

Rena djur till slakt

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

Kontrollen av att tama hov- och klövdjur till slakt är rena ska genomföras av Livsmedelsverkets personal. Här hittar du de regler som gäller och information om HACCP-baserade förfaranden för förorenade djur.

Ansvar för att djuren är rena

För produktion av säkra livsmedel är det mycket viktigt att de djur som slaktas är rena. Det finns flera krav i lagstiftningen på det. Kraven ligger på leverantörer av djur, slakterier och behöriga myndigheter.

Målen för HACCP-baserade förfaranden

Det finns krav på slakterier att följa de sju HACCP-principerna för att garantera att alla djur som tas emot till slakteriet är rena. Det gäller även om slakteriet i sin HACCP inte identifierat faror som är förknippade med förorenade djur. Det gäller också om slakteriet inte identifierat kritiska styrpunkter enligt andra HACCP-principen, vilket i sin tur innebär att kontroll mot första och andra principen inte behöver utföras då principernas utfall redan är givet av lagstiftningen.

Det framgår av avsnitt II, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004 att livsmedelsföretagare som driver slakterier ska se till att de förfaranden som de har infört i enlighet med de allmänna kraven i artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004 uppfyller de krav som anses nödvändiga efter en faroanalys samt de särskilda krav som förtecknas i punkt 2 i samma avsnitt. Av denna punkt framgår att det genom förfarandena ska garanteras att varje djur, eller i förekommande fall, varje parti djur som tas emot på slakteriets område är rent.

Princip 3

När du gör en kontroll av HACCP för rena djur till slakt kan du börja med tredje principen det vill säga artikel 5.2.c i förordning (EG) nr 853/2004.

Slakteriet måste ha fått någon typ av leverantörsgarantier och ha satt ett gränsvärde som skiljer acceptabelt från oacceptabelt för dessa garantier.

Den som levererar djur till slakt ska garantera att de är rena, vilket vanligtvis görs genom att skriva under en leverantörssedel/djurägar-försäkran. Slakteriet ska meddela sina leverantörer om vad som anses vara ett rent djur och när det gäller nötkreatur finns broschyren "Bedömning av gödselförorenade slaktdjur" som grund för vad som är att betrakta som ett rent djur. Broschyren är framtagen av bransch-organisationen Svenska Köttföretagen och ersätter KCFs (Kött- och Charkföretagen) "Ny norm för bedömning av gödselförorenade slaktdjur". Djurens renhetsgrad är indelad i fyra kategorier, 0-3, där kategori 0 är bedömningsgräns för vad som är att betrakta som ett rent djur.

Kraven på att slaktdjur ska vara rena innan de levereras till slakt finns i förordning (EG) nr 852/2004, bilaga I, del A: II, punkt 4.c.

Bedömning av gödselförorenade slaktdjur - Svenska Köttföretagen

Princip 3 – Fastställda kritiska gränsvärden

Kontroll av gränsvärde

Kontrollera att:

- slakteriet har satt upp ett gränsvärde som bedöms vara adekvat.

En korrekt leverantörsgaranti som utfärdats av det livsmedelsföretag som äger djuren när de säljs eller levereras till slakteriet (leverantören) bedöms vara ett adekvat gränsvärde. Garantin ska vara underskriven av leverantören (djurägaren) eller någon som fått delegation för uppgiften av djurägaren.

Garantin kan finnas på ett vanligt papper eller som ett elektroniskt dokument.

Princip 4

När det gäller den fjärde HACCP-principen ska du kontrollera att slakteriet har effektiva rutiner för övervakning av gränsvärdet. Slakteriet behöver övervaka att alla leveranser av djur överensstämmer med det som garantin omfattar. Övervakningen ska omfatta alla djur och partier av djur.

Det är det mottagande slakteriet som avgör om djur levererats som ett parti eller som individer. Här finns ingen gränsdragning i lagstiftningen, men vid kontroll är det rimligt att bedöma att de flesta leveranser av slaktsvin utgör partier av djur. Det är också rimligt att bedöma att leveranser av enstaka nöt eller får inte utgör ett parti.

