

Bekendtgørelse om eksport af fødevarer og fødevarekontaktmaterialer ¹⁾

I medfør af § 27, § 29, § 39, § 40, stk. 1 og 2, § 49, og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbe-
kendtgørelse nr. 46 af 11. januar 2017, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, stk. 1, nr. 3, i
bekendtgørelse nr. 511 af 23. april 2015 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

Kapitel 1

Område og definitioner

§ 1. Denne bekendtgørelse regulerer eksport af fødevarer og fødevarekontaktmaterialer fra Dan-
mark.

Stk. 2. Fødevarekontaktmaterialer er omfattet af: § 2, nr. 1, nr. 3-6 og nr. 9-12, § 3, § 4, stk. 1-7, §
6, undtaget følgende del af § 6, stk. 1: ”-8, § 5, § 7, § 8 stk. 1 og stk. 4, §§10-19” samt § 20.

§ 2. I denne bekendtgørelse forstås ved:

- 1) Eksport: Udførsel af fødevarer og fødevarekontaktmaterialer fra Danmark til tredjelande.
- 2) Fødevarer: Alle stoffer eller produkter, som, uanset om de er uforarbejdede eller helt eller del-
vis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af menne-
sker, jævnfør definitionen i
artikel 2 i forordning (EF) nr. 178/2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen,
om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende
fødevaresikkerhed (fødevareforordningen).
- 3) Fødevarekontaktmaterialer: Materialer og genstande, herunder aktive og intelligente materialer
og genstande i kontakt med fødevarer, jævnfør beskrivelsen i artikel 1, stk. 2, jf. dog stk. 3, i
forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer
og om ophævelse af direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF.
- 4) Tredjeland: Land, der ikke er et samhandelsland.
- 5) Samhandelsland: Som defineret i Bekendtgørelse om indførsel af fødevarer m.v. med særlige
restriktioner og om straffebestemmelser for overtrædelse af diverse EU-retsakter (Restriktions-
bekendtgørelsen).
- 6) Eksportvirksomhed:
 - For fødevarer: Virksomhed, der som en del af sine aktiviteter eksporterer, disponerer over,
fremstiller, opbevarer, eller på anden måde håndterer fødevarer, der på et tidspunkt skal ekspor-
teres eller indgå i fødevarer, der skal eksporteres.
 - For fødevarekontaktmaterialer: Virksomhed, der som en del af sine aktiviteter eksporterer fø-
devarekontaktmaterialer.
- 7) Særligt tredjeland: Tredjeland, hvor landets myndigheder - som en forudsætning for eksport af
fødevarer til landet - stiller krav om særlig godkendelse af danske virksomheder.
- 8) Listen: Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport af fødevarer til særlige
tredjelande.

¹⁾ Bekendtgørelsen supplerer bestemmelser fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 om gene-
relle principper i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedu-
rer vedrørende fødevaresikkerhed, EF-Tidende nr. L 31, side 1–24 og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF)
nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne, EU-Tidende nr. L 139, side 1–54. Ifølge artikel 288 i EUF-
Traktaten gælder en forordning umiddelbart i hver medlemsstat. Gengivelsen af disse bestemmelser er således udeluk-
kende begrundet i praktiske hensyn og berører ikke de nævnte forordningers umiddelbare gyldighed i Danmark.

9) Parti: En mængde af fødevarer eller fødevarekontaktmaterialer, som opfylder de samme betingelser i samme eksportcertifikat, hidrører fra samme afsender, afsendes samlet, transporteres med det samme transportmiddel, og som er bestemt til en og samme modtager.

10) Certifikat: Officiel myndighedserklæring (papir eller elektronisk) udstedt af Fødevarestyrelsen forbindelse med eksport, hvori Fødevarestyrelsen over for myndighederne i modtagerlandet garanterer for, at partiet overholder de krav, der fremgår af certifikatet.

11) Gældende versioner af certifikater: De certifikater, i det format, som findes i Fødevarestyrelsens certifikatdatabase på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

12) Ledsagedokument: Dokument, der skal ledsage certifikatet jf. tredjelandskrav, som angivet i certifikatet, en vejledning til certifikatet eller som i øvrigt oplyst på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

13) Indenrigserklæring: Erklæring om fødevarers opfyldelse af tredjelandskrav udstedt af en eksportvirksomhed i Danmark overfor en anden eksportvirksomhed i Danmark. Fødevarestyrelsen bekræfter med sin underskrift på erklæringen, at erklæringen kontrolleres efter gældende regler.

Kapitel 2

Generelle bestemmelser

§ 3. Eksport af fødevarer eller fødevarekontaktmaterialer må kun ske fra en virksomhed, der er autoriseret eller registreret i overensstemmelse med reglerne i Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v. (Autorisationsbekendtgørelsen).

§ 4. Eksportvirksomheder er selv ansvarlige for deres eksport af fødevarer eller fødevarekontaktmaterialer til tredjelande og skal overholde betingelserne for eksport af fødevarer eller fødevarekontaktmaterialer til det pågældende tredjeland, herunder betingelser som fremgår af denne bekendtgørelse, gældende versioner af certifikater samt øvrige betingelser som er offentliggjort på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Stk. 2. Forelæggelse for Fødevarestyrelsen af et certifikat og eventuelt ledsagedokument med henblik på eksport betragtes som en ansøgning om tilladelse til eksport af partiet.

Stk. 3. Certifikater, som fremlægges til Fødevarestyrelsens underskrift, skal være gældende versioner af certifikater.

Stk. 4. Eksportvirksomheden skal sikre, at de betingelser og oplysninger, der er anført i de i stk. 2 nævnte dokumenter, samt i indenrigserklæringer, der forelægges Fødevarestyrelsen, er overholdt.

Stk. 5. Hvis det fremgår af Fødevarestyrelsens hjemmeside (certifikatdatabase), at en gældende version af et certifikat er aftalt med tredjelandets myndigheder af enten EU eller Fødevarestyrelsen, må fødevaren eller fødevarekontaktmaterialet ikke eksporteres uden dette certifikat.

Stk. 6. Fødevarestyrelsen kan dispensere fra kravet i stk. 5, hvis eksportvirksomheden kan dokumentere, at fødevaren eller fødevarekontaktmaterialet tillades indført i tredjelandet på andre vilkår.

Stk. 7. Såfremt en virksomhed har afsendt fødevarer eller fødevarekontaktmaterialer, som viser sig ikke at være i overensstemmelse med et udstedt certifikat, ledsagedokument eller indenrigserklæring, skal virksomheden hurtigst muligt informere Fødevarestyrelsen.

Stk. 8. Eksport af fødevarer, der ikke overholder de relevante krav i fødevarelovgivningen, kan foretages, hvis eksportvirksomheden over for Fødevarestyrelsen dokumenterer, at fødevaren eksporteres i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 12 i Europa-parlamentets og Rådets Forordning (EF) Nr. 178/2002 af 28. januar 2002, som ændret (fødevareforordningen).

§ 5. Kød fra svin, der udføres til tredjelande, skal stamme fra svin, der er blevet slagtet på et slagteri, hvor alle slagtekroppe fra svin undersøges for trikiner, jf. Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/1375 af 10. august 2015 om særlige bestemmelser om offentlig kontrol af trikiner i kød (trikinforordningen) og Bekendtgørelse om trikinundersøgelse af kød(trikinbekendtgørelsen) jf. dog stk.3.

Stk. 2. Ved kød fra svin, jf. stk. 1, forstås: spiselige dele af svin inkl. blod, jf. bilag I, nr. 1 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, som ændret.

Stk. 3. For de slagtekroppe, som er undtaget fra krav om trikinundersøgelse i henhold til artikel 3 i trikinforordningen, jf. § 3 og § 4 i trikinbekendtgørelsen, foretages trikinundersøgelserne efter trikinforordningen med følgende undtagelser:

- 1) Laboratorieundersøgelser, jf. trikinforordningens artikel 2, udføres på et laboratorium, der er udpeget af virksomheden.
- 2) Uddannelseskra, jf. trikinforordningens artikel 5, sikres af virksomheden.

Stk. 4. Eksportvirksomheden skal straks orientere Fødevarestyrelsen ved fund af trikiner

§ 6. Eksportvirksomheder skal udføre egenkontrol med det formål at sikre og dokumentere overholdelse af de relevante betingelser, som fremgår af § 4, stk. 1-5 og stk. 7-8, § 5, § 7, § 8 stk. 1 og stk. 4, og §§10-19.

Stk. 2. Egenkontrolprocedurerne skal være angivet i virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram.

§ 7. Eksportvirksomheder skal sikre tilstrækkelig adskillelse mellem produkter til tredjelande, der stiller betingelser herom, og andre produkter. Adskillelse skal i nødvendigt omfang omfatte hele processen fra modtagelse af råvarer til afsendelse af produktet.

Kapitel 3

Eksport til særlige tredjelande

§ 8. Eksport af fødevarer til et særligt tredjeland må først ske når virksomheden har modtaget meddelelse fra Fødevarestyrelsen om, at virksomheden er godkendt til eksport til landet jf. stk. 3 og opført på listen.

Stk. 2. De særlige tredjelande, og fremgangsmåden ved ansøgning om særlig godkendelse, fremgår af bilag 1.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen meddeler godkendelse til eksport til et særligt tredjeland eventuelt med angivelse af særlige vilkår.

Stk. 4. Eksport til et særligt tredjeland må alene omfatte fødevarer, der er fremstillet eller opbevaret efter det tidspunkt, hvor virksomheden blev opført på listen, og hvor hele fremstillings- og opbevaringsforløbet er foregået i virksomheder, som er godkendt til eksport til det pågældende land, jf. dog undtagelserne i bilag 1.

Stk. 5. Fødevarestyrelsen kan dispensere fra kravene i stk. 1 og stk. 4 hvis virksomheden kan dokumentere, at myndighederne i tredjelandet tillader fødevaren indført i landet uden at virksomheden skal opfylde stk. 1 og stk. 4.

§ 9. Fødevarestyrelsen kan tilbagekalde eller suspendere godkendelse til eksport til tredjelandet, hvis virksomheden ikke længere overholder betingelserne for eksport til landet, eller hvis virksomheden ikke længere selv ønsker at være godkendt til eksport til det pågældende tredjeland.

Kapitel 4

Eksport til Canada

§ 10. Eksport til Canada skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 2.

Kapitel 5

Eksport til Japan

§ 11. Eksport af svinekød, fjerkrækød, oksekød og produkter heraf til Japan skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 3.

Kapitel 6

Eksport til Kina

§ 12. Partier af fersk svinekød til Kina skal forhåndsanmeldes til Fødevarestyrelsen efter retningslinjerne angivet på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

§ 13. Eksport af svinekød, herunder kødprodukter og spiselige slagtebiprodukter af svin, til Kina, skal ske i overensstemmelse med Veterinæraftalen mellem Kina og Danmark, jf. betingelserne i bilag 4, del I.

Stk. 2. Fersk svinekød må alene eksporteres til Kina, når det er produceret i tidsrum, som på forhånd er oplyst overfor Fødevarestyrelsen.

Stk. 3. Kødprodukter af svin må alene eksporteres til Kina når disse er produceret, pakket, oplagret og afsendt fra produktionsvirksomheden i tidsrum, som på forhånd er oplyst overfor Fødevarestyrelsen.

Stk. 4. Eksport af fisk og fiskevarer til Kina skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 4, del II.

Kapitel 7

Eksport til Korea

§ 14. Ved eksport til Korea må mærkningen på emballagen ikke indikere, at varen udelukkende er bestemt til eksport til et andet land end Korea.

Kapitel 8

Eksport til Malaysia

§ 15. Eksport af fersk svinekød til Malaysia må kun omfatte kødråvarer af dansk oprindelse.

Stk. 2. Kødprodukter skal fremstilles af råvarer af dansk oprindelse fra virksomheder, der er godkendt til eksport til Malaysia.

Kapitel 9

Eksport til Rusland

§ 16. Partier af kød og kødprodukter til følgende regioner i Rusland skal anmeldes til Fødevarestyrelsen senest 10 dage efter afsendelsen fra Danmark:

- 1) Primorsky Kray,
- 2) Kamchatsky Kray,

- 3) Magadansky Oblast,
- 4) Sakhalinsky Oblast eller
- 5) Khabarovasky Kray.

Stk. 2. Anmeldelse efter stk. 1 skal ske efter retningslinjerne angivet på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Stk. 3. Partier af afskær (trimmings) af oksekød samt spiselige biprodukter af oksekød til Rusland eller til transit gennem Rusland skal anmeldes til Fødevarestyrelsen.

Stk. 4. Anmeldelse efter stk. 3 skal ske efter retningslinjerne angivet på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Kapitel 10

Eksport til Singapore

§ 17. Eksport af kød og kødprodukter til Singapore skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 5.

Kapitel 11

Eksport til Taiwan og Filippinerne

§ 18. Ved eksport til Taiwan og Filippinerne må emballage, herunder kartoner, ikke være påtrykt ”Exp. Peoples Republic of China”, ”Export to Peoples Republic of China” eller lignende.

Kapitel 12

Eksport til Amerikas Forenede Stater (USA)

§ 19. Eksport til Amerikas Forenede Stater (USA) af kød, herunder fjerkrækød og produkter heraf, undtagen saltede tarme, skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 6.

Stk. 2. Kravene i bilag 6, kapitel 1, nr. 1-3, gælder dog ikke ved eksport af kødprodukter, der har undergået en varmebehandling, der er tilstrækkelig til inaktivering af mund- og klovesygevirus.

