



Foto: Mikael Lööf

Branschriktlinjer

för EU-godkända Viltanteringsanläggningar

utvecklingen.

Viltet kan ta fyra olika vägar till konsument. Jägare kan äta viltet i sitt eget hushåll. Jägaren kan sälja eller ge bort det skjutna djuret eller mindre mängd kött direkt till konsument. Jägaren kan även lämna in en mindre mängd skjutna djur eller kött av dessa till en detaljhandel; restaurang eller en butik; som i sin tur säljer direkt till konsument. Detta gäller dock INTE för Vildsvin och Björn, där särskilda regler gäller. Om viltet ska säljas i större omfattning och inom hela Unionen ska de skjutna djuren komma till vilthanteringsanläggningar (VHA). Det är en utmaning för oss att med våra kunskaper visa att vi är den väg från jägare till konsument som är den säkraste - både för jägare och konsument. Köttbesiktning av frilevande vilt kan ske enbart i av Livsmedelsverket godkända vilthanteringsanläggningar och vi kan sälja våra produkter inom hela EU. Kontrollarbete i vilthanteringsanläggningar utförs av så kallade officiella veterinärer (OV, äldre benämning besiktningsveterinärer) eller officiella assistenter (OA) under överinseende av en officiell veterinär. Dessa är anställda av Livsmedelsverket.

Björn, vildsvin och andra vilda djur som kan vara smittade av trikiner ska alltid levereras till våra vilthanteringsanläggningar. Enda undantaget är då köttet från dessa djur konsumeras av jägaren själv i det egna hushållet. Detta innebär att dessa djurslag, vare sig som oflått vilt eller i form av kött av vilt, inte ens vid enstaka tillfälle och inte i någon mängd får ges bort eller säljas av jägaren direkt till konsument eller en detaljhandelsanläggning. Omvänt innebär detta att konsumenter och detaljhandelsanläggningar inte kan ta emot eller köpa oflått vilt eller kött från dessa djurslag direkt från jägaren. Alla leveranser ska gå genom en vilthanteringsanläggning, där köttet ska besiktigas efter slakt, innan det får levereras vidare och slutligen nå konsumenten.

Vilthanteringsanläggningarna i Sverige består av några få större anläggningar samt många små anläggningar som fördelas över Sverige. Lista på samtliga anläggningar finns såväl på Livsmedelsverkets hemsida som på Svenskt Viltköttets hemsida, där också en karta finns inlagd för att lätt kunna orientera sig till närmaste anläggning.

Målsättningen med dessa branschriktlinjer är ta fram ett dokument som kan vara till stöd och hjälp vid pågående drift, nystart eller ombyggnation av en vilthanteringsanläggning och även till viss del en styckningsanläggning. Även tillverkning av malet kött berörs i en del kapitel. Gemensamt för alla anläggningar, oavsett storlek, bör vara kravet på hög nivå av yrkeskunskande, redlighet och hygieniskt god hantering av viltet från skogen till VHA och vidare till konsument.

Ett välskjutet djur utgör inte bara en förutsättning för jaktens berättigande. Det är också helt avgörande för köttets kvalitet och det utbyte som kvarstår efter skottrensning. Ett dåligt skjutet djur kan inte räddas kvalitetsmässigt av den mest välorganiserade vilthanteringsanläggning, varför vi i möjligaste mån ska avstå från att alls ta emot dessa djurkroppar.

Februari 2018

Svenskt Viltkött
Branschråd och Styrelse



och Yrkesjägarföreningen, samt Livsmedelsverket, på Kungsbyen i Västerås.

Syftet var att se över möjligheterna att enas kring gemensamma branschriktlinjer. Dessa riktlinjer skulle göra det enklare att starta upp vilthanteringsanläggningar för nya aktörer och även skapa bättre underlag vid samtal med officiell kontrollpersonal i sakfrågorna. Livsmedelsverket tyckte att detta var en god utveckling som skulle ge dem en samtalspart i frågeställningarna i stället för att kommunicera med varje anläggning om i princip samma frågor.

Branchorganisationen Svenskt Viltkött Ekonomisk Förening kunde därmed påbörja arbetet med att ta fram underlag för riktlinjerna, parallellt med att anläggningarna succesivt erbjöds möjligheten att ansluta sig.

Organisationen har som huvudmål att fortsätta sprida kunskap om det så viktiga och nyttiga viltköttet, att driva en medveten strategi för utveckling och kunskapshöjning i förädlingsleden samt att vara den givna parten i höjningen av livsmedelskvaliteten på viltköttet.

Vi måste därför också verka för en ökad kunskap och medvetenhet hos jägaren i hanteringen, men också i det som föregår livsmedels-hanteringen, nämligen det avgörande skottet.



Sid 2:
Sid 3:
Sid 4:
Sid 6:
Sid 8:
Sid 11:
Sid 12:
Sid 14:
Sid 15:
Sid 16:
Sid 23:
Sid 28:
Sid 30:
Sid 32:
Sid 33:
Sid 34:
Sid 35:
Sid 36:
Sid 38:
Sid 39:
Sid 40:
Sid 43:
Sid 45:
Sid 47:
Sid 48:
Sid 50:
Sid 52:
Sid 54:
Sid 56:
Sid 57:
Sid 58:
Sid 59:
Sid 60:
Sid 61:
Sid 62:
Sid 63:
Sid 64:
Sid 66:
Sid 67:
Sid 69:
Sid 71:
Sid 72:
Sid 73:

göra för att uppfylla målet med säkra livsmedel och redning hantering. Samtidigt moter vi de krav som finns i lagar och förordningar.

I branschriktlinjerna kan du som företagare se hur du bäst uppfyller målen och hur vår bransch ser på hur vi gemensamt inte bara kan följa dagens krav, utan ständigt förbättra, utveckla och förädla vår verksamhet.

Dessa branschriktlinjer är framtagna för vilthanteringsanläggningar som bedriver vilthantering och även har godkänd verksamhet med styckning i större eller mindre omfattning. Ytterligare förädlingsverksamheter som kan finnas i anslutning till vilthanteringen beröris enbart indirekt och i mindre omfattning.

Riktlinjerna syftar till att:

- Ge en övergripande och sammanfattande bild av gällande lagar och förordningar.
- Ge stöd genom råd för de som vill starta en ny verksamhet, oavsett om det är en liten produktion eller en större anläggning.
- Ge vägledning hur man förebygger faror och risker som kan innebära hälsofara för konsumenten eller att ett livsmedel blir olämpligt för konsumtion.
- Ge tips och råd hur en egenkontroll kan byggas upp för att kunna tillverka säkra livsmedel och undvika att konsumenterna vilseleds.
- Ge stöd genom råd och tips för företagen i sin verksamhet för att hjälpa till att livsmedelslagstiftningen, på de områden som riktlinjerna omfattar, uppfylls.

I förordning (EG) nr 852/2004 anges att medlemsstaterna, och då menas deras myndigheter, ska uppmuntra utarbetandet av nationella riktlinjer för god hygienpraxis och tillämpning av HACCP-principerna. Där det i dessa riktlinjer uttrycks någonting i SKA-form är det i regel lagstiftningskrav. Övrigt, då det anses vara lämpligast av branschen själv, skrivs råden i BÖR-form. Ett referensnummer anger det dokument som texten stödjer sig på.

Styrelsen inom Svenskt Viltkött har gett ansvaret för genomförandet av första upplagan av riktlinjerna till styrelseledamot Fredrik Eklund. Behövlig kompetens adjungeras i arbetet under arbetets gång.

Upplägget av riktlinjerna finns att se i innehållsförteckningen.

Dessa riktlinjer kommer att ses över regelbundet, minst var tredje år, eller oftare vid behov efter styrelsens beslut. Dessa behov kan uppstå genom att nya kunskaper uppkommer som i sin tur kan ge ny lagstiftning, vägledning eller andra initiativ som riktar sig till att VHA kan leverera säkra och spårbara livsmedel på ett bra sätt kan skapa detta behov.

Dessa branschriktlinjer har utarbetats i samråd med Livsmedelsverket februari 2018

Det är alltid livsmedelsföretagarens ansvar att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls för den verksamhet som bedrivs.

meder anses vara skadliga för nalsan och/euer ojämniga som människoroda. När man fastställer om ett livsmedel inte är säkert tas det hänsyn bland annat till konsumenternas normala användningsförhållanden och hur de kan få information om hur man kan undvika att bli sjuk av maten. (*1)

Livsmedelsföretagare är själva den bäst lämpade att garantera att de livsmedel som säljs är säkra. Företagaren har därför det primära juridiska ansvaret för livsmedelssäkerheten och redligheten. Lagstiftningen skyddar människors hälsa och är för konsumenternas intressen när det gäller livsmedel. Samtidigt har man målet att uppnå fri rörlighet av livsmedel inom gemenskapen. Lagstiftningen är riskbaserad och bygger på riskanalyser. Dessa pågår löpande och därför kan lagstiftningen ändras med tiden.

Livsmedelsföretagare ska, när det behövs, införa särskilda hygienåtgärder och där bland annat använda nödvändiga rutiner för att uppfylla de mål som fastställts för att uppnå de syften som finns i lagstiftningen. (*2)



kan finnas i de inkommande djurkropparna, tuororas på slaktkroppen under upp-
slaktning och annan hantering och sådana som kan tillväxa under hantering och
lagring. Ett förenklat förfarande kan tillämpas i många fall. Däremot ska faroanalys
och kritiska stympunkter tas fram mot speciella faror för att se till att den kontroll som
företaget har är effektiv (validering) och att den används i verksamheten (verifiering).

(*3)

Livsmedelsföretagare får inte acceptera råvaror eller ingredienser eller andra
material som används vid bearbetning av livsmedel, som är, eller rimligen kan antas
vara, kontaminerade med parasiter, patogena
mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i
sådan omfattning att slutprodukten fortfarande är otjänlig som människoföda.

De arbetsmetoder och rutiner som livsmedelsföretagaren använder i verk-
samheten kallas för god praxis. Det finns Good Manufacturing practice (GMP),
översätts i regel med ”god tillverkningssed” och God Hygienpraxis (GHP). GMP är
ett bredare begrepp och omfattar hela verksamheten medan GHP är mer inriktat på
hygienen i tillverkningen. Beskrivningen av dessa metoder och rutiner för att uppnå
god hygienpraxis bör ge svar på nedanstående frågor:

- *Vad är det som ska uppnås med rutinen?*
- *Hur och med vilka hjälpmedel, redskap och produkter kan resultatet uppnås?*
- *Hur kan/ska resultatet kunna mätas eller kontrolleras (företagets egen interna kontroll)?*
- *Hur kan du som företag visa att de uppställda kraven efterföljs, och hur risker för brister förebyggs?*

Principen med hygienisk livsmedelsproduktion innebär att all produktion genomförs
enligt de principer som är tagna. Ansvarförhållandena i hela företaget måste vara
tydliga. Alla måste veta vilka principer gäller och sedan följer dem. Ledningen har det
totala ansvaret och måste vara en förebild för andra i företaget.



eller andra produkter som fås från djur och inte är avsedda som livsmedel, imbede gripet ägg, embryon och sperma.

Dricksvattenanläggning

En av kommunen registrerad anläggning som består av ett vattenverk och en distributionsanläggning. Verksamheten består av uppföring, beredning eller liknande hantering av dricksvatten samt tillhörande reservoarer eller liknande anordningar. Rörledningar, pumpar, reservoarer eller liknande utrustning för distribution ingår i denna. (*4)

Detaljhandelsanläggning (* 4b)

En av kommunen registrerad anläggning som säljer direkt till konsument eller lokalt till en annan DHA som i sin tur säljer direkt till konsument. Det kan vara en restaurang eller en butik som finns i anslutning till en vilthanteringsanläggning när råvaran kommer från en VHA. Styckning och annan förädling (till exempel malning, tillverkning av köttprodukter) av kött inom denna anläggning kan ingå i registreringen så länge produkterna omsätts direkt till konsument eller lokalt, marginellt och begränsat till en annan DHA. Nedanstående tre kriterier för leveranserna från DHA till en annan DHA ska då vara uppfyllda:

De är av lokal karaktär
= närområdet omfattar hemkommunen och angränsande kommuner.
De sker marginellt
= högst 500 kg per produktionsvecka.
De sker begränsat
= begränsat sortiment och/eller antal mottagare.

OBS! En DHA som tar råvara direkt från jägaren får inte leverera till andra DHA som butiker eller restauranger utan enbart direkt till konsument.

Fara

Ett biologiskt, kemiskt eller fysiskt ämne eller tillstånd som skulle kunna ha en skadlig hälsoeffekt.

Riskanalys

Riskvärdering och riskhantering samt kommunikation av dessa.

Faroidentifiering

Insamling av information om faror och förhållanden som gör att faror uppkommer.

Förebyggande åtgärd

Varje handling och aktivitet som kan användas för att förebygga eller undanröja en fara för livsmedels säkerheten eller minska den till en acceptabel nivå.

God hygienpraxis (GHP) - alla de rutiner som livsmedelsföretagaren beslutat införa och som ska tillämpas i verksamheten för att uppnå tillverkning av säkra livsmedel och bra redlighet. Företsättning för att GMP kan fungera.

God tillverkningsssed (GMP) Good Manufacturing Practice-

Grundprinciper, procedurer och åtgärder som behövs för att skapa en omgivning som är lämplig för produktion av livsmedel av acceptabel kvalitet.

HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) och HACCP-baserat system - Ett system som är en del av företagets egenkontroll. Systemet identifierar hotämnen och

över hela landet.

Kritisk gräns:

Ett gränsvärde som används för att skilja acceptabelt från oacceptabelt vid en kritisk kontrollpunkt (CCP).

Kritisk grundföretsättning:

Grundföretsättningarna omfattar krav på anläggningens struktur, drift, hygien samt lagring och transport. De finns dels som gemensamma krav för alla typer av livsmedel, se bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 och dels som särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, se förordning (EG) nr 853/2004.

Korrigerande åtgärd:

Åtgärder som vidtas då resultatet av övervakningen visar att avvikelser skett kopplad till CCP eller kritisk grundföretsättning.

Kritisk styrpunkt (CCP):

Ett steg i produktionen som kan styras och som är väsentligt för att förebygga eller eliminera en fara eller reducera den till en acceptabel nivå.

Köttbesiktning:

Besiktning efter slakt genomförd av Livsmedelsverkets kontrollpersonal där slaktkroppen kan förklaras totalt otjänlig (TO), lokalt otjänlig (LO) eller godkänd (kontrollstämpling anger detta).

Malet köttanläggning:

En av Livsmedelsverket godkänd anläggning där malning av kött sker. Verksamheten kan hantera flera olika djurslag.

Primärproduktion:

Produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning, produktion och uppfödning av livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också.

Redlighet:

Att aktivt undvika vilseledande eller bedrägliga förfaranden, även förfaranden som kan vilseleda konsumenterna. Märkning får t.ex. inte vara sådan att den på ett avgörande sätt skulle kunna vilseleda köparen.

Småvilt:

(*4c) frilevande fågel och hardjur som lever i fritt tillstånd.

Storvilt:

(*4d) allt klövvilt, älg, kronhjort, dovhjort, rådjur (i den svenska jaktlagstiftningen betraktas rådjur som småvilt), mufflon, vildsvin och björn. Här ingår även alla andra djur som inte omfattas av definitionen småvilt (grävling, bäver med mera)

Styckningsanläggning:

En av Livsmedelsverket godkänd anläggning där urbening och styckning av kött sker. Malning av kött ingår inte i verksamheten (se ovan malet kött -anläggning). Verksamheten kan omfatta flera olika djurslag.

Tuberkuloskontrollant:

Person som Jordbruksverket har utsett för att kunna genomföra undersökning.

son jagers i Beertjege. Ljån er ska vara reatygat r samband med jukt (se vitar e reaan under rubriken Spår-barhet och Trafikdödat vilt). Detta gäller både storvilt och småvilt. Djuren ska komma in med pålsen eller fjäderdräkten på. Undantag finns för björn (se vidare Björn vid VHA)

Frilevande vilt

är vilda hov- och klövdjur samt hardjur och landlevande däggdjur som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel och anses vara frilevande vilt enligt tillämplig lagstiftning i den berörda medlemsstaten, däribland däggdjur som lever fritt inom ett inhägnat område under liknande förhållanden som vilda djur, och frilevande vild fågel som är föremål för jakt i syfte att användas som livsmedel.

Hägnat vilt

kan också hanteras i en vilthanteringsanläggning då det handlar om landlevande däggdjur som lever fritt i hägn. De betraktas som frilevande vilt om djurslaget finns eller har funnits vilt i den svenska faunan, till exempel kronhjort, dovhjort, vildsvin, mufflonfår och vicent. Hägnet är godkänt av länsstyrelsen. Storleken på hägnet och biotopen i hägnet är anpassade till djuren så att de inte har brist på föda under vegetationsperioden, djuren jagas enligt de jaktmetoder som uppfyller kraven i jaktlagen, jaktförordningen och Naturvårdsverkets föreskrifter och allmänna råd om jakt och statens vilt.

