

# Kontrollplanering - Kött och chark

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

Denna plan gäller för kött- och charkanläggningar som är godkända enligt 853/2004.

## Kött och chark - Kontrolleras varje år 2021-2023

| Beskrivning, lagstiftning och länkar   | Rapportering   |
|--|--|
| <p><b>Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter</b></p> <p>Ta reda på samtliga produkter som tillverkas på företaget och avgör om dessa ryms inom den eller de verksamheter som anläggningen är godkänd för.</p> <p>Se mer information i stöd Kött &amp; Chark Basutbildning. (Internt material Livsmedelsverket)</p> <p>A - Administrativa krav</p> | <p><b>A01</b> Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter</p>                                  |
| <p><b>Framställning, produktion, bredning , import eller förvaring av ekologiska produkter</b></p> <p>Står företaget under något godkänd kontrollorgan?</p> <p>A - Administrativa krav</p>   | <p><b>A04</b> Anmälan om framställning/produktion, beredning, import eller förvaring av ekologiska produkter</p> |
| <p><b>Anmälan fri från</b></p> <p>Glutenfria/Laktosfria</p> <p>Har företaget anmält det till livsmedelsverket?</p> <p>A - Administrativa krav, A99 - Övriga krav</p>   | <p><b>A11</b> Anmälan om fri från</p>  |

| Beskrivning, lagstiftning och länkar  | Rapportering  |
|---|---|
| <p><b>HACCP-kritiska styrpunkter</b></p> <p>Livsmedel med annat avdödningssteg än värmebehandling – lufttorkade, syrade, kallrökta(inklusive malet och köttberedningar avsedda att ätas råa).</p> <p>Kontroll av styrning/övervakning/validering bör göras varje år.</p> <p>Förordning (EG) nr 852/2004<br/>Artikel 5, punkt 1</p> <p>Se mer information i stödutbildning HACCP (Internt material Livsmedelsverket)</p> <p>Se mer information i stöddokument Kallrökt fermenterad korv. (Internt material Livsmedelsverket)</p> | <p><b>K01</b> Faroanalys och kritiska styrpunkter</p>     |
| <p><b>HACCP – Mikrobiologiska kriterier</b></p> <p>Rätt analys/kriterium beroende på produktkategori.</p> <p>Rätt antal -provtagningstillfällen.</p> <p>Tolkning av gränser.</p> <p>Utvidgad provtagning vid fynd(Listeria, Salmonella)</p> <p>Förordning (EG) nr 2073/2005</p> <p>Kontroll av mikrobiologiska kriterier</p> <p>Listeriaprovtagning av ätfardiga livsmedel</p>  | <p><b>K02</b> Mikrobiologiska kriterier för livsmedel</p> |

| Beskrivning, lagstiftning och länkar   | Rapportering   |
|--|--|
| <p><b>Handel inom EU</b></p> <p>Kontroll av Salmonellagarantier. Dokumentation, provtagning, rutiner vid tolkning av analysresultat.</p> <p>Salmonellagarantier för kött avsett till värmebehandling- ej samma krav, dokumentation ska dock finnas.</p> <p>Kontroll vid införsel av "köttberedningar"- Visa företag anger att köttet blandas med 2% salt för att kringgå Förordning (EG) nr 1688/2005.</p> <p>Förordning (EG) nr 1688/2005 gällande särskilda salmonellagarantier för sändningar till Finland och Sverige av vissa köttsorter och ägg</p> <p>Livsmedelsverket föreskrifter (LIVSFS 2005:22) om Kontroll vid handel med animaliska livsmedel inom den Europeiska Unionen</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004</p> <p>Handel inom EU</p> | <p><b>M01</b> Salmonellagarantier vid införsel</p>   |
| <p><b>Spårbarhet</b></p> <p>Information om tillverkningsdatum och datum för infrysning för livsmedel av animaliskt ursprung</p> <p>Specificerade spårbarhetskrav för livsmedel av animaliskt ursprung</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004, avsnitt IV i bilaga II<br/>SLVFS 1993:20</p>   | <p><b>H04</b> Identifieringsmärkning av produkter av animaliskt ursprung</p> <p><b>H06</b> Information om tillverkningsdatum och datum för infrysning för livsmedel av animaliskt ursprung</p> |
| <p><b>Temperaturkriterier/ hygien vid styckning och urbening</b></p> <p>Vid styckning och urbening inklusive lagring och transport.</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004, bilaga II, kapitel III, V och VII</p> <p>Avsnitt II, kapitel III, och V gäller fjäderfä.</p>   | <p><b>J08</b> Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</p> <p><b>J03</b> Hygien före, under och efter processen</p>   |

