

Ministerium: Miljø- og Fødevarerministeriet
Journalnummer: Miljø- og Fødevarermin.,
Fødevarestyrelsen j.nr. 2018-28-31-00392

Senere ændringer til forskriften
Ingen

Bekendtgørelse om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m.¹⁾

I medfør af § 4, stk. 1, § 5, stk. 1, § 32, § 34, stk. 2, § 36, stk. 1, § 37, stk. 1 og 3, § 39, stk. 1, § 40, stk. 1, § 45, stk. 1 og 2, § 48, § 49, § 50, § 51, § 54, stk. 5, og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 999 af 2. juli 2018, og § 26, § 27, stk. 2, § 29, § 30, § 33, § 34, stk. 1, § 36, § 37, § 47, § 53, stk. 1, § 58, stk. 1, § 61, stk. 1, § 62, § 67 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, stk. 1, nr. 1 og 3, i bekendtgørelse nr. 1592 af 15. december 2017 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

Kapitel 1

Definitioner og anvendelsesområde

§ 1. Bekendtgørelsen fastsætter bestemmelser om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt kontrol af salmonella i fjerkræ samt fersk kød af høns, kyllinger og kalkuner. Endvidere fastsættes bestemmelser om undersøgelse for campylobacter i slagtekyllinger og kyllingekød.

Stk. 2. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse på hønse- og kyllingekød, som er lovligt fremstillet eller markedsført i de øvrige medlemslande i Den Europæiske Union og Tyrkiet, og på produkter, der er lovligt fremstillet i EFTA-stater, der deltager i EØS-aftalen.

Stk. 3. Bekendtgørelsen gælder for alle salmonellatyper, jf. dog stk. 4.

Stk. 4. Undtaget fra stk. 3 er:

- 1) infektioner med *Salmonella Gallinarum* og *Salmonella Pullorum* (hønsetyfus), der er omfattet af bekendtgørelse om hønsetyfus, og
- 2) salmonellatyper, hvor der er sket harmonisering i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2160/2003 af 17. november 2003 om bekæmpelse af salmonella og andre bestemte fødevarerbårne zoonotiske agenser (zoonoseforordningen).

§ 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 Akkrediteringsfond (DANAK) eller af et tilsvarende akkrediteringsorgan, som er medunderskriver af European co-operation for Accreditation (EA) og International Laboratory Accreditation Cooperation's (ILAC) multilaterale aftale om gensidig anerkendelse.
- 2) AM-status: Salmonellastatus for den enkelte flok før levering til slagtning. Som AM-positive betragtes flokke, hvor der ved de i § 9 nævnte eller senere udtagne prøver er påvist salmonella. Flokke, hvori der ved de i § 9 nævnte eller ved senere udtagne prøver ikke er påvist salmonella, betragtes som AM-negative. En flok, der er under mistanke i henhold til bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i rugeægsproducerende høns og opdræt hertil eller bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshøns hold og opdræt hertil, anses for AM-positiv, indtil mistanken afkræftes i henhold til de nævnte bekendtgørelser.

- 3) Besætning: Et dyr eller en gruppe af dyr af samme art, som anvendes til et bestemt formål, og som er registreret på et CHR-nummer.
- 4) 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.
- 5) CHR-nummer: Et unikt nummer, der i det Centrale Husdyrbrugs Register (CHR) identificerer en bestemt geografisk beliggenhed.
- 6) En flok: Alt fjerkræ med samme sundhedsstatus, der holdes i samme rum eller samme indelukke, og som udgør en enkelt epidemiologisk enhed. For fjerkræ i bursystemer omfatter dette alle dyr, der er fælles om en given luftmængde.
- 7) Et hus: Et rum eller et indelukke, hvori en flok er opstaldet og er adskilt fra andre flokke.
- 8) Et husnummer: Et specifikt husnummer, der tildeles hvert hus på matriklen af Danske Æg.
- 9) Et parti fjerkrækød: En mængde fjerkrækød produceret under samme teknologiske betingelser og produceret mellem to rengøringer og desinfektioner på slagteri, fx en dagsproduktion eller produktionen mellem to skift. Såfremt der mellem to rengøringer produceres kød fra såvel AM-negative som fra AM-positive flokke, skal produktionen fra de AM-negative og AM-positive flokke betragtes som to selvstændige partier.
- 10) Fjerkræ: Høns, kyllinger, kalkuner, perlehøns, ænder, gæs, vagtler, opdrættet fjervildt, duer og strudsefugle samt hobby- og prydfugle.
- 11) Fjerkrædatabasen: En database, som indeholder laboratorieresultater af salmonellaprøver og campylobacterprøver fra fjerkræ. Databasen ejes af Fødevarestyrelsen og administreres af Danske Æg.
- 12) 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.
- 13) Nyudbrud: En tilstand, hvor der, efter at salmonellose er konstateret og efterfølgende ophørt, opstår symptomer hos samme eller andre dyr i flokken, som gør det overvejende sandsynligt, at salmonellabakterier er en afgørende faktor i sygdommens årsagskompleks.
- 14) Opstaldning: Det sted, hvor dyrene sædvanligvis opholder sig, herunder f.eks. hus og hønsegård.
- 15) Påvist salmonella: Salmonella er isoleret og verificeret på et akkrediteret laboratorium.
- 16) Salmonellose: Sygdom, hvor forhøjet dødelighed eller almen svækkelse, suppleret af laboratoriefund, gør det overvejende sandsynligt, at salmonellabakterier er en afgørende faktor i sygdommens årsagskompleks.
- 17) Slagtefjerkræ: Fjerkræ, der opdrættes og slagtes med henblik på konsum.

Kapitel 2

Salmonellose hos fjerkræ

§ 3. Den, som i sin varetægt har dyr, som er eller kan mistænkes for at være angrebet af salmonellose, skal tilkalde en dyrlæge.

Stk. 2. Når en dyrlæge tilkaldes i henhold til stk. 1, skal dyrlægen søge mistanken om sygdommen be- eller afkræftet samt søge sygdommens art konstateret.

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 foretage indberetning til Fødevarestyrelsen.

Stk. 4. Er der ikke konstateret salmonella i besætningen indenfor de seneste 6 måneder, eller er der tale om nyudbrud, skal dyrlægen udtage prøver af relevant materiale til undersøgelse.

Stk. 5. Dyrlægen skal, efter at have modtaget resultatet af de laboratiemæssige undersøgelser, hurtigst muligt give meddelelse til den besætningsansvarlige om resultatet.

§ 4. Efter Fødevarestyrelsens anvisning skal den besætningsansvarlige 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 salmonella.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan beslutte, at der skal udtages prøver fra besætninger til undersøgelse for udbredelsen af infektion med salmonella i dyrepopulationer samt fra besætninger i et nærmere afgrænset geografisk område, hvor en eller flere besætninger er sat under offentligt tilsyn på grund af salmonellose.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan beslutte, at blodprøver udtaget som led i andre sygdomsbekæmpelsesprogrammer skal undersøges for serologisk reaktion mod salmonella.

