

FOR 1995-08-28 nr 776: Forskrift om hygiene i slakterier mv for rein og oppdrettsvilt.

| | |
|-----------------|---|
| DATO: | FOR-1995-08-28-776 |
| DEPARTEMENT: | LMD (Landbruks- og matdepartementet) |
| AVD/DIR: | Avd. for matpolitikk |
| PUBLISERT: | Avd I 1995 1265 |
| IKRAFTTREDELSE: | 1995-08-28 |
| SIST-ENDRET: | FOR-2004-01-09-122 |
| ENDRER: | FOR-1959-06-12-9625 |
| 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 i slakterier mv for rein og oppdrettsvilt.

Kapittel I. Generelle bestemmelser

- § 1. Virkeområde
- § 2. Definisjoner
- § 3. Etablering og godkjenning

Kapittel II. Opplysningsplikt, opplæring mv

- § 4. Opplysningsplikt
- § 5. Opplæring

Kapittel III. Krav til helårsslakterier

- § 6. Beliggenhet og adkomst
- § 7. Innhegning for slaktedyr
- § 8. Korridor
- § 9. Bedøvingsavdeling og plass for avblødning
- § 10. Slaktehall mv
- § 11. Kjølerom
- § 12. Arrest
- § 13. Avløps- og renovasjonssystem
- § 14. Vannforsyning
- § 15. Bygningsmessige krav til slaktehall, nedskjæringsavdeling, kjølerom mv
- § 16. Innretninger for vask og desinfeksjon
- § 17. Inventar og verktøy
- § 18. Kjøleanlegg
- § 19. Personalrom
- § 20. Toalett

Kapittel IV. Krav til sesongslakterier

- § 21. Sesongslakteri
- § 22. Personalrom og toalett

Kapittel V. Krav til mobile slakterier

- § 23. Mobile slakterier

Kapittel VI. Bestemmelser for personale, lokaler mv

- § 24. Arbeidstøy

- § 25. Vask av hender
- § 26. Røyking
- § 27. Utstyr og verktøy

Kapittel VII. Bestemmelser for slakting mv

- § 28. Slakting av oppdrettsvilt
- § 29. Kontroll
- § 30. Identifikasjonsmerke
- § 31. Behandling av dyr før slakting
- § 32. Separat slakting
- § 33. Slakteprosessen
- § 34. Skille mellom ulike produkter
- § 35. Kjøling

Kapittel VIII. Bestemmelser for nedskjæring mv

- § 36. Nedskjæring
- § 37. Krav til avdeling for nedskjæring, innpakking og emballering

Kapittel IX. Administrative bestemmelser

- § 38. Tilsyn og vedtak
- § 39. Dispensasjon
- § 40. Straff
- § 41. Ikrafttredelse

Forskrift om hygiene i slakterier mv for rein og oppdrettsvilt.

Fastsatt av Landbruksdepartementet 28. august 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. Endret 19 jan 1996 nr. 99, 28 juni 2002 nr. 733 (bl.a hjemmel), 9 jan 2004 nr. 122 (bl.a hjemmel).

Kapittel I. Generelle bestemmelser

§ 1. Virkeområde

Denne forskrift omfatter krav til hygieniske forhold mv. i slakterier ved slakting, nedskjæring og lagring av kjøtt av rein og oppdrettsvilt for omsetning innenlands, og bestemmelser om godkjenning av og tilsyn med slike virksomheter.

Forskriften gjelder ikke for rein eller oppdrettsvilt som dyreeier slakter til bruk i egen husholdning. Forskriften gjelder heller ikke for slakting av inntil 10 rein pr. driftsenhet pr. år som reineieren slakter for omsetning direkte til forbruker i nærområdet, til bruk i dennes private husholdning.

0 Endret ved forskrifter 28 juni 2002 nr. 733, 9 jan 2004 nr. 122.

§ 2. Definisjoner

I denne forskrift forstås ved:

Oppdrettsvilt: ville landpattedyr som opprettes som husdyr.

Rein: rein som holdes som tamrein.

Slakt/slakteskrott: hele kroppen av et kontrollpliktig dyr etter avblødning, uttak av organer, avskjæring av lemmene under framkne og haseledd og avskjæring av hode, hale og jur. Slakt,

med unntak av villsvin, skal også være avhudet. For villsvin kan det unnlates å skjære av lemmene i framkne og haseledd når kjøttet skal behandles som bestemt for kjøttprodukter.

