

# TSE-åtgärder i anläggningar



Eviras anvisning 16011/4

Tagen i bruk 17.5.2016

Enheten för livsmedelshygien

Godkänd av Leena Oivanen

Föredragen av Tiina Läikkö-Roto

# **TSE-åtgärder i anläggningar**

Evira-anvisning 16011/4

# Innehållsförteckning

<b>1 Hur bindande anvisningen är .....</b>	<b>5</b>
<b>2 Allmänt.....</b>	<b>5</b>
<b>3 Definitioner .....</b>	<b>5</b>
<b>4 Utredning av djurens ursprung och ålder .....</b>	<b>6</b>
<b>5 Central lagstiftning som hänför sig till hanteringen av TSE-sjukdomar .....</b>	<b>6</b>
<b>DEL I TSE-riskmaterial och åtgärderna som hänför sig till sådant.....</b>	<b>8</b>
<b>6 TSE-riskmaterial.....</b>	<b>8</b>
6.1 TSE-riskmaterial från nötkreatur .....	8
6.2 TSE-riskmaterial från får och getter .....	9
6.3 Andra biprodukter av kategori 1 som hänför sig till hanteringen av TSE-sjukdomar .....	10
<b>7 Allmänna krav som hänför sig till hanteringen av TSE-riskmaterial.....</b>	<b>11</b>
<b>8 Godkännande av anläggningar som avlägsnar TSE-riskmaterial.....</b>	<b>11</b>
<b>9 Avlägsnande och förvaring av TSE-riskmaterial .....</b>	<b>12</b>
<b>10 Färgning av TSE-riskmaterial .....</b>	<b>13</b>
<b>11 Sändande av delar som innehåller TSE-riskmaterial och som är avsedda som livsmedel bort från ett slakteri .....</b>	<b>13</b>
11.1 Bortsändande.....	13
11.2 Märkning .....	14
11.3 Anmälningar och handelsdokument.....	14
<b>12 Sändande av TSE-riskmaterial för bearbetning .....</b>	<b>15</b>
12.1 Handelsdokumentet som ska åtfölja transporten .....	15
<b>13 Uttagning av kött från huvudet från nötkreatur .....</b>	<b>16</b>
13.1 Allmänt.....	16
13.2 Uttagning av kött från huvudet från nötkreatur i ett slakteri.....	16
13.3 Undantag till kraven som tillämpas på uttagning av kött från huvudet i ett slakteri.....	17
13.4 Kraven på huvud som ska levereras till en styckningsanläggning för uttagning.....	17
<b>DEL II TSE-provtagning och åtgärderna som hänför sig till den.....</b>	<b>18</b>
<b>14 TSE-provtagningen .....</b>	<b>18</b>
14.1 Nötkreatur av vilka ett BSE-prov ska tas.....	18
14.2 Får och getter av vilka ett TSE-prov ska tas .....	19
14.3 Provtagningen.....	19
14.4 Informeringen om provresultaten .....	20
14.5 Karantänåtgärder .....	20
<b>15 Frisläppande av slaktkroppar och biprodukter från karantän .....</b>	<b>21</b>
15.1 Allmänt.....	21
15.2 Förflyttning av organ och blod från anläggningen medan BSE-undersökningen ännu pågår .....	21
15.2.1 Åtgärder som krävs av slakteriet .....	21
15.2.2 Åtgärder som krävs av besiktningsveterinären som övervakar slakteriet.....	22
15.2.3 Åtgärder som krävs av den mottagande anläggningen.....	22
15.2.4 Åtgärder som krävs av besiktningsveterinären som övervakar lagringen i den mottagande anläggningen .....	22
<b>16 Kassering av slaktkroppar och andra delar av djur och biprodukter .....</b>	<b>23</b>

<b>DEL III Allmänna krav på egenkontrollen .....</b>	<b>24</b>
<b>17 Egenkontrollen som hänför sig till hanteringen av TSE-sjukdomar .....</b>	<b>24</b>
17.1 Ansvarsområden .....	24
17.2 Egenkontrollen av registerförfrågningar om nötkreatur .....	24
17.3 Djurstallsförhållandena och annan verksamhet som hänför sig till besiktningen som levande .....	25
17.4 Verksamheten som hänför sig till TSE-provtagningen .....	25
17.5 Dirigeringen till karantän, förvaringen och frisläppandet .....	25
17.6 Avlägsnandet av TSE-riskmaterial .....	26
17.7 Uppsamlingen, förvaringen och färgningen av TSE-riskmaterial .....	26
17.8 TSE-märkningarna på slaktkroppar och huvuden och hur slaktkroppar och huvuden sänds bort .....	26
17.9 Programmet för egenkontroll i ett slakteri som tar ut kött från huvudet från nötkreatur över 12 månader .....	26
17.10 Programmet för egenkontroll i en styckningsanläggning som tar ut kött från huvudet från nötkreatur över 12 månader .....	27
17.11 Sändandet av TSE-riskmaterial för bortskaffande och uppföljningen av mängderna .....	28
17.12 Beredskap inför avvikande situationer .....	28
17.13 Bokföringen som hänför sig till hanteringen av TSE-sjukdomar .....	29
<b>BILAGA 1 Handelsdokument för kategori 1-material (MODELL) .....</b>	<b>30</b>
<b>BILAGA 2 Kontrollblankett för hantering av TSE-sjukdomar: slakterier och styckningsanläggningar (MODELL) .....</b>	<b>31</b>
<b>BILAGA 3 Bokföringen över organ eller blod som förflyttats från ett slakteri innan BSE-undersökningen slutförts (MODELL) .....</b>	<b>35</b>
<b>BILAGA 4 Bokföringen över lagringen av organ och blod som förflyttats innan BSE-undersökningen slutförts (MODELL) .....</b>	<b>36</b>

## 1 Hur bindande anvisningen är

En myndighets verksamhet ska bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och kraven i lagstiftningen ska noggrant följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol.

I denna anvisning ingår såväl direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen ska tillämpas. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Livsmedelssäkerhetsverket Eviras synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.

## 2 Allmänt

Syftet med denna anvisning är att klarlägga vilka åtgärder som hänför sig till TSE-provtagningen, TSE-tillsynen och hanteringen, märkningen och bortskaffandet av TSE-riskmaterial i slakterier, små slakterier och renslakterier (nedan slakterierna) jämte styckningsanläggningar. Anvisningen gäller sådana slakterier, som slaktar nötkreatur, får och getter och styckningsanläggningar i anslutning till dem jämte andra styckningsanläggningar, som hanterar slaktkroppar och delar av slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial.

Anvisningen är avsedd för såväl anläggningar som dem som övervakar anläggningar. Veterinären som övervakar en anläggning har som uppgift att säkerställa att anläggningen följer lagstiftningen om biprodukter. Anläggningen ska följa ett egenkontrollprogram som gäller biprodukter. Eviras anvisningar är inte förpliktande och man kan av grundat skäl avvika från dem.

Med TSE-sjukdomar avses transmissibla spongiforma encefalopatier, såsom BSE hos nötkreatur och scrapie hos får och get. TSE-riskmaterial är den biprodukt av kategori 1, som uppkommer vid slakt och styckning av nötkreatur, får och getter och som anses medföra en risk att TSE-sjukdomar sprider sig och materialet får inte användas som livsmedel eller foder.

För att göra det lättare att läsa anvisningen har i varje underpunkt i huvuddrag räknats upp de lagrum, som reglerar det som behandlas i punkten i fråga. Att författningsreferenserna håller sträck måste alltid kontrolleras med hjälp av uppdaterad lagstiftning. I anvisningen har hänvisats till andra anvisningar från Evira. Eviras anvisningar har publicerats på Eviras webbplats [www.evira.fi](http://www.evira.fi).

Kontrollblankettunderlaget som medföljer som bilaga 2 är avsett som hjälp för tillsynsmyndigheten i kontrollen av åtgärderna som hänför sig till hanteringen av TSE-sjukdomar. På underlaget har märkts ut i vilka punkter i Oiva-bedömningsanvisningarna som sakerna i fråga bedöms. Underlaget kan omarbetas enligt individuella behov.

## 3 Definitioner

I denna anvisning avses med:

**styckningsanläggning** en sådan styckningsanläggning, som avses i jord- och skogsbruksministeriets förordning 795/2014 om livsmedelshygien i anläggningar.

**slakteri** ett sådant slakteri och renslakteri, som avses i lagen 352/2011 om ändring av livsmedelslagen 23/2006 och ett sådant litet slakteri, som avses i jord- och skogsbruksministeriets förordning 795/2014 om livsmedelshygien i anläggningar och som har godkänts för slakt av nötkreatur, får och getter.

**anläggning** sådana livsmedelslokaler, som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung före detaljhandeln.

## 4 Utredning av djurens ursprung och ålder

*Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 853/2004 bilaga II avsnitt II och III*

Djurets ursprung och ålder påverkar väsentligt kraven på hur TSE-riskmaterial ska hanteras och hur TSE-provtagningen ska gå till. Slaktdjurens ursprung och ålder ska utredas före slakten.

### Nötkreatur:

Nötkreaturets ålder och ursprung, restriktionerna som eventuellt gäller för djuret i fråga jämte provtagningsbegärandena får man reda på med hjälp av en registerförfrågan för nötkreaturet. Evira har utarbetat en anvisning om tillsynen över registerförfrågningar om nötkreatur i slakterier och små slakterier (Eviras anvisning nr 16007).

### Får och getter:

Fårs och getters ålder och ursprung ska utredas med hjälp av den information från livsmedelskedjan, som sänts till slakteriet. En primärproducent ska lämna slakteriet information om gällande undersökningsförelägganden för djur som sänds till ett slakteri. Åldern på djuret som ska slaktas kontrolleras vid behov med hjälp av djurets tänder. Evira har utarbetat en anvisning om lämnandet av information från livsmedelskedjan och tillsynen över detta (Eviras anvisning nr 16005).

