

## Bekendtgørelse om salmonella hos kvæg m.m.

I medfør af § 4, § 5, stk. 1, § 36, stk. 1, § 37, stk. 3, § 39, stk. 1, § 40, stk. 1, § 45, stk. 1 og 2, § 50, § 51, § 54, stk. 5, og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 46 af 11. januar 2017, og § 26, § 27, § 28, stk. 1 og 3, § 29, § 30, stk. 1 og 3, § 33, stk. 1, § 34, stk. 1, § 36, § 53, stk. 1 og 2, § 58, stk. 1 og 2, og § 70, stk. 3, i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 925 af 3. juli 2017, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, nr. 1 og 3, og § 10, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse nr. 777 af 19. juni 2017 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

### Kapitel 1

#### Område og definitioner

**§ 1.** Denne bekendtgørelse fastsætter bestemmelser om forholdsregler vedrørende salmonellose hos kvæg og alle andre husdyr end svin og fjerkræ og kontrol af salmonella i kvæg. Endvidere fastsættes bestemmelser om overvågning og bekæmpelse af Salmonella Dublin i kvæg.

*Stk. 2.* Bekendtgørelsen omfatter primærproduktion samt overvågning, slagting og slagtemæssig behandling af kød af de i stk. 1 nævnte husdyr.

*Stk. 3.* Bekendtgørelsen omhandler krav til laboratorieundersøgelse og indberetning af laboratoriefund.

**§ 2.** I denne bekendtgørelse forstås ved:

- 1) 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 ejendommen.
- 2) Besætning: Ethvert hold af én af de i denne bekendtgørelse omhandlede dyrearter, som anvendes til et bestemt formål, som er knyttet til en bestemt geografisk beliggenhed, og som har en ejer i form af en juridisk eller fysisk person. Definitionen omfatter også samlinger af dyr på steder, hvor der midlertidigt samles levende eller døde dyr, herunder samlesteder, slagterier, forarbejdningsanlæg, køle- og fryseanlæg, afhentningspladser, fælles græsgange, græsningsarealer, dyrskuer, individprøvestationer og dyrehospitaler.
- 3) Kødkvægsbesætning: En besætning, hvorfra der ikke leveres mælk, og køer udgør mindst 20 % af alle årdsdyr, og kødkvægsrace og krydsningsrace af disse udgør mindst 80 % af alle årdsdyr. Besætninger fra ejendomme, hvor der også er malkekvæg, slagtekalveproduktion eller malkekvægskvieopdræt medtages ikke.
- 4) Nysmittet besætning: En besætning på en ejendom, der placeres i niveau 2 eller 3 på baggrund af bakteriologisk eller serologisk positive prøver for Salmonella Dublin. Forud skal ejendommen have været i niveau 1 uafbrudt i mere end 24 måneder.
- 5) Kalv: Et kreatur på indtil seks måneder.
- 6) Ejendom: En bestemt geografisk beliggenhed, med én eller flere besætninger. Identificeret ved et unikt nummer i det Centrale Husdyrbrugsregister (CHR).
- 7) Kvieejendom: Ejendomme med mere end 30 årdsdyr og hvor kvier af malkerace og krydsningsracer udgør min. 60% af alle årdsdyr.
- 8) Mælkeleverende ejendom: Ejendom hvorfra minimum én besætning leverer mælk.
- 9) Nyudbrud: Første gang der konstateres salmonellose på en ejendom, eller når der, efter at salmonellose er konstateret og efterfølgende ophørt, opstår symptomer hos samme eller andre dyr på ejendommen, der gør det overvejende sandsynligt, at der er salmonellose på ejendommen.
- 10) Kritisk resistent salmonella: Salmonellabakterier, der er resistente over for antibiotika af typen fluorokinoloner og andre kinoloner, 3. og 4. generations cephalosporiner eller carbapenemer, som er kritisk vigtige for behandlingen af mennesker.
- 11) ODC %: En værdi som angiver det relative indhold af antistoffer i prøven.
- 12) Salmonellose: En smitsom sygdom hos ét eller flere dyr på en ejendom, hvor påvisning af salmonellabakterier i materiale udtaget på ejendommen eller i dyr fra ejendommen gør det overvejende sandsynligt, at bakterien er årsag til et sygdomsbillede præget af ét eller flere af følgende symptomer: Nedstemthed, feber, diarré, luftvejslidelse, abort eller dødsfald.
- 13) Akkrediteret laboratorium: Et laboratorium, som er akkrediteret i henhold til gældende udgave af ISO/IEC 17025 - "Generelle krav til prøvnings- og kalibreringslaboratoriets 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 (ILAC) multilaterale aftale om gensidig anerkendelse.) Valideret metode: En analysemetode valideret mod referencemetoden (EN/ISO 6579) i henhold til standarden ISO 16140 - Mikrobiologisk undersøgelse af fødevarer og foderstoffer - Protokol til validering af alternative metoder eller anden internationalt anerkendt protokol. Valideringen skal foretages af et internationalt anerkendt valideringsorgan, og metoden skal som minimum findes ligeværdig med referencemetoden.

14) Spiseklart produkt: En fødevare, der fra producentens eller fabrikantens side er bestemt til konsum, uden at det er nødvendigt med yderligere tilberedning eller anden forarbejdning, som kan eliminere uønskede mikroorganismer eller reducere dem til et acceptabelt niveau.

## Kapitel 2

### *Salmonellose hos kvæg m.m.*

**§ 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.* Tilkaldes en dyrlæge 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 indberette det til Fødevarestyrelsen.

*Stk. 4.* Er der ikke konstateret salmonellose på en ejendom indenfor de seneste 6 måneder, eller er der tale om nyudbrud, skal dyrlægen udtage og indsende prøver af relevant materiale til undersøgelse for salmonella til et akkrediteret laboratorium.

*Stk. 5.* Dyrlægen skal, efter at have modtaget resultatet af de laboratoriemæssige undersøgelser, underrette den besætningsansvarlige om resultatet.

**§ 4.** Fødevarestyrelsen kan påbyde, at den besætningsansvarlige skal 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 salmonellabakterier.

*Stk. 2.* Fødevarestyrelsen kan påbyde, at den besætningsansvarlige skal sikre, at der udtages prøver fra besætninger til undersøgelse af udbredelsen af infektion med salmonellabakterier i dyrepopulationer samt fra besætninger i et nærmere afgrænset geografisk område, hvor en eller flere ejendomme er sat under offentligt tilsyn efter reglerne i denne bekendtgørelse.

*Stk. 3.* Fødevarestyrelsen kan lade prøver, der er udtaget som led i andre sygdomsbekæmpelses- eller overvågningsprogrammer, undersøge for salmonellaantistoffer eller salmonellabakterier.

*Stk. 4.* Den besætningsansvarlige skal sikre, at de i stk. 1 og 2 nævnte prøver skal udtages af en dyrlæge eller efter en dyrlæges anvisninger og under dennes ansvar.

**§ 5.** Såfremt der ved laboratoriemæssig undersøgelse påvises salmonellabakterier, og såfremt mistanken om salmonellose bekræftes efter reglerne i § 3, stk. 2 og 4, kan Fødevarestyrelsen sætte ejendommen under offentligt tilsyn i overensstemmelse med kapitel 7 i denne bekendtgørelse.

## Kapitel 3

### *Indplacering af kvæg efter Salmonella Dublin niveau*

**§ 6.** Ejendomme med besætninger af kvæg placeres i Salmonella Dublin-niveau fra 1 til 3.

*Stk. 2.* SEGES Kvæg skal oplyse den besætningsansvarlige om en ejendoms Salmonella Dublin-niveau, jf. bilag 1, nr. 2.

*Stk. 3.* En ejendom placeres i Salmonella Dublin-niveau 1, når:

- 1) besætninger på ejendommen antages at være fri for infektion med Salmonella Dublin, jf. bilag 1, nr. 15, 16 eller 24,
- 2) besætninger er flyttet, slagtet eller aflivet, og rengøring samt desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen, eller

3) kvægs stalde og opholdsområder har været tomme for dyr omfattet af denne bekendtgørelse i minimum 12 måneder.

