

Statens livsmedelsverks författningssamling



ISSN 0346-119X

**Statens livsmedelsverks kungörelse
om ändring i kungörelsen (SLV FS
1994:11) med föreskrifter och allmänna
råd om slakt m.m. av fjäderfä;**

SLV FS 1995:7
(H 240:1)
Utkom från trycket
1995-05-05

beslutad den 27 april 1995.

Med stöd av 48 och 49 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ beslutar Statens livsmedelsverk att i verkets kungörelse (SLV FS 1994:11) med föreskrifter och allmänna råd om slakt m.m. av fjäderfä

dels skall införas en ny paragraf, 16 kap 11 §, med följande lydelse,
dels skall införas en ny bilaga, *bilaga 10*, med följande lydelse.

11 § Bestämmelser om salmonellakontroll efter slakt och vid styckning finns i *bilaga 10*. Besiktning veterinären ansvarar för provtagningen.

Denna kungörelse träder i kraft omedelbart.

ARNE KARDELL

Håkan Stenson
(Tillsynsenhet 1)

¹Förordningen omtryckt 1990:310, senaste lydelse av 48 § 1992:930

SALMONELLAKONTROLL VID NORMALSLAKT OCH STYCKNING AV FJÄDERFÄ

Salmonellakontrollen omfattar färskt fjäderfäkött från slaktkycklingar, höns, kalkoner, ankor och gäss.

Kontrollprogrammet avser salmonellaundersökningar vid kontrollslakterier och styckningsanläggningar.

I. Provtagning efter slakt

Slakterierna indelas i två kategorier:

- A. Kontrollslakterier
- B. Småskaliga kontrollslakterier

Provtagningsförfarande

Från varje slaktkropp som provtas uttas två bitar av halsskinn om ca 10 g vardera (ca 3x3 cm). Provtagningen utförs efter urtagning, besiktning och avspolning men före eventuell vattenkylning i chiller.

Varje prov (= två bitar halsskinn) läggs i en ren plastpåse och försluts väl.

Prov skall uttas med engångs-skalpell eller med sax och pincett som är rengjorda och desinficerade eller som kokats minst fem minuter.

Varje prov märks med djurslag, uppfödare med angivande av hus respektive avdelning, slakteri och datum för provtagning. Proverna förvaras så att kontamination mellan prover kan uteslutas och vid en temperatur av 4°C tills de överförs till laboratoriet. Prover uttagna under en vecka läggs i ytterplastpåse.

Kontrollslakteri A

Uttag av prov skall ske vid minst två tillfällen varje slaktdag. Om flera prov uttas skall detta ske jämnt fördelat över arbetsdagen. Om flera slaktlinjer finns skall prov uttas separat från varje linje.

Prov uttagna under en produktionsvecka förpackas väl och sänds till laboratorium. Proven skall vara individuellt förpackade så att kontamination inte kan ske. De skall åtföljas av därför avsedd noggrant ifylld remiss. Antal prov anges i särskilt beslut från Livsmedelsverket.

Kontrollslakteri B

Prov uttas jämnt fördelade över årets slakt. Prov sänds snarast till laboratoriet.

Antal prov anges i särskilt beslut från Livsmedelsverket, dock får prov från högst 15 djur poolas.

***B0* bakteriologisk undersökning**

Ena halsskinnet ingår i ett bakteriologiskt samlingsprov om högst 10-15 skinndelar. De andra delarna förvaras individuellt vid 4°C tills undersökningen är slutförd.

Pooling får ske enligt särskild instruktion från Livsmedelsverket.

Salmonellaundersökningen skall genomföras i enlighet med NMKL nr 71, 4:e utgåvan, 1991 eller ISO 6579:1993.

Om salmonella isoleras från samlingsprovet skall vart och ett av de individuellt sparade proven undersökas.

II. Provtagning vid styckning

Provtagningen genomförs i alla styckningsanläggningar. Provtagning skall också ske vid slakterier med styckning av slaktkroppar från annan anläggning och vid styckning av den egna produktionen. Från varje produktionslinje med olika djurkategorier tas separata prover. Om flera prov uttas varje dag skall de uttas jämnt fördelade över arbetsdagen.

Provtagningsförfarande

Prover tas från s.k. putskött eller från kött som fastnat på utrustningen, t.ex. från transportband och bord. Provtagningen består i att ett samlingsprov tas ut från olika delar av produktionslinjen. Varje prov skall bestå av ca 25 g. Proven märks och förvaras på samma sätt som beskrivits under I.

Provtagning utförs en gång om dagen i styckningsanläggningar med en produktionskapacitet överstigande 100 ton per vecka.

Provtagning utförs en gång i veckan i styckningsanläggningar med en produktionskapacitet av 20-99 ton per vecka.

Provtagning utförs en gång i månaden i styckningsanläggningar med en produktionskapacitet av 5-19 ton per vecka.

Provtagning utförs två gånger om året i styckningsanläggningar med en produktionskapacitet understigande 5 ton per vecka.

Bakteriologisk undersökning

Undersökningen utförs i tillämpliga delar som beskrivits under I.

III. Åtgärder när salmonella påvisats

Om salmonella påvisas i halsskinn eller kött skall anmälan från laboratoriet ske till Livsmedelsverket och besiktningsveterinär. Smittan skall snarast spåras bakåt till slakteri eller uppfödare om så är möjligt.

Effektiv rengöring och desinficering av lokaler och utrustning skall inledas i anläggningen och övervakas av besiktningsveterinären.

Har salmonella påvisats skall utökad provtagning företas. Denna provtagning skall omfatta minst 59 prov uttagna jämt fördelade under de följande fem arbetsdagarna efter bekräftelsen. Proven uppdelas i minst två insändningar till laboratoriet. Varje prov skall bestå av ca 25 g putskött samt två bitar om ca 10 g vardera av ett halsskinn.