Minneslista vid godkännande: slakt av fjäderfä och hardjur

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska genomföras av verkets egen personal utifrån kraven i lagstiftningen.

Använd minneslistan nedan vid godkännandeprövning av livsmedelsanläggningar som ska godkännas med stöd av förordning (EG) nr 853/2004.

Frågeställningarna bygger på lagkrav ur förordning (EG) nr 853/2004 gällande slakt av fjäderfä och hardjur, samt förordning (EG) nr 543/2008 om vattenupptag, och ska alltid användas tillsammans med

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

För krav på uppstallning, bedövning med mera hänvisas till separat

Minneslista för slakteristall

Skyddsombud från Område Livsmedelskontroll ska om möjligt delta och arbetsmiljöaspekterna beaktas vid godkännandeprövningar.

Fråga	Krav för slakterier
1.1	Finns det tillräckligt många lämpliga lokaler för att arbetsmomenten ska kunna utföras och kontaminering av kött undvikas? *Kommentar: t.ex. förutsättningar för ändamålsenliga flöden ur kontamineringssynpunkt. Att kontaminering inte kan ske ska beaktas även för momenten inlastning och utlastning av kött.* Se avsnitt II, kapitel II, punkt 2a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.2	Finns det ett separat utrymme avdelat för urtagning och vidareberedning, bl.a. tillsats av smakämnen i hela slaktkroppar av fjäderfän, såvida inte den behöriga myndigheten i varje enskilt fall tillåter att dessa arbetsmoment skiljs åt i tid inom ett visst slakteri? Se avsnitt II, kapitel II, punkt 2b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.3	Finns det förutsättningar för att följande arbetsmoment skiljs åt i rum eller tid för att undvika kontaminering av kött: • bedövning och avblodning • plockning eller avhudning och eventuell skållning • avsändning av kött? Se avsnitt II, kapitel II, punkt 2c i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.4	Finns det installationer som förhindrar att köttet kommer i kontakt med golv, väggar eller inredning? Finns det slaktband (där sådana används) som är utformade på ett sådant sätt att slaktförfarandet kan pågå fortlöpande och korskontaminering undvikas mellan de olika delarna av slaktbandet? Om mer än ett slaktband används i samma lokaler, är banden åtskilda så att ingen korskontaminering sker? Se avsnitt II, kapitel II, punkt 2d-e i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.5	Finns det anordningar för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en temperatur på minst 82 °C, eller ett alternativt system med samma verkan? Se avsnitt II, kapitel II, punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Krav för slakterier
1.6	Har den utrustning som personal som hanterar oskyddat kött använder för handtvätt kranar som är utformade på ett sådant sätt att föroreningar inte förs vidare? Se avsnitt II, kapitel II, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.7	Finns det låsbara utrymmen för kylförvaring av beslagtaget kött? Finns det särskilda, låsbara utrymmen för lagring av kött som förklarats otjänligt som livsmedel? Se avsnitt II, kapitel II, punkt 5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.8	Finns det en separat plats med lämpliga anordningar för rengöring, avspolning och desinficering av transportutrustning, till exempel lådor, och transportmedel? Dessa platser och anordningar är inte obligatoriska för transportmedel, om officiellt godkända platser och anordningar finns i närheten. Se avsnitt II, kapitel II, punkt 6a-b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.9	Finns det lämpligt utrustade och låsbara utrymmen eller, vid behov, ett rum som enbart får användas av tillsynspersonal? Se avsnitt II, kapitel II, punkt 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Slakthygien
2.1	Finns möjligheter att utföra besiktning före slakt? Se avsnitt II, kapitel IV, punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2.2	Finns möjligheter att utföra besiktning efter slakt? Se avsnitt II, kapitel IV, punkt 6 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2.3	Finns förutsättningar för rengöring av slaktade djur efter urtagning och besiktning? Finns förutsättningar för kylning av slaktade djur ned till en temperatur på högst 4 °C, utom om köttet styckas när det är varmt? Se avsnitt II, kapitel IV, punkt 8 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2.4	Finns förutsättningar för rengöring och desinficering av utrustningen för vattenkylning när det behövs och minst en gång om dagen? Se avsnitt II, kapitel IV, punkt 9b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Vattenupptag
3.1	Finns utrustning för mätning av vattenupptag vid slakt av fjäderfä? Se förordning (EG) nr 543/2008.

Fråga	Informationsöverföring i samband med platsbesöket
4.1	Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning: • särskilda HACCP-baserade förfaranden, se avsnitt II i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004 • information från livsmedelskedjan, se avsnitt III i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004.

Senast uppdaterad 11 november 2026 Ansvarig grupp LMK_KS