

Bekendtgørelse om salmonella hos svin

I medfør af § 4, § 5, stk. 1, § 36, stk. 1, § 37, stk. 3, § 39, stk. 1, § 40, stk. 1, § 45, stk. 1 og 2, § 49, § 50, § 51, § 54, stk. 5, § 59 a, stk. 1 og 2 og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 999 af 2. juli 2018, 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, § 66 a, stk. 1 og 2, og § 70, stk. 3, i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 998 af 2. juli 2018, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, nr. 1 og 3, og § 10, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse nr. 1592 af 15. december 2017 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

Kapitel 1

Område og definitioner

§ 1. Denne bekendtgørelse fastsætter bestemmelser om overvågning af salmonellose og salmonella i svin.

Stk. 2. Bekendtgørelsen omfatter primærproduktion samt overvågning, slagtning og slagtemæssig behandling af kød af svin.

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 svin.
- 3) Besætningsansvarlig: Den person, der i det Centrale Husdyrbrugsregister (CHR) er registreret som bruger af besætningen. Er der ikke registreret en bruger, er det ejeren af besætningen.
- 4) Ejendom: En bestemt geografisk beliggenhed, der er identificeret ved et unikt nummer i CHR (CHR-nummer).
- 5) Epidemiologisk enhed: Alle dyr på en ejendom eller en gruppe af dyr på en ejendom, der ikke har smitte-mæssig kontakt til andre dyr på ejendommen.
- 6) Kortlægning: Udtagelse og indsendelse af stibundsprøver til bakteriologisk undersøgelse for salmonella, jf. bilag 3.
- 7) Kortlægningsfrekvens: Den periode, der som minimum forløber mellem to kortlægninger.
- 8) Kritisk resistent salmonella: Salmonellabakterier, der er resistente over for antibiotika, som er kritisk vigtige for behandling af mennesker, jf. bekendtgørelse om kritisk resistent salmonella hos fjerkræ, kvæg og svin.
- 9) Kødsaftprøve: Den væske, der opstår efter nedfrysning og efterfølgende optøning af en svinekødsprøve, og som kan undersøges for antistoffer mod salmonella.

- 10) 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.
- 11) Positiv kødsaftprøve: Når salmonellaværdien er 11 eller derover.
- 12) Risikobaseret overvågning: Overvågning med en månedlig kødsaftprøve. Gælder for besætninger, der vurderes at have lav risiko for salmonella.
- 13) Salmonella af en handelstype: Salmonella Typhimurium og monofasiske varianter af denne, Salmonella Derby, Salmonella Infantis og Salmonella Choleraesuis.
- 14) Salmonellaindeks: Det vægtede gennemsnit af salmonellareaktionen i blodprøver udtaget i avls- og opformeringsbesætninger af svin indenfor de seneste 3 måneder. Prøverne vægtes 1:3:6, hvor den seneste måneds resultater vejer tungest.
- 15) Salmonellakategori: Ud fra bakteriologiske eller serologiske resultater placeres besætninger i kategori A, B eller C. Besætninger placeres i kategori A, hvis de er salmonellanegative. Besætninger placeres i kategori B eller C, hvis de er salmonellapositive. Kategori B besætninger er positive med andre typer end handelstyper. Kategori C besætninger er positive med handelstyper eller på baggrund af serologi.
- 16) Salmonellaniveau 1: Salmonellaniveauet for svinebesætninger, der har et slagtesvineindeks på op til 40.
- 17) Salmonellaniveau 2: Salmonellaniveauet for svinebesætninger, der på grundlag af mindst to positive kødsaftprøver har et slagtesvineindeks på 40 op til 65.
- 18) Salmonellaniveau 3: Salmonellaniveauet for svinebesætninger, der på grundlag af mindst to positive kødsaftprøver har et slagtesvineindeks på 65 eller derover samt besætninger, der er under offentligt tilsyn efter reglerne i denne bekendtgørelse.
- 19) Salmonellaværdi: En værdi der beregnes på baggrund af mængden af antistoffer i kødsaftprøven.
- 20) 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 et eller flere af følgende symptomer: Nedstemthed, feber, diarré, luftvejslidelse, abort eller dødsfald.
- 21) Slagtesvin: Svin, der er ældre end 10 uger, der ikke er søer eller orner (avlsvir), og som skal slagtes.
- 22) Slagtesvineindeks: Beregnes på baggrund af de seneste 3 måneders prøver, hvor der foreligger prøveresultater. Disse 3 måneder skal ligge indenfor de seneste 12 måneder. Indekset vægtes, således at seneste måneds prøver vejer fem gange mere end hver af de to foregående måneders prøver. Antal positive prøver beregnes som fem gange sidste måneds antal positive plus antal positive de to foregående måneder. Dette tal deles med fem gange antal prøvede sidste måned plus antal prøver de to foregående måneder. Slagtesvineindekset beregnes den 7. hverdag i hver måned og er gældende fra den 9. hverdag i hver måned.
- 23) Stibundsprøve: En prøve bestående af 5x5 gram svinegødning udtaget repræsentativt i det prøvede stiområde.
- 24) Særslagtning: Håndtering på slagteriet, hvor slagtekroppen underkastes en særlig slagtemæssig behandling, som reducerer risikoen for at overføre salmonella til slagtekroppen.
- 25) 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 eller NMKL nr. 71. Valideringen skal foretages af et internationalt anerkendt valideringsorgan, og metoden skal som minimum findes ligeværdig med referencemetoden.

Kapitel 2

Salmonellose hos svin

§ 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. Ved nyudbrud, eller såfremt der ikke er konstateret salmonellose i besætningen indenfor de seneste 6 måneder, skal dyrlægen udtage og indsende prøver af relevant materiale til undersøgelse for salmonella til et hertil 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.

§ 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 efter reglerne i denne bekendtgørelse.

Kapitel 3

Overvågning af besætninger

§ 6. Virksomheder, der foretager slagtning eller slagtemæssig behandling af svin, skal føre leverandørlisten efter retningslinjerne i bilag 1, kapitel 1.

§ 7. Virksomheder, der foretager slagtning eller slagtemæssig behandling af slagtesvin, skal udtage og indsende kødsaftprøver fra slagtekroppe til undersøgelse for salmonellaantistoffer efter retningslinjerne i bilag 1, kapitel 2.

