Minneslista vid godkännande: Slakt och nödslakt på jordbruksanläggning

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

Använd minneslistan nedan vid godkännandeprövning av livsmedelsanläggningar som ska godkännas med stöd av förordning (EG) nr 853/2004

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska genomföras av verkets egen personal utifrån kraven i lagstiftningen. Frågeställningarna bygger delvis på lagkrav ur förordning (EG) nr 853/2004 gällande slakt av tama hov- och klövdjur men huvudsakligen på allmänna hygienkrav enligt förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien.

Det slaktade djuret är ett livsmedel och den mobila enheten är en livsmedelslokal.

Vid godkännandeprövning av en anläggning som vill börja slakta djur på jordbruksanläggning ska prövningen omfatta både den fasta anläggningen och den mobila enheten enligt följande:

- Om man vill börja med slakt och nödslakt på jordbruksanläggning vid ett redan befintligt slakteri behöver den fasta slakteridelen endast prövas med avseende på de möjligheter som finns att på ett hygieniskt sätt ta in det avlivade djuret i slaktlokalen och hänga upp det på banan eller lägga det i en vagga för så kallad bänkslakt.
- Om man vill börja med slakt och nödslakt på jordbruksanläggning vid ett helt nytt slakteri, ett slakteri som redan är godkänt men för andra djurslag än de som ska slaktas på jordbruksanläggningen eller vid en vilthanteringsanläggning ska utöver denna minneslista även minneslistan för slakt av tama hov och klövdjur användas, Minneslista vid godkännande: slakteristall användas i tillämpliga delar vad gäller bedövningsmetoder plus minneslistan för allmänna hygienkrav enligt förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien.

- Om slakteriet avser bedriva enbart nödslakt utanför slakteriet krävs inget separat godkännande av den mobila enheten. Det krävs dock även i dessa fall att transporten sker på ett hygieniskt sätt med mera, se avsnitt I, kapitel VI i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004.

Skyddsombud från Avdelningen för livsmedelskontroll ska om möjligt delta och arbetsmiljöaspekterna ska beaktas vid godkännandeprövningar.

Fråga	**Före prövning på plats av slakteriet och den mobila enheten**

1.1	För respektive jordbruksanläggning ska det finnas en överenskommelse som bland annat bör inkluderande fastställda standardrutiner för slakt och sammanhängande verksamhet anpassad för respektive jordbruksanläggning. Se Anvisning avseende slakt på den jordbruksanläggning djuren kommer ifrån – ”slakt på gård" Det kan även finnas generella rutinbeskrivningar för hur slakteriet avser göra, till exempel beskrivningar för vilka djur- och viktkategorier för vilka tillgänglig fixerings- eller bedövningsutrustning ska användas. Om slakteriet inte har någon överenskommelse med någon jordbruksanläggning vid prövningstillfället kan bara de generella rutinbeskrivningarna krävas. Innan slakt beviljas för nytillkomna jordbruksanläggningar ska officiell veterinär (OV) alltid ha informerats skriftligt om överenskommelsen.
Kommentar: För varje jordbruksanläggning där verksamheten ”Annan slakt än nödslakt av tama hov- och klövdjur (utom bison) på den jordbruksanläggning djuren kommer från” ska bedrivas ska den överenskommelse som upprättas mellan slakteriet och jordbruksanläggningen innehålla standardrutiner enligt förordning (EG) nr 1099/2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning. Den ska omfatta all hantering av djuren vid slakt och därmed sammanhängande verksamhet tills de är döda (drivning, fixering, bedövning, avblodning och kontroll av att djuret är dött). Förordning (EG) nr 1099/2009 artikel 6. Avsnitt I, kapitel VIa punkt b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004	
Faroanalys och kritiska styrpunkter	
1.2	Är farorna identifierade? Se artikel 5, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004.
1.3	Är den planerade styrningen av dessa faror tillräcklig? Se artikel 5, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004.
Mobila enheten	

