

FOR 1995-03-21 nr 265: Forskrift om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning av ferskt fjørfekjøtt.

DATO: FOR-1995-03-21-265
DEPARTEMENT: LMD (Landbruks- og matdepartementet)
AVD/DIR: Avd. for matpolitikk
PUBLISERT: I 1995 305
IKRAFTTREDELSE: 1995-03-21
SIST-ENDRET: FOR-2005-09-12-1064
ENDRER: FOR-1959-07-10-6, FOR-1959-07-10
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 av ferskt fjørfekjøtt.

Kapittel I. Generelle bestemmelser

- § 1. Omfang
- § 2. Definisjoner
- § 3. Generelle betingelser for omsetning av ferskt fjørfekjøtt
- § 3a. Krav til fjørfekjøtt produsert og omsatt innen EØS
- § 4. Autorisasjon av virksomheter
- § 5. Godkjenning av virksomheter med begrenset kapasitet
- § 6. Egenkontroll
- § 6a. Særskilte kontrolltiltak, overgangsbestemmelse
- § 7. Opplæringsprogram
- § 8. Føring av register og bistand ved kontroll

Kapittel II. Generelle konstruksjons- og innredningsmessige krav til virksomheter

- § 9. Lokaler
- § 10. Håndvasker og desinfeksjonsutstyr
- § 11. Skadedyr
- § 12. Innretninger og utstyr
- § 13. Kjøleanlegg
- § 14. Vannforsyning
- § 15. Avløps- og renovasjonsanlegg
- § 16. Rom for kjøttkontrollen
- § 17. Garderober og toaletter
- § 18. Vaskeplass for transportmidler
- § 19. Oppbevaring av rengjørings- og desinfeksjonsmidler

Kapittel III. Særlige konstruksjons- og innredningskrav for fjørfeslakterier

- § 20. Lokaler for mottak av slaktedyr og ante mortem undersøkelse
- § 21. Vaskeplass for dyretransportmidler og kasser
- § 22. Rom for bedøving og avblødning mv
- § 23. Slaktehall

- § 24. Kjølerom
- § 25. Lokale for oppsamling av fjær
- § 26. Ekspedisjonslokaler

Kapittel IV. Særlige konstruksjons- og innredningskrav for nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryseler

- § 27. Nedskjæringsvirksomheter
- § 28. Kjøle- og fryseler

Kapittel V. Driftshygieniske krav

- § 28a. Driftshygiene
- § 29. Personalet
- § 30. Sjukdom - legeattest
- § 31. Lokaler, inventar og utstyr
- § 32. Vannkvalitet
- § 33. Slakting
- § 34. Nedskjæring
- § 35. Nedskjæring av slaktevarmt kjøtt
- § 35a. Videre bearbeiding
- § 35b. Identifikasjon av varer
- § 35c. Nedskjæringsplan og varslingsplikt

Kapittel VI. Innpakning, emballering, lagring og transport av ferskt fjørfekjøtt

- § 36. Emballasje
- § 37. Innpakking og emballering
- § 38. Nedskjæring, utbeining, innpakking og emballering i samme lokale.
- § 39. Lagring
- § 39a. Tining
- § 40. Transport
- § 41. Transportmiddel
- § 42. Andre transportkrav

Kapittel VIa. Transportdokumentasjon

- § 43. Handelsdokument
- § 43a. Krav om hygienesertifikat
- § 43b. Utforming av hygienesertifikat
- § 43c. Salmonellakontroll for ferskt fjørfekjøtt bestemt for det norske marked

Kapittel VII. Stempelmerking

- § 43d. Stempelmerking
- § 44. Stempelmerkets utforming for ferskt fjørfekjøtt produsert i Norge
- § 45. Påføring av stempelmerket mv
- § 46. Unntak fra krav til stempelmerking
- § 46a. Stempelmerkets utforming for ferskt fjørfekjøtt produsert innen EØS utenom Norge

Kapittel VIII. Konstruksjons- og innredningsmessige krav for virksomheter med begrenset kapasitet

- § 47. Lokaler
- § 48. Utstyr mv
- § 49. Kjøleanlegg
- § 50. Vaskepunkter
- § 51. Vann
- § 52. Avløps- og renovasjonssystem
- § 53. Skadedyr

§ 54. Toaletter

§ 55. Tilleggskrav for fjørfeslakterier med begrenset kapasitet

Kapittel IX. Helseovervåking mv av slaktedyr

§ 56. Helseovervåking - dokumentasjon

§ 57. Driftsregister

§ 58. Bistand ved kontroll

Kapittel X. Ante mortem undersøkelse

§ 59. Identitets- og dokumentkontroll

§ 60. Nærmere undersøkelser

§ 61. Mangler ved dokumentasjonen

§ 62. Smittsomme sjukdommer

§ 63. Særlige tiltak

Kapittel XI. Post mortem undersøkelse

§ 64. Post mortem undersøkelse

§ 65. Særskilte undersøkelser

§ 66. Bedømmingsregler - kassasjon

Kapittel XIa. Import til EØS

§ 66a. Krav til ferskt fjørfekjøtt importert til EØS

Kapittel XII. Administrative bestemmelser

§ 67. Tilsyn og vedtak

§ 68. Utføring av tilsynet

§ 69. Tilsyn med særskilte kontrolltiltak/egenkontroll

§ 70. Registrering

§ 71. Rapportering

§ 72. Kontrolltekniker

§ 73. Dispensasjon

§ 74. Straff

§ 75. (Opphevet ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497, i kraft 1...

§ 76. Ikrafttredelse

Vedlegg I. Hygienesertifikat for ferskt fjørfekjøtt

Vedlegg II. *Helsesertifikat¹ for fjørfe som transporteres fra driftsenheten til slakteriet*

Forskrift om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning av ferskt fjørfekjøtt.

Fastsatt av Landbruksdepartementet 21. mars 1995 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-avtalen vedlegg I kap. I (direktiv 71/118/EØF, direktiv 91/494/EØF, direktiv 91/495/EØF og vedtak 2001/471/EF). Endret 12 okt 1995 nr. 856, 19 jan 1996 nr. 96, 31 des 1998 nr. 1497 (bl.a. hjemmel), 13 des 1999 nr. 1297 (bl.a. hjemmel), 25 mai 2001 nr. 522, 20 des 2001 nr. 1579, 23 mai 2003 nr. 632 (bl.a. hjemmel), 9 jan 2004 nr. 120 (bl.a. tittel og hjemmel), 12 sep 2005 nr. 1064.

Kapittel I. Generelle bestemmelser

§ 1. Omfang

Denne forskrift omfatter krav til hygiene og kontroll mv. ved produksjon av ferskt fjørfekjøtt beregnet til konsum, herunder slakting, nedskjæring, lagring og transport mv. samt omsetning.

Forskriften omfatter ikke:

1. Nedskjæring og lagring av ferskt fjørfekjøtt i detaljforretninger eller i lokaler i tilslutning til salgssteder hvor dette skjer for salg direkte til forbruker.
2. Omsetning av små mengder ferskt fjørfekjøtt til forbruker fra oppdrettsvirksomhet med en total årsproduksjon på under 10.000 fjørfe.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 120.

§ 2. Definisjoner

I denne forskrift får definisjonene i forskrift av 6. april 1995 nr. 353 om hygiene ved produksjon og omsetning mv. av kjøttprodukter og enkelt andre produkter av animalsk opprinnelse § 2 nr. 13 til 15 og nr. 19 og 20 anvendelse.

1. *Fjørfekjøtt*: Alle spiselige deler fra fugler som holdes som husdyr fra artene høns, kalkuner, perlehøns, ender, gjess samt ville fugler som oppdrettes som husdyr.
2. *Ferskt fjørfekjøtt*: Fjørfekjøtt, herunder vakuumpakket fjørfekjøtt eller fjørfekjøtt pakket i modifisert atmosfære, uten annen konservering enn kuldebehandling.
3. *Slakteskrott*: Hele fjørfekroppen etter avblødning, ribbing og uttak av indre organer. Slakteskrotten kan også omfatte fastsittende hjerte, lever, lunge, krås, kro, nyrer, luft- og spiserør, samt hodet og beina ovenfor haseledd.
4. *Biprodukt*: Fjørfekjøtt med unntak av selve slakteskrotten.
5. *Indre organer*: Biprodukter fra kroppshulens bryst-, buk- og bekkendel, inklusive kro.
6. *Tilsynsveterinær*: Veterinær ansatt av Mattilsynet, og utpekt av Mattilsynet til å forestå tilsynet med virksomhet som omfattes av denne forskrift.
7. *Kontrolltekniker*: Person godkjent av Mattilsynet til å forestå tilsynet med virksomhet som omfattes av denne forskrift.
8. *Offentlig veterinær*: Veterinær bemyndiget av Mattilsynet.
9. *Ante mortem undersøkelse*: Undersøkelse av levende fjørfe.
10. *Post mortem undersøkelse*: Undersøkelse av slaktet fjørfe på slakteriet.
11. *Innpakning/innpakning*: Det å beskytte det ferske kjøttet med en første innpakning eller beholder som har direkte kontakt med kjøttet og selve materialet eller beholderen som brukes ved innpakning.
12. *Emballering/emballasje*: Det å plassere det innpakke ferske kjøttet i en ytterbeholder og selve ytterbeholderen eller ytteremballasjen.
13. *Pakkeri*: Et anlegg eller et lager der partier som skal frambyes samles og/eller ompakkes.
14. *Transportmiddel*: De deler av motorvogner, jernbanevogner og luftfartøyer som er forbeholdt gods, samt lasterom i fartøyer og containere til land-, sjø- eller lufttransport.
15. *Virksomhet*: Autorisert eller godkjent slakteri, nedskjæringsanlegg, kjøle- og fryselager, pakkeri eller et samlet anlegg for flere slike virksomheter.
16. *Virksomhet med begrenset kapasitet*: Slakteri som behandler mindre enn 150.000 fjørfe pr år, nedskjæringsvirksomhet som behandler mindre enn tre tonn fjørfe pr uke.
17. *Tredjeland*: land som hverken er medlem i Den Europeiske Union eller som gjennom EØS-avtalen har inngått avtale med Den Europeiske Union om handel med ferskt kjøtt og kjøttprodukter.
18. *Mekanisk utbeinet kjøtt*: Kjøtt som fremkommer ved mekanisk atskillelse av kjøtt fra knokler eventuelt etter nedskjæring, slik at kjøttets celledstruktur ødelegges.
19. *Kompetent myndighet*: Sentral myndighet som har kompetanse til å gjennomføre veterinær hygienekontroll, eller den myndighet som slik kompetanse er delegert til.

0 Endret ved forskrifter 12 okt 1995 nr. 856, 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999), 13 des 1999 nr. 1297, 25 mai 2001 nr. 522, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 3. *Generelle betingelser for omsetning av ferskt fjørfekjøtt*

Ferskt fjørfekjøtt må kun omsettes dersom følgende betingelser er oppfylt:

1. Dyrene som leveres til slakteri må stamme fra en besetning som står under regelmessig veterinærtilsyn.
2. Fjørfekjøtt må :
 - a. Stamme fra fjørfe som er slaktet og eventuelt nedskåret, pakket/ompakket og lagret i en autorisert/godkjent virksomhet.
 - b. Stamme fra fjørfe som har gjennomgått ante mortem undersøkelse og funnet egnet til slakting og som etter post mortem undersøkelse er funnet egnet til konsum.
 - c. Håndteres og oppbevares under tilfredsstillende hygieniske forhold.
 - d. Stamme fra slakteri- og nedskjæringsvirksomhet som fører regelmessig kontroll med den alminnelige produksjonshygiene iht § 6.
 - e. Være stempelmerket.
 - f. Være tilstrekkelig beskyttet mot forurensing samt innpakket/emballert, lagret og transportert iht kap VI.
 - g. Under transport ledsages av et transportdokument iht § 43.

