

# 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 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 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 uppställning, bedövning med mera hänvisas till separat

Minneslista för slakteristall.

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

| Fråga | Krav för slakterier  |
|-------|--|
| 1.1   | <p>Finns det tillräckligt många lämpliga lokaler för att arbetsmomenten ska kunna utföras och kontaminering av kött undvikas?</p> <p><i>Kommentar: t.ex. förutsättningar för ändamålsenliga flöden ur kontamineringssynpunkt. Att kontaminering inte kan ske ska beaktas även för momenten inlastning och utlastning av kött.</i></p> <p>Se avsnitt I, kapitel II, punkt 2a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>   |
| 1.2   | <p>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?</p> <p>Se avsnitt I, kapitel II, punkt 2b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>  |
| 1.3   | <p>Skiljs följande arbetsmoment åt i rum eller tid:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• bedövning och avblodning</li><li>• när det gäller svin: skällning, avhårning, skrapning och svedning</li><li>• urtagning och vidare uppslaktning</li><li>• behandling av rena magar och tarmar</li><li>• beredning och rengöring av andra slaktbiprodukter, särskilt hantering av avhudade skallar om detta inte sker vid slaktbandet</li><li>• emballering av slaktbiprodukter</li><li>• avsändning av kött?</li></ul> <p>Se avsnitt I, kapitel II, punkt 2c i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p> |
| 1.4   | <p>Finns det installationer som förhindrar att köttet kommer i kontakt med golv, väggar eller inredning?</p> <p>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?</p> <p>Om mer än ett slaktband används i samma lokal, är banden åtskilda så att ingen korskontaminering sker?</p> <p>Se avsnitt I, kapitel II, punkt 2d och 2e i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>   |

| <b>Fråga</b> | <b>Krav för slakterier</b>  |
|--------------|---|
| 1.5          | <p>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?</p> <p>Se avsnitt I, kapitel II, punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>   |
| 1.6          | <p>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?</p> <p>Se avsnitt I, kapitel II, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>  |
| 1.7          | <p>Finns det låsbara utrymmen för kylförvaring av beslagtaget kött?</p> <p>Finns det särskilda låsbara utrymmen för lagring av kött som förklarats otjänligt som livsmedel?</p> <p><i>Kommentar: Det finns ställningstagande om låsbara utrymmen för förvaring av beslagtaget kött -endast tillgängligt för Livsmedelsverkets personal.</i></p> <p>Se avsnitt I, kapitel II, punkt 5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p> |
| 1.8          | <p>Finns det en separat plats med lämpliga anordningar för rengöring, avspolning och desinficering av transportmedel för djur?</p> <p>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.</p> <p>Se avsnitt I, kapitel II, punkt 6 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>          |
| 1.9          | <p>Finns det låsbara utrymmen som är reserverade för slakt av sjuka och misstänkta djur?</p> <p>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.</p> <p>Se avsnitt I, kapitel II, punkt 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>  |
| 1.10         | <p>Lagras naturgödsel eller mag- och tarminnehåll i slakteriet och finns det då ett separat område eller en separat plats avskild för detta ändamål?</p> <p>Se avsnitt I, kapitel II, punkt 8 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>  |
| 1.11         | <p>Finns det lämpligt utrustade och låsbara utrymmen eller, vid behov, ett rum som enbart får användas av tillsynspersonal?</p> <p>Se avsnitt I, kapitel II, punkt 9 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p>   |

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

| <b>Fråga</b> | <b>Lagring och transport</b>  |
|--------------|---|
| 3.1          | <p>Finns utrustning för aktiv nedkylning till 7° C resp. 3° C?</p> <p>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.</p> <p>Se avsnitt I, kapitel VII, punkt 1a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.</p> |

| Fråga | Informationsöverföring i samband med platsbesöket   |
|-------|---|
| 4.1   | <p data-bbox="316 152 1034 188">Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning:</p> <ul data-bbox="347 210 1369 421" style="list-style-type: none"><li data-bbox="347 210 1369 277">• särskilda HACCP-baserade förfaranden, se avsnitt II i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004</li><li data-bbox="347 282 1369 349">• information från livsmedelskedjan, se avsnitt III i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004</li><li data-bbox="347 353 1369 421">• avlägsnande och infärgning av specificerat riskmaterial, se förordning (EG) nr 999/2001.</li></ul> |

Senast uppdaterad 8 juni 2021 Ansvarig grupp OK\_KS