**Checklista för särskild kontroll vid köttproduktanläggningar som exporterar eller avser att exportera till tullunionen**

**Uppgifter om anläggningen**/   
information about the establishment

|  |  |
| --- | --- |
| **Namn**/ name |  |
| **Produkter som ska exporteras/** Products for export |  |
| **Datum för revision/**  Date of Audit | Klicka här för att ange datum. |
| **Revisionsledarens namn och underskrift/** Name and signature of auditor |  |

# Inledning

Detta dokument beskriver vilka delar i Tullunionens importregler som bör kontrolleras vid en anläggning som vill påbörja export eller som redan exporterar köttprodukter till länder inom Tullunionen (Ryssland, Vitryssland och Kazakstan). Tullunionens importregler innehåller även andra regler som motsvaras av EUs livsmedelslagstiftning och som kontrolleras genom den ordinarie kontrollen. Därför anges dessa regler i checklistan enbart med rubrik. Om det finns pågående sanktioner grundade på EU lagstiftningen vid den särskilda kontrollen ska detta noteras på avsedd plats i checklistan samt i kontrollrapporten. En bedömning ska göras om detta påverkar exporten till Tullunionen om det inte redan skett vid den ordinarie kontrollen.

Checklistan är baserad på följande regler:

1. [Sanitary Regulations for Meat Processing Enterprises.  
   Approved by the Ministry of Health Care of the USSR, dated March 22, 1986, No. 3228-85, the Ministry of Dairy and Meat Industry of the USSR, dated August 05, 1986)](http://ec.europa.eu/food/international/trade/docs/sanitary_reg_meat_businesses_industry_en.pdf)
2. **METHODICAL INSTRUCTIONS FOR THE PERFORMANCE OF THE STATE SANITARY SUPERVISION ON MEAT PROCESSING ESTABLISHMENTS -**  Approved by Deputy Chief State Hygienist of the USSR V.J. Kovšilo, 28 March 1986, Ref. No 4086-86
3. Uniform sanitary and epidemiological and hygienic requirements for products subject to sanitary and epidemiological supervision (control) Chapter II Part 1. Requirements for safety and nutrition value of food products, 1. Uniform sanitary and epidemiological and hygienic requirements for safety and nutrition value of food products, Approved by Decision of the Customs Union Commission No. 299 dated 28 May, 2010
4. SanPiN 2.3.2.1078-01- Food raw material and foodstuff - Hygienic requirements for safety and nutrition value of foodstuff

All tillgänglig lagstiftning och annan relevant information som gäller export till Ryssland finns samlad på EU-kommissionen webbplatsen:

**EU - Russia: Legislation of the Customs Union of Russia, Belarus and Kazakhstan -** [**http://ec.europa.eu/food/international/trade/sps\_requirements\_en.htm**](http://ec.europa.eu/food/international/trade/sps_requirements_en.htm)

Ytterligare information om export av livsmedel till Tullunionen finns tillgänglig på Livsmedelsverkets webbplats anslutning till informationen om export till tullunionen.

# Anvisning för användning av checklistan

## Hur ska checklistan användas av kontrollpersonalen?

Checklistan anger de delar av aktuell lagstiftning som bör kontrolleras. Första kolumnen refererar till den del i lagstiftningen som är aktuell för kontroll, andra kolumnen är en sammanfattning av regeln. De delar i lagstiftningen som **inte** är aktuella att kontrollera anges enbart med en rubrik.

För varje krav ska det alltid göras en av de tre bedömningar, ”Uppfylls, Uppfylls inte eller inte relevant” Att ett krav inte är relevant för en viss verksamhet är alltså en bedömning. När det har bedömts vara möjligt/nödvändigt har Livsmedelsverket gjort tolkningar av vissa krav.