*Stk. 4.* En ejendom placeres i Salmonella Dublin-niveau 2, når:

- 1) ejendommens niveau er ukendt,
- 2) en besætning på ejendommen antages at have en infektion med Salmonella Dublin, jf. bilag 1, nr. 13, 20, eller 26, eller
- 3) en besætning på ejendommen har haft kontakt med kvæg fra en ejendom placeret i Salmonella Dublin-niveau 2 eller niveau 3.

*Stk. 5.* En ejendom placeres i Salmonella Dublin-niveau 3 og sættes under offentlig tilsyn, når:

- 1) prøverne udtaget i henhold til § 11, stk. 4, er positive for Salmonella Dublin, eller
- 2) en ejendom er pålagt offentlige restriktioner på grund af salmonellose forårsaget af Salmonella Dublin, jf. § 5.

*Stk. 6.* Den besætningsansvarlige skal give meddelelse om ejendommens Salmonella Dublin niveau til alle, der kommer i kontakt med besætningen.

**§ 7.** En ejendom i Salmonella Dublin-niveau 2 kan placeres i niveau 1, når betingelserne i § 6, stk. 3, er opfyldt.

*Stk. 2.* Ejendomme der er placeret i Salmonella Dublin-niveau 2 på grund af påvisning af Salmonella Dublin bakterier, jf. bilag 1, nr. 13, kan placeres i niveau 1, hvis der i blodprøver af de relevante dyr udtaget tidligst 3 uger og senest 6 uger efter påvisningen, ikke konstateres antistofniveau over grænseværdien for blodprøver.

**§ 8.** Ejendomme, der har været i Salmonella Dublin-niveau 3, skal placeres i niveau 2 i minimum 6 måneder, før ejendommen kan placeres i niveau 1.

*Stk. 2.* Ejendomme, der er placeret i Salmonella Dublin-niveau 3 efter § 11, stk. 4, placeres i niveau 2, når ejendommen har været placeret i niveau 3 i mindst 3 uger og:

- 1) har negative tankmælksprøver, jf. bilag 1, nr. 8, eller
- 2) nye blodprøver, jf. bilag 1, nr. 11 og 12, udtaget minimum 3 uger senere, er negative, jf. bilag 1, nr. 9.

## Kapitel 4

### *Prøveudtagning og bekæmpelse af Salmonella Dublin*

**§ 9.** Ejendomme placeret i niveau 1, som har været i niveau 2 indenfor det seneste år, skal udtage blodprøver jf. bilag 1, nr. 11, 12 og 33 hver 3. måned indtil 1 år efter niveauskiftet.

*Stk. 2.* Hvis der flyttes kvæg fra ejendommen, skal der udtages prøver i 2 år efter niveauskiftet.

*Stk. 3.* Kødkvægsbesætninger er undtaget fra kravet i stk. 1 og 2.

**§ 10.** Den besætningsansvarlige på en ejendom i Salmonella Dublin niveau 2 eller 3 skal inden 3 uger efter niveauplaceringen have indgået aftale om salmonellabekæmpelse med en dyrlæge og udarbejde en skriftlig handlingsplan for bekæmpelse af Salmonella Dublin jf. bilag 4. Salmonellabekæmpelsen skal sikre besætningsspecifikke tiltag i smittede besætninger.

*Stk. 2.* Den besætningsansvarlige skal sikre, at foranstaltningerne i handlingsplanen gennemføres og påse, at de efterleves af ansatte og alle øvrige personer, som har fast eller lejlighedsvis adgang til besætningen.

*Stk. 3.* Den besætningsansvarlige skal sikre, at effekten af handlingsplanen vurderes minimum hver 6. måned og at nye indsatsområder identificeres og handlingsplanen revideres som følge heraf.

*Stk. 4.* Den besætningsansvarlige skal opbevare handlingsplanen i 2 år og skal på forlangende forevise og udlevere handlingsplanen til Fødevarestyrelsen.

**§ 11.** For ejendomme i Salmonella Dublin niveau 2 skal den besætningsansvarlige sikre, at der inden for 3 måneder udtages blodprøver til undersøgelse for antistoffer mod Salmonella Dublin jf. bilag 1, nr. 11, 12 og 33.

*Stk. 2.* Den i stk. 1 nævnte blodprøvning skal gentages med 3 måneders mellemrum, indtil ejendommen er placeret i niveau 1.

*Stk. 3.* Hvis en eller flere af de i stk. 1 og 2 nævnte blodprøver er positiv jf. bilag 1, nr. 9, skal der senest 2 uger efter, at blodprøvens resultat foreligger, foretages intensiveret prøveudtagning for salmonellabakterier i besætningen i henhold til bilag 5.

*Stk. 4.* Hvis der findes Salmonella Dublin-bakterier i den intensiverede prøveudtagning, placeres ejendommen i niveau 3 og ejendommen sættes under offentligt tilsyn jf. § 15.

*Stk. 5.* I besætninger, der er nysmittede, skal de i stk. 1 nævnte blodprøver udtages, når ejendommen har været placeret i Salmonella Dublin niveau 2 eller 3 i 12 måneder.

*Stk. 6.* Dyrlægen skal, efter at have modtaget resultatet af den intensiverede prøveudtagning, straks underrette den besætningsansvarlige herom.

*Stk. 7.* Hvis der er flere besætninger på ejendommen udtages prøver jf. stk. 1 til stk. 3, fra den besætning, der har udløst niveauskiftet.

**§ 12.** Ejendomme placeret i niveau 2 eller 3 i mere end 2 år, hvor over 15 % af prøverne jf. § 11, stk. 1 og 2, udtaget indenfor de seneste 6 måneder, er positive, anses som at udgøre en særlig smitterisiko.

*Stk. 2.* Fødevarestyrelsen aflægger kontrolbesøg på en mælkeleverende ejendom, der udgør en særlig smitterisiko, jf. stk. 1.

**§ 13.** Den besætningsansvarlige på en ejendom placeret i Salmonella Dublin-niveau 2 eller 3 skal sikre, at der opsættes hegn om dyrene, når de går på græs, således at alle dyr fra besætninger på ejendomme placeret i Salmonella Dublin niveau 2 eller 3, holdes fysisk adskilt fra dyr fra andre ejendomme.

## Kapitel 5

### *Ejendomme i Salmonella Dublin-niveau 2*

**§ 14.** Fødevarestyrelsen sætter ejendomme, der er placeret i Salmonella Dublin-niveau 2 under offentligt tilsyn i overensstemmelse med reglerne i § 15, jf. dog stk. 2.

*Stk. 2.* Undtaget fra stk. 1 er:

- 1) samlesteder,
- 2) slagterier,
- 3) forarbejdningsanlæg,
- 4) køle- og fryseanlæg,
- 5) afhentningspladser,
- 6) dyrehospitaler,
- 7) cirkus og
- 8) zoologiske haver.

*Stk. 3.* Den besætningsansvarlige på en ejendom placeret i Salmonella Dublin-niveau 2 skal sikre, at kvæg fra besætningen udelukkende fraføres besætningen til slagtning. Dyrene skal ved indtransport til slagteriet afhentes som de sidste på ruten, jf. dog stk. 4.

*Stk. 4.* Undtaget fra stk. 3, er:

- 1) udførsel af levende kvæg til udlandet,
- 2) flytning mellem ejendomme med samme ejer,
- 3) flytning til en ejendom, hvor der kun opholder sig kvæg fra den ejendom, som de tilførte dyr kommer fra, eller

4) flytning eller salg af kalve fra ejendomme, som ikke har kapacitet til at opfede kalvene i henhold til gældende miljøregler, til ejendomme placeret i Salmonella Dublin niveau 2.

