

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet



Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

Innehåll

1 Inledning.....	2
2 Bakgrund.....	2
3 Definitioner	3
4 Skyldigheter för aktörer inom primärproduktionen	3
5 Slakteriaktörens skyldigheter	4
6 Besiktningsveterinärens skyldigheter	6
6.1 Övervakning av djurens renhet i samband med <i>ante mortem</i> -besiktning.....	8
6.2. Övervakning av slakteriaktörens egenkontroll gällande djurens renhet	9
6.3 Djurens renhet och djurskyddet	10
6.4 Uppgifter som ska delges primärproduktionsföretagaren	11
7. Central lagstiftning och centrala anvisningar.....	12
Klassificeringsanvisning	14
Djur av klass 1	14
Djur av klass 2	18
Djur av klass 3	23

Bilaga I Besiktningsveterinärens anmälan till regionförvaltningsverket

Myndighetens verksamhet ska grunda sig på lagstadgad behörighet, och lagen ska iaktas i myndighetsverksamheten. I frågor som gäller lagstiftningens tillämpning innehas beslutsmakten av den behöriga tillsynsmyndigheten. Myndigheternas anvisningar är inte juridiskt bindande för andra myndigheter eller aktörer. I sista hand avgörs frågor om lagarnas tillämpning i domstol.

I denna anvisning anges direkta citat ur lagstiftningen på färgad botten, avgränsat från den övriga texten. Tolkningarna i anvisningarna är Eviras uppfattning om hur lagarna ska tolkas.

Enheten för livsmedelshygien

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

1 Inledning

Syftet med denna anvisning är att styra och förenhetliga besiktningsveterinärernas övervakning av nötkreaturs renhet vid slakterierna. I anvisningen behandlas lagstiftningens krav på slaktdjurens renhet, slakteriets egenkontroll av djurens renhet samt den övervakning som besiktningsveterinärerna utför. Som stöd för bedömningen av nötkreaturs renhet innehåller anvisningen dessutom fotografier. Trots att anvisningen är avsedd för besiktningsveterinärer kan den också användas av andra myndigheter, primärproduktionsaktörer och slakteriaktörer. Anvisningen kan tillämpas också vid övervakning av renheten hos andra slaktdjur än nötkreatur.

2 Bakgrund

Bestämmelser om slaktdjurs renhet ingår i EU:s regelverk och Finlands nationella lagstiftning. Eftersom smutsiga slaktdjur är ett problem både med tanke på livsmedelshygien och djurens välbefinnande regleras frågan både genom livsmedelslagstiftningen och djurskyddslagstiftningen (författningsförteckning på sida 12). I lagstiftningen föreskrivs om de som skyldigheter som primärproduktionsaktörerna, slakteriaktörerna och besiktningsveterinärerna har.

Nötkreatur kan bära på patogener, såsom salmonella eller enterohemorragisk *Escherichia colia* (EHEC), i sitt tarmsystem utan att uppvisa symptom. Periodvis kan bakterier utsöndras från tarmen via avföringen. Förekomsten av salmonella är låg hos nötkreatur i Finland. Däremot isoleras EHEC-bakterier regelbundet från finländska nötkreatur, bland annat i samband med uppföljningen vid slakterier. Den infektiösa dosen av EHEC-bakterier är mycket liten för människor. Smittan kan vara livsfarlig särskilt för barn och äldre.

Det är svårt att slakta ett smutsigt djur på ett hygieniskt sätt, eftersom avföring och fekala patogener lätt överförs till slaktkroppen under slakten. Också närbelägna slaktkroppar kan kontamineras via damm som det smutsiga djuret avger, eller via redskap och ytor vid bristande arbetshygien. På grund av de risker för livsmedelssäkerheten som orsakas av smutsiga djur är renheten hos slaktdjur och slaktkroppar strikt reglerad i EU:s regelverk om livsmedelshygien. För att förbättra hygienen vid slakt av nötkreatur har EU-kommissionen år 2014 startat ett projekt, där man kartlägger medlemsstaternas bästa metoder för att förbättra slakthygienen och förmedlar information om dem till de övriga medlemsstaterna. Den bedömning och klassificering av slaktdjurens renhet som tillämpas i många medlemsstater har i projektet valts till en av de praxiser som bäst främjar en god slakthygien. Andra goda praxiser som valts ut inom projektet är, då denna anvisning skrivs, bland annat olika metoder för uppföljning av slaktkropparnas kontaminering, samt klippning av hårremmen på smutsiga djur.

En smutsig hårrem försämrar nötkreaturets välbefinnande. Smuts som fastnat i djurets hårrem och hud orsakar smärta för djuret, och kan också göra att det bildas sår som infekteras. En smutsig päls försämrar också nötkreaturets värmeregleringsförmåga.

Enheten för livsmedelshygien

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

3 Definitioner

I denna anvisning menas med

- 1) **primärproduktionsställe** ursprungsgård, primärproduktionsgård eller djuhållningsställe, från vilket djuret sänds till slakteriet;
- 2) **primärproduktionsaktör** aktör, producent, djurets ägare eller innehavare, som håller eller uppföder djur eller skickar djur till slakt;
- 3) **slakteri** slakteri eller småskaligt slakteri för husdjur eller hägnat vilt, eller renslakteri;
- 4) **slakteriaktör** aktör i livsmedelsbranschen som bedriver slakteriverksamhet.

4 Skyldigheter för aktörer inom primärproduktionen

Allmänna förordningen om livsmedelshygien 852/2004

Bilaga I, del A

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

...

- c) Se till att slaktdjur och, när det är nödvändigt, produktionsdjur i möjligaste mån är rena.

...