Vildsvin, björn och andra djurarter som kan bära på trikiner

(exempelvis grävling) *måste alltid hanteras i vilthanteringsanläggning*. Dessa djur får inte säljas eller ges till en annan konsument än jägaren själv, utan att de har godkänts och stämpats i officiell köttbesiktning.

Hjortar och andra djur som sambetar med dessa i hägn

som inte är friförklarade för tuberkulos ska också gå genom köttbesiktning i en vilthanteringsanläggning och får inte säljas av jägaren eller hägnägaren direkt till konsument eller till en detaljhandel som säljer till konsument.

Korsningar mellan tamgris och vildsvin

som får finnas i hägn betraktas som "äkta" hägnat vilt (de som inte kan betraktas som frilevande) och kan aldrig slaktas upp i en vilthanteringsanläggning. Korsningsdjur klassificeras som renrasiga av en specifik art efter fyra generationers avel med renrasigt faderdjur. Avkomor i första till och med fjärde generationen efter korsning mellan en vild art och tamboskap benämns hybrider. Dessa djur ska alltid slaktas upp i ett godkänt slakteri. Definitionen härrör från grundprincipen med hybridisering i fyra generationer fastställt genom så kallad CITES lagstiftningen, Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora. Se vidare <http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/djur/olikaslagsdjur/hotadeartercites/dethararcites.4-7caa00cc126738ac4e88000172.html>.

Bison

betraktas som tama hov- och klövdjur, nötkreatur, och får inte hanteras i en vilthanteringsanläggning utan ska alltid slaktas upp i ett godkänt slakteri.

vid en VHA i samband med köttbesiktning. Jordbruksverket registrerar övervakningen av tuberkulos hos hägnade djur. (*6)

Uppsamlingscentral:

En anläggning där vilt samlas upp inför transport till en vilthanteringsanläggning. Dessa tillhör primärproduktionen och registreras och kontrolleras av Länsstyrelsen.

Utbildad person, Viltundersökare:

Person som jagar vilt i syfte att släppa ut det på marknaden som livsmedel och innehar tillräckliga kunskaper i viltpatologi och i produktion och hantering av frilevande vilt och kött från frilevande vilt för att kunna göra en första undersökning av det nedlagda viltet på plats. Utbildade personen ska ingå i jaktlaget eller befinna sig i jaktområdets omedelbara närhet.

Hälsointyg:

I handel med oflått storvilt är ett intyg som ska följa det nedlagda viltet när det levereras till ett annat medlemsstat än var det är nedlagt. (*7)

Validering:

Att ta fram bevis för att HACCP-planens beståndsdelar är effektiva, alltså att HACCP-plan och är ändamålsenlig, d.v.s. ger säkra livsmedel om den tillämpas.

Verifiering:

Att med hjälp av olika metoder och tillvägagångssätt, tester och andra utvärderingar, utöver övervakningsrutinerna, visa att de krav som specificerats i planen har uppfyllts.

Vilthanteringsanläggning (VHA):

En av Livsmedelsverket godkänd anläggning för verksamheter som uppslaktning, klyvning och delning av slaktkropp av frilevande vilt till max 6 delar, inslagning/emballering och nedkyllning av slaktkropp och slaktbiprodukter. Hägnat vilt som i vissa fall betraktas som frilevande vilt kan hanteras i dessa anläggningar.

Övervakning eller funktionskontroll:

Att utföra en planerad sekvens av observationer eller mätningar av parametrar för att bedöma om en CCP eller kritisk grundförsättning är styrd och att göra en korrekt journal för framtida användning vid verifiering.

Helt allmänt ska livsmedelslokaler hållas rena och i gott skick. Underhåll och rengöring är lättast att göra då hänsyn har tagits till det under planering och uppbyggnationen av lokalerna. Utrymmen måste vara tillräckligt stora och ändamålsenliga för den verksamheten som du har tänkt dig att driva. Det är mycket vanligt att lokalerna blir för trånga bara efter första säsongen och tillbyggnationer och även ombyggnationer genomförs redan andra säsongen av verksamheten.

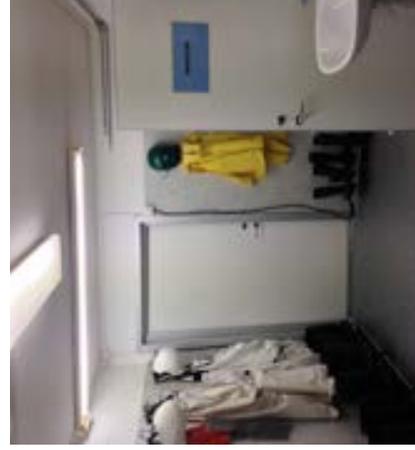
Byggnationsmaterial som används ska vara sådana att de skyddar mot ansamling av smuts, inte avger giftiga ämnen, släpper ut partiklar till livsmedlen eller orsakar kondensbildning eller önskat mögel på ytor.

Skadedjursbekämpning är lättast då byggnadens skal är tät. Det är i regel nödvändigt att installera lämpliga temperaturreglerade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt registreras.

Toaletter och handtvättställen ska finnas i lämpliga ställen och tillräckligt många så att hela personalen kan använda sig av dessa på ett smidigt och hygieniskt sätt. Så är det även med omklädningsrummen. Ventilationen ska vara bra i anläggningen och i synnerhet i sanitära utrymmen. För att alla, inklusive kontrollpersonalen, ska kunna jobba på ett bra sätt krävs tillräcklig naturlig och/eller artificiell belysning.

Avloppen ska vara tillräckligt många och avsedda för sitt ändamål. De ska vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks. Helt eller delvis öppna avlopp ska vara utformade så att avloppsvatten inte flödar från en kontaminerad yta mot eller in på en ren yta, i synnerhet en yta där livsmedel som kan utgöra en allvarlig risk för konsumenterna hanteras.

Den utrustning som behövs i de olika rummen beskrivs nedan. Ytterligare utrustning kan vara bra att ha just i den verksamhet som görs i varje anläggning. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras. Detta måste göras tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering. Utrustningens konstruktion och material bör väljas noga för att underlätta underhåll, rengöring och användandet av denna i all verksamhet. Att följa tillverkarens anvisningar är oftast det bästa.



2. Avhudsrum - oren zon och ren zon

3. Kylrum 1

4. Kylrum 2

5. Styckningsrum

6. Packningsrum

7. Leverans kyl

8. Frys

9. Lastzon in och ut

10. Organkyl

11. Skinnhanteringslokal/utrymme

12. Avfallsrum

13. Emballagerum

14. Entré

15. Mat och fikarum

16. Omklädnings och tvättrum

17. Sluss

18. Slip och diskrum

19. Städ och kemikalierum

20. WC

21. Dusch

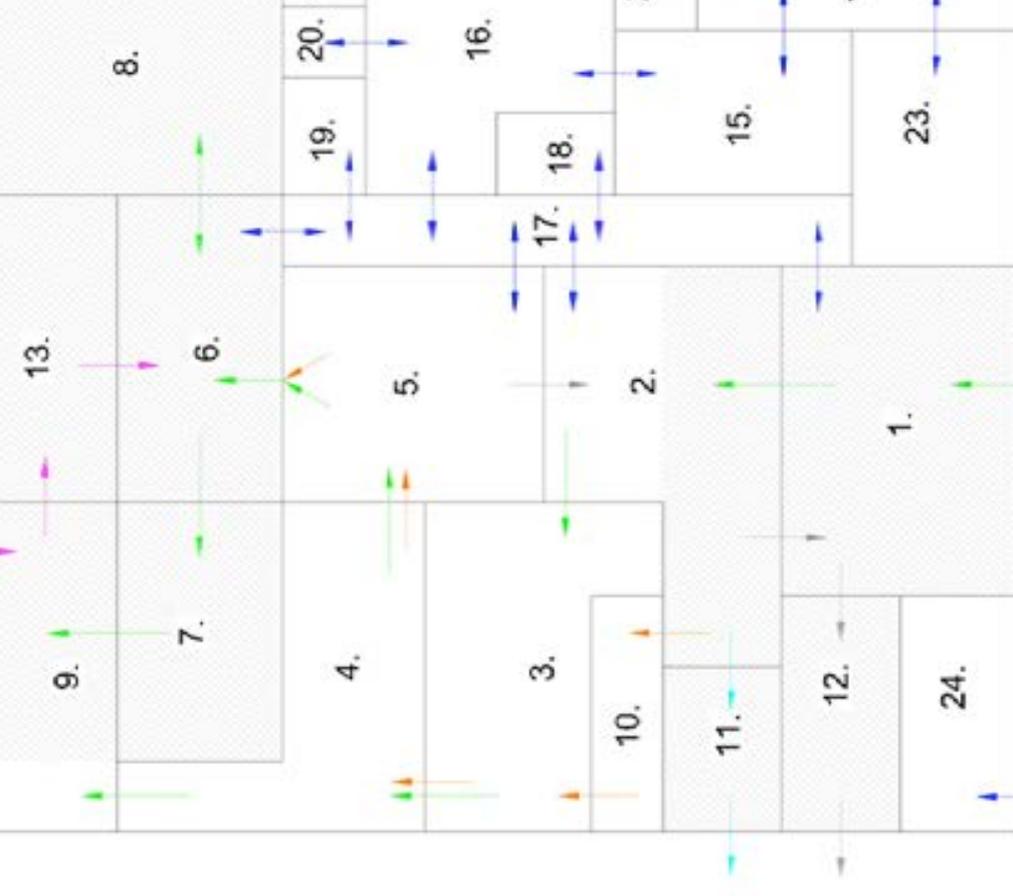
22. WC

23. Kontor och veterinärrum

24. Maskinrum

Inredning och utrustning i olika rum

I följande skiss beskrivs de olika rum som kan finnas i en VHA, vilka aktiviteter sker i dessa rum och vilken utrustning och inredning bör eller ska finnas för verksamheten. Tänk på att i en VHA ska ytor, inredning och utrustning vara släta och lätta att rengöra.



Beskrivning

1. Mottagning
2. Avhudsrum-oren zon och ren zon
3. Kyl 1
4. Kyl 2
5. Styckningsrum
6. Packningsrum
7. Leveranskyl
8. Frys
9. Lastzon in och ut
10. Organkyl
11. Skinnhanteringslokal
12. Avfallsrum
13. Emballagerum
14. Entré
15. Matsal
16. Omklädnings och tvättrum
17. Sluss
18. Slip och diskrum
19. Städ och kemikalierum

Flöden

- Djurkropp / kött produkter
- Skin
- Organ
- Avfall
- Emballage
- Personal flöde

Rum 1 - 13 rena zoner

Rum 14 - 19 rena zoner

Det är viktigt att quiren skyddas mot smuts, väder och vind. Kylor bör finnas vid behov.

Utrustning och inredning som behövs:

- Travers, banor/slaktbockar för lagring av vilt
- Krokar för upphängning
- Flugfångare
- Spolbar datautrustning/dokumentskåp
- Dokumenteringsutrustning för att anteckna uppgifterna
- Golvskrapa
- Golvbrunn
- Avhudsrum

Rummet delas upp i den rena och den rena delen. I den rena delen flås och avhudas kropparna.

Huden ID-märks och tas vidare till hudrummet eller en lokal där hudarna förvaras. Huvudet skiljs från kroppen, hängs upp och ID-märks.

I den rena delen fortsätter hanteringen. Tungan avlägsnas och hängs upp tillsammans med de s.k. röda organen. Sotning efter förslutning av ändtarmen görs och om hela mag-tarmpaketet tas ut i de djurslag dessa ska vara kvar.

I övriga djurslag rensas det som finns kvar i buk- och brösthålan.

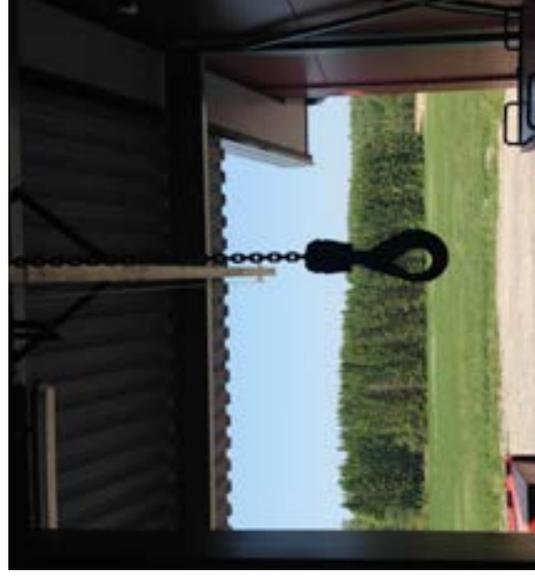
Alla organ som finns med märks så att sambandet mellan kropp och alla organ samt huvudet finns kvar.



Mottagningsrum med kyla, bild tagen utifrån



Mottagningsrum med kyla, bild tagen inifrån





Invägning sker med fördel efter veterinärbesiktning. I detta fall måste kroppen hanteras skilt från andra kroppar för att undvika korskontaminering. Det kan bli behov av en andra vägning efter köttbesiktning då delar av kroppen kan förklaras otjänlig som människoföda

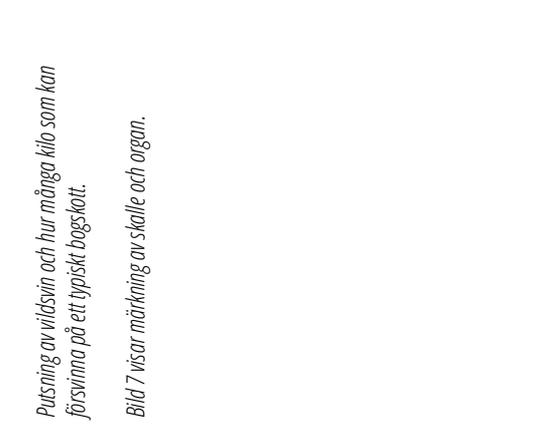
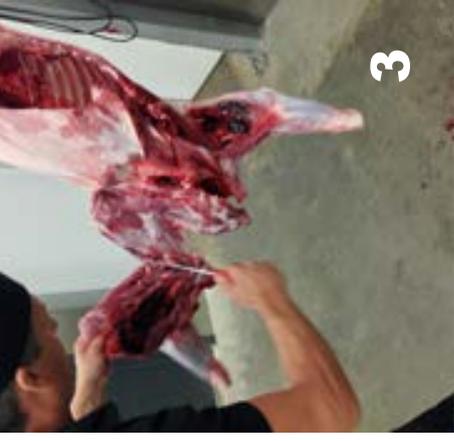
Utrustning och inredning som behövs:

- Travers
- Hög- och lågbano
- Hudavdragare
- Slaktbänk/ slaktbock
- Tvättställe med knivsterilisator
- Flugfångare, ej elektrisk
- Vattenslang med hylla
- Plats för avspolning av gummikläder
- Stöveltvätt
- Tungställ
- Bana för upphängning av huvud
- Avfallsback
- Back
- Trallvagnar
- Ventilation
- Golvbrunn.
- Organställ
- Högbana och lågbana
- Sägsterilisator
- Slaktkrokar/ slaktgalgar
- Krokställ
- Tvättställe med knivsterilisator
- Klyvsåg
- Såg för skottreglering
- Spolbar data/dokumentskåp
- Hängbaneväg
- Vattenslang med slangvinda
- Golvskrapa
- Kassatback
- Back
- Trallvagnar



Här visas två olika metoder för avh

iseras.
ppen
ning
kt-
na
nela
n inte
r stora
ng.
outs-
ren
är att
n golv-
t de
zon.
ga
et och
för



Pusning av vildsvin och hur många kilo som kan försvinna på ett typiskt bogs katt.

Bild 7 visar märkning av skalle och organ.

Köttbesiktning kan ske i kylan och då behövs det tillgång till bra belysning, tillräckligt med utrymme och tillgång till handtvätt och knivrenöring. Efter köttbesiktningen transporteras kropparna till lagerkyl inför styckning eller utlastning.

Utrustning och inredning som behövs:

- Hängbanor
- Kontrollerad kyla
- Temperaturmätningstrustning
- Arrestmöjligheter
- Golvskrapa
- Behållare för avfall ("kassatback")
- Trallvagn
- Ventilation
- Golvbrunn

Styckning och packningsrum

Styckning av slaktroppar till fler delar än sex (tre av varje halva) sker i en verksamhet som är separat godkänd av Livsmedelsverket.

Lokalens temperatur ska vara högst 12° C.

Paketering i innerförpackning kan ske i samma ren zon som styckning om packningsmaterialet har hanterats på ett hygieniskt sätt. Kartonger är aldrig så rena att de kan tas in i den rena zonen i styckningen.

Utrustning och inredning som behövs:

- Hängbanor
- Kontrollerad kyla
- Styckningsbänk
- Vacmaskin och eller djupdragare
- Arbetsbänk
- Våg och etikettskrivare för lagstadgad spårbarhet.
- Tvättställ med knivsterilisator
- Redskapshängare
- Vattenslang med slangvinda
- Golvskrapa
- Bänkskrapa
- Kassatback
- Back
- Skänkvagnar
- Trallvagnar
- Ventilation
- Golvbrunn



Ställ för en bra

Rengör

sterillise

Tänk på

är varm

det inte

för kött

gäller!

