



Examensarbete inom Lantmästarprogrammet

GÅRDSSLAKTERI

YARD SLAUGHTERHOUSE

Daniel Andersson och Charlotte Malmqvist

Examinator: Universitetsadjunkt Jan Larsson

**Sveriges lantbruksuniversitet
LTJ-fakulteten**

Alnarp 2007

FÖRORD

Lantmästarprogrammet är en tvåårig högskoleutbildning vilken omfattar minst 80 p. En av de obligatoriska delarna i denna är att genomföra ett eget arbete som ska presenteras med en skriftlig rapport och ett seminarium. Detta arbete kan t ex ha formen av ett mindre försök som utvärderas eller en sammanställning av litteratur vilken analyseras. Arbetsinsatsen ska motsvara minst 5 veckors heltidsstudier (5 p).

Många av dagens konsumenter blir allt mer medvetna om vad de äter och känner större engagemang i produktionen och djurhälsan. Vi tror att de producenter som kan förädla sina produkter ett steg längre, kanske ända till konsument, är de som kommer att tjäna mest på sin produktion.

Vi har i vårt arbete försökt att utveckla en guide för den som går i tankarna att bygga sitt eget slakteri för slakt av främst nöt i mindre skala på sin gård.

Ett varmt tack riktas till Peter von Braun, Mostorps gård och Kristian Carlsson, Öströö fårfarm, som har ställt upp med studiebesök och många goda råd.

Ett tack riktas även till alla de tillmötesgående och intresserade personer som har ställt upp med intervjuer och synpunkter.

Universitetsadjunkt Jan Larsson har varit examinator.

Alnarp maj 2007

Charlotte Malmqvist och Daniel Andersson

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INNEHÅLLSFÖRTECKNING	2
SAMMANFATTNING	3
SUMMARY	4
INLEDNING	5
BAKGRUND	5
MÅL	5
SYFTE	5
AVGRÄNSNING	6
LITTERATURSTUDIE	7
LAGAR, FÖRORDNINGAR OCH FÖRESKRIFTER	7
PLANERING OCH LOKALER	9
UTBILDNING	13
ARBETSMILJÖN OCH DEN PERSONLIGA HYGIENEN FÖR ANNSTÄLLDA	13
DJURHANTERING OCH SLAKT	14
KVALITETSKONTROLLER	16
AVGIFTER	19
MATERIAL OCH METOD	20
INTERVJUER	20
DISKUSSION	22
REFERENSER	23
KUNGÖRELSER BESTÄMMELSER OCH DYLLIGT	23
SIDOR PÅ INTERNET	24
TRYCKTA	24
MUNTliga	24
BILAGOR	25

SAMMANFATTNING

Eftersom vi har ett eget stort intresse för djurvälfrågor och produktion av livsmedel med hög kvalitet har vi valt att fördjupa våra kunskaper inom gårdsslakt. I en tid där vi går mot allt färre stora slakterier, som leder till långa transporter för djuren och resulterar i ökad stress och skaderisk, så känns detta extra aktuellt.

Vi har därför sammanfattat det vi tycker är viktigast att tänka på för den som går i tankarna att starta ett eget slakteri.

Det man bör börjar med är att kontakta kommunen för byggnmälan och söka byggnadslov, där skall man även söka miljötillstånd för sin verksamhet.

Därefter vänder man sig till livsmedelsverket med sin verksamhetsbeskrivning och planritning för att få tillstånd att producera livsmedel.

Jordbruksverket kontaktas för att få ett produktionsplatsnummer.

All slakteriverksamhet är noga reglerad av lagar och förordningar som man hittar på livsmedelsverkets och jordbruksverkets hemsidor.

Vid planering av byggnaden är det viktigt att tänka på varu- och personalflöden så att det finns möjlighet att hålla isär oren och ren hantering. Djur, djurkroppar och personal skall utan att korsa varandras vägar kunna gå från oren till ren zon.

Slaktlokalens golv, väggar och tak skall vara av ett lätt rengöringsbart material för att motverka smutsansamlingar. I lokalerna är det ofta fuktigt, därför får inte rost- eller rötbenägna material förekomma.

Kylanläggningen med kylrum är den kostsammaste delen av slakteriet och det som de flesta underdimensionerar vid byggnationen. Det är viktigt att skilja på lokaler för nedkylning av kroppar och sådana lokaler som lagrar redan kylt kött.

Alla djur som ska slaktas måste besiktigas tidigast 24 timmar före slakt, därefter skall slaktkropparna besiktigas inom 24 timmar efter slakt. Vanligast är att distriktsveterinären genomför besiktningarna.

Enligt livsmedelslagen skall alla som producerar eller hanterar livsmedel yrkesmässigt upprätta ett egenkontrollprogram för att undvika, begränsa och eliminera de faror som kan uppstå i slakteriet när det gäller föroreningar av alla slag.

HACCP är ett egenkontrollprogram där man gör en riskanalys utifrån vissa kritiska kontrollpunkter. Detta program ska alla livsmedelsföretag av industriell karaktär använda sig av.

Vår erfarenhet av det här arbetet och de kontakter vi har haft med bransch-kunniga personer har gett oss uppfattningen att det inte är omöjligt att driva sitt eget gårdsslakteri bara tillräckligt stort intresse finns.

SUMMARY

Because of our great interest for animal welfare questions and the production of provisions with high quality we have chosen to focus on the area of yard slaughterhouse. In a time with a reduced amount of large slaughterhouses which, leads to long transportations and results in increased stress and injuries for the animals, we believe this is an important issue. We have with our report summarized what we feel is important to think about before you start your own slaughterhouse.

There are different key areas you need to think of before you start. First of all you need to contact your local municipality for an approval for construction. At the same time you should also apply for an environmental permission for your activity. When this is done you should contact the national food administration with your description of activity and a drawing plan to be able to get permission to produce provisions.

The national agriculture administration should be contacted to get a number for production. All activities around slaughterhouses are strictly regulated and these laws can be found at the National Food Administration or the National Agriculture's websites.

When you are planning and designing your building it's important to think about the goods and personnel flow to be able to separate hygienic and unhygienic management. Animals, animal bodies and personnel shall, without crossing each others way, go from unhygienic zone to a hygienic zone. The slaughterhouse floor, walls and ceiling should be made of a material which is easy to clean and keep hygienic. These areas are often damp therefore there should be no materials which have a tendency to rust.