Den mobila enheten som ska användas för avblodning och transport ska utgöra en del av ett slakteri och vara godkänd av Livsmedelsverket. Den mobila enheten behöver kunna identifieras till exempel med registrerings- eller identifieringsnummer/chassinummer eller på annat lämpligt sätt.	
Fråga	**Allmänna regler för livsmedelslokaler**
2.1	Möjliggör den mobila enhetens utformning, konstruktion och storlek adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuder den adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår ska kunna genomföras på ett hygieniskt sätt? *Kommentar: Den mobila enheten behöver ha väggar, golv och tak som är så beskaffade att de skyddar djurkroppen mot luftburen smuts till exempel inträngande vägdamm.* *Både enhetens golv, tak och sidor behöver vara av ett sådant material att det möjliggör rengöring och desinficering. Är enheten tillräckligt stor och så utformad att djuren kan transporteras utan att staplas på varandra eller på annat sätt kontamineras till exempel från blod, avföring eller urin på enhetens golv (till exempel på en ”vagga”)?* *Kan djurkropparna hanteras hygieniskt om det maximalt tillåtna antalet djur enligt föreskriften lastas, till exempel utan att man behöver kliva på kropparna?* Se kapitel I punkt 2.a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004

2.2	Möjliggör den mobila enhetens planering, utformning, konstruktion och storlek god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning. *Kommentar* *Möjliggör enheten skydd från insekter, fåglar och andra skadedjur?* Se kapitel I punkt 2.c i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004
2.3	Erbjuder den mobila enhetens planering, utformning, konstruktion och storlek när det är nödvändigt lämpliga temperaturreglerande hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras. Kommentar: Erbjuder den mobila enhetens konstruktion aktiv nedkylning om enheten ska användas för transporter överstigande två timmar. Kan temperaturen i så fall kontrolleras, dvs. finns det en termometer? Aktiv nedkylning krävs inte om klimatförhållandena medger detta. Se punkt 2:11 Se kapitel I punkt 2.d i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

2.4	Finns det ett adekvat antal vattentoaletter? Är den i så fall ansluten till ett effektivt avloppssystem och inte direkt förbunden med utrymmet där livsmedlet hanteras? Kommentar: Den mobila enheten behöver inte utrustas med en vattentoalett (adekvat antal = noll). Det är lämpligt att det av den överenskommelse som ska träffas mellan den som äger slakteriet och den som äger djuren om att den senare tillåter att toalett på jordbruksanläggningen används. Se kapitel I punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.5	Finns det ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ? Kommentar: I den mobila enheten bör det finnas en behållare med vatten som kan hållas frostfri, tvål och material för hygienisk handtorkning. Om sådan utrustning saknas ska det framgå av kontrollrapporten vid godkännandeprövningen/platsbesök att den mobila enheten är godkänd för slakt när tillgång till sådan utrustning finns i en fast lokal i nära anslutning till den plats där slakten sker. Se kapitel I punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

2.6	Dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras. Kommentar: Den mobila enheten behöver ha tillgång till vatten av motsvarande mikrobiologiska kvalitet som dricksvatten för att kunna skölja händer och redskap som kommer i kontakt med livsmedel. Mängden tillgängligt vatten kan anpassas till om man har till exempel utbytesknivar i tillräckligt antal Om vatten saknas i den mobila enheten ska det framgå av kontrollrapporten vid godkännandeprövningen/platsbesök att den mobila enheten är godkänd för slakt när tillgång till vatten finns i en fast lokal i nära anslutning till den plats där slakten sker. Se kapitel VII punkt 1a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.7	Finns adekvat belysning?
Kommentar: Eftersom slakten sker utanför den mobila enheten behöver det finnas tillräckligt med ljuskällor av tillräcklig kapacitet för att lysa upp den plats där bedövning och avblodning sker, där lastning på den mobila enheten sker och de utrymmen i den mobila enheten där arbetsmomenten görs. Belysningen ska ingå i den mobila enheten men kan vara flyttbar. Se kapitel I punkt 7 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.	
2.8	Är det adekvat med avlopp på den mobila enheten så att risken för kontaminering undviks? *Kommentar: Blod, urin och gödsel mm från de avlivade djuren får inte ansamlas så att djurkroppen kontamineras.* Se kapitel I punkt 8 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

