

Tjekliste/inspiration til

Aftale mellem autoriseret slagteri og gård, der ønsker gårdslagtning

Autorisation og ansvarsfordeling mellem gård og slagteri

Denne tjekliste, som er et tillæg til Slagteribranchekoden, er baseret på [Fødevarestyrelsens vejledning om slagtning hos landmanden, herunder forskellen på nødslagtning og gårdslagtning](#).

Gårdslagtning kan ske på gården under et slagteris autorisation. Ved gårdslagtning er der ingen undtagelser fra de generelle regler om registrering, flytning, afgivelse af fødevarekædeoplysninger, dyrevelfærd, fødevarerisiko, smittespredning, behandling af animalske biprodukter m.m.

Gårdens opgaver og forpligtelser i forbindelse med gårdslagtningen aftales under hensyntagen til, at aktiviteterne sker under slagteriets ansvar og autorisation.

Slagteriet skal søge om ny autorisation på [Fødevarestyrelsens formular](#). Autorisation forudsætter, at der er indgået en aftale om vilkår og procedurer mellem slagteriet og den eller de gårde, hvor slagtningen skal foregå. Det anbefales, at aftalen er skriftlig, men det er ikke et krav. Gårdslagtningen kan først påbegyndes, når Fødevarestyrelsen har foretaget kontrolbesøg og har udstedt autorisationen.

Definitioner

Gårdslagtning: Et autoriseret slagteris bedøvelse og afblødning af dyr på gården.

Hjemmeslagtning/slagtebusser: Udelukkende slagtning af dyr til egen husholdning – med eller uden assistance fra slagter. Dette kød må ikke forlade matriklen. Det må hverken sælges eller gives væk.

Mobilt slagteri: Fuldt autoriseret mobilt slagteri med alle aktiviteter fra bedøvelse til nedkøling. Det kan køre fra sted til sted uden yderligere autorisation hos besætningen.

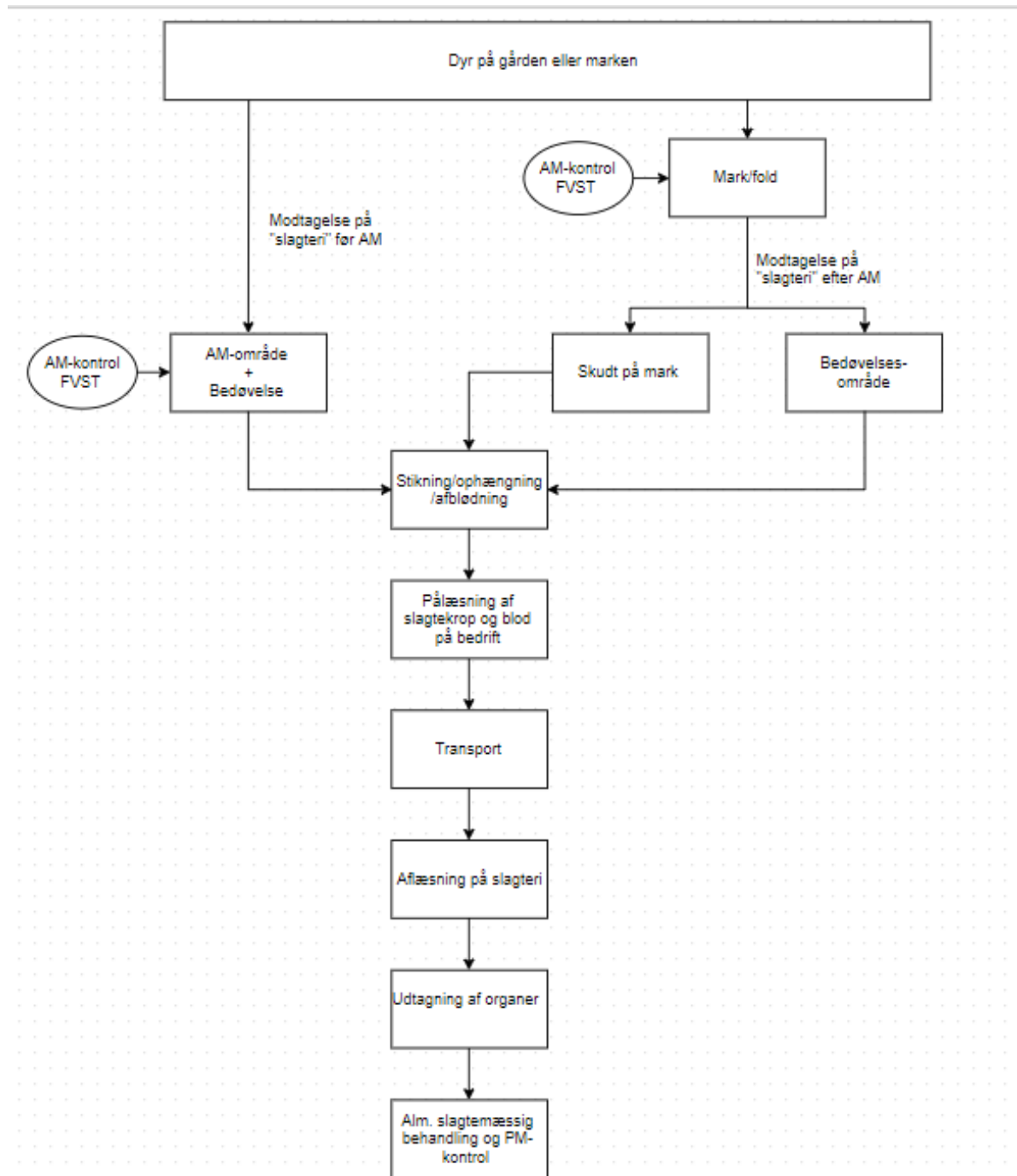
Ekstern aflivningsenhed: Det udstyr, som slagteriet anvender til bedøvelse og afblødning på gården. Det skal ske fødevarerisiko-, dyresundheds- og dyrevelfærdsmæssigt forsvarligt.

