



Checkliste til gennemgang af slagtehygiejne på kreaturslagterier

23.12.2015
Proj. nr. 2004151
JBOE/FH

Håndtering af forurenede dyr med bedre slagtehygiejne

Flemming Hansen og Jannie Bøegh-Petersen

Formål med vurderingsskema & checkliste:

Det nedenstående vurderingsskema og checkliste er udarbejdet så de kan anvendes på både store og små kreatur-slagterier. Der kan forekomme punkter i checklisten der er irrelevante for et givent slagteri, fordi slagteprocessen er anderledes. I så fald udfyldes punktet ikke.

En vurdering af forekomst af gødningsforurening vil altid være subjektiv. Formålet er alene at få kendskab til på hvilke områder af slagtekroppen, forekomst af forureninger er størst, og ikke nødvendigvis den absolutte procentvise forekomst af forurenede slagtekroppe. Skal der foretages sammenligning mellem forurening af slagtekroppe på forskellige tidspunkter eller før og efter implementering af en ny proces, er det vigtigt, at vurderingen hver gang foretages af den samme person/de samme personer.

Foretages inspektionen i kølerum, opnås en vurdering af den samlede proces inkl. efterkontrol og dermed en vurdering af slutproduktet. Teoretisk kan et godt slutprodukt udmærket opnås på trods af en ikke-optimal slagtehygiejne, hvis der foretages en effektiv efterkontrol med afskæring/fjernelse af alt synligt gødningsforurening, før slagtekroppen køres i kølerum.

Foretages inspektionen på slagtelinjen før efterkontrol, opnås derimod en vurdering af den aktuelle slagtehygiejne. Hvis gødningsforureningen er minimal på dette trin opnås altid et godt slutprodukt.

Vurderingsskema:

Procestrin	Observation	% Forurenede
Kølerum – så mange dyr som muligt inspiceres – gerne 50 dyr eller Slagtelinje før efterkontrol – så mange dyr som muligt inspiceres – gerne 50 dyr	<u>Haser</u> Er der synlig forekomst af forurening (gødning, hår o.l.)	
	<u>Bækkengang</u> Er der synlig forekomst af forurening (gødning, hår o.l.)	
	<u>Området omkring brystben og bug</u> Er der synlig forekomst af forurening (gødning, hår o.l.)	
	<u>Forben</u> Er der synlig forekomst af forurening (gødning, hår o.l.)	

Anvendelse af checkliste:

Checklisten anvendes til vurdering af hygiejnen i slagteprocessen og et redskab til at udpege og prioritere de processer, hvor hygiejnen kan forbedres. En kvalitets-medarbejder observerer de forskellige procestrin og tildeler fejlpoint jævnfør checklisten. Herefter vurderer slagtemesteren/den hygiejneansvarlige, hvilke procestrin som primært skal optimeres.

Pointsystem:

Antal fejlpoint går fra 0 – 30. Højt antal point indikerer, at processen er fejlbehæftet og at der bør fokuseres på forbedring af hygiejnen i denne proces.

Checklisten er opdelt i procestrin fra "Stikning/afblødning og el-stimulering" til "Transport af slagtekroppe ind i / ud af kølerum". De procestrin, der samlet set har fået flest fejlpoint bør gennemgå et kritisk eftersyn. Tiltag beskrevet i "Best Practise" for hygiejnisk slagtning kan eksempelvis medvirke til at optimere hygiejnen på de udpegede kritiske processer og dermed reducere forekomst af gødnings-forurening på de kølede slagtekroppe.

Endvidere findes en checkliste for "Personlig adfærd/management"

Checkliste:

Procestrin	Observation	Vurderingskriterier	Antal fejlpoint
Stikning/afblødning og el-stimulering	Vaskes og desinficeres stikkekniven mellem hver slagtekrop?	0 - Altid 5 - Sjældent 10 - Aldrig	
	Er der risiko for tilførsel af forurening/blod til stiksår ved el-stimulator?	0 - Aldrig 5 - Sjældent 10 - Altid	
	Rammer kroppene ind i hinanden i blodgangen, med risiko for at stiksåret forurenes af skidt fra klove eller lignende?	0 - Aldrig 5 - Sjældent 10 - Altid	
Afskæring af yver / penis streng	Gennemskæres mælkekirtlen på lakterende køer, så der sker udsivning af mælk	0 - Aldrig 5 - Sjældent 15 - Altid	
	Vaskes og desinficeres kniven mellem hver slagtekrop?	0 - Altid 5 - Uregelmæssigt 10 - Sjældent 30 - Aldrig	

