



Lovtidende A

2023

Udgivet den 31. maj 2023

29. maj 2023.

Nr. 597.

Bekendtgørelse om overvågning og bekæmpelse af salmonella hos grise¹⁾

I medfør af § 4, § 5, stk. 1, § 36, stk. 1, § 37, § 39, stk. 1, § 40, stk. 1, § 49, § 50, § 51, § 54, stk. 5, og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 8 af 6. januar 2022, og § 26, § 27, stk. 2, § 29, § 30, § 33, stk. 1, § 34, stk. 1, § 36, § 37, § 58, stk. 1 og 2, og § 70, stk. 3, i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 9 af 6. januar 2022, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, nr. 1 og 3, og § 10, stk. 1, nr. 1 og 3-5, i bekendtgørelse nr. 1721 af 30. november 2020 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

Kapitel 1

Område og definitioner

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

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

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

§ 2. I denne bekendtgørelse forstås ved:

- 1) Officielt laboratorium: Et laboratorium, der er udpeget af Fødevarestyrelsen som et officielt laboratorium i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 af 15. marts 2017.
- 2) Besætning: Ethvert hold af grise, som har samme operatør.
- 3) Besætningsansvarlig: Den person, der i det Centrale Husdyrbrugsregister (CHR) er registreret som operatør 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 antibiotikatyper, som er kritisk vigtige for behandling af mennesker, jf. bekendtgørelse om kritisk resistent salmonella hos fjerkræ, kvæg og svin.
- 9) Kødprøve: Den væske, der opstår efter nedfrysning og efterfølgende optøning af en grisekødprøve, 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 kødprøve: Når salmonellaværdien er 11 eller derover.
- 12) Risikobaseret overvågning: Overvågning med en månedlig kødprøve. 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 grise inden for de seneste tre måneder. Prøverne vægtes 1:3:6, hvor den seneste måneds resultater vejer tungest.
- 15) Salmonellakategori: Ud fra bakteriologiske og/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

¹⁾ Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser, der gennemfører dele af Europa-Parlamentets og Rådets direktivet 2003/99/EF af 17. november 2003 om overvågning af zoonoser og zoonotiske agenser, om ændring af Rådets beslutning 90/424/EØF og om ophævelse af Rådets direktiv 92/117/EØF, EU-Tidende 2003, nr. L 325, side 31.

- handelstyper. Kategori C besætninger er positive med handelstyper eller på baggrund af serologi.
- 16) Salmonellaniveau 1: Salmonellaniveauet for grisebesætninger, der har et slagtegriseindeks på op til 40.
 - 17) Salmonellaniveau 2: Salmonellaniveauet for grisebesætninger, der på grundlag af mindst to positive kødsaftprøver har et slagtegriseindeks på 40 op til 65.
 - 18) Salmonellaniveau 3: Salmonellaniveauet for grisebesætninger, der på grundlag af mindst to positive kødsaftprøver har et slagtegriseindeks 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 kødsafsprøven.
 - 20) Salmonellose: Sygdom, hvor sygdomsbillede suppleret af laboratoriefund, gør det overvejende sandsynligt, at salmonellabakterier er en afgørende faktor i sygdommens årsagskompleks.
 - 21) Slagtegrise: Grise, der vejer 50 kg eller derover, som ikke er søer eller orner (avlssdyr), og som skal slagtes.
 - 22) Slagtegriseindeks: En værdi, der beregnes på baggrund af de seneste 3 måneders kødsafsprøver, hvor der foreligger et prøveresultat. Prøverne vægtes 1:1:5, hvor den seneste måneds resultater vejer tungest. Slagtegriseindekset beregnes den 7. hverdag i hver måned og er gældende fra den 9. hverdag i hver måned.
 - 23) Slagtning med særlige hygiejnekrav: Håndtering på slagteriet, hvor slagtekroppen underkastes en særlig slagtemæssig behandling, som reducerer risikoen for at overføre salmonella til slagtekroppen.
 - 24) Smågrise: grise der opdrættes eller omsættes ved vægten 7-30 kilo til opfodning til slagtning.
 - 25) Stibundsprøve: En prøve bestående af 5x5 gram grise-gødning udtaget repræsentativt i det prøvede stiområde.
 - 26) 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.
 - 27) Zoonoseregisteret: Fødevarestyrelsens register til opsamling af data om salmonella i grisebesætninger og til administration af salmonellahandlingsplanen.

