

Regler for klipping av sau og lam til slakting og hygienetrekk



Oppsummering

Slakting av nyklippede dyr	Slakting av sau og lam med lang ull/pelssau
Klipping av sau og lam før slakting a. Klipp av levende sau b. Linjeklipp etter avliving Unntak: Enkelte definerte områder på slaktene kan stå uklipt, eventuelt klippes med lengre klippelengde, ved fare for klippeskader. Klipping hjemme skal gjøres mindre enn tre dager før levering. Ikke hygienetrekk	Krav til stripeklipp: Sau og lam som slaktes med lang ull/pelssau og spesialavtaler skal stripeklippes. Lang ull er >4 cm. For all sau som går til humankonsum, er stripeklipp i områder der kniven går igjennom skinnen et minimumskrav av mattrygghetshensyn.
Skitne dyr som ikke kan klippes reine eller har svært forurensede bein (se definerte risikoområder) Hygienetrekk 150 kr	Lang ull /skitne dyr: Hygienetrekk 150 kr (dekker ekstra-kostnader slakteriet har til tilrettelegging for tiltak på grunn av lang ull)
Returslakt og nisjeslakt for videresalg: ingen restriksjoner.	Returskinn Returslakt og nisjeslakt for videresalg: restriksjoner i bruk pga risikoslakt

Bakgrunn for bransjeretningelinjen

Sauenes tarm og skitten ull inneholder mye bakterier. Under slakting er det fare for at bakteriene smitter over på kjøttet. God slaktehygiene er avgjørende for å hindre at farlige bakterier overføres fra ull og tarm over til kjøttet. Et godt utgangspunkt for mattryggheten, er reine dyr.

Når småfe slaktes med ulla på, eller ikke kan klippes reine, trekkes kr. 150,- per individ i hygienetrekk til bonde. Hygienetrekket ble innført som en felles standard allerede i 2006. Styret i Animalia økte summen fra 120 kr til 150 kr fra 1. januar 2024 etter anbefaling fra Fagråd for reinere slaktedyr. Styret og rådet består av representanter for Nortura, private slakterier, KLF og Animalia.

Hygienetrekket skal stimulere til levering av reine dyr og dekke slakteriets ekstrakostnader. Kostnadene er knyttet til tilpasset slakteprosess og delt råvarestrom der produktene fra risikoslakt blir varmebehandlet. Sorteringskjøtt fra skitne slaktedyr skal ikke brukes til produkter uten effektiv varmebehandling. Dette betyr at verdien på slaktet blir lavere.

Felles bransjeretningslinje i Norge

En samlet kjøttbransje har utarbeidet en felles "[Bransjeretningslinje for sikring av hygienisk råvarekvalitet](#)" ved slakting av sau og de andre firbeinte dyra.

Ved slakting skal sau og lam være:

- Tørre
- Reine
- Nyklippte

Dersom ikke, gis det hygienetrekk på 150 kr for småfe som:

- Ikke lar seg klippe reine (se risikoområder)
- Ønskes slaktet med ulla på for å ta vare på verdien av skinnet (pelssau og spesialavtaler)



Regler for klipping

Klipping av sau og lam

Dyra skal være reine og nyklippte ved slakting. Normalt sett, skjer klipping på slakteriet enten av levende sauer på fjøset eller etter avliving på linja (linjeklipp). Som hovedregel klippes hele dyret.

Følgende områder skal være godt klippet ved slakting (risikoområder):



- Bryst/hals
- Rundt nakke
- Innside av bein
- Buk, overgang buk/bryst
- Rundt endetarm
- Rundt roten av testikler/jur

Dersom dyra ikke kan klippes reine på risiko-områder nevnt ovenfor, skal dyra få hygienetrekk.

Klipperutiner må tilpasses de ulike typer slaktelinjer.

Området innenfor de blå linjene er kritiske for hygienisk slakting.

Hjemmeklipping

For sau og lam som klippes hjemme, bør gjøre dette gjøres innen 3 dager før slakting. Det forutsettes at dyra deretter oppstalles tørt og reint og dermed forblir reine. Inntil opplesing på dyrebilen er dette produsentens ansvar og risiko. Dersom dyra blir skitne etter klipping, med møkk på hale, rundt endetarmsåpning, eller andre områder som er viktig for slaktehygien, bør de klippes rene igjen hjemme, og unngå sår eller kuttskader.

Dersom dyra er klippet hjemme lengre tid før slakting, må de klippes på nytt ved slaktetidspunktet for å unngå hygienetrek. Det gjelder områdene som er avgjørende for slaktehygien (se områder nevnt ovenfor). Forutsetningen for at dette skal være mulig, er at ulla har blitt minst 1 cm lang.

UNNTAK for klippeområder på skrott

Ved fare for klippeskader i skinnet, kan man la noen områder stå uklipte på bak-kroppen, eller klippe med lengre klippelengde (3-5 cm). Det gjelder hovedsakelig tynne dyr. Ved å la disse områdene stå uklippet eller klippet med lengre klippelengde, vil det ikke påvirke forurensing av kjøttet og mattryggheten for kjøttet. Disse får ikke hygienetrek. Men dersom det er fare for at skinn sprekker ved vringing under flå-prosessen, må klippingen gjøres normalt uten å la områder stå uklipte. Lang ull på frambein skal ikke forekomme. Det gir problemer med flåing av frambein. Klipperutiner må tilpasses de ulike typer slaktelinjer.



