

FAKTA OM

Lokalmat – kjøtt og kjøttprodukt

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

Det er store forskjellar mellom dei ulike verksemdene som har kjøtt som råvare. Det er dei same krava for alle verksemdar, men det er ulikt kva som skal til for å oppfylle krava fordi risikoen er ulik. Det er du som skal kjenne til farane i din produksjon og vite kva du skal gjere for å sikre trygg mat.

Slakteri

Skal du slakte tamme hov- og klauv-dyr (storfe, svin, sau, lam, geit, hest) fjørfe eller oppdrettsvilt, må slakte-riet bli godkjend av Mattilsynet. Bruk skjema for Ny næringsmiddelvirksomhet i skjematjenesta. Ved slaktning av mindre mengder fjørfe og haredyr for direkte levering til sluttforbrukar er det egne reglar. Sjå eige avsnitt.

Det er mange krav til eit slakteri, både når det gjeld hygieneregelverket, dyrevelferd, drikkevatt, slakteavfall og krav til matkjedeinformasjon. Du må ha internkontroll basert på

Dette arket må du lese i samanheng med dei andre faktaarka om lokalmat: oppstart av verksemd, krav i regelverket, registrering og godkjenning, skjematjenesta, prøvetaking, og evt. drikkevatt frå eiga vasskjelde. På www.mattilsynet.no/lokalmat finn du arka med aktive lenker til regelverk og annan informasjon.



Foto: Randi K. Stein

HACCP-prinsippa for å styre og kontrollere farane dine. Lokala må ha ei planløyning som sikrar skilje mellom reine og ureine soner.

Det må vere god vareflyt og det er viktig å unngå kryssande varestrøm. Du må også tenkje på korleis personalet skal flytte seg i slakteriet. Det er nødvendig med personalsluser for byte av klede og sko og grundig handvask dersom same person skal arbeide både på rein og urein side. Det er krav om at overflater som kjem i kontakt med skrott/kjøtt skal vere glatte og lett å halde reine.

Krava til slakteri finn du i næringsmiddelhygieneforskrifta, forordning 852/2004 vedlegg II og animaliehygieneforskrifta, forordning 853/2004 vedlegg III.

I alle slakteri er det dei same krava til hygiene, og det er krav om offent-

leg kjøttkontroll. I slakteri med liten produksjon er det ikkje krav om at tilsynsveterinær frå Mattilsynet er til stades heile tida. Det er likevel krav om offentlig kontroll både av levande dyr før slaktning og av slakteskrott med indre organ og tarmsett etter slaktning.

Denne kjøttkontrollen må du betale for. Du finn satsane for gebyret i forskrift om kjøttkontrollgebyr. Det er krav om opplæring med kompetansebevis for den/dei som skal avlive dyr. Per i dag har Animalia slike kurs. Kontakt ditt lokale avdelingskontor i Mattilsynet for meir informasjon om dette.

Dei fleste lokalmatverksemdar vel å få dyra sine slakta på eit godkjent slakteri og ta tilbake skrottane for vidareforedling. I Noreg finst det òg mobile slakteri som kan slakte sau, gris, rein og hjort.

Mindre mengder fjørfe og hare dyr

Slakting av mindre mengder kanin og fjørfe (mindre enn 10.000 dyr pr. år) frå eige oppdrett, treng ikkje offentleg kjøttkontroll. Ferskt kjøtt kan du selje direkte til sluttforbrukar eller til lokal detaljist. Den som sjølv skal kontrollere slakting av kanin eller fjørfe på garden må ha kompetanse. Animalia arrangerer kurs for hald og slakting av fjørfe. Det er ikkje etablert kompetanseprogram for hare dyr.



Vilt

Alt kjøtt av storvilt til foredling og sal skal vere kontrollert av Mattilsynet eller kompetent jeger ("feltkontrollør"). Registrerte eller godkjende verksemder har ikkje lov til å ta inn slakt eller deler av slakt som ikkje er kontrollert. Ikkje-kontrollert slakt kan du berre handtere i privat hushald. Tilfeldig omsetning direkte til sluttforbrukar er unntatt frå kontrollplikt. Det er særskilde reglar for feltkontrollert viltkjøtt i høve til kjøtt som Mattilsynet har godkjent.

Feltkontrollert vilt (heil eller grovpartert skrott) kan du levere:

- direkte til sluttforbrukar (privatperson)
- til lokal detaljist (butikk, serveringsstad eller registrert kjøttproduksjonsverksemd) som leverer direkte til sluttforbrukar

Vilt som ein skal ta inn i godkjende kjøttverksemdar må vere kontrollert og godkjend av Mattilsynet.

Dersom du har eit lokale der du skjer ned feltkontrollert kjøtt, pakkar inn eller vidareforedlar, må du registrere deg som kjøttproduksjonsverksemd, og du er då ein detaljist. Produkta dine kan du berre selje direkte til sluttforbrukar (i eige utsal eller på marknader/messer).

Nedskjering og produksjon

Alt kjøtt til bruk i verksemda må vere kontrollert og godkjend. Dersom du vil skjere ned vaksen sau, geit eller storfe med rygg, må du ha spesiell godkjenning for å fjerne ryggmargen. For å få godkjenning må du ha gode rutinar for handsaming av slikt materiale (registrering, oppsamling og levering). Faguttrykket for slikt materiale er SRM-avfall.

Dersom du skal lage spekemat, må du sikre deg at råvarene du kjøper er egna til dette formålet. Kjøttbransjen har innført retningslinjer om dette etter E. coli-saken i 2006.



Krav til opphavsmerking av kjøtt frå storfe, svin, sau, geit og fjørfe

I tillegg til dei generelle krava til merking av mat, gjeld det særskilte krav for opphavsmerking for kjøtt. Du må merke alt ferskt, kjølt eller fryst kjøtt frå storfe og alt ferdigpakka ferskt, kjølt eller fryst kjøtt frå svin, sau, geit og fjørfe med opphavsmerking.

Alle aktørar som produserer, distribuerer eller sel slikt kjøtt, skal ha eit system som gir dokumentasjon på samanhengen mellom kjøtttråvarene inn i verksemda og kjøttet ut av verksemda. Dette gjer det mogleg å spore kjøttet tilbake til det ein skilde dyr eller ei gruppe av dyr.

Hjelp til praktisk løysing finn du på www.mattilsynet.no i "Veiledning om opprinnelsesmerking og system for identifisering og registrering av kjøtt fra storfe, svin, sau, geit og fjørfe".

