

Bekendtgørelse om overvågning og kontrol for salmonella i grisekød samt bekæmpelse af salmonellose hos grise

I medfør af § 4, § 5, stk. 1, § 36, stk. 1 og 2, § 37, stk. 1 og 3, § 39, stk. 1, § 49, § 50, § 51, § 54, stk. 5, § 59 a og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 1033 af 5. juli 2023, og § 26, § 27, stk. 2, § 29, § 30, § 33, stk. 1, § 34, stk. 1, § 36, § 58, stk. 1 og 2, § 66 a og § 70, stk. 3, i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 62 af 19. januar 2024, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, nr. 1 og 3, og § 10, stk. 1, nr. 1 og 3-5, i bekendtgørelse nr. 1721 af 30. november 2020 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

Kapitel 1

Område og definitioner

§ 1. Denne bekendtgørelse fastsætter bestemmelser om bekæmpelse af salmonellose i grisebesætninger samt overvågning og kontrol for salmonella på griseslagterier.

Stk. 2 Bekendtgørelsen omhandler endvidere krav til laboratorieundersøgelse og indberetning af laboratoriefund.

§ 2. I denne bekendtgørelse forstås ved:

- 1) Besætning: Ethvert hold af grise, som har samme operatør
- 2) Besætningsansvarlig: Den person, der i det Centrale Husdyrbrugsregister (CHR) er registreret som ejer/bruger af besætningen.
- 3) Ejendom: En bestemt geografisk beliggenhed, der er identificeret ved et unikt nummer i CHR (CHR-nummer).
- 4) Kritisk resistent salmonella: Salmonellabakterier, der er resistente over for antibiotikatyper, som er kritisk vigtige for behandling af mennesker, jf. bekendtgørelse om kritisk resistent salmonella hos fjerkræ, kvæg og grise.
- 5) Nyudbrud: Første gang der konstateres salmonellose i en besætning, eller når der, efter at salmonellose er konstateret og efterfølgende ophørt, opstår symptomer hos samme eller andre dyr i besætningen, der gør det overvejende sandsynligt, at der er salmonellose i besætningen.
- 6) Officielt udpeget laboratorium: Et laboratorium, der er udpeget af Fødevarestyrelsen som et officielt laboratorium i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 af 15. marts 2017.
- 7) Salmonellose: Sygdom, hvor sygdomsbillede suppleret af laboratoriefund gør det overvejende sandsynligt, at salmonellabakterier er en afgørende faktor i sygdommens årsagskompleks.
- 8) Skærpet salmonellainsats: Indsats slagteriet udfører, når de overskrider grænsen for forekomst af salmonella i det ferske kød, beregnet over 6 måneder.

9) Slagtning med særlige hygiejnekrav: Håndtering på slagteriet, hvor slagtekroppen underkastes en særlig slagtemæssig behandling, som reducerer risikoen for at overføre salmonella til slagtekroppen.

10) 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 eller NMKL nr. 71. Valideringen skal foretages af et internationalt anerkendt valideringsorgan, og metoden skal som minimum findes ligeværdig med referencemetoden.

Kapitel 2

Salmonellose hos grise

§ 3. Den besætningsansvarlige skal tilkalde en dyrlæge, når grise i besætningen er eller kan mistænkes for at være syge med salmonellose. Sygdomsbilledet omfatter et eller flere af følgende symptomer

- 1) nedstemthed,
- 2) feber,
- 3) diarré,
- 4) luftvejslidelse,
- 5) abort,
- 6) dødsfald, eller
- 7) andre symptomer, som kan være forårsaget af salmonellainfektion.

Stk. 2. Ved mistanke om nyudbrud af salmonellose, eller såfremt der ikke er konstateret salmonellose i besætningen inden for de seneste 6 måneder, skal den besætningsansvarlige rekvirere en dyrlæge til at udtage og indsende prøver af relevant materiale til undersøgelse for salmonella på et officielt udpeget laboratorium.