§ 5. Fødevarestyrelsen sætter en besætning under offentligt tilsyn, jf. § 22, hvis der er mistanke om salmonellose i besætningen.

Kapitel 3

Forbud mod anvendelse af antimikrobielle stoffer og vaccination

§ 6. Den besætningsansvarlige skal sikre, at der ikke anvendes antimikrobielle stoffer som metode til bekæmpelse af salmonella hos fjerkræ.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal sikre, at der ikke anvendes vaccination til forebyggelse og bekæmpelse af salmonella hos slagtehøns og -kyllinger.

Kapitel 4

Kontakt med andre dyr

§ 7. Ved opstaldning skal den besætningsansvarlige sørge for, at flokke af hønse holdes adskilt fra andre dyr, herunder andre arter af fjerkræ, og enhver smittefarlig kontakt skal undgås.

Kapitel 5

Salmonellakontrol af slagtefjerkræ

Prøveudtagning, undersøgelse og opfølgning i besætningen

§ 8. Den besætningsansvarlige skal sikre, at der ved indgangen til hvert hus opsættes tydelig skiltning, hvoraf CHR-nummer samt det husnummer, som huset er blevet tildelt af Danske Æg, fremgår.

§ 9. Den besætningsansvarlige skal sikre, at der fra hver flok af slagtefjerkræ udtages og indsendes materiale til undersøgelse for salmonella efter bilag 1 (AM-prøver), jf. dog stk. 2 og 3 samt § 19.

Stk. 2. I besætninger, hvorfra der slagtes op til 500 høns og kyllinger og højst 500 kalkuner om året med henblik på levering direkte til den endelige forbruger (stalddørssalg) eller lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, jf. § 5, stk. 2, nr. 1 og § 6, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v., skal den besætningsansvarlige sikre, at der udtages og indsendes materiale til undersøgelse for salmonella efter bilag 2 (AM-prøver), jf. dog stk. 3 og § 19.

Stk. 3. Undtaget fra stk. 1 og stk. 2 er:

- 1) fjerkræflokke, der undersøges efter bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i rugeægsproducerende høns og kalkuner samt opdræt hertil, jf. dog bilag 1, kapitel 1, nr. 4, litra f, eller
- 2) fjerkræflokke, der undersøges efter bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønseshold og opdræt hertil, jf. dog bilag 1, kapitel 1, nr. 4, litra f.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen udtager og indsender materiale én gang årligt i henhold til bilag 1. Den besætningsansvarlige skal advisere Fødevarestyrelsen senest 14 dage før prøveudtagningen skal finde sted.

Stk. 5. Udtagelse og indsendelse af materiale efter stk. 1 og 4 skal ske, uanset om flokken slagtes i eller udenfor Danmark.

§ 10. Inden fjerkræ afhændes til slagting, skal den besætningsansvarlige være i besiddelse af resultatet af AM-prøverne, jf. § 9, stk. 1, 2 og 3.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal sikre, at oplysning om flokkens AM-status sendes til slagteriet sammen med de produktionsoplysninger (fødevarekædeoplysninger), der fremgår af bilag I, kapitel II, del A i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum, medmindre der er truffet aftale om, at slagteriet modtager prøveresultatet direkte fra det laboratorium, der analyserer prøverne.

§ 11. Fødevarestyrelsen sætter en flok af slagtekyllinger under offentligt tilsyn, jf. § 22, hvis der påvises salmonella i AM-prøverne efter § 9, stk. 1 og 2, i svaberprøver efter § 12, stk. 4 eller i andre prøver udtaget i flokken.

Stk. 2. Det offentlige tilsyn omfatter den efterfølgende flok, når denne anses for AM-positiv efter § 12, stk. 2.

§ 12. Påvises der salmonella i prøver udtaget i en flok af slagtekyllinger, skal den besætningsansvarlige sikre grundig rengøring og desinfektion samt udluftning og tørring af de inficerede huse. Rengøring og desinfektion skal godkendes af Fødevarestyrelsen. Dette sker på baggrund af en visuel bedømmelse og undersøgelse af svaberprøver udtaget af Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Hvis Fødevarestyrelsen ikke kan godkende rengøringen og desinfektionen, anses den efterfølgende kyllingeflok for at være AM-positiv for salmonella uanset resultatet af de øvrige prøver, der tages fra flokken.

Stk. 3. Påvises der salmonella i AM-prøverne udtaget i en flok af slagtekyllinger, skal den besætningsansvarlige sikre, at der for den efterfølgende flok udtages ekstra prøver i henhold til bilag 1, kapitel 1, nr. 4, litra e.

Stk. 4. Påvises der salmonella i AM-prøver udtaget i en flok af slagtekyllinger eller i prøver efter stk. 1, og er der i den foregående flok påvist salmonella, skal der efter denne flok være en tomgangsperiode på mindst 12 dage. Fødevarestyrelsen skal godkende rengøring og desinfektion af huset førend nyt fjerkræ må indsættes.

Stk. 5. Den besætningsansvarlige skal udarbejde en saneringsplan, hvis der i to på hinanden følgende slagtekyllingeflokke påvises salmonella i AM-prøver eller i svaberprøver, jf. stk. 1. Saneringsplanen indsendes til godkendelse i Fødevarestyrelsen senest 14 dage efter det seneste fund af salmonella.

Stk. 6. Ved gentagne fund af salmonella i slagtekyllingeflokke på et CHR-nummer kan Fødevarestyrelsen pålægge den besætningsansvarlige at udarbejde en saneringsplan.

§ 13. Påvises der salmonella i prøver udtaget i en flok af slagtekalkuner, skal den besætningsansvarlige sikre grundig rengøring og desinfektion samt udluftning og tørring af de inficerede huse. Inden der indsættes nye dyr, skal rengøring og desinfektion godkendes af Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal udarbejde en saneringsplan, hvis der i to på hinanden følgende flokke af slagtekalkuner påvises salmonella i prøver fra flokken, eller i svaberprøver, jf. stk. 1. Saneringsplanen indsendes til godkendelse i Fødevarestyrelsen senest 14 dage efter det seneste fund af salmonella.

Stk. 3. Ved gentagne fund af salmonella i kalkunflokke på et CHR-nummer kan Fødevarestyrelsen pålægge den besætningsansvarlige at udarbejde en saneringsplan.

§ 14. Fjerkræ fra AM-positive flokke eller fjerkræ med ukendt salmonellastatus skal slagtes på et fjerkræslagteri som de sidste i et parti.

Stk. 2. Hele slagtekæden samt opskæringslokaler og udstyr, som har været i kontakt med AM-positive partier, skal rengøres og desinficeres, inden der slagtes fjerkræ, hvori der ikke er påvist salmonella.

§ 15. Virksomheder, der slagter fjerkræ, skal udtage og indsende prøver af fersk fjerkrækød af høns, kyllinger og kalkuner til undersøgelse for salmonella efter reglerne i bilag 3, jf. dog stk. 4.