Djurskyddslag 247/1996

3 § Allmänna principer

... Vid djurhållningen skall också djurens hälsa främjas och hänsyn tas till djurens fysiologiska och beteendemässiga behov. ...

4 § Förvaringsutrymme för djur

Ett förvaringsutrymme för djur skall vara tillräckligt rymligt, skyddande, ljust, rent och tryggt samt även i övrigt ändamålsenligt med hänsyn till djurartens behov. ...

5 § Skötsel av djur

Djur som tagits om hand får inte lämnas utan skötsel eller överges. Djuren skall få tillräckligt med lämplig föda, dryck och annan behövlig skötsel. ...

Djurskyddsförordning 396/1996

1 § Allmänna krav

... Det skall vara möjligt att hålla förvaringsutrymmet rent och att iaktta god hygien i det och de djur som befinner sig där skall kunna inspekteras och skötas utan svårigheter. Förvaringsutrymmet får inte skada djuret eller äventyra dess hälsa. ...

4 § Renhållning och underhåll av förvaringsutrymme

Ett förvaringsutrymme för djur skall hållas rent.

...

Enheten för livsmedelshygien

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

8 § Omsorg om hälsan och välbefinnandet
Hälsan och det allmänna välbefinnandet hos ett djur i vård samt djurets renhet och den övriga kroppsvård djuret behöver ska ombesörjas.

Statsrådets förordning om skydd av nötkreatur 592/2010

3 § Allmänna krav på förvaringsutrymmet

De inre ytorna av djurstallar och boxar avsedda för kreatursskötsel samt utrustning och anordningar för kreatursskötsel ska lätt kunna hållas rena och vid behov kunna desinfekteras.

...

Djurstall, bås, boxar, utrustning och anordningar som är avsedda för kreatursskötsel ska hållas rena och vid behov desinfekteras. ...

Enligt livsmedelslagstiftningen ska aktörer inom primärproduktionen säkerställa att slaktdjuren är rena och vid behov också säkerställa att produktionsdjuren är rena. Dessutom krävs enligt lagstiftningen om slakterier att djur som hämtas till slakteriet ska vara rena. Det bästa sättet att påverka slaktdjurens renhet är att, i möjligaste mån, redan på primärproduktionsstället förebygga att djuren blir smutsiga. Nedsmutsning kan förhindras t.ex. med hjälp av tillräcklig ströanvändning och utgödsling, med rätt slags golv- och bås konstruktioner, lämpligt foder och genom att hålla hårremmen kortklippt. Anvisningar om hur man motverkar nedsmutsning finns på föreningen Djurens hälsa ETT:s hemsidor: http://ett.fi/sites/default/files/user_files/terveydenhuolto/Nautath/Minskning%20av%20f%C3%B6rekomst%20av%20dselsmutsade%20djur%20ETU%20N%C3%B6t%2029%2010%202014.pdf. Om djuren trots allt blivit smutsiga ska de i mån av möjlighet rengöras på primärproduktionsstället innan de skickas till slakt, t.ex. genom att hårremmen klipps och djuren borstas eller tvättas. Om djuren tvättas ska de få torka innan de transporteras till slakteriet, eftersom smuts från våt päls särskilt lätt smutsar ner slaktkroppen. Vid rengöring av djuren ska man beakta både djurskyddet och arbetarskyddet. Eftersom det i praktiken kan vara svårt att rengöra djuren är det mycket viktigt att förebygga nedsmutsning.

Djurskyddslagstiftningen förutsätter att djurens förvaringsutrymme hålls rent och att man också ser till att djuren hålls rena. Om slaktdjuren är avsevärt smutsiga är det ett tecken på att djurskyddslagstiftningen överträds på primärproduktionsstället. Besiktningsveterinären gör en anmälan till regionsförvaltningsverket om att djuren är smutsiga, vilket leder till att det utförs en djurskyddsinspektion på primärproduktionsstället.

Kommunens livsmedelstillsynsmyndighet övervakar djurens renhet på primärproduktionsstället inom ramen för tillsynen över primärproduktionsstället enligt livsmedelslagstiftningen. Dessutom övervakas djurens renhet på primärproduktionsstället i samband med kontrollerna av djurens välbefinnande.

5 Slakteriaktörens skyldigheter

Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung 853/2004

Bilaga II avsnitt II: MÅLEN FÖR HACCP-BASERADE FÖRFARANDEN

1. Livsmedelsföretagare som driver slakterier skall se till att de förfaranden som de har infört i enlighet med de allmänna kraven i artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004

Enheten för livsmedelshygien

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

- uppfyller de krav som befins nödvändiga efter en faroanalys samt de särskilda krav som förtecknas i punkt 2.
2. Genom förfarandena skall det garanteras att varje djur, eller i förekommande fall, varje parti djur som tas emot på slakteriets område:
...
d) är rent;
...
 3. Om kraven enligt punkt 2 inte är uppfyllda, måste livsmedelsföretagaren underrätta den officiella veterinären och vidta lämpliga åtgärder.

Bilaga III, avsnitt I, kapitel IV: SLAKTHYGIEN

Livsmedelsföretagare som driver slakterier där tama hov- och klövdjur slaktas skall se till att följande krav uppfylls:

4. Djuren måste vara rena.

Förordningen om anläggningar 795/2014

Bilaga 2 BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONMÄSSIGA TILLÄGGSKRAV PÅ ANLÄGGNINGAR INOM OLIKA BRANSCHER

Kapitel 1 Allmänna tilläggskrav för slakterier och vilthanteringsanläggningar

1.5. Funktionsmässiga tilläggskrav som gäller mottagning av djur och köttbesiktning

1. En slakteriföretagare får inte föra sådana djur till slakteriet som är så smutsiga att slakterihygien äventyras. Om djurens smutsighet upptäcks först i slakteriet ska företagaren rengöra djuret eller vidta andra åtgärder för att säkerställa slakterihygien.