Stk. 3. Når en dyrlæge efter undersøgelse foretaget efter stk. 1 eller 2 eller i øvrigt i forbindelse med sit arbejde konstaterer, at der foreligger salmonellose, skal dyrlægen indberette det til Fødevarestyrelsen.

§ 4. Fødevarestyrelsen kan, hvis der konstateres salmonellose, sætte besætningen under offentligt tilsyn.

Kapitel 3

Offentligt tilsyn

§ 5. Den ansvarlige for en besætning under offentligt tilsyn skal sikre, at

- 1) syge grise fra besætningen holdes isoleret,
- 2) gødning fra besætningen behandles efter Fødevarestyrelsens anvisning,
- 3) der iværksættes smittebegrænsende tiltag ved gyllehåndtering og anvendelse af redskaber, der er fælles med andre besætninger,
- 4) fjernelse af gødning, redskaber, maskiner og lignende, der anvendes i besætningen, kun sker efter tilladelse fra Fødevarestyrelsen og på nærmere fastsatte vilkår,
- 5) grises opholdssteder, redskaber, maskiner og lignende rengøres og desinficeres efter Fødevarestyrelsens anvisning,
- 6) der iværksættes en effektiv skadedyrsbekæmpelse,
- 7) der straks gives meddelelse om det offentlige tilsyn til alle, der kommer i kontakt med besætningen, eller aftager grise fra besætningen, og
- 8) grise kun flyttes fra ejendommen til levebrug efter forudgående tilladelse og under vilkår fastsat af Fødevarestyrelsen.

§ 6. Fødevarestyrelsen ophæver det offentlige tilsyn, når

- 1) Fødevarestyrelsen vurderer, at der ikke længere er salmonellose i besætningen, eller
- 2) besætningen er slagtet eller slået ned, og rengøring og desinfektion af grisenes opholdssteder er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Kapitel 4

Transport til slagtning og slagtning af grise fra besætninger under offentligt tilsyn

Transport til slagtning

§ 7. Den besætningsansvarlige skal forud for transport af grise til slagtning sikre, at

- 1) grise kun flyttes fra ejendommen efter tilladelse fra Fødevarestyrelsen, og
- 2) transportøren er oplyst om, at grise fra besætninger under offentligt tilsyn ikke må komme i smittefarlig kontakt med grise fra besætninger, der ikke er under offentligt tilsyn for salmonellose.

§ 8. Transportøren skal sikre, at grise fra besætninger under offentligt tilsyn ikke må komme i smittefarlig kontakt med grise fra besætninger, der ikke er under offentligt tilsyn for salmonellose.

Stk. 2. Transportøren skal sikre, at transportmiddel, fodtøj og redskaber rengøres og desinficeres efter transport.

Modtagelse af grise på slagteriet

§ 9. Slagterier, der modtager grise fra besætninger under offentligt tilsyn, skal sikre, at

- 1) slagtning og disponering af grisene kun sker på slagterier med permanent kødkontrol,
- 2) grise fra besætninger under offentligt tilsyn opstaldes isoleret, så de ikke kommer i smittefarlig kontakt med grise fra besætninger, der ikke er under offentligt tilsyn for salmonellose og
- 3) staldafsnit, der har været anvendt til opstaldning af grise fra besætningerne, rengøres og desinficeres inden de tages i brug igen.

Slagtning med særlige hygiejnekrav

§ 10. Slagterier, der modtager grise fra besætninger under offentligt tilsyn, skal sikre, at grisene slagtes så sent på dagen og ugen som muligt. Grisene må ikke stå over til næste dag.

Stk. 2. Slagteriet skal sikre, at grise der ønskes anvendt til fri omsætning i medfør af § 15, slagtes før andre besætninger, der skal slagtes med særlige hygiejnekrav.

Stk. 3. Slagteriet skal sikre, at slagteprocessen udføres under skærpet hygiejneovervågning, således, at

- 1) slagtehastigheden afpasses på en sådan måde, at risikoen for hygiejnemæssige brist minimeres,
- 2) der er rettet opmærksomhed mod specielt kritiske punkter på slagtelinjen, eksempelvis eksvisceration, plucksudtagning og
- 3) grisenes hoveder undlades flækket.

