

Vitenskapskomiteen for mattrygghet (VKM)

Deres ref: -
Vår ref: -
Dato: 14.11.2011
Org.nr: 985 399 077

v/ Danica Grahek-Ogden,
koordinator for faggruppen for hygiene og
smittestoffer

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Bestilling til Vitenskapskomiteen for Mattrygghet

- Vurdering av mulig hygienisk gevinst ved strengere krav til slakting av småfe

Bakgrunn

På 1990-tallet ble mange av landets småfeslakterier oppgradert. En gikk i stor grad vekk fra slakting i "slaktebenk" og over til hengende slakting, ofte med automatisk framtrekk av slakteskrottene. Hastigheten ved slakting av småfe økte mange steder betraktelig, likeså antall slaktere som bemanner linjene.

Metodene som benyttes ved slaktingen i dag varierer mye. Noen slakterier benytter både "rodding" og "bagging" av sau. Andre foretar tarmuttaket på tradisjonelt vis ved å ringe endetarmen og så ta hele tarmsettet ut gjennom buken, men uten "bagging".

På mange av slakteriene foregår imidlertid selve tarmuttaket ved at tarmen kappes rett av inne i buken, deretter tas tarmen og magesekk ut og spiserøret kappes ved inngangen til magesekk. Til sist ringes endetarmen og resten av ende-tykktarm tas ut fra bakenden på slaktet. Prosessen fører relativt ofte til *synlig* forurensing av slakteskrodden med mage/ tarm innhold.

Tiltak settes i verk for å fjerne dette. Tiltakene forutsetter imidlertid at forurensingen er *synlig*. Vi stiller oss derfor spørsmålet om i hvilken grad disse slakteteknikkene fører til *usynlig* forurensing i tillegg til den *synlige*.

Aktualitet

Fokuset på slaktehygiene på småfe har økt betraktelig etter E.coli saken i 2006. Slakteribransjen har gjennomført tiltak for å bedre råvarekvaliteten. Bransjeretningslinje for sikring av hygienisk råvarekvalitet og bruk av "steam vakuum" for å redusere fekal forurensing er eksempler på dette. Videre vurderer en del av bransjen innføring av varmtvannspasteurisering av slakteskrotter dersom Mattilsynet finner at regelverket tillater dette.

Det har også vært gjort ulike forsøk på å gjøre tarmuttaket mer hygienisk, men bransjen har ikke selv tatt initiativ til å innføre like strenge slaktehygieniske prinsipper ved slakting av småfe som for andre dyreslag.

Vi ønsker ved denne risikovurderingen å få en gradering av mulig hygienisk gevinst i form av redusert fekal forurensing av slakteskrottene ved ulike skjerpede krav til slakteteknikk. Utfallet av en slik gradering vil gi oss særdeles viktige signaler i forhold til i hvilken retning Mattilsynet skal dreie når det gjelder tolkning av begrepet "tilstrekkelig hygienisk slakting" i regelverket.

Oppdrag

Med bakgrunn i problemstillingen nevnt over ønsker Mattilsynet en gradering av mulig hygienisk gevinst ved ulike tiltak i forbindelse med slakting av småfe.

I denne forbindelse mener vi med "hygienisk gevinst" det samme som "reduisert fekal forurensing". Vi vil også presisere at vi ikke sikter spesifikt til "synlig fekal forurensing" slik bransjen fokuserer på, men snarere den totale mikrobielle forurensingen slakteskrottene utsettes for.

Med "gradering" mener vi en angivelse av om et spesifikt tiltak sett opp mot et annet utgangspunkt vil gi en "liten", "moderat" eller "stor" hygienisk gevinst. Vi ser også for oss at "ingen" eller "negativ" hygienisk gevinst kan være et mulig svar.

Vi vil i besvarelsen sette pris på om en eventuell generell forskjell når det gjelder det zoonotiske potensialet i tilsøling med faeces i forhold til mageinnhold belyses.

Som i enhver annen næringsmiddelbedrift er grunnlaget også i slakteri God Produksjons Praksis (Good Manufacturing Practice) og God Hygienisk Praksis (GHP). Spørsmålene nedenfor er stilt for å finne ut om GMP og GHP er ivaretatt ved de forskjellige formene for uttak av endetarm og prosedyrer når det gjelder rodding eller ikke.

Vurderingen bes skrevet på norsk.

Spørsmål

1. Er det en generell forskjell i farepotensialet for forekomst av zoonotiske agens ved tilsøling av en slakteskrott med mageinnhold fra spiserør og formager i forhold til faeces?
2. Vi ønsker at det angis grad av en eventuell hygienisk gevinst ved endring av slakteteknikk for småfe?
 - a) Ved "rodding" av spiserøret og uttak av helt spiserør i tilslutning til magesekk. Dette sett i forhold til å kappe spiserøret av ved overgang til magesekk.
 - b) Å utføre "bagging" av endetarm med uttak av helt tarmsett. Dette sett i forhold til å ikke utføre "bagging" ved uttak av helt tarmsett.
 - c) Å ta ut hele tarmsettet i ett, på tradisjonell måte, ved å føre endetarmen inn i slakteskroten etter "ringing" (uten "bagging"). Dette sett i forhold til å kappe endetarmen av inne i bukhulen og ta "resttarmen" ut bak på skroten.
 - d) Å utføre "bagging" av endetarmen med uttak av helt tarmsett. Dette sett i forhold til å kappe endetarmen av inne i bukhulen og ta "resttarmen" ut bak på skroten.

3. Dokumentasjon av effekt:

- a) I hvilken grad vil bakteriologiske undersøkelser av slakt i følge vedlegg til 852/2004 kunne avsløre om praksis rundt rodding og endetarmsuttak er utført i henhold til GMP og GHP?
- b) Hva slags undersøkelser av slakt vil kunne avsløre om rodding og endetarmsuttak er utført i henhold til GMP og GHP?

Tidsramme:

Det ønskes besvarelse innen 6 mnd

Med hilsen



Randi Edvardsen
Seksjon for Animalsk mat - Hovedkontoret
Seksjonssjef

Ragnhild M. Arnesen