

FOR 1996-02-02 nr 132: Forskrift om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning mv. av kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt.

DATO: FOR-1996-02-02-132
DEPARTEMENT: LMD (Landbruks- og matdepartementet)
AVD/DIR: Avd. for matpolitikk
PUBLISERT: Avd I 1996 168
IKRAFTTREDELSE: 1996-02-02
SIST-ENDRET: FOR-2005-09-12-1064
ENDRER:
GJELDER FOR: Norge
HJEMMEL: LOV-2003-12-19-124-§33, LOV-2003-12-19-124-§36, FOR-2003-12-19-1790

INNHold

Forskrift om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning mv. av kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt.

Kapittel I. Alminnelige bestemmelser.

- § 1. Omfang
- § 2. Definisjoner
- § 3. Generelle betingelser for godkjenning av kaninkjøtt
- § 3a. Krav til kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt produsert og omsatt innen EØS
- § 4. Autorisasjon av virksomheter

Kapittel II. Krav til virksomheter.

- § 5. Krav til virksomheter
- § 6. Lagringstemperatur
- § 7. Transport, hygienesertifikat
- § 7a. Utforming av hygienesertifikat

Kapittel III. Kaninkjøttkontroll.

- § 8. Generelt
- § 9. Ante-mortem undersøkelse mv
- § 10. Kassasjon

Kapittel IIIa. Stempelmerking

- § 10a. Stempelmerking
- § 10b. Stempelmerkets utforming for kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt produsert i Norge
- § 10c. Stempelmerkets utforming for kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt produsert innen EØS unntatt Norge

Kapittel IIIb. Import til EØS-området m.v.

- § 10d. Krav til kaninkjøtt og kjøtt fra oppdrettsvilt importert til EØS fra tredjeland

Kapittel IV. Administrative bestemmelser.

- § 11. Tilsyn og vedtak
- § 12. Utføring av tilsynet
- § 13. Tilsyn med særskilte kontrolltiltak
- § 14. Faglig instruks
- § 15. Dispensasjon

§ 16. Straff

§ 17. Ikrafttredelse

Vedlegg I. Helseattest for kaniner og oppdrettsvilt som transporteres fra driftsenheten til slakteriet

Vedlegg II. Hygienesertifikat for kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt¹

Forskrift om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning mv. av kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt.

Fastsatt av Landbruksdepartementet 2. februar 1996 med hjemmel i lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 33 første ledd, jf. § 36 andre ledd, jf. delegeringsvedtak av 19. desember 2003 nr. 1790. Jf. EØS-avtalens vedlegg I kap. I (direktiv 91/495/EØF). Endret 12 sep 1996 nr. 901, 31 des 1998 nr. 1495 (bl.a. tittel og hjemmel), 9 jan 2004 nr. 131 (bl.a. tittel og hjemmel), 12 sep 2005 nr. 1064.

Kapittel I. Alminnelige bestemmelser.

§ 1. Omfang

Denne forskrift omfatter krav til hygiene og kontroll ved produksjon, lagring, transport og omsetning av kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt.

Unntatt fra forskriftens bestemmelser er kjøtt av klauvbærende oppdrettsvilt og ville fugler oppdrettet som husdyr.

Denne forskrift omfatter ikke små produsenter som leverer kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt direkte til forbruker til bruk i egen husholdning.

Denne forskrift omfatter ikke nedskjæring og lagring av kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt i detaljforretninger eller i lokaler ved utsalgssteder der nedskjæring og lagring foretas utelukkende for omsetning direkte til forbruker.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 131.

§ 2. Definisjoner

I denne forskrift forstås ved;

1. *kaninkjøtt*: alle deler av tamkaniner som er egnet til folkemat.
2. *kjøtt av oppdrettsvilt*: alle deler av ville landpattedyr eller fugler som ikke anses som husdyr, men som er avlet, oppdrettet og slaktet i fangenskap, og som er egnet til folkemat.
3. *oppdrettsvilt*: landpattedyr eller fugler som ikke anses som husdyr og som ikke er definert i forskrift av 18. februar 1994 nr. 137 om hygiene mv. i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt og i forskrift av 21. mars 1995 nr. 265 om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning av ferskt fjørfekjøtt, men som oppdrettes som husdyr. Ville pattedyr som lever i et innhegnet område under lignende frihetsvilkår som viltlevende vilt, skal imidlertid ikke anses som oppdrettsvilt.
4. *tredjeland*: land som hverken er medlem i Den Europeiske Union eller som gjennom EØS-avtalen har inngått avtale med Det Europeiske Fellesskap om handel med ferskt kjøtt og kjøttprodukter.

