

## Bekendtgørelse om eksport af fødevarer til tredjelande

I medfør af § 29, § 39, stk. 2, § 40, stk. 1, og § 60, stk. 3, i lov nr. 526 af 24. juni 2005 om fødevarer, som ændret ved lov nr. 110 af 26. februar 2008, fastsættes:

### Kapitel 1

#### *Område og definitioner*

§ 1. Denne bekendtgørelse indeholder bestemmelser, som supplerer fødevarerlovgivningen i øvrigt, i forbindelse med eksport af fødevarer til tredjelande.

*Stk. 2.* Bestemmelserne supplerer især:

- 1) Artikel 12 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarsikkerhed (Fødevarerforordningen), og
- 2) artikel 11 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne (Hygiejneforordningen).

§ 2. Ved eksport forstås udførsel fra Danmark af fødevarer til tredjelande.

*Stk. 2.* Ved tredjelande forstås lande, uden for samhandelsområdet, jf. stk. 3.

*Stk. 3.* Ved et samhandelsland forstås et EU-land, Norge, Schweiz, Liechtenstein, Andorra og San Marino samt for fisk og fiskevarer samt toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og marine snegle desuden Færøerne og Island. Disse lande tilsammen betegnes samhandelsområdet. Følgende områder er dog ikke med i samhandelsområdet:

- 1) Færøerne (eksport af animalske fødevarer herunder fisk, fiskevarer, toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og marine snegle kan dog ske på samhandelsvilkår) og Grønland i Kongeriget Danmark og
- 2) Ceuta og Melilla i Kongeriget Spanien, og
- 3) oversøiske territorier og -departementer i Republikken Frankrig.

*Stk. 4.* Ved eksportvirksomhed forstås en virksomhed, der kan eksportere til tredjelande.

*Stk. 5.* Ved et særligt tredjeland forstås et land, hvor myndigheden i landet har stillet krav om særlig eksportgodkendelse af virksomheder, jf. § 8.

### Kapitel 2

#### *Generelle bestemmelser*

§ 3. Eksport af fødevarer må kun ske fra en virksomhed, der er autoriseret eller registreret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes (Kontrolforordningen), og i henhold til reglerne i Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevareraktiviteter m.v.

*Stk. 2.* Ved eksport af fødevarer til særlige tredjelande, jf. § 8, stk. 1, skal virksomheden være godkendt af tilsynsmyndigheden og opført på listen, jf. § 9, stk. 1.

§ 4. Eksportvirksomheder skal overholde de betingelser for eksport af fødevarer til det pågældende tredjeland, som virksomheden kan eksportere fødevarer til, og som fremgår af:

- 1) Aftaler mellem EU og det pågældende tredjeland, eller
- 2) Fødevarestyrelsens aftaler med fødevaremyndighederne i det pågældende tredjeland, jf. kapitel 3-12.

*Stk. 2.* Ved forelæggelse for tilsynsmyndigheden af certifikat til eksport af fødevarer eller andre dokumenter, som anvendes med henblik på videreeksport til tredjeland, betragtes forelæggelsen som en ansøgning om tilladelse til eksport af partiet.

*Stk. 3.* Kun gældende versioner af certifikater til eksport kan anvendes og fremlægges til tilsynsmyndighedens underskrift.

*Stk. 4.* Virksomheden skal sikre, at de betingelser og oplysninger, der er anført i de i stk. 2 nævnte dokumenter, samt øvrige betingelser i denne bekendtgørelse for det pågældende land, er overholdt.

*Stk. 5.* Såfremt en virksomhed afsender fødevarer, som ikke er i overensstemmelse med et udstedt dokument, skal virksomheden straks informere tilsynsmyndigheden og den modtagende virksomhed.

*Stk. 6.* Tilsynsmyndigheden kan efter anmodning fra en virksomhed udstede et erstatningscertifikat. Udstedelse af et erstatningscertifikat kræver som minimum, at:

- 1) Partiet er samlet.
- 2) Virksomheden sender en skriftlig redegørelse til tilsynsmyndigheden med alle oplysninger i sagen, herunder oplysning om årsagen til, at der ønskes udstedt et erstatningscertifikat.
- 3) Virksomheden fremlægger nødvendig dokumentation for, hvor, hvordan og i hvor lang tid partiet efter afsendelse har befundet sig, kopi af det udstedte certifikat og andre relevante oplysninger i sagen.

*Stk. 7.* Eksport af fødevarer, der ikke overholder de relevante krav i fødevarelovgivningen, kan foretages, hvis eksportvirksomheden over for tilsynsmyndigheden har dokumenteret, at grundlaget for at afvige fra disse krav i fødevarelovgivningen er opfyldt.

§ 5. Kød fra svin eller produkter heraf, der udføres til tredjelande, skal stamme fra svin, der er blevet slagtet på et slagteri, hvor alle slagtekroppe fra svin undersøges for trikiner, jf. Trikinforordningen. Undtagelsen i artikel 3 i Trikinforordningen, jf. bekendtgørelse om trikinundersøgelse af kød, finder ikke anvendelse på slagterier, der slagter svin med henblik på udførsel af svinekød eller produkter heraf til tredjelande.

§ 6. Eksportvirksomheder skal udføre egenkontrol med det formål at sikre og dokumentere overholdelse af de relevante betingelser, som fremgår af § 4, stk. 3-5, § 5, § 7, og § 9, stk. 1-2, Fødevarestyrelsens certifikater, øvrige dokumenter, som forelægges tilsynsmyndigheden samt krav for eksport til det pågældende land, jf. kapitel 4-12.

*Stk. 2.* Egenkontrolprocedurerne skal være angivet i virksomhedernes egenkontrolprogram.

§ 7. Eksportvirksomheder, der både behandler fødevarer, der fremstilles med henblik på eksport til et tredjeland, der stiller særlige betingelser for eksporten og behandler andre fødevarer, skal i nødvendigt omfang sikre tilstrækkelig adskillelse mellem de relevante produktioner.

### Kapitel 3

#### *Eksport til tredjelande med krav om særlig eksportgodkendelse af virksomheder*

§ 8. Eksport af kød, herunder fjerkrækød og kødprodukter, mælk og mælkeprodukter, fisk og fiskeprodukter samt ægprodukter til et tredjeland med krav om godkendelse af virksomheder til eksport af en bestemt fødevarekategori til landet, må påbegyndes, jf. bilag 1, når virksomheden har modtaget bekræftelse fra tilsynsmyndigheden på, at virksomheden er godkendt til eksport til det pågældende tredjeland, jf. dog § 9, stk. 1.

*Stk. 2.* Ansøgning om godkendelse til eksport til et særligt tredjeland skal fremsendes til den tilsynsmyndighed, hvor virksomheden er hjemmehørende, og følge de i bilag 1 anførte procedurer.

*Stk. 3.* Tilsynsmyndigheden kan afslå at godkende virksomheden til eksport til et særligt tredjeland, hvis tilsynsmyndigheden vurderer, at virksomheden ikke opfylder betingelserne for eksport til det pågældende tredjeland.

*Stk. 4.* Tilsynsmyndigheden meddeler godkendelse til eksport til et særligt tredjeland med angivelse af særlige vilkår samt eventuelt med en frist for vilkårenes opfyldelse.

**§ 9.** Virksomheder, der kan eksportere de anførte fødevarer til de i bilag 1 nævnte lande, skal være opført på Fødevestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport af fødevarer til det pågældende land inden eksport hertil påbegyndes. 1. pkt. finder dog ikke anvendelse i forbindelse med eksport til Rusland. Virksomheder, der eksporterer til Rusland, skal være opført på de russiske fødevarermyndigheders liste over virksomheder, der er godkendt til eksport af fødevarer til Rusland.

*Stk. 2.* Eksport til et særligt tredjeland må alene omfatte fødevarer, der er fremstillet eller opbevaret efter det tidspunkt, hvor virksomheden blev opført på Fødevestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til det pågældende land, 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. 3.* Tilsynsmyndigheden kan dispensere fra kravet i stk. 1, 1.pkt. og stk. 2 om, at virksomheden skal være opført på Fødevestyrelsens liste over virksomheder særlig godkendt til eksport til det pågældende tredjeland, hvis følgende betingelser er opfyldt:

- 1) Der er tvivl om tredjelandets importkrav.
- 2) Virksomheden kan sandsynliggøre, at fødevareren tillades indført i tredjelandet.

