

Veileder om prosesshygienekriterium for analyse av *Campylobacter* spp. i skrotter av slaktekylling (broilere)

Prosesshygienekriterium for analyse av *Campylobacter* spp. i skrotter av broilere finner dere i [næringsmiddelhygieneforskriften, jf. forordning \(EU\) nr. 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier, vedlegg I, kapittel 2 og 3](#). Videre i teksten bruker vi ordet slaktekylling i stedet for broiler.

Prosesshygienekriteriet gjelder kun for slaktekylling, men dere som slakter annet fjørfe må likevel ha kontroll på den mikrobiologiske faren *Campylobacter* spp.

Hvem skal oppfylle prosesshygienekravet

Dere (slakteriene) som slakter kylling, uansett slaktealder på slaktekyllingen.

Det er gitt unntak fra kravet om prøvetaking for slaktekyllinger som er med i *Handlingsplan mot Campylobacter spp. hos slaktekylling*, se tekst lenger ned.

Hvordan oppfyller dere prosesshygienekravet

Dere skal etablere rutiner for prøvetaking og analyse av *Campylobacter* spp. Hver uke dere slakter skal dere ta minst 5 halsskinnsprøver fra hele og avkjølte skrotter. Hvordan dere tar ut halsskinnsprøvene finner dere her [Slik tar du ut halsskinnsprøver - måte og frekvens](#). Dagen prøvene tas ut på skal, når det er mulig, variere fra uke til uke. I løpet av 10 uker skal dere ha tatt til sammen minst 50 prøver. Det er et minimumskrav. Det betyr at dere skal vurdere om 5 prøver i uken er tilstrekkelig eller om dere må ta ytterligere prøver for å ha kontroll på den mikrobiologiske faren *Campylobacter* spp. I vurderingen skal dere blant annet legge vekt på størrelsen på produksjonen, alder på slaktekyllingen og produsentens historikk, dvs. tidligere opplysninger om *Campylobacter* i besetningen. I begynnelsen kan det være hensiktsmessig å ta flere enn 5 prøver for å skaffe seg nok informasjon om situasjonen i de besetningene dere mottar dyr ifra. Dere skal begrunne valg av antall prøver og denne begrunnelsen skal kunne vises til Mattilsynet på forespørsel.

Dersom dere finner *Campylobacter* spp. over grenseverdien på 1 000 kde/g, på over 15 av de 50 prøvene, skal dere iverksette nødvendige tiltak. Tiltakene som er beskrevet i regelverket er å forbedre slaktehygien, gjennomgå prosesskontrollene, dyrenes opprinnelse og biosikkerhetstiltakene på opprinnelsesenheter. Målet er å redusere forekomsten av *Campylobacter*. Dette er et prosesshygienekrav og derfor er det ikke krav om tilbaketrekking/tilbakekalling av skrotter/produkter. Det er heller ikke krav om andre tiltak rettet mot skrotter/produkter som for eksempel varmebehandling og innfrysing, slik som i *Handlingsplan mot Campylobacter spp. hos slaktekylling*.

Før dere starter prøvetaking skal dere ha etablert nødvendige rutiner for når dere skal sette inn tiltak og hvilke tiltak som kan være aktuelle. Rutinene inkludert de vurderingene som ligger bak, skal være en del av deres internkontrollsystem.

Husk at dere i tillegg skal etablere rutiner for å håndtere analyseresultater og følge opp trender over tid. Dersom trenden er negativ, skal dere iverksette tiltak for å snu denne trenden.

Når kan dere redusere hvor ofte dere tar prøver

Når dere kan vise til tilfredsstillende resultater fra påfølgende 52 slakteuke, kan dere redusere prøvetakingen til hver 14. dag. Det er tilfredsstillende resultater når minst 35 av hver 50 prøve er under grenseverdien på 1 000 kde/g.

Dette gjelder også for dere som ikke slakter hver uke. For eksempel: Dere slakter annenhver uke. Det er kun ukene dere slakter som telles. Det vil da ta minst ta 104 uker for å oppnå 52 uker med tilfredsstillende resultat. Prøvetakingen kan da reduseres til hver fjerde uke, dvs. annenhver slakteuke.

Dere som slakter færre enn 150 000 slaktekyllinger per år kan redusere frekvensen ytterligere dersom en risikoanalyse viser at det er berettiget. Blant annet vil prøver tatt over en viss tid være et grunnlag for å vurdere om en reduksjon er berettiget. Reduksjonen kan ikke gjennomføres før Mattilsynet har vurdert grunnlaget.

Kylling som slaktes når de er 50 dager eller yngre

Dere trenger ikke å ta prøver av kylling fra besetninger som inngår i *Handlingsplan mot Campylobacter spp. hos slaktekylling*, dvs. kylling som slaktes når de er 50 dager eller yngre. Dette gjelder hele året.

Begrunnelse for at prøvetaking utgår i sommerhalvåret, dvs. 1. mai til 31. oktober: Flokkene blir allerede tatt prøver av i det nasjonale kontrollprogrammet *Handlingsplan mot Campylobacter spp. hos slaktekylling* og det blir iverksatt tiltak mot besetninger med positiv *Campylobacter spp.* prøve. Kylling fra positive besetninger går ikke ferske ut på markedet, men varmebehandles eller fryses i -18 grader i 3 uker. Prøvene og tiltakene i Handlingsplanen oppnår målet om en folkehelsegevinst satt i forordning (EU) 2017/1495 ved at færre mennesker smittes av *Campylobacter spp.* ved å spise kyllingkjøtt. Mattilsynet vurderer derfor at prøvetakingen og tiltakene i Handlingsplanen er likestilt med kravene til prøvetaking og tiltak i prosesshygienekriteriet.

Begrunnelse for at prøvetaking utgår i vinterhalvåret, dvs. 1. november – 30. april: Prøver som er tatt i vinterhalvåret 2001-2008 og av Norsk kylling i nov-des 2016 og jan-april 2017, viser at kun 1 % av flokkene i denne tidsperioden er positive. Ytterligere reduksjon gjennom prøvetaking vurderes å være vanskelig og kan ikke oppnås uten å bruke uforholdsmessige store ressurser. På bakgrunn av dette og ut ifra et folkehelseperspektiv vurderer derfor Mattilsynet at en forekomst på 1 % er et akseptabelt nivå.

Hva gjør Mattilsynet

Det er dere som har ansvar for å produsere trygge næringsmidler. Mattilsynet skal kontrollere at dere etterlever prosesshygienekriteriet og skal blant annet vurdere om dere har tilstrekkelig begrunnelse for antall prøver, hvor ofte dere tar prøver og hvilke tiltak dere iverksetter.