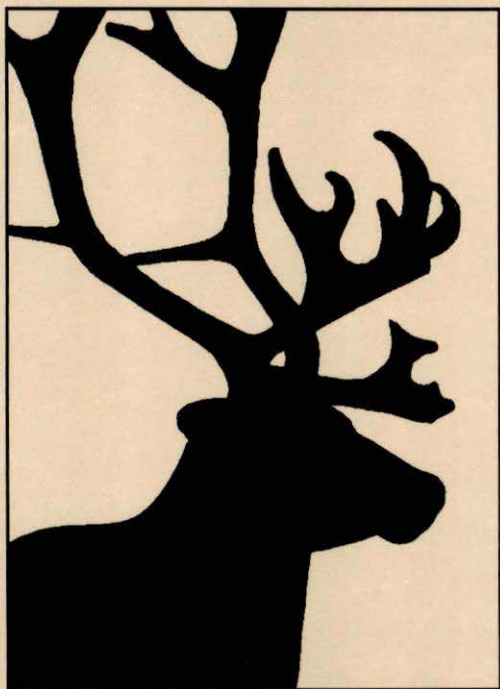


Livsmedelsverkets kungörelse om slakt av ren och annan hantering av renkött



Innehållsförteckning	Sid
Omfattning	1
Definitioner	2
Tillämpningsområde	3
Godkännande m.m.	3
Krav på anläggningar	4
Krav på nationella anläggningar	8
Krav gällande personalhygien, lokalhygien, viss utrustning, utbildning m.m.	13
Besiktning före slakt	14
Slakt m.m.	16
Köttbesiktning	18
Styckning	20
Inslagning och emballering	21
Stämplat och märken	22
Lagring	25
Transport	25
Annan tillsyn	27
Journalföring och rapportering	30
Avgifter	31

Innehållsförteckning

Sid

Bilaga 1 Beslut om kassation

33

Bilaga 2 Köttbesiktningsavgifter vid renslakt

35

Statens livsmedelsverks författningssamling



ISSN 0346-119X

Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om slakt av ren och annan hantering av renkött;

SLV FS 1998:17

(H 197)

Utkom från trycket
1998-07-20

beslutad den 12 juni 1998.

Med stöd av 15, 17, 19, 34, 38, 45, 46, 49, 49a, 49b och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ meddelar Statens livsmedelsverk följande regler.

1. Omfattning

Allmänna föreskrifter om hantering och om lokaler m.m. finns i livsmedelslagen (1971:511) och i livsmedelsförordningen (1971:807).

Reglerna i denna kungörelse gäller vid besiktning och övrig tillsyn i samband med slakt av ren och annan hantering av renkött i fast och mobilt slakteri, styckningsanläggning, fast kyllager till mobilt slakteri, kyl- och frys- hus samt i förpackningscentral. I kungörelsen finns även krav på olika slags anläggningar. Utöver reglerna i kungörelsen gäller i tillämpliga delar även reglerna i Livsmedelsverkets kungörelser (SLV FS 1990:10) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn m.m., (SLV FS 1996:5) med föreskrifter och allmänna råd om hantering av livsmedel, (SLV FS 1996:6) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelslokaler, (SLV FS 1996:36) med föreskrifter och allmänna råd om personalhygien, (SLV FS 1993:19) med föreskrifter och allmänna råd om märkning och presentation av livsmedel, (SLV FS 1993:20) med föreskrifter och allmänna råd om identifikations- märkning av livsmedelspartier samt (SLV FS 1996:32) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

¹Förordningen omtryckt 1990:310. Jfr rådets direktiv 91/495/EEG (EGT nr L 268, 24.9.1991, s.41) och 91/497/EEG (EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 69).

2. Definitioner

I denna kungörelse förstås med

kött, alla som livsmedel avsedda delar av ren,

färskt kött, kött, inklusive vakuumpförpackat kött samt kött som förpackats i kontrollerad atmosfär och som inte behandlats på annat sätt än att det kyl- eller fryslagrats,

slakt, bedövning, avtappning av blod samt vidare hantering av renkroppen fram till besiktning av köttet,

slaktkropp, kroppen av det slaktade djuret efter att det avblodats, avhudats, tagits ur, benen kapats vid framknän och hasleder samt huvud, svans, yttre könsorgan och juver avlägsnats,

inälvor, bröst- och bukhålans organ,

ätliga organ, de delar av köttet som inte omfattas av definitionen för slaktkropp,

kassat, kött som bedömts otjänligt som livsmedel,

besiktningsveterinär, veterinär som anställts av Livsmedelsverket för att utföra besiktning och annan tillsyn vid verksamhet som omfattas av denna kungörelse,

besiktningsassistent, assistent som anställts av Livsmedelsverket för att biträda besiktningsveterinären,

köttbesiktning, att djuren besiktigas levande före slakt samt att kropp och inälvor genomgår besiktning efter slakt innan köttet hanteras vidare,

husbehovsslakt, slakt av ren som medlem av sameby eller annan innehavare av renmärke utför eller låter utföra för eget bruk eller annan sames hushålls behov,

anläggning, godkänt fast eller mobilt slakteri, styckningsanläggning, fast kyllager till mobilt slakteri, kyl- och fryshus, förpackningscentral eller anläggning som omfattar flera av de nämnda verksamheterna (s.k. integrerad anläggning),

nationell anläggning, fast eller mobilt sarvslakteri, styckningsanläggning, kyllager till mobilt slakteri och kyl- och fryshus som är godkända enbart för avsättning av produkter inom landet,

förpackningscentral, lokal där förpackat färskt kött grupperas om, emballeras eller omemballeras,

inslagning, att skydda färskt kött genom att använda innerförpackning som har direkt kontakt med det färska köttet,

innerförpackning, inslagningsmaterial eller behållare som har direkt kontakt med det färska köttet,

emballering, att placera det inslagna färska köttet i en ytterbehållare eller ytterkartong,

emballage, den ytterbehållare eller ytterkartong som det inslagna färska köttet placeras i, samt

transportutrymme, lastutrymme i fordon, tåg, flygplan eller båt samt container för land-, sjö- eller lufttransport.

3. Tillämpningsområde

3.1 Köttbesiktningstvång gäller för ren. Slakt och annan hantering enligt denna kungörelse skall med undantag för vad som anges i 9.6 ske vid godkänd anläggning.

3.2 Reglerna gäller inte vid husbehovsslakt. Reglerna för styckning och lagring gäller inte i detaljhandel eller liknande där saluhållande sker direkt till konsument.

3.3 Livsmedelsverket kan

- medge undantag (dispens) från föreskrifterna i denna kungörelse, samt
- besluta om utökad kontroll av renkött.

4. Godkännande m.m.

4.1 Den myndighet som prövar frågor om godkännande av livsmedelslokal i en anläggning som omfattas av denna kungörelse får godkänna lokalen om föreskrivna lokal-, inrednings- och utrustningskrav är uppfyllda, samt om det kan antas att verksamheten vid anläggningen som lokalen ingår i kan bedrivas enligt de krav som finns i livsmedelslagen, livsmedelsförordningen, denna kungörelse och i andra regler som meddelats med stöd av livsmedelslagen.

Allmänna råd

En ritningsgranskning bör föregå ett lokalgodkännande.

Regler om vilka uppgifter som skall lämnas till den godkännande myndigheten finns i 3 § i Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1996:6, H 70) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelslokaler.

4.2 Livsmedelsverket tilldelar godkända anläggningar som omfattas av denna kungörelse ett kontrollnummer samt upprättar förteckningar över anläggningarna. Nationella fasta kyllager till mobila slakterier tilldelas dock inget kontrollnummer.

Allmänna råd

I livsmedelsförordningen finns bestämmelser om i vilka fall ett lokalgodkännande får återkallas.

5. Krav på anläggningar

För nationella anläggningar gäller kraven i avsnitt 6.