Viktigt a

skick oc

bara sk

Tänk på

re då st

förvara

Behålla

bör kur



Vacuumförpackning av styckningsdetaljer.
På nästa sida visas packning i karrong eller bag





är det
amt
o innan
alla
par-
en är
o och
ör rätt

Utrustning och inredning som behövs:

- Kontrollerad kyla
- Lagerhyllor
- Termometer
- Bra belysning

Frysrum

Frysrum är alltid avsett för förpackade varor. Även här är det av stor vikt att alla varor är tydligt märkta. Observera att här finns ett tydligt lagkrav för lämpliga mätinstrument som med korta och jämna mellanrum mäter och registrerar temperaturen i luften. (*10)

Utrustning och inredning som behövs:

- Kontrollerad kyla
- Lagerhyllor
- Frys
- Mätinstrument enligt kraven
- Bra belysning

In och utlastning

Inlastning av SRS back, hygienpall, annat emballage och material som behövs i lokalen. Utlastning av slaktkroppar och även förpackade varor sker i denna del av lokalen. Hantering av öppna och paketerade varor ska ske skild i tid så att nakna slaktkroppar inte kontamineras.

Utrustning och inredning som behövs:

- Hängbana
- Skjutbar och ledad stång
- Tak
- Vädertätning

Organkyl

Här hänger man in alla organ som ska besiktas.

Utrustning och inredning som behövs:

- Hängbanor
- Organställ
- Kontrollerad kyla
- Temperaturmätning utrustning
- Golvbrunn



Lager kylrum

Utrustning och inredning som behövs:

- Spade
- Salt
- Pall att lägga hudarna på

Avfallsrum

Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall ska tas ut livsmedelslokalen så snart som möjligt för att undvika att de anhopas. De ska placeras i behållare som går att stänga. Behållarna ska hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och även desinficera då det behövs.

Det ska finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring ska utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.

Allt avfall ska skickas vidare på ett hygieniskt och miljövänligt sätt i enlighet med tillämplig gemenskapslagstiftning, och får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till kontaminering.

Utrustning och inredning som behövs:

- Behållare som går att stänga
- Kontrollerad kyla
- Spolslang med slangvinda
- Golvbrunn.

Emballagerum

Utrustning och inredning som behövs:

Plastback med lock för förvaring av vacuumpåsar

- Insatspåsar
- Etiketter
- Plastpallar
- SRS backar
- Kartonger
- Plastfilm etc.



byta fr
medel
styck r
i perso
skin oc
ca 85°C

för att visa var gränsen för besökare går och där enbart personalen får passera. Detta gäller även vid mottagningsrummet för viltet i anläggningen. Färre människor som går i lokalerna minskar i allmänhet städbehovet.

Utrustning och inredning som behövs:

- Klädhängare
- Skohylla
- Förvaring för besökskläder.

Matsal

Utrustning och inredning som behövs:

- Bord och stolar
- Diskmaskin
- Spis
- Mikrovågsugn
- Köksutrustning
- Kaffemaskin



arbetskläder och skor.

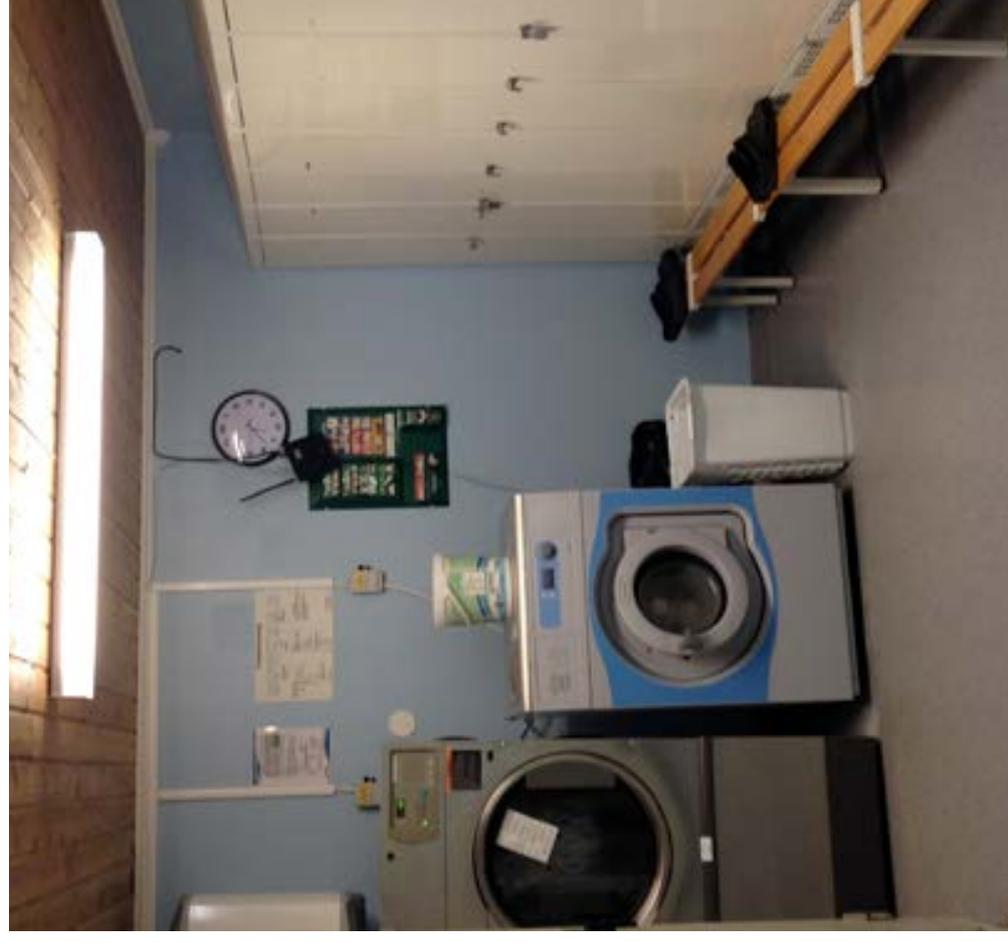
Det ska finnas omlädningsrum för personalen med möjlighet att förvara privata kläder åtskilt från hygienkläder/arbetskläder. Smutsiga kläder finns i sin egen behållare.

Färdigtvättade kläder hanteras hygieniskt och läggs in i rena skåp i väntan på användning.

De som arbetar i oren zon till exempel med hudar bör förvara sina arbetskläder i oren zon.

Utrustning och inredning som behövs:

- Handfat
- Två klädskaåp per person privata/arbetskläder
- Tvättmaskin och Torktumlare
- Förvaringsskåp
- Hyllor
- Utslagsvask
- Stådustrutning
- En behållare för smutsvätt
- Golvbrunn



- Golvbrunn

Slip och diskrum

Här slipar man knivar och rengör personlig utrustning. Eventuellt mindre utrustning som små organkrokar kan diskas här.

Utrustning och inredning som behövs:

- Knivslip
- Diskbänk
- Golvbrunn

Städ- och kemikalierum

Här har städpersonalen sin bas med utrustning. En vask med avlopp är förutsättningen för bra hygien. Förvaring av rengöringsmedel och andra kemikalier som används i anläggningen. Gasol kan förvaras här och bör ske på ett säkert sätt, dörren märks tydligt med tillhörande skyltar. Låsbar dörr är en fördel.

”Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras” (*11)

Utrustning och inredning som behövs:

- Gasolub och gasolbrännare
- Hyllor för förvaring av rengöringsmedel
- Förråd för kemikalier



anläggningen. Dock får toaletterna inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras. Onödig passering av de rena zonerna bör undvikas. Toaletterna ska vara anslutna till ett effektivt avloppssystem. Det ska finnas tvättställ med varmt och kallt vatten och kranarna ska vara utformade så att föroreningar inte kan föras vidare, t.ex. genom att de inte är handmanövrerade.

Utrustning och inredning som behövs:

- WC
- Pappershanddukar
- Tvättställ, ej handmanövrerade kranar

Dusch

Utrustning och inredning som behövs:

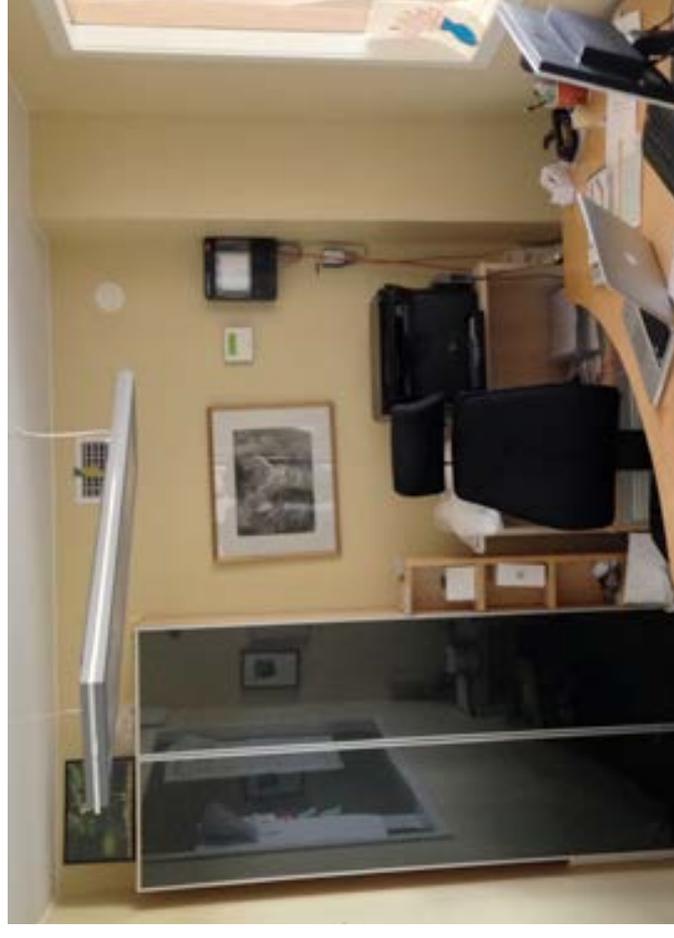
- Duschutrustning
- Golvbrunn

Kontor- och veterinärrum

Företagets administration sköts här. Kontrollpersonalen kan behöva använda lokalen för att slutföra dokumentation av kontrollarbetet.

Utrustning och inredning som behövs:

- Kontorsutrustning
- Det ska finnas ett låsbart utrymme/ rum som kan användas av kontrollpersonalen.



och frys system samt ventilation.

Utrustning och inredning som behövs:

- Varmvattenberedare
- Hydrofor
- Högtryckstvätt
- Elskåp
- Värme reglering
- Styrning kyla
- Styrning ventilation
- Golvbrunn

Transportfordon

Transportfordon kan finnas både med och utan kyla. Transportfordon kan finnas för transport av hängande kroppar, nakna livsmedel.

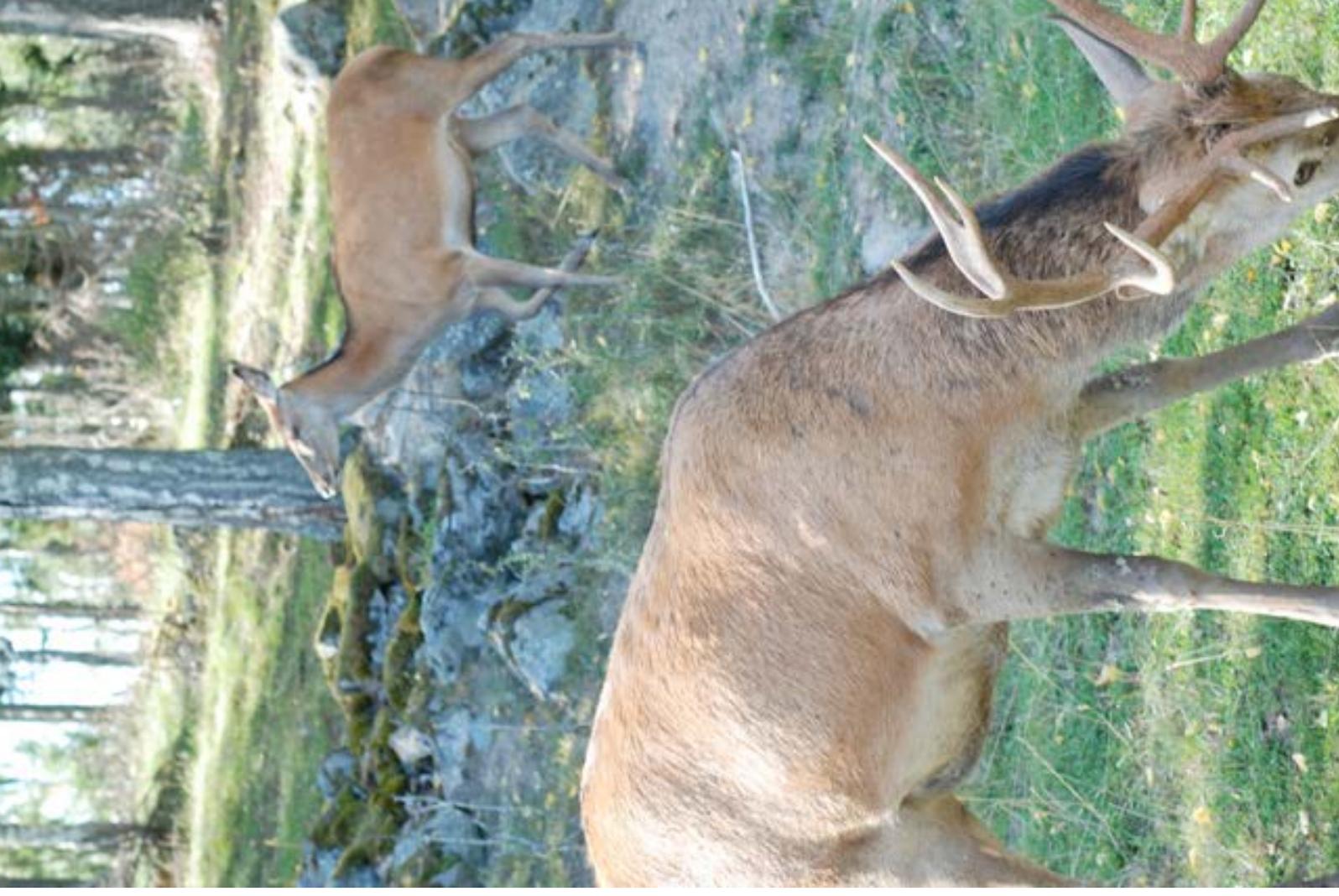
Transportfordon för inslagna livsmedel.

Viktigt att transportfordon är hygieniska och i gott skick.

Kyla och eventuell frys används vid behov och enligt lagstiftningens krav.

Utrustning och inredning som behövs:

- Banor
- Rena krokar



beskrivas på ett sadant sätt att den som ska utföra dem ska kunna göra detta rätt utan tidigare erfarenhet eller kunskap.

Väldokumenterade, tydliga instruktioner för alla moment, bör finnas då detta inte bara ger ökad livsmedelssäkerhet, utan ger också en trygghet. Denna trygghet är bra i de fall man har anställt, tillfällig personal då dessa kan snabbt läsa in sig på rutinerna. Ett annat fall är det då en kund eller en annan intressent kommer in med en reklamation eller misstänker felaktigt förfarande från företaget.

Ytterligare fördel med en tillräcklig dokumentation är då man genomför en intern revision och ska kunna bedöma om livsmedelssäkerheten är under kontroll.

Följande allmänna krav kan ställas på dokumentation:

Skriftliga arbetsbeskrivningar för alla rutiner som kan påverka livsmedelssäkerheten ska finnas lättillgängliga för personalen.

All dokumentation i form av protokoll och journaler ska visa tydligt vad kontrollen innebär, (vad man gör) och att man utfört kontrollen (genom notering av till exempel temperatur, tidpunkt och signatur).

Mätvärden och arbetsmoment ska journalföras i lämplig omfattning för att kunna bevaka förändringar, verifiera att rutiner följs och vid behov genomföra felsökning. Ett system för dokumentstyrning bör finnas.

Praktiska rutiner för avvikelserapportering bör utarbetas. Rapportering av avvikelser ska underlättas och uppmuntras. Åtgärder som gjorts vid avvikelser bör dokumenteras.

System för arkivering bör finnas. Arkiveringstid för olika typer av dokument och information bör fastställas. Om data lagras på elektroniska media bör krav på datasäkerhet uppfyllas. Backup-rutiner bör finnas. Information bör kunna tas fram inom några timmar. Vid byte av datasystem måste säkerställas att äldre information kan tas fram.

Ett tydligt myndighetskrav är dokumenteringen av en aktuell faroanalys. Den ska finnas dokumenterad i samband med ansökan om godkännandet och även uppdateras löpande vid behovs. Dessa behov kan vara exempelvis att ett nytt djurslag ska hanteras i anläggningen eller att ombyggnation ger nya flöden i den befintliga anläggningen.

