Processhygienkriterier campylobacter i slaktkyckling

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 information om provtagning av campylobacter på slaktkroppar av slaktkyckling i enlighet med processhygienkriterium 2.1.9 i bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005.

Provtagning

Vid varje provtagningstillfälle ska prover tas av nackskinnet från slaktkroppar efter kylning. Det finns två möjliga alternativ: antingen tas prov från 15 eller 20 slaktkroppar, som i båda fallen poolas till fem prover före analys.

Om 15 eller 20 prov ska tas beror på om analyser av salmonella från företags egen kontroll görs på samma eller olika laboratorium som analyser av campylobacter. Inget alternativ passar riktigt i Sverige eftersom provtagningen av salmonella inte sker i företags egen kontroll, utan inom ramen för salmonellakontrollprogrammet. Men Livsmedelsverket rekommenderar att slakterier vid varje provtagningstillfälle tar prover från 15 slaktkroppar för analys av campylobacter.

Analysmetod

Proverna ska analyseras med en kvantitativ analysmetod så att halter av campylobacter kan fastställas. Tiden mellan insamling av prov och analys får inte överskrida 48 timmar. Referensmetod är EN ISO 10272-2. Alternativa analysmetoder får användas om de är validerade mot referensmetoden. Livsmedelsverket bedömer också att NMKL-metod 119 kan användas som alternativ till referensmetoden.

Nedsättning av provtagningsfrekvens

Enligt den föreskrivna provtagningsfrekvensen ska prover tas varje vecka, men frekvensen kan minskas om det finns ett officiellt erkänt kontrollprogram, som inkluderar den provtagning och analys som krävs för att kontrollera överensstämmelsen med processhygienkriteriet.

Efter den behöriga myndighetens godkännande kan frekvensen då anpassas efter förekomst i flockar hos uppfödare, som levererar till ett visst slakteri och till årstidsvariationer. Det finns också en möjlighet att undanta små slakterier från den föreskrivna provtagningsfrekvensen, baserat på en riskanalys.

I Sverige finns ett officiellt erkänt kontrollprogram, campylobacterprogrammet, med Svensk Fågel som huvudman. I programmet tas prover på blindtarmar från varje flock av slaktkyckling. Resultaten visar att förekomsten av campylobacter i slaktkyckling i Sverige normalt är högst från och med juni till och med september, även om det vissa år skett utbrott med högre förekomst än normalt under höst och vinter.

Campylobacterprogrammet

Provtagningsperiod och undantag för små slakterier

Livsmedelsverket medger att provtagningen anpassas till årstidsvariationen, och att de minsta slakterierna undantas från kravet på provtagning. Provtagning ska minst ske vid ett tillfälle varje vecka från och med juni till och med september (vecka 23 - vecka 39) på slakterier som slaktar fler än 100 000 slaktkycklingar per år. Slakterier som slaktar färre än 100 000 slaktkycklingar per år är undantagna från kraven på provtagning.

Gränsvärde

Gränsvärdet är 1 000 cfu/g. Från och med 2025 gäller att om mer än 10 av de senaste 50 poolade proven överskrider gränsvärdet ska resultatet enligt förordning (EG) nr 2073/2005 bedömas som otillfredsställande. Bedömningen grundar sig således på resultaten från de senaste 10 veckornas provtagning (eftersom 5

poolade prover ska analyseras varje vecka).

Åtgärder vid otillfredsställande resultat

Vid otillfredsställande resultat krävs förbättrad slakthygien, översyn av processkontroll samt åtgärder för biosäkerhet hos uppfödare. Det finns inga krav på dra tillbaka eller återkalla livsmedel från marknaden.

Provtagning för analyser i enlighet med salmonellakontrollprogrammet

Provtagning för analyser i enlighet med salmonellakontrollprogrammet påverkas inte utan fortsätter som tidigare.

Senast uppdaterad 8 januari 2025 Ansvarig grupp ROR_LH