0 Endret ved forskrifter 12 okt 1995 nr. 856, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 3a. *Krav til fjørfekjøtt produsert og omsatt innen EØS*

Fjørfekjøtt som er produsert og omsettes innen EØS skal;

1. være produsert i og lagret i virksomhet autorisert for produksjon av ferskt fjørfekjøtt.
2. stamme fra slaktedyr som har gjennomgått ante mortem kontroll i overensstemmelse med bestemmelsene i kapittel X og funnet egnet til slakting.
3. være slaktet og videre håndtert under betryggende hygieniske forhold i overensstemmelse med kapittel V.
4. ha gjennomgått post mortem kontroll i overensstemmelse med kapittel XI, og funnet egnet til konsum.
5. være stempelmerket i overensstemmelse med kapittel VII.
6. være lagret og emballert i overensstemmelse med §§ 36 til 39.
7. være transportert i overensstemmelse med §§ 40 til 42 og under transporten ledsages av transportdokument i overensstemmelse med kapittel VIa.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 120.

§ 4. *Autorisasjon av virksomheter*

Virksomhet som omfattes av denne forskrift skal autoriseres av Mattilsynet. Autorisert virksomhet tildeles et virksomhetsnummer.

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

For å bli autorisert skal virksomheten tilfredsstillende de krav som stilles i denne forskrift. Slakterier må i tillegg oppfylle de særlige krav som stilles til slakterivirksomheter med hjemmel i dyrevernlovgivningen.

Tilsynsveterinæren kan godkjenne mindre endringer som ikke krever dispensasjon fra regelverk. Tilsynsveterinæren skal i så fall sende kopi av sakens dokumenter til Mattilsynet.

Dersom tilsynsmyndigheten påviser en klar mangel i henhold til kravene som stilles for autorisasjon, eller møter hindringer for en tilstrekkelig hygienekontroll, skal den gripe inn vedrørende utstyr og lokaler, gi pålegg om å redusere produksjonshastigheten eller midlertidig stoppe produksjonsprosessen.

Dersom ikke slike tiltak er tilstrekkelige for å rette opp manglene, skal Mattilsynet suspendere autorisasjonen.

Dersom ikke virksomheten retter påviste mangler innen den tidsfrist som er satt av tilsynsmyndigheten, skal Mattilsynet trekke tilbake autorisasjonen.

0 Endret ved forskrifter 13 des 1999 nr. 1297, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 5. Godkjenning av virksomheter med begrenset kapasitet

Virksomhet med begrenset kapasitet som ikke oppfyller krav til lokaler mv. i kapitlene II til IV kan godkjennes av Mattilsynet dersom de oppfyller krav til lokaler mv. i kapittel VIII.

Godkjenning samt virksomhetsnummer tildeles når virksomheten oppfyller nevnte krav.

For at slakterivirksomhet med begrenset kapasitet skal kunne godkjennes, må følgende vilkår oppfylles:

1. virksomheten må oppfylle godkjenningvilkårene i kapittel VIII.
2. den som er ansvarlig for virksomheten skal føre register over:
 - hvilke dyr som kommer til slakteriet og hvilke slakteriprodukter som sendes derfra.
 - hvilke kontroller som er foretatt, og resultatene av disse.Disse opplysningene skal være tilgjengelige for tilsynsmyndigheten.
3. slakteriet skal varsle tilsynsmyndigheten om tidspunkt for slakting, antall dyr som skal slaktes og dyrenes opprinnelse, og oversende tilsynsmyndigheten kopi av helsesertifikatet gjengitt i vedlegg II.
4. tilsynsveterinæren eller kontrolltekniker skal være tilstede ved uttak av indre organer for å sikre overholdelse av hygienereglene knyttet til ante mortem og post mortem undersøkelsen.

Dersom tilsynsveterinæren eller kontrolltekniker ikke er tilstede under slaktingen, skal kjøttet ikke forlate virksomheten før post mortem undersøkelsen er gjennomført i samsvar med § 64 og i overensstemmelse med § 72 på slaktedagen.

5. Tilsynsveterinæren skal føre tilsyn med
 - videre distribusjon av kjøtt som sendes ut av virksomheten
 - merking og videre forsendelse av produkter som er erklært uegnet til konsum.

For at nedskjæringsvirksomhet med begrenset kapasitet skal kunne godkjennes, må virksomheten oppfylle godkjenningvilkårene i kapittel VIII. Nedskjæringsvirksomhet med begrenset kapasitet kan ikke behandle mer enn tre tonn ferskt fjørfekjøtt pr. uke.

Bestemmelsene i § 34 tredje og fjerde ledd vil ikke gjelde for slik virksomhet.

Nedskjæringsvirksomhet med begrenset kapasitet for fjørfekjøtt kan ikke samtidig være godkjent med begrenset kapasitet for nedskjæring i samsvar med § 4 i forskrift av 18. februar 1994 nr. 137 om hygiene m.v. i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt.

Tilsynsmyndigheten kan, for kjøle- og fryserom med begrenset kapasitet gi unntak fra bestemmelsene om lokaler, jf. § 9 og § 47, forutsatt at varene er emballert.

Tilsynsveterinæren skal påse at ferskt kjøtt som kommer fra virksomhet som er godkjent med begrenset kapasitet merkes med stempelmerke eller etikett som angitt i § 44 fjerde ledd.

Kjøtt fra virksomheter med begrenset kapasitet kan kun frambyes innenlands til detaljforretning eller direkte til forbruker. Kjøttet skal da ikke være innpakket eller emballert på forhånd.

Dersom tilsynsmyndigheten påviser en klar mangel i henhold til kravene som stilles, skal bestemmelsene i § 4 femte, sjette og sjuende ledd gjøres gjeldende.

Mattilsynet fører liste over virksomheter med begrenset kapasitet, og liste samt eventuelle senere endringer oversendes til EFTA Surveillance Authority (ESA).

0 Endret ved forskrifter 13 des 1999 nr. 1297, 25 mai 2001 nr. 522, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 6. Egenkontroll

Den som er ansvarlig for virksomheten skal foreta regelmessig kontroll av den alminnelige produksjonshygiene ved virksomheten ved å iverksette og følge en fast prosedyre som er utviklet med utgangspunkt i HACCP-prinsippene. Det skal sørges for nødvendige tiltak for å sikre at alle trinn i produksjonen, herunder også slakting, innpakking/emballering og lagring er i samsvar med kravene i denne forskrift. De trinn i produksjonen som er kritiske for den helsemessige sikkerheten ved produksjon av ferskt fjørfekjøtt skal identifiseres, og det skal sørges for at hensiktsmessige prosedyrer for dette fastlegges, gjennomføres, opprettholdes og revideres med utgangspunkt i følgende prinsipper:

1. identifisere eventuelle farer som må forebygges, elimineres eller reduseres til et akseptabelt nivå
2. identifisere de kritiske kontrollpunktene, basert på kritisk kontrollpunktanalyse, på de enkelte trinn i produksjonen hvor aktuelle farer kan forebygges, elimineres, eller reduseres til et akseptabelt nivå
3. etablere grenseverdier for de kritiske kontrollpunktene som skiller det akseptable fra det uakseptable for å kunne forebygges, eliminere eller redusere de identifiserte farene
4. etablere og gjennomføre effektive overvåkingsprosedyrer av de kritiske kontrollpunktene
5. fastlegge korrigerende tiltak når overvåking viser at et kritisk kontrollpunkt ikke er under kontroll
6. etablere prosedyrer for å kunne kontrollere og bekrefte at gjennomførte tiltak for punktene 1 - 5 er effektive. Slik kontroll skal gjennomføres regelmessig.
7. etablere skriftlig dokumentasjon og registre for å vise at tiltakene under punktene 1 - 6 er under kontroll, og for å lette myndighetenes kontroll.

Som del av dette systemet kan virksomheten bruke egne eller bransjevis standarder for god produksjon og hygiene. Slike standarder skal vurderes av Mattilsynet.

Den som er ansvarlig for virksomheten skal gjennomføre regelmessige nødvendige kontroller av produktene, samt mikrobiologiske kontroller av reingjøring og desinfeksjon av lokaler, innredning og utstyr i alle deler av produksjonen. Prøvene av reingjøring og desinfeksjon skal tas på de punktene hvor risikoen for mikrobiologisk forurensning er størst.

Informasjon om type, frekvenser og resultater av kontrollene, og eventuelt hvilket laboratorium som har gjennomført undersøkelsene, skal på forespørsel gjøres tilgjengelig for tilsynsmyndighetene og for EFTAs kontrollorgan ESA.

Undersøkelsene skal gjennomføres i et laboratorium som tilfredsstillende de krav Mattilsynet stiller. Prøvetaking og analyser skal gjennomføres etter vitenskapelig anerkjente og utprøvde metoder.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999), 25 mai 2001 nr. 522, 23 mai 2003 nr. 632, 9 jan 2004 nr. 120.

1 Rundskriv R4043, Krav til laboratorier vedrørende analyser i offentlig kontroll og i virksomheters særskilte kontrolltiltak/egenkontroll.

§ 6a. Særskilte kontrolltiltak, overgangsbestemmelse

Den som er ansvarlig for virksomheten skal sørge for de nødvendige tiltak for å sikre at alle trinn i produksjonen, herunder også slaktingen og pakkingen, er i samsvar med kravene i denne forskrift. Med dette som formål skal vedkommende:

1. Fastlegge de kritiske punkter i virksomheten på grunnlag av de prosesser som benyttes.

2. Fastlegge metoder til overvåking av og kontroll med de kritiske punkter som er nevnt i nr. 1.
3. Utta prøver til analyse i et laboratorium som tilfredsstillende de krav Mattilsynet stiller, for å kontrollere rengjørings- og desinfeksjonsmetodene, og for å sikre at produktene er i overensstemmelse med bestemmelsene i denne forskrift.
4. Holde en skriftlig eller på annen måte registrert oppteignelse av informasjon i samsvar med nr. 1 - 3 ovenfor med sikte på rapportering til tilsynsmyndigheten. Resultatene av de ulike kontroller og prøver skal oppbevares i minst to år.

Kravene i nr. 1 og 2 fastsettes sammen med tilsynsmyndigheten.

0 Tilføyd ved forskrift 23 mai 2003 nr. 632. Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 120.

1 Rundskriv R4043, Krav til laboratorier vedrørende analyser i offentlig kontroll og i virksomheters særskilte kontrolltiltak/egenkontroll.

§ 7. *Opplæringsprogram*

Den som er ansvarlig for virksomheten skal etablere et opplæringsprogram for personalet som setter dette istand til å overholde gjeldende krav til produksjonshygiene.

Den tilsynsveterinær som fører tilsyn med virksomheten skal delta i planlegging og gjennomføring av opplæringsprogrammet.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999).

§ 8. *Føring av register og bistand ved kontroll*

Den som er ansvarlig for virksomheten skal føre et register med opplysninger over inn- og utgående ferskt fjørfekjøtt, opprinnelse, art og mengde.

Tilsynsmyndigheten kan kreve seg forelagt disse opplysninger.