Kapitel 2

Salmonellose hos grise

§ 3. Den, som i sin varetægt har dyr omfattet af denne bekendtgørelse, 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. Sygdomsbilledet omfatter et eller flere af følgende symptomer

- 1) nedstemthed,

- 2) feber,
- 3) diarré,
- 4) luftvejslidelse,
- 5) abort,
- 6) dødsfald, eller
- 7) andre symptomer, som kan være forårsaget af salmonellainfektion.

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 inden for de seneste 6 måneder, skal den besætningsansvarlige rekvirere en dyrlægen til at udtage og indsende prøver af relevant materiale til undersøgelse for salmonella til et officielt laboratorium.

§ 4. Fødevarestyrelsen kan pålægge, at den besætningsansvarlige skal sikre, at der udtages og indsendes materiale til undersøgelse for salmonella fra besætninger, der som følge af kliniske symptomer, jf. § 3, stk. 1, nr. 1-7, mistænkes for at være smittet med salmonellabakterier.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan pålægge den eller de besætningsansvarlige at sikre, at der udtages prøver fra besætninger til undersøgelse af udbredelsen af infektion med salmonellabakterier blandt de dyrepopulationer, der befinder sig i en overvågningszone. En overvågningszone er et nærmere afgrænset geografisk område, hvor en eller flere ejendomme er sat under offentligt tilsyn i medfør af § 5, på grund af salmonellose 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. Fødevarestyrelsen kan sætte besætningen under offentligt tilsyn, hvis der i prøver udtaget efter § 3, stk. 2 og 4 eller § 4 er påvist salmonellabakterier, og et eller flere af kliniske symptomer i § 3, stk. 1, nr. 1-7 er til stede, og der derved er konstateret salmonellose i besætningen.

Stk. 2. Sættes besætningen under offentligt tilsyn, jf. stk. 1, skal den ansvarlige for besætningen efterkomme kravene i § 19, stk. 1.

Kapitel 3

Overvågning af besætninger

§ 6. Slagterier skal føre leverandørlisters efter retningslinjerne i bilag 1, kapitel 1.

§ 7. Slagterier skal udtage og indsende kødsaftprøver fra slagtekroppe af slagtegrise til undersøgelse for salmonellaantistoffer efter retningslinjerne i bilag 1, kapitel 2.

§ 8. På baggrund af antal prøver udtaget efter § 7 og antal positive prøver heraf, beregnes besættningens slagtegriseindeks i Zoonoseregisteret. Fødevarestyrelsen placerer besættningen i salmonellaniveau fra 1 til 3 og giver den besættingsansvarlige meddelelse herom, jf. dog § 19, stk. 2.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan, uanset slagtegriseindeks, flytte en besættning fra niveau 2 eller 3 til niveau 1, hvis den besættingsansvarlige kan dokumentere, at:

- 1) dyrenes opholdssteder er rengjort og desinficeret, og der efterfølgende ikke har været grise 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 længere er tale om produktion af slagtegrise, og at der ikke er risiko for salmonellasmitte.

§ 9. Slagtegrisebesættninger udpeges i Zoonoseregisteret til risikobaseret overvågning, når de seneste ti kødsaftprøver taget inden for de seneste 180 kalenderdage er negative, og slagtegriseindekset er 0,0.