Stk. 4. Slagteriet skal sikre, at slagtekæden samt anvendt udstyr rengøres og desinficeres efter slagtingens afslutning.

Kapitel 5

Disponering af slagtekroppe og kød af grise fra besætninger under offentligt tilsyn

Disponering af slagtekroppe og kød

§ 11. Fødevarevirksomheden skal sikre, at slagtekroppe og kød fra grise underkastes enten varmebehandling, saltning eller en anden behandling, der sikrer eliminering af salmonella, jf. dog § 15.

Stk. 2. Varmebehandlingen skal foretages på en autoriseret kødproduktvirksomhed.

Stk. 3. Produkter der har undergået én eller flere processer, som sikrer, at produktet er frit for salmonella, kan anvendes til spiseklare fødevarer, jf. dog § 14. Fødevarevirksomheden skal dokumentere effekten af disse processer overfor Fødevarestyrelsen.

Transport og oplagring af slagtekroppe der er henvist til varmebehandling

§ 12. Fødevarevirksomheden skal sikre, at slagtekroppe og kød, der er henvist til varmebehandling eller saltning, under transport og oplagring er tydeligt mærket og holdes adskilt fra andre slagtekroppe og kød, der ikke er henvist til varmebehandling eller saltning.

Stk. 2. Fødevarevirksomheden skal sikre, at slagtekroppe og kød ledsages af handelsdokument med samme påtegning som på mærkesedlerne.

Håndtering af slagtekroppe og kød ved varmebehandling eller saltning

§ 13. Fødevarevirksomheden skal sikre, at slagtekroppe og kød, der skal varmebehandles eller saltes, under opbevaring og håndtering holdes adskilt fra andre slagtekroppe og andet kød.

Stk. 2. Fødevarevirksomheden skal sikre, at de anvendte lokaler rengøres og desinficeres umiddelbart efter, at produktionen er afsluttet.

§ 14. Slagtekroppe og kød samt plucks og mavetarmsæt, der er henvist til saltning, må ikke anvendes til spiseklare fødevarer.

§ 15. Kravet om varmebehandling eller saltning kan fraviges, når slagteriet sikrer, at slagtekroppene underkastes mikrobiologiske undersøgelser, som opfylder følgende:

1) Svaberprøver til undersøgelse for salmonella skal udtages jævnt fordelt blandt slagtekroppe fra alle besætninger, der skal slagtes med særlige hygiejnekrav i dagsleverancen eller den enkelte delleverance,

2) analyseresultaterne opfylder retningslinjerne i bilag 1 kapitel 5,

3) slagtekroppe og kød fra besætninger under offentligt tilsyn opbevares og håndteres adskilt fra andre kroppe og andet kød, indtil laboratorieresultatet foreligger, og

4) slagteriet giver Fødevarestyrelsen meddelelse om disponering af grise til slagting med særlige hygiejnekrav senest dagen før slagting.

Stk. 2. Slagteriet skal sikre, at svaberprøverne udtages, forsendes og undersøges efter retningslinjerne i bilag 1.

§ 16. Fødevarestyrelsen kan på slagteriets anmodning give tilladelse til umiddelbar disponering af slagtekroppe til fri omsætning, såfremt et slagteri i fem på hinanden følgende undersøgelsesdage har kunnet frigive slagtekroppe til fri omsætning efter § 15.

§ 17. Slagteriet skal sikre, at samtlige slagtekroppe ved de efterfølgende slagtninger med særlige hygiejnekrav afventer resultatet af undersøgelserne efter § 15, før de omsættes som fersk kød, når kriterierne for umiddelbar disponering til fri omsætning af slagtekroppe, ikke længere er opfyldt.

Disponering af spiselige slagtebiprodukter

§ 18. Slagteriet skal sikre, at spiselige slagtebiprodukter fra de slagtede grise kasseres eller underkastes en varmebehandling, eller anden behandling, der sikrer eliminering af salmonella, samt holdes adskilt fra andre spiselige slagtebiprodukter.

