

# Statens livsmedelsverks författningssamling

ISSN 0346-119X

---

## Statens livsmedelsverks föreskrifter om gelatin;

SLVFS 2001:32

(H 200)

Utkom från trycket  
2001-12-13

beslutade den 7 december 2001

Med stöd av 7, 13, 15, 19, 30, 36, 48 och 53 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)<sup>1</sup> föreskriver<sup>2</sup> Statens livsmedelsverk följande.

### Tillämpningsområde

1 § Dessa föreskrifter gäller

- a) råmaterial för framställning av gelatin avsett som livsmedel,
- b) uppsamlingscentraler och garverier där sådant råmaterial hanteras samt
- c) anläggningar som framställer gelatin avsett som livsmedel.

### Definitioner

2 § I dessa föreskrifter avses med

**gelatin**, naturligt, lösligt protein, gelbildande eller icke-gelbindande, som erhållits genom partiell hydrolys av kollagen som framställts av ben, hudar, skinn, ligament och senor från djur,

**hudar och skinn**, alla kutana och subkutana vävnader,

**garvning**, beredning av hudar till läder genom behandling med vegetabla garvämmen, kromsalt eller andra substanser som aluminiumsalt, järnsalt, kiselsalt, aldehyder och kinoner eller andra syntetiska härdningsmedel.

---

<sup>1</sup>Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 15 § 1993:1376 och av 19 § 2000:695.

<sup>2</sup> Jfr kommissionens beslut 1999/724/EG (EGT L 290, 12.11.1999, s.32, Celex 399D0724).

## **Råmaterial**

**3 §** För framställning av gelatin får endast användas

- ben,
- hudar och skinn från idisslande tamdjur,
- svinskinn,
- fjäderfäskinn,
- ligament och senor,
- hudar och skinn av vilt samt
- fiskskinn och fiskben.

**4 §** Råmaterial som anges i de fem första strecksatserna i 3 § skall komma från djur som slaktats i ett slakteri där slaktkropparna efter besiktning godkänts som livsmedel.

Hudar och skinn av vilt skall komma från djur vars kött godkänts som livsmedel efter besiktning i enlighet med Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1994:40) om slakt och annan hantering av frilevande vilt.

Fiskskinn och fiskben skall komma från anläggningar som godkänts eller registrerats för produktion av fiskvaror i enlighet med Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1994:2) om hantering av fiskvaror m.m.

**5 §** Garvade hudar och skinn får inte användas som råmaterial.

## **Uppsamlingscentraler och garverier**

**6 §** Uppsamlingscentraler och garverier som hanterar råmaterial för framställning av gelatin skall vara godkända och registrerade av tillsynsmyndigheten. För att kunna godkännas måste anläggningarna uppfylla följande villkor:

- a) Lagerlokaler skall ha hårda golv och släta väggar som kan rengöras lätt och desinficeras.
- b) När så är nödvändigt måste lokalerna vara utrustade med kylanläggningar.

**7 §** Lagerlokaler skall underhållas på ett hygieniskt sätt så att råmaterial som förvaras där inte kan förorenas.

**8 §** Råmaterial som inte uppfyller villkoren i 3-5 §§ skall vid mottagandet och i samband med vidare hantering hållas åtskilt från sådant råmaterial som uppfyller villkoren.

**9 §** Tillsynsmyndigheten skall regelbundet kontrollera att hälsointyg eller annan dokumentation innehåller uppgifter som gör det möjligt att spåra råmaterialets ursprung.

## **Transport och lagring av råmaterial**

**10 §** Råmaterial skall transporteras med lämpliga transportmedel och under hygieniska förhållanden.

**11 §** Råmaterial skall transporteras kylt eller fryst om det inte är ämnat att bearbetas inom 24 timmar räknat från det att transporten påbörjades.

Avfettade och torkade ben eller ossein, saltade, torkade och kalkbehandlade hudar och skinn samt hudar och skinn som behandlats med alkali eller syra får dock transporteras och lagras vid normal rumstemperatur.

**12 §** Under transport till uppsamlingscentral, garveri eller anläggning som framställer gelatin skall råmaterial åtföljas av ett handelsdokument enligt *bilaga* till dessa föreskrifter.

## **Anläggningar som framställer gelatin**

### **Godkännande**

**13 §** En anläggning som framställer gelatin skall vara godkänd av tillsynsmyndigheten. Godkända anläggningar tilldelas ett kontrollnummer och förtecknas av tillsynsmyndigheten.

