# Minneslista vid godkännande: styckning av tama hov- och klövdjur

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 tama hov- och klövdjur och ska alltid användas tillsammans med

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

| Fråga | Krav för styckningsanläggningar |
|---|---|
| 1.1 | Är anläggningen utformad så att kontaminering av köttet undviks, 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 ska beaktas även för momenten inlastning och utlastning av kött.*<br>Se avsnitt I, kapitel III, punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 1.2 | Finns separata utrymmen för lagring av emballerat och oskyddat kött?<br>Om separata utrymmen inte finns krävs att emballerat och oskyddat kött lagras vid olika tidpunkter eller på ett sådant sätt att emballage och lagringssätt inte utgör en kontaminationskälla för köttet.<br>*Kommentar: gäller köttråvara, innan styckning.*<br>Se avsnitt I, kapitel III, punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 1.3 | Finns utrustning för handtvätt som är försedd med kranar som är utformade på ett sådant sätt att föroreningar inte förs vidare?<br>Utrustningen ska finnas i lokaler där personal hanterar oskyddat kött.<br>Se avsnitt I, kapitel III, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 1.4 | Finns anordningar för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en temperatur på minst 82°C, eller ett alternativt system med motsvarande verkan?<br>Se avsnitt I, kapitel III, punkt 5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |

| Fråga | Hygien vid styckning och urbening |
|---|---|
| 2.1 | Finns förutsättningar för att köttets temperatur vid styckning, urbening, putsning, skivning, tärning, inslagning och emballering kan hålls vid högst 3°C för slaktbiprodukter och 7 °C för annat kött genom en rumstemperatur på högst 12 °C eller genom ett alternativt system med motsvarande verkan?<br><br>Kött får dock benas ur och styckas innan det uppnått dessa temperaturer när styckningslokalen är belägen på samma plats som slaktlokalen. Så snart köttet styckats och, i tillämpliga fall, emballerats, ska köttet kylas till ovan nämnda temperaturer.<br><br>Se avsnitt I, kapitel V, punkt 2b och punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 2.2 | Finns, om anläggningen ska stycka kött från olika djurarter, förutsättningar för att undvika korskontaminering?<br><br>Detta kan vid behov ske genom att arbetsmomenten för de olika arterna skiljs åt i rum eller tid.<br><br>Se avsnitt I, kapitel V, punkt 2c i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |

| Fråga | Lagring och transport |
|---|---|
| 3.1 | Finns infrastrukturella förutsättningar för att, vid lagring före och efter styckning, säkerställa en temperatur genom hela köttet av högst 3 °C för slaktbiprodukter och 7 °C för annat kött?<br><br>Kött får dock benas ur och styckas innan det uppnått dessa temperaturer när styckningslokalen är belägen på samma plats som slaktlokalen.Så snart köttet styckats och, i tillämpliga fall, emballerats, ska köttet kylas till ovan nämnda temperaturer. Se punkt 2.1 ovan.<br><br>Se avsnitt I, kapitel VII, punkt 1a och punkt 2-3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 3.2 | Finns det förutsättningar för att kött som är avsett för infrysning kan frysas in utan dröjsmål?<br><br>Se avsnitt I, kapitel VII, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |
| 3.3 | 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 kontamineringskälla för köttet?<br><br>*Kommentar: gäller efter styckning.*<br><br>Se avsnitt I, kapitel VII, punkt 5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. |

| Fråga | Informationsöverföring i samband med platsbesöket |
|---|---|
| 4.1 | Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning:<br><br>• avlägsnande och infärgning av specificerat riskmaterial, se förordning (EG) nr 999/2001. |

Senast uppdaterad 11 november 2026 Ansvarig grupp LMK_KLG