

## Tilsynsmal 2026 – Slaktehygiene, rødt kjøtt arter

Mattilsynet gjennomfører revisjon med fysisk befarings (verifikasjon) og/eller hygienetilsyn med tema slaktehygiene på alle helårsslakterier.

Kravpunkt	Regelverk	Utdyping av kravpunkt
Fareanalyse og kritiske styringspunkter	852/2004 Artikkel 5, Fareanalyse og kritiske styringspunkter	Virksomhetene må <ul style="list-style-type: none"> <li>• vise hvordan farene er identifisert</li> <li>• sannsynliggjøre at de planlagte styringstiltakene (god hygienep praksis og kritiske styringspunkt) vil redusere faren til et akseptabelt nivå</li> <li>• dokumentere at styringstiltakene gjennomføres</li> <li>• gjøre nødvendige registreringer</li> </ul>
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.
Slakting rødt kjøtt – reinskjæring av forurenset slakt	853/2004 vedlegg III, avsnitt I, kapittel IV Slaktehygiene	Slakteriet skal fjerne all synlig forurensning så raskt som mulig ved reinskjæring eller andre metoder med tilsvarende virkning. Slakteriet skal utføre sluttkontroll på slakterskrottene. Slakteriet skal merke slakt som er fekal forurenset.
Slakting rødt kjøtt – rene dyr	853/2004 vedlegg III, avsnitt I, kapittel IV Slaktehygiene	Dyrene skal være rene slik at man unngår forurensning av kjøttet under slakting.
Slakting rødt kjøtt – slaktehygiene	853/2004 vedlegg III, avsnitt I, kapittel IV Slaktehygiene	Slaktebehandling – tilsynet skal rettes mot slakteriets rutiner, slik at slakt og biprodukter ikke blir forurenset under slakteprosessen. Se etter kilder til synlig og usynlig forurensning: - unngå kontakt mellom yttersiden av huden og skroten? - dersom operatøren bare håndterer yttersiden av huden/ skinnet, kan det være mer hygienisk å ikke vaske hendene - rutiner ved spretting?

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- praktisering av to-knivs metode og håndhygiene?</li> <li>- sterilisering av kniver</li> <li>- brukes samme hånd til å holde i hud som kniv?</li> <li>- sprettes skinnen fra innsiden og ut?</li> <li>- bytter operatører kniv etter spretting av skinn, før de får videre?</li> <li>- sterilisering av utstyr – dyppes omkrokingskrok i sterilisator?</li> <li>- rutiner for rengjøring og sterilisering av flåmaskiner?</li> <li>- skrotter og annet kjøtt skal ikke komme i kontakt med gulv, vegger eller arbeidsplattformer</li> <li>- blir svineslaktene svidd jevnt og tilstrekkelig</li> </ul>
Identifisering	1069/2009 Artikkel 21 Innsamling og identifisering med hensyn til kategori og transport	<p>Kravet er utdypet i 142/2011 art 17 og vedlegg VIII Kap II. Se også forskriften §§ 22-25</p> <p>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.</p> <p>Identifisering omfatter kategorisering og merking og er kritisk for videre anvendelse.</p> <p>Animalske biprodukter skal identifiseres, holdes atskilt og fortsatt være identifiserbare også under transport.</p> <p>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</p> <p>Det er også krav til tekstmerking under transport på emballasje, beholder eller kjøretøy/fartøy om kategori og bruk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kategori 3 – ikke beregnet på konsum.</li> <li>• Kategori 2 – ikke beregnet på fôr.</li> </ul> <p>Ved spesielle fôringsformål – til fôring av ... (en eller flere dyrearter som materialet er beregnet på).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kategori 1 – kun til destruksjon.</li> </ul>
Personlig hygiene	852/2004 Vedlegg II, Kapittel VIII Personlig hygiene	<p>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</p>

		<p>som arbeider med mathåndtering og slik utformet at de hindrer at mulig smitte eller fremmedstoffer overføres til maten.</p> <p>Disse rutinene bør inneholder regler for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeidsantrekk og skifte av klær</li> <li>• Vask av arbeidstøy</li> <li>• Bruk av beskyttelsesutstyr (for eksempel engangshansker)</li> <li>• Metode/hyppighet for håndvask</li> <li>• Bruk av ørepynt, klokker, ringer og gjenstander når dette reduserer effektiv håndhygiene eller kan havne i maten.</li> <li>• Personalflyt i arbeidsområdene</li> <li>• Skille mellom arbeidsoppgaver med ulik hygienisk status</li> </ul> <p>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.</p>
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)	<p>Lokaler og innredning må rengjøres regelmessig og så ofte at risikoen for forurensning ikke bygger seg opp i noen del av virksomheten.</p> <p>Renhold er en grunnforutsetning som virksomheten må ha god styring og kontroll med.</p>
Renhold av utstyr	852/2004 Vedlegg II, Kapittel V Krav til utstyr	<p>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</p>
Slakting av småfe – tiltak ved uklipte slaktedyr	853/2004 vedlegg III, avsnitt I, kapittel IV Slaktehygiene	<p>Dette kravpunktet vil bli valgt dersom det er relevant for din virksomhet.</p> <p>Slakterier som har innført retningslinjen om to-delt varestrøm. Vårt tilsyn skal da også omfatte tilsyn med at de følger egne rutiner.</p> <p>Sorteres skitne dyr fra på slakterifjøset?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- merkes skitne slaktedyr særskilt? hvordan?</li> <li>- har slakteriet opplegg for å fjerne forurensning før slakteprosessen?</li> </ul>

Vedlikehold av lokaler	852/2004 Vedlegg II, Kapittel I Allmenne krav til lokaler som brukes til næringsmidler (unntatt dem som er angitt i kapittel III)	Lokalene skal være hele, tette og i god stand, lette å rengjøre og vedlikeholde.
------------------------	---	--