



Indhold

HUSK! Slagtehusmøder på Teams tirsdag den 5/11 kl. 19-20.....	1
Salmonellaovervågningen i svinebesætninger ophører fra 2025	1
Salmonellaovervågning i fersk svinekød fra 2025 - slagterier	2
Fødevarestyrelsens kontrol ved slagtning på bedriften fra 1-1-2025	2
Foreløbige kontrolrapporter skal ikke tage måneder	2
Økologicerifikater i Traces – gyldighedsperioden forlænges	2
Økologicerifikater i Traces – nu også bedrifter	3
Dyrevelfærdsmærket – kampagne i alle medier fra 5. november	3
Kontrolkampagner 2024.....	3
Kompetencekurser	3

HUSK! Slagtehusmøder på Teams tirsdag den 5/11 kl. 19-20

De fysiske slagtehusmøder i Roskilde, Fredericia og Ålborg er udsat til uge 3 og 4 i 2025.

Hold dig opdateret **Tirsdag på Teams** – lyt, del egne erfaringer og spørg løs.

Dagsordenen er sendt ud med følgende højdepunkter:

- Fødevarestyrelsen projekt slagtehygiejne / Mette og Berit fra Kødkontrollen
- Danske Slagtermestres pilotprojekt om slagtehygiejne/ Annette
- DSM-orientering kommende regler og kampagner, slagtning på bedriften m.m./ Lars

Teknikken

Uanset om du tilmelder dig eller ej, kan du logge på dette link: [Deltag i slagtehusmøde](#)

Prøv gerne straks, om du kommer til et tomt møde. Linket kan genbruges.

Hvis du ikke har Teams? [Link til Download til PC.](#)

Scan QR-koden og hent Teams-appen til din telefon eller tablet.

Eller [Gå til downloadsiden](#), hvis du har problemer med QR-koden.



Salmonellaovervågningen i svinebesætninger ophører fra 2025

Fra den 1. januar 2025 ophører den nuværende salmonella-overvågning i svinebesætninger gennem blodprøver, stibundsprøver og serologisk overvågning (kødsaftprøver). Beregning af salmonella-index og inddeling af slagtegrisebesætninger i niveau 1, 2 og 3 ophører.



Baggrunden er, at niveauet i besætningerne de seneste år har været stabilt lavt. Forekomsten af salmonella på fersk grisekød har været stabil på omkring 1% ifølge ferskkødsovervågningen (svaberprøver). Antallet af sygdomstilfælde relateret til dansk grisekød har også ligget lavt.



Salmonellaovervågning i fersk svinekød fra 2025 - slagterier

Indsatsen for at sikre lav forekomst af Salmonella i det danske grisekød vil fremover alene ligge på slagterierne, der overvåges via ferskkødsovervågningen (svaberprøverne for slagtehygiejne).

Den nationale forekomst i besætninger overvåges via mindst 540 årlige blindtarmsprøver, der udtages på slagterierne.

Arbejds- og styregrupper følger udviklingen for at sikre, at salmonella-forekomsten forbliver lav. Alternativ vil de vurdere, hvilke indgreb, der skal ske ved fx en stigning i antal humane salmonellainfektioner.

Fødevarestyrelsens kontrol ved slagtning på bedriften fra 1-1-2025

VED-ordningen ophører fra årsskiftet, hvor det er Fødevarestyrelsens embedsdyrlæger fra veterinærenhederne, der overtager opgaven.

Fødevarestyrelsen har orienteret alle bedrifter skriftligt. Økonomien i denne ordning er ikke meldt ud.

Nødslagtninger

Embedsdyrlægen bestilles på 72 27 55 55 på hverdage mellem kl. 7 og 14 og kan rykke ud til kl. 17.

Udenfor åbningstiden henviser Fødevarestyrelsen til, at det er bedriftens ansvar, at dyr ikke lider unødigt og at det fortsat er tilladt at hjemmeslagte dyr til eget brug uden kontrol.

Planlagte slagtninger på bedriften

Embedsdyrlægen skal fortsat bestilles tre hverdage i forvejen: Skal ske per e-mail til den nærmeste veterinærenhed.

