

# Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 0346-119X

---

## Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1994:11) om slakt m.m. av fjäderfä;

**LIVSFS 2002:28**

(H 240:6)

Utkom från trycket  
den 31 maj 2002

beslutade den 17 maj 2002 .

Med stöd av 49 och 53 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)<sup>1</sup> föreskriver<sup>2</sup> Livsmedelsverket att 16 kap. 1 § verkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1994:11) om slakt m.m. av fjäderfä skall ha följande lydelse.

**1 §** Den som ansvarar för verksamheten skall införa och tillämpa fasta rutiner för regelbundna kontroller av de allmänna hygieniska förhållandena vid anläggningen. Kontrollerna, som skall omfatta alla produktionsled, skall vara fastlagda i ett HACCP-baserat kontrollprogram som är grundat på följande principer.

- Identifiering av de faror som måste förebyggas, undanröjas eller minskas till en godtagbar nivå.
- Identifiering av kritiska styrpunkter i det eller de steg där kontroll är av yttersta vikt för att förebygga eller undanröja en fara eller minska den till en godtagbar nivå.
- Fastställande av kritiska gränsvärden mellan kategorierna ”godtagbart” och ”ej godtagbart” för de kritiska styrpunkterna i syfte att förhindra, undanröja eller minska de faror som identifierats.
- Införande och tillämpning av effektiva rutiner för att övervaka de kritiska styrpunkterna.
- Fastställande av vilka korrigerande åtgärder som skall vidtas när övervakningen visar att styrningen av en kritisk styrpunkt gått förlorad.

---

<sup>1</sup> Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 53 § 2001:747.

<sup>2</sup> Jfr kommissionens beslut 2001/471/EG (EGT L 165, 21.6.2001, s.48, Celex 301D0471).

- Införande av rutiner för att regelbundet kontrollera att åtgärderna enligt strecksatserna ovan fungerar effektivt.
- Dokumentering anpassad efter anläggningens storlek och verksamhet för att kunna styrka att kontrollåtgärderna tillämpas effektivt och för att underlätta tillsynen vid anläggningen.

Egentillsynen skall även innefatta mikrobiologiska undersökningar av produkterna och av rengöringen av inredning, maskiner och redskap utefter hela produktionslinjen.

---

Dessa föreskrifter träder i kraft den 8 juni 2002.

För småskaliga slakterier och styckningsanläggningar träder föreskrifterna i kraft den 8 juni 2003.

BERTIL NORBELIE

Susanne Carlsson  
(Regelavdelningen)