

Udskriftsdato: 1. januar 2026

VEJ nr 9086 af 19/02/2024 (Gældende)

Vejledning om håndtering af specificeret risikomateriale

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri,
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2023-28-33-00407

Vejledning om håndtering af specificeret risikomateriale

1. Indledning

Vejledningen beskriver kravene til virksomheder i forbindelse med håndtering af specificeret risikomateriale (SRM). Specificeret risikomateriale er væv fra kreaturer, får og geder, der kan indeholde sygdomme i gruppen af transmissible spongiforme encephalopatii (TSE), såsom scrapie og bovin spongiform encephalopati (BSE). Nærmere definitioner af SRM kan findes i afsnit 2.1.

Vejledningen indeholder også information om, hvordan Fødevarestyrelsens kontrol med SRM skal foretages, herunder hvor ofte kontrollen skal foretages, og hvordan resultaterne af kontrollen skal registreres.

Vejledningen henvender sig til slagterier, opskæringsvirksomheder og detailslagtere samt til de ansatte hos Fødevarestyrelsen, der fører tilsyn med de pågældende virksomheder.

2. Definition af SRM og virksomheder, der må håndtere det

Danmark har gennem en længere periode haft status: medlemsstat med ubetydelig BSE-risiko. Dette kan ændre sig, og du skal til enhver tid holde dig opdateret om Danmarks BSE-status. Du skal også være opmærksom, hvis du som virksomhed modtager kreaturer fra lande med anden BSE-status.

EU-medlemsstaters og tredjelandes BSE-status kan findes i *Kommissionens beslutning om fastsættelse af BSE-status for medlemsstater eller tredjelande eller deres regioner i henhold til deres BSE-risiko*.

Kommissionens beslutning af 29. juni 2007 om fastsættelse af BSE-status for medlemsstater eller tredjelande eller deres regioner i henhold til deres BSE-risiko

2.1. Definition af SRM

Følgende anses for SRM hos kreaturer, der har oprindelse i medlemsstater med ubetydelig BSE-risiko:

Dyr	Specificeret risikomateriale
Kvæg over 12 måneder	– Kraniet med hjerne og øjne – Rygmarven Følgende er <u>IKKE</u> SRM: – Underkæben

Følgende anses for SRM hos kreaturer, der har oprindelse i en medlemsstat eller et tredjeland med kontrolleret eller ikke-fastsat BSE-risiko:

Dyr	Specificeret risikomateriale
Kvæg under 12 måneder	– Tonsillerne

	– De sidste fire meter af tyndtarmen – Blindtarmen – Tarmkrøset (mesenterium)
Kvæg over 12 måneder	– Tonsillerne – De sidste fire meter af tyndtarmen – Blindtarmen – Tarmkrøset (mesenterium) – Kraniet med hjerne og øjne – Rygmarven Følgende er <u>IKKE</u> SRM: – Underkæben
Kvæg over 30 måneder	– Tonsillerne – De sidste fire meter af tyndtarmen – Blindtarmen – Tarmkrøset (mesenterium) – Kraniet med hjerne og øjne – Rygmarven – Rygsøjlen inklusive dorsalrodsganglier (nerveknuderne i rygsøjlen) Følgende er <u>IKKE</u> SRM: – Underkæben – Halens ryghvirvler – Lænde-, bryst og halshvirvlernes torn- og tværtappe – Korsbenet (crista sacralis mediana) og korsbensvingerne

Følgende anses for SRM hos får og geder uanset oprindelseslandets status:

Dyr	Specificeret risikomateriale
Får og geder over 12 måneder eller med en frembrudt, blivende fortand	– Kraniet med hjerne og øjne – Rygmarven

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 1.

2.2. Virksomheder, der må håndtere SRM

Forskellige virksomhedstyper må håndtere forskellige dele af risikomaterialerne.

