

Kontrollavdelningen

## **Kontrollinstruktion för verksamheten med klassificering av slaktkroppar**

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. Inledning.....	3
2. Allmänt om köttklassificering i Sverige.....	3
3. Lagstiftning som styr köttklassificeringen i Sverige.....	4
4. Förberedelse för kontroll.....	5
5. Inspektion av våg- och mätutrustning.....	5
6. Inspektion av klassificeringsrutiner.....	5
7. Inspektion av administrativa rutiner.....	6
8. Märklappar.....	6
9. Klassificering – nötkreatur.....	6
9.1 Inspektion av slaktkroppar.....	6
9.2 Antal slaktkroppar.....	6
9.3 Urval av slaktkroppar.....	6
9.4 Godkänd klassificerare.....	6
9.5 Hantering av avvikelser.....	7
9.6 Information till klassificeraren.....	7
10. Klassificering – svin.....	8
10.1 Inspektion av slaktkroppar.....	8
10.2 Övervakning av klassningen.....	8
10.3 Kontroll av instrument och godkänd klassificerare.....	8
10.4 Information till klassificeraren.....	8
10.5 Administrativ kontroll.....	8
11. Klassificering får och lamm.....	9
11.1 Inspektion av slaktkroppar.....	9
11.2 Antal slaktkroppar.....	9
11.3 Godkänd klassificerare.....	9
11.4 Information till klassificeraren.....	9
12. Pustning.....	9
12.1 Utförande.....	9
13. Slaktbidrag.....	10
13.1 Utförande.....	10
14. Dokumentation av genomförd inspektion.....	10
<a href="#">15. Efterarbete.....</a>	<a href="#">10</a>
16. Övrig kontrolladministration.....	10

## BILAGOR

1. Dokumentation av genomförd inspektion av rutiner för uppslaktning och pustning av slaktkroppar samt klassificerings-, vägnings-, och registeringsrutiner
2. Klassificeringsprotokoll – nötkreatur
3. Klassificeringsprotokoll – svin
4. Protokoll - Genomförd kontroll av uppslaktning och pustning av slaktkroppar från nötkreatur
5. Protokoll - Genomförd kontroll av uppslaktning och pustning av slaktkroppar från får och lamm
6. Protokoll - Genomförd kontroll av uppslaktning och pustning av slaktkroppar från svin

7. Protokoll - Kontroll av slaktbidrag
8. Ramprogram för utbildning av klassificerare
9. Regler för märklappar
10. Regler för utformning av arbetsplatsen
11. Summeringsregister HGS
12. Realtidslogg från HGS
13. Instruktion för HGS-klassificeringssystem Innehållsförteckning
14. Instruktion för HGS-klassificeringssystem Systembeskrivning
15. Lista på aktuella kontrollslakterier och klassificerare
16. Statistik – nöt till kommissionen
17. Statistik på kontroll av klassificering till kommissionen
18. Lista på utförda kontroller
19. Lista på inkommande veckolistor från HGS
20. Statistik - svin till kommissionen

## **1. Inledning**

Denna kontrollinstruktion beskriver de olika moment som kan ingå i en inspektion av köttklassificering. Instruktionen är beslutad av Jordbrukverket och har redovisats för Statens jordbruksverks klassificeringsråd.

## **2. Allmänt om köttklassificering i Sverige**

Enligt svensk lag ska samtliga slaktkroppar som slaktas på kontrollslakteri i Sverige klassificeras. Lagen infördes 1941 med syfte att vara underlag för en rättvis fördelning av de knappa resurser som fanns vid 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 vid handel mellan olika länder. Produktion- 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 behörighetbevis. Vidareutbildning av klassificerarna sker årligen. Klassificeraren är anställd av slakteriet.

Statens jordbruksverk övervakar klassificeringen med hjälp av i huvudsak oanmälda kontrollbesök så att bedömningen sker likadant över hela landet och att reglerna tillämpas på rätt sätt. Statens jordbruksverk sammanställer och granskar kontinuerligt klassificeringsutfallet som veckovis rapporteras av slakterierna till SJV:s registerenhet.

