

Felles retningslinje for import av kjøtt til Norge fra EU/EØS (samhandel)

Bransjen ønsker økt åpenhet og mer felles kunnskap rundt import og mikrobiologiske funn knyttet til importpartiene.

**I forbindelse med økt import av svin- og storfeslakt våren 2021 og funn av salmonella i importert kjøtt i Norge, er det nødvendig med en forsterket prøvetaking i avsenderlandet, begrenset i tid. Grunnen til den økte importen skyldes blant annet stengte grenser i forbindelse med Covid-19. Denne økte prøvetakingen skal gi mer kunnskap om effekten av salmonellaprøvetaking i avsenderlandet. Det er derfor viktig med utstrakt deling av informasjon fra prøvetaking hos leverandører i denne perioden sånn at en samlet bransje kan få mer kunnskap.*

Grunnleggende prinsipper:

- Det første trinnet i HACCP systemet er leverandørene og deres råvarer. Dermed er en god og jevnlig leverandørvurdering utgangspunkt for god risikostyring / risikovurdering.
- Leverandørene skal følges opp fortløpende. Det skal sendes ut egenervering til leverandørene.
- Egenerveringene skal verifiseres med jevnlig revisjoner. **Våren 2021 bør det snarest mulig utføres revisjon hos leverandører med fokus på slaktehygiene og salmonella. Det anbefales at importører i Norge anerkjenner hverandres revisjoner, sånn at det er praktisk mulig å få til revisjon hos alle leverandører i avsenderland i løpet av perioden. Et forslag til revisjonsmal er i vedlegg 2.*

Prøvetaking i avsenderland

Kjøtt som skal til Norge, skal undersøkes for Salmonella i henhold til forordning (EF) nr. 1688/2005. **Frem til 30.juni 2021 skal alle slakt til Norge prøvetas etter en forsterket prøvetakingsplan. Etter denne tidsperioden gjøres det en felles bransjevurdering av den mest hensiktsmessige prøvetakingen av slakt som skal til Norge. Utvidet prøvetaking er beskrevet i vedlegg 3 og 4.*

Prøvetaking i Norge:

**Prøvetakingen som er beskrevet, forutsetter at det også gjennomføres et utvidet prøvetakingsregime i avsenderlandet.*

Hvis første mottaker i Norge mangler egen historisk dokumentasjon på god kvalitet på det produktet som importeres fra leverandør, skal i snitt hvert tiende parti prøvetas hos mottaker. Prøvetaking forgår etter vedlegg I i [forskrift om kontroll av salmonella i ferskt kjøtt](#). **En ny vurdering av prøvetakingsregime gjøres etter 30. juni.*

Har man eksempelvis god historisk dokumentasjon på import av storfe fra leverandør A, behøver man ikke prøveta storfe fra denne. Men hvis man mangler dokumentasjon på gris fra leverandør A, må i snitt hvert tiende parti av gris fra leverandør A prøvetas.

Har man flere leverandører av eksempelvis storfe, men mangler historisk dokumentasjon på den ene av disse (leverandør B), skal i snitt hvert tiende parti fra leverandør B prøvetas.

Hvis en prøve fra prøvetakingen i Norge er positiv, skal hele partiet regnes som positivt. Et parti er i utgangspunktet de slaktene som har vært på samme transport/samme leveranse. Prøvetatte parti bør derfor holdes adskilt fra øvrig varestrøm i størst mulig grad.

Ved vurdering av historisk av dokumentasjon, skal det blant annet tas hensyn til egne resultater fra mottakskontroll, dokumentkontroll, resultater fra prøvetaking (hygieneprøver og evt. salmonellaprøver) og fra gjennomførte revisjoner.

