

Minneslista vid godkännande: vilthanteringsanläggning

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 vilthanteringsanläggningar och ska alltid användas tillsammans med

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

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

1	Slakthygien
1.1	Finns, om anläggningen även slaktar tamboskap, särskilda utrymmen för att ta emot respektive lagra icke avhudade slaktkroppar såväl av hägnat vilt som frilevande vilt? Se avsnitt I, kapitel IV, punkt 19 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2	Hantering av storvilt
2.1	Finns, om så bedöms nödvändigt, utrustning för aktiv nedkylning till 7°C av icke avhudade slaktkroppar av storvilt (lokal enligt pkt 1.1 ovan)? <i>Kommentar: bedömning om nedkylning är nödvändig måste göras i varje enskilt godkännandeärende.</i> Se avsnitt IV, kapitel II, punkt 5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2.2	Finns, för storvilt, infrastrukturella förutsättningar för att efter uppslaktning kyla ner köttet till en temperatur på högst 7°C? Se avsnitt IV, kapitel II, punkt 5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2.3	Finns infrastrukturella förutsättningar för att före avhudning lagra och hantera kött av storvilt åtskilt från andra livsmedel? Köttet får inte frysas ned före avhudning. Se avsnitt IV, kapitel II, punkt 8a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
2.4	Finns infrastrukturella förutsättningar för att, efter avhudningen, genomföra köttbesiktning i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004? Se avsnitt IV, kapitel II, punkt 8b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

3	Hantering av småvilt
3.1	<p>Finns, om så bedöms nödvändigt, utrustning för aktiv nedkylning till 4°C av icke avhudade slaktkroppar av småvilt (lokal enligt pkt 1.1 ovan)?</p> <p><i>Kommentar: bedömning om nedkylning är nödvändig måste göras i varje enskilt godkännandeärende.</i></p> <p>Se avsnitt IV, kapitel III, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>
3.2	<p>Finns, för småvilt, infrastrukturella förutsättningar för att efter uppslaktning kyla ner köttet till en temperatur på högst 4°C?</p> <p>Se avsnitt IV, kapitel III, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>

4	Informationsöverföring i samband med platsbesöket
4.1	<p>Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning:</p> <ul style="list-style-type: none"> • information om trikinprovtagning • intyg från utbildad person, alternativt komplett organuppsättning.

Senast uppdaterad 17 maj 2019 Ansvarig grupp LK Processgrupp kontroll av livsmedelsföretagare