

**Statens livsmedelsverks kungörelse  
om ändring i kungörelsen (SLV FS  
1996:32) med föreskrifter och allmänna  
råd om slakt av tamboskap och hägnat  
vilt;**

SLV FS 1997:17

(H 190:3)

Utkom från trycket  
1997-04-23

beslutad den 4 april 1997.

Med stöd av 48, 49 och 52 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)<sup>1</sup> beslutar Statens livsmedelsverk i fråga om verkets kungörelse (SLV FS 1996:32) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt

- dels* att det skall införas en ny punkt 11.2.2 av följande lydelse,
- dels* att punkt 4.5 i *bilaga 8* skall ha följande lydelse,
- dels* att det skall införas en ny *bilaga 16* av följande lydelse.

**11.2.2** Bestämmelser om salmonellakontroll efter normalslakt av nötkreatur och svin samt efter styckning av kött av sådana djur finns i *bilaga 16*. Tillsynsmyndighet skall två gånger per år sammanställa resultaten av genomförda kontroller. Sammanställningen skall insändas till Livsmedelsverket.

---

Denna kungörelse träder i kraft den 1 maj 1997.

ARNE KARDELL

Håkan Stenson  
(Tillsynsenheten 1)

---

<sup>1</sup>Förordningen omtryckt 1990:310.



#### 4.5 Salmonellaundersökning

Material från mjälte (lymfknota) och lever från samtliga djurslag samt fem kröslymfknotor från nöt och svin finfördelas. Materialet blandas samman varefter 25 g (eller den mängd som finns tillgänglig) av det samlade provet förs över till kolvar med 225 ml preanrikningsbuljong (buffrat peptonvatten). Förhållandet mellan provmängd och preanrikningsbuljong skall vara 1:9. Vid misstanke om salmonella som ytkontamination på helt kött används den så kallade svabbmetoden vid provtagningen.

Preanrikningsbuljongen inkuberas vid  $37,0 \pm 1,0^{\circ}\text{C}$  i 16-20 timmar. Därefter förs efter omblandning 0,1 ml preanrikningsbuljong över till ett rör med 10 ml anrikningsbuljong som förvärmats till inkuberingstemperatur.

Anrikningsbuljongen inkuberas i vattenbad vid  $42,0 \pm 0,2^{\circ}\text{C}$  eller i inkubator vid  $41,5 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$  i  $24 \pm 3$  timmar med möjlighet till förlängd inkubationstid upp till högst 48 timmar. Temperaturen skall kontrolleras dagligen då den är en mycket viktig faktor för att anrikningen skall fungera på bästa sätt.

Material tas upp från anrikningsbuljongen med en ögla och stryks på ytan av en XLD-agarplatta och/eller en BG-agarplatta. Plattorna inkuberas vid  $37,0 \pm 1,0^{\circ}\text{C}$  i 18-24 timmar. Misstänkta kolonier renstryks på icke selektivt medium. Dessa konfirmeras därefter med biokemisk undersökning och polyvalent salmonellaantiserum.



## **Salmonellakontroll efter slakt och styckning av nötkreatur och svin**

### **1. Normalslakt**

Salmonellakontrollen omfattar färskt kött av nötkreatur och svin. Slaktsvin och vuxna svin provtas som två skilda djurkategorier.

Slakterier indelas i följande två kategorier:

A. Slakterier som sammantaget slaktar ca 90 % av landets svin respektive nötkreatur.

B. Mindre slakterier.

Vid kategori A- slakterier tas prov varje arbetsdag, och om flera prov tas skall detta ske med jämn fördelning över arbetsdagen.

Vid kategori B- slakterier tas prov jämnt fördelade över årets slakt (varannan vecka).

Prov som tagits under en sjudagarsperiod (vanligen fem arbetsdagar) skickas gemensamt till laboratoriet. Prov skall vara individuellt förpackade så att kontamination inte kan ske. Försändelsen skall åtföljas av följesedel.

Provtagning skall ske av kröslymfknutor samt genom s.k. svabbprov. Prov tas från olika djur, dvs. kröslymfknutor från ett djur och svabbprov från ett annat.

Livsmedelsverket fastställer genom särskilt beslut det antal prov som skall tas vid varje slakteri.

### ***Provtagningsförfarande***

Prov tas efter det att bukräntan avlägsnats ur slaktkroppen. Minst fem kröslymfknutor tas vid ileo-caecalregionen från varje djur som skall provtas. Prov skall tas med en ren sax och pincett. Före varje provtagning skall instrumenten ha rengjorts och desinficerats eller kokats i fem minuter. Uttag av prov får inte ske med knivar som används vid slakten. Lymfknutorna läggs i en ren plastpåse (= ett prov) som försluts väl. Varje prov märks med uppgift om besättningsidentitet (medlemsnummer, eller om sådant saknas, ägarens namn och adress), djurslag, slakteri samt datum för provtagning. Nötkreatur omfattar kategorierna storboskap, ungtjur och kalv. På följesedeln anges från vilken kategori prov är taget. Prov förvaras vid en temperatur av +4°C tills de översänds kyleballerade till laboratoriet. Provtagna djur skall inte kvarhållas.

Provtagning genom svabbning sker vid slaktlinjens slut, före kylning och lämpligen efter det att slakt avslutats för dagen.

Provtagningsytor:

1. Mediala delen av innanlåret, muskelsnittytan vid bäckenet, en ca 5 cm bred zon av svålen (svin) eller kroppsytan (nötkreatur) vid bäckensnittet samt området runt anus. Totalt skall ca 30 x 20-25 cm (ca 700 cm<sup>2</sup>) svabbas av.

2. Snittytan genom bröst- och bukvägg samt en ca 5 cm bred zon av svålen eller kroppsytan utefter buk- och bröstsnittet. Totalt skall ca 70-80 x 8-10 cm (ca 700 cm<sup>2</sup>) svabbas av.