Den som er ansvarlig for virksomheten plikter å bistå tilsynsveterinæren ved kontroll og tilsyn.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel II. Generelle konstruksjons- og innredningsmessige krav til virksomheter

§ 9. *Lokaler*

Lokaler hvor ferskt fjørfekjøtt produseres, bearbeides eller lagres, og områder og korridorer hvor ferskt fjørfekjøtt transporteres, skal ha:

1. Gulv som er vanntett, lett å rengjøre og desinfisere og som ikke kan råtne. Gulvet skal ha tilstrekkelig fall og avløp til sluk. Sluk skal være utstyrt med rist og vannlås og dimensjonert slik at det sikrer tilfredsstillende avløp og hindrer lukt. I rom med både rent og urent arbeidsområde, skal fallet på gulvet gå fra ren til uren side.

I kjøle- og fryserom kreves ikke sluk eller avløpsrenner, rommene skal likevel være slik innrettet at vann lett kan fjernes.

I fryserom, korridorer og transportarealer er det tilstrekkelig at gulvet er av vanntett materiale som ikke kan råtne.

2. Glatte, bestandige og vanntette vegger med lyst vaskbart belegg til minst 2 meters høyde. I kjøle-, fryse- og lagerrom skal veggene ha belegg minst så høyt som til opplagring. Overgangen mellom vegg og gulv skal være utformet som hulkil eller tilsvarende unntatt i fryseler. I fryseler som er godkjent før 1. januar 1994 kan trevegger fortsatt tillates, dersom lageret kun benyttes til emballerte varer.

3. Dører og vindusrammer av sterkt, korrosjonsbestandig materiale. Dører og vindusrammer av tre skal være kledd på alle flater med glatt og vanntett materiale.
 4. Isolasjonsmateriale som ikke kan råtne og som er uten lukt.
 5. Tilstrekkelig ventilasjon og godt avtrekk for damp slik at kondensdannelse unngås.
 6. Tilstrekkelig belysning. Kunstig lys skal virke minst mulig fargeendrende.
 7. Tak som er rent og lett vaskbart.
- 0 Endret ved forskrifter 12 okt 1995 nr. 856, 13 des 1999 nr. 1297, 25 mai 2001 nr. 522.

§ 10. Håndvasker og desinfeksjonsutstyr

Virksomheten skal så nær arbeidsplassene som mulig ha et tilstrekkelig antall vaskepunkter med kaldt og varmt vann for rengjøring av hender og håndredskaper. Ved vaskepunktene skal det være doseringsutstyr for såpe og desinfeksjonsmidler, eventuelt engangshåndklær og beholder for oppsamling av brukte håndklær. Armaturene må ikke kunne betjenes med hender eller armer.

Utstyret til desinfeksjon av håndredskap skal ha vann med temperatur på 82 ° C eller høyere.

§ 11. Skadedyr

Virksomheten skal ha hensiktsmessig sikring mot skadedyr som f.eks. insekter, fugler og gnagere.

§ 12. Innretninger og utstyr

Virksomheten skal ha nødvendige innretninger og utstyr tilpasset den aktivitet som skal foregå. Den skal minst ha:

1. Inventar og utstyr, som f.eks. skjærebord, bord med utskiftbare skjæreplater, beholdere, transportbånd og sager, av korrosjonsbestandig materiale som ikke forurenser kjøttet og som er lett å rengjøre og desinfisere. Alle flater som får eller kan få direkte kontakt med kjøtt skal være glatte. Dette gjelder også for skjøter og sveisesømmer. Bruk av tre er ikke tillatt, unntatt i rom hvor det ikke finnes uemballert fjørfekjøtt.
2. Installasjoner og utstyr til håndtering av fjørfekjøtt og til lagring av beholdere for fjørfekjøtt. Disse skal tilfredsstillende de hygieniske krav, være korrosjonsbestandige og utformet slik at kjøtt eller beholdere ikke får direkte kontakt med gulv eller vegger.
3. Innretninger for hygienisk håndtering og beskyttelse av fjørfekjøtt ved inn- og utlastning, og nødvendig plass for mottak, fordeling og utlevering.
4. Innretninger til oppsamling av kjøtt som ikke er beregnet til konsum, enten ikke-korroderende, vanntette beholdere med låsbart lokk, eller et avlåsbart rom med kjøling dersom det dreier seg om større kvanta eller hvis kjøttavfallet ikke fjernes eller destrueres daglig. Dersom det benyttes sjakter eller kanaler for å fjerne fjørfekjøtt-avfall skal konstruksjon og installering av disse være slik at ferskt fjørfekjøtt ikke kan forurennes.
5. Hensiktsmessig rom eller innretninger for hygienisk oppbevaring av pakkematerialer dersom virksomheten pakker inn eller emballerer fjørfekjøtt.

§ 13. Kjøleanlegg

Virksomheten skal ha kjøleanlegg dimensjonert slik at forskriftens krav til temperatur i fjørfekjøtt overholdes. Anleggene skal ha et avløpssystem som sikrer bortledning av kondensvann uten fare for tilsøling av ferskt fjørfekjøtt.

§ 14. Vannforsyning

Virksomheten skal ha et anlegg for tilførsel av tilstrekkelige mengder kaldt og varmt vann som oppfyller gjeldende forskrifter om drikkevann og som tilføres virksomheten under tilfredsstillende trykk.

Ledninger for annet vann enn drikkevann skal kunne skilles tydelig fra drikkevannsledninger.

§ 15. Avløps- og renovasjonsanlegg

Virksomheten skal ha et hygienisk tilfredsstillende avløps- og renovasjonssystem. Avløpsvann skal ledes i lukket system til avløp.

0 Endret ved forskrift 25 mai 2001 nr. 522.

§ 16. Rom for kjøttkontrollen

Den som er ansvarlig for virksomheten skal legge forholdene til rette for en effektiv kjøttkontroll.

Virksomheten skal ha et hensiktsmessig utstyrt og låsbart rom, utelukkende til bruk for kjøttkontrollen. I virksomheter for nedskjæring, kjøle- og fryselaagring er kontorplass med låsbare møbler som skrivepult og skap tilstrekkelig.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999).

§ 17. Garderober og toaletter

Virksomheten skal utstyres med et tilstrekkelig antall garderober med gulv og vegger som er jevne, vanntette og lett vaskbare, håndvasker, dusjer og toaletter. Innretningene skal plasseres slik at de ikke kan forårsake forurensing av bygningens rene områder.

Det skal ikke være direkte adgang fra toalettene til arbeidslokalene. Håndvaskene skal være utstyrt som beskrevet i § 10 og finnes i tilstrekkelig antall ved toalettene.

I forbindelse med kjøle- og fryselaager som bare lagrer emballert fjørfekjøtt, er dusj ikke påkrevet.

§ 18. Vaskeplass for transportmidler

Virksomheten skal ha vaskeplass med nødvendig utstyr for rengjøring og desinfeksjon av transportmidler for fjørfekjøtt. Alternativt skal virksomheten dokumentere at den får utført vask og desinfeksjon av transportmidlene på nærliggende vaskeplass som er utstyrt for dette formål og godkjent av tilsynsveterinæren.

Slakterier skal ha vaskeplass for dyretransportbiler.

Kjøle- og fryselaager som bare lagrer, håndterer mv emballert fjørfekjøtt er unntatt fra kravet om vaskeplass.

§ 19. Oppbevaring av rengjørings- og desinfeksjonsmidler

Det skal finnes rom eller annen sikker oppbevaringsplass for rengjøringsmidler, desinfeksjonsmidler mv.

Kapittel III. Særlige konstruksjons- og innredningskrav for fjørfeslakterier

§ 20. Lokaler for mottak av slaktedyr og ante mortem undersøkelse

Slakteriet skal ha et tilstrekkelig stort lokale for mottak og oppstalling av slaktedyr. Lokalet må være lett å rengjøre og desinfisere.

Kjøttkontrollens personale må kunne komme til den enkelte kassestabel og transportkasse for inspeksjon.

Forbindelser med andre avdelinger skal ha selvlukkende dører med unntak av den åpning som er nødvendig som gjennomgang for fjørfe på slaktelinjen.

I tilknytning til lokalet skal det være garderober, vaskepunkter og toaletter forbeholdt personale som håndterer levende dyr.

0 Endret ved forskrift 13 des 1999 nr. 1297.

§ 21. Vaskeplass for dyretransportmidler og kasser

Slakteriet skal ha et avskjermet område, hvor dyretransportmidler og transportkasser uten unødig opphold etter tømning kan rengjøres og desinfiseres.

Vaskeplassen må være innredet med nødvendig rengjørings- og desinfeksjonsutstyr og i nærheten må det være tilstrekkelig med plass for å lagre rengjorte og desinfiserte transportkasser.

§ 22. Rom for bedøving og avblødning mv

Slakteriet skal ha et rom som er tilstrekkelig stort til at såvel bedøving og avblødning som plukking og skålding kan foregå på hvert sitt arbeidsområde.

Forbindelser med andre avdelinger skal ha selvlukkende dører med unntak av den åpning som er nødvendig som gjennomgang for fjørfe på slaktelinjen.

§ 23. Slaktehall

Slakteriet skal ha en tilstrekkelig stor slaktehall til at uttak av indre organer og den videre slaktebehandling, samt kjøttkontrollens oppgaver kan utføres på en tilfredsstillende måte. Uttak av organer skal foregå tilstrekkelig langt unna andre arbeidsoperasjoner eller adskilt fra disse med en vegg for å unngå forurensning. Enhver forbindelse mellom slaktehallen og rom for avliving, skålding og ribbing skal med unntak av den åpning som er nødvendig som gjennomgang for fjørfe på slaktelinjen, være forsynt med selvlukkende dører.

§ 24. Kjølerom

Slakteriet skal ha ett eller flere kjølerom, minst ett av rommene må være avlåsbart og kunne disponeres av kjøttkontrollen for oppbevaring av kjøtt som er tatt i arrest.

Kjølerom og eventuelle fryserom skal være utstyrt med termograf eller fjerntermograf.

§ 25. Lokale for oppsamling av fjær

Slakteriet skal ha eget lokale eller en innretning for oppsamling av fjær med mindre disse behandles som slakteavfall.

§ 26. Ekspedisjonslokaler

Slakteriet skal om nødvendig ha et hensiktsmessig innredet og utstyrt ekspedisjonslokale.

Kapittel IV. Særlige konstruksjons- og innredningskrav for nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselerager

§ 27. Nedskjæringsvirksomheter

Virksomheten skal ha tilstrekkelig store kjølerom for oppbevaring av fjørfekjøtt, samt et tilstrekkelig stort rom hvor nedskjæring, utbeining og innpakking kan foregå.

Foregår det i virksomheten viderebehandling av fjørfe hvor råstoffet kun delvis er slaktebehandlet annetsteds slik at organene fremdeles befinner seg i dyret, må det finnes et eget rom for uttak av organene.

Foregår emballering i virksomheten skal denne ha et eget lokale for dette unntatt når kravene i § 38 er oppfylt.

§ 28. Kjøle- og fryselerager

Kjølelagre skal ha romslige kjølerom som er lette å rengjøre, hvor ferskt fjørfekjøtt etter nedkjøling kan oppbevares ved en temperatur på maksimalt 4 ° C. Kjølerommene skal ha termograf eller fjerntermograf.

Fryselagre skal ha romslige fryserom som er lette å rengjøre, hvor ferskt fjørfekjøtt etter innfrysing kan oppbevares ved en temperatur på høyst -12 ° C ved frysing eller høyst -18 ° C ved dypfrysing. Fryserommene skal ha termograf eller fjerntermograf.

Kapittel V. Driftshygieniske krav

§ 28a. Driftshygiene

Produksjon av ferskt fjørfekjøtt beregnet til konsum, herunder slakting, nedskjæring, lagring og transport mv. samt omsetning skal utføres på en hygienisk tilfredsstillende måte.

I lokaler der det finnes ferskt fjørfekjøtt, skal det ikke oppbevares eller brukes gjenstander eller utstyr som er virksomheten uvedkommende.

