

Udskriftsdato: 3. januar 2026

VEJ nr 9575 af 04/07/2023 (Gældende)

## Vejledning om typning af salmonellapositive egenkontrolprøver

---

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, Fødevarestyrelsen, j.nr. 2023-28-33-00322

# Vejledning om typning af salmonellapositive egenkontrolprøver

Vejledning om typning af salmonellapositive egenkontrolprøver fra fødevarevirksomheder

## 1. Hvad handler vejledningen om?

Denne vejledning handler om regler for typning af salmonellapositive egenkontrolprøver.

Vejledningen knytter sig til bekendtgørelse nr. 599 af 30. maj 2023 om typning af salmonellapositive egenkontrolprøver. Formålet med bekendtgørelsen er at indsamle oplysninger om typebestemmelser af salmonellaisolater fra fødevarevirksomhedernes egenkontrol på områder, som ellers ikke bliver overvåget for salmonella. Typningen af disse prøver foregår på Fødevarestyrelsens laboratorium og kan bidrage til, at man hurtigere får opklaret fødevarebårne sygdomsudbrud.

Vejledningen retter sig til fødevarevirksomheder og laboratorier.

## 2. Hvilke isolater skal indsendes til typebestemmelse?

Fødevarevirksomheden skal sikre, at salmonellaisolater fra deres egenkontrol indsendes til Fødevarestyrelsens laboratorium til typning, men udelukkende de isolater, som er omfattet af bekendtgørelse om typning af salmonellapositive egenkontrolprøver. Det vil sige isolater, hvor der ikke er regler om, at virksomheden skal betale udgiften ved at typebestemme prøven.

Fødevarestyrelsens laboratorium vurderer, om samtlige isolater fra en virksomhed skal typebestemmes ud fra en vægtning af formålet med prøveudtagning (stikprøve, projekt, andet).

Bekendtgørelse om typning af salmonellapositive egenkontrolprøver § 3, stk. 4.

## 3. Hvilke isolater skal ikke indsendes?

Der er særlige regler for prøveudtagning af fersk kød for salmonella på grise-, kvæg- og fjerkræslagterier. Når der bliver fundet salmonella i disse prøver, skal virksomheden (slagteriet) sikre, at isolaterne bliver typebestemt. Det er slagteriet, der skal betale udgiften ved at typebestemme prøven.

Forekomsten af salmonella på slagterierne, herunder salmonellatyperne, er kendt via overvågningen. Derfor skal andre isolater fra slagteriet, herunder prøver udtaget på slagtegang eller i kølerum, ikke typebestemmes.

Isolater fra egenkontrolprøver af kød udtaget med henblik på eksport til Finland og Sverige i medfør af Kommissionens forordning (EF) Nr. 1688/2005 af 14. oktober 2005, som er udtaget i opskæringsleddet, skal ikke typebestemmes.

Bekendtgørelse om typning af salmonellapositive egenkontrolprøver § 3, stk. 2.

Hvis en virksomhed/et slagteri selv ønsker at få typebestemt flere isolater, skal virksomheden selv betale udgifterne.

Fødevarestyrelsen kan efter en konkret vurdering undtage andre virksomheder (ud over slagterier), så de ikke behøver at indsende isolater.

Det kan f.eks. være virksomheder, som:

- indsender et stort antal prøver af råvarer, som efterfølgende bliver varmebehandlet, og
- hvor det vurderes, at risikoen for krydskontamination er særdeles lav.

I disse tilfælde bidrager det ikke med ny viden at indsende flere prøver.

Bekendtgørelse om typning af salmonellapozitive egenkontrolprøve § 3, stk. 5.

#### **4. Oplysninger om isolatet**

Når laboratoriet indsender et isolat, skal der følge en række oplysninger med, så prøveresultatet kan bruges optimalt ved opklaring af et sygdomsudbrud.

Laboratoriet kan vælge at udfylde skemaet i bilag 2 i bekendtgørelse nr. 599 af 30. maj 2023 om typning af salmonellapozitive egenkontrolprøver eller sikre, at disse oplysninger på anden måde følger med isolatet:

1. Navn, e-mail og adresse og evt. autorisationsnummer på den virksomhed, der har udtaget prøven.
2. Dato for udtagning af prøven.
3. Oplysning om produkt: Er det en fødevare/produkt, miljøprøve, støvprøve mv. For animalske fødevarer skal dyreart (f.eks. gris, kylling, kvæg) oplyses.
4. Produkttrin (for fødevarer): Slutprodukt, færdigvare, halvfabrikata, råvare. For miljøprøver oplyses hvor prøven er taget, f.eks. afløb, kværn mv.
5. Om prøven er taget af et spiseklart produkt.
6. Navn på indsendende laboratorium.
7. Prøvenummer/ID, tildelt af indsendende laboratorium.

*Fødevarestyrelsen, den 4. juli 2023*

LENE MØLSTED JENSEN

/ Kiki Catrine Hallind Paulsen