Sesongslakteri: slakteri som er godkjent for bruk bare innenfor bestemte tidsrom.

Helårsslakteri: slakteri som er godkjent for drift uavhengig av årstid.

Mobile slakterier: slakterier som er mobile og som godkjennes for drift i forbindelse med en eller flere navngitte slakteplasser.

Slakteplass: plass med vegforbindelse og nødvendige faste innretninger så som fôringshage, innhegning for slaktedyr, korridor og oppstillingsplasser for de enheter et mobilt slakteri må medbringe.

Driftsansvarlig: eier av slakteri eller den som på eierens vegne forestår driften av slakteriet.

Kjøtt: alle spiselige deler av rein og oppdrettsvilt.

Biprodukter: kjøtt med unntak av selve slakteskrotten.

Nødslakting: slakting som iverksettes utenfor slakteri etter ordre fra veterinær som følge av skade eller sjukdom.

§ 3. Etablering og godkjenning

Etablering og drift av slakterier som er omfattet av denne forskrift skal godkjennes av Mattilsynet. Godkjent slakteri tildeles et virksomhetsnummer. Mobile slakterier kan godkjennes i tilknytning til en eller flere slakteplasser. Godkjenning og virksomhetsnummer gis for hver enkelt kombinasjon av slakteplass og mobil enhet.

For å bli godkjent skal slakteriet tilfredsstillende de krav som stilles i denne forskrift. Slakterier må i tillegg oppfylle de særlige krav som stilles til slike virksomheter med hjemmel i lov om dyrevern.

Ved nyetableringer eller større endringer skal planene være godkjent av Mattilsynet før arbeidet igangsettes.

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

Driftsansvarlig for sesongslakterier og slakterier som ikke har vært i bruk tidligere i sesongen og mobile slakterier som flyttes til ny slakteplass, skal i god tid og senest en uke før planlagt slakting varsle Mattilsynet.

Tilsynsveterinæren skal inspisere anlegget før slakting kan ta til. Har anlegget vesentlige mangler skal tilsynsveterinæren ikke tillate at anlegget tas i bruk før manglene er rettet.

Mattilsynet kan suspendere midlertidig eller trekke tilbake godkjenningen for virksomheter som ikke lenger tilfredsstiller forskriftens krav.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 122.

Kapittel II. Opplysningsplikt, opplæring mv

§ 4. Opplysningsplikt

Alle slakterier skal ha en driftsansvarlig. Mattilsynet skal til enhver tid holdes orientert om hvem som er driftsansvarlig.

Driftsansvarlig eller dennes representant skal føre lister over slaktedyr som kommer til slakteriet og kjøtt som forlater dette. Det skal også føres registreringer over temperaturmålinger og andre undersøkelser som er foretatt og resultatet av disse. På forespørsel skal disse opplysninger legges fram for tilsynsveterinæren.

Slakteriet skal i god tid, og senest en uke før planlagt slakting gi Mattilsynet opplysninger om antatt tidspunkt for slakting og om ca. antall og art av dyr som skal slaktes. Ved endringer skal det snarest mulig gis melding om dette.

Sesongslakterier skal gi opplysning om hvem som skal motta slaktene.

Driftsansvarlig skal yte tilsynsveterinæren nødvendig bistand ved undersøkelsen før og etter slakting og skal legge forholdene til rette for en effektiv kjøttkontroll.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 122.

§ 5. Opplæring

Driftsansvarlig skal sørge for et opplæringsprogram for personalet slik at personalet blir istand til å gjennomføre slakting og håndtering av kjøttet på en hygienisk måte.

Tilsynsveterinæren skal delta i planlegging og eventuelt i gjennomføring av opplæringsprogrammet.

Kapittel III. Krav til helårsslakterier

§ 6. Beliggenhet og adkomst

Området omkring slakteriet skal være veldrenert og på andre måter passende til formålet. Slakteriet skal ligge i god avstand fra renskillegjerde og være slik innrettet at trafikk av uvedkommende personer eller dyr kan forhindres. Uvedkommende personer har ikke adgang til slakteriet.

Det må være bilvei frem til slakteriet. Veiens standard må være slik at transport av levende dyr og slakt kan foregå på en skånsom og hensiktsmessig måte.

