

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, § 36, stk. 1, § 37, stk. 1 og 3, § 39, stk. 1, § 40, stk. 1, § 45, stk. 1 og 2, § 49, § 50, § 51, § 54, stk. 5 og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 467 af 15. maj 2014, og § 26, § 29, § 30, § 33, § 34, stk. 1, § 36, § 37, § 47, § 53, stk. 1, § 58, stk. 1, § 61, stk. 1, § 62, § 66 a, stk. 1-2, § 66 c, § 67 og § 70, stk. 3, i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 466 af 15. maj 2014, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, stk. 1, nr. 1 og 3, i bekendtgørelse nr. 511 af 23. april 2015 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

Kapitel 1

Definitioner og anvendelsesområde

§ 1. Bekendtgørelsen fastsætter bestemmelser om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ og kontrol af salmonella i fjerkræ. Endvidere fastsættes bestemmelser om undersøgelse for campylobacter i slagtekyllinger.

Stk. 2. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse på hønse- og kyllingekød, som er lovligt fremstillet og markedsført i de øvrige medlemslande i Den Europæiske Union eller lande i EØS.

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 fødevarerborne zoonotiske agenser (zoonoseforordningen)

§ 2. I denne bekendtgørelse forstås ved:

- 1) Fjerkræ: Høns, kyllinger, kalkuner, perlehøns, ænder, gæs, vagtler, opdrættet fjervildt, duer og strudsefugle samt hobby- og prydfugle.
- 2) Slagtefjerkræ: Fjerkræ, der slagtes med henblik på konsum.
- 3) En flok: Fjerkræ af samme alder og med samme sundhedsstatus, der udgør en driftsmæssig enhed og holdes på samme CHR-nummer. For fjerkræ i bursystemer omfatter dette alle dyr, der er fælles om en given luftmængde.
- 4) Et hus: Et rum eller et indelukke, hvori en flok er opstaldet. Der skal være en fysisk adskillelse mellemrum til andre bygninger eller til det fri.

¹⁾ I bekendtgørelsen er der medtaget visse bestemmelser fra Kommissionens forordning nr. 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 (EF) nr. 2160/2003, EU-Tidende 2012, nr. L 71, side 31, Kommissionens forordning nr. 1190/2012/EU af 12. december 2012 om et EU-mål for mindskelse af forekomsten af *Salmonella Enteritidis* og *Salmonella Typhimurium* i kalkunflokkene, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2160/2003, EU-Tidende 2012, nr. L 340, side 29, og Kommissionens forordning nr. 1177/2006/EF af 1. august 2006 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2160/2003 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. 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.

- 5) 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.
- 6) CHR-nummer: Et unikt nummer, der i det Centrale HusdyrbrugsRegister (CHR) identificerer en bestemt geografisk beliggenhed.
- 7) Besætning: En samling af fjerkræ, som anvendes til et bestemt formål, som er knyttet til en bestemt geografisk beliggenhed, og som har samme ejer i form af en juridisk eller fysisk person.
- 8) AM-status: Salmonellastatus for den enkelte flok før levering til slagtning. Som AM-positive betragtes flokke, hvor der ved de i § 7 nævnte eller senere udtagne prøver er påvist salmonella. Flokke, hvori der ved de i § 7 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 konsumægshønsehold og opdræt hertil, anses for AM-positiv, indtil mistanken afkræftes i henhold til de nævnte bekendtgørelser.
- 9) Et husnummer: Et specifikt husnummer, der tildeles af Det Danske Fjerkræraad.
- 10) Et parti fjerkrækød: Produktionen mellem to rengøringer og desinfektioner på slagteri, f.eks. en dagsproduktion eller et skift. Såfremt der mellem to rengøringer produceres kød såvel fra AM-negative som fra AM-positive flokke, skal produktionen fra de AM-negative og AM-positive flokke betragtes som to selvstændige partier.
- 11) Salmonellose: Sygdom, hvor forhøjet dødelighed eller almen svækkelse, suppleret af laboratoriefund, gør det overvejende sandsynligt, at salmonellabakterier er en afgørende faktor i sygdommens årsagskompleks.
- 12) 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.
- 13) Kritisk resistente salmonella: Salmonellabakterier, der er resistente over for antibiotika af typen flurokinoloner, 3. og 4. generations cephalosporiner eller carbapenemer, som er kritisk vigtige for behandling af mennesker.
- 14) Stalddørssalg: Slagtning og levering til den endelige forbruger af fjerkræ eller fersk kød heraf, i uåbnet, plukket eller udtaget stand fra en besætning, når slagtning og eventuel plukning, udtagning og opskæring af fjerkræet sker på bedriften.
- 15) Akkrediteret analyse: En i lovgivningen fastsat analysemetode til en specifik analyseparameter. For salmonella: "EN/ISO 6579/A1:2007 Mikrobiologisk undersøgelse af fødevarer og foderstoffer - Horizontal metode til bestemmelse af Salmonella spp. - Tillæg 1: Anneks D: Bestemmelse af Salmonella spp. i dyrefæces og i prøver fra primærproduktionsleddet". Analysen skal foretages på et akkrediteret laboratorium.
- 16) Akkrediteret laboratorium: Et laboratorium, som er akkrediteret af Den Danske Akkrediterings- og Metrologifond (DANAK) eller af et tilsvarende akkrediteringsorgan, som er medunderskriver af EA's (European co-operation for Accreditation) multilaterale aftale om gensidig anerkendelse.
- 17) Fjerkrædatabase: En database, som indeholder laboratorieresultater af salmonellaprøver og campylobacterprøver fra fjerkræ. Database ejes af Fødevarestyrelsen og administreres af Det Danske Fjerkræraad.