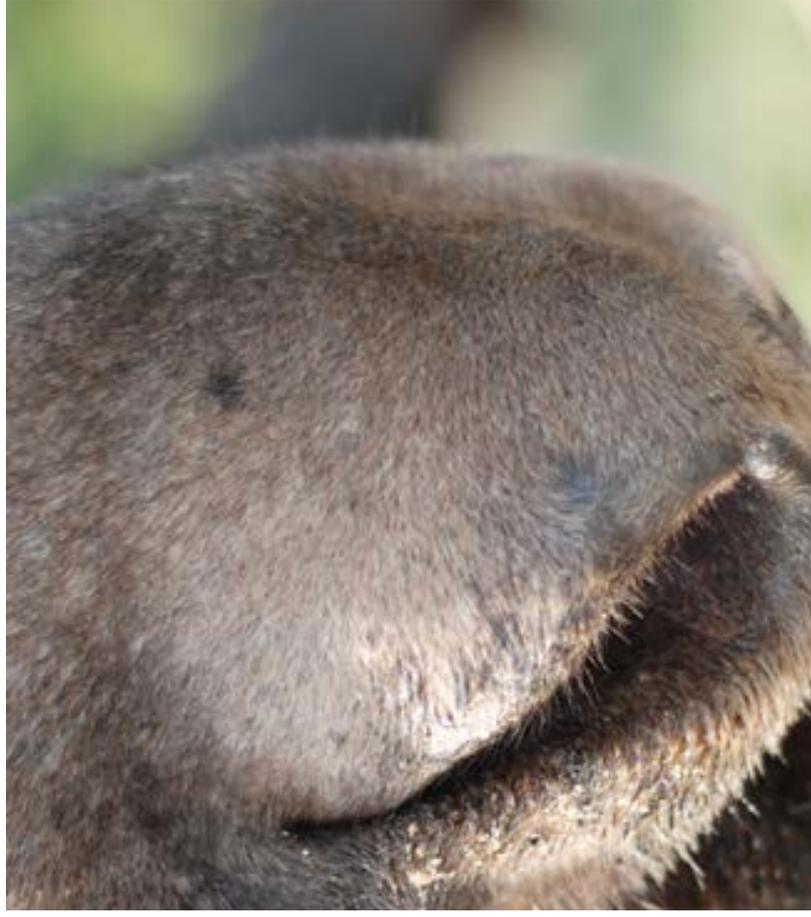
Intygen från VU ska sparas i minst två år om inget annat system för spårbarhet finns på anläggningen.

produktion och dina produkter är sakra och att markningen stammer överens med innehållet.

Detta innebär att du som livsmedelsföretagare själv gör ett antal kontroller och mätningar för att försäkra dig om att du följer dina egna fastställda interna rutiner för att uppnå lagstiftningens krav och ytterligare dina egna kvalitetskrav. Genom dokumentering av detta kan du visa myndigheten och andra intressenter att så är fallet. Dokumentation med tydliga tider, data och stympunkter är därför av största vikt.

Du som företagare ansvarar att den interna kontrollen är relevant för din verksamhet. Du måste uppnå en nivå som gör att produkterna är säkra. Det är du som sätter din egen säkerhetsmarginal, eller att du vill ha ett ännu tydligare kvalitetsbegrepp gentemot dina kunder. Sådana utökade marginaler kan till exempel vara väsentligt lägre förvaringstemperaturer än lagen kräver, eller i fråga om mottagning och hantering under processen.

Även i de fall där andra, externa kontrollinstanser anlitas, som ex. vis skadedjurskontroll, åligger det livsmedelsföretagaren att ytterst ansvara för den egna interna kontrollen, och att omedelbart åtgärda de eventuella brister som uppkommit.



- **Mikrobiologiska**, t.ex. bakterier, virus eller parasiter
- **Kemiska**, t.ex. rester av rengöringsmedel, ammunitionsbly, kadmium (Cd), cesium (Cs), kvicksilver
- **Fysikaliska**, t.ex. glas eller metallbitar (hagel, metallfragment från kulammunition)

Svenska viltet betraktas som relativt friskt jämfört med många andra länder, även inom EU. Utöver vår egen kontroll av inkommande skjutna djur garanterar köttbesiktning att synliga sjukdomar och smittor som finns bland de vilda djuren upptäcks vid mottagning. Det finns dock en del faror som inte kan ses i en traditionell köttbesiktning. Sådana kan vara bakterier som *Salmonella* och *Yersinia*, parasiter som *Toxoplasma* och även prioner som Chronic Wasting Disease hos hjortdjur.

För en del främmande ämnen finns ett nationellt kontrollprogram. Även du som företagare kan ta prover om du misstänker att det kan finnas en risk att det inkommande skjutna djuret kan ha för höga halter av något (t ex. bly, Cs, Cd) som innebär risk för konsumentens hälsa.

Fysikaliska faror kan finnas i form av fragment från ammunition eller hela hagel. Riktigt små fragment av ammunition kan nästan betraktas som kemisk fara.

Mikrobiologiska faror kan föras in i råvarorna genom dålig hantering. Detta kan ske redan i skog och mark genom dåliga skott, dålig urtagningsoch vid transport till VHA. Situationen kan förvärras ytterligare på grund av för långsam kylning.

Jord- eller mag-tarmbakterier kan hamma i buken i samband med urtagnig. Bristfälligt rengjorda händer och verktyg bidrar till detta. Detta kan ske även i anläggning-en. Avhudning och alla tillhörande moment kan kontaminera slaktkroppen.

Faroanalysen används vidare i HACCP – planen. Där görs bedömningen av vilka steg som eventuellt blir styrpunkter och vilka steg som måste bli kritiska styrpunkter. Hanteringen ska sedan följa HACCP-systemet inklusive dokumenteringen. Se ovan exempel på HACCP-baserade förfaranden.

De delar som ska ingå i HACCP-planen finns i lagstiftningen (*12)



livsmedel som produceras inte är skadliga för hälsan. Målsättningen är att de livsmedel som når konsumenterna är garanterat säkra, d.v.s. fria från mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror.

Kraven på HACCP – baserade förfaranden omfattar hela produktionen. Livsmedelsföretagaren ska känna till och vara medveten om alla faror som kan finnas i tillverknigen och som kan riskera slutproduktens säkerhet. Dessa faror ska effektivt förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå.

Det är livsmedelsföretagaren som är ytterst ansvarig för att inrätta, genomföra och upprätthålla HACCP-principer i företaget. Om ansvaret delegeras ska personen anges med namn och funktion. Ansvarig ska ha nödvändig och tillräcklig utbildning i HACCP.

Principerna för HACCP-baserade förfaranden innebär att man systematiskt går igenom alla steg i livsmedelsprocessen och analyserar och värderar alla de hälsofaror som finns specifikt för detta livsmedel (faroanalys). När man vet farorna gör man en analys över dess allvarighet och med vilken sannolikhet de kan tänkas förekomma – risken. De mest kritiska (CCP) särskiljs och hanteras på ett speciellt sätt. Man ska ha ett system för hur man ser till att de förebyggas och övervakas. Det ska också finnas en färdig åtgärdsplan (korrigerande åtgärder) för hur man går till väga om man upptäcker ett fel vid övervakningen.

Nedan finns exempel på två olika typer av tillämpning av HACCP-baserade förfaranden:

Exempel för förfarandet med HACCP-principer:

Slaktkroppen blir kontaminerad av jordbakterier (fara) under uppslaktning. Till detta utvecklas rutiner som gör att detta inte kan ske. Företaget anser att detta är en kritisk styrpunkt och anger den som sådan. Putsningssteget införs som styrpunkt och det momentet dokumenteras. Andra individer inom företaget kan sedan gå in och öververka styrpunkten. Ifall det kommer fram att det fortfarande finns jord på kropparna ska det finnas ytterligare rutiner för hantering av sådan situation (korrigerande åtgärder). Detta system ska sedan verifieras (kontrolleras) en gång per år att den fungerar och är effektiv (validering). Om uppslaktning ändras på något sätt ska denna styrpunkt ses över och bestämmas om den behövs vara kvar eller ej.

Exempel på förenklat förfarande:

Företaget köper in kemikalier för rengöring av lokaler och för infettning av utrustning som används för verksamheten. Det finns rutiner inom företaget där enbart kemikalier som är godkända för livsmedelsindustrin köps in.

ning
särskilt
av viltkyl-
ll) och s
unders
"tillräck
tologi c
hanteri
kött frå
Det råk
laget ha
utbildat
sökare
(punkt
dock b
ll regle
viltund
ning av
finns in
skyl/digt
förordn
inälvorr
även o
rekomr

lokal. I mottagningen görs en första mottagningskontroll av viltet.

Antalet djur som ankommer samtidigt kan vara stort och för att undvika problem med hygien och annan kvalitet av råvaran måste mottagning planeras noga. Kontrollerad kyla kan vara ett måste och är bra att ha i mottagningen så att nedkylning kan påbörjas direkt vid ankomst. Vid stort inflöde av djur kan rummet användas som lager. Observera att viltet inte får staplas.

Uppsamlingscentralerna har även ansvaret för att hantera de skjutna djuren så att de inte innebär någon hälsofara. VHA har ansvaret för att ta in i livsmedelskedjan enbart råvara som håller måttet. I vissa fall drivs uppsamlingscentral som en del av vilthanteringsföretag som service åt jägarna där de kan lämna in sitt skjutna vilt för att sedan hämtas till VHA. Kontrollmyndighet för uppsamlingscentralerna är Länsstyrelsen i de län där de är registrerade. Uppsamlingscentraler ska vara lämpligt utformad för sin verksamhet, lätt att rengöra, hållas ren och i ordning.

Se till att tillräckligt med information följer med kroppen/kropparna för att garantera spårbarheten och ytterligare uppgifter som du som företagare vill ha från leverantören. Om djuret/djuren har undersökts av en viltundersökare ska intyget om detta inlämnas tillsammans med djuret. Om djuren kommer från ett hägn så kolla noga att hägnet uppfyller de krav som ställs för att djuren ska kunna klassas som frilevande vilt.

Viltundersökare (VU) kan genomföra en första undersökning av de inre organen hos storvilt som ska levereras till en vilthanteringsanläggning. Resultatet av denna undersökning ska meddelas till den officiella veterinär som genomför den slutgiltiga besiktningen efter slakt och kontrollmärkningen. I de fall viltet inte har undersökts av en utbildad person ska skallen och alla organ, med undantag för mage och tarmar, åtfölja kroppen vid leverans till en vilthanteringsanläggning. Småvilt, som hare, skogsfågel och sjöfågel, kan också undersökas av den utbildade personen.

Storvilt

Från björn, vildsvin och alla andra vilda djurslag som kan vara infekterade med trikiner ska skallen och mellangärdet alltid medfölja slaktkroppen till VHA. Från hjortar i icke friförklarade hägn ska skallen och alla organ, inklusive magar och tarmar alltid medfölja. Dessa krav ska vara uppfyllda oberoende av om viltundersökare har undersökt kropp och organ eller inte.

För storvilt rekommenderar vi att ta med alla organ till VHA även om en VU undersökt viltet. Då får en officiell kontrollpersonal besikta organen, detta för att få säkra livsmedel.

Det som också är viktigt är att VU identifierar/märker viltet och i förekommande fall organen, och intyget på ett tydligt sätt, så som mottagande VHA rekommenderar att det ska vara gjort, så att det är lätt att identifiera vilket intyg som tillhör vilket/vilka djur.

När jägaren ska sälja vilt till en vilthanteringsanläggning ska leveransen av viltet i normalfallet alltid ske med pålsen kvar på kroppen. Viltet får dock vara urtaget vid leveransen till anläggningen.

Steg i processen	Fara	Risk	Förebyggande åtgärd
Avhudning av älg	<i>Listeria sp.</i> <i>Clostridium sp.</i> <i>Salmonella sp.</i> <i>Campylobacter sp.</i> <i>Stafylococcus sp.</i> <i>Enterobacteriaceae</i>	Överföring av bakterier på den avhudade slaktkroppen med åtföljande försämring av kvaliteten och möjlig tillväxt av patogener.	Mottagningskontroll tar emot enbart bra skjutna djur, torra rena inkommande slaktkroppar
Rensning av kroppen	Ammunitionsbly, Bakterieflorea ovan	Exponering för bly som kan leda till förhöjda blodblyhalter hos konsument.	Skottrensning enligt aktuella råd från Livsmedelsverket och Jägareförbundet. Rensning genomförs med rena verktyg och handskar byts ofta. Personal utbildade för detta ändamål.
Nedkylning av älg	Som bakterieflorea ovan	Tillväxt av den flora som finns på slaktkroppen med kvalitetsförsämring och även hälsofara för konsument	Tillräckligt effektiv nedkylning ändamål.

Grundläggande förutsättningar är de hygieniska förhållanden som ska råda vid alla former av mottagning, personhygien, utbildning, vatten, avfallshantering, temperaturer, underhåll av lokaler, inredning och utrustning, rengöring, skadedjursbekämpning, spårbarhet och märkning.

I dessa riktlinjer beskrivs för varje grundläggande förutsättning de åtgärder som ska vidtas och de förhållanden som ska råda i verksamhet för att garantera att hygienkraven i lagstiftningen uppfylls och att de livsmedel man ansvarar för är och förblir säkra.

das före ankomst till VHA. Kontrollera noga att transporten har gatt hyggeniskt tull.

Föroreningskällor för det skjutna djuret

Kvistar, barr, löv och dyligt från jaktplatsen i skogen spelar ganska liten roll som föroreningskälla eftersom de då aktuella bakterierna sällan är sjukdomsframkallande eller speciellt verksamma som köttförstörare (förskämingsbakterier). Självklart bör även sådan förorening undvikas så långt det är möjligt, men det är snarast en estetisk fråga som har relativt liten betydelse för köttets kvalitet. Jord, lera, mull, grus och dyligt kan däremot orsaka större hygieniska problem och bör tas bort från slaktroppen utan dröjsmål.

De för köttkvaliteten viktigaste bakterierna kommer huvudsakligen från tre olika föroreningskällor:

- Jägaren själv, hens händer, kläder och redskap. Detta är den i särklass viktigaste föroreningskällan.
- Innehåll från djurets mag- och tarmkanal.
- Hud och päls på djuret.

Viktigt om avhudning

Under avhudningsprocessen förorenas händer och redskap regelbundet vid kontakt med hudens utsida. Det gäller här att den nyfladda slaktroppen inte förorenas genom att hudens utsida tillåts komma i kontakt med köttet, så kallad inrullning, eller att smuts och bakterier överförs till köttet via händer och redskap.

Om den nakna slaktroppen förorenats i samband med avhudning eller andra slaktmoment får man under inga omständigheter försöka spola bort smutsen med vatten. Vattenspolning på utsidan av kroppen leder bara till att man sprider omkring och spolar in bakterierna under hinnorna. I och med detta har man skapat goda förhållanden för bakterierna eftersom vatten är en av föroreningarna för att bakterier ska överleva och föröka sig.

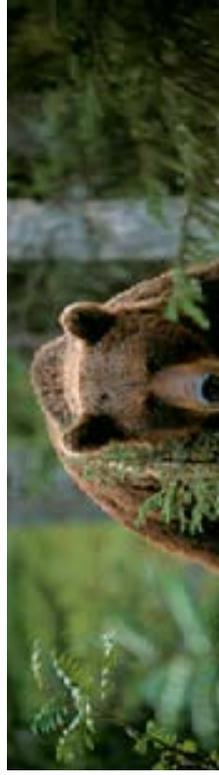
Sådana förorenade områden bör i stället putsas med kniv, vilket innebär att man går in under hinnorna och skär bort föroreningen. Både händerna och kniven rengörs regelbundet mellan olika snitt.

En försiktig rengöring av bröst och/eller bukhåla med vatten kan däremot vara på sin plats. Bröst- och bukhinnorna är relativt ogenomsläppliga för vatten varför man här kan och bör skölja bort eventuella föroreningar. Undvik många tag på den avhudade rena slaktroppen med smutsiga händer eller handskar som använts vid avhudningen.

Ta aldrig på slaktroppen med blodiga händer då blodfläckar kommer att bli en näringskälla för de bakterier som kan finnas på slaktroppens yta.

Observera!

Kropparna ska vara rena från synlig smuts. Enstaka hår kan flamberas bort. Slaktroppar som inte är rensade kan inte godkännas i köttbesiktning.*



vikt att eliminera alla risker för överföring av mikroorganismer, frammande föremål och andra faror från person till livsmedel. Mimimikravet är att all personlig hygien syftar till att hanteringen av livsmedel kan ske på ett sätt som inte förorsakar någon risk för ohälsa hos konsumenten. Detta gäller all personal, oavsett uppgift.

Lagstiftningen anger att alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras ska iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.

Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vara på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Alla personer som har sådana åkommor och som är anställda i ett livsmedelsföretag och som kan komma i kontakt med livsmedel ska omedelbart rapportera sjukdomen eller symptomen, och om möjligt deras orsaker, till livsmedelsföretagaren.

Exempel:

Om man varit utomlands och drabbats av diarré eller fått vinterkräksjuka i familjen.

Det är företagarens ansvar att hygienpolicyen finns och att den följs, och dessutom veta att den anställda inte bär på smitta som kan göra livsmedel smittbärande. Företaget kan, vid misstanke om smitta, kräva att en läkarundersökning efter utlandsresor görs. Först då läkare kan intyga att ingen risk för smitta finns kan medarbetaren komma tillbaka till arbete.