The room containing the cold store is the expensive part of the slaughterhouse and these are often not prioritised when constructing the building. It is very important to separate the different areas for cooling of animals and areas which already store cool meat

All animals which will be slaughtered have to be examined the earliest of 24 hours before the slaughter therefore all the slaughter bodies should be examined within 24 hours after the slaughter. The most common thing is for the local veterinary to carry out the examination.

According to the law of provisions everyone that produces or handles provisions on a professional basis has to establish a personnel control program to avoid, limit and eliminate the dangerous pollution of all kinds which can occur in a slaughterhouse. HACCP is your own control program where you do a risk analysis on the basis of certain critical control points. This program should be used by all the provisions companies of industrial character.

Our experience of this work and the contacts we have had with knowledgeable people in this area has given us an opinion that it is not impossible to run your own slaughterhouse as long as there is an interest.

INLEDNING

BAKGRUND

I en allt mer hårdnande konkurrens med stigande priser på insatsvaror och sjunkande lönsamhet är det viktigt att nå kunderna med så få mellanhänder som möjligt, detta för att kunna få ut ett så stort värde som möjligt av sina produkter. Då kan ett alternativ vara att förädla sitt kött på gården, och därigenom bygga upp ett eget varumärke och förhoppningsvis skaffa sig en egen position på marknaden.

Av tradition har lantbrukare levererat sina djur till föreningsslakten utan att kunna påverka vare sig betalningen eller var deras djur transporteras. Genom att ha en närmare kontakt med kunderna så sporrar man som producent att kunna erbjuda en råvara med högre kvalitet än när man producerar ”anonymt”. Gårdsslakt har fler positiva sidor än bara de direkt ekonomiska. Genom att slakta på gården sparas miljön genom minskade transporter. Djuren behöver inte bli stressade av att blandas med andra på slakteriet utan går direkt från sin normala miljö till slakt. Som konsument har man mycket stor insikt i produktionen och kan känna att man bidrar till en hög djurvälstånd och inte minst minskad miljöpåverkan som är aktuellare än någonsin.

MÅL

Vårt mål är att arbeta fram en enkel manual för den som vill starta ett eget slakteri och på det viset hålla i hela kedjan från uppfödning direkt till butik. I arbetet skall framgå vilka kontakter som behöver tas och vilka regler som skall följas under byggnation, uppstart och drift.

SYFTE

Syftet med arbetet är få en djupare inblick i vad det betyder att driva en egen slakteriverksamhet, om det är mycket byråkrati att driva i den lilla omfattning som det handlar om för en normalstor köttproducent. Vår ambition är att kunna bidra till att den som tvekar att starta slaktverksamhet på grund av krångligt reglemente tar steget och bidrar till en bättre miljö och djurvälstånd.

AVGRÄNSNING

Vi kommer i vårt arbete inte att beröra marknaden för de produkter som produceras. Vi kommer inte heller att presentera några driftskalkyler eller byggkostnader utan de enda kostnader som presenteras är de som eventuellt tillkommer för de olika tillstånden och kontrollerna.

Det som kommer att tas upp i arbetet är lagar, förordningar och föreskrifter som gäller i Sverige och EU.

Vad som gäller för vatten, avfall och avlopp

Vilka program som gäller för kvalitetskontroll och egenkontroll. Planering av lokaler för djurhållning och småskalig slakt.

Vilka krav som ställs på arbetsmiljön och den personliga hygien för de anställda.

LITTERATURSTUDIE

LAGAR, FÖRORDNINGAR OCH FÖRESKRIFTER

Sverige

Svenska regler består av lagar, förordningar och föreskrifter beslutade av olika myndigheter. Det samlade begreppet för dessa olika sorters regler är författningar.

En lag är beslutad av riksdagen, t.ex. livsmedelslagen, djurskyddslagen och miljöbalken. Den är ofta en ramlag som innehåller få detaljer och måste fyllas ut med utförligare regler.

En förordning beslutas av regeringen och innehåller mer detaljerade regler. Livsmedelsförordningen ger t.ex. livsmedelsverket rätt att få utfärda ytterligare föreskrifter på ett stort antal områden.

Föreskrifter beslutas av myndigheter (Livsmedelsverket, Jordbruksverket m.fl.) beroende på inom vilket område det gäller. Föreskrifterna är mer detaljerade än förordningarna. Livsmedelsverket publicerar alla nya regler som gäller livsmedelsproduktion och förädling.

Vägledning och allmänna råd kan ses som rekommendationer om hur en föreskrift bör tillämpas. Allmänna råd utarbetas även de av de statliga verken. Tillsynsmyndigheten t.ex. miljö och hälsoskyddskontor utgår i sin verksamhet från allmänna råd och därför fungerar dessa ofta som en tolkning av föreskrifterna.

EU

Regler från den Europeiska unionen finns i förordningar, direktiv eller beslut.

Förordningar finns av två slag: de som beslutas av ministerrådet i EU och de som beslutas av kommissionen. Förordningarna gäller direkt i Sverige och behöver inte skrivas om till svensk lag.

Direktiv är anvisningar till medlemsstaterna att se till att den nationella lagstiftningen stämmer överens med det som står i EG-direktivet. I Sveriges fall blir resultatet oftast föreskrifter beslutade av t.ex. Livsmedelsverket.

Beslut är till alla delar bindande för dem som det är riktat till. För beslut krävs därför inte nationella genomförandebestämmelser. Ett beslut kan vara riktat till en eller alla medlemsstater, företag eller enskilda.

Dessa regelverk uppdateras ständigt.

VILKA LAGAR GÄLLER

Lagar och förordningar vid hantering och avlivning av djur

På djurskyddsmyndighetens hemsida hittar man de lagar som gäller för hanteringen av slaktdjuren fram till slakt inklusive bedövning och avblodning.

De lagar och förordningar som främst behöver tas i beaktande följer nedan:

DFS 2004:12 sak nr L22 Djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om hantering av vissa djurarter vid slakt eller annan avlivning.

Djurskyddslagen (1988:534) 13-15 §§ samt Djurskyddsförordningen (1988:539) 30-32 §§

Här regleras hur djuret skall avlivas.

