

# Statens livsmedelsverks författningssamling



ISSN 0346-119X

---

**Statens livsmedelsverks kungörelse  
med föreskrifter och allmänna råd om  
malet kött och köttberedningar;**

**SLV FS 1996:17**

(H 194)

Utkom från trycket  
1996-06-24

beslutad den 7 juni 1996.

Med stöd av 12, 15, 19, 25, 34, 45, 48, 53 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)<sup>1</sup> meddelar Statens livsmedelsverk följande regler.

## OMFATTNING

**1 §** Reglerna i denna kungörelse skall tillämpas vid produktion och handel inom landet samt vid handel med andra länder inom den Europeiska Unionen (EU) av malet kött och köttberedningar.

**2 §** Reglerna skall inte tillämpas vid produktion av

- malet kött och köttberedningar i detaljhandel eller i närliggande lokaler till detaljhandel om produkterna är avsedda att direkt överlåtas till konsument,
- maskinurbenat kött,
- malet kött som märks med "Råvara till korv" och som är avsett för tillverkning av korv enligt Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:10) med föreskrifter och allmänna råd om köttprodukter m.m.

Förutom undantagen i första stycket skall reglerna inte heller tillämpas vid produktion av sammantaget högst två ton per vecka av malet kött och köttberedningar om produkterna uteslutande är avsedda för inhemskt saluhållande.

---

<sup>1</sup>Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 25 § 1993:1376. Jfr även rådets direktiv 94/65/EEG (EGT nr L 368, 31.12 1994, s.10)

### *Allmänna råd*

*För verksamhet som är undantagen från tillämpningsområdet för denna kungörelse gäller dock livsmedelslagstiftningen i övrigt. Sådant verksamhet är således underkastad de allmänna regler om lokaler, hantering, personalhygien, egenkontrollprogram m.m. som finns i livsmedelslagen, livsmedelsförordningen och med stöd av dessa författningar utfärdade föreskrifter.*

## DEFINITIONER

3 § Definitioner i följande kungörelser skall tillämpas

- Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:1) ) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt,
- Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:11) med föreskrifter och allmänna råd om slakt m.m. av fjäderfä, samt
- Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:59) med föreskrifter och allmänna råd om kontroll av animaliska livsmedel som importeras från tredje land.

4 § Utöver definitionerna i 3 § skall följande definitioner tillämpas **malet kött**, kött som har finfördelats eller kött som malts,

**köttberedningar**, kött som blandats med andra livsmedel, smakämnen eller andra tillsatser eller som har genomgått en behandling. Det råa köttets cellstruktur och de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött får inte ha ändrats. Definitionen för kött i följande kungörelser skall tillämpas

- Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:1) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt,
- Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:11) med föreskrifter och allmänna råd om slakt m.m. av fjäderfä,
- Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:12) med föreskrifter och allmänna råd om slakt och annan hantering av färskt kött av ren,
- Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:40) med föreskrifter och allmänna råd om slakt och annan hantering av frilevande vilt, samt
- Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:42) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamkanin och hantering av färskt tamkaninkött.

**smakämnen**, salt avsett att användas som livsmedel, senap, kryddor, aromatiska kryddextrakt, örtekryddor och aromatiska extrakt därav,  
**anläggning**, produktionsanläggning som godkänts för framställning av malet kött eller köttberedning.

## GODKÄNNANDE

5 § Tillsynsmyndighet får godkänna livsmedelslokal i anläggning som omfattas av denna kungörelse om

- lokalerna uppfyller inrednings- och utrustningskrav i denna kungörelse, samt
- det kan antas att verksamheten i den anläggning som lokalen ingår i kan bedrivas i enlighet med livsmedelslagen, denna kungörelse eller andra regler som meddelas med stöd av lagen.

6 § Livsmedelsverket tilldelar anläggningar som får avsätta sina produkter på EU-marknaden ett kontrollnummer och upprättar förteckningar över anläggningarna.

Om kommunal nämnd beslutar om godkännande av anläggning skall detta meddelas till Livsmedelsverket.