Stk. 2. Risikobaseret overvågning bortfalder, hvis:

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

§ 10. Den besættingsansvarlige for en besættning, der er placeret i niveau 2 eller 3, skal senest 14 dage efter meddelelse om niveautildeling foretage indberetning til Fødevarestyrelsen om, hvilke besættninger der er modtaget smågrise 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. Den besættingsansvarlige, der har foretaget indberetning i medfør af stk. 1, er undtaget fra indberetningspligten i 6 måneder, regnet fra datoen for niveautildelingen.

Stk. 3. Den ansvarlige for en besættning, som modtager smågrise til videreformidling til en slagtegrisebesættning, skal senest 14 dage efter meddelelse fra Fødevarestyrelsen om indberetningskrav foretage indberetning om, hvilke besættninger der er modtaget smågrise fra i de seneste 6 måneder op til seneste levering inden niveautildelingen.

Stk. 4. Den besættingsansvarlige for de i stk. 1 og 3 nævnte smågriseproducerende besættninger skal senest 35 dage efter Fødevarestyrelsens meddelelse om, at modtagerbesættningen er kommet i niveau 2 eller 3, sikre, at besættningen kortlægges efter retningslinjerne i § 22 og bilag 3, jf. dog stk. 5.

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

- 1) Besættninger, hvor der på besættningens CHR-nummer er en slagtegrisebesættning i risikobaseret overvågning, og der herfra foreligger resultater af mindst tre kødsaft-

prøver fra de foregående 3 kalendermåneder, og hvoraf mindst et resultat er fra seneste eller indeværende måned.

- 2) Besættninger, hvor der på besættningens CHR-nummer inden for de seneste 3 måneder regnet fra datoen for slagtegrisebesættningens tildeling af niveau 2 eller 3, er registreret minimum fem negative kødsaftprøver og ingen positive kødsaftprøver.
- 3) Besættninger, hvorfra der inden for 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) Besættninger, hvorfra der inden for de seneste 60 måneder er udtaget og indsendt stibundsprøver efter retningslinjerne i bilag 3, eller i andet materiale fra besættningen, og hvor der er fundet salmonella af en handels-type.
- 5) Besættninger, der inden for de seneste 2 måneder er kortlagt efter reglerne i § 15, stk. 2, og hvor den indsendende dyrlæge har anført besættningstyperne ved indsendelsen eller kan godtgøre overfor laboratoriet, at kortlægningen har omfattet den smågriseproducerende besættning.

§ 11. Alle grisebesættninger placeres i en salmonellakategori på baggrund af resultater af mikrobiologiske prøver udtaget fra besættningen, resultater af kødsaftundersøgelser fra besættningens eventuelle slagtegrise, jf. bilag 4, tabel 1, eller resultater af blodprøveundersøgelser fra besættningens eventuelle avlsdyr.

Stk. 2. En besættning 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 besættingsansvarlige for en besættning placeret i niveau 3 skal iværksætte smittebegrænsende tiltag ved gyllebehandling og anvendelse af redskaber, der er fælles med andre besættninger, efter Fødevarestyrelsens anvisninger.

§ 13. Dyr fra besættninger, der er under offentligt tilsyn på grund af salmonellose, skal ved slagtning indtransporteres efter retningslinjerne i bilag 5 og slagtes med særlige hygiejnekra-
v samt disponeres efter retningslinjerne i bilag 6.

§ 14. I avls- og opformeringsbesættninger, skal den besættingsansvarlige sikre, at der hver måned udtages ti blodprøver fra polte i alderen 4-7 måneder til undersøgelse for salmonellaantistoffer. Prøverne skal udtages samme dag og indsendes samlet.

Stk. 2. Såfremt besættningen er opdelt i flere epidemiologiske enheder, udtages der 10 prøver fra hver enhed.

§ 15. Avls- og opformeringsbesættningens salmonellaindeks beregnes på baggrund af de i § 14 nævnte blodprøver.

