune.

Bilag 5

Intensiveret prøveudtagning

- 1) I den intensiverede prøvetagning tager en autoriseret dyrlæge prøver i besætninger, som ikke har dokumenteret effekt af den iværksatte handlingsplan.
 - 2) Den intensiverede prøveudtagning består af gødningsprøver fra i alt 15 dyr:
 - a) 5 mælkefodrede spædekølve,
 - b) 5 kølve mellem 3-6 måneder gamle,
 - c) 5 nykølvere (alternativt kvier/køer, der snart skal kølve, hvis der ikke er nok nykølvere i besætningen), og
 - d) 2 gylleprøver udtaget fra ulagret gylleopsamling, fx fortank. Hvis ikke der opsamles gylle fra besætningen udtages prøverne af frisk gødning/dybstrøelse.
 - 3) Hvis der ikke findes de i nr. 2, litra a, b og c nævnte kategorier af dyr på ejendommen, skal der udtages gødningsprøver af de 5 yngste dyr samt 5 gødningsprøver af dyr fra hver af henholdsvis 2 andre aldersgrupper.
 - 4) Hvis der samlet er under 15 af de i nr. 2 nævnte dyr på ejendommen, skal der udtages gødningsprøver af alle dyr.
 - 5) Prøverne undersøges ved dyrkning for bakterier (BU). På laboratoriet samles prøverne fra dyrene i 3 pools af 5 dyr og to gylleprøver. Gylleprøverne analyseres hver for sig. Der undersøges dermed 5 prøver fra hver besætning.
-

Bilag 6

Særslagting

Kapitel 1

Særslagtningsbesætninger

- 1) Dette bilag omhandler særslagting af dyr fra følgende besætninger:
 - a) Kvægbesætninger, der på baggrund af klinisk sygdom og påvisning af salmonellabakterier er fundet smittet med Salmonella Dublin.
 - b) Kvægbesætninger, der er sat under offentligt tilsyn på grund af salmonellose, der ikke er forårsaget af Salmonella Dublin.
 - c) Kvægbesætninger, der er placeret i niveau 3 på baggrund af fund af Salmonella Dublin jf. § 18, stk. 6.

Kapitel 2

Transport til slagteri

- 2) Dyr med lavere salmonellastatus (niveau 1 eller 2) må i forbindelse med transport ikke komme i smittefarlig kontakt med de i kapitel 1, nr. 1, nævnte besætninger.

3) Virksomheden skal overfor vognmænd indskærpe ekstra omhyggelig rengøring og desinfektion med egnet desinfektionsmiddel af transportmidler og anvendt fodtøj efter transport af dyr fra særslagtningbesætninger.

Kapitel 3

Modtagelse af slagtedyr

4) Dyr fra særslagtningbesætninger må kun slagtes på slagterier med permanent kødkontrol.

5) Dyr fra den enkelte særslagtningbesætning skal opstaldes særskilt, således at kontakt med dyr fra andre besætninger undgås.

6) For at mindske smittespredningen under aflæsning og opstaldning, skal dyr fra særslagtningbesætninger indtransporteres og modtages til slagting så tæt på slagtetidspunktet som muligt.

7) Staldafsnit, der har været anvendt til opstaldning af dyr fra særslagtningbesætninger, skal rengøres og desinficeres, inden de tages i brug igen.

Kapitel 4

Slagtning

8) Slagtning skal ske så sent på dagen som muligt og så vidt muligt sidst på ugen. Ingen af de omhandlede dyr må stå over til næste dag.

9) Dyr, der ønskes anvendt til fri omsætning efter reglerne i kapitel 5, 19 og 20 skal slagtes før andre særslagtningbesætninger.

10) Uanset bestemmelsen i kapitel 4, nr. 9, skal kvægbesætninger, der på baggrund af klinisk sygdom og påvisning af salmonellabakterier er fundet smittet med Salmonella Dublin, altid slagtes efter besætninger, som ikke er underlagt krav om særslagtning på grund af Salmonella Dublin.

11) Virksomheden skal sikre, at slagteprocessen udføres under skærpet hygiejneovervågning således at:

a) slagtehastigheden afpasses på en sådan måde, at risici for hygiejnemæssig brist minimeres, og

b) at virksomhedens opmærksomhed især er rettet mod specielt kritiske punkter på slagtelinjen, eks. eksviceration, plucksudtagning og afhudning.

12) Slagtekroppene skal overvåges for forekomst af gødningsforurening. Gødningsforurenede slagtekroppe skal registreres og udtages til efterkontrollen, hvor forureningen skal fjernes. Såfremt det viser sig umuligt at fjerne forureningen, skal slagtekroppene kasseres.

