

ABP flöde vid slakt av svin

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

Här finner du ett generiskt flödesschema för slakt av svin, en av de verksamhetstyper där den officiella veterinären ska utföra revision enligt förordning (EG) nr 854/2004. Använd gärna schemat som stöd vid kontroll av flöde av ABP genom en livsmedelsanläggning.

Stall

Processteg	Animalisk biprodukt som hanteras i steget
Avlastning	<ul style="list-style-type: none">• Gödsel från djurtransporter• Djur som dött eller avlivats under transport
Stall	<ul style="list-style-type: none">• Gödsel från stall• Djur som avlivas i ankomsthallen

Oren avdelning

Processteg	Animalisk biprodukt som hanteras i steget
Avblodning	<ul style="list-style-type: none">• Blod• Blod från djur vilka otjänlighetsförklarats• Övrigt blod som inte är livsmedel
Avhårning/skrapning	<ul style="list-style-type: none">• Borst• Hudrester

Ren avdelning

Processteg	Animalisk biprodukt som hanteras i steget
Borttagning av penis Besiktning av penis	<ul style="list-style-type: none"> • Penis • Beslagtagna organ > otjänligförklarade organ
Urtagning bukorgan, könsorgan Besiktning av bukorgan, könsorgan	<ul style="list-style-type: none"> • Tarm, mage, talg, mag- och tarminnehåll, nätfett, mjälte, matstrupe, livmoder, foster • Beslagtagna organ > otjänligförklarade organ
Urtagning bröstorgan Besiktning bröstorgan	<ul style="list-style-type: none"> • Otjänligförklarade organ/delar av organ • Beslagtagna organ > otjänligförklarade organ • Arrest > otjänligförklarade organ
Klyvning	<ul style="list-style-type: none"> • Klyvspån
Besiktning kropp	<ul style="list-style-type: none"> • Lokalt otjänligförklarade kroppar (rensning) • Beslagtagna kroppar > otjänligförklarade kroppar • Arrest > otjänligförklarade kroppar
Rensning	<ul style="list-style-type: none"> • Bortrensat kött
Borttagning av ister	<ul style="list-style-type: none"> • Ister
Avskärning av svans	<ul style="list-style-type: none"> • Svans
Skallossning	<ul style="list-style-type: none"> • Kött från området kring stickkanalen
Ryggmärgssug	<ul style="list-style-type: none"> • Ryggmärg
Öronskärning	<ul style="list-style-type: none"> • Öron
Skallklippning	<ul style="list-style-type: none"> • Skalle
Klippning av framben	<ul style="list-style-type: none"> • Framben
Nedskärning av organ	<ul style="list-style-type: none"> • Hjärta, lungor, njure, njurfett, lever, gallblåsa, tunga, diafragma • Övrigt material, till exempel luftstrupe

Samtliga steg i flödet

- Material som samlas upp från filter i golvbrunnar eller filter, max 6 mm, på annan plats i anläggningen.
- Material i form av spill på golv under produktionen.
- Material som samlas upp vid rengöring efter produktion.
- Material från eventuella hygiensugar, där de är placerade i flödet.
- Material för fortbildning och forskning i det steg i flödet där det avskiljs.
- Material som av livsmedelsföretagaren klassas om från livsmedel till ABP i det steg i flödet där det klassas om (utgångspunkt).

Senast uppdaterad 7 juni 2021 Ansvarig grupp OK_KS