5.1 Allmänna krav på lokaler, inredning och utrustning

5.1.1 Golv skall utgöras av vattentätt material som inte kan ruttna och som är lätt att rengöra och desinfektera. Golven skall ha tillräcklig lutning mot gallerförsedda golvbrunnar med vattenlås.

Kylrum och emballeringsrum för ätliga organ behöver inte ha golvbrunn. Golven i kylrummen skall dock vara utformade så att vatten lätt kan avlägsnas.

I frysrum och transportgångar för kött är det tillräckligt att golven är av vattentätt material som inte kan ruttna.

5.1.2 Väggar skall vara släta, hållbara och vattentäta med ljus och tvättbar yta upp till minst två meters höjd. I slakthallar gäller motsvarande upp till tre meters höjd, samt i kyl- och frysrum och i lagerlokaler upp till stapelhöjd. Med undantag för frysrum skall övergången mellan golv och vägg vara rundad. Väggarna får vara träbeklädda i frysrum för emballerat kött som är byggda före den 1 januari 1983.

5.1.3 Dörrar skall på alla sidor vara klädda med hårt, slätt och vattentätt material som är korrosionsbeständigt.

5.1.4 Byggnader skall vara isolerade med ett material som inte kan ruttna och som är luktfritt.

5.1.5 Ventilation skall vara tillfredsställande och avledningen av vattenånga skall vara god.

5.1.6 Ljushållandena skall vara tillfredsställande och belysning får inte ändra köttets naturliga färger.

5.1.7 Tak skall vara släta och lätta att rengöra. Om innertak saknas gäller motsvarande krav för yttertakens undersida.

5.1.8 För rengöring av händer och arbetsredskap skall det finnas ett tillräckligt antal tvätt- och desinfektionsanordningar så nära arbetsplatserna som möjligt. Handtvättställ skall ha rinnande tempererat vatten eller rinnande varmt och kallt vatten i blandarkran. Kranarna får inte vara hand- eller armmanövrerade. Vid tvättställen skall det finnas tvållösning, desinfektionsmedel och engångshanddukar. För desinfektion av arbetsredskap skall det finnas anordningar med vatten som håller en temperatur av minst +82°C.

5.1.9 Lokalerna skall vara utformade så att de kan hållas fria från skadedjur såsom insekter och gnagare.

5.1.10 Inredning, arbetsutrustning och arbetsredskap skall vara tillverkade av korrosionsbeständigt material som är lätt att rengöra och desinfektera. Ytor, inklusive skarvar och svetsfogar som kommer eller kan komma i kontakt med kött skall vara släta.

5.1.11 För köthantering och lagring av färskt kött skall det finnas inredning och utrustning av korrosionsbeständigt material som är så beskaffad att kött eller behållare inte kommer i direkt kontakt med golv eller väggar.

5.1.12 Mottagnings- och expedieringsutrymmen skall vara utformade och utrustade så att köttet kan skyddas och hanteras hygieniskt under mottagning och utleverans.

5.1.13 Kassatbehållare som hanteras i livsmedelslokal skall vara vattentäta, korrosionsbeständiga och tydligt märkta. Om kassat inte förs bort från anläggningen varje dag skall det finnas ett separat låsbart rum för kassatet. Om kassat förvaras under längre tid än ett dygn skall rummet vara kylt.

Vid slakteri skall behållare för kassat och slaktavfall som förvaras i kassatrum eller utomhus vara vattentäta.

5.1.14 Det skall finnas möjlighet att förvara inslagings- och emballeringsmaterial på ett hygieniskt sätt om förpackning sker vid anläggningen.

5.1.15 Kylrum skall finnas med sådan kylningskapacitet att köttets kärntemperatur kan hållas vid de temperaturer som föreskrivs i denna kungörelse.

Kondensvatten från kylaggregat skall avledas så att risk inte uppstår för att köttet kan förorenas. Kylrum skall ha temperaturmätningstrustning.

Kravet på kylrum gäller inte för mobilt slakteri om förutsättningarna i 5.2.9 andra stycket är uppfyllda.

5.1.16 Anläggningen skall ha tillgång till erforderlig mängd vatten som uppfyller A-kraven i Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1989:30) med föreskrifter och allmänna råd om dricksvatten. Vattnet skall finnas tillgängligt under tryck.

Vatten av annan kvalitet får användas för ångproduktion, brandbekämpning och kylning av kylutrustning. I sådana fall skall ledningar vara tydligt märkta, och installationerna utförda så att vattnet inte kan användas för annat ändamål. Risk för att kött skall kunna förorenas får inte finnas.

5.1.17 Det skall finnas erforderlig mängd varmvatten.

5.1.18 Det skall finnas hygieniskt tillfredsställande system för hantering av avloppsvatten och fast avfall.

5.1.19 Tillsynspersonal skall ha tillgång till eget låsbart rum. Vid mobila slakterier, fast kylager till mobilt slakteri, förpackningscentral samt kyl- och fryshus är det tillräckligt om tillsynspersonalen förfogar över skrivplats, låsbart skåp samt i förekommande fall en säker förvaringsplats för kontrollstämplat.

5.1.20 Det skall finnas ett tillräckligt antal omklädningsrum med släta, vattentäta, tvättbara väggar och golv samt vattentoaletter som är utrustade så att risk inte föreligger för att byggnadens rena avdelningar kan förorenas. Toaletterum får inte stå i direkt förbindelse med produktionslokal.

Kravet på att toaletter skall vara försedda med vattenspolningsutrustning gäller inte för mobila slakterier.

I anslutning till omklädningsrum och toaletter skall det finnas ett tillräckligt antal handtvättställ. Tvättställen skall ha rinnande tempererat vatten eller rinnande kallt och varmt vatten i blandarkran. Kranarna får inte vara hand- eller armanöverade.

Vid tvättställen skall det finnas tvållösning, desinfektionsmedel och engångshanddukar.

5.1.21 Rengörings-, desinfektionsmedel och eventuella övriga kemikalier skall förvaras i ett separat rum eller på annan säker plats.

5.2 Särskilda krav i fråga om fasta och mobila slakterier

Utöver de allmänna kraven i 5.1 gäller följande för fasta och mobila slakterier.

5.2.1 In- och utpasseringar vid slakteriet skall kunna kontrolleras.

5.2.2 I anslutning till slakteriet skall det finnas ett gärde där renarna kan vattnas och vid behov utfodras. Utmattat eller sjukt djur skall kunna avskiljas. Gården, slaktkontor och bedövningsplats skall vara utformade så att renarna inte smutsas ner.

5.2.3 Besiktning före slakt skall kunna utföras i tillfredsställande ljus.

5.2.4 Det skall finnas en slakthall som är tillräckligt stor för att arbetet skall kunna utföras på ett hygieniskt sätt. Anordningar skall finnas så att urtagning kan ske på hängande kroppar. Anordningarna skall vara så konstruerade att kropparna inte kan komma i kontakt med golvet. I slakthallen skall dessutom finnas korrosionsbeständiga anordningar som hindrar köttet från att vid förflyttning komma i kontakt med golv eller väggar.

5.2.5 Det skall finnas en plats för avblodning som är utformad så att avblodningen kan ske på ett hygieniskt tillfredsställande sätt.

5.2.6 Blod avsett som livsmedel skall samlas upp från hängande kropp i ett slutet system som till alla delar är rengörbart.

5.2.7 Rena och orena zoner inom anläggningen skall vara tydligt åtskilda.

Allmänna råd

Bestämmelser om lokaler för hantering av magar och tarmar finns i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

5.2.8 Emballering av ätliga organ skall ske på avskild plats.

5.2.9 Det skall finnas särskilda lokaler för nerkylning av kött. Kylrum skall vara tillräckligt stora och försedda med korrosionsbeständiga anordningar som hindrar köttet från att vid förflyttning eller lagring komma i kontakt med golv eller väggar.