Definisjonene i forskrift av 21. mars 1995 nr. 265 om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning av ferskt fjørfekjøtt § 2 får anvendelse i denne forskrift så langt de passer.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 131.

§ 3. *Generelle betingelser for godkjenning av kaninkjøtt*

Alt kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt som skal omsettes til folkemat skal være undersøkt og godkjent av tilsynsveterinær.

Godkjent kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt skal stempelmerkes med ovalt stempelmerke med størrelse og informasjon i samsvar med kapittel IIIa.

Forutsetningen for at kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt skal kunne godkjennes til folkemat er at det:

1. stammer fra dyr som har gjennomgått en ante-mortem undersøkelse i samsvar med instruks for kaninkjøttkontroll.
 2. er produsert i autorisert slakteri og er behandlet under betryggende hygieniske forhold.
 3. har gjennomgått post-mortem undersøkelse i samsvar med instruks for kaninkjøttkontroll.
 4. er lagret og transportert i samsvar med denne forskrift.
 5. dersom det gjelder deler av skrotter eller utbeinet kjøtt, er produsert i nedskjæringsvirksomhet som er autorisert for dette formål i samsvar med denne forskrift.
- 0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 131.

§ 3a. *Krav til kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt produsert og omsatt innen EØS*

Kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt som er produsert og omsettes innen EØS skal;

1. oppfylle krav til dyrehelsemessige forhold i forskrift 9. september 2005 nr. 1045 om generelle dyrehelsemessige betingelser for produksjon, bearbeiding, omsetning og import fra tredjeland av næringsmidler av animalsk opprinnelse til konsum,
 2. stamme fra dyr fra driftsenhet som ikke omfattes av forbud mot import av kaninkjøtt og kjøtt fra oppdrettsvilt i henhold til særskilt forskrift om beskyttelsestiltak begrunnet i folke- og/eller dyrehelsemessige hensyn
 3. være produsert i og lagret i virksomhet autorisert for behandling av kaninkjøtt eller kjøtt av oppdrettsvilt.
 4. stamme fra dyr som er slaktebehandlet og videre håndtert i overensstemmelse med § 5, har gjennomgått undersøkelse i overensstemmelse med kapittel III, og funnet egnet til folkemat.
 5. være stempelmerket i overensstemmelse med kapittel IIIa.
 6. være lagret i overensstemmelse med § 6.
 7. være transportert og under transporten fulgt av hygiensertifikat i overensstemmelse med §§ 7 og 7a.
- 0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 131, 12 sep 2005 nr. 1064.

§ 4. *Autorisasjon av virksomheter*

Virksomhet som omfattes av denne forskrift skal være autorisert av Mattilsynet. For å bli autorisert må kravene i denne forskrift oppfylles. Autorisert virksomhet tildeles et virksomhetsnummer.

Ved nyetablering eller større endringer av virksomheten skal planene godkjennes av Mattilsynet før arbeidet igangsettes.

Tilsynsveterinær kan godkjenne mindre endringer av virksomheten.

Mattilsynet kan suspendere midlertidig eller trekke tilbake autorisasjonen for virksomheter som ikke lenger tilfredstiller forskriftens krav.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 131.

Kapittel II. Krav til virksomheter.

§ 5. Krav til virksomheter

Virksomhet for slakting av kanin eller oppdrettsvilt omfattet av denne forskrift skal oppfylle krav fastsatt i forskrift av 21. mars 1995 nr. 265 om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning av ferskt fjørfekjøtt kapittel I § 6, § 7 og § 8, kapittel II, III, V og kapittel VI med unntak av bestemmelsene om lagring og transport.

0 Endret ved forskrifter 12 sep 1996 nr. 901, 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 131.

§ 6. Lagringstemperatur

Etter post-mortem undersøkelse skal kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt kjøles eller fryses.

