



Framleiðsla í litlum sauðfjár- og geitasláturhúsum

Mai 2021



Efnisyfirlit

Samantekt	2
1. Starfsleyfi.....	2
2. Starfsfólk	2
2.1 Umgengnisreglur	2
2.2 Þvottaaðstaða og búningsherbergi	3
3. Byggingar og búnaður	3
3.1 Vatn	3
3.2 Meindýravarnir	3
3.3 Hreinlæti og þrif	3
3.4 Hönnun lítils sauðfjár- og geitasláturhúss	4
3.5 Viðhald á byggingum og búnaði	5
3.6 Meðhöndlun aukaafurða úr dýraríkinu (ABP)	5
4. Sláturferlið	5
4.1 Skráning upplýsinga um sláturdýr	5
4.2 Aðskilnaður og hreinlæti	5
4.3 Skýrsla um eftirlit í sláturhúsum og hollustuháttaviðmið	6
4.4 Aukaafurðir og sérstakt áhættuefni	7
5. Vernd dýra við aflífun.....	7
6. Heilbrigðissskoðun	7
7. Vigtun og kjötmat.....	8
8. Framleiðslustjórnun	8
8.1 Fyrirbyggjandi aðgerðir	8
8.2 HACCP – hættugreining	8
9. Vörumeðferð.....	9
9.1 Umbúðir matvæla og önnur matvælasnertiefni.....	9
9.2 Aðskilnaður, vöruvörn og geymslur	9
9.3 Merkingar	9
10. Neytendavernd.....	10
10.1 Rekjanleiki.....	10
10.2 Kvartanir, innkallanir og tilkynningaskylda	10

Samantekt.

Með reglugerð um slátrun í litlum sauðfjár- og geitaslátruhúsum, var veitt heimild fyrir því að slátra sauðfé og geitum í litlum slátruhúsum, sem uppfylla ákveðnar kröfur, og dreifa afurðum á markaði. Áður en slátrun í litlum sauðfjár- og geitaslátruhúsum hefst og við slíka slátrun er nauðsynlegt að ábyrgðaraðili slátrunar gangi úr skugga um að farið sé að kröfum samkvæmt lögum og stjórnvaldsfyrirmælum sem gilda um starfsemina.

Leiðbeiningabæklingur þessi er ætlaður þeim sem slátra í litlum sauðfjár- og geitaslátruhúsum samkvæmt reglugerð um slátrun í litlum sauðfjár- og geitaslátruhúsum. Í bæklingnum er farið yfir helstu þætti sem huga þarf að í tengslum við starfsemina og mikilvægt að þeir sem hyggjast starfrækja slík hús kynni sér þær vel. Leiðbeiningabæklingurinn gengur ekki framár ákvæðum laga og reglugerða sem gilda um starfsemina.

Áður en starfsemi lítils sauðfjár- og geitaslátruhúss hefst er nauðsynlegt að fá útgefið starfsleyfi hjá Matvælastofnun. Kröfur sem gerðar eru í tengslum við slátrun í litlum sauðfjárslátruhúsum eru margþættar og snerta m.a. hreinlæti, dýravelferð, vatnsgæði, meðhöndlun úrgangs og rekjanleika. Til staðar þarf að vera gæðakerfi byggt á HACCP reglum til að stjórna þeirri áhættu sem er fyrir hendi og tryggja matvælaöryggi. Þættirnir sem þarf meðal annars að líta til eru skýr aðskilnaður á milli hreinna og óhreinna svæða. Þrifaaðstaða þarf að vera góð og það þarf að vera auðvelt að þrifa alla fleti, sérstaklega þá sem komast í snertingu við afurðir sem fara til manneðis. Opinber dýralæknir skoðar sláturgripi fyrir slátrun og afurðir eftir slátrun. Kostnaður sem til fellur vegna slíkrar skoðunar er borinn af ríkissjóði. Sá sem aflífar gripi þarf að ljúka rafrænu námskeiði á vegum Matvælastofnunar og standast hæfismat sem fer fram í hinu litla sauðfjár- og geitaslátruhúsi.

1. Starfsleyfi

Nauðsynlegt er að sækja um [starfsleyfi](#) frá Matvælastofnun áður en starfsemi hefst í litlu sauðfjár- og geitaslátruhúsi.

