

Minneslista vid godkännande: malet, köttberedningar och maskinurbenat

Styrande instruktion för Livsmedelsverket

Här finner du en minneslista att använda vid godkännandeprovning av livsmedelsanläggningar som ska godkännas med stöd av förordning (EG) nr 853/2004.

Frågeställningarna bygger på lagkrav ur förordning (EG) nr 853/2004 gällande malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött och ska alltid användas tillsammans med

minneslistan för allmänna hygienkrav enligt förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien.

1	Krav för produktionsanläggningar
1.1	<p>Är anläggningen utformad så att kontaminering av kött och produkter undviks, särskilt genom att</p> <ul style="list-style-type: none">• arbetsmomenten kan pågå fortlöpande, eller• så att åtskillnad mellan de olika varupartierna säkerställs? <p>Se avsnitt V, kapitel I, punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.2	<p>Finns separata utrymmen för lagring av emballerat och oskyddat kött och produkter?</p> <p>Om separata utrymmen inte finns krävs att emballerat och oskyddat kött och produkter lagras vid olika tidpunkter eller på sådant sätt att emballage och lagringssätt inte utgör en kontaminationskälla för köttet eller produkterna.</p> <p>Se avsnitt V, kapitel I, punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.3	<p>Finns utrymmen med sådan utrustning att temperaturkraven enligt avsnitt V, kapitel III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 kan uppfyllas?</p> <p><i>Kommentar: köttråvara som används har temperatur på högst 4°C (fjäderfä), 3°C (slaktbiprodukter) och 7°C (annat kött), 2°C/- 18°C (maskinurbenat kött med annan teknik än kap III, punkt 3). Produkter kan kylas till högst 2°C (malet kött, maskinurbenat kött), 4°C (köttberedningar) alternativt djupfrysas till -18°C.</i></p> <p>Se avsnitt V, kapitel I, punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.4	<p>Finns utrustning för handtvätt som är försedd med kranar som är utformade på ett sådant sätt att föroreningar inte förs vidare?</p> <p>Utrustningen ska finnas i lokaler där personal hanterar oskyddat kött och oskyddade produkter.</p> <p>Se avsnitt V, kapitel I, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
1.5	<p>Finns anordningar för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en temperatur på minst 82°C, eller ett alternativt system med samma verkan.</p> <p>Se avsnitt V, kapitel I, punkt 5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
2	Hygien under och efter produktion
2.1	<p>Ger lokalerna förutsättningar för att förhindra att kött som används kontamineras?</p> <p>Se avsnitt V, kapitel III, punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>

3	Informationsöverföring i samband med platsbesöket
3.1	Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning: <ul style="list-style-type: none">• märkningskrav, avsnitt V, kapitel IV, punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) 853/2004.

Senast uppdaterad 16 maj 2019 Ansvarig grupp LK Processgrupp kontroll av livsmedelsföretagare