Minneslista vid godkännande: slakt 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 slakt av tama hov- och klövdjur 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 I, kapitel II, punkt 2a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.2	Finns det ett separat utrymme för tömning och rengöring av magar och tarmar, såvida inte den behöriga myndigheten i varje enskilt fall tillåter att dessa arbetsmoment skiljs åt i tid inom ett visst slakteri? Se avsnitt I, kapitel II, punkt 2b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.3	Skiljs följande arbetsmoment åt i rum eller tid: • bedövning och avblodning • när det gäller svin: skållning, avhårning, skrapning och svedning • urtagning och vidare uppslaktning • behandling av rena magar och tarmar • beredning och rengöring av andra slaktbiprodukter, särskilt hantering av avhudade skallar om detta inte sker vid slaktbandet • emballering av slaktbiprodukter • avsändning av kött? Se avsnitt I, 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 utan avbrott och korskontaminering undvikas mellan de olika delarna av slaktbandet? Om mer än ett slaktband används i samma lokal, är banden åtskilda så att ingen korskontaminering sker? Se avsnitt I, kapitel II, punkt 2d och 2e i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Krav för slakterier
1.5	Finns det utrustning för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en temperatur på minst 82 °C, eller ett alternativt system med samma verkan? Se avsnitt I, kapitel II, punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
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 I, 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? *Kommentar: Det finns ställningstagande om låsbara utrymmen för förvaring av beslagtaget kött -endast tillgängligt för Livsmedelsverkets personal.* Se avsnitt I, 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 transportmedel för djur? Slakterier behöver dock inte ha dessa platser och anordningar om den behöriga myndigheten ger sitt tillstånd till detta och om officiellt godkända platser och anordningar finns i närheten. Se avsnitt I, kapitel II, punkt 6 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.9	Finns det låsbara utrymmen som är reserverade för slakt av sjuka och misstänkta djur? Detta är inte nödvändigt om sådan slakt sker på andra anläggningar som godkänts av den behöriga myndigheten för ändamålet eller i slutet av en normal slaktperiod. Se avsnitt I, kapitel II, punkt 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.10	Lagras naturgödsel eller mag- och tarminnehåll i slakteriet och finns det då ett separat område eller en separat plats avskild för detta ändamål? Se avsnitt I, kapitel II, punkt 8 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
1.11	Finns det lämpligt utrustade och låsbara utrymmen eller, vid behov, ett rum som enbart får användas av tillsynspersonal? Se avsnitt I, kapitel II, punkt 9 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Slakthygien
2.1	Finns möjligheter att utföra besiktning efter slakt, inklusive utrustning och positioner för slaktkroppar, röda organ, juver, skalle och mage/tarm? Se avsnitt I, kapitel IV, punkt 12 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Fråga	Lagring och transport
3.1	Finns utrustning för aktiv nedkylning till 7° C resp. 3° C? Kött får dock styckas och urbenas under kylningen i enlighet med avsnitt I, kapitel V, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Se avsnitt I, kapitel VII, punkt 1a 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: • 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 • avlägsnande och infärgning av specificerat riskmaterial, se förordning (EG) nr 999/2001.

Senast uppdaterad 11 november 2026 Ansvarig grupp LMK_KLG