Kravet på kylrum gäller inte för mobilt slakteri under förutsättning

- att slakteriet är utrustat med en skyddad avsvalningsbrygga eller annan jämförbar utrustning,
- att slaktkropparna transporteras till fast kyllager så snart de erhållit en torr och avsvalnad yta,
- att transporten sker med kyltransportfordon, samt
- att kyltransportfordonet inte används för lagring av slaktkroppar.

5.3 Särskilda krav i fråga om styckningsanläggningar

Utöver de allmänna kraven i 5.1 gäller följande för styckningsanläggningar.

5.3.1 Vid positionen för kontroll och putsning av slaktkroppar före styckning skall det finnas handtvättställ och knivsteriliseringsutrustning (vatten +82°C). Platsen skall ha god belysning.

5.3.2 Det skall finnas tillräckligt stora kylrum. Om emballerat färskt kött lagras vid anläggningen skall det finnas ett separat kylrum för sådan lagring.

5.3.3 Det skall finnas ett tillräckligt stort rum för styckning, urbening och inslagning. Rummet skall ha temperaturmätningssutrustning.

5.3.4 Det skall finnas ett emballeringsrum om emballering sker vid anläggningen. Om förutsättningarna i 12.5 är uppfyllda erfordras dock inget separat emballeringsrum.

5.3.5 Om inslagning respektive emballering sker vid anläggningen skall det finnas ett rum för förvaring av förpackningsmaterial.

5.4 Särskilda krav i fråga om fasta kyllager till mobilt slakteri

För fast kyllager till mobilt slakteri gäller kraven i 5.1 i tillämpliga delar.

5.5 Särskilda krav i fråga om kyl- och fryshus samt förpackningscentraler

Allmänna råd

Bestämmelser om lokaler i kyl- och fryshus samt förpackningscentraler finns i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

6. Krav på nationella anläggningar

6.1 Allmänna krav på lokaler, inredning och utrustning

6.1.1 Golv skall utgöras av vattentätt material som inte kan ruttna och som går att rengöra och desinfektera. Golven skall vara utformade så att vatten lätt kan avlägsnas. Om golvbrunn finns skall denna vara försedd med galler och vattenlås.

I sarvslakteri krävs inte att golven är vattentäta och att golvbrunn skall ha galler eller vattenlås. I avsvalningsrum i sarvslakteri får trä användas som golvmaterial.

6.1.2 Väggar skall vara släta, hållbara, vattentäta och tvättbara upp till minst två meters höjd. Väggarna får vara träbeklädda i frysrum för emballerat kött som är byggda före den 1 januari 1983.

6.1.3 Dörrar skall vara gjorda av lätt rengörbart och luktfritt material som inte kan ruttna.

I sarvslakterier är det tillräckligt om dörrar är klädda med hårt, slätt och vattentätt material på den sida som vetter mot slakthall och avsvalningsrum.

6.1.4 Byggnader skall vara isolerade med ett material som inte kan ruttna och som är luktfritt. Kravet på isolering gäller dock inte för sarvslakterier.

6.1.5 Ventilation och avledning av vattenånga skall vara tillfredsställande.

6.1.6 Ljuszförhållandena skall vara tillfredsställande och belysning får inte ändra köttets naturliga färger.

6.1.7 Tak skall vara släta och rengörbara. Om innertak saknas gäller motsvarande krav för yttertakens undersida.

I sarvslakteri är trädetaljer tillåtna i takkonstruktionen i avsvalningsrum.

6.1.8 För rengöring av händer och arbetsredskap skall det finnas ett tillräckligt antal tvätt- och desinfektionsanordningar så nära arbetsplatserna som möjligt. Handtvättställ skall ha rinnande tempererat vatten eller rinnande varmt och kallt vatten i blandarkran. Kranarna får inte vara hand- eller armmanövrerade. Vid tvättställen skall det finnas tvållösning, desinfektionsmedel och engångshanddukar. För desinfektion av arbetsredskap skall det finnas anordningar med vatten som håller en temperatur av minst +82°C.

6.1.9 Lokalerna skall vara utformade så att de kan hållas fria från skadedjur såsom insekter och gnagare.

6.1.10 Inredning, arbetsutrustning och arbetsredskap skall vara tillverkade av korrosionsbeständigt material som är lätt att rengöra och desinfektera. Ytor, inklusive skarvar och svetsfogar som kommer eller kan komma i kontakt med kött skall vara släta.

6.1.11 För köttantering och lagring av färskt kött skall det finnas inredning och utrustning av korrosionsbeständigt material som är så beskaffad att kött eller behållare inte kommer i direkt kontakt med golv eller väggar.

6.1.12 Mottagnings- och expedieringsutrymmen skall vara utformade och utrustade så att köttet kan skyddas och hanteras hygieniskt under mottagning och utleverans.

6.1.13 Kassatbehållare som hanteras i livsmedelslokal skall vara vattentäta, korrosionsbeständiga och tydligt märkta. Kassat skall antingen föras bort varje dag från anläggningen eller förvaras under kyla i separat kylrum.

Vid sarvslakteri skall behållare för kassat och slaktavfall som förvaras i kassatrum eller utomhus vara vattentäta.

6.1.14 Det skall finnas möjlighet att förvara inslagnings- och emballeringsmaterial på ett hygieniskt sätt om förpackning sker vid anläggningen.

6.1.15 Kylrum skall finnas med sådan kyningskapacitet att köttets kärntemperatur kan hållas vid de temperaturer som föreskrivs i denna kungörelse.

Kondensvatten från kylaggregat skall avledas så att risk inte uppstår för att köttet kan förorenas. Kylrum skall ha temperaturmätningstrutning.

Kravet på kylrum gäller inte för sarvslakteri.

6.1.16 Anläggningen skall ha tillgång till erforderlig mängd vatten som uppfyller A-kraven i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om dricksvatten. Vattnet skall finnas tillgängligt under tryck.

Vatten av annan kvalitet får användas för ångproduktion, brandbekämpning och kylning av kylutrustning. I sådana fall skall ledningar vara tydligt märkta, och installationerna utförda så att vattnet inte kan användas för annat ändamål. Risk för att kött skall kunna förorenas får inte finnas.

6.1.17 Det skall finnas erforderlig mängd varmvatten.

6.1.18 Det skall finnas hygieniskt tillfredsställande system för hantering av avloppsvatten och fast avfall.

6.1.19 Det skall finnas ett tillräckligt antal omklädningsrum med släta, vattentäta, tvättbara väggar och golv samt minst en vattentoalett som är utrustad så att risk inte föreligger för att byggnadens rena avdelningar kan förorenas. Toaletterum får inte stå i direkt förbindelse med produktionslokal.

Kravet på omklädningsrum gäller inte för styckningsanläggningar och kyllager till mobilt slakteri om det i stället finns en lämplig avskild plats för omklädning.

Kravet på att toaletten skall vara försedd med vattenspolningsutrustning gäller inte för sarvslakterier.

I anslutning till omklädningsrum och toalett skall det finnas ett tillräckligt antal handtvättställ. Tvättställena skall ha rinnande tempererat vatten eller rinnande kallt och varmt vatten i blandarkran. Kranarna får inte vara hand- eller armanöverade.

Vid tvättställena skall det finnas tvållösning, desinfektionsmedel och engångshanddukar.

6.1.20 Rengörings-, desinfektionsmedel och eventuella övriga kemikalier skall förvaras i ett separat rum eller på annan säker plats.

6.2 Särskilda krav i fråga om sarvslakterier

Utöver de allmänna kraven i 6.1 gäller följande för fasta och mobila sarvslakterier.

6.2.1 Vid sarvslakteri får slakt ske årligen under perioden 15 augusti till och med den 30 september.

6.2.2 In- och utpasseringar vid sarvslakteriet skall kunna kontrolleras.

6.2.3 I anslutning till sarvslakteriet skall det finnas ett gärde där renarna kan vattnas och vid behov utfodras. Utmattat eller sjukt djur skall kunna avskiljas. Gärden, slaktkontor och bedövningsplats skall vara utformade så att renarna inte smutsas ner.