Kapitel 6

Ferskkødsovervågning

Udvælgelse af slagtekroppe

§ 19. Slagterier skal udtage svaberprøver fra slagtekroppe af grise til undersøgelse for salmonella.

Stk. 2. Svaberprøverne skal udtages i kølerummet efter minimum 12 timers nedkøling, og udvælgelsen skal foregå tilfældigt over en dags slagtninger. Der skal svabres med lige stor sandsynlighed fra begge sider af de udvalgte slagtekroppe.

Stk. 3. Når slagteriet anvender flere slagtelinjer, eller såfremt der slagtes i flerholdsskift, skal slagtekroppe udvælges med lige stor sandsynlighed fra alle slagtelinjer.

Prøveudtagningssted

§ 20. Slagteriet skal ved prøveudtagning sikre, at

- 1) der svabres fra fire udvalgte steder på slagtekroppen. For hvert prøveudtagningssted svabres i et område på 10 gange 10 cm.
- 2) der ikke foretages systematisk oprensning, f.eks. ved brug af vakuumsug med damptilførsel, på prøveudtagningsstederne forud for prøveudtagning.

Prøveudtagningsfrekvens

§ 21. Slagteriet skal udtage prøver i forhold til det forventede slagtetal for det indeværende kalenderår og sikre, at

- 1) der udtages prøver af fem slagtekroppe pr. slagtedag, når slagteriet det seneste kalenderår har slagtet 30.000 eller flere grise. Prøverne analyseres som én samleprøve, jf. dog § 25, stk. 3, om dobbeltprøveudtagning
- 2) der udtages prøver af fem slagtekroppe hver anden måned, når slagteriet det seneste kalenderår har slagtet fra 10.000 op til 30.000 grise. Prøverne analyseres som enkeltprøver.
- 3) der udtages prøver af fem slagtekroppe pr. halvår, når slagteriet det seneste kalenderår har slagtet fra 1.000 op til 10.000 grise. Prøverne analyseres som enkeltprøver.

Stk. 2. Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet færre end 1.000 grise, skal ikke udtage prøver.

Stk. 3. Slagteriet skal sikre, at prøverne opbevares ved en temperatur på højst 5° C, fra afsvabring indtil analysen påbegyndes eller prøven sendes. Prøverne skal mærkes med et entydigt identificerbart prøvenummer, hvor årstal for slagtedatoen indgår.

Forsendelse og prøveundersøgelse mv.

§ 22. Slagterierne skal sikre, at prøverne ved ankomst til laboratoriet er nedkølet til 0 -10° C. Analysen af prøverne skal påbegyndes senest dagen efter, at prøveudtagning har fundet sted. Prøverne må ikke fryses.

Bedømmelse af resultater

§23. Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet flere end 30.000 grise, skal sikre, at evaluering af analyseresultater foretages løbende på baggrund af de seneste 11 prøvedages resultater, og dagligt følge resultaterne og vurdere disse efter reaktionsgrænserne.

Stk. 2. Der må højst forekomme én positiv samleprøve i en periode på 11 på hinanden følgende prøvedage. Såfremt der findes to eller flere positive samleprøver, skal der ske opfølgning efter reglerne i § 24.

Stk. 3. Når slagteriet er udpeget til dobbeltprøveudtagning, jf. § 25, må der højst forekomme to positive samleprøver i en periode på 11 på hinanden følgende prøvedage. Såfremt der findes tre eller flere positive samleprøver, skal der ske opfølgning efter reglerne i § 24.

Stk. 4. Slagterier, der i det seneste kalenderår har slagtet færre end 30.000 grise, skal sikre, at hvert analyseresultat evalueres for sig. Ved ethvert positivt resultat skal der ske opfølgning efter reglerne i § 24.