§ 8. På baggrund af antal prøver udtaget efter reglerne i § 7 og antal positive prøver heraf, beregnes besætningens slagtesvineindeks. Fødevarestyrelsen placerer besætningen i salmonellaniveau fra 1 til 3 og giver den besætningsansvarlige meddelelse herom jf. dog § 20, stk. 2.

§ 9. Slagtesvinebesætninger udpeges til risikobaseret overvågning, når de seneste ti kødsaftprøver taget inden for de seneste 6 måneder er negative, og slagtesvineindekset er 0,0. Risikobaseret overvågning bortfalder, hvis:

- 1) den månedlige kødsaftprøve er positiv,
- 2) besætningen ikke har leveret slagtesvin i 130 kalenderdage, eller
- 3) der er leveret svin til slagtning, uden at der foreligger et analyseresultat af en kødsaftprøve.

§ 10. Den besætningsansvarlige for en besætning, der er placeret i niveau 2 eller 3, skal senest 14 dage efter meddelelse om niveautildeling foretage indberetning om, hvilke besætninger der er modtaget små-

grise fra inden for de seneste 6 måneder, regnet fra datoen for niveautildeling, jf. dog stk. 2. Indberetningspligten gælder ligeledes såfremt smågrisene er produceret på samme ejendom (CHR-nummer). Indberetningen skal indeholde de oplysninger, som fremgår af bilag 2.

Stk. 2. Besætninger, der indenfor 6 måneder har foretaget indberetning efter stk. 1, er undtaget.

Stk. 3. Den ansvarlige for en besætning, som modtager smågrise til videreformidling til en slagtesvinebesætning, skal senest 14 dage efter meddelelse om indberetningskrav foretage indberetning om, hvilke besætninger der er modtaget smågrise fra 6 måneder op til sidste levering inden niveautildelingen.

Stk. 4. Den besætningsansvarlige for de i stk. 1 og 3 nævnte smågriseproducerende besætninger skal, senest 4 uger efter Fødevarestyrelsens meddelelse om at modtagerbesætningen er kommet i niveau 2 eller 3, påse, at besætningen kortlægges efter retningslinjerne i bilag 3, jf. dog stk. 5.

Stk. 5. Følgende smågriseproducerende besætninger er undtaget fra kravet om kortlægning i stk. 4:

- 1) Besætninger, hvor der på besætningens CHR-nummer er en slagtesvinebesætning i risikobaseret overvågning, og der herfra foreligger resultater af mindst tre kødsaftprøver fra de foregående tre kalendermåneder, og hvoraf mindst et resultat er fra seneste eller indeværende måned.
- 2) Besætninger, hvor der på besætningens CHR-nummer indenfor de seneste 3 måneder regnet fra datoen for slagtesvinebesætningens tildeling af niveau 2 eller 3, er registreret minimum fem negative kødsaftprøver og ingen positive kødsaftprøver.
- 3) Besætninger, hvorfra der indenfor de seneste 6 måneder er udtaget og indsendt stibundsprøver efter retningslinjerne i bilag 3 til undersøgelse for salmonella, og hvor der ikke er fundet salmonella af en handelstype.
- 4) Besætninger, hvorfra der indenfor de seneste 60 måneder er udtaget og indsendt stibundsprøver efter retningslinjerne i bilag 3, eller i andet materiale fra besætningen, og hvor der er fundet salmonella af en handelstype.
- 5) Besætninger, der inden for de seneste 2 måneder er kortlagt efter reglerne i § 15, stk. 2, og hvor den indsendende dyrlæge:
 - a) har anført besætningstyperne ved indsendelsen, eller
 - b) kan godtgøre overfor laboratoriet, at kortlægningen har omfattet den smågriseproducerende besætning.

§ 11. Alle svinebesætninger placeres i en salmonellakategori på baggrund af resultater af mikrobiologiske prøver udtaget fra besætningen, resultater af kødsaftundersøgelser fra besætningens eventuelle slagtesvin jf. bilag 4, tabel 1 og resultater af blodprøveundersøgelser fra besætningens eventuelle avlsdyr.

Stk. 2. En besætning kan skifte kategori fra positiv til negativ, hvis betingelserne i bilag 4, tabel 2 eller tabel 3 er opfyldt, eller hvis bakteriologiske undersøgelser af prøver udtaget i henhold til bilag 4 er negative for salmonella.

§ 12. Den besætningsansvarlige for en besætning placeret i niveau 3, skal:

- 1) sikre, at transport til et slagteri i Danmark sker efter retningslinjerne i bilag 5, kapitel 2,
- 2) iværksætte smittebegrænsende tiltag ved gyllehåndtering og anvendelse af redskaber, der er fælles med andre besætninger, efter Fødevarestyrelsens anvisninger, og
- 3) sikre, at fødevarekædeoplysningerne er korrekt opdateret efter Fødevarestyrelsens anvisninger.

§ 13. Slagtesvin fra besætninger i niveau 3 skal særslagtes og disponeres efter retningslinjerne i bilag 5 og 6, jf. dog stk. 2.

Stk. 2. Kravene i stk. 1 gælder ikke for besætninger, som:

- 1) leverer mindst 100 slagtesvin til slagtning over en 6 ugers periode,
- 2) har højst 5 ud af 45 blodprøver med en salmonellaværdi på 31 eller derover, og
- 3) har udtaget blodprøver af de relevante svin tidligst 4 uger og senest 3 uger inden forventet levering.

Stk. 3. En besætning tildelt niveau 3 efter § 8, som ikke allerede var i niveau 3 før udpegningen, kan levere dyr til én slagtning uden særslagtning, hvis slagtningen er tilmeldt slagteriet inden resultatet af udpegningen er meddelt besætningsejeren. Efterfølgende slagtninger skal ske efter retningslinjerne i bilag 5.

Stk. 4. Slagtekroppe, der har gennemgået en dekontaminerende behandling, er undtaget fra retningslinjerne i bilag 6.

§ 14. I avls- og opformeringsbesætninger af svin skal den besætningsansvarlige sikre, at der hver måned udtages 10 blodprøver fra svin i alderen 4-7 måneder til undersøgelse for salmonellaantistoffer. Prøverne skal udtages og indsendes samlet.

Stk. 2. Såfremt besætningen er opdelt i flere epidemiologiske enheder, udtages der ti prøver fra hver enhed.

§ 15. Besætningens salmonellaindeks beregnes på baggrund af de i § 14 nævnte blodprøver.