§ 7. Innhegning for slaktedy

I tilknytning til slakteriet eller slakteplassen skal det være en innhegning for slaktedy. Innhegningen skal være særdeles veldrenert og ha et dekke som hindrer at slaktedyrene blir tilskitnet. Det skal finnes anordning som gjør det mulig å skille ut dyr som tilsynsveterinæren finner uegnet for slakting. Tilsynsveterinæren skal kunne inspisere dyrene i tilfredsstillende lys.

Innhegningen bør være slik innrettet at ulike dyregrupper kan holdes atskilt.

§ 8. Korridor

Slakteriet skal ha en hensiktsmessig korridor som leder slaktedyrene fra innhegningen for slaktedy fram til bedøvingsavdelingen.

§ 9. Bedøvingsavdeling og plass for avblødning

Slakteriet eller slakteplassen skal ha en bedøvingsavdeling eller et sted for bedøving.

Slakteriet skal ha en plass for avblødning av slaktedy. Avblødning skal som hovedregel skje på hengende dyr og på en slik måte at huden ikke forurenses unødige.

Avdeling for bedøving og plass for avblødning av slaktedy skal være hensiktsmessig atskilt fra slaktehallen slik at slaktene ikke forurenses.

§ 10. Slaktehall mv

Slakteriet skal ha en slaktehall. Slaktehallen skal være tilstrekkelig stor og innrettet slik at slaktingen kan skje på en hygienisk måte. Den skal ha klart skille mellom urene og rene soner slik at de rene sonene kan beskyttes mot forurensing.

Takbane skal være innrettet slik at slaktebehandling etter bedøvingen så langt mulig kan utføres på hengende dyr. Under ingen omstendigheter skal dyret berøre gulvet under avhudningen.

Det skal finnes organoppheng som gjør det mulig å fastslå hvilken slakteskrott et organ tilhører.

Huder, horn, slakteavfall, kassert kjøtt o.l. skal bringes ut til containere eller plasser avsatt for formålet uten at transporten skjer på tvers av slaktelinjen eller i retning mot renere sone.

§ 11. Kjølerom

Slakteriet skal ha et kjølerom for slakteskrotter og biprodukter. Rommet skal være stort nok til å romme dagens slakt. Fra takbanen skal slakteskrottene kunne overflyttes til takbaner i en transportinnretning.

§ 12. Arrest

Slakteriet skal ha et låsbart kjølerom eller en avdelt og låsbar seksjon, reservert for slakt som er til observasjon eller nærmere undersøkelse.

§ 13. Avløps- og renovasjonssystem

Slakteriet skal ha teknisk anlegg for avløpsvann og system for oppsamling og borttransportering av blod og avfall.

§ 14. Vannforsyning

Slakteriet skal ha anlegg som framskaffer tilstrekkelige mengder kaldt og varmt vann med tilfredsstillende trykk. Vannet skal oppfylle de gjeldende forskrifter om drikkevann.

§ 15. Bygningsmessige krav til slaktehall, nedskjæringsavdeling, kjølerom mv

Slaktehall og rom hvor kjøtt lagres eller bearbeides skal ha:

- gulv som er vanntett, lett å reingjøre og desinfisere, og som ikke kan råtne. Gulvet skal ha tilstrekkelig fall og avløp til sluk. Fallet mot avløp skal gå mot urein side. Sluk skal være utstyrt med rist og vannlås og slik dimensjonert at det sikrer tilfredsstillende avløp.
- glatte, bestandige og vanntette vegger med lyst vaskbart belegg opp til 3 meters høyde i slaktehall, i øvrige rom opp til 2 meters høyde.
- dører av sterkt materiale, som er korrosjonsbestandig, som ikke kan råtne og som er lett å reingjøre.
- tak som er lett å reingjøre.
- isolasjonsmateriale som ikke kan råtne og som er uten lukt.
- belysning som er tilfredsstillende slik at slakting og kjøttkontroll kan utføres på betryggende måte.
- rom som er godt ventilerte slik at kondens av vanndamp unngås.
- hensiktsmessig sikring mot skadedyr, så som fluer og gnagere.

§ 16. Innretninger for vask og desinfeksjon

Slaktehall og rom hvor kjøtt lagres eller bearbeides skal ha et tilstrekkelig antall innretninger for vask og desinfeksjon av hender og for reingjøring av redskap med varmt vann så nær arbeidsplassen som mulig. Håndvaskpunkt skal ha rennende varmt og kaldt vann eller vann som er forblandet til passende temperatur. Kranene skal ikke være håndbetjente. I tilknytning til håndvaskpunkt skal det finnes passende vaske- og desinfeksjonsmiddel og engangshåndklær.