Virksomhed	Specificeret risikomateriale
Slagterier	– Alle dele
Opskæringsvirksomheder	– Fjernelse af rygsøjle hos kvæg

Fødevarestyrelsen kan også give følgende autorisationer til SRM-håndtering:

Virksomhed	Specificeret risikomateriale
Opskæringsvirksomheder	– Fjernelse af rygmarven fra får og geder – Udtagning af hovedkød fra kvæg
Detailslagtere, herunder slagterafdelingen i et supermarked	– Fjernelse af rygsøjle fra kvægslagtekroppe eller dele af kvægslagtekroppe

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 4

3. Krav til virksomhederne

3.1. Forhold vedrørende aflivning

3.1.1. Boltpistol

Det er forbudt at bruge boltpistoler, der blæser luft under højtryk ind i hjerneboksen.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning nr. 999/2001 af 22. maj 2001, artikel 8, stk. 3 samt bilag V, punkt 6.

3.1.2. Rygmarvsskader

Efter bedømmelse er det forbudt at foretage laceration (sønderrivning) af centralnervæv ved hjælp af et aflangt, stavformet instrument ("rygmarvsskader"), der føres ind i kraniehulen, hvis kødet er bestemt til konsum eller foder.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning nr. 999/2001 af 22. maj 2001, artikel 8, stk. 3 samt bilag V, punkt 6.

3.2. Håndtering af SRM

Virksomhedslederen er ansvarlig for korrekt håndtering og fjernelse af SRM.

Virksomheden skal som en del af den HACCP-baserede egenkontrol have procedurer, der sikrer, at SRM fjernes, opsamles, opbevares, farves, mærkes og bortskaffes i overensstemmelse med reglerne. Herunder skal virksomheden føre kontrol med, at disse procedurer udføres og fungerer efter hensigten.

3.2.1. Gode arbejdsgange

Der er risiko for krydskontaminering ved fjernelse og håndtering af SRM, og der skal derfor være særlig opmærksomhed på bl.a. vask og desinfektion af hænder og udstyr i alle led af processen/produktionen.

3.2.2. Opsamling/opbevaring af SRM

SRM skal hurtigst muligt anbringes i særligt mærkede beholdere. I forbindelse med udbening/opskæring kan rygsøjlen anbringes i opmærkede beholdere, som virksomheden i øvrigt anvender, inden anbringelse i den særligt mærkede SRM-beholder. Dette kræver dog, at virksomheden kan dokumentere, at der ikke forekommer krydskontamination, at indholdet tydeligt kan identificeres som SRM, og at alt indhold i beholderen behandles som SRM.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 3

3.2.3. Farvning og mærkning af SRM

Beholdere med SRM skal mærkes, og skal, alt efter hvad der er relevant, farves med et farvestof eller mærkes på anden vis, umiddelbart efter at det er fjernet, og bortskaffes i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1069/2009, særlig artikel 12.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 3

3.2.4. Afhentning og bortskaffelse af SRM

SRM-beholdere til afhentning skal tydeligt mærkes med ”Kategori 1-materiale – Kun til bortskaffelse”.

SRM skal altid bortskaffes som kategori 1-materiale.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009, artikel 8 og artikel 12

3.2.5. Mængderegnskab

For at sikre, at SRM holdes ude af foder- og fødevarekæden, skal virksomheden have procedurer for og dokumentation for følgende:

- Overensstemmelse mellem den producerede mængde SRM og antal slagtede dyr/opskårne slagtekroppe/dele af slagtekroppe
- Vejning eller skøn over den producerede mængde SRM
- Opgørelse over antal forsendelser
- Dokumentation fra aftagervirksomheden med angivelse af dato og vægt
- Sammenhold af antal forsendelser og vægtangivelse af SRM fra aftagervirksomheden med egne oplysninger om vægt.

Dokumentationen skal gemmes i mindst et år.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 11

Bekendtgørelse af lov om fødevarer (Fødevareloven), § 54

3.3. Særlige forhold og procedurer

3.3.1. Maskinsepareret kød

Det er forbudt at anvende knogler og ikke-udbenede udskæringer af kvæg, får og geder til fremstilling af maskinsepareret kød.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 5.

3.3.2. Hovedkød

Hovedkød fra kvæg over 12 måneder må fjernes på slagteriet uden særlig kontrolordning, såfremt kvæg-hovederne ikke fjernes fra conveyoren eller kroge. Det skal stadig sikres, at hovedkød ikke kontamineres med centralnervevæv såsom hjerne, øjne og rygmarv.

