

BRANSJESTANDARD FOR NORSKE HJORTEOPPDRETT

KVALITETSSIKRINGS- PROGRAM

**Utarbeidet av Norsk Hjorteavlsforening
i samarbeid med
Mattilsynet**



FORORD

Bakgrunnen for en bransjestandard for Norske hjorteoppdrett, er et ønske om å ha et kvalitetssikringsverktøy som sikrer kvalitet i alle ledd, og som omhandler alt som kommer inn under det å drive med hjorteoppdrett.

I forbindelse med innføring av ”Hygienepakka”, 1. mars 2010, har det blitt krav om en viss endring på praksis. I et møte ved Mattilsynets hovedkontor juni 2007 ble næringen utfordret til å lage en bransjestandard, som vil lette arbeidet for både næring og kontrollmyndighet.

Det er vår intensjon at alle hjorteoppdrett i Norge følger denne standarden, og at dette er dokumentasjon for at oppdrettet oppfyller de minstekrav som myndighetene setter til produksjon av hjort og hjortekjøtt. Med hjort menes både kron- og dåhjort

Standarden er bygget opp for å oppfylle og etterleve gjeldende lover og forskrifter. Det henvises særlig til:

- Matloven LOV 2003-12-19 nr 124
- Næringsmiddelhygieneforskriften 852/2004 , FOR 2008-12-22 nr 1623
- Animaliehygieneforskriften 853/2004, FOR 2008-12-22 nr 1624
- Animaliekontrollforskriften 854/2004 FOR-2008-12-22. nr 1622
- Dyrevelferdsloven LOV 2009-06-19 nr 97
- Fôrhygieneforskriften FOR 2010-01-14 nr 39
- Biproduktforskriften, bl a FOR 1774/2002
- Forskrift om bekjempelse av dyresjukdommer FOR 2002-06-27 nr 732:

Denne standarden bygger videre på dokumentert praksis i Norge, tidligere prosjektbeskrivelser, helseovervåking og regler for slakting og kjøttkontroll av oppdrettshjort, 2002.

Standarden er delt i 2 deler, del 1 gjelder oppdrett med tilstøtende primærproduksjon, del 2 slakting og hygiene rundt dette.

Dette skal være en standard som skal brukes i praksis i Norske hjorteoppdrett, og av de lokale Mattilsyn i sine kontrollrutiner.

[Fotnote 1](#)

INNHold

- 1. HJORTEOPPDRETTEREN
 - 1.1 Praktisering av standarden
 - 1.2 Oppdretterens kompetanse og ansvar

- 2. HELSE OG MERKING
 - 2.1 Journalføring og identitetsmerking
 - 2.2 Helseovervåkning og medisinering
 - 2.3 Handel med livdyr

- 3.MILJØ
 - 3.1 Innmark
 - 3.2 Kjemikalier og fremmedelementer
 - 3.3 Legemidler og medisinsk avfall
 - 3.4 Håndtering av døde hjorter

- 4. FORINGSREGIMER
 - 4.1 Vann og for

- 5. DYREVELFERD
 - 5.1 Håndtering
 - 5.2 Avlsprogram
 - 5.3 Kalvingsperioden
 - 5.4 Bygninger og skjul
 - 5.5 Innhegning
 - 5.6 Drivganger og porter
 - 5.7 Håndteringsanlegg

- 6. TRANSPORTER
 - 6.1 Transport av levende hjort
 - 6.2 Transportmiddel
 - 6.3 Forsiktighetsregler
 - 6.4 Nødprosedyrer

- 7. SLAKTING
 - 7.1 Dokumentasjon på besetningens helsetilstand
 - 7.2 Ante mortem kontroll
 - 7.3 Bedøving
 - 7.4 Avliving, stikking og avblødning.
 - 7.5 Transport til slakteri
 - 7.6 Flåing/vomming
 - 7.7 Vask og rengjøring slakteri
 - 7.8 Kjøling

- 8. PRODUKTHANDTERING
 - 8.2 Handel med slakt.

- 9.KONTROLL
 - 9.1 Kontroll
 - 9.2 Utdanning
 - 9.3 Medlemskap og varemerke

DEL I – OPPDRETT

Kapittel 1, Hjorteoppdretteren

1.1 Praktisering av standarden

- 1.1.1 Anbefalingene i denne standarden skal legge grunnlag for god omsorg og velferd for oppdrettshjort. Denne standarden er vedtatt på årsmøtet til NHF den 27 mars 2011.
- 1.1.2 Det gjøres spesielt oppmerksom på at denne standarden oppdateres kontinuerlig for å være i overensstemmelse med endringer i lovverket, ny teknologi, vitenskaplige fremskritt og nye erfaringer innen hjorteoppdrett.
- 1.1.3 Standarden vil alltid, uten unntak, være underordnet gjeldende lover og forskrifter.

1.2 Hjorteoppdretterens kompetanse og ansvar

- 1.2.1 Personell som arbeider med hjort i hegn skal gjøres oppmerksomme på, og må være innforstått med, at de bærer ansvaret for dyrenes velferd. Hjorteoppdretteren plikter å kontrollere at alt personell har tilstrekkelig kompetanse, og om nødvendig gi opplæring i handtering av hjorten, dyreomsorg og bruk av utstyr og hjelpemidler. Oppdretteren skal se til at denne standarden blir fulgt.
- 1.2.2 Hjorteoppdretteren eller ansvarlig personell har ansvar for at gjerde, fôringsanordninger, fangstanlegg og utstyr er i god stand.

Kapittel 2, Helse og merking

2.1 Journalføring og identitetsmerking

- 2.1.1 Oppdrettet skal holde en journal over besetningen som viser:
 - a Dyrenes identitet.
 - b Eventuelle veterinærpreparater eller andre behandlinger som dyrene har fått, behandlingsdatoer og tilbakeholdingsfrister.
 - c Behandlinger som er lik for hele besetningen kan dokumenteres på besetningsnivå.
 - e Sykdomstegn og skader på dyrene. Journalen skal kunne forevises tilsynsveterinæren ved ante mortem kontroll.
 - d Resultatene av alle analyser som er utført på prøver som er tatt fra dyr, eller andre prøver som er tatt for diagnostiske formål, og som er av betydning for menneskers helse,
 - e Alle relevante rapporter om kontroller av dyr eller produkter av animalsk opprinnelse

2.1.2 Videre skal journalen inneholde besetningens produksjonsdata. For alle journalførte hendelser angis dato. .

f Kjøp og salg av livdyr, inkludert kjøpers og selgers adresse.

g Tilskuddsfôr, type, mengde, varighet

2.1.3 All hjort i besetningen skal identitetsmerkes før de forlater hegnet.

[Footnote](#) nr 2

2.2 Helseovervåkning og medisiner

2.4.1 Hvert hegn bør ha en veterinær knyttet til hegnet, og det bør foreligge en skriftlig avtale om dette.

2.4.2 Skadede eller syke dyr skal under veterinærtilsyn så snart dette oppdages.

2.4.3 All avliving av skadde eller syke dyr skal journalføres, og behandles som avik. (se 7.4.3)

2.4.4 Avvik skal forklares og om mulig skal forbedringer iverksettes.

2.4.5 All medisinering skal journalføres og eventuelle karenstider skal overholdes, herunder parasittbehandling. Dette er for å sikre at legemiddelrester ikke finnes i kjøttet

2.4.6 Avlsbukker og livdyr skal parasittbehandles før transport til nytt hjortehegn.

2.3 Handel med livdyr.

2.3.1 Ved salg av livdyr plikter selger å framlegge veterinærattest på bestandsnivå

2.3.2 Dyr skal være merket med identifikasjonsmerke.

2.3.3 Alle opplysninger i henhold til pkt 2.1.1 skal framlegges.

2.3.4 Transport av livdyr, se kap. 6

Kapittel 3 Miljøregler

3.1 Innmark

3.1.1 Innmark som brukes i hegnet skal ha godkjent skifteplan. Herunder ligger gjødselplan.

3.1.2 Ved eventuell bruk av sprøytemidler kreves godkjente sprøytesertifikater.

3.1.3 Økologisk drift av hegnet krever godkjent plan i henhold til Debio.