VeterinærSyd: 11@fvst.dk. VeterinærNord: 10@fvst.dk. VeterinærØst: 12@fvst.dk

På Fødevarestyrelsens hjemmeside kan man holde sig opdateret om [slagtning på bedriften](#).

- 6.15 Gårdslagtning - ikke gældende
- 6.16 BG - tinter (v0.1)
- 6.17 MRSA (v1.0)
- 6.18 Slagtning på bedriften (v0.1)

I eSmiley under kapitel 6.18 Slagtning på bedriften henvises indtil videre til Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Bemærk at 6.15 Gårdslagtning – er udgået helt

DSM og L&F har udtrykt en række bekymringer til både ministeren og Fødevarestyrelsen om ordningens robusthed og økonomi. Der er planlagt møde om dette den 14/11.-24

Log på **Slagtehusmødet tirsdag den 5/11** kl. 19 og bidrag med dine spørgsmål, som Lars kan tage med. Han fortæller også om dialogen indtil videre.

Foreløbige kontrolrapporter skal ikke tage måneder

Vi vil gerne følge op overfor FVST, når den juridiske vurdering af en foreløbig rapport trækker i langdrag. Giv os besked, hvis I venter længe på resultatet af en foreløbig kontrolrapport. Vi kan kun se de kontrolrapporter, du selv sender til os.

Økologicerifikater i Traces – gyldighedsperioden forlænges

Fødevarestyrelsen har forlænget gyldighedsperioden på alle økologicerifikater for fødevarevirksomheder til 31-12-2026.



Økologicertifikater i Traces – nu også bedrifter

Det forlyder at Landbrugsstyrelsen har lagt økologicertifikater fra bedrifter ind i TRACES. Hvis du ikke kan finde det dér, skal du stadig have kopi af det økologicertifikat, som Landbrugsstyrelsen sender til bedriften via eBoks.

Vær opmærksom på, at økologi-certifikaterne er meget overordnede, så partidokumentation er ekstremt vigtig for at dokumentere, at det specifikke dyr eller produkt er økologisk.

HUSK at tage skærbillede, downloade eller udskrive PDF'en som din dokumentation, indtil de historiske data bliver liggende i TRACES – processen er i gang.

Dyrevelfærdsmærket – kampagne i alle medier fra 5. november



Sammen med SlagtehusNyt 11-2024 er indsat en mail *Nyheder for dyrevelfærdsmærket* med en links og markedsførings - og kampagnemateriale, der stilles til rådighed for virksomheder under mærket. Fx er står der:

Alle kreativerne til kampagnen samt et animeret logo kan ses og hentes her: <https://we.tl/t-cmVf4EAaQ4>. Linket virker kun i tre dage. Kontakt os endelig på mail pesal@fvst.dk (Pernille Salling) eller nattj@fvst.dk (Nathalie Tjørnelund), hvis der bliver behov for et nyt link.

Kontrolkampagner 2024

April-december: Kontrol af fødevarekædeoplysninger – [nu kun på bedrifterne](#)

August - november: Mærkning af færdigpakkede fødevarer – [i gang](#)

August - december: Rengøring i forbindelse med produktionsstart i detail – [i gang](#)

September - december: Jægererklæring – [i gang](#)

Kompetencekurser

[Der er tre FVST-godkendte udbydere af kurser om kompetencebevis til slagteoperationer:](#)

Det er altid en god ide at spørge, om der er planer om særlige kurser for de store slagterier. De er ofte villige til at lukke et par slagtehusdeltagere med ind.

Se Slagteriskolens kurser her: 5/11 og 6/11

[ZBC | Dyrevelfærd Grise / Kreaturer / Kaniner](#)

Teknologisk Instituts kurser er her [Kurser inden for dyrevelfærd - Teknologisk Institut](#)

For fjerkrækurser er der ingen kursusplan på hjemmesiden. Ring og spørg om tidspunkter eller om mulighed for plads på kurser for store fjerkræslagterier.

[Nyejær Food Consult ApS er godkendt til fjerkrækompetencekurser](#)

Det var alt for denne gang
Vi ses på skærmen på tirsdag