**§ 10.** Tilsynsmyndigheden kan tilbagekalde eller suspendere godkendelse til eksport til tredjelandet, hvis virksomheden ikke overholder betingelserne for eksport til tredjelandet, jf. § 4 og § 8, stk. 4, eller hvis virksomheden ikke længere ønsker at være godkendt til eksport til det pågældende tredje land.

#### Kapitel 4

##### *Eksport til Canada*

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

#### Kapitel 5

##### *Eksport til Japan*

**§ 12.** Eksport af svinekød, fjerkrækød og produkter af disse til Japan skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 3.

#### Kapitel 6

##### *Eksport til Kina*

**§ 13.** Fødevarer, der eksporteres til Kina, skal ud over de generelle krav i fødevarerlovgivningen, overholde de supplerende krav i denne bekendtgørelse, herunder § 14.

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

*Stk. 2.* Eksport af fisk og fiskevarer til Kina skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 4, del II.

*Stk. 3.* De i stk.1 nævnte fødevarer må alene eksporteres til Kina, når de er produceret i tidsrum, som på forhånd er oplyst overfor tilsynsmyndigheden.

(Historisk)

## Kapitel 7

### *Eksport til Korea*

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

## Kapitel 8

### *Eksport til Malaysia*

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

## Kapitel 9

### *Eksport til Saudi Arabien*

§ 17. Fjerkræslagterier på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder, der kan eksportere fjerkrækød til Saudi Arabien, må udelukkende modtage slagtefjerkræ, der ikke er blevet fodret med animalsk protein, animalsk fedt eller animalske biprodukter.

## Kapitel 10

### *Eksport til Singapore*

§ 18. Eksport af svinekød og produkter heraf til Singapore skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 5.

## Kapitel 11

### *Eksport til Taiwan*

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

## Kapitel 12

### *Eksport til Amerikas Forenede Stater (USA)*

§ 20. Eksport af svinekød, fjerkrækød og produkter heraf, undtagen saltede tarme, til Amerikas Forenede Stater (USA) 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 må alene eksporteres til USA, når de er produceret i tidsrum, som på forhånd er oplyst overfor tilsynsmyndigheden.

## Kapitel 13

### *Straffebestemmelser*

§ 21. Med bøde straffes den, der

- 1) overtræder §§ 3-9 eller §§ 11-20,
- 2) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af § 8, stk. 4, eller
- 3) til underskrift af tilsynsmyndigheden forelægger et certifikat for fødevarer eller andet dokument indeholdende ukorrekte eller mangelfulde oplysninger, jf. § 4, stk. 2 og stk. 4.

*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.

(Historisk)

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

## Kapitel 14

### *Ikrafttræden*

**§ 22.** Bekendtgørelsen træder i kraft den 15. oktober 2010.

*Stk. 2.* Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 209 af 18. marts 2009 om eksport af fødevarer til tredjelande.

*Fødevarestyrelsen, den 13. oktober 2010*

ESBEN EGEDE RASMUSSEN

/ Ina Elise Jensen

## Bilag 1

### Procedurer for ansøgning om godkendelse til eksport til særlige tredjelande

- 1) *Argentina* (svinekød, svinekødprodukter, mælkeprodukter, fisk og fiskeprodukter):
  - a) Ansøgning om godkendelse til eksport til Argentina indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - b) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, indstiller tilsynsmyndigheden til Fødevarestyrelsen, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Argentina.
  - c) Fødevarestyrelsen meddeler fødevaremyndighederne i Argentina, at virksomheden er godkendt til eksport til landet.
  - d) Efter Fødevarestyrelsens meddelelse til Argentina jf. litra c optages virksomheden på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til landet, tidligst 20 arbejdsdage efter den første i den efterfølgende måned.
  - e) For Lagervirksomheder, herunder køle/fryselagre, gælder krav om godkendelse ikke.
  - f) 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 ikke.
- 2) *Australien* (svinekød og kødprodukter undtaget helkonserves, proteinpulver og tarme):
  - a) Ansøgning om godkendelse til eksport til Australien indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - b) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, indstiller tilsynsmyndigheden til Fødevarestyrelsen, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Australien.
  - c) Fødevarestyrelsen meddeler fødevaremyndighederne i Australien, at virksomheden er godkendt til eksport til landet.
- 3) *Canada* (svinekød og kødprodukter):
  - a) Ansøgning om godkendelse til eksport til Canada indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - b) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, indstiller tilsynsmyndigheden til Fødevarestyrelsen, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Canada.
  - c) Fødevarestyrelsen meddeler fødevaremyndighederne i Canada, at virksomheden er godkendt til eksport til landet.
- 4) *Chile* (mælk og mælkeprodukter):
  - a) Ved ansøgning om eksport til Chile skal virksomheden udfylde et spørgeskema fra fødevaremyndighederne i Chile.
  - b) Spørgeskemaet skal indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer skemaet. Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, videresender tilsynsmyndigheden skemaet til Fødevarestyrelsen, og indstiller, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Chile.
  - c) Fødevarestyrelsen videresender skemaet til fødevaremyndighederne i Chile til vurdering og godkendelse af virksomheden.
- 5) *Filippinerne* (oksekød, svinekød, fjerkrækød og kødprodukter):
  - a) Ved ansøgning om eksport til Filippinerne skal virksomheden udfylde et spørgeskema fra fødevaremyndighederne i Filippinerne.
  - b) Spørgeskemaet skal indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer skemaet. Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, videresender tilsynsmyndigheden skemaet til

- Fødevarestyrelsen, og indstiller, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Filippinerne
- c) Fødevarestyrelsen videresender skemaet til fødevareremyndighederne i Filippinerne til vurdering og godkendelse af virksomheden.
  - d) Godkendelse til eksport til Filippinerne kan forudsætte inspektion fra fødevareremyndighederne i Filippinerne.
- 6) *Indonesien* (svinekød, fjerkrækød og kødprodukter):
- a) Ved ansøgning om eksport til Indonesien skal virksomheden udfylde et spørgeskema fra fødevareremyndighederne i Indonesien.
  - b) Spørgeskemaet skal indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer skemaet. Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, videresender tilsynsmyndigheden skemaet til Fødevarestyrelsen, og indstiller, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Indonesien.
  - c) Fødevarestyrelsen videresender skemaet til fødevareremyndighederne i Indonesien til vurdering og godkendelse af virksomheden.
  - d) Godkendelse til eksport til Indonesien kan forudsætte inspektion fra fødevareremyndighederne i Indonesien.
  - e) For lagervirksomheder, herunder køle-/fryselagre gælder ovenstående krav om godkendelse ikke.
- 7) *Japan* (svinekød, fjerkrækød og kødprodukter):
- a) Ansøgning om godkendelse til eksport til Japan indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - b) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, indstiller tilsynsmyndigheden til Fødevarestyrelsen, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Japan.
  - c) Fødevarestyrelsen meddeler fødevareremyndighederne i Japan, at virksomheden er godkendt til eksport til landet.
- 8) *Kina* (svinekød):
- a) Ansøgning om godkendelse til eksport til Kina indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - b) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, indstiller tilsynsmyndigheden til Fødevarestyrelsen, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Kina.
  - c) Godkendelse til eksport til Kina forudsætter inspektion fra fødevareremyndighederne i Kina.
  - d) For virksomheder, der udelukkende oplagrer varer, gælder ovenstående krav om godkendelse ikke.
- 9) *Korea* (svinekød, fjerkrækød og kødprodukter):
- a) Ved ansøgning om eksport til Korea skal virksomheden opfylde de krav, der fremgår af de koreanske myndigheders tjekliste. Tjeklisten findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.
  - b) Den udfyldte tjekliste indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - c) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, underskrives og videresendes tjeklisten til Fødevarestyrelsen med indstilling om, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Korea.
  - d) Fødevarestyrelsen videresender skemaet til fødevareremyndighederne i Korea til vurdering og godkendelse af virksomheden.
  - e) For lagervirksomheder uden køle-/frysefaciliteter gælder krav om godkendelse ikke.
- 10) *Malaysia* (svinekød, fjerkrækød og kødprodukter):
- a) Ved ansøgning om eksport til Malaysia skal virksomheden udfylde et spørgeskema fra fødevareremyndighederne i Malaysia.

