

SALMONELLA OVERVÅGNING – DEN DANSKE MODEL

Godkendte fodermøller			
	Prøvefrekvens	Prøve sted	Udtages af
Fodermøller	Hver uge	5 skrabeprøver udtaget på kritiske steder.	Fodermøllen Uafhængigt lab. hver 3. måned
	Hver måned	? antal skrabeprøver af transport biler (tanke)	Fodermøllen Uafhængigt lab. hver 3. måned.
	Hvert år	Prøver af foder og udstyr	Fødevareregionen.
Bedsteforældre dyrs flokke			
	Prøvefrekvens	Prøvemateriale	Udtages af
Opdræts-flokke	Daggamle	Papir fra 5 transport-kasser, af 1 leverance eller svaberprøver. Analyseres som 1 prøve.	Rugeriet
	4 uger gamle	5 par sokkeprøver. Analyseres som 1 prøve.	Rugeriet
	8 uger gamle	2 par sokkeprøver. Analyseres som 1 prøve.	Rugeriet
	2 uger før flytning	5 par sokkeprøver, Analyseres som 2 prøver	Fødevareregionen
Æglæggere	Hver 2. uge	Papir fra 5 kasser, eller 10 g æggeskaller fra 25 kasser.	Rugeriet Fødevareregionen hver 16. uge
	Efter hver udrugning	”Vådt støv” fra 4 klækkere, kan pools	Rugeriet
	0-4 uger efter flytning, 8-0 uger før slagtning	5 par sokkeprøver. Analyseres som 2 prøver	Fødevareregionen
	Efter positivt fund i rugeriet	5 par sokkeprøver. Analyseres som 2 prøver	Fødevareregionen
Forældre dyrs flokke			
	Prøvefrekvens	Prøvemateriale	Udtages af
Opdræts-flokke	Daggamle	Papir fra 5 transport-kasser fra 1 levering eller svaberprøver. Analyseres som 1 prøve.	Rugeriet
	1 uge gamle	2 par sokkeprøver. Analyseres som 1 prøve	Rugeriet
	2 uger gamle	2 par sokkeprøver. Analyseres som 1 prøve	Rugeriet
	4 uger gamle	2 par sokkeprøver. Analyseres som 1 prøve	Rugeriet
	8 uger gamle	2 par sokkeprøver. Analyseres som 1 prøve	Rugeriet
	2 uger før flytning	2 par sokkeprøver. Analyseres som 1 prøve	Fødevareregionen

Æglæggere	Hver 2. uge	Papir fra 5 kasser, eller 10 g æggeskaller fra 25 kasser. Analyseres som 1 prøve	Rugeriet Fødevareregionen hver 16. uge
	Efter hver klækning	”Vådt støv” fra op til 4 klækkere kan pooles	Rugeriet
	Hver uge	2 par sokkeprøver. Analyseres som 1 prøve	Rugeriet
	0-4 uger før flytning, 8-0 uger før slagtning	5 par sokkeprøver. Analyseres som 2 prøver	Fødevareregionen
	Efter positivt fund i rugeriet	5 par sokkeprøver. Analyseres som 2 prøver.	Fødevareregionen
Slagtekyllinger			
Kyllingefarme	Alder	Prøvemateriale	Udtages af
	15-21 dage før slagtning	5 par sokker	Kyllingeproducenten
	7-10 dage før slagtning	5 par sokker	Udtages af kyllingeproducenten – udtages under overvågning
	Årligt	1 sokkeprøve for hver 10. hus pr. farm	Fødevareregionen
Slagterier			
Slagterier ¹ der kun slagter salmonella negative flokke	Efter nedkøling	300 halsskindprøver fra én flok, hver uge	Slagteriet
Slagterier ² der slagter både salmonella negative og positive flokke	Efter nedkøling	300 halsskindprøver hver dag, dog minimum 60 prøver pr. flok	Slagteriet
Produkter			
Egen - Kontrol	Der udtages prøver til salmonella analyse af færdigvarer, enten som kundekrav eller som en del af fabrikkens egenkontrolprogram. Prøveprogrammerne indeholder prøveudtagning igennem hele kæden, baseret på en risikovurdering ud fra HACCP principperne.		

¹ Slagterier der slagter kyllingeflokke der er fundet salmonella negative ved sokkeprøverne

² Det er endnu ikke defineret hvor lang tid et slagteri skal være fri for salmonella før det kan betegnes som værende salmonella negativt

Offentlige Undersøgelser	<p>Fabrikkernes egenkontrolprogrammer verificeres af Fødevareregionerne, når der udtages prøver til diverse CKL projekter (Centralt koordinerede laboratorieprojekter)</p> <p>Der udtages primært prøver til undersøgelse for indhold af salmonella og campylobacter, som er en del af Case by case analyserne.</p>
-------------------------------------	---