Stk. 3. De i stk. 1 nævnte fødevarer samt ægprodukter må alene eksporteres til USA, når de er produceret i tidsrum, som på forhånd er oplyst overfor Fødevarestyrelsen.

Stk. 4. Forud for produktion til USA, jf. stk. 3, kan Fødevarestyrelsen stille krav om, at virksomheden fremlægger dokumentation for løbende opfyldelse af betingelserne i bilag 6, for et tidsrum inden produktionen til USA påbegyndes.

Kapitel 13

Straffebestemmelser

§ 20. Med bøde straffes den, der

- 1) overtræder § 3, § 4, stk. 1, stk. 3-5 og stk. 7-8, § 5, stk. 1, eller stk. 3-4, §§ 6-7, § 8, stk. 1 eller stk. 4, §§ 10-18 eller § 19, stk. 1 eller stk. 3.
- 2) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af § 8, stk. 3.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis den ved handlingen eller undladelsen skete overtrædelse er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

Kapitel 14

Ikrafttræden

§ 21. Bekendtgørelsen træder i kraft den.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 722 af 26. maj 2015 om eksport af fødevarer ophæves.

Fremgangsmåde ved ansøgning om godkendelse til eksport til særlige tredjelande og opførelse på listen (gælder for virksomheder, der behandler eller oplagrer fødevarer).

A. Generelt

1) Virksomheden fremsender ansøgning om godkendelse til eksport til et særligt tredjeland til den Fødevarekontrolenhed, hvor virksomheden er hjemmehørende. Slagterier skal dog sende ansøgningen til den stedlige Kødkontrol.

Ansøgningen skal altid indeholde: Virksomhedens navn, adresse, autorisationsnummer, samt de aktiviteter og/eller produkter, der fremgår af listen til det land, som virksomheden ansøger om at blive opført på.

For nogle lande skal virksomheden udfylde eller besvare et særligt ansøgningsskema eller spørgeskema, se nedenfor under punkt B. Skemaerne findes på fødevarestyrelsens hjemmeside.

2) Fødevarekontrollenheden/Kødkontrollen vurderer, om virksomheden opfylder betingelserne for eksport til landet.

Herunder vil Fødevarekontrollenheden/Kødkontrollen vurdere, om virksomheden har et egenkontrolprogram, der er egnet til at sikre og dokumentere overholdelse af tredjelandets særlige krav, jf. § 6.

Hvis betingelserne er opfyldt, indstiller Fødevarekontrollenheden/Kødkontrollen til Fødevarestyrelsens hovedkontor, at virksomheden godkendes og optages på listen. Sammen med indstillingen indsender Fødevarekontrollenheden/Kødkontrollen virksomhedens udfyldte ansøgningsformular, spørgeskema eller anden ansøgning ved krav om dette jf. nedenstående.

3) Fødevarestyrelsens hovedkontor fremsender meddelelse til tredjelandets myndigheder.

4) Kræver opførelse på listen, at tredjelandets myndigheder først skal godkende virksomheden til aktiviteten, jf. nedenstående, afventer opførelse på listen denne godkendelse.

5) Fødevarekontrollenheden/Kødkontrollen meddeler virksomheden godkendelse i henhold til § 8, stk. 3 når virksomheden er opført på listen.

Listen findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

B. Særlige forhold

1) *Algeriet* (oksekød):

Opførelse på listen sker når myndighederne i Algeriet har godkendt virksomheden. Godkendelsen kan forudsætte inspektion fra fødevaremyndighederne i Algeriet.

2) *Argentina* (svinekød, svinekødprodukter, mælkeprodukter, fisk og fiskeprodukter):

Efter Fødevarestyrelsens meddelelse til Argentina jf. ovenstående punkt A.3) opføres virksomheden på listen tidligst 20 arbejdsdage efter den første i den efterfølgende måned.

- a) For lagervirksomheder, herunder køle/fryselagre, gælder krav om godkendelse og opførelse på listen ikke.
- b) For virksomheder, der leverer råvarer til virksomheder, som er godkendte til eksport til Argentina, med henblik på fremstilling af kød eller kødprodukter bestemt til eksport til Argentina, gælder krav om godkendelse og opførelse på listen ikke.

3) *Brasilien*

Fisk og fiskevarer:

- a) Ansøgningen skal indeholde de oplysninger, der fremgår af vejledningen på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Opførelse på listen sker når de brasilianske myndigheder har godkendt virksomheden.

Mælk og mælkeprodukter:

- a) Ansøgningen skal indeholde de oplysninger, der fremgår af vejledningen på Fødevarestyrelsens hjemmeside.
- b) Opførelse på listen sker når de brasilianske myndigheder har godkendt virksomheden. Godkendelsen forudsætter inspektion af virksomheden fra fødevaremyndighederne i Brasilien.

4) *Canada* (svinekød, oksekød, fjerkrækød, kødprodukter og æggeprodukter):

- a) Virksomheden skal bruge en særlig ansøgningsformular som findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Opførelse på listen sker når de Canadiske myndigheder har godkendt virksomheden.

5) *Chile*

Mælk og mælkeprodukter:

Virksomheden skal bruge en særlig ansøgningsformular som findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Opførelse på listen sker når de Chilenske myndigheder har godkendt virksomheden.

- a) For lagervirksomheder, herunder køle-/fryselagre, gælder krav om opførelse på listen ikke.

Svinekød, oksekød, kødprodukter, kollagen og gelatine:

Virksomheden skal bruge en særlig ansøgningsformular som findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Opførelse på listen sker når de Chilenske myndigheder har godkendt virksomheden.

- a) For lagervirksomheder, herunder køle-/fryselagre, gælder krav om opførelse på listen ikke.

6a) *Colombia* (svinekød)

Virksomhedens ansøgning skal indeholde de oplysninger, der fremgår af vejledningen på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Opførelse på listen sker når myndighederne i Colombia har godkendt virksomheden.

- a) For lagervirksomheder, herunder køle-/fryselagre, gælder krav om opførelse på listen ikke.

6b) *Costa Rica* (mælkeprodukter)

Opførelse på listen sker når myndighederne i Costa Rica har godkendt virksomheden.

- a) For lagervirksomheder, herunder køle-/fryselagre gælder ovenstående krav om godkendelse og opførelse på listen ikke.

7) *Filippinerne* (oksekød, svinekød, fjerkrækød og kødprodukter heraf)

Opførelse på listen sker samtidig med Fødevarestyrelsens meddelelse til filippinernes myndigheder, jf. ovenstående punkt A.3)

8) *Indonesien* (svinekød og svinekødprodukter):

Virksomheden skal bruge en særlig ansøgningsformular som findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Opførelse på listen sker når de indonesiske myndigheder har godkendt virksomheden. Godkendelsen kan forudsætte inspektion fra fødevaremyndighederne i Indonesien.

9) *Japan* (svinekød, fjerkrækød, oksekød og kødprodukter):

Opførelse på listen sker samtidig med Fødevarestyrelsens meddelelse til de japanske myndigheder, jf. ovenstående punkt A.3)

10) *Kina* (svinekød og svinekødprodukter, fisk og fiskeprodukter, mælkeprodukter):

Ansøgningen skal indeholde de oplysninger, der fremgår af vejledningen på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Opførelse på listen sker når de kinesiske myndigheder har godkendt virksomheden. Godkendelsen kan for kødvirksomheder og virksomheder der fremstiller modermælkserstatning forudsætte inspektion fra fødevaremyndighederne i Kina.

11) *Korea* (svinekød, fjerkrækød, kød-, mælke- og æggeprodukter):

Ansøgningen skal indeholde de oplysninger, der fremgår af vejledningen på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Opførelse på listen sker når de koreanske myndigheder har godkendt virksomheden. Godkendelsen kan forudsætte inspektion fra fødevaremyndighederne i Korea.

a) For lagervirksomheder uden køle-/frysefaciliteter gælder krav om godkendelse og opførelse på listen ikke.

12) *Malaysia* (svinekød, fjerkrækød undtaget kødprodukter af svinekød og fjerkrækød, jf. dog § 15, stk. 2):

Virksomheden skal bruge et ansøgningsskema som findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Opførelse på listen sker når myndighederne i Malaysia har godkendt virksomheden. Godkendelsen kan forudsætte inspektion fra fødevaremyndighederne i Malaysia.

a) For lagervirksomheder, herunder køle-/fryselagre gælder ovenstående krav om godkendelse og opførelse på listen ikke.

13) *Mexico* (svinekød og kødprodukter):

Opførelse på listen sker når de mexicanske myndigheder har godkendt virksomheden.

a) For virksomheder, der leverer råvarer af svinekød til fremstilling af proteinpulver i Danmark, gælder krav om godkendelse og opførelse på listen ikke.

14) *Panama* (mælkeprodukter):

Opførelse på listen sker når myndighederne i Panama har godkendt virksomheden.

a) For lagervirksomheder, herunder køle-/fryselagre, gælder ovenstående krav om godkendelse og opførelse på listen ikke.

15) *Rusland og den Eurasiske Økonomiske Union* (oksekød, svinekød, fjerkrækød, kødprodukter, fisk og fiskeprodukter samt mælkeprodukter):

Opførelse på listen sker når myndighederne i Rusland evt. bistået af myndigheder fra lande i den Eurasiske Økonomiske Union har godkendt virksomheden. Godkendelsen kan forudsætte inspektion fra fødevaremyndighederne i Rusland og den Eurasiske Økonomiske Union.

a) Virksomheder, der opskærer kød eller fisk skal ved udgangen af hvert kvartal orientere Fødevarestyrelsen vedrørende underleverandører.

16) *Saudi Arabien* (fersk fjerkrækød):

Opførelse på listen sker når myndighederne i Saudi Arabien har godkendt virksomheden. Godkendelsen kan forudsætte inspektion fra fødevaremyndighederne i Saudi Arabien.

17) *Singapore* (Ægprodukter, oksekød, kødprodukter af oksekød samt kølet (ikke-frosset) svine-kød):

Ansøgningen skal indeholde de oplysninger, der fremgår af vejledningen på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Opførelse på listen sker når myndighederne i Singapore har godkendt virksomheden.

a) For lagervirksomheder, herunder køle/fryselagre, gælder krav om godkendelse og opførelse på listen ikke.

18) *Sydafrika* (oksekød, svinekød og fjerkrækød undtaget kødprodukter og tarme):

Opførelse på listen sker når de sydafrikanske myndigheder har godkendt virksomheden.

a) For lagervirksomheder, herunder køle/fryselagre, gælder krav om godkendelse og opførelse på listen ikke.

19) *Taiwan* (svinekød og kødprodukter):

Opførelse på listen sker samtidig med Fødevarestyrelsens meddelelse til Taiwans myndigheder, jf. ovenstående punkt A.3)

20) *USA* (fjerkrækød, svinekød, oksekød og kødprodukter, undtagen saltede tarme):

I forbindelse med ansøgningen skal virksomheden oplyse hvilke produktkategorier der ønskes eksporteret til USA. Oplysninger om USA produktkategorier findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Opførelse på listen sker samtidig med Fødevarestyrelsens meddelelse til USA's myndigheder, jf. ovenstående punkt A.3)

a) For virksomheder, der oplagrer emballeret kød eller emballerede kødprodukter egnet til eksport til USA, men som ikke afsender produkterne direkte til USA, gælder krav om godkendelse og opførelse på listen ikke.

21) *Vietnam* (oksekød, svinekød, fjerkrækød, kødprodukter, ægprodukter samt fisk og fiskeprodukter):

Ansøgningen skal indeholde de oplysninger, der fremgår af vejledningen på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Opførelse på listen sker når myndighederne i Vietnam har godkendt virksomheden. Godkendelsen kan forudsætte inspektion fra fødevaremyndighederne i Vietnam, særligt for spiselige slagtebiprodukter.

Der kræves ikke godkendelse og opførelse på listen for:

a) Lagervirksomheder, herunder køle-/fryselagre.

b) Virksomheder, der leverer råvarer til andre virksomheder med henblik på videre forarbejdning og eksport til Vietnam, men som ikke selv eksporterer eller ønsker at eksportere animalske fødevarer til Vietnam.

Supplerende betingelser for eksport af svinekød og produkter heraf til Canada

Varebetegnelsen "Veal" må kun anvendes for kød fra kvæg, der har en vægt af slagtekroppen på mindst 80 og højst 180 kg.

Supplerende bestemmelser for eksport af svinekød, fjerkrækød, oksekød og produkter heraf til Japan

Oprindelse og forsegling mv.

1)

Råvarer, der anvendes til fremstilling af svinekød, fjerkrækød, oksekød og produkter heraf bestemt for eksport til Japan, skal opfylde betingelserne for eksport til Japan, jf. Japan-eksportcertifikatet, herunder stamme fra en virksomhed, der er godkendt til eksport til Japan.

2)

De i nr. 1, nævnte råvarer skal være transporteret på en sådan måde, at produkternes integritet er sikret under transporten, herunder være transporteret i transportmidler, som er forseglet med officielt forseglingsmateriale, hvis råvaren er transporteret gennem et område, der ikke er et "third free country".

3)

Slagtning, håndtering, herunder behandling af svinekød, fjerkrækød, oksekød og produkter heraf, som er bestemt for eksport til Japan, må ikke foretages på samme tid og i samme lokaler som slagtning eller behandling af kød og kødprodukter, der ikke opfylder betingelserne for eksport til Japan, jf. Japan-eksportcertifikatet, medmindre slagtningen eller behandlingen sker på fuldstændigt adskilte produktionslinjer, med tilstrækkelig rumlig adskillelse.