## Kapitel 6

### *Offentligt tilsyn*

**§ 15.** Den ansvarlige for en besætning på en ejendom under offentligt tilsyn skal:

- 1) sikre, at syge dyr fra besætningen holdes isoleret,
- 2) sikre, at transport af dyr til slagteri sker efter reglerne i bilag 6, kapitel 2, samt at dyr eller produkter heraf på anden vis kun flyttes fra ejendommen efter forudgående tilladelse fra og under vilkår fastsat af Fødevarestyrelsen,
- 3) sikre, at gødning fra besætningen behandles efter Fødevarestyrelsens anvisning,
- 4) iværksætte smittebegrænsende tiltag ved gødningshåndtering og anvendelse af redskaber, der også benyttes af andre besætninger,
- 5) sikre, at fjernelse af gødning, redskaber, maskiner og lignende, der anvendes i besætningen kun sker efter tilladelse fra Fødevarestyrelsen og på nærmere fastsatte vilkår,
- 6) sikre, at dyrs opholdssteder, redskaber, maskiner og lignende rengøres og desinficeres efter Fødevarestyrelsens anvisninger,
- 7) begrænse eksterne kontakter til besætningen,
- 8) iværksætte en effektiv skadedyrsbekæmpelse, og
- 9) straks give meddelelse om det offentlige tilsyn til alle, der kommer i kontakt med besætningen.

**§ 16.** Et slagteri, der modtager dyr fra de i §§ 5 og 11, stk. 4, nævnte ejendomme, skal sikre, at slagtemæssig behandling, herunder eventuel varmebehandling, sker efter reglerne i bilag 6 samt bilag 7, jf. dog stk. 2.

*Stk. 2.* Såfremt de i stk. 1 nævnte dyr stammer fra en besætning på en ejendom, der er testet positiv for Salmonella Dublin, skal dyrene efter slagtning tillige enkeltvis undersøges for salmonella efter retningslinjerne i bilag 3. Ved fund af Salmonella Dublin skal kødet varmebehandles eller destrueres.

#### *Ophævelse af offentligt tilsyn*

**§ 17.** Fødevarestyrelsen ophæver det offentlige tilsyn på de i § 5 nævnte ejendomme jf. dog stk. 3, når:

- 1) Fødevarestyrelsen erklærer, at der er gået 2 måneder siden tegn på salmonellose på ejendommen, eller
- 2) besætninger på ejendommen er slagtet eller slået ned og rengøring samt desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen.

*Stk. 2.* Fødevarestyrelsen ophæver det offentlige tilsyn på de i § 11, stk. 4, nævnte ejendomme jf. dog stk. 3, når ejendommen kan placeres i Salmonella Dublin niveau 2, jf. § 8, stk. 2.

*Stk. 3.* Fødevarestyrelsen ophæver det offentlige tilsyn på de i § 14 nævnte ejendomme, når ejendommen kan placeres i Salmonella Dublin niveau 1.

### Kapitel 7

#### *Transport af kvæg*

**§ 18.** Ved flytning af kvæg, skal chaufføren for transporten sikre, at kvæg fra ejendomme placeret i niveau 1 hentes og leveres før kvæg fra ejendomme placeret i niveau 2.

*Stk. 2.* Chaufføren for transporten skal sikre, at der under transporten medbringes dokumentation for, at transporten gennemføres i overensstemmelse med stk. 1.

#### *Kriterier for deltagelse i dyrskue eller individprøvning til avlsbrug*

**§ 19.** Kvæg kan deltage i dyrskue eller individprøvning, hvis de har opholdt sig vedvarende på en ejendom i Salmonella Dublin niveau 1 de seneste 9 måneder forud for flytningen.

*Stk. 2.* Alle Salmonella Dublin niveaugivende prøver, skal være udtaget indenfor 12 måneder før flytning. For mælkeleverende ejendomme skal seneste tankmælksprøve være udtaget højst 1 måned før dyrskuet eller individprøvningen.

*Stk. 3.* Kvæg der skal deltage i dyrskue eller individprøvning skal højst 6 mdr. før flytning, være kontrolleret ved en stikprøve i henhold til følgende:

- 1) Stikprøven skal indeholde blodprøver fra samtlige dyr, der skal flyttes.
- 2) Svaret på stikprøveundersøgelsen skal foreligge før flytningen af dyrene.

*Stk. 4.* Kødkvægsbesætninger er undtaget fra kravet i stk. 2 og 3

## Kapitel 8

### *Ferskkødsovervågning*

**§ 20.** Virksomheder, der foretager slagtning eller slagtemæssig behandling af kvæg, skal udtage og indsende svaberprøver fra slagtekroppe (ferskkødsovervågningen) til undersøgelse for salmonella efter reglerne i bilag 2.

*Stk. 2.* De i stk. 1 nævnte virksomheder er ansvarlige for, at indsendelse og bakteriologisk undersøgelse af svaberprøver fra slagtekroppe sker efter reglerne i bilag 2, kapitel 3, 4 og 7.

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

*Stk. 4.* Opfølgning i forbindelse med den i stk. 3 nævnte bedømmelse skal foretages af den virksomhedsansvarlige efter reglerne i bilag 2, kapitel 6.

*Stk. 5.* Den virksomhedsansvarlige skal sikre, at resultatet af overvågningen for den pågældende måned indberettes til Fødevarestyrelsen senest 14 dage inde i den efterfølgende måned. Prøveindsendelsesskemaet i bilag 2, kapitel 7 kan anvendes.

## Kapitel 9

### *Undersøgelse for kritisk resistent salmonella*

**§ 21.** Såfremt der ved laboratoriemæssig undersøgelse af materiale fra en besætning påvises kritisk resistent salmonella jf. § 25, stk. 2, skal den besætningsansvarlige sikre, at:

- 1) der gennemføres en smitteopsporing på ejendommen, herunder kortlægning af medicinforbrug, og
- 2) gødning fra ejendommen ikke anvendes ved dyrkning af spiseklar frugt og grøntsager eller til græsningsarealer.

*Stk. 2.* Den besætningsansvarlige skal udover de i stk. 1, nævnte krav:

- 1) indberette resultatet af den i stk. 1, nr. 1, nævnte smitteopsporing til Fødevarestyrelsen, senest 2 måneder efter resultatet foreligger, og
- 2) give meddelelse herom til alle, der aftager dyr fra besætningen.

*Stk. 3.* En besætning med kritisk resistent salmonella kan erklæres fri herfor, når:

- 1) der er foretaget intensiveret prøveudtagning for salmonellabakterier i besætningen i henhold til bilag 5 med negativt resultat for kritisk resistent salmonella,
- 2) besætninger er flyttet, slagtet eller slået ned, og rengøring samt desinfektion er godkendt af Fødevarestyrelsen,
- 3) stalde og kvægs opholdsområder har været tomme for dyr omfattet af denne bekendtgørelse i minimum 12 måneder, eller
- 4) besætningen er i Salmonella Dublin-niveau 1, såfremt det drejer sig om en kritisk resistent Salmonella Dublin.

**§ 22.** Ved fund af kritisk resistent salmonella i kød eller produkter heraf skal virksomheden foretage smitteopsporing med henblik på at identificere oprindelsesbesætningen.

*Stk. 2.* Resultatet af den i stk. 1 nævnte smitteopsporing skal indberettes til Fødevarestyrelsen senest 2 måneder efter fundet resultatet foreligger, jf. stk. 1.

## Kapitel 10

### *Håndtering og indsendelse af prøver samt afholdelse af undersøgelsesudgifter*

**§ 23.** Mejeriet skal sikre, at prøver af leverandørmælk (tankmælksprøver) udtages i overensstemmelse med bilag 1, kapitel 1 og 4, samt at de undersøges for antistoffer mod Salmonella Dublin efter de i bilag 1 anførte retningslinjer.

*Stk. 2.* Slagteriet skal sikre, at blodprøver udtages på slagteriet i overensstemmelse med bilag 1, samt at de indsendes og undersøges for antistoffer mod Salmonella Dublin efter de i bilag 1 anførte retningslinjer.