6.2.4 Besiktning före slakt skall kunna utföras i tillfredsställande ljus.

6.2.5 Det skall finnas en slakthall som är tillräckligt stor för att arbetet skall kunna utföras på ett hygieniskt sätt. Anordningar skall finnas så att urtagning kan ske på hängande kroppar. Anordningarna skall vara så konstruerade att kropparna inte kan komma i kontakt med golvet. I slakthallen skall dessutom finnas korrosionsbeständiga anordningar som hindrar köttet från att vid förflyttning komma i kontakt med golv eller väggar.

6.2.6 Det skall finnas en plats för avblodning som är utformad så att avblodningen kan ske på ett hygieniskt tillfredsställande sätt.

6.2.7 Blod avsett som livsmedel skall samlas upp från hängande kropp i ett slutet system som till alla delar är rengörbart.

6.2.8 Rena och orena zoner inom anläggningen skall vara tydligt åtskilda.

Allmänna råd

Bestämmelser om lokaler för hantering av magar och tarmar finns i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

6.2.9 Emballering av ätliga organ skall ske på avskild plats.

6.2.10 Det skall finnas ett tillräckligt stort avsvalningsrum som är försett med korrosionsbeständiga anordningar som hindrar köttet från att vid förflyttning eller lagring komma i kontakt med golv eller väggar.

Kravet på avsvalningsrum gäller inte för mobilt sarvslakteri under förutsättning att slakteriet är utrustat med en skyddad avsvalningsbrygga eller annan jämförbar utrustning.

6.3 Särskilda krav i fråga om styckningsanläggningar

Utöver de allmänna kraven i 6.1 gäller följande för styckningsanläggningar.

6.3.1 Vid positionen för kontroll och putsning av slaktkroppar före styckning skall det finnas handtvättställ och knivsteriliseringsutrustning (vatten +82°C). Platsen skall ha god belysning.

6.3.2 Det skall finnas tillräckligt stora kylrum. Om emballerat färskt kött lagras vid anläggningen skall det finnas ett separat kylrum för sådan lagring.

6.3.3 Det skall finnas ett tillräckligt stort rum för styckning, urbening och inslagning.

6.3.4 Det skall finnas ett emballeringsrum om emballering sker vid anläggningen. Om förutsättningarna i 12.5 är uppfyllda erfordras inget separat emballeringsrum.

6.3.5 Om inslagning respektive emballering sker vid anläggningen skall det finnas ett rum för lagring av förpackningsmaterial.

6.4 Särskilda krav i fråga om fasta kyllager till mobilt slakteri

För fast kyllager till mobilt slakteri gäller kraven i 6.1 i tillämpliga delar.

6.5 Särskilda krav i fråga om kyl- och fryshus

Allmänna råd

Bestämmelser om lokaler i kyl- och fryshus finns i bilaga 1, punkt 1.10 i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

7. Krav gällande personalhygien, lokalhygien, viss utrustning, utbildning m.m.

Allmänna råd

I 21 § livsmedelslagen föreskrivs att i livsmedelshantering inte får vara sysselsatt person som har eller kan antas ha sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan göra livsmedlet som han hanterar otjänligt till människoföda.

Enligt Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om personalhygien skall personal som hanterar oförpackat kött i tillverkningslokal förete ett av läkare utfärdat nyanställningsintyg samt dessutom genomgå årlig hälsokontroll.

7.1 Personal som hanterar inslaget eller oförpackat kött eller som arbetar i lokaler där sådant kött hanteras, emballeras eller transporteras skall ha ljusa arbetskläder, hårskydd samt skor som är lätta att rengöra. Vid behov skall dessutom hårnät eller annan skyddsklädsel användas. Slakteripersonal och personal som hanterar kött skall vid arbetsdagens början ha rena arbetskläder. Vid behov skall ombyte ske under arbetsdagen.

7.2 Personalen skall tvätta och desinfektera sina händer flera gånger under arbetsdagen och alltid innan arbetet återupptas efter avbrott. Efter kontakt med sjuka djur eller kött från infekterat djur skall händerna tvättas omsorgsfullt med varmt vatten och därefter desinfekteras.

7.3 Utrustning och arbetsredskap som används vid hantering av kött skall rengöras och desinfekteras vid arbetsdagens början, flera gånger under dagen samt vid dagens slut. Efter eventuell förorening skall rengöring ske omgående.

- 7.4 Arbetsredskap får inte lämnas kvar i köttet. Trasor får inte användas för rengöring av kött.
- 7.5 Sågspån eller liknande material får inte användas på golv i produktions- och lagerlokaler för kött.
- 7.6 Tobaksrökning är förbjuden i samtliga utrymmen utom i personalrum.
- 7.7 Insekter, gnagare och andra skadedjur skall bekämpas systematiskt.
- 7.8 Vatten får inte tillföras vid kylning eller kylagring av slaktkroppar.
- 7.9 Vatten som används skall uppfylla A-kraven i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om dricksvatten.
- 7.10 Lokaler, inredning och utrustning skall rengöras noggrant och desinfekteras efter arbetsdagens slut samt vid behov även under pågående arbetsdag. Rengörings- och desinfektionsmedel skall användas på sådant sätt att kött inte förorenas och så att utrustning och arbetsredskap inte tar skada. Efter rengöring och desinfektion skall utrustning och arbetsredskap spolvas av grundligt med rent vatten, såvida desinfektionsmedlets egenskaper inte gör avspolning behövlig.
- 7.11 Den som ansvarar för verksamheten vid anläggningen skall utarbeta och genomföra utbildningsprogram i produktionshygien för de personer som är verksamma i produktionen. Tillsynsmyndigheten skall medverka vid utarbetande av program samt vid genomförandet av utbildningen, som skall dokumenteras.

Allmänna råd

Personal vid slakteri och styckningsanläggning bör genomgå en grundläggande hygienutbildning normalt omfattande minst åtta timmar. Utbildningen bör därefter upprepas årligen, och då omfatta minst fyra timmar.

8. Besiktning före slakt

- 8.1 Djuren skall besiktigas tidigast 24 timmar före slakt. Besiktningen skall utföras i tillfredsställande ljus och med möjlighet till överblick över djuren.

8.2 I anslutning till besiktning före slakt skall en allmän kontroll ske vad gäller lokaler, inredning och utrustning samt den allmänna hygien och utförda vattenundersökningar.

Allmänna råd

Besiktningsveterinären skall kontrollera att djurskyddsföreskrifter efterlevs. Bestämmelser om djurskydd finns i djurskyddslagen (1988:534) och Statens jordbruksverks föreskrifter gällande djurskydd.

8.3 Vid besiktning av djur skall undersökas om djuren visar tecken på sjukdom, stort allmäntillstånd eller avmagring.

8.4 Endast sådana djur får slaktas som vid besiktning bedömts vara friska eller som enbart har förändringar som bedömts vara utan betydelse för köttets tjänlighet eller för hygien i samband med hanteringen vid slakten.

8.5 Besiktningsveterinären får avbryta slakten om djuren är så kraftigt nersmutsade att hygien inte kan upprätthållas.

8.6 Djur som antas ha sjukdom eller smitta som finns upptagen i epizootiförordningen (1980:371) skall behandlas på sätt som föreskrivs i epizootilagen (1980:369) och dess följdförfattningar.

Besiktningsveterinären skall i sådana fall isolera djurgruppen och vidta nödvändiga åtgärder för att hindra direkt eller indirekt överföring av smitta. Jordbruksverket, Livsmedelsverket och berörd länsveterinär skall underrättas utan dröjsmål. Djur skall därefter slaktas eller avlivas och destrueras i enlighet med Jordbruksverkets beslut.

