

## **Salmonellakontroll av kött i enlighet med Sveriges nationella kontrollprogram**

### **1. Inledning**

I Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll anges hur salmonellakontrollen av kött i enlighet med Sveriges kontrollprogram ska utföras. Denna instruktion fastställer i enlighet med LIVSFS 2005:21 hur provtagning, provberedning, bakteriologisk undersökning och åtgärder vid påvisad salmonellaförekomst ska ske.

Varje provtagare förses med provtagningsmaterial och följesedlar från det av Livsmedelsverkets kontrakterade laboratoriet för salmonellakontrollen.

### **2. Syfte och omfattning**

Denna instruktion ger kontrollmyndigheter anvisningar för genomförande av salmonellakontroll av svenskt kött i enlighet med Sveriges nationella kontrollprogram. Detta är en offentlig kontroll som utförs under överseende av officiell veterinär anställd vid Livsmedelsverket eller av kommunal myndighet. Den behöriga myndigheten ska se till att denna salmonellakontroll utförs i enlighet med någon av de analysmetoder som anges i kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 om tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 gällande särskilda salmonellagarantier för sändningar till Finland och Sverige av vissa köttsorter och ägg. Instruktionen omfattar inte övrig kontroll av salmonella som t ex. utförs i butiks- eller grossistled av behörig myndighet eller som ett led i egenkontrollen.

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

#### ***3.1 Provtagningsfrekvens***

Salmonellakontrollen ska ske i normalslakten och omfatta nötkreatur och svin. Provtagningsfrekvensen efter slakt och styckning anges i 6 och 7 §§ LIVSFS 2005:21.

#### ***3.2 Provtagningsförfarande vid normalslakt***

##### **a) Lymfknuteprover**

Prov tas efter det att bukräntan avlägsnats ur slaktkroppen. 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. Provet märks på ett beständigt sätt med uppgift om besättningsidentitet (medlemsnummer, eller om sådant saknas, ägarens namn och adress), djurslag, slakteri samt datum för provtagning och skall åtföljas av en ifylld följesedel. Salmonellakontrollen av nöt och svin omfattar tre djurkategorier nötkreatur, vuxna svin och slaktsvin. På följesedeln anges från vilken kategori provet är taget. Prov förvaras vid en temperatur av +2-8°C tills de översänds kyleballerade till laboratoriet. Provtagna djurbehöver inte kvarhållas.

##### **b) Svabbprover**

Provtagning genom svabbning sker vid slaktlinjens slut och före kylning. 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 (svin) eller kroppsytan (nötkreatur) utefter buk- och bröstsnittet. Totalt ska ca 70-80 x 8-10 cm (ca 700 cm<sup>2</sup>) svabbas av.

Till svabbningsen används två sterila kompresser. Under svabbningsen hålls kompresserna med en ren och desinficerad peang eller med en "ut- och invänd" ren plastpåse. Kompresserna fuktats väl före avsvabbningsen med PBS-buffert utan Ca och Mg. Bufferten skickas ut till alla provtagare av kontrakterat laboratorium. Svabbprov från samma slaktkropp läggs i en plastpåse och märks på ett beständigt sätt med uppgift om idmärkning av nöt och besättningsidentitet för svin (PPN nummer, eller om sådant saknas, ägarens namn och adress), djurslag, slakteri samt datum för provtagning och skall åtföljas av en ifylld följesedel. Påsen försluts väl. PBS-flaskan skall förvaras i kyl. Samma flaska får användas under högst en vecka. Provtagna djur skall inte kvarhållas.

### **3.3 Provtagningsförfarande vid styckning**

Provtagning genomförs vid samtliga styckningsanläggningar där svenskt nöt- och svinkött styckas. Provtas från s.k. putskött eller från kött som fastnat på utrustning, t.ex. på transportband och bord.

Provtagningen består i att kött tas ut från olika delar av produktionslinjerna och dessa utgör ett samlingsprov. Varje samlingsprov skall bestå av minst 25 g kött, förpackas i plastburk eller plastpåse och åtföljas av en ifylld följesedel. Varje prov skall märkas med löpnummer och på följesedeln skall löpnumret kopplas till uppgift om styckningsanläggning och datum för provtagningen, och förvaras vid en temperatur av +2-8 C tills de översänds kyleballerade till laboratoriet. Provet skall följas av en ifylld följesedel.

