

## Anbefaling til produsenter som tar risikoslakt i retur:

Den norske kjøttbransjes retningslinje for sikring av hygienisk råvarekvalitet ved slakting av storfe, småfe og gris har innført begrepet todelt varestrøm, som innebærer at kjøtt fra slakt med høyere risiko for forurensning holdes adskilt fra annet kjøtt, og det legges noen anbefalte restriksjoner på bruken av dette kjøttet. Dette er en konsekvens av utfordringer, vi i kjøttbransjen står overfor, etter *E. coli* O103- utbruddet i 2006 og faren for at andre sykdomsfremkallende bakterier skal finnes på kjøttet. Overenskomsten er inngått fordi bransjen ønsker å gjøre tiltak som går utover de offentlige minstekravene. Det er gjort en vurdering av hvilke slakteskrotter som kan representere en litt forhøyet risiko. Dette er:

- Slakt av storfe, sau eller gris som forurenses betydelig under slakteprosessen
- Storfe med hygienetrek i kategori 2 (høy trekksats)
- Storfe forurenset med fersk møkk, tilsvarende kategori 2
- Sau som ikke kan klippes reine eller som har svært forurensete bein
- Sau som slaktes uklipt

Om risikosorteringer fra disse råslaktene sier Bransjeretningslinjen:

*«Risikosorteringer skal ikke brukes til rå (ikke varmebehandlede) deig- og farseprodukter og spekepølser. Riktig avviksbehandling er industriell varmebehandling eller tilsvarende.»*

Risikoråvarer kan anvendes til kjøttprodukter som varmebehandles før spising eller produkter som gjennomgår en tilsvarende bakteriereducerende prosess. Risikoråvarer kan altså brukes til produkter som pinnekjøtt og fenalår.

**Kjøttbransjen anbefaler alle produsenter som tar risikoslakt i retur å etterleve denne regelen.**

Varmebehandling er en sikker metode for å fjerne risikoen forbundet med bakterier som *Salmonella* og *E. coli*, forutsatt at muligheter for kryssforurensning eller gjentatt forurensning utelukkes.

Spekeprosessen er tradisjonelt ansett som en meget robust og trygg prosess, hvis salting, tørking og modning er tilfredsstillende. Infeksjonsdosen for bakterier som sykdomsfremkallende *E. coli* antas likevel å kunne være så lav at vi som bransje ønsker å gjøre tiltak som kan trygge produktene. Det anbefales derfor ikke at noen, heller ikke produsenter som ikke er en del av bransjeoverenskomsten, bruker risikoråvare til spekepølseproduksjon.

Pinnekjøtt og fenalår er her et naturlig unntak ettersom prosessen (saltkonsentrasjon, -tid, røyking og tørking) er så ekstrem at prosessen ansees som trygg.