

STEC og mulige tiltak

Kilder er ofte drøvtyggere, forurensede grønnsaker, meieriprodukter uten pasteurisering, drikkevann

Tiltak mot smitte via kjøtt:

- Kan kartlegge smitte på gård med prøvetaking av storfe og småfe. Dyr og «nåla i høystakken». Drøvtyggere er friske smittebærere.

Slakteri

Generell hygiene

- Toknivsmetode, ofte bytte og vaske kniv med børste og såpe ofte
- Gummihansker utenpå vernehansker
- Best med bare hender uten hansker, hvis ikke nødvendig
- Personer som tar på både reint og ureint: dele opp arbeidsoppgaver, flere personer som enten tar på reint kjøtt eller urent
- Tørre hender når en kun tar i skittent
- Håndvask med såpe når det er mulig eller dersom en tar både i skittent og reint
- Senke slaktehastigheten
- Unngå vannsprut som forurenser slakt
- Sjekke om systematisk berøring av slakt av ting som ikke rengjøres, som slå borti innredning, plattformer, forklær, møkkete hender og kniver

Skitne slaktedyr:

- Rett bedømming av skitne dyr
- Korrekt merking av skitne dyr, varestrøm, unngå berøring mellom skitne og rene dyr. Må merkes slik at operatører vet at dyret er skittent og kan sette inn ekstra tiltak.

Klipping

- Korrekt klipping av sau
- Minimum klipp av snittlinjer og noen cm fra denne på (buk/bryst, rundt endetarm, frambein, innside lår, rundt nakke, hals)
- Nøye flåing av pelssau

Flåing

- Unngå innkrenning av hud/skinn
- Kontroll over hudavtrekk på storfe slik at en kan regulere hastigheten ved behov

Uttak av mage/tarm

- Korrekt avliving og unngå lekkasje fra spiserør
- Unngå skade og lekkasje av mage/tarminnhold
- Unngå ukontrollert avriving av tarm (småfe) eller spiserør (storfe)
- Bagging eller korrekt melking av tarm før kutt
- Unngå møkkperler berøre kjøtt
- Rodding
- Unngå lekkasje fra spiserør
- Avstand vomrenne ved tarmuttak, storfe med rodding med propp – må ha noe som holder vom oppe til en får kuttet spiserøret.
- Hindre sprut fra vomrenne

Trimming, pussing og håndtering av risikoslakt

- Nok tid for den som gjør sluttkontroll til å se på slaktet, bør ikke ha mange andre oppgaver.
- Pussing av slakt, fjerne synlig forurensing på korrekt måte.
- Plast på risikoslakt, eller avstand til rene slakt (separat varestrøm også etter kjøttkontrollen, før klassing)

- God merking av risikoslakt
- Nakkeklipp stor nok bit klippes av, unngå forurensing av saksa
- Unngå uhell i slakteri, fall på golvet
- Dekontaminering: steamvacuum, varmtvannspasteurisering
- Bedre slaktehygiene. Smitten er hovedsakelig i tarm eller møkk på hud.

Annet:

- Bedre kjøkkenhygiene