I slakteriet eller eventuelt i et tilstøtende rom skal det finnes utstyr for desinfeksjon av redskaper. Varmt vann til desinfeksjon skal ha temperatur på minst 82 ° C.

I tilknytning til slaktehallen skal det være et rom for spyling, bytte og oppbevaring av beskyttelsesklær. Rommet skal ha håndvaskpunkt.

§ 17. Inventar og verktøy

Inventar og verktøy, så som beholdere, organoppheng og sager skal være av korrosjonsbestandig materiale som ikke påvirker kjøttet og som er lett å reingjøre og desinfisere. Bruk av tre er ikke tillatt.

Virksomheten skal ha korrosjonsbestandige innretninger og utstyr til bruk ved håndtering av kjøtt og lagring av beholdere for kjøtt, slik at kjøtt eller beholdere ikke får direkte kontakt med gulv eller vegger.

Virksomheten skal ha innretninger for hygienisk håndtering og beskyttelse av kjøtt ved utlasting.

§ 18. Kjøleanlegg

Virksomheten skal ha kjøleanlegg dimensjonert slik at temperaturkravene i § 35 overholdes. Anleggene skal ha et avløpssystem som gir sikker bortledning av kondensvann uten fare for forurensning av kjøtt.

§ 19. Personalrom

Virksomheten skal ha garderobe og hvilerom for slaktere og tilsynsveterinær. For tilsynsveterinæren skal det være et eget låsbart rom eller en skriveplass med låsbart skap.

§ 20. Toalett

Virksomheten skal ha minst ett klosett. Det skal ikke være direkte adgang fra toalettet til arbeidslokalene. I tilknytning til toalettrom skal det være ikke håndbetjent håndvask utstyrt med blandebatteri for varmt og kaldt vann eller ha forblandet vann av passende temperatur. Ved håndvasken skal det finnes doseringsutstyr for såpe, desinfeksjonsmiddel og engangshåndklær.

Kapittel IV. Krav til sesongslakterier

§ 21. Sesongslakteri

For slakting i tiden 15. august til 30. oktober eller eventuelt annen fastlagt tidsperiode, kan SNT godkjenne slakteri dersom kravene i § 6 - § 10 og § 13 - § 14 er oppfylt, og virksomheten forøvrig oppfyller følgende krav:

- Gulv skal være av holdbart og vanntett materiale som er rimelig lett å reingjøre og desinfisere.
- Gulvet i slaktehallen skal ha fall mot sluk som er utstyrt med rist. Fallet mot avløp skal gå mot urein side.
- Vegger skal være holdbare, slette og lette å reingjøre og desinfisere. Alternativt kan vegger erstattes av opphengte presenninger.
- Tak skal kunne reingjøres. Taket kan være opphengte presenninger.
- Dører skal være lette å reingjøre og av sterkt materiale.
- Rommene skal være godt ventilerte slik at kondens av vanndamp unngås.
- Virksomheten skal ha hensiktsmessig sikring mot skadedyr, så som fluer og gnagere.
- Belysningen skal være tilfredsstillende slik at slakting og kjøttkontroll kan utføres på betryggende måte.

Virksomheten skal ha et tilstrekkelig antall innretninger for vask og desinfeksjon av hender og for reingjøring av redskap med varmt vann så nær arbeidsplassen som mulig. Håndvaskpunkt skal ha rennende varmt og kaldt vann eller vann som er forblandet til

passende temperatur. Kranene skal ikke være håndbetjente. I tilknytning til håndvaskpunkt skal det finnes passende vaske- og desinfeksjonsmiddel og engangshåndklær.

I slaktehallen eller i tilstøtende rom skal det finnes utstyr for desinfeksjon av redskaper. Varmt vann til desinfeksjon skal ha temperatur på minst 82 ° C. I tilknytning til slaktehallen skal det være et rom for spyling, bytte og oppbevaring av beskyttelsesklær. Rommet skal ha håndvaskpunkt.

Det skal finnes organoppheng som gjør det mulig å fastslå hvilken slakteskrott et organ tilhører.

Det skal finnes innretninger, redskaper og takbaner som er lette å reingjøre og som gjør det mulig å utføre slaktingen på en hygienisk måte og som forhindrer at kjøtt og biprodukter berører gulv, vegger, dører eller andre konstruksjoner.

