SRM - kontroll vid slakt av nötkreatur

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

Här hittar du information om vad som bör undersökas och kontrolleras fysiskt vid kontroll av SRM-hantering vid slakt av nötkreatur. Du får också veta vad som kan krävas av livsmedelsföretagaren för att en acceptabel nivå skall kunna bedömas vara uppnådd.

Om kontrollen

I stycket ”Kontrollpunkter i ett tänkt flöde” här nedanför följer ett antal kontrollpunkter där SRM avskiljs eller hanteras vid slakt av nötkreatur. Observera att flödet kan variera från ett slakteri till ett annat.

Kontroll kan ske antingen vid enstaka positioner i flödet eller vid samtliga positioner.

De kontroller som beskrivs nedan utgår från att de djur som slaktas har ursprung i ett land med försumbar risk för BSE. Om så inte är fallet behövs ytterligare kontroller. Vidare se stycket om slakt av utländska djur på denna sida.

Slakt av utländska djur, importdjur

Om kontroll görs vid samtliga positioner är det viktigt att du som kontrollant följer hela flödet genom anläggningen från levande djur i skjutboxen till dess att slaktkropparna lämnar anläggningen. Även verksamheter (sidoflöden) som inte sker i direkt anslutning till det fysiska flödet av slaktkropparna behöver kontrolleras, till exempel lokal för lagring av SRM.

Utred följande frågor i flödet:

- Vid vilka arbetspositioner avskiljs eller hanteras SRM?
- Omfattar livsmedelsföretagarens förfaranden samtliga vävnader som är SRM enligt de regler som gäller?
- Finns det vid någon position i flödet risk för att livsmedel kontamineras med SRM eller risk för att andra animaliska biprodukter kontamineras med SRM?

Kontrollpunkter i ett tänkt flöde

Bedövning

- Kontrollera fysiskt att det inte förs in ett avlångt stavformigt instrument i hjärnskålen efter bedövning (laceration). Se punkt 6 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

Hudavdragning

- Kontrollera fysiskt att hud från skallen som kontaminerats med SRM i form av hjärna hanteras som SRM. Se avsnitt I, kapitel IV, punkt 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Se också kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se dessutom punkt 1 a i) i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

- Kontrollera fysiskt ett antal slaktkroppar för att se om SRM i form av ögon lossnar vid hudavdragning och att dessa ögon i sådana fall inte följer med huden utan hanteras som SRM. Se avsnitt I, kapitel IV, punkt 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Se också kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se dessutom punkt 1 a i) i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

Avtagning av skalle

- Kontrollera fysiskt att genomskärning av ryggmärg vid skallavskiljning utförs på ett sådant sätt att kontamination undviks. Se avsnitt I, kapitel IV, punkt 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Se också kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

- Kontrollera fysiskt att nödvändig information följer med tillräckligt långt fram i produktionslinjen för att det ska vara säkerställt att ett korrekt avgörande kan ske om skallar ska betraktas som SRM eller inte. Se punkt 1 a i) i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.
- Kontrollera fysiskt att skallarna hanteras så att kontaminering av tunga och kindkött med hjärnsubstans eller trasiga ögon undviks. För att kravet på att undvika kontamination ska anses uppfyllt ska någon form av korrigerande åtgärd ske då skallkött kontaminerats med SRM i form av till exempel trasiga ögon. Den korrigerande åtgärden kan lämpligen vara att kontaminerat kött sorteras som SRM tillsammans med skallen. Se avsnitt I, kapitel IV, punkt 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Se också kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Klyvning

- Kontrollera fysiskt vid den position där klyvning sker, att utrustning och eventuella händer som kontaminerats med SRM vid klyvning rengörs mellan varje slaktkropp. Se kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
- Kontrollera fysiskt vid den position där klyvning sker, att klyvspån som skulle kunna kontaminera livsmedel samlas upp och hanteras som SRM. Se kapitel VI, punkt 4 och kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se också artikel 21 i förordning (EG) nr 1069/2009.

Avlägsnande av ryggmärg

- Kontrollera fysiskt vid den position där ryggmärgen avlägsnas, att SRM i form av ryggmärg inklusive den av SRM kontaminerade pia mater – kärlhinnan – avlägsnas fullständigt och att dessa avlägsnade delar hanteras som SRM. Se kapitel VI, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se också punkt 1 a i) i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001. Se dessutom artikel 21 i förordning (EG) nr 1069/2009.

- Kontrollera fysiskt, vid position där ryggmärg avlägsnas, att utrustning och händer som kontaminerats med SRM rengörs mellan varje fall. Se kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

- Kontrollera fysiskt på ett antal slaktkroppar, vid en position efter företagets sista ryggmärgskontroll, att SRM i form av ryggmärg har avlägsnats fullständigt. Se kapitel VI, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se också punkt 1 a i) i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001. Se dessutom artikel 21 i förordning (EG) nr 1069/2009.

