

Länsstyrelserna och regionala serviceenheter
Besiktningsveterinärer
Kommunala livsmedelstillsynsmyndigheter
Slakterier
Små slakterier

SLAKT AV SVIN OCH FJÄDERFÄ DÅ MAN MISSTÄNKER INFEKTION AV SALMONELLA PÅ PRODUKTIONSGÅRDEN

Denna anvisning ersätter Eviras anvisning 18.3.2009 Dnr Evira/2225/0969/2009, Slakt av svin och fjäderfä då man misstänker infektion av salmonella på produktionsgården.

Anvisningen behandlar slakt av svin och fjäderfä i lägen då det misstänks eller har konstaterats förekomma salmonellakontamination i foder och/eller hos djur på produktionsgården. Svin och fjäderfä som misstänks eller har konstaterats vara bärare av salmonella kan på vissa villkor tas emot på slakteriet och slaktas för användning i livsmedel.

Lagstiftning och anvisningar gällande saken

Bl.a. följande regleringar förordnar om verksamheten på ursprungsgårdar och i slakterier:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1774/2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (Jmf 37/VLA/2006) om livsmedelshygien i livsmedel av animaliskt ursprung
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (JSMf 38/VLA/2006) om köttbesiktning
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (JSMf 20/VLA/2001) om salmonellakontroll i slakterier och styckningsanläggningar
- Jord- och skogsbruksministeriets beslut [23/VLA/95](#) jämte ändringar om bekämpning av salmonellos hos nötkreatur och svin

- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1148/2006 jämte ändringar om ett program för kontroll av salmonella hos höns, broilrar och kalkoner

Utöver dessa har Evira /Livsmedelsverket utgett följande anvisningar:

- Bedömning av kött och åtgärder i samband med besiktning av fjäderfäkött (LIHA 003/1), http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_312.pdf.
- Bedömning av kött och åtgärder i samband med besiktning av rött kött (LIHA 002/1), http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_313.pdf.
- Rengöringsprogram och renhetsövervakningsprogram hos anläggningar enligt hygienlagen (Dnr 662/32/03), http://www.evira.fi/attachments/svenska/livsmedel/tillsyn_och_foretagare/anvisningar/puhto-ruotsiksi.pdf.
- Kedjeinformation om djur till slakt (Eviras anvisning 16005/1); http://www.evira.fi/attachments/svenska/livsmedel/tillsyn_och_foretagare/anvisningar/eviras_anvisning_16005_1.pdf.

Sjukdomsbild hos svin och fjäderfä

Olika serotyper av salmonella skiljer sig i förmågan att alstra sjukdomar. Svin och fåglar saknar oftast kliniska symptom, även om de är bärare av salmonella. Symptomen på salmonella hos svin och fjäderfä kan också uppträda som olika grader av tarminflammation (diarré) samt feber. Djuret kan också ha en allvarlig generell infektion (sepsis).

Åtgärder på ursprungsgården

Kliniskt sjuka djur får inte levereras till slakt. Åtgärderna då man skickar djuren varierar beroende på salmonellaläget som råder på produktionsgården.

1. Det skall alltid för programmet för salmonellakontroll tas normala prover av fjäderfän innan de levereras till slakt, och resultaten av proverna skall vara negativa. Om man inte har tagit proverna, eller om analyserna ännu pågår, skall partiet hanteras på slakteriet som om det vore positivt för salmonella. Fåglarna kan levereras till slakt om de är kliniskt friska. Det ingår i kedjeinformationen att slakteriet skall informeras om att resultatet av provtagningen för programmet för salmonellakontroll saknas.
2. Det har påträffats salmonella i foder på produktionsgården eller så har man till följd av misstankar om salmonella tagit prover av foder, för vilka analysresultaten ännu inte är klara. Man har på grund av misstankar om salmonella tagit prover av svin eller fjäderfä och resultatet av proverna är inte ännu säkert, eller resultatet har fastställts som negativt. Djuren kan levereras till slakt om de är kliniskt friska. Som en del av kedjeinformationen skall slakteriet i förväg informeras om att det har påträffats eller misstänks förekomma salmonella i foder, och att undersökningarna av djuren ännu pågår eller att djuren har konstaterats vara negativa.

