

# Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 0346-119X

---

## Livsmedelsverkets föreskrifter om slakt av strutsfåglar;

**LIVSFS 2002:29**

(H 202)

Utkom från trycket  
den 31 maj 2002

beslutade den 17 maj 2002.

Med stöd av 15, 17, 19, 34, 38, 45, 46, 49, 49 a, 49 b och 55 §§  
livsmedelsförordningen (1971:807)<sup>1</sup> föreskriver<sup>2</sup> Livsmedelsverket följande.

### Definitioner

1 § I dessa föreskrifter förstås med

**kött**, alla delar av strutsfåglar som är avsedda som livsmedel,

**färskt kött**, kött inklusive vakuumpförpackat kött samt kött som förpackats  
i kontrollerad atmosfär, och som inte behandlats på annat sätt än att det kyl-  
eller fryslagrats,

**slakt**, bedövning, avblodning samt vidare hantering av djurkroppen fram  
till besiktningen av köttet,

**husbehovsslakt**, slakt av enstaka djur som en uppfödare för sitt eget  
hushålls behov själv utför eller låter utföra på den egna fastigheten där djuret  
är uppfött,

**slaktkropp**, hela kroppen av det slaktade djuret efter att det avblodats,  
avhudats, tagits ur, benen kapats i haslederna samt huvudet avlägsnats,

**organ**, de delar av köttet som inte omfattas av definitionen för slaktkropp,

**besiktningsveterinär**, veterinär som är anställd av Livsmedelsverket att  
utföra besiktning och annan tillsyn av verksamhet som omfattas av dessa  
föreskrifter,

---

<sup>1</sup> Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 15 § 1993:1376, 19 § 2000:695, 38 och 46 §§ 2002:183, 49 b § 1998:447 och 55 § 1998:133.

<sup>2</sup> Jfr rådets direktiv 91/495/EEG om frågor om livsmedelshygien och djurhälsa som påverkar  
produktion och utsläppande på marknaden av kaninkött och kött från vilda djur i hägn (EGT L  
268, 24.9.1991, s. 41, Celex 3910495).

**anläggning**, godkänt slakteri och godkänd styckningsanläggning eller en kombination av dessa båda verksamheter,

**inslagning**, att skydda färskt kött genom att använda innerförpackning som har direkt kontakt med det färska köttet,

**innerförpackning**, inslagningsmaterial som har direkt kontakt med det färska köttet,

**emballering**, att placera det inslagna färska köttet i en ytterbehållare eller ytterkartong,

**emballage**, den ytterförpackning som det inslagna köttet placeras i.

## Omfattning

**2 §** Denna författning innehåller föreskrifter om besiktning av strutsfåglar och strutskött, hantering av strutskött vid anläggningar samt tillsyn. Föreskrifterna reglerar även kraven på hur anläggningar skall vara utformade och utrustade för att kunna godkännas.

**3 §** Strutsfåglar skall besiktigas levande före slakt, varefter köttet skall besiktigas och godkännas innan det saluhålls eller hanteras vidare i avsikt att användas som livsmedel.

**4 §** Föreskrifterna gäller inte

- vid husbehovsslakt, och inte heller
- när en uppfödare i enskilda fall överlämnar kött direkt till en konsument. En förutsättning är att överlämnandet inte sker i en omfattning som kan liknas vid butiksförsäljning.

**5 §** Föreskrifterna om styckning och lagring gäller inte sådan hantering i detaljhandel eller liknande där färskt kött saluhålls direkt till konsument.

## Godkännande

**6 §** Tillsynsmyndigheten får godkänna livsmedelslokaler i en anläggning om

- lokalerna uppfyller kraven på utformning, inredning och utrustning som finns i *bilaga 1* till denna författning, samt om
- det kan antas att verksamheten vid anläggningen kan bedrivas i enlighet med de krav som finns i livsmedelslagen, livsmedelsförordningen, denna författning och i andra föreskrifter som meddelats med stöd av livsmedelslagen.

**7 §** Livsmedelsverket tilldelar godkända anläggningar ett kontrollnummer och upprättar förteckningar över anläggningarna.

## Krav på djur

**8 §** Besättningar varifrån strutsar levereras till slakt skall genomgå salmonellakontroll i enlighet med Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1994:92, K 104) om obligatorisk salmonellakontroll av fjäderfä som föds upp till slakt.