Informasjonsdeling

**Under den intensiverte prøvetakingen frem til 30. juni 2021, er det viktig med økt åpenhet og mer informasjon om prøvetakingsresultater i avsenderlandet for å få mer kunnskap. Funn av salmonella i forbindelse med prøvetakingen av slakt som skal til Norge skal rapporteres inn fra leverandør i EU til eksportør. Eksportør skal deretter melde resultatene videre til KLF, kvalitet@kjottbransjen.no. Rapporteringen skal inneholde informasjon om hvorvidt funnet er på en svaberprøve eller produktprøve, antall positive funn per parti og navn på leverandørvirksomhet. Det er også ønskelig med informasjon om hvordan et positivt salmonellafunn håndteres av virksomheten. Det er ønskelig at eksportør gir avsendervirksomheten et aliasnavn når informasjonen videresendes til KLF.*

Det er nyttig at bransjen samler informasjon om positive salmonellafunn i Norge i kjøtt fra leverandørbedrifter i EU, slik at hendelser kan følges opp i fellesskap. Dette er spesielt viktig hvis det skulle vise seg å være flere positive prøver fra samme leverandør. Slike positive salmonellafunn skal varsles til KLF, kvalitet@kjottbransjen.no Alle opplysninger vil bli behandlet konfidensielt og informasjon om enkeltbedrifter vil ikke deles med mindre det er gitt eksplisitt samtykke.

Oppsummering av krav til leverandører ved import av kjøtt til Norge fra EU:

- Egenvurdering som utføres av leverandørene (forslag kommer som vedlegg 1)
- Revisjon av eksportørene/leverandørene annethvert år – godkjenning av vurdering av andre norske bedrifter skal vurderes (Vedlegg 2)
- Krav til prøvetaking av skrotter / kjøtt i henhold til KOMMISJONSFORORDNING (EF) nr. 1688/2005 skissert i vedlegg 1 og 2 i [Forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse \(animaliehygieneforskriften\)](#)
- *Krav til utvidet testing fram til 30. juni 2021 (Vedlegg 3 og 4)
- Krav til opplæring av personell som tar prøver og dokumentasjon på dette
- Krav til analyser av prøver i uavhengige sertifiserte laboratorier

Vedlegg 2 Revisjonsmal

Navn / adresse
Name / Adresse
Name / address

NO: Spørsmål
DE: Frage
EN: Question

- 1 NO: Hva slags kunnskap har dere om salmonellastatus på besetningsnivå?
DE: Welche Kenntnisse haben Sie über den Salmonellenstatus der Herde?
EN: What kind of knowledge do you have about the salmonella status at herd level?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 2 NO: Finnes det en klassifiseringsordning for salmonella i besetninger, eller finnes det salmonellafrie besetninger? Medfølger dokumentasjon om besetning med leveransene?
DE: Gibt es eine Klassifizierungssystem Für das Salmonellen Niveau der Herden, oder gibt es Salmonellenfreie Herden? Ist die Dokumentation über die Herde in den Lieferpapieren enthalten?
EN: Is there a classification system for salmonella at herd level, or are there salmonella free herds? Is documentation of the herd status included when animals are sent for slaughter?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 3 NO: Hvordan håndteres besetninger med salmonella? Kan de levere slakt som normalt?

- DE: Wie werden Herden mit Salmonellen behandelt? Können diese ohne besondere Maßnahmen geschlachtet werden?
- EN: How are herds with salmonella handled? Can they be slaughtered without additional measures?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 4 NO: Slakt som sendes til Norge skal ha opprinnelse i avsenderlandet med mindre annet er avtalt. Er dyrene født og oppdrettet i samme land som slakteriet?
- DE: Schlachttiere, die nach Norwegen exportiert werden, müssen, wenn nichts anderes vereinbart wurde, im gleichen Land wie die Schlachtereie geboren sein. Wurden die Tiere im selben Land wie der Schlachthof geboren und gezüchtet?
- EN: Carcasses destined for Norway should be born and bred in the exporting country unless otherwise is agreed. Were the animals born and bred in the same country as the slaughterhouse?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 5 NO: Hvordan plukker dere ut slakt som skal sendes til Norge?
- DE: Wie wählen Sie die Schlachttiere aus, die nach Norwegen versendet werden sollen?
- EN: How do you select the carcasses that are to be sent to Norway?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 6 NO: Hvordan kategoriserer dere slakt angående hygiene?
DE: Wie kategorisieren Sie die Schlachttiere in Bezug auf Hygiene?
EN: How do you categorize carcasses with regards to hygiene?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 7 NO: Hvordan fjernes tarmen?
a) Benyttes det plastikkpose, «baggess» det ved tarmuttak?
b) Utføres det andre tilleggstrinn for å unngå smitte/kontaminering fra tarmen?
DE: Wie wird der Darm entfernt?
a) Wird eine Plastiktüte um den zurückbleibenden Darmausgang gespannt - "bagging"?
b) Wird ein anderer zusätzliche Schritt durchgeführt, um eine Infektion / Kontamination durch den Darm zu vermeiden?
EN: How are the intestines removed?
a) Is a plastic bag used around the rectum to avoid contamination?
b) Are other additional steps performed to avoid contamination from the intestines?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 8 NO: Hva slags mikrobiologisk overvåking utfører dere med tanke på slaktehygiene?
a) Hyppighet av prøver
b) Type prøver
c) Prøvetakingssted
DE: Welche Art von mikrobiologischer Überwachung führen Sie im Hinblick auf die Schlachthygiene durch?
a) Häufigkeit der Probennahme
b) Art der Proben