Følgende områder kan stå uklippet eller ha lengre ull:

- Svange
- Bakbein, dersom det ikke legges snitt

Unntak gjelder ikke frambein, de må klippes fordi det er mye manuell håndtering her.



Stripeklipp for sauer og lam som slaktes med lang ull



Siden kjøttet fra sauer med lang ull også går til humankonsum, må mattryggheten være like god som for ordinære nyklippede dyr. Derfor må slike dyr stripeklippes (en eller flere striper) på definerte områder. Grunnregel for klipping er at områder der kniven går igjennom skinnet, skal være rene og klippet, og skinnet skal ikke slå inn på rent kjøtt under flåing.

Det gjelder områdene:

- jur/testikler
- mage
- bryst
- hals
- framfötter

Stripeklipp utføres på følgende områder før slakting:

- En midtstripe under buk/bryst og videre Y-stripe på bryst og hals med hele bredden på halsen, fra øre til øre.
- Bredden på stripeklippen skal være minimum 10 cm, men bredere ved lengre ull, altså minst 5 cm på hver side av snittlinja. Den klippede stripa skal være bred nok til at ulla ikke rekker bort til reint kjøtt, både ved åpning av skinnet og ved forflåing og skinnnavtrekk. Hensikten er at den lange (skitne) ulla ikke skal berøre kjøttet. Klipperne må derfor vurdere bredden av stripa for hvert enkelt dyr, ut fra hvor lang ulla er, 10-20 cm bredde.



Bredden av stripeklippen må være tilstrekkelig bred til hygienisk åpning av skinnet.

Bedømming av skitne dyr

Alle dyr bedømmes individuelt og uavhengig av dem som kommer før og etter. Bedømmingen gjøres etter klipping, som regel ved forflåing.

Personer som bedømmer reinheten skal ha gjennomført E-læringskurs i Animalia.

Lenke: <https://kurs.animalia.no/products/bedomming-av-skitne-slaktedyr-pa-slakteri>

Dette er et obligatorisk kurs (se Bransjeretningslinjen). Kurset bør også gjentas med noen års mellomrom for oppfrisking.

Det er spesielt viktig at området nevnt som risikoområder (se side 3) er reine. Dersom risikoområdene er skitne etter klipping, skal det gis hygienetrek. Slakt som ikke kan klippes reine skal ha trekk, uansett om slakteriet bruker en slaktemetode hvor det ikke snittes i disse områdene. Dette gjelder spesielt for områder rundt anus, testikler/jur og snittlinjen buk/bryst.

Dyr med svært forurensede bein, spesielt på innsiden og der det snittes, får også hygienetrek.

Merking av skitne dyr

Dyr som får hygienetrek, merkes tydelig med strips eller annet merke, slik at det er tydelig for operatører seinere på slaktelinja. Merket må holdes reint og lett synlig.

Separat varestrøm for risikoslakt

Sorteringskjøtt fra risikoslakt (som har fått hygienetrek) skal ikke brukes til rå deiger og farseprodukter og spekepølser. Riktig avvikshåndtering er industriell varmebehandling eller tilsvarende. Risikoråvarer kan anvendes til kjøttprodukter som varmebehandles før spising eller produkter som gjennomgår en tilsvarende bakteriereducerende prosess. Risikoråvarer kan brukes til produkter som pinnekjøtt og fenalår.

Registrering av hygienetrek

Hygienetrekket registreres i datasystemet. Forurensing på kritiske steder på dyret vurderes:

- KODE 301 Slakt som er forurenses betydelig under slakteprosessen
- KODE 305 Sau som ikke kan klippes reine eller som har svært forurensede bein
- KODE 306 Sau som slaktes uklipt



Kode 301



Kode 305



Kode 306



Kode 305



Kode 305

Den bedømmingen som gjøres på slakteriet har betydning både for slakteriet og produsenten. Det er derfor viktig at den gjøres riktig og på lik måte av alle operatører i alle slakterier.

Spesialavtaler og returordninger

Returslakt og nisjeslakt fra reine og nyklippte dyr:

Slakt som sendes i retur til bonde for eget konsum og nisjeslakt for videre-
salg har ingen restriksjoner for ordinære småfe.

Retur av risikoslakt, enten på grunn av hygienetrekk for lang ull eller skitne
dyr, kan sendes som returslakt til eget forbruk. Men det bør sendes med et
informasjonsskriv som beskriver at kjøttet bør varmebehandles.

Risikoslakt bør ikke brukes til nisjeslakt for videresalg. Slikt kjøtt kan inne-
holde forhøyet mengde bakterier og er ikke anbefalt å bruke i for eksempel
spekepølser eller fersk kjøttdeig, men må varmebehandles før salg. Informa-
sjon bør sendes ut sammen med nisjeslaktene.

Kjøttbransjen anbefaler alle produsenter som tar risikoslakt i retur å etter-
leve slakterienes regel om varmebehandling av risikoråvare eller tilsvarende
behandling

Returskinn

Slakteriene har egne rutiner for retur av ullne skinn. Reglene for retur kan
varierte for type dyr og periode av året. Eksempelvis kan det gis returskinn
i juni-oktober, mens utenom denne perioden, er ikke slakteriet ansvarlig
dersom skinnen blir ødelagt under slakteprosessen. Husk at slaktene fortsatt
skal klippes/stripeklippes som beskrevet ovenfor.