Uvedkommende personer skal ikke ha adgang i lokaler der ferskt fjørfekjøtt produseres, lagres eller omsettes. Unntatt fra denne bestemmelse er besøk etter avtale med den som er ansvarlig for virksomheten, når de besøkende har nødvendige overtrekksklær.

Slakteriets område skal være inngjerdet for å hindre mennesker og dyr i å ferdes fritt ut av og inn i området dersom ikke bygningsmessige eller naturgitte forhold gir samme sikring.

0 Tilføyd ved forskrift 25 mai 2001 nr. 522 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 120.

§ 29. Personalet

Personalet må på alle trinn i produksjonen tilstrebe en best mulig hygiene for å forebygge forurensning.

Personer som håndterer ferskt uinnpakket eller innpakket kjøtt, eller arbeider i lokaler hvor slikt kjøtt håndteres, emballeres eller transporteres, skal være iført rent og lett vaskbart arbeidstøy, hodeplagg og fottøy. Fargen på arbeidstøyet skal være lys. Arbeidsbekledningen skal være ren ved arbeidsdagens begynnelse, og skal ved behov skiftes i løpet av arbeidsdagen.

Personer som deltar i arbeidet med ferskt kjøtt skal ved behov vaske og eventuelt desinfisere hendene, og alltid når arbeidet begynner eller gjenopptas. Personer som har vært i berøring med sjuke dyr eller infisert kjøtt, skal straks etterpå vaske hender og armer omhyggelig og deretter desinfisere dem.

Det er forbudt å røyke i arbeidslokaler, lagerrom og andre områder eller ganger hvor det fraktes ferskt fjørfekjøtt.

§ 30. Sjukdom - legeattest

Personer som vil kunne forurense kjøttet med smittestoff må ikke delta i bearbeiding eller håndtering av ferskt kjøtt.

Ved ansettelse av personer som skal arbeide med ferskt fjørfekjøtt skal det framlegges en legeattest som bekrefter at det ikke er noe til hinder for en slik beskjeftigelse. Legetilsyn forøvrig skal følge de retningslinjer som myndighetene har utferdiget for personer som arbeider i næringsmiddelvirksomheter.

§ 31. Lokaler, inventar og utstyr

Lokaler og inventar og utstyr skal holdes i god stand og orden og må ikke anvendes til andre formål enn produksjon av ferskt fjørfekjøtt, ferskt kjøtt, viltkjøtt eller bearbeidet kjøtt og kjøttprodukter. Dette gjelder ikke transportmaterieell i fryserom når kjøttet er emballert.

Utstyr og redskaper, som brukes til håndtering av levende fjørfe og arbeid med ferskt fjørfekjøtt, skal holdes rent og i god stand. Det skal rengjøres og desinfiseres omhyggelig

flere ganger i løpet av arbeidsdagen og ved dens avslutning. Blir det forurenset under arbeidet, skal det ikke brukes igjen før etter rengjøring og desinfeksjon.

Kjøtt og beholdere til kjøtt må ikke komme i direkte berøring med gulvet.

Rengjørings- og desinfeksjonsmidler og liknende produkter skal brukes på en måte som ikke skader utstyr, arbeidsredskaper og ferskt kjøtt. Etter bruk av vaske- og desinfeksjonsmidler skal utstyr og arbeidsredskaper etterskylles med vann.

Andre dyr enn slaktedyr skal ikke ha adgang til virksomheten.

Rotter, mus, insekter og andre skadedyr må bekjempes systematisk.

Transportkassene skal være av et korrosjonsbestandig materiale og skal være lette å rengjøre og desinfisere. De skal rengjøres og desinfiseres hver gang de har vært med i en forsendelse av slaktedyr.

Det er ikke tillatt å strø sagflis eller tilsvarende på gulvet i arbeidslokaler og lager for ferskt fjørfekjøtt.

0 Endret ved forskrift 13 des 1999 nr. 1297.

§ 32. Vannkvalitet

Alt vann som benyttes skal oppfylle gjeldende forskrifter for drikkevann.

Mattilsynet kan under særlige forhold og på særlige betingelser tillate at vann av en annen kvalitet benyttes til framstilling av damp, til å forsyne brannslukningsutstyr, til avkjøling av kjøleanlegg og til fjerning av fjør, forutsatt at vannrørene installert for dette formål hindrer annen bruk av vannet og ikke medfører noen fare for forurensning av ferskt kjøtt.

Vannledninger til annet vann enn drikkevann skal klart kunne skilles fra vannledninger som brukes til drikkevann.

0 Endret ved forskrifter 13 des 1999 nr. 1297, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 33. Slakting

Kun levende fjørfe kan henges opp. Opphengte dyr skal straks føres fram for bedøving, avliving og videre slaktebehandling.

Avblødningen skal være fullstendig og utføres slik at blodet ikke medfører forurensning utenfor slaktestedet.

Avlivet fjørfe skal straks ribbes fullstendig og indre organer må tas ut snarest.

Uttak av indre organer må utføres slik at det etterpå er mulig å inspisere kroppshule og organer. Indre organer må tas ut slik at de ikke forurenser og slik at de fortsatt er i naturlig forbindelse med slakteskrotten til etter post mortem kontrollen. Slakteskrott og indre organer kan likevel skilles såfremt deres tilhørighetsforhold likevel fremgår.

Etter post mortem undersøkelse skal uttatte indre organer straks fjernes fra slakteskrotten og de uspiselige organer skal umiddelbart skilles fra de spiselige. Organer eller organrester som har blitt igjen i slakteskrotten skal, med unntak av nyrene, under hygieniske forhold straks fjernes helt eller så godt som mulig.

Det er ikke tillatt å fylle slakteskrottene med annet enn spiselige biprodukter fra dyr som er slaktet ved det samme anlegget.

Det er ikke tillatt å partere slakteskrotten, ta bort eller bearbeide noe fjørfekjøtt før slakteskrotten er godkjent.

Fjørfekjøtt som er tatt i arrest av tilsynsveterinær skal snarest bringes til kjøle- eller fryserom bestemt for slikt kjøtt.

Fjør, slakteavfall og kassert kjøtt skal fjernes fortløpende. Slakteavfall og kassert kjøtt skal samles opp i beholdere for dette formål og må håndteres slik at det medfører minst mulig forurensning. Egne beholdere er ikke nødvendig dersom slakteavfall og kassert kjøtt fortløpende fjernes fra plassen via kanaler eller rør til et avlåst avfallsrom. Avfallsbehandlingen må være slik innrettet at enhver forurensning av ferskt kjøtt unngås.

Ukontrollerte slakteskrotter og biprodukter må ikke komme i berøring med kontrollerte sådanne. Kjøtt som er tatt i arrest og slakteavfall må ikke komme i kontakt med kjøtt som er godkjent til konsum.

Når post mortem undersøkelsen er ferdig og de indre organer er fjernet skal slakteskrottene vaskes, og eventuelt renses. Det er ikke tillatt å rense fjørfekjøtt ved hjelp av kluter.

Etter avsluttet slaktebehandling skal fjørfekjøttet så raskt som mulig nedkjøles til en temperatur på høyst 4 ° C. Kjøtt som skal fryses/dypfryses kan uten forutgående nedkjøling, innpakkes og emballeres før innfrysing.

Nedkjøling i vannbad er ikke tillatt.

§ 34. Nedskjæring

Den som er ansvarlig for virksomheten skal legge forholdene til rette for tilsynet med virksomheten, særlig ved å foreta den nødvendige håndtering og stille det nødvendige utstyret til disposisjon for tilsynsmyndigheten. Særlig skal vedkommende på anmodning kunne oppgi overfor tilsynsveterinæren opprinnelsen for kjøtt og hele slakt som bringes inn i virksomheten.

Nedskjæring av slakteskrotter eller utbeining skal foregå i autoriserte/godkjente nedskjæringsvirksomheter.

Ferskt kjøtt, viltkjøtt og bearbeidet kjøtt eller kjøttprodukter kan oppbevares og bearbeides i autorisert virksomhet, såfremt det oppbevares i adskilte avdelinger og skjæres ned på andre steder eller til andre tider enn fjørfekjøtt.

Når nedskjæringsvirksomhetens lokaler, innredning og utstyr har vært brukt i forbindelse med håndtering av kjøtt, som nevnt i tredje ledd, skal lokalene med innredning og utstyr grundig rengjøres og desinfiseres før arbeidet med fjørfekjøtt fra autoriserte virksomheter gjenopptas.

Ved ankomst til nedskjæringsvirksomheten skal ferskt fjørfekjøtt anbringes på bedriftens kjøle- eller fryserom inntil nedskjæringen begynner. Kjøtt som nedskjæres skal være kjølt til en temperatur på høyst 4 ° C, unntatt ved varmskjæring jf § 35, og skal tas inn i nedskjæringslokalet etter behov. Straks kjøttet er nedskåret og eventuelt innpakket og emballert, skal det bringes til kjøle- eller fryselager.

Nedskjæringen skal til enhver tid foregå slik at kjøttet ikke forurenses. Kjøttet skal renses for beinsplinter og levret blod. Det er ikke tillatt å rense kjøttet med kluter.

Kjøttavskjær som ikke er beregnet til konsum skal samles opp i egne beholdere, jf. § 12 nr. 4, som tømmes etter behov.

Mekanisk utbeinet kjøtt kan bare brukes som råvare for produksjon av varmebehandlede middagsfarseprodukter. Ved varmebehandlingen skal produktet oppnå en kjernetemperatur på minimum 70 ° C, og varmebehandlingen skal utføres i opprinnelsesvirksomheten eller etter tilsynsveterinærens anvisning i en annen virksomhet som er autorisert etter forskrift av 6. april 1995 nr. 353 om hygiene ved produksjon og omsetning mv. av kjøttprodukter og enkelte andre produkter av animalsk opprinnelse.

§ 35. Nedskjæring av slaktevarmt kjøtt

Slaktevarmt kjøtt kan nedskjæres dersom:

1. nedskjæringslokalet og utslaktingslokalet er beliggende i samme bygningskompleks, og
2. slakteskrottene uten avbrudd fraktes fra utslaktingslokalet til nedskjæringslokalet ved hjelp av en forlengelse av slaktelokalets mekaniske transportsystem, og
3. nedskjæringen foretas umiddelbart og det nedskårne, og eventuelt emballerte, kjøttet straks transporteres til kjølerom.

§ 35a. Videre bearbeiding

Oppbinding, håndtering, videre bearbeiding og transport av ferskt fjørfekjøtt, herunder biprodukter, skal utføres slik at forskriftens hygienebestemmelser overholdes. Dersom kjøttet er emballert, skal bestemmelsene i kapittel VI være oppfylt.

0 Tilføyd ved forskrift 13 des 1999 nr. 1297.

§ 35b. Identifikasjon av varer

Uinnpakket og uemballert ferskt fjørfekjøtt skal under prosessering og lagring gis tilstrekkelig identifikasjonsmerking som sikrer sporbarhet.

0 Tilføyd ved forskrift 25 mai 2001 nr. 522.

§ 35c. Nedskjæringsplan og varslingsplikt

Ansvarlig for nedskjæringsvirksomheten skal innen 20. november hvert år, på skjema fastsatt av Mattilsynet, oversende plan for påfølgende års nedskjæringsaktivitet til Mattilsynet (årsplan). Årsplanen skal inneholde opplysninger om:

1. forventet nedskjæringsmengde fordelt på ulike nedskjæringsuker og
2. start-/sluttidspunkt pr. dag for nedskjæringen.