### *Allmänna råd*

*Om godkännande av anläggning skall beslutas av kommunal nämnd bör nämnden kontakta Livsmedelsverket före godkännandet för att få uppgift om vilket kontrollnummer anläggningen kommer att tilldelas. Kontrollnumret bör framgå av godkännandet.*

7 § I anläggning med flera verksamheter får lokaler, utrustning och faciliteter till personalens förfogande vara gemensamma för verksamhet som omfattas av denna kungörelse och annan av tillsynsmyndighet godkänd verksamhet om det inte föreligger någon risk för att råvaror eller oförpackade produkter förorenas.

## IMPORT

### *Allmänna råd*

*Bestämmelser om import av animaliska livsmedel finns i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:59) med föreskrifter och allmänna råd om kontroll av animaliska livsmedel som importeras från tredje land.*

## MALET KÖTT

### Godkännande av anläggningar

8 § Anläggning skall uppfylla kraven i bilaga 1, 1.1 och 1.5, Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:1) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

9 § Utöver bestämmelserna i 8 § skall anläggning uppfylla följande krav.

1. Det skall finnas ett från styckningslokalen avskilt rum för malning av kött och inslagning av produkter. Temperaturen i detta rum får inte överstiga +12 °C. Rummet skall vara utrustat med automatisk temperaturregistreringsanordning. Tillsynsmyndigheten får i enskilda fall besluta att kött får malas i styckningslokalen om detta sker i en tydligt avskild del av lokalen.

2. Det skall finnas kylutrustning som gör det möjligt att hålla de temperaturer som föreskrivs i denna kungörelse.

3. Det skall finnas lokal eller skåp för förvaring av salt.

### **Köttråvara**

10 § Malet kött skall ha framställts av färskt kött från nötkreatur, svin, får eller get.

Köttet skall komma från tvärstrimmig muskulatur som i tidigare led godkänts vid föreskriven köttbesiktning. Hjärtmuskulatur får inte ingå. Dessutom får följande delar inte ingå

- skallkött med undantag för tuggmuskler,
- den icke muskulära delen av bukmuskulaturen utefter bukens mittlinje,
- avskrap från ben,
- benfragment, eller
- mellangärdets buk- och brösthinna.

11 § Kött skall granskas före styckning och malning. Förekommande föreningar och förändrade delar skall putsas bort med kniv. Sådan köttputs och maskinurbenat kött får inte ingå i malet kött.

12 § Kött som importeras för att användas som råvara skall uppfylla kraven i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:59) med föreskrifter och allmänna råd om kontroll av animaliska livsmedel som importeras från tredje land samt kraven i de kungörelser som anges i 4 §, definitionen för köttberedning.

13 § Om fryst eller djupfryst kött används som råvara skall köttet ha frysts in utan ben. Köttet skall ha fryslagrats i godkänt fryshus. Lagringstiden för nötkött får inte överstiga 18 månader. Motsvarande tid för fårkött är 12 månader och för svinkött sex månader.

Tillsynsmyndigheten får dock medge att kött från svin och får efter upp-  
tining urbenas på platsen omedelbart före malning om tillfredsställande hygieniska villkor uppfylls.

14 § Om kylt kött används som råvara skall köttet komma från slaktkroppar som lagrats i högst sex dagar efter slakt eller vad beträffar vakuumpörpackat benfritt nötkött, högst 15 dagar efter slakt.

15 § Högst 1 % koksalt får tillsättas malet kött.

### **Hantering**

16 § Om hanteringstiden från det att köttträvaran tas in i lokalen tills det att den färdiga produkten placeras i kyl- eller frysutrymme understiger en timme skall

köttträvarans kärntemperatur vara högst +7°C. Om hanteringstiden överstiger en timme skall köttträvarans kärntemperatur vara högst +4°C.

Malet kött skall förpackas på ett hygieniskt sätt omedelbart efter malningen.

17 § Malet kött som saluhålls kylt skall ha framställts av kylt kött.

Kärntemperaturen i konsumentförpackat malet kött skall inom en timme efter beredning och inslagning vara högst +2°C.

För icke konsumentförpackat malet kött skall motsvarande temperatur inom kortast möjliga tid vara högst + 2°C.

För att påskynda nedkylningen får en begränsad mängd fryst kött tillsättas. Kärntemperaturen i det malda köttet skall i sådana fall vara högst +2°C inom en timme efter malningen. Om fryst kött tillsätts skall andelen fryst kött anges på förpackningen.

18 § Malet kött som saluhålls djupfryst skall ha framställts av kylt, fryst eller djupfryst kött. Kärntemperaturen i det malda köttet skall inom kortast möjliga tid vara högst -18°C.

