

Ministerium: Miljø- og Fødevareministeriet
Journalnummer: Miljø- og fødevaremin.,
retsinformation, j.nr.2017-28-33-00178

Senere ændringer til forskriften
Ingen

Vejledning om håndtering af specificeret risikomateriale

1. Indledning

Denne vejledning beskriver hvilke opgaver slagterier, opskæringsvirksomheder og detailslagterforretninger har i forbindelse med håndtering af specificeret risikomateriale (SRM).

Desuden beskrives, hvorledes Fødevarestyrelsens kontrol med SRM på slagterier, opskæringsvirksomheder og hos detailslagtere skal foretages, herunder hvor ofte kontrollen skal foretages, og hvordan resultaterne af kontrollen skal registreres.

Undersøgelse af kreaturer for BSE samt kontrol af slagteriernes udtagning af BSE-prøver er fastsat i BSE-bekendtgørelsen¹.

2. Baggrund

Medlemsstaterne skal føre hyppig, offentlig kontrol med fødevarevirksomhedernes overholdelse af reglerne om SRM, jf. TSE-forordningen, bilag V, punkt 11.

Definition og håndtering af SRM er beskrevet i TSE-forordningens², bilag V, punkt 11.

2.1 Definition af SRM

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

- Kraniet uden underkæbe og med hjerne og øjne samt rygmarven fra kvæg over 12 måneder
- Rygsøjlen uden halens ryghvirvler, lænde-, bryst og halshvirvlernes torn- og tværtappe og crista sacralis mediana og korsbensvingerne, men inklusive dorsalrodsganglier fra kvæg over 30 måneder
- Tonsillerne, de sidste fire meter af tyndtarmen, blindtarmen og mesenterium fra kvæg uanset alder

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

- Kraniet uden underkæbe og med hjerne og øjne samt rygmarven fra kvæg over 12 måneder

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

- Kraniet med hjerne og øjne, tonsiller og rygmarv fra dyr over 12 måneder eller med en frembrudt, blivende fortand
- Milt og ileum uanset alder

Klassificering af medlemsstater og tredjelande i ovennævnte kategorier fremgår af Kommissionens beslutning om fastsættelse af BSE-status for medlemsstater eller tredjelande eller deres regioner i henhold til deres BSE-risiko³.

2.2 Virksomheder, der må håndtere SRM

Der er forskel på hvilke dele af risikomaterialet, de forskellige virksomhedstyper må håndtere:

- Slagterier: Alle dele
- Opskæringsvirksomheder: Rygsøjle fra kvæg

Fødevarestyrelsen kan give autorisation til at:

- Rygmarven fra får og geder kan fjernes i engrosopskæringsvirksomheder
- Detailslagtere, herunder slagterafdelingen i et supermarked, kan fjerne rygsøjlen, som er omfattet af definitionen af SRM fra kvægslagtekroppe/dele af kvægslagtekroppe
- Engrosopskæringsvirksomheder kan udtage hovedkød af kvæg

Derudover kan Fødevarestyrelsen tillade, at hovedkød kan udtages fra hoveder, der er fjernet fra conveyoren på slagteriet, under overholdelse af særlige bestemmelser i TSE-forordningen. Den kompetente myndighed kan også tillade, at hoveder/uflækkede kroppe, der indeholder specificeret risikomateriale, kan sendes til andre medlemsstater, når den anden medlemsstat har accepteret at modtage materialet og har godkendt betingelserne.

Se nærmere om særlige tilladelser i afsnit 6.

3. Krav til virksomhederne

Det er virksomhedslederen, der er ansvarlig for den korrekte håndtering og fjernelse af SRM.

Virksomheden skal have procedurer, der sikrer, at specificeret risikomateriale fjernes, opsamles, opbevares, farves, mærkes og bortskaffes i overensstemmelse med reglerne. Virksomheden skal derudover føre kontrol med, at disse procedurer udføres og fungerer efter hensigten.

Håndtering af SRM

Ved fjernelse og håndtering af SRM kan der være risiko for kontamination, og man skal derfor være særligt opmærksom på vask og desinfektion af hænder og udstyr i alle led af processen/produktionen.