### **Gelatinframställning**

**14 §** Gelatin skall framställas i en process där det säkerställs att råmaterial behandlas med syra eller alkali, och därefter genomgår en eller flera sköljningar. Därefter måste pH-värdet justeras. Extrahering av gelatin skall ske genom en eller flera på varandra följande upphettningar följda av en reningsprocess genom filtrering och sterilisering. Efter denna process får gelatinet torkas, och i tillämpliga fall pulveriseras eller skiktas.

**15 §** Endast svaveldioxid och väteperoxid får användas som konserveringsmedel.

## Krav på slutprodukterna

**16 §** Gelatin skall genomgå regelbundna kontroller i syfte att säkerställa att följande kriterier är uppfyllda.

### 1) Mikrobiologiska kriterier

Mikrobiologiska parametrar	Gränsvärden
Totala aeroba bakterier	10 <sup>3</sup> /g
Koliformer (30°C)	0/g
Koliformer (44,5°C)	0/10 g
Sulfitreducerande anaeroba bakterier (utan gasproduktion)	10/g
<i>Clostridium perfringens</i>	0/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	0/g
Salmonella	0/25 g

### 2) Restämnen

Ämnen	Gränsvärden
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
Fukthalt (105°C)	15 %
Aska (550°C)	2 %
SO <sub>2</sub> (Reith Williems)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Europeisk farmakopé 1986 [V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ])	10 ppm

## **Förpackning, lagring och transport**

**17 §** Gelatin skall förpackas, emballeras, lagras och transporteras under tillfredsställande hygieniska förhållanden.

Det skall finnas ett rum för lagring samt för förvaring av förpacknings- och emballeringsmaterial.

Förpackning och emballering skall ske i en lokal eller på en plats som är särskilt avsedd för sådan hantering.

## **Märkning**

**18 §** Förpackningar med gelatin och emballage skall förses med ett kontrollmärke som innehåller uppgifterna SVERIGE alternativt bokstavskombinationen SE, anläggningens kontrollnummer samt bokstavskombinationen EG.

Dessutom skall förpackningar och emballage förses med texten ”Gelatin avsett som livsmedel”.

## **Handelsdokument**

**19 §** Under transport skall gelatin åtföljas av ett handelsdokument som innehåller

- anläggningens kontrollnummer,
- texten ”Gelatin avsett som livsmedel”,
- uppgift om tillverkningsdag samt
- antingen ett kodnummer som gör det möjligt att identifiera den myndighet som utövar tillsyn vid anläggningen, eller namnet på myndigheten.

## **Registrering**

**20 §** Ursprunget för allt inkommande råmaterial och för utgående produkter skall registreras. I registret skall dessutom finnas uppgifter om tillverkningsförhållanden och tidpunkten för tillverkning.

**21 §** Registeruppgifterna skall förvaras vid anläggningen i två år.

**22 §** Det skall finnas ett system vid anläggningen som gör det möjligt att spåra inkommande råvaror samt tillverkat gelatin.

## Tillsyn

### Egentillsyn

**23 §** Företagsledningen vid en anläggning skall vidta nödvändiga åtgärder (egentillsyn) för att säkerställa att produktionen och annan hantering i verksamheten sker i enlighet med gällande livsmedelslagstiftning.

**24 §** Egentillsynen skall utövas fortlöpande och grunda sig på följande principer:

- Kritiska punkter i verksamheten som utgör livsmedelshygieniska risker skall identifieras.
- Rutiner för övervakning av de kritiska punkterna skall fastställas och tillämpas.
- Prov skall tas ut för analys på laboratorium. Syftet med provtagningen är dels att kontrollera resultat av rengöring och desinfektion dels att kontrollera att de föreskrifter som gäller för verksamheten följs.
- Det som föreskrivs i ovanstående strecksatser skall dokumenteras skriftligen eller på annat sätt. Uppgifterna skall bevaras vid anläggningen i minst två år.
- Rutinerna vid kontrollmärkning skall övervakas, med särskilt uppmärksamhet riktad på hanteringen av märkningsmaterial.
- När laboratorieundersökning eller andra tillgängliga uppgifter visar att det föreligger en allvarlig hälsorisk skall tillsynsmyndigheten omedelbart underrättas om förhållandet.
- Vid överhängande hälsorisk skall produkter som framställts under tekniskt likvärdiga förhållanden, och som utgör samma risk, återtas från marknaden av företaget.

