

Tilsynsmal 2026 – Slaktehygiene – revisjon av slakteri, fjørfe

Mattilsynet gjennomfører revisjon med fysisk befarings (verifikasjon) med tema slaktehygiene på alle helårsslakterier for fjørfe.

Kravpunkt	Regelverk	Utdyping av kravpunkt
Fareanalyse og kritiske styringspunkter	852/2004 Artikkel 5, Fareanalyse og kritiske styringspunkter	Virksomhetene må • vise hvordan farene er identifisert • sannsynliggjøre at de planlagte styringstiltakene (god hygienep praksis og kritiske styringspunkt) vil redusere faren til et akseptabelt nivå • dokumentere at styringstiltakene gjennomføres • gjøre nødvendige registreringer
Fjørfe og haredyr – planløsning, slakteri	853/2004 vedlegg III, avsnitt II, kapittel II Krav til slakterier	For å unngå forurensning av kjøtt skal det være: Nok rom til arbeidet. Eget rom for uttak av organer og videre behandling. Separate steder/tidspunkter for bedøving, ribbing/flåing og kjøttforsendelse. Kjøtt må ikke berøre gulv, vegger eller innredning Slaktelinjer må gå uten avbrudd, slik at kryssforurensning unngås. Utstyr for å desinfisere redskaper med minst 82 °C varmt vann. Håndvasker for personale med kraner som er utformet for å hindre smitte. Låsbare rom for kjølelagring av kjøtt som holdes tilbake eller er uegnet for konsum. Separate steder for rengjøring av transportutstyr og -midler, unntatt om slike finnes i nærheten. Låsbar rom-/plass kun for veterinærmyndigheten. Feil oversettelse i punkt 2 avsnitt II kap II. Skal være: for å unngå forurensning av kjøttet, skal de: sikre skille i tid ELLER sted. (Se Engelsk versjon)
Fjørfe og haredyr – kun levende dyr	853/2004 vedlegg III, avsnitt II, kapittel IV Slaktehygiene	Dyr skal ikke brukes til konsum dersom de dør på annen måte enn ved avlivning. Dyr som er døde under transport/oppstalling skal ikke inn i næringskjeden (spesifikt ved gassavliving). Pkt 1. a)
Fjørfe og haredyr, fjerning av dyr som er uegnet til konsum	853/2004 vedlegg III, avsnitt II, kapittel IV, Slaktehygiene	Post mortem kontrollen skal utføres i henhold til Bedømmelsestabellen for hvitt kjøtt. Slakteskrotter med mistanke om smitte/sykdom og avvikende slakteskrotter skal kasseres. Kjøtt som er uegnet til konsum skal fjernes fra lokalene.
Fjørfe og haredyr, slaktehygiene	853/2004 vedlegg III, avsnitt II, kapittel IV, Slaktehygiene	Slaktebehandling (bedøving, avliving, flåing eller ribbing, uttak av indre organer) skal utføres så snart som mulig og skal foregå slik at forurensning av kjøtt unngås. Skrottene skal kjøles til høyst 4 grader, med mindre det deles opp varmt.