Hvis hovederne er fjernet fra conveyoren, må hovedkød af kvæg på over 12 måneder kun udtages på slagteriet, hvis der foreligger procedurer, der er godkendt af Fødevarestyrelsen. Procedurene skal mindst indeholde en beskrivelse af:

- Udtagningssted. Udtagning skal foregå på et dertil indrettet sted, der er fysisk adskilt fra slagtelinjens øvrige dele.
- Forsegling af skudhullet og foramen magnum med tæt og bestandig prop, hvis hovedet fjernes fra conveyoren.
- Specifikke arbejdsbeskrivelser med henblik på at undgå kontamination under udtagningen, herunder at alle hoveder skal besigtiges før udtagning påbegyndes for at sikre, at hovederne ikke er kontaminerede eller beskadigede, at de er korrekt forseglede, og at øjnene ikke er beskadiget eller gået tabt. Dette uden at de almindelige hygiejnebestemmelser tilsidesættes, og navnlig i tilfælde af at forseglingen er gået tabt eller øjnene er beskadiget under udtagningen.
- Der må ikke udtages hovedkød fra hoveder, hvor øjnene er blevet beskadiget eller gået tabt umiddelbart før eller efter slagtning, eller som på anden vis er blevet beskadiget på en måde, der kan medføre kontaminering af hovedkødet med centralnervevæv
- Prøveudtagningsplan med relevant laboratorietest, der kan påvise tilstedeværelsen af centralnervevæv med henblik på at verificere, om foranstaltningerne til reduktion af kontaminering er korrekt implementeret.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 8

Fødevarestyrelsen kan give autorisation til at fjerne hovedkød på opskæringsvirksomheder, hvis følgende betingelser er opfyldt:

- Hoveder skal hænge på stativ under opbevaringen og transporten
- Skudhullet og foramen magnum skal være korrekt forseglet, før hovederne afsendes fra slagteriet

- Der skal være udarbejdet specifikke arbejdsbeskrivelser med henblik på at undgå kontamination under udtagningen, herunder at alle hoveder skal besigtiges før udtagning påbegyndes for at sikre, at hovederne ikke er kontaminerede eller beskadigede, at de er korrekt forseglede, og at øjnene ikke er beskadiget eller gået tabt. Dette uden at de almindelige hygiejnebestemmelser tilsidesættes, og navnlig i tilfælde af at forseglingen er gået tabt eller øjnene er beskadiget.
- Der skal foreligge en prøveudtagningsplan med anvendelse af relevant laboratorietest til påvisning af centralnervæv med henblik på at bekræfte, om foranstaltningerne til reduktion af kontaminering er korrekt implementeret.

Slagterier må ikke afsende hoveder, der ikke er blevet forseglede korrekt, hvor øjnene er blevet beskadiget eller gået tabt, eller som på anden vis er blevet beskadiget på en måde, der kan medføre forurening af hovedkødet med centralnervæv, til de særligt godkendte opskæringsvirksomheder. Hvis opskæringsvirksomheden modtager hoveder med sådanne fejl, må der ikke udtages hovedkød, og hovederne skal håndteres som SRM.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 9

Hvis hovederne, der indeholder SRM, skal sendes ud af landet, kan dette først tillades, når den modtagende medlemsstat har accepteret at modtage materialet og har godkendt betingelserne for afsendelse og transport. Hvis en virksomhed ønsker at sende hoveder med specificeret risikomateriale til en anden medlemsstat, skal Fødevarestyrelsen give tilladelse.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 10.1

3.3.3. Tunger

Tunger skal udtages på slagterierne ved et tværsnit rostralt (foran) for tungebenets (basihyoideums) processus lingualis, bortset fra tunger hos kvæg med oprindelse i medlemsstater med ubetydelig BSE-risiko. Der må ikke være rester af tungeben i den afskårne tunge.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 5

3.3.4. Fedt, huder og lignende fra kvæg udtaget til BSE-undersøgelse

Fedt, huder og lignende fra kvæg, der af praktiske årsager afsendes til forarbejdningsvirksomheder, før resultatet af BSE-undersøgelsen foreligger, skal tilbageholdes under officielt tilsyn, indtil der foreligger et negativt resultat, medmindre de bortskaffes i overensstemmelse med biproduktforordningen med embedsdyrlægens tilladelse.