Djuret skall vid slakten vara bedövat när blodet tappas av. Andra åtgärder vid slakten får ej vidtas förrän djuret är dött.

Lagar för livsmedelshantering

På Livsmedelsverkets hemsida hittar man de lagar som berör hanteringen av livsmedel d.v.s. djuret efter avlivning.

De lagar som främst behöver tas i beaktande följer nedan:

Förordning (EG) 178/2002 om livsmedelssäkerhet.

Förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien.

I denna förordning tas det upp vad som gäller för hygien vid produktion av livsmedel.

Artikel 6 berör offentlig kontroll, registrering och godkännande av livsmedelsföretagare.

För slakterier krävs ett godkännande av anläggningen från kontrollmyndigheten innan anläggningen får tas i bruk.

Förordning (EG) 853/2004 fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

I denna förordning tas det upp hur slakteriet skall utformas.

Bilaga 3 kapitel 2 krav för slakterier.

Livsmedelsföretag ska se till att slakterier där hov- och klövdjur slaktas är byggda, planerade och utrustade i enlighet med de krav som visas i detta kapitel.

Förordning (EG) 1774/2002 Hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel.

Här regleras hur slaktavfallet skall behandlas. Slakteriet behöver inte ha något tillstånd för att hantera biprodukterna, däremot är det slakteriets skyldighet att kontrollera att den som tar emot avfallet har tillstånd från Jordbruksverket.

Livsmedelsverket eller kommunen ska kontrollera var och till vem som avfallet lämnas samt att mottagaren har tillstånd. Allt avfall skall vara märkt och följas av ett handelsdokument och slakteriet skall föra en journal över allt avfall som lämnar slakteriet.

PLANERING OCH LOKALER

Följande stycken härrör från följande förordningar.

- (EG) 178/2002
- (EG) 852/2004
- (EG) 853/2004
- (EG) 854/2004

Tillstånd

Följande tillstånd och uppgifter är nödvändiga för ett slakteri:

Byggnämnan och samrådsmöte hos byggnadsnämnden i kommunen där man presenterar en teknisk beskrivning. En kvalitetsansvarig person med riksbehörighet måste anlitas.

Byggnadslov för slakteri med bifogad plan och situationsplan, även fasader.

Förprovning av eventuellt mottagningsstall, kontakta Länsstyrelsen.

Miljö tillstånd med miljökonsekvensbeskrivning där man redogör för miljö och hälsa, avfall mm. Slakteri för en produktion mellan 5 och 5000 ton slaktvikt per år ska anmälas till kommunala miljönämnden och behöver inte genomföra någon miljökonsekvensbeskrivning enligt lag. Produktion däröver ska tillståndsprövas hos Länsstyrelsen.

Med slaktvikt menas djurets vikt vid slakt minus blod och biprodukter t.ex. mag- och tarmpaket.

Ansökan hos livsmedelsverket med verksamhetsbeskrivning och planritning. Nytt tillstånd måste sökas om verksamheten eller lokalen ändras väsentligt. Slaktas det endast några få gånger per år skall även det anges i ansökan.

De handlingar som ska bifogas i ansökan är:

- Registreringsbevis där firmatecknare framgår (om företaget är en juridisk person)
- Beskrivning av verksamheten vilken sorts verksamhet och dess omfattning
- Ritningar som omfattar alla utrymmen med inredning och utrustning som har betydelse för bedömningen av de hygieniska förutsättningarna för verksamheten.

- Beskrivning av systemet för egenkontroll som ska innehålla: utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, temperatur, underhåll, mottagning, avfall, märkning, spårbarhet och HACCP.

Ansökningsblankett finns för nedladdning på Livsmedelsverkets hemsida.

Produktionsplatsnummer ansöker man om hos Jordbruksverket.

Vatten

Det ställs höga krav på vattnet som används vid slakten, vatten av dålig kvalitet kan ge smakfel. Provtagning av vattnet skall ske regelbundet.

När vatten används i kommersiell verksamhet omfattas man av de bestämmelser som innebär att särskilda rutiner ska finnas för rengöring av reservoar t.ex. hydrofor eller liknande. (Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten SLVFS 2001:3).

Transport av djur

Om djuren inte föds upp i anslutning till slakteriet utan måste transporteras dit så gäller bestämmelser för transport av levande djur. Transportfordonet måste godkännas vid inspektion före registrering och start av transport verksamhet. Inspektionen utförs av kommunens djurskyddsinspektör och fordonet skall uppfylla ett antal punkter rörande ventilation, inredning, golvvutformning mm. även transportören skall vara registrerad.

Planering av flöden

Vid planeringen av byggnaden är det viktigt att tänka på varu- och personalflöden så att det finns möjlighet att hålla isär oren och ren hantering d.v.s. processade och icke processade produkter och paketerade och oförpackade varor. Djur, djurkroppar och personal skall utan att korsa varandras vägar kunna gå från oren till ren zon enligt följande:

Oren: stall → drivningsgång → bedövningsbox → hängning, stickning och avblodning → avhudning/skällning över avloppsgaller → urtagning och delning → veterinärbesiktning av köttet.

Ren: Slaktkroppen klassificeras → nedkylningsrum → kyl → obruten kylkedja till försäljningslokal eller utlastning.

Slaktdjursstall

För gårdsslakterier som enbart slaktar djur från den egna gården behövs inget särskilt slaktdjursstall men stallet måste ligga i närheten av slakteriet.

Om slakteriet har för avsikt att slakta djur utifrån så skall ett godkänt slaktdjursstall ligga i anslutning till slakteriet. Väntboxar med tillräcklig storlek och fri tillgång till dricksvatten skall finnas.

Slaktlokaler

Golv, väggar och tak

Golvet i en livsmedelslokal skall vara tätt, slätt och av ett lätt rengöringsbart material med tvättbar yta. Övergång mellan golv och vägg skall vara avrundad för att eliminera risk för smutsansamling. Golvet skall ha tillräckligt fall mot golvbrunnen så att inte vatten blir stående i lokalen. Golvbrunnar skall vara försedda med galler av rostfritt stål för att hålla skadedjur ute.

För taket gäller samma regler som för golv och väggar, det skall vara lätt att rengöra och ha en ljus färg.