Stk. 2. Såfremt besættningens salmonellaindeks er på 5,0 eller derover, skal den besættingsansvarlige sikre, at der senest 35 dage 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 grise til levebrug skal den besætningsansvarlige oplyse aftageren om fund af bakteriologisk påvist salmonella, herunder serotype samt evt. fund af kritisk resistens inden for de seneste 60 måneder. Alle fundne serotyper i perioden skal oplyses til aftageren. Desuden skal den besætningsansvarlige oplyse aftageren om følgende:

- 1) For alle besætningstyper: besættningens salmonellakategori.
- 2) For avls- og opformeringsbesætninger: besættningens salmonellaindeks og salmonellakategori.
- 3) For slagtegrisebesætninger: besættningens salmonellaniveau inden for de seneste 3 måneder.

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

Kapitel 4

Ferskkødsovervågning

§ 18. Slagterier skal udtage svaberprøver fra slagtekroppe (ferskkødsovervågning) til undersøgelse for salmonella i medfør af bilag 7, kapitel 1 og 2.

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

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

Stk. 4. Opfølgning i forbindelse med den i stk. 3 nævnte bedømmelse skal foretages af slagteriet efter reglerne i bilag 7, kapitel 6 og 7.

Stk. 5. Slagteriet skal sikre, at resultatet af overvågningen for den pågældende måned indberettes til Fødevarestyrelsen i medfør af bilag 7, kapitel 8 senest 14 dage inde i den efterfølgende måned. Indberetningen af serotypen kan dog ske, når den foreligger.

Stk. 6. Indberetning skal indeholde oplysninger angivet i bilag 7, kapitel 8.

Stk. 7. Udpegning efter bilag 7, kapitel 7, sker den 15. dag i måneden eller førstkommande hverdag og gælder fra den først efterfølgende hverdag.

Kapitel 5

Offentligt tilsyn

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

- 1) syge dyr fra besætningen holdes isoleret,
- 2) transport af dyr til slagterier sker efter retningslinjerne i bilag 5, kapitel 2, samt at dyr eller produkter heraf kun flyttes fra ejendommen efter forudgående tilladelse og under vilkår fastsat af Fødevarestyrelsen,
- 3) gødning fra besætningen behandles efter Fødevarestyrelsens anvisning,
- 4) der iværksættes smittebegrænsende tiltag ved gylle-håndtering og anvendelse af redskaber, der er fælles med andre besætninger,
- 5) fjernelse af gødning, redskaber, maskiner og lignende, der anvendes i besætningen, kun sker efter tilladelse fra Fødevarestyrelsen og på nærmere fastsatte vilkår,
- 6) dyrs opholdssteder, redskaber, maskiner og lignende rengøres og desinficeres efter Fødevarestyrelsens anvisning,
- 7) ekstern kontakt til besætningen begrænses,
- 8) der iværksættes en effektiv skadedyrsbekæmpelse og
- 9) der straks gives meddelelse om det offentlige tilsyn til alle, der kommer i kontakt med besætningen.

Stk. 2. Slagtegrisebesætninger under offentligt tilsyn placeres i salmonellaniveau 3 uanset besættningens slagtegriseindeks.

§ 20. Slagterier, der modtager dyr fra besætninger under offentligt tilsyn, skal sikre, at indtransport, slagting med særlige hygiejnekrav og disponering sker efter retningslinjerne i bilag 5 og 6.

§ 21. Fødevarestyrelsen ophæver det offentlige tilsyn, når:

- 1) Fødevarestyrelsen 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 Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. En slagtegrisebesætning forbliver i salmonellaniveau 3, indtil besætningen ved udpegningen tildeles et andet niveau.

Kapitel 6

Håndtering af prøver

§ 22. 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.

§ 23. Prøver udtaget efter reglerne i § 4, stk. 1 og 2, § 7, § 10, stk. 4, § 11, stk. 2, § 13, jf. bilag 6, § 14, § 15, stk. 2, § 17, samt § 18, stk. 1, skal indsendes til undersøgelse på et officielt laboratorium.