Garantin ska innehålla information om att alla levererade djur är rena och det ska inte finnas noteringar om att något djur inte är rent. Det ska heller inte vara så att delar av garantin är överstruken.

Det är bara den person som äger djuren vid leveranstillfället som får utfärda/signera leverantörsgarantin. Djurägaren kan dock delegera uppgiften till en annan person som har kännedom om djuren, vanligtvis någon anställd på gården. Det kan således vara någon annan än djurägaren personligen som signerar garantin. Slakteriets rutiner ska säkerställa att garantien kommer från djurägaren.

I följande fall bedömer Livsmedelsverket att leverantörsgarantin kommer från djurägaren och är en effektiv övervakning i CCP:

- Det finns elektroniska dokument som går att spåra till djurägaren, exempelvis e-post, på inloggad webbplats eller liknande.
- Det finns en läsbar namnteckning, eller en signatur och namnförtydligande, som överensstämmer med leverantörens namn på intransportsedeln.
- Det finns en intransportsedel som innehåller signatur, namnförtydligande och titel. Titeln ska vara relevant, exempelvis stallförman, djurskötare eller liknande.
- Det finns ett annat sätt där slakteriet säkerställer att leverantörsgarantin kommer från djurägaren.

I följande fall bedömer Livsmedelsverket att det **inte** föreligger en effektiv övervakning i CCP:

- En leverantörsgaranti som är signerad men inte kan härledas till djurägaren på grund av att namnförtydligandet är otydligt eller att ev. titel saknas. Det är inte tillräckligt att exempelvis transportören ser till att någon vid lantbruket undertecknar leverantörsgarantin som ersättning till att titel saknas.
- Underskriften är ersatt av en stämpel med namnet på djurägaren.

Övrig bedömning av leverantörsgarantin:

- Leverantörsgarantin kan inte utfärdas i förskott utan ska lämnas i samband med att djuren lastas för transport till slakteriet.

Princip 4 – Övervaka kritiska stympunkter

Kontrollera att slakteriet kontinuerligt övervakar att leverantörsgarantin:

- är korrekt,
- innefattar garanti av att alla djur är rena och
- är underskriven av behörig person.

Princip 5

Den femte HACCP-principen handlar om att fastställa och vidta korrigerande åtgärder när företaget upptäcker att gränsvärdet har överskridits, i detta fall vilken åtgärd slakteriet ska vidta då de vid övervakningen av leverantörsgarantier upptäckt att gränsvärdet har överskridits.

Den första åtgärden slakteriet ska vidta, om gränsvärdet har överskridits, är att se till att de aktuella djuren inte slaktas. Slakteriet ska därefter alltid underrätta officiell veterinär (OV). Om det är möjligt för slakteriet att skaffa fram garantier från leverantören om att djuren är rena bör det göras. I annat fall ska OV undersöka de aktuella djuren och avgöra om de är rena och kan slaktas.

Om det helt saknas korrekta leverantörsgarantier för djuren kan OV inte tillåta att djuren slaktas. Då måste slakteriet skaffa fram korrekta garantier för att OV ska kunna tillåta slakt. Slakteriet ska också vidta åtgärder på längre sikt så att korrekta garantier kommer till slakteriet framöver.

Princip 5 – Fastställda korrigerande åtgärder

Kontroll av åtgärder då gränsvärdet överskrids

Kontrollera att:

- slakteriet har bestämt adekvata åtgärder som vidtas när gränsvärdet överskrids. Åtgärderna ska som ett minimum innefatta att djuren inte slaktas och att OV underrättas.

Princip 6

Enligt den sjätte HACCP-principen ska företaget verifiera att det man gör är effektivt. Slakteriets verifiering av att garantierna är korrekta när det gäller djurens renhet är till vissa delar samma moment som slakteriets övervakning av att alla djur som ska slaktas är rena. Se Gräns för rena djur under avsnittet Slakthygien.