*Stk. 3.* Slagteriet skal sikre at laboratoriet modtager prøver jf. stk. 2 senest 8 dage efter udtagelsen.

*Stk. 4.* Den besætningsansvarlige, som leverer mælk eller slagtedyr til udlandet, skal sikre, at leverandørmælk (tankmælksprøver) eller blodprøver undersøges for antistoffer mod Salmonella Dublin efter de i bilag 1 anførte retningslinjer.

**§ 24.** Prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse skal indsendes til undersøgelse på et akkrediteret laboratorium.

*Stk. 2.* Laboratorier, der undersøger prøver for antistoffer udtaget efter reglerne i § 4, stk. 3, § 11, stk. 1 og 2 og § 23, skal desuden være godkendt hertil af Fødevarestyrelsen.

**§ 25.** Den, som er ansvarlig for indsendelse af prøver til bakteriologisk undersøgelse i henhold til denne bekendtgørelse § 3, stk. 4, § 4, stk. 1 og 2, § 11, stk. 3, og § 20, stk. 1 og 3, skal sikre, at prøverne analyseres efter den seneste version af EN/ISO 6579 eller NMKL nr. 71 eller efter validerede metoder. Valideringen skal være foretaget på relevant prøvemateriale.

*Stk. 2.* Alle salmonellaisolater skal undersøges med henblik på serotypning og resistensbestemmelse.

*Stk. 3.* 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. 4.* Udtaget fra stk. 2 og 3, er isolater udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4 og § 4, stk. 1 og 2. Kun ét salmonellaisolat pr. indsendelse skal serotypes og resistensbestemmes.

*Stk. 5.* Serotypning skal foretages efter White-Kaufmann-Le Minor skemaet.

**§ 26.** Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet meddeler resultatet af de laboratoriemæssige undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse til den, der har indsendt prøven.

*Stk. 2.* Indsender skal sikre, at laboratoriet overfører resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4, efter Fødevarestyrelsens anvisning.

*Stk. 3.* Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet overfører resultatet af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i § 4, stk. 1 og 2, efter Fødevarestyrelsens anvisning.

*Stk. 4.* Den besætningsansvarlige skal sikre opbevaring af resultater af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i denne bekendtgørelse i 2 år.

**§ 27.** Indsender skal sikre, at laboratoriet straks indberetter enhver bakteriologisk eller serologisk påvisning af salmonellabakterier eller antistoffer mod salmonella i prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 2 og 4, til Fødevarestyrelsen.

*Stk. 2.* Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet straks indberetter enhver bakteriologisk eller serologisk påvisning af salmonellabakterier eller antistoffer mod salmonella i prøver udtaget efter reglerne i § 4 og § 17, stk. 3, til Fødevarestyrelsen.

*Stk. 3.* Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet indberetter både positive og negative bakteriologiske salmonellaresultater fra besætninger af kvæg til Kvægdatabasen senest den førstkommande arbejdsdag efter, at resultatet af alle dyrknings- og serotyperesultater foreligger. Eventuel fagtype- og resistensbestemmelse indberettes straks efter, at resultatet foreligger.

*Stk. 4.* Den besætningsansvarlige skal sikre, at laboratoriet indberetter resultatet af de i § 11, stk. 1 og 2, og § 23 nævnte salmonellaundersøgelser til Kvægdatabasen senest den førstkommande arbejdsdag efter, at resultatet foreligger, med angivelse af de i bilag 8 nævnte oplysninger.

**§ 28.** Udgifter til bakteriologisk undersøgelse af prøver udtaget efter reglerne i § 3, stk. 4, afholdes af Fødevarestyrelsen.

*Stk. 2.* Alle øvrige udgifter, der afholdes i forbindelse med denne bekendtgørelse, er Fødevarestyrelsen uvedkommende.

## Kapitel 11

### *Dispensation*

**§ 29.** Fødevarestyrelsen kan dispensere fra bestemmelserne i § 14, stk. 3, samt fra tidsfristerne i § 11, stk. 2 og 3, hvis Fødevarestyrelsen vurderer, at formålet med og hensynet bag bestemmelserne ikke tilsidesættes, herunder at der derved ikke opstår risiko for smitte til andre ejendomme eller en risiko for forringelse af fødevarer sikkerheden.

*Stk. 2.* Fødevarestyrelsen fastsætter vilkår for dispensationen.

## Kapitel 12

### *Straffebestemmelser og ikrafttræden*

**§ 30.** Med bøde straffes den, der:

- 1) overtræder § 3, § 4, stk. 4, § 6, stk. 6, § 10, § 11, stk. 1-3, 5 eller 6, § 13, § 14, stk. 3, § 15, § 16, § 18, § 19, § 9, stk. 1-2, § 20, § 21, stk. 1 eller 2, § 22 eller §§ 23-27 eller
- 2) undlader at efterkomme påbud, forbud eller vilkår udstedt efter § 4, stk. 1-2, § 15, nr. 2 eller 5, eller § 29, stk. 2.

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

**§ 31.** Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. januar 2018.

*Stk. 2.* Bekendtgørelse nr. 537 af 1. juni 2016 om salmonella hos kvæg m.m. ophæves.

*Stk. 3.* Den besætningsansvarlige skal sikre at resultater af undersøgelser af prøver udtaget efter reglerne i tidligere bekendtgørelser om salmonella hos kvæg m.m. forsat opbevares i 2 år.

*Fødevarestyrelsen, den*

/ Christine Teglgaard Christensen

## **Bilag 1**

### **Overvågning af Salmonella Dublin i kvægbesætninger**

#### Kapitel 1

##### *Opgaver og forpligtelser*

- 1) Overvågningsprogrammet placerer ejendomme med kvægbesætninger i Salmonella Dublin niveauer, der beskriver sandsynligheden for, at der er smitte med Salmonella Dublin blandt ejendommens kreaturer.
- 2) SEGES, Kvæg varetager administrationen af programmet, herunder udtagning af mælke- og blodprøver til undersøgelse, registrering af laboratorieresultater, beregning af Salmonella Dublin-niveau samt underretning af ejeren eller den, der er ansvarlig for besætningen, om dennes Salmonella Dublin-niveau. Fødevarestyrelsen har delegeret afgørelsen om tildeling af niveau til SEGES, Kvæg. SEGES, Kvæg sikrer, at niveautildelingen overføres til CHR.
- 3) Et mejeri skal udtage tankmælksprøver fra de mælkeleverende ejendomme, som udpeges af SEGES, Kvæg.
- 4) Et slagteri skal ved slagtning af kreaturer udtage blodprøver fra de dyr, som udpeges af SEGES, Kvæg.
- 5) Dyrlægen, som udtager blodprøver fra levende dyr i besætningen, skal sikre, at blodprøverne udtages i overensstemmelse med reglerne i nr. 10-12.
- 6) Den besætningsansvarlige skal sikre, at analyseresultatet overføres til SEGES, Kvæg.



## Kapitel 2

### *Grænseværdier*

- 7) Ved undersøgelse af prøver for Salmonella Dublin-antistoffer angives værdien som ODC %.
- 8) Tankmælksprøver er positive, når gennemsnittet af ODC % er 25 eller derover.
- 9) En blodprøve er positiv, når ODC % er 50 eller derover.

## Kapitel 3

### *Generelt*

- 10) Blodprøver kan udtages enten på slagteriet i forbindelse med slagtingen eller på levende dyr i en besætning. Blodprøver skal indsendes til analyse inden for 4 dage efter udtagning.
- 11) Blodprøver skal tages af samtlige dyr i besætningen minus to. Mindst fire og højst otte dyr skal undersøges. Hvis der er under fire dyr i besætningen, skal samtlige dyr testes. Der indgår kun dyr, der er over 3 måneder i beregningen af antal prøver.
- 12) Blodprøver af levende kreaturer skal udtages af de yngste dyr over 3 måneder, som er født og opvokset i besætningen. Hvis dette ikke er muligt, skal der udtages prøver af de yngste dyr, som har opholdt sig i besætningen i mindst 3 måneder og som har haft kontakt med besætningsens øvrige kreaturer.
- 13) Hvis der i materiale fra en besætning på en ejendom i Salmonella Dublin niveau 1 påvises Salmonella Dublin-bakterier, placeres ejendommen i Salmonella Dublin niveau 2, uanset det fundne antistofniveau i prøver fra besætningen.
- 14) Ejendomme, der er placeret i niveau 2 pga. påvisning af Salmonella Dublin bakterier jf. nr. 13, kan placeres i niveau 1, hvis der i blodprøver af de relevante dyr udtaget tidligst 3 uger og senest 6 uger efter påvisningen, ikke konstateres antistofniveau over grænseværdien for blodprøver.