- b) Spørgeskemaet skal indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - c) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, videresendes skemaet til Fødevarestyrelsen med indstilling om, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Malaysia.
  - d) Fødevarestyrelsen videresender skemaet til fødevarermyndighederne i Malaysia til vurdering og godkendelse af virksomheden.
  - e) Godkendelse til eksport til Malaysia kan forudsætte inspektion fra fødevarermyndighederne i Malaysia.
- 11) *Mexico* (svinekød og kødprodukter):
- a) Ansøgning om godkendelse til eksport til Mexico indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - b) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, indstiller tilsynsmyndigheden til Fødevarestyrelsen, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Mexico.
  - c) Fødevarestyrelsen meddeler fødevarermyndighederne i Mexico, at virksomheden er godkendt til eksport til landet.
  - d) Virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til landet, når fødevarermyndighederne i landet har bekræftet godkendelsen.
  - e) For virksomheder, der leverer råvarer af svinekød til fremstilling af proteinpulver i Danmark, gælder krav om godkendelse ikke.
- 12) *Panama* (mælk og mælkeprodukter):
- a) Ansøgning om godkendelse til eksport til Panama indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - b) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, indstiller tilsynsmyndigheden til Fødevarestyrelsen, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Panama.
  - c) Fødevarestyrelsen meddeler fødevarermyndighederne i Panama, at virksomheden er godkendt til eksport til landet.
- 13) *Peru* (mælk og mælkeprodukter):
- a) Ved ansøgning om eksport til Peru skal virksomheden udfylde et spørgeskema fra fødevarermyndighederne i Peru.
  - b) Spørgeskemaet skal indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - c) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, videresendes skemaet til Fødevarestyrelsen med indstilling om, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Peru.
  - d) Fødevarestyrelsen videresender skemaet til fødevarermyndighederne i Peru til vurdering og godkendelse af virksomheden.
- 14) *Rusland* (oksekød, svinekød, fjerkrækød, kødprodukter, fisk og fiskeprodukter samt mælk og mælkeprodukter):
- a) Ansøgning om godkendelse til eksport til Rusland indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - b) For fiskevirksomheder og virksomheder der opskærer kød eller fisk skal ansøgningen indeholde oplysninger om hvilke virksomheder, der leverer råvarer til virksomheden (underleverandører).
  - c) Ved godkendelse af slagterier, opskæringsvirksomheder, fiskeproduktvirksomheder og lagervirksomheder, herunder frysehuse, skal virksomheden opfylde de krav som fremgår af Fødevarestyrelsens vejledende tjeklister. Tjeklisterne findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.



- d) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, indstiller tilsynsmyndigheden til Fødevestyrelsen, at virksomheden optages på de russiske fødevestyrelsernes liste over virksomheder godkendt til eksport til Rusland.
  - e) Fødevestyrelsen meddeler fødevestyrelserne i Rusland, at virksomheden ønsker at blive godkendt til eksport til landet.
  - f) Godkendelse til eksport til Rusland kan forudsætte inspektion fra fødevestyrelserne i Rusland.
  - g) Virksomheder, der opskærer kød eller fisk skal ved udgangen af hvert kvartal orientere tilsynsmyndigheden vedrørende underleverandører.
- 15) *Saudi Arabien* (fersk fjerkrækød):
- a) Ansøgning om godkendelse til eksport til Saudi Arabien, indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - b) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, indstiller tilsynsmyndigheden til Fødevestyrelsen, at virksomheden optages på Fødevestyrelsernes liste over virksomheder godkendt til eksport til Saudi Arabien.
  - c) Fødevestyrelsen meddeler fødevestyrelserne i Saudi Arabien, at virksomheden er godkendt til eksport til landet.
- 16) *Singapore* (ægprodukter):
- a) Ved ansøgning om eksport til Singapore skal virksomheden udfylde et spørgeskema fra fødevestyrelserne i Singapore.
  - b) Spørgeskemaet skal indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer skemaet, og hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til eksport til Singapore, videresender tilsynsmyndigheden skemaet til Fødevestyrelsen med indstilling om, at virksomheden optages på Fødevestyrelsernes liste over virksomheder godkendt til eksport til Singapore.
  - c) Fødevestyrelsen videresender skemaet til fødevestyrelserne i Singapore til vurdering og godkendelse af virksomheden.
- 17) *Sydafrika* (oksekød, svinekød og fjerkrækød undtaget kødprodukter og tarme)
- a) Ansøgning om godkendelse til eksport til Sydafrika indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - b) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, indstiller tilsynsmyndigheden til Fødevestyrelsen, at virksomheden optages på Fødevestyrelsernes liste over virksomheder godkendt til eksport til Sydafrika.
  - c) Fødevestyrelsen meddeler fødevestyrelserne i Sydafrika, at virksomheden er godkendt til eksport til landet.
  - d) For Lagervirksomheder, herunder køle/fryselagre, gælder krav om godkendelse ikke.
- 18) *Taiwan* (svinekød og kødprodukter):
- a) Ansøgning om godkendelse til eksport til Taiwan indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.
  - b) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, indstiller tilsynsmyndigheden til Fødevestyrelsen, at virksomheden optages på Fødevestyrelsernes liste over virksomheder godkendt til eksport til Taiwan.
  - c) Fødevestyrelsen meddeler fødevestyrelserne i Taiwan, at virksomheden er godkendt til eksport til landet.
- 19) *USA* (fjerkrækød, svinekød, oksekød og kødprodukter, undtagen saltede tarme):
- a) Ansøgning om godkendelse til eksport til USA indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer ansøgningen.

- b) Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, indstiller tilsynsmyndigheden til Fødevarestyrelsen, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til USA.
  - c) Fødevarestyrelsen meddeler fødevaremyndighederne i USA, at virksomheden er godkendt til eksport til landet.
  - d) 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 ikke.
- 20) *Vietnam* (oksekød, svinekød, fjerkrækød, ægprodukter samt fisk og fiskeprodukter):
- a) Ved ansøgning om eksport til Vietnam skal virksomheden udfylde et spørgeskema fra fødevaremyndighederne i Vietnam.
  - b) Spørgeskemaet skal indsendes til tilsynsmyndigheden, der vurderer skemaet. Hvis tilsynsmyndigheden godkender virksomheden til det ansøgte, videresender tilsynsmyndigheden skemaet til Fødevarestyrelsen, og indstiller, at virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til Vietnam.
  - c) Fødevarestyrelsen videresender skemaet til fødevaremyndighederne i Vietnam til vurdering og godkendelse af virksomheden.
  - d) Godkendelse til eksport til Vietnam kan forudsætte inspektion fra fødevaremyndighederne i Vietnam.

**Supplerende betingelser for eksport af svinekød og produkter heraf til Canada**

*Etiketter*

- 1) Følgende etiketter kræver registrering hos de canadiske myndigheder:
  - a) Etiketter til forbrugerpakninger indeholdende kødprodukter, saltet kosher kød, eller saltede tarme. Fødevarer med et ubetydeligt indhold af kød er undtaget fra kravet.
  - b) Etiketter til kød og kødprodukter, der markedsføres som økologiske.
  - c) Etiketter til forbrugerpakninger med fersk kød, beregnet til direkte salg til forbrugerne.
- 2) Trykning af etiketter må finde sted, når virksomheden har modtaget et registreringsnummer fra de canadiske myndigheder.
- 3) Virksomheden skal følge de eventuelle betingelser, der måtte blive meddelt af de canadiske myndigheder i forbindelse med registreringen.
- 4) Virksomheden skal orientere embedsdyrlægen om registreringen og den endelige udformning af etiketten.
- 5) Virksomheden skal inden 120 dage efter registreringen sende 2 fotokopier af registreringen sammen med 2 endelige etiketter til de canadiske myndigheder, dog ikke hvis etiketten er blevet godkendt uden bemærkninger ved registreringen.
- 6) Etiketter på forsendelseskartoner kræves ikke registreret hos de canadiske myndigheder, når følgende oplysninger fremgår af etiketten, som skal være placeret på kantonens endegavl:
  - a) Produktets navn.
  - b) Oprindelsesland (PRODUCT OF DENMARK) anføres tydeligt i nær forbindelse med produktets navn med typer, som er mindst halvt så høje som det største ord på etiketten.
  - c) Nettovægt.
  - d) Navn og adresse på produktionsvirksomheden eller den virksomhed, produktet er fremstillet for, efter ordene ”Prepared for”.
  - e) Identifikationsmærket.
  - f) Eventuelle forskrifter om temperatur under forsendelse og oplagring (”Keep Refrigerated” eller ”Keep Frozen”).