Malet kött får djupfrysas endast en gång.

19 § Malet kött får inte behandlas med ultraviolett strålning.

### **Allmänna råd**

*Enligt 10 § livsmedelsförordningen får livsmedel inte behandlas med joniserande strålning.*

### **Inhemskt saluhållande**

20 § Vid produktion av malet kött avsett för inhemskt saluhållande får följande undantag tillämpas.

1. Kött från samtliga djurslag, vilka i Livsmedelsverkets kungörelser omnämns för produktion av färskt kött, får användas vid framställningen.

2. Kärntemperaturen i det malda köttet skall på kortast möjliga tid vara högst +4°C,

3. Transport av kyld eller fryst produkt får ske i fordon som inte är utrustade med automatisk temperaturregistreringsanordning.

4. Handelsdokument eller sundhetsintyg behöver inte upprättas.

## KÖTTBEREDNINGAR

### Godkännande av anläggningar

#### Industriell anläggning

21 § Anläggning skall uppfylla kraven i bilaga 1.1, 1.2 A och 2.1 Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:10) med föreskrifter och allmänna råd om köttprodukter m.m.

22 § Utöver kraven i 21 § skall följande lokaler och utrustning finnas.

1. Särskilt avskilt rum för produktion av köttberedningar, tillsättande av andra livsmedel samt inslagning. Beroende på ifrågavarande typ av produktion får tillsynsmyndigheten besluta att temperaturen i lokalen inte skall överstiga +12°C. Temperaturen skall i sådana fall registreras automatiskt.

Tillsynsmyndigheten får medge att köttberedningar produceras i samma lokal som annan tillverkning om detta utförs i en tydligt avskild del av lokalen.

2. Kylrum och kylutrustning som gör det möjligt att hålla de temperaturer som föreskrivs i denna kungörelse.

#### Icke-industriell anläggning

23 § Anläggning utan industriell struktur eller kapacitet skall uppfylla de lokalkrav och den produktionsbegränsning som anges i p.8 Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:10) med föreskrifter och allmänna råd om köttprodukter m.m.

### Köttråvara

24 § Köttberedningar skall framställas av sådant färskt kött som omfattas av de kungörelser som anges i 4 §, definitionen för köttberedningar. Kött från hästdjur får inte ingå.

Köttberedningar skall härröra från kött som i tidigare led godkänts vid föreskriven köttbesiktning.

25 § Köttberedningar som framställts av malet kött får omfattas av handel med annan EU-medlemsstat endast om det malda köttet framställts i enlighet med kraven i 8-19 §§. Dessa krav behöver inte vara uppfyllda för malet kött som skall ingå i en köttberedning som är avsedd för tillverkning av korv enligt Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:10) med föreskrifter och allmänna råd om köttprodukter m.m. Sådan köttberedning skall märkas med "Råvara till korv".

**26 §** Kött som importeras från tredje land för att användas som råvara vid framställning av köttberedningar skall uppfylla kraven i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:59) med föreskrifter och allmänna råd om kontroll av animaliska livsmedel som importeras från tredje land samt kraven i de kungörelser som anges i 4 §, definitionen för köttberedningar.

**27 §** Om fryst eller djupfryst kött används som råvara skall köttet ha frysts in utan ben. Köttet skall ha frysagrats i godkänt fryshus.

Lagringstiden för nötkött får inte överstiga 18 månader. Motsvarande tid för kött från får, get, fjäderfä, kanin, hägnat vilt och ren får inte överstiga 12 månader. Lagringstiden för kött från andra djurarter får inte överstiga sex månader.

Tillsynsmyndigheten får dock medge att kött från svin, får och ren efter upptining urbanas på platsen omedelbart före beredning om tillfredsställande hygieniska villkor uppfylls.

### **Allmänna råd**

*Bestämmelser om livsmedelstillsatser vid tillverkning av köttberedningar finns i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1995:31) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsatser.*

### **Hantering**

**28 §** Framställning av köttberedningar skall ske vid de temperaturer som den godkännande tillsynsmyndigheten beslutar om. Beroende på ifrågavarande typ av produktion

- skall köttberedningar omedelbart efter framställningen slås in och efter emballering placeras i kyl- eller frysum, samt
- får köttberedningar omfattas av handel inom en period om högst 18 månader.