Det regelverk som SJV ger ut, kontrollsystemet, sanktionssystemet, 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. Lagstiftning som styr köttklassificeringen i Sverige**

#### **Allmänt:**

Förordning (1956:413) om klassificering av kött

Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1998:127, senast ändrad genom SJVFS 2002:14) om klassificering av slaktkroppar

#### **Nötkreatur:**

Rådets förordning (EEG) nr 1208/81 av den 28 april 1981 om fastställande av en gemenskapsskala för klassificering av slaktkroppar av vuxna nötkreatur.

Rådets förordning (EEG) nr 1186/90 av den 7 maj 1990 om utökning av omfattningen av gemenskapens klassificeringsskala för slaktkroppar av vuxna nötkreatur.

Kommissionens förordning (EEG) nr 2930/81 av den 12 oktober 1981 om ytterligare tillämpningsföreskrifter för gemenskapens skala för klassificering av slaktkroppar av vuxna nötkreatur.

Kommissionens förordning (EEG) nr 563/82 av den 10 mars 1982 om tillämpningsföreskrifter för förordning (EEG) nr 1208/81 vad gäller noteringen av marknadspriser för fullvuxna nötkreatur med utgångspunkt i gemenskapens skala för klassificering av slaktkroppar av vuxna nötkreatur.

Kommissionens förordning (EEG) nr 344/91 av den 13 februari 1991 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EEG) nr 1186/90 om utökning av omfattningen av gemenskapens klassificeringsskala för slaktkroppar av vuxna nötkreatur

#### **Gris:**

Rådets förordning (EEG) nr 3220/84 av den 13 november 1984 om fastställande av gemenskapens klassificeringsskala för slaktkroppar av gris.

Kommissionens förordning (EEG) nr 2967/85 av den 24 oktober 1985 om tillämpningsföreskrifter för gemenskapens klassificeringsskala för slaktkroppar av gris.

#### **Får:**

Rådets förordning (EEG) nr 2137/92 av den 23 juli 1992 om gemenskapens skala för klassificering av slaktkroppar av får och om fastställande av gemenskapens standardkvalitet för färska och kylda slaktkroppar av får och om förlängning av förordning (EEG) nr 338/91.

Kommissionens förordning (EEG) nr 461/93 av den 26 februari 1993 om närmare bestämmelser för gemenskapens skala för klassificering av slaktkroppar av får.

#### **4. Förberedelse för kontroll**

Vid regelbundna möten i gruppen av inspektörer diskuteras de slakterier som ska besökas. Detta för att identifiera brister, risker och övriga frågor man bör vara uppmärksam på vid kontrollbesöket. Innan besöket inhämtas också information från slaktdatasystemet och klassificeringsprotokollen från föregående kontrollbesök. Hänsyn tas även till den kännedom som finns om slakteriet. Rutinbesök sker alltid oanmälda.

Inför varje kvartal beslutar klassificeringsinspektörerna vilka moment som ska kontrolleras extra noga. Det kan t ex vara putsning eller vågutrustning.

#### **5. Inspektion av våg- och mätutrustning**

Vid inspektionen kontrolleras att våg och mätutrustning uppfyller bestämmelserna i SJVFS 1998: 127. Inspektionen omfattar följande moment:

- Att vågen är krönt av ackrediterad justerare och giltighetsdatum för detta.
- Att gällande godkännandemärke finns på vågens visningsenhet.
- Att vågen är korrekt tarerad. Vågen ska vid vägning av slaktkropp vara tarerad för slaktkrokarnas vikt. Aktuella krokar eller galgar ska hängas på vågen för kontroll.
- Att avrundning görs till närmaste avrundningspunkt. Vägning noggrannheten skall finnas fastställd av varje företag.
- Att godkänd korrigeringsfaktor används. Vid varmvägning ska invägningsvikten vara 98% av den vikt som en korrekt putsad kropp har i varmt tillstånd. Företag kan ha dispens från Jordbruksverket för putsning som medför annan korrigeringsfaktor.
- Att slaktkroppen vägs inom föreskriven tid efter slakt. Varmvägning ska ske snarast möjligt efter slakt. Om slaktkropparna vägs efter kylning ska vägningen utföras tidigast dagen efter avlivning, tidigast 12 timmar efter avlivning men senast kl 12.00 denna dag.

