# Minneslista vid godkännande: styckning 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 styckning av fjäderfä och hardjur och ska alltid användas tillsammans med

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

| Fråga | Krav för styckningsanläggningar |
|---|---|
| 1.1 | Är styckningsanläggningar där kött från fjäderfä eller hardjur hanteras utformade så att köttet inte kontamineras, särskilt genom att<br>• arbetsmomenten kan pågå fortlöpande, eller<br>• så att åtskillnad mellan de olika varupartierna säkerställs?<br>*Kommentar: att kontaminering inte kan ske skall beaktas även för momenten inlastning och utlastning av kött.*<br>Se avsnitt II, kapitel III, punkt 1a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 1.2 | Finns separata utrymmen för lagring av emballerat och oskyddat kött, såvida köttet inte lagras vid olika tidpunkter eller på sådant sätt att emballage och lagringssätt inte utgör en kontaminationskälla för köttet?<br>Se avsnitt II, kapitel III, punkt 1b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 1.3 | Finns det styckningslokaler som är utrustade för att garantera överensstämmelse med kraven i avsnitt II, kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 (se nedan)?<br>Se avsnitt II, kapitel III, punkt 1c i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 1.4 | Finns det, för personal som hanterar oskyddat kött, utrustning för handtvätt som är försedd med kranar som är konstruerade för att förhindra att föroreningar förs vidare?<br>Se avsnitt II, kapitel III, punkt 1d 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?<br>Se avsnitt II, kapitel III, punkt 1e i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 1.6 | Utförs följande moment på styckningsanläggningen:<br>• urtagning av gäss och ankor som föds upp för produktion av gås- eller anklever (”foie gras”) och som har bedövats, avblodats och plockats på uppfödningsanläggningen, eller<br>• urtagning av fjäderfä som styckhanterats enligt metoden med senarelagd urtagning?<br>Finns det i sådana fall separata lokaler för detta? Se avsnitt II, kapitel III, punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |

| Fråga | Hygien under och efter styckning och urbening |
|---|---|
| 2.1 | Finns förutsättningar för att köttets temperatur vid styckning, urbening, putsning, skivning, tärning, inslagning och emballering kan hållas vid högst 4°C genom en rumstemperatur på 12 °C eller ett alternativt system med samma verkan?<br><br>Dock får kött benas ur och styckas innan köttets temperatur uppnått 4°C om styckningslokalen är belägen på samma plats som slaktlokalen, under förutsättning att köttet överförs till styckningslokalen antingen<br><br>• direkt från slaktlokalen, eller<br>• efter en väntetid i ett sval- eller kylrum.<br><br>Se avsnitt II, kapitel V, punkt 1b samt punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 2.2 | Om köttet styckas m.m. vid en temperatur överstigande 4 °C, finns då förutsättningar för att kyla köttet till en temperatur på högst 4 °C så snart det styckats och, i tillämpliga fall, emballerats?<br><br>Köttet måste uppnå en temperatur på högst 4 °C före transport och behålla denna temperatur under transporten. Om den behöriga myndigheten tillåter detta får dock lever för produktion av gås- eller anklever ("foie gras") transporteras vid en temperatur på över 4°C, under förutsättning att<br><br>• en sådan transport äger rum enligt de krav som den behöriga myndigheten anger för transport från en viss anläggning till en annan anläggning och<br>• köttet omedelbart lämnar slakteriet eller en styckningslokal och transporten inte pågår mer än två timmar.<br><br>Se avsnitt II, kapitel V, punkt 3-4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 2.3 | Finns det förutsättningar för att oskyddat kött kan lagras och transporteras skilt från emballerat kött, såvida inte lagringen eller transporten sker vid olika tidpunkter eller på sådant sätt att emballage och lagrings- eller transportsätt inte utgör en kontaminationskälla för köttet?<br><br>Se avsnitt II, kapitel V, punkt 6 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |

| Fråga | Informationsöverföring i samband med platsbesöket |
|---|---|
| 3.1 | Det saknas specifik information för aktuell verksamhet. Se<br><br>Minneslistan för allmänna hygienkrav enligt förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien. |

Senast uppdaterad 11 november 2026 Ansvarig grupp LMK_KLG