**29 §** Förpackad köttberedning som skall saluhållas kyld skall på kortast möjliga tid kylas ned till följande kärntemperaturer

- högst +2°C för beredningar som framställts av malet kött,
- högst +7°C för beredningar som framställts av färskt kött,
- högst +4°C för beredningar som framställts av fjäderfäkött, samt
- högst +3°C för beredningar som innehåller ätliga organ.

**30 §** Förpackad köttberedning som skall saluhållas djupfryst skall på kortast möjliga tid djupfrysas till en kärntemperatur av högst -18°C. Köttberedningar får frysas endast en gång.

**31 §** Köttberedningar får inte behandlas med ultraviolett strålning.

**Allmänna råd**

*Enligt 10 § livsmedelsförordningen får livsmedel inte behandlas med joniserande strålning.*

**Inhemskt saluhållande**

**32 §** Vid produktion av köttberedningar avsedda för inhemskt saluhållande får följande undantag tillämpas.

1. Kött från hästdjur samt malet kött framställt för inhemskt saluhållande enligt

20 § får användas som råvara.

2. Kärntemperaturen i köttberedning som framställts av malet kött skall på kortast möjliga tid vara högst +4°C.

3. Transport av kylda och frysta produkter får ske i fordon som inte är utrustade med automatisk temperaturregistreringsanordning.

4. Sundhetsintyg behöver inte upprättas.

**MÄRKNING****Kontrollmärkning**

**33 §** Malet kött och köttberedningar som producerats under förhållanden som möjliggör handel med annat EU-land skall på emballaget märkas med ett väl synligt kontrollmärke. Produkterna får märkas med sådant kontrollmärke endast om

- råvarorna burit motsvarande märke, samt
- det malda köttet framställts i enlighet med 8-19 §§, eller
- köttberedningen framställts i enlighet med 21-31 §§.

Produkter tillverkade enligt regler för inhemskt saluhållande, 20 och 32 §§, får inte åsättas kontrollmärke avsett för handel med annat EU-land.

**Allmänna råd**

*Föreskrifter om kontrollmärkets utseende för respektive djurslag finns i de kungörelser som anges i 4 §, definitionen för köttberedningar.*

**34 §** Om emballage inte förstörs när det öppnas skall kontrollmärket förstöras när förpackningen bryts.



## Övrig märkning

35 § På förpackning med köttberedning skall, om det inte klart framgår av produktens ingrediensförteckning, tydligt anges

- djurarter från vilka köttet härrör,
- procentsats för varje djurart om kött från olika djurarter använts, samt
- tillverkningsdagen, om produkten inte är avsedd för enskilda konsumenter.

36 § Märkningen skall ifråga om malet kött och köttberedningar som framställts av malet kött även ange

- "fetthalt under.... %", samt
- "kollagen/köttproteinkvot under....".

Uppgifterna i första stycket behöver inte anges på förpackning med köttberedning avsedd för tillverkning av korv enligt Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:10) med föreskrifter och allmänna råd om köttprodukter m.m.

37 § Ytterligare föreskrifter om märkning finns i andra av Livsmedelsverket beslutade kungörelser.

### *Allmänna råd*

*Föreskrifter om märkning finns bland annat i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1993:19) med föreskrifter och allmänna råd om märkning och presentation av livsmedel samt i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1986:13) med föreskrifter om köttvaror.*

## INSLAGNING OCH EMBALLERING

38 § Inslaget malet kött och inslagna köttberedningar skall emballeras. Om innerförpackningen utgör ett lika effektivt skydd behöver emballage inte användas.

39 § Emballage och inslagingsmaterial skall uppfylla hygieniska krav och

- får inte påverka produkternas organoleptiska egenskaper och inte överföra ämnen som kan vara skadliga för människors hälsa,
- skall vara tillräckligt starkt för att säkerställa ett effektivt skydd under transport och övrig hantering, samt
- får återanvändas endast om det är tillverkat av korrosionsbeständigt material, som är lätt att rengöra och desinficera.

## LAGRING

**40 §** Malet kött och köttberedningar skall kylas omedelbart efter inslagning och emballering samt lagras vid de temperaturer som föreskrivs i denna kungörelse.

