



Leiðbeiningar

Eftirlit með hreinleika nautgripa við slátrun

Júní 2020



Efnisyfirlit

1. Inngangur.....	2
2. Bakgrunnur	2
3. Skilgreiningar	2
4. Skyldur frumframleiðanda.....	3
5. Skyldur sláturleyfishafa.....	4
6. Skyldur eftirlitsdýralæknisins	6
6.1. Eftirlit með hreinleika sláturgripa við lífskoðun/réttarskoðun í sláturhúsum	10
6.2. Eftirlit með innra eftirliti sláturleyfishafa með hreinleika sláturgripa	11
6.3. Hreinleiki dýra og dýravelferð	11
6.4. Upplýsingar sem veita skal frumframleiðanda	12
7. Lög og reglugerðir.....	12
8. Flokkunarleiðbeiningar – hreinleikamat nautgripa fyrir slátrun	14
8.1. Gripir í flokki 1	14
8.2. Gripir í flokki 2.....	18
8.3. Gripir í flokki 3.....	23

Aðgerðir stjórnvalda þurfa að byggja á lögboðnum heimildum og þurfa heimildirnar að vera skýrar í allri opinberri starfsemi. Við beitingu löggjafarinnar er ákvörðunarvald hjá lögbæru yfirvaldi. Komi upp vafaatriði um beitingu laga er hægt að leita til æðra setts stjórnvalds.

Í þessum leiðbeiningum eru beinar tilvitnanir í löggjöfina settar fram í grænlituðum reitum aðskildum frá öðrum texta. Í leiðbeiningunum koma fram túlkanir Matvælastofnunar á löggjöfinni. Leiðbeiningarnar eru byggðar á samskonar leiðbeiningum Evira (nú Ruokavirasto) í Finnlandi sem veitti Matvælastofnun góðfúslega leyfi til þessa og þakkar Matvælastofnun fyrir það.

1. Inngangur

Tilgangur þessara leiðbeininga er að samræma skoðanir eftirlitsdýralækna í sláturhúsum á hreinleika nautgripa. Leiðbeiningarnar koma inn á kröfur laga og reglugerða um hreinleika sláturgripa, innra eftirlit sláturhúsa með hreinleika sláturgripa og eftirlit sem framkvæmt er af eftirlitsdýralæknum í sláturhúsum. Til stuðnings við mat á hreinleika nautgripa fylgja ljósmyndir með leiðbeiningunum. Þó svo að leiðbeiningarnar séu ætlaðar eftirlitsdýralæknum í sláturhúsum geta þær einnig nýst öðrum stjórnvöldum, matvælaframleiðendum og sláturhúsum. Leiðbeiningarnar geta einnig gagnast þegar meta á hreinleika annarra sláturgripa en nautgripa.

2. Bakgrunnur

Ákvæði um hreinleika sláturgripa er að finna í reglugerðum Evrópusambandsins (EB) og landslögum Íslands. Þar sem vandamál varðandi óhreina sláturgripa tengjast bæði matvælaöryggi og dýravelferð, þá falla ákvæðin bæði undir matvælaöryggjög og dýravelferðarlöggjöf (sjá laga- og reglugerðalista á bls. 12-13). Í löggjöfinni eru ákvæði um skyldur frumframleiðanda, sláturhúsa og eftirlitsdýralækna.

Nautgripir geta borið með sér bakteríur í þörmum, t.d. salmonellu eða eiturefnamyndandi *E. coli* (STEC), án þess að sýna einkenni. Þessar bakteríur skila sér svo reglulega út með saur. Lítið er vitað um tíðni salmonellu og STEC í íslenskum nautgripum en báðar þessar bakteríur hafa þó greinst í nautgripum hér á landi. Sýkingar af völdum þessara baktería geta verið mjög alvarlegar, sérstaklega fyrir börn, aldraða eða fólk með bælt ónæmiskerfi. Einnig geta sjúkdómsvaldandi örverur, s.s. *Listeria*, borist í kjöt með óhreinindum úr umhverfi.

Það er erfitt að slátra óhreinum grip á hreinlegan hátt þar sem óhreinindi berast auðveldlega á skrokkinn við slátrun. Einnig er hættu á að nálægir skrokkar krossmengist vegna snertingar við óhreinna sláturskrokk, vegna óhreinna verkfæra og/eða snertingar við óhreint yfirborð umhverfis, þ.e. óhreinir sláturgripir draga úr hreinlæti við slátrun. Óhreinir sláturgripir valda aukinni áhættu er varðar matvælaöryggi og þess vegna eru ströng skilyrði um óhreina sláturgripa í reglugerðum EB. Til að bæta hreinlæti við slátrun nautgripa hóf framkvæmdastjórn Evrópusambandsins verkefni árið 2014 þar sem kortlagðir voru bestu starfshættir aðildarríkjanna til að bæta hreinlæti við slátrun og upplýsingum var miðlað til hinna aðildarríkjanna. Þessar leiðbeiningar byggja að hluta á umræddu verkefni EB. Má þar nefna atriði er varða aðferðir til þess að meta mengun á skrokkum og aðferðir er varða rakstur óhreinna sláturgripa.

Óhreinn feldur hefur áhrif á líðan nautgripa. Óhreinindi sem sitja föst í feldi og á húð gripa valda þeim sársauka og get valdið því að sár myndast sem svo geta sýkst. Óhreinn feldur hefur einnig áhrif á hitastjórnunargetu nautgripa.

3. Skilgreiningar

Í þessum leiðbeiningum er stuðst við eftirfarandi skilgreiningar á hugtökum:

1. **Frumframleiðslustaður**, upprunastaður eða upprunabújörð, þaðan sem gripurinn er sendur í sláturhús;
2. **Frumframleiðandi**, aðili, framleiðandi, eigandi dýra eða umráðamaður dýra, sem heldur eða hefur umsjón með dýrum sem send eru til slátrunar;
3. **Sláturhús**, sláturhús eða lítið sláturhús fyrir húsdýr;
4. **Rekstraraðili sláturhúss**, rekstraraðili í matvælaöryggi sem annast slátrun.