3.2 Kjemikalier og fremmedelementer

3.2.1 Bygningsmaterialer og gjerdemateriell som hjortene kan komme i berøring med, må ikke inneholde komponenter som er skadelige for dyrene.

3.2.2 Det skal ikke finnes gjenstander, produkter eller emballasje som på noen måte kan skade dyrene, herunder føreballasje.

3.3 Legemidler og medisinsk avfall

- 3.3.1 Legemidler og medisinsk avfall er spesialavfall og behandles som dette etter aktuell kommunes regelverk
- 3.4 Handtering av døde hjorter.**
- 3.4.1 Ved ukjent dødsårsak skal veterinær kontaktes. Veterinæren tar stilling til om døde dyr skal obduseres i felt eller på diagnostisk laboratorium.
- 3.4.2 Døde hjorter leveres til mottak av slakteavfall. Det må foreligge skriftlig avtale om dette. Kan og graves ned på egen eiendom hvis det foreligger tillatelse fra det lokale mattilsynet som forvalter biproduktsforordningen.
- 3.4.3 Som et ledd i overvåkingen av TSE, er det rapporteringsplikt ved mistanke om dette.

[Fotnote0](#)

Kapittel 4, Fôringsregime

4.1 Vann og fôr.

- 4.1.1 Hjorter skal i prinsippet være ute , i vekstperioden skal de ha tilgang til naturlige eller kultiverte beiter som trengs.
- 4.1.2 Hjorter skal ha tilgang til rent vann av god kvalitet.
- 4.1.3 I sommersesongen skal alle hjortene ha tilgang på tilstrekkelige mengder grønne beiter. Ved behov kan hjortene få innkjørt fôr.
- 4.1.3 Hjortens daglige fôrbehov varierer etter alder, art, kjønn, drektighet og laktasjon , samt årstid, klima og tilgang til skjul mot vær og vind . Fôrplassen skal være slik anlagt at hjortene får den mengde fôr som tilsvare deres skiftende behov .
- 4.1.4 Selektiv tilførsel av kraftfôr i vegetasjonsperioden for å få frem brunst og tidlig slaktemoden er tillatt. Det må utvises forsiktighet ved bruk av kornsorten hvete, den kan gi skumming i vom med påfølgende trommesyke hvis daglig dose overstiger 150 gram/dyr
- 4.1.5 Foret bør plasseres på en sånn måte at det ikke kommer i berøring med jord og møkk eller annen forurensing.
- 4.1.6 Forplasser og foranordninger skal utformes slik at alle hjorter, uansett alder, størrelse og kjønn, har samtidig og lik tilgang til kraftforet samt fri tilgang til grovfor.
- 4.1.7 Større endringer av fortype skal innføres gradvis, slik at det ikke oppstår problem med fordøyelsen.
- 4.1.8 Hjortens mineralbehov skiller seg i visse forhold fra andre drøvtyggere . Kronhjort

er spesielt følsomme for mangel på selen, kobber og kobolt . Dette kan tilføres på ulike måter. Kronhjort bør gis tilskuddsfor for å unngå kobbermangel. For tiden er det kun ”tilskuddsfor hjort” fra Felleskjøpet som dekker dette behovet.

Kapittel 5, Dyrevelferd

5.1 Handtering

- 5.1.1 Dyreeieren er ansvarlig for å ha god kontroll over besetning.
- 5.1.2 Nyinsatte hjorter bør være i fred noen dager og ikke forstyrres mens de tilpasser seg de nye omgivelsene og finner sin plass i den nye besetningen.
- 5.1.3 Dåhjorter opptrer rolig om de handteres i dempet lys inne i hus. Hvis dåhjortene er uvant med handtering bør den om mulig legges til skumringen eller grålysning. Kronhjort bør handteres i lys. Handtering med kraftig vind og uvær samt ved temperatur på over 20 grader bør unngås.
- 5.1.4 Ved handtering skal antallet av personer være minst mulig. Mange og fremmede mennesker er uroende og vanskeliggjør handteringen, ukjente og sterke lyder , raske bevegelser og uvanlig opptreden bør unngås.
- 5.1.5 Hvis deler av hjortebesetningen skal deles inn i beitegrupper, må sammensetningen så vidt mulig, beholdes uforandret , om nye hjorter skal tilføres bør det skje i grupper og ikke ett og ett dyr.
- 5.1.6 Ved innfagning bør store flokker deles opp i mindre grupper, når hjortene skal handteres i innfangningssystem.
- 5.1.7 Handteringen i gruppe av hanndyr med gevir skal ikke forekomme annet en ved unntak, da det medfører risiko for at hjortene stanger og skader hverandre.
- 5.1.8 Hanndyr med gevir kan handteres ved spesielle behov, forutsett at de kan separeres ett og ett ved innfagningen.
- 5.1.9 Hanndyr med gevir i bast kan handteres i gruppe uten risiko for skade, i de første 4-6 ukene av basthorn- perioden , forutsatt at hjortene er handteringsvant og at handteringen skjer med forsiktighet.

5.2 Avlsprogram

- 5.2.1 I brunstperioden bør dyrene få mest mulig ro, og de bør unngå håndteringsanlegg
- 5.2.2 Hinder bør gis mulighet til best mulig kondisjon, dvs tilstrekkelig fôrtilgang i god tid før brunsten.
- 5.2.3 Oppdrettet bør unngå innavl.

5.3 Kalvingsperioden

- 5.3.1 I god tid før forventet kalving bør hinder ha tilgang til et hensiktsmessig kalvingsområde. Dette område har tilstrekkelig skjul slik at kalvingen foregår som i naturen ellers.
Kalvene bør ikke skilles fra mødre før de er 5 måneder gamle

5.4 Bygninger og skjul

- 5.4.1 Hjortene skal ha naturlig eller bygget skjul. I kalveperioden trenger hind og kalv områder hvor de føler seg trygge og kan holde seg i sjul.

5.5 Innhegning (gjerder)

- 5.5.1 Gjerder skal ha en minimumshøyde på 190 cm . Gjerder skal holdes i god stand. I nærheten av fôringsplass eller handteringsanlegg bør gjerdet ha planke eller bånd i hodehøyde for å unngå kollisjon med gjerde ved stress.
- 5.5.2 Alle gjerder skal inspiseres regelmessig. Spesielt viktig med inspeksjon etter kraftig snøfall og kraftig vind.
- 5.5.3 Elektrisk tråd kan brukes både på innsiden, utsiden og på toppen av gjerdet. Dette for å hindre at dyr går på gjerdet. Elektrisk tråd kan kombineres med varselsystem for gjerdebrudd.
- 5.5.4 Flyttbare elektriske gjerder bør bare brukes ved midlertidige inndelinger av hegn (stripebeiting).
- 5.5.5 Det bør skiltes tydelig på utsiden av gjerdet. Skiltingen skal inneholde opplysninger om hva som finnes på innsiden av gjerdet, samt kontaktinformasjon.

5.6 Drivganger og porter.

- 5.6.1 Drivganger bør utformes slik at hjortene kan drives til beite/handteringsanlegg uten fare for stress eller skader.
- 5.6.2 Gjerdet i drivganger skal festes på innsiden av stolpene. Drivganger bør gjøres tettere og mer solid inn mot handteringsanlegg. Plankevegg bør brukes der hvor ”trykket” av hjortene kan bli stort.
- 5.6.3 Porter skal være solide og gå så nærme bakken at hjortene ikke forsøker å kripe under. Hunder og andre dyr skal heller ikke kunne kripe inn under portene. Portene skal også sikres slik at hjortene ikke kan løfte den av hengslene. Porter i yttergjerdet bør plasseres på steder hvor trykket fra hjortene er lite.
- 5.6.4 Porter bør holdes låst for å hindre at uvedkommende forlater porter åpne.

5.6.5 Trapp, stiger eller annen anordning som er montert for adkomst i hegnet skal være solid og konstruert slik at man ikke risikerer skader ved normal bruk.