Stk. 2. Såfremt besætningens salmonellaindeks er på 5,0 eller derover, skal den besætningsansvarlige sikre, at der senest 4 uger efter beregning af salmonellaindeks udtages og indsendes stibundsprøver fra besætningen til bakteriologisk undersøgelse efter retningslinjerne i bilag 3, jf. dog stk. 3.

Stk. 3. Følgende besætninger er undtaget for kravet til stibundsprøver i stk. 2:

- 1) Besætninger, der inden for de seneste 6 måneder har haft et salmonellaindeks på 5,0 eller derover, og hvorfra der er udtaget og indsendt stibundsprøver til undersøgelse for salmonellabakterier efter reglerne i stk. 2.
- 2) Besætninger, der inden for de seneste 6 måneder er kortlagt efter reglerne i § 10, stk. 4, og hvor den indsendende dyrlæge:
 - a) har anført besætningstyperne ved indsendelsen, eller
 - b) kan godtgøre overfor laboratoriet, at kortlægningen har omfattet avls- og opformeringsbesætningen.
- 3) Besætninger, der inden for de seneste 6 måneder har udtaget og indsendt stibundsprøver efter retningslinjerne i bilag 3 til undersøgelse for salmonella, og hvor der ikke er fundet salmonella af en handelstype.
- 4) Besætninger, der inden for de seneste 60 måneder har udtaget og indsendt stibundsprøver efter retningslinjerne i bilag 3, eller i andet materiale fra besætningen, og hvor der er fundet salmonella af en handelstype.

§ 16. Ved omsætning af dyr til levebrug skal den besætningsansvarlige oplyse aftageren om fund af bakteriologisk påvist salmonella, herunder serotype samt evt. fund af kritisk resistens, indenfor de sidste 60 måneder. Alle fundne serotyper i perioden skal oplyses til aftageren. Desuden skal den besætningsansvarlige oplyse aftageren om følgende:

- 1) For alle besætningstyper: besætningens salmonellakategori.
- 2) For avls- og opformeringsbesætninger: besætningens salmonellaindeks og salmonellakategori.
- 3) For slagtesvinebesætninger: besætningens salmonellaniveau indenfor de sidste 3 måneder.

§ 17. Den besætningsansvarlige, der eksporterer eller udfører svin, skal på Fødevarestyrelsens foranledning sikre, at der udtages og indsendes blodprøver eller stibundsprøver fra besætningen til undersøgelse for salmonellaantistoffer eller salmonellabakterier.

Kapitel 4

Ferskkødsovervågning samt håndtering af tunger og tungerodskød

§ 18. Virksomheder, der foretager slagtning eller slagtemæssig behandling af svin, skal udtage svaberprøver fra slagtekroppe (ferskkødsovervågning) til undersøgelse for salmonella efter reglerne i bilag 7, kapitel 1, 2 og 8.

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 7, kapitel 3, 4, og 9.

Stk. 3. Bedømmelse af resultatet af den i stk. 1 og 2 nævnte ferskkødsovervågning skal foretages af den virksomhedsansvarlige efter reglerne i bilag 7, kapitel 5 og 7.

Stk. 4. Opfølgning i forbindelse med den i stk. 3 nævnte bedømmelse skal foretages af den virksomhedsansvarlige efter reglerne i bilag 7, 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. Indberetningen af serotypen kan dog ske, når den foreligger.

Stk. 6. Indberetning efter stk. 5 skal indeholde oplysninger angivet i bilag 7, kapitel 9, og skal ske til Fødearestyrelsen.

§ 19. Virksomhedens håndtering og anvendelse af tunger og tungerodskød skal ske efter retningslinjerne i bilag 8.

Kapitel 5

Offentligt tilsyn

§ 20. 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 retningslinjerne i bilag 5, kapitel 2, samt at dyr eller produkter heraf på anden vis kun flyttes fra ejendommen efter forudgående tilladelse og under vilkår fastsat af Fødearestyrelsen,
- 3) sikre, at gødning fra besætningen behandles efter Fødearestyrelsens anvisning,
- 4) iværksætte smittebegrænsende tiltag ved gyllehåndtering og anvendelse af redskaber, der er fælles med andre besætninger,
- 5) sikre, at fjernelse af gødning, redskaber, maskiner og lignende, der anvendes i besætningen, kun sker efter tilladelse fra Fødearestyrelsen og på nærmere fastsatte vilkår,
- 6) sikre, at dyrs opholdssteder, redskaber, maskiner og lignende rengøres og desinficeres efter Fødearestyrelsens anvisning,
- 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.

Stk. 2. Slagtesvinebesætninger under offentligt tilsyn placeres i salmonellaniveau 3.

§ 21. Et slagteri, der modtager dyr fra de i § 5 nævnte besætninger, skal sikre, at slagtemæssig behandling og disponering sker efter retningslinjerne i bilag 5 og 6.

§ 22. I de i § 5 nævnte besætninger ophæver Fødearestyrelsen det offentlige tilsyn, når:

- 1) Fødearestyrelsen vurderer, at der ikke længere er salmonellose i besætningen, eller
- 2) besætningen er slagtet eller slået ned, og rengøring og desinfektion af dyrenes opholdssteder er godkendt af Fødearestyrelsen.

Stk. 2. En slagtesvinebesætning forbliver i salmonellaniveau 3, indtil besætningens slagtesvineindeks er under 65.

Kapitel 6

Håndtering af prøver

§ 23. De i § 4, stk. 1 og 2, § 10, stk. 4, § 11, stk. 2, § 14, stk. 1, § 15, stk. 2 og § 17, nævnte prøver skal udtages af en dyrlæge eller efter en dyrlæges anvisninger og under dennes ansvar.

§ 24. Prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4, § 4, § 7, § 10, stk. 4, § 11, stk. 2, § 13, stk. 1 og 2, § 14, § 15, stk. 2, § 17, samt § 18, stk. 1, skal indsendes til undersøgelse på et hertil akkrediteret laboratorium.

Stk. 2. Laboratorier, der undersøger prøver udtaget efter reglerne i §§ 7 og 14, skal desuden være godkendt hertil af Fødevarestyrelsen.

Stk. 3. Prøver udtaget efter reglerne i § 10, stk. 4, § 15, stk. 2, eller i fritestningsprøverne i bilag 4, kan undersøges som samleprøver efter Fødevarestyrelsens anvisninger.