Checklistan avhandlar till stora delar provtagning för kemiska, radiologiska och mikrobiologiska indikatorer. För att underlätta kontrollen bör man därför börja med att **identifiera vilka produkter som är aktuella att exportera**. I de fall anläggningen avser att exportera produkter avsedda för **spädbarn, barn, gravida eller ammande kvinnor** bör man i förväg begära in ett underlag från anläggningen som visar hur produkterna följer uppsatta krav för fysikaliska, kemiska och näringsmässiga egenskaper samt krav för tillåtna halter av mikroorganismer, organismer och kemiska ämnen under avsnitt 12-18 i part I, Uniform sanitary and epidemiological and hygienic requirements for products subject to sanitary and epidemiological supervision (control) Chapter II.

## Vad behöver jag förutom checklistan?

Förutom checklistan behöver du den **aktuella lagstiftningen**, och då särskilt reglerna **om provtagning för kemiska, radiologiska och mikrobiologiska indikatorer som är relevanta för köttprodukter i bilagorna till** Uniform sanitary and epidemiological and hygienic requirements for products subject to sanitary and epidemiological supervision (control) Chapter II.

# Allmänt angående provtagning för kemiska, radiologiska och mikrobiologiska indikatorer

Nya anläggningar som har ansökt om särskild kontroll behöver inte ha genomfört alla nödvändiga analyser av råvaror eller produkter vid kontrollen. Kontrollen ska bedömas vara utan avvikelser gällande provtagning då:

* företaget kan visa en provtagnings- och analysplan för samtliga områden och ämnen som är relevanta för den/de produkter som är aktuella för exporten
* kontrollmyndigheten kan bedöma att provtagningsreglerna kommer att uppfyllas om planen följs.

Det finns inget som hindrar att provtagningen görs av en annan part exempelvis ett annat företag, en branschorganisation eller myndighet. Provtagningen ska dock vara relevant för de produkter man avser att exportera och analysresultat måste kunna visas upp. Provtagningen ska vara genomförd på råvara som levereras till anläggningen eller på produkter som är aktuella för export.

# Del 1 Tullunionens lagstiftning

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr | Krav | Kommentar/tolkningar och anvisningar för bedömning av kravet | Bedömning av kravet | | | Anmärkning |
| Upp-fylls | Upp-fylls inte | Inte rele-vant |  |
|  | Lagstiftning som denna checklista baseras på finns vid anläggningen | Vid tidigare inspektioner har det krävts att lagstiftningen ska finnas på anläggningen |  |  |  |  |

# Del 2 Tullunionens importregler som täcks av EU-lagstiftning

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr | Krav | Kommentar/tolkningar och anvisningar för bedömning av kravet | Bedömning av kravet | | | Anmärkning |
| Upp-fylls | Upp-fylls inte | Inte rele-vant |  |
|  | Det finns inga pågående sanktioner pga. avvikelser från EU-lagstiftning som påverkar exporten till Tullunionen | Vid avvikelser inom kontrollområden som omfattas av Rysslands exportregler ska en bedömning göras av om det har betydelse för exporten. |  |  |  |  |

