



LÁVV

Kampýlóbakter í alifuglarækt og afurðum alifugla

Landsáætlun um varnir og viðbrögð á Íslandi

Útgáfa 3, 17.3.2022

Tekur við af útgáfu 2, 15.1.2020

STAÐFESTING Á GILDISTÖKU

Kampýlóbakter í alifuglarækt og afurðum alifugla

Landsáætlun um varnir og viðbrögð á Íslandi

Ákvörðun

Matvælastofnun hefur ákveðið að gefa út landsáætlun um varnir og viðbrögð (LÁVV) við kampýlóbakter í alifuglarækt og afurðum alifugla til að tryggja sem best matvælaöryggi og samræmi í eftirliti með kampýlóbakter.

Bakgrunnur

Landsáætlun um varnir og viðbrögð (LÁVV) við kampýlóbakter í alifuglarækt og afurðum alifugla er sett samkvæmt ákvæðum reglugerðar nr. 1011/2011 (EB/2160/2003) um varnir gegn salmonellu og öðrum tilteknum súnuvöldum sem berast með matvælum. Súnur (sjúkdómar sem smitast á milli manna og dýra) skal vakta samkvæmt reglugerð nr. 1048/2011 (EB/2003/99) um vöktun súna og súnvalda en í viðauka hennar er m.a. kveðið á um vöktun kampýlóbakter.

Þann 23. september 2019 var birt reglugerð nr. 891/2019 um vöktun á kampýlóbakter í alifuglum og alifuglakjöti sem öðlaðist gildi 1. janúar 2020.

Eftirfarandi landsáætlun er innleidd sem liður í því að uppfylla ofangreindar kröfur og er hún unnin í samvinnu allra hlutaðeigandi aðila hjá Matvælastofnun.

Breytingar frá fyrri útgáfu

Gerð er breyting á reglubundinni vöktun á kampýlóbakter við slátrun alifugla en áður voru sýni tekin vikulega allt árið um kring. Geti sláturleyfishafi lagt fram gögn um að fullnægjandi niðurstöður hafa fengist í 52 vikur samfelld, verður heimilt að draga úr fjölda sýna. Sýnatökur skulu þá framkvæmdar hálfsmánaðarlega á tímabilinu frá 15. maí til 15. október, þegar mestar líkur eru á kampýlóbaktermengun í kjúklingakjöti.

Við breytinguna lækka einnig viðmiðunarmörk fyrir talningu á kampýlóbakter úr 1.000 cfu/g í 500 cfu/g.

Ábyrgð: Samhæfing

Matvælastofnun
Austurvegi 64
800 Selfossi
Sími: (+354) 530 4800
Fax : (+354) 530 4801
mast@mast.is
www.mast.is


Hrönn Ólína Jörundsdóttir
forstjóri

Efnisyfirlit

1. Inngangur	4
2. Eftirlit með kampýlóbakter í alifuglum	4
2.1. Markmið.....	4
2.2. Varnaraðferðir.....	4
2.3. Skilgreiningar.....	5
2.4. Vöktun á kampýlóbakter fyrir dreifingu á alifuglakjöti – Sýnatökur.....	5
2.5. Vöktun á smitmagni kampýlóbakter við slátrun	6
2.6. Flutningur og undirbúningur sýna.....	7
2.7. Túlkun niðurstaðna	8
3. Rannsóknaraðferðir	8
4. Upplýsingaskylda.....	9
5. Þáttaka stofnana og fyrirtækja í eftirliti	9
5.1. Matvælastofnun – MAST	9
5.2. Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga	9
5.3. Rannsóknastofur.....	10
6. Alifuglarækt og slátrun	10
6.1. Alifuglaræktun.....	10
6.2. Slátrun alifugla og vinnsla alifuglaafurða	11
7. Annað.....	11
7.1. Geymsla niðurstaðna	11
7.2. Greiðsla kostnaðar.....	11
7.3. Lög og reglugerðir.....	11
7.4. Leiðbeiningar um góðar starfsaðferðir við alifuglarækt.....	12
7.5. Rekjanleiki	12

1. Inngangur

Landsáætlun um varnir og viðbrögð (LÁVV) við kampýlóbakter í alifuglarækt er sett samkvæmt ákvæðum reglugerðar nr. 891/2019 um vöktun á kampýlóbakter í alifuglum og alifuglakjöti. Hún er jafnframt sett með hliðsjón af reglugerð nr. 1048/2011, um vöktun súna (sjúkdóma sem smitast á milli manna og dýra) og súnvalda og reglugerð nr. 1011/2011, um gildistöku reglugerðar Evrópubingsins og ráðsins nr. 2160/2003, um varnir gegn salmonellu og öðrum tilteknum smitvöldum mannsmitanlegra dýrasjúkdóma sem berast með matvælum.

