

Statens livsmedelsverks författningssamling



ISSN 0346-119X

**Statens livsmedelsverks kungörelse
om ändring i kungörelsen (SLV FS
1994:10) med föreskrifter och allmänna
råd om köttprodukter m.m.;**

SLV FS 1996:35
(H 193:3)
Utkom från trycket
1996-12-16

beslutad den 6 december 1996.

Med stöd av 19, 25, 45 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ föreskriver Statens livsmedelsverk att *bilaga 1-4* verkets kungörelse (SLV FS 1994:10) med föreskrifter och allmänna råd om köttprodukter m.m. skall ha följande lydelse.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 januari 1997.

ARNE KARDELL

Håkan Stenson
(Tillsynsenhet 1)

¹Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 25 § 1993:1376 samt av 55 § 1994:1092. Jfr rådets direktiv 95/68/EEG (EGT nr L 332, 30.12. 1995, s. 10).

1. Allmänna bestämmelser för godkännande av anläggningar

1. Arbetslokaler skall vara tillräckligt stora för att arbetet skall kunna bedrivas under tillfredsställande hygieniska förhållanden. Lokalerna skall utformas och disponeras så att förorening av råvaror och produkter som avses i denna kungörelse förhindras.

2. I produktionslokaler skall

- golv vara tåliga, vattentäta samt lätta att rengöra och desinfektera.

Golven skall ha tillräcklig lutning mot gallerförsedda golvbrunnar med vattenlås för att förhindra lukt,

- väggar vara släta, lätta att rengöra, tåliga och vattentäta. De skall ha ljus tvättbar yta upp till minst två meters höjd eller i kyl- och lagerlokaler minst upp till stapelhöjd. Övergången mellan golv och vägg skall vara rundad utom i frysrum,

- tak vara lätt rengörbara. Om innertak saknas gäller motsvarande krav för yttertakets undersida,

- dörrar vara av korrosionsfritt material som är lätt att rengöra,

- finnas tillfredsställande ventilation och i förekommande fall en god avledning av ånga för att i största möjliga utsträckning undanröja kondens på ytor såsom väggar, tak och utrustning,

- tvättställ finnas i tillräckligt antal med rinnande varmt och kallt vatten eller vatten som är förblandat till lämplig temperatur för rengöring och desinfektion av händer. I arbetslokaler och toaletter får kranar inte vara handmanövrerade. Vid tvättställ skall det finnas tvållösning och desinfektionsmedel samt ändamålsenliga anordningar för att torka händerna, - rengöringsutrustning finnas för redskap, utrustning och kärl.

3. Lagerlokaler skall uppfylla kraven i p.1.2 denna bilaga utom

- i kylrum där det är tillräckligt med golv som är lätta att rengöra och desinfektera och som är lagda så att vattenavrinningen underlättas,

- i frysrum där det är tillräckligt med ett vattentätt golv som inte ruttnar och som är lätt att rengöra. Frysrum som byggts före den 1 januari 1983 får ha träväggar om enbart kött eller köttprodukter som är förpackade lagras där.

I kylrum och frysrum skall det finnas en kylanläggning med tillräcklig kylkapacitet för att hålla råvaror och produkter vid de temperaturer som föreskrivs i denna kungörelse. Lagringslokaler skall ha tillräckligt stor kapacitet för lagring av de råvaror och produkter som avses i denna kungörelse.

4. Mottagnings- och expedieringsutrymmen skall vara utformade och utrustade så att råvaror och oförpackade produkter kan hanteras hygieniskt och är skyddade under lastning och lossning.

5. Skyddsanordningar skall finnas mot skadedjur såsom insekter och gnagare.

6. Redskap samt utrustning såsom styckningsbord, containrar, transportband, sågar och knivar, som är avsedda att komma i direkt kontakt med råvaror och produkter, skall vara tillverkade av korrosionsfritt material samt läta att rengöra och desinfektera.

7. Kassatbehållare skall vara vattentäta och korrosionsbeständiga samt tydligt märkta. Om kassat inte avlägsnas eller destrueras efter varje arbetsperiod skall antingen behållarna vara försedda med låsbara lock eller låsbarum finnas.

Sker förvaring av kassat under längre tid än ett dygn skall förvaringsrummet vara kylt. Om störtar används för borttransport av kassat skall de vara så konstruerade och installerade att råvaror eller produkter inte kan förorenas.

8. Det skall finnas lämpliga anordningar för rengöring och desinfektion av utrustning och redskap. Om rengöringen utförs under pågående produktion eller om den avser stora mängder utrustning eller redskap krävs ett separat utrymme.

För desinfektion av utrustning och redskap skall vatten med en lägsta temperatur av +82°C användas eller andra desinfektionsmedel (Jfr p. 2.4 denna bilaga).