| Beskrivning, lagstiftning och länkar   | Rapportering   |
|--|--|
| <p><b>Krav för produktionsanläggningar (malet kött, köttberedningar och köttprodukter.)</b></p> <p>Specifika krav för produktionsanläggningar.</p> <p>Krav för råvaror</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt V</p> <p>Avsnitt VI (köttprodukt)</p> | <p><b>J08</b> Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</p> <p><b>J03</b> Hygien före, under och efter processen</p> |

## Kött och chark - Kontrolleras år 2021

| Beskrivning, lagstiftning och länkar   | Rapportering   |
|--|--|
| <p><b>Hygien före processen</b></p> <p>Samtliga anläggningar. Kontroll av rengöring före produktionens start.</p> <p><b>BLOCKKONTROLL – SEPTEMBER</b></p> <p>Förordning (EG) nr 852/2004</p> <p>Rengöring</p>  | <p><b>J03</b> Hygien före, under och efter processen</p>                                       |
| <p><b>Operativt mål 9 – Ingredienser/allmän livsmedelsinformation</b></p> <p>Aktuellt på anläggningar som har ingredienser som kvalificerar till mängdangivelse eller allergenmärkning</p> <p>Operativt mål 9 - Uppgifter om ingredienser</p>  | <p><b>B02</b> Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p>                |
| <p><b>Nyckelhålsmärkning, samt frivillig information</b></p> <p>Uppfyller företaget de kriterier som finns i LIVSFS 2005:9</p> <p>Halal, krav, svensk kött mm.</p> <p>C - Särskild märkning och information</p> <p>Förordning (EU) nr 1169/2011, artikel 7</p>   | <p><b>C01</b> Nyckelhålsmärkning</p>   |
| <p><b>Info om gluten</b></p> <p>Glutenfri" och "mycket låg glutenhalt</p> <p>Förordning (EG) nr 828/2014</p>   | <p><b>C07</b> Information till konsumenter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten</p> |
| <p><b>Temperaturkriterier</b></p> <p>Kontroll av företag som tinar upp kött- rutiner.</p> <p>Kontroll av kyl/frystransporter - företagets egen kontroll/kontroll av bilens utrustning m.m.</p> <p>Kontroll av frysar - LF som levererar frysta livsmedel- automatisk registrering ev. larm?</p> <p>Förordning (EG) nr 852/2004</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004</p> <p>LIVSFS 2006:1</p> <p>Förordning (EG) nr 37/2005</p> <p>Temperatur</p> | <p><b>J08</b> Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</p>          |