2. Starfsfólk

2.1 Umgengnisreglur

Ábyrgðamaður slátrunar skal setja umgengnisreglur um hvernig skuli meðhöndla persónulegan klæðnað og vinnufatnað starfsfólks, persónulegt hreinlæti ásamt varúðarráðstöfunum í því skyni að hindra að mögulegir sjúkdómar starfsfólks geti smitast með matvælum. Reglurnar skulu vera sýnilegar og kynntar starfsfólki. Í reglunum skal m.a. kveða á um:

- Þrif, geymslu og notkun vinnufatnaðar sem þarf ávallt að vera til staðar. Jafnframt skal kveða á um aðskilnað/geymslu persónulegs klæðnaðar og vinnufatnaðar. Þá skal kveða á um notkun hlífðarfata fyrir gesti og verktaka sem heimsækja lítil sauðfjár- og geitaslátruhús.
- Hreinlæti starfsfólks, þ.e. handþvott og sóttreinsun sem og notkun hár- og skeggnets. Þá skal kveðið á um að starfsmenn með sár á höndum skuli ekki vinna við framleiðslustörf nema að fullnægjandi varúðarráðstafanir séu gerðar.
- Umgengnisreglur, s.s. reykingar, notkun munn- og neftóbaks, tyggigúmmís, naglalakks, skartgripa, armbandsúra o.s.frv.
- Til staðar þurfa að vera [heilsufarsyfirlýsingar](#) starfsmanna.
- Hvar skuli geyma mat og drykkjarvörur starfsmanna og hvar eigi að neyta þeirra.

2.2. Þvottaaðstaða og búningsherbergi

Handþvottaaðstaða þarf að vera til staðar á heppilegum stað/stöðum í vinnslusölum þar sem er auðvelt að komast að og er í þægilegri fjarlægð frá starfsstöðum. Handþvottaaðstaða samanstendur af vaski með handfrjálsum búnaði, hæfilega heitu vatni, fljótandi sápu, gerileyði og pappírshandþurrkum.

Þegar þarf að fara á milli óhreins svæðis og hreins svæðis þarf að vera aðstaða til að þvo og sótthreinsa hendur og hreinsa fótabúnað. Þvottur á höndum skal ávallt eiga sér stað þegar gengið er inn í rými.

Framleiðsla matvæla skal vera aðskilin frá einkaheimili og annarri óskyldri starfsemi. Þó er heimilt að nota salernis- og búningaáðstöðu á einkaheimili ef vinnsluhúsnæði er á sömu lóð eða á sama lögbýli þó að hámarki í 100 m. fjarlægð. Í búningsherbergjum þarf að vera gott skipulag og þurfa þau að vera hrein og umgengni góð. Útifatnað þarf að geyma aðskilinn frá vinnufatnaði en óviðkomandi hluti skal ekki geyma í búningsherbergi.

3. Byggingar og búnaður

3.1 Vatn

Í litlum sauðfjár- og geitasláturhúsum þarf starfsleyfi frá viðkomandi heilbrigðiseftirlitssvæði fyrir vatnsbóli. Tryggja þarf að vatn og ís uppfylli kröfur um heilnæmi. Búnaður og kranar sem notaðir eru í matvælavinnslu skulu ávallt vera hreinir.

3.2 Meindýravarnir

Áætlun þarf að vera til staðar sem tryggir að meindýr, s.s. skordýr, flugur, húsdýr og önnur dýr, geti ekki komist inn í starfsstöð og mengað matvæli. Halda þarf skráningu ef meindýr eða ummerki um þau finnast og viðbrögð vegna þessa og mat á áhrifum. Ábyrgðaraðili slátrunar kynni sér leiðbeiningar um [góða starfshætti](#) til þess að lágmarka innkomu meindýra.

3.3 Hreinlæti og þrif

Áætlun þarf að vera til staðar sem lýsir því hvernig tryggt er að vinnsluhúsnæði, ásamt innréttingum þess og búnaði, þ.m.t. flutningstæki og ílát undir matvæli, eru þriffin og sótthreinsuð þegar það á við með reglubundnu millibili. Þrifaáætlun þarf m.a. að innihalda lýsingu á framkvæmd þrifa, tíðni þrifa og lista yfir þau þrifaefni og vörulýsingar þeirra sem notuð eru við þriffin en slík þrifaefni skulu vera ætluð til notkunar í matvælaíðnaði. Geymsla þrifaefna þarf að vera til staðar. Búnaður sem notaður er við þrif skal vera hreinn og skal starfsfólk sem annast þrif staðfesta með skráningum að þrif hafi átt sér stað.

Óhreinindi eiga ekki að vera fyrir ofan matvæli í vinnslu ef hættu er á að þau eða hlutar úr þeim geti fallið í matvæli, ekki á ljósabúnaði, lögnum og festingum í lofti, á bak við innréttingar, undir búnaði á handföngum eða rofum.

Óhreinindi sem ekki eru eðlileg afleiðing starfseminnar, eiga ekki að vera til staðar á vinnslusvæðum eða áhöldum og búnaði sem er í beinni snertingu við matvæli. Ekki má þrifa gólf og búnað á meðan óvarðar afurðir eru til staðar í vinnslurými, með þeim hætti að mengun geti úðast yfir afurð og fleti sem snerta afurð. Vatn má ekki sprautast eða slettast af gólfum á matvæli.