## 5 Central lagstiftning som hänför sig till hanteringen av TSE-sjukdomar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati, den s.k. TSE-förordningen
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 (biproduktförordningen)
- Kommissionens förordning (EU) nr 142/2011 om genomförande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om genomförande av rådets direktiv 97/78/EG vad gäller vissa prover och produkter som enligt det direktivet är undantagna från veterinärkontroller vid gränsen (Biproduktförordningens genomförandeförordning)
- Kommissionens beslut 2007/453 om fastställande av BSE-statusen i medlemsstaterna eller tredjeländer eller regioner i dessa utifrån deras BSE-risk

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, den s.k. allmänna hygienförordningen
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, den s.k. hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, den s.k. kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung
- Livsmedelslagen 23/2006
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 795/2014 om livsmedelshygien i anläggningar, den s.k. anläggningsförordningen
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 590/2014 om köttbesiktning, den s.k. köttbesiktningförordningen
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 7/VLA/2009 om åtgärder i anslutning till TSE-sjukdomar som gäller slakterier och styckningslokaler
- Lagen om djursjukdomar 441/2013
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 20/2013 om bekämpning av BSE hos nötkreatur
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 25/2013 om bekämpning av TSE hos får och getter



# DEL I TSE-riskmaterial och åtgärderna som hänför sig till sådant

## 6 TSE-riskmaterial

*TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 kapitel I art. 8; bilaga V stycke 1 och 2*

*Kommissionens beslut 2007/453*

*Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 art. 4 och 8*

*Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2011 bilaga IV kapitel I avsnitt 2*

*Anläggningsförordningen 795/2014*

TSE-riskmaterial är en biprodukt som uppkommer vid slakt och styckning av nötkreatur, får och getter och som inte får användas som livsmedel eller foder. TSE-riskmaterial ska hanteras och bortscaffas på det sätt som fastställts i biproduktförordningen. Om TSE-riskmaterial används också benämningen specificerat riskmaterial och det klassificeras i biproduktförordningen som en biprodukt av kategori 1.

### 6.1 TSE-riskmaterial från nötkreatur

TSE-riskmaterialet från nötkreatur bestäms utgående från BSE-risken i djurets ursprungsland. Riskklasserna är tre: försumbar, kontrollerad och ej fastställd BSE-risk.

BSE-risken i Finland har bedömts som försumbar. Av den orsaken är TSE-material från nötkreatur av finskt ursprung endast följande delar av nötkreatur över 12 månader

- skallen utom underkäken, men med hjärna och ögon, och
- ryggmärg.

Eftersom BSE-risken i nötkreaturets ursprungsland påverkar mängden vävnader som räknas som TSE-riskmaterial, ska slakterier och styckningsanläggningar som avlägsnar riskmaterial kontrollera riskklassen för nötkreaturets ursprungsland, om de slaktar eller styckar nötkreatur av annat än finskt ursprung. BSE-risken i olika länder anges i kommissionens beslut 2007/453, som då denna anvisning skrevs senast ändrats med genomförandebeslutet 2016/701 i maj 2016. Evisa informerar om eventuella ändringar på sin webbplats och genom att uppdatera denna anvisning.

I kommissionens genomförandebeslut uppräknade länder med försumbar BSE-risk är av

- EU:s medlemsstater: Belgien, Bulgarien, Tjeckien, Danmark, Estland, Kroatien, Italien, Cypern, Lettland, Luxemburg, Ungern, Malta, Nederländerna, Österrike, Portugal, Rumänien, Slovenien, Slovakien, Finland, Sverige.
- EFTA-länder: Island, Liechtenstein, Norge, Schweiz.
- tredje länder: Argentina, Australien, Brasilien, Chile, Colombia, Indien, Israel, Japan, Nya Zeeland, Panama, Paraguay, Peru, Singapore, Förenta staterna, Uruguay.

Vad som betraktas som TSE-riskmaterialvävnader i relation till BSE-risken i ursprungslandet motsvarar varandra i Europeiska unionens (EU) och Europeiska frihandelssammanslutningens (EFTA) medlemsstater. Däremot innehåller nötkreatur som härstammar från tredje länder i princip inte alls något TSE-riskmaterial, om BSE-

riskerna i tredje landet är försumbara. TSE-riskmaterialet i nötkreatur av olika ursprung framgår av tabell 1.

**Tabell 1.** TSE-riskmaterial i nötkreatur, bison och vattenbuffel indelat enligt djurets ålder och ursprung.

Vävnader	Djur med ursprung i ett EU-land eller EFTA-land, där BSE-risken är försumbar*	Djur med ursprung i ett land, där BSE-risken är kontrollerad eller ej fastställd**
<b>Nötkreatur över 30 månader</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>kotpelare utom svanskotor, hals-, bröst- och ländkotornas tagg- och tvärutskott och den mediala korsbenskammen (<i>crista sacralis mediana</i>) och korsbenets "vingar", men inklusive dorsalrotsganglier (<i>ganglion spinale</i>)****</li> </ul>	Livsmedel och foder***	TSE-riskmaterial
<b>Nötkreatur över 12 månader</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>skalle utom underkäke, men med hjärna och ögon</li> </ul>	TSE-riskmaterial	TSE-riskmaterial
<ul style="list-style-type: none"> <li>ryggmärg</li> </ul>	TSE-riskmaterial	TSE-riskmaterial
<b>Nötkreatur i alla åldrar</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>tonsiller</li> </ul>	Livsmedel och foder***	TSE-riskmaterial
<ul style="list-style-type: none"> <li>de sista fyra metrarna av tunntarmen</li> </ul>	Livsmedel och foder***	TSE-riskmaterial
<ul style="list-style-type: none"> <li>tarmkåx</li> </ul>	Livsmedel och foder***	TSE-riskmaterial
<ul style="list-style-type: none"> <li>blindtarm eller <i>caecum</i></li> </ul>	Livsmedel och foder***	TSE-riskmaterial

\* Nötkreatur som härstammar från tredje länder innehåller inte alls något TSE-riskmaterial, om BSE-risken i tredje landet är försumbar. Därför har tredje länder med försumbar BSE-risk inte beaktats i tabellen.

\*\* Gäller såväl EU- och EFTA-medlemsstater som tredje länder.

\*\*\* Vävnaderna kan användas som livsmedel eller foder.

\*\*\*\* Dorsalrotsganglien ligger mycket nära ryggmärgen och den blir avlägsnad som riskmaterial tillsammans med kotpelaren, då stommarna till kotorna i kotpelaren inte sågas då tagg- och tvärutskotten avlägsnas.

## 6.2 TSE-riskmaterial från får och getter

Fårens och getternas ursprung påverkar inte vilka vävnader som räknas som TSE-riskmaterial. TSE-riskmaterialvävnaderna i får och getter framgår av tabell 2.

**Tabell 2.** TSE-riskmaterial i får och getter indelat enligt djurets ålder.

Djurets ålder	TSE-riskmaterial
Djur i alla åldrar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>ileum</i></li> <li>• mjälte</li> </ul>
Djur som är äldre än 12 månader eller som har en permanent frammand som trängt genom tandköttet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• skalle, inklusive hjärna och ögon</li> <li>• tonsiller</li> <li>• ryggmärg</li> </ul>

Djuret som ska slaktas tolkas som över 12 månader gammalt, om en permanent frammand trängt igenom, även om djuret åtföljs av ett dokument, som säger att djuret är under 12 månader gammalt.

### 6.3 Andra biprodukter av kategori 1 som hänförs till hanteringen av TSE-sjukdomar

Andra biprodukter av kategori 1 som uppkommer i samband med slakt av nötkreatur, får och getter och avlägsnande av TSE-riskmaterial är:

- alla slaktkroppar och delar av slaktkroppar, hudar, skinn och blod inberäknade, om djuret misstänks eller konstaterats vara TSE-infekterat eller om djuret avlivats som en del av åtgärderna att eliminera TSE;
- animaliskt material som avlägsnats från avloppsvattnet i slakterier och styckningsanläggningar som avlägsnar TSE-riskmaterial;

I alla lokaler, där TSE-riskmaterial avlägsnas, ska man förhindra att materialet hamnar i avloppet genom att använda till exempel en sil med en maskstorlek på högst sex (6) mm. Silar ska användas i golvbrunnarna i alla lokaler i slakteriet utmed hela slaktlinjen allt från bedövningen till dörren till kylrummet. Silar ska vid behov också användas i de lagerlokaler, där TSE-riskmaterial lagras, om lokalerna är försedda med golvbrunnar. Om lagerlokalerna saknar golvbrunnar, ska grovt löstlagbar smuts på golvet hanteras som TSE-riskmaterial.

I styckningsanläggningar som avlägsnar TSE-riskmaterial gäller kravet på silar endast sådana lokaler, där avlägsnandet av TSE-riskmaterial sker. Silar ska finnas i alla golvbrunnar i en sådan lokal, till vilken tvättvatten från platsen där TSE-riskmaterial avlägsnas kan rinna. Materialet som samlats i silen samlas upp, märks och bortskaffas som riskmaterial. Då kategori 1-materialet avlägsnats med hjälp av en 6 mm:s sil från avloppsvattnet i slakterier och styckningsanläggningar som avlägsnar TSE-riskmaterial, tillämpas biproduktförordningen inte på det material som samlas upp i avloppsvattenhanteringen därifrån framåt.

- döda djur som innehåller TSE-riskmaterial, om TSE-riskmaterialet inte avlägsnats från dem innan de bortskaffas, såsom nötkreatur, får och getter som avlidit i slakteriet eller under transport eller som kasserats i *ante mortem*-besiktningen, blodet inberäknat.

I en köttanläggning kan också uppkomma andra biprodukter av kategori 1. Biprodukterna och hanteringen av biprodukter regleras av lagstiftningen om biprodukter. Om

hanteringen av och tillsynen över animaliska biprodukter i livsmedelsanläggningar har utarbetats en anvisning från Evira (nr 16010).

## 7 Allmänna krav som hänför sig till hanteringen av TSE-riskmaterial

*Allmänna förordningen om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004, bilaga II kapitel IX  
Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt I kapitel IV  
Förordningen om tillsyn över livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 854/2004 bilaga I, avsnitt I, kapitel II, stycke E och F  
Anläggningsförordningen JSMf 795/2014, bilaga 2 kapitel 2.1; bilaga 3  
TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 bilaga V stycke 5 och 6  
Biproduktförordningen art. 26*

TSE-riskmaterialet och andra biprodukter av kategori 1 ska samlas upp och hanteras åtskilda från kött som godkänts som livsmedel och de får inte användas som livsmedel eller foder. Att gräva ned avlägsnat TSE-riskmaterial är förbjudet i hela landet.

Anläggningen ska ha lokaler som lämpar sig för avlägsnande och förvaring av TSE-riskmaterial. I anläggningens plan för egenkontroll ska ingå en beskrivning av åtgärderna som hänför sig till hanteringen av TSE-sjukdomar. Slakten och styckningen av köttet ska ske så, att det avlägsnade TSE-riskmaterialet inte kommer i kontakt med livsmedel eller foder.

Nötkreatur, får eller getter får inte slaktas så att vävnad från centrala nervsystemet skadas genom att ett instrument förs in i skallen efter bedövningen och ben från nötkreatur, får eller getter får inte användas för produktion av mekaniskt urbenat kött.

Den som övervakar anläggningen ska säkerställa att företagaren vidtar alla ändamålsenliga åtgärder för att säkerställa att TSE-riskmaterial inte kontaminerar köttet i samband med slakten eller avlägsnandet av riskmaterial och att företagaren levererar TSE-riskmaterial endast till en godkänd bearbetningsanläggning. Den som övervakar anläggningen ska också säkerställa att nödvändiga TSE-prover tas, förses med tillräcklig identifikation, hanteras på korrekt sätt och sänds in till Evira för undersökning.