Dörrar och fönster

På grund av att det ofta är mycket hög luftfuktighet är det direkt olämpligt att använda dörrar och fönster med trækarm. Ett underhållsfritt och luktfritt material som aluminium eller rostfritt stål är att föredra.

Ljus

Belysningen skall ge ett ljus som liknar dagsljus (ca: 1000 lux). Lampor och lysrör skall vara så inkapslade att det inte finns någon risk att det blir glasbitar i livsmedlen om de skulle gå sönder.

Ventilation

I slakterilokaler är det ofta blött och det förekommer även vattenånga. Därför är det viktigt med ventilationen både för personalen och för livsmedlens skull. Ventilationen skall planeras så att luftflödet är från ren till oren avdelning.

Toaletter och handfat

Det skall finnas minst en vattentoalett. Toalettdörren får inte leda direkt ut i produktionslokalerna utan det skall finnas ett förrum. Ett handfat skall finnas i lokalen och det kan med fördel placeras i förrummet i anslutning till toaletten. Handfatet skall kunna manövreras utan att använda händerna och det skall finnas tvål, desinfektionsmedel och pappershanddukar.

Utrustning

Verktygsrengöring

Det är viktigt att hålla verktygen rena. Det är brukligt att använda vattensterilisering där vattnet skall vara minst +82°C.

Material som kan rosta eller ruttna är nästan omöjliga att hålla bakteriefria och skall därför inte användas.

Kylar

Man skiljer på lokaler för nedkylning av slaktkroppar och sådana lokaler som endast lagrar redan kylt kött.

Kylar för nedkylning av slaktkroppar

Det skall finnas kylrum som är tillräckligt stora så att de slaktade kropparna kan förvaras på ett hygieniskt sätt. Kylrummen skall vara konstruerade så att den kondens som bildas vid nedkylning av kropparna förs bort genom kylelement utan risk för att köttet förorenas. Kylrum skall ha en temperaturmätningssutrustning och en kylutrustning med tillräcklig kapacitet. Det finns ingen angiven maxtid för nedkylning av slaktkropparna men de ska omedelbart efter slakt kylas ner till högst +7°C. När det gäller nöt är det vanligt att det tar ca: 24 timmar innan kroppen är nedkyld. Det viktigaste är att kropparna snabbt blir torra och svala på ytan. Ätliga organ skall kylas ner till +3°C. Det är mycket viktigt att delvis nedkylda kroppar inte värms eller fuktas under nedkylningsperioden, det kan inträffa när nya kroppar hängs in i utrymmet. För att undvika detta bör kylrummets temperatur ligga runt 2°C och ha dörrar som motverkar det ofrivilliga luftutbytet vid öppning och stängning.

Arrestkyl

Slaktkropparna får inte lämna slakteriet förrän de är färdigbesiktigade vilket innebär att de måste hänga kvar i en så kallad arrestkyl tills dess att de är färdigbesiktigade. Det finns inga krav på skilda rum för arrestkyl och ordinarie kyl vid småskaliga slakterier men kropparna skall märkas tydligt. Organen som slängs efter kontroll skall hängas i en genomskinlig påse på samma krok som slaktkroppen.

Kyl och fryshus för lagring

Kyl och fryshus som endast mottar och lagrar fryst eller kylt kött har inga särskilda bestämmelser att följa. Det finns inte heller någon volymgräns.

UTBILDNING

Vid varje slakttillfälle ska det finnas en ansvarig slaktledare som genomgått en av livsmedelsverket godkänd särskild hygienutbildning.

Personer som utför hantering, bedövning, slakt eller annan avlivning av djur ska ha nödvändiga kunskaper om djurskydd, de bedövnings och avlivningsmetoder som används samt om utrustningens rätta handhavande.

Företag som bedriver verksamhet med avlivning av djur ska se till att personalen har genomgått lämplig utbildning. Genomgången utbildning skall dokumenteras.

Attityden och kompetensen hos den personal som genomför bedövning och avlivning av djur är avgörande för kvaliteten på djurhanteringen. Det kan också i hög grad påverka produktkvaliteten och konsumentens förtroende för företaget.

Förordning (EG) 852/2004

ARBETSMILJÖN OCH DEN PERSONLIGA HYGIENEN FÖR ANNSTÄLLDA

Har du anställda eller inhyrd personal gäller Arbetsmiljölagen. Man måste då se till att organisera verksamheten på ett sådant sätt att ohälsa och olycksfall i arbetet förebyggs. Har du anställda måste du teckna en försäkring som täcker olycksfall i arbetet. Har man personal under 18 år gäller speciella regler. Deras arbetsuppgifter ska väljas med omsorg och anpassas till den fysiska och psykiska förmågan.

Alla som är sysselsatta i livsmedelsframställning eller hantera öppna livsmedel måste vara mycket uppmärksamma på hygien. Det gäller även sjukdomar och smitta, så som sår eller annan skada som kan innebära överföring av smitta till de livsmedel som hanteras.

Om man har ny anställda personer på företaget som ska tillverka oförpackade livsmedel såsom:

- Kött och köttvara
- Mjök eller mjölkbaserade produkter
- Äggprodukter
- Fisk eller fiskvara

Skall du se till att dessa personer visar upp ett läkarintyg (nyanställningsintyg) som visar att de inte har sjukdom, smitta, sår eller annan skada som kan vara ett hinder för att arbeta i livsmedelsframställning.

Man måste även informera nyanställd personal om den hygienregel som gäller för din verksamhet. Det kan gälla personlig hygien, instruktioner om livsmedelshygien mm.

Även personer som har jobbat länge i företaget måste tänka på den personliga hygienens så som noggrann handtvätt med flytande tvål och hygienisk torkning på papper omedelbart före arbetets början eller så fort det behövs, framförallt efter toalettbesök. Använd helst inte tyghandduk. Bakterier kan överleva i veckor på tyghanddukar och hårda tvålar.

Har du en butik eller annat vid sidan om så du hanterar både pengar och livsmedel så är det viktigt att du tvättar händerna emellan. Rör vid livsmedel så lite som möjligt med händerna. Använd lämpliga redskap.

Alla anställda skall tillhandahållas skyddskläder av arbetsgivaren och de ska användas om du deltar i livsmedelsframställning. Kläderna ska vara lämpliga för arbetet ur livsmedelshygienisk synpunkt. Skyddskläderna skall vara rena och får endast användas och förvaras på arbetsplatsen.

