



Slutrapport for kampagnen "Virksomhedsindberetning af salmonella og campylobacter - resultater fra ferskkødsovervågningen"

INDLEDNING

Under slagtning kan der være risiko for, at kødet bliver forurenset med salmonella, som forbrugerne kan blive syge af, hvis slagtedyrene har salmonella i deres tarmsystem. Forurening af kødet undgås gennem en god proceshygiejne på slagterierne.

Slagterierne overvåger proceshygiejnen ved at udtage prøver til ferskkødsovervågningen. Prøverne fra kvæg og svin undersøges for salmonella, mens prøverne fra fjerkræ undersøges for både salmonella og campylobacter.

Fra den 1. april 2020 har slagterierne selv stået for indberetning af prøveresultaterne til Fødevarestyrelsen via www.virk.dk. For nogle slagterier var det nyt at indberette via www.virk.dk, og de har derfor skullet iværksætte nye arbejdsgange. Derfor har Fødevarestyrelsen i kampagnen haft fokus på at identificere eventuelle udfordringer med indberetningspligten for at sikre en effektiv ferskkødsovervågning.

Formålet med kampagnen er

- 1) at kontrollere, at slagterierne overholder kravene til indberetning af resultater fra ferskkødsovervågningen,
- 2) at kontrollere slagteriernes udtagelse af prøver til ferskkødsovervågningen (frekvens og håndtering), og
- 3) at vejlede slagterierne generelt om reglerne for indberetning samt evt. konkret om, hvordan de kan overholde kravene.

KONKLUSION

Slagteriernes indberetning af resultaterne havde den laveste regelefterlevelse

Resultaterne viser, at

- den laveste regelefterlevelse på området er i forhold til at overholde frister for indberetning af ferskkødsovervågningsresultater.

- Der var forskellige årsager til, at der var slagterier, der ikke overholdt reglerne for indberetningen, herunder manglende kendskab til regelændringerne.

Konklusion er, at der fortsat er et behov for en informationsindsats på området lige så vel som en målrettet kontrolindsats.

God regelefterlevelse for udtagelsen af prøverne

Det er vigtigt, at slagterierne udtager den rette mængde prøver og håndterer prøverne korrekt, for at resultaterne bliver retvisende, så slagterierne kan bruge resultaterne fra ferskkødsovervågningen til at overvåge slagtehygiejnen.

Derfor er det positivt, at kampagnen viste, at regelefterlevelsen for at udtage prøverne til ferskkødsovervågningen, herunder håndteringen af prøverne, var høj.

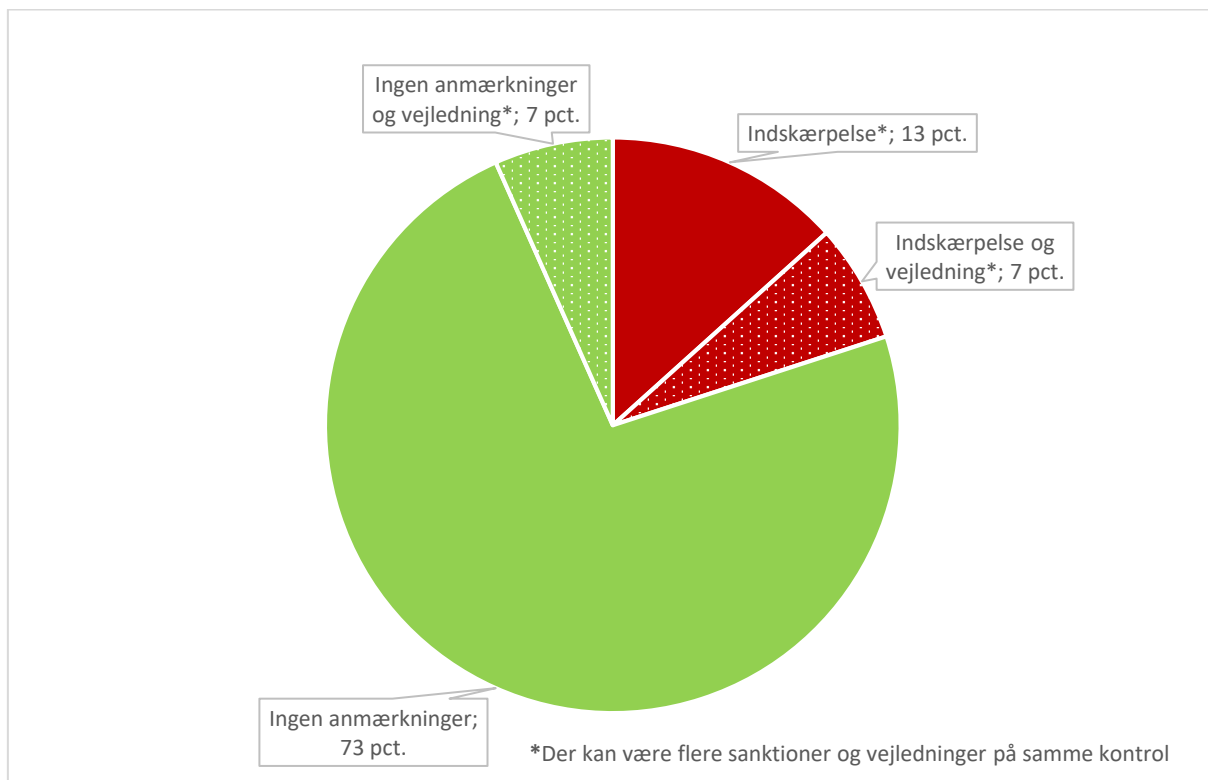
Vejledning ved udtagning og håndtering af prøverne

Selvom regelefterlevelsen vedrørende udtagning og håndtering af prøverne var god, var der stadig behov for vejledning på området – der blev givet mere vejledning på dette område end om kravene til indberetning af resultater.