## 8 Godkännande av anläggningar som avlägsnar TSE-riskmaterial

*TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 bilaga V stycke 4  
Jord- och skogsbruksministeriets förordning 7/VLA/2009, § 6 - 8*

I ett slakteri får allt TSE-riskmaterial och i en styckningsanläggning alla kotpelare från nötkreatur som räknas som TSE-riskmaterial avlägsnas från slaktkroppen utan separat godkännande.

Styckningsanläggningen ska ända vara separat godkänd som en anläggning som avlägsnar TSE-riskmaterial,

- om man i styckningsanläggningen i samband med avlägsnandet av kotpelaren också vill avlägsna ryggmärg från ett nötkreatur över 12 månader och ryggmärgen finns kvar i slaktkroppen till exempel på grund av ett klyvningsfel. En sådan styckningsanläggning ska befinna sig i anslutning till ett slakteri.

- om man i styckningsanläggningen vill avlägsna ryggmärg från får eller getter över 12 månader.
- om man i styckningsanläggningen vill stycka kött från skallen från nötkreatur över 12 månader.

En förutsättning för att styckningsanläggningen ska kunna godkännas är att styckningsanläggningen har lokaler som lämpar sig för avlägsnande och förvaring av TSE-riskmaterialet i fråga, dvs. kotpelare från nötkreatur som innehåller ryggmärg, kött från skallen från nötkreatur eller ryggmärg från får och getter. I styckningsanläggningens plan för egenkontroll ska ingå en beskrivning av hur TSE-riskmaterialet avlägsnas, förvaras, färgas och sänds för bearbetning och en beräkning av den årliga mängden avlägsnat TSE-riskmaterial.

Den kommunala tillsynsmyndigheten ska lämna en anmälan om en styckningsanläggning man godkänt och om verksamheten som ska bedrivas där till Evisa och regionförvaltningsverket och regionförvaltningsverket i Lappland om ett renslakteri och en anläggning i anslutning till det som man godkänt och om verksamheten som bedrivs i dem. I anmälan ska nämnas, om styckningsanläggningen godkänts för avlägsnande av specificerat TSE-riskmaterial dvs. kotpelare från felkluvna nötkreatur, kött från skallen från nötkreatur och/eller ryggmärg från får och getter.

## 9 Avlägsnande och förvaring av TSE-riskmaterial

*TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 kapitel I art. 2; kapitel III art. 8; bilaga V stycke 4 och 7-9 Jord- och skogsbruksministeriets förordning 7/VLA/2009), § 6-8*  
*Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 853/2004 bilaga III avsnitt I, kapitel IV*  
*Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 art. 21 och 26*  
*Förordningen om tillsyn över livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 854/2004 bilaga I, avsnitt I, kapitel II, stycke E*

TSE-riskmaterial kan avlägsnas endast i sådana slakterier och styckningsanläggningar, som avses i kapitel 8 i denna anvisning. TSE-riskmaterialet ska avlägsnas från slaktkroppar och delar av slaktkroppar så, att det förhindras att andra vävnader kontamineras med TSE-riskmaterial. TSE-riskmaterialet ska alltid avlägsnas från slaktkroppar och delar av slaktkroppar som ska användas som livsmedel eller foder, även om resultatet av TSE-undersökning av djuret vore negativt. Över arbetssätten ska finnas en beskrivning i planen för egenkontroll och det behandlas i kapitel 17 i denna anvisning.

Ett nötkreaturs ryggmärg ska omsorgsfullt avlägsnas i ett slakteri från första halskotan ända fram till första svanskotan. Sålunda ska också nerverna (*cauda equina*) i slutet av ryggmärgen avlägsnas. Om ryggmärgen på grund av ett klyvningsfel inte helt kan avlägsnas från slaktkroppen från nötkreatur, kan den återstående delen av ryggmärgen avlägsnas i en styckningsanläggning i anslutning till ett slakteri, om anläggningen separat godkänts för verksamheten i fråga i enlighet med kapitel 8.

Kärnen och fallschakten som används vid uppsamling av TSE-riskmaterial ska vara tydligt och varaktigt märkta. Märkningarna på kärnen och fallschakten ska också beskrivas i anläggningens plan för egenkontroll. Allt material som i dessa kärn eller längs ett sådant schakt avlägsnas från styckningsanläggningen, ska därefter hanteras som TSE-riskmaterial.

För förvaring av TSE-riskmaterial ska finnas ett tydligt och varaktigt märkt utrymme eller kärn, som inte får användas för något annat ändamål. Kärlet, behållaren eller containern ska vara tät och hel. Behållaren eller containern får inte fyllas så full, att

det inte går att stänga locket. Vid behov ska behållaren eller kärlet gå att låsa och/eller kyla ned. Kärlet, behållaren eller containern ska vara lätta att rengöra. Det ska förhindras att regnvatten kommer in i uppsamlingskärlet, behållaren eller containern och att eventuellt avrinnande vatten kommer ut från kärlet, behållaren eller containern. Skadedjur ska också förhindras från att komma in i uppsamlingskärlet.

Om biprodukter måste förvaras inom anläggningens område en längre tid på grund av att mängderna per gång är små, ska ses till att förvaringen inte orsakar lukt- eller andra sanitära olägenheter.

## 10 Färgning av TSE-riskmaterial

*TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 kapitel I art. 2; kapitel III art. 8; bilaga V stycke 3  
Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2011 bilaga VIII kapitel II  
Jord- och skogsbruksministeriets förordning 7/VLA/2009 § 8 - 9*

TSE-riskmaterial ska färgas med färgämne omedelbart efter att det avlägsnats från slaktkroppen. TSE-riskmaterial som avlägsnats i samband med slakt eller styckning behöver ändå inte färgas i slaktnings- eller styckningslokalerna, om det på annat sätt säkert förhindrats att materialet och annat djuravfall inte blandas med varandra. Riskmaterial som väntar på transport bort från anläggningen ska ändå vara tydligt färgat och riskmaterialet ska således färgas senast innan det placeras i det sista uppsamlingskärlet och färgningen ska vid behov upprepas. Avfall som faller direkt från fallschaktet i uppsamlingskärlet ska färgas flera gånger per dag. TSE-riskmaterialet ska färgas tillräckligt ofta och det ska användas tillräckliga mängder färgämne så, att det under förvaring och transport är tydligt vad som är TSE-riskmaterial.

TSE-riskmaterial får inte färgas med grön eller gul färg. Om TSE-riskmaterial sänds till en annan medlemsstat i EU, ska det färgas med svart färg på det sätt som biproduktförordningen säger.

Om TSE-riskmaterialet inte sänds till en annan medlemsstat i EU, kan till exempel blått färgämne användas för färgning av materialet. Den blå färgen som används för färgning behöver inte vara godkänd för livsmedelsbruk, men för färgningen kan användas till exempel livsmedelsfärgerna patentblått V (E 131) eller briljantblått FCF (E133). Patentblått saluhålls som pulver och lösning. Utspädningsförhållandet 1 gram färgämne och 1,5 liter vatten har konstaterats tillräckligt för pulvret. Om briljantblått förekommer som en 2 % lösning, kan det spädas ut i förhållandet 1:100, varvid slutresultatet ännu blir en tillräckligt stark lösning.

## 11 Sändande av delar som innehåller TSE-riskmaterial och som är avsedda som livsmedel bort från ett slakteri

*TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 kapitel III art. 8; bilaga III kapitel A stycke I understycke 6;  
bilaga III kapitel A stycke II understycke 7; bilaga V stycke 4 och 9  
Jord- och skogsbruksministeriets förordning 7/VLA/2009 § 6 - 9*

### 11.1 Bortsändande

Slaktkroppar eller delar av slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial får inte överlåtas från ett slakteri till någon annan än ett sådant slakteri, en sådan styckningsan-

läggning eller en sådan anläggning som hanterar biprodukter av kategori 1, som godkänts för avlägsnande av TSE-riskmaterialet som ska sändas bort.

Slaktkroppar eller delar av slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial får inte överlåtas som retur till producenten.

Slaktkroppar eller delar av slaktkroppar som innehåller kotpelare från nötkreatur får sändas till sådana styckningsanläggningar, som godkänts med stöd av livsmedelslagen. Slaktkroppar från nöt som felkluvits och som har ryggmärg kvar, kan sändas endast till en styckningsanläggning i anslutning till slakteriet i fråga och som separat godkänts för avlägsnande av detta riskmaterial. Skallar från nötkreatur eller slaktkroppar från får och getter som innehåller ryggmärg kan sändas från ett slakteri till en sådan styckningsanläggning, som godkänts för avlägsnande av TSE-riskmaterialet i fråga.

Den sändande anläggningen är skyldig att försäkra sig om att anläggningen som tar emot slaktkropparna, delarna av slaktkroppar eller biprodukterna som ska sändas bort är godkänd för hantering av produkten i fråga.

Till medlemsstater i EU får utföras sådana slaktkroppar och delar av slaktkroppar från nötkreatur, som inte innehåller annat TSE-riskmaterial än kotpelare och dorsalrots-ganglie.

## **11.2 Märkning**

TSE-märkning innebär att slaktkroppen eller en del av slaktkroppen stämplas med den minst 1,5 cm höga bokstavskombinationen "TSE", nedan TSE-stämpeln.

Ryggmärgen från nötkreatur ska avlägsnas i slakteriet. Sådana slaktkroppar från nötkreatur, från vilka man till exempel på grund av ett klyvningsfel inte kunnat avlägsna ryggmärgen i sin helhet i slakteriet och från vilka man tänker avlägsna återstoden av ryggmärgen i en styckningsanläggning i anslutning till slakteriet, ska i slakteriet märkas med TSE-stämpeln intill varje hälsomärke. Ett bristfälligt avlägsnande av ryggmärgen kan inte ersättas med regelbunden användning av TSE-stämpeln och rätt klivna slaktkroppar som innehåller enbart kotpelaren får inte märkas med TSE-stämpeln, även om deras kotpelare utgående från djurets ursprung och ålder vore TSE-riskmaterial (se tabell 1).

Skallar från nötkreatur ska i slakteriet märkas i pannan med TSE-stämpeln innan skallarna sänds till en styckningsanläggning. Slaktkroppar från får och getter över 12 månader, som har ryggmärgen kvar, ska i slakteriet märkas med TSE-stämpeln intill varje hälsomärke innan kropparna sänds till en styckningsanläggning.

## **11.3 Anmälningar och handelsdokument**

Slakteriet ska lämna en anmälan till styckningsanläggningen om att man sänder sådana slaktkroppar och delar av slaktkroppar, som innehåller TSE-riskmaterial. Anmälan ska vara framme i styckningsanläggningen innan försändelsen kommit fram. Den mottagande anläggningen ska till exempel per e-post eller fax informera den sändande anläggningen om att man tagit emot anmälan. Någon anmälan behöver inte lämnas, om styckningsanläggningen befinner sig i anslutning till ett slakteri.