### **3.4 Bakteriologisk undersökning**

Bakteriologisk undersökning utförs på av Livsmedelsverket kontrakterat laboratorium i enlighet med särskilda anvisningar. Den bakteriologiska undersökningen ska utföras med någon av de analytiska metoder som anges i kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005. Den metod som för närvarande används är NMKL nr 71 gällande utgåva. Analysen ska påbörjas inom 24 timmar från att provet anlänt till laboratoriet.

### **3.5 Åtgärder när salmonella påvisas i kött från nötkreatur eller svin**

#### **3.5.1 Normalslakt**

##### **a) Lymfknutprover**

När salmonella påvisats i kröslymfknutor skall laboratoriet maila provsvaret till Livsmedelsverket, email adress [LK-arenden@slv.se](mailto:LK-arenden@slv.se) som ser till att det positiva analys svaret når ansvarig veterinär/livsmedelskontrollant på aktuell anläggning och återkopplar uppgifter om djurägarens namn och adress till Laboratoriet. [LK-arenden informerar också smittskyddssamordnare om fyndet.](#) Laboratoriet rapporterar sedan det positiva analys svaret plus information om djurägare till Jordbruksverket, email adress [IdisslareGris@jordbruksverket.se](mailto:IdisslareGris@jordbruksverket.se).

Jordbruksverket ansvarar för vidare uppföljning. b) Svabbprover

När salmonella påvisats i svabbprov skall laboratoriet maila provsvaret till Livsmedelsverket, [LK-arenden@slv.se](mailto:LK-arenden@slv.se) som ser till att det positiva analysvaret når ansvarig veterinär/livsmedelskontrollant på aktuell anläggning. [LK-arenden informerar också smittskyddssamordnare om fyndet.](#) Officiell veterinär skall övervaka att rengöring av lokaler och utrustning blir utförd. Efter den officiella veterinärens bedömning skall åtgärder vid behov vidtas för att förbättra hygien och slaktteknik. Utökad provtagning skall i första hand företas på samma djurslag som salmonella påvisats. Denna provtagning skall omfatta 59 prov uttagna jämt fördelade under de följande fem arbetsdagarna efter bekräftelsen.

Provtagningsförfarandet ska ske på samma sätt som under 3.2. Proven märks på ett beständigt sätt med uppgift om besättningsidentitet (medlemsnummer, eller om sådant saknas, ägarens namn och adress), djurslag, slakteri samt datum för provtagning och skall åtföljas av en ifylld följesedel. Prov delas upp i minst två sändningar till laboratoriet. Provtagna slaktkroppar hålls kvar i avvaktan på laboratoriesvar. Om ett eller flera prov är positiva beslutar officiell veterinär om vidare åtgärder.

### 3.5.2 Styckning

När salmonella påvisats i prov från styckat kött skall laboratoriet maila provsvaret till Livsmedelsverket, [LK-arenden@slv.se](mailto:LK-arenden@slv.se) som ser till att det positiva analysvaret når ansvarig veterinär/livsmedelskontrollant på aktuell anläggning samt rapporterar till lokal kontrollmyndighet. [LK-arenden informerar också smittskyddssamordnare om fyndet.](#) Lokaler och utrustning i anläggningen skall rengöras och desinficeras. Utökad provtagning skall i första hand företas på samma djurslag som salmonella påvisats. Denna provtagning skall omfatta 59 prov uttagna jämt fördelade under de följande fem arbetsdagarna efter bekräftelsen. Varje prov skall bestå av minst 25 gram kött. Proven märks på ett beständigt sätt med uppgift om djurslag, styckningsanläggning, datum för provtagning samt skall åtföljas av ifyllda följesedlar. Proven delas upp i minst två sändningar till laboratoriet. Det positiva provet skall spåras till slakteri och/eller uppfödare när så är möjligt.