c) Probenentnahmepunkte

EN: What kind of microbiological monitoring do you perform to slaughter hygiene?

- a) Frequency of samples
- b) Type of samples
- c) Sampling point

Hvordan blir dette dokumentert:

9 NO: Hvordan gjennomføres salmonellatesting av slakt til Norge?

- a) Hvor på skrottene tas prøver?
- b) Tas det prøver på helslakt eller på deler (for eksempel kun bakpart)?
- c) Hvor tas prøvene ut: på slaktelinje, hengehall/ kjøøl eller på bil / trailer?
- d) Tas det ut prøver på alle skrottene som skal til Norge?

DE: Wie werden Salmonellentests an dem Schlachtgut für Norwegen durchgeführt?

- a) Wo am Schlachtkörper werden die Proben entnommen
- b) Werden die Proben am ganzen Schlachtkörper oder an den zu versendenden Teilen entnommen (zum Beispiel nur dem Hinterteil)?
- c) Wo werden die Proben entnommen: an der Schlachtlinie, in der Hängehallen/ im Kühllager oder im Auto / Anhänger?
- d) Werden an allen Schlachtkörpern, die für Norwegen bestimmt sind Proben entnommen?

EN: How is salmonella testing carried out on the carcasses destined for Norway?

- a) Where on the carcasses are the samples taken?
- b) Are samples taken from the entire carcass or only on the parts of the carcasses that are destined for Norway (for example only hindquarters)?
- c) Where are the samples taken: on the slaughter line, chiller /cold store or on a car / truck?
- d) Are all carcasses destined for Norway tested?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 10** NO: Hvem har ansvar for å ta ut prøver?
DE: Wer ist für die Probennahme verantwortlich?
EN: Who is responsible for taking the samples?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 11** NO: Personell som tar salmonellapróver på slakt til Norge, skal gjennomgå egen opplæring. Kan dere frembringe dokumentasjon på slik opplæring?
DE: Wie wird das Personal, das die Probennahme durchführt, geschult? Können Sie uns Dokumentation darüber zeigen?
EN: Personnel performing salmonella sampling on carcasses destined for Norway, must undertake specific training. Can you provide documentation of the training?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 12** NO: Hvor/ ved hvilket laboratorium analyseres disse prøvene?
DE: Wo / in welchem Labor werden diese Proben analysiert?
EN: Where / at which laboratory are these samples analysed?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 13** NO: Hvordan analyseres disse prøvene?
a) Samlepróver, hvis ja, hvor mange samles?