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, jf. § 27, stk. 1, i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 466 af 15. maj 2014.

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, jf. § 28, stk. 1, i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 466 af 15. maj 2014.

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 omfattet af stk. 1, skal dyrlægen foretage indberetning til Fødevarestyrelsen, jf. § 28, stk. 3, i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 466 af 15. maj 2014.

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. Undersøgelsen for salmonella skal foretages på et akkrediteret laboratorium, der er udpeget af Fødevarestyrelsen.

Stk. 5. Dyrlægen skal, efter at have modtaget resultatet af de laboratiemæssige undersøgelser, hurtigst muligt meddele 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. Undersøgelsen for salmonella skal foretages på et akkrediteret laboratorium, der er udpeget af Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan lade udtage 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 salmonella.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan lade blodprøver udtaget som led i andre sygdomsbekæmpelsesprogrammer undersøge for serologisk reaktion mod salmonella.

§ 5. Fødevarestyrelsen sætter besætningen under offentligt tilsyn, jf. § 21, hvis der er mistanke om salmonellose i en besætning.

Kapitel 3

Forbud mod anvendelse af antimikrobielle stoffer og vaccination

§ 6. Antimikrobielle stoffer må ikke anvendes som metode til bekæmpelse af salmonella hos fjerkræ, dog kan antimikrobielle stoffer anvendes til behandling af salmonellose, jf. kapitel 2.

Stk. 2. Vaccination må ikke anvendes til forebyggelse og bekæmpelse af salmonella hos slagtehøns og -kyllinger.

Kapitel 4

Salmonellakontrol af slagtefjerkræ

Prøveudtagning, undersøgelse og opfølgning i besætningen

§ 7. Den besætningsansvarlige skal sikre, at der fra hver flok af slagtefjerkræ udtages og indsendes materiale til undersøgelse for salmonella efter bilag 1 og 4 eller bilag 5 (AM-prøver), jf. dog stk. 5 og § 18.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen foretager visse udtagninger og indsendelser af materiale i henhold til bilag 1 og 4. Den besætningsansvarlige skal advisere Fødevarestyrelsen senest 14 dage før prøveudtagning.

Stk. 3. Der udtages og indsendes både materiale fra flokke, der slagtes i og udenfor Danmark.

Stk. 4. Materialet skal, med angivelse af CHR- og husnummer, indsendes til laboratoriet til undersøgelse for forekomst af salmonella. Undersøgelsen skal foretages på et akkrediteret laboratorium, der er udpeget af Fødevarestyrelsen.

Stk. 5. Undtaget fra stk. 1 er:

a) fjerkræflokke, der undersøges efter bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i rugeægsproducerende høns og kalkuner samt opdræt hertil, jf. dog bilag 1, kapitel 1, nr. 3, litra e, eller

b) fjerkræflokke, der undersøges efter bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønsehold og opdræt hertil, jf. dog bilag 1, kapitel 1, nr. 3, litra e, eller

c) fjerkræflokke, hvorfra der alene sælges uåbnet fjerkræ ved stalddørssalg.

§ 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 Det Danske Fjerkræraad, fremgår.

§ 9. Inden fjerkræ afhændes til slagtning, skal den besætningsansvarlige være i besiddelse af resultatet af AM-prøverne, jf. § 7, stk. 1 og 3.