**41 §** Malet kött och köttberedningar får djupfrysas endast i produktionsanläggning eller i godkänt fryshus.

Lagring i fryshus tillsammans med andra livsmedel får endast ske om det kan säkerställas att det malda köttet eller köttberedningen inte påverkas menligt.

## TRANSPORT

**42 §** Malet kött och köttberedningar skall transporteras förpackade och på ett sådant sätt att de med hänsyn till transportens varaktighet, transportförhållanden och använt transportmedel skyddas mot varje slag av förorening och annan menlig påverkan.

**43 §** Transportmedel skall vara utrustat med kylanordning som säkerställer att temperaturkraven i denna kungörelse uppfylls. Transportmedel skall vara utrustat med automatisk temperaturregistreringsanordning.

**44 §** Vid transport från icke-industriella anläggningar som producerar köttberedningar får tillsynsmyndigheten medge att transporten till närliggande detaljhandelslokaler eller lokala försäljningsställen får ske med transportfordon som saknar kylutrustning. Transporttiden får i sådana fall inte överstiga en timme. Föreskrivna temperaturgränser för varor som omfattas av denna kungörelse får inte överskridas.

**45 §** Vid transit genom ett tredje land eller om produktionsanläggningen är belägen i ett område som av djurhälsoskäl omfattas av restriktioner skall transportmedlet vara plomberat.

## DOKUMENTATION

### Malet kött

**46 §** Malet kött skall under transport åtföljas av ett handelsdokument. Dokumentet skall upprättas av den avsändande anläggningen och vara försett med anläggningens kontrollnummer. För djupfrost malet kött skall infrysningsår och infrysningsmånad framgå.

### **Allmänna råd**

*Handelsdokument eller i förekommande fall sundhetsintyg för malet kött avsett för Finland skall innehålla uppgifter om att det malda köttet är fritt från salmonellabakterier.*

47 § Handelsdokument skall arkiveras av mottagaren och på begäran uppvisas för tillsynsmyndighet. Elektroniskt lagrade uppgifter skall på begäran av tillsynsmyndigheten utskrivas.

48 § Malet kött som skall sändas till en annan medlemsstat efter transit genom ett tredje land i plomberad bil eller malet kött som kommer från en anläggning som ligger i en region som omfattas av restriktioner skall åtföljas av ett sundhetsintyg enligt *bilaga 1*.

På begäran av den behöriga myndigheten i mottagande medlemsland skall sundhetsintyg utfärdas om malet kött är avsett för senare export till tredje land.

### **Köttberedningar**

49 § Köttberedning skall under transport åtföljas av ett sundhetsintyg enligt *bilaga 2*. Intyget skall arkiveras av mottagaren under minst ett år för att på begäran kunna uppvisas för tillsynsmyndighet.

### **HYGIEN**

50 § Hygienföreskrifter för personal, lokaler och utrustning m.m. i p.16 Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:1) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt skall tillämpas.

Utöver bestämmelserna i första stycket skall personal som arbetar med manuell beredning av produkter som omfattas av denna kungörelse bära skydd som täcker mun och näsa. Vid behov skall personalen dessutom skall bära mjuka och vattentäta handskar. Dessa skall vara av engångstyp eller kunna tvättas och desinficeras.

### **TILLSYN**

#### **Egentillsyn**

51 § Företagsledningen skall bedriva sådan egentillsyn som föreskrivs i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1990:10) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn m.m.

**52 §** Företagsledningen skall se till att

- råvaror som används i anläggningen kontrolleras så att slutprodukten uppfyller de mikrobiologiska kriterierna i *bilaga 3*,
- rengörings- och desinficeringsmetoder kontrolleras,
- det tas ut stickprover för undersökning på laboratorium,
- undersökningsresultat arkiveras i minst två år eller för kylvaror minst sex månader efter sista förbrukningsdag eller bäst före-dag,
- hanteringen av kontrollmärkningen säkerställs,
- tillsynsmyndigheten informeras när undersökningsresultat eller andra uppgifter anger att hälsorisker kan föreligga,
- produkter som framställts under liknande förhållanden och som kan inne bära samma hälsorisk återtas från marknaden. Tillsynsmyndigheten skall underrättas om sådant återtagande. Återtagen produkt skall behandlas på det sätt tillsynsmyndigheten beslutar.