Bekendtgørelse om overvågning og bekæmpelse af BSE hos kvæg.

3.4. Forsendelser

3.4.1. Forsendelser af fersk kød af kvæg med rygsøjle

Alle forsendelser af kvæggroppe eller engrosudskæringer af kvæggroppe med rygsøjle, dvs. halve slagtekroppe eller halve kroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer samt fjerdinge, skal ledsages af et handelsdokument.

Hvis der er krav om, at rygsøjlen skal fjernes, skal de hele og halve kvæggroppe eller halve kroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer samt fjerdinge af kvæggroppe med rygsøjle identificeres med en klart synlig, rød stribe på det mærke, der er omhandlet i artikel 13 i forordning (EF) nr. 1760/2000 om oksekøds mærkning. Mærket kan f.eks. være fjerdingsblanketten.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 11.3

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 1760/2000 af 17. juli 2000, artikel 13

Hvis der ikke er en rød stribe på mærket, kan modtageren håndtere rygsøjlen som værende fri for SRM.

Det er opskæringsvirksomheders og slagterforretningers ansvar kun at modtage udskæringer med rygsøjle, der er SRM, hvis de er autoriseret til at håndtere SRM.

Kød af kvæg fra tredjelande, som EU har vurderet til at have en ubetydelig risiko for BSE, jf. afsnit 2.1, skal ledsages af handelsdokument og mærkes med rød stribe på mærkesedlen, som beskrevet ovenfor, ved forsendelse inden for EU.

Oplysning til den endelige forbruger om, at rygsøjle ikke er SRM, kan i detailbutikker gives mundtligt.

3.4.2. Forsendelse af slagtekroppe og engrosudskæringer med rygsøjle – handelsdokument

Handelsdokumentet skal indeholde oplysninger om antallet af slagtekroppe eller engrosudskæringer, som rygsøjlen skal fjernes fra.

I det omfang det er relevant, indsættes særlig angivelse af antallet af kvæggroppe eller engrosudskæringer heraf, som rygsøjlen skal fjernes fra, i det fælles veterinærdokument til brug ved indførsel (CVED), der er omhandlet i artikel 2, stk. 1, i Kommissionens forordning (EF) nr. 136/2004.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 11.3, litra b

Virksomheder, der modtager kød af kvæg med påsiddende rygsøjle, skal opbevare det ledsagende handelsdokument som dokumentation i mindst 1 år.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 11.3, litra c

Bekendtgørelse om lov af fødevarer (Fødevareloven)

3.4.3. Samhandel, import og eksport

En medlemsstat kan først tillade, at hoveder eller uflækkede kroppe, der indeholder specificeret risikomateriale, sendes til en anden medlemsstat, når denne anden medlemsstat har accepteret at modtage materialet og har godkendt betingelserne for afsendelse og transport. Dog kan hele og halve slagtekroppe eller halve kroppe opskåret i højest tre engrosudskæringer samt fjerdinge, der ikke indeholder andet risikomateriale end rygsøjlen, herunder dorsalrodsganglier, sendes fra en medlemsstat til en anden uden sidstnævntes forudgående accept.

Det er forbudt at eksportere hoveder og fersk kød af kvæg, får og geder, der indeholder specificeret risikomateriale, til lande uden for fællesskabet.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 10

Se i øvrigt:

Bekendtgørelse om indførsel af fødevarer og foder, animalske biprodukter og afledte produkter til foder samt fødevarekontaktmaterialer med særlige restriktioner m.v. og om straffebestemmelser for overtrædelse af relaterede EU-retsakter

Bekendtgørelse om veterinærkontrol ved indførsel af avlsmateriale samt animalske biprodukter og afledte produkter m.v., der ikke er bestemt til konsum, om registrering som importør af disse produkter og om straffebestemmelser for overtrædelse af diverse EU-retsakter

Bekendtgørelse om eksport af fødevarer og fødevarekontaktmaterialer

Bekendtgørelse om eksport af foder, animalske biprodukter og afledte produkter

4. Fødevarestyrelsens kontrol

Kødkontrollen skal som en del af PM-inspektionen på slagteriet føre kontrol med, at SRM er fjernet fra slagtekroppen, inden slagtekroppen kan erklæres egnet til konsum og dermed sundhedsmærkes, såfremt det er relevant. Kødet erklæres uegnet til konsum, hvis det indeholder SRM, som skal fjernes, med mindre det er tilladt at udtage materialet i en anden virksomhed, og det ferske kød forbliver under Fødevarestyrelsens kontrol.