Personalen måste känna till de hygienregler som gäller. Det är bra om dessa går igenom muntligt och att de finns på papper. Informationen bör vara lättillgänglig för all personal.

Regelbunden handtvätt och vårdad yttre är en väsentlig del av hygien.

Handtvätt vid återgång till arbetet görs varje gång.

Användandet av snus görs så att ingen risk för livsmedelssäkerheten uppstår. Smycken bör plockas bort vid arbete med livsmedel.

Arbetskläder

Till utrustningen vid arbetet med livsmedel ska följande alltid finnas:

- Lättvättade funktionella skyddskläder. De bör tåla tvätt i 85 grader.
- Hårskydd och skyddsskor.
- Tillgång till skyddshandskar och hygienhandskar.
- Det är att föredra engångs handskar, förkläden och armskydd.
- Skyddsrock/jacka/blues bör vara utformad så att knappar ej kan lossna och inte ha utvändigt ficka.

Arbetskläderna byts så ofta att de aldrig kan misstänkas förorsaka nedsmutsning eller risk för förorening av livsmedel. Ljusa arbetskläder gör det lättare att se när de behöver bytas. De bör både tvättas och förvaras på arbetsplatsen, liksom skyddsskor och annan utrustning. De bör inte heller förvaras tillsammans med privata kläder utan hållas åtskilda i skåp eller annan anordning.

och arbetsuppgifter. Det är, förutom de grundläggande yrkeskunskaperna, också av största vikt att den anställda känner till de hygienregler som gäller på företaget och vilka konsekvenser det kan få om de inte efterföljs.

Detta innebär också att den anställda ska ha grundläggande, god kunskap om de krav som livsmedelslagstiftningen ställer för att inte i något fall riskera att man orsakar fara för konsumenterna. Att denna utbildning genomförs regelbundet är arbetsgivarens ansvar.

De som ansvarar för utveckling och underhåll av rutiner och riktlinjer i företaget ska ha tillräcklig utbildning i tillämpningen av HACCP-principerna och HACCP-baserade tillvägagångssätt.

Hygienutbildning

För att alla anställda ska vara uppdaterade på nya rön, och samtidigt ha en kontinuerlig kunskapsuppföljning bör en grundläggande hygienutbildning hållas minst en gång per år.

Utbildningen bör innehålla följande punkter:

1. Mikrobiologiska hälsorisker vid hantering av kött
2. Risker med blykontaminering från blyammunition
3. Hygieniska arbetsmetoder
4. Mattföroifning
5. Personlig hygien
6. Rengöring
7. Företagets egenkontroll
8. Livsmedelslagstiftning

Utbildning i HACCP och HACCP-baserat tillvägagångssätt

Förutsättning för all personal som ska vara ansvariga för framtagning av HACCP-plan ska genomgå utbildning i HACCP. Denna utbildning ska ge den anställda fullgod kunskap för att kunna göra såväl flödesschema, risk- och faroanalys, som att kunna identifiera och definiera de punkter som är kritiska i produktionsprocessen.

Givetvis måste också en förståelse för, och grundkunskap om hela processen, vara ett krav på den anställda.

om och skötsel av lokaler. Därför ska man på varje enskild anläggning förvissa sig om att vattnet verkligen uppfyller kraven enligt lagstiftningen.

För vattenanvändning på en vilthanteringsanläggning gäller hygienlagstiftningens krav, alltså kraven i 852/2004 (*13) och 853/2004 (*14). I normalfallet, när vattnet används i direkt kontakt med livsmedlet eller när vattnet används i ett livsmedel, ska vattnet vara av dricksvattenkvalitet. Om vattnet inte kommer i kontakt med livsmedlet eller det bedöms att vattnet inte kan kontaminera livsmedlet kan annat vatten än dricksvatten användas. Om det krävs dricksvatten eller inte beror alltså på hur vattnet används.

När dricksvatten krävs

En vilthanteringsanläggning kan ha egen dricksvattenförsörjning via egen brunn eller få sitt dricksvatten från det kommunala nätet alternativt från en privat dricksvattenanläggning som är registrerad och kontrollerad av kommunens miljökontor.

Egen dricksvattenproduktion

Om man har en egen brunn för dricksvattenproduktion i anslutning till VHA ska den vara registrerad hos och kontrolleras av Livsmedelsverket, eller i vissa förekommande fall Kommunen. Dricksvattenanläggningen ska då uppfylla kraven i dricksvattenföreskrifterna. I dricksvattenföreskrifterna (*15) finns bl.a. krav på allmänna hygienregler, HACCP, generella krav på beredning av dricksvatten samt en lista på gränsvärden för olika parametrar i bilaga 2. Det finns också krav på att ha ett undersökningsprogram som ska fastställas av kontrollmyndigheten.

Dricksvatten som tillhandahållas av annan

Om dricksvattnet tillhandahålls av någon annan finns inget krav på att vilthanteringsanläggningen ska ha ett eget, av kontrollmyndigheten fastställt, undersökningsprogram. Däremot kan man med jämna mellanrum behöva kontrollera att vattenkvaliteten vid de tappställen där dricksvattnet används för kontakt med livsmedlen inte kontamineras av exempelvis påsatta slangar eller andra anordningar. Även det interna ledningsnät som finns på en anläggning kan påverka dricksvattenkvaliteten på ett negativt sätt. Det är främst den mikrobiologiska kvaliteten som kan behöva kontrolleras framför allt vid tappställen som är utpekade som kritiska för verksamheten.

När det räcker med annat vatten än dricksvatten

När vattnet inte kommer i direkt kontakt med livsmedlen kan det räcka att vattnet har bra kvalitet ur mikrobiologisk synpunkt, dvs. att det inte är påverkat av gödsel eller avlopp. Det kan då vara lämpligt att använda gränsvärdena för koliforma bakterier, *E.coli*, *Enterokocker* och *Clostridium perfringens* i föreskrifterna för dricksvatten bilaga 2 som jämförelse.

Ibland kan även kemiska parametrar behöva analyseras, t.ex. färg, turbiditet (grumlighet) och pH-värde. Även metallhalterna kan behöva kontrolleras, t.ex. om man får röd-bruna (järn), svarta (mangan) eller gröna (koppar) utfällningar i handtvättställ och liknande. Om kvaliteten är bra kan sådant vatten användas exempelvis för disk och rengöring.

kvantitet försämrats. Om det finns risk för att gosedamningen i närheten kan vattnet under dessa perioder vara påverkat på ett oacceptabelt sätt.

Rutiner vid kvalitetsproblem

Oavsett hur VHA får sitt vatten och hur det används bör det finnas en plan för de tillfällen då vattnet på ett eller annat sätt har blivit förorenat. I denna plan bör VHA ha rutiner där det framgår om och hur slaktropparna kan hanteras, kriterier för när verksamheten ska stoppas, etc.

Om vilthanteringsanläggningen får vatten från kommunen eller från privat dricksvattenproducent, bör det finnas rutiner som beskriver de egna åtgärderna om kommunen eller den privata producenten t.ex. har gått ut med en koknings-rekommendation eller annan varning.

Likåsa bör det finnas rutiner om anläggningen använder eget vatten, där vattnet i den egna brunnen blivit påverkat av exempelvis avlopp eller gödsel, som kan innebära risk för att livsmedlen inte längre är säkra. Ansvar för att utreda och åtgärda problemen vid eller efter den egna brunnen ligger helt och hållet på anläggningen. Detta gäller både om man har dricksvatten från den egna brunnen eller om man har annat vatten än dricksvatten från egen brunn.

Processvatten

Med processvatten menas exempelvis vatten för brandbekämpning, kylning eller uppvärmning av lokaler mm. Det måste säkerställas att ledningarna för sådant processvatten inte har någon förbindelse med det vatten som används i livsmedelshanteringen. Ledningarna för sådant processvatten måste vara märkta så att felkopplingar mellan systemen inte kan ske.

tering av givetvis att undvika alla risker för att kontaminera livsmedel med avfall. Även den bakteriella belastningen på husflora vid anläggningen kan minskas med bra hantering av avfall. Ansvar för att lagar och regler efterföljs och en fungerande avfallshantering uppnås, vilar på den ansvarige för anläggningen.

För att säkerställa detta måste kedjan för att omhändertaga animaliska biprodukter/avfall från uppslaktning, styckning och eventuell annan förädling i anläggningen vara helt hygienisk, anpassad efter miljökrav och övrig lagstiftning. Viktigt är givetvis också att den sker rationellt. Farliga och/eller oätliga ämnen ska märkas på tillräckligt bra sätt och lagras i särskilda säkra behållare.

Det är givetvis bra att i så stor utsträckning även kunna vidareförädla de animaliska biprodukter som går, inom de ramar som lagen tillåter.

Avfallshantering i anläggningen

Viktigt vid avfallshanteringen är att på ett praktiskt och överskådligt sätt sortera biprodukterna så att besiktning underlättas och att dessa därefter kan transporteras enkelt till separat utrymme för slutlig transport. .

Först och främst ska livsmedelsavfall inklusive animaliska biprodukter som är oätliga och andra sorters avfall omedelbart bortforslas från lokalen, så att all form av kontaminering av livsmedel undviks. Detta måste ske fortlöpande under arbetsdagen. De olika typer av kärl och behållare som används för avfallshantering måste vara förslutningsbara, lätta att rengöra och desinficera, och helst vara lätta att hantera och transportera.

Tydlig uppmärkning är ett absolut krav på alla behållare för att inte riskera sammanblandning med livsmedelsbehållare. Detta underlättar också hanteringen. Avfallet från uppslaktning och rensning ska förvaras i stängda utrymmen som är lätta att rengöra och desinficera och har en enkel transportväg ut ur byggnaden. Observera att stora delar som rensats bort från slaktroppen ska tydligt märkas och presenteras till kontrollpersonal i samband med köttbesiktning. Se vidare under ”Förutsättningar för köttbesiktning”

Skadedjur och övriga djur ska hållas borta från lokaler för allt avfall.

I väntan på bortforsling från anläggningen eller vidare bearbetning ska förvaringen ske i täckta containers. I de fall inte avfallet kan bortforslas dagligen bör detta hållas kylt på grund av risken för såväl lukt som förruttnelse och kontaminering. I avfallslokalen måste golvet vara spolbart och golvbrunn finnas för en effektiv och hygienisk hantering av lokalen.

Villkor som måste uppfyllas:

Om nedgrävning får göras enligt Jordbruksverkets föreskrifter ska den göras enligt anvisningar från kommunen och på ett sådant djup att djur hindras från att gräva upp avfallet. Detta gäller även i de fall ett individuellt beslut fattats av Jordbruksverket när det gäller animaliska biprodukter. .

Av EU-lagstiftningen framgår att bortskaffandet ska ske genom nedgrävning på den anläggning från vilken de animaliska biprodukterna kommer,, på en godkänd deponi, eller ”på en plats där riskerna för djurs och människors hälsa samt för miljön minimeras, under förutsättning att platsen är belägen inom ett avstånd som möjliggör för den behöriga myndigheten att förhindra att det uppstår risker för djurs och människors hälsa och för miljön” .

I EU-lagstiftningen anges vidare att nedgrävning av animaliska biprodukter ”ska ske så att det säkerställs att de grävs ned på ett sådant sätt att köttätande eller allätande djur inte får tillgång till dem” och ”på en godkänd deponi eller en annan plats utan att människors hälsa hotas och med användning av processer eller metoder som inte skadar miljön, i synnerhet sådana som skulle kunna medföra risker för vatten, luft, jord eller växter och djur eller genom buller eller lukt” .

Som en följd av de krav som EU-lagstiftningen ställer uppstår bl.a. följande aspekter att beakta i samband med nedgrävning:

- typ av material
- mängd material
- belägenheten, som bl.a. kan inkludera - avstånd till plats för djur hållning, avstånd till hus och allmän bebyggelse, markförhållanden, främst vad gäller risk för förorening av vattentäkt, vattendrag eller grundvatten.
- hantering av materialet i samband med lastning, transport, lossning och nedgrävning.
- gravens utformning (krav på djup, täckning mm).
- rengöring av behållare, fordon och redskap.

Val av plats för nedgrävning

Plats för nedgrävning bör väljas med omsorg. Kommunen lämnar anvisningar för nedgrävning och kan bl.a. ha synpunkter på avstånd till bostadshus, allmän- och framtida bebyggelse, liksom på markförhållanden då det kan finnas risk för förorening av vattentäkt, vattendrag eller grundvatten.

Förvaring i väntan på nedgrävning

Djurkadaver och animaliska biprodukter ska bortskaffas utan onödigt dröjsmål. Under väntetiden ska materialet förvaras på ett sådant sätt att det inte är åtkomligt för vilda djur eller så att det på annat sätt kan utgöra en smittrisk. Vad som avses med ”onödigt dröjsmål” är inte närmare definierat. Att den som har små mängder slaktbiprodukter eller döda djur förvarar dessa i en frysbox som fylls på vartefter, och där allt hämtas samtidigt när boxen är full, måste t.ex. kunna anses vara ”utan onödigt dröjsmål”.

Transport

Transporten till nedgrävningsplatsen måste följa de krav som framgår av EU lagstift-

Som nämnts är det krav i lagstiftningen på att nedgrävning alltid ska ske på ett sådant djup att djur hindras från att komma åt materialet. Som generell rekommendation har det under många år angivits att den grop som grävs bör vara så djup att materialet kan täckas med minst 1,5 meter jord. Det är dock svårt att ange ett specifikt djup. Detta måste bedömas från fall till fall.

Vet man att man har problem med rovdjur i området kan det krävas större djup och det kan t.o.m. vara så att man måste vidta andra åtgärder för att försvara för vilda djur att komma åt materialet. Ett sätt kan vara att lägga ner stenar i gropen. För att undvika problem med efterföljande sanering av nedgrävningsplatsen bör jorden grävas upp och läggas på ena sidan av graven så att det lätt går att tippa ner materialet utan att förorena den jord som sedan ska användas för täckning. Jord som trots allt förorenats bör skrapas av och läggas djupt ner i graven. Eftersom jorden sjunker ihop efter en tid bör graven, för att undvika risk för vattenansamlingar, täckas så att det bildas en svag ås över denna.

Kvittblivning av animaliska biprodukter genom placering i gödselstackar får inte ske eftersom detta material inte bortskaffas utan istället sprids.

Efter nedgrävningen måste de arbetsredskap och de delar av fordon och behållare som kommit i direkt eller indirekt kontakt med de animaliska biprodukterna noggrant rengöras och desinficeras.

Register

Vid nedgrävning ska den som ansvarar för nedgrävningen enligt EU-lagstiftningen föra register över: mängd, kategorier och arter av animaliska biprodukter som grävts ned, samt datum och plats för nedgrävningen. Uppgifterna i registret ska sparas i minst två år.

Information, kontroll och uppföljning

Kommunen är utsedd som behörig myndighet att utöva offentlig kontroll över förvaring av animaliska biprodukter i primärproduktionen och över nedgrävning av animaliska biprodukter. Länsstyrelsen är behörig myndighet att utöva offentlig kontroll över insamling och transport. Kommunen och länsstyrelsen är också de myndigheter som inom sina respektive kontrollområden tolkar lagstiftningen och som genom rådgivning och information ska underlätta för den enskilde att fullgöra sina skyldigheter. Myndigheterna ska även verka för att åtgärder vidtas mot överträdelser.

Kraven framgår av bilaga VIII i förordning (EG) nr 142/2011 och mer information om detta återfinns under www.jordbruksverket.se/djurprodukter.

säkerhet. Den obrutna kylkedjan ska vara riktmarker i hela processen med syfte att eliminera risken för bakterietillväxt och skämning. Detta måste förstås åtföljas av alla andra grundläggande förutsättningar.

Kontrollen av temperaturer i alla förekommande lokaler och utrymmen görs för att kunna tillverka en säker produkt – och avser med andra ord alla kylar och frysar samt en eventuell styckningslokal. Därutöver bör man följa temperaturer i varorna på de ställen där det är relevant.

Att säkerställa att kärntemperaturen i köttet successivt sjunker och att dess sluttemperatur understiger gränsvärdet är högprioriterat. Det innebär i praktiken att den egna interna kontrollen också innefattar slaktkroppens temperatur.

Råvaror i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller kan dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas ska det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum. (*18)

Kylutrymmen för nedkylning av slaktkroppar

Det krävs högre kapacitet för nedkylning och avlägsnande av kondens i lokaler för nedkylning än i lokaler som endast lagrar redan kylt kött. I en vilthanteringsanläggning ska det finnas kylrum som är tillräckligt stora så att de avhudade kropparna kan förvaras på ett hygieniskt sätt.

Kylrummen ska vara konstruerade så att den kondens som bildas vid nedkylning av kropparna förs bort genom kylelement utan risk för att köttet förorenas. Kylrum ska ha temperaturmätningstrustning och en utrustning med tillräcklig kylkapacitet. Belysning är viktig i de fall köttbesiktning sker i kylan.