## Kapitel 4

### *Salmonella Dublin niveauplacering*

#### *Mælkeleverende ejendomme*

- 15) Besætninger på en mælkeleverende ejendom anses at være fri for infektion, når gennemsnittet af de sidste fire målinger af antistofniveau i tankmælken er under grænseværdien for positiv reaktion (ODC % 25).
- 16) Der må samtidig ikke være en stigning i antistofniveauet i den seneste tankmælksprøve på over ODC % 20 i forhold til gennemsnittet af de foregående tre målinger.
- 17) Salmonella Dublin-niveauet beregnes hver gang, der foreligger et resultat af en tankmælksprøve. Der skal være mindst 3 uger mellem hver prøve.
- 18) Ejeren eller den besætningsansvarlige kan rekvirere mælkeprøver udtaget.
- 19) Ved Salmonella Dublin niveauberegning for en mælkeleverende ejendom anvendes resultaterne fra de seneste fire tankmælksprøver. Disse fire prøver skal være udtaget indenfor en periode på 18 måneder. Er der ikke fire tankmælksprøver tages gennemsnittet af resultaterne fra de seneste.
- 20) Besætninger på en mælkeleverende ejendom antages at have en infektion med Salmonella Dublin, og ejendommen placeres derfor i niveau 2, hvis der i tankmælksprøver eller blodprøver påvises antistofniveau over grænseværdien.
- 21) Hvis en tankmælksprøve udløser et Salmonella Dublin niveauskift til Salmonella Dublin niveau 2, udtages der hurtigst muligt en ny prøve med henblik på at bekræfte resultatet. Resultatet af den sidste prøve anvendes ved genberegningen af Salmonella Dublin niveauplaceringen i stedet for det første resultat.
- 22) Hvis en mælkeleverende ejendom skifter fra Salmonella Dublin niveau 1 til 2, indgår resultater af tidligere tankmælksprøver ikke i den fremtidige niveauberegning.
- 23) Hvis der i blodprøver fra dyr fra en mælkeleverende ejendom påvises antistoffer i et niveau over grænseværdien, kan tankmælksprøver med henblik på placering i niveau 1 tidligst udtages 3 uger senere.

#### *Ikke-mælkeleverende ejendomme*

- 24) Besætninger på en ikke-mælkeleverende ejendom anses at være fri for infektion med Salmonella Dublin, og ejendommen placeres derfor i Salmonella Dublin niveau 1, når antistofniveauet for Salmonella Dublin i blodprøver, jf. nr. 11 og 12, ligger under grænseværdien for blodprøver jf. nr. 9.
- 25) Undersøgelse for antistofniveau mod Salmonella Dublin i de prøver, der er udtaget til Salmonella Dublin niveauberegning jf. nr. 4, gennemføres ikke, hvis der i besætningen har været foretaget undersøgelser for Salmonella Dublin-antistoffer indenfor de seneste 3 måneder.
- 26) Besætninger på en ikke-mælkeleverende ejendom antages at have en infektion med Salmonella Dublin, og ejendommen placeres derfor i Salmonella Dublin niveau 2, når der i en blodprøve påvises antistofniveau for Salmonella Dublin over grænseværdien for blodprøver jf. nr. 9.
- 27) Hvis der i blodprøver fra en besætning påvises antistoffer i et niveau over grænseværdien, kan blodprøver med henblik på placering i Salmonella Dublin niveau 1, tidligst udtages 3 uger senere.

#### *Kvieejendomme*

- 28) Kviejendomme, der kun modtager dyr fra én anden ejendom (kvieopdræt), skal udtage otte blodprøver årligt i henhold til § 6. Prøverne skal udtages af kvier, der er indsat indenfor de seneste 2 måneder.
- 29) Kviejendomme, der modtager dyr fra flere forskellige ejendomme (kviehoteller), skal udtage otte blodprøver to gange årligt i henhold til § 6. Prøverne skal udtages af kvier, der er indsat indenfor de seneste 2 måneder. Blodprøverne skal tages med et interval på mindst 5 måneder og højst 8 måneder.
- 30) Såfremt der senest er indsat mindre end otte dyr, kan supplerende prøver udtages af tidligere indsatte dyr.

#### *Salmonella Dublin niveauplacering ved kontakt*

- 31) Hvis en besætning på en ejendom placeret i Salmonella Dublin niveau 1, ved handel, skuer, græsning eller på anden måde, har kontakt med en besætning på en ejendom i Salmonella Dublin niveau 2 eller 3, placeres ejendommen i Salmonella Dublin niveau 2.
- 32) Hvis det godtgøres, at kontakten ikke udgør nogen smitterisiko, bliver ejendommen igen placeret i Salmonella Dublin niveau 1. Det anses for godtgjort, at kontakten ikke udgør nogen smitterisiko, hvis der i en blodprøve (udtaget tidligst 3 uger og senest 6 uger efter, at kontakten indledtes) fra den gruppe af dyr der har udgjort kontakten, ikke konstateres antistofniveau over grænseværdien for blodprøver. Antallet af blodprøver beregnes efter nr. 11.

#### *Måling af effekt af salmonellabekæmpelse*

- 33) Der skal udtages blodprøver efter nr. 11 og 12. Effekten vurderes som tilstrækkelig, hvis alle de undersøgte blodprøver har en ODC % under grænseværdien. Hvis de yngste dyr i besætningen er ældre end 2 år som følge af, at kalve er fraflyttet besætningen (fx i forbindelse med opdræt på kviehotel) og påtænkes at blive flyttet tilbage til besætningen igen, kan blodprøver fra dyr fraflyttet indenfor de seneste 3 måneder, indgå.

## **Bilag 2**

### **Ferskkødsovervågning**

#### Kapitel 1

##### *Udvælgelse af slagtekroppe*

- 1) Prøver til undersøgelse for salmonella skal udtages i kølerummet efter minimum 12 timers nedkøling. Udvælgelsen skal foregå tilfældigt over en dags slagtninger.
- 2) Såfremt der på virksomheden er flere slagtelinjer, eller såfremt der slagtes i flerholdsskift, skal slagtekroppe fra alle slagtelinjer og alle skiftehold have lige stor mulighed for at blive valgt. Udvælgelsen skal foregå, således at begge halvdele af slagtekroppen har lige stor mulighed for at blive valgt.

## Kapitel 2

### *Prøveudtagning*

- 3) Prøveudtagningssteder: Der skal svabres fra fire udvalgte steder på slagtekroppen. Prøverne udtages fra slag, bryst, halestykke og hals. For hvert prøveudtagningssted svabres i et område på 10 gange 10 cm.
- 4) Prøveudtagningsfrekvens:
- a) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet 7500 eller flere kreaturer, skal udtage prøver af fem slagtekroppe pr. slagtedag. Prøverne analyseres som én samleprøve.
  - b) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet 2500 eller flere kreaturer men færre end 7500 kreaturer, skal udtage prøver af fem slagtekroppe hver anden måned. Prøverne udtages samme dag, hvis det er muligt, og ellers indenfor en uge. De analyseres som enkeltprøver.
  - c) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet 250 eller flere kreaturer men færre end 2500 kreaturer, skal udtage prøver af fem slagtekroppe pr. halvår. Prøverne udtages samme dag, hvis det er muligt, og ellers indenfor en uge. De analyseres som enkeltprøver.
  - d) Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet færre end 250 kreaturer, skal ikke udtage prøver.
  - e) Slagterier, som har en begrundet forventning om at slagte væsentligt færre eller væsentligt flere kreaturer end det foregående år, skal udtage prøver i forhold til det forventede slagtetal.
- 5) Prøveudtagning - afsvabring af slagtekroppe:
- a) Under afsvabringen skal der anvendes en skabelon
  - b) Afsvabringen af slagtekroppens fire steder skal foretages med en og samme sterile gazetampon, og afsvabringen skal startes på det sted, som forventes at være mindst kontamineret.
  - c) Efter afsvabring og indtil analyseringen påbegyndes, skal prøverne opbevares ved en temperatur på højst 5 °C.