- b) Hvilken metode brukes?
- DE: Wie werden diese Proben analysiert?
- a) Sammelproben, wenn ja, wie viele werden gesammelt?
- b) Welche Methode wird angewendet?
- EN: How are these samples analysed?
- a) Pooled samples, if used, how many samples are pooled together?
- b) Which method is used?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 14** NO: Hvordan håndteres et positivt salmonellafunn på slakt til Norge?
- DE: Wie wird mit einem positiven Salmonella-Befund auf Schlachtkörpern, die für Norwegen bestimmt sind umgegangen?
- EN: How is a positive salmonella finding on carcasses destined for Norway, handled?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 15** NO: Har dere mulighet for dekontaminering av slaktene før de kommer til Norge? Eks. melkesyre for storfe eller varmt vann for gris/storfe?
- DE: Haben Sie die Möglichkeit, die Schlacht zu dekontaminieren, bevor sie nach Norwegen kommen? Z.B. durch Milchsäure (Rinder) oder heißes Wasser (Schweine und Rinder)?
- EN: Do you have the possibility to decontaminate the carcasses before they are sent to Norway? For example, lactic acid for cattle or hot water for pigs and cattle?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 16** NO: Hvordan håndteres slakt som kontamineres under slakteprosessen?
DE: Wie werden Schlachtkörper behandelt, die während dem Schlachtvorgang kontaminiert werden?
EN: How are carcasses treated that get contaminated during the slaughtering process? What actions are taken?

Hvordan blir dette dokumentert:

- 17** NO: Oversendelse av dokumentasjon på resultatene fra salmonellaprøver tatt i forbindelse med eksport til Norge
DE: Bitte senden sie alle Dokumente der Salmonella Proben, die für den Export mit Norwegen genommen wurden, auch die positiven Fünde.
EN: Please provide results from the salmonella sampling done on carcasses destined for Norway, including all positive results.

Extended test program for detection of salmonella in beef carcasses

In addition to the sampling method described in Regulation (EC) 1688/2005, we now want an extended test program for prevention of Salmonella infection. The test program is presented below.

All carcasses should be sampled.

Sampling must be performed by trained personnel and the training needs to be documented. If possible, the sampling should be performed by a third party.

An independent laboratory shall conduct the microbiological testing of salmonella.

Any positive findings on carcasses during the sampling procedure must be reported to the Norwegian importer without delay.

This information should include:

- what type of sample that led to the positive test (swab or product sample) and whether the positive test was detected on the surface swab, product sample or both
- the number of positive samples found per sampling round and the number of animals sampled
- measures taken when a positive sample is detected. Carcasses that have tested positive for salmonella should not be sent to Norway.
- where the samples were taken – cooling room or slaughter line

All samples are to be collected in pools of 5. If one pooled sample is positive, all carcasses from that pooled sample are rejected for dispatch to Norway.

Surface swab for Salmonella

Surface swab must be carried out on a further 4 points: tenderloin, meat surrounding the pelvic bone, neck muscles and inside sternum (see photo).

The swab samples should be taken at the end of the slaughter line, and a minimum area of 1.500 cm² must be swabbed.

Product samples

Product samples of neck meat (minimum 25 grams per ½ carcass) must be taken.

| Date: | Name | Position in the company | Signature |
|--------------|-------------|--------------------------------|------------------|
| | | | |



Extended test program for detection of salmonella in pork carcasses

In addition to the sampling method described in Regulation (EC) 1688/2005, we now want an extended test program for prevention of Salmonella infection. The test program is presented below.

All carcasses should be sampled.

Sampling must be performed by trained personnel and the training needs to be documented. If possible, the sampling should be performed by a third party.

An independent laboratory shall conduct the microbiological testing of salmonella.

Any positive findings on carcasses during the sampling procedure must be reported to the Norwegian importer without delay.

This information should include:

- what type of sample that led to the positive test (swab or product sample) and whether the positive test was detected on the surface swab, product sample or both
- the number of positive samples found per sampling round and the number of animals sampled
- measures taken when a positive sample is detected. Carcasses that have tested positive for salmonella should not be sent to Norway.
- where the samples were taken – cooling room or slaughter line

All samples are to be collected in pools of 10. If one pooled sample is positive, all carcasses from that pooled sample should be rejected for dispatch to Norway.

Surface swab for Salmonella

Surface swab must be carried out on a further 3 points: tenderloin, meat surrounding the pelvic bone and belly list (see photo).

The swab samples should be taken at the end of the slaughter line, and a minimum area of 1.500 cm² must be swabbed.

Product samples

Product samples of neck meat (minimum 25 grams per ½ carcass) must be taken.

| Date: | Name | Position in the company | Signature |
|--------------|-------------|--------------------------------|------------------|
| | | | |

Belly list



Tenderloin



Pelvic bone



Product sample from neck