Stk. 2. Oplysning om flokkens AM-status skal 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 (kontrollforordningen for animalske fødevarer) (som ændret), medmindre der er truffet aftale om, at slagteriet modtager prøveresultatet direkte fra det laboratorium, der analyserer prøverne.

§ 10. Fødevarestyrelsen sætter en flok af slagtekyllinger under offentligt tilsyn, jf. § 22, hvis der konstateres salmonella i AM-prøverne efter § 7, stk. 1, i prøver efter § 11, stk. 4 eller i andre prøver.

Stk. 2. Det offentlige tilsyn omfatter den efterfølgende flok, når denne anses for AM-positiv efter § 11, stk. 2.

§ 11. Påvises der salmonellabakterier i AM-prøverne udtaget i en flok af slagtekyllinger, jf. § 7, stk. 1, skal den besætningsansvarlige sikre grundig rengøring og desinfektion samt udluftning og tørring af de inficerede huse. Rengøring og desinfektion godkendes af Fødevarestyrelsen 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, uanset resultatet af de øvrige prøver, der tages fra flokken.

Stk. 3. Hvis der i en flok af slagtekyllinger påvises salmonellabakterier i AM-prøverne, skal den besætningsansvarlige sikre, at der for den efterfølgende flok udtages ekstra prøver i henhold til bilag 1, kapitel 1, nr. 3, litra d. Undersøgelsen for salmonella skal foretages på et akkrediteret laboratorium, der er udpeget af Fødevarestyrelsen.

Stk. 4. Påvises der salmonella i AM-prøver udtaget i en flok af slagtekyllinger eller i prøver efter stk. 1 eller 3, og der i den foregående flok er påvist salmonella, skal der efter denne flok være en tomgangsperiode på mindst 12 dage. Indsættelse af nyt fjerkræ efter tomgangsperioden må først ske, når Fødevarestyrelsen har godkendt rengøring og desinfektion af huset. Godkendelsen

meddeles på baggrund af en visuel bedømmelse og undersøgelse af svaberprøver udtaget af Fødevarestyrelsen efter endt rengøring og desinfektion.

Stk. 5. Den besætningsansvarlige skal udarbejde en saneringsplan, hvis der i to på hinanden følgende slagtekyllingeflokke påvises salmonella i AM-prøver eller i prøver efter stk. 1 eller 3. Saneringsplanen indsendes til godkendelse i Fødevarestyrelsen senest 14 dage efter fundet i svaberprøven efter stk. 1 eller i AM-prøverne udtaget i den efterfølgende flok.

Stk. 6. Ved gentagne fund af salmonella i kyllingeflokke på en ejendom kan Fødevarestyrelsen pålægge den besætningsansvarlige at udarbejde en saneringsplan.

§ 12. Påvises der salmonella i AM-prøver udtaget i en flok af slagtekalkuner, jf. § 7, stk. 1, skal den besætningsansvarlige sikre grundig rengøring og desinfektion samt udluftning og tørring af de inficerede huse. Rengøring og desinfektion godkendes af Fødevarestyrelsen på baggrund af en visuel bedømmelse og undersøgelse af svaberprøver udtaget af Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Den besætningsansvarlige skal udarbejde en saneringsplan, hvis der i to på hinanden følgende flokke af slagtekalkuner påvises salmonella i AM-prøven eller i svaberprøver udtaget efter stk. 1. Saneringsplanen indsendes til godkendelse i Fødevarestyrelsen senest 14 dage efter salmonellafundet i svaberprøven efter stk. 1 eller i AM-prøven udtaget i den efterfølgende flok.

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

Undersøgelser og opfølgning på slagteriet

§ 13. 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 grundigt, inden der slagtes fjerkræ, hvori der ikke er påvist salmonella.

§ 14. Virksomheder, der foretager slagtning af fjerkræ, skal udtage og indsende prøver af fersk fjerkrækød af høns, kyllinger og kalkuner til undersøgelse for salmonella efter reglerne i bilag 2 og 4, 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 2, 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 2, kapitel 6, jf. dog stk. 4.

a) Fødevarestyrelsen kan påbyde virksomheden at udarbejde en handlingsplan for nedbringelse af salmonellaniveauet på slagteriet efter reglerne i bilag 2.

b) Forbud eller påbud udstedt i forbindelse hermed opretholdes, indtil salmonellaforekomsten er dokumenteret nedbragt til under de i bilag 2, fastsatte grænser.