4)

Oplagring af svinekød, fjerkrækød, oksekød og produkter heraf, som er bestemt for eksport til Japan, må ikke ske i samme lokaler som oplagring af kød og kødprodukter, der ikke opfylder betingelserne for eksport til Japan, jf. Japan-eksportcertifikatet, medmindre kødet og kødprodukterne er emballeret og forseglet med identifikationsmærke.

5) Oksekødvirksomheder skal følge en skriftlig egenkontrolprocedure, der sikrer, at følgende japansk-defineret SRM-materiale fjernes:

- a. Tonsiller fra kvæg uanset alder, inklusiv tonsilvæv på tungen. Yderligere information findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.
- b. De sidste to meter af tyndtarmen (distale ileum) fra dyr uanset alder. Disse to meter udmåles fra tyndtarmens forbindelse med blindtarmen.

- c. Rygmarven fra kvæg ældre end 30 måneder.
- d. Hovedet (undtagen tunger, kæbekød og hud fjernet hygiejnisk) fra dyr ældre end 30 måneder.
- e. Rygsøjlen (undtagen halens ryghvirvler, lænde-, bryst- og halshvirvlernes torn- og tværtappe og crista sacralis mediana og korsbensvingerne) fra dyr ældre end 30 måneder.

Supplerende betingelser for eksport af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, til Kina

DEL I

Kapitel 1

Definitioner

- 1) Ved slagtekrop forstås et dyrs krop efter slagtning og slagtemæssig behandling.
- 2) Ved fersk kød forstås kød, som med undtagelse af køling, frysning eller dybfrysning ikke har undergået nogen holdbarhedsforlængende behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.
- 3) Ved spiselige slagtebiprodukter forstås fersk kød for så vidt det ikke hører til slagtekroppen, inklusive organer, hoved, tæer og hale.
- 4) Ved organer forstås organer fra bryst-, bug- og bækkenhule.

Kapitel 2

Offentlig kontrol med svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, til Kina

- 1) Eksport af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, må kun ske fra virksomheder, som er under offentlig kontrol i overensstemmelse med Kontrolforordningen. Audit af virksomheder indebærer bl.a. verifikation af virksomhedens egenkontrol, herunder at virksomheden undersøger færdigvarer for synlig forurening.
- 2) Svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, skal stamme fra svin, som er undersøgt af embedsdyrlægen før og efter slagtning og hvor kødet, herunder spiselige slagtebiprodukter, er fundet egnet til menneskeføde i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelse af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum.
- 3) Svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, som ønskes eksporteret til Kina, skal opfylde de samme hygiejnekrav, som gælder for varer, der ønskes omsat i Danmark, og skal være frit omsættelige i Danmark.
- 4) Ved eksport af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, skal forsendelserne ledsages af sundheds- og hygiejnecertifikat udstedt af Fødevarestyrelsen.
- 5) Containere med svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, skal forsegles under embedsdyrlægens ansvar, og seglnummeret skal fremgå af sundheds- og hygiejnecertifikatet.

Kapitel 3

Indretning

- 1) Virksomheder skal være indrettet i overensstemmelse med kravene i Hygiejneforordningen, herunder særligt kravene i bilag II, kapitel I og II, vedr. grundplan, udformning osv. af lokaler. Det skal bl.a. sikres, at lokaler til håndtering af spiselige slagtebiprodukter er indendørs forbun-

det med slagtelokalet, således at der ikke introduceres risiko for udefrakommende forurening, at der ydes beskyttelse mod ansamling af snavs, kontakt med giftige materialer, afgivelse af partikler til fødevarerne, f.eks. oliedryp, og at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering. Der skal være passende lokaler til opbevaring og håndtering af fødevarer og herfra adskilte lokaler til opbevaring og håndtering af affald, inkl. animalske biprodukter som ikke er bestemt til konsum, og afledte produkter heraf.

- 2) Virksomheder skal have passende muligheder for opbevaring og bortskaffelse af fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald, jf. Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel VI. Spiselige slagtebiprodukter må ikke opbevares i lokaler eller indretninger beregnet til affald.
- 3) Slagterier og opskæringsvirksomheder skal desuden opfylde de indretningsmæssige krav i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (Hygiejneforordningen for animalske fødevarer), herunder særligt kravene i bilag III, afsnit I, kapitel II, for så vidt angår slagterier, og kapitel III for så vidt angår opskæringsvirksomheder.
- 4) Svin slagterier skal især sikre, at følgende processer udføres adskilt ved afstand eller på forskellige tidspunkter, således at krydskontamination undgås:
 - a) Bedøvelse og aflødning, samt skoldning, afhåring, skrabning og svidning,
 - b) udtagning af organer og yderligere slagtemæssig behandling,
 - c) håndtering af rensede tarme og maver,
 - d) behandling og rensning af andre spiselige slagtebiprodukter,
 - e) indpakning af spiselige slagtebiprodukter, og
 - f) ekspedition af kød.
- 5) Tømning og rensning af maver og tarme skal foretages i et særskilt lokale.
- 6) Lokaler til rensning af maver og tarme skal være forsynet med et tilstrækkeligt antal håndvaske forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal være de nødvendige faciliteter til desinfektion. Der skal sikres god ventilation, affaldsbortskaffelse samt rensning. Rensning af maver skal foregå på et særligt arbejdsbord, hvorfra maveindhold ledes direkte til kloak gennem et lukket rørsystem.
- 7) Håndtering af spiselige slagtebiprodukter, herunder rensning af spiselige slagtebiprodukter, varmtvandsbehandling af maver, såfremt det foregår, og andre relevante processer, skal foregå i særskilt lokale, således at krydskontamination undgås.
- 8) Nedkølings- og pakkelokaler samt indfrysnings- og dybfrysningsfaciliteter for spiselige slagtebiprodukter skal være i umiddelbar forbindelse med håndteringslokaler for at sikre, at der straks sker køling, frysning eller dybfrysning af de spiselige slagtebiprodukter. Såfremt indfrysning foretages i en dertil autoriseret indfrysningsvirksomhed, skal transport dertil ske straks og håndtering af produkterne foregå på en sådan måde, at forurening undgås. Der skal være automatisk temperaturregistrering i nedkølings-, pakke-, indfrysnings-, dybfrysnings- og køleopbevaringslokaler. Temperaturregistreringsanordningerne skal kalibreres jævnlige.
- 9) Gulvet i lokaler nævnt i nr. 5-8, skal have et fald til afløb på mindst 1%. Der må ikke være ansamlinger af vand på gulvet.
- 10) Slagterier skal have installationer, der kan hindre, at kødet kommer i berøring med gulve, vægge og inventar.
- 11) Virksomheder skal have passende omklædningsrum for personalet. I slagterier skal der være separate omklædningsrum for staldpersonale og personale, der foretager rensning af maver og tarme. Desuden skal der være separate omklædningsrum med håndvaske- og desinfektionsfaciliteter for personale, der håndterer andre typer af spiselige slagtebiprodukter i de i nr. 7 nævnte lokaler, medmindre virksomhedens bygningsmæssige forhold gør dette umuligt, og i dette tilfælde skal der træffes passende foranstaltninger til at sikre, at tøjskift, håndvask og desinfektion ikke fører til krydskontamination.

- 12) Staldpersonale og personale, der foretager rensning af maver og tarme, må ikke have adgang til virksomhedens rene afdelinger. Mekanisk luftstrøm fra et forurenet til et rent område skal undgås.

Kapitel 4

Oprindelse, opbevaring og mærkning af svinekød, herunder spiselige slagtebidprodukter

- 1) Svinekød, herunder spiselige slagtebidprodukter, som eksporteres til Kina, skal stamme fra svin, som er født og opvokset i Danmark.
- 2) Slagtning af svin, videreforarbejdning af svinekød samt oplagring af kød bestemt for eksport til Kina skal holdes adskilt fra kød, som ikke opfylder kravene til eksport til Kina. Slagtning af svin og videreforarbejdning af svinekød, som ikke opfylder kravene til eksport til Kina, må ikke foretages på samme tidspunkt som slagtning af svin og videreforarbejdning af svinekød, som er bestemt for eksport til Kina.
- 3) Håndtering, yderligere behandling og transport af svinekød, herunder spiselige slagtebidprodukter, f.eks. maver, tarme og tæer, skal foretages under overholdelse af alle hygiejnekrav for fødevarer. Fødevarerne skal i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumerede i den tilstand, jf. Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IX.
- 4) I forbindelse med tømning af maver skal forureningen af mavens yderside begrænses mest muligt. Maveindholdet skal udtømmes fuldstændigt, og maven renses tilstrækkeligt. Maven må ikke sendes til viderebehandling, før den er fuldstændigt tømt og renses.
- 5) Ved varmtvandsbehandling af de rensede maver og andre spiselige slagtebidprodukter skal de tilstrækkelige tid- og temperaturforhold sikres.
- 6) Maver og tarme skal behandles i overensstemmelse med Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit XIII. Det er ikke tilladt at anvende tilsætnings- eller hjælpestoffer, som kan medføre sundhedsfare for forbrugeren. Tilsætnings- og hjælpestoffer må kun anvendes i overensstemmelse med bekendtgørelse om tilsætningsstoffer til fødevarer.
- 7) Kød, som embedsdyrlægen har tilbageholdt eller erklæret uegnet til konsum og animalske biprodukter, der ikke kan benyttes som fødevarer, må ikke komme i kontakt med kød, der er erklæret egnet til konsum, men skal snarest muligt fjernes fra virksomhedens rene afdeling, jf. Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit I, kapitel IV.
- 8) Frosset svinekød, herunder spiselige slagtebidprodukter, skal opbevares og transporteres således, at centrumtemperaturen ikke overstiger -18°C .
- 9) Spiselige slagtebidprodukter skal opsamles eller opbevares i beholdere, som ikke kan forveksles med beholdere til animalske biprodukter eller andet affald.
- 10) Spiselige slagtebidprodukter, der af embedsdyrlægen findes uegnet til menneskeføde eller som virksomheden ikke ønsker anvendt til menneskeføde, skal opsamles, håndteres og bortskaffes i overensstemmelse med Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel VI, vedr. håndtering af fødevarer, ikke-spiselige biprodukter og andet affald, samt forordning (EF) nr. 1774/2002 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter, som ikke er bestemt til konsum.
- 11) Indpakning og emballage til svinekød, herunder spiselige slagtebidprodukter såsom maver, tarme og tæer, skal være ren, fast, tør og fri for fremmede lugte.
- 12) Indpakningen skal være mærket med varebetegnelse og autorisationsnummer for den virksomhed, som har indpakket varen, samt oprindelsesland og batchnummer.
- 13) Søm og clips af jern må ikke anvendes i emballagen.
- 14) Den ydre emballage skal være tydeligt mærket med følgende oplysninger på både kinesisk og engelsk:

- a) Varebetegnelse, dyreart, vægt, fremstillingsdato, batchnummer..
- b) Navn, bynavn og land for den virksomhed, som har emballeret varen, samt virksomhedens identifikationsmærke.
- c) Holdbarhedsdato og opbevaringstemperatur.
- d) At varen er bestemt for "People's Republic of China" eller "P. R. China".

Kapitel 5

Sporbarhed

- 1) Svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, der afsendes til Kina, skal kunne spores tilbage til den svineproducent eller den gruppe af svineproducenter, som har leveret de slagtedyr, hvis kød indgår i forsendelsen.
- 2) Virksomheder, der afsender svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, til Kina, skal på baggrund af oplysninger om svineproducenter eller en gruppe af svineproducenter kunne identificere det svinekød, herunder de spiselige slagtebiprodukter, som kød fra de leverede slagtedyr indgår i.

Kapitel 6

Standardhygiejneprocedurer for svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter (tæer, maver og tarme mv.)

