

# FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 20 mars 2012

---

---

134/2012

## Jord- och skogsbruksministeriets förordning om salmonellakontroll i anläggningar inom köttbranschen

Utfärdad i Helsingfors den 14 mars 2012

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 25 § 2 mom. och 40 § 4 mom. i livsmedelslagen (23/2006), sådana de lyder i lag 989/2007:

1 §

### *Tillämpningsområde*

I denna förordning föreskrivs om den salmonellakontroll som ska utföras i slakterier och styckningsanläggningar och som baserar sig på det nationella salmonellakontrollprogrammet som har godkänts genom kommissionens beslut 94/968/EG. I förordningen föreskrivs även om samordningen av de kriterier för salmonellaundersökningar som finns i det nationella salmonellakontrollprogrammet och kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel, nedan *förordningen om mikrobiologiska kriterier*, och om anmälningar om salmonella och insamling av uppgifter om laboratorieundersökningar.

Förordningen ska tillämpas på slakterier och styckningsanläggningar som hanterar kött av nötkreatur, svin, broilrar, kalkoner, höns, ankor, gäss eller pärlhöns och på anläggningar som tillverkar malet kött eller köttberedningar av kött av broilrar, kalkoner eller höns.

2 §

### *Förhållande till andra författningar*

I jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anläggningar (1369/2011) föreskrivs om innefattande av salmonellakontrollprogrammet i en anläggning egenkontroll och om arrangemangen vid slakt av djur som härstammar från djurhållningsplatser för vilka utfärdats spärrbestämmelser på grund av salmonellasmitta.

I jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning (1470/2011) finns bestämmelser om krav på hanteringen av kött från djur som härstammar från djurhållningsplatser för vilka utfärdats spärrbestämmelser på grund av salmonellasmitta.

I jord- och skogsbruksministeriets förordning om bekämpning av salmonellasmitta hos nötkreatur och svin (432/2011) finns bestämmelser om vilka åtgärder som ska vidtas på djurhållningsplatser, om salmonella har konstaterats i lymfkörtelprov som i ett slakteri har tagits från ett nötkreatur eller svin.

Kommissionens beslut 94/968/EG (31994D0968); EGT nr L 371, 31.12.1994, s. 36  
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2160/2003 (32003R2160); EUT nr L 325, 12.12.2003, s. 1  
Europaparlamentets och rådets direktiv 2003/99/EG (32003L0099); EUT nr L 325, 12.12.2003, s. 31  
Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 (32005R2073); EUT nr L 338, 22.12.2005, s. 1

## 3 §

*Definitioner*

I denna förordning avses med

1) *salmonella* alla bakterier som hör till salmonella-gruppen,

2) *djurhållningsplats* en djurhållningsplats som avses i 5 § 9 punkten i lagen om ett system för identifiering av djur (238/2010) där djur som ska levereras för slakt hålls, dock inte ett slakteri,

3) *litet slakteri* anläggning där det slaktas högst 20 djurenheter per vecka och 1 000 djurenheter per år, varvid nötkreatur motsvarar 1,0 enheter och svin 0,2 enheter; i ett litet fjäderfäslakteri får per år slaktas högst 150 000 fåglar som fjäderfä, och

4) *färskt kött* kött som avses i punkt 1.10 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

## 4 §

*Provtagning i anläggningar*

För den provtagning och sändning av prov till laboratorier för undersökning som avses i denna förordning svarar den livsmedelsföretagare som ansvarar för en anläggning. Provtagningen ska genomföras i enlighet med kraven i bilaga 1. När prov sänds till ett laboratorium ska de uppgifter som avses i bilaga 2 bifogas proverna.

## 5 §

*Undersökning av prov*

När prov som i slakterier och styckningsläggningar har tagits från lymfkörtlar, slaktkroppar och kött undersöks för salmonella ska laboratoriet använda metoden ISO 6579:2002, metoden ISO 6579:2002/ändring 1:2007, NMKL-metod nr 71:1999 eller NMKL-metod nr 187:2007.