4. Skyldur frumframleiðanda

EB reglugerð 852/2004 um hollustuhætti er varða matvæli

Viðauki I, A-hluti, II. Ákvæði um hollustuhætti

4. Stjórnendur matvælafyrirtækja, þar sem dýr eru alin, þeim slátrað, þau veidd eða framleiddar eru frumframleiðsluvörur úr dýraríkinu, skulu gera fullnægjandi ráðstafanir eftir því sem við á:

...

c) til að tryggja eins og framast er unnt hreinlæti í tengslum við dýr, sem eru sett til slátrunar, og ef nauðsyn krefur, annað búfé í framleiðslu.

...

Lög um velferð dýra 55/2013

1. gr. Markmið laganna er að stuðla að velferð dýra, þ.e. að þau séu laus við vanlíðan, hungur og þorsta, ótta og þjáningu, sársauka, meiðsli og sjúkdóma, í ljósi þess að dýr eru skyni gæddar verur. Enn fremur er það markmið laganna að þau geti sýnt sitt eðlilega atferli eins og frekast er unt...

30. gr. Húsnæði, innréttingar, girðingar og annar búnaður sem ætlaður er dýrum skal þannig úr garði gerður að tekið sé tillit til þarfa og öryggis dýranna hvað varðar fóðrun, atferli, hreyfingu, rýmisþörf, hvíld og annan aðbúnað, svo sem loftgæði, lýsingu, hljóðvist og efnisnotkun.

Reglugerð 1065/2014 um velferð nautgripa

5. gr. ...Hreinsa skal legusvæði daglega og halda því þurru. Gólf skulu hreinsuð reglulega svo að gripir haldist hreinir. Flórar og föst gólf skulu vera með góðu frárennsli. Gólfi í stíum með undirburði skal þannig við haldið að gripir haldist hreinir. Gripir skulu vera hreinir og ekki klepróttir.

Klaufir skulu vera vel hirtar og gripum haldið hreinum og klipptir eftir því sem þörf er á.

11. gr. Umhverfi og næsta nágrenni nautgripahúsa skal vera þrífalegt...

Samkvæmt matvælalöggjöfinni verða aðilar í frumframleiðslu að sjá til þess að sláturgripir séu hreinir sem og aðrir gripir í þeirra umsjón. Að auki kveður reglugerð um velferð nautgripa á um að gripir skulu vera hreinir og ekki klepróttir. Besta leiðin til að hafa áhrif á hreinleika sláturgripa er að koma í veg fyrir, eins og kostur er, að gripirnir óhreinkist á frumframleiðslustað. Hægt er að koma í veg fyrir að gripir óhreinkist t.d. með viðeigandi undirburði og útmokstri, með rétttri hönnun gólfs- og legusvæða, viðeigandi fóðri og með því að klippa gripi reglulega. Ef gripir óhreinkast engu að síður, ætti að hreinsa þá á frumframleiðslustað eins og kostur er áður en þeir eru sendir til slátrunar, t.d. með því að klippa þá, burstu eða baða. Ef gripirnir eru baðaðir ætti að leyfa þeim að þorna áður en þeir eru fluttir í sláturhús, þar sem hugsanleg óhreinindi á blautum sláturgrip dreifast mjög auðveldlega á skrokkinn við slátrun. Þegar gripir eru baðaðir skal ávallt gæta að velferð manna og dýra á meðan á því stendur.

Lög um velferð dýra kveða á um lágmarksaðbúnað dýra. Reglugerð um velferð nautgripa er sett með stoð í lögnum og þar kemur fram að aðbúnaður nautgripa skuli vera þannig hannaður að gripir haldist hreinir. Ef sláturgripir eru verulega óhreinir er það merki um brot á dýravelferðarlöggjöfni á frumframleiðslustað. Komi óhrein sláturgripur í sláturhús sendir eftirlitsdýralæknir í húsinu ábendingu um það til héraðsdýralæknateymis Matvælastofnunar ásamt upplýsingum um frumframleiðslustað svo hægt sé að fara á staðinn og kanna aðstæður. Það er hlutverk Matvælastofnunar að hafa eftirlit með velferð og hreinleika dýra hjá frumframleiðanda og grípa til aðgerða ef einhverju er ábótavant í þeim efnum.

5. Skyldur sláturleyfishafa

EB reglugerð 853/2004 um sértækar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu, auk áorðinna breytinga

II. Viðauki, II. Þáttur: Verklagsreglur sem grundvallast á HACCP

1. Stjórnendur matvælafyrirtækja, sem reka sláturhús, skulu sjá til þess að aðferðirnar, sem þeir hafa innleitt í samræmi við almennar kröfur í 5. gr. reglugerðar (EB) nr. 852/2004, uppfylli þær kröfur, sem eru nauðsynlegar samkvæmt hættugreiningu, og sérkröfurnar sem eru taldar upp í 2. lið.

2. Aðferðirnar skulu tryggja, fyrir hvert dýr eða, eftir atvikum, hvern hóp dýra sem tekið er við á athafnasvæði sláturhúss:

...

d) að dýrin séu hrein.

...

3. Ef einhver krafa skv. 2. lið hefur ekki verið uppfyllt skal stjórnandi matvælafyrirtækisins tilkynna það til opinbers dýralæknis og gera viðeigandi ráðstafanir.

III. Viðauki, I. Þáttur, II. Kafli: Kröfur er varða sláturhús

Stjórnendur sláturhúsa skulu sjá til þess að bygging, skipulag og búnaður sláturhúsa, þar sem tömdum hóf- og klaufdýrum er slátrað, uppfylli eftirfarandi kröfur: 1. a) Sláturhúsin skulu hafa næga og þrifalega aðstöðu til hýsingar eða, þar sem loftslag leyfir, biðstíur sem er auðvelt að þrifa og sótthreinsa. Aðstaðan skal vera með búnaði til að brynna dýrunum og, ef nauðsyn krefur, fóðra þau. Frárennsli skólps má ekki tefla öryggi matvæla í tvísýnu...