**9 §** Slakteriet ansvarar för att besiktningsveterinären får tillgång till resultaten av salmonellaundersökningarna i god tid före slakten.

**10 §** Djurägaren skall skriftligen försäkra att slaktdjuren är friska och att leveransen inte sker inom karenstid som är fastställd för ett läkemedel. Försäkran skall undertecknas av djurägaren eller dennes ombud.

## Besiktning före slakt

**11 §** Djuren skall besiktigas högst 24 timmar före slakt under tillfredsställande ljusförhållanden och med möjlighet till överblick över djuren.

**12 §** Besiktningen skall ske antingen på slakteriet eller i hägnet. Om besiktning i hägnet och den följande köttbesiktningen vid slakteriet inte utförs av samma veterinär, skall ett hälsointyg enligt *bilaga 2* till denna författning åtfölja djuren till slakteriet.

**13 §** Slakteriet eller djurägaren skall underlätta genomförandet av besiktningen.

**14 §** Slakteriet och den som levererar djur till slakt ansvarar för att djuren kan identifieras genom ett tillförlitligt märkningssystem. Märkningen skall göra det möjligt att härleda djuren till den ägare och besättning varifrån djuren närmast kommer.

**15 §** Genom besiktningen skall det avgöras om

- djuren visar symptom på sjukdom som kan överföras till människor eller djur samt om
- djuren visar symptom på sjukdom som kan medföra att köttet är otjänligt som livsmedel.

**16 §** I det fall djur misstänks ha en sjukdom som omfattas av epizootilagen (1999:657), skall besiktningsveterinären vidta de åtgärder som föreskrivs i denna lag och dess följdförfattningar.

## Slakt

**17 §** Förutom i ett godkänt strutsslakteri får strutsar slaktas även i en anläggning som är godkänd för slakt av tamboskap, hägnat vilt eller frilevande vilt om lokalerna är anpassade och godkända också för slakt av struts och slakten sker skild i tid från slakt av andra djurslag.

**18 §** Strutsar får avlivas i anslutning till hägnet och sedan transporteras till ett slakteri för vidare slakthantering under förutsättning

- att djuren står under fortlöpande veterinärkontroll,
- att djurgruppen inte är spärrad med avseende på bland annat halter av läkemedel eller främmande ämnen,
- att besiktningsveterinären i förväg informeras om de dagar när slakt skall ske,
- att det finns en fålla där djuren kan besiktigas före slakt,
- att det finns en bedövningsbox där djuren kan bedövas och avblodas,
- att transporten till slakteriet sker snabbt och under hygieniskt acceptabla former. Om transporttiden överstiger en timme skall transportutrymmet vara kylt och hålla en temperatur av 0°C - +4°C,
- att inälvorna tas ur inom tre timmar efter det att djuren avlivats. Den som utför bedövning och avblodning skall ange datum och klockslag i en handling som skall undertecknas, och som sedan skall åtfölja djurkropparna till slakteriet, samt
- att de avlivade djuren åtföljs av ett hälsointyg enligt *bilaga 2* till denna författning.

**19 §** Vid avlivning i slakteri skall djuren bedövas och avblodas omedelbart efter det att de tagits in i slaktlokalen.

Vid avlivningen i slakteri liksom i de fall djur avlivas i anslutning till hägnet enligt 18 § skall iakttas vad som föreskrivs i Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2000:160, L22) om hanteringen av vissa djurarter vid slakt eller annan avlivning.

**20 §** Efter avblodningen skall kropparna utan dröjsmål plockas, avhudas och tas ur.

**21 §** Kropparna skall öppnas så att kroppshålor och organ kan besiktigas. Samhörighet mellan kroppen och urtagna organ skall säkerställas tills besiktningen är avslutad.

**22 §** Innan besiktningen är avslutad får en slaktkropp med tillhörande organ inte komma i kontakt med andra kroppar och organ.

Slaktavfall skall snarast möjligt avlägsnas och förvaras i för ändamålet avsedda behållare och utrymmen.

## **Köttbesiktning**

**23 §** Kroppen och organen skall besiktigas inom 24 timmar efter slakten. Besiktningen skall utföras under tillfredsställande ljusförhållanden.

**24 §** Slakteriet skall underlätta genomförandet av besiktningen. Om besiktningsveterinären så begär, skall slakteriet tillhandahålla erforderlig biträdes hjälp.