Vid undersökningen av prov från malet kött och köttberedningar får förutom metoderna som nämns i 1 mom. även alternativa metoder användas, om metoderna har valide-

rats mot metoden ISO 6579:2002 i enlighet med standard EN/ISO 16140.

Det laboratorium som undersökt proverna ska omedelbart leverera alla isolerade salmonellabestånd och provtagningsuppgifter som hänför sig till dem till Livsmedelssäkerhetsverket för fastställande av resultaten och typning.

## 6 §

*Meddelande om salmonellaresultat*

Ett laboratorium som undersöker prov ska omedelbart meddela en anläggning som sänt prov till laboratoriet om ett preliminärt positiv provresultat av en salmonellaundersökning.

Livsmedelssäkerhetsverket ska omedelbart meddela anläggningen, den myndighet som övervakar anläggningen och regionförvaltningsverket i området där anläggningen är belägen om att ett positivt resultat av en salmonellaundersökning bekräftats. Undersökningsresultaten för lymfkörtelprov från nötkreatur och svin ska dessutom meddelas regionförvaltningsverket och kommunalveterinären i området där djurhållningsplatsen som levererat djuret till slakt är belägen.

## 7 §

*Åtgärder som föranleds av att salmonella konstaterats*

I artikel 7 i förordningen om mikrobiologiska kriterier finns bestämmelser om åtgärder som föranleds av att salmonella konstaterats. De åtgärder som avses i punkt 2 i nämnda artikel ska i fråga om kött av broilrar, kalkoner och höns tillämpas på alla salmonellabakterier.

Om det i prov som tagits i en anläggning konstateras salmonella, ska livsmedelsföretagaren som ansvarar för anläggningen även i mån av möjlighet spåra salmonellasmittans källa. I anläggningen ska rengörings- och desinfekteringsåtgärderna effektiviseras och provtagningen enligt kraven i bilaga 1 utökas.

## 8 §

*Insamling av uppgifter om salmonellaundersökningar*

Ett laboratorium som undersöker prov ska en gång i månaden meddela Livsmedelssäkerhetsverket uppgifter om prov som laboratoriet undersökt för salmonella och om provens undersökningsresultat. Dessa meddelanden ska innehålla uppgifter som överensstämmer med kraven i bilaga 2.

Livsmedelssäkerhetsverket ska varje år lämna ut uppgifter om salmonellaundersökningar och undersökningsresultat med tanke på den rapport som avses i artikel 9 i Europa-

Helsingfors den 14 mars 2012

Jord- och skogsbruksminister *Jari Koskinen*

parlamentets och rådets direktiv 2003/99/EG om övervakning av zoonoser och zoonotiska smittämnen, om ändring av rådets beslut 90/424/EEG och om upphävande av rådets direktiv 92/117/EEG.

## 9 §

*Ikraftträdande*

Denna förordning träder i kraft den 1 april 2012.

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets förordning om salmonellakontroll i slakterier och styckningsanläggningar 20/VLA/2001.

Veterinärråd Terhi Laaksonen

*Bilaga 1***PROVTAGNING****Kapitel 1. Provtagning i slakterier för svin och nötkreatur**

## 1.1. Antal prov

Från slaktade köttsvin, suggor och nötkreatur ska i hela landet tas sammanlagt minst 3 000 lymfkörtelprov och 3 000 ytstrykprov per år och per varje nämnd djurkategori. I antalet prov från suggor ingår prov som tagits från såväl suggor som galtar. Provtagningen ska inriktas på djur som ska slaktas normalt på slaktlinje.

Livsmedelssäkerhetsverket gör årligen upp en provtagningsplan för slakterierna med tanke på salmonellakontrollen. I planen anges vilket antal och slag av prov som skilt för varje slakteri ska tas utifrån slaktkapaciteten. I ett slakteri ska prov tas enligt provtagningsplanen. Provtagningen ska ske som stickprov och vara fördelad så jämnt som möjligt över hela året.

I små slakterier ska från slaktade nötkreatur, köttsvin och suggor tas åtminstone två lymfkörtelprov och två ytstrykprov per år från vardera djurkategorin.

