

SRM - kontroll vid slakt av får och get

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska genomföras av verkets egen personal utifrån kraven i lagstiftningen.

Här hittar du information om vad som bör undersökas och kontrolleras fysiskt vid kontroll av SRM-hantering vid slakt av får och get. Du får också veta vad som kan krävas av livsmedelsföretagaren för att man ska kunna bedöma att en acceptabel nivå är uppnådd.

Om kontrollen

Enligt bilaga V i förordning (EG) nr 999/2001 gäller för får och getter att 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 ska betecknas som specificerat riskmaterial (SRM).

Här nedanför, i stycket "Kontrollpunkter i ett tänkt flöde" finns ett antal kontrollpunkter där SRM avskiljs eller hanteras vid slakt av får och get. Observera att flödet kan variera från ett slakteri till ett annat.

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

Om kontroll görs vid samtliga positioner är det viktigt att du som kontrollant följer hela flödet genom anläggningen från levande djur 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 tarmrenseri och lokal för lagring av SRM,.

Utred följande frågor under 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

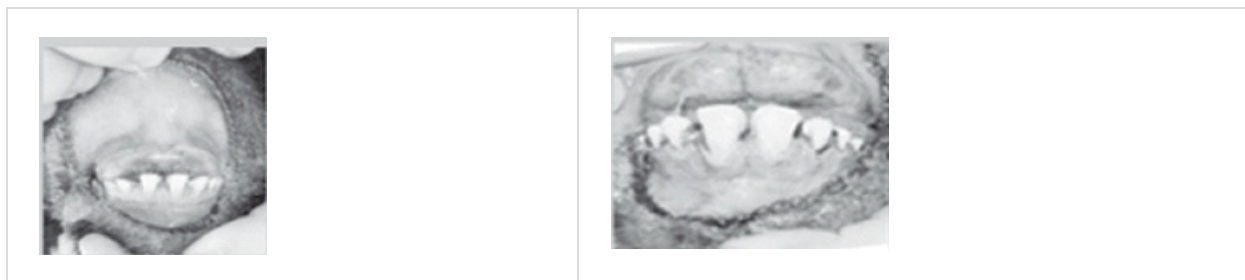
- Kontrollera fysiskt att det inte förs in ett avlångt stavformigt instrument i hjärnskålen efter bedövning (laceration). Se punkt 6 i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

Ålderskontroll, åldersmärkning

- Kontrollera fysiskt att nödvändig information tas fram, genom kontroll av tänder samt eventuellt kontroll av åldersuppgifter. Detta för att det ska vara möjligt att avgöra om slaktkroppen ska klyvas och ryggmärgen avlägsnas samt om huvudet ska betraktas som SRM eller inte. Slaktkroppen ska klyvas på djur som äldre än 12 månader eller som har en permanent framtand som trängt genom tandköttet. Se punkt 1 b i) i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.
- Kontrollera fysiskt att nödvändig information följer med tillräckligt långt fram i produktionslinjen. Detta för att det ska vara säkerställt att man korrekt kan avgöra om klyvning och avlägsnande av ryggmärg ska göras samt om huvudet ska betraktas som SRM eller inte. Se punkt 1 b i) i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.
- Kontrollera fysiskt att den information som tas fram förefaller vara korrekt genom att kontrollera tänder på ett antal skallar och jämföra med den ovan nämnda informationen. Se bild här nedanför. Se punkt 1 b i i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.



Alder	Framtänder
Lamm	Fyra par mjölktdänder
1 år	Ett par permanenta framtänder
2 år	Två par permanenta framtänder
3 år	Tre par permanenta framtänder
4 år	Fyra par permanenta framtänder



På bilden till vänster ses endast mjölktdänder. På bilden till höger ses två permanenta framtänder i mitten av underkäken.

- 1.
- 2.

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 och kapitel IX, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
- Kontrollera fysiskt att skallar inklusive skallens ögon som ska betraktas som SRM också hanteras som SRM. Se punkt 1 b i i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001. Se också kapitel IV, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se dessutom artikel 21 i förordning (EG) nr 1069/2009.
- Kontrollera fysiskt att skallar som betraktas som livsmedel inte har en permanent framtand som kommit fram genom tandköttet. Se punkt 1 b i i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

Klyvning

- Kontrollera fysiskt vid position klyvning, att klyvning sker i enlighet med den information som följt med fram i produktionslinjen. Se punkt 1 b i i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.
- Kontrollera fysiskt vid den position där klyvning sker, att utrustning och eventuella händer som kontamineras 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 – kärnhinnan – 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 b i) i bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001. Se dessutom artikel 21 i förordning (EG) nr 1069/2009.
- Kontrollera fysiskt, vid den 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 artikel 21 i förordning (EG) nr 1069/2009.

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 b i och punkt 4.1. a i bilaga V till förordning (EG) nr 999/200. 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 b 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. Detta 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 eller 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.

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 från får och get 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.

Senast uppdaterad 6 september 2023 Ansvarig grupp OK_KS