

# SRM - Lagstiftning på området

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

På den här sidan hittar du regler som livsmedelsföretagaren ska följa när det gäller specificerat riskmaterial. Här finns också regler som styr den officiella veterinärens kontroll av området.

## Regler för den behöriga myndigheten

Följande regler riktar sig till myndigheten och styr hur kontroll ska utföras på området.

### Förordning (EG) nr 854/2004

- Den officiella veterinären ska genomföra inspektionsuppgifter i slakterier, på vilthanteringsanläggningar och på styckningsanläggningar som släpper ut färskt kött på marknaden. Det gäller bland annat specificerat riskmaterial och andra animaliska biprodukter. Se artikel 5.1 e i förordning (EG) nr 854/2004.
- Den officiella veterinären ska enligt de specifika gemenskapsbestämmelserna om specificerat riskmaterial och andra animaliska biprodukter kontrollera avlägsnande, separering och när det är aktuellt märkning av sådana produkter. Den officiella veterinären ska se till att livsmedelsföretagaren vidtar alla nödvändiga åtgärder för att undvika att köttet förorenas av specificerat riskmaterial under slakten (inklusive bedövningen) och vid avlägsnandet av sådant material. Se avsnitt I, kapitel II, punkt E i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004.

### Förordning (EG) nr 999/2001

- Medlemsstaterna ska genomföra täta officiella kontroller för att försäkra sig om att bilaga V tillämpas på ett korrekt sätt. Staterna ska också se till att åtgärder vidtas för att undvika kontaminering särskilt på slakterier, styckningsanläggningar eller andra platser där specificerat riskmaterial avlägsnas. Se punkt 11.1 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

## Regler för livsmedelsföretagaren (lagstöd)

Följande regler riktar sig till livsmedelsföretagaren och kan användas som lagstöd.

### Förordning (EG) nr 852/2004

- Om fordon och/eller containrar används för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel samtidigt ska varorna, när det är nödvändigt, hållas ordentligt åtskilda. Se kapitel IV, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
- Allt avfall ska tas bort på ett hygieniskt och miljövänligt sätt enligt den gemenskapslagstiftning som gäller. Avfallet får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till kontaminering. Se kapitel VI, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
- Livsmedel ska i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de rimligen inte kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig i. Se kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
- Farliga och/eller oätliga ämnen, också foder, ska märkas på ett korrekt sätt och lagras i säkra behållare. Se kapitel IX, punkt 8 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

### Förordning (EG) nr 853/2004

- Bedövning, avblodning, avhudning, urtagning och annan uppslaktning ska utföras på ett sådant sätt

att kontaminering av köttet undviks. Se avsnitt I, kapitel IV, punkt 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

## Förordning (EG) nr 999/2001

Bilaga V i förordningen innehåller bestämmelser för SRM. Nedan följer ett utdrag av vissa punkter i bilagan. För fullständig information se bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

- Följande vävnader ska betecknas som specificerat riskmaterial om de kommer från djur med ursprung i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en av deras regioner med kontrollerad eller ej fastställd BSE-risk.

När det gäller nötkreatur:

i) Skalle utom underkäke och med hjärna och ögon samt ryggmärg från djur som är äldre än tolv månader.

ii) Kotpelare utom svanskotor, hals-, bröst- och ländkotornas tagg- och tvärutskott och den mediala korsbenskammen och korsbenets "vingar", men inklusive dorsalrotsganglier från djur som är äldre än 30 månader.

iii) Tonsiller, de sista fyra meterna av tunntarmen, blindtarm och tarmkäck från djur i alla åldrar.

När det gäller får och getter:

Skalle, inklusive hjärna och ögon, och ryggmärg från djur som är äldre än tolv månader eller som har en permanent framtand som trängt genom tandköttet, eller som är äldre än tolv månader enligt en uppskattning genom en metod\* som godkänts av den behöriga myndigheten i den medlemsstat där slakten sker.

\*Jordbruksverket har i dagsläget inte godkänt någon sådan metod.

Observera den ändring av förordning (EG) nr 999/2001 som trädde i kraft den 5 augusti 2015 när det gäller vilka vävnader som betecknas som specificerat riskmaterial för nötkreatur (se även nästa punkt). Se punkt 1 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

- För nötkreatur med ursprung i medlemsstater med försumbar BSE-risk, dit Sverige räknas, betecknas som specificerat riskmaterial endast skalle utom underkäke och med hjärna och ögon samt ryggmärg från djur äldre än tolv månader. Se punkt 2 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

Länders och regioners BSE status finns listade på World organisation for animal health, OIE:s webbplats.

Förteckning över BSE status för olika länder. - World organisation for animal health - OIE

- Specificerat riskmaterial ska färgas in eller, i tillämpliga fall, märkas på annat sätt omedelbart när det avlägsnas och bortskaffas i enlighet med bestämmelserna i ABP-förordningarna. Se punkt 3 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.
- Specificerat riskmaterial ska i slakterier avlägsnas från livsmedel. Se punkt 4.1 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.
- Laceration av vävnad från det centrala nervsystemet med hjälp av ett avlångt, stavformigt instrument som förs in i hjärnskålen efter bedövning på nötkreatur, får och getter vars kött är avsett att användas som livsmedel eller foder ska inte användas till dess att alla medlemsstater klassificerats som länder med försumbar BSE-risk. Se punkt 6 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.
- Kött från huvudet på nötkreatur som är äldre än tolv månader ska tas ut i slakterier i enlighet med ett kontrollsystem som erkänts av den behöriga myndigheten, för att säkerställa att eventuell kontaminering av kött från huvud med vävnad från det centrala nervsystemet förhindras. Systemet ska

bland annat innefatta försegling av skotthål och foramen magnum samt en provtagningsplan med lämpliga laborietester för att upptäcka vävnader från det centrala nervsystemet. Se punkt 8.1 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

- Medlemsstaterna kan besluta att ha ett alternativt kontrollsystem på slakterierna för uttagning av kött från nötkreaturs huvud, som leder till en motsvarande minskning av kontamineringen av köttet från huvud med vävnad från det centrala nervsystemet. Se punkt 8.2 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001. Sverige har i dagsläget, 180302, inte fattat beslut om att ha ett alternativt kontrollsystem på slakterierna.
- Om uttagning sker utan att ett nötkreaturs huvud avlägsnas från bandtransportören eller krokarna ska punkterna 8.1 och 8.2 inte gälla. Se punkt 8.3 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

### Förordning (EG) nr 1069/2009

- Livsmedelsföretagaren ska utan dröjsmål samla in, identifiera och transportera animaliska biprodukter på ett sådant sätt att risk för människors och djurs hälsa undviks. Se artikel 21 i förordning (EG) nr 1069/2009.

Kontroll av animaliska biprodukter på godkända anläggningar

### Förordning (EU) nr 142/2011

- Alla nödvändiga åtgärder ska vidtas för att säkerställa att sändningar av animaliska biprodukter och produkter som framställts av dem kan identifieras, hållas avskilda och förbli möjliga att identifiera under insamling på den plats varifrån de animaliska biprodukterna kommer och under transport. Se kapitel II, punkt 1 i bilaga VIII till förordning (EU) nr 142/2011.

Kontroll av animaliska biprodukter på godkända anläggningar

Senast uppdaterad 8 juni 2021 Ansvarig grupp OK\_KS