Ansvarlig for virksomheten skal skriftlig meddele Mattilsynet ukentlige nedskjæringsplaner senest tre virkedager før den aktuelle ukes første nedskjæringsdag.

Ansvarlig for virksomheten skal varsle Mattilsynet straks de får kunnskap om avvik fra årsplan og ukeplan.

0 Tilføyd ved forskrift 25 mai 2001 nr. 522. Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 120.

Kapittel VI. Innpakning, emballering, lagring og transport av ferskt fjørfekjøtt

§ 36. Emballasje

Emballasjen skal oppfylle de gjeldende hygienekrav, og spesielt må den:

1. Ikke forandre kjøttets lukt, smak mv.
2. Ikke overføre helseskadelige stoffer til kjøttet.
3. Være tilstrekkelig solid til å sikre en effektiv beskyttelse av kjøttet under transport og håndtering.

Emballasje skal kun brukes om igjen til kjøtt dersom den er laget av korrosjonsbestandig materiale som er lett å rengjøre, og på forhånd er rengjort og desinfisert.

§ 37. Innpakking og emballering

Innpakkes nedskåret kjøtt skal dette foretas straks etter nedskjæringen.

Nedskåret fjørfekjøtt og organer som er adskilt fra skrotten må alltid ha en beskyttende innpakking.

Til innpakking skal det benyttes ufarget og gjennomsiktig materiale som oppfyller kravene i § 36 første ledd nr. 1 og 2. Dersom det sikres at det innpakkede kjøttet eller slakteavskjæret er delvis synlig kan det likevel benyttes farget materiale til innpakking. Innpakkingen kan ikke gjenbrukes til kjøtt.

Innpakket kjøtt skal emballeres.

Dersom det benyttes en innpakking som også fyller alle krav til emballasje, jf § 36, fravikes kravet om at den skal være ufarget og gjennomsiktig. Det er da heller ikke krav om egen ytteremballasje.

Emballasjeenhetene skal kun inneholde ferskt fjørfekjøtt.

§ 38. Nedskjæring, utbeining, innpakking og emballering i samme lokale.

Nedskjæring, utbeining, innpakking og emballering kan foretas i samme lokale dersom emballasjen er beregnet for gjenbruk, og er laget av korrosjonsbestandig materiale som er lett å rengjøre og desinfisere, eller dersom følgende betingelser er oppfylt:

1. Lokalet skal være tilstrekkelig stort og innredet slik at hygienien ved de ulike arbeidsoperasjonene kan ivaretas.
 2. Innpakkings- og emballasjemateriell skal fraktes i beskyttelsespakning fra produsent til eget emballasjerom i virksomheten. Emballasje skal ikke lagres direkte på gulvet.
 3. Emballasjerommet skal holdes fritt for støv og skadedyr, og det må ikke ha direkte åpninger mot urene rom.
 4. Emballasjen skal klargjøres på hygienisk måte før den bringes inn i lokalet.
 5. Emballasjen skal transporteres inn i lokalet på en hygienisk og betryggende måte og brukes straks; den skal ikke håndteres av personell som håndterer uinnpakket kjøtt.
 6. Emballert kjøtt skal straks bringes inn på kjølerom for emballert vare.
- 0 Endret ved forskrift 13 des 1999 nr. 1297.

§ 39. Lagring

Ferskt fjørfekjøtt skal etter nedkjøling oppbevares ved en temperatur på høyst 4 ° C.

Fryst kjøtt skal etter innfrysing oppbevares ved en temperatur som ikke er høyere enn -12 ° C.

Dypfryst kjøtt skal oppbevares ved en temperatur på høyst -18 ° C.

Emballert fjørfekjøtt må ikke lagres i samme lokaler som ferskt kjøtt som ikke er emballert.

§ 39a. Tining

Tining av fryst eller dypfryst fjørfekjøtt skal skje under tilfredsstillende hygieniske forhold. Ved slik tining skal ikke temperaturen i noen del av kjøttet overstige +10 ° C.

Det er ikke tillatt å tine fryst fjørfekjøtt i vann.

0 Tilføyd ved forskrift 13 des 1999 nr. 1297.

§ 40. Transport

Transport av ferskt fjørfekjøtt skal skje i transportmidler som er utstyrt med et lufttett lukkesystem, som ved behov kan plomberes og som sikrer at temperaturkravene for kjølte, fryste og dypfryste varer overholdes.

§ 41. Transportmiddel

Transportmidler som er beregnet for transport av ferskt fjørfekjøtt, skal oppfylle følgende krav:

1. Transportmiddelets innvendige flater skal være glatte og lette å rengjøre og desinfisere.

2. Transportmiddelet skal være vanntett og utstyrt med effektive innretninger som beskytter kjøttet mot insekter og støv.
3. Transportmiddelet skal ikke benyttes til transport av levende dyr eller noe produkt som kan påvirke eller forurenske kjøttet.

§ 42. *Andre transportkrav*

Ferskt kjøtt skal transporteres i et transportmiddel som er rent og desinfisert.

Ferskt fjørfekjøtt må ikke transporteres i samme transportmiddel samtidig med et annet produkt som kan påvirke fjørfekjøttets hygiene eller forurenske kjøttet.

Emballert og uemballert kjøtt skal ikke transporteres i samme transportmiddel med mindre transportmiddelet har et fysisk skille som beskytter det uemballerte kjøttet.

Den som er ansvarlig for virksomheten skal påse at kravene til hygiene ved transport som fastsatt i §§ 40-42 overholdes.

0 Endret ved forskrift 13 des 1999 nr. 1297.

Kapittel VIa. Transportdokumentasjon

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999).

§ 43. *Handelsdokument*

Ferskt fjørfekjøtt skal under transport følges av et handelsdokument utstedt av avsendervirksomheten. Handelsdokumentet skal inneholde opplysningene angitt i stempelmerke, jf. kapittel VII. For fryst fjørfekjøtt skal innfrysingsmåned og -år angis. Handelsdokumentet skal oppbevares av adressaten i minst ett år slik at det på anmodning kan legges frem for tilsynsmyndigheten.

Tilsynsmyndighet ved avsendervirksomheten og tilsynsveterinæren som var ansvarlig for tilsynet på produksjonsdagen skal kunne identifiseres.

Kravet om handelsdokument faller bort ved bruk av hygienesertifikat, jf. § 43a.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999), 13 des 1999 nr. 1297.

§ 43a. *Krav om hygienesertifikat*

Ferskt fjørfekjøtt skal følges av hygienesertifikat når kjøttet;

1. avsendes fra et slakteri som ligger i et område eller en sone med dyrehelserestriksjoner.
2. sendes til et land innen EØS ved transitt gjennom et tredjeland. Kjøttet skal i slike tilfeller sendes i et forseglet transportmiddel.
3. importeres fra tredjeland.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrift 12 sep 2005 nr. 1064.

§ 43b. *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 Rdir. 1971/118/EØF og Rdir. 1991/494/EØF.
4. være utstedt for den enkelte varemottaker.
5. være utstedt utskipningsdagen.
6. bestå av ett enkelt ark.
7. være i overensstemmelse med vedlegg I.

8. oppbevares av adressaten i minst ett år slik at det kan fremlegges for tilsynsmyndigheten.
0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrift 25 mai 2001 nr. 522.

§ 43c. Salmonellakontroll for ferskt fjørfekjøtt bestemt for det norske marked

Ved import av ferskt fjørfekjøtt, skal den som først mottar varepartiet, før det sendes videre, tas inn i produksjon eller omsettes, kontrollere at fjørfekjøttet i avsenderlandet er undersøkt for salmonella. Fjørfekjøttet skal følges av et hygienesertifikat som dokumenterer at det ikke er påvist salmonella. I dokumentasjonen skal det fremgå at kjøttet er undersøkt:

1. i henhold til artikkel 5 (3)(a) i direktiv 71/118/EØF, eller
2. i henhold til vedtak 95/411/EF.

Mangler slik dokumentasjon, skal virksomheten straks ta kontakt med tilsynsmyndigheten som da skal foreta salmonellakontroll før varepartiet sendes videre, tas inn i produksjon eller frambyes.

Bestemmelsene gjelder ikke for varepartier som importeres fra Sverige og Finland dersom det foreligger dokumentasjon på at næringsmidlene er produsert i et av disse landene.

- 0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 120.

Kap VII. Stempelmerking

§ 43d. Stempelmerking

Godkjent fjørfekjøtt skal stempelmerkes. Stempelmerking skal utføres i virksomheten eller i pakkeriet under eller umiddelbart etter produksjon.

Stempelmerket skal plasseres på et lett synlig sted, være leselig og uutslettelig og bestå av tydelige tegn.

- 0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999).

§ 44. Stempelmerkets utforming for ferskt fjørfekjøtt produsert i Norge

Ferskt fjørfekjøtt skal ha et ovalt stempelmerke inneholdende følgende opplysninger i lett leselig skrift:

- a. I øverste del NORGE med store bokstaver.
- b. I midten virksomhetsnummeret.
- c. I nederste del EFTA med store bokstaver.

På små stempelmerker skal alle bokstaver og tall være 0,2 cm høye.

På store stempelmerker skal ovalen være minst 6,5 cm bred og 4,5 cm høy, bokstavene minst 0,8 cm høye og tallene minst 1,0 cm høye. Stempelmerket kan i tillegg inneholde opplysninger som identifiserer tilsynsveterinæren som har foretatt hygienekontroll av kjøttet.

Ferskt fjørfekjøtt fra virksomhet med begrenset kapasitet skal ha et kvadratisk stempelmerke med 2,0 cm lange sider inneholdende følgende opplysninger i lett leselig skrift:

- a. I øverste del NORGE med store bokstaver.
- b. I midten virksomhetsnummeret.
- c. I nederste del N med stor bokstav.

Tall og bokstaver skal være minst 0,2 cm høye.

Ferskt fjørfekjøtt i forbrukerpakning fra autorisert eller godkjent virksomhet skal være tilsvarende stempelmerket. Kravet om størrelsen på stempelmerket kan fravikes ved denne type merking.

- 0 Endret ved forskrifter 12 okt 1995 nr. 856, 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999), 25 mai 2001 nr. 522.

§ 45. Påføring av stempelmerket mv

Stempelmerking skjer under tilsynsveterinærens ansvar.

Små stempelmerker skal påføres lett synlig under eller på innpakkingsmaterialet eller på emballasjen for enkeltvis emballerte skrotter, deler av skrotter eller nedskåret kjøtt pakket i små mengder. På skrotter som ikke er enkeltvis emballert kan stempelmerket påføres i form av et segl eller et engangsmerke.

Store pakninger inneholdende kjøtt merket i samsvar med annet ledd skal være påført stort stempelmerke.

Ved stempeling direkte på kjøttet skal stempelmerkefarge som er godkjent av Mattilsynet og materialet som brukes til stempelmerking være hygienisk tilfredsstillende.

Når stempelmerket påføres innpakkingsmaterialet eller emballasjen skal det påføres på en slik måte at det blir ødelagt når innpakningen eller emballasjen åpnes, eller innpakningen eller emballasjen skal være forseglet slik at den ikke kan brukes om igjen etter at den er åpnet.

