

Beräkning av tid för kontrollverksamhet vid fjäderfäslakterier 2020

Verktyg för fjäderfäslakterier

Verktyget är ett hjälpmedel för att beräkna tid för årlig kontrollverksamhet. Verktyget är framtaget efter studier utförda under 2007-2009. Vid varje slakteri görs dessutom en särskild utvärdering av lokala förhållanden som kan resultera i lokala anpassningar av behövlig tid för årlig kontrollverksamhet.

Motivering

Genom att använda ett enhetligt verktyg för beräkning av behövlig tid för kontrollverksamhet finns möjligheter att uppnå en större likriktning vad gäller våra kontroller samt en mer jämförbar avgiftsnivå mellan företag.

Tid för kontrollverksamhet vid slakt	
Besiktning före slakt* (inkl. de särskilda kontroller eller beslut som kan uppkomma till följd av företagets bedömning av FCI)	årsproduktion (slaktad vikt) >10 000 ton/år 60 min/30 000 djur 1000-10 000 ton/år 36 min/slaktdag 100-1000 ton/år 24 min/slaktdag 10-100 ton/år 18 min/slaktdag <10 ton/år 12 min/slaktdag
Besiktning efter slakt*	årsproduktion (slaktad vikt) >10 000 ton/år 100 min/30 000 djur 1000-10 000 ton/år 72 min/slaktdag 100-1000 ton/år 48 min/slaktdag 10-100 ton/år 36 min/slaktdag <10 ton/år 24 min/slaktdag
Provtagning i diagnostiskt syfte	30 min/provtagning motsvarande; >10 000 ton/år 6h/år 1000-10 000 ton/år 3h/år <1000 ton/år 1h/år
Tid för övriga kontroller vid slakteriet (ex. inspektion, revision, provtagningar mm)	
Salmonellakontroll halsskinn	>1000 ton/år 30 min/slaktdag <1000 ton/år 3 timmar/år Vid delegering av provtagning till företaget; 30 min/slaktvecka (inspektion) vid 520 prover/år 30 min/halvår (inspektion) vid 6 prover/år
Restsubstanskontroll	Serum 45 min/prov Lever, Muskel, Fett 20 min/prov
Vattenuptag under kylning	2,5h/prov 6h/år, (3 inspektioner), om provtagning delegerats till företaget
Avdroppningstest	4h/prov 3h/år, (1-2 inspektioner), om provtagning delegerats till företaget
Kontroll av FA	90 min/år och FA

¹ <u>Riskklassad kontroll</u> <u>(erfarenhetsklass B)</u>	<u>>10 000 ton/år 26h/år</u> <u>1000-10 000 ton/år 20h/år</u> <u>100-1000 ton/år 14/år</u> <u>10-100 ton/år 10h/år</u> <u>3-10 ton/år 6h/år</u> <u>1-3 ton/år 4h/år</u> <u><1 ton/år 2h/år</u>
¹ <u>Informationsmodul</u> <u>(erfarenhetsklass B)</u>	<u>>1 000 ton/år 8h/år**</u> <u>10-1000 ton/år 6/år**</u> <u><10 ton/år 2h/år**</u>
Information från livsmedelskedjan (insp/revision)	>10 000 ton/år 16h/år 1000-10 000 ton/år 8h/år 100-1000 ton/år 4h/år 10-100 ton/år 2h/år <10 ton/år 1h/år
Kontroll av djurskydd	>10 000 ton/år 140h/år 1000-10 000 ton/år 70h/år 100-1000 ton/år 12h/år 10-100 ton/år 4h/år <10 ton/år 2h/år
Kontroll av rutiner för animaliska biprodukter	>10 000 ton/år 16h/år 1000-10 000 ton/år 8h/år 100-1000 ton/år 4h/år 10-100 ton/år 2h/år <10 ton/år 1h/år
Tid för kontroll vid integrerade verksamheter (ex. styckning, tillverkning av malet kött, köttprodukter mm)	
¹ Kontroll av integrerade verksamheter (förädling)	Enligt vägledning om riskklassning
Ytterligare kontroll vid styckningsanläggning	
Sveriges nationella salmonellakontrollprogram, ABP-kontroller, mm	>100 ton/vecka 78h/år*** 20-100 ton/vecka 18h/år*** 5-19 ton/vecka 4h/år*** <5 ton/vecka 2h/år***
Aktiviteter relaterade till enskild anläggning	
Förande av diarium	>1000 ton/år 15 min/slaktdag och skift <1000 ton/år 6 min/slaktdag
Fördela dagligt arbete	30 min. per skifte av OV
Schemalagt arbete före 06:00 och efter 22:00	1 timme extra per schemalagd timme

¹Kontrolltiden kan påverkas av hur väl livsmedelsföretagaren uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen under en avgränsad tidsperiod

* Vid slakt av flera olika fjäderfäslag eller djurgrupper per slaktdag ökas tidsåtgången

** Under förutsättning av att företaget utformar märkning/presentation och märker/förpackar livsmedel

*** Tiden anpassas (ökas) om provtagningen utförs av Livsmedelsverkets personal