## Bilag 3

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

#### *Oprindelse og forsegling mv.*

- 1) Råvarer, der anvendes til fremstilling af produkter 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 svin, svinekød og svinekødprodukter, 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 produktionslinier, med tilstrækkelig rumlig adskillelse.
- 4) Oplagring af svinekød og svinekødprodukter, 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.

**DEL I**

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

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 Kontrollforordningen. 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 tilsynsmyndigheden.
- 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 forbundet 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. ikke-spiselige biprodukter.
- 2) Virksomheder skal have passende muligheder for opbevaring og bortskaffelse af fødevarer, 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) Svineslagterier skal især sikre, at følgende processer udføres adskilt ved afstand eller på forskellige tidspunkter, således at krydskontamination undgås:
  - a) Bedøvelse og afblødning, 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 dybfrysningfaciliteter 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 jævnligt.
- 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 forurenede til et rent område skal undgås.

#### Kapitel 4

##### *Oprindelse, opbevaring og mærkning af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter*

- 1) Svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, 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 slagtebiprodukter, 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 kontaminerede 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 fuldstændig tømt og renses.
- 5) Ved varmtvandsbehandling af de rensede maver og andre spiselige slagtebiprodukter 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 slagtebiprodukter, bør opbevares og transporteres således, at centrumtemperaturen ikke overstiger  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- 9) Spiselige slagtebiprodukter skal opsamles eller opbevares i beholdere, som ikke kan forveksles med beholdere til animalske biprodukter eller andet affald.
- 10) Spiselige slagtebiprodukter, 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 fødevareaffald, 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 slagtebiprodukter såsom maver, tarme og tæer, skal være ren, fast, tør og fri for fremmede lugte.
- 12) Indpakning af varen skal være mærket med varebetegnelse og autorisationsnummer for virksomheden, som har behandlet varen.
- 13) Søm og clips af jern må ikke anvendes i emballagen.
- 14) Emballagen skal være mærket klart med følgende oplysninger på både kinesisk og engelsk:
  - a) Varebetegnelse, dyreart, vægt, fremstillingsdato, batch. nr.
  - b) Oprindelse.
  - c) Holdbarhedsdato og opbevaringstemperatur.
  - d) Navn og autorisationsnummer for virksomheden, som har tilvirket varen.
  - e) At varen er bestemt for "People's Republic of China" eller "P.R. China".

(Historisk)

## 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 slagtedy, 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 slagtedy indgår i.

## Kapitel 6

### *Standardhygiejneprocedurer for spiselige slagtebiprodukter, herunder tæer, maver og tarme (Program for spiselige slagtebiprodukter)*

- 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, samt egenkontrol i øvrigt i overensstemmelse med kapitel afsnit V i autorisationsbekendtgørelsen.
- 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.

(Historisk)

Skema 1. Mikrobiologiske kriterier for tæer, tarme og maver af svin							
Fødevarerka- tegori	Mikroorga- nisme	Prøvetag- ningsplan	Grænseværdier <sup>1</sup>		Reference- analyseto- de	Led, hvor kriteriet anvendes	Foranstal- ning i tilfælde af utilsids- stående re- sultater
			m	M			
Tæer (for/ bag) <sup>3</sup>	Aerobe kim	5	3,6 log cfu/cm <sup>2</sup> daglig logarit- misk middelværdi	4,6 log cfu/cm <sup>2</sup> daglig logarit- misk middelværdi	ISO 4833	Efter køl	Gennemgang af slagtehygiejne og proceskontrol. På baggrund af resultatet af dette, iværksettes korrigerende handlinger. <sup>6</sup>
			0,1 log cfu/cm <sup>2</sup> daglig logarit- misk middelværdi	1,1 log cfu/cm <sup>2</sup> daglig logarit- misk middelværdi			
Tarme, salte- de/tørrede <sup>4</sup>	Aerobe kim	5	5 log cfu/g <sup>2</sup> daglig logarit- misk middelværdi	6,5 log cfu/g <sup>2</sup> daglig logarit- misk middelværdi	ISO 4833	Efter mindst 3 ugers saltning.	Gennemgang af slagtehygiejne og proceskontrol. På baggrund af resultatet af

(Historisk)

							dette, iværk-sættes korri-gende handlin-ger. <sup>6</sup>
	E. coli	5	1,5 log cfu/g <sup>2</sup> daglig logarit-misk middel-værdi	3,5 log cfu/g <sup>2</sup> daglig logarit-misk middel-værdi	AOAC 991.14	Efter mindst 3 ugers saltning.	Gennemgang af slagtehygi-ene og pro-ceskontrol. På baggrund af resultatet af dette, iværk-sættes korri-gende handlin-ger. <sup>6</sup>
Maver <sup>5</sup>	Aerobe kìm	5	6,5 log cfu/g <sup>2</sup> daglig logarit-misk middel-værdi	7,5 log cfu/g <sup>2</sup> daglig logarit-misk middel-værdi	ISO 4833	Ved produk-tionens afslut-ning og før pakning	Gennemgang af slagtehygi-ene og pro-ceskontrol. På baggrund af resultatet af dette, iværk-sættes korri-gende handlin-ger. <sup>6</sup>
	E. coli	5	3 log cfu/g <sup>2</sup> daglig logarit-misk middel-værdi	3,5 log cfu/g <sup>2</sup> daglig logarit-misk middel-værdi	AOAC 991.14	Ved produk-tionens afslut-ning og før pakning	Gennemgang af slagtehygi-ene og pro-ceskontrol. På baggrund af resultatet af dette, iværk-sættes korri-gende handlin-ger. <sup>6</sup>

(Historisk)

						rende handlinger. <sup>6</sup>
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 $-1,5 \log \text{ cfu/cm}^2(\text{g})$ .					
2	Den seneste udgave af standarden skal anvendes.					
3	Prøverne foretages ved at svabre tåen med en steril gazetampom. Gazetampomen fugtes i steril peptonvand (0,9% NaCl opløsning med 1% pepton), og hele tåen afsvabres. Prøverne udtages repræsentativt fra teer 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	Fødevarerksomhedslederen 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 testing kan være relevant for at afsløre kilden til forureningen.					
<b>Fortolkning af undersøgelsesresultaterne</b>						
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".						
<b>Prøvetagningsfrekvens</b>						
Der udtages 5 prøver ugentligt. Hvis der er opnået tilfredsstillende resultater i 6 på hinanden følgende uger, kan prøvetagningsfrekvensen reduceres til hver 14. dag. Tilsynsmyndigheden kan på baggrund af en konkret vurdering tillade en yderligere nedsættelse af prøvetagningsfrekvensen, hvis virksomheden til stadighed kan dokumentere tilfredsstillende resultater.						

(Historisk)

## DEL II

### Supplerende betingelser for eksport af fisk og fiskevarer til Kina

#### Kapitel 1

##### *Mærkning og 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 svinekød og produkter heraf 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) Overfals=  $EH+BH+1,1te-SL$ ,
- b) % Overfals=  $(EH+BH+1,1te-SL/ SL-1.1(2 te+ tb))\times 100$ ,
- c) EH= Lågekrog,
- d) BH= Stumkrog,
- e) SL= Falsenhøjde,
- f)  $te$ = Lågtykkelse, og
- g)  $tb$ = 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 svinekød, 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 forseglede 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 blæreudslet 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 forsejlet af myndigheden med nummereret 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 forseglede 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 attestations for, at produktet opfylder betingelserne for eksport til USA.
- 6) Virksomheden skal oplyse tilsynsmyndigheden 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 bov-muskulaturen, 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 (CHR/CKR nr. eller skinketatovering), leverandørens navn og adresse, samt eventuelt anden relevant oplysning.

#### *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. Procedurene 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, 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.

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 procestrin eller en procedure, som – når det styres – vil fjerne eller mindske en risikofaktor til et acceptabelt niveau i en fødevars 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 *fødevarsikkerhedsrisiko* 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 fødevars 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 fødevarsikkerhedsrisici, 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 fødevarsikkerhedsrisici, som kan forekomme før, under og efter ankomsten til virksomheden.

c) En fødevarsikkerhedsrisiko, 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) 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.

e) Fødevarsikkerhedsrisici 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) fejlslag-

tig 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 fødevarerisikorsrisici, 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 fødevarerisikorsrisici, 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 fødevarerisikorsrisici, 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 fødevarerisikorsrisici, som er identificeret i overensstemmelse med nr. 2, som skal kontrolleres for hver proces.

b) Anføre de kritiske kontrolpunkter for hver af de identificerede fødevarerisikorsrisici, som efter forholdene omfatter: Kritiske kontrolpunkter, som skal kontrollere fødevarerisikorsrisici, som kunne komme til virksomheden udefra, samt kritiske kontrolpunkter, som skal kontrollere fødevarerisikorsrisici, der er introduceret uden for virksomheden, herunder fødevarerisikorsrisici, 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 fødevarer sikkerhedsrisici, 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 straks, når en revision viser, at planen ikke længere opfylder kravene i nr. 4.