0 Endret ved forskrifter 25 mai 2001 nr. 522, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 46. Unntak fra krav til stempelmerking

Stempelmerking av skrotter, deler av skrotter eller nedskåret kjøtt som fastsatt i § 45 annet ledd er ikke påkrevd i følgende tilfeller:

1. Når et parti med skrotter, eventuelt etter at deler av skrotten er erklært uegnet til folkemat og kassert, skal sendes fra autorisert slakteri til autorisert nedskjæringsvirksomhet for nedskjæring, stilles følgende vilkår:
 - a. store pakninger med ferskt fjørfekjøtt skal på utsiden være forsynt med stort stempelmerke.
 - b. avsendervirksomheten skal føre fortegnelse over mengde, art og bestemmelsessted for partier som er stempelmerket i samsvar med denne paragraf.
 - c. nedskjæringsvirksomheten som mottar fjørfekjøtt som er slik merket skal føre fortegnelse over mengde, art og opprinnelse for partier mottatt i samsvar med denne paragraf.
 - d. stempelmerket på store pakninger skal ødelegges når pakningen åpnes i et nedskjæringsanlegg som er under tilsyn av tilsynsveterinær.
 - e. på store pakningers utside skal partiets mottaker og påtenkte anvendelse være tydelig angitt.
2. Når et parti med skrotter, eventuelt etter at deler av skrotten er erklært uegnet til folkemat og kassert, eller deler av skrotter og biprodukter som hjerte, lever og krås, skal sendes for behandling fra autorisert slakteri, nedskjæringsvirksomhet eller pakkeri til virksomhet som er autorisert for fremstilling av kjøttprodukter mv., stilles følgende vilkår:
 - a. store pakninger med ferskt fjørfekjøtt skal på utsiden være forsynt med stort stempelmerke.
 - b. avsendervirksomheten skal føre fortegnelse over mengde, art og bestemmelsessted for partier som er stempelmerket i samsvar med denne paragraf.
 - c. virksomheten som mottar fjørfekjøtt som er slik merket, skal føre fortegnelse over mengde, art og opprinnelse for partier mottatt i samsvar med denne paragraf.
 - d. dersom det ferske fjørfekjøttet er bestemt til fremstilling av kjøttprodukter for omsetning i det indre marked, skal stempelmerket på store pakninger ødelegges når pakningen åpnes i virksomhet der Mattilsynet er tilsynsmyndighet.
 - e. på store pakningers utside skal partiets mottaker og påtenkte anvendelse være tydelig angitt.
3. Når et parti med skrotter, eventuelt etter at deler av skrotten er erklært uegnet til folkemat og kassert, skal sendes fra autorisert slakteri, nedskjæringsvirksomhet eller pakkeri til

restauranter, kantiner eller storhusholdninger for omsetning til den endelige forbruker etter varmebehandling, stilles følgende vilkår:

- a. store pakninger med ferskt fjørfekjøtt skal på utsiden være forsynt med stort stempelmerke.
- b. avsendervirksomheten skal føre fortegnelse over mengde, art og bestemmelsessted for partier som er stempelmerket i samsvar med denne paragraf.
- c. virksomheten som mottar fjørfekjøtt som er slik merket, skal føre fortegnelse over mengde, art og opprinnelse for partier mottatt i samsvar med denne paragraf.
- d. mottakeren skal være underlagt tilsyn fra det kommunale næringsmiddeltilsyn, og fortegnelsene skal være tilgjengelig for samme myndighet.
- e. på store pakningers utside skal partiets mottaker og påtenkte anvendelse være tydelig angitt.

0 Endret ved forskrifter 12 okt 1995 nr. 856, 25 mai 2001 nr. 522, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 46a. Stempelmerkets utforming for ferskt fjørfekjøtt produsert innen EØS utenom Norge

Stempelmerket skal være ovalt og skal inneholde følgende informasjon:

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, eventuelt fulgt av en kode som identifiserer tilsynsveterinæren ved kjøttkontrollen.
3. I nederste del skal en av følgende forkortelser angis: CEE - EØF - EWG - EOK - ETY - EEC - EEG.

På små stempelmerker skal alle bokstaver og tall være 0,2 cm høye.

På store stempelmerker skal ovalen være minst 6,5 cm bred og 4,5 cm høy, bokstavene minst 0,8 cm høye og tallene minst 1,0 cm høye.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel VIII. Konstruksjons- og innredningsmessige krav for virksomheter med begrenset kapasitet

§ 47. Lokaler

Lokaler hvor ferskt fjørfekjøtt produseres, bearbeides eller oppbevares skal ha:

1. Gulv som er vanntett, lett å rengjøre og desinfisere og som ikke kan råtne. Gulvet skal ha tilstrekkelig fall og avløp til sluk. Sluk skal være utstyrt med rist og vannlås og dimensjonert slik at det sikrer tilfredstillende avløp og hindrer lukt. I rom med både rent og urent arbeidsområde skal fallet på gulvet gå fra ren til uren side.
2. Glatte, bestandige og vanntette vegger med lyst vaskbart belegg til minst 2 meters høyde. I kjøle- og fryserom godkjent før 1. januar 1994 kan trevegger fortsatt tillates, dersom det kun benyttes til emballerte varer.
3. Dører, dør- og vindusrammer av et råtesikkert og luktfritt materiale med en overflate som er lett å rengjøre.
4. Luktfri isolasjonsmateriale som ikke kan råtne.
5. Tilstrekkelig ventilasjon og godt avtrekk for damp slik at kondensdannelse unngås.
6. Tilstrekkelig naturlig eller kunstig belysning som ikke virker fargeforandrende.

0 Endret ved forskrift 13 des 1999 nr. 1297.

§ 48. Utstyr mv

Inventar, utstyr og verktøy skal være tilpasset virksomhetens art og omfang. Det skal være av korrosjonsbestandig materiale som ikke påvirker kjøttet, og som lett kan rengjøres og

desinfiseres. Flater som kommer, eller kan komme, i berøring med kjøtt, skal være glatte. Bruk av trematerialer er ikke tillatt.

Virksomheten skal ha redskaper og utstyr for hygienisk håndtering av kjøtt og av beholdere som anvendes til oppsamling og oppbevaring av ferskt fjørfekjøtt. Utstyret skal sikre at hverken kjøtt eller beholderne kommer i berøring med gulv eller vegger. Det skal være av korrosjonsbestandig materiale som lett kan rengjøres og desinfiseres.

Virksomheten skal ha korrosjonsbestandige beholdere til oppsamling av kjøtt som ikke er beregnet til folkemat og som skal fjernes eller destrueres ved arbeidshagens slutt. Beholderne skal være vanntette og utstyrte med lokk og en lukkemekanisme som hindrer uvedkommende i å fjerne innhold.

§ 49. Kjøleanlegg

Virksomhetens skal ha kjøleanlegg dimensjonert slik at forskriftens krav til temperatur i fjørfekjøtt kan overholdes. Anleggene skal ha et avløpssystem som sikrer bortledning av kondensvann uten fare for tilsøling av det ferske fjørfekjøttet.

§ 50. Vaskepunkter

Virksomheten skal så nær arbeidsplassene som mulig ha et tilstrekkelig antall vaskepunkter med kaldt og varmt vann for rengjøring av hender og håndredskaper. Ved vaskepunktene skal det være doseringsutstyr for såpe og desinfeksjonsmiddel, eventuelt engangshåndklær og beholder for oppsamling av brukte håndklær. Armaturene må ikke være hånd- eller armbetjent.

I arbeidsrommet eller tilstøtende lokale, skal det minst være en desinfeksjonsenhet for desinfeksjon av håndredskaper med vann på minst 82 ° C.

Sanitærutstyret skal være slik utformet og plassert at vannsprut på kjøtt unngås.

Avløpssvann fra sanitærutstyr skal ledes til avløp i et lukket system.

§ 51. Vann

Virksomheten skal ha et anlegg for tilførsel av tilstrekkelige mengder kaldt og varmt vann som oppfyller gjeldende forskrifter om drikkevannskvalitet og som tilføres virksomheten under tilfredsstillende trykk.

Mattilsynet kan under særlige forhold og på særlige betingelser tillate at vann av en annen kvalitet benyttes til framstilling av damp, til å forsyne brannslukningsutstyr, til avkjøling av kjøleanlegg og til fjerning av fjør.

Ledninger for annet vann enn drikkevann skal kunne skilles tydelig fra drikkevannsledninger.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 120.

§ 52. Avløps- og renovasjonssystem

Virksomheten skal ha et hygienisk tilfredsstillende avløps- og renovasjonssystem.

§ 53. Skadedyr

Virksomheten skal ha hensiktsmessig sikring mot skadedyr som f.eks. insekter og gnagere. Disse skal bekjempes systematisk.

§ 54. Toaletter

Virksomheten skal minst ha ett toalett med håndvask. Ved håndvasken skal det være rennende kaldt og varmt vann, eventuelt fortemperert vann med passende temperatur. Videre skal det ved håndvasken være doseringsutstyr for såpe og desinfeksjonsmiddel, samt

engangshåndklær og beholder for oppsamling av slike. Armaturene må ikke være hånd- eller armbetjent. Det skal ikke være direkte adkomst fra toaletter til arbeidsrom.

§ 55. Tilleggskrav for fjørfe-slakterier med begrenset kapasitet

I tillegg til å oppfylle de øvrige kravene i dette kapittel skal slakterier ha:

1. Et slakterom med vegger som skal være vaskbare opp til en høyde på minst 2 meter og som er stort nok til at bedøving og avblødning samt ribbing og skolding kan utføres på atskilte steder.
2. Et rom for uttak av indre organer og bearbeiding som er stort nok til at uttak av indre organer kan foregå i tilstrekkelig avstand fra de andre arbeidsstasjonene, eller adskilt fra dem ved en skillevegg slik at forurensing unngås.
3. Et kjølerom med tilstrekkelig kapasitet i forhold til slaktingens omfang og art, og som har en isolert, låsbar avdeling for oppbevaring av skrotter som skal undersøkes nærmere.

Mattilsynet kan i særskilte tilfelle dispensere fra kravet til kjølerom dersom kjøttet umiddelbart fjernes fra slakteriet for levering til nedskjæringsanlegg eller slakterier i umiddelbar nærhet av slakteriet, forutsatt at transporten ikke tar mer enn en time.

Fjørfe som er sjuke eller mistenkes for å være sjuke må ikke slaktes i virksomheten uten at Mattilsynet har gitt særskilt tillatelse til dette. I disse tilfeller skal slakting foregå under tilsyn og det skal treffes tiltak for å hindre forurensing. Lokalene skal dessuten rengjøres og desinfiseres under tilsyn før de tas i bruk igjen.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 120.

Kapittel IX. Helseovervåking mv av slaktedyr

§ 56. Helseovervåking - dokumentasjon

Eier av fjørfebesetninger som leverer slaktedyr skal sørge for at besetningen er underlagt veterinærtilsyn iht nærmere bestemmelser fastsatt av Landbruksdepartementet.

Eier skal videre sørge for at slaktedyrene ved transport til slakteriet følges av gyldig helsesertifikat på særskilt skjema, jf. vedlegg II. Alternativt skal eier på forhånd, og senest 72 timer før forventet slakting, sende til slakteriet en fullstendig utfylt egenmelding på særskilt skjema utarbeidet av Mattilsynet. Egenmeldingen må ikke være utfylt tidligere enn 7 dager før slakting av det aktuelle partiet av slaktedyrr.

Egenmeldingen skal inneholde relevante ajourførte opplysninger som nevnt i § 57 og være tilsynsveterinær i hende senest 3 dager før slaktedyrene ankommer slakteriet.

Dersom årsproduksjonen ikke overstiger 20.000 kyllinger, 15.000 ender, 10.000 høner, kalkuner og gjess eller tilsvarende mengder av andre fuglearter, kan eier alternativt utstede en erklæring for bekreftelse av dette. Ante mortem undersøkelse skal i disse tilfellene utføres på slakteriet.

0 Endret ved forskrifter 13 des 1999 nr. 1297, 25 mai 2001 nr. 522, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 57. Driftsregister

Eier skal føre et driftsregister med opplysninger om besetningene. Opplysningene skal oppbevares i minst to år og skal på anmodning legges frem for tilsynsmyndigheten.