#### **6. Inspektion av klassificeringsrutiner**

Vid inspektionen kontrolleras att klassificeringsrutinerna uppfyller bestämmelserna i SJVFS 1998:127. Inspektionen omfattar följande moment:

- Att rutiner för säker kategoribestämning tillämpas. Momentet innebär kontroll av att klassificeraren så säkert som möjligt får tillgång till de uppgifter som behövs för att bestämma slaktkroppskategori.
- Att klassificerarens arbetsplats uppfyller reglerna. Se bilaga 10.
- Att instrumenten är i bra skick. Numret på HGS:en noteras på protokollet. Vid inspektionen kontrolleras HGS-instrumentets funktion särskilt vad gäller påverkan på

ljusdiod och spets. Mätskivans styrarmar ska glida kontinuerligt och spetsen ska vara skarp.

## **7. Inspektion av administrativa rutiner**

Vid inspektionen kontrolleras att de administrativa rutinerna uppfyller bestämmelserna i SJVFS 1998:127. Inspektionen omfattar följande moment:

- Att klassificeringsjournalerna är underskrivna och rätt förvarade. Journalerna ska vara underskrivna i enlighet med 9 § och förvaras i enlighet med 5 § i SJVFS 1998:127.

## **8. Märkning**

Att stämplor och etiketter används enligt anvisningar. Utformning av stämplor och stämpling ska uppfylla bestämmelserna i SJVFS 1998:127, § 11-20.

Vid inspektionen kontrolleras att reglerna för märklappar följs. Se bilaga 9.

## **9. Klassificering – nötkött**

### **9.1 Inspektion av slaktkroppar**

Inspektionen görs på redan klassificerade slaktkroppar. De kontrolleras avseende kategori, formklass och fettklass. För kalvar bedöms även färg. Huvudregeln är att det är kylda kroppar som inspekteras. Om antalet kylda kroppar inte är tillräckligt inspekteras varma kroppar. Resultatet förs in på protokollet, bilaga 2. Om det vid besöket inte finns några slaktkroppar att kontrollera ska kontrollbesöket istället inriktas på samtal om arbetet med klassificering med ägaren och /eller slakteriets klassificerare.

### **9.2 Antal slaktkroppar**

På de största slakterierna ska, om tillgång finns, ett urval på 100 slaktkroppar kontrolleras. På övriga slakterier gäller ett urval på 0-50 slaktkroppar beroende på tillgången vid kontroll-tillfället. Om det inte finns tillräckligt antal slaktkroppar räknas inte besöket som kontrollbesök i enlighet med EU:s grundkrav om antalet kontrollerade slaktkroppar understiger 25. Med större slakteri avses slakterier som slaktar fler än 30 slaktenheter per vecka.

### **9.3 Urval av slaktkroppar**

Urvalet ska i första hand inriktas på att, om möjligt, hitta slaktkroppar inom alla delar av klassificeringsskalan. Ett visst urval sker också beroende på om man förväntar sig fel inom ett visst klassificeringsintervall. För att bedöma detta är statistik i form av slaktdata och tidigare inspektionsprotokoll till hjälp. Strävan är att få hälften hondjur och hälften handjur i urvalet.

### **9.4 Godkänd klassificerare**

Kontrollera att klassificeringen av de aktuella djuren är utförd av en godkänd klassificerare. Vid besöket har inspektören med sig en aktuell lista på alla klassificerare som är godkända. Avstämning görs mot denna.

## **9.5 Hantering av avvikelser**

### **9.5.1 Godkänt resultat**

För att klassificeringen ska vara godkänd tillåts en systematisk avvikelse på  $\pm 0,2$  enheter på skalan 1-15 för form- respektive fettklass. Avvikelsen beräknas som antalet (+) respektive (-) dividerat med antalet inspekterade kroppar. För godkänt resultat krävs också att totalantalet avvikelser ligger på högst 30 % för form- respektive fettklass. Vid avvikelser på mer än en enhet på en enskild slaktkropp ska kroppen märkas om.

### **9.5.2 Mindre avvikelse**

Om den konstaterade systematiska avvikelsen är större än 0,2 men mindre än 0,3 enheter för form- respektive fettklass görs en direkt genomgång med berörd klassificerare. En förnyad inspektion genomförs inom närmast kommande arbetsvecka. Det samma görs om bedömningsnivån avviker med mer än 0,1 enheter åt samma håll per egenskap tre inspektionsbesök i följd.