- 1) Udvikling af program for spiselige slagtebiprodukter:
 - a) Hver virksomhed skal udvikle, gennemføre og opretholde skriftlige standardprocedurer for hygiejne for produktionen af spiselige slagtebiprodukter, herunder tæer, maver og tarme.
 - b) Programmet skal beskrive alle procedurer, en virksomhed vil gennemføre dagligt før og under produktion af spiselige slagtebiprodukter, herunder tæer, maver og tarme, som er tilstrækkelige til at forhindre direkte forurening eller at produkterne bliver hygiejnisk fejlbehæftede.
 - c) Programmet skal underskrives og dateres af den virksomhedsansvarlige eller en af virksomhedens ledende medarbejdere. Denne underskrift angiver, at virksomheden vil gennemføre programmet som angivet og vil opretholde programmet i overensstemmelse med kravene i denne del. Programmet for spiselige slagtebiprodukter skal underskrives og dateres ved den indledende gennemførelse af programmet og ved alle ændringer af programmet.
 - d) Det skal fremgå af programmet, hvilke procedurer der skal gennemføres før produktion. Procedurerne skal som minimum omfatte rengøring af overflader eller faciliteter, udstyr og redskaber, der kommer i kontakt med spiselige slagtebiprodukter, herunder tæer, maver og tarme.
 - e) Programmet skal angive hyppigheden for hver enkelt procedure i programmet og skal fastslå, hvilken eller hvilke medarbejdere på virksomheden der har ansvaret for gennemførelse og opretholdelse af denne eller disse procedurer.
- 2) Gennemførelse af programmet for spiselige slagtebiprodukter:
 - a) Hver virksomhed skal før produktionen starter udføre "før produktion-procedurerne" i programmet.
 - b) Hver virksomhed skal udføre alle andre procedurer i programmet med den angivne hyppighed.
 - c) Hver virksomhed skal dagligt overvåge gennemførelsen af procedurerne i programmet.
- 3) Vedligeholdelse af programmet for spiselige slagtebiprodukter:

- a) Virksomheden skal rutinemæssigt evaluere effektiviteten af programmet og de deri anførte procedurer til at forebygge, at produktet eller produkterne bliver direkte forurenede eller fejlbehæftede.
 - b) Virksomheden skal efter behov gennemgå programmet for at holde det effektivt og opdateret med hensyn til ændringer i faciliteter, udstyr, redskaber, drift eller personale.
- 4) Korrigerende handlinger:
- a) Hver virksomhed skal foretage passende korrigerende handlinger, når enten virksomheden eller kontrolmyndigheden fastslår, at virksomhedens program for spiselige slagtebiprodukter eller de deri fastlagte procedurer, gennemførelse eller opretholdelse af programmet kan have svigtet ved ikke at forhindre direkte forurening, eller at biprodukterne er hygiejnisk fejlbehæftede.
 - b) Korrigerende handlinger skal omfatte procedurer til at sikre passende disponering af den eller de spiselige slagtebiprodukter, som kan være forurenede, til at genoprette hygiejniske tilstande samt forebygge, at der igen opstår direkte forurening, eller at det spiselige slagtebiprodukt eller de spiselige slagtebiprodukter bliver hygiejnisk fejlbehæftede.
 - c) Korrigerende handlinger skal omfatte procedurer for passende revurdering og tilpasning af programmet og de deri angivne procedurer, eller passende forbedringer i udførelsen af programmet eller de deri angivne procedurer.
- 5) Registreringskrav:
- a) Hver virksomhed skal foretage daglige registreringer, som er tilstrækkelige til at dokumentere gennemførelse og overvågning af programmet for spiselige slagtebiprodukter og enhver foretaget korrigerende handling.
 - b) De af virksomhedens medarbejdere, som står anført i programmet som ansvarlige for gennemførelse og overvågning af den eller de procedurer, der står anført i programmet, skal bevidne disse registreringer med hans eller hendes initialer og dato.
 - c) De registreringer, der kræves i denne del, kan foretages på computer, forudsat at virksomheden indfører passende kontrolforanstaltninger til at sikre pålideligheden af de elektroniske data.
 - d) De registreringer, der kræves i denne del, skal opbevares i mindst seks måneder og være tilgængelige og til rådighed for kontrolmyndigheden.

Kapitel 7

HACCP-baseret egenkontrol

- 1) Virksomheder, der ønsker at producere svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, til Kina, skal etablere egenkontrol baseret på HACCP-principperne i overensstemmelse med artikel 5 i Hygiejneforordningen.
- 2) Af det HACCP-baserede egenkontrolprogram skal fremgå et kritisk kontrolpunkt, for hvilket der er beskrevet procedurer for visuel overvågning af færdigkontrollerede og godkendte slagtekroppe, inklusive tæer, ører og haler, for forurening med tarmindehold m.v., samt procedurer for korrigerende handlinger.
- 3) Resultater af egenkontrol, herunder resultater af mikrobiologiske undersøgelser og re-inspektion, skal opbevares i mindst 2 år.

Kapitel 8

Re-inspektion

- 1) Virksomheden skal udover den HACCP-baserede egenkontrol udføre egenkontrol til sikring af at svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, der afsendes fra virksomheden, ikke er behæftede med fejl.
- 2) Som led i denne egenkontrol skal virksomheden i relevant omfang udføre re-inspektion af kød efter et program, som er tilrettelagt under hensyn til den tilsigtede anvendelse af produkterne.
- 3) Re-inspektion skal foretages regelmæssigt og skal bl.a. omfatte test for synlig forurening med hår, fæces, oliedryp, snavs osv. samt sygdomstegn som bylder, sår osv.

Kapitel 9

Mikrobiologiske kriterier

- 1) Virksomheden skal opfylde de mikrobiologiske kriterier for tæer, maver og tarme beskrevet i skema 1. Ved overskridelse af kriterierne følges den i skema 1 beskrevne opfølgning.
- 2) Prøver, der udtages som led i virksomhedens egenkontrol, skal analyseres på et laboratorium, som har et dokumenteret kvalitetssikringssystem i form af akkreditering, certificering eller et kvalitetssystem baseret på anerkendte principper for kvalitetssikring af laboratorier.

Skema 1. Mikrobiologiske kriterier for tæer, tarme og maver af svin							
Fødevarer-kategori	Mikroorganisme	Prøveudtagningsplan	Grænseværdier ¹		Referenceanalysemetode	Led, hvor kriteriet anvendes	Foranstaltning tilfælde af utilfredsstillende resultater
		n	m	M			
Tæer (for/bag) ³	Aerobe kim	5	3.6 log cfu/cm ² daglig logaritmisk middelværdi	4.6 log cfu/cm ² daglig logaritmisk middelværdi	ISO 4833	Efter køl	Gennemgang af slagtehygiejne og proceskontrol. På baggrund af resultater af dette, værksætte korrigerende handlinger. ⁶

	E. coli	5	0.1 log cfu/cm ² daglig logaritisk middelværdi	1.1 log cfu/cm ² daglig logaritisk middelværdi	AOAC 991.14	Efter køl	Gennemgang af slagtehygiejne og proceskontrol. På baggrund af resultater af dette, værksættes korrigeringer af handlinger. ⁶
Tarme, saltede/tørrede ⁴	Aerobe kim	5	5 log cfu/g ² daglig logaritisk middelværdi	6,5 log cfu/g ² daglig logaritisk middelværdi	ISO 4833	Efter mindst 3 ugers saltning.	Gennemgang af slagtehygiejne og proceskontrol. På baggrund af resultater af dette, værksættes korrigeringer af handlinger. ⁶
	E. coli	5	1,5 log cfu/g ² daglig logaritisk middelværdi	3,5 log cfu/g ² daglig logaritisk middelværdi	AOAC 991.14	Efter mindst 3 ugers saltning.	Gennemgang af slagtehygiejne og proceskontrol. På baggrund af resultater af dette, værksættes korrigeringer af handlinger. ⁶

Maver ⁵	Aerobe kim	5	6,5 log cfu/g ² daglig logaritmisk middelværdi	7,5 log cfu/g ² daglig logaritmisk middelværdi	ISO 4833	Ved produktionens afslutning og før pakning	Gennemgang af slagtehygiejne og proceskontrol. På baggrund af resultater af dette, iværksættes korrigeringer. ⁶
	E. coli	5	3 log cfu/g ² daglig logaritmisk middelværdi	3,5 log cfu/g ² daglig logaritmisk middelværdi	AOAC 991.14	Ved produktionens afslutning og før pakning	Gennemgang af slagtehygiejne og proceskontrol. På baggrund af resultater af dette, iværksættes korrigeringer. ⁶

¹ Den daglige logaritmiske middelværdi beregnes ved først at tage den logaritmiske værdi af de enkelte undersøgelsesresultater og derefter beregne middelværdien af disse logaritmiske værdier. For resultater under detektionsgrænsen anvendes en værdi på -1,5 log cfu/cm²(g).

² Den seneste udgave af standarden skal anvendes.

³ Prøverne foretages ved at svabre tåen med en steril gazetampon. Gazetamponen fugtes i sterilt peptonvand (0.9% NaCl opløsning med 1% pepton), og hele tåen afsvabres. Prøverne udtages repræsentativt fra tæer produceret indenfor samme produktionsdag.

⁴ Prøverne udtages repræsentativt fra en eller flere produktionsdage. Fra hver prøve udtages 10 g, som overføres aseptisk til en stomacherpose, indeholdende peptonvand i et forhold på 9:1.

⁵ Prøverne udtages repræsentativt fra samme produktionsdag. Fra hver prøve udtages 10 g, som overføres aseptisk til en stomacherpose, indeholdende peptonvand i et forhold på 9:1.

⁶ Fødevarevirksomhedslederen skal udover de foranstaltninger, der er nævnt i denne kolonne, iværksætte de nødvendige tiltag i henhold til deres HACCP-baserede egenkontrolprogram, med henblik på at bringe forholdene i orden. Yderligere testning kan være relevant for at afsløre kilden til forureningen.

Fortolkning af undersøgelsesresultaterne

De anførte grænseværdier refererer til hver enkelt undersøgt prøveenhed. Undersøgelsesresultaterne afspejler den mikrobiologiske kvalitet af den undersøgte proces:

- Tilfredsstillende, hvis den daglige middelværdi er mindre end eller lig med "m"
- Acceptabel, hvis den daglige middelværdi ligger mellem "m" og "M"
- Utilfredsstillende, hvis den daglige middelværdi ligger over "M".

Prøveudtagningsfrekvens

Der udtages 5 prøver ugentligt. Hvis der er opnået tilfredsstillende resultater i 6 på hinanden følgende uger, kan prøveudtagningsfrekvensen reduceres til hver 14. dag. Fødevarestyrelsen kan på baggrund af en konkret vurdering tillade en yderligere nedsættelse af prøveudtagningsfrekvensen, hvis virksomheden til stadighed kan dokumentere tilfredsstillende resultater.

Kapitel 10

Protokolkrav for svinekød

Svinekød der eksporteres til Kina skal opfylde følgende krav:

- 1) Kødet stammer fra svin, som er født og opvokset i Danmark.
- 2) Kødet stammer fra dyr fra betninger, hvor der ikke har været konstateret Anthrax, Brucellose Suis, Bovin Tuberkulose, Morbus Aujeszkyi og Transmissible Gastroenteritis inden for de sidste tolv (12) måneder, og hvor der ikke har været nogen forekomst af Trikinellose i de sidste seks (6) måneder.
- 3) Kødet stammer fra svin fra besætninger, hvor der ikke har været nogen klinisk forekomst af Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome (PRRS) de sidste tolv (12) måneder.
- 4) Kødet stammer fra svin fra besætninger, som ikke har været underlagt restriktioner eller befundet sig i overvågningszoner som følge af udbrud efter anmeldepligtige sygdomme i de sidste tolv (12) måneder herunder Afrikansk svinepest, mund- og klovesyge, smitsom blæreudslet hos svin, klassisk svinepest, kvægpest.
- 5) Kødet stammer svin, som er slagtet og videreforarbejdet på virksomheder godkendt af CNCA og Fødevarestyrelsen.
- 6) Kødet stammer fra svin, som i henhold til dansk lovgivning og EU lovgivning har været underkastet ante- og post-mortem kontrol, hvorved de er fundet sunde og uden læsioner, skadelige for mennesker, på slagtekroppen og organerne.
- 7) Baseret på test godkendt i henhold til dansk lovgivning og EU lovgivning overstiger indholdet af medicinrester, pesticider, tungmetaller og toksikologiske stoffer ikke grænseværdier fastsat af Kina og EU.
- 8) Kødet er, i overensstemmelse med dansk lovgivning og EU lovgivning, fri for patogener.
- 9) Kødet er håndteret under hygiejniske forhold, og kødet er erklæret egnet til menneskeføde.

DEL II

Supplerende betingelser for eksport af fisk og fiskevarer til Kina

Kapitel 1

Mærkning og emballering af fisk og fiskevarer

- 1) Fisk og fiskevarer skal være emballerede i ubrudt emballage.
- 2) Emballage og indpakning skal være ubrugt og uskadelig.
- 3) Både indpakning og emballage skal være mærket permanent, klart og letlæseligt med følgende oplysninger på både kinesisk og engelsk:
 - a) Handelsbetegnelse, videnskabeligt navn, klassifikation, produktionsdato, batch nr. og opbevaringsbetingelser.
 - b) Produktionsmetode inklusive om fiskene stammer fra havet, fra ferskvand eller fra akvakulturbrug.

- c) Fangstområde i form af havområde for fisk fra havet, oprindelsesland for fisk fra ferskvand og seneste opdrætsland for akvakulturprodukter.
 - d) Navn og autorisationsnummer for virksomheden, som har tilvirket varen.
 - e) Det skal fremgå af varen, at den er bestemt for "People's Republic of China" eller "P.R. China".
- 4) Kravet om mærkning af indpakning, jf. nr. 3, gælder kun for detailpakkede varer.

Supplerende betingelser for eksport af kød og kødprodukter til Singapore

Norm for kødkonserves

- 1) Ved eksport af kødkonserves til Singapore skal dåseoverfalsen være mindst 1,02 mm, svarende til mindst 45 %, beregnet på følgende måde:
 - a) $\text{Overfals} = \text{EH} + \text{BH} + 1,1t_e - \text{SL}$,
 - b) $\% \text{ Overfals} = (\text{EH} + \text{BH} + 1,1t_e - \text{SL} / \text{SL} - 1,1(2 t_e + t_b)) \times 100$,
 - c) EH= Lågekrog,
 - d) BH= Stumkrog,
 - e) SL= Falsehøjde,
 - f) t_e = Lågtykkelse, og
 - g) t_b = Stumtykkelse

Procedurer for sikring mod Listeria monocytogenes

- 2) Virksomheden skal sikre, at der ikke kan påvises Listeria monocytogenes i spiseklare kødprodukter.