Procestrin	Observation	Vurderingskriterier	Antal fejlpoint
Afhudning	<p>Sker afskæring af bagben før afhudning og uden korrigerende handling</p> <p>Ved ekstra afklipping eller dampsug (= nej)</p>	<p>0 - Nej 30 - ja</p>	
	<p>Sker afskæring af forben før afhudning og uden korrigerende handling</p> <p>Ved ekstra afklipping eller dampsug (= nej)</p>	<p>0 - Nej 30 - ja</p>	
	<p>Hvor ofte gennemskæres huden "udefra og ind" i hele afhudningsprocessen</p>	<p>0 - En gang 10 - To eller tre gange 30 - Over tre gange</p>	
	<p>Vaskes og desinficeres knive til afslagning af hud mellem hver slagtekrop?</p>	<p>0 - Altid 10 - Sjældent 30 - Aldrig</p>	
	<p>Vaskes og desinficeres luftknive mellem hver slagtekrop?</p>	<p>0 - Altid 10 - Sjældent 30 - Aldrig</p>	
	<p>Berører ydersiden af huden på noget tidspunkt slagtekroppen?</p>	<p>0 - Aldrig 10 - Mindre end hver fjerde krop 20 - Mindre end hver anden krop 30 - Oftere end hver anden krop</p>	
	<p>Har forklæder, hænder mv. kontakt til både yderside af huder og slagtekrop?</p>	<p>0 - Aldrig 15 - Sjældnere end hver anden krop 30 - Oftere end hver anden krop</p>	
	<p>Skylles hænder og underarme mellem hver krop?</p>	<p>0 - Altid 10 - Sjældent - 30 - Aldrig -</p>	
	<p>Vaskes og desinficeres kniven inden forskæring til opbrystning?</p>	<p>0 - Altid 15 - Sjældnere end hver anden krop 30 - Oftere end hver anden krop</p>	

Procestrin	Observation	Vurderingskriterier	Antal fejlpoint
Afhudning, fortsat	Vaskes og desinficeres værktøjer (andet end knive) mellem hver slagtekrop? NB: omfatter ikke værktøjer, der udelukkende er i kontakt med huden – eks: trækkæder til fastgørelse af huden	0 - Altid 5 - Uregelmæssigt 10 - Sjældent 20 - Aldrig	
	Medfører hudeaftrækning, at hovedet svirper så kraftigt, at der kommer sprøjt af maveindhold mv. fra hoved til slagtekrop?	0 - Aldrig 10 - Uregelmæssigt 30 - Altid	
Løsning af endetarm	Løsnes endetarm før eller efter hudeaftrækning?	0 - Efter 20 - Før	
	Aflukkes endetarmen effektivt fx med plastpose?	0 - Altid 10 - Uregelmæssigt 30 - Aldrig	
	Vaskes og desinficeres kniven mellem hver slagtekrop?	0 - Altid 5 - Uregelmæssigt 15 - Sjældent 30 - Aldrig	
	Fjernes synlig gødningsforurening efter løsning af endetarm med dampsug?	0 - Ja 20 - Nej	
Løsning og lukning af morløse	Lukkes morløsen effektivt på alle slagtekroppe?	0 - Altid 10 - Uregelmæssigt 20 - Aldrig	
	Vaskes og desinficeres værktøjet mellem hver slagtekrop?	0 - Altid 2 - Uregelmæssigt 5 - Sjældent 10 - Aldrig	
Opbrytning	Vaskes og desinficeres værktøjet mellem hver slagtekrop?	0 - Altid 2 - Uregelmæssigt 5 - Sjældent 10 - Aldrig	
Afskæring af hoved	Vaskes og desinficeres værktøjet mellem hver slagtekrop?	0 - Altid 2 - Uregelmæssigt 5 - Sjældent 10 - Aldrig	