3. Man har påträffat salmonella i avföringsprover av svin eller fjäderfä, men djuren är kliniskt friska, varför de kan levereras till slakt. Som ingående i kedjeinformationen skall slakteriet skall i förväg informeras om att det positiva salmonellafyndet och om begränsande föreskrifter.

Åtgärder i slakteriet

Åtgärderna beträffande hanteringen av djuren och för bedömningen av köttet är beroende av salmonellaläget som råder på djurens uppfödningplats.

1. Fjäderfä

1. Enligt uppgifterna som har inkommit som en del av kedjeinformationen har man av slaktpartiet inte tagit de prover som skall ingå i programmet för salmonellakontroll, eller salmonellaanalysen för programmet är annars ännu inte slutförd. Slaktpartiet ifråga skall hanteras på samma sätt som ett salmonellapositivt slaktparti.

Kliniskt friska djur skall slaktas enligt besiktningsveterinärens anvisningar i en normal linje som avslutning på dagen.

- Om man vid en besiktning *ante mortem* finner ett kliniskt sjukt djur (symptom som tyder på generell infektion), skall djuret ifråga förkastas.
 - Kliniska friska djur godkänns villkorligt vid besiktningen *post mortem*. Köttet och produkter med innehåll av det skall uppvärmas helt igenom till minst + 70 °C i en köttproduktanläggning som är belägen i Finland.
2. Man har funnit salmonella i foder på produktionsgården eller annars pga. misstanke om salmonella tagit prover av foder och resultaten av dessa ännu inte är klara. Avföringsprov som till följd av misstankar har tagits på djuren har inte påvisat salmonella eller undersökningarna är annars ännu inte slutförda. Slaktpartiet ifråga behandlas inte som ett salmonellapositivt parti. Det rekommenderas dock att djuren slaktas enligt besiktningsveterinärens anvisningar i en normal linje som avslutning på dagen.
 - Det verkställs besiktningar *ante mortem* och *post mortem* på djuren i vanlig ordning.
 3. Kontrollanalyser hos Eviras laboratorium har fastställt förekomst av salmonella i avföringsprover från ett parti fjäderfä (gården har ställts begränsande föreskrifter). Slaktpartiet ifråga är salmonellapositivt.
 - Kliniskt friska fåglar som på basis av avföringsprov har konstaterats vara infekterade av salmonella skall slaktas enligt besiktningsveterinärens anvisningar i en normal linje som avslutning på dagen.

Kontrollavdelningen
Hygienheten

Pvm/Datum/Date
27.03.2009

Dnro/Dnr/DNo
Evira/2225/0969/2009

- Om man vid en besiktning *ante mortem* finner ett kliniskt sjukt djur (symptom som tyder på generell infektion), skall djuret ifråga förkastas.
- Ett kliniskt friskt djur som på produktionsgården har konstaterats ha salmonella, godkänns villkorligt vid besiktningen *post mortem*. Köttet och produkter med innehåll av det skall uppvärmas helt igenom till minst + 70 °C i en köttproduktanläggning som är belägen i Finland.

Om man vid en preliminär undersökning i ett lokalt laboratorium har funnit salmonella i ett avföringsprov som har tagits av myndigheten av ett fjäderfäparti, rekommenderar Evira att slakteriet behandlar fjäderfäpartiet som salmonellapositivt och styr köttet till upphettningsbehandling.

Om man har funnit salmonella hos ett parti fjäderfä vid andra undersökningar än av avföringsprover som har tagits av myndigheten, rekommenderar Evira att slakteriet behandlar fjäderfäpartiet som salmonellapositivt och styr köttet till upphettningsbehandling.

2. Svin

1. Foder på en produktionsgård har konstaterats vara kontaminerat av salmonella eller man annars pga. misstanke om salmonella har tagit prover av fodret och resultaten av dessa ännu inte är kända. Avföringsprov som till följd av misstankar har tagits på svin har inte påvisat salmonella, eller analyserna är annars ännu inte slutförda. Slaktpartiet ifråga behandlas inte som ett salmonellapositivt parti. Det rekommenderas dock att djuren slaktas enligt besiktningsveterinärens anvisningar i en normal linje som avslutning på dagen.
 - Det verkställs besiktningar *ante mortem* och *post mortem* i normal ordning på djuren.
2. Kontrollanalyser hos Eviras laboratorium har fastställt förekomst av salmonella i avföringsprov från ett svinparti (gården har ställts begränsande föreskrifter). Slaktpartiet ifråga är salmonellapositivt.