Gólfniðurföll eiga að vera hrein og laus við úrgang og lykt. Gólf eiga að halla að niðurföllum, þannig að ekki myndist pollar. Frágangur á vatnslásum niðurfalla á að virka.

Við flutning á afurðum úr litlum sauðfjár- og geitasláturhúsum skulu flutningstæki vera hrein og engin hættu á mengun matvæla. Innri fletir flutningstækis skulu gerðir úr efnum sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa auk þess sem þau eiga að vera þétt og ógegndræp.

3.4 Hönnun lítils sauðfjár- og geitasláturhúss

Við hönnun lítils sauðfjár- og geitasláturhúss þurfa að liggja fyrir teikningar sem sýna í öllum meginatriðum fyrirkomulag starfsstöðvar, skipulag framleiðslunnar, vöruflæði og flæði starfsfólks (grunnplan með örvum sem sýna flæði vöru og starfsfólks). Auk þess þarf við hönnunina að gera ráð fyrir eftirfarandi þáttum:

- Nægilega stórt frystirými þarf að vera til staðar. Hitastig skal vera -18 °C eða lægra.
 - Aðskilnaður í frystirými skal vera til staðar ef þörf er á að geyma í frysti bæði ópakkað hráefni og fullpakkaðar afurðir.
 - Tryggja skal að ópakkaðar afurðir sem frystar eru í frystigeymslum geti ekki mengast af flutningsbrettum úr timbri og ytri umbúðum.
 - Sé frystiklefi sem notaður er til geymslu afurða einnig notaður til að frysta önnur matvæli, skal ekki vera hætt á miklum hitastigssveiflum.
- Möguleiki skal vera á að halda aðskildu ópökkuðu hráefni í kæli og óvörðum fullunnum afurðum.
- Öll framleiðsluprep skulu hönnuð þannig að komið verði í veg fyrir krossmengun á milli mismunandi afurðastiga
- Náttúruleg og/eða vélknúin loftræsting skal vera í samræmi við þörf. Lofflæði frá óhreinna svæði til hreinna svæðis skal ekki eiga sér stað.
- Fyrir hendi þarf að vera hitasíriti eða sambærilegt kerfi, kælibúnaður og sótthreinsibúnaður fyrir hnífa og sagir í kjötvinnslum og sláturhúsum.
- Vinnslusvæði skulu hafa nægilega lýsingu og skulu öll ljós vera með hlífum.
- Nægjanlegur fjöldi rýma þarf að vera til staðar miðað við fjölda sláturdýra. Sérstakt rými skal vera til staðar til að tæma og hreinsa maga og garnir nema Matvælastofnun heimili, í hverju tilviki fyrir sig, að þessar aðgerðir fari fram á mismunandi tíma í tilteknu sláturhúsi.
- Öllum búnaði og innréttingum skal komið þannig fyrir að kjöt snerti hvorki gólf, veggj né fastan búnað.
- Lítil sauðfjár- og geitasláturhús skulu hönnuð þannig að framvinda sláturferilsins sé órofin og komið sé í veg fyrir krossmengun á milli mismunandi hluta sláturlínunnar.
- Sérhver starfsstöð á sláturlínu, frá stungumanni til og með heilbrigðisskoðun, skal hafa aðgang að handþvottaaðstöðu með sótthreinsiaðstöðu og þvottaskermi þar sem þess er þörf.
- Ef ekki er sérstök, læsanleg aðstaða í sláturhúsinu fyrir slátrun sjúkra dýra eða dýra, sem grunur leikur á að séu sýkt, skal hreinsa, þvo og sótthreinsa aðstöðuna, sem er notuð til slátrunar slíkra dýra, undir opinberu eftirliti áður en hafist er handa á ný við slátrun annarra dýra.
- Aðstaða til þess að sótthreinsa verkfæri með heitu vatni, sem er a.m.k. 82°C eða annað kerfi sem hefur sambærileg áhrif skal vera til staðar.
- Læsanleg aðstaða eða hirsla fyrir opinberan dýralækni.
- Ef það reynist nauðsynlegt að flytja fé til slátrunar þarf að vera til taks biðsvæði í skilningi 3. gr. reglugerðarinnar sem telst nægilega stórt. Á biðsvæði þarf ekki að vera sérstök, aðskilin aðstaða fyrir dýr sem eru slösuð, sjúk eða hugsanlega veik, að því gefnu að hið litla sauðfjár- og

geitasláturhús hafi skriflegar reglur um slátrun á slíkum dýrum og fyrirkomulagið dragi ekki úr öryggi matvæla.

