

Vejledning om kontrol med håndtering af specificeret risikomateriale

1. Indledning

Denne vejledning beskriver, hvorledes Fødevarestyrelsens kontrol med specificeret risikomateriale (SRM) på slagterier, opskæringsvirksomheder og hos detailslagtere skal foretages.

Vejledningen beskriver endvidere, hvor ofte kontrollen skal foretages, og hvordan resultaterne af kontrollen skal registreres. Vejledningen beskriver desuden virksomhedernes opgaver, jf. afsnit 3.

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

2. Baggrund

Medlemsstaterne skal føre hyppig offentlig kontrol med fødevarevirksomhedernes overholdelse af reglerne vedrørende SRM, jf. TSE-forordningen²⁾, bilag V, punkt 11.

Definition og håndtering af SRM er ligeledes beskrevet i TSE-forordningens bilag V.

2.1 Definition af SRM

Følgende anses for SRM hos kreaturer:

- Kraniet uden underkæbe og med hjerne og øjne samt rygmarven fra kvæg over 12 måneder
- Rygsøjlen uden halens ryghvirvler, lænde-, bryst og halshvirvlernes torn- og tværtappe og crista sacralis mediana og korsbensvingerne, men inklusive dorsalrodsganglier, fra kvæg over 30 måneder
- Tonsillerne, tarmene fra duodenum til rektum og mesenterium fra kvæg uanset alder

Følgende anses for SRM hos får og geder:

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

SRM skal altid bortskaffes som kategori 1-materiale.

2.2 Virksomheder, der må håndtere SRM

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

- Slagterier: Alle dele
- Opskæringsvirksomheder: Rygsøjle fra kvæg

Uanset ovenstående kan der gives autorisation til at:

- Rygmarven fra får og geder fjernes på opskæringsvirksomheder

- Detailslagtere, herunder slagterafdelingen i et supermarked, kan fjerne rygsøjlen fra kvægslagtekroppe/dele af kvægslagtekroppe. Alt animalsk og vegetabilsk affald skal så betragtes som specificeret risikomateriale
- Opskæringsvirksomheder udtager hovedkød af kvæg

Derudover kan den kompetente myndighed tillade, at hovedkød kan udtages fra hoveder, der er fjernet fra conveyeren. Den kompetente myndighed kan også tillade, at hoveder/uflækkede kroppe, der indeholder specificeret risikomateriale, kan sendes til andre medlemsstater.

Se nærmere om særlige tilladelser i afsnit 6.

3. Krav til virksomhederne

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

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

Specificeret risikomateriale skal, som nævnt, fjernes på slagteriet, i opskæringsvirksomheder eller hos detailslagteren.

Håndtering

Ved fjernelse og håndtering af SRM kan der være risiko for kontaminering, og der må derfor rettes særlig opmærksomhed mod vask og desinfektion af hænder og udstyr i alle led af produktionen.

Opsamling/opbevaring

SRM skal hurtigst muligt anbringes i særligt mærkede beholdere. I forbindelse med udbening/opskæring kan rygsøjlen (SRM) anbringes i opmærkede beholdere, som virksomheden i øvrigt anvender inden anbringelse i den særligt mærkede SRM-beholder. Dette kræver dog, at virksomheden kan dokumentere, at der ikke forekommer krydskontamination, at indholdet tydeligt kan identificeres som SRM, og at alt indhold i beholderen betragtes som SRM. Hvis SRM sammenblandes med andet affald, betragtes alt indhold i beholderen som SRM.

I detailslagterbutikker, der håndterer SRM, skal alt animalsk og vegetabilsk affald betragtes som SRM. I supermarkeder, hvor slagterafdelingen håndterer SRM, må affaldet herfra godt adskilles fra affald fra de andre afdelinger, hvis der er procedurer herfor.

Farvning og mærkning

Farvning på hele overfladen, eller mærkning af SRM, skal ske hurtigst muligt i beholderen, dog senest i forbindelse med overførslen til eventuelle sekundære beholdere.