9. Avloppssystem skall uppfylla hygienkraven.

10. Vatten skall finnas i riklig mängd och uppfylla A-kraven i Livsmedelsverkets kungörelse (omtryck SLV FS 1993:35) med föreskrifter och allmänna råd om dricksvatten. Sådant vatten skall användas till alla ändamål. I undantagsfall får vatten av annan kvalitet användas för ångproduktion, brandbekämpning eller kylning av utrustning. I sådana fall skall rör med sådant vatten vara tydligt märkta och installationerna utförda så att vattnet inte kan användas till annat ändamål. Någon risk för förorening av produkter får inte finnas.

11. Omklädningsrum skall finnas i tillräckligt antal med släta, vattentäta och tvättbara väggar och golv. Omklädningsrummen skall ha erforderligt antal duschar, tvättställe med tempererat vatten samt vattentoaletter. Toaletter får inte öppnas direkt mot produktionslokal. Vid tvättställen skall det finnas tvål-lösning, desinfektionsmedel och ändamålsenliga anordningar för att torka händerna. Kranarna på tvättställen får inte vara handmanövrerade.

12. Om mängden produkter som bereds är så stor att regelbunden eller ständigt tillsyn krävs, skall det finnas en lämpligt utrustad låsbar lokal avsedd enbart för tillsynspersonal. Om tillsynsmyndighetens ständiga närvaro inte krävs är det tillräckligt med ett låsbart skåp av säkerhetstyp för lagring av tillsynsmyndighetens utrustning och materiel.

13. Rengörings-, desinfektionsmedel och liknande ämnen skall förvaras i ett separat rum eller på annan säker plats.

14. Städ- och underhållsutrustning skall förvaras i ett separat utrymme eller skåp.

15. Det skall finnas lämpliga anordningar för rengöring och desinfektion av transportmedel om inte företaget kan visa att ändamålsenliga inrättningar utanför anläggningen används.

16. Om beredningsprocessen kräver en miljö utan vatten får tillsynsmyndigheten medge att vatten inte används för rengöring och desinfektion.

2. Allmänna hygienbestämmelser

A. Lokaler, utrustning och redskap

1. Golv, väggar, mellanväggar, innertak eller undersidan av yttertak samt utrustning och redskap för arbete med råvaror och produkter skall vara i tillfredsställande skick och hållas rena så att råvaror och produkter inte förorenas.

Rengöring och desinfektion skall utföras regelbundet och enligt principerna för egetillsyn i kap. 4.2.

2. Djur får inte komma in på anläggningarna. Gnagare, insekter och andra skadedjur skall systematiskt bekämpas. Råttgift, insektsmedel, desinfektionsmedel och andra produkter som enligt 8 § förordningen (1985:835) om kemiska produkter klassificeras som livsfarliga, mycket farliga eller farliga skall förvaras i lokaler eller skåp som kan låsas. Det får inte finnas någon risk för att produkterna förorenas när dessa medel används.

3. Arbetslokaler, redskap och arbetsutrustning får endast användas för arbete med produkter som enligt godkännandet får hanteras i anläggningen. Tillsynsmyndigheten kan dock medge att de samtidigt eller vid annan tidpunkt får användas för arbete med andra livsmedel.

4. Rengörings-, desinfektionsmedel eller liknande skall användas i enlighet med tillverkarens instruktioner och på ett sådant sätt att de inte har skadliga effekter på maskiner, utrustning, råvaror eller produkter. När de använts skall instrument och arbetsutrustning noggrant sköljas med vatten av dricksvattenkvalitet (se p. 1.10 denna bilaga), om inte tillsynsmyndigheten bedömer att de instruktioner för användning av dessa produkter som lämnats gör sköljningen onödig. Produkter för underhåll och rengöring skall förvaras i den lokal eller anordning som avses i p. 1.13 denna bilaga.

5. Sågspån eller liknande får inte spridas på golv i arbets- eller lagerlokaler.

B. Personalhygien

Allmänna råd

I 21 § livsmedelslagen föreskrivs att i livsmedelshantering får inte vara sysselsatt person som har eller kan antas ha sjukdom eller smitta, sår eller skada som kan göra livsmedlet som han hanterar otjänligt till människoföda.

Enligt Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1996:36) med föreskrifter och allmänna råd om personalhygien skall personal som i tillverkningslokal hanterat oförpackat kött eller köttvara förete ett av läkare utfärdat nyanställningsintyg samt dessutom genomgå årlig hälsokontroll.

Utöver Livsmedelsverkets regler om personalhygien skall följande gälla.

1. Personal skall bära lämpliga rena arbetskläder samt huvudbonad som helt täcker håret. Detta gäller särskilt personer som hanterat oemballerade råvaror och produkter.
2. Personal som är sysselsatt med hantering och bearbetning av råvaror och produkter skall tvätta händerna varje gång de återupptar arbetet efter paus och när händerna blivit förorenade. Sår på händerna skall skyddas med vattentätt förband.
3. Det är förbjudet att röka samt att intaga mat och dryck i lokaler där råvaror och produkter hanteras eller lagras.
4. Den som ansvarar för verksamheten skall vidta de åtgärder som behövs för att förhindra att personer som kan förorena råvaror och produkter hanterat dem.