Bilaga 3 ANLÄGGNINGARS EGENKONTROLL

Kapitel 1 Egenkontroll

1.1 Allmänna tilläggskrav som gäller egenkontroll

5. Företagaren ska bevara dokument och protokoll som gäller egenkontrollen minst två år, och minst ett år efter sista användningsdagen eller bäst före-datumet.

Kapitel 2 Särskilda krav för olika branscher när det gäller stödsystemen för egenkontrollen

2.1 Slakterier och små slakterier för tama klöv- och hovdjur

2. En beskrivning av identifiering av djuren och säkerställande av djurens hälsa, välbefinnande och renhet, avskiljandet av misstänkt sjuka djur samt lämnande av resultat till besiktningsveterinären i enlighet med avsnitt II i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Beskrivningen ska vid behov innehålla anvisningar om hur man säkerställer att djur som är nedsmutsade med dynga slaktas hygieniskt.

Enligt EU:s regelverk ska slakteriaktörerna genom metoder som baserar sig på HACCP-principer (riskanalys och kritiska styrpunkter) säkerställa att djur som godkänts för slakteriet är rena. Om det har tagits emot ett smutsigt djur till slakteriet, ska slakteriaktören meddela om detta åt besiktningsveterinären. Dessutom ska slakteriaktören vidta ändamålsenliga korrigerande åtgärder.

Enheten för livsmedelshygien

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

Slakteriaktören ansvarar för djurens renhet både vid sina egna djurtransporter och vid transporter som utförs av kontraktsbilister. Slakteriaktören avgör på basis av en bedömning av slaktdjurens renhet, om djuret kan slaktas hygieniskt som sådant, om det krävs korrigerande åtgärder för att kunna utföra slakten hygieniskt eller om djuret är så smutsigt, att det inte ens efter de korrigerande åtgärder som används vid anläggningen kan slaktas hygieniskt. Djur av det sistnämnda slaget hämtas inte till slakteriet. Slakteriaktören ska försäkra sig om att också kontraktsbilisterna är medvetna om renhetskraven för de djur som tas med i transporten. Om slakteriaktören konstaterar, att det hämtas för smutsiga djur till slakteriet, eller att djuren blir för smutsiga under transporten, ska slakteriaktören ingripa i frågan.

I slakteriets egenkontrollplan ska också ingå en beskrivning av hur man säkerställer slaktdjurens renhet och en beskrivning av hur resultaten anmäls till besiktningsveterinären. Av slakteriets egenkontrollplan ska framgå åtminstone när djurens renhet bedöms, vem som gör bedömningen och hur den görs. I beskrivningen av egenkontrollen ska också ingå gränser för djurens smutsighet, enligt vilka djurens slaktduglighet bedöms. Dessutom ska eventuella korrigerande åtgärder, som tvättning och pälsklippning av djuren, beskrivas. Om djuren tvättas ska man låta dem torka före slakten, eftersom smuts från våt päls överförs till slaktkroppen extra lätt. Om slakteriaktören inte kan rengöra de djur som ska slaktas, ska det beskrivas i egenkontrollen, hur smutsiga djur slaktas på ett hygieniskt sätt, och hur livsmedelssäkerheten säkerställs. Hygienen och livsmedelssäkerheten kan ombesörjas genom att man t.ex. slaktar de smutsiga djuren till sist på dagen och med sänkt linjehastighet, genom att man flår de smutsiga djuren börjande med ryggsidan och genom att slaktkropparna och organen tas för värmebehandling. Också arbetssättet i situationer där det inte går att slakta djuren hygieniskt ska beskrivas. Till exempel beskrivs hur man avlägsnar mycket smutsiga djur från linjen i en situation där smutsigheten upptäcks först efter bedövningen, om det inte upptäckts tidigare på grund av bristfällig belysning eller hindrande boxkonstruktioner i ladugården.

Slakteriaktören ska ha en bokföring över sin egenkontroll. Bokföringen ska bevaras i minst två år.

6 Besiktningsveterinärens skyldigheter

Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung 854/2004

Bilaga I, avsnitt II, kapitel I: MEDDELANDE OM INSPEKTIONSRESULTAT

1. Den officiella veterinären skall dokumentera och utvärdera resultaten av sin inspektionsverksamhet.
2. a) Om en sjukdom eller ett tillstånd som kan påverka människors eller djurs hälsa eller brister i djurskyddshänsenande upptäcks vid besiktningen, skall den officiella veterinären meddela livsmedelsföretagaren.
b) Om det identifierade problemet uppstod i primärproduktionen skall den officiella veterinären meddela den veterinär som anlitas av den jordbruksanläggning djuren kommer från, den livsmedelsföretagare som ansvarar för denna jordbruksanläggning (under förutsättning att sådan information inte skulle påverka senare rättsliga förfaranden) och i förekommande fall den behöriga myndighet som ansvarar för övervakningen av den jordbruksanläggning eller det jaktområde som djuren kommer ifrån.
c) Om de berörda djuren har fötts upp i en annan medlemsstat eller i tredjeland, skall den officiella veterinären informera den behöriga myndigheten i den medlemsstat där

Enheten för livsmedelshygien

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

anläggningen ligger. Denna behöriga myndighet skall vidta lämpliga åtgärder i enlighet med tillämplig gemenskapslagstiftning.