LÁVV lýsir sýnatökum úr alifuglahópum eða afurðum alifugla ef alifuglakjöti er dreift á markað ófrosnu eða án hitameðhöndlunar. Hún lýsir einnig vöktun á magni kampýlóbakter við slátrun alifugla, sem og viðbrögðum við niðurstöðum. Með því að fá upplýsingar um smitmagn í kjúklingakjöti er hægt að leggja nákvæmara mat á smithættu fyrir neytendur. Matvælastofnun skilar árlega niðurstöðum vöktunar á kampýlóbakter í alifuglarækt til Matvælaöryggisstofnunar Evrópu (EFSA).

LÁVV þessi tekur gildi við útgáfu hennar og gildir í þrjú ár.

Niðurstöður vöktunar á kampýlóbakter í alifuglarækt og í afurðum alifugla eru að finna á vef Matvælastofnunar um [eftirlitsniðurstöður súna og sýklalyfjaónæmis](#) og í [mælaborði](#).

2. Eftirlit með kampýlóbakter í alifuglum

2.1. Markmið

Almennt, í Evrópu og víða, eru kampýlóbactersýkingar í fólki fyrst og fremst raktar til meðhöndlunar og neyslu kampýlóbakter mengaðs kjúklingakjöts og annars alifuglakjöts. Þess vegna miðar þessi áætlun að því, sbr. reglugerð nr. 891/2019, 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.

Samkvæmt 6. gr. reglugerðar nr. 891/2019 er það markmið áætlunarinnar að niðurstöður slátursýna í öllum sláturhúsum séu ávallt fullnægjandi eins og lýst er í kafla 2.5 í LÁVV þessari. Fjöldi sýna og tíðni sýnatöku slátursýna hefur nú verið endurskoðuð í samræmi við heimild í reglugerð EB/1475/2017 sem breytir reglugerð EB/2073/2005. Sjá nánar í kafla 2.5.

2.2. Varnaraðferðir

Áhættustýringin beinist fyrst og fremst að frumframleiðslu alifuglakjöts. Með ströngum smitvörnum er reynt að koma í veg fyrir að alifuglahópar aldir til kjötframleiðslu smitist af kampýlóbakter í eldi og á leiðinni í sláturhúsið. Með vöktun í framleiðslu alifuglakjöts sem ætlað er að dreifa ófrosnu og óhitameðhöndluðu á markað er hægt að gripa til áhættuminnkandi aðgerða fyrir dreifingu ef kampýlóbakter greinist. Með því að frysta mengað kjöt í að minnsta kosti tvær vikur fyrir dreifingu er hægt að minnka hættu á að neytendur smitist um allt að 90%, því við frystingu fækkar kampýlóbakter í kjöti. Með hitameðhöndlun á menguðu kjöti hjá framleiðendum fyrir dreifingu er hægt að ná 100% minnkun á smithættu fyrir neytendur ef tryggt er að krossmengun eigi sér ekki stað eftir hitameðhöndlun.

Auk vöktunar á kampýlóbakter í framleiðslu alifuglakjöts sem er dreift ófrosnu og óhitameðhöndluðu fer fram vöktun á smitmagni kampýlóbakter við slátrun kjúklinga og kalkúna með setningu hollustuháttaviðmiðs. Stjórnendur matvælafyrirtækja skulu bregðast við ef niðurstöður eru ófullnægjandi samkvæmt skilgreiningu í kafla 2.5. Viðbrögð geta verið í frumframleiðslu, við flutning til slátrunar eða í

sláturferlinu. Matvælastofnun hefur eftirlit með því að stjórnendur bregðist við ófullnægjandi niðurstöðum.