1. Särskilda bestämmelser för godkännande av anläggningar som tillverkar köttprodukter

A. Förutom de allmänna bestämmelserna i p.1 *bilaga 1*, skall anläggningar som hanterar köttprodukter dessutom uppfylla följande krav.

1. Det skall finnas lämpliga lokaler som är så stora att separat förvaring kan ske av råvaror i kyla samt av köttprodukter i rumstemperatur eller vid behov i kyla.

Förvaringen skall ske så att oemballerade råvaror, köttprodukter och andra produkter av animaliskt ursprung förvaras avskilda från emballerade råvaror och produkter.

2. Det skall finnas en eller flera lämpliga lokaler som är tillräckligt stora för tillverkning och inslagning av köttprodukter. Om dessa moment utgör en enda produktionslinje som genom sin utformning säkrar hygienkraven och om utformningen av och storleken på tillverkningslokalerna medger det får dessa moment utföras i samma lokal.

3. Det skall finnas ett separat utrymme eller annan avskild plats för förvaring av livsmedelstillsatser och liknande.

4. Det skall finnas lokaler för emballering och expediering. Särskilda lokaler för emballering behövs inte om kraven för emballering i p.4.3 denna bilaga är uppfyllda.

5. Det skall finnas en lokal för förvaring av förpacknings- och emballeringsmaterial.

6. Det skall finnas ett diskrum för rengöring av utrustning och redskap såsom krokar och behållare.

B. Beroende på typ av produktion skall vid anläggningen finnas följande lokaler.

1. Lokal, eller om det inte finns någon risk för förorening, en avgränsad del av lokal där emballage tas bort.

2. Lokal eller, om det inte finns någon risk för förorening, en avgränsad del av lokal där råvaror tinas.

3. Styckningslokal med en temperatur av högst +12°C.

4. Lokal eller utrustning för torkning eller mognadslagring.

5. Lokal eller utrustning för rökning.

6. Lokal för avsaltning, blötläggning eller annan behandling, av bl.a. naturtarm, om dessa råvaror inte har genomgått sådan behandling på ursprungsanläggningen.

7. Lokal för rensning eller tvättning av andra råvaror som ingår i de blandade köttprodukterna.

8. Lokal för saltning med en temperatur av högst +12°C.

9. Lokal för putsning av köttprodukter innan de skivas eller styckas samt slås in.

10. Lokal, vid behov med styrd temperatur, för skivning, bitning och packning av köttprodukter som är avsedda att säljas färdigförpackade.

11. Om produkter som avses i *bilaga 3* skall tillverkas krävs särskilda lokaler.

2. Särskilda hygienbestämmelser för anläggningar som tillverkar köttprodukter

1. För lokaler som används vid lagring eller produktion av andra livsmedel än kött eller köttprodukter och som kan komma att ingå i köttprodukterna gäller de hygienregler som fastställs i denna kungörelse.

2. Råvaror, produkter och behållare får inte komma i kontakt med golv och de skall hanteras på sådant sätt att risk för förorening förhindras. Det skall noggrant tillses att råvaror och färdiga produkter inte kommer i kontakt med varandra.

3. När det är väsentligt av tekniska skäl får trä användas i lokaler där köttprodukter röks, rimmas, mognadslagras, marineras, lagras eller utlevereras. Det får dock inte finnas någon risk för att produkterna förorenas. Träpallar får endast användas för transport av förpackade produkter.

Galvaniserade metaller kan tillåtas vid torkning av skinkor och korvar. Metallerna får inte vara korroderade och får inte komma i kontakt med köttprodukterna.

4. Temperaturen i lokaler eller delar av lokaler där arbete med kött, malet kött som används som råvara, köttprodukter och köttberedningar utförs skall vara sådan att en hygienisk tillverkning säkerställs. Vid behov skall sådana lokaler eller delar av lokaler förses med utrustning så att temperaturen kan styras.

5. Vid styckning och rimning får temperaturen i lokalerna inte överstiga +12°C.

3. Bestämmelser för råvaror som används vid tillverkning av köttprodukter

1. Kött som skall användas vid tillverkning av köttprodukter skall komma från en godkänd anläggning och ha transporterats under tillfredsställande hygieniska förhållanden. Köttet skall förvaras på produktionsanläggningen enligt föreskrivna krav.

2. Malet kött och köttberedning skall komma från en godkänd anläggning, om de inte har producerats på anläggningen. Köttet eller köttberedningen skall ha transporterats under tillfredsställande hygieniska förhållanden och skall förvaras i enlighet med föreskrivna krav.

3. Om andra produkter av animaliskt ursprung än kött används i beredningen av köttbaserade produkter skall dessa uppfylla kraven i tillämpliga av Livsmedelsverket utfärdade föreskrifter.