III. Viðauki, I. Þáttur, IV. Kafli: Hollustuhættir við slátrun

Stjórnendur matvælafyrirtækja, sem reka sláturhús þar sem tömdum hóf- og klaufdýrum er slátrað, skulu sjá til þess að eftirfarandi kröfur séu uppfylltar:

...

4. Dýrin skulu vera hrein.

Lög um matvæli 93/1995

10. gr. Matvælafyrirtæki skulu haga starfsemi sinni í samræmi við reglur um almenna hollustuhætti og tryggja að matvæli óhreinast ekki eða spillist á annan hátt...Starfsfólk, sem starfar við framleiðslu matvæla eða dreifir þeim, skal gæta hreinlætis við störf sín.

Reglugerð 527/2017 um velferð dýra í flutningi

5. gr. 5. Flutningatæki skulu vera hönnuð, smíðuð, viðhaldið og þeim stjórnað þannig að ekki sé hætt á að dýr meiðist eða þjáist, að öryggi þeirra sé tryggt og að auðvelt sé að hreinsa og sóttgreinsa tækin. Tryggja skal að unnt sé að viðhalda hreinu umhverfi og nægri loftræstingu sem hentar dýrum...

Reglugerð 911/2012 um vernd dýra við aflífun (EB reglugerð nr. 1099/2009)

3. gr. Dýrum skal hlíft við hvers kyns sársauka, nauð eða þjáníngu, sem hægt er að komast hjá, við aflífun þeirra og tengdar aðgerðir. Rekstraraðilar skulu sjá til þess að nauðsynlegar ráðstafanir séu gerðar til að tryggja að dýrum sé séð fyrir góðum líkamlegum aðbúnaði og vernd, einkum að þeim sé haldið hreinum....

Viðauki I, kafli I, 2.1.b. Aðstöðu til umferingar og afferingar, þ.á.m. gólfgerð, skal hanna, byggja, viðhalda og nota með það í hug að auðvelt sé að hreinsa og sóttgreinsa...

Samkvæmt löggjöf EB á sláturleyfishafi að sjá til þess að gripir, sem sláturhúsið samþykkir að taka við til slátrunar, séu hreinir og skal hann styðjast við aðferðir HACCP (áhættugreining og mikilvægir stýristaðir) í þeim efnum. Ef óhreinir gripir koma til slátrunar skal sláturleyfishafi láta eftirlitsdýralækni hússins vita. Sláturleyfishafi skal jafnframt grípa til viðeigandi úrbóta.

Sláturleyfishafi ber ábyrgð á að sláturgripir séu hreinir bæði í flutningum á vegum sláturhússins og á vegum flutningsaðila í verktöku fyrir sláturhúsið. Sláturleyfishafi/flutningsaðili metur, á grundvelli mats á hreinleika sláturgripsins, hvort mögulegt sé að slátra gripnum á hreinlegan hátt, hvort þörf sé á að gripid sé til aðgerða til að koma í veg fyrir að afurðir óhreinast við slátrun eða hvort gripurinn sé það óhrein að fyrirbyggjandi aðgerðir dragi ekki nægjanlega úr áhættunni á að afurðir óhreinast við slátrun. Í slíkum tilfellum ætti ekki að flytja gripinn í sláturhús. Sláturleyfishafi verður að sjá til þess að allir flutningsaðilar á hans vegum, þ.á.m. verktakar, séu meðvitaðir um framangreindar hreinleikakröfur til sláturgripa. Ef sláturleyfishafi verður þess áskynja að óhreinum gripum sé safnað fyrir sláturhúsið eða að gripirnir séu að óhreinast óeðlilega mikið í flutningi verður hann að grípa til viðeigandi aðgerða til að leiðrétta það. Í þeim tilvikum þar sem frumframleiðendur flytja sjálfir gripi til slátrunar ber sláturleyfishafa að upplýsa þá um kröfur varðandi hreinleika gripa og möguleg afdrif óhreinna gripa komi þeir til slátrunar.

Í gæðahandbók sláturhússins eiga að vera lýsingar á því hvernig sláturleyfishafi hyggst tryggja að sláturgripir séu ávallt hreinir og hvernig niðurstöðum úr innra eftirliti sláturhússins er komið til

eftirlitsdýralæknis hússins. Í gæðahandbók sláturhússins þurfa að lágmarki að vera lýsingar á hvernig hreinleiki sláturgripa er metinn, hver framkvæmir matið og hvernig matið er framkvæmt. Einnig þarf að koma fram skilgreining á viðmiðum sem hreinleikamatið byggir á. Enn fremur ætti að lýsa öllum aðgerðum sem mögulega væri gripið til komi óhreinir gripir til slátrunar, svo sem eins og böðun og/eða rakstur gripa. Ef gripir eru baðaðir þarf að leyfa þeim að þorna fyrir slátrun þar sem hugsanleg óhreinindi af blautum gripum dreifast mjög auðveldlega yfir á skrokkinn við slátrun. Ef sláturleyfishafi getur ekki baðað óhreina sláturgripi þarf að lýsa því í gæðahandbók sláturhússins hvernig hreinlæti við slátrun slíkra gripa er tryggt og hvernig matvælaöryggi við slátrun þeirra er tryggt. Hreinlæti og matvælaöryggi er oft hægt að tryggja með því að slátra óhreinu gripunum í lok dags, hægja á sláturlínu eða með því að byrja fláningu á baki gripsins. Einnig þarf að lýsa viðbrögðum við því ef gripir eru það óhreinir að ómögulegt er að slátra þeim á viðunandi hátt m.t.t. hreinlætis. Til dæmis þarf að lýsa því hvernig fjarlægja á mjög óhreinan grip af sláturlínunni ef það kemur í ljós að lokinni deyfingu að hann er of óhrein til þess að mögulegt sé að slátra honum á viðunandi hátt m.t.t. hreinlætis. Ástæður þess að óhreinindi koma svo seint í ljós geta verið ófullnægjandi lýsing á frumframleiðslustað þegar gripir eru sóttir til slátrunar eða að aðstaða hjá frumframleiðanda takmarki möguleika á skoðun gripanna þegar þeir eru sóttir. Í sumum tilvikum óska frumframleiðendur þess að flutningsaðilinn komi ekki inn í gripahús þegar gripir eru sóttir til slátrunar til að fyrirbyggja smitdreifingu milli frumframleiðslustaða. Í slíkum tilfellum hefur flutningsaðili takmarkaða möguleika á að meta hreinleika gripanna á frumframleiðslustað. Frumframleiðendur ættu að hafa stígvél og hlífðarbúnað til taks fyrir flutningsaðila til að fyrirbyggja smitdreifingu.