8.7 Besiktningen skall också fastställa om djuren visar symptom på sjukdom som kan överföras till människor eller djur, eller om djuren kan misstänkas vara smittade med sådan sjukdom. Vidare skall besiktningen klarlägga om djuren visar tecken på sjukdom eller störning i allmäntillståndet som skulle kunna göra köttet otjänligt som livsmedel. Uppmärksamhet skall riktas mot tecken som tyder på att djuren tillförts läkemedel eller att de upptagit något ämne som kan göra köttet skadligt för människors hälsa.

Djur som visar tecken på sjukdom eller tillstånd som avses i första stycket skall slaktas i sanitetsslaktavdelning. Om möjlighet till sanitetsslakt inte finns skall djuret avlivas och destrueras.

Om symptom, skador och sjukliga förändringar är av sådan art och grad att köttet med säkerhet kommer att bedömas som otjänligt som livsmedel, skall djuret avlivas och kasseras.

Allmänna råd

Bestämmelser om sanitetsslakt finns i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

8.8 Förorenade djur och djur med lokala sjukliga förändringar får, om besiktningsveterinären så beslutar, förutom i sanitetsslaktavdelning även slaktas i normalslakten i särskild ordning. Besiktningsveterinären skall i sådana fall noggrant övervaka slakten och besiktningen.

8.9 Livsmedelsverket kan i särskilda fall medge undantag från kravet på besiktning av djur före slakt. Detta kan komma i fråga vid slakt av ett begränsat antal djur då djuren av praktiska skäl inte kan samlas ihop. Kött från sådana djur får avsättas enbart inom landet.

8.10 Den som lämnar djur till slakt skall försäkra att djuren är friska och att leveransen inte sker inom för läkemedel fastställda karenstider. Förutom uppgift om antalet djur skall försäkran innehålla uppgifter om vilken sameby djuren kommer från och på vilka marker djuren betat före leveransen.

Försäkran skall vara skriftlig och sanningsenlig och skall undertecknas av djurägare eller företrädare för sameby.

Allmänna råd

Försäkran kan lämnas på transportsedel eller motsvarande handling. Uppgift om betesmark är nödvändig för att kunna avgöra i vilken omfattning och i vilken form aktivitetsmätning avseende cesium-137 skall utföras i samband med slakten.

9. Slakt m.m.

9.1 En ansvarig arbetsledare skall finnas närvarande vid varje slakttillfälle.

9.2 Om ett slakteri är godkänt för slakt av flera djurslag än ren skall slakt av övriga djurslag ske skild åt i tid eller rum från slakt av ren.

9.3 Vid slakt skall all hantering ske på ett sådant sätt att kött inte riskerar att förorenas.

9.4 Avblodning skall vara avslutad innan vidare uppslaktning påbörjas.

9.5 Efter avhudning skall djuren slaktas färdigt utan dröjsmål. Urtagning av inälvor får inte påbörjas förrän kroppen är fullständigt avhudad. Inälvor skall vara urtagna inom 45 minuter efter bedövningen.

9.6 Bedövning och avblodning av ren får ske på annan plats än vid godkänt slakteri under förutsättning

- att djurgruppen kan besiktigas före slakt,
- att avlivningsplatsen är utformad så att avblodningen kan ske på ett hygieniskt sätt,
- att matstruben binds av i anslutning till avblodningen,
- att de avlivade djuren snarast möjligt efter avblodningen förs till ett godkänt slakteri där urtagning skall ske senast två timmar efter tidpunkten för avblodningen, samt
- att transport av de avlivade djuren kan ske på ett hygieniskt tillfredsställande sätt.

9.7 Slaktkropp med tillhörande inälvor skall kunna identifieras och härledas till den djurägare som levererat djuret direkt eller via uppköpare till slakt.

Samhörighet mellan slaktkropp och inälvor skall vara säkerställd till dess att besiktning efter slakt är avslutad.

9.8 Del av slaktkropp, organ och lymfknutor får, utöver vad som sker vid normalt slaktförfarande, inte avlägsnas eller anskåras innan besiktningen är avslutad.

9.9 Kött som ännu inte besiktigats får inte komma i kontakt med kött som är besiktigat. Godkänt kött får inte komma i kontakt med kvarhållet eller kasserat kött, magar och tarmar. Kvarhållet kött, kasserat kött, magar och tarmar skall snarast möjligt placeras i särskilda behållare eller utrymmen.

9.10 Slaktkropp och ätliga organ skall kylas ner till en kärntemperatur av högst +7°C innan leverans från slakteri får ske. Blod som tas tillvara som livsmedel skall kylas ner till en temperatur av högst +3°C innan leverans från slakteri får ske.

Från mobilt slakteri och sarvslakteri får slaktkroppar och ätliga organ levereras innan köttet har nått i första stycket angiven kärntemperatur.

9.11 Livsmedelsverket kan i särskilda fall medge transport av slaktkroppar från fast slakteri till närliggande styckningsanläggningar eller köttbutiker innan kropparna är nerkylda till i 9.10 angiven kärntemperatur. Transporttiden får i sådana fall inte överstiga två timmar.

10. Köttbesiktning

10.1 Besiktning efter slakt skall ske i direkt anslutning till slakten och i tillfredsställande ljus.

10.2 Om det vid granskning eller palpation påvisas sjukliga förändringar som vid anskärning kan förorena slaktkropp, utrustning, personal eller arbetslokal får anskärning inte ske i slaktlokalen eller i andra delar av anläggningen där kött kan bli förorenat.

Allmänna råd

Samtliga snitt bör utföras så att slaktvärdet inte onödigtvis försämras.

Besiktningsgång

10.3 Besiktning skall alltid omfatta granskning av

- magar, tarmar, nät och krös samt mjälte,
- tunga,
- bronkial- och mediastinallymfknutor,
- lungor och bronker,
- hjärtats ut- och insida efter anskärning,
- portalymfknutor,
- lever,
- gallgångar som skall anskäras,
- njurar, varvid dessa löses ur kapseln,
- kroppsmuskulatur med tillhörande fett, bindväv och ben,
- inre bäckenlymfknutor,
- leder, särskilt knä- och hasleder, samt
- buk- och brösthinna.

10.4 Utöver granskning enligt 10.3 skall tunga, lungor och lever palperas.

10.5 I tveksamma fall kan veterinär som utför besiktning företa de ytterligare anskärningar och undersökningar av kropp och inälvor som krävs för att nå en slutgiltig bedömning.

10.6 Slaktpersonal som fått erforderlig utbildning får biträda besiktningsveterinären vid besiktning av magar, tarmar, nät och krös samt mjälte.

Laboratorieundersökning

10.7 Vid misstanke om sjukdomar som är av betydelse för köttbedömningen kan veterinär som utför besiktning besluta att material skall sändas in till laboratorium för undersökning.

10.8 Livsmedelsverket kan besluta om provtagning och analys av främmande ämnen i köttet.

10.9 Aktivitetsmätning avseende cesium-137 skall göras i den omfattning och på det sätt som Livsmedelsverket fastställt i särskilt undersökningsprogram för olika områden och slaktsäsonger.

10.10 Slaktkropp och organ som kvarhålls i avvaktan på resultat av laboratorieundersökning eller av annan anledning skall förvaras under veterinär kontroll och på sådant sätt att godkänt kött ej kan förorenas.

Slaktkropp och organ som kvarhållits vid mobilt slakteri i avvaktan på resultat av laboratorieundersökning eller av annan anledning skall föras till fast kyllager för slutgiltig bedömning av veterinär.

Kontrollstämpling av kroppar som avses i andra stycket får utföras av besiktningsveterinär eller annan veterinär som har förklarats behörig av Livsmedelsverket.

Köttbedömning

10.11 Veterinär som utför köttbesiktningen skall kassera hela slaktkroppen, samtliga inälvor, blod, huvud, svans, yttre könsorgan och juver när följande tillstånd eller sjukdomar påvisats:

- självdött djur,
- otillräcklig avblodning,
- allmäninfektion av specifik eller ospecifik art,
- utmärgling eller kraftig avmagring,
- tydlig avvikelse i färg, lukt, smak eller konsistens,
- tydlig könsluk,
- allmän hydrops, utbredda ödem eller andra tecken på cirkulationsrubbnings,
- metastaserande tumörförekomst,
- utbredd muskeldegeneration eller myosit,
- feber med tecken på allmän infektion,
- höggradigt påverkat allmäntillstånd,
- höggradig förorening,
- otillåten halt av läkemedel, bekämpningsmedel, tungmetaller eller andra främmande ämnen.