§ 25. Den, som er ansvarlig for indsendelse af prøver til bakteriologisk undersøgelse, skal sikre, at prøverne analyseres på et her til akkrediteret laboratorium efter den seneste version af EN/ISO 6579 eller NMKL nr. 71 eller efter validerede metoder. Valideringen skal være foretaget på relevant prøvemateriale.

Stk. 2. Alle salmonellasuspekterede isolater skal undersøges med henblik på serotypning og resistensbestemmelse, jf. dog stk. 3 og 4.

Stk. 3. Prøver udtaget efter reglerne i § 10, stk. 4, eller § 15, stk. 2, er undtaget fra bestemmelsen i stk. 2. Kun ét salmonellasuspekt isolat pr. indsendelse skal serotypes og resistensbestemmes.

Stk. 4. Prøver udtaget efter reglerne i § 13, er undtaget fra bestemmelsen i stk. 2. Ved fund af 1-3 isolater pr. batch skal alle isolater serotypes og resistensbestemmes. Ved fund af flere end 3 isolater pr. batch, skal der serotypes og resistensbestemmes 3 isolater.

Stk. 5. Resistensbestemmelse skal foretages med de antimikrobielle stoffer, der fremgår af Kommissionens gennemførelsesafgørelse 2013/652/EU af 12. november 2013 om overvågning og rapportering af antimikrobiel resistens hos zoonotiske og kommensale bakterier.

Stk. 6. Ved fund af kritisk resistent salmonella skal der ske opfølgning efter reglerne i bekendtgørelse om kritisk resistent salmonella hos fjerkræ, kvæg og svin.

§ 26. Den, der indsender prøver udtaget efter denne bekendtgørelse, skal sikre sig, at vedkommende også modtager resultatet af de laboratoriemæssige undersøgelser.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal sikre, at resultater af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4, § 4, § 7, § 10, stk. 4, § 13, stk. 2, § 14, § 15 og § 17 samt enhver bakteriologisk påvisning af salmonella i materiale fra besætningen overføres til Zoonoseregistret efter Fødevarestyrelsens anvisning.

Stk. 3. Resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse skal opbevares hos den besætningsansvarlige i mindst 3 år.

§ 27. 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 § 3, stk. 2 og 4, § 4, § 10, stk. 4, § 15 eller § 17, til Fødevarestyrelsen.

§ 28. Udtagning og indsendelse af prøver, gennemførelse af laboratorieundersøgelser samt registrering, indberetning og opbevaring af resultater i medfør af denne bekendtgørelse, udover det i § 7, § 13, stk. 1, § 18 samt §§ 23-27 nævnte, skal ske efter Fødevarestyrelsens anvisning.

Kapitel 7

Afholdelse af udgifter

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

Stk. 2. Alle øvrige udgifter, der afholdes i medfør af denne bekendtgørelse, er Fødevarestyrelsen uvedkommende.

Kapitel 8

Dispensation

§ 30. Fødevarestyrelsen kan dispensere fra bestemmelserne i § 10, stk. 1, 3 og 4, og § 15, stk. 2, hvis Fødevarestyrelsen vurderer, at hensynet bag bestemmelsen ikke tilsidesættes, herunder at der ikke derved opstår en risiko for smitte til andre besætninger eller en risiko for forringelse af fødevarer sikkerheden.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan, uanset slagtesvineindeks, på anmodning flytte en besætning fra niveau 2 eller 3 til niveau 1, hvis den besætningsansvarlige kan dokumentere, at:

- 1) dyrenes opholdssteder er rengjort og desinficeret, og der efterfølgende ikke har været svin på ejendommen i minimum 6 måneder,
- 2) dyrenes opholdssteder er gennemgribende renoveret, herunder udskiftning af gulv, rør, vægge og andre relevante overflader og inventar, og Fødevarestyrelsen vurderer, at der ikke længere er risiko for salmonellasmitte, eller
- 3) der ikke er tale om produktion af slagtesvin, og at der ikke er risiko for salmonellasmitte.

Kapitel 9

Digital kommunikation

§ 31. Kommunikation fra Fødevarestyrelsen foregår digitalt i følgende tilfælde, jf. dog stk. 2:

- 1) Ved fremsendelse af resultater for kødsaftsprøver, jf. § 7.
- 2) Ved fremsendelse af meddelelse om indberetningspligt, jf. § 10, stk. 1.
- 3) Ved fremsendelse af meddelelse om krav om kortlægning af smågriseproducerende besætning, jf. § 10, stk. 3 og 4.
- 4) Ved fremsendelse af meddelelse om krav om særslagting, jf. § 12.
- 5) Ved fremsendelse af krav om kortlægning af avls- og opformeringsbesætninger, jf. § 15, stk. 2.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan dispensere fra stk. 1, når helt særlige forhold taler derfor. Fødevarestyrelsen kan tidsbegrænse dispensationen.

Kapitel 10

Straf og ikrafttræden

§ 32. Med bøde straffes den, der:

- 1) overtræder § 3, § 6, § 7, § 10, stk. 1 eller stk. 3-4, § 12, nr. 1 eller 3, § 13, stk. 1, § 14, § 15, stk. 2, § 16, § 18, stk. 1-5, § 19, § 20, stk. 1, nr. 1, 4 eller 7-9, § 21, § 23, § 24, stk. 1 eller 2, § 25, § 26, stk. 1 eller 3 eller § 27, eller
- 2) undlader at efterkomme påbud eller forbud efter § 4, stk. 1 eller 2, § 5, § 12, nr. 2, § 17, § 18, stk. 6, § 20, stk. 1, nr. 2, 3, 5 eller 6, § 24, stk. 3, § 26, stk. 2 eller § 28.

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

§ 33. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. januar 2019

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 604 af 1. juni 2017 om salmonella hos svin ophæves.

Fødevarestyrelsen, den 30. november 2018

ANNELISE FENGER

/ Anne Kristine Bech

Leverandøroplysninger

Kapitel 1

Leverandørlistes og leverandørfortegnelser

- 1) Svineslagterier, der foretager elektronisk udpegning, herunder svineslagterier, der anvender en webløsning til udpegning, af slagtesvin til udtagning af kødsaftprøver, skal indsende oplysninger om slagtetal og leverende besætningers CHR-nummer til systemleverandøren
- 2) For hver leverance skal der indsendes oplysninger om:
 - a) dato for levering,
 - b) CHR-nummer for leverandørbesætning,
 - c) den besætningsansvarliges navn og adresse,
 - d) leverandørbesætningens adresse og
 - e) antal leverede dyr.