**Supplerende bestemmelser for eksport af kød, herunder fjerkrækød og produkter heraf til
USA**

Kapitel 1

Dyresundhedsmæssige krav til virksomhederne generelt

- 1) Virksomheden må udelukkende slagte dyr af dansk oprindelse, medmindre Fødevarestyrelsen efter ansøgning fra virksomheden har meddelt tilladelse til andet.
- 2) Kød og andre animalske produkter af drøvtyggere og svin, der ikke er emballerede og forsegledede med identitetsmærke ved modtagelsen, må udelukkende indbringes i virksomheden, hvis kødet og produkterne
 - a)
 - i) For kød af drøvtyggere og andre animalske produkter af drøvtyggere:
Har oprindelse i lande, der af de amerikanske myndigheder er anerkendt som fri for mund- og klovesyge og kvægpest,
 - ii) For svinekød:
Har oprindelse i lande, der af de amerikanske myndigheder er anerkendt som fri for mund- og klovesyge, kvægpest og smitsom blæreudslæt hos svin (SVD),
 - iii) For andre animalske produkter af svin:
Har oprindelse i lande, der af de amerikanske myndigheder er anerkendt som fri for mund- og klovesyge og kvægpest
 - b) er blevet behandlet, opbevaret og transporteret på en sådan måde, at produkterne ikke direkte eller indirekte har været i kontakt med svinekød eller kød af drøvtyggere, eller produkter heraf, som har oprindelse i lande, der ikke opfylder a, og
 - c) er blevet transporteret i containere forseglet af myndigheden med nummeret forseglingsmateriale, hvis transporten er sket gennem et land, der ikke er anerkendt af de amerikanske myndigheder som fri for de i kapitel 1, nr. 2, litra a, nævnte sygdomme afhængig af produktet.
- 3) Kød og kødprodukter af svin eller drøvtyggere, som modtages emballerede og forsegledede med identifikationsmærke skal, hvis forseglingen brydes i virksomheden, opfylde nr. 2, dog undtaget kødprodukter, der er holdbare ved stuetemperatur.
- 4) Fjerkrækød, der opfylder EU's samhandelsbetingelser, men som ikke er egnet til eksport til USA, kan indbringes i virksomheden.

Dyresundhedsmæssige krav til USA-egnede produkter

- 5) Råvarer, der anvendes til fremstilling af produkter egnet til eksport til USA, skal være af dansk oprindelse eller være omfattet af en udenlandsk myndigheds attestation for, at produktet opfylder betingelserne for eksport til USA.
- 6) Virksomheden skal oplyse Fødevarestyrelsen om eventuel anvendelse af udenlandske råvarer.

Kapitel 2

Denaturering af selvdøde dyr, bortset fra fjerkræ

- 1) Dyr, der modtages døde efter transport til slagteriet og dyr, der dør eller aflives i stalden, skal hurtigst muligt gøres uanvendelige til menneskeføde ved injektion med et denatureringsmiddel.
- 2) Denatureringsmidlet skal fordeles på en måde, så slagtekroppen bliver uanvendelig til menneskeføde.
- 3) For så vidt angår slagtesvin kan injektion med denatureringsmiddel foretages på følgende måde, hvor der i hver krop således injiceres 100 ml denatureringsvæske 5 steder:
 - a) I hver kropshalvdel injiceres ca. 100 ml 2 steder: I skinkemuskulaturen og i bovmuskulaturen, og
 - b) der injiceres 100 ml i bughulen.
- 4) For kvægs og andre større dyrs vedkommende foretages injektionen efter samme princip, men med anvendelse af flere injektionssteder, såfremt det skønnes nødvendigt for at opfylde kravet om at gøre slagtekroppen uanvendelig til menneskeføde.
- 5) Dyret skal umiddelbart herefter afhentes til destruktion eller anbringes i den dertil bestemte beholder/container.

Dokumentation

- 6) Slagterier skal føre lister over de dyr, som modtages døde eller aflives ved modtagelsen, med oplysninger om dato, tidspunkt for modtagelse/aflivning, dyrets art og identifikation af leverandøren.

Denatureringsmiddel

- 7) Som denatureringsmiddel skal anvendes grøn farve.
- 8) Det skal ved kontrol af mærkningen eller medfølgende dokumenter sikres, at den anvendte farveblanding kun indeholder farvestoffer og bærestoffer m.m., som er tilladt i henhold til Positivlisten.

Kapitel 3

Standardhygiejneprocedurer (SSOP-program)

- 1) Udvikling af SSOP-program:
 - a) Hver virksomhed skal udvikle, gennemføre, og opretholde skriftlige standardprocedurer for hygiejne (SSOP-program) i overensstemmelse med kravene i dette kapitel.
 - b) SSOP-programmet skal beskrive alle procedurer, en virksomhed vil gennemføre dagligt før og under produktion, som er tilstrækkelige til at forhindre direkte forurening, eller at produktet/produkterne bliver hygiejnisk fejlbehæftede.
 - c) SSOP-programmet skal underskrives og dateres af den virksomhedsansvarlige eller en af virksomhedens ledende medarbejdere. Denne underskrift angiver, at virksomheden vil gennemføre SSOP-programmet som angivet, og vil opretholde SSOP-programmet i overensstemmelse med kravene i denne del. SSOP-programmet skal underskrives og dateres ved den indledende gennemførelse af SSOP-programmet og ved alle ændringer af SSOP-programmet.
 - d) Det skal fremgå af SSOP-programmet, hvilke procedurer, der skal gennemføres før produktion. Procedurerne skal som minimum omfatte rengøring af overflader eller faciliteter, udstyr og redskaber, der kan komme i kontakt med fødevarer.
 - e) SSOP-programmet skal angive hyppigheden for hver enkelt procedure i SSOP-programmet, og skal fastslå, hvilken eller hvilke medarbejdere på virksomheden, der har ansvaret for gennemførelse og opretholdelse af denne eller disse procedurer.
- 2) Gennemførelse af SSOP-programmet:
 - a) Hver virksomhed skal før produktionen starter udføre ”før produktion”-procedurerne i SSOP-programmet.
 - b) Hver virksomhed skal udføre alle andre procedurer i SSOP-programmet med den angivne hyppighed.
 - c) Hver virksomhed skal dagligt overvåge gennemførelsen af procedurerne i SSOP-programmet.
- 3) Vedligeholdelse af SSOP-programmet:
 - a) Virksomheden skal rutinemæssigt evaluere effektiviteten af SSOP-programmet og de deri anførte procedurer til at forebygge, at produktet eller produkterne bliver direkte forurenede eller fejlbehæftede.
 - b) Virksomheden skal efter behov gennemgå SSOP-programmet for at holde det effektivt og opdateret med hensyn til ændringer i faciliteter, udstyr, redskaber, drift eller personale.
- 4) Korrigerende handlinger:
 - a) Hver virksomhed skal foretage passende korrigerende handlinger, når enten virksomheden eller kontrolmyndigheden fastslår, at virksomhedens SSOP-program eller de deri fastlagte procedurer, eller gennemførelse eller opretholdelse af SSOP-programmet kan have svigtet ved ikke at forhindre direkte forurening, eller at produktet eller produkterne er hygiejnisk fejlbehæftede.
 - b) Korrigerende handlinger skal omfatte procedurer til at sikre passende disponering af det eller de produkter, som kan være forurenede, til at genoprette hygiejniske tilstande samt forebygge, at der igen opstår direkte forurening, eller at produktet eller produkterne bliver hygiejnisk fejlbehæftede.

- tede.
- c) Korrigerende handlinger skal omfatte procedurer for passende revurdering og tilpasning af SSOP-programmet og de deri angivne procedurer, eller passende forbedringer i udførelsen af SSOP-programmet eller de deri angivne procedurer.
- 5) Registreringskrav:
- a) Hver virksomhed skal foretage daglige registreringer, som er tilstrækkelige til at dokumentere gennemførelse og overvågning af SSOP-programmet og enhver foretaget korrigerende handling.
 - b) De af virksomhedens medarbejdere, som står anført i SSOP-programmet som ansvarlige for gennemførelse og overvågning af den eller de procedurer, der står anført i SSOP-programmet, skal bevidne disse registreringer med hans eller hendes initialer og dato.
 - c) De registreringer, der kræves i denne del, kan foretages på computer, forudsat at virksomheden indfører passende kontrolforanstaltninger til at sikre pålideligheden af de elektroniske data.
 - d) De registreringer, der kræves i denne del, skal opbevares i mindst seks måneder og være tilgængelige og til rådighed for kontrolmyndigheden.

Kapitel 4

Risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter (HACCP)

Definitioner

- 1) Følgende definitioner finder anvendelse:
- a) Ved *korrigerende handling* forstås procedurer til anvendelse, når der optræder afvigelser.
 - b) Ved *kritisk kontrolpunkt* forstås et punkt, et processtrin eller en procedure, som – når det styres – vil fjerne eller mindske en risikofaktor til et acceptabelt niveau i en fødevarers fremstillingsproces.
 - c) Ved *kritisk grænse* forstås en højeste eller laveste værdi, hvortil en fysisk, biologisk eller kemisk risiko skal kontrolleres ved et kritisk kontrolpunkt for at forebygge eller fjerne forekomsten af den identificerede fødevarerisiko eller nedbringe den til et acceptabelt niveau.
 - d) Ved *fødevarerisikofaktorer* forstås en biologisk, kemisk eller fysisk egenskab, som kan medføre, at en fødevarer ikke er egnet til menneskeføde.
 - e) Ved *HACCP-system* forstås HACCP-planen i funktion, inklusiv HACCP-planen selv.
 - f) Ved *forebyggende foranstaltning* forstås fysisk, kemisk eller anden foranstaltning, som kan anvendes til at kontrollere en identificeret fødevarerisiko.
 - g) Ved *procesovervågningsinstrument* forstås et instrument eller en anordning, som anvendes ved et kritisk kontrolpunkt til at angive forholdene under en fødevarers fremstilling, f.eks. et termometer.
 - h) Ved *virksomhedsansvarlig* forstås den person, der har det overordnede ansvar for virksomheden eller en af virksomhedens ledende medarbejdere.

Risikoanalyse

2) Risikoanalysen skal indeholde følgende:

- a) Hver virksomhed skal gennemføre eller få gennemført en risikoanalyse for at fastslå, hvilke fødevarer sikkerhedsrisici, der med rimelig sandsynlighed kan forekomme i produktionsprocessen, og bestemme de forebyggende foranstaltninger, som virksomheden kan bringe i anvendelse for at kontrollere disse risici.
- b) Risikoanalysen skal omfatte fødevarer sikkerhedsrisici, som kan forekomme før, under og efter ankomsten til virksomheden.
- c) En fødevarer sikkerhedsrisiko, som med rimelig sandsynlighed kan forekomme, er en risiko, hvor en omhyggelig virksomhed ville etablere kontrolforanstaltning, fordi risikoen tidligere er opstået, eller fordi der er en rimelig sandsynlighed for, at den vil opstå ved den særlige type produkter, der forarbejdes, såfremt disse kontrolforanstaltninger ikke indføres.
- d) Når data fra virksomhedens egenkontrol anvendes som grundlag for en beslutning om, at en fødevarer sikkerhedsrisiko ikke med rimelig sandsynlighed vil forekomme, skal egenkontrollen dokumenteres i overensstemmelse med nr. 12, d.
- e) Der skal udarbejdes et procesdiagram, som beskriver trinene i hver proces og produktflowet i virksomheden, og den tilsigtede anvendelse eller de tilsigtede forbrugere af det færdige produkt skal angives.
- f) Fødevarer sikkerhedsrisici kan forventes at opstå ved følgende: (i) Naturlige toksiner; (ii) mikrobiologisk forurening; (iii) kemisk forurening; (iv) pesticider; (v) medicinrester; (vi) zoonotiske sygdomme; (vii) fordærv; (viii) parasitter; (ix) fejlagtig anvendelse af tilsætningsstoffer, herunder farvestoffer, som følge af direkte eller indirekte brug; samt (x) fysiske risici.