Stk. 4. Undtaget fra stk. 1 og 3 er slagtninger foretaget med henblik på stalddørssalg.

§ 15. Kød fra hønse- og kyllingeflokke opdrættet og slagtet i Danmark må ikke markedsføres som fersk kød, før resultaterne af undersøgelserne for salmonella efter § 7, stk. 1 og 3 og § 14, stk. 1 bekræfter, at der ikke findes salmonella i kødet.

Stk. 2. Ved fund af salmonella i prøver udtaget efter § 7, stk. 1 og 3, § 11, stk. 2 eller 3, eller § 14, stk. 1 af hønse- og kyllingekød, skal partiet destrueres, varmebehandles eller anvendes til andet formål, der ikke medfører en smitterisiko, og som er accepteret af Fødevarestyrelsen.

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

§ 16. Ved ethvert fund af salmonella i fersk hønse- og kyllingekød, må der ikke ske markedsføring af den produktionsmængde, der indebærer samme risiko for indhold af salmonella. Hvis kødet er markedsført skal det hurtigt muligt trækkes tilbage fra markedet.

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

§ 17. Ved udførsel eller eksport af hønse- eller kyllingekød omfattet af § 15, stk. 2 og § 16, stk. 2, skal afsendervirksomheden dokumentere over for Fødevarestyrelsen, at der foreligger en aftale med modtagervirksomheden om, at kødet skal destrueres, varmebehandles, jf. § 15, stk. 3, eller anvendes til andet formål, der ikke medfører en smitterisiko, og som er accepteret af Fødevarestyrelsen.

§ 18. Bestemmelserne i §§ 7-17 finder ikke anvendelse på ænder, perlehøns, gæs, vagtler, opdrættet fjervildt, duer, strudse samt hobby- og prydfugle.

Stk. 2. Virksomheder, der alene slagter fjerkræ med henblik på tilbagelevering til den besætningsansvarlige til brug i dennes private husholdning, er ikke omfattet af §§ 7-17.

Kapitel 5

Campylobacterkontrol af slagtekyllinger

§ 19. Der skal udtages prøver til undersøgelse for campylobacter efter reglerne i bilag 1, kapitel 1, nr. 4 og 5, jf. dog stk. 5.

Stk. 2. Den ansvarlige for et fjerkræslagteri beliggende i Danmark, skal sikre at prøverne udtages, jf. dog stk. 5.

Stk. 3. Den ansvarlige for en besætning, hvor der afhændes fjerkræ til slagtning på et slagteri uden for Danmark, skal sikre at prøverne udtages, jf. dog stk. 5.

Stk. 4. Indsendelse og undersøgelse af prøverne sker efter bilag 1.

Stk. 5. Undtaget fra stk. 1- 3 er slagtninger foretaget med henblik på stalddørssalg.

Kapitel 6

Undersøgelse for kritisk resistente salmonella

§ 20. Såfremt der ved laboratoriemæssig undersøgelse af materiale fra en besætning påvises kritisk resistente salmonella, skal den besætningsansvarlige sikre, at der gennemføres en smitteopsporing, herunder kortlægning af medicinforbrug, og indberette resultatet til Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. En flok med kritisk resistent salmonella kan først erklæres fri herfor, når flokken er slagtet eller aflivet og enten destrueres eller anvendes til andet formål, som ikke medføre en smitterisiko, og som er accepteret af Fødevarestyrelsen, og rengøring samt desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Kapitel 7

Offentligt tilsyn

§ 21. Et offentligt tilsyn efter § 5 omfatter:

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

Stk. 2. Det offentlige tilsyn ophæves, når:

- 1) Fødevarestyrelsen skønner, at fjerkræflokkenes sundhedstilstand er normal,
 - 2) Fødevarestyrelsen skønner, at 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.
- Godkendelsen meddeles på baggrund af en visuel bedømmelse samt undersøgelse af svaberprøver udtaget af Fødevarestyrelsen efter endt rengøring og desinfektion.

