

1997-01-10 nr 0009: Lov om kjøttproduksjon.

Lov om kjøttproduksjon.

Jf tidligere lov 12 april 1957 nr. 2 om slakterier, kjøttindustri og offentlig kjøttkontroll.

Kapittel I. Formål, virkeområde og definisjoner

§ 1. Formål

Formålet med loven her er å sikre at produksjon av slaktedyr, slakt og ferskt kjøtt foregår på en slik måte at kravet til helse, kvalitet og redelighet, blir ivaretatt langs hele produksjonskjeden.

Videre skal det ved tilsyn på slakterier sikres at gjeldende bestemmelser om dyrevern og dyrehelse overholdes.

§ 2. Virkeområde

Loven gjelder for:

- a) produksjon av slaktedyr,
- b) slakting,
- c) kjøling av kjøtt,
- d) nedskjæring, utbening og annen mekanisk behandling av kjøtt fram til og med stykking,
- e) lagring og transport av ferskt kjøtt,
- f) kjøttkontroll, og
- g) import, eksport og frambud av ferskt kjøtt

Unntatt fra loven her er nedskjæring m.v. og lagring av kjøtt i detaljleddet, for direkte salg til forbruker, herunder kantiner, sykehus, skoler, restauranter o.l.

Med mindre annet er særskilt bestemt, gjelder bestemmelsene bare ferskt kjøtt som er bestemt til folkemat.

§ 3. Definisjoner

I loven her menes med:

- a) *dyr*: alle virveldyr unntatt fisk,
- b) *slaktedyr*: husdyr (inkludert fjørfe) eller oppdrettsvilt som helt eller delvis holdes med tanke på produksjon av slakt,
- c) *slakt og slakteskrott*: hele kroppen av et dyr etter slaktebehandling,
- d) *ferskt kjøtt*: alle spiselige deler av dyr, herunder vakumpakket kjøtt og kjøtt pakket i kontrollert atmosfære, uten annen konservering enn kjøling eller frysing,
- e) *virksomhet*: slakteribedrift, nedskjæringsbedrift, kjøle- og fryselager, eller et samlet anlegg som omfatter flere av disse bedriftene,
- f) *autorisasjon*: offentlig godkjenning som gir virksomheten anledning til å framby sine produkter på et internasjonalt marked,
- g) *godkjenning*: offentlig godkjenning som gir virksomheten anledning til å framby produkter på et lokalt eller nasjonalt marked.

Kapittel II. Produksjon av slaktedyr

§ 4. *Undersøkelser av slaktedyrbesetninger*

Departementet kan utfra næringsmiddelhensynet, jf. § 1, gi forskrifter om undersøkelser og prøvetaking av slaktedyr og registrering og innsamling av opplysninger om slaktedyrbesetninger, herunder bestemmelser om innsamling og innrapportering av opplysninger vedrørende besetningens helsemessige tilstand, merking av dyr, samt uttak av prøver fra dyr og produkter for undersøkelse av sjukdommer, sjukelige forandringer eller reststoffer.

§ 5. *Krav til slaktedyr*

Dyr som skal slaktes skal ikke være forurenset, lide av sjukdom, inneholde rester av medisiner, forurensninger eller smittestoff og heller ikke ha andre stoffer i eller på kroppen som kan medføre helsefare ved konsum av kjøtt. Departementet kan i forskrifter gi nærmere bestemmelser om dette.

Departementet kan videre forby bruk av visse stoffer og medikamenter til slaktedyr, herunder stoffer og medikamenter til annet enn terapeutisk bruk.

Kapittel III. Krav til virksomheter m.v.

§ 6. *Autorisasjon, godkjenning og registrering*

Virksomhet etter loven her kan bare utføres etter autorisasjon eller godkjenning av departementet.

Autorisasjon eller godkjenning kan trekkes tilbake hvis virksomheten ikke fyller fastsatte vilkår, eller forutsetningene for autorisasjon eller godkjenning endres vesentlig.

Departementet kan gi forskrifter om autorisasjon og godkjenning.

§ 7. *Slakting under særlige forhold*

Eier eller bruker av eiendommer hvor hold av slaktedyr er tillatt, kan slakte egne dyr til bruk i egen husholdning uten autorisasjon eller godkjenning etter § 6.