## Kött och chark - Kontrolleras år 2022

| Beskrivning, lagstiftning och länkar  | Rapportering  |
|---|---|
| <p><b>Livsmedelstillsatser</b></p> <p>Godkända livsmedelstillsatser, rätt mängd, rätt produktkategori</p> <p><b>BLOCKKONTROLL - JANUARI</b></p> <p>Tillsatser</p>   | <p><b>I01</b> Livsmedelstillsatser</p>                            |
| <p><b>Aromer</b></p> <p>Godkända rökaromer</p> <p>Övriga aromer</p> <p>Aromer</p>   | <p><b>I02</b> Aromer inklusive rökaromer</p>                      |
| <p><b>ABP</b></p> <p>Kategorisering (Kat 1 och 2) är aktuellt, insamling, bortskaffande.</p> <p>Kontroll av dokumentation-handelsdokument.</p> <p>styckningsanläggningar skall revideras varje år.</p> <p>Animaliska biprodukter ABP inklusive SRM</p> <p>Jordbruksverket: Vägledning abp</p> <p>Tabeller som tar upp de animaliska biprodukterna av respektive kategori.</p> | <p><b>X01</b> Kategorisering ABP</p>                              |
| <p><b>Listeria i fiskeriprodukter och charkuteriprodukter (operativt mål 21)</b></p> <p>Produktion av kallrökt och gravad fisk eller produktion av rökt eller kokt skivad påläggsmat (skinka och kalkon).</p> <p>Listeria i fiskeriprodukter och i charkuteriprodukter (operativt mål 21) 2020-2022 - Mikrobiologiska risker</p>  |   |
| <p><b>Handelsnormer</b></p> <p>Kött av nötkreatur som är yngre än tolv månader.</p> <p>Förordning (EU) nr 1308/2013, del I i bilaga VII</p> <p>Förordning (EG) nr 700/2007</p>  | <p><b>E01</b> Kött av nötkreatur som är yngre än tolv månader</p> |

|   |  |
|---|--|
| Beskrivning, lagstiftning och länkar  | Rapportering   |
| <p><b>Ursprungsmärkning</b></p> <p>Ursprungsmärkning av nötkött</p> <p>Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött</p> <p><b>BLOCKKONTROLL - SEPTEMBER</b></p> <p>Förordning (EG) nr 1760/2000</p> <p>Förordning (EG) nr 1825/2000.</p> <p>Förordning (EU) nr 1169/2011, artikel 26.2</p> <p>Förordning (EU) nr 1337/2013</p> | <p><b>H03</b> Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött</p> <p><b>H11</b> Ursprungsmärkning av nötkött</p> |
| <b>2023</b>   |  |
| Beskrivning, lagstiftning och länkar  | Rapportering   |
| <p><b>HACCP-mikrobiologiska kriterier</b></p> <p>Listeriaprovtagning-ätfärdiga</p> <p>Produkter som går "över gränsen"-tolkning (t.ex. köttberedningar avsedda att ätas råa)</p> <p><b>BLOCKKONTROLL - JANUARI</b></p> <p>Förordning (EG) nr 2073/2005</p> <p>Listeriaprovtagning av ätfärdiga livsmedel</p>                                    | <p><b>K02</b> Mikrobiologiska kriterier för livsmedel</p>  |
| <p><b>HACCP-Hållbarhet</b></p> <p>Analys, branschriktlinjer, egna studier m.m</p> <p>Förordning (EG) nr 852/2004</p> <p>Förordning (EG) nr 2073/2005</p>  | <p><b>K02</b> Mikrobiologiska kriterier för livsmedel</p>  |
| <p><b>Värmebehandling av livsmedel som släpps ut i hermetiskt slutna behållare</b></p> <p>Sous-vide produkter, konserver, pastej, m.m.</p> <p>Täthetskontroller.</p> <p>Kontroll av FCM dokumentation (godkänd för ändamålet)</p>   |  |

| Beskrivning, lagstiftning och länkar   | Rapportering  |
|--|---|
| <p><b>Skyddade beteckningar</b></p> <p>GTS: Falukorv</p> <p>Anmälan om produktion av falukorv.</p> <p><b>BLOCKKONTROLL - SEPTEMBER</b></p> <p>Förordning (EU) nr 1151/2012, avdelning III</p> <p>Se produktspecifikation,<br/>Förordning (EG) nr 509/2006</p> <p>D - Skyddade beteckningar</p> | <p><b>D01</b> Garanterad traditionell specialitet (GTS)</p> |