Opfølgning på fund

§ 24. Slagteriet skal sikre, at der ved overskridelse af de i § 23 nævnte reaktionsgrænser, foretages en vurdering af de forhold, som kan være medvirkende til overskridelsen. Denne vurdering skal foreligge inden for 5 arbejdsdage, regnet fra det endelige analyseresultat, og omfatte:

- 1) En gennemgang af slagteriets egenkontrolresultater for slagtehygiejnen, herunder resultater af andre mikrobiologiske undersøgelser, hvis de foreligger, og
- 2) en gennemgang af slagteriets kritiske kontrolpunkter.

Stk. 2. Slagteriet skal inden for 10 arbejdsdage, regnet fra det endelige analyseresultat foreligger, sende eller på anden vis forelægge vurderingen for Fødevarestyrelsen. Er vurderingen efter 10 arbejdsdage ikke afsluttet, skal slagteriet informere Fødevarestyrelsen om fremdriften i opfølgningen ugentligt, indtil den endelige rapport foreligger.

Stk. 3. Når der ved vurderingen findes en sandsynlig årsag til overskridelsen, skal slagteriet iværksætte korrigerende handlinger, og disse skal meddeles Fødevarestyrelsen.

Udpegning til dobbeltprøveudtagning

§ 25. Slagteriet udpeges af Fødevarestyrelsen til dobbeltprøveudtagning, når en ferskkødsprøve, der er udtaget på slagteriet, inden for den seneste måned, findes positiv for salmonella, og forekomsten af salmonella på slagtekroppene samtidig er 2,0 % eller derover. Udpegningen sker den 15. i måneden eller førstkommande hverdag derefter, og gælder fra den efterfølgende hverdag.

Stk. 2. Forekomsten af salmonella beregnes på baggrund af ferskkødsprøver udtaget på slagteriet inden for de seneste 12 måneder, og prøverne vægtes jf. bilag 2, kapitel 1.

Stk. 3. Når slagteriet er udpeget til dobbeltprøveudtagning, skal der udtages prøver af 10 slagtekroppe pr. slagtedag. Prøverne analyseres som to samleprøver af fem prøver i hver. Dobbeltprøveudtagning skal ske, indtil forekomsten af salmonella på slagtekroppene er under 2,0 procent.

Skærpet salmonellainsats

§ 26. Et slagteri, der i det seneste kalenderår har slagtet flere end 30.000 grise og er udpeget til dobbeltprøveudtagning 4 gange inden for de seneste 6 måneder, skal iværksætte en skærpet salmonellainsats.

Stk. 2. Et slagteri skal, når en skærpet salmonellainsats iværksættes, give meddelelse herom til Fødevarestyrelsen inden 10 arbejdsdage, regnet fra udpegningen den 15. i måneden eller førstkommande hverdag herefter.

§ 27. Slagteriet er under skærpet salmonellainsats, indtil salmonellaforekomsten er under de i § 24 fastsatte grænser.

Stk. 2. Når slagteriet har nul eller én positiv prøve i ferskskødsovervågningen i 4 ud af 6 måneder efter handlingsplanens iværksættelse, er slagteriet ikke længere underlagt skærpet salmonellainsats, uanset om salmonellaforekomsten stadig er over de fastsatte grænser. Slagteriet skal dog stadig foretage dobbeltprøveudtagning, jf. § 25, stk. 3, indtil slagteriet er under den fastsatte grænse.

Stk. 3. Slagteriets resultater af ferskskødsovervågningen anvendes til de efterfølgende udpegninger, jf. bilag 2, kapitel 2.

Kortlægning og handlingsplan ved skærpet salmonellainsats

§ 28. Slagteriet skal sikre, at årsagen til den høje salmonellaforekomst kortlægges, når skærpet salmonellainsats iværksættes.

§ 29. Slagteriet skal udarbejde og iværksætte en handlingsplan senest den 15. i måneden eller førstkommande hverdag efter den udpegning, der udløser skærpet salmonellainsats.

Stk. 2. Slagteriet skal sikre, at handlingsplanen indeholder en beskrivelse af, hvilke
1) kritiske punkter der er identificeret og

2) korrigerende tiltag der iværksættes, samt hvor tiltagene skal give en målrettet og vedvarende hygiejneforbedring.