**Allmänna råd**

*Föreskrifter om bl.a. åtgärder vid tillsynsmyndighetens omhändertagande finns i 27 § livsmedelslagen (1971:807).*

**53 §** Företagsledningen skall se till att produkternas förpackningar är tydligt och läsbart märkta med de temperaturer vid vilken produkterna skall transporteras och lagras samt med uppgift om minsta hållbarhetstid (bäst före) för djupfrysta produkter och sista förbrukningsdag eller bäst före-dag för kylvaror.

**54 §** Företagsledningen skall se till att det genomförs ett årligt personalutbildningsprogram så att de anställda kan uppfylla villkoren för en hygienisk produktion. Tillsynsmyndigheten skall medverka vid utarbetandet av programmet samt vid genomförandet av utbildningen.

**55 §** Mikrobiologiska laboratorieundersökningar skall utföras dagligen på malet kött samt på köttberedningar som framställs av malet kött. Om *Salmonella* inte påvisats under de tre senaste månaderna och övriga mikrobiologiska undersökningar uppvisat acceptabla resultat får tillsynsmyndigheten medge att provtagningen begränsas till en gång i veckan avseende *Salmonella*, stafylokokker och *E.coli*.

Köttberedningar som framställs av annat än malet kött samt malet kött och köttberedningar avsedda uteslutande för inhemskt saluhållande skall undersökas minst en gång varje vecka.

Myndigheten kan medge att djupfrysta produkter inte behöver undersökas med avseende på stafylokokker.

De prover som uttas skall bestå av fem olika provenheter och vara representativa för dagens produktion.

56 § Mikrobiologiska undersökningar skall utföras enligt beprövade metoder som är vetenskapligt erkända.

Malet kött och köttberedningar framställda av malet kött skall uppfylla de mikrobiologiska och andra kriterier som finns i *bilaga 3.II* och övriga köttberedningar kriterierna i *bilaga 3.III*.

57 § Företagsledningen skall se till att ett förslag till egenkontrollprogram utarbetas. Tillsynsmyndigheten fastställer programmet.

### Offentlig tillsyn

58 § Anläggning skall stå under fortlöpande kontroll av tillsynspersonal.

Vid anläggning med produktion som möjliggör handel med andra EU-länder skall tillsynen ske under veterinärs ansvar.

Assistent som deltar i tillsynen skall uppfylla tillämpliga krav i *bilaga 11* Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:1) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt eller motsvarande utbildning.

59 § Den offentliga tillsynen skall bland annat omfatta kontroll av

- hygien avseende personal, lokaler och utrustning,
- egenkontrollprogram genom granskning av undersökningsresultat,
- mikrobiologiska och hygieniska förhållanden vid produktionen,
- kontrollmärkning, samt
- lagrings- och transportförhållanden.

60 § Inom ramen för offentlig tillsyn skall stickprover och andra kontroller utföras som bedöms nödvändiga för att övervaka egenkontrollen och övriga krav i denna kungörelse. Produktionen skall uppfylla mikrobiologiska krav i *bilaga 3*.

### Allmänna råd

*Innebörden av 26 § livsmedelslagen är att tillsynsmyndigheten alltid skall ha fritt tillträde till alla delar av en anläggning samt tillgång till journal-handlingar, följesedlar m.m. som gör det möjligt att härleda råvarors ursprung. Tillsynsmyndigheten skall även ha tillgång till resultat av föreskrivna mikrobiologiska undersökningar, andra undersökningar samt kontroller i egenkontrollprogrammet. Om uppgifterna är elektroniskt lagrade skall de utskrivas på begäran.*

**61 §** Tillsynsmyndigheten skall regelbundet granska resultatet i egenkontrollen och om så är motiverat utföra ytterligare undersökningar från produktionslinjen eller av de färdiga produkterna.

Granskningen av egenkontrollen skall med slutsatser och rekommendationer skriftligen överlämnas till företagsledningen som skall rätta till konstaterade brister för att förbättra hygienien.

**62 §** Om tillsynsmyndigheten vid upprepade tillfällen finner att kriterierna för de mikrobiologiska undersökningsresultaten inte uppfylls skall kontrollen av produktionen utökas. Etiketter och annat materiel som bär anläggningens kontrollmärke får beslagtas.