Anmälningskravet gäller inte slaktkroppar och delar av slaktkroppar som innehåller enbart kotpelare, även om kotpelaren utgående från djurens ursprung och ålder räk-

nades som TSE-riskmaterial (se tabell 1). Styckning av sådana slaktkroppar från nötkreatur är på grund av den låga BSE-risken i Finland sällsynt och därför rekommenderar Evisa att man om slaktkroppar från nötkreatur som innehåller kotpelare som räknas som riskmaterial ändå på något sätt lämnar en anmälan till styckningsanläggningen. Nötkreaturen som rekommendationen gäller skulle härstamma från länder med en högre BSE-risk (se tabell 1).

I handelsdokumentet som åtföljer slaktkroppar eller delar av slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial ska ingå uppgifter om mängden slaktkroppar, delar av slaktkroppar och skallar som innehåller TSE-riskmaterial, livsmedlets beteckning jämte uppgifter om avsändaren, avsändningsdatumet, mottagaren och hälsomärket.

## 12 Sändande av TSE-riskmaterial för bearbetning

*Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 art. 4, 12, 19, 21 och 22*  
*Biproduktförordningens genomförandeförordning (EU) nr 142/2011 bilaga VIII kapitel III*

Anläggningen som sänder bort TSE-riskmaterial ska se till att transporten av biprodukterna ordnas på lämpligt sätt och säkerställa att mottagaren är godkänd för bearbetning eller lagring av biprodukter av kategori 1. TSE-riskmaterial som avlägsnats i ett slakteri eller en styckningsanläggning kan sändas för bearbetning endast till en sådan bearbetningsanläggning av kategori 1, som godkänts på det sätt som biproduktförordningen förutsätter, eller för bortskaftande till en sådan förbränningsanläggning, som godkänts på det sätt som statsrådets förordning (362/2003) om avfallsförbränning förutsätter. Färgat, obearbetat TSE-riskmaterial kan före bearbetningen eller bortskaftandet vid behov mellanlagras i en mellanlagringsanläggning av kategori 1 som godkänts på det sätt som biproduktförordningen förutsätter.

Om endast blygsamma mängder TSE-riskmaterial uppkommer i ett slakteri eller en styckningsanläggning, kan TSE-riskmaterialet som uppkommer i anläggningen också transporteras till TSE-containern eller TSE-kärlet i en annan anläggning som avlägsnar TSE-riskmaterial i väntan på transport till en bearbetningsanläggning. Transporten ska åtföljas av ett sådant handelsdokument, som avses i kapitel 12.1. Förfarandena beskrivs i såväl den avsändande som den mottagande anläggningens plan för egenkontroll.

TSE-riskmaterial ska samlas upp, förvaras och transporteras i tydligt märkta, hela och täta kärl eller behållare. Kärlet eller behållaren som används för uppsamling, transport eller lagring av TSE-riskmaterial får inte användas för något annat ändamål. Fordonet, behållaren eller någon annan förpackning som används vid transport och handelsdokumentet ska vara märkta med: "Biprodukt av kategori 1: endast för bortskaftande."

### 12.1 Handelsdokumentet som ska åtfölja transporten

Transporten av TSE-riskmaterial som ska sändas för bortskaftande ska åtföljas av ett sådant handelsdokument, som biproduktförordningen förutsätter. En modell på ett handelsdokument, som kan användas i Finland, medföljer som bilaga 1. Handelsdokumentet upprättas i tre exemplar (originalet och två kopior). Originalen sänds med försändelsen till slutdestinationen. Kopior stannar hos den sändande anläggningen och transportfirman. Handelsdokumenten ska sparas i minst två år.

Av handelsdokumentet ska följande uppgifter framgå:



- avsändningsdatumet
- den sändande anläggningens namn och adress och vid behov dess godkännandenummer
- förarens eller transportfirmans namn och adress
- mottagarens, såsom den mottagande anläggningens, namn och adress jämte godkännandenummer
- en beskrivning av materialet (TSE-riskmaterial eller biprodukt av kategori 1)
- uppgifter om märkningarna på materialet (Kategori 1: "endast för bortskaffande")
- mängden material
- hanteringar som materialet redan genomgått (färgning av TSE-riskmaterialet)
- den för transporten ansvarande personens underskrift, som ska vara skriven med annan färg än tryckfärgen på blanketten

Om mängden TSE-riskmaterial som ska sändas bort inte vägs utan beräknas, ska beräkningen bygga på information som anläggningen har om till exempel sporadiskt vägda behållares vikt.

## 13 Uttagning av kött från huvudet från nötkreatur

*TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 bilaga V stycke 8 och 9  
Jord- och skogsbruksministeriets förordning 7/VLA/2009 § 7 - 11*

### 13.1 Allmänt

Kött från huvudet från nötkreatur som är äldre än 12 månader får tas ut enligt ett egenkontrollprogram som slakteriet eller styckningsanläggningen utarbetat. Med detta program vill man förhindra att kött från huvudet kontamineras med vävnad från centrala nervsystemet.

Om styckningsanläggningar som godkänts för uttagning av kött från huvudet från nötkreatur över 12 månader ska lämnas en anmälan till Eviras enhet för livsmedelshygien på det sätt som sägs i kapitel 8.

Slaktkroppar eller delar av slaktkroppar från nötkreatur som är högst 12 månader gamla innehåller inte något TSE-riskmaterial och därför har det inte uppställts några särskilda krav på uttagningen av kött från huvudet från sådana.

### 13.2 Uttagning av kött från huvudet från nötkreatur i ett slakteri

Uttagningen av kött från huvudet från nötkreatur över 12 månader i ett slakteri ska ske på följande sätt:

1. Slakteriet ska utarbeta sådana arbetsinstruktioner att man genom att följa dem kan förhindra att kött från huvudet kontamineras.
2. I ett slakteri ska uttagningen av kött från huvudet ske på ett område som separat utsetts för detta ändamål och som är tillräckligt åtskilt från de andra delarna av slaktlinjen.
3. Skothålet i pannan som bultpistolen orsakat och stora nackhålet (*foramen magnum*) ska förseglas med en plugg innan köttet tas ut från huvudet. Om det

tas ett BSE-prov av djuret, ska *foramen magnum* förseglas omedelbart efter provtagningen. Kött från huvudet får inte tas ut från sådana huvuden, som inte förseglats på korrekt sätt.

4. Kött från huvudet får inte tas ut från sådana huvuden, vars ögon skadats eller förlorats eller som annars misstänks ha kontaminerats med vävnad från centrala nervsystemet.
5. Slakteriet ska utarbeta en provtagningsplan för att påvisa vävnad från det centrala nervsystemet i kött från huvudet. En mer detaljerad beskrivning av provtagningsplanen finner du i punkt 17.9.

### **13.3 Undantag till kraven som tillämpas på uttagning av kött från huvudet i ett slakteri**

Kraven som räknats upp i punkt 13.2 behöver inte följas, om endast följande kött tas ut i slakteriet utan att nötkreaturets huvud avlägsnas från kroken eller genom att enbart flytta huvudet till en annan krok för uttagning:

- tungan med ett tvärsnitt rostralt om *processus lingualis* i *basihyoideum* och/eller
- kindköttet (utvändiga tuggmusklerna och de invändiga tuggmusklerna i underkäken).

Om kött från huvudena tas ut på en arbetsbänk eller en ställning som stöder huvudet under uttagningen, eller om annat kött från huvudet än kindköttet och tungan tas ut, ska man alltid följa de förfaranden som beskrivs i punkt 13.2.

### **13.4 Kraven på huvud som ska levereras till en styckningsanläggning för uttagning**

Huvuden från nötkreatur över 12 månader som ska levereras till en styckningsanläggning för uttagning av kött från huvudet ska uppfylla följande krav:

1. Huvudena ska vara upphängda under lagring och transport.
2. Ögonen får inte vara skadade eller förlorade. För uttagning får levereras endast sådana huvuden, som tillpluggats. Skotthålet i pannan som bultpistolen orsakat och *foramen magnum* ska förseglas med en plugg i slakteriet eller på slaktplatsen innan köttet tas ut från huvudet eller senast omedelbart efter BSE-provtagningen.
3. Slakteriet ska utarbeta en provtagningsplan för att upptäcka om köttet från huvud från nötkreatur som tillpluggats i anläggningen och som ska sändas till en styckningsanläggning kontaminerats med vävnader från centrala nervsystemet.
4. Huvudena ska vara märkta med TSE-stämpeln.

## DEL II TSE-provtagning och åtgärderna som hänför sig till den

### 14 TSE-provtagningen

*TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 kapitel III art. 6; kapitel IV art. 12; bilaga III kapitel A del I stycke 2 och 3 jämte del II*

*Kommissionens beslut (2009/719/EG) om tillåtelse för vissa medlemsstater att se över sina årliga övervakningsprogram för BSE: art. 1 och 2 jämte bilaga*

*Jord- och skogsbruksministeriets förordning 20/2013 § 8*

*Jord- och skogsbruksministeriets förordning 25/2013 § 12 - 13*

*Lagen om djursjukdomar 441/2013 § 17 - 18*

#### 14.1 Nötkreatur av vilka ett BSE-prov ska tas

Av följande nötkreatur ska tas ett BSE-prov:

1. Nötkreatur som misstänks vara BSE-infekterade
2. Nötkreatur över 30 månader som slaktats som friska, om de
  - är födda i andra medlemsstater i EU än de som nämnts i JSMf 20/2013 8 §.
  - är födda i länder utanför EU.
3. Nötkreatur över 48 månader som är födda i de medlemsstater i EU, som nämnts i JSMf 20/2013 8 § och som
  - nödslaktats,
  - slaktats på grund av konstaterad eller misstänkt sjukdom på en slaktavdelning för sjuka djur eller i enlighet med ett specialarrangemang förelagt av en besiktningsveterinär på en normal slaktninglinje som det sista under dagen,
  - kasserats i *ante mortem* -besiktningen,
  - avlidit under transporten till slakt,
  - dött av sig självt i slakteriet eller
  - avlivats.
4. Nötkreatur över 24 månader som är födda i andra medlemsstater i EU, än de som nämnts i JSMf 20/2013 8 § eller i länder utanför EU och som
  - nödslaktats,
  - slaktats på grund av konstaterad eller misstänkt sjukdom på en slaktavdelning för sjuka djur eller i enlighet med ett specialarrangemang förelagt av en besiktningsveterinär på en normal slaktninglinje som det sista under dagen,
  - kasserats i *ante mortem* -besiktningen,
  - avlidit under transporten till slakt,
  - dött av sig självt i slakteriet eller
  - avlivats.