2.3. Skilgreiningar

Alifuglahópur:	Er skilgreindur í reglugerð nr. 1011/2011 en þar segir: „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 meðtaldir allir fuglar sem deila sama loftrými.
Sláturhópur:	Eldishópur eða hluti af eldishópi sem slátrað er á sama degi.
Frysting:	Afurðir uppfylla kröfur um frystingu þegar þær hafa verið frystar í a.m.k tvær vikur fyrir dreifingu.
Hitameðhöndlun:	Afurðir uppfylla kröfur um hitameðhöndlun á kjöti þegar ekki finnst kampýlóbakter í 10 g eftir hitameðhöndlun.
Stjórnandi:	Sá aðili sem er ábyrgur fyrir því að farið sé að kröfum samkvæmt lögum og stjórnvaldsfyrirmælum um matvæli í matvælafyrirtækjum undir hans stjórn skv. skilgreiningu í lögum nr. 93/1995.

2.4. Vöktun á kampýlóbakter fyrir dreifingu á alifuglakjöti – Sýnatökur

Í 4. grein reglugerðar nr. 891/2019 um vöktun á kampýlóbakter í alifuglum og alifuglakjöti segir: „Ófrystar eða óhitameðhöndlaðar 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. Eldissýni sem notað er til grundvallar má ekki vera eldra en fimm daga gamalt fyrir slátrun. Að öðrum kosti skulu liggja fyrir rannsóknarniðurstöður 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.“

Í þessum kafla er lýsing á sýnatökum í eldi, við slátrun og fyrir dreifingu afurða, en stjórnandi matvælafyrirtækja hefur val á milli þessara valkosta.

2.4.1. Sýnatökur úr alifuglahópum í eldi (eldissýni)

Stjórnandi tekur eitt safnsýni úr eldishópi.

Safnsýnið er samansett úr 10 einstaklingssýnum af **fersku** driti, að lágmarki 10g samtals, óháð stærð eldishópsins. Dritsýnin skulu tekin **víðsvegar** úr eldishúsinu og sett í nýtt og hreint ílát. Við sýnatökur skal nota einnota hanska. Sjá sýnatökuleiðbeiningar [LBE-camp1](#).

Við skipulagningu á sýnatökum skal hafa í huga að rannsóknaraðferðin tekur tvo sólarhringa.

2.4.2. Sýnatökur úr sláturhópum (slátursýni)

Stjórnandi tekur eitt safnsýni úr sláturhópi.

Stjórnandi tekur 3-5 g hálsaskinn af að minnsta kosti 3 fuglum sem valdir eru af handahófi úr sláturhópi. Hálsaskinnssýnin eru sett í eitt safnsýni sem er a.m.k. 10g. Sýnin eru tekin af skrokkum eftir kælingu. Sama sýnið er hægt að nota til rannsókna á salmonellu samkvæmt landsáætlun þar um og er sýnið tekið samkvæmt þeirri lýsingu. Sjá sýnatökuleiðbeiningar [LBE-camp2](#).

Við skipulagningu á sýnatökum skal hafa í huga að rannsóknaraðferðin tekur tvo sólarhringa.

2.4.3. Sýnatökur úr afurðum

Stjórnandi velur úr hverri framleiðslulotu 3 pakkningar/einingar af handahófi, að lágmarki 200 g samtals. Ef fleiri en þrjár einingar eru í einni pakkningu er nóg að velja þá pakkningu.

Leggja skal áherslu á taka heilan kjúkling eða pakkningar með kjötbita með skinni og óunnar afurðir þar sem engu hefur verið bætt í því meiri líkur eru á að finna kampýlóbakter í slíkum afurðum. Sjá sýnatökuleiðbeiningar [LBE-camp3](#).

Við skipulagningu á sýnatökum skal hafa í huga að rannsóknaraðferðin tekur fjóra sólarhringa.

2.5. Vöktun á smitmagni kampýlóbakter við slátrun

Taka á vikulega sýni úr sláturhópum alifugla til talningar á kampýlóbakter á tímabilinu frá 15. maí - 15. október. Heimilt er að draga úr sýnatökutíðni og framkvæma þær hálfsmánaðarlega (aðra hvora viku) á tímabilinu frá 15. maí til 15. október, ef fullnægjandi niðurstöður hjá sláturleyfishafa hafa fengist eftir 52 vikur samfellt. Sé það gert þarf stjórnandi að færa rök fyrir lægri tíðni í sýnatökuáætlun með tilvísun í fyrri niðurstöður.