§ 22. Et offentligt tilsyn efter § 10 omfatter:

- 1) at flokken skal holdes isoleret,
- 2) at fjerkræ fra flokken ikke må sælges eller på anden måde overdrages til levebrug,
- 3) at fjerkræ eller produkter heraf kun må flyttes fra ejendommen efter tilladelse fra og på vilkår fastsat af Fødevarestyrelsen,
- 4) at personer, der færdes mellem flokken og andre flokke, skal træffe foranstaltninger for at hindre smittespredning,
- 5) at den besætningsansvarlige skal sikre en effektiv skadedyrsbekæmpelse,
- 6) at den besætningsansvarlige skal sikre, at gødning, foder og lignende produkter behandles efter Fødevarestyrelsens anvisning,
- 7) at den besætningsansvarlige skal sikre, at redskaber, maskiner og lignende, der anvendes i bedriften, rengøres og desinficeres, inden de fjernes fra flokkens opholdssteder, jf. dog stk. 2,
- 8) at den besætningsansvarlige straks skal give meddelelse om det offentlige tilsyn til alle, der kommer i kontakt med besætningen, og
- 9) at den besætningsansvarlige efter Fødevarestyrelsens anvisninger gennemfører 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 dyrene, skal påse, at materiel, der er anvendt i forbindelse med transport af dyr fra en besætning under offentligt tilsyn, rengøres og desinficeres umiddelbart efter levering af dyrene på slagteriet.

Stk. 3. Det offentlige tilsyn ophæves, når:

- 1) flokken er aflivet eller slagtet, og
- 2) den i § 11, stk. 1 eller stk. 4, eller § 12 nævnte rengøring og desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Kapitel 8

Indsendelse og undersøgelse af prøver samt indberetning og opbevaring af prøveresultater

§ 23. Påvises salmonella i materiale indsendt i henhold til denne bekendtgørelse skal den besætningsansvarlige sikre, at der straks indsendes et salmonellaisolat til følgende undersøgelser:

- a) verifikation
- b) serotypning, og
- c) resistensbestemmelse

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

Stk. 3. De i stk. 1, litra a-c nævnte undersøgelser skal foretages på et akkrediteret laboratorium, der er udpeget af Fødevarestyrelsen.

Stk. 4. Ved fund af Salmonella Typhimurium eller Salmonella Enteritidis skal der foretages fagtypning eller MLVA typning.

§ 24. Materiale udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4, § 4, stk. 1, § 7, § 11, stk. 3 og § 14 skal indsendes til laboratoriet til undersøgelse for forekomst af salmonella. Undersøgelsen skal foretages på et akkrediteret laboratorium, der er udpeget af Fødevarestyrelsen.

§ 25. Materiale udtaget efter reglerne i § 19 skal indsendes til laboratoriet til undersøgelse for forekomst af campylobacter. Undersøgelsen skal foretages på et akkrediteret laboratorium.

§ 26. 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, § 7, § 11, stk. 3 og § 19, stk. 3 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 § 19, stk. 2 efter Fødevarestyrelsens anvisning overføres elektronisk til Fjerkrædatabasen, snarest efter at resultatet foreligger.

Stk. 4. Slagteriet skal meddele resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter § 14, stk. 1 til Fødevarestyrelsen efter reglerne i bilag 2, kapitel 7, jf. dog § 14, stk. 2.

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

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

§ 28. 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 § 7, § 11, stk. 3, § 14, og §§ 23-27 nævnte, skal ske efter Fødevarestyrelsens anvisning.

Kapitel 9

Egenkontrol

§ 29. Den ansvarlige for en slagtekyllingebesætning skal udarbejde og følge et egenkontrolprogram. Egenkontrolprogrammet skal leve op til alle krav mv. 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, jf. dog stk. 2.

Stk. 2. Undtaget herfra er besætninger, som alene omsætter ved stalddørssalg.

Kapitel 10

Afholdelse af udgifter

§ 30. Udgifter til laboratorieundersøgelse af prøver udtaget efter § 3, stk. 4, afholdes indenfor 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.

Stk. 3. Alle øvrige udgifter, der afholdes i medfør af denne bekendtgørelse, er Fødevarestyrelsen uvedkommende.

Kapitel 11

Dispensation

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

Kapitel 12

Straffebestemmelser

§ 32. Med bøde straffes den, der:

- 1) overtræder § 3, § 6, §§ 7 - 9, § 11, stk. 1, og stk. 3-5, § 12, stk. 1-2, § 13, § 14, stk. 1-3, §§ 15-17, § 19, § 20, stk. 1, § 21, stk. 1, nr. 1-2, 4-5, 7-8, § 22, stk. 1, nr. 1-2, 4-5, 7-8 eller stk. 2, §§ 23-27, § 28, stk. 1, § 29, eller
- 2) undlader at efterkomme påbud eller forbud efter § 4, stk. 1, § 11, stk. 6, § 12, stk. 3, § 14, stk. 3, § 21, stk. 1, nr. 6, § 22, stk. 1, nr. 6 eller 9, § 28, stk. 2, eller
- 3) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af § 21, stk. 1, nr. 3 eller § 22, stk. 1, nr. 3.