5.7 Handteringsanlegg

5.7.1 Handteringsanlegg skal utformes slik at handtering av hjortene kan utføres på en sikker måte for dyr og folk.

5.7.2 Det skal ikke være skarpe hjørner eller utstikkende ting som kan skade dyr eller folk.

5.7.3 Golv i innvendige rom og bokser skal være rene og tørre.

Kapittel 6. Transporter

6.1 Transport av levende hjort.

6.1.1 Hjortene er nysgjerrige, men skeptiske til endringer. Fremmede situasjoner som det å gå inn i transportvogner, må gjennomføres med stor tålmodighet.

6.1.2 Personer som håndterer og transporterer hjort, skal ha tilstrekkelig dokumentert kunnskap om dyr og transport av disse. Bestiller av transporten kontrollerer dette.

6.1.3 Hjortene skal lastes inn i transportvognen på en hensiktsmessig måte, unngå tvang og stress. Hjortene kontrolleres innen 20 minutter etter innlasting. Lasterampe og drivganger skal ha slette vegger i en slik høyde at hjortene ikke kan hoppe over. Det skal være godt lys i vogn og drivgang under lasting.

6.1.4 Ved immobilisering av dyret før innlasting, skal dyret være ved full bevissthet før transporten begynner.

6.1.5 Ved transport skal dyrene ha tilgang til vann, og de skal kontrolleres hver time.

6.1.6 Ved framkomst skal hjortene ikke tvinges ut av vognen, men selv finne veien ut, dette kan ofte ta noe tid, og vognen bør settes i et usjenert sted i det nye hegnet, og hjortens nysgjerrighet bør være pådriver ut av vognen.

6.1.7 Hjorter som er skadet eller stresset bør ikke transporteres.

6.1.8 Drektige hinder må ikke transporteres senere enn 4 uker før forventet kalving, eller med kalv som er mindre enn 4 uker.

6.1.9 Bukker med basthorn bør ikke transporteres..

6.2 Transportmiddel..

6.2.1 Med transportmiddel menes lastebil eller tilhenger som har en tett kasse med en størrelse som er hensiktsmessig i forhold til det antall dyr som skal fraktes. Takhøyden må være så lav at hjortene ikke kan hoppe høyt. Dåhjort må ha lavere takhøyde enn kronhjort.

6.2.2 Transportkassen skal ha dokumenterte rutiner for reingjøring.

6.2.3 Dører og luker skal ha sikre låser og det skal være inspeksjonsluker og det skal være tilstrekkelig ventilasjon.

- 6.2.4 Gulvet skal forhindre at hjortene kan gli og skade seg, og hjortene skal kunne ligge nede samtidig.
- 6.2.5 Hjortene kan transporteres enkeltvis eller i grupper. Ved gruppetransport bør det kun transporteres hjorter med tilnærmet lik størrelse. Unntak er hind med diende kalv.

6.3 Forsiktighetsregler

- 6.3.1 Hjorter bør ikke transporteres når temperaturen er høyere enn +12 grader.

6.4 Nødprosedyrer.

- 6.4.1 Under transport skal det foreligge skriftlig dokumentasjon om følgende punkter.

Planlagt reiserute og reisetid.

Liste over dyreart, opphav og antall dyr.

- 5.4.2. I transporten skal det finnes utstyr for nødslakt.

[Fotnote](#) 3

DEL II HYGIENE

Kapittel 7. Slakting

7.1 Dokumentasjon på besetningens helsetilstand

- 7.1.1 Oppdrettet skal føre egen slaktejournal. I tillegg til punktene i kapittel 2.1 skal journalen inneholde;
- Data Am kontroll
 - Slaktedato.
 - Bedøvingsmetode og avblødning.
 - Vekt
 - Beskrivelse av slaktet, (optisk kontroll)
 - alle relevante rapporter om kontroller av dyr eller produkter av animalsk opprinnelse.
 - resultatene av alle analyser som er utført på prøver som er tatt fra dyr, eller andre prøver som er tatt for diagnostiske formål, og som er av betydning for menneskers helse.

[Fotnote](#) 4

7.2. Ante mortem kontroll

- 7.2.1 Ante mortem kontroll skal foretas når slaktesesongen tar til.

- 7.2.2 Ved ante mortem kontroll skal hele eller deler av besetningen være tilstrekkelig samlet til at dyr eller grupper av dyr som skal slaktes kan kontrolleres på tilfredsstillende avstand.
- 7.2.3 Ante mortem kontrollen skal dokumenteres og attesteres i oppdrettets slaktelogg. Slaktedyr må slaktes innen 3 dager etter am kontroll

Fotnote 5

7.3. Bedøving

- 7.3.1 Som hovedregel skal bedøving foretas med fritt prosjektil. Det vil si at det benyttes gevær og at det skytes mot dyrets hjerne. For at dette skal kunne gjennomføres med et minimum av risiko for skadeskyting er det av betydning at dyrene ikke stresses unødig. (Dyrevelferdsloven)
- 7.3.2 Dersom dyrene er vant til å bli fiksert og det kan skje uten vesentlig stress for dyrene og uten risiko for personell, kan oppdrettet velge å bruke boltepestol.

Fotnote 6

7.4. Avliving, stikking og avblødning

- 7.4.1 Oppdrettet skal ha rutiner som gjør at stikking og avblødning kan foretas på en hygienisk forsvarlig måte. Stikking skal skje umiddelbart og innen ett minutt etter bedøving.

Fotnote 7

7.5. Transport til slakteri

- 7.5.1 Transport av avlivede dyr ut av heget skal skje på en slik måte at dyrene ikke blir tilgriset og at stikksår ikke blir forurenset. Dyrene kan fraktes liggende på et egnet transportmiddel.
- 7.5.2 For oppdrett som ikke har eget slakteri skal dyrene så snart som mulig etter avlivning transporteres under tilfredsstillende hygieniske forhold til et slakteri godkjent for oppdrettsvilt. Dersom dyrene ikke kan bringes til slakteri innen 2 timer, skal det benyttes transportmiddel som holder mellom 0 °C og 4 °C. Uttak av indre organer skal da foretas innen 3 timer etter avlivning.
- 7.5.3 Tidspunktet for ankomst til slakteri skal dokumenteres i oppdrettets slaktelogg.

Fotnote 8

7.6. Flåing/vomming

- 7.6.1 Dyret skal flåes på hygienisk forsvarlig måte og det skal foreligge beskrivelse av metoden i hvert enkelt slakteri. Hygienisk forsvarlig betyr at det flådde slaktet ikke skal inneholde forurensing av noe slag. (hår og smuss)
- 7.6.2 Dyret vommes deretter ut og alle indre organer oppbevares slik at de kan identifiseres mot hvert enkelt dyr. Det skal foreligge beskrivelse av hvordan dette systemet fungerer i hvert slakteri.
- 7.6.3 Ved utvomming bør det være et dokumentert system for å unngå forurensing fra endetarm.
- 7.6.4 Dyret kan deles i to midt etter ryggraden
- 7.6.4 Dyret fraktes hengende til kjøling. Organer flyttes også til kjølerom hvis de ikke er kontrollert i slakteriet, se for øvrig 5.6.2 Se for øvrig 5.8.5
- 5.6.4 Slaktelogg fylles ut etter hvert dyr, logg inneholder; dato, kjønn, nr, vekt, ev merknader.

Fotnote 9

- 7.6.6 Slakteavfall skal oppbevares i container i slakteriets umiddelbare nærhet. Det skal foreligge en godkjenning fra kommunen om at slakteavfallet kan graves ned på angjeldende eiendom, eller skriftlig avtale med godkjent mottak.