Departementet kan gi forskrifter om slakting og frambud direkte til forbruker til bruk i dennes private husholdning.

Nødslakting kan utføres utenfor godkjent eller autorisert virksomhet. Departementet kan gi forskrifter om hygienemessige krav til slik slakting.

§ 8. *Hygiene*

Virksomhet som omfattes av denne lov skal foregå på en hygienisk forsvarlig måte. Departementet kan i forskrift fastsette krav til virksomhetens innretninger og utstyr, driftsrutiner, rengjørings- og desinfeksjonsmidler og produksjonsutstyr for øvrig, samt krav til og kontroll med personalets helse og hygiene.

§ 9. *Tilsyn og kjøttkontroll*

Virksomheter skal legge forholdene til rette for gjennomføring av tilsyn og kjøttkontroll. Nødvendige lokaler og innretninger m.v. skal stilles til vederlagsfri disposisjon for tilsynsmyndigheten.

Produsenter av slaktedyr og virksomheter omfattet av denne lov skal på anmodning fra tilsynsmyndigheten gi alle opplysninger som har betydning for tilsynet, samt yte bistand ved tilsyn og prøveuttak.

§ 10. *Transport*

Transport av ferskt kjøtt skal skje på en hygienisk forsvarlig måte. Departementet kan gi nærmere forskrifter om transport av ferskt kjøtt.

Kapittel IV. Krav til tilvirkning og frambud av ferskt kjøtt

§ 11. Kjøttkontroll

Alt kjøtt som skal framby til folkemat, skal være undersøkt og godkjent av tilsynsmyndigheten. Ferskt kjøtt som finnes egnet som folkemat skal godkjennes og påføres stempelmerke. Dyr som ved levendedyr-kontroll er funnet uegnet til slakting, kan kreves avlivet og uskadeliggjort, slik at det ikke utgjør noen smittefare for dyr eller mennesker. Ferskt kjøtt som er funnet uegnet til folkemat eller annen anvendelse skal kasseres og uskadeliggjøres.

Den som eier eller framstiller kjøtt til kontroll, kan klage på vedtak etter første ledd. Klagen må i tilfelle framsettes straks.

Departementet kan i forskrifter gi virksomheter rett til på særlige vilkår å bistå ved visse deler av kjøttkontrollen.

Det er forbudt å produsere og framby ferskt kjøtt som ved vanlig bruk kan representere helsefare eller av annen årsak ansees uegnet til folkemat.

§ 12. Import og eksport av ferskt kjøtt

Importør av ferskt kjøtt skal være registrert av departementet.

Departementet kan fastsette nærmere betingelser for import og eksport av ferskt kjøtt.

Departementet kan forby import og eksport av ferskt kjøtt som ikke oppfyller kravene gitt i eller i medhold av denne lov.

Kapittel V. Tilsyn m.v.

§ 13. Tilsynsmyndigheten

Departementet fører tilsyn med virksomhetene, utfører kjøttkontroll og fatter nødvendige vedtak for å sikre gjennomføring av bestemmelser gitt i eller i medhold av denne lov, og skal påse at gjeldende bestemmelser om dyrevern og dyrehelse i slakterier overholdes.

Departementet kan pålegge det kommunale eller interkommunale næringsmiddeltilsynet å føre tilsyn og fatte vedtak som nevnt i første ledd. Det kommunale eller interkommunale næringsmiddeltilsynet plikter i så fall å sørge for at oppgavene utføres av en tilsynsveterinær.

§ 14. Tilgang til informasjon m.v.

Tilsynsmyndigheten skal til enhver tid ha adgang til virksomheter og transportmidler som omfattes av loven her. Tilsynsmyndighetene kan kreve seg forelagt alle opplysninger, herunder forretningsbøker og lignende papirer, som finnes nødvendig for å gjennomføre tilsynet.

Tilsynsmyndigheten kan som ledd i kontrollen vederlagsfritt utta prøver.

Politi og tollvesen skal være behjelpelig med å føre tilsyn med overholdelsen av bestemmelser gitt i eller i medhold av loven her.

