

JORD- OCH SKOGSBRUKSMINISTERIET FÖRORDNING nr 24/VLA/2006

Datum

6.6.2006

Dnr

1722/01/2006

Ikraftträdelse- och giltighetstid

15.6.2006 – tills vidare

Upphäver

Jord- och skogsbruksministeriets förordning av den 15 december 2003 om prov från slaktkroppars yta, hygienprov från ytor och EHEC-prov vid slakterier och vid styckningsanläggningar 13/VLA/2003

Bemyndigande

20, 25 och 40 § i livsmedelslagen (23/2006)
12 § i lagen om djursjukdomar (55/1980)

Motsvarande EG-rättsakter

Europaparlamentets och rådets direktiv 2003/99/EG
(32003L0099); EGT nr L 325, 12.12.2003, s. 31

JORD- OCH SKOGSBRUKSMINISTERIETS FÖRORDNING OM UNDERSÖKNING AV NÖT MED AVSEENDE PÅ EHEC I SLAKTERIER OCH PÅ DJURHÅLLNINGSPLATSER

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 20, 25 och 40 § i livsmedelslagen av den 13 januari 2006 (23/2006) och 12 § i lagen av den 18 januari 1980 om djursjukdomar (55/1980), sådan den lyder delvis ändrad i lagen 303/2006:

1 §

Tillämpningsområde

Denna förordning gäller

- 1) undersökning av nöt med avseende på EHEC i slakterier och små slakterier,
- 2) undersökning med avseende på EHEC på djurhållningsplatser när EHEC-bakterier har konstaterats hos nöt från dem, samt
- 3) undersökning med avseende på EHEC på en djurhållningsplats för nöt vilken misstänks ha varit i kontakt med EHEC-smitta hos människor.

Definitioner

I denna förordning avses med

- 1) *litet slakteri* ett slakteri enligt 6 § 21 punkten i livsmedelslagen,
- 2) *djurhållningsplats* en eller flera byggnader, inhägnader eller andra ställen där nötkreatur hålls, föds upp eller hanteras, samt
- 3) *EHEC-bakterie* bakterien E.coli O157, som har de gener som behövs för utvecklande av shigatoxin (Stx I och/eller Stx II) och den gen som får bakterien att fästa (eae) samt non-O157 EHEC-stammar som har konstaterats orsaka sjukdom hos människor.

3 §**Undersökningar med avseende på EHEC i slakterier och små slakterier**

Slakteriers och små slakteriers plan för egenkontroll enligt 20 § i livsmedelslagen skall inbegripa provtagning med avseende på EHEC-bakterier i enlighet med bilaga 1 av avföring från nöt som tagits emot av slakteriet eller det lilla slakteriet.

Proven skall skickas in för undersökning till ett laboratorium som är godkänt i enlighet med 39 § 2 moment i livsmedelslagen. Proven skall undersökas med avseende på E.coli O157-stammar. Det laboratorium som undersöker proven skall sända E.coli O157-bakteriestammar som det isolerat till Livsmedelssäkerhetsverket. Livsmedelssäkerhetsverket skall säkerställa de bakteriestammar som sänts till det.

4 §**Meddelande om EHEC-bakterier som konstaterats vid provtagning i slakteri**

Livsmedelssäkerhetsverket skall underrätta slakteriet eller det lilla slakteriet, den veterinär som övervakar slakteriet eller det lilla slakteriet, kommunalveterinären i den kommun där den djurhållningsenhet som sänt djuret till slakt är belägen samt länsveterinären om EHEC-bakterier som konstaterats i avföringsprov från ett nöt. Kommunalveterinären skall underrätta den djurhållare som ansvarar för den djurhållningsplats som sänt nötet till slakt om konstaterade EHEC-bakterier.

5 §**Kommunalveterinärens besök på en djurhållningsplats hos vars nöt EHEC-bakterier har konstaterats**

Efter att ha fått meddelande enligt 4 § om EHEC-bakterier som konstaterats hos nöt skall kommunalveterinären utan särskilt förordnande utföra provtagning med avseende på EHEC-bakterier på den djurhållningsplats som sänt nöt till slakt. Prov av djurhållningsplatsens nöt och av produktionsomgivningen tas i enlighet med bilaga 2. Proven skall sändas till Livsmedelssäkerhetsverket för undersökning.