Länderna som nämnts i jord- och skogsbruksministeriets förordning 20/2013 8 § är: Finland, Belgien, Cypern, Danmark, Estland, Frankrike, Förenade kungariket, Grek-

land, Irland, Italien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Nederländerna, Polen, Portugal, Slovakien, Slovenien, Spanien, Sverige, Tjeckien, Tyskland, Ungern eller Österrike. Nötkreatur som slaktats som friska och som är födda i dessa stater behöver inte undersökas med tanke på BSE.

Om ett sådant djur, som det borde tas prov av, inte avlidit av sig självt t.ex. under transporten eller i slakteriet, ska ett prov tas i slakteriet innan kadavret levereras för bortskaffande.

## 14.2 Får och getter av vilka ett TSE-prov ska tas

Av följande får och getter ska tas ett TSE-prov:

1. Djur som misstänks vara TSE-infekterade.
2. Djur som är över 18 månader och som
  - uppvisar tecken på förtvining eller neurologiska symptom.
  - nödslaktats.
3. Djur som i samband med ett konstaterat djursjukdomsfall är föremål för ett sådant föreläggande om testning som avses i jord- och skogsbruksministeriets förordning 25/2013 10 § och 11 § 2 och 3 momentet. Djurets ägare ska informera besiktningsveterinären om föreläggandet innan djuret slaktas.

Om ett sådant djur, som det borde tas ett TSE-prov av, inte avlidit av sig självt t.ex. under transporten eller i slakteriet, ska ett prov tas i slakteriet innan kadavret levereras för bortskaffande.

Djuret tolkas som över 18 år gammalt, om fler än två permanenta framtänder trängt igenom. Ett av ägaren levererat intyg över djurets ålder utgör ingen grund för att lämna provet otogat, om fler än två permanenta framtänder trängt fram hos djuret.

## 14.3 Provtagningen

*TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 bilaga X  
Kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 854/2004 kapitel II art. 5 stycke 6 och bilaga I avsnitt III, kapitel III del B*

Slaktverksamheten ska ordnas så, att man på provtagningsplatsen på slaktningslinjen vet av vilka djur ett TSE-prov ska tas. Det kan omsättas i praktiken på så sätt att man till exempel placerar eller vid behov märker djuren redan i slakteriets djurstall så, att det inte är möjligt att de blandas med varandra under slakten. Provtagningsplatsen informeras om tidpunkten då slakten av sådana djur, som det ska tas prov av, börjar och slutar.

I ett slakteri tas provet av besiktningsveterinären. TSE-provet kan också under besiktningsveterinärens övervakning tas av en köttbesiktare eller någon annan person som utbildats till uppgiften och som besiktningsveterinären godkänt.

För nötkreaturs del tas provet av hjärnstammen, helst området *obex* i förlängda märgen (*medulla oblongata*) i sin helhet. För att det ska kunna säkerställas att ett riktigt och högklassigt prov fås av varje slaktkropp, är den bästa provtagningsplatsen på slaktningslinjen omedelbart efter att huvudet lossats. Om området *obex* av någon or-

sak inte är tillgängligt, tas provet av den övriga hjärnstammen. Provbitens längd borde vara 3-10 cm. Provbiten kan sändas till Evira för undersökning även om den gått sönder. Om ett prov av hjärnstammen inte är tillgängligt, kan hela huvudet sändas in för undersökning. Innan huvudet sänds in ska den av Eviras forskningsenhet, till vilken huvudet sänds, kontaktas.

För fårs och getters del tas såväl hjärnstam som lillhjärnsvävnad som prov. Om representativa provbitar inte är tillgängliga, kan hela huvudet sändas in för undersökning. Av får och getter ska också tas ett blodprov för utredning av djurets genotyp. Provet tas i ett EDTA-rör. Provet får inte frysas ned. Proverna undersöks vid Eviras forskningsenhet för djursjukdomsvirologi i Helsingfors.

Provtagningsanvisningar och forskningsenheternas kontaktuppgifter finner du på Eviras webbplats.

## 14.4 Informeringen om provresultaten

Då resultatet av BSE-snabbtestet har kommit, informeras besiktningsveterinären om resultatet. Provresultatet kan vara negativt, positivt eller osäkert. Om resultatet av testet är något annat än negativt, måste testet tas om. Eviras TSE-laboratorium informerar utan dröjsmål besiktningsveterinären i slakteriet om detta.

Om BSE-snabbtestet eller något annat TSE-test ger ett positivt eller osäkert resultat eller provet av någon annan orsak sänds till Europeiska gemenskapens referenslaboratorium för fortsatta undersökningar, informerar Eviras TSE-laboratorium besiktningsveterinären i slakteriet om att provet som ska undersökas undersöks med hjälp av ett TSE-verifieringstest. Evira informerar också jord- och skogsbruksministeriets matavdelning och länsveterinärerna om saken.

## 14.5 Karantänåtgärder

*TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 bilaga III kapitel A del I stycke 6; bilaga III kapitel A del II stycke 7*

*Förordningen om tillsyn över livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 854/2004 bilaga I, avsnitt III, kapitel III, stycke B*

*Jord- och skogsbruksministeriets förordning 7/EEO/2009 § 5*

I väntan på resultatet av TSE-undersökningen ska nötkreaturs, fårs eller getters slaktkropp, andra delar av djuret och biprodukterna, huden inberäknad, förvaras tydligt märkta och åtskilda från andra slaktkroppar och biprodukter tills det har bekräftats att resultatet av testet är negativt. Från detta förvarande av biprodukter, slaktkroppar och organ kan avvikas endast, om de bortskaffas på samma sätt som TSE-riskmaterial.

Slaktkroppar, organ och biprodukter från ett djur som slaktats omedelbart före ett nötkreatur som väntar på resultatet av BSE-testet och från två djur som slaktats omedelbart efter detta nötkreatur ska också förvaras tydligt märkta och åtskilda så, att de vid behov kan kasseras.

Från skyldigheten att förvara närliggande slaktkroppar (1 slaktkropp som slaktats omedelbart före och 2 slaktkroppar som slaktats omedelbart efter den BSE-testade slaktkroppen från nötkreatur på samma slaktningslinje) på detta sätt kan avvikas endast, om man på slaktningslinjen med särskilda arrangemang som beskrivits i planen för egenkontroll säkerställer att det förhindrats att närliggande slaktkroppar kon-

tamineras med TSE-riskmaterial. Ett sådant särskilt arrangemang kan till exempel vara att man håller en paus i slakten innan en sådan slaktkropp slaktas, av vilket ett BSE-prov ska tas. Innan slakten fortsätts efter en sådan slaktkropp, av vilken ett BSE-prov tagits, ska omgivningen och utrustningen grundligt tvättas och desinficeras, om man vill undvika att de två därpå följande slaktkropparna hamnar i karantän.

Tillsynsmyndigheten kan tillåta att slaktkroppar stämplas med ett hälsomärke redan innan TSE-undersökningen blivit slutförd, om det i planen för egenkontroll på ett sätt som tillsynsmyndigheten godkänt (se till exempel punkt 15.5 i denna anvisning) beskrivits hur slaktkropparna förvaras och med vilka säkringsåtgärder man förhindrar att slaktkropparna frisläpps för vidarehantering innan det har bekräftats att resultatet av TSE-undersökningen är negativt.

## 15 Frisläppande av slaktkroppar och biprodukter från karantän

*TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 bilaga III kapitel A del I stycke 6; bilaga III kapitel A del II stycke 7*

### 15.1 Allmänt

Slaktkroppar, organ och biprodukter kan frisläppas från karantän, då TSE-snabbtestet ger ett negativt resultat. Hur man förfar i andra fall har beskrivits i kapitel 16.

### 15.2 Förflyttning av organ och blod från anläggningen medan BSE-undersökningen ännu pågår

Eviras enhet för köttkontroll kan bevilja tillstånd för förflyttning av organ och blod avsedda som livsmedel bort från anläggningen medan BSE-undersökningen ännu pågår. Enligt TSE-förordningen ska alla delar av nötkreatur som ska undersökas med tanke på BSE förvaras under besiktningsveterinärens övervakning så länge BSE-undersökningen pågår. Organ och blod avsedda som livsmedel från sådana nötkreatur, som utgående från *ante mortem*-besiktningen inte misstänks vara TSE-infekterade, men som ska undersökas med tanke på BSE, kan förflyttas och lagras på något annat ställe än i slakteriet eller i en anläggning i anslutning till det innan resultatet av BSE-undersökningen bekräftats, om kraven i detta kapitel uppfylls.

#### 15.2.1 Åtgärder som krävs av slakteriet

Förflyttning av organ och blod avsedda som livsmedel medan BSE-undersökningen ännu pågår förutsätter ett tillstånd från Evira. Slakteriet ska sända en detaljerad ansökan och utredning till Eviras enhet för köttkontroll och få tillstånd innan verksamheten i fråga kan inledas. En förutsättning för förflyttningen av organ och blod är att denna verksamhet i den mottagande anläggningen övervakas av en besiktningsveterinär på Evira, även om anläggningen till övriga delar stod under en kommunal myndighets övervakning. Der beviljade tillståndet fogas till anläggningens egenkontrollbokföring.

Slakteriet ska också ha ett av slakteriets besiktningsveterinär beviljat tillstånd för förflyttning av varje enskilt parti. Organ och blod avsedda som livsmedel ska förpackas innan de transporteras från slakteriet till en lagrande anläggning. Förpackningen ska

förses med ett identifikationsmärke och andra märkningar som krävs. Förpackningarna ska fästas vid varandra så, att enskilda förpackningar inte kan tas loss eller bort. De hopfästa förpackningarna ska tydligt märkas med "BSE-undersökning".

Handelsdokument och annan bokföring som hänför sig till förflyttningarna sparas i minst två år.

### **15.2.2 Åtgärder som krävs av besiktningsveterinären som övervakar slakteriet**

Besiktningsveterinären som övervakar slakteriet beviljar tillstånd att förflytta organ och blod efter att ha försäkrat sig om att avlastningen, hanteringen och frisläppandet av varje enskilt parti som ska sändas bort i den lagrande anläggningen övervakas av en besiktningsveterinär på Evira.

Besiktningsveterinären som övervakar slakteriet ska sända kopior av handelsdokumenten till den besiktningsveterinär, som övervakar lagringen. Besiktningsveterinären ska också informera besiktningsveterinären som övervakar lagringen om tidpunkten då förflyttningstransporten börjar.