Stk. 2. Virksomheder, der slagter høns eller kyllinger, skal straks meddele Fødevarestyrelsen, hvis der i de i stk. 1 nævnte prøver eller i prøver udtaget som led i virksomhedens egenkontrol konstateres salmonella. Der følges op på fundet efter reglerne i bilag 3, kapitel 5.

Stk. 3. Hvis der i prøver af fersk kød af kalkuner konstateres salmonella i de i stk. 1 nævnte prøver, følges der op på fundet efter reglerne i bilag 3, kapitel 6:

- 1) Fødevarestyrelsen kan påbyde virksomheden at udarbejde en handlingsplan for nedbringelse af salmonellaniveauet på slagteriet efter reglerne i bilag 3.
- 2) Forbud eller påbud, udstedt i forbindelse hermed, skal opretholdes indtil salmonellaforekomsten er dokumenteret nedbragt til under de i bilag 3 fastsatte grænser.

Stk. 4. Undtaget fra stk. 1 og 3 er primærproducenters slagtninger foretaget med henblik på levering direkte til den endelige forbruger (stalddørssalg) eller lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, jf. § 5, stk. 2, nr. 1 og § 6, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

§ 16. Virksomheder må ikke markedsføre kød fra hønse- og kyllingeflokke, som er slagtet i Danmark som fersk kød, før resultaterne af undersøgelserne for salmonella efter § 15, stk. 1 viser, at der ikke findes salmonella i kødet.

Stk. 2. Ved fund af salmonella i prøver udtaget efter § 9, § 12, stk. 2 eller stk. 3, eller § 15, stk. 1, af hønse- og kyllingekød, skal partiet destrueres, varmebehandles eller anvendes til andet formål, der af Fødevarestyrelsen er vurderet tilstrækkelig til ikke at udgøre en smitterisiko.

Stk. 3. Ved varmebehandling skal centrumstemperaturen i kødet være minimum 75° C, eller kødet skal behandles ved en anden kombination af temperatur og tid, som giver samme virkning. Varmebehandling skal foretages på en engrosvirksomhed.

§ 17. Ved ethvert fund af salmonella i fersk hønse- og kyllingekød må den produktionsmængde, der indebærer samme risiko for indhold af salmonella, ikke markedsføres.

Stk. 2. Kødet skal destrueres, varmebehandles eller anvendes til andet formål, der ikke medfører en smitterisiko, og som er accepteret af Fødevarestyrelsen.

§ 18. Ved udførsel til samhandelsland eller eksport til tredjeland af hønse- eller kyllingekød omfattet af § 16, stk. 2 og § 17, stk. 2, skal afsendervirksomheden dokumentere over for Fødevarestyrelsen, at der foreligger en accept fra modtagerlandets kompetente myndighed om, at kødet føres til en navngiven virksomhed i landet til bortskaffelse (destruktion), varmebehandling, jf. § 16, stk. 3, eller anvendelse til andet formål, der ikke medfører en smitterisiko.

§ 19. Bestemmelserne i §§ 8-18 finder ikke anvendelse på ænder, perlehøns, gæs, vagtler, opdrættet fjervildt, duer, strudse samt hobby- og prydfugle.

Stk. 2. Undtaget fra §§ 8-18 er ligeledes virksomheder med mobile anlæg og lignende, som anvendes til slagting eller slagtemæssig behandling i forbindelse med hjælp til besætningsansvarliges hjemmeslagting af egne dyr til brug i egen husholdning, jf. § 9 i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

Kapitel 6

Campylobacterkontrol af slagtekyllinger og af kyllingekød

§ 20. Der skal udtages og indsendes prøver til undersøgelse for campylobacter i flokke efter reglerne i bilag 4, kapitel 1, jf. dog stk. 3.

Stk. 2. Udtagning af prøver efter stk. 1, sikres af:

- 1) den ansvarlige for et fjerkræslagteri, eller
- 2) den ansvarlige for en besætning, hvis der afhændes fjerkræ til slagting på et slagteri uden for Danmark.

Stk. 3. Undtaget fra stk. 1 er:

- 1) primærproducenters slagtninger foretaget med henblik på levering direkte til den endelige forbruger (stalddørssalg) eller lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, jf. § 5, stk. 2, nr. 1 og § 6, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v., og
- 2) flokke af slagtekyllinger med under 500 kyllinger.

§ 21. Virksomheder, der slagter fjerkræ, skal udtage og indsende prøver af fersk fjerkrækød af kyllinger til undersøgelse for campylobacter efter reglerne i bilag 4, kapitel 2, jf. dog stk. 3.

Stk. 2. Hvis der i prøver af fersk kød af fjerkræ konstateres campylobacter i de i stk. 1 nævnte prøver, følges der op på fundet efter reglerne i bilag 4.

Stk. 3. Undtaget fra stk. 1 og 2 er:

- 1) primærproducenters slagtninger foretaget med henblik på levering direkte til den endelige forbruger (stalddørssalg) eller lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, jf. § 5, stk. 2, nr. 1 og § 6, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v., og
- 2) slagterier, hvor der slagtes mindre end 10.000 kyllinger om året.

Kapitel 7

Offentligt tilsyn

§ 22. Den besætningsansvarlige for en flok under offentligt tilsyn efter § 5 skal sikre:

- 1) at flokken holdes isoleret,
- 2) at fjerkræ fra flokken ikke sælges eller på anden måde overdrages til levebrug,
- 3) at fjerkræ eller produkter heraf kun flyttes fra ejendommen efter tilladelse fra Fødevarestyrelsen,
- 4) at personer, der færdes mellem flokken og andre flokke, træffer foranstaltninger for at hindre smittespredning,
- 5) en effektiv skadedyrsbekæmpelse,
- 6) at gødning, foder og lignende produkter behandles efter Fødevarestyrelsens anvisning,
- 7) at redskaber, maskiner og lignende, der anvendes i bedriften, rengøres og desinficeres, inden de fjernes fra flokkens opholdssteder, og
- 8) at der straks gives meddelelse om det offentlige tilsyn til alle, der kommer i kontakt med besætningen.

Stk. 2. Det offentlige tilsyn ophæves, når Fødevarestyrelsen skønner, at:

- 1) fjerkræflokkenes sundhedstilstand er normal,
- 2) en besætning med hobby- og prydfugle ikke længere udgør en smitemæssig risiko, eller
- 3) flokken er destrueret, og rengøring og desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.