3. Resultatet av inspektionerna och undersökningarna skall införas i relevanta databaser.

Bilaga I, avsnitt II, kapitel III: BESLUT OM LEVANDE DJUR

3. Den officiella veterinären skall kontrollera att livsmedelsföretagarens skyldighet enligt förordning (EG) nr 853/2004 uppfylls för att garantera att djur vars hud, skinn eller päls är i sådant tillstånd att det finns en oacceptabel risk för förorening av köttet under slakten inte skall slaktas för att användas som livsmedel, om de inte rengörs i förväg.

Bilaga I, avsnitt II, kapitel V: BESLUT OM KÖTT

1. 1. Kött skall förklaras otjänligt som livsmedel om det
...
s) är nedsmutsat eller förorenat med fekalier eller annat,

Genomförandeförordningen 2074/2005**Bilaga I, Avsnitt II, Kapitel II RAPPORTERING TILL JORDBRUKSFÖRETAG SOM DJUREN KOMMER IFRÅN**

1. Den officiella veterinären får använda den förlaga som finns i tillägg I för de inspektionsresultat som skall förmedlas till den jordbruksanläggning där djuren föddes upp före slakt i samma medlemsstat, i enlighet med avsnitt II kapitel I i bilaga I till förordning (EG) 854/2004.
2. Den behöriga myndigheten ansvarar för förmedlingen av relevanta inspektionsresultat i de fall där djuren föds upp på en jordbruksanläggning i en annan medlemsstat och skall använda en version av den förlaga som finns i tillägget på både det avsändande och det mottagande landets språk.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning 590/2014**7 § Köttbesiktning 3 mom.**

Besiktningstveterinären ska verifiera att slakteriföretagaren har fullgjort skyldigheterna i avsnitt II och III i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

8 § Bedömning av kött

... Dessutom kan besiktningstveterinären fastställa särskilda villkor för hanteringen av kött också i andra fall, om han eller hon anser att det behövs med tanke på livsmedelssäkerheten.

...

13 § Besiktningstveterinärens bokföring av köttbesiktningen

Av besiktningstveterinärens bokföring ska framgå:

...

- 3) åtgärder som gäller djurens välbefinnande,

...

- 9) övriga åtgärder, anmälningar till myndigheterna samt uppgifter till primärproduktionsföretagaren som hänför sig till köttbesiktningen,

...

Bokföringen ska bevaras i 10 år.

14 § Besiktningstveterinärens bokföring av verifiering

Besiktningstveterinären ska genom att utföra stickprov övervaka slakteriföretagarens verksamhet. Besiktningstveterinären ska föra bok över kontrollen samt över sina åtgärder för att avhjälpa missförhållanden i fråga om följande:

...

- 4) säkerställandet av djurens renhet,

Enheten för livsmedelshygien

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

...

Bokföringen ska bevaras i 10 år.

15 § Besiktningsveterinärens anmälningskyldighet i samband med köttbesiktning 1 mom.

... Bestämmelser som gäller anmälningar om djurs välbefinnande finns i 41 § i djurskyddslagen (247/1996).

16 § Uppgifter som ska delges primärproduktionsföretagaren

I avsnitt II kapitel I i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i kapitel II i bilaga I till genomförandeförordningen finns bestämmelser om besiktningsveterinärens skyldighet att meddela primärproduktionsföretagaren om betydande fynd som inverkar på livsmedelssäkerheten, djursjukdomar och djurens välbefinnande.

Bilaga 1 KÖTTBESIKTNING

Kapitel 6 Uppgifter som ska delges primärproduktionsföretagaren

1. Besiktningsveterinären ska meddela primärproduktionsföretagaren när andra köttbesiktningsfynd än de sedvanliga har konstaterats hos företagarens djur och dessa fynd gäller livsmedelssäkerhet, djurens välbefinnande eller djursjukdomar.
2. Besiktningsveterinären ska utan dröjsmål förmedla information om djur som kommit från en annan medlemsstat för slakt och då använda den förlaga som finns i bilaga I till genomförandeförordningen.
3. Besiktningsveterinären ska fatta ett köttbesiktningsbeslut i enlighet med 43 a § i livsmedelslagen. Om slakteriföretagaren är en i lagen avsedd part som delges köttbesiktningsbeslutet, ska besiktningsveterinären förvissa sig om att slakteriföretagaren delger primärproduktionsföretagaren uppgifterna i köttbesiktningsbeslutet och de övriga uppgifter som lagstiftningen kräver.

Djurskyddslag 247/1996

41 § Anmälningar 2 mom.

Om besiktningsveterinären misstänker att denna lag eller bestämmelser som utfärdats eller föreskrifter som meddelats med stöd av denna lag, eller avlivningsförordningen har överträtts vid en djurhållningsenhet som levererar djur till slakt, ska han eller hon anmäla detta till det regionförvaltningsverk inom vars verksamhetsområde djurhållningsenheten är belägen.

Kontrollförordningen 882/2004

Artikel 54 Åtgärder vid bristande efterlevnad

1. Om den behöriga myndigheten konstaterar bristande efterlevnad, skall den vidta åtgärder för att se till att företagaren avhjälper situationen. När den behöriga myndigheten beslutar vilken åtgärd som skall vidtas skall den ta hänsyn till den bristande efterlevnadens art och om företagaren tidigare visat prov på bristande efterlevnad.

6.1 Övervakning av djurens renhet i samband med *ante mortem*-besiktning

Besiktningsveterinären ska övervaka, att slakteriaktören inte slaktar så smutsiga djur att det finns alltför stor risk för att köttet förorenas under slakten. De slaktade djurens renhet övervakas i samband med *ante mortem*-besiktningen. Besiktningsveterinären ska bedöma om slakteriaktören har efterlevt de krav på djurens renhet som föreskrivs i livsmedelslagstiftningen, och om djurskyddslagstiftningen har efterlevts på primärproduktionsstället. I slutet av denna anvisning finns en illustrerad klassificeringsanvisning som kan användas som hjälp vid övervakningen av djurens

Enheten för livsmedelshygien

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

renhet. Vid bokföringen av observationerna kan användas koderna i Eviras anvisning 16002.