Procestrin	Observation	Vurderingskriterier	Antal fejlpoint
Udtagning af tarmsæt	Vaskes og desinficeres kniven mellem hver slagtekrop?	0 - Altid 2 - Uregelmæssigt 5 - Sjældent 10 - Aldrig	
	Perforeres tarmsættet ved udtagningen?	0 - Aldrig 30 - Lejlighedsvis	
	Forekommer der opsprøjt fra tarmbakken til slagtekroppen?	0 - Aldrig 30 - Lejlighedsvis	
	Hvordan håndteres kroppe med stor gødningsforurening?	0 - Spredning af gødningsforurening undgås ved "isolering" af slagtekrop indtil efterkontrol 30 - Gødningsforurening kan spredes i senere proces fx midtflækning	
	Skylles berøringsflader på platforme, tarmbakker og lign udstyr mellem hver slagtekrop?	0 - Altid 5 - Uregelmæssigt 10 - Sjældent 20 - Aldrig	
	Berører operatørens skulder slagtekroppen	0 - Aldrig 1 - Sjældent 2 - Uregelmæssigt 5 - Altid	
	Skylles hænder og underarme, forklæde, gummistøvler mellem hver slagtekrop?	0 - Altid 5 - Uregelmæssigt 10 - Sjældent 20 - Aldrig	
	Er aflukning af endetarm effektiv indtil tarmsæt er udtaget?	0 - Altid 10 - Uregelmæssigt 30 - Aldrig	

Procestrin	Observation	Vurderingskriterier	Antal fejlpoint
Udtagning af plucks	Vaskes og desinficeres kniven mellem hver slagtekrop?	0 - Altid 2 - Uregelmæssigt 5 - Sjældent 10 - Aldrig	
	Skylles hænder og underarme mellem hver krop?	0 - Altid 2 - Uregelmæssigt 5 - Sjældent 10 - Aldrig	
Midtflækning	Vaskes og desinficeres værktøjet mellem hver slagtekrop? Hvis der benyttes sav kontrolleres da både klinge og den indvendige side af afskærmning i pauser?	0 - Altid 5 - Uregelmæssigt 10 - Sjældent 20 - Aldrig	
Fjernelse af forureninger på linjen eller i efterkontrollen	Hvordan fjernes forureninger som fx gødning, hår etc.?	0 - Med damp suger 3 - Med kniv 30 - Ved afskylning	
Udrensning incl fjernelse af rygmarv	Berører operatørens forklæde (eller anden påklædning) slagtekroppen?	0 - Aldrig 1 - Sjældent 2 - Uregelmæssigt 5 - Altid	
	Vaskes og desinficeres værktøj mellem hver slagtekrop?	0 - Altid 1 - Uregelmæssigt 2 - Sjældent 5 - Aldrig	
Vejning / Klassificering	Berører udstyr, forklæde (eller anden påklædning) slagtekroppen?	0 - Aldrig 1 - Sjældent 2 - Uregelmæssigt 5 - Altid	
Rengøring af kølerum	Rengøres kun tomme kølerum, eller sikres slagtekroppene mod kontaminering, når der gøres rent?	0 - Altid 20 - Opsprøjt fra gulv til slagtekroppe forekommer i forbindelse med rengøring	
Transport af slagtekroppe og delstykker ind /ud af kølerum	Er slagtekroppen sikret mod forurening under transport, fx med papir, eller ved brug af fx rene handsker, forklæder, ærmeskåner?	0 - Altid 2 - Uregelmæssigt 5 - Aldrig	

Personlig adfærd/ Management	Observation	Fejlpoint - Kriterier	Antal fejlpoints
Personlig hygiejne	Ifører operatører, der arbejder med afhudning og organudtagning sig rent arbejdstøj hver morgen?	0 - Ja 30 - Nej	
	Ifører operatørerne sig rent forklæde efter hver pause?	0 - Ja 20 - Nej	
Rengøring under produktion	I tilfælde af forurening af omgivelserne under produktion – foretages en rengøring så hurtigt som muligt?	0 - Ja 20 - Nej	
	Foregår den løbende rengøring på en sådan måde, at opsprøjt til fri-slagtede områder på slagtekroppen ikke sker?	0 - Ja 20 - Nej	
Håndværkeradfærd (fx smede, elektrikere)	Vasker håndværkere hænder mellem reparationer på forskellige arbejdsstationer?	0 - Ja 10 - Nej	
	Anvender håndværkere rent værktøj?	0 - Ja 10 - Nej	