§ 23. Den besætningsansvarlige for en flok under offentligt tilsyn efter § 11 skal sikre:

- 1) at flokken holdes isoleret,
- 2) at fjerkræ fra flokken ikke sælges eller på anden måde overdrages til levebrug,
- 3) at fjerkræ eller produkter heraf kun flyttes fra ejendommen efter tilladelse fra Fødevarestyrelsen,
- 4) at personer, der færdes mellem flokken og andre flokke, træffer foranstaltninger for at hindre smittespredning,
- 5) en effektiv skadedyrsbekæmpelse,
- 6) at gødning, foder og lignende produkter behandles efter Fødevarestyrelsens anvisning,
- 7) at redskaber, maskiner og lignende, der anvendes i bedriften, rengøres og desinficeres, inden de fjernes fra flokkens opholdssteder, jf. dog stk. 2,
- 8) at der straks gives meddelelse om det offentlige tilsyn til alle, der kommer i kontakt med besætningen, og

9) at der efter Fødevarestyrelsens anvisninger gennemføres en udredning af mulige smitekilder og evt. spredning af smitten samt meddeler Fødevarestyrelsen om resultatet af udredningen.

Stk. 2. Det slagteri, som foretager slagtning af fjerkræet, skal påse, at materiel, der er anvendt i forbindelse med transport af fjerkræ fra en besætning under offentligt tilsyn, rengøres og desinficeres umiddelbart efter levering af fjerkræet på slagteriet.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen ophæver det offentlige tilsyn, når:

- 1) flokken er aflivet eller slagtet, og
- 2) den i § 12, stk. 1 eller stk. 4 nævnte rengøring og desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen ophæver tilsynet skriftligt til ejeren hurtigst muligt. Fødevarestyrelsen underretter Danske Æg om ophævelse af det offentlige tilsyn.

Kapitel 8

Indsendelse og undersøgelse af prøver samt indberetning og opbevaring af prøveresultater

§ 24. Isoleres salmonella-suspekter bakterier i materiale indsendt i henhold til denne bekendtgørelse, skal den ansvarlige for det indsendte materiale sikre, at der straks indsendes et isolat til følgende undersøgelser:

- 1) Verifikation,
- 2) Serotypning, og
- 3) Resistensbestemmelse.

Stk. 2. Resistensbestemmelse skal foretages med de antimikrobielle stoffer, der fremgår af Kommissionens gennemførelsesafgørelse 652 af 12. november 2013 om overvågning og rapportering af antimikrobiel resistens hos zoonotiske og kommensale bakterier.

Stk. 3. De i stk. 1, nummer 1-3 nævnte undersøgelser skal foretages på et akkrediteret laboratorium, der er godkendt af Fødevarestyrelsen eller udpeget af myndighederne i det land, hvor laboratoriet ligger.

Stk. 4. Serotypning foretages efter White-Kaufmann-Le Minor skemaet.

Stk. 5. Ved fund af kritisk resistent salmonella skal der ske opfølgning efter reglerne i bekendtgørelse om kritisk resistent salmonella hos fjerkræ, kvæg og svin.

§ 25. Prøvemateriale udtaget efter reglerne i § 9 (sokkeprøver) til undersøgelse for forekomst af salmonella skal indsendes til et akkrediteret laboratorium, der er godkendt af Fødevarestyrelsen, jf. kravene i seneste version af Bekendtgørelse om godkendelse af veterinære laboratorier, eller er udpeget af myndighederne i det land, hvor laboratoriet ligger.

Stk. 2. Prøvematerialet, jf. stk. 1, skal mærkes med oplysninger om CHR-nummer og husnummer.

§ 26. Materiale udtaget efter reglerne i § 15 til undersøgelse for salmonella (halsskindsprøver) og §§ 20-21 til undersøgelse for campylobacter skal indsendes til et laboratorium, som har et dokumenteret kvalitetssikringssystem i form af akkreditering, certificering eller et kvalitetssystem baseret på anerkendte principper for kvalitetssikring af laboratorier, jf. kravene i seneste version af Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v.

§ 27. Laboratoriet skal meddele resultatet af de laboratoriemæssige undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse til den, der har indsendt prøven.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal sikre, at resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter § 4, § 9, § 12, stk. 3 og § 20, stk. 1, efter Fødevarestyrelsens anvisning, overføres elektronisk til Fjerkrædatabasen, snarest efter at resultatet foreligger.

Stk. 3. Slagteriet skal sikre, at resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter § 20, stk. 1, efter Fødevarestyrelsens anvisning, overføres elektronisk til Fjerkrædatabasen, snarest efter at resultatet foreligger.

Stk. 4. Slagteriet skal meddele resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter § 15, stk. 1, og § 21, stk. 1, til Fødevarestyrelsen efter reglerne i bilag 3, kapitel 7, jf. dog § 15, stk. 2, og bilag 4.

Stk. 5. Resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse skal opbevares hos den besætningsansvarlige henholdsvis virksomheden i mindst 2 år.

§ 28. Den besætningsansvarlige skal sikre, at enhver bakteriologisk påvisning af salmonellabakterier i prøver udtaget i besætningen straks indberettes til Fødevarestyrelsen.

§ 29. De i § 4 nævnte prøver skal udtages af en dyrlæge eller efter en dyrlæges anvisninger og under dennes ansvar.

Stk. 2. Udtagning og indsendelse af prøver, gennemførelse af laboratorieundersøgelser samt registrering, opbevaring og indberetning af resultater i medfør af denne bekendtgørelse, udover det i stk. 1 samt § 9, § 12, stk. 3, § 15, og §§ 24-27 nævnte, skal ske efter Fødevarestyrelsens anvisning.

Kapitel 9

Egenkontrol

§ 30. Den besætningsansvarlige for en slagtekyllingebesætning skal udarbejde og følge et egenkontrolprogram, jf. dog stk. 2. Egenkontrolprogrammet skal leve op til alle krav i en branchekode, der af Fødevarestyrelsen er vurderet tilstrækkelig til at forebygge, at salmonella introduceres i produktionskæden, og til at sikre, at eventuelt introduceret salmonella fjernes effektivt fra produktionskæden.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen gennemfører et årligt tilsyn i besætningen for at kontrollere, at kravene i egenkontrolprogrammet overholdes, jf. dog stk. 3.

Stk. 3. Undtaget fra stk. 1 og 2 er hønsehold, hvorfra der alene leveres slagtede kyllinger direkte til den endelige forbruger (stalddørssalg) eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, jf. § 5, stk. 2, nr. 1 og § 6, stk. 1., nr. 1, i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v.

Kapitel 10

Afholdelse af udgifter

§ 31. Udgifter til laboratorieundersøgelse af prøver udtaget efter § 3, stk. 4, afholdes inden for de hertil af staten givne bevillinger, jf. dog stk. 2.

Stk. 2. Undtaget fra stk. 1 er laboratorieundersøgelser af duer, vagtler, opdrættet fjervildt og strudsefugle efter § 3, stk. 4.

Kapitel 11

Dispensation

§ 32. Fødevarestyrelsen kan efter fastsættelse af vilkår betinget af forholdene på det enkelte slagteri tillade, at der slagtes salmonellapositive flokke på slagterier, hvor prøveudtagning foretages efter bilag 3, kapitel 2, nr. 4, hvis det ikke er muligt på anden måde at slagte disse flokke på et slagteri beliggende i Danmark.