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

§ 24. Den besætningsansvarlige eller det slagteri, der har foretaget bakteriologiske undersøgelser i medfør af denne bekendtgørelse, skal sikre, at prøverne sendes til analyse på et officielt laboratorium, der analyserer 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. Hvis salmonellaisolater omfattet af stk. 1, er salmonellauspekter, skal isolaterne 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 salmonellauspekt 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 (EU) 2020/1729 af Kommissionens gennemførelsesafgørelse (EU) 2020/1729 af 17. november 2020 om overvågning og rapportering af antimikrobiel resistens hos zoonotiske og kommensale bakterier og om ophævelse af gennemførelsesafgørelse 2013/652/EU.

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.

§ 25. Den besætningsansvarlige skal sikre, at resultater af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4, § 4, stk. 1 og 2, § 7, § 10, stk. 4, § 13, § 14, § 15 og § 17 samt enhver bakteriologisk påvisning af salmonella i materiale fra besætningen overføres til Zoonoseregisteret.

Stk. 2. Resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse skal opbevares hos den besætningsansvarlige i mindst 3 år.

§ 26. Den besætningsansvarlige skal sikre, at det officielle laboratorium er oplyst om straks at indberette om enhver bakteriologisk eller serologisk påvisning af salmonellabakterier eller antistoffer mod salmonella i prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 2 og 4, § 4, stk. 1 og 2, § 10, stk. 4, § 15 eller § 17, til Fødevarestyrelsen.

§ 27. Medmindre andet er bestemt i denne bekendtgørelse, skal udtagning og indsendelse af prøver, gennemførelse af laboratorieundersøgelser samt registrering, indberetning og opbevaring af resultater ske efter Fødevarestyrelsens anvisning.

Kapitel 7

Afholdelse af udgifter

§ 28. 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

§ 29. 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.

Kapitel 9

Straf og ikrafttræden

§ 30. Med bøde straffes den, der:

- 1) overtræder § 6, § 7, § 10, stk. 1 eller stk. 3-4, § 12, § 13, § 14, § 15, stk. 2, § 16, § 18, stk. 1-6, § 19, stk. 1, § 20, § 22, § 23, stk. 1 eller 2, § 24, § 25, stk. 1 eller 3 eller § 26, eller
- 2) undlader at efterkomme påbud eller forbud efter § 4, stk. 1 eller 2, § 12, § 17, § 18, stk. 6, § 23, stk. 2, § 25, stk. 2 eller § 27.

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

§ 31. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. juli 2023.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 1079 af 1. juli 2021 om salmonella hos svin ophæves.

Fødevarestyrelsen, den 29. maj 2023

P.D.V.

CHARLOTTE VILSTRUP CASTLE

/ Kiki Catrine Hallind Paulsen

Bilag 1**Leverandøroplysninger**

Kapitel 1

Leverandørlistes og leverandørfortegnelser

1) Griseslagterier, der foretager elektronisk udpegning af slagtegrise til udtagelse af kødsaftprøve, herunder griseslagterier, der anvender en webløsning til udpegning, af slagtegrise til udtagning af kødsaftprøver, skal indsende oplysninger om slagtetal og leverende besætningers CHR-nummer til Zoonoseregistret.

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 griseslagterierne – kødsaftprøver**Fremstilling af strejkodeetiketter (labels)*

1) Griseslagterier skal fremstille entydige labels til de slagtegrise der udpeges. Datoen på labels skal være slagtedatoen.

Prøveudtagning

2) Griseslagterier skal udtage prøver i følgende omfang:

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

Indsendelse af prøver

3) Prøver, der skal indsendes til undersøgelse, skal opbevares ved højst -12°C og sendes frosne senest 4 dage efter udtagning. Slagterier, der slagter færre end 500.000 grise om året, skal indsende prøverne senest 7 dage efter udtagning.

