

Statens livsmedelsverks föreskrifter om ändring i verkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1994:10) om köttprodukter m.m.;

SLVFS 1999:18

(H 193:4)

Utkom från trycket
1999-06-21

beslutade den 11 juni 1999.

Med stöd av 19 och 45 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ beslutar Statens livsmedelsverk i fråga om verkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1994:10) om köttprodukter m.m.

dels att p.2, definitionen för beredning skall ersättas av följande definition för behandling samt att *bilaga 3* skall ha följande lydelse,

dels att en ny punkt, p.5.4 a, skall införas.

2. Definitioner

I denna författning förstås med

behandling, kemisk eller fysikalisk process såsom värmebehandling, rökning, saltning, marinering, rimning, torkning eller en kombination av dessa processer. Processen är avsedd att förlänga hållbarheten hos kött eller produkter av animaliskt ursprung oberoende av om andra livsmedel ingår i dem eller inte,

5.4 a Kött som bedömts vara otjänligt till människoföda samt följande organ och vävnader får inte användas vid beredning av köttprodukter,

- könsorgan. Testiklar får dock användas,
- urinorgan. Njuror och urinblåsa får dock användas,
- brosk i struphuvud, luftstrupe samt luftrör utanför lungvävnaden,

¹ Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 19 § 1997:202. Jfr även rådets direktiv 97/76/EG (EGT nr L 10, 16.1. 1998, s.25; Calex 397L0076).

- ögon och ögonlock,
 - yttre hörselgång,
 - hornvävnad, samt
 - från fjäderfå: foderstrupe, kräva, tarmar, könsorgan och huvud. Kam, skäggtömmar och slör får dock användas.
-

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 juli 1999.

BERTIL NORBELIE

Håkan Stenson
(Tillsynsenhet 1)

Särskilda hygienregler för tillverkning av andra produkter av animaliskt ursprung

3. Särskilda bestämmelser för tarmar, magar m.m.

Förutom kraven i *bilaga 1* och *bilaga 2.2* skall anläggningar som bereder magar, urinblåsor och tarmar uppfylla följande krav.

1. Råvaror skall komma från djur som vid besiktning före och efter slakt har bedömts vara tjänliga till människoföda.

2. Produkter som inte kan förvaras i rumstemperatur skall lagras i därför avsedda lokaler fram till att de expedieras. Produkter som inte är saltade eller torkade skall förvaras i en temperatur som understiger +3° C.

3. Råvaror skall vid behov kylas innan avhämtning och skall transporteras från ursprungslakteriet till anläggningen under hygieniskt tillfredsställande former. Behållare för transport skall ha släta insidor som är lätta att rengöra och desinfektera. Transportutrymme i fordon för kyltransport skall vara utformat så att den temperatur som krävs kan bibehållas under hela transporten.

4. Det skall finnas en lokal för förvaring av förpacknings- och emballeringsmaterial.

5. Förpackning och emballering skall utföras på ett hygieniskt sätt i en lokal eller på en plats som är avsedd för detta ändamål.

6. Trä får inte användas. Lastpallar av trä får emellertid användas för transport av täckta behållare som innehåller produkter som avses här.