Vær i dette tilfælde også opmærksom på reglerne for mærkning (rød stribe).

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 2017/625 af 15. marts 2017, kapitel II, artikel 17, litra d.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 2019/627 af 15. marts 2019, kapitel III, artikel 45 og 48.

Kødkontrolvejledningen.

Medlemsstaterne i EU skal føre hyppig, offentlig kontrol med fødevarer virksomhedernes overholdelse af reglerne om SRM. Se bilag 1-5.

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001, bilag V, punkt 11.

Fødevarestyrelsen fører bl.a. kontrol med:

- at virksomhederne har passende procedurer for korrekt fjernelse af SRM
- at virksomhederne foretager en korrekt håndtering, opsamling, opbevaring, farvning, mærkning og forsendelse samt fører mængderegnskab med SRM

Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 2019/627 af 15. marts 2019, kapitel I, artikel 7

Kontrollen skal som minimum omfatte:

- Slagtekroppe, udskæringer og affald. Det skal kontrolleres, at SRM er fjernet korrekt, og at SRM-materialet håndteres, mærkes og opsamles i opmærkede beholdere og bortskaffes som SRM i henhold til lovgivningen
- Om virksomhedens procedurer udføres korrekt og hygiejnisk forsvarligt, så krydskontamination undgås
- Korrekt afskæring af tunger
- Handelsdokumenter og mærkesedler
- Mængder af SRM, herunder producerede mængde og antal slagtedyr/opskårne kroppe, antal forsendelser samt virksomhedens sammenligning af vægtangivelse af SRM fra kategori 1-forarbejdningsvirksomheden med virksomhedens egne oplysninger om vægt. Der tolereres en afvigelse på 10 % på den angivne vægt.

Herudover foretager veterinærenheden i det område, hvor kategori 1-forarbejdningsvirksomheden ligger, krydskontrol af dellæs, da dette ikke er muligt på den enkelte virksomhed. En transport til aftagervirksomheden (kategori 1-forarbejdningsvirksomheden) fra slagteri/opskæringsvirksomhed/detailslagter kan bestå af et eller flere dellæs fra de respektive virksomheder.

Veterinærenheden skal foretage en sammenligning af både antallet af læs og vægten.

Kontrollen skal som minimum foretages med de frekvenser, der er angivet i bilag 5, og skal, hvis muligt, foretages på forskellige ugedage.

5. Dokumentation af kontrollen

Kontrollen med virksomhedernes overholdelse af SRM-reglerne skal registreres på de relevante skemaer i bilag 1-4 eller lignende skemaer, der indeholder tilsvarende oplysninger. Skemaerne tilpasses den enkelte virksomheds aktiviteter. I bilagene kan rubrikker, der ikke er relevante for virksomheden, slettes eller udstreges. Resultatet af kontrollen skal påføres kontrolrapporten.

6. Bortfald af tidligere vejledning

Vejledning nr. 9317 af 3. juni 2020 om kontrol med håndtering af specificeret risikomateriale bortfalder.

Fødevarestyrelsen, den 19. februar 2024

ULRICH PINSTRUP

Bilag 1

Skema til dokumentation af kontrol af korrekt fjernelse af SRM på slagterier og i opskæringsvirksomheder

Virksomhedens navn og adresse (slagteri/opskæringsvirksomhed)	Aut.nr.:		
Kontrol udført af (navn på tilsynsførende):	Dato:		
<u>Emne kontrolleret</u>	Ja:	Nej:	Bemærkninger:
<u>Antal dyr kontrolleret:</u> (mindst 10 slagtedy, eller alle, hvis der slagtes færre end 10)			
<u>Korrekt midtflækning</u> (er rygmarvskanalen åben hele vejen)			
<u>Fjernelse af rygmarv</u> (foretages midtflækning og fjernelse hygiejnisk forsvarligt, så risiko for forurening med savsmuld eller rygmarv reduceres mest muligt; er rygmarvskanalen åbnet hele vejen; fjernes rygmarv fuldstændigt; fjernes rygmarv fra får og geder på korrekt måde)			
<u>Korrekt fjernelse af rygsøjle defineret som SRM</u> (er alle dele af rygsøjle defineret som SRM fjernet fra færdigopskåret kød før levering til den endelige forbruger)			