Bilag 2**Indberetning af smågriseleverandører**

1) Ved indberetning i medfør af § 10, stk. 1, om hvilke besætninger der er modtaget smågrise fra, skal følgende oplysninger fremgå:

a) Indberetters CHR-nummer, navn og adresse.

b) De CHR-numre, der er knyttet til de besætninger, hvorfra der er modtaget smågrise inden for 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 den so- eller smågrisebesætning, som grisene kommer direkte fra.

d) Seneste dato for modtagelse af smågrise.

e) Besætningsansvarliges underskrift samt dato.

2) 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.

Bilag 3**Kortlægning Udtagning af prøver til kortlægning af salmonellaforekomst i grisebesætninger**

- 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, uanset disses alder, udtages og undersøges 20 stibundsprøver.
 - b) I besætninger med færre end 400 dyr, uanset disses alder, udtages og undersøges et faldende antal prøver i følgende omfang:

Antal dyr	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. § 23, stk. 2.

Bilag 4**Salmonellakategorisering af besætninger**

Kapitel 1

Salmonellakategorisering

1) En besætning, der har fået påvist salmonella, salmonellakategoriseres som positiv. Hvis slagtegrise 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. § 11.

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

Slagtegrise på CHR-nummeret deltager i serologisk overvågning	Slagtegrise 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 handels-type	-	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 handels-type	-	Positiv (C)	5 år
Ja	Nej	Nej	5,0 eller derover	Positiv (C)	5 år

Nej	-	Nej	Under 5,0	Negativ(A)	-
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 fritestes 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).

Slagtegrise 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, se dog kapitel 3, nr. 2e)
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	En kortlægning med negativt prøveresultat.

	der. Ingen positive prøver i perioden	
Ja	-	Tre kortlægninger med mindst 30 dages mellemrum, udtaget inden for 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.

3) Avls- og opformeringsbesætninger kan endvidere fritestes 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.

Tabel 3. Fritestning af positive avls-og opformeringsbesætninger

Slagtegrise 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 10
Nej	-	Ingen det seneste år	Sidste 100 prøver alle under salmonellaværdi 10

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 grise 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 unggrise).

c) I besætninger med slagtegrise 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/unggrise
<12	5
12-24	10
25-49	14
50-75	18

3) Fritestning af sobesætninger sker ved en kombination af nr. 2, litra a og b eller nr. 2, litra a og e, samt nr. 2, litra c hvis relevant.

Bilag 5**Slagtning med særlige hygiejnekrav****Kapitel 1***Besætninger, hvorfra dyr skal slagtes med særlige hygiejnekrav*

1) Dette bilag omhandler slagtning med særlige hygiejnekrav af dyr fra besætninger, der er under offentligt tilsyn på grund af salmonellose.

Kapitel 2*Transport til slagteri*

1) Forud for flytning af grise, skal den besætningsansvarlige sikre, at transportøren er oplyst om, at grise fra andre besætninger ikke må komme i smittefarlig kontakt med de i kapitel 1 nævnte besætninger i forbindelse med transport.

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 besætningerne må kun slagtes på slagterier med permanent kødkontrol.

2) Dyr fra den enkelte besætning skal opstaldes isoleret fra andre besætninger.

3) Staldafsnit, der har været anvendt til opstaldning af dyr fra besætningerne, 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 besætninger, der skal slagtes med særlige hygiejnekrav.

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. eks-viceration, 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 besætninger opbevares og håndteres adskilt fra andre kroppe og andet kød, indtil laboratorieresultatet foreligger, og
 - d) virksomheden giver Fødevarestyrelsen meddelelse om disponering af grise til slagting med særlige hygiejnekrav senest dagen før slagting.
- 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 nr. 4.
- 6) Såfremt kriterierne for umiddelbar disponering til fri omsætning af slagtekroppe ikke længere er opfyldt, skal samtlige slagtekroppe ved de efterfølgende slagtinger med særlige hygiejnekrav 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 besluttet, 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 frysehus.