2.9	När det är nödvändigt finns det adekvata omklädningsrum i tillräckligt antal för personalen? *Kommentar: Adekvat antal bedöms vara noll i den mobila enheten (däremot behöver man kunna ta på sig lämpliga och när det är nödvändigt skyddande kläder).* Se kapitel I punkt 9 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.10	Finns det tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation? *Kommentar: Om den mobila enheten ska användas för transporter som överstiger två timmar behöver det finnas antingen mekanisk (fläkt) eller naturlig ventilation för så kallad passiv nedkylning.* Se kapitel I punkt 6 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.11	Finns utrustning för aktiv nedkylning? *Kommentar: Om det tar mer än två timmar mellan slakten av djuret och dess ankomst till slakteriet skall det kylas. Aktiv nedkylning krävs inte om klimatförhållandena medger detta. Om svaret är nej ska det framgå av kontrollrapporten vid godkännandeprövningen/platsbesök att den mobila enheten inte är godkänd för transport om transporten överstiger två timmar såvida inte klimatförhållandena medger det.* Se avsnitt I, kapitel VI, punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 samt avsnitt I, kapitel VIa, punkt g i samma förordning.

2.12	Finns det lämpligt konstruerade täta behållare i den mobila enheten alternativt särskilt utrymme i den för förvaring av animaliska biprodukter, exempelvis blod som inte ska användas som livsmedel (korrekt bortskaffande)? Se kapitel VI punkt 1–2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se avsnitt I, kapitel VIa, punkt e i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004
2.13	Möjliggörs avblodning och hygienisk hantering (av blodet) på den mobila enheten om blodet ska användas till livsmedel?
Kommentar: Den behöriga myndigheten får tillåta att avblodning sker utanför den mobila enheten om blodet inte är avsett att användas som livsmedel. I dessa fall behöver inte den mobila enheten vara anpassad för avblodning men ska uppfylla kraven på en hygienisk hantering av de slaktade djuren och eventuella medföljande organ. Om avblodning sker utanför den mobila enheten ska det finnas rutiner för att bortskaffa blod på ett korrekt sätt. Se avsnitt I, kapitel VIa, punkt e i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004	
Det fasta slakteriet	
3.1	Om anläggningar är eller ska godkändas för slakt av olika djurarter eller för att hantera slaktkroppar av hägnat och frilevande vilt, finns det då möjlighet att göra åtskillnad antingen i tid eller rum av de arbetsmoment som utförs på de olika arterna? *Kommentar: Slakt av olika djurarter ska kunna ske skilt i tid om det inte sker skilt i rum (olika utrymmen).* Se punkt 19, kapitel IV, avsnitt II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004

3.2	Om även icke avhudat hägnat eller frilevande vilt ska hanteras, finns det då särskilda utrymmen för att lagra icke avhudade slaktkroppar såväl av hägnat vilt som slaktats på jordbruksanläggningen eller av frilevande vilt skilt från utrymmen för icke avhudade tama hov- och klövdjur som slaktats på jordbruksanläggningen? *Kommentar: Man bör kunna använda samma utrymmen för att ta emot även icke avhudat vilt om man skiljer mottagningen i tid så att korskontaminering inte kan ske.* Se punkt 19, kapitel IV, avsnitt II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004
3.3	Finns det tillräckligt många lokaler och utrymmen för att utföra de arbetsmoment som tillkommer utan att kontaminera kött? *Kommentar: Det är viktigt att det mottagande slakteriet är anpassat så att djurkroppen kan tas in i lämpligt steg på slaktbandet utan att förorenas, det vill säga det går inte att släpa den genom stallet utan det behövs en öppning in till de utrymmen där motsvarande steg i slaktprocessen utförs på djur som slaktas på slakteriet.* Se punkt 2.a, kapitel II, avsnitt II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004