Kött och chark - Kontrolleras år 2023



| Beskrivning, lagstiftning och länkar   | Rapportering  |
|--|---|
| <p><b>HACCP-mikrobiologiska kriterier</b></p> <p>Listeriaprovtagning-ätfärdiga</p> <p>Produkter som går "över gränsen"-tolkning (t.ex. köttberedningar avsedda att ätas råa)</p> <p><b>BLOCKKONTROLL - JANUARI</b></p> <p>Förordning (EG) nr 2073/2005</p> <p>Listeriaprovtagning av ätfärdiga livsmedel</p> | <p><b>K02</b> Mikrobiologiska kriterier för livsmedel</p>   |
| <p><b>HACCP-Hållbarhet</b></p> <p>Analys, branschriktlinjer, egna studier m.m</p> <p>Förordning (EG) nr 852/2004</p> <p>Förordning (EG) nr 2073/2005</p>   | <p><b>K02</b> Mikrobiologiska kriterier för livsmedel</p>   |
| <p><b>Värmebehandling av livsmedel som släpps ut i hermetiskt slutna behållare</b></p> <p>Sous-vide produkter, konserver, pastej, m.m.</p> <p>Täthetskontroller.</p> <p>Kontroll av FCM dokumentation (godkänd för ändamålet)</p>  |   |
| <p><b>Skyddade beteckningar</b></p> <p>GTS: Falukorv</p> <p>Anmälan om produktion av falukorv.</p> <p><b>BLOCKKONTROLL - SEPTEMBER</b></p> <p>Förordning (EU) nr 1151/2012, avdelning III</p> <p>Se produktspecifikation,<br/>Förordning (EG) nr 509/2006</p> <p>D - Skyddade beteckningar</p>               | <p><b>D01</b> Garanterad traditionell specialitet (GTS)</p> |

## Särskilda kontroller vid styckningsanläggningar

**Kontroll vid styckningsanläggningar utöver riskklassificerad kontroll- salmonellakontroller/Kontroll av överlämnad provtagning.**

*Tabell och text är inklipt från KA-LG's beslut från den 2011-05-17*

Provtagning i salmonellakontrollprogrammet (SKP) ska utföras av kontrollmyndigheten enligt tabellen. Samtidigt kontrolleras resultaten från den provtagning som företaget utfört inom ramen för salmonellakontrollprogrammet. Kontrolltiderna i tabellen nedan omfattar även kontroller inom kontrollområde SRM/ABP. Utöver detta ingår tid för de kontroller som är nödvändiga för att målen i förordning 854/2004 ska uppnås. Kontrolltiden i tabellen nedan utökas i det fall kontrollmyndigheten utför mer provtagning än vad som anges i tabellen nedan.

|   |               |               |           |
|---|---------------|---------------|-----------|
| Produktion i ton per vecka                  | >100          | 20-100        | 5-19      |
| Antal prov i SKP per år                     | 260           | 52            | 12        |
| Antal prov som tas av livsmedelsföretagaren | 208 (4/vecka) | 40 (~1/vecka) | 8 (1/mån) |
| Antal prov som tas av SLV                   | 52 (1/vecka)  | 12 (1/mån)    | 4         |
| Kontrollfrekvens SLV                        | 52            | 11            | 4         |
| Kontrolltimmar per gång                     | 1,5           | 1,5           | 1         |
| Kontrolltimmar per år                       | 78            | 18            | 4         |

Kontrollen omfattar 1,5 timme per provtagningstillfälle. På anläggningar som producerar mindre än 20 ton/vecka omfattas varje provtagningstillfälle av 1 kontrolltimme. Tiderna finns inlagda i PIMLO. Anläggningar som styckar mindre än 5 ton per vecka är inte med i salmonellakontrollprogrammet.

Planerade Salmonellaprover och ansvariga provtagare på avdelningens kontrollobjekt finns i mappen: S:\Områden\OK\OK\_KLG\07. Övrigt\Provtagning

Provtagningsansvarig på avdelningen har till uppgift att månadsvis följa upp att proverna tas. Om avvikelser upptäcks ska provtagningsansvarig meddela teamchef.

Senast uppdaterad 8 juni 2021 Ansvarig grupp OK\_KLG