



## Att hantera kött

Har du frågor om manuell hantering av kött? Här får du en sammanfattning av vad du kan behöva tänka på.

### Hantering och hygien

Att hantera kött är en riskfylld hantering och det är därför viktigt att hanteringen sker på ett säkert sätt. Lokalen ska vara lätt att göra ren och erbjuda möjlighet att uppehålla god handhygien. Det ska även finnas tillräckligt med ytor för att hanteringen ska kunna ske på ett säkert sätt. Det är dessutom viktigt att använda utrustning kan rengöras ordentligt.

Är du fundersam på om lokalen du tänkt använda lämpar sig för hantering av kött är du välkommen att höra av dig med frågor.

### Spårbarhet

Man ska kunna spåra och följa alla livsmedel som köps och säljs. För kött är kraven på spårbarhet högre än för andra livsmedel. Du måste föra journal på inkommande och utgående kött för djurslagen nöt, får, svin, get och fjäderfä. Kraven gäller för färskt, kylt och fryst kött.

En journal ska säkerställa att det går att spåra köttet man säljer tillbaka till djuret eller gruppen av djur, som köttet utgörs av. I journalen ska man kunna se kopplingen mellan spårbarhetsdokument, som följesedlar eller fakturor, och det faktiska köttet. Oftast används referensnummer eller partikod för att identifiera köttet.

### Livsmedelsinformation och märkning

När du säljer kött över disk eller förpackar kött själv behöver du märka köttet på ett visst sätt, här gäller olika regler för olika djurslag.

För allt förpackat kött gäller att det måste märkas med:

- Vikt
- Kontaktuppgifter till butiken
- Sista förbrukningsdag
- Förvaringsanvisning och beteckning (t.ex. köttfärs av nöt eller lammstek)

**Nötkött** ska även märkas med referensnummer och respektive land där djuret är fött, uppfött och slaktat. Om dessa är samma, kan man istället skriva "Ursprung" följt av landets namn. Är köttet styckat eller malt i butiken ska även detta framgå av etiketten.

För kött av **svin, får, get** eller **fjäderfä** ska följande framgå av etiketten: partikod och de länder där uppfödning har ägt rum och där djuret är slaktat. Om djuret är äldre än sex månader är uppfödninglandet det land där senaste uppfödningperioden på minst sex månader har ägt rum. För djur som är yngre än sex månader anges det land där hela uppfödningperioden har ägt rum.

När kött säljs oförpackat behöver samma information finnas tillgänglig. För kött av svin, får, get och fjäderfä är det frivilligt att ange detta på en skylt, dock måste man vid förfrågan kunna svara. För nötkött måste informationen finnas tillgänglig i direkt anslutning till köttet.

#### **Köttfärs av nötkött**

Ursprung: Sverige

Referensnummer: 011 6061 16.03.2021

Sista förbrukningsdag: 17032023

Kylvara: Förvaras i max +4°C

Malt i butik

Nettovikt i kg: 0,500

Kontakt: Miljöavdelningen, 019-21 10 00

#### **Import och införsel**

Import av livsmedel betyder att du köper livsmedel från länder utanför EU. Om du köper livsmedel från ett EU-land kallas det införsel. Vid import/införsel av kött krävs det för de flesta köttsorter att de är kontrollerade för salmonella. Köttet behöver vara fritt från salmonella för att få tas in i Sverige och behöver följas av ett handelsdokument som visar detta. Du som har en sådan verksamhet behöver kunna visa dessa handelsdokument om du är förste mottagare av köttet i Sverige.

#### **Provtagning**

Om du ska mala kött i din verksamhet måste du ta prover på detta. Hur ofta du kommer behöva göra provtagningar och vilka provtagningspunkter som krävs beror på hur mycket som kommer malas i verksamheten, samt vilken hållbarhetstid som är satt på produkten.

#### **Mer information**

Mer information om lagar och olika branschriktlinjer finns på Livsmedelsverkets webbplats: [www.slv.se](http://www.slv.se). Branschriktlinjer innehåller goda råd för hur du kan göra för att uppfylla lagstiftningens krav.

Du kan läsa mer om kött och märkning i följande förordningar:

Förordning (EG) 1825/2000 - märkning av nötkött och nötköttsprodukter

Förordning (EG) 1760/2000 - Upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter

Förordning (EU) 1169/2011 - om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna

Förordning (EG) 1337/2013 - angivande av ursprungsland eller härkomstplats för färskt, kylt eller fryst kött av svin, får, get och fjäderfä

Förordning (EG) 2073/2005 - mikrobiologiska kriterier för livsmedel.