Sláturleyfishafi skal halda ská yfir eigið innra eftirlit með hreinleika sláturgripa og viðbrögðum því tengdu. Skráningar skal geyma í a.m.k. tvö ár.

6. Skyldur eftirlitsdýralæknisins

EB reglugerð 2017/625 um opinbert eftirlit og aðra opinbera starfsemi

3. gr. 51 „heilbrigðismerki“: merki sem sett er á eftir að opinbera eftirlitið, sem um getur í 18. gr., hefur verið innt af hendi og sem staðfestir að kjötið er hæft til manneldis.

17. gr. c. „skoðun fyrir slátrun“: sannprófun krafna, fyrir slátrun, um heilbrigði manna og dýra og velferð dýra, þ.m.t., eftir því sem við á, klínísk rannsókn á hverju dýri fyrir sig, og sannprófun á upplýsingum um matvælaferlið eins og um getur í III. Þætti II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 853/2004.

d. „skoðun eftir slátrun“: sannprófun, í sláturhúsi eða á starfsstöð sem meðhöndlar veiðidýr, á að kröfur séu uppfylltar sem gilda um:

- i. skrokka, eins og skilgreint er í lið 1.9 í I. viðauka við reglugerð (EB) nr. 853/2004 og sláturmat eins og skilgreint er í lið 1.11 í þeim viðauka, í þeim tilgangi að ákveða hvort kjötið sé hæft til manneldis,
- ii. örugga fjarlægingu sérstaks áhættuefnis og
- iii. heilbrigði og velferð dýra.

18. gr. Opinbert eftirlit, sem innt er af hendi í tengslum við framleiðslu á kjöti skal fela í sér:

- skoðun fyrir slátrun sem opinber dýralæknir sinnir...
- skoðun eftir slátrun sem opinber dýralæknir sinnir í sláturhúsi...
- annað opinbert eftirlit sem opinber dýralæknir innir af hendi í sláturhúsum...til að staðfesta að kröfur séu uppfylltar, sem gilda um:
 - hollustuhætti í kjötframleiðslu;
 - tilvist dýralyfjaleifa og aðskotafna í afurðum úr dýraríkinu sem eru ætlaðar til manneldis,
 - úttekt á góðum hollustustarfsvenjum og verklagsreglum sem byggjast á meginreglum HACCP-kerfisins
 - prófanir á rannsóknarstofu til að greina hvort smitvaldur sjúkdóms sem berst milli manna og dýra og dýrasjúkdómar eru fyrir hendi og til að staðfesta að farið sé að örverufræðilegum viðmiðum eins og skilgreint er í b-lið 2. gr. EB reglugerðar 2073/2005.

138. gr. 1. Ef komist hefur verið að raun um að ekki hafi verið farið að tilskildum ákvæðum skulu lögbær yfirvöld grípa til:

- a) aðgerða sem eru nauðsynlegar til að ákvarða uppruna og umfang tilvika þar sem ekki er farið að tilskildum ákvæðum og til að ákvarða ábyrgð rekstraraðilans og
- b) viðeigandi ráðstafana til að tryggja að viðkomandi rekstraraðili ráði bót á slíku broti og komi í veg fyrir frekari tilvik af því tagi sem ekki er farið að tilskildum ákvæðum.

Þegar lögbær yfirvöld ákveða til hvaða aðgerða á að grípa skulu þau hafa hliðsjón af eðli tilviksins þar sem ekki er farið að tilskildum ákvæðum og fyrri ferli rekstraraðilans að því er varðar fylgni við ákvæði.

2. Þegar lögbær yfirvöld grípa til aðgerða, í samræmi við 1. mgr. þessarar greinar, skulu þau gera allar þær ráðstafanir sem þau telja nauðsynlegar til að tryggja fylgni við reglurnar sem um getur í 2. mgr. 1. gr., þ.m.t. en ekki takmarkað við eftirfarandi:

- a) að fyrirskipa meðhöndlun á dýrunum eða inna hana af hendi,
- b) að fyrirskipa affermingu, flutning yfir í annað flutningatæki, að dýrum sé haldið og hirt um þau, sóttkvíunartímabil, frestun á slátrun dýra og, ef nauðsyn krefur, að fyrirskipa að leitað verði aðstoðar hjá dýralækni,
- c) að fyrirskipa meðhöndlun á vörum, breytingar á merkimiðum eða að neytendur fái leiðréttar upplýsingar,

- d) að takmarka eða banna setningu á markað, tilflutning, komu inn í Sambandið eða útflutning á dýrum og vörum og banna endursendingu þeirra til sendingaraðildarríkisins eða fyrirskipa endursendingu þeirra til sendingaraðildarríkisins,
- e) að fyrirskipa rekstraraðilanum að auka tíðni eigin eftirlits,
- f) að fyrirskipa að tiltekin starfsemi viðkomandi rekstraraðila falli undir aukið eða kerfisbundið opinbert eftirlit,
- g) að fyrirskipa innköllun, afturköllun, fjarlægingu og eyðingu vara, leyfa, eftir því sem við á, notkun á vörunum í öðrum tilgangi en þeim sem þær voru upphaflega ætlaðar til,
- h) að fyrirskipa einangrun eða lokun, í hæfilega langan tíma, á öllum rekstri eða hluta af rekstri hjá viðkomandi rekstraraðila eða starfsstöðvum hans, búum eða öðrum athafnasvæðum,
- i) að fyrirskipa að öll starfsemi viðkomandi rekstraraðila eða hluti af starfseminni verði stöðvuð, í hæfilega langan tíma, og, þar sem við á, vefsetur sem hann rekur eða notar,
- j) að fyrirskipa að skráning eða samþykki fyrir viðkomandi starfsstöð, verksmiðju, búi eða flutningatæki eða leyfi flutningsaðila eða hæfisskírteini ökumanns sé felld niður tímabundið eða afturkallað,
- k) að fyrirskipa slátrun eða aflifun dýra, að því tilskildu að þessi ráðstöfun sé mest viðeigandi til að vernda heilbrigði manna sem og heilbrigði dýra og velferð.