(Arbetsmiljölagen 2003:1099)

(Förordning EG 852/2004 och 853/2004)

DJURHANTERING OCH SLAKT

Följande stycken härrör från följande förordningar.

- Förordning (EG) 854/2004
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2002:14) om klassificering av slakt kroppar.
- Djurskyddsmyndighetens föreskrifter (DFS 2004:12) och allmänna råd om hantering av vissa djurraser vid slakt och annan avlivning, L22.

Hantering och uppställning av djur före slakt

Djur av olika kön, ålderskategori eller från olika besättningar samt djur som kan tänkas uppträda aggressivt mot varandra skall hållas åtskilda.

Vid drivning skall djuren hanteras lugnt och inte utsättas för stress, de skall ha tillräckligt utrymme för att kunna förflytta sig och deras flockinstinkter skall utnyttjas.

Nötkreatur som är vana vid att vara uppbundna skall ledas individuellt. Djuren skall tydligt uppfatta drivvägen framför sig och får inte utsättas för vägval.

Elektrisk pådrivare får endast användas i undantagsfall och då bara mot djurets baddelsmuskulatur.

Drivgångar skall vara horisontella eller luta svagt uppåt, max 17 %.

Golven skall vara halkfria och väl dränerade. Grindar eller liknande inredningsföremål skall vara försedda med ljuddämpningsföremål eller vara utförda i material som ger samma funktion.

Bedövningsområdet kan vara mera belyst än drivgången dit för att locka fram djuren.

Besiktning av djur

Djuren skall besiktigas på slakteriet så nära slakten som möjligt, tidigast 24 timmar före slakt. Besiktningsveterinären kan tillåta att besiktningen sker hos uppfödaren. Besiktningsveterinären behöver inte vara närvarande hela dagen vid småskalig slakt men en ytterligare besiktning skall ske av slaktkroppen inom 24 timmar efter slakt. Besiktningspersonalen skall ha tillgång till lokal med låsbart skåp. Vid småskalig slakt får man själv föreslå besiktningsveterinär som har kompetens för detta. Vad som gäller för detta framgår av förordning (EG) 854/2004, bilaga 1 avsnitt 3.

Slaktlokal

Djur som tagits in i slaktlokalen skall omedelbart bedövas, avblodas och hängas upp. Platsen där bedövning och avblodning sker skall vara åtskild från övriga utrymmen i slakteriet.

Fixering, Bedövning och Avblodning

Fixering

Vid mekanisk bedövning skall djurets rörelsefrihet begränsas så att avlivning kan ske säkert. Följande metoder är godkända för fixering:

- Användande av bedövningsbox
- Fasthållning av djurets huvud med grimma eller liknande vid mekanisk bedövning.
- Manuell fasthållning av mindre djur.

Bedövning

Nötkreatur fixeras i en justerbar skjutbox med halkfritt, plant golv före bedövning. En korrekt fixering är viktig både för djurskydd och arbetarskydd. För stora nötkreatur är bultpistol eller kulvapen den vanligaste avlivningsmetoden. El-bedövning av nöt är inte tillåten.

Avblodning

Avblodning skall ske inom 60 sekunder efter bedövning. Efter bedövning och innan avblodning påbörjas ska kontroll ske av djurens blick/pupiller, andningsrytm och muskelrörelser. Efter avblodning skall för varje djur kontroll ske att djuret är dött innan andra åtgärder får vidtas.

Uppslaktning

Djuren skall efter bedövning hängas upp så att uppslaktning kan ske med upphängda slaktkroppar. Djurkropparna får aldrig komma i kontakt med golv eller väggar. Tömning av tarmar och magar får inte ske i slaktlokalen. Hudar, horn och klövar får inte förvaras i slaktlokalen.

Spårbarhet

För att säkerställa spårbarheten krävs att livsmedelsföretaget har noggrann dokumentation. Minimikravet för att dokumentation av spårbarheten skall gälla är att den innehåller:

- Fysisk eller juridisk person som levererat till företaget.
- Vad som levererats in.
- Vilka företag som erhållit produkter som hanterats i företaget.
- Vad som levererats ut.

(Förordning EG 178/2002)

KVALITETSKONTROLLER

När man producerar och förädlar livsmedel är det mycket viktigt med ett kvalitetstänkande. Är råvarorna dåliga eller hanterar man dem på ett olämpligt sätt, riskeras att kunderna inte blir nöjda med produkterna eller blir sjuka. Samtliga anställda i företaget måste känna till hygienriskerna i produktionen. Därför är lagens krav att man måste utarbeta ett bra egenkontrollprogram så att man kan förebygga eventuella hälsorisker. Kvalitetsarbetet som man gör därutöver beror på vad man själv vill åstadkomma eller vad ens kund kräver av en.

Egenkontrollprogram

Enligt Livsmedelslagen skall alla som producerar eller hanterar livsmedel yrkesmässigt upprätta ett egenkontrollprogram som ska godkännas av tillsynsmyndigheterna.

Det bästa är att man själv först och främst kontrollerar gården med egenkontrollprogrammet och vidtar de åtgärder som behövs för att undvika, begränsa eller eliminera de faror som kan uppstå i slakteriet. Det kan gälla föroreningar i form av skadliga mikroorganismer och annat som kan komma in, spridas och förökas via olika vägar, exempelvis personal, lokaler och hantering.

Det är därför viktigt att vidta åtgärden för att förebygga och motverka eventuella faror och risker i verksamheten.

Egenkontrollprogrammet ska innehålla följande punkter:

- Din och personalens personliga hygien
- Hantering av råvaror
- Produkternas sammansättning och märkning
- Process/beredning av råvaror
- Temperaturkontroll
- Förpackningsmaterial
- Rengöring och underhåll av lokaler, inredning och utrustning
- Skadedjursbekämpning
- Person/personalsäkerhet
- Vattenkvalitet

Efter detta ska även företaget utarbeta ett eget egenkontrollprogram utifrån riskerna i verksamheten. Detta ska följas upp kontinuerligt och resultaten ska dokumenteras.