HACCP-plan

3) HACCP-planen skal indeholde følgende:

- a) Hver virksomhed skal udarbejde og gennemføre en skriftlig HACCP-plan, som dækker alle produkter, der fremstilles af virksomheden, hvor en risikoanalyse, udarbejdet i overensstemmelse med nr. 2, har afsløret en eller flere fødevarer sikkerhedsrisici, som med rimelig sandsynlighed vil forekomme, og som omfatter produkter i de følgende forarbejdningskategorier: (i) Slagtning – alle dyrearter, (ii) – hakket kød, (iii) Fersk kød, (iv) Varmebehandlet – kommercielt steril, (v) Ikke varmebehandlet – holdbar ved omgivelsestemperatur, (vi) Varmebehandlet – holdbar ved omgivelsestemperatur, (vii) Varmebehandlet – ikke holdbar ved omgivelsestemperatur, (viii) Varmebehandlet, men ikke spiseklart – ikke holdbar ved omgivelsestemperatur, (ix) Produkt med sekundære inhibitorer – ikke holdbar ved omgivelsestemperatur.
- b) En enkelt HACCP-plan kan omfatte flere produkter inden for samme produktkategori, som anført i litra a, såfremt de fødevarer sikkerhedsrisici, kritiske kontrolpunkter, kritiske grænser og procedurer, som skal identificeres og udføres i henhold til nr. 4, i al væsentlighed er de samme, forudsat at eventuelle påkrævede elementer i planen, som er unikke for et

- bestemt produkt, er klart afgrænset i planen og overholdes i praksis.
- c) HACCP-planer for konserver behøver ikke tage hensyn til fødevarsikkerhedsrisici, som skyldes mikrobiologisk forurening, hvis virksomheden kan dokumentere, at produkterne fremstilles i overensstemmelse med USA's konserverregler.
- 4) HACCP-planen skal som minimum:
- a) Anføre de fødevarsikkerhedsrisici, som er identificeret i overensstemmelse med nr. 2, som skal kontrolleres for hver proces.
 - b) Anføre de kritiske kontrolpunkter for hver af de identificerede fødevarsikkerhedsrisici, som efter forholdene omfatter: Kritiske kontrolpunkter, som skal kontrollere fødevarsikkerhedsrisici, som kunne komme til virksomheden udefra, samt kritiske kontrolpunkter, som skal kontrollere fødevarsikkerhedsrisici, der er introduceret uden for virksomheden, herunder fødevarsikkerhedsrisici, som optræder før, under og efter ankomsten til virksomheden samt kritisk kontrolpunkt vedrørende synlig forurening med mave-tarmindhold.
 - c) Anføre de kritiske grænser, som skal overholdes ved hvert af de kritiske kontrolpunkter. Kritiske grænser skal som minimum udformes, så de sikrer, at lovgivningskrav, samt eventuelle andre krav, som måtte være fremsat i dette kapitel vedrørende den givne proces eller det givne produkt, opfyldes.
 - d) Anføre procedurer og hyppigheden for overvågningen af hvert af de kritiske kontrolpunkter for at sikre overholdelse af de kritiske grænser.
 - e) Inkludere alle de korrigerende handlinger, som er udviklet i overensstemmelse med nr. 7, der skal udføres som følge af enhver afvigelse fra en kritisk grænse ved et kritisk kontrolpunkt; samt
 - f) Etablere et registreringssystem, som dokumenterer overvågningen af de kritiske kontrolpunkter. Registreringerne skal indeholde de faktiske værdier og observationer, som er indhentet under overvågningen.
 - g) Anføre de verifikationsprocedurer og den hyppighed, hvormed disse procedurer vil blive udført, som virksomheden vil anvende i overensstemmelse med nr. 10.

Underskrift og dato på HACCP-planen

- 5) HACCP-planen skal underskrives og dateres af den virksomhedsansvarlige. Denne underskrift angiver, at virksomheden accepterer og vil gennemføre HACCP-planen.
- 6) HACCP-planen skal dateres og underskrives (i) ved den indledende accept af planen, (ii) ved eventuelle ændringer, samt (iii) mindst én gang årligt ved den revision, der skal finde sted i henhold til nr. 10, litra c.

Korrigerende handlinger

- 7.1) Den skriftlige HACCP-plan skal angive den korrigerende handling, der skal foretages ved afvigelse fra en kritisk grænse. HACCP-planen skal beskrive den korrigerende handling, der skal foretages, og anføre den ansvarlige for at foretage den med henblik på at sikre, at
- a) årsagen til afvigelsen findes og fjernes,
 - b) det kritiske kontrolpunkt bringes under kontrol,
 - c) der fastlægges foranstaltninger til at hindre en gentagelse, og
 - d) intet produkt, som er sundhedsskadeligt eller på anden måde hygiejnisk fejlbehæftet som følge af afvigelsen, bringes i omsætning.
- 7.2) Ved afvigelse fra en kritisk grænse skal virksomheden hurtigst muligt informere kontrolmyndigheden om afvigelsen.
- 8) Såfremt der optræder en afvigelse, der ikke er omfattet af en på forhånd beskrevet korrigerende handling, eller såfremt en anden uforudset risiko opstår, skal virksomheden
- a) tilbageholde det påvirkede produkt, mindst indtil kravene i litra b og c er opfyldt,
 - b) foretage en vurdering med henblik på at fastslå, om det påvirkede produkt forsvarligt kan bringes i omsætning,
 - c) efter behov foretage handlinger i forhold til det påvirkede produkt for at sikre, at intet produkt, der er sundhedsskadeligt eller på anden måde hygiejnisk fejlbehæftet som følge af afvigelsen, bringes i omsætning, og
 - d) gennemføre eller få foretaget en revision ved en person, som er uddannet dertil i overensstemmelse med nr. 20-21, for at fastslå, om den nyligt fundne afvigelse eller andre uforudsete risici bør indarbejdes i HACCP-planen.
- 9) Enhver form for korrigerende handling, som foretages i henhold til nr. 7 og 8 skal dokumenteres i form af en registrering, som er underlagt verifikationsprocedurer i overensstemmelse med nr. 10, litra b, (iii) og registreringskravene i nr. 12-19.

Validering, verifikation og revision

- 10) Hver virksomhed skal validere HACCP-planens tilstrækkelighed til at kontrollere de fødevarsikkerhedsrisici, som er identificeret i risikoanalysen, og skal verificere, at planen gennemføres effektivt.
- a) *Indledende validering.* Ved færdiggørelse af risikoanalysen og udvikling af HACCP-planen skal virksomheden gennemføre aktiviteter, som har til formål at fastslå, at HACCP-planen fungerer efter hensigten. I valideringsperioden for HACCP-planen skal virksomheden gentagne gange afprøve tilstrækkeligheden af kritiske kontrolpunkter, kritiske grænser, overvågning samt registrering, tillige med de korrigerende handlinger, der er fastlagt i HACCP-planen. Validering omfatter også gennemgang af selve de registreringer, som rutinemæssigt genereres af HACCP-systemet, inden for rammerne af andre valideringsaktiviteter.
 - b) *Løbende verifikationsaktiviteter.* Løbende verifikationsaktiviteter omfatter som minimum: (i) Kalibrering af procesovervågningsinstrumenter,

- (ii) direkte observationer af overvågningsaktiviteter og korrigerende handlinger, samt (iii) gennemgang af de registreringer, der foretages og opretholdes i overensstemmelse med nr. 12, litra c.
- c) *Revision af HACCP-planen.* Hver virksomhed skal foretage en revision med henblik på at vurdere, om HACCP-planen er tilstrækkelig; dette skal ske mindst én gang om året, samt når der sker ændringer, som kunne have indflydelse på risikoanalysen eller medføre ændringer af HACCP-planen. Sådanne ændringer kan bl.a. omfatte ændringer i: Råvarer eller råvareleverandører; produkters sammensætning; slagtnings- eller forarbejdningsmetoder eller -systemer; produktionsmængde; personale; emballering; distributionssystemer for færdigvarer; eller den tilsigtede brug eller de tilsigtede forbrugere af det færdige produkt. Revisionen skal foretages af en person, som er uddannet til at foretage denne i overensstemmelse med nr. 20-21. HACCP-planen skal ændres hurtigst muligt, når en revision viser, at planen ikke længere opfylder kravene i nr. 4.
- d) Virksomheden skal dokumentere enhver revision af HACCP planen, der sker som følge af kravene i nr. 10, c) eller nr. 11 og skal herunder dokumentere årsagerne til ændringer i HACCP planen eller årsagerne til, at HACCP planen ikke ændres som følge af revisionen. I forbindelse med årlige revisioner behøver virksomheden dog kun at dokumentere grundlaget for beslutningen, hvis virksomheden beslutter at ændre HACCP planen.
- 11) *Revurdering af risikoanalysen.* En virksomhed, som ikke har udpeget kritiske kontrolpunkter, fordi en risikoanalyse har vist, at der ikke er nogen fødevarer sikkerhedsrisiko, som med rimelig sikkerhed vil optræde, skal revurdere, om risikoanalysen er tilstrækkelig. Revurdering skal foretages, når der sker ændringer, som med rimelighed kunne forventes at påvirke vurderingen af, hvorvidt der findes en fødevarer sikkerhedsrisiko. Sådanne ændringer kan bl.a. omfatte ændringer i råvarer eller råvareleverandører; produkters sammensætning; slagte- eller forarbejdningsmetoder eller -systemer; produktionsmængde; emballering; distributionssystemer for færdigvarer; eller den tilsigtede anvendelse eller de tilsigtede forbrugere af færdigvaren.

Registreringer

- 12) Virksomheden skal foretage følgende registreringer, som dokumenterer virksomhedens HACCP-plan:
- a) Den skriftlige risikoanalyse, som foreskrives i nr. 2, herunder al understøttende dokumentation.
- b) Den skriftlige HACCP-plan, herunder beslutningsdokumenter forbundet med udpegning og udvikling af kritiske kontrolpunkter og kritiske grænser, samt dokumenter, der understøtter både de valgte overvågnings- og verifikationsprocedurer og hyppigheden af disse procedurer.
- c) Registreringer, som dokumenterer overvågningen af kritiske kontrolpunkter og deres kritiske grænser, herunder registrering af faktiske tider, temperaturer, eller andre kvantificerbare værdier, som foreskrevet i virksomhedens HACCP-plan; kalibrering af procesovervågningsinstrumen-

ter; korrigerende handlinger, herunder enhver handling, der foretages som en reaktion på en afvigelse; verifikationsprocedurer og -resultater; produktkode(r), produktnavn eller -identitet, eller partikoder. Hver af disse registreringer skal indeholde den dato, hvor registreringen blev foretaget.

d) Når egenkontrolprocedurer anvendes som grundlag for en beslutning om, at en fødevarerisiko ikke med rimelig sandsynlighed vil forekomme, jf. nr. 2, d, skal procedurerne fremgå af virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram. Programmet skal bl.a. beskrive de registreringer, som virksomheden foretager for at vise, at programmet følges.

Virksomheden skal i nødvendigt omfang evaluere og revidere procedurerne for at sikre, at de fortsat understøtter beslutningen i risikoanalysen.

- 13) Enhver registrering, som opretholdes i henhold til HACCP-planen, skal foretages på det tidspunkt, hvor den konkrete begivenhed sker, og skal omfatte dato og tidspunkt for begivenheden, samt skal underskrives eller forsynes med initialer af den medarbejder på virksomheden, som foretager registreringen.
- 14) De registreringer, der kræves i denne del, kan foretages på computer, forudsat at virksomheden indfører passende kontrolforanstaltninger til at sikre pålideligheden af de elektroniske data.

Pre Shipment Review

- 15) Før afsendelse af produkter, skal virksomheden gennemgå registreringerne fra produktionen af det pågældende produkt, som dokumenteret i henhold til dette kapitel, for at sikre, at registreringerne er fuldstændige.
- 16) Gennemgangen kan dog foretages efter, at produkterne har forladt den producerende virksomhed, hvis denne virksomhed stadig har kontrol med produkterne. Gennemgangen skal være tilendebragt før udførsel fra Danmark.
- 17) Gennemgangen skal omfatte en konstatering af, at alle kritiske grænser er opfyldt, og om nødvendigt, at korrigerende handlinger er foretaget, herunder korrekt disponering af produktet.
- 18) Pre shipment review skal udfærdiges som en erklæring, og gennemgang i henhold til nr. 15-17 skal så vidt muligt foretages, dateres, og underskrives af en person, som ikke har frembragt registreringen/registreringerne, helst af en person, som er uddannet i overensstemmelse med nr. 20-21, eller virksomhedens ansvarlige for området.

Opbevaring af dokumentation

- 19) Virksomheden skal opbevare alle de i nr. 12, litra c, krævede registreringer som følger af bestemmelsen: For slagteaktiviteter og for nedkølede produkter skal dokumentationen opbevares mindst et år; for frosne, konserverede eller produkter, som er holdbare ved omgivelsestemperatur skal dokumentationen opbevares mindst to år.

Uddannelse

- 20) Kun en person, som har opfyldt kravene i nr. 21, men som dog ikke behøver at være ansat i virksomheden, må udføre følgende funktioner:
 - a) Udvikling af HACCP-planen i overensstemmelse med nr. 3, hvilket kunne omfatte tilpasning af en branchekode, som er passende for det konkrete produkt; samt
 - b) Revision og ændring af HACCP-planen i overensstemmelse med nr. 7-9.
- 21) Den person, som udfører de i nr. 20 anførte funktioner, skal have gennemført et kursus i anvendelsen af de syv HACCP-principper inden for kød- eller fjerkræforarbejdning, herunder en indføring i udviklingen af en HACCP-plan til et konkret produkt samt i gennemgang af registreringerne, eller på anden måde have opnået tilsvarende viden.

Kapitel 5

Supplerende krav for produktion af kødkonserves - uddannelse

- 1) Virksomheden skal dokumentere, at de personer, der udfører overvågning og kontrol, har den nødvendige uddannelse og faglige viden.

Kapitel 6

Forurening af slagtekroppe, organer eller andre dele

- 1) Slagtekroppe, organer og andre dele skal behandles på en hygiejnisk måde således at forurening med fækalier, urin, galde, hår, snavs eller anden forurening undgås. Hvis forurening sker, skal denne hurtigst muligt fjernes på en måde, der er tilfredsstillende for Fødevarestyrelsen.
- 2) Slagtekroppe, som Fødevarestyrelsen har fundet fækkalt forurenede ved båndkontrollen, og som virksomheden herefter har udrenset, skal fremvises for Fødevarestyrelsen til kontrol inden sundhedsmærkning finder sted.
- 3) Af HACCP-planen skal fremgå et kritisk kontrolpunkt, for hvilket der er beskrevet procedurer for visuel overvågning af færdigkontrollerede og godkendte slagtekroppe for forurening med mave-tarmindhold, for slagtekroppe af fjerkræ dog kun tarmindhold, samt procedurer for korrigerende handlinger.

