

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 31 december 2014

1454/2014

Jord- och skogsbruksministeriets förordning

om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om undersökning av nöt med avseende på EHEC i slakterier och djurhållningsplatser

Utfärdad i Helsingfors den 30 december 2014

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs
upphävs i jord- och skogsbruksministeriets förordning om undersökning av nöt med avseende på EHEC i slakterier och djurhållningsplatser (24/VLA/2006) 7 §, och
ändras 2 §, 5 §, bilaga 1 1.1 ja 1.3 punkten och bilaga 2 2.2 punkten som följer:

2 §

Definitioner

I denna förordning avses med:

1) *litet slakteri* ett slakteri enligt 3 § 2 mom. 12 punkten i jord- och skogsbruksministeriets förordning (795/2014) om livsmedelshygien i anläggningar,

2) *djurhållningsplats* en djurhållningsplats som avses i 5 § 9 punkten i lagen om ett system för identifiering av djur (238/2010) och där djur som levereras till slakt hålls, dock inte små slakterier och inte heller slakterier i enlighet med 6 § 22 och 23 punkten i livsmedelslagen (23/2006),

3) *EHEC-bakterie* bakterien E.coli O157, som har de gener som behövs för utvecklande av shigatoxin (Stx I och/eller Stx II) och den gen som får bakterien att fästa (eae) samt non-O157 EHEC-stammar som har konstaterats orsaka sjukdom hos människor.

5 §

Kommunalveterinärens besök på en djurhållningsplats hos vars nöt EHEC-bakterier har konstaterats

Efter att ha fått meddelande enligt 4 § om EHEC-bakterier som konstaterats hos nöt skall kommunalveterinären utan särskilt förordnande utföra provtagning av produktionsomgivningen med avseende på EHEC-bakterier på den djurhållningsplats som sänt nöt till slakt. Prov av produktionsomgivningen tas i enlighet med bilaga 2 2.2 punkten. Proven skall sändas till Livsmedelssäkerhetsverket för undersökning. Provtagning behövs inte utföras, om tiden av motsvarande provtagning är mindre än tre år.

Om EHEC-bakterier konstateras i ett eller flera prov av produktionsomgivningen som tagits på djurhållningsplatsen, skall kommunalveterinären utföra en annan provtagning

på djurhållningsplatsen. Den andra provtagningen utförs inom 2—3 månader efter den första provtagningen. Proven tas i enlighet med bilaga 2 2.2 punkten och sänds för undersökning till laboratorier i enlighet 81 § i lagen om djursjukdomar (441/2013).

Denna förordning träder i kraft den 5 januari 2015.

Helsingfors den 30 december 2014

Jord- och skogsbruksminister *Petteri Orpo*

Veterinärrådet Marjatta Rahkio

UNDERSÖKNING AV EHEC-BAKTERIER I SLAKTERIER OCH SMÅ SLAKTERIER**1.1. Antal prov och provtagningsfrekvens**

Av slaktade nöt skall varje år i hela landet för undersökningen av EHEC-bakterier tas minst 600 prov.

Livsmedelssäkerhetsverket utarbetar årligen en provtagningsplan för slakterierna gällande EHEC-uppföljningen. I planen anges för varje slakteri antalet prov baserat på antalet slaktade djur. Provtagningen i slakterierna skall ske enligt provtagningsplanen.

Provtagningen skall vara slumpmässig och fördela sig så jämnt som möjligt över hela året.

I små slakterier skall tas minst två prov per år. Prov behöver inte tas, om ett litet slakteri slaktar färre än 100 nötkreatur per år.

— — — — —

1.3. Undersökning av proven

Undersökningen av proven skall i regel påbörjas inom 48 timmar efter provtagningen.

Undersökningen av prov som tas på fredag kan dock påbörjas först på måndag, om proven förvaras kyllda. Den provmängd som skall undersökas är 10 g.

Godtagbara metoder är SFS-EN/ISO 16654 och NMKL 164. Alternativa metoder är tillåtna, om de är validerade för avföringsprov och för prov av produktionsomgivningen mot de här metoder i enlighet med det protokoll som fastställts i EN/ISO standard 16140 eller andra liknande internationella protokoll och certifierade av tredje parten.

EHEC-PROVTAGNING PÅ DJURHÅLLNINGSPLATSER FÖR NÖT
-----**2.2. Prov av produktionsomgivningen**

På djurhållningsplatsen tas hygienprov från ytor för att utreda föroreningsgraden i omgivningen och det smittotryck som riktas mot djuren. Hygienprov från ytor tas i synnerhet av vattenkoppar, utfodringsbord och -kärl samt av foderlager och foderdistributionsanordningar. Antalet av prov som skall undersökas finns i tabellen 2.

För hygienprovtagning från ytor lämpar sig steriliserade, ca 5 x 5 cm stora skumplastkuber eller gasvävskompresser fuktade med buffrat peptonvatten eller fysiologisk NaCl-lösning.

På hygienproven från ytor antecknas provets ordningsnummer med vattenfast märkpenna.

Proven förpackas i plastpåsar och kyls så snabbt som möjligt ner till $4 \pm 2^\circ\text{C}$.
Proven får inte frysas.

Tabellen 2. Antalet av hygienprov

Antalet av nöt på djurhållningsplatsen	Antalet av hygienprov som skall undersökas
1—199	10—14
200—499	19
500—999	29
1000 tai enemmän	39

När man tas prov enligt 6 § kan det gemensamma antalet av avföringsprov och hygienprov inte vara över 50, om icke någonting annan är överenskommas med Livsmedelssäkerhetsverket.