

Nedsättning av fastställda provtagningsintervall

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

På den här sidan hittar du vilka nedsättningar av fastställda provtagningsintervall som Livsmedelsverket som behörig myndighet har accepterat.

Nedsättning av provtagningsintervall

Livsmedelsverket kan tillåta nedsättning av de fastställda provtagningsintervallen som finns i bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005 för små slakterier och anläggningar som tillverkar malet kött, köttberedningar och fjäderfäkött i små mängder.

Provtagning ska normalt ske varje vecka av

- salmonella, totalt antal aeroba bakterier och Enterobacteriaceae på slaktkroppar,
- salmonella, totalt antal aeroba bakterier och E. coli i malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött.

Se kapitel 3.2 i bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005.

För totalt antal bakterier och Enterobacteriaceae på slaktkroppar, respektive totalt antal bakterier och E. coli i malet kött eller köttberedningar, kan frekvensen minskas till provtagning var fjortonde dag om tillfredsställande resultat fås under sex på varandra följande veckor.

För salmonella i malet kött, köttberedningar, slaktkroppar och färskt fjäderfäkött kan frekvensen minskas till testning var fjortonde dag, förutsatt att tillfredsställande resultat har uppnåtts under 30 på varandra följande veckor. Provtagningsfrekvensen för salmonella får också minskas om det finns ett nationellt eller regionalt kontrollprogram för salmonella på plats och om detta program omfattar tester som ersätter provtagningen som beskrivs ovan.

Provtagningsfrekvensen får också minskas om det nationella eller regionala kontrollprogrammet visar att förekomsten av salmonella är låg hos djur som tas in på slakteriet.

När det är motiverat, utifrån en bedömning av risker och sanktionerat av den behöriga myndigheten, måste inte de provtagningsintervall som anges i bilaga I till förordningen tillämpas vid små slakterier och anläggningar som tillverkar malet kött, köttberedningar och fjäderfäkött i små mängder.

Provtagning av totalt antal aeroba bakterier och enterobacteriaceae på slaktkroppar

Livsmedelsverket bedömer att provtagningsfrekvensen av totalt antal aeroba bakterier och Enterobacteriaceae på slaktkroppar kan minskas på mindre anläggningar i enlighet med tabell 1. Frekvensen kan minskas vid provtagning i samband med slakt av nötkreatur, får, getter, hästar eller grisar som understiger 5 000 djur/år och där slakthygienen är god på anläggningen.

Frekvenserna som visas i tabell 3 är minimifrekvenser för företag som har välfungerande HACCP-baserade förfaranden och god kontroll av slaktkroppar vad gäller synlig fekal kontamination. Det ska alltid ske en bedömning från fall till fall av Livsmedelsverkets kontrollpersonal på anläggningen innan dessa minimirekommendationer kan användas vid en enskild anläggning. Vid otillfredsställande resultat ska slakterihygien och processkontroller förbättras och ytterligare prover tas för att visa att åtgärderna haft effekt.

Tabell 1: Livsmedelsverkets förslag på acceptabel nedsättning av provtagningsfrekvens av totalt antal aeroba bakterier och Enterobacteriaceae på slaktkroppar av nötkreatur, får, getter och hästar samt gris.

Slaktvolym, djur/år (per djurslag)	Minsta antal slaktkroppar per provtagning samt provtagningsfrekvens (per djurslag)
< 50	En (n=1) slaktkropp en gång/år
50 - < 100	En (n=1) slaktkropp två gånger/år
100 - < 500	En (n=1) slaktkropp tio gånger/år
500 - < 1 000	Fem (n=5) slaktkroppar fyra gånger/år
1 000 - < 5 000	Fem (n=5) slaktkroppar åtta gånger/år

Provtagning av salmonella på slaktkroppar av djurslag som ingår i det nationella kontrollprogrammet (nötkreatur, gris, fjäderfä)

Livsmedelsföretag behöver inte ta prover av salmonella på slaktkroppar av nötkreatur, gris eller fjäderfä, eftersom dessa djurslag omfattas av det nationella kontrollprogrammet. Resultaten från kontrollprogrammet visar att förekomsten av salmonella hos dessa djurslag i Sverige är mycket låg.

Provtagning av salmonella på slaktkroppar av djurslag som inte ingår i det nationella kontrollprogrammet

Slaktkroppar av får, getter och hästar måste provtas, eftersom provtagning av dessa djurslag inte sker inom det nationella kontrollprogrammet. Livsmedelsverket bedömer att provtagningsfrekvensen kan minskas vid slakt av får, hästar och getter på mindre anläggningar enligt tabell 2.