Stjórnandi getur valið á milli tveggja aðferða við sýnatöku:

- Tekin eru 3-5 g af hálsaskinni af 3 fuglum sem valdir eru af handahófi. Taka skal samtals sýni af 15 fuglum (3x5 fuglar). Hálsaskinnssýnin af 3 fuglum eru sett í eitt safnsýni sem er a.m.k. 10g. Samtals verða þetta 5 safnsýni sem tekin eru sama dag. Sýni eru einnig tekin af og til úr sláturhópum þar sem kampýlóbakter hefur greinst í eldissýni. Sýnin eru tekin af skrokkum eftir kælingu. Breyta skal sýnatökudegi vikulega til að tryggja að sýni séu tekin alla daga vikunnar á 5-6 vikna tímabili.
- Sýni sem tekin eru af kjúklingum og kalkúnum til rannsóknar á salmonellu skv. landsáætlun um varnir og viðbrögð gegn salmonellu er einnig hægt að nota til talningar á kampýlóbakter. Þá eru tekin 3-5 g af hálsaskinni af fjölda fugla eins og hann er skilgreindur þeirri landsáætlun, og rannsóknastofan notar sýnið til greiningar á salmonellu og í talningu á kampýlóbakter. Alls þurfa að liggja fyrir a.m.k. 5 talingasýni hálfsmánaðarlega. Í kafla 2.6 er fjallað um meðhöndlun sýna á rannsóknastofunni.

Hollustuháttaviðmið eru skilgreind í töflu 1 um sláturskrokka kjúklinga og kalkúna:

Tafla 1 Hollustuháttaviðmið við slátrun

Matvæli	Sýkill	Sýnatökur		Viðmiðunarmörk
		n	c	m
Sláturskrokkar kjúklinga og kalkúna	Campylobacter spp.	50	10	500 cfu/g

n = fjöldi safnsýna úr slátruhópum sem ekki hafa greinst með kampýlóbakter í eldissýni

c = fjöldi safnsýna yfir viðmiðunarmörkum m

Niðurstöður eru fullnægjandi ef að hámarki 10 sýni (c) úr röð 50 sýna (n) eru yfir m.

Niðurstöður eru ófullnægjandi, ef fleiri en 10 sýni (c) úr röð 50 sýna (n) eru yfir m. Stjórnandinn þarf að grípa til viðbragða. Viðbrögð geta náð til úrbóta á hreinlæti við slátrun, endurskoðun á framleiðsluháttum og endurskoðun á smitvörnum í eldi.

2.6. Flutningur og undirbúningur sýna

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

Slátursýni eða sýni úr afurðum skal geyma og flytja til rannsóknarstofu við hitastig milli 1-8°C.

Sýni má ekki frjósa og skal það varið sólarljósi.

Rannsóknarbeiðni skal fylgja sýninu á rannsóknastofu með upplýsingum sem óskað er eftir samkvæmt [eyðublaði](#) sem Matvælastofnun gefur út eða öðru eyðublaði, en eftirtaldar upplýsingar skulu a.m.k. koma fram:

- Sendandi sýnis, það er sýnatökuaðili
- Eigandi sýnis og greiðandi sýnis ef annar en eigandi sýnis
- Dagsetning sýnatöku
- Hvaða rannsókn óskast (greining eða talning)
- Samsetning sýnis, fjöldi einstaklingssýna og fjöldi safnsýna
- Rekjanleikanúmer, auðkenni hóps eða lotunúmer
- Fuglategund

Sýni skuli geymd í kæli á rannsóknarstofu. Að hámarki skulu líða 48 klst. frá töku sýnis þar til rannsókn hefst. Sýni sem hefur náð 0°C eða undir er ekki hæft til rannsókna.

1. Meðferð saursýna: Til þess að útbúa upphafslausn sýnis (þynning 1:10) á rannsóknarstofunni skal flytja að lágmarki 10 g af prófunarskammtinum í nífalt magn hans (90ml) af jöfnuðu peptónvatni. Jafnaða peptónvatnið skal hafa náð stofuhita fyrir íbætingu. Blandan skal meðhöndluð í maukara (stomacher) í u.þ.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 kampýlóbakter á agarskálum með valæti samkvæmt fyrirmælum í staðlinum.

