

Förorening på slaktkroppar av fjäderfä

Styrande instruktion för Livsmedelsverket

Här hittar du allmän information om förorening på slaktkroppar av fjäderfä under slaktprocessen, till exempel vid vilka processteg som föroreningar ofta sker och hur förorening kan förebyggas. Här finns även information om hur du kan utföra kontroll av förorening på slaktkroppar.

Vad innebär förorening på slaktkroppar av fjäderfä?

Förorening från mag- och tarmkanalen på fjäderfä är inte alltid synlig. Under slaktprocessen ska företagare därför se till att kontaminering av köttet undviks.

I Sverige är *Campylobacter* den vanligaste mikrobiologiska faran vid slakt av fjäderfä och den ska beaktas av livsmedelsföretagare under slaktprocessen. Litteratursammanställningar visar att slaktkroppar oftast förorenas med *Campylobacter* vid två steg under slaktprocessen: plockning och organurtag. Den huvudsakliga föroreningen sker ofta redan vid plockningen.

Campylobacter

Litteratursammanställningar

I Sverige finns ett officiellt erkänt kontrollprogram, *Campylobacter*programmet, 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 senare år (2014 – 2017) skett utbrott med högre förekomst än normalt under höst och vinter.

Fjäderfäslakterier ska ha HACCP-baserade förfaranden på plats där de beaktar faran *Campylobacter* och förebygger den utifrån varje anläggnings förutsättningar.

HACCP och flexibilitet

Exempel på fjäderfäslakteriers åtgärder för att förebygga föroreningar och faran *Campylobacter*:

- kontinuerliga kontroller vid urtagningen, 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.

Det finns utrymme i lagstiftningen för att rengöra slaktkroppar, även efter besiktningen efter slakt (PM-besiktningen), 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. En slaktkropp av fjäderfä får inte ha någon synlig kontaminering efter rengöringen och innan nedkylningen.

Hänvisning till lagstöd

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 eller plockning, urtagning och annan uppslaktning skall utföras utan onödigt dröjsmål och på ett sådant sätt att kontaminering av köttet undviks. I synnerhet skall 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. Observera att begreppet ”kontaminering” inte endast omfattar kontaminering med fekalier, utan även förorening med krävinnehåll och med galla.

I punkt 8 i samma rättsakt står "Efter besiktning och urtagning skall slaktade djur så snart som möjligt rengöras och kylas ned till en temperatur på högst 4 °C, utom om köttet styckas när det är varmt".

Det finns även krav på kontrollmyndigheten att fatta beslut om kött för att förhindra att förorenat kött går vidare i livsmedelskedjan. "Kött skall förklaras otjänligt som livsmedel om det [...] är nedsmutsat eller förorenat med fekalier eller annat". Se punkt r i artikel 45 i förordning (EU) 2019/627.

Kontroll av förorening på slaktkroppar

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 1-2 gånger per år,
- kontroll vid urtagningen, förslagsvis genom inspektion,
- kontroll av slaktkroppar innan de går in i kylan, förslagsvis genom inspektion,
- kontroll av slaktkroppar i kylan, förslagsvis genom inspektion.

Senast uppdaterad 16 december 2019 Ansvarig grupp OK_KS