Till svabbnigen används två sterila gastamponger. Under svabbnigen hålls tampongerna med en ren och desinficerad peang eller med en "ut- och invänd" ren plastpåse. Tampongerna fuktats väl genom att en buffert, PBS utan Ca och Mg hålls över dem före avsvabbnigen. Svabbprov från samma slaktkropp läggs i en ren plastpåse (plastpåse som använts vid provtagningen får utnyttjas) som märks med slakteriets namn samt provtagningsdatum. Påsen försluts väl.

PBS-flaskan skall förvaras i kyl. Samma flaska får användas under högst en vecka.

Provtagna djur skall inte kvarhållas.

## 2. Styckning

Provtagning genomförs vid samtliga styckningsanläggningar där nötkött och svinkött styckas. Separata prov tas från varje produktionslinje.

### *Provtagningsförfarande*

Prov tas från s.k. putskött eller från kött som fastnat på utrustning, t.ex. på transportband och bord. Från varje del av produktionskedjan samlas prov in var för sig. Varje prov skall bestå av minst 25 g kött. Prov märks med uppgift om styckningsanläggning, provtagningsställe och datum för provtagningen, och förvaras vid en temperatur av +4°C tills de översänds kylemballerade till laboratoriet.

I styckningsanläggningar med en produktion av >100 ton i veckan tas ett prov per dag.

I styckningsanläggningar med en produktion av 20-99 ton i veckan tas ett prov per vecka.

I styckningsanläggningar med en produktion av 5-19 ton i veckan tas ett prov per månad.

I styckningsanläggningar med en produktion av upp till 5 ton i veckan tas två prov per år.

### **3. Bakteriologisk undersökning**

#### ***Kröslymfknutor***

Prov från maximalt 15 djur får sammanföras (s.k. poolning).

Lymfknutorna delas i två lika stora delar med steril skalpell. Den ena halvan placeras i en mortel och den andra förvaras vid +4°C till dess att den bakteriologiska undersökningen är avslutad.

De homogeniserade lymfknutorna anrikas i buffrat peptonvatten och undersöks med avseende på salmonella i enlighet med vad som anges i punkt 4.5 *bilaga 8*. Mängden peptonvatten skall vara nio gånger större än provets vikt. Från 225 ml inkuberad preanrikingsbuljong tas 0,1 ml ut och förs över till 10 ml anrikningsbuljong.

Om salmonella isoleras från samlingsprovet skall var och en av de i provet ingående och var för sig förvarade kröslymfknutorna undersökas separat.

#### ***Svabbprov***

Prov preanrikas individuellt. Poolning av prov får därefter göras till gemensam anrikningsbuljong.

Till varje prov bestående av två svabbar tillsätts 100 ml buffrat peptonvatten för preanrikning. Provet inkuberas vid +37°C över natten. Från varje prov förs 0,1 ml preanrikningsbuljong över till 10 ml Rappaport-Vassiliadisbuljong. Vid poolning förs 0,1 ml preanrikningsbuljong från varje prov över till anrikningsbuljongen. Volymen av preanrikningsbuljong och anrikningsbuljong anpassas så att förhållandet blir 1:100. De inkuberade preanrikningarna sparas i +4°C till dess analysen är klar. Undersökning med avseende på salmonella skall utföras i enlighet med vad som anges i punkt 4.5 *bilaga 8*. Om salmonella isoleras från samlingsprovet skall var och en av de i samlingsprovet ingående preanrikningarna kunna undersökas separat.

#### ***Prov från styckningsanläggning***

Poolning får ske av prov tagna under en vecka vid samma styckningsanläggning. Högst fem prov får poolas.

Undersökningen skall i tillämpliga delar utföras i enlighet med vad som anges i punkt 4.5 *bilaga 8*.

#### ***Referenser***

NMKL nr 71 gällande utgåva, eller ISO 6579:1993.

#### **4. Åtgärder när salmonella påvisats**

##### ***Slakt***

När salmonella påvisats i kröslymfknutor skall laboratoriet snarast inhämta uppgifter från slakteriet om djurägarens namn och adress. Laboratoriet skall rapportera uppgifterna till Jordbruksverket, Livsmedelsverket samt till den besiktningsveterinär som sânt in prov.

Besiktningsveterinären skall övervaka att rengöring av lokaler och utrustning blir effektivt utförd. Efter besiktningsveterinärens bedömning skall åtgärder vidtas för att förbättra hygien och slaktteknik.

När salmonella påvisats i svabbprov skall laboratoriet utan dröjsmål rapportera resultatet till Livsmedelsverket och till aktuell besiktningsveterinär. Utökad provtagning skall företas. Denna provtagning skall omfatta 59 prov uttagna jämt fördelade under de följande fem arbetsdagarna efter bekräftelsen. Prov delas upp i minst två sändningar till laboratoriet. Provtagna slaktkroppar hålls kvar i avvaktan på laboratoriesvar.

Om ett eller flera prov är positiva skall Livsmedelsverket underrättas, varefter verket beslutar om åtgärder.

##### ***Styckning***

När salmonella påvisats skall laboratoriet utan dröjsmål rapportera detta förhållande till Livsmedelsverket och till annan aktuell tillsynsmyndighet. Utökad provtagning skall företas. Denna provtagning skall omfatta 59 prov uttagna jämt fördelade under de följande fem arbetsdagarna efter bekräftelsen. Prov delas upp i minst två sändningar till laboratoriet. Varje prov skall bestå av minst 25 gram kött.

Smittan skall snarast spåras till slakteri eller uppfödare när så är möjligt. Lokaler och utrustning i anläggningen skall rengöras och desinficeras effektivt.