**63 §** Om produktionen i en anläggning, trots myndighetens åtgärder enligt 62 § fortfarande efter 15 dagar inte uppfyller de mikrobiologiska kriterierna i *bilaga 3* skall företaget åläggas att vidta lämpliga åtgärder för att avhjälpa konstaterade brister. Vid behov skall produkterna genomgå värmebehandling.

#### **Allmänna råd**

*Enligt 25 § livsmedelslagen får tillsynsmyndigheten meddela föreläggande eller förbud som uppenbart behövs för att lagen eller föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen skall efterlevas. I beslut om föreläggande eller förbud får tillsynsmyndigheten utsätta vite.*

**64 §** Om tillsynsmyndigheten konstaterar att hygienföreskrifterna i denna kungörelse på ett uppenbart sätt överträds eller om hinder föreligger för inspektioner skall nödvändiga åtgärder vidtas, t.ex. sänka produktionshastigheten eller tillfälligt avbryta produktionen.

**65 §** Om tillsynsmyndighetens åtgärder enligt 62-64 §§ visar sig otillräckliga skall tillsynsmyndigheten för viss tid stoppa produktionen.

I de fall kommunal nämnd återkallar godkännandet skall Statens livsmedelsverk underrättas.

#### **Allmänna råd**

*Föreskrifter om återkallande av godkännande för livsmedelslokal finns i 44 § livsmedelsförordningen (1971:807). Dessa föreskrifter innebär bl.a. att om konstaterade brister inte rättas till inom den tid myndigheten fastställer får godkännandet återkallas.*

**DISPENS**

**66 §** Livsmedelsverket kan medge undantag (dispens) från föreskrifterna i denna kungörelse.

---

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1996. Kungörelsen behöver till utgången av 1996 endast tillämpas vid produktion som möjliggör handel med andra EU-länder.

Genom kungörelsen upphävs Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:20) med föreskrifter och allmänna råd om malet kött m.m.

ARNE KARDELL

Håkan Stenson  
(Tillsynsenhet 1)





**SUNDHETSINTYG FÖR MALET KÖTT**

Nr:.....

Avsändarland: .....

Ministerium: .....

Myndighet: .....

Referensnummer<sup>1</sup>: .....**I. Identifiering av malet kött**Produkter framställda av kött från: .....  
(Djurarter)Typ av produkter<sup>2</sup>: .....

Antal styck eller förpackningar: .....

Lagrings- och transporttemperatur: .....

Hållbarhet: .....

Nettovikt: .....

**II. Det malda köttets ursprung**

Den godkända produktionsanläggningens/de godkända produktionsanläggningarnas adress/adresser och godkännanden: .....

Vid behov

Det godkända kyl- och fryshusets/de godkända kyl- och fryshusens adress/adresser och godkännanden: .....

<sup>1</sup> Frivillig uppgift<sup>2</sup> Skall fyllas i med den text som anges i artikel 3.2 i direktiv 94/65/EEG.

**III. Det malda köttets bestämmelseområde**

Det malda köttet skall skickas

från: .....  
(Avsändningsort)

till: .....  
(Bestämmelsland)

med följande transportmedel<sup>3</sup>: .....

Avsändarens namn och adress: .....  
.....  
.....

Mottagarens namn och adress: .....  
.....  
.....

**IV. Sundhetsintyg**

Undertecknad intygar att det ovan beskrivna malda köttet

- a) är framställt av färskt kött på de särskilda villkor som fastställs i direktiv 94/65/EEG
- b) är avsett för Grekland<sup>4</sup>

Utfärdat i ..... den .....  
(ort) (datum)

.....  
(Veterinärs stämpel och namnteckning)  
(Namnförtydligande med tryckbokstäver)

<sup>3</sup>Ange numret eller registreringsnummer (järnväg och lastbil), flygnummer eller namnet (sjötransport). Dessa uppgifter skall uppdateras vid omlastning.

<sup>4</sup>I förekommande fall.

## SUNDHETSINTYG FÖR KÖTTBEREDNINGAR

Nr: .....

Avsändarland: .....

Ministerium: .....

Myndighet: .....

Referensnummer<sup>5</sup>: .....

### I. Identifiering av köttberedning

Produkter framställda av kött från: .....  
(Djurarter)

Typ av produkter<sup>6</sup>: .....

Typ av emballage: .....

Antal styck eller förpackningar: .....

Lagrings- och transporttemperatur: .....

Hållbarhet: .....

Nettovikt: .....