Bilag 6**Svaberprøver – slagting med særlige hygiejnekrav****Kapitel 1***Udvælgelse af prøveenheder*

1) Prøver til undersøgelse for salmonella skal udtages jævnt fordelt blandt slagtekroppe fra alle besætninger, der skal slagtes med særlige hygiejnekrav i dagsleverancen eller den enkelte dellerance.

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-/dellerancen	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-/dellerancen	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 2, 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 2, nr. 2.

Bilag 7**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 slagteriet er flere slagtelinjer, eller såfremt der slagtes i flerholdsskift, skal slagtekroppe udvælges med lige stor sandsynlighed fra alle slagtelinjer. 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 vakuumsug med damptilførsel, på prøveudtagningsstederne.

2) Prøveudtagningsfrekvens:

- a) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet 30.000 eller flere grise, skal udtage prøver af fem slagtekroppe pr. slagtedag. Prøverne analyseres som en samleprøve, jf. dog kapitel 7.
 - b) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet fra 10.000 op til 30.000 grise, 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 grise, 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 grise, 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 mærkes med et entydigt identificerbart prøvenummer, hvor årstal for slagtedatoen indgår.
- 4) Slagterier, som har en begrundet forventning om at slagte væsentligt færre eller væsentligt flere grise end det foregående år, skal udtage prøver i forhold til det forventede slagtetotal.

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 grise, skal evaluering af analyseresultater foretages løbende på baggrund af de seneste 11 prøvedages resultater. Slagteriet skal dagligt følge resultaterne og vurdere disse efter reaktionsgrænserne i kapitel 5, nr. 2 eller 3.
- 2) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet flere end 30.000 grise, må der i perioder på 11 på hinanden følgende prøvedage, hvor der indgår mindst én dag med kun et enkelt samleprøveresultat, 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 flere end 30.000 grise, må der i perioder på 11 på hinanden følgende prøvedage, hvor der på samtlige 11 prøvedage er to samleprøveresultater pr. dag, højst forekomme to positive samleprøver. Såfremt der findes tre eller flere positive samleprøver, skal der ske opfølgning efter reglerne i kapitel 6.
- 4) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet færre end 30.000 grise, 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. 2-4 nævnte reaktionsgrænser overskrides, skal virksomheden foretage en vurdering af de forhold, som kan være medvirkende til overskridelsen. Denne vurdering skal foreligge inden for 5 arbejdsdage regnet fra det endelige analyseresultat, og 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 kritiske kontrolpunkter.

- 2) Slagteriet skal inden for 10 arbejdsdage, regnet fra det endelige analyseresultat foreligger, sende eller på anden vis forelægge vurderingen, jf. nr.1, til Fødevarestyrelsen. Er vurderingen efter 10 dage arbejdsdage ikke afsluttet, skal slagteriet informere Fødevarestyrelsen om fremdriften i opfølgningen ugenligt, indtil den endelige rapport foreligger.
- 3) Såfremt der ved vurderingen findes en sandsynlig årsag til overskridelsen, skal der iværksættes korigerende handlinger, der skal meddeles Fødevarestyrelsen.
- 4) Den rutinemæssige ferskkødsovervågning fastholdes under en eventuel udvidet prøveudtagning.

