

# **EU-LAGSTIFTNING FÖR SMÅ SLAKTERIER**

## **Utrustning för traditionell (hantverksmässig) slakt**

### **Inledning**

När man slaktar boskap för att producera kött som skall ätas av människor är det i alla anläggningar av mycket stor vikt vilken teknik man använder på grund av risken för att köttet förorenas när djuret flås och inälvorna tas ut.

### **Tidigare och nuvarande krav**

Tidigare ställde lagstiftningen för slakterier i EU olika krav för stora och små anläggningar. Stora och medelstora slakterier måste godkännas och kunde då sälja sina produkter i hela EU, medan små anläggningar skulle uppfylla vissa begränsade krav och bara kunde sälja sina produkter lokalt eller inom landet.

I den nuvarande lagstiftningen som är i kraft sedan den 1 januari 2006 skiljer man inte mellan stora och små anläggningar. Samma bestämmelser gäller för alla slakterier, och de kan därför också sälja sina produkter i hela EU utan begränsningar. Det innebär dock att alla små anläggningar måste få ett EU-godkännandenummer om de tänker fortsätta efter den 31 december 2009.

### **Problem i små anläggningar**

Vid slakt av boskap är hygien i de olika stegen beroende främst av två faktorer: den tekniska utrustningen och slakteripersonalen.

I små anläggningar, ofta sammanhörande med en slakteributik, är den tekniska utrustningen i allmänhet rätt enkel. Slakthygien är därför i hög grad beroende av personalens arbetssätt, eftersom varje person måste utföra flera olika arbetsmoment, både rena och orena. I sådana anläggningar är det mycket svårt att hålla rena och orena arbetsytor och arbetsmoment åtskilda från varandra.

Den allmänna slutsatsen är att slakthygien i små anläggningar påverkas mer av personalen än i större, tekniskt mer välutrustade anläggningar.

### **Ett förslag till lösning**

Man har nu tagit fram en ny metod för slakt i små anläggningar varigenom slaktprocessen kan standardiseras så långt det är möjligt. Syftet är att uppnå en standardiseringsgrad som är jämförbar med den som finns i medelstora och större anläggningar. De förbättringar som den nya metoden medför bör leda till bättre arbetsmiljö, förbättrad hygien och full överensstämmelse med lagens krav.

Den tekniska utrustning som föreslås bör lätt kunna infogas i redan befintliga anläggningar.

Den första anläggning där denna utrustning har installerats är ett litet slakteri nära Stuttgart i Tyskland. Den har nu använts där i flera månader.

## **Arbetsbänk för traditionell (hantverksmässig) slakt**

Denna arbetsbänk för traditionell (hantverksmässig) slakt består av ett fåtal grundläggande delar, som utan svårighet kan byggas in i redan befintliga lokaler.

- Ramen placeras direkt på golvet i slaktrummet. Totalvikten är ungefär 1,5 ton. Anordningens bärande delar är gjorda av galvaniserade stålprofiler, andra delar är av rostfritt stål (tvättställ, kedjor osv.).
- Lyftanordningen är upprätt och fäst vid ramen. Transportanordningen och vattenledningen ska vara hopkopplade med ramen. Däremot behöver ramen inte vara fäst vid väggarna eller taket.
- En elledning är lätt att dra, till exempel via taket. Det finns två elmotorer: en för lyftning och en för avhudning. De är på 1,8 respektive 1,0 kilowatt (foto 1).
- Rummet där lyftanordningen är placerad bör ha minst fem meter i takhöjd. I det slakteri där arbetsbänken redan är installerad är anordningen 2,60 meter bred, och takhöjden är 5,00 meter. Måtten kan dock anpassas till förhållandena.

## **Beskrivning av arbetsprocessen**

### Förberedelser

Djuret bedövas i en bedövningsbox och avblodas upphängd i ett rum som är väl avskilt från slaktrummet. Efter avblodningen läggs djuret på en vagg på hjul och förs liggande på rygg in i slaktrummet. Bakbenen ska då peka mot arbetsplatsen. (Foto 2)

Matstrupen öppnas inte utan lossas bara från de omgivande vävnaderna. Matstrupen stängs med ett clips som trycks framåt mot diafragman. Detta moment kan också utföras direkt efter avblodningen, medan djuret fortfarande är upphängt (foto 3).

Syftet med detta förfaringssätt är att allt innehåll som eventuellt finns kvar i strupen ska tryckas ner i magsäcken, så att ingenting som kan förorena köttet kommer ut.

Huden på bakbenen lossas, och benen hakas sedan fast i lyftbalken, som nu är sänkt till sitt lägsta läge. I detta moment är det viktigt att bakbenen är väl utvikta.

Särningen av bakbenen är nödvändig och måste göras med kraft så långt att huden på magens nedre del och insidan av bakbenen lyfts upp något. Det bör bildas ett hudveck mellan bakbenen (foto 4).