Allmänna råd

Om ett större antal totalkassationer kan förutses bör Livsmedelsverket kontaktas innan åtgärder vidtas.

10.12 Blod och ätliga organ från flera djur som före besiktningen samlats upp i samma behållare skall kasseras om någon tillhörande slaktkropp kasseras.

10.13 Veterinär skall utfärda ett skriftligt beslut

- vid alla totalkassationer,
- vid partiella kassationer som omfattar 10 kg eller mer av slaktkropp, samt
- efter särskild begäran av djurägare eller slakteri.

Beslutet skall i tillämpliga delar innehålla uppgifter som framgår av bilaga 1 till denna kungörelse.

10.14 Slaktkropp och ätliga organ får godkännas efter kassation av sjukliga eller på annat sätt förändrade delar om förändringen är av lokal natur och om inga tecken på allmänpåverkan föreligger.

Hantering av animaliskt avfall

10.15 Kött som vid besiktningen bedöms som otjänligt som livsmedel skall under veterinär kontroll snarast avskiljas från övrig livsmedelshantering. Sådant kött får inte återtas av eller utlämnas till djurägaren.

Allmänna råd

Bestämmelser om utlämnande av animaliskt avfall finns i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om utlämnande av animaliskt avfall.

10.16 Slaktkroppar i vilka halten av radioaktivt cesium överstiger gränsvärde som beslutats av Livsmedelsverket skall under veterinär kontroll kasseras och blåfärgas. Stekar, filéer, sadel och bogmuskulatur skall anskäras med djupa snitt. Blå färg skall därefter anbringas så att även snittytor färgas.

11. Styckning

11.1 Styckning av slaktkropp i mindre delar än halv kropp delad i två delar samt urbening skall utföras i godkänd styckningsanläggning.

11.2 Styckning av renkött som godkänts enbart för avsättning inom landet skall ske åtskild i tid från annan styckning. I kylrum skall sådant kött förvaras åtskilt från annat kött.

11.3 Utöver godkänt renkött får även annat kött tas in i en styckningsanläggning om styckning av sådant kött sker helt åtskild i tid eller rum från styckning av renkött. Med annat kött avses dels godkänt besiktningspliktigt kött, dels kött från djurslag som inte behöver besiktigas. Kött från djur som husbehovsslaktas får inte föras in i en styckningsanläggning.

11.4 Kött som kommer till en anläggning skall kontrolleras och vid behov putsas med kniv innan det förs in i styckningslokalen.

11.5 Temperaturen i styckningslokalen får inte överstiga +12°C.
Detta krav gäller inte vid nationell styckningsanläggning.

11.6 Kött som förs in i styckningslokal skall styckas utan dröjsmål. Så snart köttet är styckat och inslaget eller emballerat skall det överföras till kyl- eller frysrum.

11.7 Styckningsverktyg får enbart användas för styckning av kött.

11.8 Vid styckningsarbete får kött inte förorenas. Kasserade delar, som exempelvis bortskurna blödningar och bensplitter skall placeras i kassatbehållare.

11.9 Vid styckning, inslagning och emballering får köttets kärntemperatur ej överstiga +7°C.

Allmänna råd

Bestämmelser om styckning av varmt eller delvis nerkylt kött, och om användning av tryckluft för underlättande av styckningsarbete finns i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

12. Inslagning och emballering

12.1 Om styckat kött skall slås in skall inslagningen ske omedelbart efter styckningen.

12.2 Inslagning och emballering av färskt kött skall ske på ett hygieniskt tillfredsställande sätt. Inslagningsmaterial skall vara genomskinligt och får inte återanvändas.

12.3 Emballage skall utgöra ett effektivt skydd för det färska köttet under transport och vid övrig hantering. Emballaget får inte förändra köttets egenskaper och får inte heller överföra ämnen som kan vara skadliga för människors hälsa.

Emballage får återanvändas endast om det är tillverkat av korrosionsbeständigt material som är lätt att rengöra och desinfektera.

12.4 Inslaget färskt kött skall emballeras. Om innerförpackningen utgör ett effektivt transportskydd för köttet behöver förpackningen inte vara genomskinlig. I sådana fall är emballering inte nödvändig.

12.5 Inslagning och emballering får ske i samma lokal som styckning och urbening under följande förutsättningar:

- lokalen skall vara tillräckligt stor och utformad så att hanteringen kan ske på ett hygieniskt sätt,
- allt förpackningsmaterial skall under transporten till anläggningen vara skyddat av ett tätt och slutet omslag,
- lager för förpackningsmaterial skall vara dammfritt och skyddat mot skadedjur. Lagret får inte ha luftförbindelse med lokal i vilken det finns ämnen som kan förorena köttet. Förpackningsmaterial får inte lagras direkt på golvet,
- kartonger skall resas och tas in i styckningslokalen på ett hygieniskt sätt samt användas utan dröjsmål,
- personal som hanterar kartonger får inte samtidigt hantera oförpackat kött,
- köttet skall placeras i kylrum omedelbart efter emballering.

12.6 En förpackning får endast innehålla kött från ett och samma djurslag.

13. Stämplat och märken

13.1 Godkänt renkött skall förses med stämpel i enlighet med vad som föreskrivs i 13.2-13.12.

13.2 Om aktivitetsmätning avseende cesium-137 har utförts eller om kroppar kvarhållits av annan orsak i samband med köttbesiktning vid mobilt slakteri skall slaktkropparna märkas vid det fasta kyllager dit de förts. Märkning skall ske med det mobila slakteriets kontrollnummer.

13.3 Stämplrar skall förvaras i särskilt skåp av säkerhetstyp till vilket endast tillsynspersonal får ha tillträde. En förteckning över stämplarna skall förvaras i skåpet.

Etiketter, samt material för inslagning och emballering med förtryckta kontrollmärken skall förvaras i låst utrymme och under den tillsynsansvariges tillsyn.

13.4 När stämpel används skall någon av följande stämpelfärger användas:

- E 155 Brun HT
- E 133 Brilliantblå FCF
- E 129 Allura röd
- En blandning av E 133 och E 129

13.5 Stämplrar som beskrivs i 13.6-13.7 tillhandahålls av Livsmedelsverket mot ersättning efter rekvisition från den som ansvarar för tillsynen.

13.6 Slaktkropp som godkänts vid besiktning i slakteri skall förses med stämpel enligt följande mönster.



Stämpeln skall vara oval, ha en bredd av 6,5 centimeter och en höjd av 4,5 centimeter. Stämpelns övre del skall innehålla ordet "SVERIGE" alternativt bokstavsgruppen "SE". Versalerna skall vara 0,8 centimeter höga. Stämpelns mellersta del skall innehålla anläggningens kontrollnummer med 1,0 centimeter höga siffror. Stämpelns nedre del skall innehålla bokstavsgruppen "EEG" med 0,8 centimeter höga versaler.

13.7 Slaktkropp som godkänts vid besiktning i sarvslakteri skall försees med stämpel enligt följande mönster och med 3,5 centimeters sida. Utöver ordet "STATSKONTROLL" skall anläggningens kontrollnummer framgå.



Allmänna råd

Bestämmelser om märkning av kött av djur som härrör från områden som är belagda med restriktioner på grund av vissa sjukdomar finns i punkt 19.4.2 i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

13.8 Slaktkropp skall på varje kroppshalva försees med minst två stämplat. Märkningen skall ske på utsidan av låret och på bogen.

13.9 I de fall Livsmedelsverket medgivit undantag från kravet på besiktning före slakt enligt 8.9 skall slaktkropp märkas enligt 13.7.