13) Slagtekæde samt anvendt udstyr skal rengøres og desinficeres grundigt efter slagtingens afslutning.

Kapitel 5

Disponering af slagtekroppe

14) Slagtekroppe og kød skal underkastes en behandling, der sikrer inaktivering af Salmonella. Dette kan enten ske ved varmebehandling, der sikrer en centrumtemperatur på minimum 75° eller ved anden kombination af tid og temperatur, der har tilsvarende effekt på salmonella.

15) Varmebehandlingen skal foretages på en autoriseret kødproduktvirksomhed.

16) Kødet kan endvidere anvendes til saltning efter reglerne i kapitel 7.

Undtagelser for besætninger med Salmonella Dublin

17) Varmebehandling af slagtekroppe fra kvægbesætninger, der er sat under offentligt tilsyn på grund af Salmonella Dublin, kan undlades, såfremt:

- a) slagtekroppene underkastes enkeltvis mikrobiologiske undersøgelser, og findes fri for Salmonella spp. Udtagning, indsendelse og undersøgelse af svaberprøver skal foregå efter reglerne i bilag 3.
- b) slagtekroppene tilbageholdes indtil analyseresultatet foreligger, og skal holdes adskilt fra andre slagtekroppe og andet kød. Håndtering af slagtekroppe må endvidere ikke ske førend analyseresultatet af svaberprøverne foreligger.

Undtagelser fra krav om varmebehandling eller saltning

18) Kravet om varmebehandling eller saltning efter reglerne i kapitel 7 kan fraviges, såfremt:

- a) slagtekroppene underkastes mikrobiologiske undersøgelser som beskrevet i bilag 7. Slagteriet vælger i den forbindelse, om en dagsleverance af kvæg til særslagtning skal:
 - I) kontrolleres samlet med henblik på disponering som fersk kød,
 - II) opdeles i delleverancer, der kontrolleres hver for sig med henblik på disponering som fersk kød, eller
 - III) opdeles i delleverancer, hvoraf en eller flere disponeres til varmebehandling eller saltning uden forudgående kontrol, og andre kontrolleres med henblik på disponering som fersk kød.
- b) analyseresultaterne opfylder kravene i bilag 7, kapitel 3,
- c) slagtekroppe og kød fra særslagtningsbesætninger opbevares og håndteres, herunder køles, lagres, udbenes og opskæres, adskilt fra andre kroppe og andet kød, indtil laboratorieresultatet foreligger, og
- d) virksomheden giver Fødevarestyrelsen meddelelse om disponering af kvæg til særslagtning senest dagen før slagtning.

19) Et slagteri, som over 5 på hinanden følgende undersøgelsesdage, har kunnet frigive slagtekroppe fra kvægbesætninger, der er sat under offentligt tilsyn på grund af salmonellose, der ikke er forårsaget af Salmonella Dublin til fri omsætning efter reglerne i kapitel 5, nr. 18, litra b, kan af Fødevarestyrelsen meddeles skriftligt tilladelse til umiddelbar disponering af slagtekroppene til fri omsætning.

20) Såfremt kriterierne for umiddelbar disponering til fri omsætning af slagtekroppe ikke længere overholdes, skal samtlige slagtekroppe varmebehandles eller saltes, og der skal iværksættes foranstaltninger til begrænsning af forureningen af slagtekroppe.

Kapitel 6

Disponering af slagteaffald m.v.

21) Spiselige slagtebiprodukter fra de slagtede dyr skal kasseres (nedgraderes til animalsk biprodukt – ikke til konsum) eller:

- a) underkastes en varmebehandling, der sikrer eliminering af salmonella,
- b) holdes adskilt fra andre spiselige slagtebiprodukter,
- c) stamme fra partier af slagtekroppe, der ikke har været udsat for hygiejnesvigt under slagtingen, og
- d) anbringes i specielle beholdere, der er placeret og indrettet således, at enhver krydskontamination af andre produkter undgås.

22) Plucks til konsum kan endvidere henvises til varmebehandling eller til tørsaltning i en periode på mindst 6 uger, såfremt de håndteres adskilt fra andre biprodukter.

23) Såfremt det besluttes, at ovenstående slagtebiprodukter er at betragte som animalske biprodukter, skal det

bortskaffes eller anvendes i overensstemmelse med reglerne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002 (forordningen om animalske biprodukter)

Kapitel 7

Håndtering af slagtekroppe og kød, der er henvist til varmebehandling eller saltning

24) Slagtekroppe og kød, der er henvist til varmebehandling eller saltning, skal under opbevaring og håndtering, herunder køling, lagring, udbening, opskæring, pakning, emballering og videre forarbejdning, holdes adskilt fra andre kroppe og andet kød, der ikke er henvist til varmebehandling eller saltning.