2. Meðferð hálsaskinnssýna: Séu sýni tekin í samræmi við lýsingu á sýnatöku til rannsókna á salmonellu skv. landsáætlun þar um skal á rannsóknarstofu flytja 26 g prófunarskammt í nífalt magn hans (234ml) af jöfnuðu peptónvatni til þess að útbúa upphafslausn sýnis (þynning 1:10). Jafnaða peptónvatnið skal hafa náð stofuhita fyrir íbætingu. Blandan skal meðhöndluð í maukara (stomacher) í u.þ.b. eina mínútu. Komast skal hjá froðumyndun með því að fjarlægja eins og unnt er loftið úr maukarapokanum (stomacher bag). 10ml (~ 1g) af þessari upphaflegu lausn sýnis skal flutt í tómmt, dauðhreinsað tilraunaglas og nota skal 1ml af 10ml til að ákvarða heildarfjölda kampýlóbakter á agarskálum með valæti. Nota skal afganginn af upphaflegri lausn sýnis (250ml ~ 25g) til að greina salmonellu. Séu hálsaskinnssýni tekin eingöngu til rannsókna á kampýlóbakter er lágmarks prófunarskammtur 10g.
3. Meðferð kjötsýna úr afurðum: Á rannsóknarstofu eru tekin 3-10g 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 og er rannsakað samkvæmt viðkomandi staðli.

2.7. Túlkun 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 cfu/g) í safnsýni.

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

3. Rannsóknaraðferðir

Rannsóknir sýna eru framkvæmdar á rannsóknastofum sem hlotið hafa faggildingu samkvæmt ÍST EN ISO/IEC 17025 og verið viðurkenndar sem opinberar rannsóknastofur (OL).

Einangra og staðfesta skal kampýlóbakter í saursýnum og botnlangasýnum 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.

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.

Rannsókn á kjötsýnum á markaði 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.

Heimilt er að nota aðrar sambærilegar greiningaraðferðir með samþykki Matvælastofnunar.

4. Upplýsingaskylda

Stjórnanda er skylt að upplýsa þann aðila sem fer með opinbert eftirlit með fyrirtækinu (heilbrigðiseftirlit eða Matvælastofnun) og Matvælastofnun mánaðarlega um niðurstöður úr sýnatökum úr alifuglum í eldi, við slátrun og úr afurðum eftir því sem við á. Í upplýsingum skulu að minnsta kosti koma fram upplýsingar sem krafist er samkvæmt rannsóknarbeiðni í kafla 2.5. Í stað þess að senda mánaðarlegar niðurstöður getur stjórnandi uppfyllt upplýsingaskyldu með því að heimila rannsóknarstofum að senda afrit af niðurstöðum á Matvælastofnun.

5. Þáttaka stofnana og fyrirtækja í eftirliti

5.1. Matvælastofnun – MAST

MAST starfar samkvæmt lögum nr. 30/2018 um Matvælastofnun og reglugerð nr. 1/2008 um skipulag og starfsemi Matvælastofnunar. Matvælastofnun heyrir undir atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytið (ANR).

MAST hóf störf 1. janúar 2008 þegar Landbúnaðarstofnun, matvælasvið Umhverfisstofnunar og matvælasvið Fiskistofu voru sameinuð í eina stofnun. Aðalskrifstofa er á Selfossi en umdæmisskrifstofur eru fjórar og starfræktar um allt land. Í [skipuriti](#) stofnunarinnar koma fram svið með útfærslu á ábyrgð og skyldum.

Samkvæmt matvælalögum er frumframleiðsla á alifuglaafurðum leyfisskyld og gefur MAST leyfin út. MAST er lögbært stjórnvald samanber tilgang og ákvæði viðkomandi reglugerða, tilskipana og ákvarðana ESB er kveða á um eftirlit með kampýlóbakter í alifuglarækt og afurðum alifugla.

MAST ber ábyrgð á gerð, útgáfu og endurskoðun landsáætlunarinnar um varnir og viðbrögð við kampýlóbakter í alifuglarækt og afurðum alifugla.