Kapitel 7

Skærpet salmonellainsats

Udpegning

- 1) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet flere end 30.000 grise og er udpeget 4 gange inden for de seneste 6 måneder, skal iværksætte en skærpet salmonellainsats efter dette kapitel. Slagteriet udpeges, hvis
 - a) en ferskkødsprøve, der er udtaget på slagteriet inden for den seneste måned, findes positiv for salmonella, og
 - b) forekomsten af salmonella på slagtekroppene samtidig er 2,0 % eller derover.
- 2) Slagterier skal, når de er blevet udpeget efter nr. 1, udtage prøver af 10 slagtekroppe pr. slagtedag. Prøverne analyseres som to samleprøver af fem prøver i hver. Prøverne skal udtages, indtil forekomsten af salmonella på slagtekroppene er under 2,0 procent.
- 3) Den i nr. 1, litra b nævnte procentvise forekomst af salmonella beregnes på baggrund af ferskkødsprøver udtaget på slagteriet inden for de seneste 12 måneder. Prøverne vægtes således at den ældste måned i opgørelsen vægtes med en faktor 1, den næste med en faktor 2 og så fremdeles til den seneste måned, der vægtes med en faktor 12.
$$((1 \times \text{prævalens i måned 1}) + (2 \times \text{prævalens i måned 2}) + (3 \times \dots) \dots + (12 \times \text{prævalens i måned 12})) / 78$$
Ved beregningen af prævalensen skal der tages højde for, at samleprøven repræsenterer fem slagtekroppe, og at der sker et følsomhedstab ved at analysere prøverne samlet. Prævalensen udregnes for den enkelte måned efter følgende formel: $(\text{Antal positive samleprøver} \times 100) / (\text{Antal samleprøver} \times 3)$
- 4) Slagterier skal, når en skærpet salmonellainsats iværksættes, give meddelelse herom til Fødevarestyrelsen inden 10 arbejdsdage regnet fra udpegningen den 15. hverdag eller førstkommande hverdag i måneden.

Kortlægning og handlingsplan

- 5) 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.
- 6) Slagteriet skal have udarbejdet og iværksat en handlingsplan senest den 15. dag eller førstkommande hverdag i måneden efter den udpegning, der udløser skærpet salmonellainsats. 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.
- 7) Handlingsplanen skal godkendes af Fødevarestyrelsen.

Dokumentation

- 8) Slagteriet skal inden for 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.
- 9) Slagteriet er under skærpet salmonellainsats, indtil salmonellaforekomsten er under de i nr. 1 fastsatte grænser.
- 10) Hvis slagteriet har nul eller én positiv prøve i ferskskødsovervågningen 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. Slagteriet skal dog stadig udtage prøver af 10 slagtekroppe pr. slagtedag, jf. nr. 2, indtil slagteriet er under den fastsatte grænse.
- 11) Hvis slagteriet i 12 måneder efter, det ikke længere er underlagt skærpet indsats, har højst én positiv ferskkødsprøve, tæller udpegningerne ikke med i vurderingen af, om slagteriet skal være under skærpet indsats, jf. nr. 1.
- 12) Hvis slagteriet en måned har to eller flere positive ferskkødsprøver, indgår udpegningen i vurdering af, om slagteriet skal være under skærpet indsats, jf. nr. 1.
- 13) Hvis forekomsten kommer under de fastsatte grænser, jf. nr. 1, indgår efterfølgende udpegninger i vurderingen af, om slagteriet skal være under skærpet indsats, jf. nr. 1.

Kapitel 8

Indberetning til Fødevarestyrelsen

1) Slagteriet skal registrere resultatet af undersøgelsen for salmonella. Resultaterne skal indberettes til Fødevarestyrelsen hver måned. Følgende oplysninger skal som minimum foreligge

- a) entydig prøveidentifikation, hvor årstal for slagtedatoen indgår,
- b) information om prøvetype (samleprøver eller enkeltprøver),
- c) dato for slagtningen,
- d) prøveudtagelsesdato,
- e) dato for hvornår prøven er taget i analyse på laboratoriet (analysedato),
- f) resultater af salmonellaundersøgelse, herunder serotypning ved et positivt resultat for salmonella,
- g) navn på laboratoriet, som har udført analysen, og
- h) slagteriets autorisationsnummer.

2) Slagteriet skal indberette resultaterne af salmonellaprøverne senest 14 dage inde i den efterfølgende måned på virk.dk. Serotypen skal indberettes, når den forelægger, jf. § 18, stk. 5.