Afhentning

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

Forsendelser af fersk kød med rygsøjle

For at sikre identifikation og sporbarhed skal alle forsendelser være ledsaget af et handelsdokument, og alle dele af kødkroppe skal være opmærkede. Dette gælder både forsendelser, hvor der er rygsøjler, der skal fjernes og forsendelser kun med kroppe, hvor rygsøjlen ikke skal fjernes.

Handelsdokumentet skal indeholde:

- Antallet af slagtekroppe, eller dele af slagtekroppe, som rygsøjlen skal fjernes fra
- Antallet af slagtekroppe, eller dele af slagtekroppe, som rygsøjlen ikke skal fjernes fra

Opmærkning af fersk kød med rygsøjle:

Opmærkningen foretages på den mærkeseddel, der anvendes i forbindelse med den obligatoriske oksekødsmærkning. Der skal påføres en blå stribe på mærkesedlen på kroppe med påsiddende rygsøjle, som ikke er omfattet af definitionen af SRM. Hvis der ikke er en blå stribe skal modtageren håndtere rygsøjle som SRM, uanset øvrige oplysninger.

Oplysning til forbrugeren om, at rygsøjle ikke er SRM, kan i detailledet gives mundtligt.

Mængderegnskab

For at sikre at SRM holdes ude af foder- og fødevarekæden, skal virksomheden have procedurer for og dokumentation af følgende:

- Overensstemmelse mellem den producerede mængde SRM og antal slagtede dyr/opskårne slagtekroppe/dele af slagtekroppe
- Veje eller skønne den producerede mængde SRM
- Opgørelse over antal forsendelser
- Dokumentation fra aftagervirksomheden med angivelse af dato og vægt
- Sammenholde antal forsendelser og vægtangivelse af SRM fra aftagervirksomheden med egne oplysninger om vægt

Dokumentationen skal gemmes i mindst to år.

4. Fødevarestyrelsens kontrol

Fødevarestyrelsen skal føre kontrol med:

- at virksomhederne har procedurer vedrørende SRM
- at virksomhederne foretager en korrekt håndtering, opsamling, opbevaring, farvning, mærkning, forsendelse og fører mængderegnskab

Kontrollen skal, som minimum, omfatte:

- Kontrol af slagtekroppe og affald. Det skal kontrolleres, at SRM er fjernet korrekt, og at SRM materialet håndteres, mærkes, opsamles i opmærkede beholdere og bortskaffes som SRM i henhold til lovgivningen
- Kontrol af, om virksomhedens procedurer udføres korrekt og hygiejnisk forsvarligt, så krydskontamination undgås
- Kontrol af korrekt afskæring af tunger
- Kontrol af handelsdokumenter og mærkesedler
- Kontrol med mængder af SRM, herunder producerede mængde og antal slagtedy/opskårne kroppe, antal forsendelser samt virksomhedens sammenligning af vægtangivelse af SRM fra kategori 1-forarbejdningens virksomheden med virksomhedens egne oplysninger om vægt. Der tolereres en afvigelse på 10 % på den angivne vægt.

Herudover foretager veterinærenheden i det område, hvor kategori 1-forarbejdningens virksomheden ligger, krydskontrol af dellæs, da dette ikke er muligt på den enkelte virksomhed. En transport til aftagervirksomheden (kategori 1- forarbejdningens virksomheden) fra slagteri/opskæringsvirksomhed/detailslagter kan bestå af et eller flere dellæs fra de respektive virksomheder.

Veterinærenheden skal foretage en sammenligning af både antallet af læs og vægten.

Kontrollen skal som minimum foretages med de frekvenser, der er angivet i bilag 5 og skal, hvis muligt, foretages på forskellige ugedage.

5. Dokumentation af kontrollen

Kontrollen med virksomhedernes overholdelse af SRM-reglerne skal registreres på de relevante skemaer i bilag 1-4 eller lignende skemaer, der indeholder tilsvarende oplysninger. Resultatet af kontrollen skal ligeledes påføres kontrolrapporten.