Takbanen skal være slik plassert at uttak av buk- og brysthuleorganer kan skje på hengende dyr og at det blir tilstrekkelig plass for kjøttkontrollen. Fra takbanen skal slakteskrottene kunne overflyttes til takbaner i en transportinnretning.

Virksomheter med kjølerom skal ha kjøleanlegg dimensjonert slik at temperaturkravene i § 35 overholdes. Anleggene skal ha et avløpssystem som gir sikker bortledning av kondensvann uten fare for forurensning av kjøtt.

Virksomhet som ikke har kjøleanlegg skal ha fast eller mobilt svalerom og avtale om hengende transport av kjøttet med kjølebil til godkjent kjølelager. Avhengig av temperaturforholdene avgjør tilsynsveterinæren når transport kan eller skal skje.

0 Endret ved forskrift 28 juni 2002 nr. 733.

§ 22. Personalrom og toalett

Virksomheten skal ha garderobe og hvilerom for slaktere og tilsynsveterinær. Virksomheten skal ha minst ett klosett. I tilknytning til toalettrom skal det være håndvask utstyrt med blandebatteri for varmt og kaldt vann eller ha forblandet vann av passende temperatur. Ved håndvasken skal det finnes doseringsutstyr for såpe og papirhåndklær.

Personalrom og toalett kan være mobile enheter.

Kapittel V. Krav til mobile slakterier

§ 23. Mobile slakterier

De krav som gjelder for helårs- og sesongslakteri, gjelder med de nødvendige tillemperinger tilsvarende for mobile slakterier.

Kapittel VI. Bestemmelser for personale, lokaler mv

§ 24. Arbeidstøy

Personell som håndterer uinnpakket eller innpakket kjøtt, eller arbeider i lokaler hvor slikt kjøtt håndteres, emballeres eller transporteres skal ha på reint og lett vaskbart hodeplagg, fottøy og lyst arbeidstøy, og om nødvendig reine nakkebeskyttere eller annen beskyttelsespåklledning.

Personell som slakter eller arbeider med eller håndterer kjøtt skal ved arbeidshagens begynnelse ha rein arbeidsdrakt, om nødvendig skal denne skiftes i løpet av arbeidshagen.

§ 25. Vask av hender

Personellet skal vaske og om nødvendig desinfisere hendene flere ganger i løpet av arbeidsdagen og hver gang når arbeidet gjenopptas.

Personell som har håndtert sjuke dyr eller forurenset kjøtt skal umiddelbart vaske hender og armer omhyggelig i varmt vann og deretter desinfisere dem.

§ 26. Røyking

Det er ikke tillatt å røyke i slaktehallen eller i rom hvor det oppbevares eller transporteres kjøtt.

§ 27. Utstyr og verktøy

Utstyr og verktøy som benyttes til behandling av kjøtt skal holdes reint og i god stand. Det skal reingjøres og desinfiseres før det tas i bruk, flere ganger i løpet av arbeidsdagen og ved arbeidsdagens slutt. Dersom det forurenses skal det reingjøres og desinfiseres straks.

Kjøtt og beholdere for kjøtt skal ikke komme i direkte kontakt med gulvet.

Kapittel VII. Bestemmelser for slakting mv

§ 28. Slakting av oppdrettsvilt

For oppdrettsvilt kan tilsynsveterinæren i særlige tilfeller frafalle bedøving og tillate skyting. Slik skyting kan skje på avgrenset område nær oppdrettsområdet, etter at tilsynsveterinæren har foretatt ante-mortem undersøkelse.

§ 29. Kontroll

Slakting skal skje under tilsyn av tilsynsveterinær eller kontrolltekniker. Kjøttet skal kontrolleres av tilsynsveterinæren innen 24 timer etter at dyret er slaktet. Kjøtt skal ikke fjernes fra virksomheten før det er kontrollert.

Tilsyn, kontroll og stempelmerking skal forøvrig skje i samsvar med gjeldene forskrift om kjøttkontroll og instruks for kjøttkontrollen.

§ 30. Identifikasjonsmerke

Alle slaktedyr skal bære et identifikasjonsmerke som gjør det mulig for tilsynsveterinæren å fastslå hvilken eier dyret kommer fra.