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

§ 33. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. juli 2016.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 1512 af 13. december 2013 om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m.

Bilag 1

Prøver fra flokke der slagtes på slagterier

Kapitel 1

Prøvetyper og udtagning af prøver

- 1) Sokkeprøve: En prøve af gødning opsamlet under rundgang i stalden ved hjælp af prøvemateriale, som kan være tubegaze afklippet i en længde af ca. 15 cm. Sokkematerialet trækkes uden på rene gummistøvler. Sokkerne skal være af et tilstrækkeligt absorberende materiale til at kunne opsuge fugt. Sokkernes overflade skal inden ibrugtagningen fugtes med sterilt vand eller vand af drikkevandskvalitet tappet i det hus, hvori dyrene opholder sig. Rundgangen skal ske på en måde, så der opsamles gødning repræsentativt for alle dele af de enkelte gulvafsnit, inklusive arealer med strøelse eller riste, såfremt det er forsvarligt at gå på ristene. Tubegazen drejes et par gange undervejs, sådan at hele overfladen har været i kontakt med underlaget til slut, og tubegazen er synligt tilsmudset. Prøveudtagningen skal omfatte alle indelukker i et hus; dette medfører, at såfremt et hus er opdelt i mere end to indelukker, skal der tages mindst et par sokker i hvert indelukke, også hvis den pågældende prøvetagning normalt kun omfatter to par sokkeprøver. Når to par sokker skal pooles, pakkes de i én ren plastpose; når 5 par sokker skal pooles til to prøver, pakkes hhv. to og tre par sokker i hver sin plastpose.
- 2) Gødningsprøve på 60 g: En prøve bestående af 60 friske gødningsklatter. Hver gødningsklat skal veje mindst 1 gram, og gødningsklatterne skal opsamles jævnt fordelt i huset og samles i én plastpose. Når der udtages 5 x 60 g gødningsprøver pooles de til 2 samleprøver med henholdsvis 2 og 3 gødningsprøver á 60 g.

Slagtekyllinger

- 3) For slagtekyllinger undersøges hvert hus for salmonella på følgende måde:
 - a) 15 – 21 dage før slagtning: 5 par sokkeprøver. Prøven udtages af den besætningsansvarlige, dog foretager Fødevarestyrelsen prøveudtagning 1 gang årligt. Fødevarestyrelsen udtager ved denne prøveudtagning, som stikprøve, en prøve for hver påbegyndt 10 huse på ejendommen, mens resterende prøver udtages af den besætningsansvarlige.
 - b) 7 – 10 dage før slagtning: 5 par sokkeprøver. 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. 3 a.
 - c) Dog kan der for flokke i anlæg, hvor det på grund af strøelsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, udtages gødningsprøver efter nr. 2.

d) Hvis der er konstateret salmonella i dyr fra den foregående flok fra samme hus, skal den besætningsansvarlige foranledige, at der udtages ekstra prøver, som minimum et par sokkeprøver, med henblik på at finde smitekilden.

e) Fra flokke, der undersøges efter bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i rugeægsproducerende høns og kalkuner samt opdræt hertil eller bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønsehold og opdræt hertil, udtages 2 par sokkeprøver, med mindre resultaterne af den senest foretagne undersøgelse er mindre end 21 dage gamle.

4) 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.

5) 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. Hver vatpind anvendes til to kloaksvaberprøver. De 12 vatpinde pooler til en samleprøve. Hvis kyllingerne i huset slagtes på forskellige datoer, udtages kloaksvaberprøverne på den sidste slagtedato. Prøven udtages af slagteriet.

Slagtekalkuner

6) For kalkuner udtages i hvert hus tidligst 3 uger før slagtning 2 par sokkeprøver for salmonella. Prøven udtages af den besætningsansvarlige, dog udtager Fødevarestyrelsen 1 gang årligt prøven i én flok i besætningen

7) Dog kan der for flokke i anlæg, hvor det på grund af strølsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, udtages gødningsprøver efter nr. 2.

8) Fødevarestyrelsen udtager prøver af de øvrige kalkunflokkene på ejendommen, når der konstateres salmonella i AM-prøverne, jf. § 7, stk. 1 og 3.