Om EHEC-bakterier konstateras i ett eller flera avföringsprov eller prov av produktionsomgivningen som tagits på djurhållningsplatsen, skall kommunalveterinären utföra en annan provtagning på djurhållningsplatsen. Den andra provtagningen utförs inom 2-3 månader efter den första provtagningen. Proven tas i enlighet med bilaga 2 och sänds till Livsmedelssäkerhetsverket för undersökning.

6 §**Kommunalveterinärens besök på en djurhållningsplats som misstänks stå i kontakt med EHEC-smitta hos människor**

När kommunalveterinären från hälsovårdsmyndigheterna får information om att en djurhållningsplats för nöt misstänks utgöra eventuell smittkälla för EHEC-smitta som konstaterats hos människor, skall kommunalveterinären så snabbt som möjligt utan särskilt förordnande utföra provtagning på djurhållningsplatsen. Prov av djurhållningsplatsens nöt och produktionsomgivningen tas i enlighet med bilaga 2. Proven skall sändas till Livsmedelssäkerhetsverket för undersökning. När proven skickas in skall man meddela vilken EHEC-serotyp som konstaterats hos människor som varit i kontakt med djurhållningsplatsen.

Om EHEC-bakterier konstateras i ett eller flera avföringsprov eller prov av produktionsomgivningen som tagits på djurhållningsplatsen, skall kommunalveterinären utföra en annan provtagning på djurhållningsplatsen. Den andra provtagningen utförs inom 2-3 månader efter den första provtagningen. Proven tas i enlighet med bilaga 2 och sänds till Livsmedelssäkerhetsverket för undersökning.

7 §**Kostnader och ersättningar**

För kommunalveterinärens provtagningsbesök enligt 5 och 6 § i denna förordning betalas kommunalveterinären arvode och kostnadsersättning av statens medel i enlighet med förordningen om förrättningsarvoden till veterinärer (1234/2001). Kostnaderna för undersökningen av prov som tagits i detta sammanhang betalas av statens medel.

8 §**Sammanställning av uppgifter**

Den veterinär som ansvarar för övervakningen av slakteriet och litet slakteriet skall månatligen sända ett sammandrag av uppgifter om EHEC-prov, antalet undersökningar och deras resultat till länsstyrelsen och Livsmedelssäkerhetsverket. Livsmedelssäkerhetsverket skall årligen göra ett sammandrag av EHEC-undersökningarna enligt denna förordning och deras resultat till den rapport som förutsätts i artikel 9 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2003/99/EG.

9 §**Ikraftträdande**

Denna förordning träder i kraft den 15 juni 2006.

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets förordning av den 15 december 2003 om prov från slaktkroppars yta, hygienprov från ytor och EHEC-prov vid slakterier och vid styckningsanläggningar 13/VLA/2003.

Jord- och skogsbruksminister

Juha Korkeaoja

Veterinäröverinspektör

Terhi Laaksonen

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Bilaga 1. UNDERSÖKNING AV EHEC-BAKTERIER I SLAKTERIER OCH SMÅ SLAKTERIER	5
1.1. Antal prov och provtagningsfrekvens.....	5
1.2. Provtagning och behandling av proven.....	5
1.3. Undersökning av proven.....	5
Bilaga 2. EHEC-PROVTAGNING PÅ DJURHÅLLNINGSPLATSER FÖR NÖT	6
2.1. Avföringsprov	6
2.2. Prov av produktionsomgivningen	7

Bilaga 1. UNDERSÖKNING AV EHEC-BAKTERIER I SLAKTERIER OCH SMÅ SLAKTERIER

1.1. Antal prov och provtagningsfrekvens

Av slaktade nöt skall varje år i hela landet för undersökningen av EHEC-bakterier tas sammanlagt minst det antal prov varmed man med 1 % noggrannhet och 95 % tillförlitlighetsnivå kan påvisa en prevalens på 1 % i fråga om EHEC-bakterien hos de slaktade nöt.

Livsmedelssäkerhetsverket utarbetar årligen en provtagningsplan för slakterierna gällande EHEC-uppföljningen. I planen anges för varje slakteri antalet prov baserat på antalet slaktade djur. Provtagningen i slakterierna skall ske enligt provtagningsplanen. Provtagningen skall vara slumpmässig och fördela sig så jämnt som möjligt över hela året.

I små slakterier skall tas minst två prov per år. Prov behöver inte tas, om ett litet slakteri slaktar färre än 100 nötkreatur per år.