Kapitel 12

Straffebestemmelser

§ 33. Med bøde straffes den, der:

- 1) overtræder § 3, § 4, stk. 1, §§ 6-8, § 9, stk. 1, stk. 2, og stk. 5, § 12, stk. 1 og stk. 3-5, § 13 stk. 1-2, § 14, § 15, stk. 1-3, §§ 16-18, § 20, stk. 1-2, § 21, stk. 1-2, § 22, stk. 1, § 23, stk. 1-2, § 24-29, eller § 30, stk. 1,
- 2) undlader at efterkomme påbud eller forbud efter § 15, stk. 3, eller
- 3) undlader at udarbejde saneringsplan efter § 12, stk. 6.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis den ved handlingen eller undladelsen skete overtrædelse er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er:

- 1) forvoldt skade på menneskers eller dyrs sundhed eller fremkaldt fare herfor, eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

Kapitel 13

Ikrafttræden

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

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 77 af 20. januar 2017 om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m. ophæves.

Fødevarestyrelsen, den 30. november 2018

ANNELISE FENGER

/ Anne Kristine Bech

- ¹⁾ I bekendtgørelsen er der medtaget visse bestemmelser fra Kommissionens forordning 200/2012/EU af 8. marts 2012 om et EU-mål for mindskelse af forekomsten af Salmonella enteritidis og Salmonella typhimurium i flokke af slagtekyllinger, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning 2160/2003/EF, EU-Tidende 2012, nr. L 71, side 31, som senest berigtiget den 13. marts 2015, EU-Tidende 2015, nr. L 68, side 90, Kommissionens forordning 1190/2012/EU af 12. december 2012 om et EU-mål for mindskelse af forekomsten af Salmonella Enteritidis og Salmonella Typhimurium i kalkunflokke, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning 2160/2003/EF, EU-Tidende 2012, nr. L 340, side 29, som senest berigtiget den 13. marts 2015, EU-Tidende 2015, nr. L 68, side 91, Kommissionens forordning 1177/2006/EF af 1. august 2006 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning 2160/2003/EF for så vidt angår krav vedrørende anvendelse af særlige bekæmpelsesmetoder som led i de nationale programmer for bekæmpelse af salmonella hos fjerkræ, EU-Tidende 2006, nr. L 212, side 3, og Kommissionens forordning 2073/2005/EF af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, EU-Tidende 2005, nr. L 338, side 1, som senest ændret ved Kommissionens forordning 2017/1495/EU af 23. august 2017, EU-tidende L 218 af 24. august 2017, side 1. Ifølge artikel 288 i EUF-Traktaten gælder en forordning umiddelbart i hver medlemsstat. Gengivelsen af disse bestemmelser er således udelukkende begrundet i praktiske hensyn og berører ikke de nævnte forordningers umiddelbare gyldighed i Danmark. Bekendtgørelse 77 af 20. januar 2017, som denne bekendtgørelse afløser, har som udkast været noticeret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2015/1535/EU om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester (kodifikation).

Salmonellaprøver fra flokke, der slagtes på slagterier uanset antal

Kapitel 1

Prøvetyper

- 1) Sokkeprøve: En prøve af gødning opsamlet under rundgang i stalden ved hjælp af et prøvemateriale, som kan være tubegaze afklippet i en længde af ca. 15 cm. med gødning.
- 2) Gødningsprøve på 60 g: En prøve bestående af 60 friske gødningsklatter á mindst 1 g.

Prøveudtagning for slagtekyllinger

- 3) Prøveudtagning skal omfatte alle indelukker i et hus og gødning skal opsamles repræsentativt for alle dele af de enkelte gulvafsnit.
- 4) For slagtekyllinger undersøges hvert hus for salmonella på følgende måde:
 - a) 15-21 dage før slagtning udtages fem par sokkeprøver fra hvert hus. Prøven udtages af den besætningsansvarlige, dog foretager Fødevarestyrelsen prøveudtagning én gang årligt i besætningerne. Fødevarestyrelsen udtager ved denne prøveudtagning, som stikprøve, en prøve for hver påbegyndte ti huse på ejendommen, mens resterende prøver udtages af den besætningsansvarlige.
 - b) 7-10 dage før slagtning udtages fem par sokkeprøver fra hvert hus. Prøveudtagningen forestås af en repræsentant for slagteriet, et laboratorium eller Fødevarestyrelsen. Prøven kan dog udtages af den besætningsansvarlige, hvis flokken slagtes på et slagteri, der slagter færre end 5000 høns eller kyllinger om dagen. Prøven kan udelades, hvis der er færre end 5000 slagtekyllinger i flokken, og flokken slagtes uden for Danmark. Prøven kan desuden udelades, hvis der er fundet salmonella i prøven udtaget 15-21 dage før slagtning, jf. nr. 4, litra a.
 - c) Prøver af fritgående flokke af slagtekyllinger udtages udelukkende inde i fjerkræhuset.
 - d) Prøver fra flokke i anlæg, hvor det på grund af strølsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, kan i stedet udtages som gødningsprøver efter nr. 2.
 - e) Hvis der er konstateret salmonella i slagtekyllinger fra den foregående flok fra samme hus, skal den besætningsansvarlige foranledige, at der udtages ekstra prøver med henblik på at finde smitekilden.
 - f) Fra flokke, der undersøges efter bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i rugeægproducerende høns og kalkuner samt opdræt hertil eller bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønsehøns og opdræt hertil, udtages to par sokkeprøver, med mindre resultaterne af den senest foretagne undersøgelse er mindre end 21 dage gamle.

Prøveudtagning for slagtekalkuner

- 5) For kalkuner udtages i hvert hus tidligst 3 uger før slagtning to par sokkeprøver for salmonella. Prøven udtages af den besætningsansvarlige, dog udtager Fødevarestyrelsen én gang årligt prøven i én flok i besætningen.
- 6) Prøver fra flokke i anlæg, hvor det på grund af strølsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, kan i stedet udtages som gødningsprøver efter nr. 2.

7) Fødevarestyrelsen udtager prøver af de øvrige kalkunflokkede på ejendommen, når der konstateres salmonella i AM-prøverne, jf. § 9, stk. 1.

8) Fødevarestyrelsen udtager prøver af alle flokke på ejendommen, hvis der i en foregående flok i prøver udtaget af den besætningsansvarlige er konstateret Salmonella Typhimurium, Salmonella Enteritidis, Salmonella Virchow, Salmonella Infantis eller Salmonella Hadar.

Kapitel 2

Prøveundersøgelse

9) Prøver til undersøgelse for salmonella skal analyseres efter den gældende version af DS/EN ISO 6579-1. Mikrobiologiske undersøgelser i fødevarekæden – Horizontal metode til påvisning, optælling og serotypning af Salmonella – Del 1: Påvisning af Salmonella spp., jf. dog nr. 10.