- Aðstaða og aflifunarbúnaður (banabox, boltabyssa, rafbúnaður) sem tryggir velferð sláturdýranna skal vera til staðar. Varabúnaður til aflifunar skal vera tiltækur. Banaaðstaða getur verið utan dyra við slátursal. Þar skal vera unnt að skorða dýr fyrir deyfingu og safna blóði eftir stungu.

3.5 Viðhald á byggingum og búnaði

Húsnæði og búnaður skal vera í hentugu ásigkomulagi til matvælavinnslu og sé reglulega viðhaldið. Flötum sem komast í snertingu við afurðir í vinnslu þarf að vera vel við haldið og vera auðveldir í þrifum.

Efni í flötum, sem almennt eru ekki snertifletir við matvæli, skal vera þétt og ógegndræpt, því skal haldið vel við og vera auðvelt í þrifum. Hér er einnig átt við lyftara og önnur verkfæri og áhöld. Dæmi um ófullnægjandi viðhald: trosnað eða skemmt yfirborð, flagnandi málningu, slæm samskeyti, ryðmyndun, vatnsskemmdir og ómáluð gegndræp efni s.s. timbur.

3.6 Meðhöndlun aukaafurða úr dýraríkinu (ABP)

Allur afskurður og úrgangur frá dýrum kallast aukaafurðir dýra (ABP) og skal geyma í merktum kerum/ílátum og skulu þær fjarlægðar reglubundið úr litlum sauðfjár- og geitasláturhúsum þar sem matvara er meðhöndluð. Aukaafurðir dýra sem ætlaðar eru í fóður skal einnig merkja áður en þær eru sendar úr starfsstöð. Geyma skal aukaafurðir dýra þannig að meindýr og skordýr eigi ekki aðgang að þeim. Aukaafurðir dýra skulu flokkaðar og merktar á eftirfarandi hátt:

- Flokkur 1. Eingöngu til förgunar, sjá kafla 4 um aukaafurðir og sérstakt áhættuefni.
- Flokkur 2. Óhæft sem fóður.
- Flokkur 3. Óhæft til manneldis.

Þess er ekki krafist að aukaafurðir dýra í flokki 1 séu geymdar í kældu rými ef förgun þeirra fer fram á þann hátt að geymsla þeirra skapi ekki beina eða óbeina mengunarhættu. Ætíð skal fylla út [viðskiptaskjal](#) varðandi aukaafurðir dýra sem skulu geymd í tvö ár.

4. Sláturferlið

4.1 Skráning upplýsinga um sláturdýr

Við skráningu upplýsinga sláturdýra skal eftirfarandi liggja fyrir:

- Yfirlýsing frá býli um matvælaferlið á stöðluðu eyðublaði þar sem staðfest er að dýrin séu heilbrigð, þau hafi ekki fengið lyf eða efni þar sem útskolunarfrestur er ekki liðinn og að býlið sé ekki háð opinberum flutningstakmörkunum s.s. vegna sjúkdóma.
- Gögn sem sýna að lífskoðun hafi farið fram innan 24 klst. fyrir slátrun.
- Að dýrin séu hrein en að öðrum kosti skulu þau rúin eftir þörfum.

Við heilbrigðissskoðun sláturdýra skal vera tryggt að eyrnamerki og örmerki séu í samræmi við reglugerð nr. 969/2011.

4.2 Aðskilnaður og hreinlæti

Tryggja þarf aðskilnað á milli eftirfarandi aðgerða í tíma eða rúmi:

- Deyfingar og blóðtæmingar (Má vera við útidyr).
- Fláningar og frágangs gæru.

- Innanúrtöku og frekari aðgerða.
- Frágangs og hreinsunar annars sláturmatar, einkum meðhöndlunar hausa og lappa.
- Pökkunar sláturmatar.
- Afhendingar kjöts.

Tryggja skal að matvæli geti ekki mengast við vinnslu. Engin óhreinindi eða mengun á skrokkum (s.s. saur, mjólk, þvag og önnur óhreinindi) mega vera á skrokkum sem berast til opinbers dýralæknis á sláturlínu. Til staðar skal vera verklag um viðbrögð við óhreinum dýrum og frávikum á sláturlínu (t.d. ef skrokkar detta á gólf).