Opsamling/opbevaring af SRM

SRM skal hurtigst muligt anbringes i særligt mærkede beholdere. I forbindelse med udbening/opskæring kan rygsøjlen (SRM) 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.

Farvning og mærkning af SRM

Beholderen, som indeholder SRM, skal mærkes, eller indholdet skal farves på hele overfladen hurtigst muligt og senest i forbindelse med overførslen til eventuelle sekundære beholdere.

Afhentning og bortskaffelse af SRM

Beholdere, der afhentes, skal tydeligt mærkes med ”Kategori 1 materiale – Kun til bortskaffelse”.

SRM skal altid bortskaffes som kategori-1 materiale^{4,5}.

Forsendelser af fersk kød af kvæg med rygsøjle

For at sikre identifikation og sporbarhed skal alle forsendelser af kvæggropper eller engrosudskæringer af kvæggropper med rygsøjle, dvs. halve slagtekropper eller halve kroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer samt fjerdinge, være ledsaget af et handelsdokument, der vedrører kødsendinger. Hvis der er krav om, at rygsøjlen skal fjernes, skal de hele og halve kvæggropper eller halve kroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer samt fjerdinge af kvæggropper 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 fx være fjerdingsblanketten.

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, som modtages fra tredjelande, som EU har vurderet til at have en ubetydelig risiko for BSE, jf. afsnit 6, skal ledsages af handelsdokument og i givet fald mærkes med rød stribe på mærkesedlen, som beskrevet ovenfor, ved forsendelse indenfor EU.

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

Forsendelse af slagtekropper og engrosudskæringer med rygsøjle – handelsdokument

Handelsdokumentet skal indeholde oplysning om antallet af slagtekropper eller engrosudskæringer, som rygsøjlen skal fjernes fra.

I det omfang det er relevant, indsættes særlig angivelse af antallet af kvæggropper 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.

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

Resterende mærker med forprintet blå stribe

Tidligere skulle opmærkning ske med en synlig blå stribe på det mærke, der er omhandlet i artikel 13 i forordning (EF) nr. 1760/2000, for kvæggropper eller engrosudskæringer heraf, hvoraf rygsøjlen ikke skulle fjernes. Denne ordning udløb pr. 30. juni 2017. Resterende mærker med forprintet blå stribe kan anvendes til andre kommercielle formål, såfremt det ikke giver anledning til misforståelse om, hvorvidt slagtekroppen indeholder rygsøjle defineret som SRM og i øvrigt er beskrevet i virksomhedens egenkontrolprogram.

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 to år.

4. Fødevarestyrelsens kontrol

Fødevarestyrelsen fører kontrol med:

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

Kontrollen skal som minimum omfatte:

- Kontrol af 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

- Kontrol af, om virksomhedens procedurer udføres korrekt og hygiejnisk forsvarligt, så krydskontamination undgås
- Kontrol af korrekt afskæring af tunger
- Kontrol af handelsdokumenter og mærkesedler
- Kontrol med mængder af SRM, herunder producerede mængde og antal slagtedyrs/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 afgangsvirksomheden (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. Resultatet af kontrollen skal påføres kontrolrapporten. Skemaerne tilpasses den enkelte virksomheds aktiviteter.

6. Særlige forhold og tilladelser

6.1 Særlige forhold

Handel, import og eksport

Se import- og eksportbekendtgørelsen

Maskinsepareret kød

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

Boltpistol

Der er et generelt forbud mod brug af typer, der blæser luft under højtryk ind i hjernebassen.

Rygmarvsstøder

Det er, efter bedømmelse, forbudt at foretage laceration af centralnervevæv ved hjælp af et aflangt, stavformet instrument, der føres ind i kraniehulen, hvis kødet er bestemt til konsum eller foder.

Hovedkød

Hovedkød fra kvæg over 12 måneder må fjernes på slagteriet uden særlig kontrolordning, såfremt kvæghovederne ikke fjernes fra conveyoren eller kroge. Det skal stadig sikres, at hovedkød ikke kontamineres med centralnervevæv.