Driftsregisteret skal inneholde opplysninger om:

1. Dato for innsett av fjørfe.
2. Fjørfeets opprinnelse (ruger).
3. Antall fjørfe i innsettet.
4. Rasenes faktiske ytelse (f.eks. vektøkning).

5. Dødelighet i første leveuke og totalt i oppføringsperioden.
6. Fôrleverandør.
7. Bruk av fôrtilsetninger, type fôrtilsetning og tidsrom for bruk, samt tilbakeholdelsesfrist.
8. Forbruk av fôr og vann.
9. Veterinærens undersøkelse og diagnose og eventuelle resultater fra laboratorie-analyser
10. Hvilke legemidler som eventuelt er tilført fuglene og dato for denne tilførselens begynnelse og slutt.
11. Dato for eventuell vaksinasjon og vaksinetype.
12. Vektøkning under oppføringsperioden.
13. Resultater fra offentlig helsekontroll som fugler fra samme flokk tidligere har vært underlagt.
14. Antall fugler som skal slaktes.
15. Forventet dato for slakting.
16. Resultater av nødvendig tilleggskontroll for å stille diagnose dersom slaktedyrene lider av sjukdom som kan overføres til mennesker eller dyr, eller de individuelt eller i flokk viser adferd som gir grunn til å frykte utbrudd av slik sjukdom, eller de viser generelle adferdsproblemer eller sjukdomstegn som kan gjøre kjøttet uegnet til folkemat.
17. Resultater fra undersøkelser av zoonotiske smittestoffer.

Eier skal gjennomføre regelmessig prøvetaking av fjørfeets vann og fôrvarer for å kontrollere om tilbakeholdelsesperioden for stoffer med farmakologisk virkning overholdes.

0 Endret ved forskrifter 12 okt 1995 nr. 856, 13 des 1999 nr. 1297, 25 mai 2001 nr. 522.

§ 58. Bistand ved kontroll

Eieren av dyrene eller annen ansvarlig plikter å bistå ved ante mortem undersøkelse der dette ansees for nødvendig. Undersøkelsen skal gjennomføres ved tilfredsstillende belysning, og forøvrig i henhold til yrkesetiske regler.

0 Endret ved forskrift 13 des 1999 nr. 1297.

Kapittel X. Ante mortem undersøkelse

§ 59. Identitets- og dokumentkontroll

Før slakting av et fjørfeparti kan påbegynnes, skal tilsynsveterinær gi tillatelse til dette.

Tilsynsveterinæren skal forsikre seg om partiets identitet, kontrollere at bestemmelsene i forskrift om transport av levende dyr¹ er overholdt, samt vurdere følgende:

1. Resultatet av avtalte eller pålagte salmonellaundersøkelser og veterinærtilsyn.
2. Resultatet fra reststoffovervåkingsprogram.
3. Helsesertifikat utstedt av offentlig veterinær om utført ante mortem undersøkelse som ikke må være eldre enn 3 dager, eller egenmelding som må være utfylt og underskrevet av dyreeieren og overlevert tilsynsveterinær senest 3 dager før slakting, eller eventuelt erklæring iht. § 56 fjerde ledd fra eier av små besetninger.
4. Resultatet av regelmessig prøvetaking av fjørfeets vann og fôrvarer, også med hensyn til kontroll av tilbakeholdelsesfrister.

På grunnlag av vurderingen av nr. 1 - 4 foretar tilsynsveterinæren ved behov nærmere undersøkelser.

0 Endret ved forskrifter 13 des 1999 nr. 1297, 25 mai 2001 nr. 522.

1 Forskrift av 8. februar 1999 nr. 201 om transport av levende dyr.

§ 60. Nærmere undersøkelser

Nødvendig undersøkelse av dyrene i alle kasser skal foretas dersom:

1. Partiets identitet ikke kan avgjøres med sikkerhet, eller
2. partiet leveres fra produsent med små besetninger iht § 56 tredje ledd, eller
3. dyrene lider av sjukdom som kan overføres til mennesker eller dyr eller dersom de enkeltvis eller som parti viser tegn som kan gi grunn til mistanke om slik sjukdom, eller tegn på annen tilstand eller sjukdom som kan gjøre kjøttet uskikket til konsum.

Undersøkelsene skal foretas på en faglig forsvarlig måte og ved tilfredstillende belysning.

§ 61. Mangler ved dokumentasjonen

Dersom dokumentasjon som nevnt i § 59 annet ledd, nr. 3 mangler, kan tilsynsveterinær enten utsette slaktingen, eller likevel tillate slakting dersom dyrevernhensyn tilsier det, etter at dyrene i alle kasser er undersøkt særlig i forhold til det som er angitt i § 57 nr. 16 og 17. Offentlig veterinær skal oppsøke opprinnelsesbesetningen for å innhente disse opplysningene. Alle kostnader i forbindelse med gjennomføringen av dette skal belastes dyreeieren.

Dersom et fjørfeparti ikke blir slaktet innen 3 dager etter utstedelsen av helsesertifikatet og dyrene fortsatt befinner seg hos dyreeieren, skal offentlig veterinær utstede et nytt helsesertifikat. Tilsynsveterinær kan likevel, etter en eventuell undersøkelse, tillate slakting dersom helsemessige grunner ikke taler imot.

0 Endret ved forskrifter 13 des 1999 nr. 1297, 20 des 2001 nr. 1579.

§ 62. Smittsomme sjukdommer

Om det foreligger kliniske symptomer på ornitose eller salmonellose skal slakting til konsum ikke tillates. Tilsynsveterinær kan, på forespørsel fra dyreeieren eller vedkommendes representant, likevel tillate at slike dyr avlives på slakteriet. Dette må skje etter at vanlig slakting er avsluttet. Det må treffes tiltak for å redusere risikoen for spredning av bakterier mest mulig. Etter avlivingen må lokalene reingjøres og desinfiseres. Slaktene skal behandles som om de var erklært uegnet til folkemat.

0 Endret ved forskrift 20 des 2001 nr. 1579.

§ 63. Særlige tiltak

Dersom tilsynsveterinær på grunnlag av ante mortem undersøkelse finner at kjøtt fra et parti slaktedyr ikke er egnet til konsum, skal slakting ikke tillates. Dersom det ved ante mortem undersøkelse påvises mikroorganismer som kan være patogene for mennesker, kan tilsynsveterinæren likevel tillate slakting av partiet. Slik slakting skal foretas særskilt og på slutten av dagen. Tilsynsveterinæren kan sette vilkår for den videre håndtering av slaktene.

Dersom tilbakeholdstiden for legemidler ikke er overholdt skal slakting utsettes.

Tilsynsveterinær skal straks varsle Mattilsynet om forbudet mot slakting, opplyse om grunnen til forbudet, samt sørge for at fjørfe som er omfattet av forbudet blir oppbevart på en forsvarlig måte.

Dersom det skal slaktes klinisk friske dyr fra besetninger, som er pålagt offentlige restriksjoner iht. dyrehelsemessige krav, skal slaktingen skje etter at den ordinære slaktingen er avsluttet og under særlige forholdsregler for å hindre smittespredning.

0 Endret ved forskrifter 25 mai 2001 nr. 522, 9 jan 2004 nr. 120.

Kapittel XI. Post mortem undersøkelse

§ 64. Post mortem undersøkelse

Alt fjørfe skal undersøkes umiddelbart etter slaktingen. Undersøkelsen skal foregå i godt lys og skal omfatte visuell inspeksjon av slakteskroten utvendig og innvendig og av

organene, om nødvendig foretas også palpasjon og innsnitting. Hode og føtter skal inspiseres dersom dette skal benyttes til folkemat.

Ved undersøkelsen skal det legges vekt på å observere avvik i konsistens, farge og lukt, om det forekommer slaktefeil og om slakteanlegget fungerer som det skal.

Slakt som er uegnet til konsum skal skilles fra.

Tilsynsveterinæren skal foreta etterundersøkelse av minst 300 fjørfeslakt av hvert fjørfeparti som har gjennomgått post mortem undersøkelse. Kontrollen omfatter inspeksjon av kroppshuler og organer.

Tilsynsveterinæren skal ved stikkprøvekontroll foreta en detaljert inspeksjon av de fjørfeslakt som ikke godkjennes under post mortem kontroll og som derved erklæres uegnet til folkemat.

Det skal foretas nødvendig tilleggskontroll dersom det foreligger tegn på at kjøtt fra et fjørfeparti kan være uegnet til konsum.

Ved delvis uttak av indre organer hos fjørfe, der tarmene fjernes umiddelbart, skal de indre organer og kroppshulene undersøkes hos minst 5% av fjørfeet i vedkommende parti etter at organene er tatt ut. Dersom det konstateres avvik hos flere av fuglene, skal hele partiet undersøkes tilsvarende.

Den som er ansvarlig for virksomheten skal delta i post mortem kontrollen i den grad det anses nødvendig. Han skal klargjøre fjørfekjøttet for kontrollen, og på tilsynsveterinærens anmodning bistå på alle andre måter som anses nødvendig. Kontrollen skal avbrytes dersom ikke nødvendig bistand ytes.

0 Endret ved forskrifter 13 des 1999 nr. 1297, 25 mai 2001 nr. 522.

§ 65. Særskilte undersøkelser

Når det foreligger begrunnet mistanke skal det uttas prøver for undersøkelse av restmengder av forbindelser med farmakologisk virkning og deres derivater, overholdelse av tilbakeholdelsesfrister, og eventuelle andre forbindelser som kan overføres til fjørfekjøtt og gjøre ferskt fjørfekjøtt helseskadelig. Prøveuttak og forsendelse skal skje etter samråd med Mattilsynet.

Dersom undersøkelsene i forbindelse med ante mortem eller post mortem kontrollen gir mistanke om sykdom, kan tilsynsveterinæren for å stille diagnose eller påvise restmengder kreve at de nødvendige laboratorieundersøkelser blir foretatt.

I tvilstilfeller kan tilsynsveterinæren for å stille en diagnose foreta ytterligere innsnitt og undersøkelser av de aktuelle deler av fjørfeet.

Prøver for overvåking og undersøkelser med hensyn til zoonotiske agens skal uttas, forsendes og eventuelt undersøkes i samsvar med bestemmelser gitt av Landbruksdepartementet og Mattilsynet.

0 Endret ved forskrifter 13 des 1999 nr. 1297, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 66. Bedømmingsregler - kassasjon

Følgende forhold betinger total kassasjon:

1. Hønsepest.
2. Newcastle disease.
3. Allmenn eller lokal infeksjon av patogene mikroorganismer som kan overføres til mennesker.
4. Utbredte (systemiske) mykoser, eller lokale lesjoner, som er forårsaket eller mistenkt forårsaket av patogener som kan overføres til mennesker, eller deres toksiner.

5. Omfattende parasittangrep i hud, underhudsvev eller muskulatur eller generaliserte parasittoser.
6. Forgiftninger.
7. Avmagring/misvekst.
8. Avvik i lukt, farge eller smak.
9. Ondartede eller multiple svulster.
10. Utbredt forurensing eller tilsøling.
11. Større lesjoner eller bloduttredelser.
12. Store maskinskader, forskålding.
13. Mangelfull avblødning.
14. Restmengder over tillatte grenseverdier og restmengder av forbudte stoffer.
15. Bukvattersott.

Følgende forhold betinger lokal kassasjon:

16. For deler av et slaktet dyr som viser lokale lesjoner eller lokal forurensning som ikke påvirker resten av kjøttets hygieniske tilstand foretas lokal kassasjon.
17. Luftrør og lunger, spiserør og kro, tarm og galleblære skal ikke godkjennes til konsum. Det samme gjelder for hode adskilt fra kroppen med unntak for tunge, kam, hudlapp og kjøttlapper.