Kapitel 2

*Serologisk overvågning på svineslagterierne – kødsaftprøver**Fremstilling af strekkodeetiketter (labels)*

- 1) Svineslagterier skal anvende elektronisk udpegning eller webløsning til at fremstille entydige labels til de udpegede slagtesvin. Datoen på labels skal være slagtedatoen.

Prøveudtagning

- 2) Svineslagterier skal udtage prøver i følgende omfang:

Besætningens årsleverance	Antal kødsaftprøver pr. besætning pr. år
201 - 2000	60
2001 - 5000	75
> 5000	100

Indsendelse af prøver

- 3) Når prøver indsendes til undersøgelse, skal de opbevares ved højst -12° C og sendes i frossen tilstand senest 4 dage efter udtagning. Dog kan slagterier, der slagter færre end 500.000 svin om året, indsende prøver senest 7 dage efter udtagning.

Indberetning af smågriseleverandører

1) Ved indberetning af smågriseleverandører skal følgende oplysninger fremgå:

a) Indberetters CHR-nummer, navn og adresse.

b) Fra hvilke CHR-numre der er modtaget smågrise indenfor de seneste 6 måneder regnet fra datoen for niveautildeling, også hvis det er samme CHR nr. som i litra a).

c) Navn og adresse på sobesætningen.

d) Seneste dato for modtagelse af smågrise.

e) Ejers/besætningsansvarliges underskrift samt dato.

Oplysningerne skal sendes til: **Landbrug & Fødevarer, afdelingen for Fødevaresikkerhed, Veterinære Forhold og Risikoanalyse, Axeltorv 3, 1609 København V, fax nr. 33 13 53 25** eller til **Salm-indberet@lf.dk**.

Kortlægning*Udtagning af prøver til kortlægning af salmonellaforekomst i svinebesætninger*

- 1) Prøverne skal udtages jævnt fordelt blandt de af besætningens dyr, der er over 10 uger.
- 2) Prøveudtagningsfrekvens:
 - a) I besætninger med 400 eller flere dyr udtages og undersøges 20 stibundsprøver.
 - b) I besætninger med færre end 400 dyr udtages og undersøges et faldende antal prøver i følgende omfang:

Antal grise	Antal stibundsprøver, der skal udtages repræsentativt i besætningen
0-99	4
100-199	8
200-299	12
300-399	16

- 3) Stibundsprøver skal vedlægges en indsendelsesseddel, der tydeligt angiver:
 - a) udtagelsesdato,
 - b) CHR-nummer,
 - c) navn og adresse på besætningen,
 - d) besætningsansvarliges bopælsadresse, hvis forskellig fra besætningsadressen,
 - e) besætningsstørrelse,
 - f) antal indsendte prøver,
 - g) hvilken slags påbud, det drejer sig om, og
 - h) hvis prøverne ikke ønskes undersøgt som samleprøver, jf. § 27, stk. 3

Salmonellakategorisering af besætninger

Kapitel 1

Salmonellakategorisering

1) En besætning, der har fået påvist salmonella, salmonellakategoriseres som positiv. Hvis slagtesvin fra et CHR-nummer i løbet af vurderingsperioden (som svarer til kortlægningsfrekvensen) har været i niveau 2 eller 3 eller avls- og opformeringsindeks ≥ 5 , salmonellakategoriseres besætningen ligeledes som positiv, jf. tabel 1.

2) Kortlægningsfrekvensen afhænger af hvilken serotype, der er tale om, jf. § 10.

Tabel 1. Salmonellakategorisering på baggrund af serologiske resultater og/eller mikrobiologiske fund

Slagtesvin på CHR-nummeret deltager i serologisk overvågning	Slagtesvin på CHR-nummeret har været i niveau 2 eller 3 i vurderingsperioden	Mikrobiologiske fund i besætningen	Salmonellaindeks i avls- og opformeringsbesætninger	Status	Kortlægningsfrekvens (vurderingsperioden)
Ja	Ja	Påvist handelstype	-	Positiv (C)	5 år
Ja	Ja	Ingen mikrobiologiske fund	-	Positiv (C)	5 år
Ja	Ja	Fund af andre serotyper end handelstyperne	5,0 eller derover	Positiv (B)	6 måneder
Ja	Ja	Fund af andre serotyper end handelstyperne	Under 5,0	Positiv (B)	6 måneder
Ja	Nej	Påvist handelstype	-	Positiv (C)	5 år
Ja	Nej	Nej	5,0 eller derover	Positiv (C)	5 år
Ja	Nej	Nej	Under 5,0	Negativ (A)	
Ja	Nej	Fund af andre serotyper end handelstyperne	5,0 eller derover	Positiv (B)	6 måneder
Ja	Nej	Fund af andre serotyper end handelstyperne	Under 5,0	Positiv (B)	6 måneder
Nej	-	Påvist handelstype	-	Positiv (C)	5 år
Nej	-	Fund af andre serotyper end handelstyperne	5,0 eller derover	Positiv (B)	6 måneder
Nej	-	Fund af andre serotyper end handelstyperne	Under 5,0	Positiv (B)	6 måneder
Nej	-	Nej	5,0 eller derover	Positiv (C)	5 år
Nej	-	Nej	Under 5,0	Negativ (A)	

Kapitel 2

Fritestning

1) En besætning forbliver positiv, indtil kødsaftovervågningen viser, at besætningen kan kategoriseres som negativ, eller besætningen fritesttes som beskrevet nedenfor.

2) Hvis en af de tre mulige kombinationer i tabel 2 er opfyldt, kan besætningen ændre kategori til negativ.

Tabel 2. Fritestning af positive besætninger (på baggrund af serologiske resultater af kødsaftovervågningen og/eller supplerende kortlægning)

Slagtesvin på samme CHR-nummer, der indgår i kødsaftovervågningen, har haft en eller flere positive kødsaftprøver sidste to år	Antal kødsaftprøver i perioden	Krav om kortlægning (20 stibundsprøver undersøgt som 5 samleprøver)
Nej	Minimum 20 negative kødsaftprøver fordelt på de seneste 18 måneder. Ingen positive prøver i perioden	Nej
Nej	10-19 negative kødsaftprøver fordelt på de seneste 24 måneder. Ingen positive prøver i perioden	En kortlægning med negativt prøveresultat.
Ja	-	Tre kortlægninger med mindst 30 dages mellemrum, udtaget indenfor 12 måneder, alle med negativt resultat. I perioden fra første til tredje kortlægning skal besætningen være i niveau 1 og der må ikke være fund af salmonella i besætningen.