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 doku-

menter, 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 procesovervågningsinstrumenter; 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.

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, indtil gennemgangen er tilendebragt, og hvis gennemgangen foretages inden produkterne udføres 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: For slagteaktiviteter mindst et år; for nedkølede produkter mindst et år; for frosne, konserverede eller produkter, som er holdbare ved omgivelsestemperatur 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 straks fjernes på en måde, der er tilfredsstillende for tilsynsmyndigheden.

2) Slagtekroppe, som tilsynsmyndigheden har fundet fækalt forurenede ved båndkontrollen, og som virksomheden herefter har udrenset, skal fremvises for tilsynsmyndigheden 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-tarmindehold, for slagtekroppe af fjerkræ dog kun tarmindehold, 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 tilsligtede anvendelse af produkterne.

## Kapitel 8

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

#### *Salmonella-standarden*

1) Kreatur- og svinekroppe skal opfylde Salmonella-standarden 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 svinekroppe 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 svinekroppe 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 computerberegnete 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 kontaminede 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 cm<sup>2</sup>.
- 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 fuldendt, jf. tabel 1, hvilket for undersøgelse af f.eks. svinekroppe 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 den enkelte prøveserie viser, at denne overskrider grænserne for det maksimalt antal tilladte positive prøver, inden prøveserien er afsluttet, fortsættes som beskrevet under nr. 33-39.

#### *Laboratorieundersøgelser*

- 22) En af følgende metoder skal anvendes ved undersøgelse for Salmonella:
- Salmonellametoderne i FSIS Microbiology Laboratory Guidebook,
  - VIDAS Salmonella SLM eller VIDAS Easy SLM, Biomerieux,
  - NMKL-metoden (NMKL nr. 71, 5. udgave, 1999: Salmonella-bakterier. Påvisning i levnedsmidler), eller
  - 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) Yderemballage, 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 kan undersøges for forekomsten af Salmonella på
- et akkrediteret laboratorium, eller
  - et af Fødevarestyrelsen godkendt laboratorium.
- 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-standardens.
- 33) Evalueringen skal som udgangspunkt foretages hver gang en prøveserie er færdiganalyseret, men hvis en prøveserie »falder« før denne er tilendebragt skal en korrigerende handling umiddelbart herefter iværksættes.
- 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 orientere embedsdyrlægen og 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 slagtning af svin, kreaturer og kyllinger*

#### *Slagtning af svin og kreaturer*

##### *Prøveudtagningssteder*

- 1) For kreaturer skal virksomheden udtage stikprøver af tilfældigt udvalgte halve slagtekroppe i kølerummet efter mindst 12 timers nedkøling.
- 2) Prøverne i nr. 1 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 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*

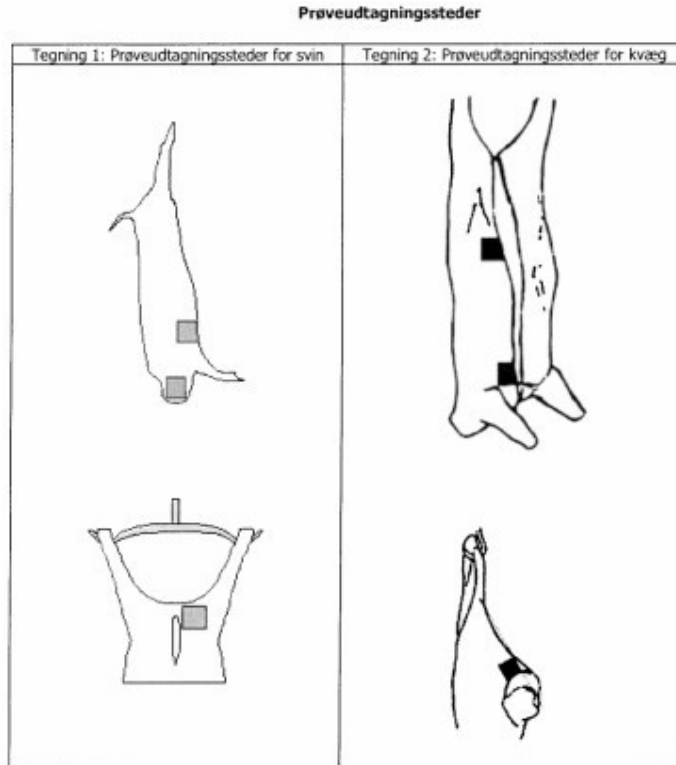
13) Prøver til analyse for E. coli skal udvælges tilfældigt, f.eks. på baggrund af computerberegnete tilfældige tal.

*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 akkrediteret laboratorium eller et af Fødevarestyrelsen godkendt laboratorium.
- 16) Analysing 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 kontaminede 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% NAC1 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 cm<sup>2</sup>.
- 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.



#### *Registrering og opgørelse af analyseresultater*

- 25) Slagterier skal opretholde præcise registreringer af alle analyseresultater angivet som cfu/cm<sup>2</sup> 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 tilsynsmyndigheden.

#### *Evaluering af analyseresultater*

- 28) Resultatet af E. coli-undersøgelserne udtaget ved afsvabringsmetoden 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, 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 slagtelinien. Slagtekroppen undersøges som anført 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) Skylllevæsken overføres til en steril beholder.

36) Prøven analyseres ved Petrifilm- metoden eller TEMPO E.colitest (Biomerieux, 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 tilsynsmyndigheden.

### *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, tværreb, 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", "riplets" 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 forsendelseemballagen 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 forsendelsesemballage*

4) Etiketterne skal placeres på endefladen af forsendelseemballagen, således at oplysningerne er umiddelbart synlige, når produktet præsenteres til inspektion.

5) Etiketter med samme oplysninger kan samtidig placeres andre steder på forsendelseemballagen.

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 forsendelsesemballager 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.

## Kapitel 12

*Godkendelse af etiketter*

- 1) Etiketter for kød og kødprodukter til USA skal godkendes af FSIS før anvendelse.
- 2) Virksomheden skal opbevare et eksemplar af samtlige anvendte etiketter sammen med en eventuel godkendelse samt recept og procesbeskrivelse.
- 3) Etiketter kan tages i brug på grundlag af en godkendelse, som virksomheden har modtaget fra FSIS, selvom embedsdyrlægen endnu ikke har modtaget et eksemplar, såfremt godkendelsen foreligger enten i original eller som fax modtaget direkte fra FSIS.
- 4) Udkast til etiketter skal være meddelt godkendt fra FSIS, før virksomheden må fremstille og anvende endelige etiketter.
- 5) Hvis udkast til etiket er godkendt, kan ibrugtagning af den endelige etiket ske uden ny godkendelse.
- 6) Midlertidigt godkendte etiketter må ikke anvendes efter godkendelsesperiodens udløb uden ny godkendelse.

*Etiketter, der ikke kræver godkendelse*

- 7) Følgende etiketkategorier kan fremstilles og tages i brug uden godkendelse fra FSIS:
  - a) Etiket til produkt, der er omfattet af en standard, forudsat at produktet ikke bærer nogen form for anprisninger. Det er tilladt frivilligt at fremsende denne type etiketter til godkendelse.
  - b) Etiket til produkt fremstillet af én ingrediens (f.eks. fersk kød), forudsat at produktet ikke bærer nogen form for anprisninger.
  - c) Etiket til transportemballage, forudsat at pakningerne i emballagen er fuldt mærkede.
  - d) Etiket, der ikke har nogen tilknytning til produktet som fødevarer og som ikke virker vildledende i forhold til det.

- e) Etiket til produkt, der anvendes ved forbrugertests og som ikke bringes i handel.
  - f) Etiket til produkter, der ikke er bestemt til menneskeføde.
- 8) Virksomheden skal sikre, at disse etiketter overholder gældende bestemmelser.