Lagringstemperaturen ved kjøling skal være +4 ° C eller kaldere. Ved dypfrysing skal temperaturen være -18 ° C eller kaldere.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999).

§ 7. Transport, hygienesertifikat

Transport av kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt skal skje på en hygienisk tilfredsstillende måte slik at forurensing eller andre forhold som kan ha innvirkning på kjøttet unngås. Ved vurderingen skal det tas hensyn til transportens lengde, transportmiddelets beskaffenhet og transportforholdene i sin alminnelighet.

Transportmidler som benyttes skal være utstyrt slik at temperaturene fastsatt i § 6 overholdes under transport.

Ved transport av ferskt kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt til land innen EØS og ved import fra tredjeland skal kjøttet følges av et hygienesertifikat, jf. vedlegg II.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999).

§ 7a. Utforming av hygienesertifikat

Hygienesertifikat skal;

1. være utstedt på ett av mottakerlandets offisielle språk, og ved import fra tredjeland på et offisielt språk for det landet der importen til EØS skjer.
 2. følge produktene i original.
 3. være undertegnet av tilsynsveterinær i opprinnelsesvirksomheten med erklæring om at kjøttet er produsert i overensstemmelse med bestemmelsene i Rdir. 91/495/EØF.
 4. være utstedt for den enkelte varemottaker.
 5. være utstedt utskipningsdagen.
 6. bestå av ett enkelt ark.
 7. være i overensstemmelse med vedlegg II.
 8. oppbevares av adressaten i minst ett år slik at det kan fremlegges for tilsynsmyndigheten.
- 0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel III. Kaninkjøttkontroll.

§ 8. Generelt

Ante-mortem og post-mortem undersøkelse skal foretas av tilsynsveterinær ved tilstrekkelig belysning og i samsvar med god faglig praksis og instruks for kaninkjøttkontroll. Virksomheten skal legge forholdene til rette for disse undersøkelsene.

Hvert slaktedyr eller parti av slaktedyr skal være påført et identifikasjonsmerke slik at identiteten kan fastslås.

§ 9. Ante-mortem undersøkelse mv

Ved transport til slakteriet skal dyrene følges av en helseattest på skjema fastsatt av Mattilsynet, jf. vedlegg I. Dersom tilsynsveterinæren har foretatt ante mortem undersøkelse i besetningen kan det gjøres unntak fra kravet om helseattest.

Slaktedyr som ved ante-mortem undersøkelse finnes uegnet til folkemat må avlives og fjernes på en hygienisk tilfredsstillende måte.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 131.

§ 10. Kassasjon

Slakt skal kasseres dersom tilsynsveterinæren påviser:

1. sykdommer som kan overføres til mennesker eller dyr.
2. maligne eller multiple tumorer eller multiple abcesser.
3. omfattende parasittangrep i underhud eller muskelvev.
4. forekomst av restmengder av forbudte stoffer, herunder stoffer med farmakologisk virkning, eller av restmengder over tillatte nivåer.
5. forgiftning.
6. omfattende skader eller omfattende oppsuging av blod eller serum.
7. avvik i farge, lukt eller smak.
8. avvik i konsistens, særlig ødemer eller sterk avmagring.

Påviser tilsynsveterinæren lokale lesjoner eller lokal forurensing som ikke berører resten av slaktet foretas lokal kassasjon.

Kapittel IIIa. Stempelmerking

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999).

§ 10a. Stempelmerking

Kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt som oppfyller betingelsene i § 3 skal påføres stempelmerke i samsvar med §§ 10b eller 10c.

Kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt som er emballert skal på emballasjen ha tilsvarende stempelmerke. Stempelmerket skal påføres innpakningsmaterialet eller emballasjen slik at det blir ødelagt ved åpning av innpakningen eller emballasjen, unntatt når denne er forseglet slik at den ikke kan gjenbrukes.

Kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt i forbrukerpakning skal ha tilsvarende stempelmerke. Kravet om størrelsen på stempelmerket/tall og bokstaver kan fravikes ved denne type merking.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999).