**25 §** Uppmärksamhet skall riktas mot förekomst av sjukliga förändringar och slaktskador samt avvikelser i färg och lukt hos slaktkroppen. Besiktningen skall omfatta granskning och om nödvändigt palpation och anskärning av

- kroppsytor,
- lungor, luftsäckar och övriga inre organ, samt
- kroppshålor.

**26 §** När en sjukdom misstänks vid besiktningen före slakt eller vid köttbesiktningen, skall besiktningsveterinären utföra ytterligare anskärningar och undersökningar som behövs för att slutgiltigt kunna bedöma köttets tjänlighet.

**27 §** Köttet skall provtas om det vid besiktningen före eller efter slakt eller av någon annan anledning uppstått misstanke om förekomst av främmande ämne i en otillåten halt.

**28 §** Om en otillåten halt av främmande ämne konstateras i köttet skall besiktningsveterinären rapportera förhållandet till länsveterinären.

**29 §** Följande delar av djuret skall alltid kasseras:

- luftstrupen
- lungorna
- foderstrupen
- tarmarna
- huvudet

Tungan får godkännas som livsmedel.

Om muskelmagen skall användas som livsmedel måste hornlagret avlägsnas fullständigt.

**30 §** Hela slaktkroppen och samtliga organ skall kasseras när någon av följande sjukdomar eller tillstånd påvisas vid köttbesiktningen:

- allmän infektion
- utbredd mykos orsakad av patogena svampar
- förgiftning
- kraftig avmagring
- onormal lukt eller färg
- maligna eller utbredda tumörer
- otillräcklig avblodning
- utbredda blödningar eller sjukliga förändringar
- utbredda ödem eller cirkulationsrubbingar
- utbredda föroreningar eller skador som uppstått i samband med slakten
- otillåten halt av läkemedel eller andra främmande ämnen.

**31 §** Slaktkroppen och organ får godkännas efter kassation av sjukliga eller på annat sätt förändrade delar om förändringen är av lokal natur, och om inga tecken på allmänpåverkan föreligger.

**32 §** Kött som vid besiktningen bedöms som otjänligt som livsmedel skall snarast avskiljas från livsmedelshanteringen. Sådant kött får inte lämnas ut till djurägaren.

**33 §** Besiktningsveterinären skall utfärda ett skriftligt beslut vid

- alla totalkassationer,
- omfattande partiella kassationer, samt
- efter särskild begäran av djurägaren eller slakteriet.

Beslutet skall innehålla de uppgifter som framgår av *bilaga 3* till denna författning.

**34 §** Efter avslutad besiktning skall köttet omedelbart kylas ner till en temperatur av högst +4°C.

## **Styckning**

**35 §** Slaktkroppar får styckas och benas ur endast i godkända styckningslokaler.

**36 §** Om styckning av strutskött sker i en lokal som är godkänd för styckning av kött av annat djurslag, skall hanteringen av strutsköttet ske skild i tid eller rum från hanteringen av annat kött.

**37 §** Kött som förs in i en styckningslokal skall styckas utan dröjsmål.

Kärntemperaturen får vara högst +4°C i det kött som skall styckas. Livsmedelsverket kan dock efter ansökan medge att styckning av varmt eller delvis nedkylt kött får ske i en styckningslokal som ligger i direkt anslutning till slakteriet.

**38 §** Köttet får inte förorenas vid styckningen. Bensplitter och koagulerat blod skall avlägsnas, och kött som har kasserats skall placeras i särskilt märkta behållare eller kassatutrymmen.

**39 §** Efter avslutad styckning och eventuell inslagning och emballering skall köttet omgående flyttas in i kyl- eller frysrum.

## **Inslagning och emballering**

**40 §** Inslagning och emballering får ske i en styckningslokal under följande förutsättningar:

- a) Lokalen måste vara tillräckligt stor och utformad så att hanteringen kan ske på ett hygieniskt sätt.
- b) Allt förpackningsmaterial skall under transporten till anläggningen vara skyddat av ett tätt och slutet omslag. Materialet skall förvaras under hygieniska förhållanden i ett särskilt rum vid anläggningen.
- c) Kartonger skall resas och tas in i styckningslokalen på ett hygieniskt sätt.
- d) Personal som hanterar kartonger får inte samtidigt hantera oförpackat kött.
- e) Efter avslutad emballering skall köttet omedelbart placeras i kyl- eller frysrum.

