

# REGLUGERÐ

## um vöktun á kampýlóbakter í alifuglum og alifuglakjöti.

### 1. gr.

*Tilgangur og gildissvið.*

Markmiðið með þessari reglugerð er að tryggja að gripið sé til réttra og skilvirkra ráðstafana til að greina og verjast kampýlóbakter bakteríum á öllum–stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar alifuglakjöts, í því skyni að draga úr algengi þeirra og þeirri hættu sem þær geta stofnað matvælaöryggi og lýðheilsu í, sbr. reglugerð nr. 1011/2011 um varnir gegn salmonellu og öðrum tilteknum smitvöldum mannsmitanlegra dýrasjúkdóma sem berast með matvælum.

Með þessari reglugerð eru settar nákvæmar reglur um vöktun á kampýlóbakter sbr. reglugerð nr. 1048/2011 um vöktun súna og súnuvalda.

Reglugerð þessi tekur til vöktunar á kampýlóbakter í frumframleiðslu alifuglakjöts, við slátrun alifugla og við dreifingu alifuglakjöts á markaði.

### 2. gr.

*Skilgreiningar.*

Alifuglar: Aldir fuglar, þ.m.t. fuglar sem ekki eru taldir til húsdýra en eru aldir sem húsdýr.

Eldishópur: Allir alifuglar við sama heilbrigðisástand sem haldnir eru í sama húsnæði eða innan sömu girðingar og mynda eina faraldsfræðilega einingu. Ef um er að ræða alifugla sem hafðir eru í húsi eru taldir með allir fuglar sem deila sama lofrými.

Frysting: Meðhöndlun afurða þar sem hitastig matvæla skal vera stöðugt -18°C eða lægra í að minnsta kosti tvær vikur.

Hitameðhöndlun: Hitameðferð þar sem kjarnhiti hefur náð 72°C í að minnsta kosti 15 sekúndur eða önnur sambærilega meðferð að mati Matvælastofnunar. Hitameðhöndlun telst fullnægjandi þegar ekki finnst kampýlóbakter í 10 g. eftir hitameðhöndlun.

Meðhöndlun: Frysting eða hitameðhöndlun.

Sláturhópur: Eldishópur eða hluti af eldishópi sem slátrað er á sama degi.

### 3. gr.

*Opinbert eftirlit.*

Sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra fer með yfirstjórn þeirra mála sem reglugerðin tekur til.

Matvælastofnun og heilbrigðisnefndir sveitarfélaga undir yfirumsjón Matvælastofnunar fara með framkvæmd og eftirlit með því að ákvæðum þessarar reglugerðar sé framfylgt, í samræmi við 22. gr. laga nr. 93/1995, um matvæli.

Matvælastofnun gefur út landsáætlun um varnir og viðbrögð vegna kampýlóbakter í alifuglarækt og afurðum alifugla, samkvæmt reglugerð nr. 1048/2011 um vöktun súna og súnuvalda.

### 4. gr.

*Vöktun á kampýlóbakter fyrir dreifingu á alifuglakjöti.*

Ófrystar eða óhitameðhöndlædar sláturafurðir alifugla á markaði skulu vera af alifuglum þar sem staðfest hefur verið með sýnatöku í eldishópi á eldistímanum eða sláturhópi við slátrun, að ekki hafi greinst kampýlóbakter í viðkomandi hópi. Eldisýni sem notað er til grundvallar má ekki vera eldra en fimm daga gamalt fyrir slátrun. Að öðrum kosti skal liggja fyrir rannsóknaniðurstöður úr viðkomandi afurðum þar sem staðfest hefur verið að ekki hafi greinst kampýlóbakter í viðkomandi framleiðslulotu.

Rannsóknarniðurstöður skulu liggja fyrir áður en sláturafurðum er dreift á markaði.

5. gr.

*Tílkun niðurstaðna*

Eldishópur telst greindur með kampýlóbakter ef kampýlóbakter spp. greinist í safnsýni. Ef í slátursýni hópsins greinist ekki kampýlóbakter spp. telst hópurinn ekki greindur með kampýlóbakter.

Sláturhópur telst greindur með kampýlóbakter ef kampýlóbakter spp. greinist yfir greiningarmörkum ( $>10 \text{ cfu/g}$ ) í safnsýni.

Framleiðslulota telst greind með kampýlóbakter ef kampýlóbakter spp. greinist í safnsýni.

6. gr.