### **9.5.3 Större avvikelse**

Om förnyad inspektion enligt 9.5.2 medfört att förnyad inspektion åter utlösts eller om avvikelsen är 0,3 enheter eller mer för form- respektive fettklass eller det totala antalet avvikelser är större än 30% görs en genomgång med klassificeraren. Slakteriledningen kontaktas dessutom för fastställande av förändringar i arbetsrutiner och nödvändiga utbildningsåtgärder. Om klassificeraren bedöms ha tillgodogjort sig genomgången får klassificeraren fortsätta klassificera. Om så är fallet ska en ny inspektion genomföras inom den närmaste arbetsveckan. Om klassificeraren inte bedöms klara fortsatt klassificering sker åtgärder enligt punkt 9.5.4.

### **9.5.4 Avstängning av klassificerare**

Om större avvikelse konstateras vid förnyad inspektion stängs klassificeraren av från ytterligare klassificering. Slakteriledningen informeras omgående. Om ingen annan klassificerare finns tillgänglig genomför inspektören klassificeringen under resten av dagen. Nästa arbetsdag måste annan godkänd klassificerare utföra klassificeringen. Den avstängde klassificeraren måste genomgå av Jordbruksverket anvisad utbildning med godkänt resultat innan denne får klassificera igen. Denna utbildning sker normalt på ett slakteri som Jordbruksverket har utsett till sk referensslakteri. Om denna utbildning inte får avsedd effekt stängs klassificeraren formellt av.

Om medvetet felaktigt utförd klassificering konstateras anmäls detta till åtal, enligt Förordning (1956:413) om klassificering av kött.

## **9.6 Information till klassificeraren**

Efter inspektion av slaktkropparna ska resultatet diskuteras med ansvarig klassificerare. En kopia på klassificeringsprotokollet ska lämnas till klassificeraren. Avvikelser på mer än en enhet måste genast ändras till den klassificering inspektören fastställt på slaktkropp och i klassificeringsjournal. Att denna åtgärd blivit utförd kontrolleras senare mot de uppgifter slakteriet veckovis redovisar till SJV:s register SLAKT. Om godkänd nivå (se 9.5.1) inte uppnåtts så görs en genomgång med klassificeraren med syfte att hitta rätt nivå i klassificeringen. Vid denna genomgång är det även viktigt att identifiera om klassificeraren, trots klassificering inom godkänt intervall, försöker utnyttja det spann som finns mellan klasserna på ett medvetet felaktigt sätt.

## **10. Klassificering – svin**

### **10.1 Inspektion av slaktkroppar**

Kontrollbesöket börjar normalt med att kontrollanten går in i kylrummet och tar ett protokoll på 50 slaktkroppar eller det antal som finns. Kontrollen kan dock göras på såväl varma som kalla slaktkroppar. Resultatet noteras på protokoll, se bilaga 3. Vid inspektionen kontrolleras hur mätningen med HGS eller späckkikare har utförts. Inspektionen omfattar kontroll av mätställe och mätvinklar på redan klassificerade slaktkroppar. Kontrollen görs med hjälp av en särskild mätsticka. Detta ger en bra uppfattning om hur mätrutinerna utförs. Syftet med protokollet är att lokalisera och dokumentera problem som därefter diskuteras med berörd klassificerare eller slaktansvarig för vidare åtgärd.

### **10.2 Övervakning av klassificeringen**

Klassificeraren ska helst inte veta om att kontrollen av det praktiska utförandet sker. Kontrollanten får på detta sätt bäst uppfattning av hur arbetet normalt utförs. Om man anser att det behövs en utskrift av summeringsregister, se bilaga 11, görs detta.

Kontrollanten ska också gå in och korrigera med en gång när en felaktig rutin konstateras så att denna omgående rättas till.

Vid behov tas realtidslogg ut från HGS, se bilaga 12

### **10.3 Kontroll av instrument och godkänd klassificerare**

Späckkikarens funktion kontrolleras. HGS-utrustningen kontrolleras vad gäller rutiner för handhavande och daglig tillsyn beskrivna i instruktion för HGS-klassificeringssystem bilaga 13 med systembeskrivning bilaga 14. Kontroll görs av att klassificeringen är utförd av godkänd klassificerare.

### **10.4 Information till klassificeraren**

Klassificeraren kontaktas för en genomgång av resultatet. En kopia på klassificeringsprotokollet ska överlämnas till klassificeraren.