6. Særlige forhold og tilladelser

6.1 Særlige forhold

Import

EU har vurderet, at visse tredjelande har en ubetydelig risiko for at have BSE (negligible risk), og der er dermed ikke krav om fjernelse af SRM fra slagtekroppe fra disse lande. Kødet fra sådanne dyr kan derfor omsættes med påsiddende rygsøjle, uanset dyrets alder.

Maskinsepareret kød

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

Boltpistol

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

Rygmarvstøder

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

Hovedkød

Hovedkød af kvæg på over 12 måneder kan kun udtages på slagteriet, hvis der foreligger procedurer, der er godkendt af den kompetente myndighed. Procedurene skal mindst indeholde en beskrivelse af:

- Udtagningssted
- Forsegling af skudhullet og foramen magnum hvis hovedet fjernes fra conveyeren
- Specifikke arbejdsbeskrivelser med henblik på at undgå kontamination, herunder at alle hoveder skal besigtiges før udtagning påbegyndes for at sikre, at hovederne ikke er kontaminerede, beskadigede eller ikke er korrekt forsegled.
- Prøveudtagningsplan

Ovenstående gælder ikke, hvis der alene fjernes hovedkød fra hoveder, der stadig hænger på conveyoren.

Der kan ligeledes gives autorisation til at fjerne hovedkød på opskæringsvirksomheder, hvis følgende betingelser er opfyldt:

- Hoveder skal hænge på stativ under transporten
- Skudhullet og foramen magnum skal være korrekt forseglet
- Etablering af prøveudtagningsplan

- Specifikke arbejdsbeskrivelser med henblik på at undgå kontamination, herunder at alle hoveder skal besigtiges før udtagning påbegyndes, for at sikre at hovederne ikke er kontamineret, beskadiget eller ikke korrekt forseglet

Tunger

Tunger skal udtages på slagterierne ved et tværsnit rostralt for basihyoideums processus lingualis. Det betyder, at der ikke må ses rester af tungeben i den afskårne tunge.

6.2 Fødevarestyrelsens meddelelse af særlige tilladelser, jf. hygiejnebekendtgørelsen

Overførsel af SRM til forarbejdningsvirksomhed før BSE svar. Hygiejnebekendtgørelsens § 32, stk. 1

I forbindelse med Fødevarestyrelsens meddelelse af særlig tilladelse til overførsel af specificeret risikomateriale (SRM) til forarbejdningsvirksomheder i henhold til hygiejnebekendtgørelsen³⁾ og før resultatet af BSE-undersøgelsen foreligger, jf. hygiejnebekendtgørelsens § 32, stk. 1, skal biproduktforordningens⁴⁾ betingelser for transport opfyldes, jf. gennemførelsesforordningen til biproduktforordningen, bilag VIII⁵⁾.

Andet affald til bortskaffelse. Hygiejnebekendtgørelsens § 32, stk. 2; Biproduktforordningens artikel 8 og 12

I forbindelse med Fødevarestyrelsens meddelelse af særlig tilladelse til overførsel af andet affald end SRM til godkendte kategori 2 og 3-virksomheder før resultatet af BSE-undersøgelsen foreligger, jf. hygiejnebekendtgørelsens § 32, stk. 2, skal der træffes aftale mellem embedsdyrlægen ved slagteriet og Fødevarestyrelsens tilsynsførende ved forarbejdningsanlægget om overførslerne af affaldet.

Kontrol

- Embedsdyrlægen skal kontrollere, at affaldet ikke indeholder specificeret risikomateriale (SRM), og at der udfærdiges følgedokumenter for hver transport, hvor det fremgår fra hvilke slagtedyr, affaldet stammer (slagtenr. og CKR-nr. skal påføres dokumenterne) samt totalvægten af det afsendte affald (inkl. evt. affald fra andre dyrearter)

Embedsdyrlægen skal regelmæssigt kontrollere, at virksomheden/slagteriet udarbejder daglige lister over sammenhængen mellem det afsendte affald, slagtenr. og CKR-nr. på de dyr, som affaldet stammer fra.