Kliniskt friska djur som på basis av avföringsprov har konstaterats vara infekterade av salmonella skall slaktas i en normal linje enligt besiktningsveterinärens anvisningar som avslutning på dagen

- Om man vid en besiktning *ante mortem* finner ett kliniskt sjukt djur (symptom som tyder på generell infektion), skall djuret ifråga förkastas.
- Om man vid en besiktning *ante mortem* finner lindriga förändringar i djurets hälsotillstånd, skall det i samband med köttbesiktningen utföras en bakteriologisk undersökning av djuret ifråga. Om man i ett prov som har tagits sterilt av köttet finner salmonella, skall slaktkroppen jämte inälvorna förkastas vid köttbesiktningen. Om

Kontrollavdelningen
Hygienheten

Pvm/Datum/Date
27.03.2009

Dnro/Dnr/DNo
Evira/2225/0969/2009

man inte fastställer salmonella, skall kroppen jämte inälvorna godkännas villkorligt.

- Ett kliniskt friskt svin som kommer från en produktionsgård på vilken konstaterats salmonella godkänns villkorligt vid besiktningen *post mortem*. Köttet och produkter med innehåll av det skall uppvärmas helt igenom till minst + 70 °C i en köttproduktanläggning som är belägen i Finland.

Om man vid en preliminär undersökning i ett lokalt laboratorium har funnit salmonella i ett avföringsprov som har tagits av myndigheten av ett svinparti, rekommenderar Evira att slakteriet behandlar svinpartiet som salmonellapositivt och styr köttet till upphettningsbehandling.

Om man har funnit salmonella hos ett parti svin vid andra undersökningar än av avföringsprover som har tagits av myndigheten, rekommenderar Evira att slakteriet behandlar svinpartiet som salmonellapositivt och styr köttet till upphettningsbehandling.

Hantering av biprodukter

- Om man har tagit salmonellaprover av foder på en uppfödningplats vars resultat inte ännu har fastställts eller är positiva, och/eller man har tagit salmonellaprover av djuren vars resultat inte ännu har fastställts, klassificeras biprodukterna enligt normal praxis. Om det har tagits salmonellaprover av djuren och undersökningen av proverna ännu pågår, rekommenderar Evira att slakteriet vid behandlingen av biprodukterna ställer beredskap för möjligheten att salmonellaundersökningen fastställer slaktpartiet som positivt först efter slakten.
- Om preliminära undersökningar i ett lokalt laboratorium eller kontrollundersökningar hos Eviras laboratorium som har utförts på avföringsprover av djuren på en produktionsgård fastställer salmonella (gården står under begränsande föreskrifter), eller proven för programmet för salmonellakontrollen inte har tagits av ett parti fjäderfä eller analyserna för programmet inte ännu är slutförda, skall biprodukterna av djuren klassificeras och hanteras på följande sätt:
 - Svin eller fåglar som förkastas vid besiktning *ante mortem* ställs i biproduktklass 2. De lämpar sig inte som råvara till foder för pälsdjur eller hundar i hundgårdar utan skall behandlas i en behandlingsanläggning av klass 1 eller 2.
 - Övriga biprodukter (som inte används i livsmedel) som slaktkroppar, slaktkroppsdelar, skinn och blod hör till biproduktklass 2. Dessa biprodukter skall behandlas i en behandlingsanläggning av klass 1 eller 2 och de får inte komma in i foderkedjan eftersom de lämpar sig inte som råvara för foder för pälsdjur eller hundar i hundgårdar.