De ytstrykprov från nötkreatur, köttsvin och suggor som nämns i detta kapitel ersätter proven enligt de kriterier som avses i kapitel 2 rad 2.1.3 och 2.1.4 i bilaga I till förordningen om mikrobiologiska kriterier.

## 1.2. Lymfkörtelprov från köttsvin, suggor och nötkreatur

Efter urtagningen tas minst fem lymfkörtlar aseptiskt från djurets tunntarms- och blindtarmsområde (ileocaecum) och läggs i samma plastpåse eller plastburk. Plastpåsen eller plastburken ska märkas så att djurets identifikationsuppgifter och tidpunkten för provtagningen kan utredas. Som identifikationsuppgift för nötkreatur används EU-signumet.

## 1.3. Ytstrykprov från slaktroppar av nötkreatur

Proven tas från slaktroppar som godkänts vid köttkontroll innan kroppen kyls ned. Från slaktroppen tas två ytstrykprov. Ytstrykproven tas genom att man stryker ett område som utgör sammanlagt cirka 1 400 cm<sup>2</sup> av kroppen.

Det första ytstrykprovet tas från insidan av kroppens bakre extremitet, bäckenhålan och utsidan av den bakre extremiteten från en enhetlig, cirka 700 cm<sup>2</sup> (20 cm x 35 cm) stor yta. Strykområdet på utsidan av den bakre extremiteten är endast cirka fem cm brett.

Det andra ytstrykprovet tas från området vid bröstbenet, yttre och inre ytan av bröst- och bukhålans vägg. På såväl väggens inre som yttre yta stryks ett cirka fem cm brett område. Området som stryks ska ha en yta på sammanlagt cirka 700 cm<sup>2</sup> (10 cm x 70 cm).

Vid provtagningen används två fuktade provtagningsvampar eller kompresser. De båda prov som tagits från samma slaktkropp placeras efter strykningen i samma plastpåse eller plastburk. Plastpåsen eller plastburken ska märkas så att djurets identifikationsuppgifter och tidpunkten för provtagningen kan utredas. Som identifikationsuppgift för nötkreatur används EU-signumet.

#### 1.4. Ytstrykprov från slaktkroppar av köttsvin och suggor

Proven tas från slaktkroppar som godkänts vid köttkontroll innan kroppen kyls ned. Från slaktkroppen tas tre ytstrykprov. Ytstrykproven tas genom att man stryker ett område som utgör sammanlagt cirka 1 400 cm<sup>2</sup> av kroppen.

Det första ytstrykprovet tas från insidan av kroppens bakre extremitet, bäckenhålan och utsidan av den bakre extremiteten från en enhetlig, cirka 600 cm<sup>2</sup> (15 cm x 40 cm) stor yta. Strykområdet på utsidan av den bakre extremiteten är endast cirka fem cm brett.

Det andra ytstrykprovet tas från området vid bröstbenet, yttre och inre ytan av bröst- och bukhålans vägg. På såväl väggens inre som yttre yta stryks ett cirka fem cm brett område. Området som stryks ska ha en yta på sammanlagt cirka 600 cm<sup>2</sup> (10 cm x 60cm).

Det tredje ytstrykprovet tas från huvudet. På kindens utsida stryks en yta om cirka 200 cm<sup>2</sup> (t.ex. 10 cm x 10 cm från vardera kinden).

Vid provtagningen används tre fuktade provtagningsvampar eller kompresser. De prov som tagits från samma slaktkropp placeras efter strykningen i samma plastpåse eller plastburk. Plastpåsen eller plastburken ska märkas så att djurets identifikationsuppgifter och tidpunkten för provtagningen kan utredas.

## **Kapitel 2. Provtagning i styckningsanläggningar som hanterar kött av svin, nötkreatur, ankor, gäss och pärlhöns**

Prov från kött av köttsvin, suggor, nötkreatur och olika slag av fjäderfä tas skilt per djurkategori. Provtagningen ska ske som stickprov. Från kött av inhemskt och utländskt ursprung tas prov i proportion till andelen utländskt och inhemskt kött som styckas. Proven tas medan styckningsanläggningen är verksam. Ett prov utgörs av minst 25 gram köttbitar eller köttskav som tillkommit vid styckningen. Provet tas på styckningslinjen eller från köttskav som fastnat på ett enskilt bord.