### II. Köttberedningarnas ursprung

Den godkända produktionsanläggningens/de godkända produktionsanläggningarnas adress/adresser och godkännanden: .....

.....

---

<sup>5</sup>Får utelämnas.

<sup>6</sup>Skall fyllas i med den text som anges i artikel 3.2 i direktiv 94/65/EG.

Vid behov

Det godkända kyl- och fryshusets/de godkända kyl- och fryshusens adress/  
adresser och godkännanden: .....

### III. Köttberedningarnas bestämelseområde

Köttberedningarna skall skickas

från: .....  
(Avsändningsort)

till: .....  
(Bestämmelesland)

med följande transportmedel<sup>7</sup>: .....

Avsändarens namn och adress: .....

Mottagarens namn och adress: .....

### IV. Sundhetsintyg

Undertecknad intygar att de ovan beskrivna köttberedningarna

- a) är framställt av färskt kött på de särskilda villkor som fastställs i direktiv 94/65/EG
- b) är avsett för Grekland<sup>8</sup>

Utfärdat i ..... den .....  
(ort) (datum)

.....  
(Veterinärs stämpel och namnteckning)  
(Namnförtydligande med tryckbokstäver)

<sup>7</sup>Ange numret eller registreringsnummer (järnväg och lastbil), flygnummer eller namnet (sjötransport). Dessa uppgifter skall uppdateras vid omlastning.

<sup>8</sup>I förekommande fall.

## SAMMANSÄTTNING, MIKROBIOLOGISKA KRITERIER OCH BEDÖMNING VID PRODUKTIONSTILLFÄLLET

### I. Sammansättning av malet kött

	<i>Fetthalt</i>	<i>Kollagen: Köttproteinkvot</i>
Magert malet kött	≤ 7 %	≤ 12
Malet rent nötkött	≤ 20 %	≤ 15
Malet kött som innehåller svinkött	≤ 30 %	≤ 18
Malet kött av andra djurslag	≤ 25 %	≤ 15

### II. Mikrobiologiska kriterier och bedömning för malet kött och kött- beredningar framställda av malet kött

#### Kriterier

<i>Organism</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
Aeroba mesofila organismer	5	2	$5 \times 10^5 \text{g}^{-1}$	$5 \times 10^6 \text{g}^{-1}$
Escherichia coli	5	2	$50 \text{g}^{-1}$	$5 \times 10^2 \text{g}^{-1}$
Staphylococcus aureus	5	2	$5 \times 10^2 \text{g}^{-1}$	$5 \times 10^3 \text{g}^{-1}$
Salmonella	5		Frånvaro i 25g	

*m* = nedre gränsvärde som skiljer *acceptabla provresultat* från *med tvekan acceptabla provresultat*.

*M* = övre gränsvärde som skiljer *med tvekan acceptabla provresultat* från *acceptabla provresultat*.

*n* = antal provenheter som ingår i provtagningsplanen.

*c* = antal provenheter som maximalt får ligga mellan *m* och *M* vid *med tvekan acceptabla provresultat*

Bedömning

## Kategori 1

Livsmedel där samtliga prov ( $n$ ) understiger värdet  $m$ . Åtgärder behöver inte vidtas.

## Kategori 2

Livsmedel där en andel prov som är högst lika med  $c$  av provantalet  $n$  överskrider  $m$  men underskrider  $M$ . Åtgärder skall snarast vidtas.

## Kategori 3

Livsmedel där något prov överskrider värdet  $M$  eller om antalet prov som ligger mellan  $m$  och  $M$  är fler än  $c$ . Analysresultatet indikerar en allvarlig mikrobiell störning i livsmedlet. Med hänsyn till eventuella hälsorisker skall åtgärder omedelbart vidtas.

### III. Mikrobiologiska kriterier för köttberedningar som framställts av annat än malet kött

Förklaringar till förkortningar och bedömningar av undersökningsresultat återfinns under II, denna bilaga.

	$n$	$c$	$m$	$M$
Escherichia coli	5	2	$5 \times 10^2 \text{g}^{-1}$	$5 \times 10^3 \text{g}^{-1}$
Staphylococcus aureus	5	1	$5 \times 10^2 \text{g}^{-1}$	$5 \times 10^3 \text{g}^{-1}$
Salmonella	5		Frånvaro i 25 g	