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

Kapitel 2

Indsendelse af prøver

10) Materiale til bakteriologisk undersøgelse for salmonella skal sendes til et akkrediteret laboratorium, der er udpeget af Fødevarestyrelsen. Dette materiale skal ledsages af information, der entydigt identificerer prøven, herunder tydelig angivelse af CHR-nr. og husnummer. På formularen skal samtlige relevante rubrikker udfyldes.

11) Prøvemateriale skal indsendes hurtigst muligt og senest dagen efter opsamlingen. Materialet skal emballeres forsvarligt før indsendelse. Hvis det ikke kan indsendes samme dag, skal det opbevares i køleskab ved 1° - 8° C.

Kapitel 3

Prøveundersøgelse

12) På laboratoriet opbevares prøverne nedkølede. Undersøgelsen skal påbegyndes senest 48 timer efter modtagelsen og senest 96 timer efter prøveudtagningen.

13) Prøver til undersøgelse for salmonella skal analyseres efter den seneste version af EN/ISO standard 6579 "EN/ISO 6579/A1:2007 Mikrobiologisk undersøgelse af fødevarer og foderstoffer – Horisontal metode til bestemmelse af Salmonella spp. – Tillæg 1: Anneks D: Bestemmelse af Salmonella spp. i dyrefæces og i prøver fra primærproduktionsleddet", jf. dog nr. 14.

14) Prøver udtaget efter nr. 4, b og d kan analyseres efter metoden angivet i nr. 13 med følgende modifikationer:

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

b) XLD benyttes som det eneste selektive isolationsmedium.

15) For prøver, der udtages af den besætningsansvarlige kan det accepteres, at der anvendes alternative 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.

16) Prøver til undersøgelse for campylobacter skal analyseres efter ISO-standard 10272-1:2006 som referencemetode. Der kan anvendes alternative 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. Alternativt kan en analysemetode, der er godkendt af Fødevarestyrelsen, accepteres.

Bilag 2

Prøver 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

- 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 af 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 af 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 3 samleprøver af 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 halskindsprøver som 5 samleprøver á 3 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 af 25 g.
 - d) Det kan accepteres, at slagteriet anvender en anden prøveudtagningsprocedure end beskrevet under punkt a-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 5. 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 efter den seneste version af EN/ISO 6579 som referencemetode. Det kan accepteres, at der anvendes alternative 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.

Kapitel 5

Opfølgning på fund

- 15) Såfremt der konstateres salmonella i de i § 14, 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, f.eks. 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 f.eks. 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 slagtekyllinger 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) 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 kan skemaet i bilag 3 anvendes.

Bilag 3

Indberetningsskema for salmonella

Prøveudtagningsdato	Fjerkrætype	Partiidentifikation	Resultat af AM-prøver (pos. / neg.)	Resultat af PM-prøver (antal pos. / totalt antal)	Korrigerende handlinger
Slakteri:		Måned:		Underskrift:	

Bilag 4

Skematisk oversigt over salmonellaprøveudtagningen for slagtekyllinger der slagtes på slagteri

Alder	Udtagningssted	Prøvemateriale	Prøve tages af
15 – 21 dage før slagtning (ante mortem, AM)	Huse	5 par sokkeprøver	Ejer Fødevarestyrelsen: En gang om året udtages én prøve fra ét hus for hver 10 huse på ejendommen.
7 – 10 dage før slagtning	Huse	5 par sokkeprøver	Slakteri, laboratorium eller Fødevarestyrelsen
Efter slagtning (post mortem, PM)	Slakteri	Slakterier, der udelukkende slagter AM negative flokke: 300 prøver fra én flok hver uge. Prøverne analyseres som 5 samleprøver, hver med	Slakteri

		60 prøver. Slagterier, der slagter både AM negative og - positive flokke: Mindst 300 prøver fra hver batch. * Prøverne analyseres som 5 samleprøver, hver med 60 prøver. Der skal udtages mindst 60 prøver fra hver flok i en batch.	
--	--	--	--

*Prøveudtagning kan reduceres for slagterier, der slagter under 5000 dyr om dagen

Bilag 5

Undersøgelse af fjerkræflokke, hvorfra der alene leveres fjerkræ eller fersk kød heraf til lokale detailvirksomheder eller ved stalddørssalg

Kapitel 1

Slagtekyllinger

- 1) Besætningen skal undersøges tre gange årligt ved indsendelse af 2 par sokkeprøver pr. gang. Prøverne udtages af den besætningsansvarlige.
- 2) Dog kan der for flokke i anlæg, hvor det på grund af strølsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, udtages gødningsprøver efter nr. 10.
- 3) Ved slagtning af kyllinger, må ældste prøvesvar ikke være mere end 18 uger gammelt.
- 4) Ved prøveudtagning skal ældste dyr være minimum 4 uger gammel.