## Kapitel 3

### *Forsendelse af prøver*

- 6) Prøverne skal være mærket så de entydigt kan identificeres.
- 7) Yderemballagen, der anvendes ved forsendelse, skal være hel og fremstillet af isolerende materiale, så det sikres, at prøverne ved ankomst til laboratoriet stadig er nedkølede (0-10 °C).

## Kapitel 4

### *Prøveundersøgelse m.v.*

- 8) Prøverne skal analyseres hurtigst muligt efter prøveudtagningen.
- 9) Indberetning af analyseresultater skal ske til Fødevarestyrelsen. Ved indberetning kan prøveindsendelsesskemaet i kapitel 7 anvendes. Resultaterne kan dog også indberettes elektronisk efter aftale med Fødevarestyrelsen.

## Kapitel 5

### *Bedømmelse af resultater*

- 10) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet 7.500 eller flere kreaturer, skal evaluering af analyseresultater foretages løbende på baggrund af de seneste 16 prøvedages resultater, dvs. 16 samleprøver. Slagteriet skal dagligt følge resultaterne og vurdere disse i henhold til reaktionsgrænserne i nr. 11.
- 11) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet 7.500 eller flere kreaturer, må der i perioden på 16 på hinanden følgende prøvedage højst forekomme én positiv samleprøve, uanset salmonellatype. Såfremt der findes to eller flere positive samleprøver, skal der reageres efter reglerne i kapitel 6.
- 12) På slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet færre end 7.500 kreaturer, skal hvert analyseresultat evalueres for sig, og ethvert positivt resultat, uanset salmonellatype, skal udløse en reaktion efter reglerne i kapitel 6.

## Kapitel 6

### *Opfølgning på fund*

- 13) Såfremt de i nr. 11 og 12 nævnte grænseværdier overskrides, skal der foretages en vurdering af forhold på virksomheden, som kan være medvirkende til overskridelsen. Denne vurdering skal omfatte:
- a) tilbagesporing og gennemgang af oprindelsesbesætningers salmonellastatus,
  - b) gennemgang af virksomhedens egenkontrolresultater for slagtehygiejnen, herunder evt. resultater af andre mikrobiologiske undersøgelser, og
  - c) gennemgang af virksomhedens slagteprocesser og slagtehygiejne herunder HACCP plan.
- 14) Resultatet af vurderingen skal registreres og meddeles Fødevarestyrelsen.
- 15) Såfremt der ved vurderingen findes en sandsynlig årsag til overskridelsen, skal der iværksættes korrigerende handlinger for at sikre fjernelse af årsagen.
- 16) Såfremt årsagen til overskridelsen ikke kan identificeres, eller såfremt det vurderes, at der kan være tale om en gentagen kontamination, kan der iværksættes udvidet prøvetagning for at afdække årsagen til problemet, således at:
- a) det vurderes for hver enkelt situation, hvori en eventuel udvidet prøvetagning skal bestå, og
  - b) virksomheden beskriver en procedure for udvidet prøveudtagning samt opfølgning ved overskridelse. Proceduren godkendes af Fødevarestyrelsen.
- 17) Den rutinemæssige overvågning fastholdes under den udvidede prøveudtagning.

## Kapitel 7

### *Prøveindsendelsesskema – salmonellaovervågning af slagtekroppe*

Slagteriets navn \_\_\_\_\_

Aut. -nr. \_\_\_\_\_ Udtagningsdato \_\_\_\_\_

Slagteriets optegnelser					
Etiket påsættes her					
KVÆG					
Slagtedato	CHR- og CKR-nr.	Analysedato *	Prøve nr.	Resultat	Serotype
Dato		Slagteriets stempel		Underskrift	

\*Analysedatoen er den dato, hvor prøven tages i analyse på laboratoriet. Datoen fremgår af det analyseattest, som modtages fra laboratoriet.

## Bilag 3

### **Svaberprøver – særlagtningsbesætninger med Salmonella Dublin**

#### Kapitel 1

##### *Udvælgelse af prøveenheder*

- 1) Dette bilag omhandler udtagning og bedømmelse m.m. af svaberprøver af slagtekroppe af kvæg der på baggrund af klinisk sygdom og påvisning af salmonellabakterier er fundet smittet med Salmonella Dublin.
- 2) Prøverne skal udtages i kølerummet efter minimum 12 timers nedkøling.

#### Kapitel 2

### *Prøveudtagning*

#### 3) Prøveudtagningssteder

- a) Både på udvendig og indvendig side af slagtekroppen skal der afsvabres en ca. 10 cm bred bane fra kanten af den halve slagtekrop og hele vejen rundt efter reglerne i kapitel 4.
- b) Afsvabring skal endvidere omfatte andre steder på slagtekroppen, som mistænkes for at være inficeret.

### Kapitel 3

#### *Mærkning og opbevaring af prøver*

- 4) Prøverne skal mærkes således at de slagtedyr, hvorfra prøverne er udtaget, entydigt kan identificeres.
- 5) Prøverne skal opbevares ved + 0-5 °C indtil analyse.

### Kapitel 4

#### *Afsvabring af slagtekroppe*

- 6) Ved afsvabring inddrages bækkenindgangen til og med endetarmsåbningen.
- 7) Mellemgulvets tilhæftningssted og området omkring nyrerne inddrages også i afsvabringen.
- 8) Ligeledes afsvabres for- og bagskanke.

---

## **Bilag 4**

### **Salmonella Dublin handlingsplan**

#### Kapitel 1

##### *Indhold af handlingsplan*

#### 1) Handlingsplanen jf. § 10 skal indeholde følgende punkter:

- a) Målsætning for, hvornår ejendommen forventes at være i Salmonella Dublin niveau 1, jf. nr. 2-4.
- b) Kortlægning af udbredelse af Salmonella Dublin i alle besætninger på ejendommen med udgangspunkt i kortlægningsblodprøver til undersøgelse af, om der er aktiv smitte, jf. nr. 5-8.
- c) Kortlægning af smitteveje på ejendommen med udgangspunkt i en besætningsgennemgang og vurdering af risiko for smittespredning, jf. nr. 9-10.
- d) Tiltag for hygiejniske og driftsmæssige forbedringer der kan hindre smitte og nysmitte via de smitteveje, som blev identificeret i kortlægningen efter c).
- e) Tiltag for at reducere risikoen for smittespredning til andre ejendomme: dyr på græs, gyllekørsel, transport mellem egne ejendomme, besøgene på ejendommen og maskinsamarbejde.
- f) Smittebegrænsende strategi for tilførsel af dyr.
- g) Plan for testning af kalve, kvier og evt. køer jf. nr. 11

#### Kapitel 2

##### *Målsætning*

- 2) I besætninger på mælkeleverende ejendomme fastsættes målsætningen ud fra besætningens aktuelle ODC% i tankmælken og resultater af evt. tidligere undersøgelser af smittespredningen på ejendommen, herunder også kalve og ungdyr.

3) I besætninger på ikke-mælkeleverende ejendomme fastsættes målsætningen ud fra andelen af positive slagtedyrsprøver og resultater af evt. tidligere undersøgelser af smittespredningen på ejendommen, herunder også kalve og ungdyr.

