

Udskriftsdato: 2. januar 2026

VEJ nr 9109 af 18/02/2021 (Gældende)

Vejledning om afgrænsning af partier af fersk hønse- og kyllingekød med salmonella

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri,
Fødevarestyrelsen, j.nr.2020-38-31-00135

Vejledning om afgrænsning af partier af fersk hønse- og kyllingekød med salmonella

Afsnit 1

Hvad handler denne vejledning om?

Dette er en vejledning til §§ 16 og 17 i bekendtgørelse nr. 1819 af 2. december 2020 om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m. ("slagtefjerkræbekendtgørelsen"). Bekendtgørelsen indeholder bl.a. regler om tilbagetrækning af danskproduceret hønse- og kyllingekød, hvor der er påvist salmonella.

Vejledningen beskriver, hvordan fjerkræslagterier kan afgrænse et parti fersk hønse- og kyllingekød, hvor der er fundet salmonella. Det er relevant fx i forbindelse med tilbagetrækning af et parti varer, der er markedsført til andre virksomheder eller ved tilbagekaldelse fra forbrugerne. Afgrænsningen af et parti er vigtig for omfanget af en tilbagetrækning/tilbagekaldelse.

Bekendtgørelsen taler kun om tilbagetrækning, men dækker både tilbagetrækning og tilbagekaldelse fra forbrugere. Se figuren nedenfor.



Hvem er vejledningen rettet til?

Vejledningen retter sig til fjerkræslagterier (inklusive opskæringsvirksomheder), Fødevarestyrelsens føde-vareenheder og kødkontrollen.

Ansvarsfordeling

Fjerkræslagteriet skal ved fund af salmonella i hønse- og kyllingekød:

- afgrænse hvilke partier, hvor der er fundet salmonella, eller hvor der er en risiko for indhold af salmonella,
- undersøge, om der er prøver, som kan hjælpe til at begrænse den mængde varer, der skal trækkes/kaldes tilbage, og
- over for kødkontrollen beskrive grundlaget for afgrænsningen af partiet og af den tilbagetrukne/tilbagekaldte mængde varer.

Kødkontrollen vurderer herefter, om partiet er afgrænset korrekt, og om grundlaget er tilstrækkeligt til at begrænse den tilbagetrukne/tilbagekaldte mængde varer.

Afsnit 2

Hvilke prøver er omfattet af §§ 16 og 17?

§§ 16 og 17 dækker fund af salmonella i prøver fra hønse- og kyllingekød.

§ 16, stk. 1, omfatter partier (dagsproduktioner), hvor der er udtaget halsskindsprøver, jf. § 15.

§ 17, stk. 1, omfatter fund af salmonella i hønse- og kyllingekød i forbindelse med andre prøver end halsskindsprøverne i § 16, stk. 1. Det kan fx være fund i prøver i forbindelse med eksport af kød til Sverige eller Finland, hvor dele af partiet er markedsført, eller hvor kød fra flere partier er blandet sammen, samt prøver fra case-by-case kontrollen.

Afsnit 3

Definition af teknologiske betingelser efter § 17, stk. 1

§ 17, stk. 1 og § 2, nr. 8 angiver, at et parti fjerkrækød er en mængde, som er produceret under samme teknologiske betingelser og produceret mellem to rengøringer og desinfektioner på slagteri. "Samme teknologiske betingelser" betyder, at man bruger det samme udstyr, samme lokaler mv. uden mellemliggende rengøring og desinfektion. Som udgangspunkt er det altså hele dagsproduktionen, der skal trækkes/kaldes tilbage, hvis der er påvist salmonella, og der ikke er gjort rent og desinficeret i løbet af dagen.

Hvis der bliver fundet salmonella i markedsført fersk hønse- og kyllingekød, skal hele den produktionsmængde, der er fremstillet på samme teknologiske betingelser, og som vil kunne indebære samme risiko, hurtigst muligt trækkes tilbage eller tilbagekaldes fra markedet, herunder fra udlandet. Varerne skal destrueres, varmebehandles eller bruges på anden måde, som ikke udgør en smitterisiko, og som er accepteret af Fødevarestyrelsen.

Det gælder også for ikke-markedsførte partier (se figuren ovenover: Salgsstop på virksomheden).

Definition af ethvert fund efter § 17, stk. 1

Der må ikke være salmonella i hønse- og kyllingekød produceret i Danmark (nultolerance). Ved "ethvert fund" af salmonella, skal kødet derfor trækkes/kaldes tilbage. Det gælder for alle serotyper af salmonella.

Afsnit 4

Brug af egenkontrolresultater

Fjerkræslagteriets egenkontrolprøver kan i nogle situationer bruges til at afgrænse et parti. Det forudsætter dog, at alle prøver er negative for salmonella og udtaget repræsentativt for den mængde kød, som prøverne skal dokumentere salmonellafrihed for. Egenkontrolprøverne kan da være med til at sandsynliggøre, at der i en del af dagsproduktionen ikke er samme risiko for salmonella, og hermed begrænse omfanget af tilbagekaldelsen eller tilbagetrækningen. Fjerkræslagteriet kan fx afgrænse den salmonella-positive mængde til en bestemt produkttype (fx maskinudbenet kød eller filet), et separat lokale eller en tidsperiode.

Eventuelle ekstra prøver udtaget på forhånd

Det står fjerkræslagteriet frit for at tage flere verifikationsprøver end de op til 300 ugentlige halsskindsprøver, jf. bekendtgørelsens § 16, stk. 1. Fx hvis fjerkræslagteriet ønsker på forhånd at skabe grundlag for at begrænse den tilbagetrukne/tilbagekaldte mængde varer. De ekstra prøver kan evt. gemmes og analyseres, hvis fjerkræslagteriet vil begrænse den tilbagetrukne/tilbagekaldte mængde ved fund af salmonella i et parti kød.

Prøverne skal opbevares ved passende temperatur (0-5 °C) for at undgå vækst i prøverne og samtidig sikre, at eventuelle salmonellabakterier ikke bliver dræbt. Det er fjerkræslagteriets ansvar at mærke eventuelle ekstraprøver utvetydigt, så der ikke er tvivl om, hvor og hvornår prøverne er udtaget, hvilket parti kød prøverne repræsenterer, samt hvordan prøverne har været opbevaret. Fjerkræslagteriet skal kunne dokumentere dette.

Prøver fra procesudstyr

Fjerkræslagteriet kan bruge prøver fra procesudstyr til at begrænse den tilbagetrukne/tilbagekaldte mængde, hvis:

- Prøverne er udtaget før rengøring.
- Prøverne repræsenterer relevant udstyr og steder i produktionen, hvor der er kontakt med de færdige produkter.
- Prøverne er negative for salmonella.

Hvis fjerkræslagteriet på denne måde kan sandsynliggøre, at der ikke er salmonella i produkter, der er endt i fx et specielt rum eller en bestemt proces, kan det være med til at begrænse den tilbagetrukne mængde. Afgrænsningen omfatter kun produkter, der er produceret før prøveudtagning.

Fødevarestyrelsen, den 18. februar 2021

CHARLOTTE VILSTRUP