**41 §** Om styckat kött eller organ skall slås in, skall inslagningen ske omedelbart efter styckningen.

**42 §** Innerförpackning skall vara genomskinlig och färglös. Färgat, genomskinligt material får dock användas om det är så beskaffat att det inslagna köttet eller organen delvis förblir synligt.

**43 §** Innerförpackningen får inte försämra köttets organoleptiska egenskaper eller överföra ämnen som kan vara skadliga för hälsan.

En innerförpackning får inte återanvändas.

**44 §** Inslaget kött och organ skall emballeras. Om innerförpackningen utgör ett effektivt transportskydd behöver den inte vara färglös och genomskinlig, och i sådana fall är emballering heller inte nödvändig.

**45 §** Emballage skall utgöra ett effektivt skydd för köttet under transport och vid övrig hantering. Emballaget får inte ändra köttets organoleptiska egenskaper, och inte heller överföra ämnen som är skadliga för hälsan.

**46 §** Emballage får återanvändas endast om det är tillverkat av korrosionsbeständigt material som är lätt att rengöra och desinfektera.

## **Kontrollmärkning**

**47 §** Kött som godkänts vid besiktning skall kontrollmärkas under besiktningsveterinärens ansvar och överinseende.

Stämpeln skall utgöras av en oval med en bredd av 6,5 cm och en höjd av 4,5 cm. Stämpelns övre del skall innehålla ordet "SVERIGE" alternativt bokstavsgruppen "SE". Versalerna skall vara 0,8 cm höga. Stämpelns centrumdel skall innehålla bokstaven F följt av anläggningens kontrollnummer med 1,0 cm höga siffror. Stämpelns nedre del skall innehålla bokstavsgruppen "EG" med 0,8 cm höga versaler.

**48 §** Slaktkroppar skall förses med en stämpel på varje kroppshalva. Märkningen skall placeras på lårets utsida.

**49 §** Emballage skall märkas på så sätt att förseglingsetikett med kontrollmärke, eller i förekommande fall förseglingstejp, förstörs när emballaget öppnas. Förseglingstejp får användas endast om det kan säkerställas att tejpens används på ett korrekt sätt. Hur detta skall säkerställas skall framgå av egenkontrollprogrammet. Användning av förseglingstejp skall också dokumenteras i egenkontrollen. Om en innerförpackning utgör ett fullgott skydd vid transport och annan hantering får märkningen i stället ske direkt på förpackningen.

**50 §** Konsumentförpackningar skall vara försedda med kontrollmärke. Märket får vara mindre än vad som föreskrivs i 47 §. Om konsumentförpackningarna är emballerade, gäller den märkning av emballaget som föreskrivs i 49 §.

**51 §** Stämplars skall förvaras i ett särskilt skåp av säkerhetstyp till vilket endast besiktningspersonalen får ha tillgång. Förseglingsetiketter,



förseglingstejp och inslagingsmaterial som är försett med kontrollmärken skall förvaras i ett låst utrymme och under den tillsynsansvariges kontroll.

## **Lagring**

**52 §** Vid kylförvaring får köttets kärntemperatur inte överstiga +4°C.

**53 §** Kött som skall frysas in skall komma direkt från en godkänd slakteri- eller styckningsanläggning. Infrysningen skall ske med ändamålsenlig utrustning antingen i lokaler som är belägna i direkt anslutning till slakteriet eller styckningsanläggningen, eller i godkänt fryshus.

**54 §** Fryst kött skall märkas med infrysningsmånad och år, och lagringen får inte ske vid högre temperatur än -12°C.

**55 §** Oförpackat kött får inte lagras tillsammans med emballerat kött.

## **Personal, lokaler och utrustning**

**56 §** Personal som hanterar inslaget eller oförpackat färskt kött eller som arbetar i lokaler där sådant kött hanteras, emballeras eller transporteras skall ha ljusa arbetskläder, hårskydd samt skor som är lätta att rengöra. Vid behov skall dessutom hårnät och annan skyddsklädsel användas. Slakteripersonal och personal som hanterar kött skall vid arbetsdagens början ha rena arbetskläder. Vid behov skall ombyte ske under arbetsdagen.

**57 §** Personalen skall tvätta och desinfektera händerna flera gånger under arbetsdagen och alltid efter det att arbetet återupptas efter avbrott. Efter kontakt med sjuka djur eller kött från infekterade djur skall händerna tvättas omsorgsfullt med varmt vatten och därefter desinfekteras.