Kylprocessen

Alla slaktkroppar och kött ska omedelbart efter slakten kylas ned till högst +7°C. Ätliga organ ska kylas ned till högst +3°C. För småvilt gäller +4°C. Kylningen ska ske på sådant sätt att kylkurvan ger en kontinuerlig sänkning av temperaturen. Under kylningen ska ventilationen vara tillräcklig för att förhindra kondensbildning på köttets yta. Före köttbesiktningen får obesiktade kroppar inte komma i kontakt med varandra eller med besiktat kött.

Före transport måste köttet ha erhållit den nämnda temperaturen och den måste kunna hållas under hela transportsträckan. Kött för infrysning ska frysas in utan onödigt dröjsmål. Infrysningsdatum ska anges.

Det finns ett stort utrymme för lagring av kött som förklarats ojämnt som livsmedel. (*19) Alla instrument som används för att mäta och registrera temperaturer i enlighet med lagstiftning ska överensstämma med standarderna EN 12830, EN 13485 och EN 13486. Livsmedelsföretagarna ska hålla tillgängliga alla dokument som behövs för att verifiera att sådana instrument som nämns ovan överensstämmer med tillämplig EN-standard. (*20)

Frysning av djupfryssta varor

Alla instrument som används för att mäta och registrera temperaturer i enlighet med lagstiftning ska överensstämma med standarderna EN 12830, EN 13485 och EN 13486. Livsmedelsföretagarna ska hålla tillgängliga alla dokument som behövs för att verifiera att sådana instrument som nämns ovan överensstämmer med tillämplig EN-standard. (*20)

Transport av varor

Det är viktigt att varorna bibehåller sin temperatur under transport. Därför måste kraven på transportfordon anpassas efter varorna vid varje fall.

Tabell 1. Maximitemperaturer vid en anläggning

Temp.	Kylar för slaktbiprodukter	Frys	Styckning	Kärntemp slaktkropp	Temperatur ätliga organ	Småvilt	Kyltransport
Max C	3°	-18°	12°	7°	3°	4°	8°



funktion. För att säkerställa funktion är en viktig del av arbetet för att det inte ska uppstå fel eller brister som i sin tur kan äventyra säkerheten genom att livsmedel förorenas, eller skadas på annat sätt vid hanteringen. Det är också en viktig del av säkerhetsarbetet när det finns anställda för att säkra arbetsmiljön. När det gäller mätinstrument och då framför allt vågar är de en central del av redlighet. Rätt vikt både för råvaror och färdiga produkter är viktigt!

Underhållskravet, och rutinen att kontrollera att detta efterföljs, gäller samtliga lokaler och produktionsutrustning som förekommer på anläggningen.

Vid grundplaneringen av lokalerna för produktion är det mycket viktigt att lägga tyngden på att lokalerna ska vara lätta att underhålla och hålla rena, att det går lätt att särskilja rena och rena processer och att flödet i lokalerna bidrar till minsta möjliga risk för hantering och flöden som "korsas".

Nedan finner Du några exempel på lokaler och funktioner som behöver ständig översyn:

- Lyftanordningar, banor och krokar
- Alla lyftanordningar, sågar, banor och krokar som kommer i kontakt med livsmedel ska vara lätta att rengöra, tåla rengöringsmedel och vara av så kvalitativt bra material att de klarar av en längre tids användning utan kvalitetsförsämringar.

Installationer ska givetvis vara säkra och ha god bärighet, men också vara så konstruerade att de underlättar tillgängligheten för rengöring och avrinning så att ingen kvarstående smuts kan fastna i vinklar eller oåtkomliga skrymslen. I de flesta fall är rostfria material att föredra!

Avlopp och golvbrunnar

Dessa bör ha galler som helst ska vara av rostfritt stål, vara lätta att rengöra, inte utgöra en risk för att de kommer i felläge och blir en snubbelrisk samt att de förhindrar ev. skadedjur att komma in.

Även här ska kontaminerat avloppsvatten ha en avrinning som inte passerar rena ytor. Kondensvatten från kylar ska gå in i slutet avlopp.

Kylar

Föreskrifter och anvisningar från tillverkare av kylar och frysar ska följas. En väl utarbetad beredningsplan vid ev. avbrott och driftstörningar måste finnas och en jour för snabba åtgärder måste finnas tillgänglig. Denna plan ska alla anställda känna till och veta såväl vart de får hjälp, som hur de själv ska agera för att hantera under tiden man inväntar service.

Mätinstrument

Vågar, termometrar och andra redskap för att säkerställa värden måste regelbundet ses över i form av batteribyten, service och kontroll av ackrediterat företag för kalibrering. Detta för att säkerställa att rätt värden alltid uppmäts och att inte riskerar kvaliteten på mätobjekten.

Teckna ett avtal med ett godkänt certifieringsföretag så kommer de att se till att instrument kalibreras regelbundet

kalor. Produktionens art är sådan att det ofta är blött och produktionen avger mycket ånga. Kravet på luftströmmarna är de samma som för de övriga flödena i lokalen. D.v.s. att luft från oren avdelning aldrig får passera ren avdelning.

Ljus

För det dagliga arbetet och för de lokaler och ytor där köttbesiktning ska ske är belysningskvalitet viktig. Det ska vara ett ljus som ger fullgod arbetsbelysning, men får heller inte placeras på ett sätt som bländar den som utför arbetet eller förbipasserande. Bländning kan i sig utgöra en risk då man lätt kan snubbla eller tillfälligt missbedöma avstånd.

Det får heller inte förekomma någon risk för att en lampa som går sönder kan hamna i kött eller på annat sätt kan utgöra en skaderisk.

Detta undviks med att använda splitterfria lysrör eller kåpor som lampan omsluts av.

Ytsikt

Det är eftersträvsvärt att använda så ljusa material som möjligt på väggar, golv och tak. Det finns två viktiga skäl till detta. Det är lättare att se och åtgärda ev. föroreningar på ljusa ytor, men de ger också en mycket bättre arbetsmiljö i form av ett bättre allmänljus i lokalerna.

Att ytorna är lätta och tåliga att tvätta, spola, desinficera är en absolut förutsättning. De får heller inte vara föremål för korrosion eller avge ämnen som kan anses, eller misstänkas avge farliga ämnen.

Dörrar

Samtliga dörrar, portar och luckor ska vara så släta som möjligt för att förhindra att smuts fastnar. De ska också vara tillverkade i ett material som medger ordentlig tvätt och desinfektion. Materialet ska också vara avstötande så att inte dörr och fönsterkanter absorberar fukt och vatten, vilket snabbt skulle få bakterietillväxt som följd.

Fönster rekommenderas av hygiensynpunkt inte i produktionslokaler om det kan undvikas. Om man ändå väljer att ha någon fönsterliknande konstruktion ska detta vara släta moduler som inte är öppningsbara.

Vår rekommendation är att man, beroende på storlek och produktionsomfattning, minst en gång per år gör en total genomgång av samtliga lokaler med dess utrustning för att säkerställa en väl bibehållen status på hygien, underhåll, funktion och flöde.



Lagstiftningen ställer rimliga och relevanta krav på den hantering som sker och den bör därför ses som ett minimikrav om man ska bedriva verksamhet.

Företagaren ansvarar ytterst för att det är ordning och reda och rent på en anläggning. Städning, rengöring, desinfektion av lokaler, utrustning, och eventuella transportfordon är ett grundkrav. Genom rengöring kan antalet mikroorganismer och andra oönskade ämnen hållas på en acceptabel nivå. Enkel inredning och utrustning underlättar rengöringen avsevärt. Det ska vara enkelt att rengöra för att det sparar tid, minskar irritation och stress, samt är en bra grund för att minska olycksrisiker i arbetet. Låt inte verktyg eller annat stå framme om de inte används och använd aldrig golvet som förvaring.

Kemisk, fysisk och mikrobiologisk kvalitet av det vatten som används för rengöring påverkar rengöringsresultatet. Vatten av dricksvattenkvalitet bör användas för rengöring. Även mikrobiologiskt rent vatten är acceptabelt. En del kemiska faktorer har också sin påverkan; ex.vis hårt vatten kräver mer alkaliska rengöringsmedel pga. kemisk reaktion mellan vatten och rengöringsmedlet. Även en "mineralfilm" kan bildas på ytor som ska rengöras och hindrar rengöringseffekten. Vattenmjukgörare hindrar detta.

Olika typer av "smuts"

Det finns grovt uttryckt fem olika typer av "smuts" i en livsmedelsanläggning:

Typ av smuts	Löslighet	Borttagning	Värme-påverkan
Kolhydrat	Vattenlöslig	Lätt	Karamellisering kan försvåra
Fett	Ej vattenlösligt Löslig i basisk miljö	Svår	Polymerisering försvårar borttagningen
Protein	Löslig i basisk miljö, även något syralöslig	Mycket svårt	Denaturering försvårar rengöringen
Protein	Löslig i basisk miljö, även något syralöslig	Mycket svårt	Denaturering försvårar rengöringen
Mineraler	Vattenlöslig Syralöslig	Lätt/Svårt	Ken reagera kemiskt med andra ämnen

Alla synliga rester plockas bort

1. Förspolning med spolslang (vattnet ca 30-35 grader). Ska få loss ytterligare köttslamsor mm. Samlas upp och kastas. Detta sker med handkraft eller med en maskin ex vis skurmaskin. Principen är att genom friktion lösgöra smuts.
2. Skummet ska läggas på nedifrån och upp och ska verka 15-20 minuter innan det spolas bort.
3. Avspolning med 45- 55-gradigt vatten.
4. Påläggning av desinfektionsmedel, ska verka minst 15 minuter.
5. Avsköljning med vatten så att inga kemiska föreningar blir kvar.
6. Torkning helst över natten. Torkning är en väsentlig del av rengöringsprocessen och skall inte underskattas!

Faktorer som påverkar den kemiska rengöringen

Tid

Desto längre rengöringsmedlet kan vara kvar på ytan desto mer smuts lossnar. Ökad tid minskar krav på koncentration av medlet. OBS! inom rimliga ramar.

Temperatur

Principiellt – desto varmare desto bättre effekt av kemiska medlen. Inom vissa gränser återigen.

Koncentration av kemiska ämnen

Detta varierar mellan olika medel, vad som ska rengöras och vilken typ av smuts det gäller. Principiellt lägre koncentration med ökad rengöringstid och temperatur.

Mekanisk hjälp

Mekanisk rengöring (Skrubba!) förkortar tiden, minskar temperaturkrav och koncentration av rengöringsmedlet.

Några ord om skum och högtryck

Skum. Medlet blandas med luft till skum. Skumformen förlänger kontakten mellan smuts och kemiska medlet. Mindre mekanisk skrubbing och temperatur krävs. Viktigt att ytorna är synligt rena vid påläggning av skum, annars blir det svårt för rengöringsmedlet att verkligen nå ut överallt.

Högtryck. Högtrycksstrutning av vatten används för att öka mekaniska krafterna i rengöringen. Kemiska ämnen kan användas i högtryck men då krävs i regel hög temperatur för att få någon effekt. Observera att högtrycket kan påverka rengöringsresultat negativt genom att trycka in smutsen i småsprickor och fogar. Kan även slita hårt på ytorna – ökar underhållsbehovet.

Kontroll av rengöringsresultat

Rengöringen ska kontrolleras okulärt och även mikrobiologiskt, t.ex. via tryckplattsprover. Denna kontroll ska alltid genomföras vid arbetspassets början för att säkerställa att inga risker finns för de livsmedel som ska komma att hanteras. Den genomförs regelbundet som en okulär besiktning innan dagens arbete påbörjas. Mikrobiologisk kontroll dvs. tryckplattsprover görs enligt ett schema några gånger per år eller även oftare vid behov.

- Före produktionsstart ska således alla verktyg, arbetsytor, inredning och utrustning kontrolleras. Eventuella brister åtgärdas givetvis, men bör också noteras för att förbättra rutiner och hitta felkällor i egenkontrollen. Det får helt enkelt inte finnas några synliga tecken på smuts eller föroreningar.

- Var också noga med att kontrollera sådant som damm, färgflagor, produktrester, kondens etc. Detta får inte förekomma ovanför ställen där de kan hamna i produktionen och där oskyddade livsmedel hanteras. Lägg heller aldrig onödiga föremål på redskap eller maskiner!

Mikrobiologisk kontroll

Genom mikrobiologisk provtagning med tryckplattor eller svabbar kontrolleras om rutinen är effektiv vad gäller att avdöda skadliga mikroorganismer eller minska dem till en godtagbar nivå. Dessa metoder för provtagning ska bara användas för undersökning av ytor som först rengjorts och desinficerats och som är torra, platta, tillräckligt stora och släta.

Den yta som provtas ska alltså vara synligt ren. Om synlig smuts upptäcks ska rengöringen bedömas som inte godtagbar utan att någon mikrobiologisk undersökning behöver göras. Metoderna ska alltid användas innan produktionen satts igång – aldrig under produktion.

I nya verksamheter är provtagning ett sätt att i början testa av att man rengör på rätt sätt och att de kemikalier som används effektivt avdödar bakterierna. I befintliga verksamheter är provtagningen ett sätt att bekräfta att rutinen fortfarande är effektiv.

Mikrobiologisk provtagning behöver inte användas som en kontroll på den dagliga städningen. Helt enkelt därför att det är allt för kostsamt. När provtagning görs kan den användas med fördel på alla verktyg, skärbrädor, sågar och ytor som kommer i direktkontakt med livsmedelsprodukter.

Avvikelser i rengöring åtgärdas före produktionens början. Det är bra att dokumentera avvikelserna och åtgärderna i interna dokumentationssystem.

Tänkbara orsaker till bristande rengöring

- Att man inte tar bort de synliga, större föroreningarna (köttslamsor m.m.) innan man lägger på rengöringsmedel
- Kalkrikt vatten, ger utfällningar
- För varmt vatten (proteiner koagulerar, t ex som när mjölk kokas)
- För kallt vatten (fettet löses inte upp)
- Fel typ av rengöringsmedel
- För lång eller för kort verkningstid för rengöringsmedlet
- Felaktig spädning av rengöringsmedlet

Daglig rengöring

Uppslaktning

- Fett, blod och produktrester efter slakt avlägsnas och kastas i behållare för slaktavfall innan rensplning med tempererat vatten.
- Bänkar, golv, väggar, vagnar, lyftanordningar och golvbrunnar spolas av med hetvattentvätt. Därefter skummas ytorna med rengöringsmedel. Efter tillräcklig verkningstid (enligt rengöringsmedlets bruksanvisning) spolas ytorna rena med hetvattentvätt.
- Knivar och övriga verktyg spolas och skuras med rengöringsmedel och sköljs därefter noggrant.

Kylrum

- Då kylan är tömd på kött rensplas golv och väggar med hetvattentvätt. Därefter skummas ytorna. Efter tillräcklig verkningstid (enligt rengöringsmedlets bruksanvisning) spolas ytorna av med hetvattentvätt.

Styckningslokal

- Rester efter styckning avlägsnas från golv och styckbord och kastas i behållare för slaktavfall.
- Bandsåg plockas isär så att alla tvättbara delar går lätt att rengöra.
- Lådor, kar och köttkvarn spolas med varmvatten och skummas med rengöringsmedel. Efter tillräcklig verkningstid (enligt rengöringsmedlets bruksanvisning) spolas de rena med hetvattentvätt.
- Krokar, bänkar, väggar, golv och golvbrunnar spolas av med hetvattentvätt. Därefter skummas ytorna med rengöringsmedel.
- Efter tillräcklig verkningstid (enligt rengöringsmedlets bruksanvisning) spolas ytorna rena med hetvattentvätt.
- Knivar, sågblad och mindre delar i köttkvarnen skuras med borste och rengöringsmedel. Allt sköljs därefter noggrant.

Övriga utrymmen

- Golv i utlastning, personalutrymmen, kontor och entré våt torikas dagligen.
- Övriga ytor torikas vid behov.
- Toaletter rengörs dagligen.
- Alla dörrvred torikas av med rengöringsmedel.

Städutrustning

- Disktrasor, svampar, moppar och dylikt rengörs noggrant efter varje användning genom att skölja i varmt vatten. Avsluta med att skölja i kallt vatten och låt torka luftigt.
- Byt ut utrustningen med jämna mellanrum och alltid när de är slitna.

Det innebär att du som livsmedelsföretagare ska kunna ange vem som är din leverantör och mottagare ett steg framåt och ett steg bakåt i livsmedelskedjan (extern spårbarhet).

Spårbarhet bakåt innebär att livsmedelsföretagaren ska kunna ange alla personer som levererat livsmedelsprodukter eller livsmedels-producerande djur till det egna företaget. Detta gäller alltså även om leveransen sker från en privatperson och inte ett företag. I praktiken innebär detta att det ska finnas dokumentation över de jägare som levererat viltet till anläggningen med uppgifter minst med datum, mängd och djurslag. Utöver detta är det viktigt att registrera möjliga avvikelser som upptäck vid leveransen som kan menligt påverka livsmedlet.