*Vöktun á smitmagni kampýlóbakter við slátrun.*

Taka skal hálsaskinnssýni úr sláturhópum kjúklinga og kalkúna og bregðast við niðurstöðum skv. fyrirmælum Matvælastofnunar eins og þau koma fram í landsáætlun Matvælastofnunar um varnir og viðbrögð vegna kampýlóbakter í alifuglarækt og afurðum alifugla skv. 3. gr.

7. gr.

*Skyldur matvælafyrirtækja.*

Matvælafyrirtæki skulu framkvæma sýnatökur vegna vöktunar á kampýlóbakter sem vísað er til í 4. og 6. grein í samræmi við I. viðauka. Matvælafyrirtæki skulu geta framvísað niðurstöðum rannsókna sýna í a.m.k. 5 ár.

Matvælafyrirtæki bera allan kostnað við sýnatoku og rannsókn sýna.

Matvælafyrirtæki skulu upplýsa Matvælastofnun um niðurstöður rannsókna á sýnum samkvæmt C-liðar I. viðauka.

8. gr.

*Lagastoð og gildistaka.*

Reglugerð þessi er sett með stoð í 29. gr. laga nr. 25/1993, um dýrasjúkdóma og varnir gegn þeim og 31. gr. a laga nr. 93/1995, um matvæli, og með hliðsjón af reglugerð nr. 1048/2011, um vöktun súna (sjúkdóma sem smitast á milli manna og dýra) og súnuvalda og reglugerð nr. 1011/2011, um gildistöku reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins nr. 2160/2003, um varnir gegn salmonellu og öðrum tilteknum smitvöldum mannsmitanlegra dýrasjúkdóma sem berast með matvælum. Reglugerðin öðlast gildi 1. janúar 2020.

*Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytinu, xx 2019.*

sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra.

## I. VIÐAUKI

### A. Sýnatökur

#### 1. Sýnatökur í eldishópum alifugla

Taka skal eitt safnsýni úr eldishópi sem samanstendur af 10 einstaklingssaurssýnum frá fersku driti sem eru tekin víðsvegar úr eldishúsi, að lágmarki 10 g. samtals.

#### 2. Sýnatökur við slátrun

Taka skal 3-5 g. af hálsaskinni af að minnsta kosti 3 fuglum sem valdir eru af handahófi úr sláturhópi kjúklinga og kalkúna. Sýni tekið á grundvelli 4. greinar skal einnig tekið úr öðrum alifuglum en kjúklingum og kalkúnum. Hálsaskinnssýnin eru sett í eitt safnsýni sem er a.m.k. 26 g. Sýnin eru tekin af skrokkum eftir kælingu. Safnsýnið er hægt að nota til rannsókna á salmonellu svo framarlega að sýnið sé tekið í samræmi við landsáætlun Matvælastofnunar um varnir og viðbrögð vegna Salmonella í alifuglarækt og afurðum alifugla.

#### 3. Sýnatökur úr afurðum

Úr hverri framleiðslulotu eru valdar 3 pakkningar/einingar af handahófi, að lágmarki 200 gr. samtals. Ef það eru fleiri en þrjár einingar í einni pakkningu er nóg að velja þá pakkningu. Leggja skal áherslu á taka heilan kjúkling með skinni eða kjúklingaafurðir með skinni og engu hefur verið bætt í afurðina.

### B. Rannsókn á sýnum

#### 1. Flutningur og undirbúningur sýna

##### 1.1. Sýni úr eldishópum alifugla

Berist sýni til opinberrar rannsóknarstofu innan 24 klst. frá sýnatöku er heimilt að geyma og flytja sýnið við stofuhita eða lægra hitastig, en þó aldrei undir 1°C.

Berist sýni til opinberrar rannsóknarstofu 24-48 klst. frá sýnatöku skal geyma og flytja sýnið við hitastig milli 1-8°C.

Sýni má ekki frjósa og skal það varið sólarljósi.

##### 1.2 Sýni tekin við slátrun eða úr afurðum

Sýni skal geyma og flytja til opinberrar rannsóknarstofu við hitastig milli 1-8°C.

Sýni má ekki frjósa og skal það varið sólarljósi.

##### 1.3. Undirbúningur sýnis

Sýni skulu geymd í kæli á rannsóknarstofu. Að hámarki skal líða 48 klst. frá töku sýnis þar til rannsókn hefst. Sýni sem hafa náð 0°C eða undir eru ekki hæf til rannsókna.