AM-område: Det område, hvor dyrene opholder sig forud for slagtningen, så AM-kontrollen kan foretages korrekt. Der kan være tale om en permanent opsætning eller om flytbart udstyr.

AM-kontrol: Ante Mortem kontrol er det levende syn af slagtedyret foretaget af Fødevarestyrelsen.

Bedøvelsesområde: Det område, hvor dyrene bedøves forud for stikning og afblødning. Bedøvelsesområdet kan være en del af AM-området.

Flowdiagram



Aftale om gårdslagting mellem gård og slagteri - tjekliste

1. Slagteriets autorisationsnummer, navn og adresse samt kontaktperson samt telefon og e-mail.

2. Gårdens CHR-oplysninger, navn, adresse, status (fx øko) og kontaktperson samt telefon og e-mail.

3. Beskriv slagteriets AM-område på gården, herunder at AM-kontrol kan gennemføres under hygiejniske forhold, ved tilstrækkelig belysning og så dyrenes velfærd tilgodeses?

Slagteriet skal sikre sig følgende for AM-området:

- Der er tilstrækkelig belysning (naturlig, fast eller håndholdt) til AM-kontrol
- Personers sikkerhed er tilgodeset
- Dyrenes velfærd tilgodeses, fx kan de ligge og har adgang til vand
- Underlaget sikrer, at dyrene er rene, når de leveres til slagting
- Andet, fx at AM-kontrol skal foregå på gårdens område/mark/stald/særlig indhegning

4. Beskriv slagteriets **bedøvelsesområde** på gården. Det kan være **AM-området eller særskilt**.

- Personers sikkerhed er tilgodeset under bedøvelsen og stikning
- Dyrenes velfærd tilgodeses under bedøvelsen
- Underlaget fungerer som hygiejnebarriere under bedøvelse og liggende afblødning.
- Der vil ske hængende afblødning
- Der er sikkerhed for opsamling af blod og andet affald til senere bortskaffelse
- Underlaget er egnet til, at det aflivede dyr kan hejses op og læsses derfra

- Andet, fx at dyrene skydes på mark. Beskriv eller marker afblødning.

5. Hvilke dyrearter ønskes gårdslagt?

--

6. Er besætningsejeren bekendt med sit ansvar for, at dyrene er slagteegnede (sunde og raske) og rene ved levering til slagtning?

Ja	Nej
----	-----

7. Er besætningsejeren bekendt med, at dyr der afvises som uegnede ved AM-kontrollen, ikke kan gå tilbage i besætningen, men må aflives og destrueres?

Ja	Nej
----	-----

8. Er **slagteriet** bekendt med gårdens procedurer til sikring mod smitte fra dyr, mennesker og redskaber? Beskrivelse eller henvisning til beskrivelse?

--

9. Er **gården** bekendt med slagteriets procedurer til sikring mod forurening fra dyr, mennesker og redskaber? Beskrivelse eller henvisning til beskrivelse?

--

10. Hvor lang tid inden og hvordan skal gården **tilmelde slagtedyr** for at slagteriet kan planlægge slagtningen og bestille AM/PM-kontrol?

--

11. Hvordan afgiver gården **fødevarekædeoplysninger til slagteriet inden AM-kontrollen** og mindst en arbejdsdag før gårdslagtningen?

--

12. Hvordan sikres, at slagteriet og AM-kontrollen kan kontrollere **identiteten af det enkelte dyr** op mod de afgivne fødevarekædeoplysninger?

