

Bedömning av gödsel-förorenade slaktdjur

(Ersätter KCFs *Ny 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 föroreningar hamnar på köttet, vilket kan innebära allvarliga risker för folkhälsan.

Slakterierna måste kunna hantera hygienpaketet på ett standardiserat sätt och därmed säkerställa att lagstiftningen följs. Branschöverenskommelser ska bidra till en likvärdighet i myndighetskontrollerna. Branschöverenskommelser fungerar även som stöd i slakteriernas rutiner.

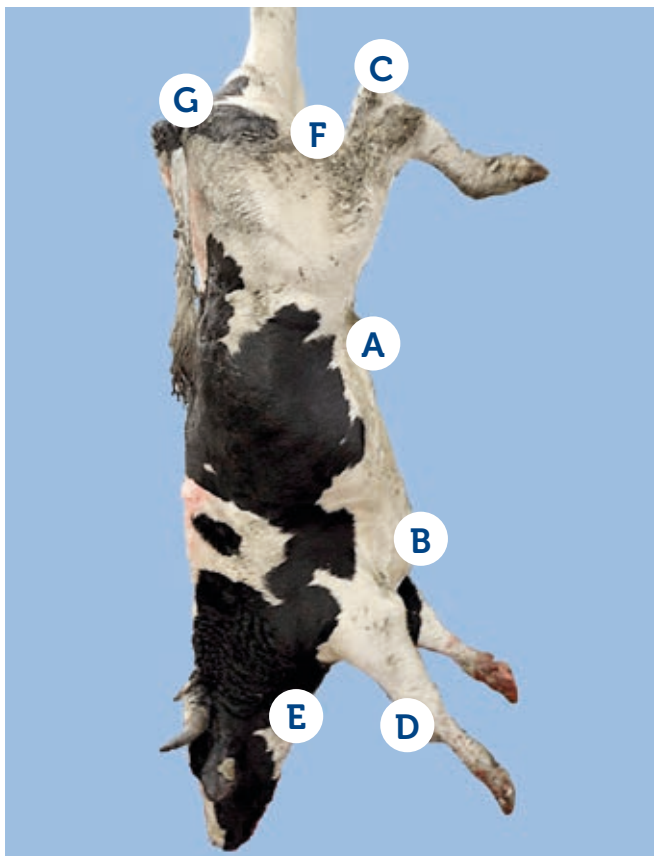
Branschöverenskommelse

Tillsammans med slakterierna har Branschorganisationen Svenska Köttföretagen uppdaterat branschöverenskommelsen för bedömning av gödselförorenade nötkreatur med nya bilder och rekommendationer. Leverans av förorenade djur till slakt utgör en betydande hygienisk risk men är även ett djurskyddsmässigt och arbetsmiljömässigt problem.

Det finns ett stort värde i en likriktad bedömning av gödselföroreningar hos nötkreatur vid slakt. Det skapar en trygghet för branschen i alla led från producent till konsument. Alla slakterier uppmanas därför att följa bedömningsnormen och att återkoppla kategori av gödselföroreningar till leverantörerna.

Kontakten med leverantörerna är viktig för att minimera antalet gödselförorenade djur framöver. Det är leverantörens ansvar att djuren är rena. Beroende på graden av gödselföroreningar och beroende på vilket slakteri som tar emot djuret krävs olika åtgärder för att en hygieniskt säker slakt ska gå att utföra. Precis som tidigare delas djuren in i fyra kategorier utifrån graden av föroreningar i pälsen.

Vilka områden är kritiska på djuret?



- A – Bukens mittlinje.
- B – Bröstkorgens undersida.
- C – Hasled och hälsena.
- D – Framknä.
- E – Halsens undersida.
- F – Genitalier och juver.
- G – Området kring ändtarmsöppningen inklusive mjölkspegeln.

Det är viktigt att titta på båda sidor av slaktkroppen för att få en riktig bedömning av gödsel föroreningarnas omfattning.

Bedömning av gödsel föroreningarnas grad

Vid ankomst till slakteriets mottagningsstall ska alla nötkreatur bedömas gällande graden av gödsel föroreningar. Bedömningen utförs av slakteriets medarbetare.

En andra, och slutgiltig, bedömning görs efter att djuret har avlivats och hängts upp på linjen. Ett djur kan vid detta andra tillfälle aldrig bedömas vara i en lägre kategori än i mottagningsstallet. Dokumentation görs genom fotografering om fler än ett djur från samma leverantör bedöms som kategori 2 eller om ett eller flera djur bedöms som kategori 3.



Kategori 0

RENA DJUR.