10) Prøver udtaget efter nr. 4, b og e kan analyseres efter metoden angivet i nr. 9 med følgende modifikationer:

a) Udsæd fra MSRVS sker alene efter 24 ± 3 timers inkubation.

b) XLD benyttes som det eneste selektive isolationsmedium.

11) Prøver, der udtages af den besætningsansvarlige, kan analyseres efter andre analysemetoder, hvis metoderne er validerede på grundlag af referencemetoden, og hvis der anvendes en metode, der er certificeret af en tredjepart i overensstemmelse med protokollen i EN/ISO-standard 16140 eller andre internationalt anerkendte lignende protokoller.

Skematisk oversigt over salmonellaprøveudtagningen for slagtekyllinger og kalkuner, der slagtes på slagteri uanset antal

Alder	Udtagningssted	Prøvemateriale	Prøve tages af
Slagtekyllinger			
15-21 dage før slagting (ante mortem, AM)	Huse	5 par sokkeprøver	Ejer (en gang årligt tager Fødevarestyrelsen én prøve fra ét hus for hver 10 huse på ejendommen)
7-10 dage før slagting (ante mortem, AM)	Huse	5 par sokkeprøver	Slagteri, laboratorium eller Fødevarestyrelsen
Kalkuner			
Tidligst 3 uger før slagting (ante mortem AM)	Huse	2 par sokkeprøver	Ejer (en gang årligt udtager Fødevarestyrelsen én prøve fra én flok i besætningen)

Salmonellaundersøgelse af fjerkræflokke fra primærproducenter, der leverer slagtet fjerkræ direkte til den endelige forbruger (stalddørssalg) eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger

Kapitel 1

Udtagning af prøver

Slagtekyllinger

- 1) Den besætningsansvarlige skal udtage to par sokkeprøver af alle flokke af slagtekyllinger tidligst 3 uger før slagtning.
- 2) Prøverne kan udtages tidligst 6 uger før slagtning, hvis slagtekyllingerne enten holdes i over 81 dage, eller falder ind under bestemmelserne om produktion af økologiske slagtekyllinger i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 889/2008 af 5. september 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 834/2007 om økologisk produktion og mærkning af økologiske produkter, for så vidt angår økologisk produktion, mærkning og kontrol.
- 3) Prøver af fritgående flokke af slagtekyllinger udtages udelukkende inde i fjerkræhuset.
- 4) Hvis det ikke er muligt at få adgang til husene på grund af begrænset plads i flokke med mindre end 100 slagtekyllinger, og det derfor ikke er muligt at tage sokkeprøver ved at gå rundt i husene, kan sokkerne anvendes som handsker, idet disse gnides over overflader, der er forurenede med frisk fækalt materiale.
- 5) Prøver fra flokke i anlæg, hvor det på grund af strølsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, kan i stedet udtages som gødningsprøver efter bilag 1, kapitel 1, nr. 2.

Udtagning af prøver fra slagtekalkuner

- 6) Den besætningsansvarlige skal udtage to par sokkeprøver af alle flokke af slagtekalkuner tidligst 3 uger før slagtning.
- 7) Prøverne kan udtages tidligst 6 uger før slagtning hvis kalkunerne enten holdes i over 100 dage, eller falder ind under bestemmelserne om produktion af økologiske kalkuner i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 889/2008 af 5. september 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 834/2007 om økologisk produktion og mærkning af økologiske produkter, for så vidt angår økologisk produktion, mærkning og kontrol.
- 8) I flokke på under 100 kalkuner, hvor det ikke er muligt at anvende sokker eller sko, der trækkes over fodtøjet, fordi man ikke kan komme ind i husene, kan prøverne udtages med hænderne - ved at overtræksokkerne/-skoene tages uden på handsker og gnides hen over flader med frisk fækalt materiale - eller, hvis det ikke lader sig gøre, ved anvendelse af andre egnede metoder til udtagning af fæcesprøver.
- 9) Prøver fra flokke i anlæg, hvor det på grund af strølsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, kan i stedet udtages som gødningsprøver efter bilag 1, kapitel 1, nr. 2.

Kapitel 2

Prøveundersøgelse

10) Prøver til undersøgelse for salmonella skal analyseres efter den gældende version af DS/EN ISO 6579-1. Mikrobiologiske undersøgelser i fødevarekæden – Horizontal metode til påvisning, optælling og serotypning af Salmonella – Del 1: Påvisning af Salmonella spp., jf. dog nr. 11.

11) Prøver udtaget efter bilag 1, kapitel 1, nr. 1 kan analyseres efter metoden angivet i nr. 10 med følgende modifikationer:

a) Udsæd fra MSR/V sker alene efter 24 ± 3 timers inkubation.

b) XLD benyttes som det eneste selektive isolationsmedium.

12) Prøver, der udtages af den besætningsansvarlige, kan analyseres efter andre analysemetoder, hvis metoderne er validerede på grundlag af referencemetoden, og hvis der anvendes en metode, der er certificeret af en tredjepart i overensstemmelse med protokollen i EN/ISO-standard 16140 eller andre internationalt anerkendte lignende protokoller.

◇

Salmonellaprøver af fersk fjerkrækød

Kapitel 1

Generelt

- 1) Kontrollen for salmonella omfatter undersøgelse af samtlige partier, der produceres, jf. dog kapitel 2, nr. 4, nr. 5, litra c og nr. 7 og 8.
- 2) Den ansvarlige for slagteriet foranlediger, at prøverne udtages.
- 3) Prøverne udtages jævnt fordelt gennem hele slagteperioden.

Kapitel 2

Udtagning af prøver til undersøgelse for salmonella

- 4) Vedrørende prøveudtagning på slagterier, der udelukkende slagter AM-negative flokke af kyllinger eller høns:
 - a) Der udtages ugentligt 300 halsskindprøver fra én tilfældigt udvalgt flok. Prøverne kan pooles, dog således at der maksimalt indgår 60 prøver i en pool.
 - b) Ved slagting af flokke, hvor der i den foregående rotation er påvist salmonella, skal flokken slagtes sidst på dagen, og der udtages 300 halsskindsprøver af flokken. Prøverne kan pooles, dog således at der maksimalt indgår 60 prøver i en pool.
 - c) Der udtages for hver prøve 1 g halsskind, som pooles til en samleprøve á 60 g. Ved analysen tilsættes steril peptonbuffer i forholdet 1 til 9.
- 5) Vedrørende prøveudtagning på slagterier, der slagter både AM-negative og AM-positive flokke af kyllinger eller høns:
 - a) For partier med AM-negative flokke udtages 300 halsskindsprøver. Prøverne fordeles ligeligt mellem det antal flokke, som indgår i partiet, dog således at der udtages minimum 60 prøver af hver flok. Prøverne kan pooles indenfor den samme flok, dog således at der maksimalt indgår 60 prøver i en pool.
 - b) Der udtages for hver prøve 1 g halsskind, som pooles til en samleprøve á 60 g. Ved analysen tilsættes steril peptonbuffer i forholdet 1 til 9.
 - c) Der udtages ikke prøver fra partier af AM-positive flokke.
- 6) For slagterier, der slagter både AM-negative og AM-positive flokke, og som slagter mellem 1000 og 5000 høns eller kyllinger om dagen, kan prøveantallet for et parti fjerkrækød nedsættes til 180 prøver om dagen, som kan undersøges som tre samleprøver á 60 prøver.
- 7) Vedrørende prøveudtagning på slagterier, der slagter kalkuner eller under 1000 høns eller kyllinger om dagen:
 - a) Der udtages en gang om ugen 15 halsskindsprøver som fem samleprøver á tre prøver.
 - b) Prøverne udtages tilfældigt under produktionen og på forskellige ugedage.
 - c) Der udtages for hver prøve ca. 10 g halsskind. Prøverne pooles til samleprøver á 25 g.

d) Det kan accepteres, at slagteriet anvender en anden prøveudtagningsprocedure end beskrevet under punkt a til c, hvis slagteriet kan sandsynliggøre, at den giver tilsvarende sikkerhed.