*Ændringer af godkendt etiket eller udkast til etiket uden fornyet godkendelse*

9) På følgende områder kan godkendte udkast/etiketter ændres før trykning/genoptrykning, uden at skulle godkendes på ny:

a) Alle mærkningselementer på etiketten er blevet proportionalt forstørrede eller formindskede (men overholder mindstekravene).

b) Forkortelser for måleenheder tages i anvendelse eller skrives fuldt ud.

c) Et blankt felt for forhandlerens navn og adresse udfyldes med dennes navn og adresse, når det blanke felt var påtrykt udtrykket "prepared for" eller lignende, da etiketten blev godkendt.

d) Illustrationer, symboler eller lignende på yderfolie.

e) Åbningsanvisninger ændres.

f) Tilbudsmærkning/rabatmærker tilføjes, ændres eller fjernes.

g) Adresseændring på producent, pakker eller forhandler.

h) Tilberedningsforslag tilføjes, ændres eller fjernes.

i) Nettovægtsangivelsen ændres, dog under hensyn til de særlige krav til bogstavstørrelsen af dette udtryk.

j) Serveringsforslag tilføjes, ændres eller fjernes.

k) Tegnsætning ændres.

l) Pakkemateriale ændres.

m) "Brand name" ændres, forudsat at designet ikke ændres, at der ikke skabes forventninger om produktets kvalitet eller andre egenskaber, at "brand name" ikke har geografiske tilknytninger samt at produktets varebetegnelse ikke påvirkes.

n) Udtrykket "New" fjernes.

o) Særlige forarbejdningsudsagn tilføjes, ændres eller fjernes.

p) "Safe handling instructions" tilføjes i overensstemmelse med reglerne for disse.

q) Ændringer i angivelsen af mængden af en eller flere ingredienser, forudsat at denne ændring ikke medfører ændring i rækkefølgen i ingredienslisten, og at eventuelle krav om mængden overholdes.

r) Farver ændres, men den nødvendige kontrast opretholdes.

s) Vignetter ændres uden påvirkning af obligatoriske mærkning.

t) Mængdeoplysninger i næringsdeklaration ændres, dog ikke oplysningerne om serving size.

u) Anprisninger fjernes.

## Kapitel 13

### *Vareprøver*

1) Vareprøver af kødprodukter, som opfylder gældende USA-krav, men for hvilke der endnu ikke foreligger godkendt recept og etiket, kan eksporteres til USA, når det drejer sig om mængder på under 50 lbs., og forsendelsesemballagen og paknin-



ger indeholdt i forsendelsesemballagen er mærket med følgende oplysninger: produktets navn, oprindelsesland, fremstillingsvirksomhedens autorisationsnummer, navn og adresse samt teksten: "Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition and not for sale".

I det certifikat, som ledsager vareprøven, skal følgende være anført: "Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition".

## Kapitel 14

### *Procedurer for sikring mod Listeria monocytogenes*

#### 1) Virksomheden skal sikre

a) at der ikke kan påvises *Listeria monocytogenes* i spiseklare kødprodukter, og  
b) at produkterne ikke kommer i kontakt med overflader, der er kontaminerede med *Listeria monocytogenes*.

2) For produkter, der er håndterede efter den *Listeria*-dræbende behandling, og som er bestemt til at blive afsendt fra virksomheden som "USA-egnet", skal virksomheden opfylde et af følgende tre alternativer:

#### *Alternativ 1*

1. Virksomheden anvender *både* den behandling, der er nævnt i følgende litra a og den behandling, der er nævnt i litra b:

a) Efter håndteringen af produktet udføres endnu en behandling, som dræber eller reducerer antallet af *Listeria monocytogenes* i produktet og denne behandling er indarbejdet i HACCP-planen.

b) Der anvendes tilsætning af et antimikrobielt stof, eller udføres en proces, der reducerer vækstmulighederne for *Listeria monocytogenes* i produktet, og denne behandling er indarbejdet i HACCP planen, eller der er fastlagt anden egenkontrol, der tjener samme formål.

c) I HACCP planen og/eller andre dele af egenkontrolprogrammet skal der foreligge dokumentation for, at det/de anvendte stof(fer) eller processer effektivt hæmmer vækst af *Listeria monocytogenes*.

d) Virksomheden skal udføre testning af produktkontaktflader for *Listeria monocytogenes* eller indikatororganismer i de lokaler, hvor produkterne håndteres efter den *Listeriadræbende* behandling, jf. alternativ 2, dog er det tilstrækkeligt at udføre mindst 2 undersøgelser om året per produktionslinie.

#### *Alternativ 2*

2. Virksomheden anvender *enten* den behandling, der er nævnt i punkt 1, litra a eller den behandling, der er nævnt i punkt 1, litra b.

3. Hvis virksomheden vælger alene at anvende den behandling, der er nævnt i punkt 1, litra b, skal virksomhedens egenkontrolprogram opfylde følgende:

a) I de lokaler, hvor produkterne håndteres efter den *listeriadræbende* behandling, skal der udføres mikrobiologisk kontrol af overflader, der kommer i kontakt med produktet.

b) Der må ikke kunne påvises *Listeria monocytogenes* eller indikatororganismer på disse overflader.

c) Størrelsen og beliggenheden af de overflader, der undersøges, skal være beskrevet.

d) Virksomheden skal beskrive under hvilke omstændigheder den vil gennemføre tilbageholdelse og eventuel tilbagekaldelse af produkter, med henblik på yderligere undersøgelser, i tilfælde af at der er påvist *Listeria monocytogenes* eller en indikatororganisme på en produktkontaktflade.

e) Virksomheden skal have et system til at indkredse muligt kontaminerede produkter.

f) Virksomheden skal fastlægge med hvilken frekvens den vil udføre undersøgelser, dog skal der udføres mindst 4 undersøgelser om året per produktionslinie.

g) Virksomheden skal begrunde, hvorfor den valgte undersøgelsesfrekvens sikrer en effektiv kontrol med *Listeria monocytogenes*.

### Alternativ 3

4. Virksomheden anvender alene rengøringsmæssige procedurer, dvs. der sker ingen listeriadræbende eller -væksthæmmende behandling efter håndteringen, og egenkontrolprogrammet opfylder de krav, der er anført under alternativ 2, punkt 3, litra a-g, dog er minimumfrekvenserne for testning af produktkontaktflader for *Listeria monocytogenes* eller indikatororganismer:

a) Mindst 1 prøve om måneden per produktionslinie for produkter, der ikke er af deli (f.eks. kødpålæg) eller hotdogtypen.

b) For produkter af deli eller hotdog typen mindst 4 prøver om måneden per produktionslinie for store virksomheder, mindst 2 prøver om måneden per produktionslinie for små virksomheder og mindst 1 prøve om måneden per produktionslinie for meget små virksomheder.

5. De i punkt 4, litra a-b nævnte prøver skal udføres i måneder, hvor der fremstilles produkter, der er bestemt til at blive afsendt fra virksomheden som "USA-egnet", dog i mindst 4 måneder pr. år.

6. Efter et positivt fund af *Listeria monocytogenes* eller en indikatororganisme på en produktkontaktflade skal virksomheden foretage følgende opfølgning:

a) For *deli* og *hotdog* produkter gælder følgende krav til opfølgning:

i) Virksomheden skal verificere, at de efterfølgende korrigerende handlinger, med hensyn til rengøring og desinfektion, er effektive.

ii) Der skal i den forbindelse udføres opfølgende mikrobiologiske undersøgelser på produktkontaktflader, herunder de steder og overflader, der er den mest sandsynlige kilde til kontamination.

iii) Undersøgelser i omgivelserne skal udføres i tilstrækkeligt omfang til at sikre, at de korrigerende handlinger er effektive.

b) For andre produkttyper end *deli* og *hotdog* kan virksomheden fastlægge alternative opfølgningsprocedurer, hvis det er relevant.

c) Hvis en eller flere af opfølgningsprøverne er positive for *Listeria monocytogenes* eller en indikatororganisme skal virksomheden tilbageholde de partier, som kan være kontaminerede, indtil problemet er løst.

d) Frigivelse af et parti kan kun ske efter prøveudtagning og undersøgelse af partiet på et statistisk grundlag, som sikrer, at partiet ikke er kontamineret med *Listeria monocytogenes*.

e) Resultaterne af undersøgelserne skal dokumenteres.

f) Alternativt kan muligt kontaminerede partier oparbejdes på en måde, der inkluderer en ny listeriadræbende behandling.

