

Kan OA utföra revisioner på grundförutsättningar och HACCP på styckningsanläggningar?

Enligt artikel 9 i förordning 2019/624 får officiella assistenter under den officiella veterinärens ansvar utföra den revision i slakterier och vilthanteringsanläggningar som avses i artikel 18.2 d iii i förordning (EU) 2017/625 endast när det gäller insamling av information om god hygienpraxis och HACCP-baserade förfaranden, och under förutsättning att kraven i kapitel II i bilaga II till den här förordningen är uppfyllda.

Livsmedelsverkets bedömning är att en fullständig revision på slakterier och vilthanteringsanläggningar (VHA) inte kan utföras av officiell assistent (OA).

Enligt artikel 10 i samma förordning får den offentliga kontroll i styckningsanläggningar som avses i artikel 18.2 d, inklusive revision, också utföras av annan personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna, genom undantag från kraven i artikel 18.2 d i förordning (EU) 2017/625, under förutsättning att de behöriga myndigheterna regelbundet kontrollerar denna personals arbete. Denna verksamhet ska utföras i enlighet med kraven i kapitel III i bilaga II till den här förordningen.

Livsmedelsverkets bedömning är att styckningsverksamhet kan jämföras med styckningsanläggning. Det betyder att en av Livsmedelsverket utsedd person kan utföra revision vid såväl en styckningsanläggning som vid en styckningsverksamhet som är integrerad med ett slakteri eller en VHA.

För att Livsmedelsverket ska kunna utse en person som ska göra revision på styckningsverksamheter ska personen uppfylla kraven på utbildning som finns i kapitel III i bilaga II till förordning 2019/624. Om man förutsätter att OA har en komplett utbildning enligt kapitel II i bilaga II till förordning 2019/624 behöver man som examinerad OA bara uppfylla skillnaderna mellan kapitel II och kapitel III.

Dessa skillnader består av följande tre punkter:

1. Ingående kunskaper om hygien och god hygienpraxis, särskilt industrihygien, stycknings-, lagrings- och arbetshygien.
2. Ingående kunskaper om HACCP och revision av HACCP-baserade förfaranden.

Område Kontroll
Avdelning Kontrollstöd
Christian Berking

2021-05-25

Livsmedelsverkets bedömning är att OA ska ha genomgått utbildning som omfattar punkt 1 och 2.

3. Livsmedelsverket får endast utse personal som genomgått utbildning och klarat ett prov.

Provet kan bestå av en praktisk revision på styckningsverksamhet som bedöms av en erfaren officiell veterinär (OV). Har OA klarat prov för kurserna i punkt 1 och 2 ovan behövs inget sådant prov.

Enligt artikel 10 ska de behöriga myndigheterna regelbundet kontrollera den utsedda personalens arbete.

Livsmedelsverket bedömer att teamchefer kan utse vilka OA som ska utföra revision på styckningsverksamheter samt ansvara för så kallad supervision av OA's arbete.