



Ny norm för bedömning av gödsel förorenade slaktdjur



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.



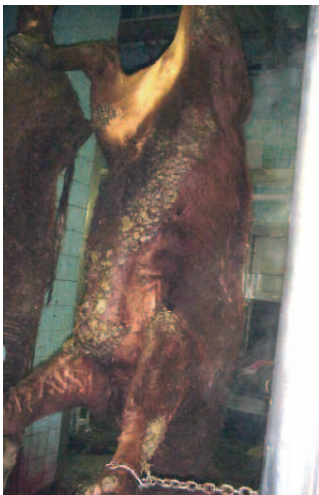
Kategori 1 – Måttligt förorenade djur – Kod 94

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

Åtgärder:

- De hygieniska problemen förutsätts lösas inom ramen för egenkontroll och HACCP.
- Skriftlig information (standardformulär) till djurägaren.

Avdrag 600 kronor.



Kategori 2 – Kraftigt förorenade djur – Kod 96

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

Åtgärder:

- Särskilda åtgärder är nödvändiga i slakten, exempelvis i form av slakt sist på dagen samt anpassad (lägre) slakthastighet.
- Skriftlig information (standardformulär) till djurägaren, plus påpekande om brister i djuromsorgen.
- Rådgivningsinsats från producenttjänst eller motsvarande bör ske om det rör sig om flera djur i samma leverans.

Avdrag 1000 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 allvarig slakthygienisk risk varför omfattande slaktrestriktioner är nödvändiga.
- Slakt sist på dagen med låg bandhastighet.
- Bakteriologisk undersökning (svabbprovtagning) avseende presumtiva E. coli.
- Slaktkroppen kvarhålls i avvaktan på provsvar.
- Skriftlig information (standardformulär) till djurägaren.
- Djurägaren underrättas om slakteriets policy beträffande misstänkt vanvård. Åtgärdsplan enligt denna policy.
- Leveransstopp tills besiktning på gården har genomförts och åtgärdsprogram utarbetats.

Avdrag 2 000 kronor.



Bakgrund

Den 1 januari 2006 träder EU:s nya hygienregler för kött och animalier ikraft. I de nya reglerna ställs tydliga och hårda krav på att djuren ska vara rena före slakt. Anledningen till det här är att minska risken för att gödsel hamnar på köttet, vilket har framförallt hygieniska konsekvenser.

Enligt hygienreglerna är det djurägarens ansvar att djuren är rena när de kommer in till slakt (EG-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." (EG-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. Kött och Charkföretagen har i samråd med Jordbruksverket utarbetat följande bedömningsnorm som ska tillämpas.

Normen ska ligga till grund för de avdrag som görs på avräkningspriset till djurägaren. Prisavdragen regleras i gällande överenskommelse mellan Kött och Charkföretagen och Jordbruksverket för anmärkning vid veterinärbesiktning av slaktkroppar (Dnr 34-346-01). Jordbruksverket åtar sig att kontrollera de enskilda slakteriföretagens efterlevnad av överenskommelsen t.o.m. den 31 december 2008. Prisavdragen har delats upp i tre kategorier enligt nedanstående. För att uppnå en enhetlig bedömning vid Sveriges samtliga kontrollslakterier kommer slakteriföretagens tillämpning av prisavdragen att publiceras 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.

De kraftigt förorenade djuren, kategori 2 och 3, bedöms i slakteristallet. Därefter genomförs nödvändig åtgärd.

För Kategori 1 kan det krävas att djuren kontrolleras på slaktlinjen för säker bedömning.

Endast prisavdrag gällande gödsel-föroreningar (d.v.s. endast intorkad gödsel och gödselpansar) 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.

Detta är Kött och Charkföretagen

Kött och Charkföretagen, KCF, är branschorganisationen för svenska företag med verksamhet inom slakt, styckning och charktillverkning.

Medlemmarna i KCF är:

- Köttbranschens Riksförbund
(består av ca 130 företag inklusive de privata slakterierna)
- Scan AB
- Atria Scandinavia AB
- Gunnar Dafgård AB
- KLS Livsmedel
- HFG Sverige AB
- Nyhléns & Hugosons Chark AB

KCF:s uppgift är att samla och stärka den svenska kött- och charkbranschen, att tillvarata och främja sina medlemmars gemensamma intressen i branschrelaterade och näringspolitiska frågor. KCF ska dessutom företräda medlemmarna i frågor av gemensamt intresse inför staten, myndigheter, organisationer, EU-organ och andra internationella organ.

KCF representerar företag som sammanlagt omsätter ca 25 miljarder kronor och sysselsätter ca 9 000 personer. Köttbranschen är därmed den näst största enskilda delbranschen inom livsmedelssektorn.

KCF bildades den 1 juli 2003.

KCF har ett nära samarbete med Livsmedelsföretagen, LI.

Kontakta Kött och Charkföretagen:

Åke Rutegård, VD

Telefon: 08-762 65 25

Fax: 08-659 21 82

E-post: info@kcf.se