4. Inslagning, emballering och märkning

1. Förpackning, emballering och märkning skall äga rum under tillfredsställande hygieniska förhållanden i lokaler som är avsedda för detta ändamål.

Förpacknings- och emballeringsmaterial skall uppfylla alla hygienkrav och vara så kraftigt att köttprodukterna skyddas effektivt.

2. Förpackningsmaterial och ytteremballage får inte återanvändas för köttprodukter. Behållare såsom lergods, glas- eller plastbehållare får dock återanvändas efter noggrann rengöring och desinfektion.

3. Tillverkning och förpackning av köttprodukter får ske i samma lokal om förpackningen utgörs av lergods, glas- eller plastbehållare eller om följande krav är uppfyllda

- lokalen skall vara tillräckligt stor och vara inredd så att arbetet kan utföras på hygieniskt sätt,
- förpackningsmaterial skall under transport från tillverkaren ha varit skyddat med ett förseglat skyddshölje. Höljet skall skyddas mot skada under transport och lagring,
- lokal för lagring av förpackningsmaterial skall vara fri från damm och skadedjur samt får inte ha luftförbindelse med lokaler där det finns ämnen som kan förorena råvaror eller produkter. Förpackningsmaterial får inte placeras direkt på golv,
- kartonger skall resas under hygieniska förhållanden innan de förs in i lokalen. Kartonger får resas i produktionslokalen om det inte innebär risk för förorening av produkter,
- emballage skall föras in i lokalen under hygieniska förhållanden och användas omgående. Emballage får inte hanteras av personal som hanterar oförpackade råvaror eller produkter,
- omedelbart efter emballeringen skall produkterna placeras i lagerlokaler som är avsedda för detta ändamål.

4. Utöver märkningsbestämmelser i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1993:19) med föreskrifter och allmänna råd om märkning och presentation av livsmedel samt Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1986:13) med föreskrifter om köttvaror skall köttprodukter vara märkta med nedanstående uppgifter. Märkningen skall vara väl synlig och tydlig. Märkningen skall finnas tryckt på innerförpackningen eller på en etikett som anbringas på densamma och innefatta uppgift om djurslag som råvaran härrör från, om detta inte klart framgår av produktens varubeteckning eller av ingrediensförteckningen.

På emballerade produkter som inte är avsedda för den slutlige konsumenten skall finnas uppgift om beredningsdag i klartext eller i kod som kan uttydas av mottagaren och tillsynsmyndigheten och som gör det möjligt att fastställa beredningsdagen.

5. Kontrollmärke

1. Köttprodukter skall förses med kontrollmärke. Märket skall fästas på produkten vid eller omedelbart efter tillverkning på anläggningen eller terminalen.

Kontrollmärket skall fästas på en väl synlig plats, vara fullständigt läsligt, outplånligt och lätt att särskilja från annan märkning. Märket får anbringas på produkten eller på innerförpackningen om köttprodukterna är inslagna var för sig eller på en etikett som anbringas på emballaget i enlighet med p. 5.5 denna bilaga.

Om en köttprodukt är individuellt inslagen och emballerad är det tillräckligt om kontrollmärket anbringas på emballaget.

2. Om köttprodukter som är märkta enligt p. 5.1 denna bilaga därefter placeras i ett ytteremballage, skall kontrollmärket även anbringas på ytteremballaget.

3. A. Med avvikelse från p.5.1 och 5.2 denna bilaga behöver köttprodukter avsedda för storhushåll i sändningar på pall eller annan lastbärare inte kontrollmärkas under förutsättning att kontrollmärket fästs på den ytterbehållare i vilken köttprodukterna förvaras.

B. Undantaget i p.5.3.A denna bilaga gäller även köttprodukter avsedda för vidarebearbetning eller emballering på godkänd anläggning under förutsättning att

- sådan sändning med köttprodukter på utsidan av ytterbehållaren har ett kontrollmärke från den avsändande godkända anläggningen och om destinationsorten tydligt anges, samt
- den mottagande anläggningen för ett särskilt register över mängd, typ och ursprung av de köttprodukter som tas emot.

Köttprodukter som förvaras i stora behållare och är avsedda för direktförsäljning utan ytterligare bearbetning eller inslagning skall förses med kontrollmärke enligt p.5.1, 5.2 eller 5.3A denna bilaga.

C. För köttprodukter som inte är inslagna eller emballerade utan säljs i lös vikt i detaljhandeln skall

- kontrollmärket fästas i enlighet med p.5.1 denna bilaga på den behållare som innehåller produkten, samt
- tillverkaren föra ett särskilt register över mängd och typ av produkter samt även ange mottagarens namn.