Fedt til afsmeltning. Hygiejnebekendtgørelsens § 32, stk. 3

I forbindelse med Fødevarestyrelsens meddelelse af særlig tilladelse til overførsel af oksefedt fra slagterier til fedtsmelterier, og før resultatet af BSE-undersøgelsen foreligger, jf. hygiejnebekendtgørelsens § 32, stk. 3, skal der træffes aftale mellem embedsdyrlægen ved slagteriet og tilsynsmyndigheden ved fedtsmelteriet om overførslerne af fedtet. Fedtet må alene afsættes til autoriserede fedtsmelterier. Fedtet skal afsendes hurtigst muligt efter slagtningen.

Kontrol

- Embedsdyrlægen skal regelmæssigt kontrollere de lister, som virksomheden dagligt udarbejder over sammenhæng mellem det afsendte fedt, slagtenr. og CKR-nr. på de dyr, som fedtet stammer fra
- Embedsdyrlægen kontrollerer, at der er udarbejdet følgedokumenter for hver transport, hvoraf det fremgår, fra hvilke slagtedyr fedtet stammer (slagtenr. og CKR-nr.) samt totalvægten af det afsendte fedt

Betingelser for fedtsmelteri

Fedtsmelteriet skal være særlig godkendt til at modtage fedt af dyr, der er BSE-testet, men hvor resultatet endnu ikke foreligger. Dette betyder, at der kun kan forsendes fedt fra disse dyr til fedtsmelterier i Danmark.

Fedtsmelteriet skal have etableret procedurer for, hvordan fedtet og det afsmeltede fedt tilbageholdes og holdes adskilt fra andet fedt, indtil negativt resultat fra BSE-testen foreligger. Der skal herunder indgås aftale med slagteriet om, hvordan resultaterne af undersøgelsen formidles fra slagteriet til fedtsmelteriet. De fastsatte procedurer skal godkendes af tilsynsmyndigheden ved fedtsmelteriet.

Ved positivt BSE-test-resultat skal det eller de batch af fedt, som kan indeholde fedt fra det pågældende dyr, behandles som SRM.

Vejledning nr. 9796 af 23. december 2005 om håndtering af specificeret risikomateriale bortfalder.

Fødevarestyrelsen, den 19. december 2013

KARIN BRECK

(Historisk)

- 1) Bekendtgørelse nr. 878 af 1. juli 2013 om overvågning og bekæmpelse af BSE hos kvæg
- 2) Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatiser (med senere ændringer)
- 3) Bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 om fødevarehygiejne (med senere ændringer)
- 4) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002 (forordningen for animalske biprodukter) (med senere ændringer)
- 5) Kommissionens Forordning (EU) Nr. 142/2011 af 25. februar 2011 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om gennemførelse af Rådets direktiv 97/78/EF for så vidt angår visse prøver og genstande, der er fritaget for veterinærkontrol ved grænsen som omhandlet i samme direktiv

Bilag 1**Skema til dokumentation af kontrol af korrekt fjernelse af SRM på slagterier og i opskæringsvirksomheder**

Virksomhedens navn og adresse (slagteri/opskæringsvirksomhed)		Aut.nr.:	
Kontrol udført af (navn på tilsynsførende):		Dato:	
Antal dyr kontrolleret:			
(mindst 10 slagtedy, eller alle, hvis der slagtes færre end 10)			
Emne kontrolleret	Ja	Nej	Bemærkninger
Korrekt midtflækning (er rygmarvskanalen åben hele vejen)			
Fjernelse af rygmarv (fjernes rygmarv fuldstændigt; fjernes rygmarv fra får og geder på korrekt måde)			
Fjernelse af tonsiller, tarm og mesenterium fra kvæg (fjernes, behandles og bortskaffes tarmen og mesenterium som SRM)			
Fjernelse af milt og ileum fra får og geder (fjernes, behandles og bortskaffes milten og ileum som SRM)			
Korrekt fjernelse af rygsøjle defineret som SRM (er alle dele af rygsøjle defineret som SRM fjernet fra færdigopskåret kød før levering til den endelige forbruger, inkl. producentslagtninger)			