# Del 3 Sanitary Regulations for meat processing establishments (3238-85)

| Nr | Krav | Kommentar/tolkningar och anvisningar för bedömning av kravet | Bedömning av kravet | | | Anmärkning |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Upp-fylls | Upp-fylls inte | Inte rele-vant |  |
|  | 1. General provisions |  |  |  |  |  |
|  | 2. Territory |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Anläggningens område är skyddat av ett stängsel | Andra sätt att skydda anläggningen från intrång och sabotage kan **tillsvidare** accepteras. |  |  |  |  |
|  | 4. Water supply and sewage system |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Anläggningen ska utföra bakteriologiska och kemiska analyser av vatten. | Vid kommunalt vatten accepteras en kopia av den kemiska analysen från kommunens vattenverk. |  |  |  |  |
| 4.1 | Om kommunalt vatten används ska analyserna utföras minst en gång/kvartal | Gäller bakteriologisk provtagning från tappställen |  |  |  |  |
| 4.1 | Om vatten tas från egen brunn ska analyserna utföras minst en gång per månad | bakteriologiska och kemiska analyser |  |  |  |  |
| 4.2 | Kopplingspunkten för inkommande vatten ligger i ett separat utrymme.  Möjlighet finnas att ta vattenprover vid  kopplingspunkten.  Kopplingspunkten är försedd med en manometer som mäter vattentrycket och hindra bakflöde. |  |  |  |  |  |
| 4.2 | Det finns uppdaterade ritningar över vatten- och avloppsledningssystem i anläggningen.  Företaget kan på begäran visa upp ritningarna för kontrollmyndigheten. |  |  |  |  |  |
| 4.3 | Vatten som inte uppfyller dricksvattenkvalité får användas för t ex bevattning, brandbekämpning, bevattning, etc. | Ingen kontrollpunkt |  |  |  |  |
| 4.3 | Ledningar vid kopplingspunkten ska vara tydligt märkta med ”Dricksvatten” respektive ”Tekniskt Vatten”. |  |  |  |  |  |
| 4.8 | Det finns upphängnings- eller upprullningsanordningar för vattenslangar. |  |  |  |  |  |
|  | 5. Belysning, uppvärmning och ventilation |  |  |  |  |  |
| 5.2. | Lysrörslampor är splitterskyddade för att undvika risker när lysrör går sönder. | Kravet på splitterskydd är inte tydligt formulerat i 852/2004, därför har ska RF krav uppfyllas |  |  |  |  |
| 5.5 | Frisk luft till produktionsutrymmen där oförpackade livsmedel hanteras sker genom ett dammfilter |  |  |  |  |  |
| 5.7 | Ventilationsdon rengörs regelbundet, dock minst en gång/år |  |  |  |  |  |
|  | 6. Produktions- och biutrymmen |  |  |  |  |  |
| 6.1 | Korsande flöden mellan råvaror och färdiga produkter får inte förekomma |  |  |  |  |  |
| 6.1 | Det ska finnas desinfektionsmattor vid ingången till produktionslokalerna. | Skotvätt med desinfekt-ionsmedel i vattnet kan tillsvidare accepteras |  |  |  |  |
|  | 7. Teknisk utrustning och inredning |  |  |  |  |  |
| 7.7 | Mikrobiologisk kontroll av rengöring ska utföras minst en gång var 15:e dag med svabbmetoden. | Även annan typ av provtagning, t ex med tryckplattor, kan accepteras.  *Vid inspektionen 2009 visade RF stort intresse för dokumentation avseende provtagning, analyser och annan liknande kontroll* |  |  |  |  |
| 7.7 | Mikrobiologisk kontroll ska göras på följande:   * utrustningen och inredningen * Behållare för livsmedel * Arbetskläder och händer på personal som hanterar livsmedel | Bortse tillsvidare från kravet på mikrobiologisk provtagning av händer och arbetskläder och se istället till att rutiner för handhygien och arbetskläder tillämpas effektivt. |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.7 | Vid otillfredsställande resultat ska rengöringen göras om samt förnyad mikrobologisk kontroll utföras. | Omrengöring ska utföras när avvikelser konstateras vid t ex okulär kontroll eller annan kontroll med snabb metod, ATP t ex, som ger resultat direkt.  Alla avvikelser bör leda till att rutinen för rengöring ses över. |  |  |  |  |
|  | 8. Teknologiska processer |  |  |  |  |  |
| 8.2. | Anläggningen ska utföra mottagningskontroll av livsmedelsråvaror, tillsatser, ingredienser, emballage m.m. |  |  |  |  |  |
| 8.7 | Behållare för icke-livsmedel ska vara tydligt märkta för att undvika förväxling med livsmedelsbehållare. |  |  |  |  |  |
| 8.7 | Av märkningen på icke-livsmedelsbehållare ska tydligt framgå vad behållarens innehåll är avsett för, t ex djurfoder |  |  |  |  |  |
| 8.20 | Utrustning för torkning av albumin avsett för livsmedel ska ha separat ventilation. | Om relevant |  |  |  |  |
| 8.20 | Tillförsel av luften till torkutrustningen för albumin som ska gå till livsmedel ska ske via ett reningsfilter | Om relevant |  |  |  |  |