Kapitel 7

Re-inspektion

- 1) Virksomheden skal udover den HACCP-baserede egenkontrol udføre egenkontrol til sikring af, at produkter, der afsendes fra virksomheden eller indgår som råvarer i kødprodukter i virksomheden, ikke er behæftede med fejl.
- 2) Egenkontrollen skal udføres efter et program, som er tilrettelagt under hensyn til den tilsigtede anvendelse af produkterne.

Kapitel 8

Undersøgelse af slagtekroppe for Salmonella i forbindelse med slagtning af svin og kreaturer

Salmonella-standarden

- 1) Kreatur- og svine kroppe skal opfylde Salmonella-standarder anført i tabel 1.

Tabel 1 – Salmonella standarder

Kategori	Dyreart	Standard (% positive for salmonella)	Antal undersøgte prøver pr. prøvesæt	Maksimalt antal positive for at kunne opfylde standarden
1	Stud/kvie	1,0	82	1
2	Ko/tyr	2,7	58	2
3	Svin	8,7	55	6

- 2) Virksomheden skal til enhver tid kunne dokumentere, at de lever op til standarderne i tabel 1.

Prøveudtagning

- 3) På kreaturer skal virksomheden udtage prøver af halve slagtekroppe i kølerummet efter minimum 12 timers nedkøling.
- 4) Prøverne udtages som svaberprøver fra 3 udvalgte steder på slagtekroppen; hhv. slag, bryst og halestykke.
- 5) På halve svine kroppe skal virksomheden udtage prøver i kølerummet efter minimum 12 timers nedkøling til undersøgelse for Salmonella.
- 6) Der udtages svaberprøver fra 3 udvalgte steder på slagtekroppen; hhv. bryst, skinke og kæbe.
- 7) I tilfælde af at kæbesnitte ikke er der, udvælges bovsnitte.
- 8) For både kreatur- og svine kroppe svabres fra hvert prøveudtagningssted i et område på 10 x 10 cm.
- 9) Prøver til analyse for Salmonella skal udtages tilfældigt over en dagsproduktion, hvor udvælgelsen f.eks. kan foregå på baggrund af computerberegnedes tilfældige tal.
- 10) Afsvabringen af slagtekroppens 3 steder skal foretages med en og samme sterile gazetampon, idet det er vigtigt, at afsvabringen tager udgangspunkt på det sted, som forventes at være mindst kontamineret.

- 11) Svabring af kreaturkroppen skal tage udgangspunkt ved slaget og afsluttes med det mest kontaminerede sted (halestykket), mens afsvabringen af svinekroppen påbegyndes ved brystet og afsluttes ved kæbesnitte.
- 12) Til svabring af områderne anvendes en 16-lags steril bomulds gazetampon med dimensionerne 10 x 10 cm.
- 13) Gazetamponen fugtes inden afsvabring med 10 ml buffret pepton vand (BPV).
- 14) Hvert område afsvabres, først 10 x i horisontal retning og derefter 10 x i vertikal retning, inden der skiftes prøveudtagningssted. I alt afsvabres 3 x 10 cm x 10 cm = 300 cm².
- 15) Efter afsvabring og indtil analysering påbegyndes, opbevares prøverne ved kølerumstemperatur.
- 16) Umiddelbart inden analysering påbegyndes, tilsættes 50 ml BPV til stomacherposen med gazetamponen eller alternativt kan 50 ml BPV overføres til en steril opløsning med BPV, hvilket svarer til præopformeringen.
- 17) Efter tilsætning i henhold til nr. 16 fortsættes med den videre analysering.

Prøveudtagningsfrekvens

- 18) Der skal udtages en prøve for hver slagtedag pr. kategori, jf. tabel 1 "Salmonella standard", ved analysering af en tilfældig udvalgt slagtekrop.
- 19) Prøveudtagningen fortsætter indtil et »prøvesæt« er fuldstændt, jf. tabel 1, hvilket for undersøgelse af f.eks. svine kroppe indebærer, at der skal undersøges 55 slagtekroppe i et prøvesæt, hvor der højst må forekomme 6 positive prøver.
- 20) Virksomheden skal til stadighed kunne præstere prøvesæt indenfor den enkelte dyreart, der opfylder standarden.
- 21) Såfremt resultaterne af Salmonella-analyserne af det enkelte prøvesæt viser, at denne overskrider grænserne for det maksimalt antal tilladte positive prøver, inden prøvesættet er afsluttet, fortsættes som beskrevet under nr. 33-39.

Laboratorieundersøgelser

- 22) En af følgende metoder skal anvendes ved undersøgelse for Salmonella:
 - a) Salmonellametoderne i FSIS Microbiology Laboratory Guidebook,
 - b) VIDAS Salmonella SLM eller VIDAS Easy SLM, Biomerieux,
 - c) NMKL-metoden (NMKL nr. 71, 5. udgave, 1999: Salmonella-bakterier. Påvisning i levnedsmidler), eller
 - d) IQ-Check Salmonella Kit, Bio-Rad.
- 23) Prøverne skal udtages aseptisk, idet remedier til brug for prøveudtagningen såsom sterile handsker, buffret peptonvand, sterile servietter, gazetamponer, skabeloner til afmærkning af prøveudtagningssted m.v. skal være på plads inden prøveudtagningen indledes.
- 24) Prøverne skal analyseres så hurtigt som muligt efter prøveudtagningen har fundet sted, og analysering af prøverne må senest påbegyndes dagen efter prøveudtagningen har fundet sted.
- 25) Prøverne skal opbevares på køl umiddelbart efter prøveudtagning og indtil

analysering påbegyndes.

- 26) Prøver, der skal transporteres til eksterne laboratorier, skal opbevares ved kølerumstemperatur inden afsendelse fra virksomheden.
- 27) Prøverne sendes/indleveres til laboratoriet samme dag, de er udtaget eller kan transporteres den følgende morgen, således at prøverne analyseres ved ankomst til laboratoriet.
- 28) Prøverne skal være mærket, så de entydigt kan identificeres.
- 29) Yderemballagen, der anvendes ved forsendelse, skal være hel og tæt, og bør være fremstillet af isolerende materiale, så det sikres, at prøverne ved ankomst til laboratoriet stadig er nedkølede (0-10 °C).
- 30) De udtagne prøver skal undersøges for forekomsten af Salmonella på et laboratorium, der opfylder kravene til egenkontrollaboratorier, jf. Autorisationsbekendtgørelsen.
- 31) De laboratoriemæssige undersøgelser skal udføres under hensyntagen til god laboratoriemæssig praksis (GLP), herunder kontrol af termostater, og at der i forbindelse med laboratoriets interne kvalitetskontrol anvendes såvel positiv som negativ kontrol.

Evaluering af analyseresultater

- 32) Virksomheden skal undersøge, om den lever op til Salmonella-standarden.
- 33) Evalueringen skal som udgangspunkt foretages hver gang et prøvesæt er færdiganalyseret, men hvis et prøvesæt »falder« før denne er tilendebragt, skal en korrigerende handling umiddelbart herefter iværksættes. Embedsdyrlægen skal orienteres, når evaluering af et prøvesæt viser, at standarden ikke er opfyldt.
- 34) Hvis det første sæt analyseresultater opfylder Salmonella standarden, fortsætter virksomheden med at teste for Salmonella til sikring af, at standarden opfyldes.
- 35) Hvis det første prøvesæt overskrider Salmonella-standarden, skal virksomheden øjeblikkelig iværksætte korrigerende handling med henblik på at kunne opfylde standarden, og der fortsættes med næste prøvesæt.
- 36) Hvis det andet prøvesæt opfylder Salmonella-standarden fortsættes uændret med prøveudtagning.
- 37) Kan virksomheden ikke opfylde standarden ved andet prøvesæt skal virksomheden gennemgå dens HACCP plan og iværksætte relevante korrigerende handlinger.
- 38) Virksomheden skal mindst opfylde salmonellastandarden i 3. prøvesæt.
- 39) Virksomhedens egenkontrolprogram skal indeholde procedurer for prøveudtagning (dato, sted og dyreart), anvendt analysemetode, ansvarlig for prøveudtagning, ansvarlig for opfølgning ved overskridelse af Salmonella-standarden og beskrivelse af korrigerende handlinger.

Kapitel 9

E. coli proceskontrol i forbindelse med slagting af svin, kreaturer og kyllinger

Slagtning af svin og kreaturer

Skriftlige procedurer

- 1) Virksomheden skal udarbejde en skriftlig prøveudtagningsprocedure, som skal indeholde navnene på de ansatte, som er udpeget til at udtage prøver, og som angiver prøveudtagningsstedet/- stederne, hvordan det sikres, at prøver udtages tilfældigt, og hvorledes de udtagne prøver håndteres for at sikre, at prøverne ikke ændres.

Prøveudtagningssteder

- 2) For kreaturer skal virksomheden udtage stikprøver af tilfældigt udvalgte halve slagtekroppe i kølerummet efter mindst 12 timers nedkøling. Prøverne skal udtages som svaberprøver fra 3 udvalgte steder på slagtekroppen; hhv. slag, bryst og halestykke.
- 3) For svin skal virksomheden efter minimum 12 timers nedkøling fra tilfældigt udvalgte halve slagtekroppe i kølerummet udtage stikprøver til undersøgelse for E. coli.
- 4) Virksomheden skal udtage svaberprøver af svin fra 3 udvalgte steder på slagtekroppen; henholdsvis bryst, skinke og kæbe-/halssnitte.

Prøveudtagningsfrekvens

- 5) For kreaturer skal virksomheden udtage prøver af 1 slagtekrop pr. 300 slagtede kreaturer.
- 6) Uanset nr. 5 skal som minimum udtages 1 prøve pr. uge, hvor der slagtes kreaturer.
- 7) Virksomheden skal udtage prøver af 1 slagtekrop pr. 1.000 slagtede svin – dog minimum 1 prøve pr. uge, hvor der slagtes.
- 8) Såfremt antallet er en integreret del af virksomhedens verifikationsprocedure for virksomhedens HACCP-program, kan virksomheden fastsætte et alternativt prøveantal, dog minimum 1 prøve pr. uge, hvor der slagtes.
- 9) Et slagteri, som slagter under 6.000 kreaturer eller under 20.000 svin eller en kombination af kreaturer og svin, der ikke overstiger 6.000 kreaturer og 20.000 svin pr. år, skal udtage én prøve pr. uge begyndende i den første fulde uge af juni, hvor der slagtes.
- 10) Prøveudtagningen efter nr. 9 (1 pr. uge) fortsættes indtil der er udtaget i alt 13 prøver.
- 11) Prøveudtagningsfrekvensen i nr. 9 og 10 skal gentages hvert år begyndende i den første fulde uge af juni, hvor der slagtes.
- 12) De ugentlige prøver skal udtages og analyseres, indtil slagteriet har afsluttet og rapporteret en serie på 13 undersøgelser, der dokumenterer, at prøverne opfylder nedenstående kriterier som anført under nr. 28.

Udvælgelse af prøver

- 13) Prøver til analyse for E. coli skal udvælges tilfældigt, f.eks. på baggrund af computerberegnete tilfældige tal.

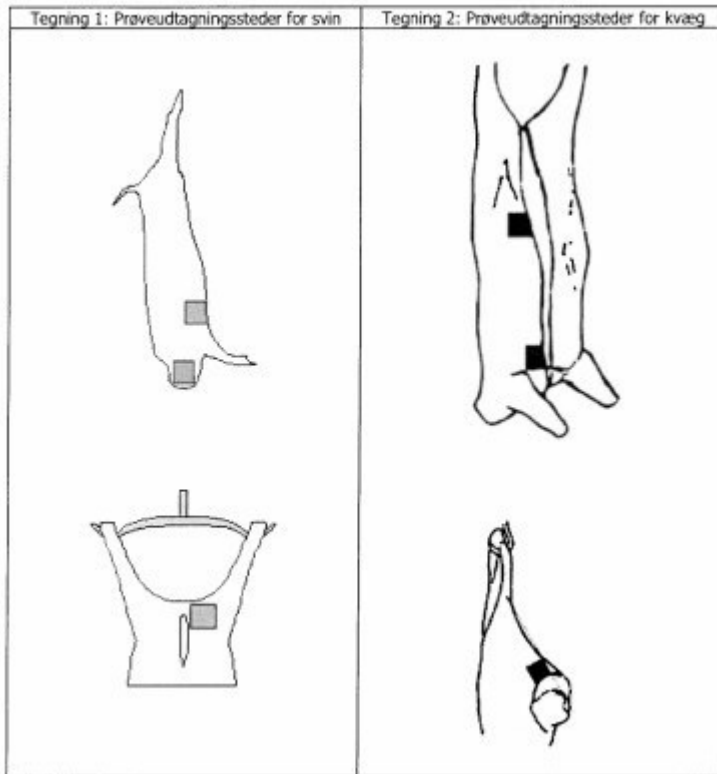
Laboratorieundersøgelser

- 14) Virksomheden skal anvende en af følgende metoder til undersøgelse for E. coli:
 - a) NMKL-metoden (NMKL, nr. 125, 3. udgave, 1996: Termotolerante coliforme bakterier. Undersøgelse af levnedsmidler), eller
 - b) Petrifilm-metoden (Plating Method AOAC 17.3.04 – Dry Rehydratable Film (Petrifilm E-coli Count Plate)).
 - c) TEMPO E.colitest (Biomerieux)
- 15) De udtagne prøver skal undersøges for forekomsten af E. coli på et laboratorium, der opfylder kravene til egenkontrollaboratorier jf. Autorisationsbekendtgørelsen.
- 16) Analysering af prøverne skal påbegyndes senest dagen efter prøveudtagningen har fundet sted.