**58 §** Tobaksrökning är förbjuden i produktions-, lager- och expeditionslokaler, korridorer samt på övriga ställen där kött hanteras.

**59 §** Insekter, gnagare och andra skadedjur skall bekämpas systematiskt.

**60 §** Utrustning och verktyg som används vid hantering av färskt kött skall hållas rena och i bra skick. De skall rengöras och desinfekteras vid arbetsdagens början, flera gånger under dagen samt vid dagens slut. Efter eventuell förorening skall de omgående rengöras och desinfekteras.

**61 §** Vid kylning och kylförvaring av slaktkroppar får vatten inte tillföras.

**62 §** Styckningsverktyg får användas enbart för styckning av kött.

**63 §** Kött och köttbehållare får inte komma i direkt kontakt med golv eller väggar.

**64 §** Sågspån eller liknande material får inte användas på golv i produktions- och lagerlokaler för färskt kött.

**65 §** Rengörings- och desinfektionsmedel skall användas på sådant sätt att färskt kött inte förorenas eller så att utrustning och verktyg inte tar skada. Efter rengöring och desinfektion skall utrustning och verktyg spolas av grundligt med rent vatten om desinfektionsmedlets egenskaper inte gör avspolning obehövlig.

## **Transport**

**66 §** Transportutrymme för kött skall uppfylla följande krav:

- a) Utrymmet skall invändigt vara klätt med ett slätt och korrosionsbeständigt material som är lätt att rengöra och desinfektera.
- b) Utrymmet skall vara vattentätt och skyddat mot insekter och damm.
- c) För transport av färskt oförpackat kött skall det finnas korrosionsbeständiga upphängningsanordningar på sådan höjd att köttet inte kan komma i kontakt med golvet.
- d) Transportutrymmet skall vara så utformat och utrustat att föreskrivna temperaturkrav kan uppfyllas under hela transporten.

**67 §** Utrymmet får inte användas för transport av levande djur eller av produkter som kan påverka eller förorena köttet.

**68 §** Kött får inte transporteras tillsammans med andra produkter som kan påverka eller förorena köttet.

**69 §** Emballerat kött får transporteras tillsammans med oförpackat kött endast om det oförpackade köttet kan skyddas mot menlig inverkan under transporten.

**70 §** Färskt kött får transporteras endast i fordon som rengjorts och desinfekterats före transporten.

## **Handelsdokument**

**71 §** Under transport skall färskt kött åtföljas av ett handelsdokument som skall innehålla den avsändande anläggningens kontrollnummer samt uppgift om den myndighet som ansvarar för tillsynen vid anläggningen.

## **Egentillsyn**

**72 §** Den som ansvarar för verksamheten vid anläggningen skall regelbundet låta kontrollera produktionshygienen bland annat genom mikrobiologiska undersökningar. Inredning, maskiner och redskap skall kontrolleras efter hela produktionslinjen, och vid behov skall också produkterna kontrolleras.

Det skall finnas ett egenkontrollprogram som fastställts av tillsynsmyndigheten.

**73 §** Den som ansvarar för verksamheten vid anläggningen skall på begäran av tillsynsmyndigheten kunna uppvisa dokumentation över utförda kontroller.

**74 §** Den som ansvarar för verksamheten skall upprätta ett utbildningsprogram för personalen som skall säkerställa att de anställda kan uppfylla kraven på en hygienisk livsmedelshantering. Utbildningen skall anpassas efter produktionsförhållandena och föreliggande behov. Tillsynsmyndigheten skall delta i planeringen och genomförandet av utbildningsprogrammet.

## **Offentlig tillsyn**

**75 §** Tillsynspersonalen ansvarar för hygienövervakning, besiktning och övrig tillsyn vid en anläggning.

**76 §** Vid ett slakteri skall besiktningsveterinären vara tillgänglig under den tid som slakt pågår.

En styckningsanläggning skall stå under regelbunden tillsyn.

**77 §** Om hygienien vid en anläggning inte är acceptabel, om besiktningen inte kan genomföras på ett tillfredsställande sätt eller om tillsynen annars försvåras, kan besiktningsveterinären, eller den som i övrigt utför den omedelbara tillsynen vid anläggningen, för högst ett dygn besluta om användningen av lokalerna eller utrustningen. Beslutet kan innebära att slakthastigheten tillfälligt minskas, produktionen avbryts eller att andra åtgärder vidtas för att säkerställa hygienien vid anläggningen.