#### *Undersøgelsermetode*

3) Listeriametoderne i FSIS Microbiology Laboratory Guidebook skal anvendes ved undersøgelse for *Listeria monocytogenes* eller *Listeria spp.*, dog kan undersøgelser for *Listeria monocytogenes* eller *Listeria spp.* ske ved anvendelse af en internationalt anerkendt metode, som indeholder et opformeringsstrin og som biokemisk konfirmerer kulturen som enten *Listeria monocytogenes* eller mere uspecifikt som *Listeria spp.* og analysestemningen er 25 g.

### Kapitel 15

#### *Analytisk kontrol med kødprodukter (PFF)*

1) Virksomheden skal for følgende produkttyper kontrollere mindsteværdien af protein på fedtfri basis (PFF), jf. dog nr. 3.

2) PFF-værdien skal overholde de anførte mindsteværdier.

<u>Produkttyper:</u>	<u>PFF-min. værdier:</u>
Ham, Pork Loin, Canadian Style Bacon (uden kvalificerende betegnelse)	<b>20,5</b>
Ham, Pork Loin, Canadian Style Bacon, with natural juices	<b>18,5</b>
Ham, Pork Loin, Canadian Style Bacon, water added	<b>17,0</b>
Pork Shoulder, Butt (uden kvalificerende betegnelse)	<b>20,0</b>
Pork Shoulder, Butt, with natural juices	<b>18,0</b>
Pork Shoulder, Butt, water added	<b>16,5</b>
Ham Patties, Chopped Ham, Pressed Ham, Spiced Ham (uden kvalificerende betegnelse)	<b>19,5</b>
Ham Patties, Chopped Ham, Pressed Ham, Spiced Ham, with natural juices	<b>17,5</b>
<b>Ham Patties, Chopped Ham, Pressed Ham, Spiced Ham, water added</b>	<b>16,0</b>

3) For virksomhedens egenkontrol gælder følgende definitioner, prøveudtagningsfrekvenser og vurderingskriterier:

#### **Definitioner**

<b>Produkttyper:</b>	En produkttype omfatter produkter med såvel samme navn som kvalificerende betegnelse (f.eks. ”cooked ham, water added”, ”pork shoulder, with natural juices”). Kølekonserves over 6 lbs. og helkonserves behandles som forskellige produkttyper.
----------------------	---

<b>Nye produktioner:</b>	Produkttyper, som ikke er produceret inden for det sidste år.
<b>Dagsproduktioner:</b>	En dagsproduktion er den mængde af en produkttype, som er produceret på én dag.
<b>Ekstraanalyser:</b>	
1. Ekstraanalyse:	Analyse af yderligere 4 prøver af tilbageholdte dagsproduktioner.
2. Ekstraanalyse:	Analyse af 5 prøver efter 1. ekstraanalyse af tilbageholdte dagsproduktioner.
<b>Kontrolparametre</b>	
$PFF_{Diff}$	= differencen mellem PFF og min. PFF
$M(5)$	= middelværdi af de 5 sidste $PFF_{Diff}$ for samme produkttype.
$M(10)$	= middelværdi af de 10 sidste $PFF_{Diff}$ for samme produkttype
$M(20)$	= middelværdi af de 20 sidste $PFF_{Diff}$ for samme produkttype
$s(20)$	= standardafvigelsen på de 20 sidste $PFF_{Diff}$ for samme produkttype

4) Ved beregning af middelværdier og  $s(20)$  indgår kun analyseresultater fra enkeltprøver.

5) Virksomheden skal udtage prøver med følgende frekvenser:

<b>Kriterier</b>	<b>Prøveudtagning (per produkttype)</b>
Normal kontrol $PFF_{Diff} \geq -1.0$ og $M(10) \geq 0.05$	1 prøve af hver dagsproduktion
Skærpet kontrol I $PFF_{Diff} < -1.5$ eller $-0.25 < M(10) < -0.05$	1 prøve af hver dagsproduktion, indtil resultaterne bevirker overgang til andet kontrolniveau. Er produkttypen stadig i Skærpet kontrol I efter 10 prøver, fortsættes der i Skærpet kontrol II.
Skærpet kontrol II $M(10) \leq -0.25$ eller 10 prøver i Skærpet kontrol I	1 prøve af hver dagsproduktion, indtil kriterier for Normal kontrol (1.1) er opnået. Virksomheden skal tilbageholde dagsproduktionerne. Vurdering af tilbageholdte dagsproduktioner, se pkt. 2.

#### *Tilbageholdte dagsproduktioner*

6) Tilbageholdte dagsproduktioner kan eksporteres til USA, såfremt  $PFF_{Diff} \geq 0.05$ .

7) Såfremt  $PFF_{Diff} < 0.05$  kan virksomheden udføre 1. ekstraanalyse.

8) Dagsproduktionen kan eksporteres til USA, hvis gennemsnittet af de i alt 5 prøvers  $PFF_{Diff} \geq 0.00$ .

9) Er dagsproduktionen fortsat tilbageholdt efter 1. ekstraanalyse, kan virksomheden udføre 2. ekstraanalyse.

10) Dagsproduktionen kan eksporteres til USA, hvis gennemsnittet af de i alt 10 prøvers  $PF_{Diff} \geq 0.00$ .

11) Er dagsproduktionen fortsat tilbageholdt efter 2. ekstraanalyse må den kun eksporteres til USA efter tilladelse fra tilsynsmyndigheden, hvilket endvidere forudsætter, at virksomheden igen befinder sig i "Normal kontrol" efter nedennævnte regler:

- a) For hver dagsproduktion skal gennemsnit af 10  $PF_{Diff} > -0.20$  og
- b) ingen  $PF_{Diff} \leq -2.3$
- c)  $PF_{Diff}$ -værdier opnået under Skærpet kontrol I og II indgår i  $M(10)$ ,  $M(20)$  og  $s(20)$
- d)  $PF_{Diff}$ -værdier opnået ved 1. og 2. ekstraanalyse indgår ikke i  $M(10)$ ,  $M(20)$  og  $s(20)$ .

#### *Nye produktioner*

12) Dagsproduktioner skal omfatte mindst 100 enheder eller 750 kg.

13) Virksomheden skal udtage 1 prøve af hver dagsproduktion, indtil produkttypen er i Normal kontrol, dvs. mindst 10 dagsproduktioner.

14) Virksomheden skal tilbageholde dagsproduktionerne og vurdere dem som nævnt under nr. 6-11 indtil  $M(5) \geq 0.05$  og ingen af de 5  $PF_{Diff} < -1.0$ .

15) Såfremt der herefter findes  $M(5) < 0.05$  eller  $PF_{Diff} < -1.0$ , skal virksomheden tilbageholde efterfølgende dagsproduktioner, indtil kriterierne under nr. 14 er opfyldt.

### Kapitel 16

#### *Nitrosaminer i bacon*

1) Bacon fremstillet med henblik på eksport til USA skal undersøges for dannelse af nitrosaminer ved varmebehandling.

2) Hvis der bliver påvist nitrosaminer, skal virksomheden udtage yderligere prøver til verifikation.

3) Virksomheden kan i mellemtiden ændre produktionen, så nitrosaminer ikke forventes at dannes.

4) Hvis forventning efter nr. 3 bekræftes af 5 partier fremstillet under de nye produktionsbetingelser, vil virksomhedens produktion blive vurderet ud fra disse undersøgelser.

5) Hvis nitrosaminindholdet bliver verificeret, skal hvert parti undersøges, og kun partier uden påviseligt indhold af nitrosaminer kan eksporteres til USA som bacon beregnet til stegning.

### Kapitel 17

#### *Bacon*

1) Vægten af bacon beregnet til slicening og etikettering som "bacon" må ikke overstige vægten af pågældende brystflæsk før saltning.

2) Virksomheder, som producerer bacon med henblik på eksport til USA før eller efter slicening, skal iværksætte kontrolforanstaltninger, som sikrer, at varen til sta-

dighed er i overensstemmelse med reglerne regnet på basis af det enkelte produktionsparti.

3) Virksomheder, som producerer bacon af brystflæsk til USA, skal udarbejde en procesbeskrivelse som angivet i nr. 4.

4) Procesbeskrivelsen for bacon skal indeholde følgende oplysninger:

a) Lagesammensætningen med angivelse af procentuelt indhold af alle ingredienser,

b) tilsigtet tilvækstprocent (sprøjte- og/eller kummelage),

c) eventuel dræningstid (op til 30 minutter),

d) faktisk tilvækstprocent (sprøjte- og/eller kummelage),

e) svindprocent under varmebehandling (i røgovn eller i kogekar etc.), og

f) svindprocent under køling.

