**Checklista för särskild kontroll vid slakt- och styckningsanläggningar för fjäderfä samt äggproduktanläggningar som exporterar eller avser att exportera till tullunionen**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Namn**/ name |  |
| **Godkännande nummer/**  Approval number |  |
| **Slakteri för fjäderfä/**  Slaughterhouses for poultry |  |
| **Styckningsanläggning för fjäderfä/**  Cutting plants for poultry |  |
| **Äggproduktsanläggning/**  Plant for eggproducts |  |
| **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 fjäderfäkött och äggprodukter 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. VETERINARY AND SANITARY STANDARDS FOR FACTORIES (SHOPS), ENGAGED IN PROCESSING POULTRY AND EGG PRODUCTION (Approved by the State Agricultural Committee of the USSR December 25, 1986 and the Ministry of Health March 6, 1987)
2. 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
3. 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 Tullunionen 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>

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

# Anvisning för användning av checklistan

## Hur ska checklistan användas?

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 11-18 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 rött kött 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 Veterinary and sanitary standards for factories (shops), engaged in processin poultry and egg production   
(Approved by the State Agricultural Committee of the USSR December 25, 1986 and the Ministry of Health March 6, 1987)

| 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. |  |  |  |  |
| 2.7 | Korsande flöden förekommer inte mellan råvaror, färdiga produkter och avfall | Gäller i första hand för  slakterier och anläggningar som är integrerade med slakterier |  |  |  |  |
|  | 3. Production, auxiliary and utility rooms |  |  |  |  |  |
| 3.10 | Desinfektionsmattor finns vid ingång till alla produktionsutrymmen | Skotvätt med desinfektionsmedel i vattnet kan tillsvidare accepteras |  |  |  |  |
|  | 4. Water and sanitation |  |  |  |  |  |
| 4.3 | Det finns uppdaterade ritningar över anläggningens vattenledningsnät.  Företaget kan på begäran visa upp ritningarna för kontrollmyndigheten. | Räcker tillsvidare med ritning över tappställen och över  kopplingspunkten för inkommande vatten. |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.8 | Vatten undersöks bakteriologiskt och kemiskt minst en ggr/kvartal. Vid vatten från egen brunn och öppna vattenreservoar är frekvensen i ggr/tio dagar. | Vid kommunalt vatten kan vattenverkets kemiska analyser ersätta egen provtagning. Kopia på analysresultat ska finnas på anläggningen för varje kvartal. |  |  |  |  |
|  | 5. Lighting, ventilation |  |  |  |  |  |
| 5.5 | Belysning i produktions lokaler bör vara minst 325 lux.  På platsen för besiktning efter slakt och platsen för annan undersökning av slaktkroppar och kvalitet av råvaror och produkter, skall belysningen inte vara mindre än 540 lux. |  |  |  |  |  |
| 5.7 | Vid mekanisk ventilation ska luften till produktionslokaler passera genom ett filter. |  |  |  |  |  |
| 5.13 | Temperatur i följande utrymmen överstiger inte 12 °C; styckning/urbening, tillverkning av malet kött, köttberedningar, maskin urbenat kött, korvsprutning, knäckning av ägg och förpackning av melange på burkar och i påsar. |  |  |  |  |  |
|  | 6. Technological equipment, inventory, packaging, transportation |  |  |  |  |  |
|  | 7. Technological processes |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 8. Poultry processing plant |  |  |  |  |  |
|  | 8.1 Shop for processing poultry |  |  |  |  |  |
| 8.1.9 | Djur som kommit till slakteri får inte lämnas tillbaka till gården. |  |  |  |  |  |
| 8.1.  10 | Djur som dött under transport till slakteri obduceras för att fastställa orsaken. Vid behov även labb-utreds dödsorsaken. Anläggningens veterinär för journal över antal döda djur och dödsorsaken. |  |  |  |  |  |
|  | 8.2 Department for primary processing of raw feather |  |  |  |  |  |
|  | 9. Shop for the production of frozen and dried egg products |  |  |  |  |  |
| 9.52 | Varje parti med äggprodukter undersöks bakteriologiskt. |  |  |  |  |  |
|  | 10. Sanitary processing (cleaning, disinfection, microbiological control) of facilities and production equipment of the poultry processing enterprises |  |  |  |  |  |
| 10.17 | Mikrobiologisk kontroll av rengöring och desinfektion utförs regelbundet. Vid fynd av E.coli vidtas lämpliga åtgärder och kontrollen upprepas. |  |  |  |  |  |
| 10.19 | Desinfektion av kylrum är tillfredsställande om antalet mögelkolonier på odlingsmedier inte överstiger 10 kolonier/cm2. |  |  |  |  |  |
|  | 11.25 – 10. 29. Skadedjur |  |  |  |  |  |
|  | 10.33. Poultry processing plant. |  |  |  |  |  |
|  | 11. Personal hygiene |  |  |  |  |  |
| 11.2 | Alla nyanställda genomgår medicinsk undersökning | Den anställdes hälso-  deklaration ska bedömas av en medicinsk personal som avgör om vidare utredning eller undersökning behövs. |  |  |  |  |
| 11.2 | Varje personal har 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. |  |  |  |  |
| 11.3 | Nyanställda genomgår en grundutbildning i hygien som avslutas med ett kunskapstest. |  |  |  |  |  |
| 11.3 | All personal inkl. ledning och teknisk personal genomgår hygienutbildning med en kunskapstest minst en gång vartannat år. |  |  |  |  |  |
| 11.3 | Endast personal som är godkända i kunskapstestet tillåts jobba med livsmedel. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.11 | Drivers måste ha en personlig dagbok, och regelbundet kontrolleras avseende personlig hygien och utbildas i hygienutbildning. |  |  |  |  |  |
| 11.12 | Arbetskläderna skyddas effektivt vid vistelse utanför produktionsskolorna. |  |  |  |  |  |