Slakthygien

Verifiering behöver inte ske kontinuerligt utan kan göras regelbundet av slakteriet och ske efter att djuren avlivats. Det mest praktiska genomförandet bör dock vara att verifieringen sker samtidigt som övervakningen av att djuren är rena innan de slaktas.

Princip 6 – Verifiera att åtgärderna fungerar effektivt

Kontroll av företagets rutiner för verifiering

Kontrollera att slakteriet åtminstone har följande rutiner för verifiering:

- djur som tas emot, och för vilka garantier har lämnats om att de är rena, faktiskt är rena när det gäller föroreningar som uppstått innan djuret transporterades till slakteriet (intorkad gödsel, lera eller annan förorening) och att
- en HACCP-ansvarig regelbundet verifierar att övervakningen av leverantörsgarantierna sker korrekt.

Princip 7

Sjunde principen handlar om dokumentation. Rutinerna för HACCP för slakt av rena djur behöver inte vara skriftliga om det vid kontroll visar att de som utför alla de aktuella uppgifterna som rutinerna omfattar gör det korrekt och likriktat. I annat fall ska rutinerna vara skriftliga.

Övervakningen behöver bara dokumenteras när gränsvärdet överskrids. Åtgärderna som vidtas när gränsvärdet överskridits, utöver att OV kontaktas, ska dokumenteras.

Verifieringen behöver inte dokumenteras om den sker samtidigt som övervakningen av att djuren är rena innan de slaktas. Däremot ska fynd av föroreningar som uppstått innan djuret levererades till slakteriet (intorkad gödsel, lera eller annan förorening) dokumenteras. Även de åtgärder som vidtas, utöver att OV kontaktas, ska då dokumenteras.

Princip 7 – Dokumentation och journaler

Kontroll av dokumentation

Kontrollera att:

- de operatörer som berörs av övervakning och verifiering känner till hur de ska arbeta, vilket kan redovisas skriftligt eller muntligt,
- dokumentation av fynd och åtgärder sker då gränsvärdet överskridits och
- fynd och åtgärder dokumenteras när verifieringen visar att processen inte är styrd.

Slakthygien

Av avsnitt I, kapitel IV, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 framgår ytterligare krav på att djur till slakt ska vara rena.

”Livsmedelsföretagare som driver slakterier där tama hov- och klövdjur slaktas skall se till att följande krav uppfylls:

[...]

4. Djuren måste vara rena.”

Det betyder att det förutom kraven för HACCP-baserade förfaranden när det gäller leverantörsgarantier, ställs ytterligare krav på slakterierna att se till att alla djur som ska slaktas är rena. Det i sin tur innebär att slakterierna på något sätt, utöver att kontrollera att djuren är rena när de inkommer till slakteriet, också måste se till att de kan hålla sig rena fram till slakt.

Gräns för rena djur

Som beskrivits under tredje principen ovan behöver slakteriet ha någon typ av garantier för att de djur som inkommer till slakt är rena. Utöver det måste slakteriet också ha grundförutsättningar på plats när det gäller uppställningen av djuren som möjliggör att djuren inte blir förorenade under uppställningstiden. Enligt avsnitt I, kapitel II, punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska slakterierna ha lämpliga och hygieniska slaktdjursstall eller, om klimatet tillåter det, slaktdjursfällor som är lätta att rengöra och desinficera.

För att slakteriet ska kunna säkerställa att djur som tas emot till slakt är rena måste de på något sätt kontrollera att alla djur verkligen är rena innan de slaktas.

Ett sätt för slakteriet att uppfylla kravet på att djuren måste vara rena innan de slaktas är att de vid mottagningen av djuren kontrollerar att alla djur är rena och att de har fungerande grundförutsättningar när det gäller uppställningen av djuren.