4) Målsætningen skal for besætninger på mælkeleverende ejendomme sikre en reduktion af salmonella og skal som minimum sikre, at besætningen pr. 1. juli 2018 ikke udgør en særlig smitterisiko, jf. §18, og at ejendommen er i Salmonella Dublin niveau 1 pr. 1. januar 2020.

### Kapitel 3

#### *Kortlægningsblodprøver*

5) Kortlægningsblodprøver skal være udtaget inden for de seneste 12 måneder.

6) Kvartalsprøver udtaget jf. § 16, stk. 1 kan indgå i prøver til kortlægning.

7) Kortlægningsblodprøver udtaget jf. nr. 1, litra b kan ikke erstatte prøver udtaget jf. § 16, stk. 1 (kvartalsprøver).

8) Resultater af kortlægningsblodprøver udtaget jf. nr. 1, litra b indgår ikke i beregning af kriteriet for kontrollen jf. § 12.

### Kapitel 4

#### *Besætningsgennemgang og vurdering af risici*

9) Den besætningsansvarlige skal gennemgå hele besætningen og vurdere risikoen for smittespredning med fokus på følgende punkter:

- a) Stalde
  - i. Opstaldning af kalve
- b) Hygiejne
  - i. Ko hygiejne
  - ii. Kælvningsboks hygiejne
  - iii. Hygiejne omkring fodring af kalve
- c) Management
  - i. Ko-kalv separation
  - ii. Pasningsrutiner af kalve

10) På baggrund af besætningsgennemgang og vurdering af risici jf. nr. 1 litra c og nr. 6 samt blodprøveresultater jf. nr. 1, litra b identificeres smitteveje i besætningen.

### Kapitel 5

#### *Fremadrettet plan*

11) Der skal i handlingsplanen indgå en fremadrettet plan for, hvorledes kalve, køer og evt. kvier skal testes. Planen skal beskrive:

- a) Hvor mange dyr der skal have udtaget kortlægningsblodprøver pr. testrunde
  - b) Hvilke grupper af dyr der skal tages kortlægningsblodprøver fra
  - c) Hvilke intervaller der skal være mellem udtagelse af kortlægningsblodprøver
  - d) Vurdering af resultater og opfølgning på disse
-

**Intensiveret prøveudtagning**

- 1) I den intensiverede prøvetagning tager en autoriseret dyrlæge prøver i besætninger, som ikke har dokumenteret effekt af den iværksatte handlingsplan.
  - 2) Den intensiverede prøveudtagning består af gødningsprøver fra i alt 15 dyr:
    - a) fem mælkefodrede spædekælve,
    - b) fem kalve mellem 3-6 måneder gamle,
    - c) fem nykælvare (alternativt kvier/køer, der snart skal kæleve, hvis der ikke er nok nykælvare i besætningen), og
    - d) to gylleprøver udtaget fra ulagret gylleopsamling, fx fortank. Hvis ikke der opsamles gylle fra besætningen, udtages prøverne af frisk gødning/dybstrøelse.
  - 3) Hvis der ikke findes de i nr. 2, litra a, b og c nævnte kategorier af dyr på ejendommen, skal der udtages gødningsprøver af de fem yngste dyr, samt fem gødningsprøver af dyr fra hver af henholdsvis to andre aldersgrupper.
  - 4) Såfremt der kun er dyr i en aldersgruppe, for eksempel kvier, udtages alle prøver af dyr i denne aldersgruppe.
  - 5) Hvis der samlet er under 15 af de i nr. 2 nævnte dyr på ejendommen, skal der udtages gødningsprøver af alle dyr.
  - 6) Prøverne undersøges ved dyrkning for bakterier (BU). På laboratoriet samles prøverne fra dyrene i tre pools af fem dyr og to gylleprøver. Gylleprøverne analyseres hver for sig. Der undersøges dermed fem prøver fra hver besætning.
- 

**Særslagtning**

## Kapitel 1

*Særslagtningsdyr*

- 1) Dette bilag omhandler særslagtning af følgende dyr:
  - a) Dyr fra ejendomme, der på baggrund af klinisk sygdom og påvisning af salmonellabakterier er fundet smittet med Salmonella Dublin.
  - b) Dyr fra ejendomme, der er sat under offentligt tilsyn på grund af salmonellose, der ikke er forårsaget af Salmonella Dublin.
  - c) Dyr fra ejendomme, der er placeret i niveau 3 på baggrund af fund af Salmonella Dublin jf. § 15, stk. 6.

## Kapitel 2

*Transport til slagteri*

- 2) Dyr med lavere salmonellastatus (niveau 1 eller 2) må i forbindelse med transport ikke komme i smittefarlig kontakt med de i kapitel 1, nr. 1, nævnte dyr.
- 3) Slagteriet skal overfor vognmænd indskærpe ekstra omhyggelig rengøring og desinfektion med egnet desinfektionsmiddel af transportmidler og anvendt fodtøj efter transport af dyr fra særslagtningsdyr.

## Kapitel 3

*Modtagelse af slagtedyr*

- 4) Særslagtningsdyr må kun slagtes på slagterier med permanent kødkontrol.



- 5) De enkelte særslagtningsdyr skal opstaldes særskilt, således at kontakt med dyr fra andre ejendomme undgås.
- 6) For at mindske smittespredningen under aflæsning og opstaldning, skal særslagtningsdyr indtransporteres, og modtages til slagtning så tæt på slagtetidspunktet som muligt.
- 7) Staldafsnit, der har været anvendt til opstaldning af særslagtningsdyr, skal rengøres og desinficeres, inden de tages i brug igen.

## Kapitel 4

### *Slagtning*

- 8) Slagtning skal ske så sent på dagen som muligt og så vidt muligt sidst på ugen. Ingen af de omhandlede dyr må stå over til næste dag.
- 9) Dyr, der ønskes anvendt til fri omsætning efter reglerne i nr. 18 og 19, skal slagtes før andre særslagtningsdyr.
- 10) Uanset bestemmelsen i nr. 9 skal dyr fra kvægbesætninger, der på baggrund af klinisk sygdom og påvisning af salmonellabakterier er fundet smittet med *Salmonella* Dublin, altid slagtes efter dyr fra ejendomme, som ikke er underlagt krav om særslagtning på grund af *Salmonella* Dublin.
- 11) Virksomheden skal sikre, at slagteprocessen udføres under skærpet hygiejneovervågning således at:
- a) slagtehastigheden afpasses på en sådan måde, at risici for hygiejnemæssig brist minimeres, og
  - b) virksomhedens opmærksomhed især er rettet mod specielt kritiske punkter på slagtelinjen, eks. eksviceration, plucksudtagning og afhudning.
- 12) Slagtekroppene skal overvåges for forekomst af gødningsforurening. Gødningsforurenede slagtekroppe skal registreres og udtages til efterkontrollen, hvor forureningen skal fjernes. Såfremt det viser sig umuligt at fjerne forureningen, skal slagtekroppene kasseres.
- 13) Slagtekæde samt anvendt udstyr skal rengøres og desinficeres grundigt efter slagtingens afslutning.

## Kapitel 5

### *Disponering af slagtekroppe*

- 14) Slagtekroppe og kød skal underkastes en behandling, der sikrer inaktivering af *Salmonella*. Dette kan enten ske ved varmebehandling, der sikrer en centrumtemperatur på minimum 75° eller ved anden kombination af tid og temperatur, der har tilsvarende effekt på salmonella.
- 15) Varmebehandlingen skal foretages på en autoriseret kødproduktvirksomhed.
- 16) Kødet kan endvidere anvendes til saltning efter reglerne i kapitel 7.

### *Undtagelser for dyr fra ejendomme med Salmonella Dublin*

- 17) Varmebehandling af slagtekroppe fra kvægbesætninger på ejendomme, der er sat under offentligt tilsyn på grund af *Salmonella* Dublin, kan undlades, såfremt:
- a) slagtekroppene underkastes enkeltvis mikrobiologiske undersøgelser, og findes fri for *Salmonella* spp. Udtagning, indsendelse og undersøgelse af svaberprøver skal foregå efter reglerne i bilag 3.
  - b) slagtekroppene tilbageholdes indtil analyseresultatet foreligger, og skal holdes adskilt fra andre slagtekroppe og andet kød. Håndtering af slagtekroppe må endvidere ikke ske førend analyseresultatet af svaberprøverne foreligger.