25) Virksomheden skal sikre, at de anvendte lokaler rengøres og desinficeres umiddelbart efter produktionen er tilendebragt.

26) Slagtekroppe og kød samt plucks, der er henvist til saltning, må ikke anvendes til spiseklare produkter.

27) Undtaget fra bestemmelsen i kapitel 7, nr. 26 er produkter, der har undergået én eller flere processer, som sikrer, at produktet er frit for Salmonella. Virksomheden skal dokumentere effekten af disse processer overfor Fødevarestyrelsen.

Kapitel 8

Transport og oplagring af slagtekroppe, der er henvist til varmebehandling

28) Under transport og oplagring skal slagtekroppe og kød, der er henvist til varmebehandling eller saltning, være tydeligt mærket og holdes adskilt fra andre kroppe og andet kød, der ikke er henvist til varmebehandling eller saltning. Endvidere skal kød, der er henvist til varmebehandling, være forsvarligt indpakket under transport og oplagring.

29) Slagtekroppe og kød skal ledsages af handelsdokument med samme påtegning som på mærke-sedlerne.

30) Oplagring kan ske i et autoriseret frysehus efter aftale med Fødevarestyrelsen.

Bilag 7

Svaberprøver - øvrige særslagtningsbesætninger

Kapitel 1

Særslagtningsbesætninger

1) Dette bilag omhandler udtagning og bedømmelse m.m. af svaberprøver af slagtekroppe af kvægbesætninger, der er sat under offentligt tilsyn på grund af salmonellose, der ikke er forårsaget af Salmonella Dublin.

Kapitel 2

Udvælgelse af prøveenheder

2) Virksomheden kan vælge at udtage stikprøver af slagtekroppene med henblik på en samlet bedømmelse af hele leverancen eller udtage prøver af samtlige slagtekroppe til enkeltvis bedømmelse af slagtekroppene.

3) Stikprøver til undersøgelse for Salmonella skal udtages jævnt fordelt blandt slagtekroppe fra alle særslagtningsbesætninger i dagsleverancen eller den enkelte delleverance, således at undersøgelsen giver et retvisende billede af den pågældende leverance.

4) Virksomheden kan vælge enten at udtage alle prøverne før slagtekroppene nedkøles eller at udtage prøverne efter køling.

Kapitel 3

Prøveudtagning

5) Ved udtagning af stikprøver før eller efter køling, skal der udtages følgende antal svaberprøver afhængig af antallet af slagtekroppe i den pågældende leverance.

Antal slagtekroppe i dags-/delleverancen	Antal prøver	Max. antal positive
før køl: op til 20	4	0
før køl: over 20	9	1
efter køl: op til 20	8	0
efter køl: over 20	19	1

6) Prøveudtagning, afsvabring, mærkning og opbevaring samt undersøgelse af prøverne skal ske efter reglerne i bilag 3.

Kapitel 4

Bedømmelse af prøveresultater

7) Ved udtagning af stikprøverne før eller efter køl kan partiet godkendes til fri afsætning, hvis antallet af positive prøver ikke overskrider det i tabellen anførte maksimale antal, jf. kapitel 3, nr. 5. Ved fund af Salmonella i en stikprøve kan virksomheden undersøge samtlige slagtekroppe i leverancen til enkeltvis bedømmelse af slagtekroppene.

8) Ved udtagning af prøver fra samtlige kroppe frigives de kroppe, hvor der ikke er påvist Salmonella.

Bilag 8

Indberetninger til kvægdatabasen

1) Besætningsejerne skal sikre, at følgende data indberettes til Kvægdatabasen i forbindelse med undersøgelse af tankmælksprøver:

- a) Mejeri- og Leverandørnummer,
- b) CHR-nummer,
- c) kode for tankmælksprøve,
- d) udtningsdato,
- e) ODC % Dublin,
- f) ODC % for andre salmonellatyper, og
- g) ODC % for andre testmetoder.

2) Besætningsejerne skal sikre, at følgende data indberettes til Kvægdatabasen i forbindelse med undersøgelse af blodprøver:

- a) CHR-nummer,
- b) CKR-nummer,
- c) kode for blod,

d) udtagningsdato,

e) ODC % Dublin,

f) ODC % for andre salmonellatyper, og

g) ODC % for andre testmetoder, herunder bl.a. Mix-ELISA resultater.