5) Virksomheden skal kontrollere vægten i de forskellige faser, og herved demonstrere for mindst ét parti af sædvanlig størrelse, at de i procesbeskrivelsen anførte oplysninger holder, og dermed at færdigvarens vægt ikke overstiger vægten af råvaren i fersk tilskåret stand (vægtændringen er 0 eller  $\div$ ).

6) Virksomheden skal etablere en kontrol, der mindst skal omfatte vejning af rå- og færdigvare i hele de derefter først producerede 3 partier.

7) Hvis produktionen efter kontrollen efter nr. 6 er under kontrol, (dvs. at vægtændringen er 0 eller  $\div$ ) skal virksomheden foretage tilsvarende vejning af tilfældigt udvalgte (hele) partier med en undersøgelsesfrekvens på 10 %.

8) Er produktionen ude af kontrol, skal virksomheden undersøge forholdet, og evt. ændre procesbeskrivelsen efter proceduren i nr. 3-5.

9) Findes og rettes årsagen uden ændring af procesbeskrivelsen iværksættes vejning i henhold til nr. 6.

10) Produktionen skal anses som ude af kontrol, når én måling viser tilvækst på mere end 3%, eller når gennemsnittet af de 5 seneste målinger viser tilvækst på mere end 1%.

## Kapitel 18

### *Røgaroma*

1) Ved anvendelse af naturlig eller syntetisk røgaroma i kødvarer til USA skal der på etiketten i forbindelse med varebetegnelsen anføres følgende: »Smoke Flavouring added« eller Artificial »Smoke Flavouring added« alt efter, hvad der er anvendt, og tilsvarende skal dette fremgå af ingredienslisten.

2) I recepten, der fremsendes i forbindelse med etikettegodkendelsen, skal det konkrete produkts navn fremgå.

## Kapitel 19

### *Sikring mod trikiner i spiseklare kødprodukter*

1) Spiseklare kødprodukter, som indeholder muskelvæv af svin, skal være behandlet med henblik på uskadeliggørelse af trikiner i overensstemmelse med USA's lovgivning.

## Kapitel 20

### *Dræning af skinker m.m. i dåse*

- 1) Dræning af skinker og forender i lukket dåse, med en dræningstid på maksimalt 72 timer, kan foretages på følgende betingelser:
  - a) Varens temperatur efter lagesprøjtning må ikke overskride 10 °C,
  - b) de lukkede dåser anbringes i autoklavekurve og hver kurv forsynes med en mærkeseddel, der angiver det tidligste tidspunkt for lukning af den første dåse, der anbringes i kurven,
  - c) temperaturen i dræningsrummet skal holdes på 4° C. (maksimal afvigelse +/- 1° C),
  - d) ved dræningens afslutning åbnes mindst 1 eller efter behov flere dåser for undersøgelse af varens friskhedsgrad, og
  - e) for at undgå forveksling af kogte og ukogte dåser skal alle dåser være forsynet med kogecheck.

## Kapitel 21

### *Krav til specielle udskæringer, f.eks. kæbesnitter / bovsnitter (jowls)*

- 1) For afsværede kæbesnitter/bovsnitter (rindless jowls) skal følgende overholdes:
  - a) Der skal lægges snit fra kødsiden med 2½ cm's afstand, og snitfladerne skal undersøges for sygelige forandringer (bylder og lignende).
  - b) Indsnittene kan foretages maskinelt, såfremt snitfladerne i forbindelse hermed undersøges for sygelige forandringer, idet der skal være mulighed for at foretage rengøring og desinfektion af udstyret.
  - c) Kæbesnitter og bovsnitter, der skal anvendes i produktion af "Smoked pork jowl Bacon Squares", kræves ikke undersøgt ved snit som foran beskrevet, men de skal under produktionen nøje undersøges for sygelige forandringer.
- 2) For varebetegnelserne »fresh ham shanks« og »fresh ham trimmings« skal være aftalt et kvalitetsstyringsprogram, og opskæringen skal foretages adskilt i tid eller rum eller på anden måde fra anden opskæring, således at identiteten af de pågældende varer sikres.

## Kapitel 22

### *Hesteslagtning m.v.*

- 1) Hesteslagtning kan finde sted, såfremt der på et slagteri kan stilles særlige lokaler, det vil sige slagtelokaler og kølerum, til rådighed for hesteslagtning.
- 2) Disse lokaler må ikke stå i forbindelse med den øvrige del af virksomheden, dog accepteres en dørforbindelse, såfremt døren plomberes.
- 3) Hesteslagtning kan finde sted i kreaturslagteriet på dage, hvor anden slagtning ikke finder sted, og hvor kreaturslagteriets kølerum er tømt for alle andre varer.
- 4) Det er en forudsætning for slagtning efter nr. 3, at kreaturslagteriet i så tilfælde er tømt for alle andre varer, selvom der eventuelt ikke finder hesteslagtning sted.

### *Opbevaring af hestekød*

- 5) Eksportautoriserede frysehuse kan opbevare hestekød på betingelse af,

- a) at hestekødet opbevares i særligt lagerrum, der ikke samtidigt må anvendes til opbevaring af eksportberettiget kød m.m., og
- b) at der på frysehusene udover lagringen ikke foretages nogen form for behandling af hestekødet.

## Kapitel 23

### *Vandledningsplaner og vandundersøgelser*

#### *Vandledningsplan*

A) I virksomhederne skal foreligge planer over virksomhedens vandledningsnet, og vandledningsplanen skal indeholde fortegnelser over følgende:

1) Rørføringer, der skal opfylde følgende betingelser:

a) For at sikre, at forsyningen af vand til produktionen er af drikkevandskvalitet og at vandforsyningen ikke forurenes indenfor virksomhedens ledningssystem, og for at sikre mod "blinde" rørender, hvor opformering af bakterier i værste fald vil kunne ske, skal foreligge en plan over virksomhedens vandledningsnet for koldt vand af drikkevandskvalitet.

b) Koldtvandsrørene i virksomheden såvel som på vandledningsplanen skal mærkes med farve-/bogstavkoder.

c) Hvor der i produktionslokaler er mulighed for forveksling med ledninger beregnet til anden væske eller hvis virksomheden tilføres vand af ikke-drikkevandskvalitet til særlige formål, mærkes også disse rør med farve-/bogstavkoder.

d) Virksomhedens ledelse skal til enhver tid kunne redegøre for det samlede væskeførende ledningsnet og til hvilke formål, de enkelte rørledninger finder anvendelse.

2) Prøveudtagningssteder, der skal opfylde følgende betingelser:

a) Som prøveudtagningssteder for kontrol af drikkevandskvaliteten skal virksomheden vælge tappesteder, hvorfra vandet bruges til produktionsformål.

b) Prøveudtagningsstederne skal være repræsentative for virksomhedens ledningsnet og de skal fremgå af vandledningsplanen samt være nummererede, således at det til enhver tid kan dokumenteres, fra hvilken del af ledningssystemet prøven stammer.

3) Tilbageløbssikringer, der skal opfylde følgende betingelser:

a) Hvor der er risiko for at vand, der er aftappet gennem tap- eller tømmeventil, kan strømme tilbage i ledningsnettet skal dette være forsynet med funktionsdygtige tilbageløbssikringer (vacuumafbrydere).

b) Disse for produktionsikkerheden nødvendige anordninger skal fremgå af vandledningsplanen og skal afprøves mindst én gang årligt.

c) Virksomheden skal dokumentere, at afprøvning af disse tilbageløbssikringer er foretaget.

d) Hvor procesudstyr er sluttet direkte til koldtvandssystemet, og i hvilke trykforholdene giver risiko for tilbageløb, skal der være sikring mod tilbageløb.

B) Virksomheden skal til enhver tid være i besiddelse af en ajourført plan over vandledningssystemet.



*Vandundersøgelser*

C)

1) Virksomheden skal på anmodning fremvise dokumentation for, at virksomheden anvender vand, der opfylder kravene til drikkevand, jf. Forordning (EF) Nr. 852/2004 om fødevarerhygiejne og Vejledning om fødevarerhygiejne.

2) I virksomheder, som anvender vand fra egen boring eller vand med mellem-liggende opbevaringstank fra den offentlige vandforsyning, skal den i nr. 1 nævnte dokumentation fornyes mindst halvårligt.