Meðferð saursýna: Til þess að útbúa upphafslausn sýnis (þynning 1:10) á rannsóknarstofunni skal flytja að lágmarki 10 g. prófunarskammtinn í nífalt magn hans (90 ml) af jöfnuðu peptónvatni. Jafnaða peptónvatnið skal hafa náð stofuhita fyrir íbætingu. Blandan skal meðhöndluð í maukara (stomacher) í u.p.b. eina mínútu. Komast skal hjá froðumyndun með því að fjarlægja eins og unnt er loftið úr maukarapokanum (stomacher bag). Sýni er rannsakað til að ákvarða tilvist kampylóbakter s á agarskálum með valæti samkvæmd fyrirmælum í staðlinum.

Meðferð hálsaskinnssýna: Til þess að útbúa upphafslausn sýnis (þynning 1:10) á rannsóknarstofunni skal flytja að lágmarki 26 g prófunarskammtinn í nífalt magn hans (234 ml) af jöfnuðu peptónvatni. Jafnaða peptónvatnið skal hafa náð stofuhita fyrir íbætingu. Blandan skal meðhöndluð í maukara (stomacher) í u.p.b. eina mínuðu. Komast skal hjá froðumyndun með því að fjarlægja eins og unnt er loftið úr maukarapokanum (stomacher bag). 10 ml (~ 1 g) af þessari upphaflegu lausn sýnis skal flutt í tómt, dauðhreinsað tilraunaglas og nota skal 1 ml af 10 ml til að ákvarða heildarfjölda kampylóbakters á agarskálum með valæti. Nota skal afganginn af upphaflegu lausn sýnis (250 ml ~ 25 g) til að greina salmonellu.

Meðferð kjötsýna úr afurðum: Á rannsóknarstofu eru tekin 3-10 g af kjötbita úr hverri pakkningu, sem inniheldur sem mest af skinni í afurðum með skinni. Úr heilum fuglum eru tekin sýni af hálsaskinni. Sýnin eru sett í eitt safnsýni sem er a.m.k. 10g sem er rannsakað skv. viðkomandi staðli.

## 2. Greiningaraðferð

Rannsókn skal fara fram á opinberri rannsóknarstofu.

Rannsókn á saursýnum skal fara fram samkvæmt ISO staðli 10272-1:2017 ‘Microbiology of the food chain — Horizontal method for detection and enumeration of *Campylobacter* spp. Part 1: Detection method’ með beinni sáningu (án forræktunar, aðferð C í staðlinum) eða skv. NMKL aðferðinni nr. 119, 3rd Edition, 2007 eða öðrum sambærilegum greiningaaðferðum viðurkenndum af Matvælastofnun.

Rannsókn á hálsaskinnssýnum skal fara fram samkvæmt ISO staðli 10272-2:2017 ‘Microbiology of the food chain — Horizontal method for detection and enumeration of *Campylobacter* spp. Part 2: Colony count technique’ eða skv. NMKL aðferðinni nr. 119, 3rd Edition, 2007 eða öðrum sambærilegum greiningaaðferðum viðurkenndum af Matvælastofnun.

Rannsókn á sýnum úr afurðum skal fara fram samkvæmt ISO staðli 10272-1:2017 ‘Microbiology of the food chain - Horizontal method for detection and enumeration of *Campylobacter* spp. Part 1: Detection method’ með forræktun, aðferð A í staðlinum með Bolton broth, eða skv. NMKL aðferðinni nr. 119, 3rd Edition, 2007 eða öðrum sambærilegum greiningaraðferðum viðurkenndum af Matvælastofnun.

## 3. Geymsla stofna

Einangraðir stofnar úr sýnatökum samkvæmt reglugerð þessari skulu geymdir í a.m.k. tvö ár, nema að Matvælastofnun gefi leyfi fyrir öðru.

## C. Skýrslugjöf

Matvælafyrirtæki skulu upplýsa opinbera eftirlitsaðila reglulega í skýrslum um niðurstöður sýnatöku úr alifuglum og alifuglakjöti, skv. fyrirmælum eins og þau koma fram í landsáætlun Matvælastofnunar um varnir og viðbrögð vegna kampylóbakter í alifuglarækt.

Í skýrslunni skulu koma fram a.m.k. upplýsingar um:

- tegund sýnis,
- dagsetning sýnatöku,
- rekjanleikanúmer eða framleiðslulota
- greiningaraðferð og
- niðurstöður.