Stk. 3. Slagteriet skal sikre, at handlingsplanen indeholder al dokumentation fra E. coli overvågningen fra første måned, hvor slagteriet blev udpeget. Hvis der foreligger rapporter over afvigelser og korrigerende handlinger for overskridelser i denne overvågning, skal disse medtages.

Stk. 4. Handlingsplanen skal godkendes af Fødevarestyrelsen.

Dokumentation ved skærpet salmonellainsats

§ 30. Slagteriet skal inden for 6 måneder efter iværksættelsen af handlingsplanen kunne dokumentere et fald i salmonellaforekomsten til under de i § 25 fastsatte grænser.

Indberetning til Fødevarestyrelsen

§ 31. Slagteriet skal registrere resultatet af undersøgelsen for salmonella og sikre, at resultatet af overvågningen for den pågældende måned indberettes til Fødevarestyrelsen senest 14 dage inde i den efterfølgende måned på www.virk.dk. Indberetningen af serotypen skal ske, når den foreligger.

Stk. 2. Indberetning skal indeholde oplysninger som angivet i bilag 2, kapitel 3.

Kapitel 7

Håndtering af prøver

§ 32. Det slagteri eller den besætningsansvarlige, der har foretaget undersøgelser i medfør af denne bekendtgørelse, skal sikre, at prøverne sendes til analyse på et officielt udpeget laboratorium, der analyserer efter den seneste version af EN/ISO 6579 eller NMKL nr. 71 eller efter en alternativ valideret metode. Valideringen skal være foretaget på relevant prøvemateriale.

Stk. 2. Hvis salmonellaisolater omfattet af stk. 1 er salmonellasuspekte, skal isolaterne undersøges med henblik på serotypning og resistensbestemmelse, jf. dog stk. 4.

Stk. 3. Prøver udtaget efter reglerne i § 15 er undtaget fra bestemmelsen i stk. 2. Ved fund af 1-3 isolater pr. batch skal alle isolater serotypes og resistensbestemmes. Ved fund af flere end 3 isolater pr. batch, skal der serotypes og resistensbestemmes 3 isolater.

Stk. 4. Resistensbestemmelse skal foretages med de antimikrobielle stoffer, der fremgår af (EU) 2020/1729 af Kommissionens gennemførelsesafgørelse (EU) 2020/1729 af 17. november 2020 om overvågning og rapportering af antimikrobiel resistens hos zoonotiske og kommensale bakterier og om ophævelse af gennemførelsesafgørelse 2013/652/EU.

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

§ 33. Den besætningsansvarlige skal sikre, at resultater af undersøgelser af prøver udtaget efter denne bekendtgørelse opbevares i to år fra resultaterne foreligger.

Kapitel 8

Afholdelse af udgifter

§ 34. Alle udgifter, der afholdes i medfør af denne bekendtgørelse, er Fødevarestyrelsen uvedkommende.

Kapitel 9

Straf og ikrafttræden

§ 35. Med bøde straffes den, der overtræder § 5, §§ 7-14, §§ 17- 24, § 25, stk. 3, § 26, § 27 stk. 2, §§ 28-31, § 32, stk. 1-4 eller § 33.

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

§ 36. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. januar 2025.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 597 af 29. maj 2023 om overvågning og bekæmpelse af salmonella hos grise ophæves.

Bilag 1

Svaberprøver – slagting med særlige hygiejnekrav

Kapitel 1

Udvælgelse af prøveenheder

1) Slagteriet kan vælge enten at udtage alle prøverne, før slagtekroppene nedkøles, eller at udtage prøverne efter køling.

Kapitel 2

Prøveudtagning

1) Ved udtagning af prøverne før køling skal der udtages følgende antal svaberprøver.

Antal slagtekroppe i dags-/delleverancen	Antal prøver	Max. antal positive
<20	4	0
21-50	9	1
51-89	14	2
>90	20	3

2) Ved udtagning af prøverne efter køling, skal der udtages følgende antal svaberprøver.