Tabel 3. Fritestning af positive avls- og opformeringsbesætninger

3) Avls- og opformeringsbesætninger kan endvidere fritesttes som beskrevet i tabellen herunder. For avls- og opformeringsbesætninger skal de månedlige blodprøver, der udtages af ti polte i alderen 4-7 måneder, også indgå i fritestningen.

Slagtesvin på samme CHR-nummer deltager i kødsaftovervågningen	Resultat af kødsaftprøver	Mikrobiologiske fund af salmonella i avls- og opformeringsbesætningen	Resultat fra blodprøver
Ja	Kun negative prøver inden for de seneste 12 måneder	Ingen det seneste år	Sidste 100 prøver alle under salmonellaværdi

Nej	-	Ingen det seneste år	Sidste 100 prøver alle under salmonellaværdi
-----	---	----------------------	--

Kapitel 3

Udtagelse af stibundsprøver

1) Følgende gælder for alle fritestninger omtalt i dette bilag:

- a) Stibundsprøverne skal udtages og indsendes samlet.
- b) De samme svin må ikke prøves gentagne gange.
- c) En prøveenhed defineres som en epidemiologisk enhed.
- d) Det i skemaerne anførte prøveantal skal udtages pr. prøveenhed.

2) Prøveudtagningsfrekvens:

- a) I polteafsnit udtages én stibundsprøve pr. fem polte, dog maksimalt 20 prøver.
- b) I besætninger med flere end 75 søer udtages og undersøges 20 stibundsprøver pr. prøveenhed (smågrise og ungsvin).
- c) I besætninger med slagtesvin kortlægges der efter retningslinjerne i bilag 3.
- d) Ovenstående prøver kan analyseres som samleprøver.
- e) I besætninger med 75 eller færre søer udtages og undersøges et faldende antal prøver i følgende omfang:

Antal søer	Antal stibundsprøver blandt smågrise/ungsvin
< 12	5
12 - 24	10
25 - 49	14
50 - 75	18

3) Fritestning af sobesætninger sker ved en kombination af nr. 3, litra a og b eller nr. 3, litra a og e, samt nr. 3, litra c hvis relevant.

Særslagtning

Kapitel 1

Særslagtningsbesætninger

- 1) Dette bilag omhandler særslagtning af dyr fra:
 - a) Besætninger, der er placeret i niveau 3 på grund af salmonellose.
 - b) Besætninger, der er placeret i niveau 3 efter reglerne i § 8.

Kapitel 2

Transport til slagteri

- 1) Dyr fra besætninger i niveau 1 og 2 må i forbindelse med transport, ikke komme i smittefarlig kontakt med de i kapitel 1 nævnte besætninger.
- 2) Transportmiddel, fodtøj og redskaber skal rengøres og desinficeres efter transport af de i kapitel 1 nævnte besætninger.

Kapitel 3

Modtagelse af slagtedyr

- 1) Dyr fra særslagtningsbesætninger må kun slagtes på slagterier med permanent kødkontrol.
- 2) Dyr fra den enkelte særslagtningsbesætning skal opstaldes isoleret fra andre besætninger.
- 3) Staldafsnit, der har været anvendt til opstaldning af dyr fra særslagtningsbesætninger, skal rengøres og desinficeres, inden de tages i brug igen.

Kapitel 4

Slagtning

- 1) 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.
- 2) Dyr, der ønskes anvendt til fri omsætning efter retningslinjerne i kapitel 5, nr. 4 og 5, skal slagtes før andre særslagtningsbesætninger.
- 3) Virksomheden skal sikre, at slagteprocessen udføres under skærpet hygiejneovervågning, således at:
 - a) slagtehastigheden afpasses på en sådan måde, at risikoen for hygiejnemæssig brist minimeres,
 - b) virksomhedens opmærksomhed især er rettet mod specielt kritiske punkter på slagtelinien, eks. ekskavation, plucksudtagning, og
 - c) dyrenes hoveder undlades flækket.
- 4) Slagtekæde, samt anvendt udstyr, skal rengøres og desinficeres efter slagtingens afslutning.

Kapitel 5

Disponering af slagtekroppe

- 1) Slagtekroppe og kød skal underkastes enten varmebehandling eller en anden behandling, der sikrer eliminering af salmonella.
- 2) Varmebehandlingen skal foretages på en autoriseret kødproduktvirksomhed.
- 3) Kød kan endvidere anvendes til saltning efter retningslinjerne i kapitel 6.

Undtagelser fra krav om varmebehandling eller saltning

- 4) Kravet om varmebehandling eller saltning efter reglerne i kapitel 6 kan fraviges, såfremt:
 - a) slagtekroppe underkastes mikrobiologiske undersøgelser som beskrevet i bilag 6.
 - b) analyseresultaterne opfylder kravene i bilag 6, kapitel 5,
 - c) slagtekroppe og kød fra særslagtningbesætninger opbevares og håndteres adskilt fra andre kroppe og andet kød, indtil laboratorieresultatet foreligger, og
 - d) virksomheden giver Fødevarestyrelsen meddelelse om disponering af svin til særslagtning senest dagen før slagtning.
- 5) Fødevarestyrelsen kan give tilladelse til umiddelbar disponering af slagtekroppe til fri omsætning, såfremt et slagteri i fem på hinanden følgende undersøgelsesdage har kunnet frigive slagtekroppe til fri omsætning efter retningslinjerne i bilag 5, kapitel 5, nr. 4.
- 6) Såfremt kriterierne for umiddelbar disponering til fri omsætning af slagtekroppe ikke længere er opfyldt, skal samtlige slagtekroppe ved de efterfølgende særslagtninger afvente resultatet af undersøgelserne jf. bilag 6, før de kan omsættes som fersk kød.

Kapitel 6

Disponering af slagteaffald m.v.

- 1) Spiselige slagtebiprodukter fra de slagtede dyr skal:
 - a) kasseres, eller
 - b) underkastes en varmebehandling, der sikrer eliminering af salmonella samt holdes adskilt fra andre spiselige slagtebiprodukter.
- 2) Plucks og mave-tarmsæt til konsum kan endvidere henvises til varmebehandling eller til tørsaltning i en periode på mindst 3 uger, såfremt de håndteres adskilt fra andre biprodukter.
- 3) Såfremt det besluttes, at plucks og mave-tarmsæt er at betragte som animalske biprodukter, skal de 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 (forordning om animalske biprodukter).