§ 31. Behandling av dyr før slakting

Umiddelbart før slakting skal dyrene ha mest mulig ro. Medtatte dyr eller opphissede dyr skal ha ro i minst 24 timer før slakting med mindre tilsynsveterinæren bestemmer noe annet.

§ 32. Separat slakting

Tilsynsveterinæren kan, når han finner det nødvendig av hygieniske grunner eller for å stille sikker diagnose på slaktedyr som viser tegn på sjukdom, bestemme at et slaktedyr skal slaktes separat eller etter at den normale slaktingen er avsluttet.

§ 33. Slakteprosessen

Slaktedyr som er brakt inn i slaktelokalene skal slaktes straks. Avblødning, flåing eller avbusting, videre behandling og uttak av organer skal utføres slik at slakt og biprodukter ikke forurenses under slakteprosessen.

Avblødningen skal være fullstendig. Blod til folkemat skal samles opp i rene beholdere. Blod skal kun røres med hygienisk tilfredsstillende redskaper.

Etter avblødning skal det omgående foretas en fullstendig avhudning eller avbusting. Avhudning av hoder er ikke nødvendig utover det som er nødvendig dersom tungen skal benyttes til folkemat.

Uttak av organer skal skje på hengende dyr etter fullstendig avhudning/avbustning og skal være avsluttet senest en time etter bedøving av dyret.

Lunge, hjerte, lever, nyrer og milt kan enten skilles fra eller bli i naturlig sammenheng med slakteskrotten. Blir de skilt fra, skal de forsynes med nummer eller opphenges slik at samhörighet med den bestemte slakteskrotten kan bestemmes. Dette gjelder også for tunge og eventuelle andre deler av dyret som skal tas vare på.

§ 34. Skille mellom ulike produkter

Slakt og biprodukt som ikke er ferdig kontrollert skal ikke kunne komme i kontakt med slakt og biprodukter som er kontrollert. Videre oppdeling av slakteskrotten eller fjerning av deler av det slaktede dyr er ikke tillatt før kontrollen er avsluttet.

Kjøtt som er arrestert eller kassert og slakteavfall skal ikke komme i kontakt med slakt, kjøtt eller biprodukter som er godkjent. Arrestert eller kassert kjøtt skal så snart som mulig bringes til spesielle rom eller beholdere som er plassert og innrettet slik at annet kjøtt ikke blir forurenset.

§ 35. Kjøling

Kjøtt skal nedkjøles straks etter at kjøttkontrollen er utført. Kjernetemperaturen for kjøtt skal holdes konstant på eller under +7 ° C, biprodukter til folkemat skal holdes konstant på eller under +3 ° C.

Kapittel VIII. Bestemmelser for nedskjæring mv

§ 36. Nedskjæring

Nedskjæring av slakt skal foregå i en egen avdeling. Slaktet skal inspiseres og om nødvendig reinskjæres før nedskjæringen. Inspeksjonsstedet skal ha god belysning og være hensiktsmessig utstyrt.

§ 37. Krav til avdeling for nedskjæring, innpakking og emballering

Avdeling for nedskjæring av kjøtt skal ha:

- innretninger som sikrer at lufttemperaturen i nedskjæringsrommet ikke overstiger 15 ° C når det arbeides med kjøtt.
- en seksjon av nedskjæringsrommet med utstyr for innpakning av nedskåret kjøtt.
- eget emballeringsrom til emballering av innpakket kjøtt.
- eget, hensiktsmessig plassert lager til oppbevaring av emballasjematerialer.

Utstyr til mekanisk utbeining av kjøtt skal plasseres i eget rom med lufttemperatur på høyst 4 ° C under arbeide med kjøtt.

Ved slaktevarm nedskjæring av kjøtt skal overføringssystemet for skrotter fra slaktehallen, selve nedskjæringsavdelingen og innredning samt forhold vedrørende innpakking, emballering og nedkjøling av kjøttet godkjennes av Mattilsynet.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 122.

Kapittel IX. Administrative bestemmelser

§ 38. 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. 99, 9 jan 2004 nr. 122.

§ 39. 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. 122.

§ 40. Straff

Forsettelig 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 forskrift 9 jan 2004 nr. 122.

§ 41. Ikrafttredelse

Denne forskrift trer i kraft straks.

Samtidig oppheves forskrift 12.juni 1959 nr. 9625 om reinslakterier og reinkjøttkontroll.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 122 (tidligere § 42).