MAST sér um innsöfnun gagna og niðurstaðna sem verða til vegna áætlunarinnar, greiningu á þeim og útgáfu sbr. ákvæði reglugerða þar um. Stofnunin birtir reglulega niðurstöður úr eftirliti með kampýlóbakter í alifuglarækt á heimasíðu stofnunarinnar.

MAST er aðili að viðvörunarkerfi Evrópusambandsins fyrir hættulegt fóður og matvæli (RASFF).

5.2. Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga

Eftirlitssvæði Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (HES) eru 10 talsins og hafa þau eftirlit með dreifingu afurða alifugla í smásölu. Eftirlit þeirra felst einnig í efna- og örverurannsóknum á matvælum á markaði. Auk framangreinds reglubundins eftirlits framkvæmdir HES eftirlitsverkefni með kampýlóbakter í afurðum alifugla á markaði sem MAST skipuleggur í samvinnu við HES.

5.3. Rannsóknastofur

5.3.1. Innlendar tilvísunarrannsóknastofur

Tilvísunarrannsóknarstofa er rannsóknarstofa sem hefur verið tilnefnd af atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneyti til að annast hlutverk tilvísunarrannsóknarstofu samkvæmt löggjöf þar um.

Tilraunastöð Háskóla Íslands í meinafræði að Keldum er tilvísunarrannsóknastofa fyrir kampýlóbakter í alifuglum og alifuglaafurðum.

5.3.2. Opinberar rannsóknastofur

Opinber rannsóknastofa (OL) er rannsóknastofa sem hefur verið tilnefnd sem hæf til að annast mælingar á sýnum úr alifuglum og matvælum sem tekin eru samkvæmt landsáætlun. Uppfærðan lista yfir opinberar rannsóknastofur er að finna á [heimasíðu Matvælastofnunar](#).

Allar opinberar rannsóknastofur hafa verið metnar og fengið faggildingu samkvæmt ÍST EN ISO/IEC 17025. Matið er framkvæmt af SWEDAC (Swedish accreditation body) fyrir hönd ISAC (Icelandic Board for Technical Accreditation) samkvæmt samningi milli þessara tveggja faggildingaraðila.

6. Alifuglarækt og slátrun

6.1. Alifuglaræktun

Framleiðsla alifugla á Íslandi er háð reglulegum innflutningi erfðaefnis fyrir foreldrafugla allra alifuglategunda. Innflutningur stofnfugla er háður takmörkunum og skilyrðum samkvæmt lögum nr. 54/1990 um innflutning dýra.

Tafla 2. Fjöldi alifuglabúa í kjötrframleiðslu árið 2021

Alifuglabú	Stærðir búa (leyfilegur hámarksfjöldi fugla)				Alls bú
	1.000 – 2.999	3.000 – 9.999	10.000 – 49.999	>= 50.000	
Kjúklingar	1	9	13	4	27
Kalkúnar	1	4			5

6.1.1. Kjúklingar - *Gallus gallus*

Frjóegg eru flutt inn frá Svíþjóð. Í dag eru allir kjúklingar af sama stofni (Ross 308). Fjórar útgunarstöðvar eru fyrir kjúklinga í landinu en framleiðsla er í öllum landshlutum nema á Austurlandi.

6.1.2. Kalkúnar

Frjóegg eru flutt inn frá Bretlandi. Kalkúnastofninn er frá British United Turkeys (B.U.T Premium). Ein útgunarstöð er fyrir kalkúna og er framleiðslan hjá einum framleiðanda á Suðvesturlandi.

6.1.3. Endur og aðrir alifuglar

Frjóegg hafa verið flutt inn frá Bretlandi. Andastofninn var af einum ættlegg, White Peking Ducks frá Cherry Valley. Frá árinu 2013 hafa ekki verið ræktaðar endur hérlendis til slátrunar. Engir aðrir alifuglar eru aldir hérlendis til framleiðslu afurða sem falla undir leyfisskyldu.

6.2. Slátrun alifugla og vinnsla alifuglaafurða

6.2.1. Sláturhús og kjötvinnslur

Á Íslandi eru þrjú alifuglasláturhús sem slátra kjúklingum og holdahænum. Eitt þeirra slátrar einnig kalkúnum.