Besiktningsveterinären som övervakar slakteriet ska säkerställa att besiktningsveterinären som övervakar lagringen mottagit ovan nämnd information. Besiktningsveterinären som övervakar slakteriet meddelar resultatet av BSE-undersökningen skriftligen till besiktningsveterinären som övervakar lagringen efter att han försäkrat sig om att BSE-undersökningens resultat om alla de djur, från vilka organen och blodet som förflyttats till lagret härstammar och om andra samma dag slaktade nötkreatur kommit innan han sänder informationen till besiktningsveterinären som övervakar lagringen. Om det bland undersökningens resultat finns ett positivt resultat, förfars i enlighet med kapitel 16 i denna anvisning.

Besiktningsveterinären som övervakar slakteriet ska föra bok över förflyttningen av organ och blod till den lagrande anläggningen. Bok kan föras på en blankett som motsvarar bilaga 3 till denna anvisning eller så ska informationen som förutsätts på blanketten fogas till bokföringen. Bokföringen och kopiorna av sända handlingar ska sparas i minst två års tid.

### **15.2.3 Åtgärder som krävs av den mottagande anläggningen**

Organen och blodet ska hållas i karantän tills besiktningsveterinären som övervakar lagringen frisläpper dem efter att ha fått information från besiktningsveterinären som övervakar slakteriet om att resultatet av BSE-undersökningen är negativt. Handelsdokument och annan bokföring som hänför sig till förflyttningarna sparas i minst två år.

### **15.2.4 Åtgärder som krävs av besiktningsveterinären som övervakar lagringen i den mottagande anläggningen**

Besiktningsveterinären som övervakar lagringen är anställd av Evira och han har som uppgift att övervaka lagringen av organen och blodet. Besiktningsveterinären som övervakar lagringen frisläpper organen och blodet från karantän efter att ha fått information från besiktningsveterinären som övervakar slakteriet om att resultatet av BSE-undersökningen är negativt. Om det bland undersökningens resultat finns ett positivt resultat, förfars i enlighet med kapitel 16 i denna anvisning.

Besiktningsveterinären som övervakar lagringen ska föra bok över lagerläget för organ och blod och spara kopior av BSE-undersökningsresultaten. Bok kan föras på en blankett som motsvarar bilaga 4 till denna anvisning eller så ska informationen som förutsätts på blanketten fogas till bokföringen. Bokföringen och handlingarna ska sparas i minst två års tid. Besiktningsveterinären som övervakar lagringen ska en gång per vecka sända en kopia av den föregående veckans bokföring till Eviras enhet för köttkontroll.

## 16 Kassering av slaktkroppar och andra delar av djur och biprodukter

*Förordningen om tillsyn över livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 854/2004 bilaga I, avsnitt II, kapitel V*

*TSE-förordningen (EG) nr 999/2001 kapitel II art. 13; bilaga III kapitel A del I stycke 6; bilaga III kapitel A del II stycke 7*

*Jord- och skogsbruksministeriets förordning 7/VLA/2009 § 4*

*Biproduktförordningen art. 8*

Om ett nötkreaturs testresultat i BSE-testet varit positivt eller osäkert och testresultatet också i verifieringsundersökningen visar sig vara positivt eller förblir osäkert, kasseras och hanteras som biprodukt av kategori 1 utöver detta nötkreatur också alltid slaktkroppen från minst ett djur som slaktats omedelbart före den positiva slaktkroppen från nötkreatur och minst två slaktkroppar av djur som slaktats omedelbart efter denna, oberoende av djurarten.

Då slaktkroppen undersökts med tanke på TSE-sjukdomar med ett snabbtest och ett positivt eller osäkert resultat av snabbtestet bekräftats vara negativt med en verifieringsundersökning, kasseras enbart den undersökta slaktkroppen med biprodukter och bortskaffas alla delar av slaktkroppen, även huden, som en biprodukt av kategori 1. Om det inte med säkerhet kan fastställas att biprodukter hör till slaktkroppen i fråga, kasseras hela det partiet biprodukter, till vilket biprodukterna som erhållits från de kasserade djuren hör.

Om det inte är möjligt att få ett negativt resultat av TSE-snabbtestet av ett djur (provet har kommit bort eller blivit otogat eller annat dylikt) förfars på följande sätt:

- Nötkeraturet som misstänks vara BSE-infekterat: slaktkroppen i fråga, de övriga delarna av djuret och biprodukterna kasseras och hanteras som biprodukter av kategori 1. Utöver det kasseras och behandlas som biprodukt av kategori 1 alltid slaktkroppen från minst ett djur som slaktats omedelbart före den ifrågavarande slaktkroppen från nötkreatur och slaktkropparna från två djur som slaktats omedelbart efter denna, oberoende av djurarten.
- Övriga fall: slaktkroppen i fråga, de övriga delarna av djuret och biprodukterna kasseras och hanteras som biprodukter av kategori 1.



## DEL III Allmänna krav på egenkontrollen

### 17 Egenkontrollen som hänför sig till hanteringen av TSE-sjukdomar

*Biproduktförordningen (EG) nr 1069/2009 art. 28 - 30  
Anläggningsförordningen JSMf 795/2014, bilaga 3  
Jord- och skogsbruksministeriets förordning 7/VLA/2009 § 9 - 11*

#### 17.1 Ansvarsområden

Av planen för egenkontroll ska framgå vilka ansvarsområdena är i fråga om åtgärderna som hänför sig till hanteringen av TSE-sjukdomar och vilka personer som svarar för dem. Om animaliska biprodukter som hör till fler än en kategori hanteras eller lagras i anläggningen, ska företagaren inrätta, tillämpa och upprätthålla ett permanent skriftligt förfarande som bygger på HACCP-principerna.

Ansvarsområdena kan vara till exempel följande:

- registerförfrågningar om nötkreatur och förfarandena som hänför sig till hanteringen av dem
- djurstallsförhållandena och annan verksamhet som hänför sig till besiktningen som levande än myndighetsverksamheten, såsom indelningen av djuren i ålderskategorier i djurstallet
- verksamheten som hänför sig till provtagningen till den del som den inte är myndighetsverksamhet, såsom hanteringen av provtagningsredskapen, hanteringen av tagna prover och insändningen av prover för analys
- verksamheten som hänför sig till dirigeringen till karantän, förvaringen i karantän jämte frisläppandet från karantän av slaktkroppar, organ och andra biprodukter som ska undersökas under myndighetens ledning
- avlägsnandet, färgningen och förvaringen av TSE-riskmaterial och märkningarna på förvaringskärlen
- hanteringen och märkningen av slaktkroppar och huvuden som innehåller TSE-riskmaterial
- sändandet av slaktkroppar och huvuden som innehåller TSE-riskmaterial bort från anläggningen
- uttagningen av kött från huvuden
- sändandet av TSE-riskmaterial till en bearbetningsanläggning
- uttagningen av kött från huvuden
- åtgärderna som vidtas, om en TSE-sjukdom konstateras hos ett slaktat djur
- handelsdokumenten.

#### 17.2 Egenkontrollen av registerförfrågningar om nötkreatur

Egenkontrollen som hänför sig till registerförfrågningar har beskrivits i Eviras anvisning om tillsynen över registerförfrågningar i slakterier (Eviras anvisning nr 16007).

### **17.3 Djurstallsförhållandena och annan verksamhet som hänför sig till besiktningen som levande**

Djurstallsförhållandena ska vara sådana, att djuren kan besiktas levande på korrekt sätt.

Nötkreatur i olika åldrar kan redan i djurstallet märkas och skiljas åt med tanke på provtagningen. Så kan man till exempel med slaktordningen säkerställa att man på provtagningsplatsen vet när provtagningen börjar och slutar och att prov tas från de djur, av vilka sådana enligt lagstiftningen ska tas. Verifieringsmetoderna beskrivs i anläggningens plan för egenkontroll.

I planen för egenkontroll borde också ingå en beskrivning av det, hur man i djurstallet i enlighet med instrueringen från besiktningsveterinären skiljer åt djuren som uppvisar symptom på TSE från andra sjuka djur, och en beskrivning av det, hur nötkreatur, får och getter som dött av sig själva hanteras.

### **17.4 Verksamheten som hänför sig till TSE-provtagningen**

Även om TSE-provtagningen utgör en del av köttkontrollen, borde man i planen för egenkontroll beskriva vilka provtagningsförfaranden som hänför sig till verksamheten i anläggningen: om man till exempel slaktar annat än nötkreatur av finskt ursprung, hur förmedlas då information till provtagningsplatsen om att ett TSE-prov ska tas av det slaktade nötkreaturet; förvaringen och hanteringen av provtagningsredskap och förvaringen och insändandet av prover.

Om personalen i anläggningen fått utbildning i TSE-provtagning och tar prover under övervakning av besiktningsveterinären, ska provtagarna nämnas.

I planen för egenkontroll beskrivs också med vilket förfarande tillsynsmyndigheten kan försäkra sig om att prover tagits av alla de djur, som provtagningen gäller. Det kan ske till exempel så att man jämför antalet provburkar med antalet djur som förutsätter provtagning på slaktlistan.

Man beskriver också med vilket förfarande tillsynsmyndigheten kan försäkra sig om att proverna som ska sändas till Evira är undersökningsdugliga. I planen för egenkontroll beskrivs också hur man säkerställer att huvudet bevaras och sänds in till Evira i det fall att man inte lyckats få något prov av området *obex* eller någon annan del av hjärnstammen.

### **17.5 Dirigeringen till karantän, förvaringen och frisläppandet**

Andra eventuella åtgärder som hänför sig till märkningen, förvaringsplatserna och förvaringen av slaktkroppar, övriga delar av djur och biprodukter jämte s.k. närliggande slaktkroppar som väntar på svaret på TSE-undersökningen beskrivs. Beskrivningen ska vara så detaljerad, att det på grund av ett eventuellt positivt eller osäkert BSE-testresultat är möjligt att med säkerhet också kassera djur som slaktats på slaktlinjen omedelbart före och efter (ett före och två efter) ett nötkreatur som visat sig vara BSE-positivt eller som också i verifieringsundersökningen fått ett osäkert testresultat.

Man beskriver också hur godkända slaktkroppar, organ och biprodukter frisläpps från karantän och stämplas efter att man från besiktningsveterinären fått information om att undersökningsresultatet är negativt.

Om slaktkroppar från nötkreatur stämplas i anläggningen innan ett negativt BSE-undersökningsresultat erhållits, ska förfarandet som hänför sig till det beskrivas i planen för egenkontroll: när stämplandet sker och var stämplade slaktkroppar som väntar på svar förvaras och hur frisläppandet av slaktkropparna går till.

Om organ, blod eller biprodukter som väntar på resultatet av BSE-undersökningen förflyttas från anläggningen till en annan anläggning, ska denna verksamhet beskrivas i detalj. En förutsättning för en sådan verksamhet är att Evira beviljat ett sådant tillstånd, som beskrivs i kapitel 15 i denna anvisning, och en kopia av detta tillstånd ska fogas till planen för egenkontroll.