Skallskärning

- Kontrollera fysiskt att skallskärning sker i ordinarie slaktlinje och att denna nedskärning sker innan huvudet avlägsnas från bandtransportören eller krokarna. Om huvudet hanteras varsamt och kontamination undviks kan ytterligare fixering av huvudet accepteras. Syftet med de särskilda reglerna för skallskärning är att undvika kontaminering. Se kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se också punkt 8 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

- Kontrollera fysiskt att skallar som ska betraktas som SRM också hanteras som SRM. Underkäksbenet på nöt är inte SRM. Se kapitel VI, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se också punkt 1 a i) i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001. Se dessutom artikel 21 till förordning (EG) nr 1069/2009.

- Kontrollera fysiskt, vid position skallskärning, att utrustning och händer som kontaminerats med SRM rengörs mellan varje skalle. Se kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Position för rensning av slaktkroppar

- Kontrollera fysiskt att lokalt otjänligförklarat material som innehåller SRM de facto hanteras som SRM. Se kapitel VI, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se också punkt 1 a i) och punkt 4.1. a i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001. Se dessutom artikel 21 i förordning (EG) nr 1069/2009.
- Kontrollera fysiskt att totalt otjänligförklarade slaktkroppar som innehåller SRM de facto hanteras som SRM. Se kapitel VI, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se också punkt 1 a i)och

punkt 4.1.a i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001. Se dessutom artikel 21 i förordning (EG) nr 1069/2009.

Samtliga positioner där SRM hanteras

- Undersök genom att på plats iaktta och/eller fråga produktionspersonalen, vilka förfaranden som tillämpas för att säkerställa att allt SRM placeras direkt i tydligt märkta avfallsbehållare. Se kapitel IX, punkt 8 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
- Kontrollera fysiskt att behållare och/eller störtar för SRM är tydligt märkta. Se kapitel IX, punkt 8 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
- Kontrollera att SRM färgas in omedelbart efter avlägsnandet. Om det är säkerställt att sammanblandning mellan SRM och livsmedel och sammanblandning mellan SRM och andra animaliska biprodukter inte kan ske kan det accepteras att infärgning inte sker omedelbart efter avlägsnande. Detta om fördröjningen är nödvändig för att undvika att även livsmedel blir färgat. Se punkt 3 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.
- Undersök genom att på plats iaktta och/eller fråga produktionspersonalen, vilka förfaranden som tillämpas för att säkerställa att SRM som placerats i tydligt märkta avfallsbehållare inte förväxlas med eller kontaminerar livsmedel. Se kapitel VI, punkt 4 och kapitel IX punkt 8 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se också artikel 21 i förordning (EG) nr 1069/2009.
- Kontrollera fysiskt att behållare med SRM, i avvaktan på borttransport från lokal där livsmedel hanteras, placeras på ett sådant sätt att livsmedel inte förorenas. Se kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Slakt av utländska djur, importdjur

Observera att för nötkreatur med ursprung i länder med försumbar risk för BSE, dit Sverige räknas, omfattas endast följande av definitionen för SRM: skalle utom underkäke och med hjärna och ögon, samt ryggmärg från nötkreatur som är äldre än 12 månader. För länder med högre risk för BSE räknas ytterligare vävnader som SRM.

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

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

- Kontrollera om slakteriet tar emot djur med ursprung i andra länder. Om så är fallet ska ursprungslandets BSE-status kontrolleras. Har ursprungslandet lägre BSE-status än Sverige ska ytterligare vävnader hanteras som SRM och kontroll av att så sker ska utföras.
  Se vidare bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

Bedömning av kontrollresultatet

Utifrån resultatet av kontrollerna är det slutligen dags att göra en bedömning av om livsmedelsföretagaren lever upp till de krav som ställs i lagstiftningen.

Vad gäller SRM kan syftet med de aktuella kraven i regelverket sammanfattas med följande: livsmedelsföretagarens förfaranden ska säkerställa att faran för att livsmedel innehåller sjukdomsframkallande prioner från SRM reduceras till en acceptabel nivå. En acceptabel nivå kan bedömas vara uppnådd om livsmedelsföretagarens förfaranden kontinuerligt säkerställer att:

- material som ska betraktas som SRM avlägsnas från livsmedlet på slakteriet
- kontamination av livsmedel undviks i samband med avlägsnandet
- SRM som avlägsnats från livsmedlet inte utgör en direkt eller indirekt källa till kontaminering av livsmedlet eller animaliska biprodukter som inte är SRM
- SRM infärgas.