13.10 Vid förpackning av styckat kött och ätliga organ skall märkning ske på emballaget enligt 13.6.

Vid förpackning av styckat kött och ätliga organ som godkänts endast för avsättning inom landet skall märkning ske på emballaget enligt 13.7.

Märkningen kan vara förtryckt på en s.k. förseglingsetikett eller förseglingsstejp eller förtryckt direkt på emballaget på sådant sätt att kontrollmärket förstörs när emballaget öppnas.

Om innerförpackning utgör ett fullgott skydd vid transport och annan hantering får märkningen i stället ske direkt på förpackningen.

13.11 Konsumentförpackningar som innehåller kött eller ätliga organ skall försees med kontrollmärke enligt 13.6.

Konsumentförpackningar som innehåller kött eller ätliga organ som godkänts endast för avsättning inom landet skall försees med kontrollmärke enligt 13.7.

Kontrollmärket får vara mindre än vad som föreskrivs i 13.6 respektive 13.7.

Om konsumentförpackningarna är emballerade gäller motsvarande märkning av emballaget som föreskrivits i 13.10.

13.12 Vid omemballering i förpackningscentral skall det nya emballaget förses med förpackningscentralens kontrollmärke. Innerförpackningen skall vara försedd med slakteriets eller styckningsanläggningens kontrollmärke och får inte brytas.

14. Lagring

14.1 Kött och organ får inte lagras vid högre temperatur än +7°C. Blod får inte lagras vid högre temperatur än +3°C.

14.2 Kött som skall frysas in skall komma direkt från en godkänd slakteri- eller styckningsanläggning.

Infrysning skall ske med ändamålsenlig utrustning antingen i lokaler belägna i direkt anslutning till slakteri eller styckningsanläggning eller i godkänt kyl- och fryshus.

Infrysning av hela eller parterade slaktkroppar skall ske utan dröjsmål efter temperaturutjämning. Styckat kött skall frysas in efter eventuell mognadslagring. Ätliga organ skall frysas in snarast möjligt.

14.3 Fryst kött får inte lagras vid högre temperatur än -12°C.

Fryst kött skall märkas med infrysningsmånad och år.

14.4 Oförpackat kött får inte lagras tillsammans med emballerat kött. Oförpackat kött får tas in i kylrum där emballerat kött har förvarats först efter det att lokalen rengjorts och desinfekterats. Om kött lagras i samma utrymme som andra livsmedel som kan påverka köttet menligt, skall köttet vara emballerat och lagras separat.

15. Transport

15.1 Transportutrymme för kött skall uppfylla följande krav:

- utrymmet skall invändigt vara klätt med ett slätt och korrosionsbeständigt material som är lätt att rengöra och desinfektera. Ytor som kan komma i kontakt med köttet får inte ändra köttets egenskaper eller göra köttet otjänligt som människoföda,

- utrymmet skall ha effektiva anordningar som skyddar mot insekter och damm,
- utrymmet skall vara vattentätt,
- för transport av hela och parterade slaktkroppar samt av oförpackat styckat kött skall det finnas korrosionsbeständiga upphängningsanordningar placerade på sådan höjd att köttet inte kan komma i kontakt med golvet. Detta krav gäller inte fryst kött som är hygieniskt emballerat och inte heller vid flygtransport om det finns korrosionsbeständiga anordningar för en hygienisk lastning, transport och lossning av köttet.

15.2 Transportutrymme skall vara utformat och utrustat så att föreskrivna temperaturkrav kan uppfyllas under hela transporten.

15.3 Transportutrymme för kött får inte användas för transport av levande djur, hudar eller andra produkter som kan påverka eller förorena köttet.

15.4 Emballerat kött får transporteras tillsammans med oförpackat kött endast under förutsättning att det åtskiljs på ett sådant sätt att det oförpackade köttet skyddas mot förorening. Om kött transporteras tillsammans med andra produkter som skulle kunna påverka hygienien eller förorena köttet skall nödvändiga försiktighetsåtgärder ha vidtagits för att skydda köttet. Magar får transporteras tillsammans med annat kött endast om de är skållade och rengjorda. Skallar skall vara flådda.

15.5 Hela och parterade slaktkroppar som inte är frysta och emballerade skall transporteras hängande.

15.6 Kött skall antingen transporteras hängande eller placerat på ställningar om det inte är emballerat eller ligger i korrosionsbeständiga behållare. Ställningar, behållare och emballage skall uppfylla de krav som föreskrivs i denna kungörelse.

15.7 Före transport av kött skall transportutrymmet ha rengjorts och desinfekterats.

15.8 Före transport skall tillsynspersonal kontrollera transportutrymme och lastningsförhållanden.

16. Annan tillsyn

16.1 Egentillsyn

Allmänna råd

Allmänna regler om tillsyn, bl.a. gällande egenkontrollprogram finns i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn m.m.

16.1.1 Den som ansvarar för verksamheten skall regelbundet kontrollera produktionshygienien vid anläggningen bland annat genom mikrobiologiska undersökningar. Inredning, maskiner och redskap skall kontrolleras utmed hela produktionslinjen. Vid behov skall även produkterna kontrolleras. Vattenkontroll skall ske inom ramen för egentillsynen.

16.1.2 Den som ansvarar för verksamheten vid anläggningen skall också förse tillsynsmyndigheten med information om typ, frekvens och resultat av utförda undersökningar. På begäran skall uppgift lämnas om vilket laboratorium som anlåtats.

16.2 Offentlig tillsyn

16.2.1 Tillsynspersonal ansvarar för hygienövervakning, besiktningar och annan tillsyn vid godkända anläggningar. Vid slakteri får besiktningsassistent biträda besiktningsveterinär i tillsynsarbetet.

16.2.2 Tillsynspersonalen skall regelbundet kontrollera resultaten av egentillsynen. Uppföljande prov för laboratorieundersökning skall tas i den omfattning som bedöms nödvändig utmed produktionslinjen eller på slutprodukten. Gjorda iakttagelser skall meddelas till den som ansvarar för verksamheten i en rapport med krav på åtgärder som skall vidtagas för att förbättra hygienien.

Allmänna råd

Enligt 26 § livsmedelslagen har tillsynspersonal rätt att få tillträde till områden, livsmedelslokaler och andra utrymmen och att där göra undersökningar och ta prov.

16.2.3 Vid slakteri skall besiktningsveterinär vara tillgänglig under den tid som slakt pågår.

Styckningsanläggning, fast kyllager till mobilt slakteri samt kyl- och fryshus skall stå under regelbunden tillsyn. Veterinär skall ansvara för tillsynen vid styckningsanläggning, fast kyllager till mobilt slakteri samt kyl- och fryshus i de fall anläggningarna inte är nationella.

Förpackningscentral skall besökas regelbundet av tillsynspersonal.

16.2.4 Vid slakteri skall tillsynen innefatta

- besiktning före slakt,
- kontroll av slakthygien,
- kontroll av den allmänna hygien vad gäller lokaler, inredning, utrustning och personal,
- besiktning efter slakt, samt
- all övrig kontroll som besiktningsveterinären finner nödvändig.

16.2.5 Den som ansvarar för verksamheten vid slakteriet eller dennes ombud skall anmäla planerad slakt till besiktningsveterinären senast 24 timmar före slakten. Om avanmälan inte sker kan avgift tas ut för uppkomna kostnader.

Allmänna råd

Slakten bör planeras så att den kan utföras under normal arbetstid. Slakt under kvällar och helger bör undvikas.

Anmälan om planerad slakt bör även göras till tillsynspersonalen vid den kommunala nämnd som fullgör uppgifter inom miljö- och hälsoskyddsområdet.