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 den kompetente myndighed. Procedurene skal mindst indeholde en beskrivelse af:

- Udtagningssted
- Forsegling af skudhullet og foramen magnum med tæt og bestandig prop, hvis hovedet fjernes fra conveyoren
- Specifikke arbejdsbeskrivelser med henblik på at undgå kontamination, 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. Dette uden at de almindelige hygiejnebestemmelser tilsidesættes, og navnlig i tilfælde af at forseglingen er gået tabt eller øjnene er beskadiget under udtagningen
- Prøveudtagningsplan

Der kan ligeledes gives 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 forseglede, før hovederne afsendes fra slagteriet
- Specifikke arbejdsbeskrivelser med henblik på at undgå kontamination, 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. Dette uden at de almindelige hygiejnebestemmelser tilsidesættes, og navnlig i tilfælde af at forseglingen er gået tabt eller øjnene er beskadiget under udtagningen
- Etablering af prøveudtagningsplan

Der må ikke udtages hovedkød af 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 kontaminering af hovedkødet med centralnervevæv. Hvis slagteriet opdager sådanne fejl før afsendelsen, må hovederne ikke transporteres til de særligt godkendte opskæringsvirksomheder. Hvis opskæringsvirksomheden modtager hoveder med sådanne fejl, må der ikke udtages hovedkød, og hovederne skal håndteres som SRM.

Hvis hovederne, der indeholder specificeret risikomateriale, 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.

Tunger

Tunger skal udtages på slagterierne ved et tværsnit rostralt for basihyoideums processus lingualis, bortset fra tunger hos kvæg med oprindelse i medlemsstater med ubetydelig BSE-risiko. Det betyder, at der ikke må ses rester af tungeben i den afskårne tunge.

Fedt, huder o.l. fra dyr udtaget til BSE-undersøgelse

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

7. Bortfald af tidligere vejledning

Vejledning nr. 9961 af 30. juli 2015 om kontrol med håndtering af specificeret risikomateriale bortfalder.

Fødevarestyrelsen, den 9. november 2017

CHARLOTTE VILSTRUP

/ Jacob Thorup Gade

- ¹ Bekendtgørelse nr. 1326 af 26. november 2015 om overvågning og bekæmpelse af BSE hos kvæg (med senere ændringer)
- ² Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatiser (med senere ændringer)
- ³ Kommissionens beslutning nr. 453 af 29. juni 2007 om fastsættelse af BSE-status for medlemsstater eller tredjelande eller deres regioner i henhold til deres BSE-risiko (med senere ændringer)
- ⁴ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002 (forordningen for animalske biprodukter) (med senere ændringer)
- ⁵ Kommissionens Forordning (EU) Nr. 142/2011 af 25. februar 2011 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om gennemførelse af Rådets direktiv 97/78/EF for så vidt angår visse prøver og genstande, der er fritaget for veterinærkontrol ved grænsen som omhandlet i samme direktiv (med senere ændringer)

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:		
Antal dyr kontrolleret: (mindst 10 slagtedy, eller alle, hvis der slagtes færre end 10)	Ja:	Nej:	Bemærkninger:
Emne kontrolleret			
Korrekt midtflækning (er rygmarvskanalen åben hele vejen)			
Fjernelse af rygmarv (fjernes rygmarv fuldstændigt; fjernes rygmarv fra får og geder på korrekt måde)			
Fjernelse af milt og ileum fra får og geder (fjernes, behandles og bortskaffes milten og ileum som SRM)			
Korrekt fjernelse af rygsøjle defineret som SRM (er alle dele af rygsøjle defineret som SRM fjernet fra færdigopskåret kød før levering til den endelige forbruger)			