Fotnote 10

7.7. Vask og rengjøring slakteri

- 7.7.1. Ved sesongoppstart desinfiseres tak, vegger og gulv med godkjente desinfiseringsmiddel
- 7.7.2 I ordinær driftssesong vaskes vegger og gulv med:
 - a) vann, min 82 grader og senest 24 timer før slakting.
 - b) Kaldt vann og godkjent såpe, senest 24 timer før slakting.
- 7.7.3 Ved arbeidsslagens slutt spyles først slakteriet med vann, deretter vaskes med vann og såpe.
Skal slaktedelen brukes til nedskjæring, desinfiseres tak, vegger og gulv med godkjent desinfiseringsmiddel
- 7.7.4 Vannkvalitet.
 - Ved bruk av eget vannverk framlegges dokumentasjon på vannkvalitet
 - Ved bruk av andre kilder vann legges fram dokumentasjon fra leverandør.
- 7.7.5 Kniver og redskaper brukt i slakteriet desinfiseres i kokende vann. De knivene som ikke er i bruk ved slaktingen, oppbevares i sterilisator. (2-kniv system) Det skal alltid være 2 kniver tilgjengelig ved flåing/slakting. Kniv som kommer i berøring med forurenset side, f.eks yttersiden av skinn, innsiden av tarm o.l skal vaskes og settes i sterilisator og arbeidet skal fortsette med kniv nr 2.

- 7.7.6 Ved avvik fylles avvikskjema ut umiddelbart. Her vil type avvik, eventuell årsak til avvik samt konsekvenser framgå.
- 7.7.7 Alle som skal bruke slakteriet skal gjennomgå bransjestandarden for slakt, kjøling og nedskjæring. Ansvaret påhviler eier av slakteriet. Videre skal det gis opplæring i praktisk bruk av redskaper og innretninger.
- 7.8 Kjølerom**
- 7.8.1 Kjølerommet er rein sone, og dyrene lagres her hengende uten kontakt med hverandre.
- 7.8.2 Det skal være foretatt en post mortem kontroll før dyret forlater kjølerommet.
- 7.8.3 Det skal være mulighet for arrest, dyr som etter kontroll trenger nærmere utredning , flyttes til arrest umiddelbart.
- 7.8.4 Hvert kjøleromsanlegg skal ha system for dokumenterbar temperaturlogg som kan framlegges.
- 7.8.5 Kjølerommets kapasitet skal være slik at maks kjøttvekt i rommet skal oppnå en kjernetemperatur på 7 grader i løpet av 48 timer.
- 7.8.6 Transport fra kjølerom til nedskjæring skal foregå på en hygienisk forsvarlig måte. Rutiner på dette må dokumenteres
- 7.8.7 I ordinær driftssesong vaskes vegger og gulv med:
- vann, min 82 grader og senest 24 timer før slakting.
 - Kaldt vann og godkjent såpe, senest 24 timer før slakting.
 - Etter endt kjøleperiode, vaskes gulv og hvis nødvendig (optisk inspeksjon) vegger og tak.
 - Hvis det har vært et opphold på mer en 96 timer, vaskes gulv og vegger på nytt, jfr pkt b.

Kapittel 8. Produkthandtering

8.2 Handel med slakt.

- 8.2.1 Dyr som selges som hele/halve slakt skal være stemplet og godkjent av kontrollerende myndigheter pt mattilsynet
- 8.2.2. Slakt som selges i stykningsdeler skal være merket etter gjeldene forskrifter og kunne spores til den enkelte oppdretter og aktuelt hegn.
- 8.2.3 Stykningsdeler og produkter skal være produsert i godkjente anlegg.

Kapittel 9. Kontroll

9.1 Kontroll

9.1.1 Enhver oppdretter skal ha dokumenterte rutiner som oppfyller kravene i denne bransjestandarden. Disse skal godkjennes av Mattilsynet før avlivning og slakting kan starte. Mattilsynet kan også kontrollere at disse blir fulgt i løpet av slaktesesongen.

9.2 Utdanning

9.2.1 Medlemmer som følger denne standarden har gjennom nettopp dette dokumentert tilstrekkelig kunnskap om hjortehold.

9.3 Medlemskap og varemerke

9.3.1 En erklæring om at bransjestandarden følges i hvert enkelt hegn, skal kunne brukes som et kvalitetsbevis i markedsføring.

Litteratur:

Norsk hjortesenter: Håndbok for hjorteoppdrett

Sykdommer hos hjort. Mykland vilt.

- Matloven LOV 2003-12-19 nr 124
- Næringsmiddelhygieneforskriften 852/2004 , FOR 2008-12-22 nr 1623
- Animaliehygieneforskriften 853/2004, FOR 2008-12-22 nr 1624
- Animaliekontrollforskriften 854/2004 FOR-2008-12-22. nr 1622
- Dyrevelferdsloven LOV 2009-06-19 nr 97
- Fôrhygieneforskriften FOR 2010-01-14 nr 39
- Biproduktforskriften, bl a FOR 1774/2002
- Forskrift om bekjempelse av dyresjukdommer FOR 2002-06-27 nr 732:
- St.meld 12.2003

Vedlegg:

lov/forskrift med mer.

Fotnote 0

Utdrag av: [Forskrift om bekjempelse av dyresjukdommer FOR 2002-06-27 nr 732:](#)

Som ledd i overvåkningen av TSE hos storfe, hjort og småfe skal:

- 1) dyreholder, praktiserende veterinær, dyretransportør eller annen som har ansvar for dyrene snarest varsle det lokale Mattilsynet eller når det gjelder punkt b; den det lokale Mattilsynet har inngått avtale om prøvetaking med, om:
 - a. levende, avlivede eller døde storfe, hjort eller småfe som viser eller har vist neurologiske eller atferdsmessige forstyrrelser eller en gradvis forringelse av den generelle helsetilstanden som følge av forstyrrelser i sentralnervesystemet. Varslingsplikten gjelder ikke når kliniske undersøkelser, reaksjon på behandling, undersøkelser etter slakting eller laboratorieanalyser før eller etter slakting tilsier at TSE kan utelukkes som årsak
 - b. storfe eldre enn 24 måneder, hjort eldre enn 12 måneder og småfe eldre enn 18 måneder eller som har mer enn to frembrutte permanente fortenner, som har dødd eller blitt avlivet. Varslingsplikten gjelder ikke dyr som har blitt avlivet i forbindelse med en epidemi, for eksempel munn- og klauvsjuka, eller blitt slaktet for humant konsum.
- 2) dyreholder varsle slakteriet senest tre arbeidsdager før storfe, hjort og småfe som er innført fra utlandet, sendes til slakteri. Det skal opplyses om hvilket land dyrene er innført fra og hvordan dyrene er merket.
- 3) slakteriet på forhånd ha underrettet tilsynsveterinæren om slakting av dyr nevnt i nr. 2.

Fotnote 1

Utdrag av: [Forskrift om næringsmiddelhygiene næringsmiddelhygieneforskriften 852/2004](#)

Kapittel III Retningslinjer for god praksis

Artikkel 7

Utarbeiding, formidling og bruk av retningslinjer

EØS-statene skal legge til rette for at det utarbeides nasjonale retningslinjer for god hygienep praksis og for anvendelse av HACCP-prinsippene i samsvar med artikkel 8. Fellesskapsretningslinjer skal utarbeides i samsvar med artikkel 9.

Formidling og bruk av både nasjonale retningslinjer og fellesskapsretningslinjer skal fremmes. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan imidlertid bruke disse retningslinjene på frivillig grunnlag.

Artikkel 8

Nasjonale retningslinjer

1. Når det utarbeides nasjonale retningslinjer for god praksis, skal de utarbeides og formidles av næringsmiddelsektoren:

- a) i samråd med representanter for de partene hvis interesser blir vesentlig berørt, som vedkommende myndigheter og forbrukergrupper,
- b) med hensyn til relevante regler i *Codex Alimentarius*,
og
- c) når de gjelder primærproduksjon og de tilknyttede aktivitetene oppført i vedlegg I, idet det tas hensyn til anbefalingene som er angitt i del B i vedlegg I.