Om det inträffar att det slakteri man kommer till inte slaktat några djur alls pratar inspektören med ägaren och eller klassificeraren om arbetet med klassificeringen.

Om det vid inspektionen framkommer att ett särskilt delmoment rutinmässigt utförs felaktigt stannar inspektören kvar med klassificeraren till dess klassificeraren förstått vad som skall förändras. Trots att klassificeraren ligger inom godkänt intervall kan det finnas mätrutiner som behöver finjusteras.

### **10.5 Administrativ kontroll**

Administrativ kontroll kan göras genom att jämföra inrapporterad köttprocent enl. HGS-lista register 2 med de uppgifter som rapporterats till SLAKT-registret på registerenheten. Denna typ av kontroll görs ifall det finns misstanke om att klassificeringen inte utförts eller rapporterats korrekt.



## **11. Klassificering får och lamm**

Kontrollen genomförs vid tillgång på djur. Det finns inga krav från EU på hur många kroppar som ska inspekteras. Slaktkropparna kontrolleras i kyl på samma sätt som nötkött.

### **11.1 Inspektion av slaktkroppar**

De klassificerade slaktkroppar som finns i slakteriets kylrum kontrolleras avseende kategori, formklass och fettklass. Samma protokoll som för nötkött används, bilaga 2. De svenska klassificeringsreglerna i SJVFS 1998:127 används och i den mån det finns EU-regler används dessa. Om det vid besöket inte finns några slaktkroppar att kontrollera ska kontrollbesöket istället inriktas på ett samtal om arbetet med klassificering med ägaren och /eller slakteriets klassificerare.

### **11.2 Antal slaktkroppar**

På de större slakterierna ska, om tillgång finns, ett urval på 50 slaktkroppar kontrolleras. Om det inte finns så många kontrolleras de slaktkroppar som finns.

### **11.3 Godkänd klassificerare**

Kontroll av att klassificeringen av de aktuella slaktkropparna är utförd av en godkänd klassificerare görs mot listan för godkända klassificerare.

### **11.4 Information till klassificeraren**

Gå igenom kontrollresultatet med ansvarig klassificerare. En kopia på klassificeringsprotokollet ska lämnas till klassificeraren. Avvikelse på mer än en enhet måste genast ändras till den klassificering inspektören faställt på slaktkropp och i klassificeringsjournal. Om avvikelsernivån överstiger godkänd nivå, se avsnitt 9.5. Vid denna genomgång är det även viktigt att identifiera om klassificeraren, trots klassificering inom godkänt intervall, försöker utnyttja det spann som finns mellan klasserna på ett medvetet felaktigt sätt.

## **12. Putsning**

Kontroll av putsning och uppslaktning görs dels av företagets kvalitetsansvarige dels av Jordbruksverkets klassificeringsinspektörer. För Jordbruksverkets del görs detta enligt en plan som upprättas av klassificeringsinspektörerna. Syftet med kontrollen är upprätthålla en korrekt invägningsvikt av slaktkropparna och en gemensam och jämn kvalitetsnivå inom branschen.

Resultatet av kontrollen ska dokumenteras på särskilda blanketter, bilaga 4-6. Protokollen ska undertecknas av den som genomfört kontrollen. Protokoll från kontroller utförda av slakteriet ska förvaras så att de är tillgängliga för Jordbruksverkets inspektörer.

### **12.1 Utförande**

Kontrollen ska omfatta 10-20 slaktkroppar av respektive djurslag. Om inspektionen visar att arbetsrutiner och putsning inte är godkända ska kvalitetsansvarig på företaget omgående kontaktas och informeras. Syftet med inspektionen är att kontrollera att rutinerna på slakteriet är bra. Vid inspektionen kan enstaka större fel på enstaka kroppar förekomma utan att rutinen för den skull är dålig och vice versa.

Om något delmoment underkänns av Jordbruksverkets inspektörer föreläggs företaget att vidta åtgärder. Kvalitetsansvarig på företaget ska genomföra förnyad inspektion av 20 slaktkroppar

för att kontrollera att samtliga moment genomförs korrekt. Kopia på den förnyade kontrollen ska skickas till Jordbruksverket inom 10 dagar efter Jordbruksverkets inspektionsbesök.

### **13. Slaktbidrag**

I samband med inspektion av klassificeringen tas ofta ett protokoll som utgör underlag för kontroll av slaktbidrag, bilaga 7.

