

Instruks om overvåkning av og tiltak mot salmonella i ferskt kjøtt.

Fastsatt av Mattilsynet ved hovedkontoret 29. juni 2007.

1. Omfang

- 1.1. Instruksen angir antall og type av prøver som skal uttas i henhold til forskrift av 10. april 1995 nr. 368 om overvåkning av og kontroll med forekomst av salmonella i ferskt kjøtt.
- 1.2. Instruksen angir hvilke metodikker som skal nyttes ved prøvetaking, laboratorieundersøkelser og rapportering.
Vedleggene er en del av instruksen.

2. Prøveuttak

- 2.1. Prøveuttak skal foretas slik:
 - 2.1.1. Prøver av lymfeknuter og svaberprøver fra slakt av storfe og gris på slakteri i henhold til vedlegg 1.
 - 2.1.2. Svaberprøver fra slakt av småfe på slakteri i henhold til vedlegg 1.
 - 2.1.3. Prøver av ferskt kjøtt i henhold til vedlegg 2.
 - 2.1.4. Prøver av ferskt kjøtt i henhold til forskrift av 10. april 1995 nr. 368, § 10.
 - 2.1.5. Prøver av nødslakt dersom tilsynsveterinæren finner det nødvendig.
- 2.2. Tilsynsveterinæren skal bidra til samordning av prøvetakingen slik at flest mulig prøver undersøkes som samleprøver. Bare samme type prøver (lymfeknuter, svaber, kjøtt eller kjøttskrap) og prøver fra samme virksomhet kan slås sammen for undersøkelse.
Lymfeknuteprøver og svaberprøver skal ikke være tatt fra samme slakt.

3. Behandling og forsendelse av prøver

- 3.1. Alle prøver skal oppbevares nedkjølt i prøvetakingsperioden og sendes til laboratoriet samme dag eller slik at undersøkelsen kan påbegynnes senest 4 dager etter prøveuttak.

4. Undersøkelse av prøver, krav til laboratorier og verifisering av resultater

- 4.1. Prøvene skal uttas og analyseres som angitt i vedlegg 1 og 2.
- 4.2. Mattilsynet skal stille følgende krav til laboratorier og undersøkelser:
 - 4.2.1. Laboratoriet skal ha kvalitetssikrede rutiner for salmonellaundersøkelser.
 - 4.2.2. Laboratoriet skal regelmessig delta i mikrobiologiske, kollaborative tester hvor salmonella er parameter. Påviste avvik skal korrigeres straks.
 - 4.2.3. Salmonellamistenkelige laboratorieresultat skal verifiseres ved Veterinærinstituttet.
 - 4.2.4. Isolater fra salmonellamistenkelige laboratorieresultater skal samtidig med innsending for verifisering også sendes Nasjonalt folkehelseinstitutt for smittevernovervåkingen.

5. Rapportering

- 5.1. Prøvetaking og resultater i forbindelse med overvåkingen skal rapporteres til Veterinærinstituttet, Seksjon for epidemiologi, etter retningslinjer gitt av dem om rapporteringsmåte, hyppighet og opplysninger om prøven som skal rapporteres.
 - 5.1.1. Hver enkeltprøve skal ha et eget journalnummer. En samleprøve kan bestå av inntil fem

enkeltprøver. Ved rapportering av enkeltprøver som resultat av samleprøve settes det klammeparentes rundt enkeltprøvene som tilhører respektive samleprøve.

- 5.2. Verifiserte funn skal umiddelbart meldes til Mattilsynets regionskontor og kommune- eller fylkeslege.

6. Tiltak

- 6.1. Tilsynsveterinæren skal føre tilsyn med at det ved påvisning av salmonella iverksettes tiltak i henhold til forskrift av 10. april 1995 nr. 368 om overvåkning av og kontroll med forekomst av salmonella i ferskt kjøtt, kapittel IV.
- 6.2. Ved påvisning av salmonella fra prøver av lymfeknuter i overvåkningsprogrammet skal tilsynsveterinæren ikke initiere tiltak i slakteriet, holde tilbake eller kassere slakt.
- 6.3. Tilsynsveterinæren skal føre tilsyn med at det ved påvisning av salmonella fra svaberprøver av slakt og i prøver tatt i nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager, straks iverksettes tiltak som beskrevet i forskrift av 10. april 1995 nr. 368, §§ 13 og 14.
Ved mistanke om salmonella skal tilsynsveterinæren føre tilsyn med at det iverksettes forsterket prøvetaking og forsterkede hygienetiltak i virksomheten.

7. Ikrafttredelse

- 7.1. Denne instruksjonen trer i kraft straks.

Vedlegg 1. Uttak og undersøkelse av lymfeknute- og svaberprøver på slakteri

1. Antall prøver

Årlig antall prøver på slakterier skal på landsbasis være minst 3 000 prøver per prøvekategori. Veterinærinstituttet vil årlig, basert på prognoser over slaktevolum for vedkommende år, beregne antall prøver per virksomhet omfattet av forskrift av 10. april 1995 nr. 368 om overvåkning av og kontroll med forekomst av salmonella i ferskt kjøtt.