4. Kontrollmärket skall vara ovalt och innehålla följande uppgifter antingen
- överst: SE följt av anläggningens kontrollnummer, och
 - nederst: EEG,
- eller
- överst: SVERIGE med versaler
 - mitten: anläggningens kontrollnummer, och
 - nederst: EEG

Ytterligare regler om märkets utseende, storlek m.m. finns i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1996:32) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

5. Kontrollmärket skall fästas på produkten eller i förväg tryckas på innerförpackningen eller emballaget eller på en etikett som fästs på produkten, innerförpackningen eller emballaget. Om märket fästs på emballaget, skall det förstöras när emballaget öppnas. Märket behöver inte förstöras om emballaget förstörs när det öppnas. För produkter i hermetiskt tillslutna behållare skall märket fästas på ett outplånligt sätt på locket eller på burkens utsida.

6. Kontrollmärket får även bestå av en platta av tåligt material som inte kan tas bort och som helt uppfyller hygienkraven.

Allmänna råd

Om en köttprodukt innehåller andra livsmedel av animaliskt ursprung, t.ex. fiskprodukter, mjölkprodukter eller äggprodukter, bör endast ett kontrollmärke användas.

6. Lagring och transport

1. Köttprodukter skall lagras i sådana lokaler som avses i p.1.A.1 denna bilaga. Köttprodukter får även lagras utanför sådana lokaler under följande villkor:

- a) Köttprodukter som inte kan lagras i rumstemperatur får lagras i sådana kyl- och fryslager som avses i p.1.6 *bilaga 1*, Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1996:32) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.
- b) Köttprodukter som kan lagras i rumstemperatur får lagras i lokaler som är stabilt konstruerade, lätta att rengöra och desinfektera samt godkända för detta ändamål av tillsynsmyndigheten.

2. Köttprodukter för vilka särskilda förvaringstemperaturer anges enligt kap. 4.3 denna kungörelse skall lagras vid dessa temperaturer.

3. Köttprodukter skall under transport skyddas från förorening eller annan negativ påverkan. Härvid skall hänsyn tas till transportens längd, transportmedlen och väderleksförhållandena.

4. Köttprodukter skall transporteras i fordon som är utrustade så att transport kan ske vid föreskriven temperatur och framför allt att de temperaturer som anges i 22 kap. Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1996:32) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt inte överskrids.

5. Handelsdokument med den avsändande anläggningens kontrollnummer skall åtfölja köttprodukter i samtliga handelsled.

7. Särskilda bestämmelser för pastöriserade eller steriliserade produkter i hermetiskt tillslutna behållare

A. Förutom de krav som fastställts i *bilaga 1* och erforderlig pastöriserings- och steriliseringsutrustning skall anläggningar som tillverkar pastöriserade eller steriliserade produkter i hermetiskt tillslutna behållare

1. ha:

- a) anordningar för hygienisk transport av tomma burkar till arbetslokalen,
- b) utrustning för rengöring av burkar omedelbart före fyllning,
- c) utrustning för rengöring av burkar efter det att de har tillslutits men före autoklavering. Vatten skall vara av dricksvattenkvalitet (A-krav) och tillräckligt hett för att avlägsna fett,
- d) anordningar för att kyla och torka burkar efter värmebehandling,
- e) anordningar för inkubering av köttprodukter i hermetiskt tillslutna behållare,
- f) lämpliga anordningar för att kontrollera om behållarna är hermetiskt tillslutna och oskadade, (falskontroll).

2. Säkerställa att:

- a) hermetiskt tillslutna behållare tas ur värmekammaren vid tillräckligt hög temperatur så att snabb fuktavdunstning säkerställs. Behållarna får inte vidröras med händerna förrän de är helt torra,
- b) behållare som misstänks innehålla gas undersöks ytterligare, (bombage)
- c) termometrar i värmekammare kontrolleras mot kalibrerade termometrar,
- d) behållarna
 - kasseras om de är skadade eller felaktigt tillverkade,
 - kasseras eller rengörs omedelbart före fyllning om de är smutsiga. Det är inte tillåtet att använda stillastående vatten.
 - vid behov får rinna av tillräckligt länge efter rengöring innan de fylls,

- tvättas i vatten av dricksvattenkvalitet (A-krav) som är tillräckligt hett för att om det behövs avlägsna fett efter det att de tillslutits hermetiskt och före autoklavering,
- efter upphettning kyls i vatten av dricksvattenkvalitet (A-krav),
- hanteras så att skada eller kontamination undviks såväl före som efter värmebehandling.

B. Företagsledningen för en anläggning som tillverkar köttprodukter i hermetiskt tillslutna behållare skall genom provtagning försäkra sig om följande:

1. Att köttprodukter som är avsedda att lagras vid rumstemperatur genomgår en värmebehandling som är tillräcklig för att förstöra patogena bakterier och sporer från patogena mikroorganismer eller göra dem överksammas. Ett register skall föras över tillverkningsparametrarna, t.ex. uppvärmningens varaktighet, temperaturen, fyllningen, behållarnas storlek osv.

