

2009-05-05

Ytterligare kontroll vid styckningsanläggningar utöver riskklassificerad kontroll

KT/LG beslutar att bifogade schablon "myndighetens kontroller vid styckningsanläggningar utöver riskklassificerad kontroll samt överlämnande av viss provtagning i Sveriges nationella kontrollprogram för salmonella" ska gälla 2009. Den officiella veterinären vid anläggningen ansvarar för att instruera företagets personal i samband med överlämnande av viss provtagning, samt att dokumentera i journalblad att så har skett. Regioncheferna ansvarar för att förankra detta arbetssätt inom sin region.

Bakgrund

Salmonellaprovtagning vid styckningsanläggningar i enlighet med Sveriges nationella salmonellakontrollprogram är Livsmedelsverkets ansvar. Under de ca 15 år som Sverige har haft salmonellaprovtagning enligt salmonellakontrollprogrammet på styckningsanläggningar har extremt få provsvar varit positiva (enligt uppgift ca 4 stycken prov).

På uppdrag av Livsmedelsverket tar den enskilde styckningsanläggningen upp till 80 % av proven, medan Livsmedelsverket tar resterande prov för att uppfylla kraven i salmonellakontrollprogrammet och kontrollerar att provtagning sker i enlighet med gällande regelverk. Ansvar för att provtagningen sker i enlighet med gällande regler är Livsmedelsverkets, vilket exempelvis innebär att Livsmedelsverket alltid kan alternera antalet prov som företaget tar ut i kontrollprogrammet i syfte att säkerställa att lagstiftningen följs. Livsmedelsverket har också möjlighet att besluta att ett specifikt företag inte bedöms som lämpligt att utföra viss provtagning inom det nu aktuella området, med följd att Livsmedelsverkets personal själv får sköta hela provtagningen.

Hittills har överlämnande av viss provtagning till företagen inte skett på ett likriktat sätt inom hela organisationen. För att likrikta tillämpningen av detta arbetssätt föreslås följande

- en schablon för minsta kontrollfrekvens utförd av Livsmedelsverkets personal vid styckningsanläggningar fastställs
- den officiella veterinären vid den enskilde styckningsanläggningen ansvarar för att instruera företagets personal om hur provtagning och hantering av prover ska ske (VLS-instruktionen "Salmonellakontroll av kött i enlighet med Sveriges nationella kontrollprogram för salmonella" ska följas)
- överlämnande av delar av provtagningen till företaget och att instruktion av företagets personal skett dokumenteras i anläggningspärmens journalblad
- överlämnande av delar av provtagning ska förankras med regionchef

2009-04-17

Myndighetens kontroller vid styckningsanläggningar utöver riskklassificerad kontroll samt överlämnande av viss provtagning i Sveriges nationella kontrollprogram för salmonellal

Schablon för antal prov, kontrolltid och kontrolltillfällen

Produktion i ton per vecka	Antal prov i SKP per år	Max. antal prov som tas ut av företaget	Min. antal prov som tas ut av SLV	Kontrollfrekvens (bemanning)	Kontroll-timmar per kontroll-tillfälle	Kontroll-timmar per år
>100	260 (daglig)	208 (4 per vecka)	52 (1 per vecka)	52 (varje vecka)	3	156
20-100	52 (varje vecka)	40 (3-4 per månad)	12 (1 per månad)	12 (varje månad)	3	36
5-19	12 (varje månad)	6	6	6 (varannan månad)	2	12
<5	2 (2 gånger/år)	0	2	2 (var 6:e månad)	2	4

De angivna kontrolltimmarna är tid på plats vid anläggningen samt förberedelse och efterarbete i anslutning till kontrollen. Kontrollerna kan genomföras i anslutning till eller särskilt från den riskbaserade kontrollen.

Provtagning i salmonellakontrollprogrammet (SKP) ska utföras av kontrollmyndigheten vid varje kontrollbesök enligt tabellen, likaledes kontroll av resultat från den provtagning som företaget utfört inom ramen för salmonellakontrollprogrammet. Kontrolltiderna i tabellen omfattar även kontroller inom kontrollområde SRM/ABP. Utöver detta ingår tid för de kontroller som är nödvändiga för att målen i förordning 854/2004 ska uppnås.

Rutinbeskrivning vid provtagning mm

Samtliga prover, även prover uttagna av företags personal, ska skickas in till det laboratorium som Livsmedelsverket har kontrakterat för analyser i salmonellakontrollprogrammet. För närvarande är detta Eurofins (tidigare Lantmännen Analycen AB). Eurofins ansvarar för utskick av nödvändigt material för provtagningen inklusive följesedlar.

Om salmonella påvisats skall laboratoriet rapportera detta förhållande till Livsmedelsverket centralt och till officiell veterinär vid anläggningen. Lokaler och utrustning i anläggningen skall rengöras och desinficeras. Utökad provtagning skall utföras i enlighet med Livsmedelsverkets VLS-instruktion "Salmonellakontroll av kött i enlighet med Sveriges nationella salmonellakontrollprogram".

Till grund för bemanning av styckningsanläggningar ligger följande; Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 854/2004 artikel 5 punkt 1 anger att officiell veterinär ska genomföra inspektionsuppgifter vid styckningsanläggningar i enlighet med kraven i bilaga I avsnitt I kapitel II i samma förordning. Utöver detta anger förordningen i artikel 5 punkt 5a) att medlemsstaterna ska ha tillräckligt med kontrollpersonal för att genomföra offentlig kontroll med den frekvens som anges i bilaga I avsnitt III kapitel II.

2009-04-17

Av förordning 854/2004 bilaga I avsnitt III kapitel II punkt 4 framgår att den officiella veterinären ska vara närvarande vid anläggningen när köttet hanteras, tillräckligt ofta för att målen i förordning 854/2004 uppnås.