



2003-10-01

Dnr

Kontrollavdelningen

Beskrivning av Jordbruksverkets verksamhet med klassificering av slaktkroppar

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. Inledning.....	3
2. Organisation för köttklassningsverksamheten i Sverige	3
3. Riskanalys	3
4. Kontrollfrekvens.....	4
5. Utbildning av klassare.....	4
6. Godkännande av klassificerare.....	5
7. Samtrimning av inspektörer på Jordbruksverket.....	5
8. Rutiner för begäran om ny klassning	5
9. Rutiner för statistikhantering.....	6

1. Inledning

Denna verksamhetsbeskrivning innefattar de moment som ingår i systemet för klassificering av slaktkroppar i Sverige. Beskrivningen har redovisats för Statens jordbruksverks klassificeringsråd. Information om verksamheten i form av video, klassificeringsbroschyr, putsningsbroschyr, renstyckningsbroschyr, årsrapporter med klassificeringsstatistik, kontrollinstruktion utbildningsprogram för klassificerare m.m. kan beställas från Jordbruksverket.

2. Organisation för klassificeringsverksamheten i Sverige

Enligt svensk lag ska samtliga slaktkroppar som slaktas på kontrollslakterier i Sverige klassificeras. Lagen infördes 1941 med syftet att vara underlag för en rättvis fördelning av de knappa resurser som fanns vid det tillfället.

Syftet med klassificeringen är numera att så noggrant som möjligt beskriva slaktkropparnas användbarhet och innehåll av kött, fett och ben. Klassificeringssystemet underlättar kommunikationen mellan konsument och producent. Därmed kan bland annat producenterna ges ökade möjligheter till kvalitetsproduktion och förbättrad vägledning att möta marknadens krav.

Klassificeringen ligger till grund för både producentpris (avräkningspris) och partipris. Principerna för prissättningen ingår emellertid inte i klassificeringsbestämmelserna. Priset bestäms av marknadssituationen.

Inom den gemensamma marknaden, EU, tillämpas gemensamma regler – EUROP- för klassificering av slaktkroppar. Det är väsentligt med lika regler för att underlätta handeln inom och mellan länder. Produktions- och prisstatistik med klassificeringen som bas ligger till grund för marknadsreglerande åtgärder.

- Alla slaktkroppar av nöt, svin, får, get, häst och ren som marknadsförs som livsmedel ska vara klassificerade enligt bestämmelser som fastställs i EU-förordningar, svensk lag och Statens jordbruksverks (SJV:s) författningssamling.
- Statens jordbruksverk anordnar klassificeringskurser och godkänner klassificerarna och utfärdar behörighetsbevis. Vidareutbildning av klassificerarna sker årligen. Klassificeraren är anställd av slakteriet.
- Statens jordbruksverk övervakar klassificeringen med hjälp av i huvudsak oanmälda inspektionsbesök så att bedömningen sker likadant över hela landet och att reglerna tillämpas på rätt sätt. Statens jordbruksverk sammanställer och granskar klassificeringsutfallet som veckovis rapporteras av slakterierna till registerenheten.

Det regelverk som SJV ger ut, kontrollsystemet, sanktionssystemet och utvecklingsarbete m.m. diskuteras fortlöpande i ett rådgivande organ kallat Statens jordbruksverks klassificeringsråd. I rådet ingår representanter för de parter som berörs av systemet t.ex. slakterier, COOP, grossister och Sveriges Lantbruksuniversitet.

3. Riskanalys

Vad utlöser en kontroll?

1. Minimikrav från EU

Det finns krav från EU på hur ofta olika typer av slakterier ska besökas. Se avsnitt 4.

2. Egna nationella krav

De största slakterierna besöks enligt en överenskommelse med slakteriorganisationerna minst tre gånger per kvartal. Dessutom besöks minst en styckningsfirma per kvartal.

3. Reaktionen och önskemål från producenter, styckare och andra berörda parter

Det händer inte så sällan att inspektörerna får samtal från leverantörer, styckningsfirmor och andra berörda angående klassificeringen. I mån av tid resulterar dessa kontakter i ett uppföljande besök på aktuellt slakteri. Se också ”Begäran om ny klassificering.”

4. Föregående protokoll, ackumulerad avvikelsemängd

Resultaten från tidigare besök på slakteriet ligger till grund för urval av slakterier som ska besökas.

5. Egen riskanalys

Utifrån sin kännedom om verksamheten och observationer vid inspektioner väljs företag ut för inspektion.

6. Vecko/årsstatistik

Veckostatistik, delårs- och årsstatistik analyseras för samtliga djurslag och om avvikelser noteras följs dessa upp genom inspektioner.