Prøveudtagning

- 17) Afsvabringen af slagtekroppens 3 prøveudtagningssteder, jf. nr. 1 og 2, skal foretages med en og samme sterile gazetampon, idet afsvabringen skal tage udgangspunkt på det sted, som forventes at være mindst kontamineret.
- 18) For kreaturkroppen skal afsvabringen starte ved slaget og afsluttes med det mest kontaminerede sted (halestykket), mens afsvabringen på svinekroppen skal påbegyndes ved brystet og afsluttes ved kæbesnitte.
- 19) Områderne som vist i tegning 1 og 2 skal afsvabres med en 16-lags steril bomulds gazetampon med dimensionerne 10 x 10 cm:
- 20) Gazetamponen skal inden afsvabring fugtes med 10 ml fysiologisk kogsalt med pepton (FKP) (0,9% NaCl opløsning tilsat 1% pepton).
- 21) Hvert område skal afsvabres, først 10 x i horisontal og derefter 10 x i vertikal retning, inden der skiftes prøveudtagningssted.
- 22) I alt skal afsvabres 3 x 10 cm x 10 cm = 300 cm².
- 23) Efter afsvabring skal gazetamponen overføres til en steril stomacherpose, der tilsættes steril FKP, eller gazetamponen kan overføres til en steril opløsning med FKP.
- 24) I alt skal der anvendes 25 ml FKP, idet det samlede volumen af peptonvand skal anvendes til opgørelse af analyseresultaterne.

Prøveudtagningssteder



Registrering og opgørelse af analyseresultater

- 25) Slagterier skal opretholde præcise registreringer af alle analyseresultater angivet som cfu/cm² af den afsvabrede kødoverflade.
- 26) Resultaterne skal registreres i et diagram eller skema, der som minimum illustrerer de seneste 13 analyseresultater.
- 27) Oplysninger vedrørende prøve samt tilhørende analyseresultat skal opbevares på slagteriet i 12 måneder, og skal på forlangende forevises Fødevarestyrelsen.

Evaluering af analyseresultater

- 28) Resultatet af E. coli-undersøgelserne udtaget ved afsvabningsmetoden skal evalueres ved hjælp af statistisk proceskontrol teknik.

Slagtning af kyllinger

Skriftlige procedurer

- 29) Virksomheden skal udarbejde en skriftlig prøveudtagningsprocedure, som skal indeholde navnene på de ansatte, som er udpeget til at udtage prøver, og som angiver prøveudtagningsstedet/- stederne, og oplysning om hvordan det sikres, at prøver udtages tilfældigt, og hvorledes de udtagne prøver håndteres for at sikre, at prøverne ikke ændres.

Prøveudtagning

- 30) En hel slagtekrop udtages ved enden af køleprocessen. Er dette ikke praktisk muligt kan en hel slagtekrop udtages ved enden af slagtelinjen. Slagtekroppen undersøges som anført nedenfor under *laboratorieundersøgelser*.

Prøveudtagningsfrekvens

- 31) Der udtages 1 prøve for hver 22.000 slagtekroppe, dog mindst 1 prøve pr. uge.

Laboratorieundersøgelser

- 32) Slagtekroppen overføres til en steril stomacherpose.
33) Der tilsættes 400 ml. Bufferet Peptonvand (BPW) til slagtekroppens hulhed.
34) Posen rystes 1 minut ved at slagtekroppen i posen holdes med den ene hånd og posens lukkede top med den anden hånd, og således at alle slagtekroppens indre og ydre overflader skylles.
35) Skyllevæsken overføres til en steril beholder.
36) Prøven analyseres ved Petrifilm- metoden eller TEMPO E.colitest (Biome-rieux, eller anden metode godkendt som en AOAC Official Method. Der udsås 1 ml skyllevæske samt 1 ml skyllevæske fortyndet 1:10.
37) Resultatet opgøres som antal kolonier pr. ml. (CFU/ml).

Registrering af analyseresultater

- 38) Virksomheden skal opretholde præcise registreringer af alle analyseresultater angivet som CFU/ml skyllevæske.
39) Resultaterne skal registreres i et diagram eller skema, der som minimum illustrerer de seneste 13 analyseresultater.
40) Registreringerne skal opbevares i virksomheden i 12 måneder og skal på forlangende forevises Fødevarestyrelsen.

Evaluering af analyseresultater

- 41) Af de seneste 13 analyseresultater må ingen resultater være højere end 1000 CFU/ml, og højst 3 resultater må være mellem 100 og 1000 CFU/ml.
42) Ved overskridelse af normerne i nr. 41 skal virksomheden udføre handlinger med henblik på opfyldelse af normerne.

Kapitel 10

Stempling

- 1) Alle kødstykker, som er egnet til at blive stemplet, skal være mærket med sundhedsmærket.
- 2) Følgende er egnet til stempling:
 - a) "Primal parts", hvilket for svin omfatter "Ham", "loin", "belly", "shoulder" og "jowl" (skinke, kam, brystflæsk, forende og snitte), og for kreaturer omfatter "round", "flank", "loin", "rib", "plate", "brisket", "chuck" og "shank" (lår, slag, ryg, højreb, tværeb, bryst, bov og skank).
 - b) Individuelt indpakkede udskæringer.
 - c) Bulkpakkede udskæringer, som er pakket på en sådan måde, at de kan adskilles uden optøning af hele kartonens indhold.
- 3) Ikke-egnet til stempling er benvarer ("spareribs", "neckbones", "riblets" og "brisketbones"), og de kræves således ikke mærket med sundhedsmærke.
- 4) Individuelt indpakkede udskæringer kan undlades stemplet, såfremt filmen er forsynet med følgende påtryk: Product of Denmark, Est. No. X.
- 5) Bulkpakkede udbenede udskæringer, der er frosset i blokform, kan undlades stemplet.

Kapitel 11

Mærkning af forsendelsesemballage

- 1) Forsendelsesemballage skal på engelsk og på en fremtrædende let læselig måde bære følgende oplysninger:
 - a) Navnet på eller en beskrivende betegnelse for varen.
 - b) Oprindelseslandets navn efter ordene "Product of" anbragt umiddelbart under varebetegnelsen. Hvis identifikationsmærket indeholder landenavnet og autorisationsnummeret behøver "product of" ikke at anføres.
 - c) Virksomhedens autorisationsnummer.
 - d) Shippingmark.
 - e) Navn og adresse på enten den danske virksomhed, handelsvirksomheden eller importøren, medmindre det fremgår af mærkningen på forbrugerpakninger inden i emballagen.
 - f) Særlig opbevaringsanvisning såsom "keep frozen" eller "keep refrigerated", når dette er nødvendigt.
- 2) På forsendelsesemballagen skal være tilstrækkelig plads på den synlige flade af emballagen (mindst 6,0 x 6,0 cm) til brug for de amerikanske myndigheder, til påstempling af emballagen.
- 3) Forbrugerpakninger skal på engelsk og på en fremtrædende let læselig måde bære følgende oplysninger:
 - a) Produktets navn.
 - b) Liste over ingredienser, ved krav om dette.
 - c) Virksomhedens autorisationsnummer.
 - d) Anvendelsesforskrift, ved krav om dette.
 - e) Nettovægt, ved krav om dette.

- f) Fremstillingsvirksomhedens eller distributørens navn og adresse.
- g) Næringsdeklaration, ved krav om dette.
- h) Oprindelsesland, efter ordene: "Product of".
- i) Opbevaringsforskrift, hvis produktet ikke sælges til videre forarbejdning.

Specielle krav til placering af etiketter på forsendesesemballage

- 4) Etiketterne skal placeres på endeflader af forsendesesemballagen, således at oplysningerne er umiddelbart synlige, når produktet præsenteres til inspektion.
- 5) Etiketter med samme oplysninger kan samtidig placeres andre steder på forsendesesemballagen.
- 6) Etiketterne må ikke kunne fjernes uden at gå itu, eller oplysningerne skal være trykt på emballagen.
- 7) Den faktiske vægt kan påføres med tydelig håndskrift med blæk, men ordene "net weight", "pounds (lbs)" og "ounces (oz)" skal være fortrykt.

Shipping mark (partikode)

- 8) Shipping mark skal være angivet på samme flade ("main panel") som etiketten, og samme shipping mark skal anvendes på alle forsendesesemballager i samme vareparti samt på certifikatet for dette parti, så det er muligt at adskille forskellige partier og entydigt forbinde partiet og certifikatet.
- 9) Et shippingmark må ikke genbruges af samme virksomhed inden for samme kalenderår.
- 10) Emballagerne skal stables på paller på en sådan måde, at ovennævnte oplysninger er umiddelbart synlige på samtlige emballager.

Kommercielle mærker

- 11) Kommercielle mærker på pakninger eller emballager med henblik på at identificere forskellige handelskategorier af kød og kødvarer er tilladt, men de må ikke have karakter af at være supplerende varebetegnelser.
- 12) Kommercielle mærker må ikke placeres i forbindelse med varebetegnelsen.

Mærkning af ikke-varmebehandlet tilberedt kød og ikke-varmebehandlede kødprodukter

- 13) Varebetegnelsen for ikke-varmebehandlet tilberedt kød og ikke-varmebehandlede kødprodukter, som indeholder en tilsat opløsning og som ikke overholder kravene til en fastsat varestandard i USA's lovgivning (9 CFR part 319), skal indeholde en beskrivelse som inkluderer:
 - a) Procent tilsat opløsning (samlet vægt af ingredienserne i opløsningen divideret med vægten af det rå kød uden opløsning eller andre tilsatte ingredienser multipliceret med 100). Procenten af tilsat opløsning eller enhver anden tilsat ingrediens skal angives som et tal (f.eks. 15, 20 eller 30) og procenttegnet (%). Procent-

ten af tilsat opløsning kan deklareres med ordene ”containing” eller ”contains” (f.eks. ”contains 15 % added solution of water and salt” eller ”containing 15% added solution of water and teriyaki sauce”).

b) Den sædvanlige eller almindelige betegnelse for alle individuelle ingredienser eller sammensatte ingredienser i opløsningen angivet i faldende rækkefølge i forhold til vægten.

c) Når den beskrivende betegnelse indeholder alle ingredienserne i opløsningen, er der ikke krav om en separat ingrediensliste i mærkningen. Når den beskrivende betegnelse indeholder sammensatte ingredienser i opløsningen og ingredienserne af komponenterne ikke er deklareret i den beskrivende betegnelse, skal alle ingredienser i produktet deklareres i en separat ingrediensliste i mærkningen som krævet i 9 CFR §317.2 (c)2 og (f).

d) Varebetegnelsen og den ledsagende beskrivelse skal anføres med en enkel og let læselig skrift og farve og skal fremgå på en ensfarvet baggrund med kontrast. Der kan anvendes store og små bogstaver, hvor de små bogstaver ikke må være mindre end 1/3 af størrelsen af det største bogstav.

e) Det er ikke tilladt at anvende ordet ”enhanced” i varebetegnelsen.

Varebetegnelse for varmebehandlet saltet svinekød

14) Svinekød med tilsat salt, nitrit og vand, som ikke opfylder en fastsat varestandard i USA’s lovgivning (9 CFR part 319), og som er varmebehandlet men ikke holdbar ved omgivelsestemperatur, kræves ikke mærket i overensstemmelse med ovenstående nr. 13. Mærkningen skal indeholde et beskrivende navn som adskiller produktet fra produkter, som er omfattet af en varestandard.

Sådanne produkter kan mærkes eksempelvis:

”Smoked Pork Belly containing up to X% of a solution” or “Bacon containing up to X% of a solution”

Kapitel 12

Godkendelse af etiketter og anprisninger for kød og kødprodukter

- 1) Virksomheden skal ansøge om godkendelse hos FSIS af følgende:
 - a) udkast til etiket for produkter, der er fremstillet under religiøse undtagelser fra USA’s lovgivning,
 - b) særlige mærkningsoplysninger om fremstillingsmetode eller anprisninger, som ikke er omfattet af en standard, jf. USA’s lovgivning og
 - c) brug af midlertidige etiketter, der ikke opfylder USA’s mærkningskrav.
- 2) Virksomheden skal opbevare et eksemplar af samtlige anvendte etiketter sammen med en eventuel godkendelse samt recept og procesbeskrivelse.
- 3) Hvis udkast til etiket er godkendt, kan ibrugtagning af den endelige etiket ske uden ny godkendelse.

Kapitel 13

Procedurer for adskillelse og identifikation af svin

Virksomheden skal have procedurer for adskillelse og identifikation af svin fra ikke-kontrollerede/ikke-integrerede hhv. kontrollerede opstaldningsforhold/integrerede produktionssystemer, jf. Kommissionens forordning (EF) Nr. 1244/2007, tillæg til bilag VIb og bekendtgørelse om trikinundersøgelse af kød nr. 1714 af 15/12/2015, kapitel 2.

Virksomheden skal efter individuel skriftlig aftale indgået med den stedlige Kødkontrol, præsentere slagtekroppe og slagtebiprodukter af svin fra ikke-kontrollerede opstaldningsforhold for Kødkontrollen på en sådan måde, at den udvidede inspektion efter slagtning kan tilrettelægges, tilpasses og udføres i overensstemmelse med gældende krav, jf. Rådets forordning (EF) Nr. 854/2004, bilag I, afsnit IV, kap. IV, pkt. B, nr. 3.