Lög nr. 55/2013 um velferð dýra

8. gr. Leiki grunur á að meðferð á dýrum brjóti gegn lögum þessum eða reglugerðum settum samkvæmt þeim skal sá sem verður þess var tilkynna það Matvælastofnun eða lögreglu svo fljótt sem auðið er...Tilkynnandi getur óskað þess að nafni hans verði haldið leyndu gagnvart öðrum en Matvælastofnun og lögreglu...

9. gr. Hverjum þeim sem stöðu sinnar og starfa vegna hefur afskipti af málum dýra og verður var við aðstæður eins og lýst er í 8. gr. er skylt að tilkynna það Matvælastofnun. Sérstaklega er dýralæknum og heilbrigðisstarfsmönnum dýra skylt að fylgjast með meðferð dýra, aðbúnaði dýra, aðgerðum og meðhöndlun dýra, dýrahaldi, aðferðum við dýrahald og útbúnað dýra eftir því sem við verðu komið og gera Matvælastofnun viðvart ef ætla má að aðstæður dýrs séu með þeim hætti sem lýsir í 8. gr.

Framkvæmdareglugerð Framkvæmdastjórnarinnar (EB) 2019/627

11. gr. 3. Skoðun fyrir slátrun skal skera úr um hvort það tiltekna dýr, sem skoðað er, sýni einhver merki um:

- a) að heilbrigði og velferð dýrsins hafi verið stefnt í tvísýnu,
- b) einhvers konar ásigkomulag, afbrigðileika eða sjúkdóm sem gerir nýja kjötið óhæft til manneðis eða sem gæti haft neikvæð áhrif á heilbrigði dýra þar sem sérstök áhersla er lögð á að greina sjúkdóma sem berast á milli manna og dýra og dýrasjúkdóma...

4. Skoðun fyrir slátrun skal fela í sér sannprófun á því að stjórnendur matvælafyrirtækja uppfylli þær skuldbindingar sínar að tryggja að húð, skinn eða ull/feldur dýra sé hreinn til að komast hjá óviðunandi áhættu á því að nýja kjötið mengist við slátrun.

39. gr. 2. Opinber dýralæknir skal grípa til eftirtalinnna aðgerða ef skoðanir leiða í ljós að fyrir hendi er sjúkdómur eða ástand sem gæti haft áhrif á heilbrigði manna eða dýra eða teflt velferð dýra í tvísýnu:

- a) opinberi dýralæknirinn skal upplýsa stjórnanda sláturhússins,
- b) ef vandamálið sem um getur í þessari málsgrein kom upp við frumframleiðslu og tengist heilbrigði manna, heilbrigði dýra, velferð dýra eða leifum dýralyfja, óleyfilegum eða bönnuðum efnum, varnarefnaleifum, fóðuraukefnum eða aðskotaefnum skal opinberi dýralæknirinn upplýsa:
 - i. dýralækninn sem sinnir upprunabúinu,
 - ii. opinbera dýralækninn sem framkvæmdi skoðun fyrir slátrun á upprunabúinu, ef það er ekki sá sami og í i. lið,
 - iii. stjórnanda matvælafyrirtækisins sem ber ábyrgð á upprunabúinu (að því tilskildu að slíkar upplýsingar hafi ekki áhrif á síðari málarekstur) og
 - iv. lögbær yfirvöld sem bera ábyrgð á eftirliti með upprunabúinu eða veiðisvæðinu...

43. gr. 2. Opinber dýralæknir skal tryggja að dýrum sem eru í óviðunandi áhættu á því að kjötið mengist við slátrun, eins og mælt er fyrir um í 4. mgr. 11. gr., sé ekki slátrað til manneldis nema þau séu hreinsuð áður.

45. gr Opinber dýralæknir skal dæma nýtt kjöt óhæft til manneldis ef það:

...

r) sýnir merki um óhreinindi, saurmengun eða aðra mengun

...

46. 1. Lögbærum yfirvöldum er heimilt að gefa stjórnanda matvælafyrirtækis fyrirmæli um að grípa tafarlaust til aðgerða til úrbóta, þ.m.t. að draga úr hraða slátrunar, þegar opinber starfsmaður sem er viðstaddur telur slíkt nauðsynlegt í eftirfarandi tilvikum:

- a) þegar mengun greinist á ytra borði skrokka eða í líkamsholum þeirra og stjórnandi matvælafyrirtækisins grípur ekki til viðeigandi aðgerða til að lagfæra ástandið eða
- b) ef lögbær yfirvöld líta svo á að góðum hollustustarfsvenjum sé teflt í tvísýnu.

2. Í slíkum tilvikum skulu lögbær yfirvöld auka umfang skoðananna þangað til þau eru sannfærð um að stjórnandi matvælafyrirtækisins hafi endurheimt stjórnina á ferlinu.

Lög nr. 93/1995 um matvæli

8. gr. a. Óheimilt er að markaðssetja matvæli sem ekki eru örugg, þ.e. heilsuspillandi eða óhæf til neyslu... Við ákvörðun um hvort matvæli séu heilsuspillandi skal hafa hliðsjón í fyrsta lagi af líklegum, bráðum áhrifum og/eða skammtímaáhrifum og/eða langtímaáhrifum þessara matvæla á heilsu þeirra sem neyta... Við ákvörðun um hvort matvæli séu óhæf til neyslu skal hafa hliðsjón af því hvort matvælin séu óviðunandi til neyslu með tilliti til fyrirhugaðrar notkunar eða vegna mengunar eða vegna þess að þau eru rotin, spillt eða skemmd.