§ 10b. Stempelmerkets utforming for kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt produsert i Norge

Stempelmerket skal være ovalt og inneholde følgende opplysninger:

1. I øverste del skal NORGE eller NO angis med store bokstaver.
2. I midten skal virksomhetsnummeret fremgå.
3. I nederste del skal EFTA angis med store bokstaver.

På små stempelmerker skal bokstaver og tall være 0,2 cm høye. På store stempelmerker skal bokstavene være 0,8 cm høye og tallene 1,1 cm høye.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999).

§ 10c. Stempelmerkets utforming for kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt produsert innen EØS unntatt Norge

Stempelmerket skal være ovalt og inneholde følgende opplysninger:

1. I øverste del skal opprinnelseslandet angis med store bokstaver eller som forkortelse, for eksempel: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P - FL - S - UK.
2. I midten skal virksomhetsnummeret fremgå.
3. I nederste del skal en av følgende forkortelser angis: CEE - EØF - EWG - EOK - ETY - EEC - EEG.

På små stempelmerker skal bokstaver og tall være 0,2 cm høye. På store stempelmerker skal bokstavene være 0,8 cm høye og tallene 1,1 cm høye.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel IIIb. Import til EØS-området m.v.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999).

§ 10d. Krav til kaninkjøtt og kjøtt fra oppdrettsvilt importert til EØS fra tredjeland

Ved import av kaninkjøtt og kjøtt fra oppdrettsvilt fra tredjeland skal kjøttet;

1. komme fra tredjeland eller en region av tredjeland som er oppført på liste over godkjente land som er tatt inn i forskrifter om dyrehelsemessige betingelser for import av ferskt kjøtt og kjøttprodukter fra tredjeland.¹
2. ikke komme fra tredjeland eller en region av tredjeland som er omfattet av forbud mot import av kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt i henhold til særskilt forskrift om beskyttelsestiltak begrunnet i folke- og/eller dyrehelsemessige hensyn.
3. Komme fra virksomhet godkjent for eksport av kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt til EØS, jf. liste utarbeidet av Mattilsynet.
4. være stempelmerket i overensstemmelse med § 3.
5. være lagret og transportert i overensstemmelse med kapittel II.
6. følges av et hygienesertifikat i overensstemmelse med § 7.
7. ha gjennomgått veterinær grensekontroll med tilfredsstillende resultat.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrifter 9 jan 2004 nr. 131, 12 sep 2005 nr. 1064.

¹ Forskrift 31. desember 1998 nr. 1475 om dyrehelsemessige betingelser for import av ferskt kjøtt og kjøttprodukter fra tredjeland, og forskrift 31. desember 1998 nr. 1474 om dyrehelsemessige betingelser for import av ferskt kjøtt av fjørfe, oppdrettsfugl og fuglevilt fra tredjeland.

Kapittel IV. Administrative bestemmelser.

§ 11. Tilsyn og vedtak

Mattilsynet fører tilsyn og fatter vedtak for å gjennomføre bestemmelsene gitt i og i medhold av denne forskriften.

0 Endret ved forskrifter 12 sep 1996 nr. 901, 9 jan 2004 nr. 131.

§ 12. Utføring av tilsynet

Tilsynsveterinæren kan assisteres av kontrollteknikere som er under hans ledelse og ansvar.

Tilsynsveterinæren/kontrolltekniker skal før avsendelse av ferskt kjøtt kontrollere at transportmidler og innlasting tilfredsstillende de hygieniske krav.

Konstaterer tilsynsveterinæren alvorlige overtredelser av forskriftens bestemmelser eller hindres i utøvelsen av ante-mortem eller post-mortem undersøkelse, skal denne iverksette de tiltak som er nødvendig for å rette på forholdene selv om dette vil innebære at produksjonstemporet reduseres eller at virksomheten må innstille produksjonen midlertidig.

Mattilsynet skal i slike tilfeller varsles og fastsetter de videre tiltak.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 131.

§ 13. *Tilsyn med særskilte kontrolltiltak*

Resultatene fra virksomhetens særskilte kontrolltiltak skal vurderes regelmessig og det skal på grunnlag av vurderingen iverksettes supplerende mikrobiologiske undersøkelser i alle produksjonsledd og i produktene dersom dette anses nødvendig.