Kontroll av gräns för rena djur

Kontrollera att slakteriet:

- har bestämt en gräns för vad som är ett rent djur, en sådan gräns ska finnas för alla djurslag som slaktas på anläggningen,
- på något sätt övervakar att denna gräns inte överskrids, det vill säga att alla djur som går till slakt är rena och
- har rutiner som gör att djur inte blir förorenade under uppställning.

Åtgärder om djur inte är rena

Om djuren inte är rena får slakteriet inte slakta djuren utan måste först underrätta OV om detta. Det är sedan OV som beslutar om djuren får slaktas efter att ha tagit del av företagets åtgärder. Enligt artikel 11.4 i förordning (EU) 2019/627 ska besiktningen före slakt innefatta verifiering av att livsmedelsföretagaren har fullgjort sin skyldighet att säkerställa att djurens hud, skinn eller päls har rengjorts, så att man undviker alla oacceptabla risker för förorening av det färska köttet under slakten.

Kategori 1 - djur

OV ska säkerställa att djur för vilka det finns en oacceptabel risk för förorening inte slaktas för att användas som livsmedel om de inte rengörs i förväg. Detta framgår av artikel 43.2 i förordning (EU) 2019/627. Vad en acceptabel risk innefattar beskrivs nedan.

Slakteriet skulle kunna få generell tillåtelse att slakta kategori 1-djur utan att OV behöver underrättas vid varje enskilt tillfälle. För att slakteriet ska få generell tillåtelse måste OV göra bedömningen att slakteriet med sin ordinarie slaktteknik inte behöver vidta särskilda försiktighetsåtgärder och kan slakta kategori 1-djur utan att det uppstår en oacceptabel risk för förorening av det färska köttet under slakten.

Det förutsätter dock att slakteriet använder och följer normen när det gäller kategorisering av intorkad gödsel på nötkreatur. Då det saknas norm för andra djurslag än nöt är det i nuläget endast nötkreatur som kan vara kategori 1-djur.

Bedömning av gödsel förorenade slaktdjur - Svenska Köttföretagen

Initialt behöver OV fråga slakteriet om de önskar slakta kategori 1-djur. Om så är fallet måste OV undersöka och bedöma om det är möjligt. Resultatet dokumenteras i ett allmänt ärende. När revision/inspektion sedan utförs, kontrolleras att företagets rutiner stämmer överens med resultatet i det allmänna ärendet. OV ska vid behov göra en kontroll av slakthygienen längs hela slaktlinjen när orena djur slaktas. Om OV redan är väl bekant med slakteriets rutiner kan det räcka att undersöka slakresultatet på beslagsbanan. Uppfyller företaget inte rutinerna kan de fortsättningsvis inte slakta kategori 1-djur utan att först meddela OV.

Vid bedömning av slaktteknik, observera då särskilt utformningen av slaktlinjen, snittläggning genom huden, hudavdragning och personlig hygien. Om OV tillåter att slakteriet inte behöver underrätta OV vid slakt av kategori 1-djur ska det dokumenteras i ett allmänt ärende. Namnge ärendet "Generell tillåtelse av slakt av kategori 1-djur".

Standardfras som kan användas vid dokumentation: Ordinarie slaktrutiner har granskats och bedömts vara tillräckliga för slakt av kategori 1-djur utan att slakteriet behöver vidta särskilda försiktighetsåtgärder. Bedömningen är att slakteriet med ordinarie slaktrutiner klarar att slakta kategori 1-djur utan att det uppstår en oacceptabel risk för förorening av köttet under slakten. Slakteriet ges därför generell tillåtelse att slakta kategori 1-djur enligt instruktion 'Rena djur till slakt' utan att först meddela officiell veterinär.

Kontroll av rutiner för åtgärd vid upptäckt av orena djur

Kontrollera att:

- slakteriet har rutiner för att inte slakta djur som inte är rena utan att först underrätta OV, undantaget kategori 1-djur som OV gett generell tillåtelse att slakta utan att först underrätta OV.

Det är sedan OV som efter dialog med företaget avgör om djuret/djuren kan slaktas upp på ett hygieniskt sätt.