Stjórnandi matvælafyrirtækis og opinberir eftirlitsaðilar samkvæmt lögum þessum skulu í störfum sínum tryggja eins og kostur er að ekki berist á markað matvæli sem geta valdið matarsjúkdómum. Til að tryggja ýtrasta matvælaöryggi og vernda líf og heilsu manna og dýra skal ráðherra setja reglugerð þar sem kveðið er almennt á um sýnatökur, vottorðagjöf og skilyrði markaðssetningar matvæla til að fyrirbyggja að þau geti valdið matarsjúkdómum.

Reglugerð 500/2017 um gæðamat, flokkun og merkingu sláturfurða

3. gr. Snyrta skal verkunargalla, óhreinindi, mar o.fl. eftir fyrirmælum dýralæknis. Ef hár eða önnur óhreinindi sjást á kjötinu á þessu verkunarstigi, skal það hreinsað vandlega, áður en vigtun og gæðamat fer fram. Takist með snyrtingu að nema á brott galla eða lýti á skrokk svo sem marbletti, bólusetningarör o.fl. án þess að verðgildi þess sem eftir verður sé skert að mati kjötmatsmanns, skal ekki fella skrokkinn í gæðamati. Ella flokkist kjötið og merkist eftir því sem við á skv. nánari ákvæðum í viðaukum með þessari reglugerð. Matvælastofnun samræmir vinnureglur um þessa snyrtingu.

13. gr. ...Kjötmatsmaður skal gera verkstjóra og dýralækni viðvart, ef hann telur sláturstörfum áfátt, sérstaklega þeim er lúta að þrifnaði og vöruvöndun.

6.1. Eftirlit með hreinleika sláturgripa við lífskoðun/réttarskoðun í sláturhúsum

Eftirlitsdýralæknir í sláturhúsi hefur eftirlit með því að sláturleyfishafi slátri ekki svo óhreinum gripum að óviðunandi áhætta sé á að skrokkar og afurðir mengist við slátrun. Í lífskoðun/réttarskoðun á sláturgripum sem framkvæmd er fyrir slátrun er m.a. haft eftirlit með hreinleika sláturgripa. Eftirlitsdýralæknirinn skal meta hvort sláturleyfishafinn hafi uppfyllt kröfur matvælalöggjafarinnar varðandi hreinleika sláturgripa og hvort hreinleiki gripanna gefi vísbendingar um að kröfum dýravelferðarlöggjafarinnar hafi verið framfylgt hjá frumframleiðanda. Í þessum leiðbeiningum eru settar fram myndskreyttar flokkunarleiðbeiningar sem hægt er að nota til að meta hreinleika sláturgripa.

Ef eftirlitsdýralæknir í sláturhúsi metur hreinleika sláturgripa við lífskoðun/réttarskoðun það ábótavant að ekki sé möguleiki á að slátra gripunum á hreinlegan hátt samþykkir hann ekki að gripunum sé slátrað. Matið getur farið fram í samvinnu við sláturleyfishafa, en eftirlitsdýralæknirinn tekur endanlega ákvörðun um afdrif óhreinna gripa. Gripir sem lenda í flokki 3 (mjög óhreinir) samkvæmt

flokkunarleiðbeiningunum (sjá aftar) verður að farga ef ekki er mögulegt að fyrirbyggja að skokkar óhreinist við slátrun. Ef aðstæður í rétt takmarka gæði lífskoðunar, t.d. vegna lélegrar lýsingar eða hönnunar stíla, geta mjög óhreinir gripir farið fram hjá eftirliti dýralæknisins. Þá eru líkur á að mjög óhreinir gripir uppgötvist fyrst eftir deyfingu, þ.e. þegar þeir eru komnir inn á sláturlínuna. Skal þá fjarlægja mjög óhreinu gripina af línunni og farga þeim ef ekki er hægt að tryggja hreinlæti við slátrun þeirra.

6.2. Eftirlit með innra eftirliti sláturleyfishafa með hreinleika sláturgripa

Eftirlitsdýralæknir í sláturhúsi skal meta hvort þær ráðstafanir, sem sláturleyfishafi lýsir í gæðahandbók sláturhússins, varðandi hreinleika sláturgripa og hreinlæti við slátrun, séu fullnægjandi og framkvæmanlegar miðað við aðstæður í sláturhúsinu. Eftirlitsdýralæknirinn skal einnig sannreyna að innra eftirlit sláturhússins með hreinleika sláturgripa sé virkt. Sláturleyfishafi ber ábyrgð á matvælaöryggi þeirra afurða sem hann framleiðir og á að framkvæma úrbætur ef óhreinir gripir eru fluttir í sláturhúsið. Sláturleyfishafi skal sjálfur meta hreinleika sláturgripa, gera eftirlitsdýralækni viðvart ef gripir eru óhreinir og grípa til viðeigandi úrbóta.

Með stikkprufum getur eftirlitsdýralæknirinn gengið úr skugga um að innra eftirlits sláturleyfishafans með hreinleika sláturgripa uppfylli kröfur. Eftirlitsdýralæknirinn getur sannreynt skilvirkni innra eftirlits sláturhússins með því að bera niðurstöður sláturleyfishafa saman við niðurstöður úr eigin eftirliti með hreinleika sláturgripa. Eftirlitsdýralæknirinn skal einnig kanna hvort sláturleyfishafi tilkynni honum um móttöku óhreinna sláturgripa og hvort gripið sé til viðeigandi úrbóta. Eftirlitsdýralæknirinn/Matvælastofnun skal halda ská yfir störf sín. Skulu skráningarnar geymdar í a.m.k. 10 ár.