Del 4 Methodical Instructions for the performance of the State Sanitary Supervion on meat processing establishment

| Nr | Krav | Kommentar/tolkningar och anvisningar för bedömning av kravet | Bedömning av kravet | | | Anmärkning |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Upp-fylls | Upp-fylls inte | Inte rele-vant |  |
|  | General provisions |  |  |  |  |  |
|  | Lysrör är utrustade med ett skyddsgaller eller en speciell hylsa som förhindrar faller av lysrör. Glödlampa lampor är försedda med en skyddande glaskupa. |  |  |  |  |  |
|  | Requirements for technological processes |  |  |  |  |  |
|  | Receipt, slaughter and basic processing of animals |  |  |  |  |  |
|  | Lysrör är utrustade med ett skyddsgaller eller en speciell hylsa som förhindrar faller av lysrör. Glödlampa lampor är försedda med en skyddande glaskupa. |  |  |  |  |  |
|  | Det finns ett särskilt utrymme för obduktion | Obduktion får tillsvidare ske på annan plats. |  |  |  |  |
|  | Tömning av magar/tarmar sker i separat utrymme eller på avsedd plats med ett avstånd av minst 3 m från slaktkroppar och en 2.8 m vägg. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Processing of slaughter products |  |  |  |  |  |
|  | Processing of by-products |  |  |  |  |  |
|  | Processing of intestines/natural casings |  |  |  |  |  |
|  | Manufacture of food fats of animal origin |  |  |  |  |  |
|  | Processing of blood |  |  |  |  |  |
|  | Manufacture of dried feeds of animal origin and fats for feed or technical purposes |  |  |  |  |  |
|  | Processing of meat |  |  |  |  |  |
|  | Manufacture of meat products |  |  |  |  |  |
|  | Processing of meat and meat products subjected to decontamination |  |  |  |  |  |
|  | 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 kycklingköttbaserade 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 ”poultry” 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 total 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