Utrustning för värmebehandling skall vara försedd med en anordning som möjliggör kontroll av att behållarna undergått effektiv värmebehandling.

2. Att det material som använts för behållarna uppfyller föreskrifterna i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1993:18) med föreskrifter och allmänna råd om material och produkter som kommer i kontakt med livsmedel.

3. Att kontroller utförs på den dagliga produktionen med i förväg bestämda intervaller för att säkerställa att tillslutningen är effektiv. I detta syfte skall det finnas lämplig utrustning för att undersöka sidofogarna och för att genomföra falskontroll på de tillslutna behållarna.

4. Att ytterligare kontroller utförs genom provtagning för att säkerställa att

- a) steriliserade produkter har genomgått en effektiv värmebehandling genom

- inkubationstest som utförs vid lägst +37°C under sju dagar eller vid lägst +35°C under tio dagar eller vid någon annan kombination av temperatur och tid som tillsynsmyndigheten anser likvärdig,
- mikrobiologisk undersökning av innehållet i produkterna och i behållarna. Undersökningen skall göras i anläggningens laboratorium eller i ett ackrediterat laboratorium, samt

- b) pastöriserade produkter i hermetiskt tillslutna behållare uppfyller de kriterier som tillsynsmyndigheten har fastställt.

5. Att nödvändiga kontroller utförs för att säkerställa att kylvattnet uppfyller kraven för dricksvattenkvalitet (A-krav).

C. Tillsynsmyndigheten får tillåta att vissa ämnen sätts till det vatten som används i autoklaverna för att förhindra att burkarna korroderar och för att avhärda och desinfektera vattnet.

För att kyla värmebehandlade behållare får tillsynsmyndigheten tillåta användning av vatten som recirkulerar. Sådant vatten skall ha renats och antingen behandlats med klor eller genomgått annan godkänd behandling. Vattnet skall recirkulera i ett slutet system så att det inte kan användas till

andra ändamål. Om det inte finns någon risk för förorening får det vatten som används för att kyla behållarna och vattnet från autoklaverna användas för att rengöra golven efter arbetets slut.

8. Särskilda bestämmelser för industriframställda färdiglagade kött-rätter

Förutom de allmänna bestämmelserna i *bilaga 1* och i p.1-3 denna bilaga

1. skall anläggningar som tillverkar färdiglagade kött-rätter ha en särskild lokal för beredning och inslagning av färdiglagade rätter. Undantag från detta krav medges om köttprodukter och färskt kött hanteras åtskilt i tid, under förutsättning att lokalerna rengörs och desinfekteras mellan dessa arbetsmoment,

2. a) skall den köttprodukt som ingår i den färdiglagade rätten så snart den har tillagats
- antingen så snart det är praktiskt möjligt blandas med övriga ingredienser, i vilket fall temperaturen på köttprodukten inte får ligga mellan +10°C och +60°C i mer än två timmar, eller
 - kylas ned till +10°C eller lägre innan den blandas med övriga ingredienser.

Om andra beredningsmetoder tillämpas måste samma säkerhet uppnås,

b) skall köttprodukten och den färdiglagade rätten kylas ned till en kärntemperatur av +10°C eller lägre inom högst två timmar efter tillagningen och därefter snarast möjligt till lagringstemperatur. Tillsynsmyndigheten kan dock medge anläggningen undantag från kravet på två timmar om en längre period är befogad på grund av den produktionsteknik som används, under förutsättning att tjänligheten hos den färdiga produkten garanteras,

c) skall den färdiglagade rätten i förekommande fall frysas omedelbart efter kylning,

3. skall färdiglagade rätter märkas enligt Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1993:19) med föreskrifter och allmänna råd om märkning och presentation av livsmedel. Ingrediensförteckningen skall innehålla uppgift om djurslag. Färdiglagade rätter skall dessutom märkas tydligt med tillverkningsdag på en av innerförpackningens ytersidor.

SÄRSKILDA HYGIENREGLER FÖR TILLVERKNING AV ANDRA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG

1. Allmänna bestämmelser

Lokalerna får användas för tillverkning av produkter som inte är avsedda som livsmedel på följande villkor:

- a) Råvaror som inte är tjänliga som livsmedel skall förvaras i helt avskilda lokaler eller mottagningsutrymmen.
- b) Produkterna skall beredas i avskilda lokaler och med annan utrustning om inte tillverkningen sker i helt slutna system som endast används för detta ändamål.
- c) Produkter som framställts av dessa råvaror skall lagras i en särskild lokal eller i separata behållare som är märkta på lämpligt sätt och får inte användas som livsmedel.

2. Särskilda bestämmelser för nedsmält fett, fettgrevar och biprodukter

Förutom kraven i *bilaga 1* skall följande gälla:

A. Anläggningar där råvaror samlas upp eller förädlas.

1. Anläggningar som samlar upp råvaror för vidare transport till produktionsanläggningar skall vara utrustade med kylrum för lagring av råvaror vid en temperatur av +7°C eller lägre, om inte råvarorna samlas upp och smälts inom de tidsgränser som fastställts i p.2 B. 3 b och c denna bilaga.