Bilag 2

Skema til dokumentation af kontrol af håndtering af SRM på slagterier

Virksomhedens navn og adresse (slagteri)	Aut. nr.		
Kontrol udført af (navn på tilsynsførende)	Dato:		
<u>Emne kontrolleret</u>	Ja	Nej	Bemærkninger
<u>Bedøvelse og aflivning</u> (reduceres risiko for spredning af SRM under bedøvelses- og aflivningsprocesser; opsamles evt. udtrængt hjernemateriale og bortskaffes det som SRM)			
<u>Slagtemæssig behandling af hovedet</u> (reduceres risiko for spredning af SRM, foretages der korrekt forsegling, fjernes SRM korrekt, undgås kontamination ved afskæring af kæbemuskulatur)			
<u>Udbening af hovedet</u> (foretages udbening af hovedet; bortskaffes kranium med hjerne og øjne som SRM på korrekt måde)			
<u>Fjernelse af rygmarv</u> (foretages midtflækning og fjernelse hygiejnisk forsvarligt, så risiko for forurening med savsmuld eller rygmarv reduceres mest muligt; er rygmarvskanalen åbnet hele vejen; fjernes rygmarv fuldstændigt; fjernes rygmarv fra får og geder på korrekt måde)			
<u>Fjernelse af tonsiller, de sidste fire meter af tyndtarmen, blindtarmen og mesenterium fra kvæg</u> (fjernes, behandles og bortskaffes tonsiller, tarme og mesenterium som SRM)			
<u>Afskæring af tunger af kvæg</u> (afskæres tunger korrekt)			
<u>Særligt for inventar og redskaber i berøring med SRM</u> (udvises god hygiejnepraksis og særlig omhu ved håndtering af SRM; benyttes overtrækshandsker over brynjehandsker)			
<u>Behandling og bortskaffelse af SRM</u>			

(anbringes SRM hurtigst muligt i særligt opmærkede beholdere; overføres indholdet i disse beholdere med passende mellemrum til anden beholder med henblik på afhentning til godkendt kategori 1-forarbejdningsanlæg; er afsendelsesbeholder korrekt mærket)			
<u>Farvning eller mærkning af SRM</u> (farves SRM hurtigst muligt på hele overfladen; kan virksomheden dokumentere en evt. mærkning)			
<u>Vægt af SRM</u> (vejes eller skønnes vægten af SRM før afsendelse; sammenholdes med antal slagtede dyr m.v.; sammenholdes med vægtangivelser fra det godkendte kategori 1-forarbejdningsanlæg)			
<u>Handelsdokumenter for slagtekroppe og engrosudskæringer af kvæg med påsiddende rygøjle</u> (fremgår det af handelsdokumentet, hvor mange dyr i forsendelsen, der skal have fjernet rygøjlen; udstedes der handelsdokument for alle forsendelser)			
<u>Mærkning med rød stribe</u> (er mærkesedlen for slagtekroppe og engrosudskæringer af kvæg med påsiddende rygøjle, som er SRM, mærket med rød stribe)			
<u>Slagtekroppe af får og geder, hvor rygmarv er SRM, men ikke fjernet</u> (gøres opskæringsvirksomhed opmærksom på, at rygmarv er SRM)			
<u>Egenkontrol</u> (er der procedurer for korrekt fjernelse af SRM; er der procedurer for håndtering af SRM; dokumenterer virksomheden egenkontrollen)			