Allar aðgerðir á sláturlínu skulu framkvæmdar á hreinlegan hátt þannig að ekki verði mengunarhætta:

- Deyfing, blóðtæming, fláning, innanúrtaka og aðrar aðgerðir skulu fara fram án óþarfa tafa og á þann hátt að komið sé í veg fyrir mengun kjötsins.
- Barki og vélinda skal ekki skaddast við blóðtæmingu
- Við fláningu skal koma í veg fyrir að ytra byrði húðar snerti skrokkinn og að starfsmenn og búnaður, sem snerta ytra byrði húðar eða gærana, snerti ekki kjötið. Óheimilt er að víxla höndum við fláningu án þess að hönd sé þvegin á milli.
- Gerðar séu ráðstafanir til að koma í veg fyrir að innihald meltingarveggar leki út við og eftir innanúrtöku og til að tryggja að lokið sé við innanúrtöku sem fyrst eftir deyfingu.
- Sérstaka aðgæslu skal sýna við losun endagarnar.
- Mjólk eða broddur skal ekki menga skrokkinn þegar jógur eru fjarlægð.

Vernda skal vöruna gegn mengun, þ.e. saur, gor, sandur, mold, lyng, gras, fita frá rám, ull/hár, mjólk, þvag, vatnsslettur af gólfi og blóðfleckir:

- Fjarlægja skal alla sýnilega mengun þegar í stað með afskurði eða öðrum aðferðum sem hafa sambærileg áhrif.
- Nota má vatn til að skola burtu blóð í lokapvotti.
- Aðskilnaður hreinna og óhreinna svæða skal sjást (t.d. lína á gólfi).
- Allt þar til skoðun eftir slátrun er lokið, skulu þeir hlutar sláturdýrs sem á að skoða vera rekjanlegir til tiltekins skrokks og þeir skulu ekki komast í snertingu við aðra skrokka, sláturmat eða innyfli.

4.3 Skýrsla um eftirlit í sláturhúsum og hollustuháttaviðmið

Fara skal yfir niðurstöður um eftirlit og hollustuháttaviðmið í skýrslu dýralæknis og frávikaskýrslur ef þær eru fyrir hendi.

Sérstök hollustuháttaviðmið hafa verið sett fyrir kjöt og kjötafurðir. Við framleiðslu slíkra afurða skal reglulega kanna hvort afurðirnar uppfylli viðmið fyrir ákveðnar örverur en kröfurnar eru settar fram í reglugerð nr. 135/2010.

Sýnataka þarf að fara fram á yfirborði skrokka eftir slátrun. Nákvæmar leiðbeiningar um aðferð er í [leiðbeiningum um örverufræðileg viðmið](#) á bls. 16 – 20.

Tíðni sýnatöku er einu sinni árlega í upphafi sláturtímabils og dýralæknir þarf að sannreyna að sýnataka fari rétt fram og hún þarf að eiga sér stað fyrir kælingu. Grípa skal til viðeigandi aðgerða ef niðurstöður eru ófullnægjand, þ.e. bæta hreinleika við slátrun. Séu niðurstöður yfir mörkum þarf að endurtaka sýnatöku.

4.4 Aukaafurðir og sérstakt áhættuefni

Allt kjöt sem hefur verið dæmt óhæft til manneldis, sem og óætar aukaafurðir, skulu ekki komast í snertingu við kjöt sem ætlað er til manneldis. Eftirfarandi vefir skulu tilgreindir sem sérstakt áhættuefni hausjúpa, þ.m.t. heili og augu, og mæna úr dýrum, sem eru eldri en 12 mánaða eða eru komin með fullorðins framtönn sem er komin upp úr gómnum, eða eldri en 12 mánaða samkvæmt mati Matvælastofnunar.

Tryggja skal að allur vefur sem inniheldur áhættuefni sé vel og örugglega fjarlægður frá skrokki og úr hryggjarstykki þannig að ekki séu neinar sjáanlegar restar í mænugöngum. Honum skal safnað þannig að hann falli ekki á gólf og safnað í lekahelt ílát og séð til þess að ekki sé hætta á mengun út frá honum.

5. Vernd dýra við aflifun

Samkvæmt 21. gr. laga nr. 55/2013 um velferð dýra skulu dýr aflifuð með skjótum og sársaukalausum hætti og eftir því sem unnt er án þess að önnur dýr verði þess vör. Forðast skal að valda dýrum óþarfa þjáningum eða hræðslu. Dýr í umsjón manna skulu svipt meðvitund fyrir aflifun nema þegar aflifunin veldur meðvitundarleysi umsvifalaust. Að lokinni aflifun skal gengið úr skugga um að dýrið sé dautt. Dýr skulu ávallt svipt meðvitund áður en blóðtæming fer fram og skal meðvitundarleysið a.m.k. vara frá upphafi blóðtæmingar til dauða. Eingöngu er heimilt að nota útbúnað til sviptingar meðvitundar og/eða aflifunar sem hæfir viðkomandi dýrategund og skal þess gætt að hann sé rétt notaður og honum vel við haldið. Deyfing, aflifun og allar aðgerðir þeim tengdar skal framkvæma í samræmi við skriflegar, staðlaðar verklagsreglur. Í stöðluðu verklagsreglunum skulu meðal annars koma fram upplýsingar um helstu breytur í hverri deyfingaraðferð í samræmi við leiðbeiningar framleiðenda þess búnaðar sem notaður er við deyfingu og blóðgun og vinnulag í starfsstöðinni.

