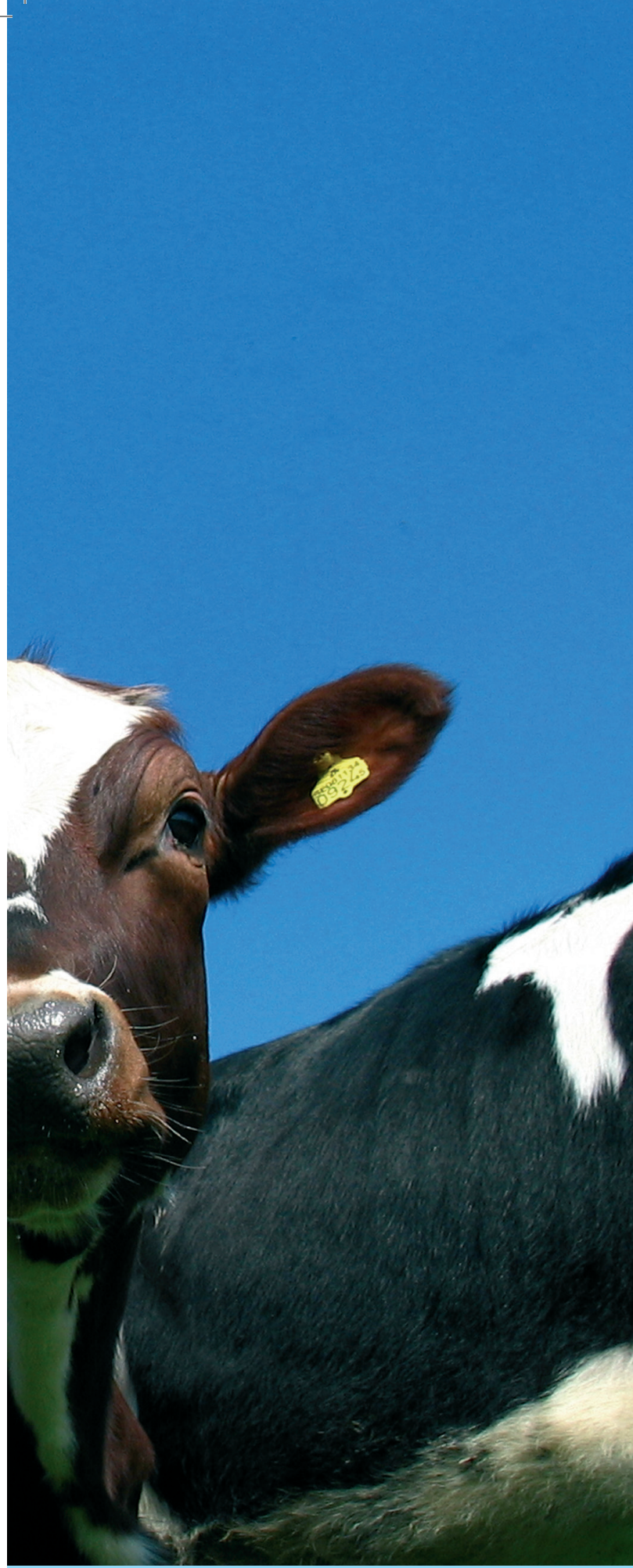




Norm för bedömning av gödselförorenade slaktdjur



Bakgrund

I EU:s hygienregler för kött ställs tydliga och hårda krav på att djuren ska vara rena före slakt. Anledningen till detta är att minska risken för att gödsel hamnar på köttet, vilket kan innebära allvarliga hygieniska risker.

Enligt bestämmelserna är det djurägarens ansvar att djuren är rena när de kommer till slakt (EU-förordning nr 853/2004, bilaga 3, kap. 4, punkt 4).

Slakteriföretaget måste genom sin egenkontroll (HACCP) på ett övertygande sätt visa att risken för gödselkontamination av köttet sänkts till ett minimum. Skulle det ändå inträffa ska det finnas rutiner för att snabbt avlägsna alla synliga föroreningar.

Myndigheternas ansvar innebär att "Den officiella veterinären ska kontrollera att företagarnas förfaranden så långt som möjligt garanterar att köttet...inte har någon fekal eller annan förorening" (EU-förordning nr 854/2004, bilaga 1, kap. 1, punkt 2). Den officiella veterinären på slakteriet kan förbjuda slakt av förorenade djur.

Bedömning av gödsel-förorenade slaktdjur

Leverans av förorenade djur till slakt utgör ett betydande hygieniskt, men även i många fall djurskyddsmässigt, problem. Branschorganisationen Kött och Charkföretagen har utarbetat följande bedömningsnorm som ska tillämpas på samtliga slakteriföretag som är medlemmar i organisationen.

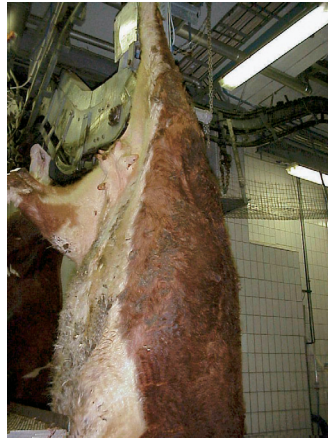
Normen ska ligga till grund för de avdrag som görs på avräkningspriset till djurägaren.