2. Produktionsanläggning skall minst ha

- a) ett kyl- och fryslager om inte råvarorna samlas upp och smälts ned inom tidsgränser som fastställs i p.2 B. 3 b och c denna bilaga,
- b) en lokal eller utrymme för mottagning av råvaror,
- c) en anordning för att underlätta okulärbesiktning av råvaror,
- d) vid behov en installation för att krossa råvaror,
- e) utrustning för att smälta ned råvaror med värme eller tryck eller annan lämplig metod,
- f) behållare eller tankar i vilka fett kan hållas i flytande form,
- g) förpackningsutrustning om inte anläggningen enbart levererar flytande fett,
- h) en expeditiionslokal om inte anläggningen enbart levererar fett i tankar,
- i) vattentäta behållare för omhändertagande av råvaror som är otjänliga som livsmedel,

- j) vid behov lämplig utrustning för beredning av produkter som består av nedsmält djurfett blandat med andra råvaror eller kryddor,
- k) om fettgrevar är avsedda som livsmedel, lämpliga anordningar som säkerställer hygienisk uppsamling, förpackning och lagring enligt de krav som fastställs i p.2 B. 9 denna bilaga.

B. Hygienkrav för beredning av nedsmält djurfett, fettgrevar och biprodukter.

1. Råvaror skall härröra från djur som efter köttbesiktning har bedömts som tjänliga som människoföda.

2. Råvaror skall bestå av fettvävnad eller ben som befunnits vara tjänliga som människoföda och som är så fria som möjligt från blod och föroreningar. De får inte visa några tecken på kvalitetsförsämring och de skall ha utvunnits under hygieniska förhållanden.

3. a) För beredning av nedsmält djurfett skall endast användas fettvävnad eller ben som samlats upp på slakterier, styckningsanläggningar eller köttprocessanläggningar. Råvarorna skall fram till nedsmältning transporteras och lagras under hygieniska förhållanden och vid en kärntemperatur på $+7^{\circ}\text{C}$ eller lägre.

b) Med avvikelse från a) får råvaror lagras och transporteras okyllda, under förutsättning att de smälts ned inom tolv timmar efter den dag de utvunnits.

c) Råvaror som samlas upp inom detaljhandeln eller i lokaler som ligger intill försäljningsställen, där styckning och lagring av kött eller fjäderfakött utförs endast för att direkt förse konsumenten, får användas för beredning av nedsmält djurfett, under förutsättning att de har tillfredsställande hygienisk kvalitet och är ordentligt emballerade. Om råvarorna samlas upp dagligen, skall de temperaturkrav som fastställts i a) och

b) uppfyllas. Om råvarorna inte samlas upp dagligen, skall de kylas ned omedelbart efter det att de utvunnits.

4. Fordon och behållare för uppsamling och transport av råvaror skall ha släta innerytor som är lätta att rengöra och desinfektera. Fordon för kyltransport skall vara konstruerade så att den temperatur som krävs kan hållas under hela transporten.

5. Före nedsmältning skall råvaror kontrolleras så att de inte innehåller några otjänliga råvaror eller främmande föremål. Om sådana förekommer skall de sorteras ut.

6. Råvaror skall smältas ned genom värme, tryck eller annan lämplig metod varefter fettet skall separeras genom dekantering, centrifugering, filtrering eller annan lämplig metod. Det är förbjudet att använda lösningsmedel.

7. Nedsmält djurfett som beretts i enlighet med p.2 B. 1, 2, 3, 5 och 6 denna bilaga får raffineras för att förbättra dess fysikalisk-kemiska kvalitet om det uppfyller de krav som fastställs i p.2 B. 8 denna bilaga.

8. Nedsmält djurfett skall beroende på typ uppfylla följande krav:

	Nötfett			Svinfett			Annat animaliskt fett	
	Ätbar talg		Talg för raffinering	Ätbart svinfett		Ätbart svinfett, ister och annat svinfett för raffinering	Ätbart	Fett för raffinering
	Premier jus (1)	Annan		Ister (2)	Annat			
Högsta tillåtna halt fria fettsyror (viktprocent oljesyra) - Högsta tillåtna peroxidtal	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
	4 mekv/kg	4 mekv/kg	6 mekv/kg	4 mekv/kg	6 mekv/kg	6 mekv/kg	4 mekv/kg	10 mekv/kg
Vatten och föroreningar	max 0,5 %							
Lukt, smak eller färg	normal							

1) Nedsmält djurfett som framställts genom nedsmältning vid låg temperatur av färskt fett från hjärta, nätmage, njurar och tarmkåx av nötkreatur samt fett från styckningsanläggning.

2) Färskt fett som framställts vid nedsmältning av fettvävnader från svin.