Risikanalyt med HACCP

Egenkontroll av HACCP står för Hazard Analysis of Critical Control Point, d.v.s. riskanalys av kritiska kontrollpunkter. Detta ska alla livsmedelsföretag ha av industriell karaktär.

Det gäller att förebygga, minska och helst eliminera de risker som kan finnas efter livsmedelsproduktionen. Har man ett litet företag är alla delar i ett HACCP-program inte så enkla att tillämpa, men principen, alltså att minska risker, kan tillämpas på företag av alla storlekar.

HACCP-principerna utgör ett konstruktivt sätt att se på olika led i livsmedelshanteringen, att undersöka vad livsmedelshygieniska kan uppstå och ha rutiner för att undvika och förebygga dessa.

Exempel på kritiska punkter i livsmedelsproduktionen kan vara värmebehandling, varmhållning, kylförvaring, nedkylning, rengöring av utrustning och lokaler, råvarornas kvalitet och vattenkvalitet.

Ändrar man t.ex. receptet på en produkt, eller byter utrustning måste man se över sitt egna HACCP-kontrollprogram så detta ständigt är aktuellt. Som med alla kontrollprogram ska det baseras på sin egen produktion och förutsättningar.

Man kan gå tillväga enligt följande:

- Upprätta en riskanalys och formulera eventuella problem i produktionen
- Konstruera flödesschema för varje produktionskategori
- Alla stegen i processen skall vara med
- Identifiera och värdera den hälsorisk/fara som kan uppkomma
- Specificera på vilket sätt man kan förebygga eller styra varje hälsorisk/fara.

Dessa moment utgör grundförutsättningarna för identifiering av riskmoment:

- Inköp (håller råvaran rätt kvalitet)
- Mottagning (vad gör man med råvaran när man får hem den)
- Lagring (rätt lagring, rätt temperatur)
- Beredning (rena ytor, rena verktyg)
- Värmehållning → Kylning (rätt temperatur)
- Återuppvärmning (rätt temperatur)

→Tänk på flödet och processen i din verksamhet.

Frivilliga kvalitetssäkringsprogram

Det finns ytterligare flera principer och program för att försäkra sig om en dokumenterad jämn kvalitet i livsmedelskedjan. Men dessa är frivilliga.

Frivilliga kvalitetssäkringsprogram kan innehålla följande rubriker:

- Miljöhusesyntesen – Böndernas egenkontroll → När man går igenom den så ser man snabbt om man uppfyller relevanta lagar. Om man nu inte uppfyller lagarna, ska man försöka upprätta en återgårds plan så man vet vad man ska göra för att upprätta eventuella fel.
- IP-konceptet → Detta är ett kvalitets- och miljökoncept för den gröna näringen.
- KRAV → Tillhör ett av Jordbruksverkets godkända, kontrollorganisationer för ekologisk odling och livsmedelsproduktion. Organisationen utarbetar regler och kontrollerar anslutna företag regelbundet.
- Svenska Demeterförbundet → Denna organisation är uppbyggd på samma sätt som KRAV och även denna tillhör Jordbruksverket. För att få sälja och marknadsföra ekologiska produkter krävs att man är kontrollerad av någon av dessa organisationer.
- ISO-certifiering → Detta är ett sätt att försäkra sig om en jämn kvalitet. Det handlar om att noga definiera, specificera och dokumentera produktionen med de kvalitets mål man vill uppnå. Denna kontroll utförs av ett auktoriserat certifieringsorgan, som exempelvis SEMKO.

I dessa olika program ställer man även höga krav på god etik i djurhållningen. En god djuromsorg och djurhälsovård verkar förebyggande mot smärta, lidande och negativ stress.

AVGIFTER

Livsmedelsverket har rätt att ta ut avgifter för tillstånd och tillsyn. Storleken varierar beroende på verksamhetens storlek och omfattning.

På livsmedelsverkets hemsida kan man finna uppgifter om de kostnader som ett slakteri för med sig.

LIVSFS 2006:21 Livsmedelsverkets föreskrifter om avgifter för offentlig kontroll, provning och registrering;

Den som ansöker om godkännande av en anläggning för att bedriva livsmedelsverksamhet skall betala en avgift till Livsmedelsverket på 36 000 kr. Småskaliga slakterier kan efter provning få betala en reducerad avgift i storleksordningen 10 000 kr. SLV bedömer varje fall för sig.

Det finns även en årlig kontrollavgift som för ett slakteri skall täcka kostnader för besiktningspersonalens arbete. För detta finns schablonbelopp som inte får understigas. Kontrollmyndigheten fastställer en preliminär avgift för anläggningen och gör efter årsskiftet en avstämning av de preliminära inbetalningarna som gjorts och justerar detta efter de faktiska kostnaderna. Schablonkostnaden för nöt är ca: 45 kr/djur.

Även de faktiska kostnaderna för besiktning och kontroller vid slakt och kylagring skall betalas till kontrollmyndigheten. Tiden som går åt till detta fastställs av myndigheten, likaså timkostnaden som är lägst 400 kr/timme.

Kostnaderna för kontrollmyndighetens provtagning för kontroll av persistenta organiska miljöföroreningar skall betalas årligen till Livsmedelsverket. Avgiften beräknas efter slaktad volym och är 1,20 kr/ton slaktat kött.

Kommunens miljöprovning är en tillsynskostnad som skall betalas årligen. Kostnaden beror på verksamhetens omfattning och hur mycket tid tillsyningsmannen behöver lägga per år.

För slakt mellan 5 och 250 ton slaktvikt/år är avgiften 2 800 kr/år.

För slakt mellan 250 till 5000 ton slaktvikt/år är avgiften 7 000 kr/år.

Slaktavfallet skickas normalt till förbränning med samma transport som den normala kadaverhämtningen och då är avgiften 1,70 kr/kg.

MATERIAL OCH METOD

De metoder vi använt oss av för att kunna sammanställa detta arbete är främst sökning efter information på myndigheter, kommuners hemsidor och databaser, främst livsmedelsverket och djurskyddsmyndigheten.

För att kunna bilda oss en egen uppfattning, och kunna ta del av praktiska erfarenheter från personer i branschen har vi genomfört ett antal studiebesök på gårdsslakterier.