Resultatene av analyser og vurderinger skal avgis i en rapport sammen med konklusjoner og anbefalinger som meddeles virksomheten for nødvendig oppfølging.

Tilsynsveterinæren har rett til innsyn i dokumenter som angår virksomhetens særskilte kontrolltiltak.

§ 14. *Faglig instruks*

Mattilsynet fastsetter nærmere faglig instruks for tilsyn med virksomheter som omfattes av denne forskrift, samt for den kontroll og godkjenning av kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt som utføres før varen tillates utlevert til folkemat.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 131.

§ 15. *Dispensasjon*

Mattilsynet kan i særlige tilfeller dispensere fra bestemmelsene i denne forskriften, forutsatt at det ikke vil stride mot Norges internasjonale forpliktelser, herunder EØS-avtalen.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 131.

§ 16. *Straff*

Forsettlig eller uaktsom overtredelse av denne forskriften eller bestemmelser og vedtak gitt i medhold av den, er straffbart i henhold til matloven § 28.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 131.

§ 17. *Ikrafttredelse*

Denne forskrift trer i kraft straks.

Vedlegg I. Helseattest for kaniner og oppdrettsvilt som transporteres fra driftsenheten til slakteriet

Vedkommende myndighet.

Nr.¹

I. *Identifikasjon av dyrene:*

Dyreart

Antall dyr

Identifikasjonsmerke

II. *Dyrenes opprinnelse:*

Opprinnelsesvirksomhetens adresse

III. *Dyrenes bestemmelsessted:*

Dyrene sendes til følgende slakteri

Med følgende transportmiddel

IV. *Helseattestering:*

Undertegnede offentlig veterinær bekrefter at dyrene angitt ovenfor har gjennomgått ante mortem kontroll ved den nevnte driftsenheten den. kl. , og at dyrene anses egnet til folkemat.

Utstedt (sted).

Dato

Tjenestestempel

Tilsynsveterinærens
navn og underskrift

1 Frivillig.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999).

Vedlegg II. Hygienesertifikat for kaninkjøtt og kjøtt av oppdrettsvilt¹

Avsenderland.

Nr.²

Departement

Ansvarlig myndighet

Referanse²

I. *Identifikasjon av kjøttet:*

Kjøtt av kanin eller oppdrettsvilt (dyreart)

Varebetegnelse

Pakningstype

Antall kolli

Nettovekt

II. *Kjøttets opprinnelse:*

Adresse og virksomhetsnummer for autorisert slakteri³

Adresse og virksomhetsnummer for autorisert
nedskjæringsvirksomhet³

III. *Kjøttets bestemmelsessted:*

Kjøttet sendes fra (utskipingssted)

Til (land og sted)

Med følgende transportmiddel⁴

Avsenderens navn og adresse

Mottakerens navn og adresse

IV. *Hygieneattestering:*

Undertegnede tilsynsveterinær bekrefter at:

1. kjøttet fra kanin eller oppdrettsvilt av de arter som angitt ovenfor anses egnet til folkemat etter veterinærkontroll foretatt i samsvar med Rdir. 91/495/EØF.

2. kjøttet som angitt ovenfor eller emballasjen er påført stempelmerke som godtgjør at kjøttet kommer fra dyr slaktet ved godkjent slakteri eller nedskåret ved godkjent nedskjæringsvirksomhet.

3. transportkjøretøyene og innlastingsforholdene ved denne forsendelsen oppfyller hygienekravene fastsatt i Rdir. 91/495/EØF.

Utstedt (sted).

Dato

Tjenestestempel

Tilsynsveterinærens
navn og underskrift

- 1 Ferskt kaninkjøtt eller kjøtt av oppdrettsvilt som ikke har gjennomgått annen behandling enn kjøling eller frysing for å sikre holdbarheten.
- 2 Frivillig.
- 3 Stryk det som ikke passer.
- 4 For jernbanevogner og transportbiler skal registreringsnummeret angis, for fly flightnummeret og for skip skal skipets navn og eventuelt containernummeret angis. Ved omlasting må informasjon om transportmiddel oppdateres.
- 0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1495 (i kraft 1 jan 1999).

Databasen sist oppdatert 30. okt 2006