Slagtekalkuner

- 5) Kalkuner skal undersøges to gange årligt ved indsendelse af 2 par sokkeprøver for pr. gang. Prøverne udtages af den besætningsansvarlige.
- 6) Dog kan der for flokke i anlæg, hvor det på grund af strølsens beskaffenhed ikke er muligt at udtage sokkeprøver, udtages gødningsprøver efter nr. 10.
- 7) Ved slagtning af kalkuner, må ældste prøvesvar ikke være mere end 26 uger gammelt.
- 8) Ved prøveudtagning skal ældste dyr være minimum 14 uger gammel.

Kapitel 2

Udtagning af prøver

Prøvetyper og udtagning af prøver

- 9) Sokkeprøve: En prøve af gødning opsamlet under rundgang i stalden ved hjælp af prøvemateriale, som kan være tubegaze afklippet i en længde af ca. 15 cm. Sökkematerialet trækkes uden på rene gummistøvler. Sokkerne skal være af et tilstrækkeligt absorberende materiale til at kunne opsuge fugt. Sokkernes overflade skal inden ibrugtagningen fugtes med sterilt vand eller vand af drikkevandskvalitet tappet i det hus, hvori dyrene opholder sig. Rundgangen skal ske på en måde, så der opsamles gødning repræsentativt for alle dele af de enkelte gulvafsnit, inklusive arealer med strøelse eller riste, såfremt det er forsvarligt at gå på ristene. Tubegazen drejes et par gange undervejs, sådan at hele overfladen har været i kontakt med underlaget til slut, og tubegazen er synligt tilsmudset. Prøveudtagningen skal omfatte alle indelukker i et hus; dette medfører, at såfremt et hus er opdelt i mere end to indelukker, skal der tages mindst et par sokker i hvert indelukke. Sokkerne indsendes som to prøver i rene plastposer med et par sokker i hver pose.
- 10) Gødningsprøve på 60 g: En prøve bestående af 60 friske gødningsklatter. Hver gødningsklat skal veje mindst 1 gram, og gødningsklatterne skal opsamles jævnt fordelt i huset og samles i én plastpose. Der udtages 2 x 60 g gødningsprøver, som indsendes i to rene plastposer.

Kapitel 3

Indsendelse af prøver

- 11) Materiale til bakteriologisk undersøgelse for salmonella skal sendes til et akkrediteret laboratorium, der er udpeget af Fødevarestyrelsen. Dette materiale skal ledsages af information, der entydigt identificerer prøven, herunder tydelig angivelse af CHR-nr. og husnummer. På formularen skal samtlige relevante rubrikker udfyldes.
- 12) Prøvemateriale skal indsendes hurtigst muligt og senest dagen efter opsamlingen. Materialet skal emballeres forsvarligt før indsendelse. Hvis det ikke kan indsendes samme dag, skal det opbevares i køleskab ved 1° - 8° C.

Kapitel 4

Prøveundersøgelse

- 13) På laboratoriet skal prøverne opbevares nedkølet. Undersøgelsen skal påbegyndes senest 48 timer efter modtagelsen og senest 96 timer efter prøveudtagningen.
- 14) Prøver til undersøgelse for salmonella skal analyseres efter den seneste version af EN/ISO standard 6579 "EN/ISO 6579/A1:2007 Mikrobiologisk undersøgelse af fødevarer og foderstoffer – Horizontal metode til bestemmelse af Salmonella spp. – Tillæg 1: Anneks D: Bestemmelse af Salmonella spp. i dyrefæces og i prøver fra primærproduktionsleddet", jf. dog nr. 15.
- 15) Prøver udtaget efter nr. 1 kan analyseres efter metoden angivet i nr. 14 med følgende modifikationer:
- a) Udsæd fra MSRV sker alene efter 24 ± 3 timers inkubation.
 - b) XLD benyttes som det eneste selektive isolationsmedium.
- 16) Prøver til undersøgelse for campylobacter skal analyseres efter ISO-standard 10272-1:2006 som referencemetode. Der kan anvendes alternative 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. Alternativt kan en analysemetode, der er godkendt af Fødevarestyrelsen, accepteres.