Vad som föreskrivs i första och andra strecksatsen skall fastställas i samarbete med tillsynsmyndigheten.

**25 §** Företagsledningen skall upprätta ett utbildningsprogram för personalen. Programmet skall säkerställa att de anställda kan uppfylla kraven på hygienisk livsmedelshantering. Utbildningen skall anpassas efter produktionsförhållandena och föreliggande behov. Tillsynsmyndigheten skall delta i planeringen och genomförandet av utbildningsprogrammet.

### Offentlig tillsyn

**26 §** Syftet med den offentliga tillsynen av en anläggning är att kontrollera att de föreskrifter som gäller för verksamheten iakttas. Tillsynsmyndigheten skall i detta avseende särskilt kontrollera

- hygienens vad gäller lokaler, utrustning och personal,

- tillverkningen av produkterna,
- att egentillsynen bedrivs på ett effektivt sätt, bland annat genom att granska resultaten av denna och genom att ta prov,
- den mikrobiologiska och hygieniska kvaliteten på produkterna,
- kontrollmärkningen av produkterna samt
- identifieringen av produkter som bedömts som otjänliga, och rutinerna för hur sådana produkter hanteras.

## **Dispens**

**27 §** Livsmedelsverket får meddela undantag (dispens) från dessa föreskrifter.

---

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 januari 2002.

BERTIL NORBELIE

Susanne Carlsson  
(Regelavdelningen)





## HANDELSDOKUMENT

### För råmaterial till framställning av gelatin avsett som livsmedel

Handelsdokument nr: .....

#### **I. Bestämning av råmaterialet**

Råmaterialets art: .....

Råmaterialet härrör från följande djurarter: .....

.....

Nettovikt: .....

Identitetsmärke (pallar/registrering): .....

#### **II. Ursprung <sup>(1)</sup>**

##### *Slakteri*

Företagets adress: .....

Veterinärt godkännande/registreringsnummer: .....

##### *Styckningsanläggning*

Företagets adress: .....

Veterinärt godkännande/registreringsnummer: .....

##### *Köttproduktanläggning*

Företagets adress: .....

Veterinärt registreringsnummer: .....

##### *Anläggning för framställning av andra animaliska produkter*

Företagets adress: .....

Veterinärt registreringsnummer: .....

##### *Bearbetningsanläggning för vilt*

Företagets adress: .....

Veterinärt godkännandenummer: .....

##### *Anläggningar för fiskeriprodukter*

Företagets adress: .....

Veterinärt godkännandenummer: .....

##### *Uppsamlingscentral*

Företagets adress: .....

Veterinärt registreringsnummer: .....

##### *Garveri*

Företagets adress: .....

Veterinärt godkännande/registreringsnummer: .....

---

<sup>1</sup> Stryk de uppgifter som inte är tillämpliga.

Adress: .....

*Lokaler vid försäljningsställen där styckning och lagring av kött och fjäderfärkött uteslutande sker för direkt leverans till slutkonsumenten*

Adress: .....

### III. Råmateriallets bestämmelseort

Råmaterialet skall sändas till följande företag (uppsamlingscentral/garveri/gelatinananläggning (<sup>1</sup>):

Namn: .....

Adress: .....

### IV. Intygande

Undertecknad, (namn), intygar härmed att jag har läst och förstått bestämmelserna i delarna II och III i kapitel 4 i bilaga II till direktiv 92/118/EEG och att (<sup>1</sup>)

- hudar och skinn från idisslare av tamdjur, ben, svinskinn, fjäderskinn, ligament och senor härrör från djur som har slaktats på ett slakteri och vars slaktkroppar vid en besiktning före och efter slakt har befunnits lämpliga som livsmedel  
och/eller
- hudar och skinn från vilt enligt beskrivningen ovan härrör från nedlagda djur vars slaktkroppar har befunnits lämpliga som livsmedel efter inspektion enligt artikel 3 i direktiv 92/45/EG  
och eller
- ovan angivna fiskskinn och fiskben kommer från anläggningar, där man tillverkar fiskprodukter avsedda som livsmedel, vilka godkänts eller registrerats i enlighet med direktiv 91/49/EEG.

Utfärdad i ..... den .....

.....  
(företagsägarens eller de anläggningsansvarigas underskrift)

---

<sup>1</sup> Stryk de uppgifter som inte är tillämpliga.