Spårbarhet framåt i kedjan innebär att livsmedelsföretagaren måste kunna identifiera alla företag som mottagit livsmedel från det egna företaget. Mottagaren behöver alltså bara dokumenteras om det gäller leverans till andra livsmedelsföretagare och inte om det levereras direkt till slutkonsument från butik eller restaurang i anslutning till VHA. Om leveransen sker lokalt till andra DHA ska detta hanteras i likhet med andra livsmedelsföretagare. Om en livsmedelsföretagare misstänker att ett livsmedel som han eller hon har producerat inte uppfyller kraven för livsmedelsssäkerhet eller vilseleder konsumenten, ska denne omedelbart inleda förfaranden för att kvarhålla livsmedlet eller dra tillbaka det från marknaden.

Myndigheterna ska informeras och om produkten kan ha nått konsumenten är man också skyldig att informera konsumenterna om varför livsmedlet dragits tillbaka från marknaden och återkalla det som inte redan är konsumerat.

- Fönster
- Vaggar
- Förrådsutrymmen
- Personaltutrymmen
- Höga höjder (bjälkar, hängbanor, innertak, kabelstegar, lysrörskupor etc.)

Skadedjursbekämpning

Livsmedelsföretagaren är ytterst ansvarig för skadedjursbekämpningen på anläggningen. Det är lämpligt att anlita ett externt skadedjursbekämpningsföretag för sanering av skadedjur. Adekvata förfaranden ska finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden ska även finnas för att förhindra att tamdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras.

Skadedjursbekämpning gäller samtliga produktionslokaler, lager och andra utrymmen. Den bör också omfatta byggnadernas närliggande ytterområden. Samling av utrustning, annat material och hög vegetation på tomtens kring anläggningen flyttar exempelvis gnagare närmare anläggningen och gör bekämpningen inne i anläggningen, innanför skalet, svårare. Skadedjursbekämpningen omfattar även insekter. Dessa kan bekämpas med speciella fällor och även med enkla ”flugpappersrullar”.

Det är av stor vikt att de gifter som används inte riskerar att hamna i de livsmedel som hanteras i anläggningen. Rättgift bör inte vara innanför skalet utan enbart utanför anläggningen. Innanför skalet används giftfria bekämpningsmetoder.

Ett bra sätt att hålla koll på läget är att använda så kallade indikatorer där det kan ses när gnagare har varit och ätit på dem.

Betesfällor, indikatorer, både med och utan gift bör anges i en aktuell ritning över anläggningen. En plan för regelbunden kontroll över dessa hjälper att ha kontroll över situationen.

Dokumentation av genomförda kontroller, fynd av avvikelser och åtgärder vid behov är förutsättning för att kunna följa utvecklingen i anläggningen. Dokumentationen är även bra att visa upp för myndighetskontroller vid behov.

av animaliskt ursprung görs tillgänglig för den livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlen och, på begäran, den behöriga myndigheten:

1. En noggrann beskrivning av livsmedlet.
2. Livsmedlets volym eller kvantitet.
3. Namn på och adress till den livsmedelsföretagare som levererat livsmedlet.
4. Namn på och adress till avsändaren (ägaren) om denna är någon annan än den livsmedelsföretagare som levererat livsmedlet.
5. Namn på och adress till den livsmedelsföretagare till vilken livsmedlet levererats.
6. Namn på och adress till mottagaren (ägaren) om denna är någon annan än den livsmedelsföretagare till vilken livsmedlet levererats.
7. En referens som identifierar partiet, satsen eller försändelsen, beroende på vad som är tillämpligt.
8. Avsändningsdatum.

B Den information som avses i punkt 1 ska göras tillgänglig utöver den information som krävs enligt tillämpliga bestämmelser i unionslagstiftningen om spårbarhet av livsmedel av animaliskt ursprung.

C Den information som avses i punkt 1 ska uppdateras dagligen och ska åtminstone finnas tillgänglig tills det finns goda skäl att anta att livsmedlet har konsumerats.

På begäran av den behöriga myndigheten ska livsmedelsföretagaren utan onödigt dröjsmål tillhandahålla informationen. Hur informationen lämpligen ska göras tillgänglig avgör leverantören av livsmedlet, så länge som den information som begärs i punkt 1 klart och otvetydigt finns tillgänglig och åtkomlig för den livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlet.

Kontrollmärkning

Livsmedelsverkets officiella kontrollpersonal ansvarar för kontrollmärkning. I vissa anläggningar genomför de kontrollmärkningen själv. I många fall görs detta av företagspersonalen och då övervakar den officiella personalen kontrollmärkningen. Kontrollmärkning av slaktroppar sker när de blivit godkända i besiktning efter slakt. (*25) Stämplarna för ändamålet beställs och betalas av Livsmedelsverket. Livsmedelsverkets personal ansvarar för rätt förvaring av kontrollstämplar och ser till att dessa inte kan komma i orätta händer.

Identifieringsmärkning

Ytterligare märkning av förpackningar som innehåller produkter med animaliskt ursprung ska ske med identifieringsmärke. Denna märkning måste ske innan produkterna lämnar styckningsanläggningen. Vid styckat kött eller köttprodukter ska identifieringsmärket sitta så att det förstörs i samband med öppnandet eller att förpackningen i sig förstörs. Detta för att undvika risker för omförpackningsfusk i senare led. Livsmedelsföretagare kan beställa identifieringsmärken (i vanliga fall tejp med oval symbol med anläggningens nummer) direkt från en leverantör och står även för den kostnaden. Identifieringsmärken ska förvaras på ett sätt att de inte kommer i orätta händer. Rutiner för användning av identifieringsmärken ska omfatta minst beställning, förvaring och förbrukning av dessa.

vid en incident da man måste kvarhålla eller återkalla en produkt. Det är var absolut rekommendation att de finns en skriftlig plan i företagets egenkontrollpärm för detta. Det ökar trygghet i den situation då snabba beslut måste tas. Det är en god idé att testa spårbarheten med jämna mellanrum, för att själv kunna upptäcka eventuella brister.

Arkiv för dokumentation

För att uppfylla myndighetskravet på spårbarhet (System för spårbarhet) ska du ha ett dokumentationssystem som innehåller information ett steg bakåt och ett steg framåt. Detta innebär att du har uppgifter om dina leverantörer och deras kontaktuppgifter, liksom dina kunders uppgifter.

Du ska också veta vilka leveranser du fått och när, liksom vad och när du levererat till kund. Uppgifterna ska vara snabbt tillgängliga och de måste sparas minst så länge som varans tillänkta livslängd är.

Rekommendation från Kommissionen är att dokumentationen sparas i fem år (*26) räknat från tillverkningsdag eller leveransdag för produkter som saknar specificerad hållbarhetstid. För produkter med längre hållbarhetstid hela den tiden plus 6 månader. För produkter med kortare hållbarhetstid än tre månader eller utan sista förbrukningsdag sparas dokumentationen minst sex månader.

Exempel på produkter från verksamheter utöver vilthantering:

Färsk viltfärs här anges sista förbrukningsdag
dokumentation sparas i minst 6 månader

Kyld rökt hjortstek här anges bäst före datum
dokumentation sparas hållbarhetstiden plus sex månader.

Frysta vilt detaljer

hållbarhet i 18 månader
dokumentation sparas fem år från tillverkning eller leverans

Trafikdödat vilt

Trafikdödade eller trafikskadade vilda djur som avivas i samband med eller i direkt anslutning till olyckan betraktas INTE som nedlagt vilt i samband med jakt och ska därmed heller inte hanteras vidare i livsmedelskedjan i vilthanteringsanläggningar. Polismyndigheten är oftast inblandad i dessa fall och när leveransen kommer måste dessa informeras om att viltet inte kan tas emot och hanteras som råvara i livsmedelskedjan.

Reglerna om vilt i den animaliska livsmedelslagstiftningen utgår från att det är det vilt som jägare har nedlagt, som ska levereras till en VHA. Det framgår vidare att vilt, som har kommit in till en VHA och som av veterinären bedöms ha dött av någon annan orsak än jakt inte ska godkännas som livsmedel.

(*27) Det anges även att kött ska förklaras otjänligt som livsmedel om det enligt den officiella veterinärens bedömning, efter att denne gått igenom den relevanta informationen, kan utgöra en risk för människors eller djurs hälsa eller av annan orsak inte är lämpligt som livsmedel. (*28)

Detta innebär att djur som dött på olycksplatsen betraktas som självdöda och ska därmed inte in i livsmedelskedjan. Om ett djur som har varit inblandat i en trafikolycka har inkommit till en VHA ska köttet förklaras otjänligt på grund av den risk det kan innebära för konsumenterna.

leverera smavilt till VHA i en annan medlemsstat. Oavhudat storvilt ska åtföljas av ett intyg som är på skrivet av en officiell veterinär i det landet viltet kommer ifrån. Du har ansvaret som företagare att råvaran du arbetar med inte innebär fara för konsument. Kommunicera alltid med din kontrollpersonal om det är något du undrar över reglerna i detta.

Restriktioner i handel med vilt

Det finns djursjukdomar inom Europa som kan spridas i samband med handel med viltet. I dagsläget är det afrikansk svinpest som finns i vårt närområde (Baltikum, Polen, Ryssland). Det finns restriktioner för handel som justeras löpande av myndigheterna på EU-nivå.

En prionsjukdom Chronic Wasting Disease som kan drabba älg, ren, kronhjort och rådjur har hittats i Norge under våren 2016. EU har beslutat om restriktioner för transport av levande djur. Nya bestämmelser kommer löpande.

Kontrollera detta för att få aktuell information på jordbruksverkets hemsida www.jordbruksverket.se

Återtag

Det uppkommer tidvis fall då en jägare eller ett jaktlag vill kunna göra återtag, för privat konsumtion, från en vilthanteringsanläggning (VHA). Eftersom köttet inte ska släppas ut på marknaden utan konsumeras av jägarens/jägarnas privathushåll är frågan om besiktning av köttet måste ske.

Begreppet "återtag" finns inte definierat i lagstiftningen men betyder i en vidare mening att ta tillbaka. Begreppet är vedertaget inom området köttkontroll, exempel på detta är när djurägande bönder gör återtag av kött från egna djur, som slaktats på slakteri, för egen konsumtion. I detta fall ska köttet vara godkänt vid besiktning efter slakt. I en VHA är det möjligt att ta emot djur för uppslaktning som sedan går tillbaka till jägaren eller jaktlaget. De risker som kan uppkomma, i och med parallell verksamhet med obesiktigat kött, ska undanröjas av livsmedelsföretagaren så att myndigheten kan säkerställa att endast besiktigat kött kommer ut på marknaden från anläggningen och att hygienkraven upprätthålls.

Livsmedelsföretagaren säkerställer detta genom att skilja de båda verksamheterna åt i tid och/eller rum med mellanliggande rengöring. Detta också för att förhindra att kontamination sker mellan besiktigade och icke besiktigade produkter. (*29) Detta skapar stora krav för spårbarhet i praktiken INOM företaget.

Livsmedelsföretagaren ska i förväg meddela kontrollpersonalen (*30), om all typ av verksamhet som bedrivs på vilthanteringsanläggningen även om det inte ingår i kravet på godkännande.

Från en vilthanteringsanläggning får kött lämnas tillbaka till jägaren/jaktlaget som så kallat återtag utan att besiktning efter slakt har utförts.

Detta under förutsättning att:

- återtagsverksamheten finns noterad hos Livsmedelsverket
- förfarandet med återtag är skilt åt i tid och/eller rum med mellanliggande rengöring så att det på
- ett tydligt och redligt sätt kan visas att det inte föreligger risk för kontamination mellan icke besiktigat och besiktigat kött
- livsmedelsföretagaren kan visa för kontrollmyndigheten att bara besiktigade pro-

alltid. Smuts och bakterier från huden samt narrester förs in med kulan och sprids åt sidorna till följd av det tryck som uppstår. Om blykuleammunition har använts kommer en fragmentering av blykulan att ske, vilket kan kontaminera kött upp till 10 cm utanför synbart påverkat kött. Dessutom uppstår alltid blodning i större eller mindre omfattning, vilket även det bidrar till att sprida föroreningarna.

Dessa föroreningar bör skäras bort och större blodkoagler bör avlägsnas. En god regel är att inte vara för "snål" vid skottrensningen, då detta ofta leder till att betydligt större mängder kött får kasseras i samband med styckningen på grund av att en försämring skett i området. Det är mycket viktigt att luften får fritt tillträde till det skottskadade området så att området blir så torrt som möjligt (fäll ned bogarna vid bogskott).

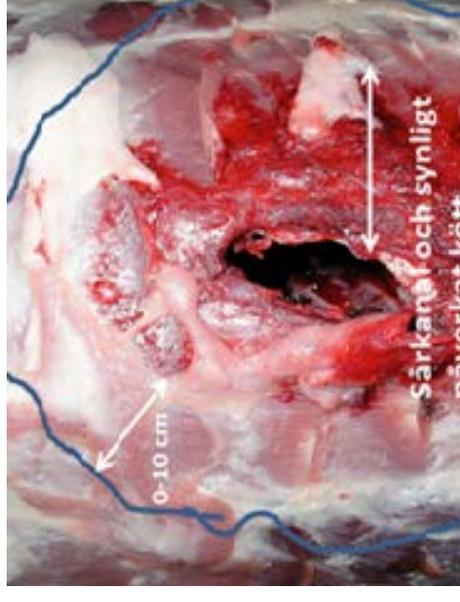
Som nämnts tidigare är tillgång till vatten en nödvändig förutsättning för att bakterierna ska kunna leva och föröka sig. Det är därför olämpligt att försöka rengöra ett skottskadat område genom vattenspolning.

Bly i kött från vilt som är skjutet med blyammunition

I vilt som skjutits med blyammunition kan det vara kraftigt förhöjda halter bly i köttet runt sårkanalen. Och det synligt påverkade köttet runt sårkanalen. Förhöjda halter av bly kan även finnas utanför synbart påverkat kött. Detta kött används ofta till exempel till färs eller grytbitar.

- Sårkanaler bör rensas före partering av kroppen. Dåligt rensade sårkanaler gör att slaktkroppen inte kan godkännas i veterinärbesiktning och hanteras vidare i styckning.
- Sårkanalen efter kulan (och kött som ser påverkat eller blodsprängt ut runt sårkanalen) och ytterligare minst 10 cm synligt opåverkat kött runt sårkanalen/er skärs bort och kasseras i samband med uppslaktning och rensning av slaktkroppen.
- Även i blyhagelskjutet vilt bör påverkat eller blodsprängt kött rensas och synliga hagel ska plockas bort.
- Rengöring av händer och verktyg är alltid viktigt i samband med rensning och även så när zonen med opåverkat kött skärs bort.

I övriga delar av viltköttet bedöms risken att det ska innehålla blyfragment som mycket liten.



denna lämnas till en av Jordbruksverket godkänd konservator för trote-bearbetning istället för att den följer kroppen till VHA. Skallen ska i dessa fall märkas noga och ett intyg om att skallen är inlämnat ska lämnas till vilthanteringsanläggning så att besiktning kan ske.

Förutsättningar för detta är:

- att djuret har undersökts av en s.k. utbildad person;
- att anläggningen för troföttillverkning är godkänd eller registrerad av jordbruksverket
- att den utbildade personen på sitt intyg anger till vilken anläggning skallen har skickats, samt också skickar en kopia av intyget till troföttillverkaren

För listade konservatorer se www.jordbruksverket.se



garen har tillämpat normala hygieniska metoder och kan göra att varor som levereras kan vara otjänliga som människoföda.

Krav på oavhudat vilt eller fjäderdräkt på

När jägaren ska sälja vilt till en vilthanteringsanläggning ska leveransen av viltet alltid ske med pälsen kvar på kroppen. Fåglarna ska ha fjäderdräkten på. Viltet får dock vara urtaget vid leveransen till anläggningen. Därutöver finns det ett speciellt undantag för björn. Se mer om björn under egen rubrik.

Organkrav vid kontroll av slaktkroppar av vilt vid VHA

Organkrav på olika typer av vilt (Se vidare definitioner sidan 47) är något VHA måste kunna för att förutsättningar för besiktning uppfylls. Grundkravet är att skalle och alla organ utom mag-tarmkanalen ska följa med till vilthanteringsanläggning. Det finns dock en del undantag då skalle och alla organ, utom mag-tarmkanalen, inte behöver följa med. Trots dessa undantag ska dock skalle och mellangärde från björn, vildsvin och andra djur som är mottagliga för trikinos alltid följa med.

Dessa undantag är följande:

1. Äkta frilevande vilt som undersökts av en utbildad person ute i skog och mark och där ett intyg har utfärdats om att djuret inte har visat något onormalt beteende eller anatomiska fynd som avviker från det normala. Observera kravet för medföljande skalle och mellangärde för trikinundersökning hos vildsvin, björn och andra trikinbärande djur.
2. I officiellt friförklarade hägn med avseende på tuberkulos där hjortar samt mufflon och älg i sambete med hjort i hägn efter slakt har genomgått både en första undersökning och en tuberkuloskontroll utförd av en så kallad tuberkuloskontrollant som alltid är även en utbildad person innan de sänds vidare till vilthanteringsanläggning. Observera kravet för medföljande skalle och mellangärde för trikinundersökning på vildsvin, björn och andra trikinbärande djur.