### *Undtagelser fra krav om varmebehandling eller saltning*

- 18) Kravet om varmebehandling eller saltning efter reglerne i kapitel 7 kan fraviges, såfremt:
- a) slagtekroppene underkastes mikrobiologiske undersøgelser som beskrevet i bilag 7. Slagteriet vælger i den forbindelse, om en dagsleverance af kvæg til særslagtning skal:
    - I. kontrolleres samlet med henblik på disponering som fersk kød,
    - II. opdeles i delleverancer, der kontrolleres hver for sig med henblik på disponering som fersk kød, eller
    - III. opdeles i delleverancer, hvoraf en eller flere disponeres til varmebehandling eller saltning uden forudgående kontrol, og andre kontrolleres med henblik på disponering som fersk kød.
  - b) analyseresultaterne opfylder kravene i bilag 7, kapitel 3,
  - c) slagtekroppe og kød fra særslagtningsdyr opbevares og håndteres, herunder køles, lagres, udbenes og opskæres, adskilt fra andre kroppe og andet kød, indtil laboratorieresultatet foreligger, og

d) virksomheden giver Fødevarestyrelsen meddelelse om disponering af kvæg til særslagtning senest dagen før slagtning.

19) Et slagteri, som over fem på hinanden følgende undersøgelsesdage, har kunnet frigive slagtekroppe fra kvægbesætninger fra ejendomme, der er sat under offentligt tilsyn på grund af salmonellose, der ikke er forårsaget af Salmonella Dublin, til fri omsætning efter reglerne i kapitel 5, nr. 18, litra b, kan af Fødevarestyrelsen meddeles skriftlig tilladelse til umiddelbar disponering af slagtekroppene til fri omsætning.

20) Såfremt kriterierne for umiddelbar disponering til fri omsætning af slagtekroppe ikke længere er opfyldt, skal samtlige slagtekroppe ved de efterfølgende særslagtninger afvente resultatet af undersøgelserne jf. bilag 7, før de kan omsættes som fersk kød.

## Kapitel 6

### *Disponering af slagteaffald m.v.*

21) Spiselige slagtebiprodukter fra de slagtede dyr skal kasseres (nedgraderes til animalsk biprodukt – ikke til konsum) eller:

- a) underkastes en varmebehandling, der sikrer eliminering af salmonella,
- b) holdes adskilt fra andre spiselige slagtebiprodukter,
- c) stamme fra partier af slagtekroppe, der ikke har været udsat for hygiejnesvigt under slagtingen, og
- d) anbringes i specielle beholdere, der er placeret og indrettet således, at enhver krydskontamination af andre produkter undgås.

22) Plucks til konsum kan endvidere henvises til varmebehandling eller til tørsaltning i en periode på mindst 6 uger, såfremt de håndteres adskilt fra andre biprodukter.

23) Såfremt det besluttes, at ovenstående slagtebiprodukter er at betragte som animalske biprodukter, skal det bortskaffes eller anvendes i overensstemmelse med reglerne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002 (forordningen om animalske biprodukter)

## Kapitel 7

### *Håndtering af slagtekroppe og kød, der er henvist til varmebehandling eller saltning*

24) Slagtekroppe og kød, der er henvist til varmebehandling eller saltning, skal under opbevaring og håndtering, herunder køling, lagring, udbening, opskæring, pakning, emballering og videre forarbejdning, holdes adskilt fra andre kroppe og andet kød, der ikke er henvist til varmebehandling eller saltning.

25) Virksomheden skal sikre, at de anvendte lokaler rengøres og desinficeres umiddelbart efter produktionen er tilendebragt.

26) Slagtekroppe og kød samt plucks, der er henvist til saltning, må ikke anvendes til spiseklare produkter.

27) Undtaget fra bestemmelsen i kapitel 7, nr. 26 er produkter, der har undergået én eller flere processer, som sikrer, at produktet er frit for Salmonella. Virksomheden skal dokumentere effekten af disse processer overfor Fødevarestyrelsen.

## Kapitel 8

### *Transport og oplagring af slagtekroppe, der er henvist til varmebehandling*

28) Under transport og oplagring skal slagtekroppe og kød, der er henvist til varmebehandling eller saltning, være tydeligt mærket og holdes adskilt fra andre kroppe og andet kød, der ikke er henvist til varmebehandling eller saltning. Endvidere skal kød, der er henvist til varmebehandling, være forsvarligt indpakket under transport og oplagring.

29) Slagtekroppe og kød skal ledsages af handelsdokument med samme påtegning som på mærkesedlerne.

30) Oplagring kan ske i et autoriseret frysehus efter aftale med Fødevarestyrelsen.

**Svaberprøver – øvrige særslagtningsdyr****Kapitel 1***Særslagtningsdyr*

1) Dette bilag omhandler udtagning og bedømmelse m.m. af svaberprøver af slagtekroppe af kvæg fra ejendomme, der er sat under offentligt tilsyn på grund af salmonellose, der ikke er forårsaget af Salmonella Dublin.

**Kapitel 2***Udvælgelse af prøveenheder*

- 2) Virksomheden kan vælge at udtage stikprøver af slagtekroppene med henblik på en samlet bedømmelse af hele leverancen eller udtage prøver af samtlige slagtekroppe til enkeltvis bedømmelse af slagtekroppene.
- 3) Stikprøver til undersøgelse for salmonella skal udtages jævnt fordelt blandt slagtekroppe fra alle særslagtningsdyr i dagsleverancen eller den enkelte delleverance, således at undersøgelsen giver et retvisende billede af den pågældende leverance.
- 4) Virksomheden kan vælge enten at udtage alle prøverne før slagtekroppene nedkøles eller at udtage prøverne efter køling.

**Kapitel 3***Prøveudtagning*

5) Ved udtagning af stikprøver før eller efter køling skal der udtages følgende antal svaberprøver afhængig af antallet af slagtekroppe i den pågældende leverance.

Antal slagtekroppe i dags-/delleverancen	Antal prøver	Max. antal positive
før køl: op til 20	4	0
før køl: over 20	9	1
efter køl: op til 20	8	0
efter køl: over 20	19	1

6) Prøveudtagning, afsvabring, mærkning og opbevaring samt undersøgelse af prøverne skal ske efter reglerne i bilag 3.

**Kapitel 4***Bedømmelse af prøveresultater*

- 7) Ved udtagning af stikprøverne før eller efter køl kan partiet godkendes til fri afsætning, hvis antallet af positive prøver ikke overskrider det i tabellen anførte maksimale antal, jf. kapitel 3, nr. 5. Ved fund af salmonella i en stikprøve kan virksomheden undersøge samtlige slagtekroppe i leverancen til enkeltvis bedømmelse af slagtekroppene.
- 8) Ved udtagning af prøver fra samtlige kroppe frigives de kroppe, hvor der ikke er påvist salmonella.

1) Den besætningsansvarlige skal sikre, at følgende data indberettes til Kvægdatabasen i forbindelse med undersøgelse af tankmælksprøver:

- a) Mejeri- og Leverandørnummer,
- b) CHR-nummer,
- c) kode for tankmælksprøve,
- d) udtagningsdato,
- e) ODC % Dublin,
- f) ODC % for andre salmonellatyper, og
- g) ODC % for andre testmetoder.

2) Den besætningsansvarlige skal sikre, at følgende data indberettes til Kvægdatabasen i forbindelse med undersøgelse af blodprøver:

- a) CHR-nummer,
- b) CKR-nummer,
- c) kode for blod,
- d) udtagningsdato,
- e) ODC % Dublin,
- f) ODC % for andre salmonellatyper, og
- g) ODC % for andre testmetoder, herunder bl.a. Mix-ELISA resultater.