#### **13.1 Utförande**

För ett antal slaktkroppar av nöt noteras slaktnummer, id-nummer, kategori, klass, fettgrupp och vikt. Uppgifterna från protokollet jämförs sedan med uppgifterna som slakteriet rapporterat till SLAKT-registret.

### **14. Dokumentation av genomförd inspektion**

Genomförd inspektion av rutiner för uppslaktning och putsning av slaktkroppar samt klassificerings-, vägnings- och registreringsrutiner ska dokumenteras.

De moment som kontrollerats dokumenteras på en särskild blankett, bilaga 1. Noteringar görs enligt anvisningar på baksidan av blanketten.

### **15. Efterarbete**

Kopia av kontrollprotokoll och slaktbidragsprotokoll skickas efter att de godkänts och signerats av chefen på kontrollenheten till registerenheten för registrering i datasystemet SLAKT. En kopia av kontrollprotokollet skickas även till respektive slakteri.

Vid de tillfällen då det finns anledning till vidare åtgärder skickas även en skrivelse till slakteriet.

Besöket bokförs i listan över kontrollbesök. Måndagen efter gör klassificeringsgruppen en avstämning av föregående veckas besök. Om särskilda åtgärder behöver vidtas beslutas om när och hur dessa skall utföras.

Eventuella avvikelser förs in på observationslista och stryks när avvikelsen rättats till.

### **16. Övrig kontrolladministration**

Följande dokument ska hållas dagsaktuella för att kontrollen ska kunna bedrivas effektivt:

- Adresslistor till slakterier, övriga intresserade och aktuella klassificerare hemadresser som handhas av adressregistret.
- Dokumentet: J:Klassif.adrksl.doc som innehåller godkända klassificerare per slakteri, se bilaga 15.
- Listor med fullständiga EU-regler ska finnas och ständigt hållas i konsoliderad version.
- Samlingen med inspektionsprotokoll från EU-inspektioner ska i kronologisk ordning kontinuerligt hållas aktuell.
- Listor på godkända klassificerare deltagande i kurser, adresser och telefonnummer ska hållas aktuell.
- Ekonomisk redovisning görs efter varje nyår tillsammans med ekonomienheten. Ekonomisk årsrapport presenteras därefter för klassificeringsrådet.
- Pärmar med kursresultat och listan på blivande klassificerare fullföljande av olika kursmoment ska hållas aktuella.
- Listor på de utförda inspektionerna ska föras, se bilaga 16 liksom avvikelserlista och en

aktuell lista enligt EU-förordningen på en ansvarig klassificerare per slakteri och aktuella kontroller av just denna klassificerare.

- Listor på utförda slaktbidragsinspektioner och putsningsinspektioner och lista på aktuella putsningsansvariga på respektive slakteri ska hållas aktuella.
- Veckolistor på inkommande HGS-statistik, se bilaga 17 och grafisk presentation av de olika delmåttens förs kontinuerligt och används som underlag för eventuella riktade inspektioner.
- Klassificeringslistorna KLA PO2 och FET PO2 tas ut och studeras veckovis som underlag för eventuellt riktade inspektioner.
- Listor över var varje späckkikare befinner sig ska uppdateras kontinuerligt.

Nya godkännanden från Statens Livsmedelsverk av kontrollslakterier arkiveras efter att har sänts till Registerenheten, Rennäringsenheten och Kontrollenhetens marknadsgrupp.

Efter varje årsskifte upprättas årsrapport där statistik utvisande utförd kontroll och inrapporterad klassificering publiceras i enlighet med en uppställning som godkänts av klassificeringsrådet.

Följande statistik ska så snart som möjligt efter varje årsskifte skickas till kommissionen: Statistikuppgifter på utförd kontroll, se bilaga 18. Antalet slaktade kroppar per EU-kategori och deras vikt. Dessa uppgifter finns i SLAKT i lista benämnd ”tolvan”. Kontrollera att SJV:s marknadsenhet skickar denna slaktstatistik till kommissionen och stämmer också av med statistikenheten så att de korrigerar decembersiffrorna för den slaktstatistik som den enheten skickar till EUROSTAT, se bilaga 19. Svinstatistik ska rapporteras enligt 3732/85 till kommissionen varje år via SJV:s marknadsenhet, se bilaga 20.