9. Fettgrevar avsedda som livsmedel skall

- om de är utvunnits vid en temperatur på $+70^{\circ}\text{C}$ eller lägre lagras vid en temperatur som är lägre än $+7^{\circ}\text{C}$ under högst 24 timmar eller vid -18°C eller lägre,
- om de utvunnits vid mer än $+70^{\circ}\text{C}$ och har en vattenhalt på 10 viktsprocent eller mer lagras
 - vid en temperatur som är lägre än $+7^{\circ}\text{C}$ under högst 48 timmar eller vid en temperatur som i förhållande till tiden ger likvärdiga garantier, eller
 - vid -18°C eller lägre,
- om de utvunnits vid en temperatur som är högre än $+70^{\circ}\text{C}$ och har en vattenhalt på mindre än 10 viktsprocent lagras utan några speciella krav.

3. Särskilda bestämmelser för tarmar, magar m.m.

Förutom kraven i *bilaga 1* samt *bilaga 2*, p.1-3 skall anläggningar som bearbetar tarmar, magar m.m. uppfylla följande krav.

1. Lokaler, verktyg och redskap får endast användas för arbete med de berörda produkterna. Det skall finnas en klar uppdelning mellan rena och orena avdelningar.

2. Trä får inte användas. Träpallar får dock användas för transport av täckta behållare med ovan nämnda produkter.

3. Det skall finnas lokaler för förvaring av förpacknings- och emballeringsmaterial.

4. Inslagning och emballering skall äga rum under hygieniska förhållanden i en lokal eller ett utrymme som är avsett för detta ändamål.

5. Produkter som inte kan förvaras i rumstemperatur skall fram till leverans förvaras i lokaler avsedda för detta ändamål. Produkter som inte är saltade eller torkade skall förvaras vid högst +3°C.

6. Råvaror skall transporteras från ursprungsslakteriet till anläggningen under tillfredsställande hygieniska förhållanden och vid behov i kylt skick. Fordon och behållare för transport av råvaror skall ha släta insidor som är lätta att rengöra och desinfektera. Fordon för kyltransport skall vara utformade så att den temperatur som krävs kan hållas under hela transporten.

SÄRSKILDA REGLER FÖR PRODUKTER SOM FÖRUTOM ANDRA LIVSMEDELSRÅVAROR ÄVEN INNEHÅLLER EN LITEN ANDEL KÖTT ELLER KÖTTPRODUKT

I denna bilaga anges avvikelser från denna kungörelses bestämmelser vid tillverkning av produkter med liten andel kött eller köttprodukt (högst 10 % i färdig vara).

Vid godkännande av sådan anläggning gäller följande

1. De krav som fastställts i *bilaga 1*, p.1 och *bilaga 2*, p.1 skall endast avse den del av anläggningen där färskt kött eller köttprodukter tas emot, lagras, hanteras eller blandas i köttprodukter eller produkter som förutom andra livsmedelsråvaror även innehåller en liten andel kött eller köttprodukt och där dessa produkter bereds och lagras.

2. a) I de fall där tillverkaren endast använder produkter som har genomgått behandling motsvarande helkonservering för beredning av här avsedda produkter får tillsynsmyndigheten besluta att de kylrum som avses i *bilaga 2*, p.1 A. 1 beträffande råvaror inte krävs.

b) Under förutsättning att det inte har någon skadlig inverkan på det färska köttet eller köttprodukterna får en och samma lokal användas för de moment som skall utföras i de särskilda lokaler som avses i *bilaga 2*, p.1 B.

Undantagen i (a) och (b) enligt ovan avser endast den del av anläggningen som tillverkar ovan nämnda produkter.

3. Om anläggningen även framställer andra livsmedel vilka inte innehåller kött eller köttprodukter, får lokaler och anordningar vara gemensamma. Tillsynsmyndigheten skall dock ha tillträde till dessa lokaler och anordningar.

4. För produkter som avses i denna bilaga skall reglerna om tillsyn i kap. 4 denna kungörelse tillämpas. Tillsynsmyndigheten beslutar under vilka perioder tillsyn skall ske. Tillsynsmyndigheten skall därvid beakta när färskt kött eller produkter som här avses förs in, lagras, hanteras eller bereds på anläggningarna.

5. Tillverkaren skall uppges för tillsynsmyndigheten när färskt kött eller produkter som avses i denna bilaga kommer att föras in och hanteras på anläggningen.

6. Kontrollnumret för anläggningar eller delar därav som godkänts i enlighet med denna bilaga skall inledas med siffran 8 följt av ett bindestreck ("8-") och får även användas vid handel inom EES-området med produkter som omfattas av denna kungörelse.

7. Produkter som framställts enligt bestämmelserna i denna bilaga behöver inte åtföljas av en medföljande handling såvida kontrollmärket är kompletterat med siffran 8 följt av ett bindestreck ("8-") före anläggningens kontrollnummer.