### 2.1. Provtagningsfrekvens

Antalet prov som ska tas beror på produktionen per vecka av olika djurkategorier i styckningsanläggningen enligt följande:

Produktion per djurkategori över 100 000 kg i veckan: ett prov om dagen per respektive djurkategori.

Produktion per djurkategori 20 000—100 000 kg i veckan: ett prov i veckan per respektive djurkategori.

Produktion per djurkategori 5000—20 000 kg i veckan: ett prov i månaden per respektive djurkategori.

Produktion per djurkategori under 5000 kg i veckan: minst två prov per år per respektive djurkategori.

### **Kapitel 3. Provtagning i slakterier för broilrar, kalkoner och höns**

Bestämmelser om salmonellaprovtagning på slaktkroppar av broilrar, kalkoner och höns och deras avelsdjur finns i kapitel 2 rad 2.1.5 och kapitel 3 punkt 3.2 i bilaga I till förordningen om mikrobiologiska kriterier. Provtagningskriterierna gäller inte slaktkroppar som ska användas för att framställa köttberedningar som genomgår värmebehandling i en anläggning.

#### **3.1. Provtagningsfrekvens**

I slakterier ska provtagning genomföras minst en gång i veckan per fjäderfäkategori.

Provtagningsfrekvensen i små slakterier beror på antalet djur som ska slaktas enligt följande:

Antalet slaktade fåglar 100 000—150 000 per år: provtagning varannan månad per respektive fjäderfäkategori.

Antalet slaktade fåglar 10 000—100 000 per år: provtagning tre gånger per år per respektive fjäderfäkategori.

Antalet slaktade fåglar under 10 000 per år: provtagning en gång per år per respektive fjäderfäkategori.

En minskad provtagningsfrekvens får i ett slakteri även tillämpas på en fjäderfäkategori som har samma slaktkapaciteter som nämns ovan.

### **Kapitel 4. Provtagning i styckningsanläggningar som hanterar kött av broilrar, kalkoner och höns**

Bestämmelser om salmonellaprovtagning i och provtagningsfrekvensen för styckningsanläggningar, förutom för sådana som fungerar i anknytning till slakterier, som på marknaden släpper ut färskt kött av broilrar, kalkoner och höns, inklusive kött av avelsdjur, finns i kapitel 1 rad 1.28 och kapitel 3 punkt 3.2 i bilaga I till förordningen om mikrobiologiska kriterier.

### **Kapitel 5. Provtagning i anläggningar som tillverkar malet kött och köttberedningar**

Bestämmelser om salmonellaprovtagning på och provtagningsfrekvensen för malet kött och köttberedningar som har tillverkats av fjäderfäkött finns i kapitel 1 rad 1.5 och kapitel 3 punkt 3.2 i bilaga I till förordningen om mikrobiologiska kriterier.

### **Kapitel 6. Utökning av antalet prov efter det att salmonella konstaterats**

Om det i ytstrykprov som tagits i ett slakteri eller i köttprov som tagits i en styckningsanläggning konstateras salmonella, ska provtagningen i anläggningen utökas så att under de fem arbetsdagar som följer på den dag då undersökningresultatet bekräftades tas sammanlagt minst 59 prov. I den utökade provtagningen ska det ingå produktionsmiljöprov som förklarar uppkomsten av salmonella och ytstrykprov eller köttprov från slaktkroppar. Om det bland

dessa 59 prov finns ett eller flera positiva prov, ska provtagningen fortsätta i form av minst 59 nya prov under de därpå följande fem arbetsdagarna.