Mikrobiologi – prøving mot kriteriene	2073/2005 Artikkel 4 Prøving mot kriteriene	1) Virksomheten skal ha hensiktsmessig prøving mot kriteriene for å validere og verifisere at styringstiltakene er tilstrekkelige og fungerer som planlagt. 2) Virksomheten skal fastsette egnet prøvetakingsfrekvens (unntak i vedlegg I kap.3) Frekvensen tilpasses produksjonen og bruken av produktet for å sikre trygge næringsmidler. Frekvensen må ikke være lavere enn at prøvingen er egnet til å verifisere at systemet fungerer hensiktsmessig og effektivt.
Slakteri – utdypende krav for rene dyr (parti)	853/2004 vedlegg II, avsnitt II Mål for HACCP-baserte fremgangsmåter	Tilsynet skal rette seg mot slakteriets rutiner for overvåking og håndtering av fekal forurensning på slakt. Virksomhetens HACCP-baserte internkontroll skal beskrive rutiner for å ivareta mattryggheten når slakteskrotter forurenses betydelig. Dyr som ankommer slakteriet skal være rene.
Identifisering	1069/2009 Artikkel 21 Innsamling og identifisering med hensyn til kategori og transport	Kravet er utdypet i 142/2011 art 17 og vedlegg VIII Kap II. Se også forskriften §§ 22-25 Identifisering omfatter kategorisering og merking. Animalske biprodukter skal kunne identifiseres, holdes atskilt og fortsatt være identifiserbare også under transport. Kravet er utdypet i 142/2011 art 17 og vedlegg VIII Kap II. Identifisering omfatter kategorisering og merking og er kritisk for videre anvendelse. Animalske biprodukter skal identifiseres, holdes atskilt og fortsatt være identifiserbare også under transport. Animaliebiprodukter klassifiseres i tre kategorier, kat 1- kat 3 etter risiko. Kat 1 har høyest risiko. Under transport videre er det krav til tydelig fargekoding av beholdere eller kjøretøy/fartøy med farger svart for kategori 1, gul for kategori 2 og grønn for kategori 3 (med høy andel blå). Størrelse ikke mindre enn A4. Fargekodingen skal ikke kunne slettes under transport, dvs. ikke utskiftbare skilt. Det er krav om fargekoding også innenlands jf. Animaliebiproduktforskriften § 23 Det er også krav til tekstmerking under transport på emballasje, beholder eller kjøretøy/fartøy om kategori og bruk: • Kategori 3 – ikke beregnet på konsum. • Kategori 2 – ikke beregnet på fôr. Ved spesielle fôringsformål – til fôring av ... (en eller flere dyrearter som materialet er beregnet på). • Kategori 1 – kun til destruksjon.

Personlig hygiene	852/2004 Vedlegg II, Kapittel VIII Personlig hygiene	Kravet til personalets hygiene og helse må være tilpasset risikoene ved håndtering av næringsmidler. Sammen med råvarene er de som arbeider med maten den største kilden for å overføre uønsket forurensning til de ferdige næringsmidlene. Rutinene for personlig hygiene må derfor være kjent av alle som arbeider med mathåndtering og slik utformet at de hindrer at mulig smitte eller fremmedstoffer overføres til maten. Disse rutinene bør inneholde regler for: • Arbeidsantrekk og skifte av klær • Vask av arbeidstøy • Bruk av beskyttelsesutstyr (for eksempel engangshansker) • Metode/hyppighet for håndvask • Bruk av ørepynt, klokker, ringer og gjenstander når dette reduserer effektiv håndhygiene eller kan havne i maten. • Personalflyt i arbeidsområdene • Skille mellom arbeidsoppgaver med ulik hygienisk status Når medarbeidere har sykdom eller skade som kan overføres til maten, skal de ikke arbeide med mat eller ha tilgang til områder der mat håndteres, når det er fare for direkte eller indirekte smitteoverføring. Driftsansvarlig skal orienteres når slike tilfeller oppstår, slik at nødvendige tiltak kan skje. Rutinen må stå i forhold til det risikobildet virksomheten representerer.
Renhold av lokaler	852/2004 Vedlegg II, Kapittel I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III)	Lokaler og innredning må rengjøres regelmessig og så ofte at risikoen for forurensning ikke bygger seg opp i noen del av virksomheten. Renhold er en grunnforutsetning som virksomheten må ha god styring og kontroll med.
Renhold av utstyr	852/2004 Vedlegg II, Kapittel V Krav til utstyr	Effektivt og målrettet renhold reduserer faren for forurensning. Alle gjenstander og utstyr som kommer i kontakt med næringsmidlene, må rengjøres grundig og tilstrekkelig ofte, og om nødvendig desinfiseres. Virksomhetens art avgjør hvordan og hvor ofte det skal gjøres rent
Vedlikehold av lokaler	852/2004 Vedlegg II, Kapittel I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt	Lokalene skal være hele, tette og i god stand, lette å rengjøre og vedlikeholde.

	dem som er angitt i kapittel III)	
--	--------------------------------------	--