2. Nasjonale retningslinjer kan utarbeides under ledelse av et nasjonalt standardiseringsorgan som nevnt i vedlegg II til direktiv 98/34/EF.¹

3. *EØS-statene* skal vurdere de nasjonale retningslinjene for å sikre:

- a) at de er utarbeidet i samsvar med nr. 1,
- b) at deres innhold er praktisk gjennomførbart i de sektorene de gjelder for,
og
- c) at de som retningslinjer er egnet til å sikre at artikkel 3, 4 og 5 overholdes i de sektorene og for de næringsmidlene de gjelder for.

4. *EØS-statene* skal oversende *EFTAs overvåkingsorgan (ESA)* de nasjonale retningslinjene som er i samsvar med kravene i nr. 3. Kommisjonen/*EFTAs overvåkingsorgan (ESA)* skal opprette og føre et register over disse retningslinjene og gjøre det tilgjengelig for *EØS-statene*.

5. Retningslinjene for god praksis som er utarbeidet i henhold til direktiv 93/43/EØF, får fortsatt anvendelse etter at denne forordning er trådt i kraft, forutsatt at de er forenlige med forordningens mål.

1 Europaparlaments- og rådsdirektiv 98/34/EF av 22. juni 1998 om en informasjonsprosedyre for standarder og tekniske forskrifter samt regler for informasjonssamfunnstjenester (EFT L 204 av 21.7.1998, s. 37). Direktivet sist endret ved tiltredelsesakten av 2003.

Fotnote nr 2:

Utdrag av: [FOR 2002-09-03 nr 970: Forskrift om merking, registrering og rapportering av svin, lama og oppdrettshjort](#)

Kapittel III. Spesielt om merking, registrering og rapportering av svin, småfe, lama og oppdrettshjort

0 Overskriften endret ved forskrift 9 juli 2010 nr. 1132 (tidligere kapittel IV).

§ 16. Merking av lama og oppdrettshjort som er født i Norge

Lama som er født i Norge, skal merkes med gult øremerke før de er 14 dager gamle og likevel før de forlater dyreholdet de er født i. Lama anses for å forlate dyreholdet også når de slippes på beite. Hjort som er født i Norge skal merkes med gult øremerke ved første samling etter fødsel, men likevel før de forlater dyreholdet de er født i.

0 Endret ved forskrift 9 juli 2010 nr. 1132 (tidligere § 21).

Fotnote nr 3:

Utdrag av [LOV 2009-06-19 nr 97: Lov om dyrevelferd](#)

§ 11. Transport

Transport skal foregå på en måte som er til minst mulig belastning for dyret. Dyr skal kun transporteres når de er i en slik tilstand at det er forsvarlig å gjennomføre hele transporten.

Transportmiddelet skal være egnet ut fra hensynet til dyrenes sikkerhet og egenart. Dyr skal ha nødvendig tilsyn og stell under transporten.

Kongen kan gi nærmere forskrifter om transport av dyr

Fotnote nr 4:

Utdrag av: [Forskrift om næringsmiddelhygiene næringsmiddelhygieneforskriften 852/2004](#)

III. Registrering

7. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal på en hensiktsmessig måte og i et hensiktsmessig tidsrom som er tilpasset næringsmiddelforetakets art og størrelse, føre og oppbevare journaler over tiltak som er truffet for å kontrollere farer. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal på anmodning gjøre relevante opplysninger i disse journalene tilgjengelig for vedkommende myndighet og det næringsmiddelforetaket som mottar produktene.
8. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som oppdretter dyr eller produserer råvarer av animalsk opprinnelse, skal særlig føre journaler over:
 - a) arten av og opprinnelsen til fôret som gis til dyrene,
 - b) veterinærpreparater eller andre behandlinger som dyrene har fått, behandlingsdatoer og tilbakeholdningstider,
 - c) forekomst av sykdommer som kan påvirke tryggheten til produkter av animalsk opprinnelse,
 - d) resultatene av alle analyser som er utført på prøver som er tatt fra dyr, eller andre prøver som er tatt for diagnostiske formål, og som er av betydning for menneskers helse,
og
 - e) alle relevante rapporter om kontroller av dyr eller produkter av animalsk opprinnelse.

Fotnote nr 5:

Utdrag av: [FOR 2008-12-22 nr 1622: Forskrift om særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum \(animaliekontrollforskriften\) 854](#)

Kapittel VII: Oppdrettsvilt

A. Undersøkelse ante mortem

1. Undersøkelse ante mortem kan foretas på opprinnelsesenheten når kravene i avsnitt III i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er oppfylt. I så fall skal en offentlig veterinær eller en godkjent veterinær foreta undersøkelse ante mortem.
2. Undersøkelse ante mortem på driftsenheten skal omfatte kontroll av journaler eller dokumentasjon på driftsenheten, herunder opplysninger om næringsmiddelkjeden.
3. Dersom undersøkelse ante mortem finner sted høyst tre dager før dyrene ankommer slakteriet, og dyrene leveres levende til slakteriet, behøver undersøkelse ante mortem på slakteriet bare omfatte:

- a) kontroll av dyrenes identitet,
og
 - b) undersøkelse for å fastslå om bestemmelsene om dyrs velferd er overholdt, og om det foreligger tegn på forhold som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse.
4. Et sertifikat i samsvar med modellen i kapittel X del A skal følge levende dyr som er inspisert på driftsenheten. Et sertifikat i samsvar med modellen i kapittel X del B skal følge dyr som er inspisert og slaktet på driftsenheten.

B. Undersøkelse post mortem

1. Denne undersøkelsen skal omfatte palpering og når det anses som nødvendig, innsnitt i de delene av dyret der det har skjedd forandringer, eller som av andre grunner er mistenkelige.
2. De framgangsmåtene som er beskrevet for undersøkelse post mortem av storfe, sau, tamsvin og fjørfe, skal gjelde for tilsvarende arter av oppdrettsvilt.
3. Dersom dyrene er blitt slaktet på driftsenheten, skal den offentlige veterinæren på slakteriet kontrollere sertifikatet som følger dem.

Fotnote 6

Utdrag av: [LOV 2009-06-19 nr 97: Lov om dyrevelferd](#)

§ 12. Avliving

Avliving av dyr og håndtering i forbindelse med avlivingen skal skje på dyrevelferdsmessig forsvarlig måte. Den som benytter bedøvings- eller avlivingsutstyr, skal påse at dette er egnet og vedlikeholdt.

Dyr som eies eller på annen måte holdes i menneskelig varetekt, skal bedøves før avliving. Bedøvningsmetoden skal gi bevissthetstap, og dyret skal være bevisstløst fra før avlivingen påbegynnes og til døden inntreffer. Krav om bedøving før avliving gjelder ikke hvis dyret avlives med en metode som gir umiddelbart bevissthetstap. Etter at avliving er utført, skal det påses at dyret er dødt.

Fotnote 7

Utdrag av: [Forskrift om dyrevern i slakterier](#)

§ 19. Avblødning

Når dyr er bedøvet, skal avblødningen påbegynnes snarest mulig. Ved bedøving med boltpistol eller fritt prosjektil, skal avblødningen starte senest 1 minutt etter bedøvingen. Ved bedøving med andre bedøvingsmetoder, skal blødningen fra stikksåret starte senest innen 20 sekunder.

Avblødning skal foregå etter gjennomskjæring av begge halspulsårer eller de hovedblodkar som disse utløper fra. Selv om bedøvingsmetoden forårsaker hjertestopp, skal minst en halspulsåre gjennomskjæres. For fjørfe skal avblødning sikres ved avskjæring av hodet (dekapitering).

Etter at blodkarene er gjennomskåret, skal det ikke foretas ytterligere slaktebehandling eller elektrisk stimulering av dyrene de neste 30 sekunder. Dette gjelder også i perioden fra bedøving til avblødning.