8) For slagterier, som ikke slagter alle ugedage eller slagter forskellige fjerkrætyper, kan prøveudtagning foretages for hver femte slagtedag. Heri medregnes dage, hvor der slagtes kalkuner, høns eller kyllinger.

9) Et slagteri, der udtager prøver efter nr. 5, kan overgå til prøveudtagning efter nr. 4, når der i en periode på 3 måneder hverken er fundet salmonella i prøver af fersk kød eller i andre prøver udtaget på slagteriet.

10) En kortere periode end den i nr. 9 angivne kan accepteres, hvis der er tale om et sporadisk fund, og opfølgningen på fundet ikke afslører alvorlige brister i produktionshygiejnen.

Kapitel 3

Indsendelse af prøver

11) Prøver, der skal transporteres til eksterne laboratorier, skal indtil afsendelsen fra virksomheden opbevares ved en temperatur på højst 5° C. Prøverne skal være mærket således, at partiet og flokken, hvorfra de er udtaget, entydigt kan identificeres.

12) Yderemballagen, der anvendes ved forsendelse, skal være hel og være fremstillet af isolerende materiale, så det sikres, at prøverne ved ankomst til laboratoriet stadig er nedkølede (1 - 8° C).

Kapitel 4

Prøveundersøgelse

13) Prøverne skal analyseres så hurtigt som muligt, efter at prøveudtagningen har fundet sted. Uanset om prøverne analyseres på virksomhedens eget laboratorium eller sendes til et eksternt laboratorium, skal analysen påbegyndes senest dagen efter, at prøveudtagningen har fundet sted. Dog kan prøver udtaget fredag opbevares i køleskab til mandag. Prøverne må ikke fryses.

14) Prøverne skal analyseres med den gældende version af DS/EN ISO 6579-1 som referencemetode. Det kan accepteres, at der anvendes alternative analysemetoder, hvis metoderne er validerede mod referencemetoden i henhold til gældende udgave af "DS/EN ISO 16140-2. Mikrobiologiske undersøgelser i fødevarerekæden – Metodevalidering – Del 2: Protokol til validering af alternative (ophavsretlige) metoder ved hjælp af en referencemetode" eller anden internationalt anerkendt protokol.

Kapitel 5

Opfølgning på fund af salmonella

15) Såfremt der konstateres salmonella i de i § 15, stk. 1 nævnte prøver, skal virksomheden foretage en vurdering af hvilke forhold, der kan være medvirkende til fundet. Vurderingen baseres på en grundig gennemgang af virksomhedens egenkontrol, således at der i relevant omfang foretages:

a) tilbagesporing og gennemgang af oprindelsesbesætningers salmonellastatus, herunder udbredelsen af salmonella i besætningen,

b) kritisk gennemgang af indfangning og transport til slagteriet,

c) kritisk gennemgang af slagteproces og viderebehandling af produkterne, herunder partering og pakning, og

d) kritisk gennemgang af rengørings- og desinfektionsprocedurer.

16) Resultatet af vurderingen skal registreres.

17) Såfremt der ved vurderingen findes en sandsynlig årsag til fundet af salmonella, skal der iværksættes korrigerende handlinger for at sikre fjernelse af årsagen.

18) Såfremt årsagen til fundet af salmonella ikke umiddelbart kan identificeres, skal virksomheden udarbejde en plan for det videre arbejde med opfølgning på fundet. Denne plan skal bl.a. omfatte udvidet prøveudtagning, fx i form af rengørings- og halsskindsprøver. Den udvidede prøveudtagning tilrettelægges på baggrund af en konkret risikovurdering. Planen skal godkendes af Fødevarestyrelsen. Fødevarestyrelsen kontrollerer, at virksomheden overholder de tiltag, der er fastlagt i handlingsplanen.

19) Den rutinemæssige overvågning fastholdes under den udvidede prøveudtagning.

Kapitel 6

Virksomheder, der slagter kalkuner

20) Såfremt der findes salmonella i to eller flere samleprøver i partier af fersk kalkunkød fra AM-positive flokke, eller hvis der findes en eller flere positive samleprøver i partier af fersk kalkunkød fra AM-negative flokke, skal der reageres efter reglerne i kapitel 5.

21) Virksomheden skal iværksætte en skærpet salmonellainsats, hvis de i nr. 20 fastsatte grænser overskrides tre eller flere gange indenfor de seneste 4 uger.

22) Virksomheden skal, når en skærpet salmonellainsats iværksættes, give meddelelse herom til Fødevarestyrelsen.

23) Virksomheden forbliver underlagt en skærpet salmonellainsats i mindst 4 uger derefter, og indtil salmonellaforekomsten er under den i nr. 21 nævnte grænse.

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

25) Inden for 2 uger efter iværksættelsen af en skærpet salmonellainsats skal virksomheden have udarbejdet og iværksat en skriftlig handlingsplan. Handlingsplanen skal beskrive, hvilke kritiske punkter virksomheden har identificeret, og hvilke korrigerende tiltag virksomheden vil iværksætte. Tiltagene skal sikre en målrettet og vedvarende hygiejneforbedring.

26) Handlingsplanen skal godkendes af Fødevarestyrelsen. Fødevarestyrelsen kontrollerer, at virksomheden overholder de tiltag, der er fastlagt i handlingsplanen.

Kapitel 7

Registrering og indberetning

27) Virksomheden skal registrere resultatet af undersøgelser for salmonella. Følgende oplysninger skal som minimum foreligge:

a) Prøveudtagningsdato.

b) Fjerkrætype.

- c) Entydig partiidentifikation.
- d) Resultat af undersøgelse for salmonella udtaget af det pågældende fjerkræ før slagtning. For slagtekyl-linger betragtes en flok som positiv, hvis en eller flere af de undersøgte prøver før slagtning er positive.
- e) Resultat af undersøgelse for salmonella af det pågældende ferske fjerkrækød efter slagtning.
- f) Serotypning.
- g) Iværksatte korrigerende handlinger ved fund af salmonella.