Einungis einstaklingar sem lokið hafa námskeiði um vernd dýra við aflifun mega framkvæma aflifun og tengdar aðgerðir í samþykktum starfsstöðvum þar sem dýrum er slátrað. Námskeiðið er haldið af Matvælastofnun og skal hafa samband við Matvælastofnun (mast@mast.is) til að skrá sig á námskeiðið.

Á Íslandi er þekkt að eftirtaldar aðferðir séu notaðar og samþykktar við aflifun sauðfjár:

- Pinnabyssa með pinna sem gengur inn í heila.
- Pinnabyssa með pinna sem gengur ekki inn í heila (aðeins leyft fyrir jörturdýr með allt að 10 kg líffunga).
- Skotvopn með lausu skoti.
- Rafdeyfing.

6. Heilbrigðisskoðun

Opinberir dýralæknar skulu sinna heilbrigðisskoðunum með framleiðslu sauð- og geitfjárafurða í litlum sauðfjár- og geitasláturhúsum, bæði fyrir og eftir slátrun. Þeim sem rekur lítið sauðfjár- og geitasláturhús ber að skipuleggja tímasetningu slátrunar á dagvinnutíma í samráði við Matvælastofnun.

Heilbrigðisskoðun skiptist í skoðun lifandi sláturgripa fyrir slátrun og skoðun á heilbrigði skrokka og afurða eftir slátrun. Einnig felur heilbrigðisskoðun í sér hollustuháttaeftirlit og eftirlit með velferð dýra, þ.m.t. velferð dýra við aflifun. Heilbrigðisskoðun án athugasemda lýkur með heilbrigðisstimplun opinbera dýralæknisins sem staðfestir að skrokkur og afurðir séu hæf til manneldis, markaðssetningar og dreifingar. Ljúki heilbrigðisskoðun með athugasemdum metur opinberi dýralæknirinn hvort dæma þurfi skrokk og afurðir, í heild eða að hluta, óhæf til manneldis. Afurðum sem dæmdar eru óhæfar til manneldis skal farga í samræmi við ákvæði laga og reglugerða sem um slíka förgun gilda.

Skoðun lifandi sláturgripa fyrir slátrun skal fara fram innan 24 klukkustunda fyrir slátrun. Við lifandi skoðun skulu matvælaferlisupplýsingar (t.d. upplýsingar um lyfjameðhöndlun og afurðanýtingafrest) fyrir þá gripi sem til stendur að slátra vera aðgengilegar opinbera dýralækninum sem metur þær samhliða skoðun gripanna. Skoðun eftir slátrun skal fara fram eigi síðar en þremur klukkustundum eftir slátrun síðasta grips og ekki meira en sex klukkustundum eftir slátrun fyrsta grips.

7. Vigtun og kjötmat.

Vogir til vigtunar á kjöti í litlum sauðfjár- og geitasláturhúsum skulu geta vigtað með nákvæmni upp á 100 gr. eða minna. Hæklajárn og krókar skulu vera úr efni sem ekki gefur frá sér ryð og af staðlaðri stærð. Vigta skal skrokka eftir hreinsun og snyrtingu, að lokinni kælingu (þurrvigting). Miðað er við þurrvigtingu til að rýrnun sem verður við kælingu sé komin fram við vigtun.

Ábyrgðaraðili slátrunar ber ábyrgð á því að skrá framleiðslu sína inn í tölvukerfið AFURÐ innan viku frá slátrun. Rétt skráning er forsenda þess að framleiðandi fái réttar greiðslur samkvæmt búvörusamningum og að gögnum um framleiðslu kinda- og geitakjöts sé áfram safnað frá öllum framleiðendum. Skrá þarf inn einstaka gripi, sláturdagsetningu, einstaklingsnúmer, fallþunga og hvort um er að ræða lamb, sauðfé 12-18 mánaða, sauðfé eldra en 18 mánaða, kið eða fullorðna geit. Lítil sauðfjár- og geitasláturhús skulu snúa sér til atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytisins til að fá aðgang að AFURÐ sé hann ekki fyrir hendi.