Ef innra eftirlit sláturhússins er ekki að virka sem skyldi skal eftirlitsdýralæknirinn grípa til ráðstafana sem kveðið er á um í matvælalöggjöfnni. Eftirlitsdýralæknirinn skal í eigin eftirliti leggja mat á hvar innra eftirliti sláturhússins með hreinleika sláturgripa er ábótavant. Gott er að taka myndir af mjög óhreinum gripum og láta þær fylgja með niðurstöðum úr eftirlitinu. Matvælastofnun hefur gefið út leiðbeiningar til eftirlitsdýralækna í daglegu eftirliti í sláturhúsum vegna viðbragða við frávikum (LBE-166/LBE-173). Eftirlitsdýralæknirinn leggur mat á hversu mikið uppkomið frávik skerðir matvælaöryggi og bregst við í samræmi við LBE-166/LBE-173. Eftirlitsdýralæknir getur ávallt gert kröfu um tafarlaugar úrbætur á staðnum ef frávik eru þess eðlis að úrbætur þola ekki bið. Endurtekin frávik eða alvarleg frávik á sama skoðunaratríði (hreinleika sláturgripa ábótavant) geta leitt til þvingana og/eða refsingar.

Eftirlitsdýralæknirinn skal hafa hugfast að þær ráðstafanir sem kveðið er á um í matvælalöggjöfnni gilda aðeins fyrir sláturleyfishafann sjálfan. Hér skal þó bent á að sláturleyfishafi er ábyrgur fyrir hreinleika sláturgripa sem fluttir eru af flutningsaðilum í verkstöðu fyrir sláturhúsið. Eftirlitsdýralæknirinn skal hafa eftirlit með því að sláturleyfishafi grípi inn í ef flutningsaðili hefur flutt óhreina gripi í sláturhúsið. Telji eftirlitsdýralæknirinn að þær ráðstafanir sem sláturleyfishafi grípur til fyrir fyrirhugaða slátrun óhreinna gripa séu ekki fullnægjandi svo matvælaöryggi verði tryggt við slátrun, skal hann fyrirskipa förgun á skrokk og afurðum ef engar aðrar leiðir eru færar til þess að matvælaöryggi sé tryggt.

6.3. Hreinleiki dýra og dýravelferð

Matvælalöggjöfin og dýravelferðarlöggjöfin mæla fyrir um tilkynningarskyldu eftirlitsdýralæknisins. Ef eftirlitsdýralækni grunar að brotið sé gegn dýravelferðarlöggjöfnni hjá frumframleiðanda sláturgripa skal hann tilkynna grun sinn til héraðsdýralæknateymis Matvælastofnunar. Í tilkynningunni til héraðsdýralæknateymisins þurfa eftirfarandi upplýsingar að koma fram: nafn frumframleiðslustaðar, heimilisfang frumframleiðslustaðar, einstaklings- og upprunanúmer grips, sláturhús sem gripnum var

slátrað í og netfang og/eða símanúmer eftirlitsdýralæknisins. Eftirlitsdýralæknirinn skal senda tilkynninguna til héraðsdýralæknateymisins sem ábendingu í gegnum málakerfi Matvælastofnunar. Til vara má senda tilkynninguna með tölvupósti.

Komi svo óhreinir gripir til slátrunar að þeir falla í flokk 3 (mjög óhreinir) skv. leiðbeiningum þessum verður eftirlitsdýralæknirinn alltaf að tilkynna slíkt til héraðsdýralæknateymisins. Gripur í flokki 3 er óhrein á kvið og samfelld upp á hliðar og læri, óhreinindi sitja föst á stórum hluta yfirborðs felds og á húð (mykjukleprar/brynja) eða á nokkrum minni svæðum. Grip í flokki 2 (óhrein) þarf einnig að tilkynna til héraðsdýralæknateymisins ef grunur er um að kröfum varðandi dýravelferð sé ekki fullnægt á frumframleiðslustað. Þetta getur t.d. átt við í tilvikum þar sem fleiri en einn gripur í flokki 2 koma frá sama frumframleiðanda og hafa komið samtímis í sláturhús eða ef slíkir gripir koma í nokkur skipti í röð til slátrunar frá sama frumframleiðanda. Einnig ef gripirnir eru áberandi óhreinir á lærum og í nára. Héraðsdýralæknateyminu er þá tilkynnt um fjölda gripa í flokki 2 (óhreinir) og í flokki 3 (mjög óhreinir). Eftirlitsdýralæknirinn ætti að taka myndir af óhreinu gripunum, þar sem gripanúmer þeirra kemur fram og geyma þær með niðurstöðum úr eftirlitinu ásamt því að senda þær með tilkynningunni til héraðsdýralæknateymisins.

Gera skal grein fyrir aðgerðum sem tengjast dýravelferð og tilkynningum til yfirvalda í eftirlitsniðurstöðum. Eftirlitsdýralæknirinn/Matvælastofnun skal halda ská yfir störf sín. Skulu skráningarnar geymdar í a.m.k. 10 ár.

6.4. Upplýsingar sem veita skal frumframleiðanda

Óhreinindi á sláturdýrum skerða matvælaöryggi og draga úr dýravelferð. Þar sem frumframleiðandanum ber að kynna sér athugasemdir varðandi matvælaöryggi, dýravelferð og dýrasjúkdóma, verður eftirlitsdýralæknirinn að sjá til þess að sláturleyfishafi sendi frumframleiðandanum upplýsingar um sláturgripi hans sem falla í flokk 2 (óhreinir) og flokk 3 (mjög óhreinir) ásamt öðrum sláturgögnum.

7. Lög og reglugerðir

Leiðbeiningarnar eru byggðar á grunni eftirfarandi laga og reglugerða. Hafa skal í huga að löggjöfin getur tekið breytingum.