16.2.6 Vid styckningsanläggning, fast kyllager till mobilt slakteri samt kyl- och fryshus skall tillsynen innefatta

- kontroll av inkommande och utgående färskt kött,
- hygienkontroll av slaktkroppar och styckningsdetaljer,
- kontroll av den allmänna hygien vad gäller lokaler, inredning, utrustning och personal,
- kontroll av användningen av kontrollmärken och förseglingsetiketter, samt
- all övrig kontroll som tillsynspersonalen finner nödvändig.

16.2.7 Vid förpackningscentral skall tillsynen innefatta

- kontroll av inkommande och utgående färskt kött,
- kontroll av den allmänna hygien och personalens hygien,
- kontroll av användningen av kontrollmärken och förseglingsetiketter, samt
- all övrig kontroll som tillsynspersonalen finner nödvändig.

16.2.8 Den som ansvarar för verksamheten vid anläggningen skall underlätta tillsynspersonalens arbete.

16.2.9 Livsmedelsverket fastställer sammansättningen av den besiktningsorganisation som skall ansvara för tillsynen vid varje slakteri.

16.2.10 Besiktningsassistent får under besiktningsveterinärens ledning och ansvar utföra

- en första kontroll av slaktdjuren före slakt,
- besiktning efter slakt,
- hygienisk kontroll av styckat och lagrat kött, samt
- övervakning och kontroll av godkända anläggningar inom ramen för offentlig tillsyn.

Allmänna råd

Kompetenskrav för besiktningsassistent finns angivna i bilaga 14 till Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

16.2.11 Prov som har tagits i den offentliga tillsynen skall undersökas på laboratorium som är ackrediterat av Styrelsen för ackreditering och teknisk kontroll (SWEDAC).

Allmänna råd

Bestämmelser om vilka laboratorier som skall anlitas vid offentlig tillsyn finns i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn m.m. Bestämmelser om vilka särskilda krav som gäller för ackrediterade eller godkända laboratorier finns i Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om laboratorier som anlitas vid tillsyn enligt livsmedelslagen (1971:511).

16.2.12 Om hygien vid en anläggning inte är acceptabel eller om besiktningen före och efter slakt inte kan genomföras på ett tillfredsställande sätt eller om tillsynen annars försvåras, kan besiktningsveterinären eller den som i övrigt utövar den omedelbara tillsynen vid anläggningen för högst ett dygn besluta om användningen av lokalerna och utrustningen. Beslutet kan innebära att slakthastigheten tillfälligt minskas, produktionen avbryts eller att andra åtgärder vidtas för att säkerställa hygien vid anläggningen.

Allmänna råd

Om tillsynspersonalens åtgärder enligt 16.2.12 inte är tillräckliga kan tillsynsmyndigheten med stöd av 25 § livsmedelslagen begränsa eller förbjuda verksamheten vid anläggningen.

17. Journalföring och rapportering

17.1 Besiktningsveterinär ansvarar för journalföring och rapportering.

17.2 Besiktningsveterinär vid mobilt slakteri skall meddela tillsynspersonal vid fast kyllager

- var slakten skett,
- tidpunkten för slakt och lastning i kyltransportfordon,
- det totala antalet avsända slaktkroppar,
- antalet kvarhållna slaktkroppar och orsaken till kvarhållandet, samt
- all övrig information som besiktningsveterinären finner nödvändig för att kunna säkerställa att reglerna i denna kungörelse efterlevs.

Uppgifterna enligt första stycket skall anges på blankett som Livsmedelsverket fastställt.

17.3 Veterinär vid fast kyllager till mobilt slakteri skall meddela besiktningsveterinären som tjänstgjort vid den aktuella slakten i ett mobilt slakteri följande:

- det totala antalet mottagna slaktkroppar i de fall det fasta kyllagret inte är nationellt,
- den slutgiltiga bedömningen av kvarhållna slaktkroppar, samt
- all övrig information som bedöms nödvändig för att kunna säkerställa att reglerna i denna kungörelse efterlevs.

Allmänna råd

Slutgiltig bedömning av kvarhållna slaktkroppar som sker vid ett fast kyllager under kommunal tillsyn skall göras av veterinär som är anställd av kommunen.

17.4 Sjukdomsregistrering och registrering av kassationer skall ske i av Livsmedelsverket fastställd journal.

17.5 Journaler skall föras löpande samt innehålla följande uppgifter:

- tillförsel av djur,
- sjukdomsregistrering och totalkassationer,
- andra uppgifter som Livsmedelsverket beslutar om eller som bör komma till verkets kännedom.

17.6 Journaler skall sammanställas till en månadsrapport som skall innehålla följande uppgifter:

- tillförsel av djur,
- sjukdomsregistrering och totalkassationer,
- vattenundersökningar,
- andra uppgifter som Livsmedelsverket beslutar om eller som bör komma till verkets kännedom.

Månadsrapporten skall även innehålla underlag för ekonomisk uppföljning.

17.7 Månadsrapport skall endast upprättas för kalendermånader under vilka slakt och köttbesiktning utförts. Besiktningsveterinär skall sända in rapport senast 14 dagar efter månadsskifte på blankett som Livsmedelsverket fastställt. Alternativt får rapporten sändas till verket med elektronisk post.

17.8 Resultat av vattenundersökning där vattnet bedömts som otjänligt skall omedelbart rapporteras till Livsmedelsverket.

17.9 Kassationsbeslut, journaler, rapporter och meddelanden enligt 17.2 skall arkiveras i tre år.

18. Avgifter

Föreskrifter om köttbesiktningsavgifter återfinns i *bilaga 2* till denna kungörelse.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 augusti 1998 varvid Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1994:12) med föreskrifter och allmänna råd om slakt och annan hantering av färskt kött av ren upphör att gälla.

ARNE KARDELL

Håkan Stenson
(Tillsynsenhet 1)

LIVSMEDELSVERKET
Besiktningsveterinärorganisationen

INTYG NR: 000

Slakteri nr
Adress
Postadress
Telefonnummer

BESLUT

Kassation av ren besiktigad enligt Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om slakt av ren och annan hantering av renkött.

Slaktdag/kassationsdag _____

Leverantör _____ Slaktnr _____

Kassation har företagits

☐ vid veterinär besiktning före slakt

Uppskattad levande vikt _____ kg

☐ vid köttbesiktning

Hela slaktkroppen _____ kg och samtliga organ

Del av slaktkroppen _____ kg

Organ _____

Orsak _____

Ort, datum

Besiktningsveterinärens underskrift,
namnförtydligande och ev. stämpel

Hur beslutet kan överklagas framgår av blankettens baksida.

Hur beslutet kan överklagas

Om Ni inte är nöjd med besiktningsveterinärens beslut kan Ni överklaga detta skriftligen hos Länsstyrelsen i det län där besiktningen utförts.

Skrivelsen med överklagandet skall sändas till *Livsmedelsverket, Box 622, 751 26 Uppsala* och skall ha kommit in inom tre veckor från den dag Ni fick del av beslutet. I skrivelsen skall Ni ange vilket beslut som överklagas och den ändring i beslutet som begärs. Ni bör även ange motiven till varför Ni inte är nöjd med beslutet.

Köttbesiktningsavgifter vid renslakt

Den som innehar slakteri för renslakt skall för att täcka kostnaderna för köttbesiktningen betala följande avgifter till Livsmedelsverket.

1. Grundavgift

Grundavgift skall betalas för varje anläggning som är godkänd för slakt av ren. En avgift betalas för varje påbörjad fyraveckorsperiod som anläggningen är i bruk.

5 000 kr

2. Avgifter för den löpande köttbesiktningen

Avgift skall betalas till verket motsvarande den kostnad verket har för besiktningspersonalen. Kostnaden som utgörs av ersättningen till besiktningsveterinär och besiktningsassistent framgår av särskilda avtal. I ersättningen ingår lön, lönekostnader, rese- och restidsersättning. Rese- och restidsersättning utgår från besiktningspersonalens tjänsteställe eller bostad. Särskilda kostnader tillkommer vid obekväm arbetstid.

3. Betalning och fakturering av avgifter

Avgifter skall betalas i efterskott mot faktura.