Rengöring innan slakt/uppslaktning

En möjlighet för slakterier att se till att djuren är rena vid slakt är enligt artikel 43.2 i förordning (EU) 2019/627 att rengöra djuren på slakteriet. Rengöring av levande djur på slakteri är dock i många fall direkt olämpligt, eftersom det för de flesta djurslag orsakar onödig stress hos djuren och därmed är svårt att göra på ett djurskyddsmässigt acceptabelt sätt. Det gäller särskilt intorkade gödsel föroreningar.

Skulle ett slakteri bestämma sig för att rengöra levande djur på slakteriet måste de först ta fram standardrutiner för hur det ska kunna ske på ett djurskyddsmässigt acceptabelt sätt. En annan åtgärd kan vara att slakteriet istället rengör djuren eller kritiska områden på djuren efter avlivning, men före uppslaktning. Slakteriet måste då också kunna visa att resultatet av rengöringen faktiskt leder till att uppslaktningen kan ske hygieniskt.

Kontroll av rutin för rengöring av orena djur

Kontrollera:

- om slakteriet har någon planerad åtgärd för rengöring av djur i de fall det skulle komma in djur till slakt som inte är rena och bedöm om åtgärden leder till att djuren blir tillräckligt rena och kan slaktas hygieniskt och
- att rengöringen av djuren kan ske på ett djurskyddsmässigt acceptabelt sätt alternativt om det kan

utföras efter avlivning, men före uppslaktning.

Slakt av djur som inte är rena, undantaget kategori 1-djur med generell tillåtelse

Om slakteriet vill slakta djur som inte är rena ska slakteriet underrätta OV om det och låta OV bedöma om slakt kan tillåtas. OV ska då göra en bedömning av om det finns en oacceptabel risk för förorening av köttet under slakten. OV ska säkerställa att djur för vilka det finns en oacceptabel risk för förorening inte slaktas för att användas som livsmedel om de inte rengörs i förväg. Detta framgår av artikel 43.2 i förordning (EU) 2019/627.

Vid bedömningen ska OV ta hänsyn till de åtgärder slakteriet uppger att man tänker tillämpa för att förhindra kontaminering av slaktkroppen vid slakt av djuret/djuren, till exempel genom att:

- öka bemanningen på slaktbandet eller sänka bandhastigheten, för att kunna vidta särskilda slakttekniska åtgärder
- slakta djuret/djuren i särskild ordning
- utföra uppslaktning med lucka till andra djur.

Om slakteriet inte vidtar lämpliga åtgärder och OV anser att det finns en risk för kontaminering av köttet ska OV fatta ett formellt beslut som grundar sig på artikel 43 i förordning (EU) 2019/627. Ett sådant beslut innebär att OV avisar det/de aktuella djuren från slakt. Mall för beslut om avisande av djur finns i Public 360°.

Beslutsmotivering: Kraftigt förorenade djur som inte går att slakta upp hygieniskt i enlighet med artikel 43.2 i förordning (EU) 2019/627.

Kontroll av rutin vid slakt av orena djur

Kontrollera att:

- slakteriet har rutiner för att underrätta OV i de fall slakteriet vill slakta djur som inte är rena.

Om OV tillåter att slakteriet, efter att ha vidtagit åtgärder om exempelvis sänkt bandhastighet, får slakta förorenade djur ska OV kontrollera att åtgärderna har avsedd effekt. Det innebär att OV ska kontrollera att slaktkropparna inte blir oacceptabelt förorenade under uppslaktningen.

Dokumentation av kontrollens resultat

Kontroll av målen med HACCP-baserade förfaranden ska redovisas på rapporteringspunkt L02.

L02 - HACCP-baserade förfaranden som garanterar att djur som tas emot på slakteriets område är rena

Kontroll av slakthygien redovisas på rapporteringspunkt J99.

J99 - Övriga grundförutsättningar

Senast uppdaterad 16 september 2021 Ansvarig grupp OK_KS