Fotnote 8

Utdrag av: [Animalehygieneforskriften](#)

Avsnitt III: Kjøtt fra oppdrettsvilt

1. Bestemmelsene i avsnitt I får anvendelse ved produksjon og omsetning av kjøtt fra oppdrettsvilt av partåede hovdyr (dyr av hjortefamilien og svinefamilien), med mindre vedkommende myndighet anser dem å være uhensiktsmessige.
2. Bestemmelsene i avsnitt II får anvendelse ved produksjon og omsetning av kjøtt fra strutsefugler. Bestemmelsene i avsnitt I får imidlertid anvendelse når vedkommende myndighet anser dem å være hensiktsmessige. Det må finnes passende lokaler som er tilpasset dyrenes størrelse.
3. Uten hensyn til punkt 1 og 2, kan driftsansvarlige for næringsmiddelforetak med tillatelse fra vedkommende myndighet slakte oppdrettede strutsefugler og oppdrettede hov- og klovdyr nevnt i punkt 1, på opprinnelsesstedet, dersom:
 - a) dyrene ikke kan transporteres, for å unngå at den som håndterer dem, utsettes for risiko, eller for å verne dyrenes velferd,
 - b) besetningen gjennomgår regelmessig veterinærkontroll,
 - c) dyrenes eier framlegger en anmodning om dette,
 - d) vedkommende myndighet underrettes på forhånd om dato og tidspunkt for slaktingen av dyrene,
 - e) driftsenheten har framgangsmåter for å samle dyrene, slik at gruppen kan gjennomgå undersøkelse ante mortem,
 - f) driftsenheten har lokaler som egner seg til slakting, avblødning, og dersom strutsefugler skal ribbes, ribbing av dyrene,
 - g) kravene til dyrs velferd er oppfylt,
 - h) de slaktede og avblødde dyrene transporteres til slakteriet på en hygienisk måte og så raskt som mulig. Dersom transporten tar mer enn to timer, skal dyrene om nødvendig kjøles. Uttak av indre organer kan foretas på stedet,

- under tilsyn av veterinæren,
- i) en erklæring fra den driftsansvarlige for det næringsmiddelforetaket som har alt opp dyrene, med angivelse av dyrenes identitet og eventuelle veterinærpreparater eller andre behandlinger som dyrene har fått, behandlingsdatoer og tilbakeholdningstider, skal følge de slaktede dyrene til slakteriet,
 - og
 - j) de slaktede dyrene under transporten til den godkjente virksomheten, følges av et sertifikat som er utstedt og undertegnet av den offentlige veterinæren eller av den godkjente veterinæren, som viser at resultatet av undersøkelsen ante mortem er tilfredsstillende, at slaktingen og avblødingen er utført korrekt, og med angivelse av datoen og tidspunktet for slaktingen.
4. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan også under særlige omstendigheter slakte bison på driftsenheten i samsvar med punkt 3.

Fotnote 9

Eksempel på beskrivelse av flåing og utvomming.

1. dyret legges på rygg på mobil (rullende) slaktebenk, mål 60*120 cm med innlagt vugge/støtte slik at dyret ligger støtt
2. det lages snitt i skinnet på innsidene av alle 4 ben.
3. det lages snitt i skinnet fra kryssingspunkt bakben til kryssingspunkt forben.
4. skinnet flåes av på innsiden av ben og ca 15 cm på hver side av "buksnittet".
5. skinnet brettes vekk slik at hårsiden ikke kommer i berøring med flådde deler.
6. dyret heises opp etter bakben
7. skinnet løsnes fra resten av bakben og videre rundt analåpning og halen (som følger med skinnet)
8. skinnet flås av på resten av ryggen og helt fram til nakkevirvel .
9. hodet kappes av og følger med resten av skinnet.
10. dyret snittes i buken
11. endetarmen løsnes og bages
12. innvoller løsnes og taes ut, legges i eget kar.
13. organer løsnes og henges på eget oppheng for senere og identifiseres mot hvert dyr.
14. slaktet gjennomgår en optisk kontroll, og skal være fritt for enhver forurensning før frakt til kjølerom

Fotnote10

EUROPAPARLAMENTS- OG RÅDSFORORDNING (EF) nr. 1774/2002

av 3. oktober 2002

om helseregler med hensyn til animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum

1. Ved denne forordning fastsettes dyrehelse- og folkehelsereglene for:

- a) innsamling, transport, lagring, håndtering, bearbeiding og bruk eller destruksjon av animalske biprodukter, for å hindre at disse produktene utgjør en risiko for dyre- eller folkehelsen,
- b) omsetting, og i visse tilfeller, eksport og transitt av animalske biprodukter og produkter framstilt av disse, som nevnt i vedlegg VII og VIII.

2. Denne forordning får ikke anvendelse på:

- a) rått fôr til kjæledyr fra detaljforretninger eller lokaler ved siden av utsalgssteder, der oppdeling og lagring utelukkende forekommer med henblikk på direkte salg til forbrukeren på stedet,
- b) flytende melk og råmelk som destrueres eller brukes på opprinnelsesenheten,
- c) hele kadavre eller deler av ville dyr som ikke er mistenkt for å være angrepet av sykdommer som kan overføres til mennesker eller dyr, med unntak av fisk som fanges for kommersielle formål og kadavre eller deler av ville dyr som brukes til framstilling av jakttrofeer,
- d) rått fôr til kjæledyr dersom det kommer fra dyr som er slaktet på opprinnelsesenheten, som gårdbrukeren og dennes familie skal bruke på stedet som fôrvarer til egne kjæledyr på stedet, i samsvar med gjeldende nasjonale lovgivning,
- e) kjøkken- og matavfall, unntatt:
 - når det kommer fra transportmidler i internasjonal trafikk,
 - når det skal brukes som fôr, eller
 - når det skal brukes i biogassanlegg eller i kompost,
- f) egg, embryoer og sæd beregnet til avlsformål, og
- g) transitt med båt eller fly.

Utdrag av: 853

Må definere hva som gjelder oppdrettsvilt

Avsnitt I: Kjøtt fra tamme hov- og klovdyr

Kapittel I: Transport av levende dyr til slakteriet

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som transporterer levende dyr til slakterier, skal sikre at følgende krav er oppfylt:

1. Under innsamling og transport skal dyrene håndteres forsiktig, slik at de ikke utsettes for unødig lidelse.
2. Dyr som viser symptomer på sykdom eller som kommer fra besetninger som er smittet med agenser som har betydning for folkehelsen, kan transporteres til slakteriet bare når vedkommende myndighet tillater det.

Kapittel II: Krav til slakterier

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at slakterier der tamme hov- og klovdyr slaktes, er oppført og har planløsning og utstyr som oppfyller følgende krav:

1.
 - a) Slakteriene skal ha egnede og hygieniske oppstillingslokaler eller, dersom klimaforholdene tillater det, venteinnhegninger som er lette å rengjøre og desinfisere. Disse anleggene skal være utstyrt slik at dyrene kan få drikke og om nødvendig fôres. Bortledning av spillvann må ikke sette næringsmiddeltryggheten i fare.
 - b) De skal også ha egne låsbare lokaler eller, dersom klimaforholdene tillater det, innhegninger beregnet på dyr som er syke eller mistenkes for å være syke, utstyrt med et eget avløp og plassert slik at andre dyr ikke blir smittet, med mindre vedkommende myndighet mener at slike anlegg er unødvendige.
 - c) Oppstillingslokalene må være store nok til at de tar hensyn til dyrs velferd. Planløsningen skal være slik at det er enkelt å gjennomføre undersøkelser ante mortem, herunder identifisering av dyrene eller av grupper av dyr.
2. For å unngå forurensning av kjøttet, skal de:
 - a) ha tilstrekkelig mange lokaler til det arbeidet som skal utføres,
 - b) ha et eget lokale til tømning og rengjøring av mager og tarmer, med mindre vedkommende myndighet i hvert enkelt tilfelle tillater at disse arbeidsoperasjonene utføres på forskjellige tidspunkter i et bestemt slakteri,
 - c) sikre at følgende arbeidsoperasjoner utføres på forskjellige tidspunkter eller steder:
 - i) bedøving og avbløding,
 - ii) når det gjelder svin, skålding, avbusting, skraping og sviing,