Bilag 2**Skema til dokumentation af kontrol af håndtering af SRM på slagterier**

Virksomhedens navn og adresse (slagteri):		Aut.nr.:	
Kontrol udført af (navn på tilsynsførende):		Dato:	
Emne kontrolleret	Ja	Nej	Bemærkninger
Bedøvelse og aflivning (reduceres risiko for spredning af SRM under bedøvelses- og aflivningsprocesser; opsamles evt. udtrængt hjernemateriale og bortskaffes som SRM)			
Slagtemæssig behandling af hovedet (reduceres risiko for spredning af SRM ved afslagtning, fjernes SRM korrekt, undgås kontaminering ved afskæring af kæbemuskulatur)			
Udbening af hovedet (fjernes, behandles og bortskaffes tonsiller som SRM; foretages udbening af hovedet; bortskaffes kranium med hjerne og øjne som SRM på korrekt måde)			
Fjernelse af rygmarv (foretages midtflækning så risiko for forurening med savsmuld eller rygmarv reduceres mest muligt; er rygmarvskanalen åbnet hele vejen; fjernes rygmarv fuldstændigt; fjernes rygmarv fra får og geder på korrekt måde)			
Fjernelse af tarm og mesenterium fra kvæg (fjernes, behandles og bortskaffes tarmen og mesenterium som SRM)			
Afskæring af tunger af kvæg (afskæres tunger korrekt)			
Fjernelse af milt og ileum fra får og geder (fjernes, behandles og bortskaffes milten og ileum som SRM)			
Særligt for inventar og redskaber i berøring med SRM (udvises særlig omhu ved håndtering af SRM; benyttes overtrækshandsker over brynjevandsker)			

<p>Behandling og bortskaffelse af SRM</p> <p>(anbringes SRM hurtigst muligt i særligt opmærkede beholdere; overføres indholdet i disse beholdere med passende mellemrum til anden beholder med henblik på afhentning til godkendt kategori 1 forarbejdningsanlæg; er afsendelsesbeholder korrekt mærket)</p>			
<p>Farvning eller mærkning af SRM</p> <p>(farves SRM hurtigst muligt på hele overfladen; kan virksomheden dokumentere en evt. mærkning)</p>			
<p>Vægt af SRM</p> <p>(vejes eller skønnes vægten af SRM før afsendelse; sammenholdes med antal slagtede dyr m.v.; sammenholdes med vægtangivelser fra det godkendte kategori 1 forarbejdningsanlæg)</p>			
<p>Handelsdokumenter for fersk kød af kvæg med påsiddende rygsøjle</p> <p>(fremgår det af handelsdokumentet, hvor mange dyr i forsendelsen, der skal have fjernet eller ikke fjernet rygsøjlen; udstedes der handelsdokument for alle forsendelser)</p>			
<p>Mærkning med blå stribe</p> <p>(er mærkesedlen for fersk kød af kvæg med påsiddende rygsøjle, som ikke er SRM, mærket med blå stribe)</p>			
<p>Producentslagtning</p> <p>(fjernes rygsøjle inden tilbagelevering til producenten)</p>			
<p>Egenkontrol</p> <p>(er der procedurer for korrekt fjernelse af SRM; er der procedurer for håndtering af SRM; dokumenterer virksomheden egenkontrollen)</p>			

Bilag 3**Skema til dokumentation af kontrol af håndtering af SRM i opskæringsvirksomheder**

