

Förorening på slaktkroppar av fjäderfä

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

Ta del av specifik information om förorening på slaktkroppar av fjäderfä, till exempel vid vilka processteg förorening oftast sker och hur förorenade slaktkroppar ska hanteras. Här får du som är officiell veterinär även veta hur du kan utföra kontroll av förorening på slaktkroppar.

Vad är förorening

Föroreningar på slaktkroppar av fjäderfä kan vara av olika slag. På den här sidan är föroreningar indelade i följande kategorier:

- innehåll från kräva
- övrigt mag- och tarminnehåll
- rester av mag- och tarmkanal
- galla
- övrig förorening.

Innehåll från krävan är odigererad, flytande eller fast ingesta. Färgen varierar beroende på djurets diet och kan vara grön, gul eller brun. Konsistensen kan vara fast till grymig, eller slemmig. Förorening med innehåll från krävan är identifierbara fläckar, torra partiklar eller vätska, som täcker en yta större än fem millimeter.

Övrigt mag- och tarminnehåll är varje identifierbar fläck eller material som kommer från matsmältningskanalen (från näbb till kloak), undantaget krävan. Färgen kan variera från olika nyanser av gult till grönt, brunt och vitt. Konsistensen är karakteristiskt halvfast till pasta och sammansättningen kan inkludera växtmaterial.

Rester av mag- och tarmkanalen är till exempel en bit av tarmen eller kloaken, som är fäst vid slaktkroppen. Kvarsittande rester indikerar att mag- tarmkanalen har brutit under organurtagningen och att slaktkroppen har kontaminerats med innehållet, även om själva kontamineringen (föroreningen) inte är synlig.

Galla är grön missfärgning av vävnad, som har orsakats av att gallblåsan har perforerats och dess innehåll har spridits.

Övriga föroreningar kommer från omgivningen och kan till exempel vara oljefläckar från omgivningen.

Kontaminering

Kontaminering innebär förekomst- eller införande av en fara, se artikel 2.1 f i förordning (EG) nr 852/2004. Faror är biologiska, kemiska eller fysikaliska agens som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt, se artikel 3.14 i förordning (EG) nr 178/2002.

På denna sida används förorening fortsättningsvis synonymt med kontaminering. Det beror på att texten fokuserar på "farliga föroreningar", som kan innehålla mikrobiologiska faror, till exempel *Campylobacter*.

Begreppet "kontaminering" på slaktkroppar omfattar inte endast kontaminering med fekalier, utan även med till exempel krävinnehåll och galla. Förorening med innehåll från organen i hela matsmältningssystemet (från näbb till kloak) ska betraktas som källa till kontaminering, det vill säga som om sådan förorening bär med sig fara. Kontaminering kan vara synlig eller inte synlig.

Slaktkroppar av fjäderfä får inte ha någon synlig kontaminering efter rengöringen och innan nedkyllningen. Se avsnitt II, kapitel IV, punkt 5 och 8 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Domslut med tolkning av bestämmelserna i avsnitt II, kapitel IV, punkt 5 och 8 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004

Faran campylobacter

I Sverige är campylobacter den främsta mikrobiologiska faran vid slakt av fjäderfä och den ska beaktas av livsmedelsföretagare under slaktprocessen. Litteratursammanställningar visar att slaktkroppar oftast kontamineras med campylobacter vid processtegen plockning och organurtag.

Campylobacter

Litteratursammanställningar- Research Gate

I Sverige finns ett officiellt erkänt kontrollprogram, campylobacterprogrammet, med Svensk Fågel som huvudman. Inom programmet tas prover på blindtarmar från varje flock slaktkyckling. Resultaten visar att förekomsten av campylobacter i svensk slaktkyckling oftast är högst från och med juni till och med september, även om det under vissa år skett utbrott med högre förekomst än normalt under höst och vinter.

Hur uppstår förorening

Under slaktprocessen är organurtagningen ett kritiskt moment, då förorening av slaktkroppar kan ske via innehåll från fåglarnas mag- och tarmkanal. Bakomliggande orsaker kan till exempel vara:

- diarré hos fågeln
- otillräcklig fasta före slakt
- dålig arbetsteknik vid manuell organurtagning
- otillräcklig justering av urtagningsmaskinen vid maskinell organurtagning, till exempel vid storleksvariationer inom eller mellan flockar.