| 8.20 | Produkter som är tillverkade på blod får inte kontamineras med teknisk albumin eller andra icke-livsmedelsprodukter, i samband med förpackning och förvaring. | Om relevant |  |  |  |  |
|  | 9. Förvaringsutrymmen, kyl- och frysförvaring, transportmedel för kött och köttprodukter |  |  |  |  |  |
| 9.7.6 | Mikrobiologisk kontroll av luft avseende mögel måste utföras regelbundet i alla kylutrymmen på en köttanläggning för att upptäcka eventuell förekomst av mögelväxt | Rekommendation:  provtagning 1 gång/kvartalet.  Frekvensen kan sänkas vid be-stående goda resultat.  Bedömning: högst 10 mögel kolonier/cm2 odlingsplatta |  |  |  |  |
| 9.7.7 | Kylrummen ska underhållas, rengöras och desinficeras   * efter varje tömning, * vid upptäckten av mögelväxt på väggar, i tak, eller på utrustning och inredning, * vid upptäckten av mögelväxt i produkterna |  |  |  |  |  |
| 9.9 | Företaget ska kontrollera och dokumentera att transportbilen är ren och i gott skick före lasting med kött.  Utförd kontroll ska dokumenteras i företagets journaler samt noteras i bilens fraktsedel.  Lastning för inte påbörjas innan kontrollanten gett klartecken. | Dokumentation ska upprättas! |  |  |  |  |
| 9.10 | Rått kött och råa köttbiprodukter får inte transporteras tillsammans med färdiga produkter | Samtransport får ske om de olika varuslagen är skyddade |  |  |  |  |
| 9.11 | Personal som hanterar kött i samband med lastning och lossning måste ha en grundutbildning i livsmedelshygien. |  |  |  |  |  |
| 9.11 | Personal som hanterar kött i samband med lastning och lossning måste genomgå medicinsk undersökning. | Undersökningen ska göras av en medicinsk personal (Läkare eller sjuksköterska).  Den anställdes hälso-  deklaration ska bedömas av en medicinsk personal som avgör om vidare utredning eller undersökning behövs. |  |  |  |  |
| 9.11  RF | Resultaten av hygien utbildningen och den medicinska undersökningen ska dokumenteras i en personlig journal. |  |  |  |  |  |
|  | 10. Personalutrymmen |  |  |  |  |  |
| 10.2 | Personal som jobbar i sanitetsslakteriet och personal som arbetar med icke-livsmedelsprodukter har separata personalutrymmen. |  |  |  |  |  |
| 10.3 | Privata kläder och arbetskläder förvaras separat |  |  |  |  |  |
| 10.5 | WC-stolen är pedalspolande. | Kravet får tillsvidare bedömas som uppfyllt även när toaletten är knappspolande. |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 11. Personlig hygien |  |  |  |  |  |
| 11.2 | Alla nyanställda ska genomgå medicinsk undersökning |  |  |  |  |  |
| 11.3 | Varje personal ska ha en medicinsk journal där genomförda undersökningar och laboratorietester, samt resultat från dessa registreras | Detta avser inte den medicinska journalen enligt patient-datalagen.  Endast de uppgifter som är  relevanta för denna regel behöver registreras i den ”medicinska journalen” som förs vid an-läggningen. Om dessa uppgifter finns i landstingets patientjournal bör de kunna begäras ut med den berörda personalens medgivande. |  |  |  |  |
| 11.4 | Nyanställda får en grundutbildning i hygien som avslutas med ett kunskapstest. |  |  |  |  |  |
| 11.4 | Den anställde ska ha godkänt betyg från kunskapstestet för att få jobba med livsmedel. |  |  |  |  |  |
| 11.4 | Alla personal vid företaget, inklusive den administrativa och den tekniska personalen, måste genomgå en hygienutbildning minst en gång vartannat år.  I utbildningen ska ingå ett kunskapstest.  Kravet gäller oavsett hur länge personalen har arbetat |  |  |  |  |  |
| 11.4 | Endast de personer som är godkända vid kunskapstestet tillåtas arbeta vid företaget. |  |  |  |  |  |
| 11.10 | Tillträde till produktionslokaler utan rätt arbetskläder är förbjudet. |  |  |  |  |  |
| 11.12 | Personalen tar av arbetskläderna när de lämnar produktionslokalen, t ex för att gå på toaletten, besöka matsalen, eller vistas i icke-produktionsområden. Det är förbjudet att täcka arbetskläderna med överrock! | Kravet anses som uppfyllt när arbetskläderna skyddas effektivt mot förorening vid vistelse utanför produktionslokal. |  |  |  |  |
|  | 12. Skadedjur |  |  |  |  |  |
|  | 13. Företagslednings ansvar |  |  |  |  |  |
|  | 14. Ansvar och kontroll av att reglerna uppfylls |  |  |  |  |  |
| 14.1 | Ansvaret att säkerställa att de sanitära reglerna i denna lagstiftning uppfylls ligger hos företagsledningen samt hos driftsledarna vid anläggningen | Ingen kontrollpunkt |  |  |  |  |
| 14.2 | Ansvaret för att kontrollera att dessa regler följs och uppfylls ligger hos den behöriga myndigheten för livsmedelskontroll . | Ingen kontrollpunkt |  |  |  |  |