## **Journalföring och rapportering**

**78 §** Resultat av besiktningen av djuren före slakt och av köttbesiktningen skall journalföras. Besiktningsveterinären ansvarar för journalföring och den följande rapporteringen.

**79 §** Slakteriet ansvarar för att besiktningsveterinären får del av de uppgifter som krävs för journalföring.

**80 §** Journaler skall föras löpande och skall innehålla följande uppgifter:

- tillförsel av djur
- sjukdomsregistrering och kassationer
- vattenundersökningar i de fall vatten från egen vattentäkt används
- andra uppgifter som Livsmedelsverket beslutar om eller som bör komma till Livsmedelsverkets kännedom.

Närmare anvisningar om journalföring och rapportering lämnas av Livsmedelsverket.

**81 §** Resultat av vattenundersökningar där vattnet bedömts som otjänligt skall omedelbart rapporteras till Livsmedelsverket.

**82 §** Journaler, rapporter och kassationsbeslut skall arkiveras i tre år.

## **Dispens**

**83 §** Livsmedelverket kan medge undantag (dispens) från dessa föreskrifter.

---

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 januari 2003.

BERTIL NORBELIE

Susanne Carlsson  
(Regelavdelningen)

## **Godkännande av anläggningar**

### **Allmänna föreskrifter**

För godkännande av anläggningar som omfattas av denna författning gäller de allmänna villkor som föreskrivs i punkten 1.1 bilaga 1 till Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1996:32) om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

### **Särskilda föreskrifter för godkännande av strutsslakterier**

Utöver de allmänna villkoren gäller följande särskilda villkor för strutsslakterier.

- a) Det skall finnas ett rum eller ett täckt utrymme för genomförande av besiktning före slakt som är tillräckligt stort och lätt att rengöra och desinfektera. Om besiktningen uteslutande sker i hägnet enligt 12 § behöver detta villkor dock inte iakttas.
- b) Det skall finnas en tillräckligt stor slaktlokal. Bedövning, avblodning och plockning skall ske i ett separat rum.
- c) Det skall finnas kylrum med tillräcklig kapacitet för nedkylning och förvaring av kött och en tillräckligt stor låsbar sektion för förvaring av beslagtagna slaktkroppar.



**HÄLSOINTYG**

## I. Djuridentitet

Djurart: .....

Antal djur: .....

Identitetsmärkning: .....

.....

.....

## II. Leverantör

Hägnets adress: .....

.....

## III. Mottagare

Djuren skall sändas till följande slakteri: .....

Med följande transportmedel: .....

## IV. Intyg

Undertecknad veterinär intygar härmed att ovan angivna djur besiktigats levande vid ovan angivet hägn den ..... och därvid befunnits vara friska.

Ort ....., den .....

.....  
(veterinärens namnteckning)





*Bilaga 3*  
(till LIVSFS 2002:29)

Slakteri nr  
Adress  
Postadress  
Telefonnummer

### BESLUT OM KASSATION

Djurslag \_\_\_\_\_ Slaktdag/kassationsdag \_\_\_\_\_

Leverantör (medl nr) \_\_\_\_\_ Slaktnr \_\_\_\_\_

Kassation på grund av otjänlighet till livsmedel har företagits

vid veterinär besiktning före slakt

vid köttbesiktning

Hela slaktkroppen \_\_\_\_\_ kg och samtliga organ

Del av slaktkroppen \_\_\_\_\_ kg

Organ \_\_\_\_\_

Orsak \_\_\_\_\_

Ort, datum

\_\_\_\_\_  
Besiktningsveterinärens underskrift,  
namnförtydligande och ev. stämpel

Hur beslutet kan överklagas framgår av blankettens baksida.

## **Hur beslutet kan överklagas**

Om Ni inte är nöjd med besiktningsveterinärens beslut kan Ni överklaga detta skriftligen hos Länsstyrelsen i det län där besiktningen utförts.

Skrivelsen med överklagandet skall sändas till *Livsmedelsverket, Box 622, 751 26 Uppsala* och skall ha kommit in inom tre veckor från den dag ni fick del av beslutet. I skrivelsen skall Ni ange vilket beslut som överklagas och den ändring i beslutet som begärs. Ni bör även ange motiven till att Ni inte är nöjd med beslutet.