28) Resultaterne skal indberettes til Fødevarestyrelsen hver måned, umiddelbart efter at de sidste undersøgelser for måneden foreligger og senest ved afslutning af den følgende måned. Ved indberetningen skal skemaet nederst eller et skema med tilsvarende oplysninger anvendes.

Skematisk oversigt over udtagning af halsskindsprøver på slagterier til undersøgelse for salmonella

Slagterier der udelukkende slager AM-negative flokke	Slagterier, der slagter både AM-negative og -positive flokke:	Slagterier der slagter kalkuner eller under 1000 høns eller kyllinger pr dag
300 halsskindsprøver fra én flok hver uge. Prøverne analyseres som fem samleprøver, hver med 60 prøver	Mindst 300 halsskindsprøver fra hvert parti. * Prøverne analyseres som 5 samleprøver, hver med 60 prøver. Der skal udtages mindst 60 prøver fra hver flok i et parti.	15 halsskindsprøver. Prøverne analyseres som 5 samleprøver á 3 prøver

*Prøveudtagning kan reduceres for slagterier, der slagter færre end 5000 dyr om dagen.

Indberetningsskema for salmonella

Dato for prøveudtagning	Fjerkrætype	Partiidentifikation	Resultat af AM-prøver (pos. / neg.)	Resultat af PM-prøver (antal pos. /totalt antal)	Serotype og korrigerende handlinger
Slagteri:		Måned:	Underskrift:		

Campylobacterprøver af slagtekyllingeflokke og kyllingekød**Kapitel 1***Udtagning af prøver til undersøgelse for campylobacter af slagtekyllinger*

- 1) For slagtekyllinger, der afhændes til slagtning på et slagteri uden for Danmark, udtages i hvert hus senest 10 dage før slagtning ét par sokkeprøver til undersøgelse for campylobacter. Prøven udtages af den besætningsansvarlige.
- 2) For slagtekyllinger, der leveres til slagtning på et slagteri beliggende i Danmark, udtages der på slagteriet kloaksvaberprøver til undersøgelse for campylobacter. Fra hvert hus udtages kloaksvaberprøver fra 24 slagtekyllinger, hvor der i alt anvendes 12 vatpinde. De 12 vatpinde pooles til en samleprøve. Kloaksvaberprøverne udtages på den sidste slagtedato. Prøven udtages af slagteriet.
- 3) Prøver til undersøgelse for campylobacter skal analyseres med gældende version af DS/EN ISO 10272-1 som referencemetode. Der kan anvendes en anden analysemetode, såfremt den er valideret mod referencemetoden i henhold til gældende udgave af ”DS/EN ISO 16140-2. Mikrobiologiske undersøgelser i fødevarer – Metodevalidering – Del 2: Protokol til validering af alternative (ophavsretlige) metoder ved hjælp af en referencemetode” eller anden internationalt anerkendt protokol og såfremt den alternative metode er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Kapitel 2*Udtagning af prøver til undersøgelse for campylobacter i fersk kyllingekød*

- 4) Vedrørende prøveudtagning til undersøgelse for campylobacter i halsskindsprøver på slagterier:
 - a) Der udtages 15 halsskindsprøver efter køling á 8-9 gram.
 - b) De 15 halsskindsprøver samles i 5 prøver med 3 halsskind i hver prøve og med en samlet vægt på ca. 26 gram.
 - c) Alle halsskind i en samleprøve skal stamme fra samme flok.
 - d) Slagteriet kan anvende en anden prøveudtagningsprocedure end beskrevet under punkt a til c, hvis slagteriet kan sandsynliggøre, at den giver tilsvarende sikkerhed.
- 5) Slagterier, der slagter under 1000 kyllinger om dagen, kan anvende prøver udtaget til undersøgelse for salmonella, jf. bilag 3, nr. 7, til undersøgelse for campylobacter. Hvis analysen for salmonella og campylobacter udføres på samme laboratorium udtages halsskindsprøver, jf. nr. 1.
- 6) Hvis analysen for salmonella og campylobacter i prøver udtaget jf. nr 2 skal udføres på forskellige laboratorier udtages halsskindsprøver jf. litra a-g:
 - a) Der udtages 20 halsskind á 8-9 gram,
 - b) De 20 halsskindsprøver samles i 5 prøver á 4 halsskind med en samlet vægt på ca 35 gram.
 - c) Alle halsskind i én samleprøve skal stamme fra samme flok

d) Hver samleprøve opdeles herefter, således at man har en prøve på ca 10 gram til analyse for campylobacter og en prøve på 25 gram til undersøgelse for salmonella.

e) Slagteriet kan anvende en anden prøveudtagningsprocedure end beskrevet under punkt a til d, hvis slagteriet kan sandsynliggøre, at den giver tilsvarende sikkerhed.

Kapitel 3

Indsendelse af prøver

7) Prøverne opbevares ved mellem 1-8 grader °C og transporteres til laboratoriet. Prøver, som har været kølet til 0 °C eller lavere, skal kasseres.

8) Prøverne skal være mærket således, at partiet og flokken, hvorfra de er udtaget, entydigt kan identificeres.

Kapitel 4

Prøveundersøgelse

9) Undersøgelsen på laboratoriet skal iværksættes senest 48 timer efter, at prøven er udtaget.

10) Prøver til undersøgelse for campylobacter skal analyseres efter gældende version af DS/EN ISO 10272-2. Mikrobiologiske undersøgelser i fødevarekæden – Horisontal metode til påvisning og tælling af Campylobacter spp. – Del 2: Kolonitælling som referencemetode. Der kan anvendes en anden analysemetode, såfremt den er valideret mod referencemetoden i henhold til gældende udgave af ”DS/EN ISO 16140-2. Mikrobiologiske undersøgelser i fødevarekæden – Metodevalidering – Del 2: Protokol til validering af alternative (ophavsretlige) metoder ved hjælp af en referencemetode” eller anden internationalt anerkendt protokol.

Kapitel 5

Opfølgning

11) Hver gang der er analyseret prøver, skal slagteriet vurdere resultaterne på baggrund af undersøgelser fra 10 prøverunder.

12) Slagteriet skal følge op, hvis der er mere end 20 ud af 50 samleprøver af halsskind, som indeholder over 1.000 cfu/g.

13) Opfølgning består som minimum af en gennemgang af:

a) egenkontrol

b) procedurer for hygiejne

c) proceskontrol

d) smittebeskyttende tiltag i kyllingernes oprindelsesbesætning

Prøveudtagningsfrekvenser

Antal slagtede kyllinger	Hvor ofte – hyppighed for prøveudtagning	Antal prøver ved hver prøvetagning
<10.000 /år	Fritaget	-
≥10.000/år <1.000.000/år	Hver 2. uge/ hver 10. slagtedag	15 eller 20 halskind til 5 samleprøver
≥1.000.000/år	Hver uge	15 halskind til 5 samleprøver