

# Bestilling til Vitenskapskomiteen

## Tema: Dekontaminering av pattedyrslakt ved bruk av damp eller varmt vann

### Bakgrunn:

Med dekontaminering menes i denne sammenheng bruk av en metode som kan redusere eller fjerne mikroorganismer som kan utgjøre en fare for mattryggheten fra overflaten av slakt av store pattedyr. Mattilsynet er i denne omgang ikke interessert i vurdering av bruk av dekontaminering på fjørfe da denne slakteprosessen og problemstillinger knyttet til fjørfeslakt skiller seg vesentlig fra slakt av større pattedyr. Vi kommer tilbake til dekontaminering av fjørfe i egen bestilling på et senere tidspunkt. De mest brukte metoder for dekontaminering av pattedyrslakt er en eller annen form for varmebehandling ved bruk av damp eller bruk av varmt vann med resirkulering av vannet. Bruk av kjemiske midler er oftest med bruk av organiske syrer. Bestråling er lite brukt på pattedyrslakt. Bestråling og bruk av kjemiske midler som dekontamineringsmetode på slakt regner vi i vårt tilfelle ikke med som aktuelle metoder innen EU/EØS.

Med bakgrunn i *E. coli* saken fra 2006, ble det satt i gang et **feltforsøk** i regi av Nortura for å teste ut dekontaminering av saueslakt med metoden ”steam vakuum pasteurisering”, for å måle en eventuell effekt på forekomsten av tarmbakterier og vanlig bakterieflora på overflaten av slakt. Samtidig med dette og på oppfordring fra EU-kommisjonen, ble medlemslandene med bakgrunn i en tilsvarende diskusjon i EU bedt om å sende inn dokumentasjon, dersom de hadde relevante data å bidra med. Norge sendte i 2007 til EU-kommisjonen inn rapporten fra feltforsøket som ble utført i 2006.

I desember 2008 **tolket** EU-kommisjonen regelverket slik at bruk av ”steam vakuum pasteurisering” som metode ikke var i strid med forordning (EF) nr. 852/2004 (H1) og forordning (EF) nr. 853/2004 (H2), og at det er tillatt under angitte forutsetninger å benytte ”steam vakuum pasteurisering” som dekontamineringsmetode. Forutsetninger for bruk av metoden er at dampen lages av drikkevann, kjøttet ikke misfarges, ”steam vakuum pasteurisering” inkluderes i en HACCP-plan og vurderes som et kritisk kontrollpunkt (CCP) og kravene i hygieneforordningene overholdes. EU-kommisjonen har bedt EFSA vurdere om bruk av varmt vann og resirkulering, dvs. gjenbruk av vannet etter rensing, som prinsipp er forbundet med en helserisiko. Så langt har ikke EU-kommisjonen gjort noen tolkninger i forhold til om bruk av resirkulering av varmt vann er i strid med de nevnte forordningene eller om det utgjør en helserisiko. I tillegg til de rent hygieniske sidene er spørsmålet også aktuelt ved regulering av handel mellom Canada, USA og EU. USA og Canada stiller krav om bruk av ulike former for dekontaminering av slakt.

### Data og informasjon fra Mattilsynet:

- Møteagenda og referater fra møter i EU-kommisjonen i arbeidsgruppen for ”revisjon av hygienepakken”
- Rapport fra Norge om feltforsøket utført i 2006.

### Oppdrag:

Med bakgrunn i problembeskrivelsen ønskes svar på følgende:

1. Hvilke ønskede effekter kan en forvente av dekontaminering av slakt?

- a. I hvilken grad er dekontaminering av slakt effektiv for å redusere sykdomsfremkallende bakterier og totalt antall bakterier på slakt i Norge i dag?
  - b. Er det eksempler på at land har kunnet måle en reduksjon av antall humane tilfeller av aktuelle zoonotiske smittestoff etter innføring av dekontaminering?
  - c. Hvilke konsekvenser kan innføring av dekontaminering av slakt medføre i Norge når det gjelder enten forekomst av matbåren sykdom eller nivå av patogener i matvarekjeden(e)?
  - d. Hvilke metoder kan slakteriene benytte for å måle og dokumentere effekten av dekontaminering som en del av sitt kvalitetssystem?
2. Hvilke uønskede effekter kan en forvente av dekontaminering av slakt?
- a. Kan innføring av dekontaminering forårsake spredning av patogene bakterier eller aerosoler i slakteriet, slakteriets nærmiljø og hos forbrukere?
  - b. Kan dekontaminering påvirke bakterienes evne til å utvikle resistens overfor varme/kulde, antibiotika, desinfeksjonsmidler m.m.?
  - c. Kan dekontaminering medføre en endring av den bakterielle floraen i kjøtttråvarer og kjøttprodukter, slik at patogene bakterier får et større spillerom på bekostning av normalfloraen?
  - d. Kan bruk av dekontaminering som siste ledd i slakteprosessen medføre sensoriske forandringer av kjøttet?
  - e. Kan dekontaminering av slakt ha en teknologisk betydning som påvirker den videre prosesseringen av produktene?
  - f. I hvilken grad kan dekontaminering som siste ledd i slakteprosessen kamuflere mangelfull hygiene?
  - g. I hvilken grad kan eventuell bruk av resirkulert vann påvirke bakteriefloraen positivt eller negativt på slakteriet og i slakterimiljøet?
  - h. Vil for høy fargetall/ turbiditet/ ledningsevne i resirkulert vann ha noen innvirkning på veksten av patogene bakterier eller gi andre uønskede effekter?

Dersom det er andre aspekter VKM mener bør belyses, ber vi om en tilbakemelding.

### **Tidsramme:**

Tidsfrist for besvarelse av spørsmålene settes til 6 måneder.

### **Saksansvarlig i Mattilsynet:**

Bjarne Bjørshol, seksjon mattrygghet, e-post: [bjbjo@mattilsynet.no](mailto:bjbjo@mattilsynet.no), tlf. 23 21 66 65

Nina Krefting Aas, seksjonssjef seksjon mattrygghet, e-post: [nikaa@mattilsynet.no](mailto:nikaa@mattilsynet.no), tlf. 23 21 67 58