Prisavdragen har delats upp i tre kategorier enligt nedanstående. För att uppnå en enhetlig bedömning vid Kött och Charkföretagens medlemslakterier, publiceras slakteriföretagens tillämpning av prisavdragen internt för medlemsföretagen på Kött och Charkföretagens webbsida, www.kcf.se. Slakterierna kan då jämföra sig med varandra och risken för större avvikelser i bedömningen minskar.

Endast prisavdrag gällande gödsel-föroreningar omfattas av denna norm.

Kritiska områden på huden:

- Bukens mittlinje
- Bröstkorgens undersida
- Hasleden, hälsenan
- Framknät
- Halsens undersida
- Genitalia och juver
- Området kring ändtarmsöppning inkl mjölkspegeln.



Kategori 0 – Rena djur

Kriterier: Rena djur och djur med lindriga föroreningar vilka i ringa utsträckning omfattar, ur slakthygienisk synvinkel, kritiska områden på huden, se ruta.

Åtgärder: Inga

Inget avdrag.



Kategori 1 – Måttligt förorenade djur – Kod 94

Kriterier: Påtaglig gödsel förekomst på kritiska områden på huden, se ruta.

Åtgärder:

- De hygieniska problemen förutsätts lösas inom ramen för egenkontroll och HACCP. Enstaka djur kan hanteras inom den normala produktionen men extra putsning av snittytorna är nödvändig. Skriftlig information till djurägaren om problemet är frekvent förekommande

Avdrag 600 kronor



Kategori 2 – Kraftigt förorenade djur – Kod 96

Kriterier: Kraftig gödsel förekomst (och/eller gödselpansar) på kritiska områden på huden, se ruta.

Åtgärder:

- Djur i denna kategori bedöms utgöra en påtaglig slakthygienisk risk varför slaktrestriktioner är nödvändiga. Exempelvis lägre slakthastighet och/eller slakt sist på dagen. Information till djurägaren

Avdrag 1 000 kronor



Kategori 3 – Mycket kraftigt förorenade djur – Kod 97

Kriterier: Mycket kraftig gödsel förekomst och/eller gödselpansar. Stor utbredning och/eller urin-/gödselbränna på huden.

Åtgärder:

- Djur i denna kategori bedöms utgöra en allvarlig slakthygienisk risk varför omfattande slaktrestriktioner är nödvändiga
- Slakt sist på dagen med låg bandhastighet.
- Bakteriologisk undersökning (svabbprovtagning) avseende Enterobacteriaceae (Gränsvärden enligt EU-förordning 2073/2005, processhygienkriterier)
- Slaktkroppen kvarhålls i avvaktan på provsvar.
- Skriftlig information till djurägaren
- Handlingsplan för förbättringsåtgärder upprättas av djurleverantören tillsammans med ansvariga på slakteriet.

Avdrag 2 000 kr

Detta är Kött och Charkföretagen (KCF)

Kött och Charkföretagen, KCF, är branschorganisationen för den svenska kött- och charkbranschen. Medlemsföretagen i Kött och Charkföretagen, KCF, bedriver verksamhet inom kött-, chark- eller färdigmatsbranschen i Sverige.

Medlemmarna i Kött och Charkföretagen, KCF, är:

- Köttbranschens Riksförbund (består av ca 120 små och medelstora företag)
- Scan AB
- Atria Scandinavia AB
- HFG Sverige AB
- KLS Ugglarps AB
- Gunnar Dafgård AB
- Nyhléns & Hugosons Chark AB
- North Trade Stockholm AB
- Dalsjöfors Kött AB

Kött och Charkföretagens, KCF, uppdrag är att samla och stärka den svenska kött- och charkbranschen, att tillvarata och främja sina medlemmars gemensamma intressen i branschrelaterade och näringspolitiska frågor. Kött och Charkföretagen skall dessutom företräda medlemmarna

i frågor av gemensamt intresse inför staten, myndigheter, organisationer, EU-institutioner och andra internationella organ.

Kött och Charkföretagen har i detta arbete ett nära samarbete med Livsmedelsföretagen, Li.

Kött och Charkföretagen representerar företag som sammanlagt omsätter ca 27 miljarder kronor och sysselsätter knappt 8 000 personer. Kött- och charkbranschen är därmed den näst största enskilda delbranschen inom livsmedelssektorn.

KCF bildades den 1 juli 2003.

Kontakta Kött och Charkföretagen:

Åke Rutegård, VD

Telefon: 08-762 65 25

E-post: ake.rutegard@kcf.se

Magnus Därth:

Telefon: 08-762 65 33

E-post: magnus.darth@kcf.se



Telefon: 08-762 65 25 Fax: 08-659 21 82

Besöksadress: Storgatan 19 Postadress: Box 55 680, 102 15 Stockholm

E-post: info@kcf.se Hemsida: www.kcf.se