

# 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"><li>• Gödsel från djurtransporter</li><li>• Djur som dött eller avlivats under transport</li></ul>
Stall	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gödsel från stall</li><li>• Djur som avlivas i ankomsthallen</li></ul>

## Oren avdelning

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

## Ren avdelning

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

## 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