- Reglugerð nr. 102/2010 um gildistöku reglugerðar EB nr. 178/2002 um almennar meginreglur og kröfur samkvæmt lögum um matvæli, um stofnun Matvælaöryggisstofnunar Evrópu og um málsmeðferð vegna öryggis matvæla auk áorðinna breytinga.
<https://www.reglugerd.is/reglugerdir/allar/nr/102-2010>
- Reglugerð nr. 103/2010 um gildistöku reglugerðar EB nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli.
<https://www.reglugerd.is/reglugerdir/allar/nr/103-2010>
- Reglugerð nr. 104/2010 um gildistöku reglugerðar EB nr. 853/2004 um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varðar matvæli úr dýraríkinu, auk áorðinna breytinga.
<https://www.reglugerd.is/reglugerdir/allar/nr/104-2010>
- Reglugerð nr. 371/2020 um gildistöku reglugerðar EB nr. 2017/625 um opinbert eftirlit og aðra opinbera starfsemi sem miðar að því að tryggja að lögum um matvæli og fóður og reglum um heilbrigði og velferð dýra, plöntuheilbrigði og plöntuverndarvörur sé beitt.
<https://www.reglugerd.is/reglugerdir/efrir-raduneytum/atvinnuvega--og-nyskopunarraduneyti/nr/0371-2020>

- Reglugerð nr. 483/2020 um gildistöku framkvæmdareglugerðar EB nr. 2019/627 um samræmt, hagnýtt fyrirkomulag við framkvæmd opinbers eftirlits með afurðum úr dýraríkinu, sem eru ætlaðar til mannelis, í samræmi við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) 2017/625 og um breytingu á reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 2074/2005 að því er varðar opinbert eftirlit
https://www.mast.is/static/files/reglugerdir/2019_627.pdf
- Lög nr. 93/1995 um matvæli
<https://www.althingi.is/lagas/nuna/1995093.html>
- Lög nr. 55/2013 um velferð dýra
<https://www.althingi.is/lagas/nuna/2013055.html>
- Reglugerð nr. 1065/2014 um velferð nautgripa
<https://www.reglugerd.is/reglugerdir/allar/nr/1065-2014>
- Reglugerð nr. 527/2017 um velferð dýra í flutningi
<https://www.reglugerd.is/reglugerdir/eftir-raduneytum/atvinnuvega--og-nyskopunarraduneyti/nr/0527-2017>
- Reglugerð nr. 911/2012 um vernd dýra við aflífun (EB nr. 1099/2009)
<https://www.reglugerd.is/reglugerdir/eftir-raduneytum/atvinnuvega--og-nyskopunarraduneyti/nr/18360>
- Reglugerð nr. 500/2017 um gæðamat, flokkun og merkingu sláturafurða
<https://www.reglugerd.is/reglugerdir/eftir-raduneytum/atvinnuvega--og-nyskopunarraduneyti/nr/0500-2017>

Leiðbeiningar Matvælastofnunar sem tengjast þessum leiðbeiningum:

Viðbrögð við frávikum í daglegu eftirliti í sláturhúsum (LBE-166/LBE-173)

8. Flokkunarleiðbeiningar – hreinleikamat nautgripa fyrir slátrun

Gripirnir skiptast í þrjá flokka eftir hreinleika þeirra:

- Flokkur 1: hreinir eða lítið óhreinir
- Flokkur 2: óhreinir
- Flokkur 3: mikið óhreinir

8.1. Gripir í flokki 1

Gripir sem falla undir flokk 1 eru hreinir eða lítið óhreinir. Lítið óhreinur gripur er aðeins óhreinur á litlu svæði. Óhreina svæðið getur verið stærra en aðeins ef óhreinindin eru í þunnu lagi og laus í feldinum. Mögulegt er að slátra gripnum í sláturhúsi á hreinlegan hátt með venjubundnum aðferðum. Dæmi um grip í flokki 1:



Mynd 1-1 Hreinn gripur



Mynd 1-2 Lítið óhreinn gripur. Gripurinn er óhreinn á afmörkuðu, litlu svæði.



Mynd 1-3 Hreinn gripur



Mynd 1-4 Lítið óhreinir gripir. Gripirnir eru óhreinir á stóru svæði, en óhreinindin eru í þunnu lagi og sitja laust í feldinum.

8.2. Gripir í flokki 2

Gripir sem falla undir flokk 2 eru greinilega óhreinir. Gripur er óhreinur þegar hann er þakinn óhreinindum á svæði sem nær frá kvið og upp á hliðar og læri, eða þegar hann er óhreinur á nokkrum minni svæðum. Svo mögulegt sé að slátra gripnum á hreinlegan hátt verður sáturleyfishafi að grípa til viðeigandi ráðstafana til að forðast mengun kjöts. Dæmi um grip í flokki 2:



Mynd 2-1 Óhreinur gripur. Óhreina svæðið nær frá kvið gripisins og upp á hliðar og læri.



Mynd 2-2 Óhreinn gripur. Gripurinn er óhreinn á svæði sem nær nánast yfir allan kviðinn.



Mynd 2-3 Óhreinn gripur. Gripurinn er óhreinn á svæði sem nær nánast yfir allan kviðinn og upp á hliðar og læri.



Mynd 2-4 Óhreinn gripur. Gripurinn er óhreinn á svæði sem nær nánast yfir allan kviðinn og upp á hliðar og læri.



Mynd 2-5 Óhreinn gripur. Gripurinn er óhreinn á svæði sem nær nánast yfir allan kviðinn og upp á hliðar og læri.

8.3. Gripir í flokki 3

Gripir sem falla undir flokk 3 eru mjög óhreinir. Óhreina svæðið nær samfelld yfir allan kviðinn og/eða hliðarnar og gripurinn er klepraður/brynjaður á stóru svæði eða nokkrum minni svæðum. Ekki má taka á móti gripum sem falla undir flokk 3 í sláturhús. Gripum í flokki 3 getur verið fargað við skoðun fyrir slátrun. Dæmi um grip í flokki 3:



Mynd 3-1 Mjög óhreinn gripur. Óhreina svæðið á gripnum nær yfir kvið, hliðar og læri og gripurinn er klepraður/brynjaður á stóru svæði.



Mynd 3-2 Mjög óhreinn gripur. Gripurinn er klepraður/brynjaður á stóru svæði.



Mynd 3-3 Mjög óhreinn gripur. Gripurinn er klepraður/brynjaður á stóru svæði.