Hur kan förorening förebyggas

Fjäderfäslakterier ska ha HACCP-baserade förfaranden på plats där de beaktar faran campylobacter och förebygger den utifrån varje anläggnings förutsättningar. Se artikel 5.2 i förordning (EG) nr 852/2004.

HACCP och flexibilitet

Förorening av kött ska undvikas. I synnerhet ska åtgärder vidtas för att urtagning av slaktkroppars organ sker utan att mag- och tarminnehåll kommer ut. Se avsnitt II, kapitel IV punkt 2. 5 i bilaga III till förordning 853/2004.

Fjäderfäslakteriers åtgärder för att förebygga föroreningar och faran campylobacter kan till exempel vara:

- kontinuerliga kontroller vid organurtagningen, så att inte mag- och tarpaket brister under processen
- regelbunden kontroll av inställningarna på urtagningsmaskinen, för att anpassa dem till slaktkropparnas storlek
- grundförutsättningar, till exempel god rengöring och underhåll av utrustning
- rengöring av slaktkroppar.

Hur ska förorenade slaktkroppar hanteras

Trots slakteriers förebyggande arbete enligt HACCP-principerna, händer det att slaktkroppar förorenas under slaktprocessen. När det sker ska all förorening avlägsnas (elimineras) utan onödigt dröjsmål från slaktkroppar, inklusive inre organ och andra biprodukter, som är avsedda att användas som livsmedel.

Förorenade slaktkroppar kan rensas online, eller tas bort från slaktlinjen för rensning före, eller i samband med besiktning efter slakt. Det finns även möjlighet att rengöra slaktkroppar efter besiktning, innan kylning. Se avsnitt II, kapitel IV, punkt 8 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Vetenskapliga studier visar att ändamålsenlig rengöring av slaktkroppar minskar förekomsten av campylobacter på fjäderfäkött.

Vad ska du som är officiell veterinär göra?

Kött skall förklaras otjänligt som livsmedel om det är nedsmutsat eller förorenat med fekalier eller annat. Se artikel 45 punkten r i förordning (EU) 2019/627.

Du som är officiell veterinär ska fatta beslut om att otjänligtförklara köttet som livsmedel, med stöd av artikel 45 punkten r om:

- du eller företagsanställd assistent vid besiktning efter slakt bedömer att en förorenad slaktkropp inte är

rengöringsbar i efterföljande steg

- du upptäcker att en förorenad slaktkropp är på väg in i kylan.

Kontroll av förorening på slaktkroppar

Planerade kontroller av förorening på slaktkroppar utförs med fokus på faran campylobacter. Kontroll kan till exempel utföras med:

- revision av HACCP-baserade förfaranden och mikrobiologiska kriterier
- kontroll vid urtagningen, förslagsvis genom inspektion,
- kontroll av slaktkroppar innan de åker in i kylan, förslagsvis genom inspektion,
- kontroll av slaktkroppar i kylan, förslagsvis genom inspektion.

Utöver planerade inspektioner är det alltid officiell veterinärs uppgift att reagera på alla former av föroreningar i samband med den dagliga besiktningen efter slakt.

Tillämpliga krav i lagstiftningen

Generella hygienkrav för slakterier finns i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien. De kraven kompletteras av bestämmelser i förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

Bedövning, avblodning, avhudning/plockning, urtagning och annan uppslaktning ska utföras utan onödigt dröjsmål och på ett sådant sätt att kontaminering av köttet undviks. I synnerhet ska åtgärder vidtas för att förhindra att mag- och tarminnehåll kommer ut under urtagningen. Se avsnitt II, kapitel IV, punkt 5 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Efter besiktning och urtagning ska slaktade djur rengöras så snart som möjligt. Se avsnitt II, kapitel IV, punkt 8 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Senast uppdaterad 1 oktober 2024 Ansvarig grupp LMK_KS