Virksomhedens navn og adresse (opskæringsvirksomhed):		Aut.nr.:	
Kontrol udført af (navn på tilsynsførende):		Dato:	
Emne kontrolleret	Ja	Nej	Bemærkninger
Fjernelse af rygmarv (fjernes rygmarv fra får eller geder; fjernes rygmarv fuldstændigt; foretages midtflækning så risiko for forurening med savsmuld eller rygmarv reduceres mest muligt; er rygmarvskanalen åbnet hele vejen; anvendes anden metode til fjernelse af rygmarv)			
Særligt for inventar og redskaber i berøring med SRM (udvises særlig omhu ved håndtering af SRM)			
Behandling og bortskaffelse af SRM (anbringes SRM hurtigst muligt i særligt opmærkede beholdere; overføres indholdet i disse beholdere med passende mellemrum til anden beholder med henblik på afhentning til godkendt kategori 1 forarbejdningsanlæg; er afsendelsesbeholder korrekt mærket)			
Farvning eller mærkning af SRM (farves SRM hurtigst muligt på hele overfladen; kan virksomheden dokumentere en evt. mærkning)			
Vægt af SRM (vejes eller skønnes vægten af SRM før afsendelse; sammenholdes med antal opskårne dyr m.v.; sammenholdes med vægtangivelser fra det godkendte kategori 1 forarbejdningsanlæg)			
Handelsdokumenter for fersk kød af kvæg med påsiddende rygsøjle (fremgår det af handelsdokumentet, hvor mange dyr i forsendelsen, der skal have fjernet eller ikke fjernet rygsøjlen; modtages eller udstedes handelsdokument for alle forsendelser)			
Mærkning med blå stribe			

(er mærkesedlen for fersk kød af kvæg med påsiddende rygsøjle, som ikke er SRM, mærket med blå stribe)			
Producentslagtning – opskæring efter særlig tilladelse (foretages opskæring; fjernes rygsøjle inden tilbagelevering til producenten)			
Egenkontrol (er der procedurer for korrekt fjernelse af SRM; er der procedurer for håndtering af SRM; dokumenterer virksomheden egenkontrollen)			

Bilag 4**Skema til dokumentation af kontrol med håndtering af SRM i slagtebutikker**

Virksomhedens navn og adresse (detailslagter/slagterafdeling i supermarked):	Eventuelt nr.:		
Kontrol udført af (navn på tilsynsførende):	Dato:		
Emne kontrolleret	Ja	Nej	Bemærkninger
Korrekt fjernelse af rygsøjle defineret som SRM (er alle dele af rygsøjle defineret som SRM fjernet fra færdigopskåret kød før levering til den endelige forbruger)			
Særligt for inventar og redskaber i berøring med SRM (udvises særlig omhu ved håndtering af SRM)			
Behandling og bortskaffelse af SRM (anbringes SRM hurtigst muligt i særligt opmærkede beholdere; overføres indholdet i disse beholdere med passende mellemrum til anden beholder med henblik på afhentning til godkendt kategori 1 forarbejdningsanlæg; er afsendelsesbeholder korrekt mærket)			
Farvning eller mærkning af SRM (farves SRM hurtigst muligt på hele overfladen; kan virksomheden dokumentere en evt. mærkning)			
Vægt af SRM (vejes eller skønnes vægten af SRM før afsendelse; sammenholdes med antal opskårne dyr m.v.; sammenholdes med vægtangivelser fra det godkendte kategori 1 forarbejdningsanlæg)			
Handelsdokumenter for fersk kød af kvæg med påsiddende rygsøjle (fremgår det af handelsdokumentet, hvor mange dyr i forsendelsen, der skal have fjernet eller ikke fjernet rygsøjlen; modtages relevante handelsdokument for alle forsendelser)			
Mærkning med blå stribe (er mærkesedlen for fersk kød af kvæg med påsiddende rygsøjle, som ikke er SRM, mærket med blå stribe)			

Producentslagtning – opskæring efter særlig tilladelse (foretages opskæring; fjernes rygsøjle inden tilbagelevering til producenten)			
Egenkontrol (er der procedurer for korrekt fjernelse af SRM; er der procedurer for håndtering af SRM; dokumenterer virksomheden egenkontrollen)			

Bilag 5**Frekvenser for kontrol**

Kontrolaktivitet	Slagterier med permanent bemanning	Slagterier uden permanent bemanning	Opskæringsvirksomheder	Detailslagtere
Kontrol med SRM	1 gang pr. måned	1 gang pr. kvartal	1 gang pr. kvartal	1 gang pr. halve år

Krydskontrol af dellæs og hele læs: Foretages 4 gange årligt af veterinærafdelingen på kategori 1 virksomheden.