- iii) uttak av indre organer og videre slaktebehandling,
 - iv) håndtering av rene tarmer og mager,
 - v) tilberedning og rengjøring av andre slaktebiprodukter, særlig håndtering av flådde hoder dersom dette ikke er gjort ved slaktelinjen,
 - vi) emballering av slaktebiprodukter,
og
 - vii) forsendelse av kjøtt,
- d) ha installasjoner som hindrer at kjøttet kommer i kontakt med gulv, vegger og inventar,
og
- e) ha slaktelinjer som (der de benyttes) er utformet slik at slakteprosessen kan pågå uten avbrudd og slik at kryssforurensning mellom de forskjellige delene av slaktelinjen unngås. Dersom det benyttes mer enn én slaktelinje i de samme lokalene, skal disse være tilstrekkelig atskilt til å hindre kryssforurensning.
3. De skal ha utstyr for å desinfisere redskaper med varmt vann med en temperatur på minst 82 °C, eller et alternativt system med tilsvarende virkning.
 4. Håndvaskene som brukes av det personalet som håndterer uemballert kjøtt, skal ha kraner som er utformet slik at de hindrer spredning av forurensning.
 5. Det skal finnes låsbare lokaler eller innretninger til kjølelagring av tilbakeholdt kjøtt og egne låsbare lokaler eller innretninger til lagring av kjøtt som er erklært uegnet til konsum.
 6. Det skal finnes et separat sted med hensiktsmessige innretninger for rengjøring, vask og desinfisering av transportmidler for dyr. Slakterier behøver imidlertid ikke å ha slike steder og innretninger dersom vedkommende myndighet gir tillatelse til dette, og det finnes offentlig godkjente steder og innretninger i nærheten.
 7. De skal ha låsbare lokaler eller innretninger som er forbeholdt slakting av dyr som er syke eller mistenkes for å være syke. Dette er ikke nødvendig dersom slik slakting finner sted på andre virksomheter som er godkjent av vedkommende myndighet for dette formål, eller i slutten av den normale slaktetiden.
 8. Dersom husdyrgjødsel eller mage- og tarminnhold lagres i slakteriet, skal det finnes et særskilt område eller sted for dette.
 9. Det skal finnes et passende utstyrt og låsbart lokale, eller om nødvendig et rom, som skal brukes utelukkende av veterinærmyndigheten.

Kapittel III: Krav til nedskjæringsanlegg

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at nedskjæringsanlegg som håndterer kjøtt fra tamme hov- og klovdyr:

1. er oppført slik at forurensning av kjøttet unngås, særlig ved:
 - a) at arbeidsoperasjonene kan pågå fortløpende,
eller
 - b) at det sikres at de forskjellige produksjonspartiene holdes atskilt,
2. har atskilte rom til lagring av emballert og uemballert kjøtt, med mindre det lagres

- på forskjellige tidspunkter eller på en slik måte at emballasjematerialet og lagringsmåten ikke utgjør en forurensningskilde for kjøttet,
3. har nedskjæringsrom som er utstyrt for å sikre at kravene fastsatt i kapittel V, oppfylles,
 4. har håndvasker som brukes av det personalet som håndterer uemballert kjøtt, med kraner som er utformet slik at de hindrer spredning av forurensning, og
 5. har utstyr for å desinfisere redskaper med varmt vann med en temperatur på minst 82 °C, eller et alternativt system med tilsvarende virkning.

Kapittel IV: Slaktehygiene

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som driver slakterier der det slaktes tamme hov- og kloddyr, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Dyrene skal slaktes så raskt som mulig etter at de er ankommet slakteriet. Dyrene skal imidlertid få hvile før slaktingen, dersom det er nødvendig av hensyn til deres velferd.
2.
 - a) Kjøtt fra andre dyr enn dem som er nevnt i bokstav b) og c), skal ikke brukes til konsum dersom de dør på annen måte enn ved slakting på slakteriet.
 - b) Bare levende dyr beregnet på slakting, kan bringes inn i slakteriet, med unntak av:
 - i) dyr som er blitt nødslaktet utenfor slakteriet i samsvar med kapittel VI,
 - ii) dyr som er slaktet på produksjonsstedet i samsvar med avsnitt III, og
 - iii) viltlevende vilt, i samsvar med avsnitt IV kapittel II.
 - c) Kjøtt fra dyr som slaktes etter en ulykke på slakteriet, kan brukes til konsum dersom det ved kontroll ikke påvises noen andre alvorlige skader enn dem som oppstod ved ulykken.
3. Dyrene, eller når det er hensiktsmessig, hvert parti av dyr som sendes til slakting, skal identifiseres slik at deres opprinnelse kan spores.
4. Dyrene skal være rene.
5. Driftsansvarlige for slakterier skal følge instruksene fra den veterinæren som er utpekt av vedkommende myndighet i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004, for å sikre at undersøkelsen ante mortem av hvert dyr som skal slaktes, utføres under hensiktsmessige forhold.
6. Dyr som bringes inn i avlivingsrommet, skal slaktes så snart som mulig.
7. Bedøving, avblødning, flåing, uttak av indre organer og annen slaktebehandling skal utføres så snart som mulig og på en slik måte at forurensning av kjøttet unngås. Særlig:
 - a) skal luftrøret og spiserøret forbli intakt under avblødningen, unntatt ved slakting etter et religiøst rituale,
 - b) når huder og skinn fjernes:

- i) må all kontakt mellom yttersiden av huden og skrotten unngås,
og
- ii) må personale og utstyr som kommer i kontakt med yttersiden av huder og skinn, ikke komme i berøring med kjøttet,
- c) skal det treffes tiltak for å unngå at innholdet i fordøyelseskanalen slipper ut under og etter uttak av indre organer og for å sikre at uttaket av indre organer skjer så raskt som mulig etter bedøving,
og
- d) skal fjerningen av juret ikke føre til at skrotten forurenses med melk eller råmelk

► **M3**

8. Skrotten og andre deler av kroppen som er beregnet på konsum, skal flås fullstendig, unntatt når det gjelder svin, hodet på sauer, geiter og kalver, mulen og leppene på storfe samt føttene på storfe, sauer og geiter. Hoder, herunder mule og lepper, og føtter skal håndteres på en slik måte at forurensning unngås.

◀ **M3**

9. Dersom svin ikke flås, skal busten fjernes omgående. Risikoen for å forurense kjøttet med skåldevann må begrenses mest mulig. Det må brukes bare godkjente tilsetningsstoffer til skåldingen. Svinene skal deretter skylles grundig med drikkevann.
10. Det skal ikke finnes noen synlig fekal forurensning på skrottene. All synlig forurensning skal fjernes så raskt som mulig ved renskjæring eller andre metoder med tilsvarende virkning.
11. Skrotter og slaktebiprodukter skal ikke komme i kontakt med gulv, vegger eller arbeidsplattformer.
12. Driftsansvarlige for slakterier skal følge instruksene fra vedkommende myndighet for å sikre at undersøkelsen post mortem av alle slaktede dyr utføres under hensiktsmessige forhold i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004.
13. Inntil undersøkelsen post mortem er gjennomført, skal deler av et slaktet dyr som omfattes av en slik undersøkelse:
- a) fortsatt kunne identifiseres som tilhørende en bestemt skrott,
og
 - b) ikke komme i kontakt med noen andre skrotter, slaktebiprodukter eller indre organer, herunder dem som allerede har gjennomgått undersøkelse post mortem.
- Forutsatt at penis ikke viser noen patologiske skader, kan den fjernes umiddelbart.
14. Begge nyrer skal løsnes fra fettkapselen som omgir dem. Når det gjelder storfe og svin, samt enhovede dyr, skal nyrekapselen også fjernes.
15. Dersom blodet eller andre slaktebiprodukter fra flere dyr samles opp i samme beholder før undersøkelsen post mortem er avsluttet, skal hele innholdet erklæres uegnet til konsum dersom skrotten av ett eller flere av disse dyrene er blitt erklært uegnet til konsum.

