Checklista för särskild kontroll vid slakterier, styckningsanläggningar och fryshus 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 kött av tama hov- och klövdjur 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)
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 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 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 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 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. |  |  |  |  |
| 2.4 | Korsande transportvägar förekommer inte mellan   * råvaror och färdiga produkter * friska och sjuka djur * livsmedel, djur och gödsel/avfall | Gäller i första hand för slakterier och anläggningar som är integrerade med slakterier |  |  |  |  |
|  | 3. Receiving lair |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Det ska finnas ett separat utrymme för obduktion av djur.  Utrymmet ska ligga i anslutning till utrymmet för sjuka/misstänkt sjuka djur, | Gäller i första hand för  slakterier och anläggningar som är integrerade med slakterier  Ett fjäderfäslakteri fick en avvikelse för detta i rapporten från inspektionen 2009 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 4. Water supply and sewage system |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Anläggningen utför bakteriologiska och kemiska analyser av vatten. | Vid kommunalt vatten kan vattenverkets kemiska analyser ersätta egen provtagning. Kopia på analysresultat ska finnas på anläggningen för varje kvar-tal. |  |  |  |  |
| 4.1 | Kommunalt vatten analyseras minst en gång/kvartal | bakteriologiskt. Parametrar enligt EU-lagstiftningen accepteras. |  |  |  |  |
| 4.1 | Vatten från egen brunn analyseras minst en gång per månad | Både bakteriologiskt och kemiskt. Parametrar enligt EU-lagstiftningen accepteras. |  |  |  |  |
| 4.1 | Vid vatten från en öppen vattenreservoar eller öppen brunn utförs bakteriologiska analyser minst var tionde dag. | Både bakteriologiskt och kemiskt. Parametrar enligt EU-lagstiftningen accepteras. |  |  |  |  |
| 4.2 | Det finns uppdaterade ritningar över anläggningens vattenledningsnät.  Företaget kan på begäran visa upp ritningarna för kontrollmyndigheten. | Räcker tillsvidare med ritning över tappställen och kopplingspunkten för inkommande vatten. |  |  |  |  |
|  | 5. Illumination, ventilation, and heating |  |  |  |  |  |
|  | 6. Production premises and supplemental facilities |  |  |  |  |  |
| 6.1. | Det finns desinfektionsmattor vid in-gången till produktionslokalerna. | Skotvätt med desinfektionsmedel i vattnet kan tillsvidare accepteras |  |  |  |  |
|  | 7. Technological equipment and inventory |  |  |  |  |  |
| 7.7. | Mikrobiologisk kontroll av rengöring utförs minst en gång var 15:e dag med svabbmetoden. | Kontroll med annan metod som ger tillförlitliga resultat kan accepteras. |  |  |  |  |
|  | 8. Technological processes |  |  |  |  |  |
|  | 9. Storage facilities, refrigerators, and transport |  |  |  |  |  |
| 9.7.6 | Luften i kylutrymmen undersöks regelbundet avseende mögel | *Rekommendation:*  1 gång/kvartalet, med möjlighet att sänka frekvensen vid be-stående goda resultat.  *Bedömning:* högst 10 mögel kolonier/cm2 |  |  |  |  |
| 9.11 | Personal som hanterar kött i samband med lastning och lossning har genomgått medicinsk undersökning. | Den anställdes hälso-  deklaration ska bedömas av en medicinsk personal som avgör om vidare utredning eller undersökning behövs. |  |  |  |  |
| 9.11 | Resultaten av hygien utbildningen och den medicinska undersökningen dokumenteras i en personlig journal. | Journalen får vara elektronisk |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 10. Personal service rooms |  |  |  |  |  |
|  | 11. Personlig hygien |  |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |
| 11.3 | Varje personal har en medicinsk journal där genomförda undersökningar och laboratorietester, samt resultat från dessa registreras | Detta avser inte den medicinska journalen enligt patientdatalagen.  Endast de uppgifter som är relevanta för denna regel behöver registreras i den ”medicinska journalen” som förs vid anläggningen.  Om dessa uppgifter finns i landstingets patientjournal bör de kunna begäras ut med den berörda personalens medgivande. |  |  |  |  |
| 11.4 | Nyanställda genomgår en grundutbildning i hygien som avslutas med ett kunskapstest. |  |  |  |  |  |
| 11.4 | Personal som hanterar livsmedel genomgår hygienutbildning med en kunskapstest minst en gång vartannat år. Endast personal som är godkända i kunskapstestet tillåts jobba med livsmedel. | Utbildningen bör vara anpassad till arbetsuppgifterna |  |  |  |  |
| 11.12 | Arbetskläderna skyddas effektivt vid vistelse utanför produktionsskolorna. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 12. Disinsection, deratization (skadedjur) |  |  |  |  |  |
|  | 13. Responsibilities of enterprise administration |  |  |  |  |  |
|  | 14. Responsibility and control over observance of the Regulations |  |  |  |  |  |

# Del 4 Methodical Instructions for the performance of the State Sanitary Supervision 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 |  |  |  |  |  |
|  | 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