

Kontrollhandbok

– Provtagning

Del 6

Provtagning för kontroll av salmonella

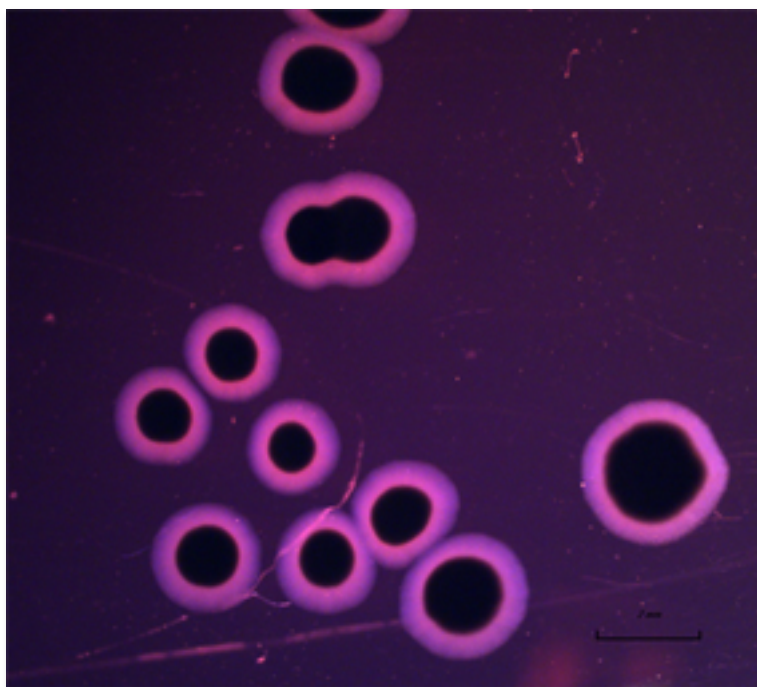


Foto: Borbála Katona

Innehåll

Salmonella i livsmedelslagstiftningen	3
Salmonellakrav i förordning (EG) nr 2073/2005	3
Nationell lagstiftning.....	4
Nationellt salmonellaprogram för animalier.....	4
Salmonellagarantierna	5
Serotypning	6

Salmonella i livsmedelslagstiftningen

Grundläggande inom livsmedelslagstiftningen är att livsmedelsföretagare inom ramen för sin egen kontroll på olika sätt ska säkerställa att de livsmedel som de producerar är säkra. Företagen är bland annat skyldiga att se till att reglerna som finns i FÖRORDNING (EG) NR 178/2002 avseende livsmedelssäkerhet, FÖRORDNING (EG) NR 852/2004 avseende livsmedelshygien, FÖRORDNING (EG) NR 853/2004 avseende särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, förordning (EG) NR 1688/2005 avseende salmonellagarantier, samt den provtagning som föreskrivs i FÖRORDNING (EG) NR 2073/2005 avseende mikrobiologiska kriterier uppfylls. Det innebär att produktionen ska vara hygienisk, att prover för analys av salmonella ska tas ut i olika delar av livsmedelskedjan samt att medföljande dokument avseende spårbarhet ska kontrolleras, liksom handelsdokument/importintyg vid införsel/import av kött och ägg som omfattas av salmonellagarantierna.

Salmonellakrav i förordning (EG) nr 2073/2005

I FÖRORDNING (EG) NR 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier anges att livsmedelsföretagare ska provta för bland annat salmonella. Lagstiftningen omfattar både processhygienisk provtagning av slaktkroppar och provtagning av produkter.

När det gäller provtagning vid slakt ersätter det nationella salmonellakontrollprogrammet provtagning enligt FÖRORDNING (EG) NR 2073/2005 för de djurslag som ingår i programmet.

Nationell lagstiftning

Sverige har nationell lagstiftning som innebär att färskt kött från slaktkroppar med påvisad förekomst av salmonella inte betraktas som säkert (LIVSFS 2005:20, § 30 a). Sådant kött får endast släppas ut på marknaden till en köttproduktanläggning. Livsmedelsverket kommer att ändra den nationella lagstiftningen så att fynd av *S. diarizonae* serotyp 61:(k):1,5,(7) på slaktkroppar av får och lamm undantas, vilket innebär att inga åtgärder i form av värmebehandling eller destruktion kommer att krävas för denna serotyp när regeländringen är genomförd. *S. diarizonae* 61:(k):1,5,(7) är relativt vanlig i fårbesättningar i Sverige, men betydelsen för folkhälsan bedöms vara låg.

Nationellt salmonellaprogram för animalier

Det svenska salmonellakontrollprogrammet är en grundpelare i hanteringen av salmonella i animaliska livsmedel. Kontrollprogrammet innebär att övervakning och provtagning sker i alla led av kedjan foder-djurlivsmedel. Om salmonella påvisas vidtas åtgärder för att eliminera smitta från foder, djur och livsmedel. Smittspårning sker också för att klarlägga smittkälla och eventuell vidare spridning.

Sedan inträdet i EU 1995 har Sverige ett EU-godkänt kontrollprogram för att dokumentera förekomsten av salmonella, vilket utgör ett villkor för våra salmonellagarantier. Det EU-godkända kontrollprogrammet innebär att cirka 30 000 prover per år tas ut i slakt- och styckningsledet för nöt, gris och fjäderfä. Förutom prov på kröslymfknotor hos nöt och gris i avsikt att övervaka besättningar tas prover från 3 000 slaktkroppar av respektive djurkategori (nötkreatur, slaktgris och vuxna grisar) årligen genom svabbning för att kontrollera slakthygien. Från slaktkycklingar tas 5 000 halsskinnsprover årligen i samma syfte. I styckningsanläggningar tas cirka 6 000 prov årligen. Positiva svabb- eller halsskinnsprover i slakt följs upp med intensifierad rengöring och desinfektion av slaktlinjen. Efter positiva svabb- eller halsskinnsprover görs dessutom en utökad provtagning av slaktkroppar. Om salmonella påvisas i lymfknuteprover på slakteri utreds aktuell besättning. Om salmonella påvisas på styckningsanläggning ska lokaler och utrustning i anläggningen rengöras och desinficeras. Dessutom ska utökad provtagning genomföras.