Eftersom det inte är så vanligt med gårdsslakt i Sverige, så finns det endast några få i vår närhet. Därför har vi även använt oss av telefonintervjuer för att få en bredare inblick i vad det innebär att driva ett eget slakteri. För att kunna hitta rätt i alla gällande lagar, regler och förordningar så har vi haft muntlig kontakt med sakkunniga myndighetspersoner.

INTERVJUER

Vi har intervjuat 6 st slakterier som startat sin drift de senaste 20 åren.

Företagen är:

Mostorps gård, Getinge

Hälsingekött AB, Strömsbergs gård, Tierp

Nässlanders slakteri AB, Kramfors

Husa gård, Vallentuna

Öströö fårfarm, Slöinge

Ängavallens gård, Vellinge

Vi har i våra intervjuer med företagen försökt reda ut vad som är särskilt problematiskt vid start och drift av ett småskaligt slakteri.

De frågor vi ställde vid intervjuerna var:

Hur mycket slaktas i ert slakteri?

Vad slaktas i ert slakteri?

Vilka första kontakter togs vid uppstartandet av slakteriverksamheten?

Fanns det möjlighet till rådgivning vid uppstartandet?

Vad var det besvärligaste i tillståndsprocessen?

Nu när verksamheten är i gång, vilka kontroller är svårast att få godkända?

Är det svårt att få tag i kompetenta slaktare?

Varför hemslakt istället för legoslakt?

Vad gör ni med ert slaktavfall?

Vad beräknar du att ditt slakteri kostar att bygga?

Vad är er kostnad per kilo slaktat kött?

Sammanfattning av företagsintervjuerna

De företag vi intervjuat slaktar mellan 6-60 djur i veckan, alla har ojämn arbetsfördelning över året beroende tillgång på djur och efterfrågan i sina butiker. Det som slaktas är i huvudsak nöt men även en del svin, får och även någon enstaka häst.

De första kontakter som togs var med kommunen för att söka tillstånd från miljö och hälsovårdmyndigheterna och för att söka bygglov, nästa steg var att söka tillstånd från livsmedelsverket för att få ett godkännande att producera livsmedel. Livsmedelsverket måste kontrollera anläggningen innan de första djuren slaktas.

Alla var de överens om att det inte fanns någon rådgivning att få.

Det som de intervjuade företagarna upplevde var det besvärligaste i byggnationen och uppstartandet av sina slakterier var att få klara direktiv hur slakterierna skulle utformas, i något fall ändrades reglerna under byggets gång.

När verksamheten är igång är de årliga kontrollerna inga större problem för de som slaktar i större omfattning. Men de mindre slakterierna som bara slaktar någon dag i veckan blir problemen med rost och fukt större efter som det ibland står tomt i långa perioder. Problemen bli allt större ju äldre byggnaden och inredningen blir.

Alla slakterierna hade svårt att skaffa kompetent personal, i och med att det bara är några timmar i veckan, men ett alternativ som många hade var att utbilda gamla jägare för att de har intresset och tiden.

Anledningen till att många byggde sitt eget slakteri var att det fungerade dåligt med återtåg från de stora föreningsslakterierna, mycket blåmärken på köttet och slarvigt slaktade kroppar. Men en annan stor anledning till att de ville starta eget slakteri var omtanken om djurens välbefinnande, de vill ha en human slakt för djuren utan långa transporter och stress plus att det ger ett mervärde för konsumenten.

Vi upplever att de som vi varit i kontakt med är stora djurvänner som känner stort ansvar för djurens välbefinnande.

Det vanligaste är att skicka sitt slaktavfall till destruktion med kadaverhämtning en gång i veckan. Men eftersom det är en ganska stor kostnad (ca 1,70 kr/kg) så söker många

andra alternativ så som rötning till biogas eller förbränning i egen värmeanläggning. Det allra viktigaste är att ha en noggrann dokumentation om var det tar vägen.

Kostnaden för att bygga ett slakteri påverkas naturligtvis av många faktorer. Som t.ex. om man bygger i gamla lokaler eller helt nytt, väggmaterial, inredning och möjlighet till eget arbete mm. De vi varit i kontakt med har använt mycket begagnad inredning från större nedlagda slakterier för att få ner sina byggkostnader. Ett mindre slakteri på ca 300 kvm med mycket begagnat inredning och mycket eget arbete kan man komma ner mot 5000 kr per kvm färdigt slakteri. De som byggt i gamla hus eller lokaler rekommenderar att bygga helt nytt istället.

Kostnaden per kg slaktat kött varierar lite men de flesta hamnade på ca 1 kr/kg plus arbete. Medräknat i 1 kr är kostnader för byggnad, kontroller och årliga avgifter.

DISKUSSION

Vi tror att det finns utrymme för flera!

Vår slutsats utifrån våra kontakter med folk i branschen är att det är lättare att starta ett gårdsslakteri nu än vad det var för 10 år sedan, då var det även mycket högre avgifter för att driva slakteri. Nu finns det tydligare regler och större möjlighet till rådgivning eftersom det blir vanligare med småskalig slakt.

Eftersom det blir färre stora slakterier kvar kommer det finnas större möjligheter att få tag i slaktdjur för den som har kapacitet att slakta mer än gårdens egna djur.

I och med bidragsprogrammen för landsbygdsutveckling verkar det som att det finns stora möjligheter att få projektstöd till att bygga slakteri. Dessutom har flera utav de vi pratat med fått investeringsstöd som täcker 30% av byggkostnaden.

När vi började vårt arbete trodde vi utifrån vad vi hört att det var så komplicerat att bygga med alla regler och tillstånd. Men nu när vi har satt oss in i hur det fungerar så verkar det inte omöjligt att bedriva småskalig slakt.

Är det möjligt att komma över begagnad inredning från större nerlagda slakterier så kan man dessutom bygga relativt billigt. Men man skall inte lockas till att bygga i gamla lokaler i tron om att det blir billigare, för det blir dyrare i längden när man tvingas till kompromisser och dyra speciallösningar.

Man kan faktiskt bygga ett komplett slakteri på 300 m² för 1,2 miljoner kronor.

REFERENSER

KUNGÖRELSER BESTÄMMELSER OCH DYLIGT

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) 852/2004, livsmedelshygien, Strasbourg

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) 853/2004, om fastställande av särskilda, hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, Strasbourg.

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) 854/2004, om framställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, Strasbourg

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) 1774/2002, om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel, Luxemburg.