I ett litet slakteri eller en styckningsanläggning som producerar högst 5 000 kg benfritt kött i veckan ska provtagningen utökas så att under de fem arbetsdagar som följer på den dag då undersökningsresultatet bekräftades tas minst ett prov varje dag. Den utökade provtagningen riktas till den djurart och det slag av prov som uppvisade det positiva resultatet. I provtagningen ska det även ingå produktionsmiljöprov i händelse av salmonella. Om det bland dessa prov finns ett eller flera positiva prov, ska provtagningen fortsätta i form av minst ett nytt prov varje dag under de därpå följande fem arbetsdagarna.

## LÄMNANDE AV UPPGIFTER

### Kapitel 1. Uppgifter som ska bifogas prov som lämnas till laboratorier

Följande uppgifter ska bifogas prov som lämnas till ett laboratorium:

- 1) uppgifter om platsen och tidpunkten för provtagningen och vem som tagit provet,
- 2) uppgifter om den djurart eller djurkategori som provet tagits från indelade enligt följande: nötkreatur, köttsvin, suggor, broilrar, kalkoner, höns, ankor, gäss, pärlhöns,
- 3) uppgifter om slag av prov indelade enligt följande: lymfkörtelprov, ytstrykprov från slaktkroppar, köttskavprov från styckningsanläggningar, nackskinnsprov från slaktkroppar, köttprov, prov från malet kött, prov från köttberedningar, produktionsmiljöprov,
- 4) uppgifter om ifall köttet i provet är av inhemskt eller utländskt ursprung,
- 5) i fråga om nackskinnsprov från broilrar, kalkoner och höns och prov från kött, malet kött och köttberedningar uppgifter om ifall proven kommer från samma parti,
- 6) uppgifter om ifall det har tagits ytterligare prov på grund av att salmonella konstaterats, och
- 7) i fråga om lymfkörtelprov från nötkreatur och svin uppgifter utifrån vilka djurhållningsplatsen som levererat djuret till slakt kan identifieras.

Om det i ett prov konstateras salmonella, ska ovannämnda uppgifter meddelas när mikrobstammar sänds till Livsmedelssäkerhetsverket. I fråga om lymfkörtelprov ska dessutom namnet på ägaren till djurhållningsplatsen och djurhållningsplatsens adress och kommunen den är belägen i meddelas.

### Kapitel 2. Uppgifter som ska ingå i ett laboratoriums månatliga anmälan

Ett laboratorium ska varje månad till Livsmedelssäkerhetsverket sända uppgifter om de prov som laboratoriet undersökt för salmonella under den föregående månaden och om undersökningensresultaten indelade enligt följande:

- 1) lymfkörtelprov från nötkreatur, köttsvin och suggor; för varje grupp antalet undersökta djur och antalet salmonellapositiva djur,
- 2) ytstrykprov från slaktkroppar av nötkreatur, köttsvin och suggor; för varje grupp antalet undersökta slaktkroppar och antalet salmonellapositiva slaktkroppar samt uppgifter om undersökningen av de tilläggsprov som tagits för att salmonella konstaterats,
- 3) köttskavprov från styckningsanläggningar för nötkreatur, köttsvin, suggor, ankor, gäss och pärlhöns; för varje grupp antalet undersökta prov och antalet salmonellapositiva prov sorterade enligt prov från kött av inhemskt och utländskt ursprung samt uppgifter om undersökningen av de tilläggsprov som tagits för att salmonella konstaterats,
- 4) nackskinnsprov från slaktkroppar av broilrar, kalkoner och höns; för varje grupp antalet undersökta partier och prov samt antalet salmonellapositiva partier och prov,
- 5) köttprov från broilrar, kalkoner och höns; för varje grupp antalet undersökta partier och prov samt antalet salmonellapositiva partier och prov sorterade enligt prov från kött av inhemskt och utländskt ursprung,



- 6) prov från malet kött som tillverkats av kött av broilrar, kalkoner och höns; för varje grupp antalet undersökta partier och prov samt antalet salmonellapositiva partier och prov sorterade enligt prov från kött av inhemskt och utländskt ursprung, och
- 7) prov från köttberedningar som tillverkats av kött av broilrar, kalkoner och höns; för varje grupp antalet undersökta partier och prov samt antalet salmonellapositiva partier och prov sorterade enligt prov från kött av inhemskt och utländskt ursprung.