0 Endret ved forskrifter 12 okt 1995 nr. 856, 13 des 1999 nr. 1297.

Kapittel XIa. Import til EØS

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999).

§ 66a. *Krav til ferskt fjørfekjøtt importert til EØS*

Ved import av ferskt fjørfekjøtt 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 forskrift 31. desember 1998 nr. 1474 om dyrehelsemessige betingelser for import av ferskt kjøtt av fjørfe, oppdrettsfugl og fuglevilt fra tredjeland.
2. ikke komme fra tredjeland eller en region av tredjeland som er omfattet av forbud mot import av kjøtt av fjørfe i henhold til særskilt forskrift om beskyttelsestiltak begrunnet i folke- og/eller dyrehelsemessige hensyn.
3. komme fra virksomhet godkjent for eksport av fjørfekjøtt til EØS, jf. liste utarbeidet av Mattilsynet.
4. stamme fra slaktedyr som er undersøkt av tilsynsveterinær før slakting (ante mortem undersøkelse) og funnet egnet til slakting for eksport til EØS.
5. under slakting være håndtert i overensstemmelse med hygienekravene i kapittel V.
6. etter slakting være undersøkt av tilsynsveterinæren (post mortem undersøkelse) i overensstemmelse med kapittel XI og funnet egnet til folkemat.
7. være stempelmerket i overensstemmelse med kapittel VII.
8. være emballert, lagret og transportert i overensstemmelse med kapittel VI.
9. følges av hygienesertifikat i overensstemmelse med §§ 43a og 43b.
10. ha gjennomgått veterinær grensekontroll med tilfredsstillende resultater.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrifter 9 jan 2004 nr. 120, 12 sep 2005 nr. 1064.

Kapittel XII. Administrative bestemmelser

§ 67. *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 19 jan 1996 nr. 96, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 68. Utføring av tilsynet

I autoriserte slakterier skal tilsynsveterinær være til stede hele tiden mens post mortem undersøkelsen pågår.

I slakterier med begrenset kapasitet skal tilsynsveterinær eller kontrolltekniker være tilstede under slaktingen for å føre tilsyn med virksomhetens overholdelse av hygienebestemmelsene i §§ 33 og 64. Tilsynsveterinær/kontrolltekniker kan foreta post mortem undersøkelse etter endt utslakting under forutsetning av at dette skjer på samme dag som slaktingen har funnet sted.

I autoriserte nedskjæringsvirksomheter skal tilsynsveterinær/kontrolltekniker minst en gang daglig når det arbeides med kjøtt, føre tilsyn med de hygieniske forhold og med registreringene av ferskt kjøtt som tas inn i eller sendes ut fra virksomheten, og gjennomføre hygienekontroll av ferskt kjøtt som befinner seg i virksomheten.

I virksomheter med begrenset kapasitet skal tilsynsveterinæren føre tilsyn med distribusjonen av ferskt fjørfekjøtt, samt påse at kassert kjøtt blir merket og videre håndtert i samsvar med Landbruksdepartementets bestemmelser.

Tilsynsveterinær/kontrolltekniker skal føre tilsyn med at innlastingsforholdene og transportmidler for ferskt fjørfekjøtt oppfyller hygienekravene fastsatt i §§ 40-42.

Tilsynsveterinær/kontrolltekniker skal føre et kvartalsvis tilsyn med autoriserte kjøle- og fryselagre.

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 produksjonstempoet reduseres eller at virksomheten må innstille produksjonen midlertidig. Mattilsynet skal i slike tilfeller varsles og fastsetter de videre tiltak.

0 Endret ved forskrifter 13 des 1999 nr. 1297, 25 mai 2001 nr. 522, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 69. Tilsyn med særskilte kontrolltiltak/egenkontroll

Resultatene fra virksomhetens særskilte kontrolltiltak/egenkontroll skal vurderes regelmessig og det skal på grunnlag av vurderingen iverksettes supplerende mikrobiologiske undersøkelser i alle produksjonsledd og av 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/egenkontroll.

0 Endret ved forskrift 23 mai 2003 nr. 632.

§ 70. Registrering

Tilsynsveterinæren skal registrere resultatene av undersøkelsene før og etter slakting. Det skal føres optegnelser over:

1. Antall slakt av hvert fjørfeslag som er framført til undersøkelse.
2. Anmerkninger ved slaktedyr og slakt som kan angå dyrevern eller sjukdomsregistrering.
3. Kjøtt som blir kassert.
4. Bakteriologisk kjøttkontroll.
5. Undersøkelser av slakt med hensyn til medisinrester, hormoner mv.

6. Vannundersøkelser.
7. Laboratorieundersøkelser vedrørende drifts- og produkthygiene.

§ 71. Rapportering

Tilsynsveterinæren skal kvartalsvis rapportere resultatet av kjøttkontrollens undersøkelser til Mattilsynet på fastsatt skjema.

Dersom det påvises smittsomme dyresjukdommer eller forhold som kan gi mistanke om brudd på dyrevernbestemmelsene skal dette rapporteres i samsvar med Landbruksdepartementets bestemmelser.

Påvises det zoonoser eller zoonotiske agens, rapporteres disse til Mattilsynet, og til dyreeieren. Dyreeieren skal oppbevare opplysningene og legge disse fram for veterinæren som foretar ante mortem kontrollen i den påfølgende produksjonsperioden.

Innen utgangen av februar måned skal tilsynsveterinæren sende årsrapport for det foregående år på fastsatt skjema til Mattilsynet.

0 Endret ved forskrifter 13 des 1999 nr. 1297, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 72. Kontrolltekniker

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

Kun personer som har gjennomgått et undervisningsopplegg, inkludert praktisk tilsynsarbeide under ledelse av tilsynsveterinær, og har avlagt en eksamen som er godkjent av Mattilsynet kan tilsettes som kontrolltekniker. Undervisning i praktisk tilsynsarbeide skal skje i slakteri, i nedskjæringsvirksomhet herunder inspeksjonssted for ferskt fjørfekjøtt, og i virksomhet for kjøle- og fryselagring. Praktisk undervisning i ante mortem kontroll skal skje i fjørfebesetning.

Kontrollteknikerne skal være uavhengige i forhold til virksomheten.

Kontrolltekniker kan utføre følgende oppgaver:

1. Innhente de opplysninger som er nødvendig for at tilsynsveterinæren skal kunne vurdere flokkens helsetilstand.
2. Føre tilsyn med bygnings- og driftshygiene.
3. Foreta post mortem undersøkelse, forutsatt at tilsynsveterinæren kan føre reelt tilsyn med kontrollteknikerens arbeid på stedet.
4. Føre tilsyn med stempelmerkingen.
5. Hygienisk tilsyn med nedskåret og lagret kjøtt.
6. Føre tilsyn med transportmidler og transport.

For å kunne utføre de oppgaver som er nevnt ovenfor, skal kontrollteknikerne inngå i en kontrollgruppe som arbeider under tilsynsveterinæren.

Mattilsynet kan på autorisert slakteri etter nærmere vurdering tillate at virksomhetens personell deltar i post mortem undersøkelse som angitt i § 64 første, annet og tredje ledd under tilsynsveterinærens ledelse og ansvar. Det forutsettes at de som skal delta i post mortem undersøkelsen har gjennomført opplæring som kontrolltekniker.

0 Endret ved forskrifter 13 des 1999 nr. 1297, 25 mai 2001 nr. 522, 9 jan 2004 nr. 120.

§ 73. 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 forskrifter 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 120.

§ 74. 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. 1497 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 120.

§ 75. (Opphevet ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497, i kraft 1 jan 1999.)

§ 76. *Ikrafttredelse*

Denne forskrift trer ikraft straks.

Samtidig oppheves:

- Forskrift av 10. juli 1959 nr. 6 om fjørfeslakterier, avliving av fjørfe og om behandling, omsetning og kontroll mv av fjørfeslakt.
- Regler om minstekrav for godkjente fjørfeslakterier av 10. juli 1959.
- Instruks for kontrollassistenter i fjørfekontrollen av mai 1978.

Vedlegg I. Hygienesertifikat for ferskt fjørfekjøtt

Avsenderland.

Departement

Ansvarlig myndighet

Referanse¹

I. *Identifikasjon av kjøttet:*

Kjøtt fra (dyreart)

Varebetegnelse

Pakningstype

Antall kolli

Nettovekt

II. *Kjøttets opprinnelse:*

Det godkjente slakteriets adresse
og virksomhetsnummer

Den godkjente nedskjæringsvirksomhetens adresse og virksomhetsnummer

III. *Kjøttets bestemmelsessted:*

Kjøttet sendes fra (utskipingssted)

Til (land og sted)

Med følgende transportmiddel²

Avsenderens navn og adresse

Mottakerens navn og adresse

Undertegnede tilsynsveterinær bekrefter at:

1. Fjørfekjøttet angitt ovenfor oppfyller vilkårene i direktiv 91/494/EØF, og kravene i artikkel 3 nr. 1 annet ledd i nevnte direktiv, når kjøttet er beregnet på en medlemsstat eller en region i en medlemsstat som er erklært fri for Newcastle disease.
2. Fjørfekjøttet angitt ovenfor er produsert i samsvar med bestemmelsene i direktiv 71/118/EØF.
3. Fjørfekjøttet, eller emballasjen for fjørfekjøttet angitt ovenfor er påført et stempelmerke som godtgjør at kjøttet stammer fra dyr slaktet i godkjent slakteri, eller kjøttet er nedskåret i godkjent nedskjæringsanlegg.

4. Kjøttet anses egnet til konsum etter veterinærkontroll foretatt i overensstemmelse med direktiv 71/118/EØF.
5. Kjøretøyene og innretningene brukt til transport samt forholdene ved innlasting av denne forsendelsen oppfyller hygienekravene fastsatt i direktiv 71/118/EØF.
6. (i) Salmonellaundersøkelse er gjennomført i overensstemmelse med direktiv 71/118/EØF artikkel 5 (3) (a).
- (ii) Fjørfekjøttet skal brukes i produksjon med varmebehandling.
- (iii) Fjørfekjøttet kommer fra virksomhet som gjennomfører salmonellaprogram tilsvarende Finland, Sverige eller Norge.

Utstedt (sted)

Dato

Tjenestestempel

Tilsynsveterinærens
navn og underskrift

- 1 Frivillig.
- 2 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 Tilføydd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1497 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrift 25 mai 2001 nr. 522.

Vedlegg II. Helsesertifikat¹ for fjørfe som transporteres fra driftsenheten til slakteriet

Vedkommende myndighet. Nr.²

I. Identifikasjon av dyrene:

Dyreart
Antall dyr
Identifikasjon (flokkangivelse)

II. Dyrenes opprinnelse:

Dyreeier (navn/adresse/telefonnr.)

Oppdrettsbesetning

Eventuelle kommentarer

III. Dyrenes bestemmelsessted:

Dyrene sendes til følgende slakteri

Med følgende transportmiddel

IV. Helsesertifisering:

Undertegnede offentlig veterinær bekrefter at dyrene angitt ovenfor har gjennomgått ante mortem kontroll i ovennevnte driftsenhet den kl, og at dyrene anses sunne.

Utstedt (sted) Dato

Tjenestestempel

.....
Veterinærens
navn og underskrift

- 1 Sertifikatet er gyldig i 72 timer.
- 2 Frivillig.
- 0 Tilføyd ved forskrift 13 des 1999 nr. 1297.

Databasen sist oppdatert 30. okt 2006