Om besiktningsveterinären i samband med *ante mortem* -besiktningen märker att ett djur är så smutsigt att det inte kan slaktas på ett hygieniskt sätt, godkänns djuret inte för slakt. Djur som tillhör klass 3 (mycket smutsigt) enligt klassificeringsanvisningen ska kasseras vid *ante mortem* -besiktningen. Om det vid *ante mortem* -besiktningen inte observerats att djuret är smutsigt, t.ex. på grund av bristande belysning eller båskonstruktioner, och man märker att djuret är smutsigt först efter att det bedövats, ska djuret kasseras och tas bort från linjen.

6.2. Övervakning av slakteriaktörens egenkontroll gällande djurens renhet

Besiktningsveterinären ska bedöma huruvida de i egenkontrollplanen beskrivna åtgärderna gällande djurens renhet och hygienisk slakt är lämpliga, tillräckliga och går att tillämpa i anläggningen. Det är också besiktningsveterinärens skyldighet att verifiera att slakteriaktörens egenkontroll fungerar. Slakteriaktören har ansvar för livsmedelssäkerheten och för att utföra de korrigerande åtgärder som föranleds av att smutsiga djur hämtats till slakteriet. Slakteriaktören ska själv upptäcka de smutsiga djuren vid sin egenkontroll, anmäla om dem till besiktningsveterinären och inleda korrigerande åtgärder.

Genom stickprov kontrolleras att slakteriaktörens egenkontroll gällande djurens renhet uppfyller kraven. Besiktningsveterinären kan kontrollera egenkontrollens ändamålsenlighet genom att jämföra renheten hos djuren i slakteriets djurstall med slakteriaktörens bokföring över renheten. Besiktningsveterinären bör också kontrollera att smutsiga djur som tagits emot till slakteriet har anmälts, och att de korrigerande åtgärder som planerats har utförts på ändamålsenligt sätt. Besiktningsveterinären ska föra bok över sina kontroller. Bokföringen ska bevaras i 10 år.

Resultaten av den övervakning av djurens renhet som görs med stöd av livsmedelstiftningen hör till de uppgifter som offentliggörs inom ramen för Oiva-systemet. Renheten hos de djur som mottagits till slakteriet bedöms i punkt 9.3 "Transport av djur" (på finska) och avskiljningen av levande djur och slaktarrangemangen bedöms i punkt 9.7 "Avskiljning av djur som hämtats till slakteriet" (på finska).

Om slakteriaktörens egenkontroll är otillräcklig, ska besiktningsveterinären inleda de övervakningsåtgärder som föreskrivs i livsmedelslagen. Besiktningsveterinären ska anteckna de brister han upptäcker i egenkontrollen över slaktdjurens renhet. Av mycket smutsiga djur är det bra att ta fotografier som bifogas till tillsynsbokföringen. För små brister, som inte försämrar livsmedelssäkerheten, ges slakteriaktören en anmärkning. För brister som försämrar livsmedelssäkerheten ges slakteriaktören antingen en uppmaning eller ett föreläggande. Om det förekommer brister som äventyrar livsmedelssäkerheten ska det alltid utfärdas ett föreläggande. Ett föreläggande utfärdas också om slakteriaktören inte inom utsatt tid efterlever en tidigare given korrigeringsuppmaning. Om användningen av administrativa tvångsmedel föreskrivs i Eviras anvisning 100011 "Guide om användning av i livsmedelslagen avsedda administrativa tvångsmedel i livsmedelstillsynen."

Enheten för livsmedelshygien

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

Besiktningsveterinären bör observera, att de tillsynsåtgärder som avses i livsmedelslagen endast kan tillämpas på slakteriaktörer. Slakteriaktören ansvarar ändå också för renheten hos de djur som kontraktstransportföretagen hämtar till slakteriet. Besiktningsveterinären ska övervaka, att slakteriaktören har ingripit om bilföraren har hämtat in alltför smutsiga djur till slakterier. Dessutom ska besiktningsveterinären, om han anser att de åtgärder som slakteriet har vidtagit vid slaktningen av ett smutsigt djur är otillräckliga för att garantera livsmedelssäkerheten, bestämma att köttet från ett smutsigt djur ska upphettas eller bestämma att slaktkroppen och organen kasseras.

6.3 Djurens renhet och djurskyddet

I köttbesiktningsförordningen och djurskyddslagen föreskrivs om besiktningsveterinärens anmälningsskyldighet. Om besiktningsveterinären misstänker att djurskyddslagstiftningen överträds på ett slaktdjurs primärproduktionsställe, ska kan anmäla sina misstankar till det regionförvaltningsverk inom vars verksamhetsområde ursprungsgården ligger.

Av anmälan till regionförvaltningsverket ska följande uppgifter framgå:

- Djurägarens namn
- Lägenhetssignum
- Djurhållningsställets adress
- Nötkreaturets (-ns) EU-signum
- Misstänkt eller konstaterat problem gällande djurs välbefinnande
- Datum då problemet gällande välbefinnandet observerades
- Besiktningsveterinärens tjänsteplats, tjänsteställning och kontaktuppgifter

Anmälan till regionförvaltningsverket kan göras t.ex. per e-post som ett fritt formulerat meddelande, eller med Eviras blankett som ingår som bilaga till denna anvisning.

Besiktningsveterinären ska alltid anmäla till regionsförvaltningsverket om djur som enligt klassificeringsanvisningen i slutet av denna anvisning hör till kategori 3 (mycket smutsig). Ett djur av klass 3 är smutsigt ända upp till magen eller flankerna. Smutsen sitter fast i djurens päls eller hud (gödselpansar) på ett stort område eller på flera mindre områden. Man ska också anmäla till regionförvaltningsverket om sådana djur av klass 2 (smutsig), som är så smutsiga att man har skäl att misstänka att förhållandena på ursprungsgården kan strida mot djurskyddslagstiftningen. Det gäller till exempel fall, där det har kommit flera djur av klass 2 (smutsig) från samma gård, antingen på samma gång eller flera gånger i följd, eller djuret är smutsat med gödsel på ett stort område, ända upp på flankerna. Till regionförvaltningsverket uppges antalet djur från gården som är av klass 2 (smutsig) och klass 3 (mycket smutsig). Besiktningsveterinären ska gärna ta ett foto av åtminstone de mycket smutsiga djuren och bifoga fotona till sin tillsynsbokföring.

Åtgärder som har att göra med djurens välbefinnande och anmälningar till myndigheterna ska införas i tillsynsbokföringen. Besiktningsveterinären ska föra bok över sina anmälningar till regionförvaltningsverket. Bokföringen ska bevaras i 10 år.

Enheten för livsmedelshygien

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

6.4 Uppgifter som ska delges primärproduktionsföretagaren

Smutsighet hos slaktdjur försämrar både livsmedelssäkerheten och djurens välbefinnande. Eftersom primärproduktionsaktören ska delges observationer som betydligt påverkar livsmedelssäkerheten, djurens välbefinnande och förekomsten av djursjukdomar, ska besiktningsveterinären försäkra sig om att slakteriaktören skickar uppgifter djur av klass 2 (smutsig) och 3 (mycket smutsig) till primärproduktionsaktören tillsammans med köttbesiktningsprotokollet.

Enheten för livsmedelshygien

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

7. Central lagstiftning och centrala anvisningar

Anvisningen baserar sig på den nedan angivna lagstiftningen. Ändringar i lagstiftningen ska beaktas.

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (allmänna livsmedelsförordningen)
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02002R0178-20140630&qid=1468326287558&from=EN>
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (allmänna förordningen om livsmedelshygien)
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&qid=1468389412916&from=EN>
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung)
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20160401&qid=1468389478042&from=EN>
- 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 (kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung)
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0854-20150101&qid=1468389551488&from=EN>
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd (kontrollförordningen)
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0882-20140630&qid=1468389611090&from=EN>
- Kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004 (genomförandeförordningen)
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2074-20160603&qid=1468389669318&from=EN>
- Livsmedelslag 23/2006
<http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2006/20060023>
- Djurskyddslag 247/1996
<http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/1996/19960247>

Enheten för livsmedelshygien

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (förordningen om anläggningar)
<http://mmm.fi/sv/lagstiftning/veterinarlagstiftning/lagstiftning/i-register>
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning
<http://mmm.fi/sv/lagstiftning/veterinarlagstiftning/lagstiftning/j-register>
- Djurskyddsförordning 396/1996
<http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/1996/19960396>
- Statsrådets förordning om skydd av nötkreatur 592/2010
<http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2010/20100592>

Eviras anvisningar om ämnet:

- Eläimen elävänä tarkastaminen (*ante mortem* -tarkastus) osana lihan tarkastusta 16028 (Eviras anvisning på finska)
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/eviran_ohje_16028_1.pdf
- Lämnandet av information från livsmedelskedjan och tillsynen över detta 16005
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/eviran_ohje_16005_sv.pdf
- Ohje lihan arvostelusta lihan tarkastuksen yhteydessä 16002 (Eviras anvisning på finska)
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/eviran_ohje_16002_2.pdf
- Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal 16044
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/eviran_ohje_16044_sv.pdf
- Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta 16043 (Eviras anvisning på finska)
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16043.pdf
- Guide om användning av i livsmedelslagen avsedda administrativa tvångsmedel i livsmedelstillsynen 100011
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/julkaisut/opaat/evira_2_data_products_1289477770460_100011_1_sv.pdf
- Elintarvikevalvontatietojen Oiva-julkistamisjärjestelmä 10504 (Eviras anvisning på finska)
<https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/elintarvikevalvontatietojen-oiva-julkaisujarjestelma.pdf>
- Anvisning om bedömningen inom Oiva 9.3 Transport av djur
- Anvisning om bedömning inom Oiva 9.7 Avskiljning av djur som kommit till slakteriet
https://www.oivahymy.fi/files/attachments/fi/oiva/oiva-arviointiohjeet_hyvaksytyt_18.12.2015.pdf

Enhetens namn (Arial 8)

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

KLASSIFICERINGSANVISNING

Klassificeringsanvisning

Djuren indelas på basis av sin renhet i tre klasser:

- Klass 1: ren eller något smutsig
- Klass 2: smutsig
- Klass 3: mycket smutsig

Djur av klass 1

Ett djur som tillhör klass 1 är rent eller endast något smutsigt. Ett något smutsigt djur har smuts på bara ett litet område. Det smutsiga området kan vara större om smutslagret är tunnt, och smutsen sitter löst fast i pälsen. Djuret kan slaktas på ett hygieniskt sätt i slakteriet med normala arbetsmetoder. Bildexempel på djur av klass 1:

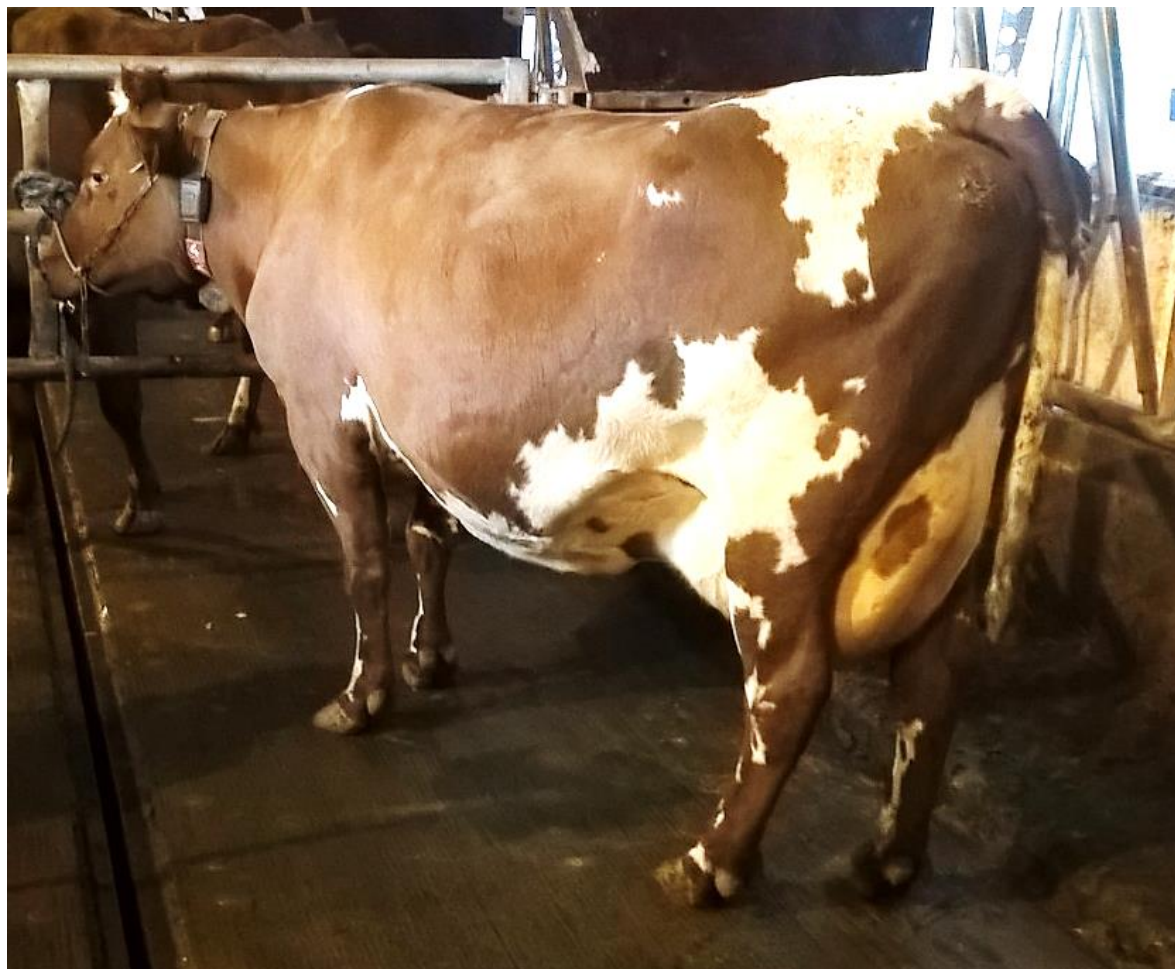


Bild 1-1 Ett rent djur

Enhetens namn (Arial 8)

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

KLASSIFICERINGSANVISNING



Bild 1-2 Ett något smutsigt djur Djuret har smuts på bara ett litet område.

Enhetens namn (Arial 8)

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

KLASSIFICERINGSANVISNING



Bild 1-3 Ett rent djur

Enhetens namn (Arial 8)

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

KLASSIFICERINGSANVISNING



Bild 1-4 Något smutsiga. djur Djuren har smuts på ett något större område, men smutslagret är tunnt och sitter lätt fast i pälsen.

Enhetens namn (Arial 8)

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

KLASSIFICERINGSANVISNING

Djur av klass 2

Ett djur som tillhör klass 2 är tydligt smutsigt. Ett djur är smutsigt när det är täckt av smuts på ett område som når upp till magen eller flankerna, eller djuret har flera mindre, smutsiga områden. För hygienisk slakt av djuret krävs att slakteriet vidtar extraordinära åtgärder för att undvika att köttet förorenas. Bildexempel på djur av klass 2:



Bild 2-1 Ett smutsigt djur. Det smutsiga området på djuret når ända till magen och flankerna.

Enhetens namn (Arial 8)

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

KLASSIFICERINGSANVISNING

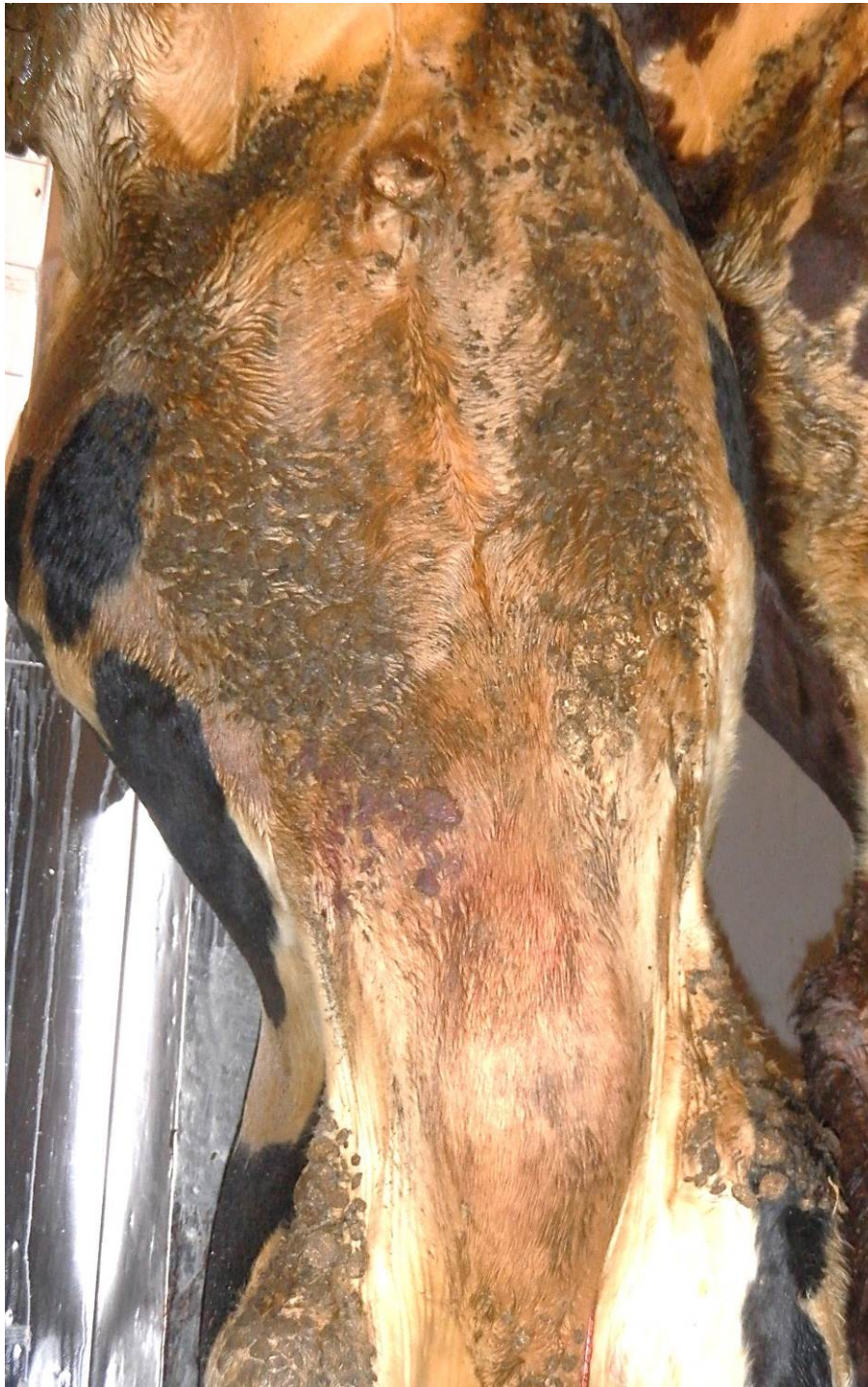


Bild 2-2 Ett smutsigt djur Djuret har ett nästan enhetligt smutsigt område på magen.

Enhetens namn (Arial 8)

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

KLASSIFICERINGSANVISNING



Bild 2-3 Ett smutsigt djur. Djuret har ett enhetligt smutsigt område som når upp till magen och flankerna.

Enhetens namn (Arial 8)
Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet
KLASSIFICERINGSANVISNING



Bild 2-4 Ett smutsigt djur. Djuret har ett enhetligt smutsigt område som når upp till magen och flankerna.

Enhetens namn (Arial 8)

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

KLASSIFICERINGSANVISNING



Bild 2-5 Ett smutsigt djur. Det smutsiga området på djuret når ända till magen och flankerna.

Enhetens namn (Arial 8)

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

KLASSIFICERINGSANVISNING

Djur av klass 3

Ett djur som tillhör klass 3 är mycket smutsigt. Det smutsiga området utsträcker sig ända till magen eller flankerna, och djuret har ett gödselpansar som täcker ett stort område eller flera mindre områden. Djur som tillhör klass 3 får inte tas emot till slakteriet. Djur av klass 3 kasseras vid *ante mortem* -besiktningen. Bildexempel på djur av klass 3:



Bild 3-1 Ett mycket smutsigt djur. Det smutsiga området på djuret utsträcker sig över magen och flankerna, och djuret har ett gödselpansar på ett stort område.

Enhetens namn (Arial 8)

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

KLASSIFICERINGSANVISNING



Bild 3-2 Ett mycket smutsigt djur. Djuret har ett gödselpansar på ett stort område.

Enhetens namn (Arial 8)

Övervakning av nötkreaturs renhet vid slakteriet

KLASSIFICERINGSANVISNING



Bild 3-3 Ett mycket smutsigt djur. Djuret har ett gödselpansar på ett stort område.

Bilaga I Besiktningsveterinärens anmälan till regionförvaltningsverket

Anmälan nummer

DJURETS URSPRUNG

Djurägarens namn
Lägenhetsnummer
Djurhållningsstället adress
Regionförvaltningsverk inom vars område djurhållningsstället är beläget

DJURETS IDENTIFIKATIONSUPPGIFTER

Art
Identifikationsmärkning*)

*) Nötkreaturets (-ns) Eu-signum

UPPGIFTER OM MISSTÄNKTA/KONSTATERADE PROBLEM GÄLLANDE DJURENS VÄLBEFINNANDE

Datum då problemet gällande välbefinnandet observerades	
Antal djur som anmälan gäller	Antal djur som kommit från gården sammanlagt (om det finns uppgifter)
Beskrivning av problemet gällande djurens välbefinnande	

Slakteri	Besiktningveterinärens namn
Besiktningveterinärens telefonnummer, e-postadress och tjänsteställning	