RESULTATER

Tilsynsførende fra Fødevarestyrelsens kødkontrolenheder udførte 30 kontrolbesøg på slagterier, der var udpeget til kampagnen.

På 6 af de 30 kontroller (20 pct. af kontrollerne) blev der sanktioneret. Alle sanktioner var i form af en eller flere indskærpelser. De resterende 24 slagterier (80 pct.) fik ingen anmærkninger og overholdt således kravene til både udtagning, håndtering og indberetning af resultater fra ferskkødsovervågningen. På fire kontroller blev der vejledt om forhold vedrørende ferskkødsovervågningen. Se figur 1.



Figur 1. Oversigt over antallet af kontroller med sanktioner og vejledninger

Kontrol af overholdelse af kravene til indberetning af resultaterne fra ferskkødsovervågningen

På fem kontroller (17 pct. af slagterierne) blev der givet indskærpelser, fordi slagteriet ikke havde indberettet prøver udtaget til ferskkødsovervågningen til Fødevarestyrelsen eller ikke havde indberettet prøverne rettidigt. Overholdelse af kravene til indberetning er således det område inden for ferskkødsovervågningen, der har lavest regelefterlevelse.

Årsagen til de manglende/sene indberetninger er for én virksomhed, at den ikke kendte til ændringen pr. 1.1.2020 af indberetningsmetoden via www.virk.dk, en anden virksomhed vidste ikke, at der var en frist for indberetning, og de resterende overskridelser skyldes manglende instruktion af medarbejdere omkring indberetningen.

Overholdelse af kravene til at udtage og håndtere prøverne fra ferskkødsovervågningen

- På to kontroller blev der indskærpet, at der skal udtages prøver til ferskkødsovervågningen.

- På én kontrol blev det indskærpet, at prøver til ferskkødsovervågningen skal opbevares ved korrekte temperaturer.

Vejledning af slagterierne

Kødkontrollen vejledte slagterierne på fire kontroller (13 pct. af slagterierne) om sammenlagt syv forhold vedrørende ferskkødsovervågningen. Se tabel 1. To af de fire slagterier, der blev vejledt, var blandt de slagterier, der også modtog indskærpelser.

Tabel 1. Vejledninger givet på kontrollerne

Område inden for ferskkødsovervågningen	Vejledning
Indberetning	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hvordan resultater fra ferskkødsovervågningen af kvæg skal indberettes ➤ At ferskkødsprøveresultaterne skal indberettes rettidigt
Udtagelse og håndtering	<ul style="list-style-type: none"> ➤ At prøver udtages fordelt over slagtedagen ➤ At tidsrum mellem prøveudtagning og analyse ikke må overskride 48 timer ➤ Om korrekt opbevaring af prøveposer ➤ At transport af prøver skal foregå i emballage, hvor yderemballage er af isolerende materiale ➤ At redskaber skal desinficeres mellem prøverne

METODE

Kontrollen blev gennemført i perioden 1. august til 30. september 2021. Slagterierne blev udvalgt efter følgende typer:

- Arten af slagtedy (svine-, kreatur- og fjerkræslagterier), jf. tabel 2,
- store og små slagterier,
- slagterier, der selv indberetter resultater fra ferskkødsovervågningen, og slagterier, hvor brancheorganisationer indberetter for virksomheden,
- store svineslagterier, der er omfattet af nye regler for dobbeltprøveudtagning ved udpegning, og

- historisk regelefterlevelse: slagterier, der har haft udfordringer med indberetningsfrister, tilfældig udvælgelse af slagtekroppe til prøvetagning, overskridelser af grænseværdier, eller mangelfulde/manglende indberetninger, og slagterier, der altid lever op til kravene.

Tabel 2. Fordeling af kontroller ud fra slagteritype

Type af slagteri	Antal kontroller
Svineslagteri	3
Kreaturslagteri	3
Fjerkræslagteri	7
Slagteri der slagter mere end én af ovennævnte dyrearter	17

Kontrollen var som udgangspunkt uanmeldt, men blev varslet på slagterier, hvor det var nødvendigt for at sikre, at personale med kendskab til ferskkødsovervågningen var til stede ved kontrollen. Kontrollen blev udført enten i forbindelse med anden kontrolaktivitet eller som selvstændig kontrol.

De tilsynsførende baserede kontrollen på en udleveret oversigt over relevante spørgsmål til ferskkødsovervågningen. Til kontrol af slagteriernes indberetninger lavede de tilsynsførende desuden stikprøvekontroller af analyseattester og gjorde brug af udtræk fra Fødevarestyrelsens ferskkødsovervågningsdatabase. Til kontrol af udtagning og håndtering af prøver lavede de tilsynsførende over-skulderen-tilsyn eller fik demonstreret slagteriets procedurer.

De regler, der blev kontrolleret på slagterierne, fremgår af

- [Bekendtgørelse nr. 1055 af 31/05/2021 om salmonella hos kvæg m.m.](#)
- [Bekendtgørelse nr. 1079 af 01/06/2021 om salmonella hos svin](#)
- [Bekendtgørelse nr. 1819 af 02/12/2020 om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m.](#)
- [Bekendtgørelse nr. 1425 af 30/11/2018 om kritisk resistent salmonella hos fjerkræ, kvæg og svin](#)