Salmonellagarantierna

Sverige fick vid EU-inträdet, som en följd av långvarigt arbete med förebyggande salmonellakontroll hos djur och i animaliska livsmedel, tilläggsгарантиer avseende salmonella. Garantierna omfattar kött och malet kött av nöt, svin och fjäderfä samt färska ägg för direkt konsumtion, se ARTIKEL 8 I FÖRORDNING (EG) NR 853/2004. Garantierna innebär att Sverige har rätt att kräva provtagning och handelsdokument i enlighet med FÖRORDNING (EG) NR 1688/2005 vid införsel av kött av nöt, gris eller fjäderfä inklusive malet kött, samt för hönsägg avsedda för direkt konsumtion från andra EU-länder (Finland och Norge undantaget samt Danmark för hönsägg). Motsvarande krav gäller vid import från länder utanför EU. Sändningarna ska provtas i avsändarlandet i enlighet med bilagorna till FÖRORDNING (EG) NR 1688/2005.

För kött gäller att ett handelsdokument, inklusive ett analyscertifikat eller ett intyg från laboratoriet över den utförda analysen ska medfölja sändningen till mottagaren i Sverige. Provtagningen kan innebära upp till 60 prover för en enskild sändning. Sändningar med nöt- eller svinkött avsedda för en anläggning för pastörisering, sterilisering eller annan behandling med motsvarande effekt omfattas inte av kravet på provtagning. Det ska då framgå av medföljande handelsdokument att köttet ska värmebehandlas. Om varan före ankomst till värmebehandlingsanläggningen bearbetas, på något annat sätt än genom värmebehandling, ska salmonelladokument däremot krävas vid införseln. Färskt och malet kött av fjäderfä ska alltid åtföljas av salmonelladokument, även om det är avsett att värmebehandlas.

Det finns ingen tydlig angivelse i förordning (EG) nr 1688/2005 för hur bulk-sändningar ska provtas. Livsmedelsverket har därför i vägledningen till LIVSFS 2005:22 gjort en tolkning av hur provtagning av dessa sändningar bör utföras i företagets egen kontroll.

Hönsägg avsedda för direkt konsumtion ska åtföljas av djurhälsointyg i enlighet med bilaga V till FÖRORDNING (EG) NR 1688/2005. Flocken, som äggen härrör från, ska ha provtagits för salmonella. Provtagning behöver inte utföras för äggsändningar som är avsedda för bearbetning i en process som eliminerar salmonella.

Mottagarföretagen ska kontrollera att nödvändiga dokument enligt FÖRORDNING (EG) NR 1688/2005 åtföljer sändningen. De är enligt Livsmedelsverkets FÖRESKRIFTER (LIVSFS 2005:22) skyldiga att anmäla felaktigheter (exempelvis om salmonelladokument saknas eller är felaktiga) till sin kontrollmyndighet. Företagen får inte hantera livsmedlet innan de fått klartecken från sin kontrollmyndighet.

Analys för salmonella ska utföras med de metoder som fastställs i FÖRORDNING (EG) NR 1688/2005 med ändringar. För prover av kött från nöt, gris och fjäderfä kan man även använda analysmetoder, som validerats för kött mot de metoder som anges i förordningen, under förutsättning att metoderna certifierats av en

tredje part. På Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se finns information om hur man verifierar att en angiven metod är godkänd.

När det gäller företagens egen kontroll bör provtagning utföras stickprovsmässigt i syfte att undersöka förekomst av salmonella i införda partier, då provtagning enligt salmonellagarantierna inte innebär en hundra procentig garanti för att varorna inte innehåller salmonella. När det gäller offentlig provtagning har Livsmedelsverket vid ett antal tillfällen, tillsammans med kommunerna, genomfört riksomfattande projekt för att undersöka efterlevnaden av de svenska salmonellagarantierna. Dessa undersökningar har omfattat såväl dokumentkontroll som provtagning av införda sändningar. Sändningar som saknar korrekta dokument om provtagning i avsändarlandet accepteras inte. Därför blir den offentliga provtagningen kopplad till garantierna enbart en fråga om att kontrollera om salmonella förekommer i sändningar med korrekta dokument. Offentlig verifierande provtagning rekommenderas framför allt i projektform, då enskilda prover på enstaka sändningar är mindre meningsfullt. Vid misstanke om felaktigheter för ett enskilt parti där dokumentet är korrekt bör fullständig provtagning i enlighet med FÖRORDNING (EG) 1688/2005 utföras.

Serotypning

Enligt lagstiftningen¹ ska kontrollmyndigheter förvissa sig om att de laboratorier som analyserar prover i offentlig kontroll, när salmonella påvisats i livsmedel, omgående skickar salmonellastammen för serotypning. Laboratoriet ska underrätta kontrollmyndigheten om resultatet av serotypningen. Kontrollmyndigheten ska genast underrätta Livsmedelsverket om resultatet.

Det finns krav på rapportering av salmonellafynd i företagets egenkontroll, se 37 § i LIVSMEDELSFÖRORDNINGEN (SFS 2006:813). Företagen är skyldiga att rapportera salmonellafynd till sin kontrollmyndighet. Om kontrollmyndigheten är en kommunal nämnd ska den snarast underrätta Livsmedelsverket.

¹ 17 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel