

FOR 1994-02-18 nr 137: Forskrift om hygiene mv i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt.

DATO: FOR-1994-02-18-137
DEPARTEMENT: LMD (Landbruks- og matdepartementet)
AVD/DIR: Avd. for matpolitikk
PUBLISERT: I 1994 s. 253
IKRAFTTREDELSE: 1994-02-18
SIST-ENDRET: FOR-2004-01-09-128
ENDRER: FOR-1986-02-01-338
GJELDER FOR: Norge
HJEMMEL: LOV-2003-12-19-124-§33, LOV-2003-12-19-124-§36, FOR-2003-12-19-1790

INNHold

Forskrift om hygiene mv i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt.

Kapittel I. Generelle bestemmelser.

- § 1. Omfang
- § 2. Definisjoner
- § 3. Etablering og autorisasjon
- § 4. Godkjenning av virksomheter med begrenset kapasitet

Kapittel II. Særskilte kontrolltiltak og opplæring.

- § 5. Egenkontroll
- § 5a. (Opphevet ved forskrift 9 jan 2004 nr. 128.)...
- § 6. Opplæring

Kapittel III. Generelle krav til virksomheter.

- § 7. Lokaler
- § 8. Håndvasker og desinfeksjonsutstyr
- § 9. Skadedyr
- § 10. Innretninger og utstyr
- § 11. Kjøleanlegg
- § 12. Vann
- § 13. Avløps- og renovasjonsanlegg
- § 14. Kjøttkontroll
- § 15. Garderober og vannklosetter
- § 16. Vaskeplass for transportmidler
- § 17. Oppbevaring av rengjørings- og desinfeksjonsmidler

Kapittel IV. Spesielle krav til slakterier.

- § 18. Oppstallingsrom for slaktedyr, rom for bedøving og avblødning
- § 19. Slaktehall
- § 20. Rom til tømning og rensing av mager og tarmer
- § 21. Videre bearbeiding av mager og tarmer
- § 22. Lokaler for behandling og rensing av biprodukter
- § 23. Lagerrom for huder m v
- § 24. Lokaler for oppstalling og slakting av dyr som er sjuke

- § 25. Kjøle- og fryserom
- § 26. Kontroll med inn- og utganger
- § 27. Områder for reine og ureine arbeidsoperasjoner
- § 28. Slaktebehandling på hengende dyr
- § 29. Gjødning
- § 30. Trikinundersøkelse

Kapittel V. Spesielle krav til nedskjæringsvirksomheter.

- § 31. Kjøle- eller fryserom
- § 32. Lokaler for nedskjæring
- § 33. Eget pakkerom
- § 34. Lager til oppbevaring av emballasje

Kapittel VI. Spesielle krav til kjøle- og fryselager.

- § 35. Kjølerom
- § 36. Fryserom

Kapittel VII. Hygienebestemmelser for personale, lokaler m v.

- § 37. Arbeidstøy
- § 38. Personlig hygiene
- § 39. Røyking
- § 40. Dyr
- § 41. Utstyr og verktøy
- § 42. Lokaler, inventar
- § 43. Beholdere for kjøtt
- § 44. Vann
- § 45. Sagfliser
- § 46. Reingjørings- og desinfeksjonsmidler
- § 47. Sjukdom - legeattest

Kapittel VIII. Hygienebestemmelser for slakting og nedskjæring m v.

- § 48. Identifikasjonsmerke
- § 49. Ante-mortem undersøkelser
- § 50. Medtatte dyr
- § 51. Separat slakting
- § 52. Slakteprosessen
- § 53. Avblødning
- § 54. Avhudning
- § 55. Uttak av organer
- § 56. Oppblåsing m m
- § 57. Kløyving
- § 58. Skille mellom ulike produkter
- § 59. Blod m v i samlebeholdere
- § 60. Trimming, viderebehandling

Kapittel IX. Bestemmelser for nedskjæring av kjøtt.

- § 61. Nedskjæring og utbeining av kjøtt
- § 62. Tilrettelegging for tilsynet med virksomheten
- § 62a. Nedskjæringsplan og varslingsplikt
- § 63. Råvarer - inspeksjon - reinskjæring
- § 64. Vareflyt
- § 64a. Nedskjæring med trykkluft
- § 65. Kjernetemperatur, lufttemperatur
- § 66. Nedskjæring av slaktevarmt kjøtt

§ 66a. Nedskjæring av temperert kjøtt

§ 67. Avfall

Kapittel X. Innpakking og emballering av ferskt kjøtt.

§ 68. Emballasje

§ 69. Innpakking

§ 70. Nedskjæring og emballering i samme lokale

Kapittel XI. Merking av ferskt kjøtt.

§ 71. Biprodukter

§ 72. Emballert kjøtt

§ 73. Ferskt kjøtt i forbrukerpakning

Kapittel XII. Lagring av ferskt kjøtt.

§ 74. Kjølning

§ 75. Frysing

§ 76. Merking

§ 77. Lagring m v

§ 78. Temperaturregistrering

Kapittel XIII. Transport.

§ 79. Transportmidler

§ 80. Transport av kjøtt som ikke er emballert

§ 81. Produkter som kan påvirke kjøtt

§ 82. Reingjøring og desinfeksjon

§ 83. Kontroll

Kapittel XIV. Generelle krav til virksomheter med begrenset kapasitet.

§ 84. Lokaler

§ 85. Innretninger for vaske- og desinfeksjonsmidler

§ 86. Sikring mot skadedyr

§ 87. Inventar og verktøy

§ 88. Kjøleanlegg

§ 89. Vann

§ 90. Avløps- og renovasjonssystem

§ 91. Toalett

Kapittel XV. Særlige betingelser for godkjenning av slakterier med begrenset kapasitet.

§ 92. Særlige betingelser

§ 93. Tømming av mager og tarmer

§ 94. Gjødning

§ 95. Slakting

§ 96. Opplysningsplikt

§ 97. Kontroll

Kapittel XVI. Administrative bestemmelser.

§ 98. Tilsyn og vedtak

§ 99. Dispensasjon

§ 100. Straff

§ 101. (Opphevet ved forskrift 21 mars 1995 nr. 260.)...

§ 102. Ikrafttredelse

Vedlegg I

Forskrift om hygiene mv i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt.

Fastsatt av Landbruksdepartementet 18. februar 1994 med hjemmel i lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 33 første ledd, jf. § 36 andre ledd, jf. delegeringsvedtak av 19. desember 2003 nr. 1790. Jf. EØS-avtalen vedlegg I kap. I del 6.1 nr. 1 (direktiv 64/433/EØF), del 6.2 nr. 40 (vedtak 2001/471/EF) og del 8.1 nr. 1 (direktiv 72/462/EØF). Endret 21 mars 1995 nr. 260, 19 jan 1996 nr. 98, 31 des 1998 nr. 1493 (bl.a. hjemmel), 4 okt 2001 nr. 1142, 23 mai 2003 nr. 631 (bl.a. hjemmel), 9 jan 2004 nr. 128 (bl.a. hjemmel).

Kapittel I. Generelle bestemmelser.

§ 1. Omfang

Denne forskrift omfatter krav til hygieniske forhold ved produksjon, herunder slakting, nedskjæring, lagring og transport og omsetning av ferskt kjøtt av storfe (inkludert artene *Bubalus bubalis* og *Bison bison*), svin, sau, geit, hest og andre enhovede husdyr.

Forskriften omfatter på tilsvarende måte ferskt kjøtt av klauvbærende oppdrettsvilt og tamrein som skal eksporteres til EØS. Ferskt kjøtt av oppdrettsvilt og tamrein kan omsettes innenlands i samsvar med særlig forskrift.

Forskriften omfatter ikke nedskjæring og lagring av kjøtt i detaljforretninger og i lokaler i forbindelse med salgssteder hvor nedskjæring og lagring kun skjer for salg direkte til forbruker.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 128.

§ 2. Definisjoner

I denne forskriften forstås ved

1. kjøtt: alle spiselige deler av storfe (inkludert artene *Bubalus bubalis* og *Bison bison*), svin, sau, geit, hest og andre enhovede husdyr, klauvbærende oppdrettsvilt og tamrein.
2. ferskt kjøtt: kjøtt, herunder vakumpakket kjøtt og kjøtt pakket i kontrollert atmosfære, uten annen konservering enn kuldebehandling.
3. mekanisk utbeinet kjøtt: kjøtt som fremkommer ved mekanisk atskillelse av kjøtt fra knokler eventuelt etter nedskjæring, slik at kjøttets cellestruktur ødelegges. Mekanisk utbeinet kjøtt kan bare brukes som råvare for varmebehandlede produkter i autoriserte kjøttforedlingsvirksomheter. Skolter, knokler nedenfor haseledd eller forkneledd, svinehaler samt knokler fra storfe kan ikke anvendes til fremstilling av mekanisk utbeinet kjøtt.
4. slakt/slakteskrott: hele kroppen av et kontrollpliktig dyr etter avblødning, uttak av organer, avskjæring av lemmene under framkneledd og haseledd og avskjæring av hode, hale og jur. Slakt, med unntak av svin, skal også være avhudet. For svin kan det unnlates å skjære av hodet og å skjære av lemmene i framkneledd og haseledd når kjøttet skal behandles som bestemt for kjøttprodukter.
5. biprodukter: kjøtt med unntak av selve slakteskroten.
6. organer: biprodukter fra bryst-, buk- og bekkenhule inkludert luft- og spiserør.
7. tilsynsveterinær: veterinær som av Mattilsynet er utpekt for å forestå kjøttkontroll og føre tilsyn med virksomheter.
8. virksomhet: autorisert eller godkjent slakterivirksomhet, autorisert eller godkjent nedskjæringsvirksomhet, autorisert kjøle- og fryselager, autorisert pakkeri eller et samlet anlegg som omfatter flere av disse virksomhetene.
9. innpakking: det å beskytte ferskt kjøtt med en første innpakking eller beholder som har direkte kontakt med kjøttet eller selve innpakkingsmaterialet eller beholderen.

10. emballering/emballasje: det å plassere det innpakkede ferske kjøttet i en ytterbeholder og selve ytterbeholderen eller ytteremballasjen.

11. transportmidler: lasterom i motorkjøretøyer, fly og båter og containere for land-, sjø- og lufttransport.

12. husdyrenhet:

voksen storfe, hest = 1 husdyrenhet

annet storfe = 0,5 husdyrenhet

svin med levende vekt over 100 kg = 0,20 husdyrenhet

svin = 0,15 husdyrenhet

sau, geit = 0,10 husdyrenhet

lam, kje, smågris med levende vekt under 15 kg = 0,05 husdyrenhet

13. pakkeri: et anlegg eller et lager, hvor innpakket kjøtt som skal omsettes, samles og/eller emballeres på nytt.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1142, 9 jan 2004 nr. 128.

§ 3. Etablering og autorisasjon

Etablering og drift av virksomhet som omfattes av denne forskrift, unntatt de med begrenset kapasitet jf. § 4, skal autoriseres av Mattilsynet. Autorisert virksomhet tildeles et virksomhetsnummer.

Ved nyetableringer eller større endringer skal planene på forhånd være godkjent av Mattilsynet før arbeidet igangsettes.

For å bli autorisert skal virksomheten tilfredsstille de krav som stilles i kjøttproduksjonsloven,¹ kjøttkontrollforskriften² og denne forskrift. Slakterier må i tillegg oppfylle de særlige krav som stilles til slakterivirksomheter med hjemmel i lov om dyrevern. For å bli autorisert som pakkeri må virksomheten oppfylle de krav som stilles i kapitlene II, III, VII, X, XI, XII og XIII.

Til slakting av tamrein kan mobile slakterianlegg autoriseres.

Dersom virksomheten i samme lokaler også skjærer ned fjørfekjøtt, viltkjøtt eller kaninkjøtt, eller fremstiller kjøttprodukter, må virksomheten ha egen autorisasjon for dette.

Tilsynsveterinæren kan godkjenne mindre endringer som ikke krever dispensasjon fra regelverk. Tilsynsveterinæren skal i så fall sende kopi av sakens dokumenter til Mattilsynet. Mattilsynet kan suspendere midlertidig eller trekke tilbake autorisasjonen for virksomheter som ikke lenger tilfredsstiller forskriftens krav.

Dersom tilsynsmyndigheten påviser en klar mangel i henhold til kravene som stilles til autorisasjon eller møter hindringer for en tilstrekkelig hygienekontroll, skal den gripe inn vedrørende utstyr og lokaler, redusere produksjonshastigheten eller midlertidig stoppe produksjonsprosessen. Dersom det er hensiktsmessig skal etiketter eller forseglinger med stempelmerke båndlegges.

Dersom ikke slike tiltak er tilstrekkelige for å rette opp manglene, skal Mattilsynet suspendere autorisasjonen.

Dersom ikke virksomheten retter påviste mangler innen den tidsfrist som er satt av tilsynsmyndigheten, skal Mattilsynet trekke tilbake autorisasjonen.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1142, 9 jan 2004 nr. 128.

1 Lov 10. januar 1997 nr. 9 om kjøttproduksjon.

2 Forskrift 25. april 1994 nr. 320 om kjøttkontroll mv.

§ 4. Godkjenning av virksomheter med begrenset kapasitet

Slakterivirksomhet med begrenset kapasitet, som ikke oppfyller kravene i kap. III-VI kan godkjennes av Mattilsynet dersom de oppfyller kravene i kap. VII, § 52 - § 60, § 74, § 75 annet ledd, § 77, § 79 første ledd 1. punktum, § 81 og § 82 og kap. XIV og XV.

Slakterivirksomhet med begrenset kapasitet kan ikke slakte mer enn 20 husdyrenheter pr. uke og ikke mer enn 1.000 husdyrenheter pr. år. I henhold til særskilt prosedyre, jf. direktiv 64/433/EØF artikkel 16, kan Norge for slakterivirksomhet med begrenset kapasitet i områder med særlig vanskelige geografiske forhold eller med forsyningsvanskeligheter gis tillatelse til å godkjenne virksomhet for slakting av inntil 2.000 husdyrenheter pr. år.

Nedskjæringsvirksomhet med begrenset kapasitet som ikke oppfyller kravene i kap. III-VI, kan godkjennes av Mattilsynet dersom de oppfyller kravene i kap. VII, § 60, kap. IX med unntak for krav til maksimal temperatur i nedskjæringslokalet, jf. § 65 og kap. XIV. Det skal føres tilsyn med virksomhetens nedskjæring og lagring i henhold til instruks for kjøttkontrollen kap. I punkt 1. Nedskjæringsvirksomhet godkjent med begrenset kapasitet kan ikke behandle mer enn 5 tonn kjøtt pr. uke.

Kjøtt som kommer fra virksomhet godkjent med begrenset kapasitet, og som er funnet egnet til folkemat skal merkes med stempelmerke som ikke kan forveksles med fellesskapets ovale stempelmerke, jf. forskrift av 25. april 1994 nr. 320 om kjøttkontroll og omsetning mv. av ferskt kjøtt kap. III, og kan bare omsettes på det nasjonale marked.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1142, 9 jan 2004 nr. 128.

Kapittel II. Særskilte kontrolltiltak og opplæring.

0 Endret ved forskrift 21 mars 1995 nr. 260.

§ 5. Egenkontroll

Den som er ansvarlig for virksomheten skal foreta regelmessig kontroll av den alminnelige produksjonshygiene ved virksomheten ved å iverksette og følge en fast prosedyre som er utviklet med utgangspunkt i HACCP-prinsippene. Det skal sørges for nødvendige tiltak for å sikre at alle trinn i produksjonen, herunder også slakting, innpakking/emballering og lagring er i samsvar med kravene i denne forskrift. De trinn i produksjonen som er kritiske for den helsemessige sikkerheten ved produksjon av ferskt kjøtt skal identifiseres, og det skal sørges for at hensiktsmessige prosedyrer for dette fastlegges, gjennomføres, opprettholdes og revideres med utgangspunkt i følgende prinsipper:

1. identifisere eventuelle farer som må forebygges, elimineres eller reduseres til et akseptabelt nivå
2. identifisere de kritiske kontrollpunktene, basert på kritisk kontrollpunktanalyse, på de enkelte trinn i produksjonen hvor fare kan forebygges, elimineres, eller reduseres til et akseptabelt nivå
3. etablere kritiske grenseverdier for de kritiske kontrollpunktene som skiller det akseptable fra det uakseptable for å kunne forebygge, eliminere eller redusere de identifiserte farene
4. etablere og gjennomføre effektive overvåkingsprosedyrer av de kritiske kontrollpunktene
5. fastlegge korrigerende tiltak når overvåking viser at et kritisk kontrollpunkt ikke er under kontroll
6. etablere prosedyrer for å kunne kontrollere og bekrefte at gjennomførte tiltak for punktene 1 - 5 er effektive. Slik kontroll skal gjennomføres regelmessig.
7. etablere skriftlig dokumentasjon og registre for å vise at tiltakene under punktene 1 - 6 er under kontroll, og for å lette myndighetenes kontroll.

Som del av dette systemet kan virksomheten bruke egne eller bransjevisse standarder for god produksjon og hygiene. Slike standarder skal vurderes av Mattilsynet.

Den som er ansvarlig for virksomheten skal gjennomføre regelmessige mikrobiologiske kontroller av slakt og av rengjøring og desinfeksjon av lokaler, innredning og utstyr i alle deler av produksjonen. Kontrollen skal gjennomføres i samsvar med prosedyrene angitt i vedlegg I til forskriften. I denne kontrollen skal virksomheten vurdere hvilke punkter på slaktet som er mest utsatt for mikrobiologisk forurensning, og ta prøvene på disse punktene som alternativer til de punktene som er angitt i vedlegg I. Prøvene av rengjøring og desinfeksjon skal tas på de punktene hvor risikoen for mikrobiologisk forurensning er størst.

Informasjon om type, frekvenser og resultater av kontrollene, og eventuelt hvilket laboratorium som har gjennomført undersøkelsene, skal på forespørsel gjøres tilgjengelig for tilsynsmyndighetene og for EFTAs kontrollorgan ESA.

Det kan anvendes andre metoder og prosedyrer enn de som er beskrevet i vedlegget, dersom det overfor tilsynet kan godtgjøres på tilfredsstillende måte at disse prosedyrene er likeverdige eller bedre egnet til formålet enn de som er angitt i vedlegget.

0 Endret ved forskrifter 21 mars 1995 nr. 260, 4 okt 2001 nr. 1142, 23 mai 2003 nr. 631, 9 jan 2004 nr. 128.

§ 5a. (Opphevet ved forskrift 9 jan 2004 nr. 128.)

§ 6. Opplæring

Den ansvarlige for virksomheten skal etablere et opplæringsprogram for personalet som setter dette istand til å overholde de krav til produksjonshygiene som gjelder for virksomheten.

Tilsynsveterinæren som har tilsyn med bedriften skal delta i planlegging og gjennomføring av opplæringsprogrammet.

Kapittel III. Generelle krav til virksomheter.

§ 7. Lokaler

Lokaler hvor ferskt kjøtt produseres, bearbeides eller lagres, og områder og korridorer hvor det transporteres ferskt kjøtt, skal ha:

1. Gulv som er vanntett, lett å reingjøre og desinfisere og som ikke kan råtne. Gulvet skal ha tilstrekkelig fall og avløp til sluk. Sluk skal være utstyrt med rist og vannlås og dimensjonert slik at det sikrer tilfredsstillende avløp og hindrer lukt. I rom med både reint og ureint arbeidsområde, skal fallet på gulvet gå fra rein til urein side.

I kjøle- og fryserom kreves ikke sluk eller avløpsrenner, rommene skal likevel være slik innrettet at vann lett kan fjernes. Sluk eller avløpsrenner kreves heller ikke i pakkerom for biprodukter dersom dette er i et slakteri.

I fryserom, korridorer og transportarealer er det tilstrekkelig at gulvet er av vanntett materiale som ikke kan råtne.

2. Glatte, bestandige og vanntette vegger med lyst vaskbart belegg til minst 2 meters høyde, i slakterier til minst 3 meters høyde. I kjøle-, fryse- og lagerrom skal veggene ha belegg minst så høyt som til opplagring. Overgangen mellom vegg og gulv skal være utformet som hulkil eller tilsvarende unntatt i fryselager.

Fryselager som er godkjent før 1983, kan fortsatt tillates å beholde vegger av tre dersom det kun benyttes til emballert vare.

3. Dører av sterkt, korrosjonsbestandig materiale. Dører av tre skal være kledd på alle flater med glatt og vanntett materiale.

4. Isolasjonsmateriale som ikke kan råtne og som er uten lukt.

5. Tilstrekkelig ventilasjon og godt avtrekk for damp.

6. Tilstrekkelig belysning. Kunstig lys skal virke minst mulig fargeendrende.

7. Tak som er lett vaskbart.

Virksomheten skal ha klart adskilte områder for reine og ureine arbeidsoperasjoner slik at de reine områdene og kjøttet beskyttes mot forurensing.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 8. Håndvasker og desinfeksjonsutstyr

Virksomheten skal ha et tilstrekkelig antall håndvasker med varmt og kaldt vann og desinfeksjonsinnretninger, for reingjøring og desinfeksjon av hender og arbeidsredskap så nær arbeidsplassene som mulig. Sanitærutstyret skal være slik utformet og plassert at vannsprut på kjøtt unngås. Avløpsvann fra sanitærutstyret skal gå i lukket avløp til sluk e l. Kranene på håndvaskene skal ikke være håndbetjente. I tilknytning til håndvaskene skal det være egnet vaske- og desinfeksjonsmiddel, papirhåndklær og beholder for oppsamling av disse etter bruk.

Utstyret til desinfeksjon av arbeidsredskap skal ha vann med temperatur på 82 ° C eller høyere.

§ 9. Skadedyr

Virksomheten skal ha hensiktsmessig sikring mot skadedyr. Gnagere, insekter og andre skadedyr skal bekjempes systematisk.

§ 10. Innretninger og utstyr

Virksomheten skal ha nødvendige innretninger og utstyr tilpasset den aktivitet som skal foregå, den skal minst ha:

1. Inventar og verktøy, som f eks skjærebord, bord med utskiftbare skjæreplater, beholdere, transportbånd og sager, av korrosjonsbestandig materiale som ikke påvirker kjøttet og som er lett å reingjøre og desinfisere. Alle flater som får eller kan få direkte kontakt med kjøtt skal være glatte. Dette gjelder også for skjøter og sveisesømmer. Bruk av tre er ikke tillatt unntatt i rom hvor det bare finnes kjøtt som er ferdig emballert.
2. Installasjoner og utstyr til håndtering av kjøtt og til lagring av beholdere for kjøtt. Disse skal tilfredsstillende de hygieniske krav, være korrosjonbestandige og utformet slik at kjøtt eller beholdere ikke får direkte kontakt med gulv eller vegger.
3. Innretninger for hygienisk håndtering og beskyttelse av kjøtt ved inn- og utlastning, og nødvendig plass for mottak, fordeling og utlevering.
4. Innretninger til oppsamling av kjøtt som ikke er beregnet til folkemat, enten ikke-korroderende, vanntette beholdere med låsbart lokk, eller et avlåsbart rom dersom det dreier seg om større kvanta eller hvis kjøttavfallet ikke fjernes eller destrueres ved arbeidsløst slutt. Dersom det benyttes sjakter eller kanaler for å fjerne kjøttavfall skal konstruksjon og installering av disse være slik at ferskt kjøtt ikke kan forurennes.
5. Hensiktsmessig rom eller innretninger for hygienisk oppbevaring av pakkematerialer dersom virksomheten pakker inn eller emballerer kjøtt.

§ 11. Kjøleanlegg

Virksomheten skal ha kjøleanlegg dimensjonert slik at forskriftens krav til kjernetemperatur i kjøtt overholdes. Anleggene skal ha et avrimings- og avløpssystem som sikrer bortledning av kondensvann uten fare for tilsøling av ferskt kjøtt.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 12. Vann

Det skal være rikelig tilgang på vann som oppfyller de gjeldende forskrifter om drikkevann og som tilføres virksomheten under tilfredsstillende trykk. Forsyningen av varmt vann skal være tilstrekkelig og fylle kravene til drikkevann.

§ 13. Avløps- og renovasjonsanlegg

Virksomheten skal ha et hygienisk tilfredsstillende avløps- og renovasjonssystem. Avløpsvann skal ledes i lukket system til avløp.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 14. Kjøttkontroll

Virksomheten skal legge forholdene tilrette for en effektiv kjøttkontroll.

Virksomheten skal ha et hensiktsmessig utstyrt og låsbart rom, utelukkende til bruk for kjøttkontrollen. I virksomheter for kjøle- og fryselagring er låsbare møbler som skrivepult og skap tilstrekkelig.

§ 15. Garderober og vannklosetter

Virksomheten skal utstyres med et tilstrekkelig antall garderober med gulv og vegger som er jevne, vanntette og lett vaskbare, håndvasker, dusjer og vannklosetter. Innretningene skal plasseres slik at de ikke kan forårsake forur ensing av bygningens reine områder.

Det skal ikke være direkte adgang fra toalettene til arbeidslokalene. Håndvaskene skal være utstyrt som beskrevet i § 8 og finnes i tilstrekkelig antall ved toalettene.

I forbindelse med kjøle- og fryselager som bare lagrer emballert kjøtt er dusj ikke påkrevet.

§ 16. Vaskeplass for transportmidler

Virksomheten skal ha vaskeplass med nødvendig utstyr for reingjøring og desinfeksjon av transportmidler for kjøtt. Slakterier skal ha tilsvarende vaskeplass for dyretransportbiler. Alternativt skal virksomheten dokumentere at den får utført vask og desinfeksjon av transportmidlene på nærliggende vaskeplass som er utstyrt og godkjent for dette formål.

Kjøle- og fryselager som bare håndterer emballert kjøtt er unntatt fra kravet om vaskeplass.

§ 17. Oppbevaring av reingjørings- og desinfeksjonsmidler

Det skal finnes rom eller annen sikker oppbevaringsplass for reingjøringsmidler, desinfeksjonsmidler o.l.

Kapittel IV. Spesielle krav til slakterier.

§ 18. Oppstillingsrom for slaktedy, rom for bedøving og avblødning

Slakterier skal ha egnede oppstillingsrom for slaktedy, eller utendørs innhegning når klimatiske forhold tillater det. Vegger og gulv skal være solide, ugjennomtrengelige og lette å reingjøre og desinfisere. Lokalene og innhegningene skal være utstyrt slik at dyrene kan få drikke og om nødvendig føres, og de skal ha dreneringssystem hvis det er hensiktsmessig.

Slakteriet skal ha rom for bedøving og avblødning i samsvar med Landbruksdepartementets bestemmelser.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 19. Slaktehall

Slakterier skal ha en slaktehall stor nok til at arbeidet kan utføres hygienisk tilfredsstillende.

Skal det slaktes både svin og andre dyrearter i slaktehallen skal det finnes en særlig avdeling for slakting av svin. Denne avdelingen er ikke nødvendig hvis svineslaktingen foregår til andre tider enn slakting av andre dyrearter. I så fall skal skålding, avbusting, skraping og sviing foretas i en avdeling som er klart skilt fra utslaktingslinjen for svin med et fritt mellomrom på minst 5 meter eller ved en minst 3 meter høy skillevegg.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 20. Rom til tømning og rensing av mager og tarmer

Slakterier skal ha rom av tilstrekkelig størrelse som utelukkende skal anvendes til tømning og rensing av mager og tarmer.

Kravet om slike separate lokaler kan fravikes dersom behandling av mager og tarmer foretas i et lukket mekanisk utstyr med tilfredsstillende ventilasjon og som fyller følgende krav:

1. Utstyret skal være installert og plassert på en slik måte at mage og tarm kan adskilles og magene tømmes og renses på en hygienisk måte. Dersom disse arbeidsfunksjonene foretas på slakteriet skal de foregå på et eget område som er klart skilt fra områder med ferskt kjøtt med en skillevegg som går fra gulvet og opp i minst 3 meters høyde og som omgir det området hvor disse funksjonene utføres. For svin gjelder dette kravet i den utstrekning det er nødvendig for å unngå forurensing av ferskt kjøtt og slakteavfall.
 2. Utstyrets konstruksjon og virkemåte skal være slik at det effektivt hindrer forurensing av ferskt kjøtt.
 3. Det skal ha installert luftutsug med en virkemåte som hindrer lukt og forurensing med aerosoler.
 4. Utstyret skal ha en innretning som muliggjør tømning av spillvann og mageinnhold via et lukket avløpssystem.
 5. De transportinnretninger som brukes for å bringe magene til og fra rensestyret skal være klart adskilt og i god avstand fra transportinnretninger for annet ferskt kjøtt. Etter tømning og rensing skal magene straks fjernes på en hygienisk måte.
 6. Magene skal ikke håndteres av personell som håndterer ferskt kjøtt. Personell som håndterer mager skal ikke ha adgang til annet ferskt kjøtt.
- 0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999).

§ 21. Videre bearbeiding av mager og tarmer

Slakteriet skal ha lokaler for videre bearbeiding av tarmer og mager dersom dette skal foretas i virksomheten. Arbeidet kan utføres i tarmrenseriet dersom det kan gjøres uten at det oppstår fare for krysskontaminering.

§ 22. Lokaler for behandling og rensing av biprodukter

Dersom behandling og rensing av biprodukter skal foregå på slakteriet, men uten at det foregår på slaktelinjen, må det være lokaler for dette, herunder en egen plass for lagring av hoder i god avstand fra andre biprodukter.

Skal emballering av biprodukter skje på slakteriet er det påkrevet med en særskilt avdeling for dette.

§ 23. Lagerrom for huder m v

Slakteriet skal ha et lagerrom for huder, horn, klauver og grisebust dersom dette ikke anbringes i lukkede og tette beholdere og fjernes fra bedriften samme dag.

§ 24. Lokaler for oppstalling og slakting av dyr som er sjuke

Slakteriet skal ha låsbare lokaler eller, dersom klimaet tillater det, innhegninger plassert på et egnet sted, utstyrt med eget avløp, for oppstalling av dyr som er skadde, sjuke eller mistenkt for å være sjuke, og låsbare lokaler for slakting av slike dyr (sanitetsslakteri) og for oppbevaring av kjøtt som er arrestert og kjøtt som er erklært uegnet til folkemat.

Krav om eget sanitetsslakteri kan fravikes dersom slakteriet ikke er godkjent for slakting av dyr som er sjuke eller mistenkt for å være sjuke eller på vilkår av at slike dyr blir slaktet etter ordinær slakting. Det må da tas forholdsregler mot forurensning av annet kjøtt, og slakteriet skal reingjøres og desinfiseres under tilsyn av kjøttkontrollen, før det igjen tas i bruk til ordinær slakting.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999).

§ 25. Kjøle- og fryserom

Slakteriet skal ha tilstrekkelig store kjøle- og fryserom forsynt med korrosjonsresistente innretninger som forhindrer at kjøttet under flytting og lagring kommer i berøring med vegger eller gulv.

§ 26. Kontroll med inn- og utganger

Slakteriet må kunne føre kontroll med hvem som kommer til/går fra, virksomheten. Slakteriets område skal være inngjerdet for å hindre mennesker og dyr i å ferdes fritt ut av og inn i området dersom ikke bygningsmessige eller naturgitte forhold gir samme sikring.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 27. Områder for reine og ureine arbeidsoperasjoner

Slakteriet skal ha klart adskilte områder for reine og ureine arbeidsoperasjoner i bygningen slik at de reine områdene beskyttes mot forurensing.

§ 28. Slaktebehandling på hengende dyr

Slakteriet skal ha et opphengssystem slik at slaktebehandling av dyrene etter bedøving så langt det mulig foretas på hengende dyr. Dyrene må under ingen omstendighet berøre gulvet under utslaktingen.

Det skal være et hengebanesystem for den videre håndtering av kjøttet.

§ 29. Gjødse

Oppbevares gjødse på slakteriets område skal det være et særlig rom for dette.

§ 30. Trikinundersøkelse

Dersom trikinundersøkelse skal foregå på slakteriet skal virksomheten ha et passende utstyrt rom hvor denne undersøkelsen kan foregå.

Kapittel V. Spesielle krav til nedskjæringsvirksomheter.

§ 31. Kjøle- eller fryserom

Nedskjæringsvirksomhet for kjøtt skal ha kjøle- eller fryserom med tilstrekkelig kapasitet til oppbevaring av kjøttet. Dersom det skal oppbevares emballert kjøtt i virksomheten skal den ha et eget kjøle- eller fryserom for dette. Et kjølerom som har vært benyttet til emballerte varer skal reingjøres og desinfiseres før det igjen kan brukes til lagring av uemballert kjøtt.

§ 32. Lokaler for nedskjæring

Nedskjæringsvirksomheter skal ha et lokale for nedskjæring, utbeining og innpakking som er utstyrt med termograf eller fjerntermograf.

§ 33. Eget pakkerom

Dersom det foregår emballering av innpakket kjøtt i nedskjæringsvirksomheten skal denne ha et eget pakkerom til dette.

Dette er ikke påkrevet dersom bestemmelsene om innpakking og emballering av ferskt kjøtt overholdes på annen måte.

§ 34. Lager til oppbevaring av emballasje

Dersom innpakking og emballering skal foretas i nedskjæringsvirksomheten skal denne ha et eget hensiktsmessig plassert lager til oppbevaring av ytteremballasje og innpakkingsmaterialer.

Kapittel VI. Spesielle krav til kjøle- og fryselager.

§ 35. Kjølerom

Kjøle- og fryselager for lagring av ferskt kjøtt skal ha tilstrekkelig store kjølerom som er lette å reingjøre og som har kjølekapasitet slik at temperaturkravene i denne forskrift etterkommes.

Hvert enkelt kjølerom skal ha termograf eller fjerntermograf.

§ 36. Fryserom

Har lageret eget fryserom, skal dette ha så stor kapasitet at temperaturen i slakteskrotter og organer etter nedfrysingen holder høyst -12 ° C eller høyst -18 ° C ved dypfrysing.

Hvert enkelt fryserom skal ha termograf eller fjerntermograf.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel VII. Hygienebestemmelser for personale, lokaler m v.

§ 37. Arbeidstøy

Personell som håndterer innpakket eller uinnpakket ferskt kjøtt, eller arbeider i lokaler hvor slikt kjøtt håndteres, emballeres eller transporteres skal ha på reint og lett vaskbart hodeplagg, fottøy og lyst arbeidstøy, og om nødvendig reine nakkebeskyttere eller annen beskyttelsespåkledning.

Personell som slakter eller arbeider med eller håndterer ferskt kjøtt skal ved arbeidshagens begynnelse ha rein arbeidsdrakt, om nødvendig skal denne skiftes i løpet av arbeidshagen.

§ 38. Personlig hygiene

Personellet skal ha streng personlig renslighet, og vaske og om nødvendig desinfisere hendene flere ganger i løpet av arbeidshagen og hver gang når arbeidet gjenopptas.

Personell som har håndtert sjuke dyr eller infisert kjøtt skal umiddelbart vaske hender og armer omhyggelig i varmt vann og deretter desinfisere dem.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999).

§ 39. Røyking

Det er ikke tillatt å røyke i arbeids- og lagerlokaler, innlastnings-, fordelings- og utlastingsområder og i andre områder og korridorer hvor det transporteres kjøtt.

§ 40. Dyr

Det er forbudt å bringe dyr inn i virksomhetene. Unntatt fra denne bestemmelsen er slaktedyr som føres til slakterienes oppstallingsrom.

§ 41. Utstyr og verktøy

Utstyr og verktøy som benyttes til behandling av kjøtt skal holdes reint og i god stand. Det skal reingjøres og desinfiseres før det tas i bruk, flere ganger i løpet av arbeidshagen og ved arbeidshagens slutt. Dersom det forurenses skal det reingjøres og desinfiseres straks.

§ 42. Lokaler, inventar

Lokaler og inventar skal holdes reine og i god stand.

Lokaler, inventar, utstyr og verktøy skal ikke benyttes til andre formål enn til arbeide med ferskt kjøtt.

Nedskjæringsverktøy skal bare brukes til nedskjæring.

Denne bestemmelsen gjelder ikke for:

1. Transportutstyr i fryselager for emballert kjøtt.
2. Nedskjæring av fjørfe, kaniner og vilt, eller fremstilling av kjøttprodukter, når dette gjøres på et annet tidsrom og lokalene reingjøres og desinfiseres før det igjen brukes til nedskjæring av ferskt kjøtt.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 43. Beholdere for kjøtt

Kjøtt og beholdere for kjøtt skal ikke komme i direkte kontakt med gulvet.

§ 44. Vann

Alt vann som benyttes skal oppfylle de gjeldende forskrifter om drikkevann.

Mattilsynet kan under særlige forhold tillate bruk av annet vann enn drikkevann til fremstilling av damp under forutsetning av at vannledningene installert til dette formål hindrer annen bruk av vannet og ikke medfører noen fare for kontaminering av ferskt kjøtt. På særlige betingelser kan tillates at annet vann enn drikkevann anvendes til kjøling av kjølemaskiner.

Vannledninger til annet vann enn drikkevann skal klart kunne skilles fra ledninger som brukes til drikkevann.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 128.

§ 45. Sagflis e l

Det er ikke tillatt å strø sagflis e l på gulv i arbeidslokaler eller lagerrom for ferskt kjøtt.

§ 46. Reingjørings- og desinfeksjonsmidler

Reingjørings- og desinfeksjonsmidler skal benyttes på en slik måte at ferskt kjøtt ikke forurenses, og slik at utstyr og redskaper ikke tar skade.

Etter reingjøring og desinfeksjon skal utstyr og redskaper skylles grundig med drikkevann.

§ 47. Sjukdom - legeattest

Det er ikke tillatt for personer som kan kontaminere kjøtt å arbeide med eller håndtere dette. Personer som lider av, eller kan mistenkes å lide av, en sykdom som kan overføres gjennom næringsmidler, eller som har f.eks. infiserte sår, hudinfeksjoner, hudskader eller diaré, skal ikke arbeide i et område der næringsmidler håndteres, dersom det er fare for at næringsmidlene kan bli direkte eller indirekte forurenset av sykdomsfremkallende mikroorganismer.

Personell som skal arbeide med ferskt kjøtt skal ved ansettelse legge frem legeattest. Legeattesten skal fornyes med jevne mellomrom etter behov i det enkelte tilfelle.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

Kapittel VIII. Hygienebestemmelser for slaktning og nedskjæring m v.

§ 48. Identifikasjonsmerke

Alle slaktedyr skal bære et identifikasjonsmerke som gjør det mulig for tilsynsmyndighetene å fastslå hvilken produsent dyret kommer fra.

Alt storfe som føres til slakt skal bære identifikasjonsmerker i samsvar med bestemmelsene i forskrift av 31. desember 1998 nr. 1482 om merking, registrering og rapportering av storfe.

Slaktedyr av hesteslekten som er registrert i samsvar med bestemmelsene i forskrift av 13. januar 1999 nr. 67 om godkjente (reinavla/registrerte) dyr av hestefamilien skal følges av identifikasjonsdokument (hestepass) i samsvar med bestemmelsene.

Dersom identifikasjonsmerking i henhold til annet eller tredje ledd mangler, skal den som er ansvarlig for slakteriet søke å innhente dokumentasjon på slaktedyrets identitet på annen måte. Dyr som mangler identifikasjonsdokumentasjon i henhold til annet eller tredje ledd skal slaktes separat eller ved slutten av normal slakting. Slaktene skal undersøkes grundig, og når tilsynsveterinæren finner det nødvendig, skal det foretas hensiktsmessige undersøkelser, jf. instruks for kjøttkontrollen kapittel I punkt 2.6.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 49. Ante-mortem undersøkelser

Slakteriets leder, eier eller dennes representant skal legge forholdene til rette for ante-mortem undersøkelse, særlig med hensyn til nødvendig håndtering av slaktedyrene.

§ 50. Medtatte dyr

Medtatte dyr eller opphissede dyr skal ha ro i minst 24 timer før slakting med mindre tilsynsveterinæren bestemmer noe annet.

§ 51. Separat slakting

Tilsynsveterinæren kan, når han finner det nødvendig av hygieniske grunner eller for å stille sikker diagnose på slaktedyret som viser tegn på sykdom, bestemme at et slaktedyret skal slaktes separat eller etter at den normale slaktingen er avsluttet.

§ 52. Slakteprosessen

Slaktedyret som er brakt inn i slaktelokalene skal slaktes straks. Avblødning, flåing eller avbusting, videre behandling og uttak av organer skal utføres slik at slakt og biprodukter ikke forurenses under slakteprosessen.

§ 53. Avblødning

Avblødningen skal være fullstendig. Blod til folkemat skal samles opp i rene beholdere. Blod skal kun røres med hygienisk tilfredsstillende redskaper.

§ 54. Avhudning

Etter avblødning skal det omgående foretas en fullstendig avhudning, unntatt for svin. Svin, som ikke blir flådd, skal straks avbustes. Brukes det hjelpestoffer ved avbusting skal slaktet etterpå avskylles grundig med drikkevann.

Avhudning av hoder av kalv og sau er ikke nødvendig dersom hodene behandles slik at forurensing av ferskt kjøtt unngås.

§ 55. Uttak av organer

Uttak av organer skal skje straks og skal være avsluttet senest 45 minutter etter bedøving av dyret. Lunge, hjerte, lever, nyrer, milt og mediastinum kan enten skilles fra eller bli i naturlig sammenheng med slakteskroten. Blir de skilt fra, skal de forsynes med nummer eller merkes slik at samhörighet med den bestemte slakteskroten kan bestemmes. Dette gjelder også for hode, tunge, mage-tarmkanal og eventuelle andre deler av dyret som er aktuelle for undersøkelse bl a med hensyn til kroppsfremmede stoffer. De foran nevnte deler skal holdes i nærheten av slakteskroten til kontrollen er avsluttet. Penis kan likevel fjernes straks med mindre den viser tegn på sykdom eller skade. På alle dyrearter skal nyrene fjernes fra fettkapselen, hos storfe, svin og hest skal også nyrekapselen fjernes.

§ 56. Oppblåsing m m

Kniver og annet verktøy skal ikke stikkes inn i kjøttet. Det er ikke tillatt å reingjøre kjøttet med kluter eller lignende og heller ikke å foreta « oppblåsing ».

§ 57. Kløyving

På slakt av storfe over 6 måneder, svin over 4 uker og på hest skal ryggraden være kløyvd etter midtlinjen før kontroll foretas. Når det er nødvendig for undersøkelsen kan tilsynsveterinæren kreve at skolt og ryggrad på ethvert slaktedyr skal være kløyvd.

Mattilsynet kan av hensyn til teknologiske krav eller lokale spisevaner tillate at svin blir fremstilt for kontroll uten å være kløyvd.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 128.

§ 58. Skille mellom ulike produkter

Slakt og biprodukt som ikke er ferdig kontrollert må ikke kunne komme i kontakt med slakt og biprodukter som er kontrollert. Videre oppdeling av slakteskrotten eller fjerning av deler av det slaktede dyr er ikke tillatt før kontrollen er avsluttet.

Kjøtt som er arrestert eller kassert og ikke spiselig slakteavfall må ikke kunne komme i kontakt med slakt, kjøtt eller biprodukter som er godkjent. Arrestert eller kassert kjøtt skal så snart som mulig bringes til spesielle rom eller beholdere som er plassert og innrettet slik at annet ferskt kjøtt ikke blir forurenset.

I autoriserte virksomheter skal ovalstemplet kjøtt lagres adskilt fra firkantstemplet kjøtt.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 59. Blod m v i samlebeholdere

Oppsamles blod eller biprodukter fra flere slaktedyr i en beholder før kjøttkontrollen er avsluttet, skal hele innholdet i beholderen kasseres selv om bare ett av dyrene blir kassert.

§ 60. Trimming, viderebehandling

Trimming, viderebehandling, emballering og transport av kjøtt og biprodukter skal skje i samsvar med hygienebestemmelsene og bestemmelser om innpakking og emballering.

Kapittel IX. Bestemmelser for nedskjæring av kjøtt.

§ 61. Nedskjæring og utbeining av kjøtt

Nedskjæring og utbeining av kjøtt skal foregå i autoriserte eller godkjente nedskjæringsvirksomheter.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 62. Tilrettelegging for tilsynet med virksomheten

Virksomhetens leder eller dennes representant skal legge forholdene tilrette for tilsynsmyndighetene, han skal særlig hjelpe til med nødvendig håndtering og stille nødvendig utstyr til disposisjon. Han skal på forespørsel kunne gi tilsynsveterinæren opplysninger om hvor kjøttråvarene som befinner seg i virksomheten stammer fra.

§ 62a. Nedskjæringsplan og varslingsplikt

Ansvarlig for virksomhet autorisert for nedskjæring skal innen 20. november hvert år, på skjema fastsatt av Mattilsynet, oversende en plan for påfølgende års nedskjæringsaktivitet til Mattilsynet (årsplan). Årsplanen skal inneholde opplysninger om:

1. forventet nedskjæringsmengde fordelt på ulike nedskjæringsuker.
2. start/sluttidspunkt pr. dag for nedskjæringen.

Ansvarlig for virksomheten skal skriftlig meddele Mattilsynet ukentlige nedskjæringsplaner senest tre virkedager før den aktuelle ukes første nedskjæringsdag.

Ansvarlig for virksomheten skal varsle Mattilsynet straks de får kunnskap om avvik fra årsplan og ukeplan.

0 Tilføyd ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142. Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 128.

§ 63. Råvarer - inspeksjon - reinskjæring

I virksomheten skal det bare finnes ferskt kjøtt fra autoriserte slakterier. Unntatt er kjøtt som oppbevares i egne lagerrom og som nedskjæres til andre tider eller i andre lokaler.

Før kjøttet tas inn i nedskjæringslokalet skal det inspiseres og om nødvendig reinskjæres. Inspeksjonsplassen skal ha god belysning og være hensiktsmessig utstyrt.

Kjøtt som er uegnet til folkemat skal oppbevares slik at annet ferskt kjøtt ikke blir forurenset.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 64. Vareflyt

Opphopping av kjøtt i nedskjæringslokalet skal unngås, ferskt kjøtt bringes inn i lokalet etter hvert som det kan tas hånd om. Straks etter nedskjæring og eventuell innpakking og emballering bringes kjøttet til kjølerom.

§ 64a. Nedskjæring med trykkluft

Bruk av trykkluft ved nedskjæring av ferskt kjøtt kan tillates på følgende betingelser:

1. Utstyret skal bestå av følgende komponenter:
 - a. injeksjonsnål,
 - b. en maksimalt to meter lang slange,
 - c. sterilfilter plassert nærmest mulig munnstykket,
 - d. utstyr for utskilling av vann, eventuelle oljerester og partikler,
 - e. kompressor.
2. Utstyret skal brukes og vedlikeholdes slik at ferskt kjøtt ikke forurennes.
 - a. Munnstykket skal desinfiseres i vann med temperatur på 82 ° C eller høyere mellom hvert slakt/kvarte slakt.
 - b. Munnstykket og slangen skal gjennomspyles med desinfeksjonsløsning etter bruk og oppbevares i desinfeksjonsløsning når de ikke er i bruk.
 - c. Desinfeksjonsløsningen skal skiftes daglig og brukes slik at ferskt kjøtt ikke forurennes.
 - d. Utstyr for utskilling av vann, eventuelle oljerester og partikler skal blåses av jevnlig, og om nødvendig flere ganger daglig.
 - e. Kullfilteret skal byttes etter 200 timers bruk eller tidligere ved behov. Ved bytte av kullfilter skal slangen fra dette munnstykket undersøkes bakteriologisk ved at slangen gjennomspyles med 100 ml steril fysiologisk koksaltoppløsning eller tilsvarende og undersøkes for kimtall ved innstøping av 1 ml. Ved påvist bakterievekst skal slangen skiftes.
3. Krav til kvalitet på lufta som brukes ved nedskjæring:
 - a. Luft ut fra injeksjonsnåla skal undersøkes minst en gang hver uke ved at luft blåses (på halvtrykk) ned i 250 ml steril fysiologisk koksaltoppløsning eller tilsvarende i ett minutt, og løsningen undersøkes for kimtall og koliforme bakterier. Det skal ikke påvises bakterier.
 - b. Luft ut fra injeksjonsnåla skal ikke ha oljerest som overstiger 0,003 mg/m³, og eventuelle partikler skal ikke være større enn 0,01 mikrometer.

0 Tilføyd ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 65. Kjernetemperatur, lufttemperatur

Temperaturen i kjøttet skal under nedskjæring, innpakking og emballering ikke være høyere enn +7 ° C. I nedskjæringslokalet skal lufttemperaturen ikke være høyere enn +12 ° C.

Temperaturen i lever, nyrer samt skolt og skoltekjøtt skal holdes konstant under +3 ° C.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999).

§ 66. Nedskjæring av slaktevarmt kjøtt

Temperaturkravene i § 65 gjelder ikke ved nedskjæring av slaktevarmt kjøtt. Slik nedskjæring skal foregå i særskilt godkjente lokaler. Nedskjæringslokalet og slaktehall skal ligge i samme bygningskompleks og så nær hverandre at kjøtt som skal skjæres ned kan overføres i en enkelt operasjon. Kjøttet skal straks etter nedskjæring og eventuell innpakking og emballering overføres til et egnet kjølerom.

§ 66a. Nedskjæring av temperert kjøtt

Nedskjæring av kjøtt før temperaturen i kjøttet er senket til +7 ° C eller lavere kan bare tillates når følgende forutsetninger er tilfredsstillt:

1. Nedskjæring skal foregå i særskilt godkjente lokaler.
2. Nedskjæringslokalet og slaktehall skal ligge i samme bygningskompleks og så nær hverandre at kjøtt som skal skjæres ned kan overføres i en enkelt operasjon.
3. Tiden fra slakt kommer inn i nedskjæringslokalet til nedskåret kjøtt overføres til kjølerom skal ikke overstige 60 minutter.
4. Kjøttet skal straks etter nedskjæring og eventuell innpakking og emballering overføres til kjølerom.
5. Kjernetemperaturen i kjøttet skal være maksimalt +7 ° C senest 48 timer etter slakting for storfe og senest 20 timer for småfe og svin.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 67. Avfall

Nedskjæringen skal utføres slik at kjøttet ikke blir forurenset. Beinsplinter og koagulert blod skal fjernes. Avfall fra nedskjæringen skal plasseres i låsbare beholdere eller fjernes gjennom et nedkastsystem, jf § 10 nr. 4.

Kapittel X. Innpakking og emballering av ferskt kjøtt.

§ 68. Emballasje

Emballasje skal oppfylle de gjeldende hygienekrav, og spesielt må den:

1. Ikke forandre kjøttets lukt, smak m.v.
2. Ikke overføre helseskadelige stoffer til kjøttet.
3. Være tilstrekkelig solid til å sikre en effektiv beskyttelse av kjøttet under hele transporten og håndteringen.

Emballasje av tre er ikke tillatt brukt unntatt til skrotter av lam og geitekillinger, forutsatt at alle nødvendige tiltak er satt i verk for å hindre kontakt mellom kjøtt og emballasje også om innpakningen perforeres.

Emballasje skal ikke brukes om igjen til kjøtt dersom den ikke er laget av korrosjonsbestandig materiale som er lett å reingjøre, og på forhånd er reingjort og desinfisert.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 69. Innpakking

Skal nedskåret kjøtt innpakkes, skal dette gjøres straks etter nedskjæringen, og på en hygienisk tilfredsstillende måte. Med unntak for spekk og bukflesk skal oppdelt kjøtt og organer ved transport alltid ha en beskyttende innpakking med mindre kjøttet er opphengt under hele transporten.

Til innpakking kan det bare benyttes ufarget og gjennomsiktig materiale som oppfyller kravene i § 68 nr. 1 og 2. Innpakkingen kan ikke gjenbrukes til kjøtt.

Innpakket kjøtt skal emballeres.

Det kan bare være kjøtt fra en dyreart i hver pakningsenhet. Dette gjelder ikke kjøtt i forbrukerpakning.

Dersom det benyttes en innpakning som også fyller alle krav til emballasje, jf § 68 fravikes kravet om at den skal være ufarget og gjennomsiktig. Det er da heller ikke krav om egen ytteremballasje.

Når lever, nyre eller hjerte er produsert utenfor Norge eller utføres fra Norge skal hver innpakningsenhet inneholde kun ett fullstendig organ.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 70. Nedskjæring og emballering i samme lokale

Nedskjæring, utbeining, innpakning og emballering kan foretas i samme lokale på følgende betingelser:

1. Lokalet skal være tilstrekkelig stort og innredet slik at hygienen ved arbeidsoperasjonene kan ivaretas.
2. Innpaknings- og emballasjemateriell skal fraktes i beskyttelsespakning fra produsent til et eget emballasjerom i virksomheten. Emballasje skal ikke lagres direkte på gulv.
3. Emballasjerommet skal holdes fritt for støv og skadedyr, og det må ikke ha direkte åpninger mot ureine rom.
4. Emballasjen skal klargjøres på hygienisk måte før den bringes inn i nedskjæringsavdelingen.
5. Emballasjen skal transporteres inn i nedskjæringsavdelingen på en hygienisk og betryggende måte og brukes straks, den kan ikke håndteres av personell som håndterer uinnpakket kjøtt.
6. Emballert kjøtt skal straks bringes inn på kjølerom for emballert vare.

Emballering av ferskt kjøtt kan også skje i nedskjæringslokalet i egnede beholdere i samsvar med § 68 tredje ledd, forutsatt at beholderne er tilfredsstillende vasket og desinfisert før de bringes inn i nedskjæringsrommet.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

Kapittel XI. Merking av ferskt kjøtt.

§ 71. Biprodukter

Alle biprodukter som er egnet til folkemat skal påføres stempelmerke direkte på produktets overflate, på innpakningen eller på emballasjen.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999).

§ 72. Emballert kjøtt

Ved omsetning skal ferskt kjøtt være merket i henhold til merkeforskriften og forskrift om identifikasjonsmerking. Ferskt kjøtt av storfe skal ved omsetning være merket i henhold til forskrift om merking av ferskt storfekjøtt.

Emballasje som inneholder oppdelt kjøtt eller biprodukter skal ha et stempelmerke utformet i samsvar med bestemmelser gitt av Mattilsynet. Stempelmerket skal inneholde nedskjæringsvirksomhetens virksomhetsnummer istedenfor slakteriets. Stempelmerket kan trykkes på en etikett eller direkte på emballasjen og skal være plassert slik at merket ødelegges ved åpning av emballasjen. En ikke-ødeleggelse av stempelmerket ved åpning av emballasjen kan bare tolereres dersom emballasjen ødelegges ved åpning.

Når kjøtt eller biprodukter er i innpakning som også fyller kravene til emballasje kan etiketten festes på innpakningen.

Biprodukter som er pakket i et slakteri skal ha slakteriets virksomhetsnummer i stempelmerket.

- 0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1142, 9 jan 2004 nr. 128.
- 1 forskrift av 21. desember 1993 nr. 1385 om merking m.v. av næringsmidler.
- 2 forskrift av 21. desember 1993 nr. 1384 om identifikasjonsmerking av næringsmiddelpartier.
- 3 forskrift av 28. mars 2001 nr. 315 om opprinnelsesmerking av ferskt storfekjøtt mv.

§ 73. *Ferskt kjøtt i forbrukerpakning*

Ferskt kjøtt i forbrukerpakning skal påføres et stempelmerke på pakningen eller på en etikett festet til pakningen. Kravet til størrelsen på stempelmerket kan fravikes ved denne type merking.

Når ferskt kjøtt gis ny ytteremballasje i en annen virksomhet enn hvor den først ble emballert, skal inneremballasjen bære opprinnelsesvirksomhetens stempelmerke, mens pakkeriets stempelmerke skal plasseres på ytteremballasjen.

- 0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1142.

Kapittel XII. Lagring av ferskt kjøtt.

§ 74. *Kjøling*

Ferskt kjøtt skal nedkjøles straks etter at kjøttkontrollen er utført. Kjernetemperaturen for kjøtt skal holdes konstant på eller under +7 ° C, skoltekjøtt, organer og blod til folkemat skal holdes konstant på eller under +3 ° C.

Tilsynsmyndigheten kan i enkelttilfeller, når det foreligger særlige teknologiske grunner med hensyn til modning av kjøttet, gi unntak fra disse temperaturkravene ved transport av ferskt kjøtt til nærliggende kjøttforretninger eller nedskjæringsvirksomheter dersom transporten ikke varer mer enn to timer.

- 0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 75. *Frysing*

Kjøtt som skal fryses skal komme direkte til fryseriet fra autorisert slakteri eller autorisert nedskjæringsvirksomhet.

Innfrysing av kjøtt skal skje med hensiktsmessig innfrysingsutstyr, enten i den slakteri- eller nedskjæringsvirksomhet hvor kjøttet stammer fra, eller i et autorisert fryselager.

Hele, halve eller kvarte slakt og nedskåret kjøtt eller organer bestemt for innfrysing, skal innfryses straks etter at det er ferdig nedskåret, eventuelt straks etter at det er ferdig modnet.

Hele, halve eller kvarte slakt skal innfryses straks etter en stabiliseringsperiode.

Nedskåret kjøtt bestemt for innfrysing skal fryses umiddelbart etter nedskjæringen.

Fryst kjøtt skal nå en kjernetemperatur på høyst -12 ° C eller høyst -18 ° C ved dypfrysing.

- 0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999).

§ 76. *Merking*

Fryst kjøtt skal merkes med innfrysingsmåned og -år.

§ 77. *Lagring m v*

Emballert kjøtt skal ikke lagres i rom hvor det lagres innpakket eller eksponert ferskt kjøtt.

I autoriserte kjøle- og fryselager kan det ikke lagres andre varer som kan påvirke kjøttet hygienisk eller forurensning det, unntatt når kjøttet er tilstrekkelig emballert og lagret separat.

- 0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 78. *Temperaturregistrering*

I kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt skal lagringstemperaturen registreres.

Kapittel XIII. Transport.

§ 79. *Transportmidler*

Ferskt kjøtt skal transporteres i transportmidler som er utstyrt med en lufttett lukkeanordning. Ved transport av ferskt kjøtt i forbindelse med import eller transitt skal transportinnretningen være plombert.

Transportmidler bestemt for transport av ferskt kjøtt skal være konstruert og innrettet slik at forskriftens krav til lagringstemperaturer etterkommes under hele transporten og skal dertil oppfylle følgende krav:

1. Innvendige flater og andre deler som kan komme i kontakt med kjøttet skal være av korrosjonsbestandig materiale som ikke kan gjøre kjøttet helseskadelig eller påvirke kjøttets organoleptiske egenskaper. Innvendige flater skal være glatte og lette å reingjøre og desinfisere.
2. De skal ha effektive innretninger for å beskytte kjøttet mot insekter og støv, og de skal være så tette at væsker ikke kan renne ut.

§ 80. *Transport av kjøtt som ikke er emballert*

Ved transport av hele, halve eller kvarte slakt eller oppdelt kjøtt som ikke er emballert, skal det være korrosjonsbestandig utstyr for opphenging. Dette skal være festet i en høyde som sikrer at kjøttet ikke kan berøre gulvet. Dette kravet gjelder ikke ved transport av fryst kjøtt i hygienisk emballasje.

Ved flytransport kreves ikke utstyr for opphenging dersom det finnes korrosjonsbestandige innretninger som gjør hygienisk lasting, transport og lossing mulig.

Hele, halve eller kvarte skrotter som ikke er dypfrost og hygienisk emballert skal alltid transporteres hengende unntatt ved flytransport. Andre kjøttstykker og matnyttige organer skal være emballert, anbrakt i korrosjonsbestandige beholdere, være plassert på stativer eller være opphengt. De nevnte stativer, beholdere og emballasjen skal etterkomme kravene i denne forskrift.

Bukorganer skal alltid transporteres i emballasje som er sterk, vanntett og ugjennomtrengelig for fett. Emballasjen kan bare benyttes omigjen etter reingjøring og desinfeksjon.

§ 81. *Produkter som kan påvirke kjøtt*

Produkter som kan påvirke kjøtt hygienisk eller forurene det skal ikke transporteres i samme transportmiddel samtidig med kjøtt med mindre det er tatt forsvarlige forholdsregler. Emballert og uemballert kjøtt skal transporteres hver for seg dersom det ikke i transportmidlet er sørget for et tilstrekkelig fysisk skille som beskytter det uemballerte kjøttet mot kontakt med det emballerte.

Mager som ikke er skåldet og rensset, hoder og labber som ikke er flådd eller skåldet og avbustet kan ikke transporteres i transportmidler sammen med kjøtt.

Transportmidler beregnet til transport av ferskt kjøtt skal ikke anvendes til transport av levende dyr eller andre produkter som kan påvirke eller forurene kjøtt.

§ 82. *Reingjøring og desinfeksjon*

Ferskt kjøtt skal bare transporteres i et transportmiddel som er reingjort og desinfisert.

§ 83. *Kontroll*

Tilsynsveterinæren skal før avsendelse kontrollere at transportmidler og innlasting etterkommer de hygieniske bestemmelser i denne forskrift.

Kapittel XIV. Generelle krav til virksomheter med begrenset kapasitet.

§ 84. Lokaler

Rom hvor ferskt kjøtt produseres eller bearbeides skal ha:

1. Gulv som er vanntett, lett å reingjøre og desinfisere, og som ikke kan råtne. Gulvet skal ha tilstrekkelig fall og avløp til sluk. Sluk skal være utstyrt med rist og vannlås og slik dimensjonert at det sikrer tilfredsstillende avløp.
2. Glatte, bestandige og vanntette vegger med lyst vaskbart belegg opp til 2 meters høyde, i slakterier opp til 3 meters høyde. Fryselager bygget før 1. juli 1991 kan tillates å beholde vegger av tre.
3. Dører av sterkt og luktfritt materiale, som ikke kan råtne.
4. Lagerrom som fyller de krav som er nevnt ovenfor dersom virksomheten lagrer kjøtt.
5. Isolasjonsmateriale som ikke kan råtne og som er uten lukt.
6. Tilstrekkelig ventilasjon og godt avtrekk for eventuell damp.
7. Belysning som er tilstrekkelig. Kunstig lys skal virke minst mulig fargeendrende.

Virksomheten skal ha adskilte områder for reine og ureine arbeidsoperasjoner slik at de reine områdene og kjøttet beskyttes mot forurensing.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 85. Innretninger for vaske- og desinfeksjonsmidler

Virksomheten skal ha et tilstrekkelig antall innretninger for vask- og desinfeksjon av hender og for reingjøring av redskap med varmt vann så nær arbeidsplassen som mulig.

Håndvaskpunkt skal ha rennende varmt og kaldt vann eller vann som er forblandet til passende temperatur. I tilknytning til håndvaskpunkt skal det finnes passende vaske- og desinfeksjonsmiddel og engangshåndklær.

På stedet eller i tilstøtende rom skal det finnes utstyr for desinfeksjon av redskaper, dette skal ha varmt vann med temperatur på minst 82 ° C.

§ 86. Sikring mot skadedyr

Virksomheten skal ha hensiktsmessig sikring mot skadedyr, så som fluer og gnagere.

§ 87. Inventar og verktøy

Virksomheten skal som minstekrav ha følgende utstyr:

1. Inventar og verktøy, så som skjærebord, bord med utskiftbare skjæreplater, beholdere, transportbånd og sager av korrosjonsfritt materiale som ikke påvirker kjøttet og som er lett å reingjøre og desinfisere. Bruk av tre er ikke tillatt.
2. Korrosjonsresistente installasjoner og utstyr som etterkommer hygieniske krav til bruk ved håndtering av kjøtt og lagring av beholdere for kjøtt, slik at kjøtt eller beholdere ikke får direkte kontakt med gulv eller vegger.
3. Innretninger for hygienisk håndtering og beskyttelse av kjøtt ved inn- og utlasting, og nødvendig plass for mottak og fordeling.
4. Korrosjonsbestandige, vanntette beholdere med låsbart lokk til oppsamling av kjøtt som ikke er beregnet til næringsmiddel. Kjøttavfallet skal fjernes fra virksomheten ved arbeidsdagens slutt.

§ 88. Kjøleanlegg

Virksomheten skal ha kjøleanlegg dimensjonert slik at de gitte krav til kjernetemperatur overholdes. Anleggene skal ha et avløpssystem som gir sikker bortledning av kondensvann uten fare for tilsøling av ferskt kjøtt.

§ 89. Vann

Virksomheten skal ha rikelig tilgang på vann som oppfyller de gjeldene forskrifter om drikkevann og som tilføres bedriften under tilfredsstillende trykk. Vann med annen kvalitet enn drikkevann kan brukes under særlige forhold ved produksjon av damp, bekjempelse av brann eller til kjøling av kjølemaskiner under forutsetninger som bestemt i § 44.

Den skal også ha tilstrekkelig forsyning av varmt vann av samme kvalitet.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999).

§ 90. Avløps- og renovasjonssystem

Virksomheten skal ha avløps- og renovasjonssystem som er hygienisk tilfredsstillende.

§ 91. Toalett

Virksomheten skal ha minst ett vannklosett. Det skal ikke være direkte adgang fra toalettet til arbeidslokalene. I tilknytning til toalettrom skal det være håndvask utstyrt med blandebatteri for varmt og kaldt vann eller ha forblandet vann av passende temperatur. Ved håndvasken skal det finnes doseringsutstyr for såpe, desinfeksjonsmiddel og engangshåndklær.

Kapittel XV. Særlige betingelser for godkjenning av slakterier med begrenset kapasitet.

§ 92. Særlige betingelser

I tillegg til de generelle betingelser skal slakterier med begrenset kapasitet minst ha:

1. Oppstillingslokaler med plass nok for dyr som skal oppstalles på slakteriets område natten over. Lokalene skal være godkjent av Mattilsynet.
2. Slaktehall og lokaler for aktiviteter som skal utføres i forbindelse med slaktingen, store nok til at arbeidet kan utføres på en hygienisk tilfredsstillende måte.
3. Slaktehall med en klart adskilt avdeling for bedøving og avblødning av slaktedyr.
4. Slaktehall med vegger som er vaskbare opp til 3 meters høyde eller opp til taket. Mens slakting pågår skal dampen fjernes på en tilfredsstillende måte.
5. Innretning slik at slaktebehandling etter bedøvingen så langt mulig utføres på hengende dyr. Under ingen omstendigheter skal dyret berøre gulvet under avhudningen.
6. Kjølrom med tilstrekkelig kapasitet sett i forhold til arten og mengden av dyr som blir slaktet. Kjølrommet skal ha en avdelt seksjon, reservert for slakt som er til observasjon eller nærmere undersøkelse, dersom ikke slaktene umiddelbart blir videresendt under tilsyn til en særskilt virksomhet for ytterligere undersøkelser.
7. Et rom med låsbart skap til bruk for tilsynsmyndigheten.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1142, 9 jan 2004 nr. 128.

§ 93. Tømming av mager og tarmer

Mager og tarmer kan renses i slaktehallen dersom dette skjer adskilt i tid fra slaktingen. I slaktehallen er det forbudt å oppbevare hud, horn, klauver og grisebust.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999).

§ 94. Gjødning

Gjødning skal lagres på en klart adskilt plass eller fjernes fra slakteriområdet daglig.

§ 95. Slakting

Dyr som bringes inn i slaktehallen skal straks bedøves og avblødes. Sjuke dyr, eller dyr som mistenkes for å være sjuke skal ikke slaktes i virksomheten, med mindre tilsynsmyndighetene har gitt tillatelse ved dispensasjon.

Når slik dispensasjon eventuelt gis skal slaktingen utføres under tilsynsmyndighetens oppsyn og det skal tas forholdsregler for å unngå forurensing. Før lokalene brukes igjen skal de vaskes og desinfiseres særskilt under offentlig tilsyn.

§ 96. Opplysningsplikt

Virksomhetens daglige leder, eier eller dennes representant skal føre lister over slaktedyr som kommer til bedriften og slakteriprodukter som forlater den. Det skal også føres register over undersøkelser som er foretatt og resultatet av disse.

På forespørsel skal disse opplysninger legges frem for kjøttkontrollen.

Slakteriet skal gi kjøttkontrollen opplysninger om tidspunkt for slakting og om antall og art av dyr som skal slaktes og hvor disse kommer fra, slik at det kan utføres undersøkelse av dyrene i samsvar med § 48 - § 51 og instruks for kjøttkontrollen kap. I punkt 2 før slakting.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

§ 97. Kontroll

Tilsynsveterinær eller kontrolltekniker fører tilsyn med de hygieniske forholdene i virksomheten.

Tilsynsveterinær kan bestemme at slakting ikke kan finne sted uten at tilsynsveterinær eller kontrolltekniker er tilstede hele tiden under slakting dersom kontrollmessige hensyn tilsier dette.

Post mortem undersøkelse av slaktene skal utføres av tilsynsveterinær og gjennomføres i samsvar med instruks for kjøttkontrollen, jf. kap. I punkt 3 - 9, og i overensstemmelse med § 55 i denne forskrift. Tilsynsveterinær eller kontrolltekniker skal regelmessig føre tilsyn med at bestemmelsene i kap. VII og VIII overholdes.

Kjøttet skal kontrolleres av tilsynsveterinæren innen 24 timer etter at dyret er slaktet.

Kjøtt skal ikke fjernes fra bedriften før det er kontrollert.

0 Endret ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1142.

Kapittel XVI. Administrative bestemmelser.

§ 98. Tilsyn og vedtak

Mattilsynet fører tilsyn og fatter vedtak for å gjennomføre bestemmelsene gitt i og i medhold av denne forskriften.

0 Endret ved forskrifter 21 mars 1995 nr. 260, 19 jan 1996 nr. 98, 9 jan 2004 nr. 128.

§ 99. Dispensasjon

Mattilsynet kan i særlige tilfeller dispensere fra bestemmelsene i denne forskriften, forutsatt at det ikke vil stride mot Norges internasjonale forpliktelser, herunder EØS-avtalen.

0 Endret ved forskrifter 21 mars 1995 nr. 260, 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 128.

§ 100. Straff

Forsettlig eller uaktsom overtredelse av denne forskriften eller bestemmelser og vedtak gitt i medhold av den, er straffbart i henhold til matloven § 28.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 128.

§ 101. (Opphevet ved forskrift 21 mars 1995 nr. 260.)

§ 102. *Ikrafttredelse*

Denne forskrift trer i kraft straks.

Samtidig oppheves forskrift 1. februar 1986 nr. 338 om slakterier med unntak av §§ 8, 9.1. og 9.2.¹

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1493 (i kraft 1 jan 1999).

1 Opphevet ved forskrift 15. februar 1996 nr. 183.

Vedlegg I

1. Uttak av prøver til bakteriologisk kontroll av slakt (storfe, svin, småfe og hest) i slakterier

Vedlegget beskriver bakteriologisk undersøkelse av slaktenes overflate. Den skal omfatte prøveuttak, behandling av prøvene og presentasjon av resultatene.

Prøvetakingsprosedyre og antall prøver som skal tas ut

En gang pr. uke skal det på en dag tas ut prøver av mellom 5 og 10 slakteskrotter. Dersom det registreres tilfredsstillende resultater i seks påfølgende uker kan frekvensen reduseres til prøvetaking annenhver uke. For å sikre at alle ukedager blir omfattet av prøvetakingen i løpet av året, skal de ukentlige prøvene alternere mellom de forskjellige ukedagene.

På slakterier hvor det slaktes flere dyrearter, og hvor slaktemengden er begrenset for hver enkelt dyreart, skal slakteriet i samarbeid med tilsynsveterinæren, og på grunnlag av vurdering av slaktehygienens i den enkelte virksomhet, fastsette et hensiktsmessig prøvetakingsfrekvens for hver dyreart.

På slakterier godkjent med begrenset kapasitet og på autoriserte virksomheter hvor slaktemengden er liten, eller som ikke slakter full tid, skal slakteriet i samarbeid med tilsynsveterinæren, fastsette frekvensen for prøvetakingen.

De angitte prøvene skal tas ut midt på slaktedagen og før kjøling av slaktene påbegynnes. Identifikasjon av slakteskrott, dato og klokkeslett skal registreres for hver prøve. Prøvene fra de forskjellige prøvetakingsstedene på hvert slakt skal samles i en prøve før undersøkelsen startes. Hvis det registreres uakseptable resultater, og korrigerende tiltak ikke bedrer forholdene, skal oppfølgende prøver analyseres enkeltvis og ikke som samleprøver inntil problemene er løst.

Prøvetakingsmetoder

Destruktiv metode

Det skal tas ut fire vevsprøver som representerer i alt 20 cm² fra slakt etter trimming, men før kjøling. Prøvene skal tas ut ved hjelp av et sterilt bor (2,5 cm) eller ved å skjære en skive på 5 cm² med en maks. tykkelse på 5 mm med et sterilt instrument. Prøvene skal legges aseptisk i en prøvebeholder eller en fortynningspose av plast i slakteriet og overføres til laboratoriet for homogenisering (i stomacher, homogenisator e.l.).

Svabermetode

Andre metoder enn den destruktive, for eksempel svabermetode, kan benyttes for bakteriologisk undersøkelse av slaktenes overflate. Dersom det benyttes svabermetode, skal svabrene fuktes før prøvene tas ut. Det skal brukes en fortynningsvæske bestående av 0,1% pepton + 0,85% NaCl som steril løsning til fukting av svabrene. Det areal svaberprøven omfatter skal dekke minst 100 cm² pr. prøvetakingssted. Kjøttflaten som skal prøvetas skal dekkes av en sjablone. Svaberen skal fuktes i minst 5 sekunder i fortynningsvæsken og gnis

først loddrett, deretter vannrett og til sist diagonalt i minst 20 sekunder over hele kjøttflaten. Det skal gnis hardt. Etter å ha brukt den våte svaberen, gjentas prøvetakingsprosedyren med en tørr svaber.

Det skal tas fire svaberprøver fra hvert slakt. Svabrene skal etter prøvetaking oppbevares i sterilt glass med lokk fram til videre undersøkelse av prøvene.

For å kunne oppnå sammenlignbare resultater, skal det brukes samme metode med samme grundighet på alle prøver, slakt og prøvetakingstidspunkt. Det skal benyttes de samme prøvetakingsstedene som for den destruktive metoden.

Prøvetakingssteder

Storfe	Svin	Småfe	Hest
Øverst på baksiden av låret snittlinje	Øverst på baksiden av låret	Øverst på baksiden av låret	Flanke ved
Flanke ved snittlinje	På ryggen	Bryst ved ribbensbue	Flanke ved snittlinje
Bryst ved snittlinje	Bryst ved snittlinje	Bryst	Bryst ved snittlinje
På siden av nakken	Kjake	Bryst ved snittlinje	På ryggen

Dersom virksomheten etter vurdering og undersøkelse finner at andre punkter på slaktene, som følge av slaktemetoden i det aktuelle slakteriet er mer utsatt for mikrobiologisk forurensning, skal prøvene tas på disse punktene. Tilsynsveterinæren skal informeres om grunnlaget for og konklusjonene av slik vurdering og undersøkelse i virksomheten.

Mikrobiologisk metode for undersøkelse av prøvene

Prøver tatt ved destruktiv metode eller svabermetode skal oppbevares nedkjølt ved +4 ° C inntil undersøkelsen gjennomføres. Prøvene skal homogeniseres samlet i en fortynningspose av plast i minst to minutter tilsatt 100 ml fortynningsmedium (en oppløsning av 0,1% bufret peptonvann +0,85% NaCl) i stomacher ved ca. 250 omdr./min. eller ved annen hensiktsmessig homogenisator. Svaberprøver kan alternativt ristes kraftig i fortynningsmediet. Prøvene skal undersøkes senest 24 timer etter prøvetakingen.

Før utsæd, skal det settes opp hensiktsmessige fortynningsrekker med faktor 10 i 0,1% pepton +0,85% NaCl. Svaberoppslemmingen og den homogeniserte kjøttoppslemmingen i stomacherposen er ikke en fortykning, og skal ved beregning av resultatet anses for 10⁰ - fortykningen.

Ved analyse bestemmes totalt kimtall og antall Enterobacteriaceae. E. coli kan benyttes som alternativ parameter i stedet for Enterobacteriaceae.

For de bakteriologiske undersøkelsene skal det benyttes metoder som er vitenskapelig validert.

Registrering

Alle prøveresultater skal registreres som kolonidannende enheter (cfu) pr. cm² overflateareal. For å kunne bedømme resultatene, skal de registrerte data angis på prosesskontrollkort, skjemaer, eller tilsvarende som minst omfatter de siste 13 ukentlige prøveresultatene i rekkefølge.

De registrerte data skal omfatte

- prøvetype,
- opprinnelse og identifikasjon,
- dato og klokkeslett for prøvetakingen,
- navn på person som har tatt ut prøven,

- navn og adresse på det laboratorium som har analysert prøven,
- dato for undersøkelsen av prøvene i laboratoriet og
- nærmere opplysninger om den anvendte metode, herunder poding på forskjellige agarter, inkubasjonstemperatur, tid og resultater angitt som antall cfu pr. prøve som er benyttet til beregning av resultatet uttrykt som cfu/cm² overflateareal.

En ansvarlig person fra laboratoriet skal signere de registrerte data.

Dokumentene skal oppbevares i virksomheten i minst 18 måneder, og de skal på anmodning gjøres tilgjengelig for tilsynsveterinæren.

Mikrobiologiske kriterier for resultater av analyser av prøver tatt ved destruktiv metode (tabell 1)

De daglige middelveier skal inndeles i tre kategorier med henblikk på verifisering av prosesskontrollen: tilfredsstillende, akseptabel, uakseptabel. M og m angir de øvre grensene for kategoriene akseptabel og tilfredsstillende for prøver som er tatt ut ved den destruktive metoden.

Når svabermetoden benyttes, eller når Enterobacteriaceae erstattes med E. coli, skal virksomheten etablere grenseverdier tilsvarende for tilfredsstillende, akseptabelt, uakseptabelt nivå. M og m skal angi de øvre grensene for kategoriene akseptabel og tilfredsstillende.

Dersom det benyttes andre metoder enn destruktiv metode eller svabermetoden skal Mattilsynet gi aksept for dette. For andre metoder eller parametre skal det tilsvarende fastsettes mikrobiologiske kriterier.

Grenseverdier:

Tabell 1

Daglige middelveier for marginale og uakseptable resultater i forhold til kravene til bakterieenheter hos storfe, svin, sau/lam, geit og hest (cfu/cm²) for prøver tatt ved destruktiv metode:

	<i>Tilfredsstillende</i>	<i>Akseptabelt</i>	<i>Uakseptabelt</i>
	<i>Storfe/småfe/hest</i>	<i>Svin</i>	<i>Storfe/småfe/hest/svin</i>
Kimtall	< 3.000	< 10.000	3.000 - 100.000
(svin 10.000 -100.000)		> 100.000	
Enterobacteriaceae	< 30	< 100	30 - 300
(svin 100 - 1.000)	> 300		
(svin > 1.000)			

Vurderingskriterier

Analyseresultatene skal kategoriseres i forhold til grenseverdiene, og i samme rekkefølge som prøvene er samlet inn. Etter hvert som nye analyseresultater registreres, skal vurderingskriteriene benyttes for å vurdere forløpet av prosesskontrollen med hensyn til fekal forurensning og hygiene. Et uakseptabelt resultat, eller tendenser til utilfredsstillende resultater, skal utløse tiltak for å revidere prosesskontrollen, for om mulig å påvise årsak og for å forebygge gjentatte tilfeller.

Tilbakemelding

Analyseresultatene skal så raskt som mulig rapporteres tilbake til den som er ansvarlig for hygienetiltakene i virksomheten. Resultatene skal benyttes for å opprettholde og forbedre

slaktehygienen. Årsaker til dårlige resultater skal om mulig oppklares i samarbeide med slaktepersonalet, og det skal ses nærmere på følgende faktorer:

- 1 dårlige arbeidsprosedyrer,
- 2 manglende eller utilstrekkelig utdanning og/eller opplæring,
- 3 bruk av uhensiktsmessig utstyr og kjemikalier til rengjøring og/eller desinfisering,
- 4 utilstrekkelig vedlikehold av rengjøringsutstyret og
- 5 utilstrekkelig tilsyn.

2. Uttak av prøver til bakteriologisk kontroll av rengjøring og desinfisering i slakterier og nedskjæringsvirksomheter

De beskrevne uttak av prøver til bakteriologisk kontroll av rengjøring og desinfeksjon skal foretas i overensstemmelse med virksomhetens standard for god hygienisk praksis (GHP). Virksomhetens standard for god hygienisk praksis skal inneholde nærmere bestemmelser om hygienekontroll forut for og under produksjon som skal gjennomføres på områder som har direkte betydning for produkthygienen.

Prøvetakingsmetoder

For kontroll av rengjøring og desinfeksjon i lokalene skal det bare benyttes metoder som er vitenskapelig validert og som er egnet til å bedømme kvalitet på rengjøring og desinfeksjon. Det skal bare tas prøver av overflater som er rengjort og desinfisert, og som er tørre, jevne, tilstrekkelig store og glatte. Prøvene skal alltid tas før produksjonen starter, og aldri mens det foregår produksjon. Hvis det påvises synlige urenheter, skal rengjøringen anses som uakseptabel uten ytterligere mikrobiologisk bedømmelse. Disse metodene er uegnet til uttak av prøver av kjøtt eller kjøttprodukter.

Som supplement til de prosedyrene som er nevnt, kan også andre relevante ISO/NMKL-metoder benyttes.

Agarkontaktskålmetode

Ved agarkontaktskålmetoden trykkes små petriskåler med lokk (med en indre diameter på 5,0 cm) fylt med kintallsagar (PCA) (i henhold til ISO/NMKL, siste utgave) og petriskåler fylt med rød fiolett galleagar med glukose (VRBG-agar, i henhold til ISO/NMKL, siste utgave) på de enkelte prøvetakingsstedene, for deretter å inkuberes. De enkelte skålene har en kontaktflate på 20 cm².

Etter framstilling kan agar oppbevares i ca. tre måneder, hvis den oppbevares ved 2 - 4 ° C i lukkede flasker. Kort tid før framstilling av skålene smeltes agaren ved 100 ° C. Agaren kjøles til 46-48 ° C. Skålene plasseres i en sterilbenk, og fylles med agar slik at overflaten blir konveks. De tillagde skålene tørkes før bruk ved at de inkuberes natten over med bunnen opp ved 37 ° C. På den måten kontrolleres skålene også samtidig for eventuell kontaminering ved tillagingen. Skåler med synlige kolonier (vekst av bakterier) skal ikke benyttes.

Skålene kan oppbevares i en uke ved 2 - 4 ° C før de brukes, forutsatt at de oppbevares i forseglede plastposer.

Svabermetode

Prøvene tas med vattsvabre som er fuktet med 1 ml 0,1% NaCl-peptonoppløsning (8,5 g NaCl, 1 g trypton/kaseinpepton, 0,1% agar og 1000 ml destillert vann). Prøvene tas fra overflate som i størst mulig grad utgjør 20 cm², avgrenset av en steril skabelon. Hvis prøvene tas ut etter rengjøring og desinfisering, skal oppløsningen svabrene fuktes i tilsettes 30 g/l

Tween 80 og 3 g/l lecithin (eller andre produkter med lignende virkninger). Til prøvetaking på våte overflater kan tørre vattsvabre være hensiktsmessig å benytte.

Svabrene bør holdes med en steril tang. Overflaten som det skal tas prøve av skal svabres ti ganger fram og tilbake med et fast trykk mot flaten. Svabrene samles i en flaske som inneholder 40 ml bufret peptonvann med 0,1% agarsaltløsning. Svaberprøvene oppbevares nedkjølt ved 4 ° C, inntil videre behandling. Før framstilling av 10-folds fortynningsrekker i 40 ml 0,1% NaCl-peptonløsning og gjennomføring av den mikrobiologiske undersøkelsen, skal flasken rystes kraftig.

Frekvens

I løpet av en to ukers periode skal det tas ut minst 10 prøver fra produksjonslokalene, og opp til 30 prøver i virksomhet med stort produksjonsareal. Fra hver av store gjenstander og utstyr bør det tas inntil tre prøver. Hvis resultatene er tilfredsstillende over et visst tidsrom, kan frekvensen av prøvetakingen reduseres etter avtale med tilsynsveterinæren. Det skal fokuseres mest på de punktene som er bestemt til eller som kan komme i direkte berøring med produkter. Omkring to tredeler av det samlede antall prøver skal tas fra overflater som kommer i berøring med matvarer.

I svært små virksomheter skal virksomheten i samarbeid med tilsynsveterinæren, og på grunnlag av vurdering av de hygieniske forholdene i den enkelte virksomhet fastsette frekvensen for prøvetakingen.

For å sikre at alle overflater blir kontrollert i løpet av en måned, skal virksomheten lage et prøvetakingsskjema med oversikt over alle flater det tas prøver av på hvilke dager. Resultatene skal registreres, og det skal utarbeides regelmessige søylediagrammer som viser utviklingen over tid.

Transport av prøver

Kontaktskålene kan transporteres i romtemperatur etter prøveuttak fram til inkubering.

Svaberprøvene skal oppbevares nedkjølt ved 4 ° C fram til videre behandling.

Bakteriologiske prosedyrer

Podede agarskåler mv. skal inkuberes i 24 timer ved 37 ° C +/- 1 ° C under aerobe forhold med henblikk på totalt kimtall. Inkubering skal starte senest to timer etter prøveuttak. Kimtallet skal registreres som antallet cfu/cm² overflateareal.

For kvantitativ bestemmelse av Enterobacteriaceae skal VRBG-agar benyttes. Inkubasjonen av podede agarskåler mv. skal starte senest to timer etter prøveuttak, og gjennomføres under aerobe forhold. Etter 24 timers inkubasjon ved 37 ° C +/- 1 ° C undersøkes skålene for vekst av Enterobacteriaceae.

Bestemmelse av totalkim er obligatorisk, mens bestemmelse av Enterobacteriaceae er frivillig, med mindre det kreves av tilsynsveterinæren.

Prøvetakingssteder

Følgende punkter skal prioriteres til prøvetaking: utstyr til sterilisering av kniver, kniver (sammenføyningen mellom blad og skaft), stikkekniv til avblødning, kanyler til blodtapping, utstyr for påsetting av gummibånd (elastikator), skåldekar, bagging-system for endetarm, skrapebord (svin), sagblad og økser, avhudingsutstyr, annet utstyr for slaktemessig behandling, skrapeutstyr, transportkroker, transportbeholdere, transportbånd, forkleder, skjærebord, klappdører mv. (hvis de berøres av slakt under transport), renner for organnedkast

mv., deler av slaktelinjen som ofte berøres av slakt, og installasjoner i taket som det kan dryppe fuktighet fra.

Beregning av resultatene

Resultatene for totalt kimtall og evt. Enterobacteriaceae skal angis i egnet registreringskjema.

I forbindelse med verifisering av prosesskontrollen av rengjøring og desinfisering er det fastlagt to kategorier for totalt kimtall og Enterobacteriaceae: akseptabel og uakseptabel. Det akseptable intervall for antall kolonier fremgår av tabell 2.

Tabell 2

	<i>Akseptabelt nivå</i>	<i>Uakseptabelt</i>
Kimtall	0 - 10/cm ²	> 10/cm ²
Enterobacteriaceae	0 - 1/cm ²	> 1/cm ²

Rapportering

Analyseresultatene skal så snart som mulig rapporteres til ansvarlig personale i virksomheten. Resultatene skal benyttes til å opprettholde og forbedre kvaliteten på rengjøring og desinfisering. Årsakene til dårlige resultater skal oppklares i samråd med rengjøringspersonalet. Det skal ses nærmere på følgende faktorer:

- 1) manglende eller utilstrekkelig utdanning og/eller veiledning,
- 2) bruk av uhensiktsmessig utstyr og/eller kjemikalier til rengjøring og/eller desinfisering,
- 3) utilstrekkelig vedlikehold av rengjøringsutstyr og
- 4) utilstrekkelig ettersyn.

0 Vedlegg tilføyd ved forskrift 23 mai 2003 nr. 631. Endret 9 jan 2004 nr. 128.