Í [mælaborð landbúnaðarins](#) eru að finna tölfraðilegar upplýsingar um slátrun alifugla.

Þrjár kjötvinnslur sem tilheyra alifuglasláturhúsunum vinna afurðir úr alifuglum.

7. Annað

7.1. Geymsla niðurstaðna

Stjórnanda ber að geyma niðurstöður greininga í a.m.k. 5 ár.

7.2. Greiðsla kostnaðar

Matvælafyrirtæki bera allan kostnað við sýnatöku og rannsókn sýna.

7.3. Lög og reglugerðir

Helstu lög og reglugerðir um ákvæði í þessari áætlun:

- Lög nr. 30/2018 um Matvælastofnun
- Lög nr. 54/1990 um innflutning dýra
- Lög nr. 25/1993 um dýrasjúkdóma og varnir gegn þeim
- Lög nr. 93/1995 um matvæli
- Lög nr. 7/1998 um hollustuhætti og mengunarvarnir
- Reglugerð nr. 646/2020 um skipulag og starfsemi Matvælastofnunar
- Reglugerð nr. 220/2018 um gjaldskrá fyrir eftirlit og aðra gjaldskylda starfsemi Matvælastofnunar
- Reglugerð nr. 135/2015 um velferð alifugla
- Reglugerð nr. 52/2014 um tilkynningar- og skráningarskylda dýrasjúkdóma
- Reglugerð nr. 916/2012 um merkingar búfjár.
- Reglugerð nr. 234/2020 (EB/2017/625) um opinbert eftirlit og önnur opinber starfsemi með matvælum, fóðri o.fl.
- Reglugerð nr. 483/2020 (EB/2019/627) og samræmt og hagnýtt fyrirkomulag við framkvæmd opinbers eftirlits með afurðum úr dýraríkinu, sem eru ætlaðar til manneldis
- Reglugerð nr. 1000/2018 um vöktun á sýklalyfjapoli
- Reglugerð nr. 102/2010 (EB/2002/178) um almennar meginreglur og kröfur samkvæmt lögum um matvæli, um stofnun Matvælaöryggisstofnunar Evrópu og um málsmeðferð vegna öryggis matvæla
- Reglugerð nr. 103/2010 (EB/2004/852) um hollustuhætti er varða matvæli
- Reglugerð nr. 104/2010 (EB/2004/853) um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu
- Reglugerð nr. 580/2012, með áorðnum breytingum í reglugerð nr. 41/2013, um framleiðslu og markaðssetningu aðila undir smáræðismörkum á matvælum og afhendingu frumframleiðenda á litlu magni matvæla beint til neytenda og staðbundina smásölufyrirtækja

- Reglugerð nr. 135/2010 (EB/2005/2073) um örverufræðilegar viðmiðanir fyrir matvæli
- Reglugerð nr. 674/2017 (EB/2009/1069) um heilbrigðisreglur um aukaafurðir úr dýrum sem ekki eru ætlaðar til manneidis
- Reglugerð nr. 1048/2011 (EB/2003/99) um vöktun mannsmitanlegra dýrasjúkdóma og smitvalda þeirra
- Reglugerð nr. 1011/2011 (EB/2003/2160) um varnir gegn salmonellu og öðrum tilteknum smitvöldum mannsmitanlegra dýrasjúkdóma sem berast með matvælum
- Reglugerð nr. 891/2019 um vöktun á kampýlóbakter í alifuglum og alifuglakjöti

7.4. Leiðbeiningar um góðar starfsaðferðir við alifuglarækt

Alifuglaframleiðendur skulu taka mið af leiðbeiningum um [góðar starfsvenjur fyrir kjúklingaeldi](#) sem vísað er til í III. kafla reglugerðar (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli, sem innleidd var með reglugerð nr. 103/2010.

7.5. Rekjanleiki

Í útungunarstöðvum er hver unghópur auðkenndur með rekjanleikanúmeri. Númerið er tíu stafa númer með upplýsingum um framleiðanda, klakár, klakvikku unganna og húsnúmer sem ungarnir verða aldir í. Rekjanleikanúmer fylgir hópnum við flutning í önnur hús og til slátrunar skv. reglugerð nr. 916/2012 um merkingar búfjár.