--

13. **Hvornår overgår dyrene fra gårdens til slagteriet varetægt?** Sæt X

Dyrene leveres til slagtning FØR AM-kontrol (som efter transport til et slagteri):	Dyrene leveres til slagtning EFTER AM-kontrol på gården:
---	---

14. **Hvordan sikres og dokumenteres, at dyrene efter AM-kontrol ikke sammenblandes med dyr, som ikke er AM-kontrolleret, frem til bedøvelse/aflivning?**

Dyrene skal let kunne identificeres og inspiceres, hvilket kan sikres ved individuel øremærkning. Hvordan sikres, at det er de samme dyr, der præsenteres ved AM- og PM-kontrol, hvis dyrene ikke i forvejen er individuelt opmærkede?
--

15. Hvordan vil den besætningsansvarlige sikre slagteriet, at der ikke er tilstødt dyret noget i tiden mellem AM-kontrol og bedøvelse?

--

16. Hvordan sikres, at slagtedyrene er tilstrækkeligt rene forud for slagtningen? Rene slagtedyrl [Link](#)

--

17. Hvilke personer under slagteriets ansvar har de nødvendige kompetencer (kompetencebevis eller tilsvarende) til at foretage bedøvelse og afblødning? Hvilke opgaver kan personer fra besætningen have ved bedøvelse og aflivning? Skydning med skarpt kræver også kompetencebevis.

--

18. Hvordan sikres tilstrækkelig fastholdelse af dyret ved bedøvelse /alternativt sikker skarpskydning (rif-fel/ammunition/anslagsenergi – salonriffel ej ok)? Hvilke opgaver har besætningen ved fx ophængning af det markskudte dyr.

19. Hvilken metode og hvilket udstyr anvendes til bedøvelse og aflivning ifølge aflivningsforordningen? Henvis evt. til egenkontrollens kapitel 2.6. i eSmiley, hvis det er dækkende.

20. Ved afblødning skal spise- og luftrør forblive intakte, undtagen ved slagtning efter religiøs skik. Hvordan stikkes og afblødes hurtigt og kraftigt fx ved stikning og åbning ved brystindgang? Liggende eller hængende? Hvordan hejses dyret op før eller efter stikning? Hvilke opgaver har gården ved fx ophængning. Supplerende hygiejniske tiltag som fx at lukke spiserør af, så forurening mindskes under håndteringen frem til slagteriet?

21. Hvordan opsamles, transporteres og bortskaffes blod og andet affald?

22. Hvordan læsses og transporteres de aflivede dyr hurtigst muligt på en hygiejnisk måde i afdækket/lukket transport, uden at ligge i bunke og uden risiko for temperaturstigning?

23. Hvad gør man, hvis aktiv køling bliver nødvendig? Fx varme sommerdage.

24. Hvordan bringes det aflivede dyr fra transportmidlet ind på slagtegangen uden at slagtekrop eller slagtegang forurenes?

25. Hvordan sikres og dokumenteres, at organerne udtages inden for 2 timer fra afblødningstidspunktet? Hvordan registreres afblødnings- og udtagningstidspunkt?

26. Hvordan sikres, at slagtedyrene fortsat kan identificeres ved ankomst og eventuelle bemærkninger fra AM-kontrollen bringes videre til PM-kontrollen?

27. Håndvaske, værktøj, udstyr og redskaber. Hvordan sikres, at slagteriets medarbejdere ikke udgør en hygiejnisk risiko i besætningen?

- Kun adgang med rent tøj og udstyr
 - Der udleveres støvler og overtrækstøj og forklæder til alle
 - Der mulighed for rengøring og evt. desinfektion af støvler, forklæder, overtrækstøj
 - Andet:

28. Hvordan sikres hygiejnisk påklædning og varmt vand, sæbe og håndklædepapir til slagteriets medarbejdere?

29. Hvordan sikres mulighed for rengøring, vask og desinfektion af udstyr, redskaber og værktøj, der anvendes i forbindelse med bedøvelse og afblødning?

- På gården er der faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand eller et alternativt system med ligestillet virkning.
- Der medbringes mindst to knive per dyr og udstyret tages med tilbage til desinfektion på slagteriet.
- Andet:

30. Er der andre smittebeskyttelsesforanstaltninger, som skal følges?

- Nej
- Ja, følgende:

Kontroludgifter

Den ansvarlige for gården er orienteret om, at der vil blive opkrævet andre kontroludgifter ved gårdslagtninger end ved nødslagtning og slagtning på slagteriet.

Alle afgifter pålægges slagteriet, som skal opkræve udgiften fra gården. Taksterne vil blive udmeldt fra Kødkontrollen.

Ja	Nej
----	-----

Ovenstående er gennemgået og aftalt mellem gård og slagteri

Dato:

Underskrift:

Navn:

Ansvarlig for bedriften med gårdslagtning

Dato:

Underskrift:

Navn:

Ansvarlig for slagteri