# Del 4 Methodical instructions for the performance of the state sanitary supervision on meatprocessing establishments

| Nr | Krav | Kommentar/tolkningar och anvisningar för bedömning av kravet | Bedömning av kravet | | | Anmärkning |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Upp-fylls | Upp-fylls inte | Inte rele-vant |  |
|  | General provisions |  |  |  |  |  |
|  | Requirements for technological processes |  |  |  |  |  |
|  | Receipt, slaughter and basic processing of animals |  |  |  |  |  |
|  | Processing of slaughter products |  |  |  |  |  |
|  | Processing of by-products |  |  |  |  |  |
|  | Processing of intestines/natural casings |  |  |  |  |  |
|  | Manufacture of food fats of animal origin |  |  |  |  |  |
|  | Köttben för tillverkning av fetter krossas och delas i separat utrymme |  |  |  |  |  |
|  | Fett utvinns lämpligast genom slutna kontinuerliga processlinjer försedda med tappkran.  Tillverkningsutrymmen ska rengöras dagligen. Fettrören ska steriliseras med ånga. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Processing of blood |  |  |  |  |  |
|  | Livsmedels albumin tillverkas och förvaras separat från teknisk albumin.  Luften för torkning av livsmedels albumin renas före användningen. |  |  |  |  |  |
|  | Ventilationen för utrymmen för albumin för livsmedels ändamål och för teknisk ändamål ska vara separat |  |  |  |  |  |
|  | Albumin för livsmedelsändamål levereras från anläggningen åtskilt från teknisk albumin |  |  |  |  |  |
|  | Tillverkning av protein pasta eller torkad protein blandning sker i separat utrymme eller separat byggnad |  |  |  |  |  |
|  | Blandning av torkade produkter (torkad blekt blod och mjölkpulver?) sker i separat utrymme och levereras från anläggningen från utlastning av livsmedel. |  |  |  |  |  |
|  | **Manufacture of dried feeds of animal origin and fats for feed or technical purposes.** |  |  |  |  |  |
|  | **Processing of meat.** |  |  |  |  |  |
|  | Korsande flöden förekommer inte mellan råa köttvaror, halvfabrikater och färdiga köttprodukter. |  |  |  |  |  |
|  | Följande verksamheter sker i separata utrymmen eller byggnader:  Styckning/putsning av köttkroppar  Tillverkning av 0.3 eller mer ton köttprodukter per shift från blod och kött biprodukter  upptinning and washing of by-products intended for the manufacture of white and black pudding  preparation of animal casings  (in plants with the production capacity of 3 tons of meat products per shift, such  preparation may be performed in the de  partment for the preparation of meat mix  ture);  receipt, storage and sifting of flour (the delivery of flour in bags to production rooms and then back to flour storage rooms is not authorised);  storage of grains;  cleaning of frames (a place within the room for washing of tools and utensils may be designated for the purpose);  preparation and weighting of the doses of spices, soya protein, powdered milk and other ingredients;  temporary storage of salt, spices, starch, soya protein, powdered milk and other ingredients (the storage may be performed in production rooms – in cases, boxes, etc.). |  |  |  |  |  |
|  | **Manufacture of meat products** |  |  |  |  |  |
|  | “Records on the use of sodium nitrite” are kept  The content of sodium nitrite in finished products as prescribed in the relevant standards is of 3-5 mg per 100g of product (i.e. 0.003-0.005 %). |  |  |  |  |  |
|  | Processing of meat and meat products subjected to decontamination. Observera att det finns detaljregler i dokumentet *Methodological Rules for the Performance of the State Sanitary Son Meat Processing Establishments* som gäller för detta om det blir aktuellt. Vi bedömer dock att denna hantering inte är särskilt aktuell vid export till Ryssland, varför vi valt att inte lägga in dessa regler i checklista. |  |  |  |  |  |
|  | Transport of meat and meat products |  |  |  |  |  |