Kontrollavdelningen
Hygienheten

Pvm/Datum/Date
27.03.2009

Dnro/Dnr/DNo
Evira/2225/0969/2009

- Klövar, dun och fjädrar av djur som har godkänts vid besiktning *ante mortem* är biprodukter av klass 3 och kan användas och hanteras som normalt. Om biprodukterna dock är klart kontaminerade av avföring, skall de hanteras som produkter av klass 2.
- Dynga och innehållet i matsmältningskanaler är biprodukter av klass 2. Dessa skall hanteras i en komposterings- eller biogasanläggning som är godkänd enligt biproduktförordningen. Den mottagande anläggningen skall informeras om att det sända dyngpartiet är positivt för salmonella. Dyngan får inte spridas som sådan på åkrarna.
- Behandlingsanläggningen av klass 1 eller 2 skall i förväg informeras om ett sänt salmonellapositivt biproduktparti. Honkajoki Oy är en behandlingsanläggning av såväl klass 1 som 2. Även Findest Protein Oy fungerar sedan 26.3.09 tillsvidare som en behandlingsanläggning av klass 2.

Rengöringsåtgärder i slakterier och styckningsanläggningar

Då man i ett slakteri eller litet slakteri slaktar djur i vars avföringsprov man har konstaterat salmonella, eller fjäderfä för vilka salmonellaundersökningen enligt programmet för salmonellakontroll ännu inte är slutförd, rengörs slakteriet som normalt efter slakten. Man skall fästa synnerlig uppmärksamhet vid renhetskontrollen. Man skall försäkra sig om att kontrollprogrammet för anläggningens renhet innefattar tillräckliga sensoriska kontroller och provtagningar för fastställande av resultatet av rengöringen.

Om man vid en sensorisk undersökning finner att rengöringen inte är tillräcklig, skall anläggningen tvättas på nytt. Om det på basis av renhetsprover framgår att en normal tvättning inte kan godkännas, är effektiviserad tvättning motiverad.

Effektiverad tvättning på produktionsgårdar skall verkställas systematiskt. I samband med effektiviserad tvättning tas apparaterna i sär i mindre stycken än vid daglig tvättning. Effektiviserad tvättning omfattar två tvättskedan med alkaliska tvättmedel, mellan vilka man utför en sur tvättning. Efter tvättskedena skall ytorna desinficeras på samma sätt som vid daglig tvättning. Desinfektionseffekten kan ökas med att man behandlar punkterna med exempelvis hett vatten eller het ånga.

När man slaktar djur i ett slakteri eller i litet slakteri, för vilka man har misstänkt eller påvisat salmonella i foder på deras uppfödningplats, eller för vilka undersökningen av avföringsprover som har tagits på djuren till följd av misstanke om salmonella inte ännu är avslutad, skall slakteriet rengöras efter slakten av djuren som normalt. Om ett lokalt laboratorium har påvisat salmonella i avföringsprover, men resultatet inte ännu har fastställts av Eviras laboratorium, rengörs slakteriet på samma sätt som efter slakt av salmonellapositiva djur. Även i situationer då man har funnit salmonella på flera produktionsgårdar och man misstänker att kontaminationen har nått omfattande spridning gäller, fastän resultaten av undersökningarna ännu inte står till förfogande, att slakteriet skall rengöras på samma sätt som efter slakt av salmonellapositiva djur.

Kontrollavdelningen
Hygienheten

Pvm/Datum/Date
27.03.2009

Dnro/Dnr/DNo
Evira/2225/0969/2009

Myndigheten som övervakar anläggningen skall särskilt rikta tillsynen på de gärder för rengöring och kontroll av renheten som ingår i egenkontrollen. Om man på basis av kontrollen av renheten får intrycket att normal rengöring inte är tillräcklig, skall slakteriet precisera rengöringsprogrammet och effektivera funktionerna för rengöring.

Man skall efterleva programmet för salmonellakontroll

Man skall alltjämt följa den provtagning enligt programmet för salmonellakontroll som sker genom ytstrykning av slaktroppar och tas av lymfkörtlar i slakterier och i små slakterier samt provtagningen av köttkross i styckerier och i små styckerier. Om man fastställer salmonella i de styckeriprover eller ytstrukna prover som ingår i programmet för salmonellakontroll, skall man förfara enligt JSM:s förordning om salmonella-kontroll i slakterier och styckningsanläggningar.

Besiktningveterinären kan vid behov efter eget övervägande ta ytterligare prover för myndigheten genom strykning av kroppsytor.

Vikarie för enhetens direktör,
överinspektör, sektionschef

Pirjo Korpela

Överinspektör, sektionschef

Leena Oivanen