Djurskyddsmyndighetens författningssamling, DFS 2004:12, djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om hantering av vissa djurarter vid slakt eller annan avlivning, Skara.

Europeiska gemenskapernas kommission, 2005, riktlinjer för införande av förfaranden grundade på HACCP-principen och för underlättande av införandet av dessa principer i vissa livsmedelsföretag, Bryssel

Statens författningssamling, SFS 1988:539, Djurskyddsförordning, Stockholm.

Statens författningssamling, SFS 1988:534, Djurskyddsförordning, Stockholm.

Livsmedelsverkets tillsynsavdelning, 2006, vägledning till godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar, Livsmedelsverket

Livsmedelsverkets författningssamling, LIVSFS 2005:23, Livsmedelsverkets föreskrifter om avgifter, Uppsala

SIDOR PÅ INTERNET

Jordbruksverket, 2007-04-09, www.sjv.se (2007-05-08)

Livsmedelsverket, 2007-03-21, www.slv.se (2006-05-08)

Länsstyrelsen, 2007-02-15, www.lansstyrelsen.se (2007-05-09)

Djurskyddsmyndigheten, 2007-03-05, www.djurskyddsmyndigheten.se (2007-05-09)

TRYCKTA

Guide till småskalig livsmedelsproduktion – en inblick i lagstiftningen, Stockholm 2004, Sörensen M.A. LRF m.fl.

Guide till småskalig livsmedelsförädling – en inblick i lagstiftningen, Stockholm 2006, Sörensen M.A, Rinman C. LRF m.fl.

Examensarbete inom Lantmästarprogrammet, Är det genomförbart att starta ett mobilt slakteri, Alnarp 2006. Persson V.

MUNTLIGA

Peter von Braun, Mostorps gård, Getinge

Hälsingekött AB, Strömsbergs gård, Tierp

Lars-Åke Nässlander, Nässlanders slakteri AB, Kramfors

Staffan Ahrén, Husa gård, Vallentuna

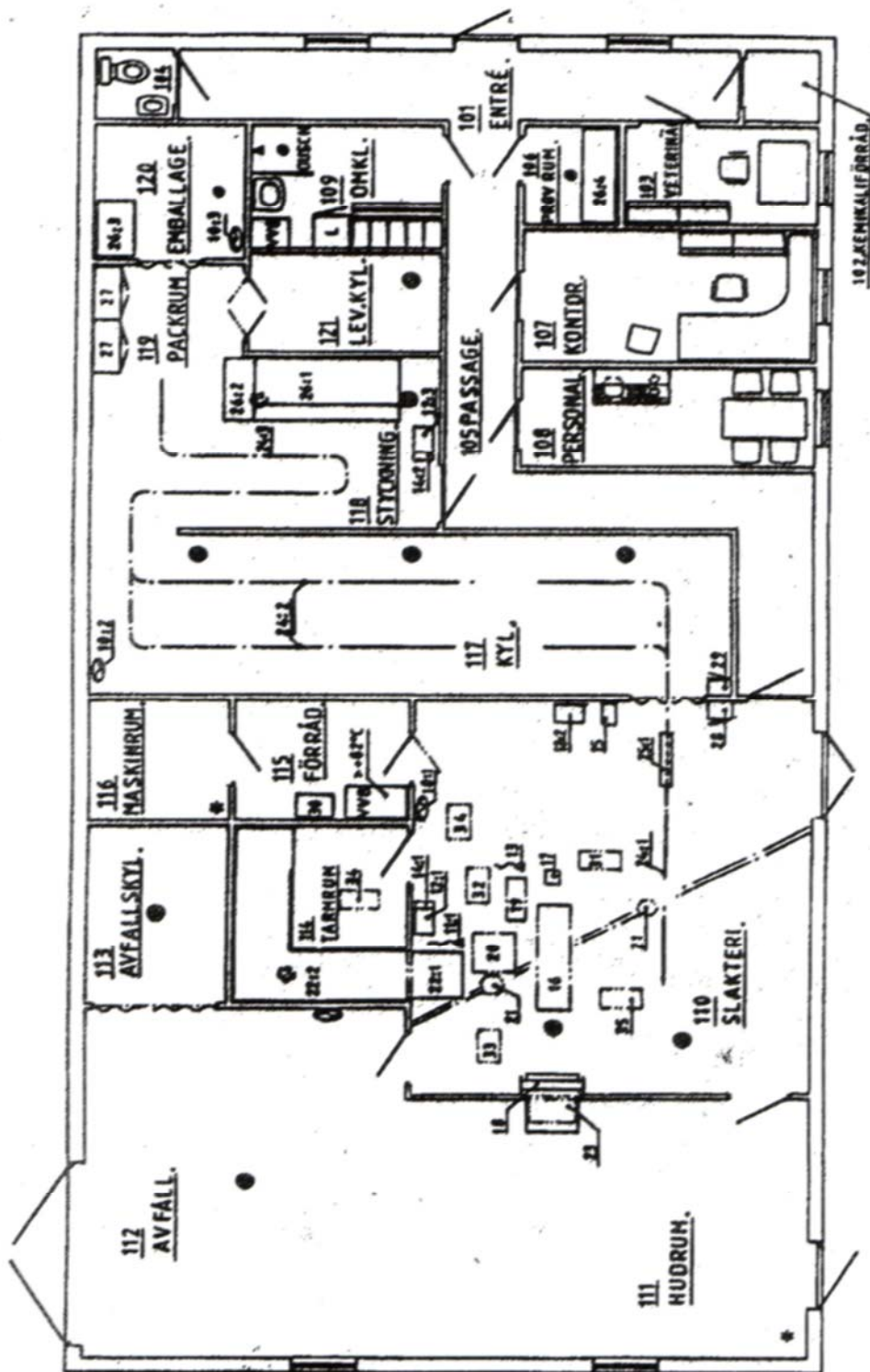
Kristian Carlsson, Öströö fårfarm, Slöinge

Rolf-Axel Nordström, Ängavallens gård, Vellinge

Palo Cicha Livsmedelsverket

BILAGOR

Här är ett exempel på hur man kan planera slakterilokalen.



Ritningen föreställer ett slakteri byggt år 2002. Ägare Lars-Åke Nässlander Kramfors.