3.4	Är de lokaler där djurkroppen tas emot så planerade, utformade, konstruerade och placerade att kontaminering av djurkroppen undviks och att luftburen eller annan kontaminering av andra djurkroppar eller kött undviks när djurkroppen tas in i lokalerna? *Kommentar: Man ska ha i åtanke att djurkroppen är att betrakta som ett livsmedel som inte får förorenas och att det kan behövas utrustning för att föra in djurkroppen i slaktlokalen utan att den förorenas. Mottagande rena delar av livsmedelslokalen ("ren zon") får inte heller förorenas när djurkroppen ska tas in.* Se punkt 2, kapitel I i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004
3.5	Finns det slaktband eller annan utrustning som är utformad på ett sådant sätt att slakten kan pågå så att korskontaminering undviks mellan olika delar av slaktbandet? *Kommentar: Man behöver kunna ta in djurkropparna på ett sådant sätt att de inte riskerar att förorena andra djurkroppar eller kött, särskilt om den nya verksamheten innebär att djurslag som inte tidigare slaktats på anläggningen kommer att slaktas. Om nya djurslag tillkommer behöver hela slakteriet prövas för den verksamheten varvid den allmänna minneslistan vid godkännande: Slakt av tama hov- och klövdjur ska användas.* Se punkt 2.e, kapitel II, avsnitt II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004
Informationsöverföring	

4.1	Informera om de krav på intyg som finns för djur slaktade på jordbruksanläggning respektive för nödslaktade djur. *Kommentar: Utöver FCI finns krav och även ett officiellt intyg utfärdat av den officiella veterinären som besiktigat djuren före slakt samt vid nödslakt även intyg från djurägaren om djurets identitet och veterinärmedicinska behandlingar.* Se avsnitt I, kapitel VI, punkt 5 och 6 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 samt avsnitt I, kapitel VIa, punkt i i samma förordning

4.2	**Överenskommelse enligt avsnitt I, kapitel VIa punkt b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004** För varje ny jordbruksanläggning som tillkommer för verksamheten ”Annan slakt än nödslakt av tama hov- och klövdjur (utom bison) på den jordbruksanläggning djuren kommer från ”bör den överenskommelse som upprättas mellan slakteriet och jordbruksanläggningen innehålla standardrutiner enligt förordning (EG) nr 1099/2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning. Standardrutiner ska omfatta en beskrivning av hur all hantering av djuren vid slakten ska gå till på den enskilda jordbruksanläggningen. ”Slakt och därmed sammanhängande verksamhet” omfattar drivning, fixering, bedövning, avblodning och kontroll av att djuret är dött med mera. Av en sådan överenskommelse behöver det framgå hur man vid jordbruksanläggningen tillhandahåller tillräcklig belysning där djuren ska fixeras, bedövas och avblodas om slakten inte sker i fullt dagsljus. Den kan även innehålla en överenskommelse om tillgång till vattentoalett och till exempel möjlighet till personlig rengöring och andra delar när den mobila enheten inte är utrustad med dem. Det kan även inkludera tillgång till fållor och möjligheter till fixering. Det bör även framgå att livsmedelsföretagaren vid jordbruksanläggningen ska följa den officiella veterinärens instruktioner så att besiktningen före slakt kan ske under lämpliga betingelser. Även grundläggande uppgifter om jordbruksanläggningen behöver finnas i överenskommelsen inklusive var på jordbruksanläggningen slakten ska ske.

Anvisning för dig som utför arbetsmoment vid nödslakt: Anvisning nödslakt 20260521

Notis: Mer information om nödslakt kommer att publiceras inom kort. Där kommer också skillnaderna mellan nödslakt och slakt på jordbruksanläggning att förtydligas.

Senast uppdaterad 11 november 2026 Ansvarig grupp LMK_KS