## **17.6 Avlägsnandet av TSE-riskmaterial**

Avlägsnandet av TSE-riskmaterial beskrivs separat i slakteriet och styckningsanläggningen. Hur TSE-riskmaterialet avlägsnas beskrivs separat för olika TSE-riskmaterialkategoriers del såsom avlägsnandet av ryggmärg, uttagningen av kött från huvudet och avlägsnandet av kotpearen från felkluvna nötkreatur. Egenkontrollkraven som hänför sig till uttagningen av kött från huvudet beskrivs i punkterna 17.9 och 17.10 i denna anvisning.

I planen för egenkontroll fastställs med vilka åtgärder man försäkras om att TSE-riskmaterialet är avlägsnat i sin helhet, man beskriver till exempel med vilka åtgärder man säkerställer att ryggmärgen avlägsnats.

I planen för egenkontroll beskrivs också med vilka arbetsinstruktioner man förhindrar att livsmedel kontamineras med TSE-riskmaterial i samband med avlägsnandet.

## **17.7 Uppsamlingen, förvaringen och färgningen av TSE-riskmaterial**

I planen för egenkontroll beskrivs vilka kärl, band, schakt, trågvagnar och containrar som är avsedda för uppsamling av TSE-riskmaterial och hur dessa märks. I planen beskrivs också färgningen, färgämnen, färgningsställena, förvaringen av riskmaterialet och vid behov nedkyllningen och frysningen av riskmaterialet.

## **17.8 TSE-märkningarna på slaktkroppar och huvuden och hur slaktkroppar och huvuden sänds bort**

Hantering och märkning av slaktkroppar och huvuden som innehåller TSE-riskmaterial och anmälningsförfarandet, handlingarna och bokföringen som hänför sig till bortsändandet av sådana beskrivs i planen för egenkontroll. I planen beskrivs också med vilket förfarande man säkerställer att den mottagande anläggningen är godkänd som en anläggning som avlägsnar TSE-riskmaterial.

## **17.9 Programmet för egenkontroll i ett slakteri som tar ut kött från huvudet från nötkreatur över 12 månader**

Om ett slakteri tar ut kött från huvudet från nötkreatur över 12 månader på det sätt som beskrivs i punkt 13.2, ska slakteriets plan för egenkontroll inkludera de åtgärder, med vilka man säkerställer kraven som beskrivits i punkten i fråga.

Slakteriet ska utarbeta en provtagningsplan för att påvisa vävnad från det centrala nervsystemet i kött från huvudet. Slakteriets provtagningsplan ska omfatta provtagningen, leveransen av proverna till laboratoriet, testmetoden och provtagningsfrekvensen. I programmet för egenkontroll ska också beskrivas vilka korrigerande åtgärder som vidtas till följd av ett eventuellt positivt testresultat.

Som prov tas uttaget kött från huvudet. Eviras provtagningsanvisningar finner du på Eviras webbplats. Om proverna inte sänds in för undersökning till Evira, ger laboratoriet som undersöker proverna provtagningsanvisningar. Då kött tas ut från huvudet i ett område som reserverats för detta ändamål i anläggningen, följs i början provtagningsfrekvensen 1 undersökt prov per 500 urtagna huvuden. Provtagningsfrekvensen kan minskas till 1 prov per 1000 urtagna huvuden, då undersökningsresultaten varit negativa under tio på varandra följande undersökningar. Provtagningsfrekvensen ska igen ökas till 1 prov per 500 urtagna huvuden, om ett endaste positivt resultat konstateras i proverna. Om positiva resultat konstateras, ska anläggningen vidta de korrigerande åtgärder som beskrivits i programmet för egenkontroll för att förhindra kontamination. Anläggningen ska informera den övervakande myndigheten om positiva resultat.

Kött från huvudet behöver inte förvaras i anläggningen ända fram till att resultatet av en undersökning som gjorts med tanke på kontaminerad vävnad från centrala nervsystemet erhållits, utan det kan användas redan innan undersökningsresultaten kommit. Kött från huvudet behöver inte heller spåras och återkallas, om resultatet av ett prov med tanke på kontaminerad vävnad från centrala nervsystemet är positivt. Anläggningen ska ändå vidta de korrigerande åtgärder till följd av ett positivt testresultat, som man beskrivit i programmet för egenkontroll så, att man framöver kan förhindra att kött från huvudet kontamineras med material från centrala nervsystemet.

Något motsvarande program för egenkontroll krävs inte, om slakteriet tar ut kött från huvudet från nötkreatur över 12 månader på det sätt som beskrivs i punkt 13.3.

### **17.10 Programmet för egenkontroll i en styckningsanläggning som tar ut kött från huvudet från nötkreatur över 12 månader**

Då kött från huvudet från nötkreatur över 12 månader tas ut ska minst följande åtgärder ingå i styckningsanläggningens plan för egenkontroll:

1. Alla huvuden ska genomgå en mottagningskontroll. Om pluggen lossnat, ögonen skadats eller huvudet annars misstänks ha kontaminerats med vävnad från centrala nervsystemet under transport, får kött inte tas ut från huvudet. I mottagningskontrollen ska övervakas att huvudena märkts med en TSE-stämpel.
2. Styckningsanläggningen ska utarbeta sådana arbetsinstruktioner att man genom att följa dem kan förhindra att kött från huvudet kontamineras med vävnad från centrala nervsystemet.
3. Uttagningen av kött från huvudet ska ske åtskilt från den övriga verksamheten i styckningsanläggningen. Åtskiljandet kan ske konstruktionsmässigt eller verksamhetsmässigt.
4. Styckningsanläggningen ska försäkra sig om att slakteriet som sänder huvuden från nötkreatur har ett av tillsynsmyndigheten utvärderat program för egenkontroll av att huvudena urtas på korrekt sätt (tillpluggandet, provtagningen, stämplingen).

5. Styckningsanläggningen ska utarbeta en provtagningsplan för att påvisa vävnad från det centrala nervsystemet i kött från huvudet. Styckningsanläggningens provtagningsplan ska omfatta provtagningen, leveransen av proverna till laboratoriet, testmetoden och provtagningsfrekvensen. I programmet för egenkontroll ska också beskrivas vilka korrigerande åtgärder som vidtas till följd av ett eventuellt positivt testresultat.

### **17.11 Sändandet av TSE-riskmaterial för bortskaffande och uppföljningen av mängderna**

I planen för egenkontroll beskrivs hur mängden TSE-riskmaterial som ska sändas bort beräknas eller vägs. I ett slakteri kan också uppkomma någon annan biprodukt av kategori 1 eller så kan företagaren med sitt eget beslut lägga material som hör till andra biproduktkategorier bland TSE-riskmaterialet som sänds bort. I anläggningens plan för egenkontroll ska därför ingå en detaljerad beskrivning av vad kategori 1-materialet som sänds bort från anläggningen i praktiken består av.

För att kunna beräkna den faktiska mängden TSE-riskmaterial som sänds bort från anläggningen är det befogat att göra provvägningar av olika vävnader och delar av slaktkroppar som definierats som TSE-riskmaterial. Vävnadernas vikt jämförs med det slaktade djurets slaktkroppsvikt eller levande vikt. Det erhållna talet (% eller kg TSE-riskmaterial/mängden slaktade djur kg eller st.) kan användas som grund för beräkningen av mängden TSE-riskmaterial som uppkommer i en anläggning.

Mängderna TSE-riskmaterial (kategori 1) som sänts till en bearbetningsanläggning och som mottagits i anläggningen ska regelbundet jämföras med varandra. Mängderna uppkommet TSE-riskmaterial ska också jämföras med mängderna slaktade djur. Om förändringar eller motstridigheter yppar sig i mängderna, ska orsakerna omedelbart utredas och de korrigerande åtgärderna nedtecknas. Utöver uppkomna och bortsända mängder TSE-riskmaterial ska i egenkontrollen också kontrolleras sammansättningen på TSE-riskmaterialet som sänds bort och säkerställas att materialet som sänds bort består av sådana biprodukter, som beskrivits i planen för egenkontroll.

De anläggningar, till vilka TSE-riskmaterial sänds, räknas upp. Utöver det beskrivs med vilka förfaranden den avsändande anläggningen säkerställer att den mottagande anläggningen är godkänd för hantering eller lagring av TSE-riskmaterial. I planen för egenkontroll beskrivs på vilka sätt TSE-riskmaterialet som sänds bort jämförs med mängden djur som slaktats och den beräknade mängden TSE-riskmaterial som uppkommer i anläggningen.

### **17.12 Beredskap inför avvikande situationer**

I planen för egenkontroll ska beskrivas med vilket system man förvarar alla de slaktkroppar, andra delar av djuret och biprodukter, som senare måste kasseras på grund av ett eventuellt positivt TSE-testresultat. I planen beskrivs också hur man bereder sig på andra eventuella störningar som hänför sig till avlägsnandet, förvaringen och bortsändandet av TSE-riskmaterial.

### **17.13 Bokföringen som hänför sig till hanteringen av TSE-sjukdomar**

Slakterier och styckningsanläggningar ska vid behov utöver kraven på handlingar också följa särskilda bokföringskrav som hänför sig till hanteringen av TSE-sjukdomar.

I ett slakteris bokföring ska ingå uppgifter om mottagna djur, uppgifter om vidare-sända slaktkroppar och delar av slaktkroppar som innehåller riskmaterial och uppgifter om TSE-riskmaterialet som sänts bort. Till bokföringen ska också fogas en beskrivning av eventuellt vidtagna korrigerande åtgärder.

I bokföringen över mottagna djur antecknas uppgifter om registerförfrågningarna om djur som ska slaktas och uppgifter om sorteringen och andra åtgärder i slakteriet före slakten.

Om slaktkroppar eller delar av slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial sänds från ett slakteri till en styckningsanläggning som inte befinner sig i anslutning till ett slakteri, ska av egenkontrollbokföringen i slakteriet framgå namnet på mottagaren av varje enskild försändelse, dennas kontaktuppgifter, avsändningsdatumet, antalet sända slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial skilt för olika djurarter och hurdana delar av slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial försändelsen bestod av.

Om man från ett slakteri sänder huvuden från nötkreatur över 12 månader till någon annan styckningsanläggning än en sådan, som befinner sig i anslutning till ett slakteri för uttagning av kött från huvudet, ska av slakteriets egenkontrollbokföring framgå namnet på mottagaren av varje enskilt parti och dennas kontaktuppgifter och avsändningsdatumet för huvudena som sänts för urtagning och huvudenas antal.

I slakteriets bokföring ska också finnas kopior av de anmälningar, som lämnats då slaktkroppar och delar av slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial sänts till en sådan styckningsanläggning, som inte befinner sig i anslutning till ett slakteri. I bokföringen sparas också svaren som erhållits på anmälningarna från det mottagande slakteriet.