7. Begärd ny klassificering

En producent eller styckningsfirma som är missnöjd med klassificeringen kan hos Jordbruksverket begära att en ny klassificering ska göras. Se avsnitt 8.

8. Nya klassificerare

Slakterier med nya klassificerare besöks oftare för att följa upp den nya klassificerarens arbete och på så sätt ge en god start i arbetet.

4. Kontrollfrekvens

För nötslaktkroppar har EU ett grundkrav på två besök per kvartal på de större slakterierna och en gång per kvartal på de små slakterierna.

5. Utbildning av klassare

Program för utbildning av klassare har arbetats fram av klassificeringsrådets arbetsutskott. Det har godkänts av klassificeringsrådet och fastställts av Jordbruksverket.

Nedan beskrivs innehållet kortfattat.

Utbildningen omfattar 5 moment.

1. **Introduktion.** Slaktkroppsegenskaper och köttkvalitet hos våra slaktdjur- I momentet behandlas frågor som rör hela produktionskedjan för kött från gård till bord. Momentet arrangeras av Avdelningen för köttvetenskap vid Sveriges Lantbruksuniversitet.

2. **Praktisk klassificering på ordinarie arbetsplats.** Under några månader ska den blivande klassificeraren arbeta tillsammans med ordinarie klassificerare. Alla typer av slaktkroppar ska samklassificeras. Även utbildning i företagets kvalitetssäkringsprogram bör ingå.
3. **Klassificering av svinslaktkroppar.** Momentet omfattar 3 dagar varav en är förlagd till Flintab i Jönköping. De som deltar i detta moment ska ha genomgått moment 1 och 2. För klassificerare som enbart ska klassificera svinslaktkroppar avslutas utbildningen med detta moment.
4. **Klassificering på referensslakteri.** Momentet omfattar arbete under en vecka vid slakteriet i Skara eller Skellefteå. Där tränas klassificering tillsammans med ordinarie klassificerare som handledare.
5. **Avslutande kurs med prov för godkännande.** Momentet omfattar 4 dagar och innehåller teori och praktik. För att få delta i momentet måste moment 1-4 vara genomgångna. Momentet avslutas med teoretiskt och praktiskt prov.

6. Godkännande av klassificerare

För att bli godkänd klassare för en viss djurkategori krävs att vederbörande deltagit i samtliga moment i utbildningen för denna kategori med godkänt resultat. Den ansvarige för slutprovet gör en bedömning av varje enskild individ. Beslut av tas av chefen på Jordbruksverkets kontrollenhet. För att behålla godkännandet-certifikatet måste varje klassificerare delta i den obligatoriska fortbildningen som hålls vart 5:e år.

7. Samtrimning av inspektörer på Jordbruksverket

Jordbruksverkets inspektörer samtrimmar sina bedömningar 2 gånger per år. Detta sker genom att alla inspektörer var för sig klassar ett antal kroppar. Detta poängberäknas och de individuella resultaten diskuteras i gruppen. Samtrimningen dokumenteras.

8. Rutiner för begäran om ny klassning

Möjligheten till ny klassificering beskrivs i SJVFS 1998:127, 25 §. Denna utförs enligt följande rutin:

1. Då begäran om ny klassificering har inkommit tar Jordbruksverkets klassificeringsinspektör kontakt med det företag där de hela eller parterade slaktkropparna finns. Som princip genomförs ny klassning om någon begär det. Att avslå begäran är endast aktuellt i de fall någon har satt i system att begära ny klassificering.
2. De aktuella slaktkropparna ska av företaget hållas kvar och inte vidare bearbetas förrän Jordbruksverkets inspektör genomfört den nya klassificeringen.
3. Innan den nya klassificeringen genomförs ska märklappar eller stämplor som utvisar det ursprungliga resultatet avlägsnas.
4. Efter genomförd ny klassificering märks slaktkropparna med resultatet från den nya klassificeringen. Har den nya klassificeringen gett ändrat resultat skall dessa ändringar införas i klassificeringsjournalen i enlighet med andra stycket i 9 § i SJVFS 1998:127.
5. Separat protokoll för den nya klassificeringen upprättas av Jordbruksverket och kopior överlämnas till berörda parter.

6.

9. Rutiner för statistikhantering

Statistik som kommer in veckovis från varje slakteri styr vilket slakteri som ska få besök. För svin skickas statistiken direkt till SJV:s inspektörer från slakterierna. För nöt hämtas uppgifterna från SLAKT-registret via DW-SLAKT.