Utenlandske inspektører kan delta i inspeksjoner m.v. når dette er forutsatt i internasjonale bindende avtaler som Norge har sluttet seg til. Som ledd i slike avtaler, kan tilsynsorganet gi taushetsbelagte opplysninger til utenlandske myndigheter som er underlagt regler om taushetsplikt tilsvarende norske myndigheter.

§ 15. Registrering av data

Tilsynsmyndigheten kan opprette eller knytte seg til eksisterende dataregister for opplysninger om virksomheter og om slaktedyrsbesetningers helsetilstand, som anses nødvendig for å sikre at bestemmelsene gitt i eller i medhold av loven her overholdes.

Registeret kan inneholde følgende type opplysninger:

- 1. Eier av slaktedyrbesetninger.
- 2. Adresse, telefonnummer til eier, samt identifikasjonsnummer for besetning.
- 3. Helseopplysninger om slaktedyr gitt av eier.
- 4. Helseopplysninger om slaktedyr registrert av tilsynsmyndighetene.
- 5. Tilsynsmyndighetens vedtak.
- 6. Virksomhet, eier, adresse, telefonnummer og virksomhetsnummer.
- 7. Opplysninger om omfang av godkjenning.

Tilsynsmyndigheten skal sørge for at det iverksettes tiltak for nødvendig sikring av konfidensialitet, datakvalitet og tilgjengelighet for opplysninger og registre.

Kapittel VI. Håndheving, sanksjoner, ikrafttredelse m.m.

§ 16. Stenging, forbud mot frambud, beslagleggelse m.v.

Oppstår det i virksomheten forhold som medfører eller kan medføre fare for helseskade, kan hele eller deler av virksomheten stenges inntil forholdene er rettet. Stenging kan om nødvendig gjennomføres med bistand fra politiet.

Ferskt kjøtt som ikke oppfyller krav i eller i medhold av denne lov, kan forbys frambudt, importert eller eksportert.

Ferskt kjøtt som anses helseskadelig, kan beslaglegges eller destrueres.

§ 17. Avgift og gebyr

Departementet kan gi forskrifter om at virksomheter omfattet av loven skal betale avgift til dekning av utgifter ved tilsyn og kjøttkontroll som utføres etter loven. Departementet kan også gi forskrifter om betaling av gebyr for særlige ytelser og ekspedisjoner, herunder autorisasjoner, registreringer, undersøkelser, attester og godkjenninger innenfor lovens område.

Avgifter og gebyrer er tvangsgrunnlag for utlegg.

§ 18. Internkontrollsystem

Departementet kan gi forskrifter om internkontroll og internkontrollsystem for å sikre at bestemmelser gitt i eller i medhold av denne lov overholdes.

§ 19. Tvangsmulkt

Virksomhet eller innehaver av virksomhet som oversitter frist for oppfyllelse av pålegg gitt i medhold av denne lov kan ilegges tvangsmulkt i form av en løpende dagsmulkt eller engangsmulkt. Tvangsmulkten størrelse fastsettes under hensyn til hvor viktig det er at pålegget blir gjennomført og hvilke kostnader det antas å medføre. Tvangsmulken er tvangsgrunnlag for utlegg.

§ 20. Utferdigelse av nærmere bestemmelser

Departementet kan gi forskrifter som er nødvendig for å sikre gjennomføringen av denne lov.

§ 21. Straff

Ved forsettlig eller uaktsom overtredelse av bestemmelser eller pålegg gitt i denne lov eller i medhold av denne lov straffes virksomhet, arbeidsgiver eller den som i arbeidsgivers sted leder virksomheten samt arbeidstaker, med bøter eller fengsel inntil 3 måneder eller begge deler.

Medvirkning straffes på samme måte.

§ 22. Ikrafttredelse

Loven her trer i kraft fra den tid Kongen bestemmer. Fra samme tid oppheves lov av 12. april 1957 nr. 2 om slakterier, kjøttindustri og offentlig kjøttkontroll. Forskrifter og regler gitt med hjemmel i lov av 12. april 1957 nr. 2

om slakterier, kjøttindustri og offentlig kjøttkontroll gjelder i den grad de ikke strider mot bestemmelser i loven her.