

# Starta slakteri – LÄTTARE ÄN DU TROR

Det har blivit mer och mer populärt att starta gårdsslakterier. En orsak till detta kan vara subventionering av besiktningsavgifterna. I denna artikel ska jag ta upp mina erfarenheter av att starta slakteri och styckning och lite grann om charktillverkning. Jag ska också ta upp hur man undviker vissa fallgropar.

Vad gör man först? Bestäm vad du ska göra, slakteri, styckning eller köttlådor osv. Gör sedan en ritning. Den gör du själv. Detta bör ta tid och gör olika förslag. Det första kanske inte är det bästa.

## Investeringsstöd

Gör en kalkyl, så att du vet vad det kostar. Den behöver du ha när du söker investeringsstöd. Ring eller hämta på internet ansökningsblanketter för investeringsstödet. Läs igenom dessa papper noga. Fyll i det du anser viktigt på blanketten. Alla rutor behöver inte fyllas i. Du kan inte få stöd för eget arbete, utan bara sådant du har faktura på.

Skriv och begär in offerter för den hjälp du behöver. Det behöver inte vara på allt. Men en sak är mycket viktig här. För minst 25 % av den totala kostnaden måste du ha offert, på samma investering, från två helt olika företag. Glöm inte bort detta. Dessa offerter ska lämnas vid ansökan om stödet. För resten av kostnaden behöver du inte ha offerter, men det kan vara bra att ha. När ansökan har kommit in till länsstyrelsen kan du sätta igång och bygga. Du får stöd från den dag ansökan kommit in dit. Det finns en liten möjlighet att du får avslag på ansökan. Ring därför och prata med handläggaren innan du lämnar ansökan.

## Anmälan eller godkännande

Livsmedelsverket godkänner slakterier och styckningsanläggningar. Miljökontoret godkänner charkanläggningar. Bygger man för alla dessa verksamheter kan man begära hos Livsmedelsverket att de godkänner allt. Går de med på det kommer du bara att ha med en myndighet att göra.

Lämna ansökan om godkännande till Livsmedelsverket samtidigt som du lämnar in ansökan om investeringsstöd. Du ska skriva in vilka typer av djur du ska slakta och hur många av varje slag. Få detta så nära verkligheten som möjligt. Din avgift baseras på detta. Skriver du alltför många djur får du betala en för hög avgift och du får inte pengarna tillbaka. Siffrorna kan justeras i samband med godkännandet. För styckningen kan du skriva den totala mängden kg per år. Det ska inte vara nödvändigt att dela upp det i olika djurslag.

Om du får **godkänt** även för styckningen och charktillverkningen får du sälja dina varor i hela EU. Är denna verksamhet bara **anmäld** får du sälja direkt till konsument var du vill, men inte om du säljer till återsäljare. Du kan dock sälja till återsäljare i egen kommun och grannkommuner och då till en mängd av högst 500 kg per vecka. Du får inte sälja till grossister lokalt med bara anmälan. Anmälan om styckning och charktillverkning gör du till miljökontoret i din kommun. Är du godkänd har du inga begränsningar.

Både för godkännandet och anmälan behöver du inte lämna en ritning eller någon HACCP-plan eller andra handlingar, mer än de blanketter som myndigheterna har.

## Lokalen

Utanför slakteriet kan du bygga en betongplatta för avlivningen. Det kan vara nödvändigt med grindar vid denna platta, men det finns slakterier utan. Blodet ska kunna samlas upp och det räknas som avfall, om man inte ska använda det till livsmedel. Tar du emot djur behöver du ha plats för uppställning. Gör i så fall en större betongplatta vid avlivningen, så löser du detta problem.

Gör inte kylrummen för små. Ta gärna i och fundera i förväg hur du gör om du måste bygga ut kylrummen. Gör gärna minst två kylrum. Dessa kan ibland delas med plastremсор.

Slaktlokalen ska delas in i oren och ren zon. Detta behöver inte markeras i golvet, men ska kunna fungera så i praktiken. Denna lokal kan även användas till styckning och då skilt i tid från slakten. Det kan dock vara en fördel att ha en slaktlokal och en styckningslokal. Glöm inte knivsterilisatorerna. En sådan ska även finnas i styckningslokalen.

Omklädningsrummet kan vara gemensamt med veterinären. Se till att det finns ett läsbart mindre skåp till veterinären för stämplor. Skaffa ett kombinationslås till detta.

## Avfall

Avfallet ska tas om hand och skickas iväg för destruktion. Särskilda behållare finns hos dem som hämtar avfallet. Jag kommer i kommande artikel ta upp mera om detta.

## Slutbesiktningen

När myndigheten kommer för att godkänna verksamheten, se till att allt är klart då. Alla kylar ska vara på och kolla i förväg att de verkligen fungerar. Sätt på knivsterilisatorn och kolla att den håller rätt temperatur. Se till att rengöringskemikalierna finns på plats.

## Egenkontroll och HACCP

Detta ska finnas, men Livsmedelsverket håller på att förenkla egenkontrollen. En HACCP-plan ska finnas. Jag återkommer med mera information om detta.

## Mera information

Det finns mycket mera att säga när man ska hålla på med kött. Jag har inte tagit upp allt. Malning är en sådan sak. Avgifter en annan. Jag håller på att jobba med dessa saker och återkommer senare.

TEXT: Per Nilsson

## Ny bok: OST av Anne Nilsson

Ost vänder sig till såväl riktiga ostälskare, som till den som tycker ost är intressant i största allmänhet. Osten, ett av våra äldsta livsmedel och ett populärt sådant, skildras här ur ett svenskt perspektiv och från många spännande synvinklar. Som läsare av boken får du veta det som är värt att veta om ost.



Bland andra har Bodil Cornell, Kerstin Jürss, Tor Norrman, Björn Sigbjörn bidragit med sin kunskap till boken.

Författaren Anne Nilsson har tidigare skrivit boken Svensk kaffebok. Går att köpa på grenadine.se