2. *Fordeling av prøveuttaket over tid*
Som hovedregel skal prøveuttaket fordeles på årets fire kvartaler, og det angitte antall prøver i kvartalet skal tas både som lymfeknuteprøver og svaberprøver.

Prøvetaking på gris fordeles med én halvpart på slaktegris og én halvpart på purker.

Prøvetaking fra saue- og lammeslakt fordeles på årets 3. og 4. kvartal.

Prøver skal uttas på ukedager med slakt og fordeles på hele arbeidsdagen. For hvert kvartal er antall prøver delelig med fem. Det tas fem prøver av hvert slag hver prøvetakingsdag, dvs. både lymfeknuter og svaberprøver. Prøveuttaket fordeles på ulike besetninger og bør fordeles på alle slaktedager.

3. Uttak og undersøkelse av lymfeknuteprøver

Prøvetakingen skal utføres etter at bukhuleorganer er tatt ut. Fra hvert slakt skal det uttas aseptisk minst fem lymfeknuter fra iliocaecal-regionen. Disse legges i en plastpose som merkes med besetningsnummer. Storfes prøver merkes også med individnummer og klasse (som okse, ku, kalv).

Alle lymfeknutene fra én prøve homogeniseres og homogenisatet deles i to like store deler. Den ene halvdel undersøkes og den andre halvdel lagres ved 4 °C inntil resultatet av den bakteriologiske undersøkelsen er klart.

Homogenisat fra inntil fem dyr slås sammen til en samleprøve som undersøkes for salmonella etter NMKL-metode nr. 71, Salmonella i næringsmidler.

Dersom det isoleres salmonella fra samleprøve av lymfeknuter, skal parallellprøvene undersøkes hver for seg.

4. Uttak og undersøkelse av svaberprøver

Prøvene skal tas ved enden av slaktelinjen.

Et totalt areal på ca. 1400 cm² på hvert slakt skal svabres.

Dette bør inkludere:

1. Medioproksimale baklemmene med omlag 5 cm av snittflaten og bekkeninngangen. Totalt ca. 30 cm x 20 - 25 cm eller ca. 700 cm².
2. Slaktoverflaten på buk og bryst med omlag 5 cm av snittflatene på hver side, ca. 70 - 80 cm x 8 - 10 cm.

For sau og lam kan arealet som svabres reduseres.

Til hvert slakt brukes to sterile svaber fuktet med fosfatbufret saltvann (PBS). Svaber fra 5 slakt kan samles i én samleprøve. Svaberne skal has i en plastbeholder som fylles opp med PBS, merkes og sendes laboratoriet samme dag.

På laboratoriet overføres de to svaberne til bufret peptonvann i forholdet 1:9. Etter inkubering ved 37 °C i 16 - 24 timer skal 0,1 ml fra samleprøven has i 10 ml Rappaport Vassiliadis-buljong og undersøkes videre iht. NMKL-metode nr. 71.

Vedlegg 2. Uttak og undersøkelse av prøver av ferskt kjøtt (kjøttskrap) i nedskjæringsvirksomhet og kjøle- og fryselager

1. Antall prøvetakingsdager

1. I autoriserte nedskjæringsvirksomheter m.v., med produksjon på over 20 tonn/uke skal det tas prøver 1 dag pr. uke.
2. I autoriserte nedskjæringsvirksomheter m.v., med produksjon på under 20 tonn/uke skal det tas prøver 1 dag pr. måned.
3. I nedskjæringsvirksomheter godkjent med begrenset kapasitet skal det tas prøver 2 ganger pr. år.

Det skal ikke tas prøver i kjøle- og fryselagre hvor kjøttet hele tiden er innpakket eller emballert.

Ompakking av ferskt kjøtt som bare inkluderer omemballering, omfattes ikke av krav om prøvetaking.

2. Antall prøver pr. prøvetakingsdag

Prøver fra nedskjæringsvirksomhet for ferskt kjøtt skal tas som hygienep prøver fra utstyr og inventar. Fra hver nedskjæringslinje tas det ut 1 prøve à ca. 25 gram av kjøttskrap fra utstyr og inventar.

3. Prøvetaking og metodikk

Prøvene av kjøttskrap fra ferskt kjøtt skal tas så representativt som mulig fra utstyr og inventar, herunder sagblad, skjærebord og transportbånd i nedskjæringsrommet:

1. Prøvene skal tas ut aseptisk og på en måte som ikke skader utstyret.
2. Hver prøve består av 25 gram kjøttskrap.
3. Prøvene has i plastposer som merkes i henhold til retningslinjene gitt av Veterinærinstituttet. Prøver fra samme nedskjæringsvirksomhet undersøkes som samleprøve. Prøven undersøkes for salmonella etter NMKL-metode nr. 71.