Frekvensen kan minskas vid provtagning i samband med slakt av får, getter eller hästar som understiger 10 000 djur/år och där slakthygien på anläggningen är god. Det ska alltid ske en bedömning från fall till fall av Livsmedelsverkets kontrollpersonal på anläggningen innan dessa minimirekommendationer kan användas vid en enskild anläggning.

Tabell 2: Livsmedelsverkets förslag på acceptabel nedsättning av provtagningsfrekvens av salmonella på slaktkroppar av får, getter och hästar.

Slaktvolym, djur/år (per djurslag)	Minsta antal slaktkroppar per provtagning samt provtagningsfrekvens (per djurslag)
< 50	En (n=1) slaktkropp vartannat år
50 - < 100	En (n=1) slaktkropp en gång/år
100 - < 500	En (n=1) slaktkropp två gånger/år
500 - < 1 000	En (n=1) slaktkropp tio gånger/år
1 000 - < 5 000	Fem (n=5) slaktkroppar fyra gånger/år
5 000 - < 10 000	Fem (n=5) slaktkroppar åtta gånger/år

Provtagning av totalt antal aeroba bakterier och E. coli i malet kött och E. coli i köttberedningar

Livsmedelsverket bedömer att provtagningsfrekvensen av totalt antal aeroba bakterier och E. coli i malet kött och för E.coli i köttberedningar kan minskas på mindre anläggningar i enligt tabell 3. Frekvensen kan minskas på anläggningar med en utgående volym av kött som är mindre än 1 000 ton/år av malet kött eller

köttberedningar och där hygien är god. Vid otillfredsställande resultat ska processhygien och urval eller ursprung av råvaror förbättras och ytterligare prover tas för att visa att åtgärderna haft effekt.

På anläggningar med en produktionsvolym på 1 000 ton/år eller mer av malet kött eller köttberedningar bör provtagning ske i enlighet med bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005 (varje vecka, eller var fjortonde dag om tillfredsställande resultat har erhållits under sex veckor i rad).

Tabell 3: Livsmedelsverkets förslag på acceptabel nedsättning av provtagningsfrekvens av totalt antal aeroba bakterier och E. coli i malet kött och för E. coli i köttberedningar.

Utgående volym kött, ton/år	Antal provtillfällen/år
	Fem provenheter vid varje provtillfälle
< 10	2
10 - 99	4
100 - 299	6
300 – 1 000	12

Provtagning av salmonella i malet kött och köttberedningar

Livsmedelsverket bedömer att provtagningsfrekvensen av salmonella i malet kött och på köttberedningar kan minskas på mindre anläggningar. Det gäller anläggningar med en utgående volym kött som är mindre än 1 000 ton/år och där hygien är god. Frekvenserna i tabell 4 är minimifrekvenser för företag som har välfungerande HACCP-baserade metoder.

Det ska alltid ske en bedömning från fall till fall innan dessa minimirekommendationer kan användas vid en enskild anläggning. Det ska alltid ske en bedömning från fall till fall av Livsmedelsverkets kontrollpersonal på anläggningen innan dessa minimirekommendationer kan användas vid en enskild anläggning.

Eftersom förekomsten av salmonella i kött från Sverige, Finland och Norge är mycket låg kan provtagningsfrekvensen minskas ytterligare med bibehållen livsmedelssäkerhet på företag som enbart använder svensk, finsk eller norsk köttråvara enligt tabell 4. Företag som använder både köttråvara från dessa länder och från andra länder bör ta prover enligt kolumnen ”införd/importerad köttråvara”, se tabell 6.

På anläggningar med en produktionsvolym på 1 000 ton/år eller mer av malet kött eller köttberedningar bör provtagning av salmonella ske enligt förordning (EG) nr 2073/2005, bilaga I (varje vecka, eller var fjortonde dag om tillfredsställande resultat erhållits under trettio veckor i rad).

Tabell 4: Livsmedelsverkets förslag på acceptabel nedsättning av provtagningsfrekvens av salmonella i malet kött och på köttberedningar.

Utgående volym kött, ton/år	Antal provtillfällen/år för införd/importerad köttråvara.	Antal provtillfällen/år för enbart svensk, finsk eller norsk köttråvara.
	Fem provenheter vid varje provtagningstillfälle	Fem provenheter vid varje provtagningstillfälle
< 10	2	1
10 - 99	4	2
100 - 299	6	3
300 – 1 000	12	4