Kapitel 7

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

- 1) Slagtekroppe og kød, der er henvist til varmebehandling eller saltning, skal under opbevaring og håndtering holdes adskilt fra andre slagtekroppe og andet kød.
- 2) Virksomheden skal sikre, at de anvendte lokaler rengøres og desinficeres umiddelbart efter, at produktionen er tilendebragt.
- 3) Slagtekroppe og kød, samt plucks og mave-/tarmsæt, der er henvist til saltning, må ikke anvendes til spiseklare produkter.
- 4) Produkter som nævnt i nr. 3, der har undergået én eller flere processer, som sikrer, at produktet er frit for salmonella, må gerne anvendes til spiseklare produkter. Virksomheden skal dokumentere effekten af disse processer overfor Fødevarestyrelsen.

Kapitel 8

Transport og oplagring af slagtekroppe, der er henvist til varmebehandling

- 1) 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 kød, der ikke er henvist til varmebehandling eller saltning. Endvidere skal kød, der er henvist til varmebehandling, være emballeret under transport og oplagring.
- 2) Slagtekroppe og kød skal ledsages af handelsdokument med samme påtegning som på mærkesedlerne.
- 3) Oplagring kan ske i et autoriseret frysehhus efter aftale med Fødevarestyrelsen.

Svaberprøver – særslagtningsbesætninger

Kapitel 1

Udvælgelse af prøveenheder

- 1) Prøver til undersøgelse for salmonella skal udtages jævnt fordelt blandt slagtekroppe fra alle særslagtningsbesætninger i dagsleverancen eller den enkelte delleverance.
- 2) Virksomheden kan vælge enten at udtage alle prøverne før slagtekroppene nedkøles, eller at udtage prøverne efter køling.

Kapitel 2

Prøveudtagning

- 1) Ved udtagning af prøverne før køling skal der udtages følgende antal svaberprøver.

Antal slagtekroppe i dags-/delleverancen	Antal prøver	Max. antal positive
<20	4	0
21 - 50	9	1
51 - 89	14	2
>90	20	3

- 2) Ved udtagning af prøverne efter køling, skal der udtages følgende antal svaberprøver.

Antal slagtekroppe i dags-/delleverancen	Antal prøver	Max. antal positive
<20	8	0
21 - 50	19	1
51 - 89	31	2
>90	43	3

Kapitel 3

Forsendelse af prøver

- 1) Prøver, der skal transporteres til eksterne laboratorier, skal indtil afsendelsen fra virksomheden opbevares ved en temperatur på højst 5° C. Prøverne skal være mærket, så de entydigt kan identificeres.

Kapitel 4

Prøveundersøgelse m.v.

- 1) Analysen af prøverne skal påbegyndes senest dagen efter, at prøveudtagningen har fundet sted. Prøverne må ikke fryses.
- 2) Prøverne skal 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.

Kapitel 5

Bedømmelse af prøveresultater

- 1) Ved udtagning af prøver før køl kan partiet godkendes til fri afsætning, hvis antallet af positive prøver ikke overskrider det i tabellen anførte maksimale antal, jf. kapitel 3, nr. 1.
- 2) Ved udtagning af prøver 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. 2.

Ferskkødsovervågningen (svaberprøver)

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 udvælges med lige stor sandsynlighed. Det samme gælder for begge sider af slagtekroppen.

Kapitel 2

Prøveudtagning

- 1) Prøveudtagningssteder:
 - a) Der skal svabres fra fire udvalgte steder på slagtekroppen. For hvert prøveudtagningssted svabres i et område på 10 gange 10 cm.
 - b) Der må ikke foretages systematisk oprensning, f.eks. ved brug af vacuumsug med damptilførsel, på prøveudtagningsstederne.
- 2) Prøveudtagningsfrekvens:
 - a) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet 30.000 eller flere svin, skal udtage prøver af fem slagtekroppe pr. slagtedag. Prøverne analyseres som en samleprøve.
 - b) Slagterier der i det seneste kalenderår har slagtet fra 10.000 op til 30.000 svin, skal udtage prøver af fem slagtekroppe hver anden måned. Prøverne analyseres som enkeltprøver.
 - c) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet fra 1.000 op til 10.000 svin, skal udtage prøver af fem slagtekroppe pr. halvår. Prøverne analyseres som enkeltprøver.
 - d) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet færre end 1.000 svin, skal ikke udtage prøver.
- 3) Efter afsvabring og indtil analysen påbegyndes eller prøven sendes, skal prøverne opbevares ved en temperatur på højst 5° C. Prøverne skal være mærket, så de entydigt kan identificeres.
- 4) Slagterier, som har en begrundet forventning om at slagte væsentligt færre eller væsentligt flere svin end det foregående år, skal udtage prøver i forhold til det forventede slagtetal.

Kapitel 3

Forsendelse af prøver

- 1) Prøverne skal ved ankomst til laboratoriet være nedkølede til 0-10° C.

Kapitel 4

Prøveundersøgelse m.v.

1) Analysen af prøverne skal påbegyndes senest dagen efter, at prøveudtagning har fundet sted. Prøverne må ikke fryses.

Kapitel 5

Bedømmelse af resultater

1) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet flere end 30.000 svin, skal evaluering af analysere-sultater foretages løbende på baggrund af de seneste 11 prøvedages resultater, dvs. 11 samleprøver. Slagt-eriet skal dagligt følge resultaterne og vurdere disse i henhold til reaktionsgrænserne i kapitel 5, nr. 2.

2) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet flere end 30.000 svin, må der i perioden på 11 på hinanden følgende prøvedage højst forekomme én positiv samleprøve. Såfremt der findes to eller flere positive samleprøver, skal der ske opfølgning efter reglerne i kapitel 6.

3) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet færre end 30.000 svin, skal hvert analyseresultat evalueres for sig. Ethvert positivt resultat skal medfølges af en opfølgning efter reglerne i kapitel 6.

Kapitel 6

Opfølgning på fund

1) Såfremt de i kapitel 5, nr. 2 og 3 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 an-dre mikrobiologiske undersøgelser, og

c) gennemgang af virksomhedens kritiske kontrolpunkter.