Huden skärs upp med en krökt kniv längs vecket mellan bakbenen (det s.k. gondolsnittet, foto 5), följt av ett snitt från det första snittets mittpunkt mot magområdet eller ända till bröstbenet. Dessa är de enda snitt som görs före hudavdragningen (foto 5),

#### Arbetsmomenten under avhudningen

Huden på insidan av bakbenen och den nedre delen av magen tas av för hand på följande sätt. Det måste göras mycket noggrant, och huden måste hänga ner ordentligt på båda sidor. Det är förvisso möjligt att göra ytterligare avhudning för hand, men inte nödvändigt (foto 6).

När avhudningen börjar ligger djuret vågrätt på ryggen. Först dras huden på utsidan av bakbenen ner med hjälp av hudavdragaren (foto 7). Så snart man når analområdet stängs avrullaren av helt (foto 8). Huden på båda sidor om analöppningen och mellan analöppningen och svansroten lossas med en kniv från underliggande vävnader (foto 9).

Huden sträcks igen med hjälp av avdragaren, och ändtarmen försluts och skärs sedan loss från huden från insidan. På det sättet blir det bara ett eller två hål i huden. Ändtarmen, som nu är något utdragen ur kroppen, packas in och trycks ner i bukhålan.

Det är viktigt att den avtagna huden skärs loss från svansroten från insidan så att den hänger ner på båda sidor om svansroten.

Svensen kan nu tas bort med hudavrullaren och kniven.

#### Avtagning av huden på rygg, sida, framben och huvud

Nu lyfts djuret upp i lodrät position med lyftbalken, och huden dras av ryggen (foto 10a, 10b, 10c), sidorna, frambenen och huvudet med hudavdragaren. På en del ställen måste man hjälpa till med kniven, till exempel kring hornen och på framsidan och sidorna av huvudet.

#### De fortsatta stegen

Lyftbalken är konstruerad så att djuret hänger fritt och kan vridas runt, vilket gör det lättare att ta ut inälvorna och dela kroppen (foto 11, 12).

Till sist läggs de båda djurhalvorna på transportvagnen och forslas in i kylrummet (foto 13).

### **Slutanmärkningar**

Det måste betonas att den ovan beskrivna metoden för traditionell (hantverksmässig) slakt av boskap på en sådan arbetsbänk som beskrivs här har vissa viktiga fördelar.

- Nästan alla de rena arbetsmomenten utförs av en enda person på en upphöjd arbetsbänk. Man kan därför göra en klar uppdelning mellan rena och orena ytor och arbetsmoment.

- Arbetsbänken uppfyller alla tekniska förutsättningar för en hygienisk slakt.
- Den här metoden för hudavtagning minskar risken för förorening av köttet tack vare att man gör färre snitt i huden.
- Huden skils från köttet huvudsakligen genom mekanisk avdragning, och kniven behöver bara användas på några ställen: som förberedande moment och för att hjälpa till vid den mekaniska avtagningen.
- Av särskilt stor vikt är att inga snitt görs utifrån i analområdet.

## **Sammanfattning**

Den arbetsbänk för traditionell (hantverksmässig) slakt av nötkreatur som beskrivs här visar att också små slakterier kan uppfylla kraven i den nuvarande EU-lagstiftningen.

Med denna metod kan man få till stånd en standardiserad slaktprocess även i små slakterianläggningar.

Med vissa tekniska förbättringar kan man också klara en större genomströmning om så behövs.

Tack vare arbetsbänkens unika uppbyggnad kan "rena" och "orena" arbetsytor och arbetsmoment klart skiljas åt.

Det bör framför allt påpekas att inga hudsnitt behöver göras utifrån i analområdet, vilket minskar risken för förorening av köttet.



Foto 1. Plattformen



Foto 2. Bakbenen mot plattformen

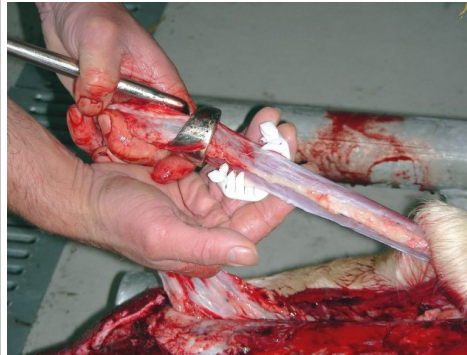


Foto 3. Förslutning av matstrupe



Foto 4. Hudveck mellan bakbenen



Foto 5. Snitt mellan bakbenen (s.k. Gondolsnittet)



Foto 6. Huden hänger ner på båda sidor



Foto 7. Avhudning av buken



Foto 8. Avhudning av bäckenområdet



Foto 9. Lossning av anus



Foto 10b. Avhudning



Foto 10c. Avhudning



Foto 10c. Avhudning



Foto 11. Juret hänger fritt och kan vridas runt



Foto 12. Sågning



Foto 13. Transport i kylrummet