1.2. Provtagning och behandling av proven

Från ändan av ändtarmen tas med en engångshandske ca 50 g av tarminnehållet. Provet läggs i en ren plastburk, till exempel en frysburk. För varje prov tas en ny engångshandske. Engångshandsken läggs inte i provburken. Om ändtarmen saknar innehåll kan provet också tas ur tjocktarmen.

Locket på provburken tejpas fast. Burken läggs i en plastpåse och kyls så snabbt som möjligt ner till 4 ± 2 °C. Provet får inte frysas.

Provburken skall märkas så, att nöts identifikationsuppgifter och tidpunkten för provtagningen kan utredas. Som identifikationsuppgift för nöt används födelseidentifikationen.

1.3. Undersökning av proven

Undersökningen av proven skall i regel påbörjas inom 48 timmar efter provtagningen. Undersökningen av prov som tas på fredag kan dock påbörjas först på måndag, om proven förvaras kyllda. Den provmängd som skall undersökas är 10 g. Godtagbara metoder är de metoder som ingår i den förteckning över rekommenderade metoder som upprätthålls av Livsmedelssäkerhetsverket.

Bilaga 2. EHEC-PROVTAGNING PÅ DJURHÅLLNINGSPLATSER FÖR NÖT

2.1. Avföringsprov

Av nöt på djurhållningsplatsen skall tas det avtal prov varmed man med 95 % tillförlighetsnivå kan påvisa EHEC-bakterien om över 5 % av nöten är EHEC-positiv. Antalet av nöt som skall undersökas finns i tabellen 1. Besättningens yngsta djur prioriteras vid provtagningen. Djuren kan undersöka med individuellt prov eller med gemensamma prov av högst 5-10 djur.

Individuella avföringsprov tas från ändan av ändtarmen med en engångshandske. För varje prov tas en ny engångshandske. För att underlätta provtagningen kan paraffinolja vid behov användas som glidmedel. Provet skall innehålla minst 10 g avföring. Proven förpackas vart för sig i engångsprovburkar med skruvkork. På burkarna antecknas med vattenfast märkpenna provets ordningsnummer eller djurets identifikation.

De gemensamma proven tas genom att från fållans botten samlas för varje prov ett antal delprov på 10 g som motsvarar antalet djur, vilka sammanställs till ett prov. Till ett gemensamt prov kan sammanställs prov från högst tio nötkreatur. Delproven kan insamlas i t.ex. 5 liters fryspåsar. I påsen tillsätts till sist litet ljummet vatten och provet blandas till en jämn massa genom att man klämmer på påsen. Alternativt kan delproven också samlas i en ren plasthink och blandas där. Av den blandade avföringsmassan tas ca 50 g som prov, vilket förpackas t.ex. i en ren stadig frysburk eller i en fryspåse med förslutning. På provburkarna eller påsarna antecknas provets ordningsnummer med vattenfast märkpenna.

Provburkarna eller –påsarna förpackas i större plastpåsar och kyls så snabbt som möjligt ner till 4 ± 2 °C. Proven får inte frysas.

Tabellen 1. Antalet av nöt som skall undersöka.

Antalet an nöt på djurhållningsplatsen	Antalet av nöt som skall undersöka
1-20	Samma som antalet av nöt
21-29	20
30-39	25
40-49	30
50-59	35
60-89	40
90-199	50
200-499	55
500 eller mera	60

2.2. Prov av produktionsomgivningen

På djurhållningsplatsen tas hygienprov från ytor för att utreda föroreningsgraden i omgivningen och det smittotryck som riktas mot djuren. Hygienprov från ytor tas i synnerhet av vattenkoppar, utfodringsbord och -kärl samt av foderlager och foderdistributionsanordningar.

För hygienprovtagning från ytor lämpar sig steriliserade, ca 5 x 5 cm stora skumplastkuber eller gasvävskompresser fuktade med buffrat peptonvatten eller fysiologisk NaCl-lösning.

På hygienproven från ytor antecknas provets ordningsnummer med vattenfast märkpenna. Proven förpackas i plastpåsar och kyls så snabbt som möjligt ner till $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Proven får inte frysas.

Det gemensamma antalet av avföringsprov och hygienprov kan inte vara över 50, om icke någonting annat är överenskommas med Livsmedelssäkerhetsverket.