2) Resultatet af vurderingen skal registreres og meddeles Fødevarestyrelsen.

3) Såfremt der ved vurderingen findes en sandsynlig årsag til overskridelsen, skal der iværksættes korri-gerende handlinger.

4) 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,

5) Den rutinemæssige overvågning fastholdes under den udvidede prøveudtagning.

Kapitel 7

Skærpet salmonellainsats

Udpegning

1) Slagterier skal iværksætte en skærpet salmonellainsats i henhold til dette kapitel, når slagteriet er ud-peget fire gange indenfor de seneste 6 måneder. Slagteriet udpeges hvis:

a) en ferskkødsprøve, der er udtaget på slagteriet indenfor den seneste måned, findes positiv for salmonel-la, og

b) forekomsten af salmonella på slagtekroppene samtidig er 2,0 % eller derover, på slagterier der i det seneste kalenderår har slagtet flere end 30.000 svin.

2) Den i nr. 1, litra b nævnte procentvise forekomst af salmonella beregnes på baggrund af ferskkødsprøver udtaget på slagteriet indenfor de seneste 12 måneder. Ved beregningen skal der tages højde for, at samleprøven repræsenterer fem slagtekroppe, og at der sker et følsomhedstab ved at analysere prøverne samlet: $(\text{Antal positive samleprøver i de seneste 12 måneder} \times 100) / (\text{Antal samleprøver de seneste 12 måneder} \times 3)$

3) Slagterier skal, når en skærpet salmonellainsats iværksættes, give meddelelse herom til Fødevarestyrelsen.

Kortlægning og handlingsplan

4) Ved en skærpet salmonellainsats skal de mulige årsager til den høje salmonellaforekomst kortlægges. Det kan f.eks. ske ved udvidet prøveudtagning, der kan kortlægge og dokumentere slagtehygiejnen.

5) Inden for 4 uger efter iværksættelsen af en skærpet salmonellainsats skal slagteriet have udarbejdet og iværksat en handlingsplan. Handlingsplanen skal:

a) beskrive hvilke kritiske punkter, slagteriet har identificeret,

b) beskrive hvilke korrigerende tiltag slagteriet vil iværksætte, hvor tiltagene skal give en målrettet og vedvarende hygiejneforbedring, og

c) indeholde al dokumentation fra E.coli overvågningen fra første måned, hvor slagteriet blev udpeget samt eventuelle rapporter over afvigelser og korrigerende handlinger for overskridelser i denne overvågning.

6) Handlingsplanen skal godkendes af Fødevarestyrelsen.

Dokumentation

7) Slagteriet skal indenfor 6 måneder efter iværksættelsen af handlingsplanen kunne dokumentere et fald i salmonellaforekomsten til under de i kapitel 7, nr. 1 fastsatte grænser, ellers kan Fødevarestyrelsen kræve, at der iværksættes yderligere tiltag.

8) Slagteriet er under skærpet salmonellainsats, indtil salmonellaforekomsten er under de i nr. 1 fastsatte grænser.

9) Hvis slagteriet har nul eller én positiv prøve i ferskkødsovervågningen i 4 ud af 6 måneder efter handlingsplanens iværksættelse, er slagteriet ikke længere underlagt skærpet salmonellainsats, uanset om salmonellaforekomsten stadig er over de fastsatte grænser. Hvis slagteriet i de efterfølgende 12 måneder har nul eller én positiv ferskkødsprøve, kan det ikke udpeges igen i disse måneder. Hvis slagteriet en måned har to positive ferskkødsprøver, eller forekomsten kommer under de fastsatte grænser, indgår slagteriet på ny i udpegningen efter gældende regler.

Tunger og tungerodskød

Kapitel 1

Udtagning og nedskæring

1) Udtagning og nedskæring skal ske på en sådan måde, at overførsel af sygdomsfremkaldende bakterier fra tunger og svælg til den øvrige del af slagtekroppen og slagteaffald forebygges.

Kapitel 2

Opbevaring, håndtering og mærkning

1) Ferske tunger og tungerodskød skal under opbevaring og håndtering, holdes adskilt fra andet kød og slagteaffald, der ikke er disponeret til varmebehandling/saltning.

2) Områder og udstyr, anvendt til håndtering og opbevaring af ferske tunger og tungerodskød, skal rengøres og desinficeres, før de kan anvendes til andet formål.

3) Ferske tunger og tungerodskød skal mærkes med varebetegnelse og "produktionskød."

Kapitel 3

Forsendelse

1) Forsendelse fra slagteriet af tunger og tungerodskød kan ske til køle-/fryselager eller til autoriseret eller godkendt kødproduktvirksomhed.

2) Ved indenrigs forsendelse fra slagteri eller køle-/fryselager skal tunger og tungerodskød være ledsaget af et handelsdokument med påskriften "produktionskød – til varmebehandling/saltning".

3) Tunger og tungerodskød, der disponeres til eksport eller udførsel, skal være ledsaget af et certifikat, som foruden varebetegnelsen skal være påskrevet "produktionskød" på modtagerlandets sprog.

Kapitel 4

Disponering af tunger og tungerodskød

1) Tunger og tungerodskød skal underkastes varmebehandling, som sikrer eliminering af salmonellabakterier. Alternativt kan tunger og tungerodskød anvendes til saltning, jf. nr. 4.

2) Varmebehandlingen af tunger og tungerodskød skal foretages på en kødproduktvirksomhed.

3) Virksomheden skal føre lister over:

a) hvilke virksomheder, den modtager tunger og tungerodskød fra og i hvilke mængder,

b) hvor tunger og tungerodskød opbevares, samt

c) hvilke mængder tunger og tungerodskød, der anvendes i de enkelte produktioner.

4) Fødevarestyrelsen kan endvidere tillade, at tunger og tungerodskød anvendes til fremstilling af saltede produkter, der er behandlet således, at de ikke skal opbevares på køl. Tilladelsen forudsætter, at virksomheden sikrer, at produktet er frit for salmonella.

Overvågning af kritisk resistent salmonella

Prøvetype	Prøveregi	Udtagningssted	Prøveudtager
1. Kortlægning, stibunds- prøver	§ 10, stk. 4, § 15, stk. 2 samt bilag 3	Avls-, opformer- ings- og sobesætninger	Praktiserende dyrlæge
2. Ferskkødsovervågning	§ 18 og bilag 7	Slagteriet	Slagteriet