Bilag 3

Skema til dokumentation af kontrol af håndtering af SRM i opskæringsvirksomheder

Virksomhedens navn og adresse (opskæringsvirksomhed):	Aut.nr.:		
Kontrol udført af (navn på tilsynsførende):	Dato:		
<u>Emne kontrolleret</u>	Ja:	Nej:	Bemærkninger
<u>Fjernelse af rygmarv</u> (fjernes rygmarv fra får eller geder; fjernes rygmarv fuldstændigt; foretages midtflækning, så risiko for forurening med savsmuld eller rygmarv reduceres mest muligt; er rygmarvskanalen åbnet hele vejen; anvendes anden metode til fjernelse af rygmarv)			
<u>Særligt for inventar og redskaber i berøring med SRM</u> (udvises god hygiejnepraksis og særlig omhu ved håndtering af SRM)			
<u>Behandling og bortskaffelse af SRM</u> (anbringes SRM hurtigst muligt i særligt opmærkede beholdere; overføres indholdet i disse beholdere med passende mellemrum til anden beholder med henblik på afhentning til godkendt kategori 1-forarbejdningsanlæg; er afsendelsesbeholder korrekt mærket)			
<u>Farvning eller mærkning af SRM</u> (farves SRM hurtigst muligt på hele overfladen; kan virksomheden dokumentere en evt. mærkning)			
<u>Vægt af SRM</u> (vejes eller skønnes vægten af SRM før afsendelse; sammenholdes med antal opskårne dyr m.v.; sammenholdes med vægtangivelser fra det godkendte kategori 1 forarbejdningsanlæg)			
<u>Handelsdokumenter for slagtekroppe og engrosudskæringer af kvæg med påsiddende rygsøjle</u> (fremgår det af handelsdokumentet, hvor mange dyr i forsendelsen, der skal have fjernet rygsøjlen; modtages eller udstedes handelsdokument for alle forsendelser)			
<u>Mærkning med rød stribe</u> (er mærkesedlen for slagtekroppe og engrosudskæringer af kvæg med påsiddende rygsøjle, som er SRM, mærket med rød stribe)			
<u>Egenkontrol</u>			

(er der procedurer for korrekt fjernelse af SRM; er der procedurer for håndtering af SRM; dokumenterer virksomheden egenkontrollen)			
---	--	--	--

Bilag 4

Skema til dokumentation af kontrol med håndtering af SRM i slagterbutikker

Virksomhedens navn og adresse (detailslagter/slagterafdeling i supermarked):			
Kontrol udført af (navn på tilsynsførende):			
Emne kontrolleret	Ja	Nej	Bemærkninger
<u>Korrekt fjernelse af rygøjle af kvæg defineret som SRM</u> (er alle dele af rygøjle defineret som SRM fjernet fra færdigopskåret kød før levering til den endelige forbruger)			
<u>Særligt for inventar og redskaber i berøring med SRM</u> (udvises god hygiejnepraksis og særlig omhu ved håndtering af SRM)			
<u>Behandling og bortskaffelse af SRM</u> (anbringes SRM hurtigst muligt i særligt opmærkede beholdere; overføres indholdet i disse beholdere med passende mellemrum til anden beholder med henblik på afhentning til godkendt kategori 1-forarbejdningsanlæg; er afsendelsesbeholder korrekt mærket)			
<u>Farvning eller mærkning af SRM</u> (farves SRM hurtigst muligt på hele overfladen; kan virksomheden dokumentere en evt. mærkning)			
<u>Vægt af SRM</u> (vejes eller skønnes vægten af SRM før afsendelse; sammenholdes med antal opskårne dyr m.v.; sammenholdes med vægtangivelser fra det godkendte kategori 1 forarbejdningsanlæg)			
<u>Handelsdokumenter for slagtekroppe og engrosudskæringer af kvæg med påsiddende rygøjle</u> (fremgår det af handelsdokumentet, hvor mange dyr i forsendelsen, der skal have fjernet rygøjlen; modtages relevante handelsdokument for alle forsendelser)			
<u>Mærkning med rød stribe</u> (er mærkesedlen for slagtekroppe og engrosudskæringer af kvæg med påsiddende rygøjle, som er SRM, mærket med rød stribe)			
<u>Egenkontrol</u> (er der procedurer for korrekt fjernelse af SRM; er der procedurer for håndtering af SRM; dokumenterer virksomheden egenkontrollen)			

Bilag 5

Frekvenser for kontrol

Kontrolaktivitet	Slagterier med permanent bemanning	Slagterier uden permanent bemanning	Opskæringsvirksomheder	Detailslagtere
Kontrol med SRM	1 gang pr. måned	1 gang pr. kvartal	1 gang pr. kvartal	1 gang pr. halve år