# Del 5: Uniform sanitary and epidemiological and hygienic requirements for products subject to sanitary and epidemiological supervision (control) Chapter II

| Nr | Krav | Kommentar/tolkningar och anvisningar för bedömning av kravet | Bedömning av kravet | | | Anmärkning |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Upp-fylls | Upp-fylls inte | Inte rele-vant |  |
|  | 1.1 Area of Application |  |  |  |  |  |
|  | 1.2 Terms and Definitions |  |  |  |  |  |
|  | 1.3 General Provisions |  |  |  |  |  |
| 5 | Livsmedel ska följa uppsatta krav för fysikaliska, kemiska och näringsmässiga egenskaper samt krav för tillåtna halter av mikroorganismer, organismer och kemiska ämnen som kan utgöra en risk för människors hälsa | Se indikatorer och gränsvärden för respektive produktkategori under avsnitt 1. Meat and meat products; poultry, eggs and products of their processing, i part I, Uniform sanitary and epidemiological and hygienic requirements for products subject to sanitary and epidemiological supervision (control) Chapter II.  Observera att köttbaserade produkter avsedda för spädbarn, barn, gravida kvinnor finns under avsnitt 12-18. |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1.4 General Requirements for Food Products Marking |  |  |  |  |  |
| 17 | Produkter ska märkas enligt den nationella lagstiftningen i mottagarlandet. | Företaget ska kunna redogöra för hur aktuella produkter följ den nationella lagstiftningen i mottagarlandet. |  |  |  |  |
|  | 1.5 Hygienic Requirements for Safety and Food value of Food Products |  |  |  |  |  |
|  | 1.6 Requirements for Storage and Transport |  |  |  |  |  |

Dokumentet innehåller regler för en mängd olika produkter. Enbart i de delar som är relevanta för den produkten som är aktuell behöver uppfyllas.

Tips: Sök på nyckelord i dokumentet, t ex ”meat” eller ”offals” för att snabbt komma till de avsnitt i dokumentet vad som gäller för den aktuella produkten.

Livsmedelsverket rekommenderar att provtagning bör ske minst en gång/år avseende toxiska och kemiska ämnen. Lägre frekvens kan accepteras om företag kan motivera för den. En högre frekvens kan också vara aktuell i vissa fall. När det gäller mikrobiologiska analyser ska ske med den frekvens som anges i reglerna om sådan finns, i annat fall med enlighet med EU lagstiftning. Då det saknas angiven frekvens i EU lagstiftningen bör totalt antal och koliforma bakterier minst provtas 2 ggr/månad och Listeria och Salmonella minst provtas 4 ggr/år.

För dioxiner kan provtagning vid misstanke om utsläpp i samband med olyckor, naturkatastrofer eller liknande