Följande fall måste beaktas noga:

Björn, vildsvin och andra djur som kan vara bärare av trikiner ska alltid åtföljas av minst skalle och mellangärde till VHA. Om ingen tuberkuloskontroll kan göras direkt vid officiellt friförklarade hägn genomförs detta vid vilthanteringsanläggningar i samband med den köttbesiktning som genomförs av Livsmedelsverkets officiella veterinär (OV) eller assistent (OA). Detta förutsätter dock att hela djuret levereras oflått tillsammans med huvud och samtliga inälvor till en vilthanteringsanläggning. Hela djuret inklusive samtliga inälvor (röda organ, mag-tarmpaket samt skalle) ska presenteras för besiktning.

I officiellt icke friförklarade hägn ska hjortar alltid levereras till VHA med skalle och alla organ (*33). Detta oavsett om en utbildad person och en tuberkuloskontrollant har tittat på slaktkroppen och tillhörande skalle och organ. Äkta frilevande vilt (lever inte i hägn alls utan helt fritt ute i skog och mark) som inte är undersökt av en utbildad person ska åtföljas av skalle och samtliga organ, utom mag-tarmkanalen, till VHA

fettlager under huden. Dessa faktorer hos djurslaget kan antas bidra till att nedkylningen av en oavhudad kropp sker långsammare än hos annat vilt. Jakt på björn bedrivs dessutom från mitten av augusti, det vill säga under en del av året då utomhustemperaturen kan vara hög. Risken finns att dessa faktorer tillsammans leder till att stinkande sur jäsning uppstår och att köttet då blir förstört.

De mikrobiologiska livsmedelshygieniska farorna med viltkött är i allmänhet små och de bör därför kunna undvikas även om björnen avhudas på ett tidigt stadium. Detta bör kunna vara möjligt genom en hygienisk hantering under jakt och avhudning samt genom att slaktkroppen skyddas på lämpligt sätt under transporten från jägarens jaktbod till vilthanteringsanläggningen. Livsmedelsverket anser därför att björnar, i de fall köttet riskerar att förstöras, ska kunna avhudas innan de levereras till en vilthanteringsanläggning för köttbesiktning.

Björnen ska även besiktigas av länsstyrelsens besiktningssman enligt Naturvårdsverkets regler. Jägaren och besiktningssmannen bör samråda om hur björnen ska kunna föras till vilthanteringsanläggningen utan att problem uppstår vare sig med köttet eller med länsstyrelsens besiktning.

Jägaren bör också på ett tidigt stadium ta kontakt med ägaren till den vilt-hanteringsanläggning dit björnen ska föras, framför allt om björnen inte kommer att flås innan den kommer till anläggningen. Kontakt kan också tas med veterinären vid anläggningen.

Försäljningen av björnköttet till Norge eller annat land utanför EU är förbjudet pga. att det betraktas som utrotningshotad art. (*34)

Se vidare information på <http://www.jordbruksverket.se>

Export av A-listade djur, som inte är uppfödda i fångenskap, är alltså inte tillåten för kommersiella ändamål. Däremot är det fortfarande möjligt att ansöka om ett exporttillstånd för personliga tillhörigheter som jakttroféer, flyttgods och smycken. Du söker exporttillstånd hos Jordbruksverket.

När älgkroppar kyls för långsamt kan ”stinkande sur jäsning” uppstå. En snabb biokemisk process sker då i djupare delar av muskulaturen. Den exakta karaktären hos denna process är inte närmare känd. Det är dock klarlagt med säkerhet att den inte orsakas av bakterier. Köttet får en gråvit-ljusröd färg och utmärks av en karaktäristisk stinkande svavellukt. Köttet bör då kasseras. Sur jäsning kan uppstå långt efter köttbesiktningen på redan godkända kroppar. Där är det företagets ansvar att kassera de delar som blivit förstörda.

Orsaken är oftast att flera slaktkroppar lastats och transporterats varma i kontakt med varandra, eventuellt i kombination med en alltför sen passning. Ibland kan en alltför sen passning ensamt orsaka stinkande sur jäsning.

Stinkande sur jäsning förekommer också hos vildsvin och björn. Båda dessa djurslag har ett isolerande fettlager under huden och dessutom en tjock päls. Dessa faktorer kan antas bidra till jäsningen genom att nedkylningen sker alltför långsamt.

Filkighet/förskämning:

En ur hanterings- och slakthygienisk synpunkt illa hanterad kropp drabbas förr eller senare av förskämning. Om lufttemperaturen är hög och/eller om man spolat vatten på utsidan av kroppen kommer denna process att starta snabbt.

Förskämning innebär att en flora av livsmedelsförstörande bakterier snabbt förökar sig på ytan av slaktkroppen. Angripna delar känns slemmiga/flikiga och luktar unket. Processen går snabbast på avskurna muskelytor, till exempel insidan av låren där bakterierna lätt finner näring.

Om avhudningen skett korrekt så att hinnorna är intakta sker en viss fördröjning innan köttet förstörs på djupet. En slaktkropp som drabbats av förskämning godkänns inte vid kontrollbesiktning, möjligen kan ett godkännande ske efter rensning om endast insidan av låren drabbats och slaktkroppen för övrigt är utan anmärkning. Man bör ha klart för sig att en kontrollbesiktigad och godkänd slaktkropp måste hålla en hygienisk kvalitet som gör att den klarar en vidare hantering i flera led så att köttet är tjänligt då det når konsumenten.

Förruttelse:

Som nämnts tidigare finns i tarmkanalen hos alla djur bakterier som kan orsaka förruttelse. Vid skott i bukhålan, försenad passning eller ovarsam passning finns alltid risk för inväxt av tarmbakterier i slaktkroppen. Om sedan nedkylningen av slaktkroppen går för långsamt uppstår de betingelser som gör att förruttelsebakterier (framför allt Clostridium perfringens) kan föröka sig. Vid misstanke görs insnitt för luktprov i lärmuskulaturen (snitt i innanlåret vid knäet) och bringa, och slaktkroppen bör kasseras om minsta tecken finns på begynnande förruttelse.

är bortrensade ska presenteras till köttbesiktning. Kassering görs då som beslut av den officiella kontrollpersonalen. Alla till följd av skottet uppkomna skador inklusive blödningsrensas bort, samt ytterligare 10 cm runt detta/ dessa skottskadade områden. Ibland kan partiell kassation av hela eller delar av bogar och låar vara nödvändig. På detta sätt undviker man att förskämning av kött sprids från skottområdet till andra delar av slaktkroppen, samt att blyfragment från blyammunition inte är kvar i kött som ska användas till livsmedel.



(Food Contact Material). Det kan handla om förpackningsmaterial, plasthandskar, köksredskap, köksmaskiner och andra produkter som används i livsmedelsverksamheter och som kommer i direkt kontakt med livsmedel.

Ett huvudkrav i lagstiftningen om material och produkter för kontakt med livsmedel är att de ska tillverkas på ett sådant sätt att de under normala eller förut-sägbara användningsförhållanden inte överför sina beståndsdelar till livsmedlen, genom s.k. migration. Materialen och produkterna får inte påverka livsmedlen så att de utgör en risk för hälsan, ger livsmedlen försämrad sammansättning eller försämrad lukt eller smak. Konsumenten, i detta fall företagaren, får inte heller vilseledas av märkning eller marknadsföringen av FCM. (*35)

Om livsmedelsföretagaren använder material som inte är avsedda att användas i kontakt med livsmedel, till exempel tidningspapper, handelds bärkassar, postbäckar, skurhinkar etc. kan inte livsmedlens säkerhet garanteras vilket är ett krav i EU:s livsmedelslagstiftning för att livsmedel ska få släppas ut på marknaden. (*36) Materialet kan då utgöra en källa till kontaminering av livsmedlen. (*37)

Det är ägaren av företaget som är ansvarig för att använda rätt material till sina produkter. (*38) Företagaren ska kontrollera att de material som kommer i kontakt med livsmedel är avsedda för ändamålet och för den typ av livsmedel som är aktuellt. Används material och produkter på ett felaktigt sätt finns risk att oönskade ämnen, till exempel mjukgörare i plaster, migrerar från materialet till livsmedlet. Flera faktorer finns att ta hänsyn till när det gäller val av material som kommer i kontakt med livsmedel, såsom livsmedlens fetthalt, pH, alkoholhalt, temperatur, kontakttid etc.

Vid inköp av utrustning och material som ska komma i kontakt med livsmedel ska livsmedelsföretagaren försäkra sig om att produkterna kan användas för den typ av livsmedel som företaget hanterar. Köps materialet in i detaljhandeln ska det vara märkt med orden "för kontakt med livsmedel" eller glas/gaffelsymbol om det inte självklart framgår av produkten som sådan att den är avsedd att komma i kontakt med livsmedel. Exempelvis så behöver inte en kaffebryggare vara märkt med "för kontakt med livsmedel". Om det finns begränsningar i användningen, t.ex. att materialet inte ska användas för feta livsmedel, ska detta framgå av märkning, skylt i butiken eller på förpackningen(*39).

Symbolen för godkända material i kontakt med livsmedel



användningsområde. För plast finns särskilda regler, plastmaterial ska attoljas av en "förklaring om överensstämmelse" (Declaration of Compliance, DoC). I den ska det bl.a. framgå för vilken typ av livsmedel produkten är avsedd, vilken temperatur och lagringstid produkten är avsedd för. Vad som mera ska ingå i en DoC framgår av plastförförordningen. (* 40)

Livsmedelsföretagaren ska även ha ett system för spårbarhet som gör det möjligt att identifiera varifrån produkterna har köpts och till vem man har sålt de förpackade livsmedlen utom när försäljning sker direkt till konsument. (* 41)

Förvaring inslagningsmaterial och emballage (*42)

- Material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering.
- Material som används för inslagning ska lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras.
- Inslagning och emballering ska utföras på sådant sätt så att produkterna inte kontamineras. När det är lämpligt, särskilt när burkar av metall och glas används, ska det säkerställas att behållaren är hel och ren.
- Inslagningsmaterial och emballage som återanvänds ska vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, lätta att desinficera.

gelbl
rengö
vänd g
arbets
den hy
råvarar

kvartsparter, och halva slaktroppar till högst tre grovstyckade delar. Ytterligare styckning och urbening ska utföras på en godkänd styckningsanläggning, som kan vara i anslutning till VHA. Om malning av kött, tillverkning av köttberedningar eller köttprodukter sker ska även de verksamheterna godkännas var för sig av Livsmedelsverket. Styckningsverksamhet som sker i en detaljhandelsanläggning som säljer direkt till konsument betraktas som del av registreringen av detaljhandeln (restaurang, butik).

Styckning måste ske i en ren zon. Inslagningsmaterial som tas in i styckning måste även den vara hanterat inom ren zon. Kartonger som ytteremballage hanteras allt som oftast i oren zon och om de måste hanteras i samma lokal som styckning sker gör detta långt ifrån den rena köthanteringen. Med fördel byggs upp en paketeringskedja där inslagning i plast sker närmast styckningsbordet och i en kartong längst bort från styckningsbordet.

En knivsterilisator och ett handfat för rengöring av händer och verktyg är ett måste för en bra hanteringshygien vid styckning.

Det kött som tas in i styckning ska vara färdig rensat innan den kommit in i styckningskylan. Det är förödande för hygien att hantera orensade slaktdelar på ett styckningsbord då hela bordet blir nedsmutsat och allt kött därefter får försämrad hygienisk kvalitet.

Temperaturer vid styckning

En snabb nedkyllning håller tillbaka tillväxt av skadliga mikroorganismer. Hygien och säkra rutiner i den fortsatta förädlingskedjan minskar riskerna. Därför är det viktigt med en obruten kylkedja och snabb förpackning omedelbart efter styckning. Köttet styckas då det blivit färdigkyllt och då ska kärntemperaturen i köttet under hela tiden från styckning till emballering hållas vid +7°C eller lägre och för småvilt +4°C eller lägre.

För att förhindra kontaminering av köttet ska kött avsett för styckning föras in till arbetsplatsen efter hand som det behövs och temperatur hållas vid högst +3°C för slaktbiprodukter och +7°C för kött, t.ex. genom en rumstemperatur på högst +12°C. Om lokalerna är godkända för styckning av kött från olika djurarter, ska säkerhetsåtgärder vidtas för att undvika korskontaminering.

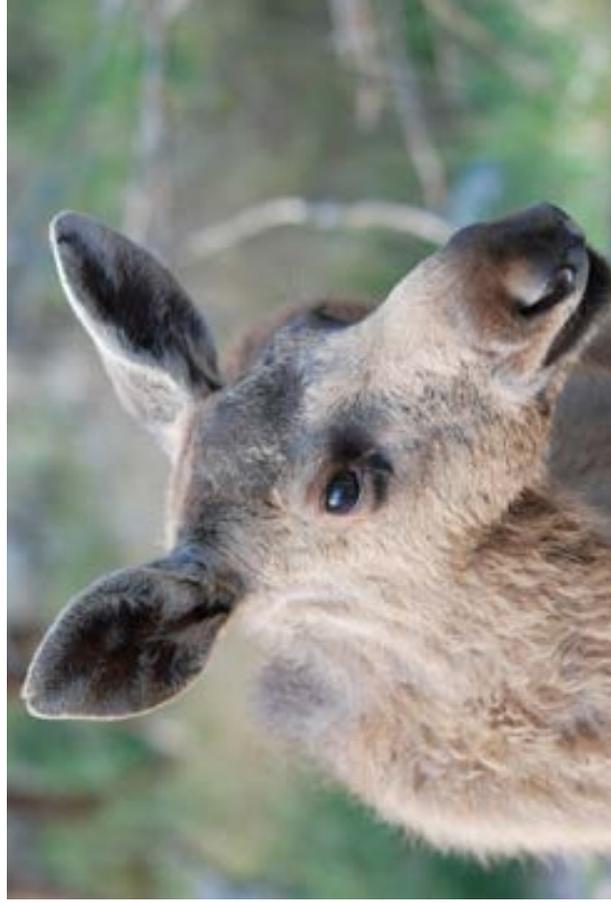
Styckning av varmt eller delvis nedkyllt kött kan, efter medgivande från Livsmedelsverket, få ske vid styckningsanläggning som ligger i samma byggnadskomplex som slakteri. I detta fall måste köttet överföras till styckningslokalen antingen direkt från slaktlokalen eller efter en väntetid i ett sval- eller kylrum. Så snart köttet styckats ska det kylas till +7°C eller lägre och för småvilt gäller 4°C eller lägre.

annat
ial/
Detta
en på
pack-
e do-
n även
där
n finns.
ation i
för-
t ma-
e hur
ma-
let är
terial
inte

sokas separat för exempelvis malning av kott, tillverkning av kottprodukter, tillverkning av köttberedningar. Se livsmedelsverkets hemsida. För restaurang och butik gäller registrering hos kommunen.

Ett välskjutet djur utgör inte bara en förutsättning för jaktens berättigande. Det är också helt avgörande för köttets kvalitet och det utbyte som kvarstår efter skottrensning. Ett dåligt skjutet djur kan inte räddas kvalitetsmässigt av den mest välorganiserade vilthanteringsanläggning, varför vi i möjligaste mån ska avstå ifrån att alls ta emot dessa djurkroppar.

Februari 2018
Svenskt Viltkött
Branschråd och Styrelse



- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättandet av Europeiska myndigheten för livsmedels-säkerhet och förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna mm.
- Livsmedelslagen (2006:804)
- Livsmedelsförordningen (2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedelLivsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (SLVFS 2001:30)
- Kommissionens förordning (EU) nr 142/2011 om genomförande av Europaparlamentets och rådet förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och rådet förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och rådet framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om genomförande av rådets direktiv 97/78/EG vad gäller vissa prover och produkter som enligt det direktivet är undantagna från veterinärkontroller vid gränsen.
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 931/2011 om de spårbarhetskrav som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och rådet framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiformencefalopati
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2006:84) om befattning med animaliska biprodukter, och införsel av andra produkter, utom livsmedel, som kan sprida smittsamma sjukdomar till djur och människor
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2012:25) om smittskyddsmässiga villkor för hållande av hjort i hägn samt för hållande av andra klövdjur och hästdjur i sambete med hjort i hägn;
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 10/2011, om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/1375 om fastställande av särskilda bestämmelser för offentlig kontroll av trinkar i kött
- Kommissionens förordning (EG) nr 37/2005 om övervakning av temperatur i utrymmen för transport
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 178/2002 - Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002
- Livsmedelsverkets rapport 18/2014 del 1-4, "Bly i viltkött"
- Livsmedelsverkets vägledning: Jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt.
- Livsmedelsverkets information: Älgjakt, avhudning av björn och lagstiftning om vilt.
- Livsmedelsverkets information om offentlig kontroll av livsmedel
- Livsmedelsverkets information om hygien
- Livsmedelsverkets information om godkännande och registrering
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2012:25) om smittskyddsmässiga villkor för hållande av hjort i hägn samt för hållande av andra klövdjur och hästdjur i sambete med hjort i hägn
- JTI rapport 385: Branschriktlinjer för småskalig slakt och styckning av storboskap, gris och lamm.



Svenskt Vinstämman



antestämman