Samkvæmt lögum nr. 93/1995, um matvæli og reglugerð nr. 500/2017, um gæðamat, flokkun og merkingu sláturafurða, ber að gæðameta allt kindakjöt eftir EUROP kjötmati. Einnig ber að gæðameta geitakjöt samkvæmt lögum en það er ekki útfært í reglugerð. Sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra hyggst beita sér fyrir því á vorþingi 2021 að litlum sauðfjár- og geitasláturhúsum verði heimiluð undanþága frá slíku mati. Nái málið fram að ganga mun aðeins þurfa að skrá framleiðsluna eftir þremur flokkum sauðfjár inn í AFURÐ þ.e. kjöt af lömbum, kjöt af veturgömlu sauðfé eða kjöt af fullorðnu sauðfé sbr. það sem fram kemur að ofan. Því til viðbótar yrði að skrá geitakjöt eftir því hvort um er að ræða kjöt af kiðum eða fullorðnum geitum. Lítil sauðfjár- og geitasláturhús sem vilja áfram byggja á EUROP matinu verða að framkvæma það samkvæmt reglugerðinni eftir þeim reglum sem þar koma fram.

8. Framleiðslustjórnun

8.1 Fyrirbyggjandi aðgerðir

Lítið sauðfjár- og geitasláturhús skal hafa tiltækt skjalfest verklag um stýringu, vöktun og skráningar á fyrirbyggjandi aðgerðum sem eru mikilvægar til að tryggja öryggi matvæla. Verklagið skal tilgreina þær hitastigsviðmiðanir sem gengið er út frá við vinnslu og geymslu. Þetta á við þegar rök hafa verið sett fram í hættugreiningu um að ýmsar fyrirbyggjandi aðgerðir komi í veg fyrir vöxt sjúkdómsvaldandi örvera. Gripa þarf til aðgerða ef skráningar leiða í ljós að mæligildi eru utan skilgreindra viðmiðunarmarka.

Helsta fyrirbyggjandi aðgerðin er stjórnun á hitastigi í kælum, frystiklefum og flutningstækjum.

- Í frystiklefum skal hitastigsskráning vera með reglubundnum hætti. Fari hitastig upp fyrir viðmiðunarmörk, skal vera hægt að sjá af skráningum að við því hafi verið brugðist.
- Gerð og búnaður flutningatækis skal vera þannig að hægt sé að halda því hitastigi sem mælt er fyrir um meðan á flutningi stendur. Leyfilegt er að hitastig frystra afurða sveiflist upp um 3 °C í flutningi.

8.2 HACCP – hættugreining

Ábyrgðaraðili lítils sauðfjár- og geitasláturhúss þarf að framkvæma [HACCP-hættugreiningu](#) til þess að skoða hvort stjórn sé á öllum hættum og góðum starfsháttum. Ábyrgðaraðili skal undirrita ábyrgðaryfirlýsingu á framleiðslunni og að hún fylgi HACCP áætlun. Til staðar þarf að vera flæðirit sem sýnir framleiðsluferil afurðarinnar þar sem koma fram öll þrep framleiðslunnar. Lýsing á vinnslu- og verkunarferli sem byggir á flæðiritinu á að vera til staðar. Flæðiritið skal vera sannreynt og staðfest af ábyrgðaraðila. Unnt er að leita ráðgjafar við gerð hættugreiningar. Við verulega breytingu á framleiðslu, s.s. breytingu á hráefni, aðstæðum eða öðrum þáttum, skal sannprófa innra eftirlitskerfi.

9. Vörumeðferð

9.1 Umbúðir matvæla og önnur matvælasnertiefni

Gögn skulu vera til staðar sem sýna að umbúðir séu ætlaðar til snertingar við matvæli. Umbúðir skulu geymdar og meðhöndlaðar þannig að eiginleikar þeirra sem umbúðir fyrir matvæli rýrast ekki. Staðsetning umbúðageymslu skal ekki valda hættu á mengun afurðar í vinnslu ef flytja þarf umbúðir í eða úr geymslunni. Umbúðir skulu ekki fluttar í flutningsumbúðum um svæði þar sem unnið er með óvarðar afurðir.

9.2 Aðskilnaður, vöruvörn og geymslur

Gerðar eru kröfur um aðskilnað með fjarlægð milli óskyldra aðgerða, með veggjum (rými) eða í tíma. Til að sýna fram á að kröfum um aðskilnað sé fullnægt er mikilvægt að fyrir liggi teikningar sem sýna skiptingu athafnasvæðis í hrein og óhrein svæði auk þess sem teikningar skuli jafnframt sýna vörufæði, flæði starfsfólks og akstursleiðir lyftara þar sem við á.

Geymsla og flutningur ópakkaðra afurða innanhúss sem utan skal fara fram með tilhlýðilegri vörn fyrir vöruna/afurðina. Ökutæki og gámar/kör sem notaðir eru til flutninga á hráefni, hálfunnum eða fullunnum matvælum, utandyra skulu vera lokuð og þétt þannig að ryk og önnur óhreinindi geti ekki borist í hráefnið, afurð eða pakkingar.