Antal slagtekroppe i dags-/delleverancen	Antal prøver	Max. antal positive
<20	8	0
21-50	19	1
51-89	31	2
>90	43	3

Kapitel 3

Forsendelse af prøver

1) Prøver, der skal transporteres til eksterne laboratorier, skal indtil afsendelsen fra virksomheden opbevares ved en temperatur på højst 5° C. Prøverne skal være mærket, så de entydigt kan identificeres.

Kapitel 4

Prøveundersøgelse m.v.

- 1) Analysen af prøverne skal påbegyndes senest dagen efter, at prøveudtagningen har fundet sted. Prøverne må ikke fryses.
- 2) Prøverne skal analyseres efter den seneste version af EN/ISO 6579 eller NMKL nr. 71. Der kan desuden anvendes validerede metoder. Valideringen skal være foretaget på relevant prøvemateriale.

Kapitel 5

Bedømmelse af prøveresultater

- 1) Ved udtagning af prøver før køl kan partiet godkendes til fri afsætning, hvis antallet af positive prøver ikke overskrider det i tabellen anførte maksimale antal, jf. kapitel 2, nr. 1.
- 2) Ved udtagning af prøver efter køl kan partiet godkendes til fri afsætning, hvis antallet af positive prøver ikke overskrider det i tabellen anførte maksimale antal, jf. kapitel 2, nr. 2.

Bilag 2

Ferskkødsovervågningen (svaberprøver)

Kapitel 1

Beregning af 12-måneders forekomsten

- 1) Den i § 25, stk. 2, nævnte procentvise forekomst af salmonella beregnes af Fødevarestyrelsen på baggrund af ferskkødsprøver udtaget på slagteriet inden for de seneste 12 måneder. Prøverne vægtes således at den ældste måned i opgørelsen vægtes med en faktor 1, den næste med en faktor 2 og så fremdeles til den seneste måned, der vægtes med en faktor 12.

$$((1 \times \text{prævalens i måned 1}) + (2 \times \text{prævalens i måned 2}) + (3 \times \dots) + (12 \times \text{prævalens i måned 12})) / 78$$

Ved beregningen af forekomsten skal der tages højde for, at samleprøven repræsenterer fem slagtekroppe, og at der sker et følsomhedstab ved at analysere prøverne samlet. Forekomsten udregnes for den enkelte måned efter følgende formel: $(\text{Antal positive samleprøver} \times 100) / (\text{Antal samleprøver} \times 3)$

Kapitel 2

Kriterier for, hvornår udpegninger skal indgå i vurderingen om skærpet indsats

1) Hvis slagteriet i 12 måneder, efter det ikke længere er underlagt skærpet indsats, har højst én positiv ferskkødsprøve, tæller udpegningerne ikke med i vurderingen af, om slagteriet skal være under skærpet indsats, jf. § 26, stk. 1.

2) Hvis slagteriet én måned har to eller flere positive ferskkødsprøver, indgår udpegningen i vurdering af, om slagteriet skal være under skærpet indsats, jf. § 26, stk. 1.

3) Hvis forekomsten kommer under de fastsatte grænser, jf. § 26, stk. 1, indgår efterfølgende udpegninger i vurderingen af, om slagteriet skal være under skærpet indsats, jf. § 26, stk. 1.

Kapitel 3

Oplysninger i forbindelse med indberetning af resultaterne fra ferskkødsovervågningen

1) Følgende oplysninger skal som minimum foreligge:

a) entydig prøveidentifikation, hvor årstal for slagtedatoen indgår,

b) information om prøvetype (samleprøver eller enkeltprøver),

c) dato for slagtningen,

d) prøveudtagelsesdato,

e) dato for hvornår prøven er taget i analyse på laboratoriet (analysedato),

f) resultatet af salmonellaundersøgelsen, herunder serotypning ved et positivt resultat for salmonella,

g) navn på laboratoriet, som har udført analysen, og

h) slagteriets autorisationsnummer.