16. Etter undersøkelse post mortem:

► **M3**

a) skal mandlene fra storfe, svin og enhovede husdyr fjernes på en hygienisk måte,

◄ **M3**

b) skal deler som er uegnet til konsum, fjernes så snart som mulig fra den rene delen av virksomheten,

c) skal kjøtt som er holdt tilbake eller erklært uegnet til konsum, og uspiselige biprodukter ikke komme i kontakt med kjøtt som er erklært egnet til konsum, og

d) skal indre organer eller deler av indre organer som fortsatt sitter i skrotten, bortsett fra nyrene, fjernes helt og så snart som mulig, med mindre vedkommende myndighet har tillatt noe annet.

17. Etter at slaktingen og undersøkelsen post mortem er avsluttet, skal kjøttet lagres i samsvar med bestemmelsene fastsatt i kapittel VII.

18. Når de er beregnet på videre foredling:

a) skal mager skåldes eller rengjøres,

b) skal tarmer tømmes og rengjøres,
og

c) skal hoder og føtter flås eller skåldes og avbustes.

19. Dersom virksomheter er godkjent for slakting av forskjellige dyrearter eller for håndtering av skrotter av oppdrettsvilt og viltlevende vilt, må det treffes forholdsregler for å hindre kryssforurensning ved at de arbeidsoperasjonene som foretas på de forskjellige artene, utføres til forskjellige tidspunkter eller på forskjellige steder. Det skal finnes egne anlegg for å motta og lagre skrotter av oppdrettsvilt som ikke er flådd, og som er slaktet på driftsenheten, og for skrotter av viltlevende vilt.

20. Dersom slakteriet ikke har låsbare lokaler som utelukkende benyttes til slakting av dyr som er syke eller mistenkes for å være syke, skal lokalene som brukes til slakting av slike dyr, rengjøres, vaskes og desinfiseres under offentlig tilsyn før slaktingen av andre dyr gjenopptas.

Kapittel V: Hygiene under nedskjæring og utbeining

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at nedskjæring og utbeining av kjøtt fra tamme hov- og kloddyr utføres i samsvar med følgende krav:

1. Skrotter av tamme hov- og kloddyr kan deles i halve eller kvarte skrotter, og halve skrotter kan deles i høyst tre deler på slakteriene. Videre nedskjæring og utbeining skal utføres på et nedskjæringsanlegg.

2. Arbeidet med kjøttet må organiseres på en slik måte at forurensning forhindres eller begrenses mest mulig. Derfor skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak særlig sikre følgende:

a) kjøtt beregnet på nedskjæring, skal bringes inn i arbeidslokalene etter hvert som det er behov for det,

- b) under nedskjæring, utbeining, renskjæring, skjæring i skiver og terninger, innpakking og emballering, skal kjøttets temperatur holdes på høyst 3 °C for slaktebiprodukter og 7 °C for annet kjøtt, ved hjelp av en omgivelsestemperatur på høyst 12 °C eller et alternativt system med tilsvarende virkning,
- og
- c) dersom lokalene er godkjent for nedskjæring av kjøtt fra forskjellige dyrearter, må det treffes nødvendige tiltak for å unngå kryssforurensning, om nødvendig ved at arbeidsoperasjoner på de forskjellige artene utføres til forskjellige tidspunkter og på forskjellige steder.
3. Kjøtt kan imidlertid utbeines og nedskjæres før det har nådd den temperaturen som er nevnt i punkt 2 bokstav b), i samsvar med kapittel VII punkt 3.
4. Kjøtt kan også utbeines og nedskjæres før det når den temperaturen som er nevnt i nr. 2 bokstav b), når nedskjæringsrommet befinner seg på samme sted som slakteriet. I så fall skal kjøttet overføres direkte fra slakteriet til nedskjæringsrommet eller plasseres i et kjøle- eller fryserom til det skal brukes. Så snart kjøttet er nedskåret, og eventuelt emballert, må det kjøles til den temperaturen som er nevnt i punkt 2 bokstav b).

Kapittel VI: Nødslakting utenfor slakteriet

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at kjøtt fra tamme hov- og klovdyr som er blitt nødslaktet utenfor slakteriet, kan brukes til konsum bare dersom det oppfyller alle følgende krav:

1. Et dyr som ellers er friskt, skal ha vært utsatt for en ulykke som, av hensyn til dyrets velferd, forhindret at dyret kunne fraktes til slakteriet.
2. En veterinær skal utføre en undersøkelse ante mortem av dyret.
3. Det avlivede og avblødde dyret skal transporteres til slakteriet på en hygienisk måte og så raskt som mulig. Uttak av mage og tarm, men ikke annen slaktebehandling, kan utføres på stedet under tilsyn av veterinæren. Alle indre organer som er tatt ut, skal følge det avlivede dyret til slakteriet med opplysninger om at de tilhører dette dyret.
4. Dersom det går mer enn to timer mellom slakting og ankomst på slakteriet, skal dyret kjøles. Dersom klimaforholdene tillater det, er aktiv kjøling ikke nødvendig.
5. En erklæring fra driftsansvarlig for det næringsmiddelforetaket som har alt opp dyret, med angivelse av dyrets identitet og eventuelle veterinærpreparater eller andre behandlinger som dyret har fått, behandlingsdatoer og tilbakeholdningstider, skal følge det avlivede dyret til slakteriet.
6. En erklæring fra veterinæren, der det bekreftes at resultatet av undersøkelsen ante mortem er tilfredsstillende, og som inneholder datoen og tidspunktet samt begrunnelsen for nødslaktingen, og opplysning om hvilken behandling veterinæren eventuelt har gitt dyret, skal følge det avlivede dyret til slakteriet.
7. Det avlivede dyret skal være egnet til konsum etter en undersøkelse post mortem som er utført i slakteriet i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004, herunder eventuelle ytterligere prøver som kreves ved nødslakting.
8. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal følge eventuelle instruksjoner

angående bruken av kjøttet som den offentlige veterinæren gir etter undersøkelsen post mortem.

9. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan ikke omsette kjøtt fra dyr som er blitt nødslaktet, med mindre det er påført et særlig stempelmerke som ikke kan forveksles med verken stempelmerket fastsatt i forordning (EF) nr. 854/2004, eller identifikasjonsmerket fastsatt i avsnitt I i vedlegg II til denne forordning. Slikt kjøtt kan omsettes bare i den medlemsstaten der slaktingen finner sted, og i samsvar med nasjonal lovgivning.

Kapittel VII: Lagring og transport

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at lagring og transport av kjøtt fra tamme hov- og klovdyr utføres i samsvar med følgende krav:

1.
 - a) Med mindre andre særlige bestemmelser angir noe annet, skal kjøttet etter undersøkelse post mortem omgående kjøles i slakteriet for å sikre en temperatur gjennom hele kjøttet på høyst 3 °C for slaktebiprodukter og 7 °C for annet kjøtt, på en slik måte at kjølekurven gir en kontinuerlig senking av temperaturen. Kjøtt kan imidlertid nedskjæres og utbeines under kjøling i samsvar med kapittel V punkt 4.
 - b) Under kjølingen skal det være tilstrekkelig ventilasjon til å unngå kondens på kjøttets overflate.
2. Kjøtt skal oppnå den temperaturen som er angitt i punkt 1, og holde denne temperaturen under lagringen.
3. Kjøtt skal oppnå den temperaturen som er angitt i punkt 1, før transport og holde denne temperaturen under transporten. Transport kan imidlertid også finne sted dersom vedkommende myndighet tillater det, for å gjøre produksjon av bestemte produkter mulig, forutsatt at:
 - a) slik transport finner sted i samsvar med de kravene som vedkommende myndighet fastsetter for transport fra en bestemt virksomhet til en annen, og
 - b) kjøttet forlater slakteriet eller et nedskjæringsrom som ligger på samme sted som slakteriet, omgående, og transporten ikke varer mer enn to timer.
4. Kjøtt beregnet på frysing, skal fryses så raskt som mulig, men kan etter behov stabiliseres i en tid før frysingen.
5. Uemballert kjøtt må lagres og transporteres atskilt fra emballert kjøtt, med mindre det lagres eller transporteres på forskjellige tidspunkter eller på en slik måte at emballasjematerialet og lagrings- eller transportmåten ikke utgjør en forurensningskilde for kjøttet.