Kriterier:

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

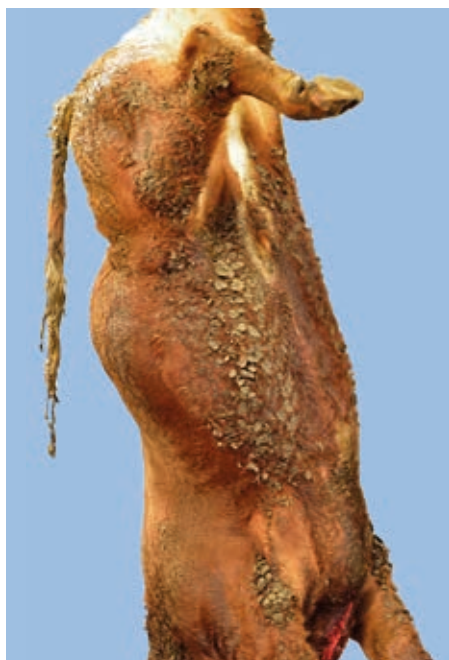


Kategori 1 – kod 94

MÅTTLIGT FÖRORENADE DJUR.

Kriterier:

Påtaglig gödsel förekomst på kritiska områden på huden.



Kategori 2 – kod 96

KRAFTIGT FÖRORENADE DJUR.

Kriterier:

Kraftig gödsel förekomst (och/eller gödselpansar) på kritiska områden på huden. Djur i denna kategori bedöms utgöra en påtaglig slakthygienisk risk varför slaktrestriktioner är nödvändiga.



Kategori 3 – kod 97

MYCKET KRAFTIGT FÖRORENADE DJUR.

Kriterier:

Mycket kraftig gödsel förekomst och/eller gödselpansar. Djur i denna kategori bedöms utgöra en allvarlig slakthygienisk risk varför omfattande slaktrestriktioner är nödvändiga.

Särskilda åtgärder vid slakt av gödsel-förorenade nötkreatur

Beroende på graden av föroreningar samt på vilket slakteri som tar emot djuret kommer olika slaktrestriktioner att krävas för att en hygieniskt säker slakt ska vara möjlig. Vilka slaktrestriktioner som gäller på det enskilda slakteriet finns beskrivet

i slakteriets rutiner. Lagstiftningen anger att all kontakt mellan skinnets utsida och själva slaktkroppen måste förhindras. Personal och utrustning som kommer i kontakt med utsidan av huden får inte komma i kontakt med köttet utan mellanliggande rengöring.

Exempel på åtgärder:

- Kraftigt förorenade djur slaktas sist på dagen, i samband med en rast eller genom att mellanrum skapas på annat sätt.
- Skapa extra utrymme mellan slaktkropparna på bryggan fram till hudavdragningen genom att en lägre slakttakt tillämpas eller genom att mellanrum säkerställs på annat sätt.
- Iaktta extra försiktighet vid användning av vatten för rengöring så att slaktkropparna inte blir blöta.
- Säkerställa att hudflikar inte viks eller slås in mot kroppen på bryggan eller att svansen slår tillbaka mot kroppen vid hudavdragningen.
- Tillämpa tvåknivssystem.
- Bortputsning av fekala föroreningar på slaktkroppen innan eller vid slutbesiktning av slaktkroppen. Djur i kategori 3 kan vara aktuella att köra in på rensbanan som rutin.
- Säkerställa god belysning, minst 500 lux, vid alla positioner på bryggan samt vid putsning och slutbesiktning. Positionerna bemannas av personal med säkerställd god syn.
- Återkoppla till leverantör om flera djur i samma leverans bedöms som kategori 2. Återkoppla alltid till leverantör om djur bedöms som kategori 3, oavsett antal. Inköpare, eller annan utsedd person, ansvarar för kontakten och bifogar alltid foton på aktuella djur. Tillsammans upprättar inköpare och leverantör en handlingsplan för framtiden. Exempel på lämpliga åtgärder finns i skriften "Rena Djur" från Gård & Djurhälsan.

Särskilda åtgärder kostar pengar

Enligt Svenska Köttföretagens beräkningar motsvarar kostnaderna för nödvändiga vidtagna åtgärder ca 600 kr för kategori 1 djur, 1 000 kr för kategori 2 djur och 2 000 kr för kategori 3 djur.

Svenska Köttföretagen

Svenska Köttföretagen är ett bransch- och utvecklingsbolag som ägs av de största slakterierna i Sverige. Vår roll är att öka lönsamheten för våra kunder och ägare genom att leverera semin, livdjur, rådgivning och branschutveckling i världsklass på ett effektivt sätt.

*Bedömning av gödsel-förorenade slaktdjur ersätter KCFs
Ny norm för bedömning av gödsel-förorenade slaktdjur.*

Svenska Köttföretagens ägare är:

KLS Ugglarps, HK Scan Sweden, Skövde slakteri, Dahlbergs, Ginsten, Nyhléns Hugosons, Gotlands slagteri, Närkes slakteri.

Kontakt

Telefon: 0500-48 30 65

E-post: info@kottforetagen.se