## 4. Salmonellakontroll efter slakt och styckning av fjäderfä

### 4.1 Provtagningsfrekvens vid slakt och styckning

Provtagningsfrekvensen anges i 8 och 9 §§ LIVSFS 2005:21

### 4.2 Provtagningsförfarande vid normalslakt

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 eller provtagningsburk och försluts väl. Prov skall uttas med engångsskalpell eller med sax och pincett som är rengjorda och desinficerade eller som kokats minst fem minuter. Varje prov skall märkas med löpnummer och på följesedeln skall löpnumret kopplas till uppgift om 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 + 2-8°C tills de skickas till laboratoriet.

### **4.3 Provtagningsförfarande vid styckning**

Prov tas från s.k. putskött eller från kött som fastnat på utrustningen, t.ex. på transportband och bord på varje produktionslinje. Provtagningen består i att kött tas ut från olika delar av produktionslinjen och dessa utgör ett samlingsprov. Varje samlingsprov skall bestå av ca 25 g kött, förpackas i plastburk eller plastpåse och åtföljas av en ifylld följesedel. Varje prov skall märkas med löpnummer och på följesedeln skall löpnumret kopplas till uppgift om djurslag, slakteri och datum för provtagning. Proverna förvaras så att kontamination mellan prover kan uteslutas, och vid en temperatur av + 2-8°C tills de skickas till laboratoriet.

### **4.4 Bakteriologisk undersökning**

Bakteriologisk undersökning utförs på av Livsmedelsverket kontrakterat laboratorium i enlighet med särskilda anvisningar. Den bakteriologiska undersökningen ska utföras med någon av de analytiska metoder som anges i kommissionens förordning(EG) nr 1688/2005. Den metod som för närvarande används är NMKL nr 71 gällande utgåva. Analysen ska påbörjas inom 96 timmar från provtagnings-tillfället.

### **4.5 Åtgärder när salmonella påvisats i fjäderfä**

#### **4.5.1 Normalslakt**

Om salmonella påvisas i halsskinn eller i kött skall provsvaret mailas till Livsmedelsverket, [LK-arenden@slv.se](mailto:LK-arenden@slv.se) som ser till att det positiva analysvaret når ansvarig veterinär/livsmedelskontrollant på aktuell anläggning. [LK-ärenden informerar också smittskyddssamordnare om fyndet.](#) Det positiva provet ska snarast spåras bakåt till uppfödare om så är möjligt. Officiell veterinär skall övervaka att rengöring av lokaler och utrustning blir utförd. Efter den officiella veterinärens bedömning skall åtgärder vidtas för att förbättra hygien och slaktteknik.

#### **4.5.2 Styckning**

Om salmonella påvisas i kött skall provsvaret mailas till Livsmedelsverket, [LK-arenden@slv.se](mailto:LK-arenden@slv.se) som ser till att det positiva analysvaret når ansvarig veterinär/livsmedelskontrollant på aktuell anläggning. [LK-arenden informerar också smittskyddssamordnare om fyndet.](#) Om salmonella har påvisats på styckningsanläggning skall utökad provtagning företas på putskött. Denna provtagning skall omfatta minst 59 prov uttagna jämt fördelade under de följande fem arbetsdagarna efter bekräftelsen. Varje samlingsprov skall bestå av ca 25 g kött, förpackas i plastburk eller plastpåse och åtföljs av en följesedel. Varje prov skall märkas med löpnummer och på följesedeln skall löpnumret kopplas till uppgift om djurslag, slakteri och datum för provtagning. Proven uppdelas i minst två insändningar till laboratoriet. Lokaler och utrustning i anläggningen skall rengöras och desinficeras.

## **5. Rapportering**

Alla fynd av salmonella i offentlig kontroll ska rapporteras till Livsmedelsverket centralt. Ansvarig veterinär/livsmedelskontrollant på aktuell anläggning ska rapportera alla resultat, både positiva och negativa, från de 59 proverna i uppföljande provtagning efter fynd av Salmonella till

Livsmedelsverket centralt. Resultaten skickas till [LK-arenden@slv.se](mailto:LK-arenden@slv.se) som sedan informerar smittskyddssamordnare.