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:		
Emne kontrolleret	Ja:	Nej:	Bemærkninger:
Bedøvelse og aflivning (reduceres risiko for spredning af SRM under bedøvelses- og aflivningsprocesser; opsamles evt. udtrængt hjernemateriale og bortskaffes det som SRM)			
Slagtemæssig behandling af hovedet (reduceres risiko for spredning af SRM, fjernes SRM korrekt, undgås kontamination ved afskæring af kæbemuskulatur)			
Udbening af hovedet (foretages udbening af hovedet; bortskaffes kranium med hjerne og øjne som SRM på korrekt måde)			
Fjernelse af rygmarv (foretages midtflækning, 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)			
Fjernelse af tonsiller, de sidste fire meter af tyndtarmen, blindtarmen og mesenterium fra kvæg (fjernes, behandles og bortskaffes tonsiller, tarme og mesenterium som SRM)			
Afskæring af tunger af kvæg (afskæres tunger korrekt)			
Fjernelse af milt og ileum fra får og geder (fjernes, behandles og bortskaffes milten og ileum som SRM)			
Særligt for inventar og redskaber i berøring med SRM (udvises god hygiejnepraksis og særlig omhu ved håndtering af SRM; benyttes overtrækshandsker over brynjehandsker)			
Behandling og bortskaffelse af SRM (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)			
Farvning eller mærkning af SRM (farves SRM hurtigst muligt på hele overfladen; kan virksomheden dokumentere en evt. mærkning)			
Vægt af SRM (vejes eller skønnes vægten af SRM før afsendelse; sammenholdes med antal slagtede dyr m.v.; sammenholdes med vægtangivelser fra det godkendte kategori 1-forarbejdningsanlæg)			
Handelsdokumenter for slagtekroppe og engrosudskæringer af kvæg med påsiddende rygsøjle (fremgår det af handelsdokumentet, hvor mange dyr i forsendelsen, der skal have fjernet rygsøjlen; udstedes der handelsdokument for alle forsendelser)			
Mærkning med rød stribe (er mærkesedlen for slagtekroppe og engrosudskæringer af kvæg med påsiddende rygsøjle, som er SRM, mærket med rød stribe)			
Slagtekroppe af får og geder, hvor rygmarv er SRM, men ikke fjernet (gøres opskæringsvirksomhed opmærksom på, at rygmarv er SRM)			
Egenkontrol (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:		
Emne kontrolleret	Ja:	Nej:	Bemærkninger:
Fjernelse af rygmarv (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)			
Særligt for inventar og redskaber i berøring med SRM (udvises god hygiejnepraksis og særlig omhu ved håndtering af SRM)			
Behandling og bortskaffelse af SRM (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)			
Farvning eller mærkning af SRM (farves SRM hurtigst muligt på hele overfladen; kan virksomheden dokumentere en evt. mærkning)			
Vægt af SRM (vejes eller skønnes vægten af SRM før afsendelse; sammenholdes med antal opskårne dyr m.v.; sammenholdes med vægtangivelser fra det godkendte kategori 1 forarbejdningsanlæg)			
Handelsdokumenter for slagtekroppe og engrosudskæringer af kvæg med påsiddende rygsøjle (fremgår det af handelsdokumentet, hvor mange dyr i forsendelsen, der skal have fjernet rygsøjlen; modtages eller udstedes handelsdokument for alle forsendelser)			
Mærkning med rød stribe (er mærkesedlen for slagtekroppe og engrosudskæringer af kvæg med påsiddende rygsøjle, som er SRM, mærket med rød stribe)			
Egenkontrol			

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

--	--	--	--

Skema til dokumentation af kontrol med håndtering af SRM i slagtebutikker

Virksomhedens navn og adresse (detailslagter/slagterafdeling i supermarked):			
Kontrol udført af (navn på tilsynsførende):			
Emne kontrolleret			
Korrekt fjernelse af rygsøjle af kvæg defineret som SRM (er alle dele af rygsøjle defineret som SRM fjernet fra færdigopskåret kød før levering til den endelige forbruger)			
Særligt for inventar og redskaber i berøring med SRM (udvises god hygiejnepraksis og særlig omhu ved håndtering af SRM)			
Behandling og bortskaffelse af SRM (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)			
Farvning eller mærkning af SRM (farves SRM hurtigst muligt på hele overfladen; kan virksomheden dokumentere en evt. mærkning)			
Vægt af SRM (vejes eller skønnes vægten af SRM før afsendelse; sammenholdes med antal opskårne dyr m.v.; sammenholdes med vægtangivelser fra det godkendte kategori 1 forarbejdningsanlæg)			
Handelsdokumenter for slagtekroppe og engrosudskæringer af kvæg med påsiddende rygsøjle (fremgår det af handelsdokumentet, hvor mange dyr i forsendelsen, der skal have fjernet rygsøjlen; modtages relevante handelsdokument for alle forsendelser)			
Mærkning med rød stribe (er mærkesedlen for slagtekroppe og engrosudskæringer af kvæg med påsiddende rygsøjle, som er SRM, mærket med rød stribe)			
Egenkontrol (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