Av bokföringen i en styckningsanläggning som tar emot huvuden, slaktkroppar och delar av slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial ska framgå namnet på avsändaren till en sådan försändelse, dennas kontaktuppgifter, mottagningsdatumet för slaktkroppar, delar av slaktkroppar eller huvuden som innehåller TSE-riskmaterial, antalet mottagna huvuden eller slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial skilt för olika djurarter och hurdana delar av slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial försändelsen bestod av.

I bokföringen i en styckningsanläggning ska också ingå de anmälningar, som erhållits från det avsändande slakteriet innan slaktkropparna och delarna av slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial togs emot, om styckningsanläggningen inte befinner sig i anslutning till ett slakteri. I bokföringen sparas också kopior av svaren som sänts till slakteriet om att anmälan tagits emot.

Kopian av handelsdokumentet som biproduktförordningen förutsätter som sänts med TSE-riskmaterial som ska sändas för bortskaffande ska sparas i anläggningen i två år. Till bokföringen ska också fogas handlingarna som innehåller uppgifterna som bearbetningsanläggningen sänt om mängden mottaget riskmaterial.

## BILAGA 1 Handelsdokument för kategori 1-material (MODELL)

Avsändningsdatum.....

### **BIPROUKT AV KATEGORI 1 SOM SKA SÄNDAS FÖR BEARBETNING: ENDAST FÖR BORTSKAFFANDE**

#### **Avsändare**

Anläggningens namn.....Godkännandenummer.....

Verksamhetsställets adress .....

Telefon ..... E-post/fax :.....

#### **Destination**

Anläggningens namn.....Godkännandenummer.....

Adress .....

Telefon ..... Fax/e-post .....

#### **Transportmedel**

Transportföretag .....

Adress .....

Telefon ..... Fax/e-post .....

Förarens namn .....

### **TSE-riskmaterial/biprodukt av kategori 1 (onödigt överstryks) som ska sändas bort**

Mängd .....beräknad/vägd (onödigt överstryks)

.....  
Avsändarens underskrift och namnförtydligande

Transportdatum ..... Klockslag .....

.....  
Förarens underskrift och namnförtydligande

Mottagningsdatum ..... Klockslag ..... Mottagen mängd .....

.....  
Mottagarens underskrift och namnförtydligande

Handelsdokumentet upprättas i tre exemplar:

- 1) originalet följer med biprodukttransporten till destinationen
- 2) en kopia stannar i den avsändande anläggningen
- 3) en kopia stannar hos föraren

**BILAGA 2 Kontrollblankett för hantering av TSE-sjukdomar: slakterier och styckningsanläggningar (MODELL)**

Datum		anläggningens godkännandenummer	
Anläggningens namn			
Anläggningens adress			
Anläggningens kontaktperson			
• telefonnummer		• e-post/fax	
Övervakare			
• telefonnummer		• e-post/fax	
Närvarande under kontrollen			
Typ av kontroll	<input type="checkbox"/> Kontroll som ingår i tillsynsplanen	<input type="checkbox"/> Uppföljningsbesök Missförhållandena har rättats till:  ja / nej	<input type="checkbox"/> Annan orsak, såsom klagomål Vad?

	<b>Styckningsanläggningen är också godkänd för (Oiva-bedömningsanvisning 1.3)</b>
<input type="checkbox"/> slakteri	<input type="checkbox"/> avlägsnande av ryggmärg från får och getter
<input type="checkbox"/> litet slakteri	<input type="checkbox"/> uttagning av kött från huvudet från nötkreatur
<input type="checkbox"/> renslakteri	<input type="checkbox"/> avlägsnande av en del av ryggmärgen från nötkreatur (TSE-stämplade slaktkroppar, styckningsanläggningen ska befinna sig i anslutning till ett slakteri)
<input type="checkbox"/> styckningsanläggning	

Utredning av djurens ursprung och ålder	A (utmärkt)	B (bra)	C (bör korrigeras)	D (dålig)
<b>Registerförfrågan om nötkreatur (Oiva-bedömningsanvisning 9.1)</b>				
• Hur registerförfrågningar görs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Hur en ansvarig person utses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Instruktionerna om hur man agerar, då registerförfrågan ger ett normalt svar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Instruktionerna om hur man agerar i avvikande situationer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Hur resultatet av registerförfrågan anmäls till besiktningsveterinären	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



TSE-riskmaterialet och åtgärderna som hänför sig till det	A (utmärkt)	B (bra)	C (bör korrigeras)	D (dålig)
<b>Hantering av TSE-riskmaterial i ett slakteri (Oiva-bedömningsanvisning 8.1)</b>				
• Hur ansvariga personer utsetts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Avlägsnandet av TSE-riskmaterial med arbetsinstruktioner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Åtgärderna, med vilka man försäkras om att TSE-riskmaterialet avlägsnas i sin helhet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Hanteringen av felkluvna slaktkroppar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• TSE-märkningarna på slaktkroppar, huvuden och delar av slaktkroppar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Förvaringen och underhållet av TSE-stämplarna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Hanteringen av en kasserad slaktkropp och delar av en sådan (bi-produkterna inbegripna)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sändande av slaktkroppar och delar av slaktkroppar som innehåller TSE-riskmaterial bort från ett slakteri (Oiva-bedömningsanvisning 8.1)</b>				
• Anmälningsförfarandena, om huvuden, slaktkroppar och delar av slaktkroppar, som innehåller annat TSE-riskmaterial än kotpelare, sänds till en styckningsanläggning som inte befinner sig i anslutning till ett slakteri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Åtgärderna med vilka man säkerställer att den mottagande anläggningen är godkänd för hantering av materialet som sänds (huvuden från nötkreatur, slaktkroppar från får och get som innehåller ryggmärg).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Bokföringen som hänför sig till saken och förvaringen av den: anmälan till slakteriet, svaret om att anmälan mottagits, handelsdokumenten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Avlägsnande och hantering av TSE-riskmaterial i en styckningsanläggning (Oiva-bedömningsanvisning 8.1)</b>				
• Mottagningen av slaktkroppar och delar av slaktkroppar som innehåller riskmaterial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Avlägsnandet av kotpelare med arbetsinstruktioner, om nötkreatur av annat än finländskt ursprung styckas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Åtgärderna i styckningsanläggningen då man hanterar en sådan slaktkropp från nötkreatur, där ryggmärg blivit kvar i slaktkroppen (TSE-stämplad slaktkropp, endast styckningsanläggningar i anslutning till ett slakteri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Uttagningen av kött från huvudet från nötkreatur med arbetsinstruktioner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Avlägsnandet av ryggmärg från får och getter med arbetsinstruktioner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Bokföringen och förvaringen av denna: anmälan från slakteriet om försändelse, kopian av svaret som gets på denna och handelsdokumenten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Kärlen och redskapen som används för uppsamling med märkningar och dessas renhet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Färgandet av TSE-riskmaterial, färgämnen och färgningsplatserna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Förvaringen i anläggningen eller inom dennas område	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Frysningen och/eller eventuell djupfrysning av riskmaterial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Leveransen för bortskaffande: bortskändandet, transporten, den mottagande anläggningen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Beräkningen av mängden riskmaterial som ska levereras för bortskaffande	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

• Jämförelsen av mängden riskmaterial som ska levereras för bortskaffande med slaktmängderna/de mottagna slaktkropparna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Bokföringen som biproduktförordningen förutsätter och handelsdokumenten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Hantering av TSE-riskmaterial i en lagerlokal (Oiva-bedömningsanvisning 8.1)</b>				
• Färgandet av TSE-riskmaterial, färgämnen och färgningsplatserna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Provtagningen och åtgärderna som hänför sig till den</b>	A (utmärkt)	B (bra)	C (bör korrigeras)	D (dålig)
<b>Åtgärderna i samband med mottagningen av djur (Oiva-bedömningsanvisning 17.1)</b>				
• Placeringen av djuren som det ska tas ett BSE/TSE-prov av i djurstallet, märkningen av dem och slaktarrangemangen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Hanteringen av djur, som misstänks vara TSE-infekterade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>BSE/TSE-undersökningar (Oiva-bedömningsanvisning 17.1)</b>				
• I provtagningsanvisningarna har fastställts av vilka djur ett prov ska tas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Systemet, med vilket provtagaren identifierar de djur, av vilka ett prov ska tas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Har ansvariga personer och provtagare utsetts för olika stadier av provtagningen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Redskapen som används vid provtagning, förvaringen och hanteringen av dem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Instruktionerna om hur man agerar vid avvikelser (provet blir otaget, provtagningen misslyckas etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Förvaringen och insändandet av prover, ifyllandet av remissen inbegripet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Dirigeringen till karantän, förvaringen och frisläppandet (Oiva-bedömningsanvisning 8.1)</b>				
• Ansvariga personer för olika delområden har utsetts.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Slaktkropparna, organen och biprodukterna som väntar på resultatet av BSE/TSE-undersökningen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Förvaringen av slaktkroppar, organ och biprodukter från testade djur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Förvaringen av slaktkroppar från s.k. karantändjur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Åtgärderna vid förflyttning av organ som väntar på svar till en annan anläggning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Erhållandet av undersökningsresultatet och meddelandet av resultatet till besiktningsveterinären	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Frisläppandet av slaktkroppar och andra delar från djur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Frisläppandet av biprodukter (huden inbegripet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Missförhållanden som uppdagats i planen för egenkontroll eller i omsättandet av den i praktiken och korrigerande åtgärder med utsatta tider:				

<b>Lokalerna i anläggningen (Oiva-bedömningsanvisningarna 1.1 och 1.3)</b>	Ja	Nej
<b>Djurstall</b>		
• Konstruktionerna möjliggör en <i>ante mortem</i> -besiktning.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• I djurstallet finns utrymmen för åskiljande av djuren och möjlighet till ändring av slaktningsordningen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Slakteri</b>		
• För avlägsning av TSE-riskmaterial finns tillräckliga lokaler och redskap.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• För provtagning finns tillräckliga lokaler.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• För uppsamling av TSE-riskmaterial finns för ändamålet lämpliga avlägsningssystem (eller kärl).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• För uttagning av kött från huvudet finns lämpliga lokaler.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Styckningsanläggning</b>		
• För avlägsnande av TSE-riskmaterial finns tillräckliga lokaler och redskap.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• För uttagning av kött från huvud finns lämpliga lokaler.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Förvaring och lagring</b>		
• För förvaring av uppkommet TSE-riskmaterial finns tillräckliga lokaler (och kärl).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• För färgning av TSE-riskmaterial finns för ändamålet lämpliga lokaler.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Lokalerna och/eller kärnen är tillräckligt hygieniska och vid behov kyllda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Missförhållanden som uppdagats i anläggningens lokaler och korrigerande åtgärder med utsatta tider:		

Tillämpade rättsnormer	
Den kontrollerande personens underskrift och namnförtydligande	Företagarens underskrift och namnförtydligande