Vörufæði skal vera þannig að óhreint efni (t.d. flutningsbretti, ytri umbúðir) fari ekki inn á hrein svæði þar sem unnið er með óvarðar afurðir þannig að hætta á mengun geti skapast. Öll matvæli í frystigeymslum skulu varin með umbúðum og skulu kassar ekki standa beint á gólfum. Afurðir, ílát, umbúðir og annan búnað með snertiflötum við matvæli má ekki geyma þannig að það snerti gólf. Matvæli skulu geymd í viðeigandi rými. Engir óviðkomandi hlutir skulu geymdir í rýmum þar sem matvæli eru meðhöndluð eða geymd sem geta hindrað þrif og orsakað mengun matvællanna.

Vörur sem ekki eru ætlaðar til sölu eða manneldis, t.d. frábrigðavörur, skulu aðeins geymdar í frystigeymslum þar sem matvæli eru geymd ef þær eru skilmerkilega merktar sem slíkar og haldið aðskildum frá matvælum sem eru ætluð til manneldis.

9.3 Merkingar

Pakkingar skulu merktar með:

- Auðkennismerki.
- Vöruheiti.
- Lotumerkingu og/eða geymsluþoli (dagsetning „best fyrir“ eða „síðasti notkunardagur“),
- Geymsluskiyrðum vörunnar.
- Fyrirtækisheiti ábyrgðaraðila og heimilisfangi.

Gefa skal móttakanda frosins kjöts eða frosinnar unnar kjötvöru upplýsingar um framleiðsludag og frystidagsetningu ef önnur en framleiðsludagsetning.

Eftirfarandi merkingar skulu vera á forpökkuðum vörum í neytendaumbúðum:

1. Vöruheiti
2. Innihaldsefni
3. Ofnæmis- og óþolsvaldar (ef við á)
4. Nettómagn þegar um er að ræða matvæli í neytendaumbúðum
5. Dagsetning lágmarksgeymsluþols eða síðasti notkunardagur
6. Geymsluskiyrði og notkunarskiyrði

Ef vara er kælivara skal merkja hana „KÆLIVARA“. Ef geymsluhitastig er merkt skal það vera 0-4°C. Ef vara er frystivara skal merkja hana „FRYSTIVARA“. Ef geymsluhitastig er merkt skal það vera -18°C.

Upprunamerking skal fylgja afurðum og skal kjöt til neytenda og stóreldhúsa merkt með eftirfarandi upplýsingum: „Alið í: (heiti lands)“. „Slátrað í: (heiti lands)“. Lotunúmeri sem einkennir kjötið.

10. Neytendavernd

10.1 Rekjanleiki

Fyrir hendi þarf að vera verklag um rekjanleika móttækinnna vara sem og afhentra vara. Skráningar/dagbókarfærslur skulu gera það kleift að rekja hráefni, umbúðir og afurðir eitt skref fram og eitt skref aftur í matvælakeðjunni. Upplýsingarnar skulu að lágmarki ná til:

- Birgja, hvað var afhent, dagsetningu afhendingar, lotunúmer eða framleiðsludagsetningu.
- Hvað hafi verið afgreitt út af framleiddri vöru, lotunúmer eða framleiðsludagsetning, hver móttakandi sé og dagsetningu afgreiðslunnar, nema að móttakandi vöru sé lokaneytandi.

Vara skal vera rekjanleg til uppruna síns í gegnum alla innri meðhöndlun hráefnis og fullunninnar vöru. Vörur sem ekki eru ætlaðar til sölu eða manneldis skulu merktar sem slíkar. Allt hráefni, hálfunnar og fullpakkaðar afurðir í vinnslusölum og geymslum skulu merktar með tegundaheiti, dagsetningu eða á annan hátt svo unnt sé að tryggja rekjanleika.

10.2 Kvartanir, innkallanir og tilkynningaskylda

Lítil sauðfjár- og geitasláturhús skulu hafa reglur um meðferð kvartana og innköllun matvæla. Ábyrgðaraðili sláturhússins skal gera ráðstafanir til að stöðva dreifingu matvæla, taka þau af markaði, og innkalla hafi hann vitneskju eða grun um að matvæli innihaldi örverur, eiturefni eða annað sem geti valdið neytendum heilsutjóni. Tilkynna skal skriflega til Matvælastofnunar ef matvæli eru innkölluð vegna gruns eða vitneskju um hættu sem getur valdið neytendum heilsutjóni. Einnig skal grípa til viðeigandi úrbóta í samráði við stofnunina. Örverur sem ber alltaf að tilkynna eru Enterohemorrhagískur E.coli (STEC/VTEC) og salmonella