

1995-04-06 nr 0353: Forskrift om hygiene ved produksjon og frambud m.v. av kjøttprodukter og enkelte andre produkter av animalsk opprinnelse.

INNHold

Forskrift om hygiene ved produksjon og frambud m.v. av kjøttprodukter og enkelte andre produkter av animalsk opprinnelse.

Kapittel I. Omfang og definisjoner

- § 1. Omfang
- § 2. Definisjoner

Kapittel II. Autorisasjon av virksomheter m.v.

- § 3. Autorisasjon
- § 4. Tiltak ved mangler, tilbaketrekning av autorisasjon m.v.
- § 5. Produksjon av andre animalske produkter - virksomhetsnummer
- § 5a. Krav til kjøttprodukter produsert og frambudt innen EØS
- § 5b. Krav til andre produkter av animalsk opprinnelse produsert og frambudt innen EØS

Kapittel III. Særskilte kontrolltiltak, opplæring, helsefare m.v.

- § 6. Særskilte kontrolltiltak
- § 7. Merking av temperatur m.v.
- § 8. Opplæring
- § 9. Ansvar for stempelmerking
- § 10. Tiltak ved helsefare m.v.

Kapittel IV. Generelle krav

- § 11. Lokaler
- § 12. Kjøle- og fryselager og lagerlokaler
- § 13. Hygienisk håndtering
- § 14. Skadedyr
- § 15. Inventar, redskaper og utstyr
- § 16. Avløpssystem
- § 17. Vannforsyning
- § 18. Garderober og toaletter
- § 19. Lokaler for tilsynsmyndigheten
- § 20. Oppbevaring av rengjørings- og desinfeksjonsmidler
- § 21. Vaskeplass for transportmidler

Kapittel V. Hygienebestemmelser for personale, lokaler m.v.

- § 22. Hygienekrav for personalet
- § 23. Sjukdom - legeattest
- § 24. Hygienekrav for lokaler, utstyr og verktøy
- § 25. Krav til vann

Kapittel VI. Spesielle krav til virksomheter som fremstiller kjøttprodukter

- § 26. Lokaler
- § 27. Lokaler avhengig av arbeidsoperasjoner og produksjon
- § 28. Lokaler til andre næringsmidler
- § 29. Temperatur
- § 30. Kontakt med gulv og bruk av tre m.v.
- § 31. Ikke-industrielle virksomheter

Kapittel VII. Krav til råvare og produksjon m.v.

- § 32. Kjøtt som råvare
- § 33.
- § 34. Fisk som råvare
- § 35. Biprodukter som råvare
- § 36. Produksjon av kjøttprodukter

Kapittel VIII. Innpakking, emballering og merking av kjøttprodukter

- § 37. Innpakking, emballering m.v.
- § 38.emballering i produksjonslokaler m.v.
- § 39. Merking

Kapittel IX. Stempelmerking av kjøttprodukter

- § 40. Stempelmerking
- § 41. Unntak fra krav om stempelmerking

- § 42. Stempelmerkets utforming for produkter fremstilt i Norge
- § 42a. Stempelmerkets utforming for produkter fremstilt i andre land innen EØS
- § 43. Plassering av stempelmerket m.v.

Kapittel X. Lagring og transport av kjøttprodukter

- § 44. Lokaler og lagring
- § 45. Transport

Kapittel Xa. Transportdokumentasjon

- § 46. Transportdokumentasjon
- § 46a. Krav om hygienesertifikat
- § 46b. Utforming av hygienesertifikat

Kapittel XI. Spesielle krav ved produksjon av pasteuriserte eller steriliserte produkter i hermetisk lukkede beholdere

- § 47. Lokaler, utstyr m.v.
- § 48. Produksjonskrav m.v.
- § 49. Produksjonskontroll
- § 50. Behandling av vann m.v.

Kapittel XII. Spesielle krav ved produksjon av kjøttbaserte ferdigretter

- § 51. Lokaler
- § 52. Temperaturkrav ved produksjon av ferdigretter
- § 53. Merking

Kapittel XIIa. Spesielle krav ved produksjon av næringsmidler med en liten andel av kjøtt eller kjøttprodukter

- § 53a. Mottak og lagring m.v. av ferskt kjøtt og kjøttprodukter
- § 53b. Kjølerom - felles lokaler
- § 53c. Felles lokaler og anlegg ved produksjon av andre næringsmidler
- § 53d. Handelsdokument - Hygienesertifikat
- § 53e. Underrettelsesplikt

Kapittel XIII. Spesielle hygienekrav ved produksjon av andre produkter av animalsk opprinnelse

- § 54. Bruk av lokaler
- § 55. Spesielle krav til virksomheter ved produksjon av utsmeltet animalsk fett, fettgrever og biprodukter fra fettutsmelting
- § 56. Spesielle hygienekrav ved produksjon av utsmeltet animalsk fett, fettgrever og biprodukter
- § 57. Standarder for utsmeltet animalsk fett
- § 58. Lagringstemperatur for fettgrever

Kapittel XIV. Spesielle krav for behandling av mager, blærer og tarmer

- § 59. Krav til virksomheter m.v.

Kapittel XIVa. Import til EØS fra tredjeland

- § 59a. Krav til produkter importert til EØS fra tredjeland

Kapittel XV. Administrative bestemmelser

- § 60. Tilsyn og vedtak
- § 61. Dispensasjon
- § 62. Straff og tvangsmulkt
- § 63.
- § 64. Ikraftttredelse

Vedlegg I. Oversikt over varebetegnelser på de forskjellige kjøttproduktene kjøttprodukter § 11.

Vedlegg II. Hygienesertifikat for kjøttprodukter ved handel med EØS-land

Vedlegg III. Hygienesertifikat for kjøttprodukter importert fra tredjeland

Forskrift om hygiene ved produksjon og frambud m.v. av kjøttprodukter og enkelte andre produkter av animalsk opprinnelse.

Fastsatt av Sosial- og helsedepartementet 6. april 1995 med hjemmel i lov 19. mai 1933 nr. 3 om tilsyn med næringsmidler m.v. § 1, § 3 og § 4, jfr. EØS-avtalens vedlegg I del I nr. 21 (Rdir 77/99/EØF) med endringer og vedlegg I del I nr. 68 (Kdir 83/201/EØF), Kbesl. 94/837/EF og Rdir. 72/462/EØF. Endret 12 jan 1996 nr. 89, 18 feb 1996 nr. 197, 23 des 1998 nr. 1473.

Kapittel I. Omfang og definisjoner

§ 1. Omfang

Denne forskrift omfatter bestemmelser om hygiene ved produksjon, lagring og frambud m.v. av kjøttprodukter og enkelte

andre produkter av animalsk opprinnelse, som er bestemt til næringsmidler.

Forskriften omfatter ikke produksjon, lagring og frambud m.v. av kjøttprodukter og andre produkter av animalsk opprinnelse i detaljforretninger eller i lokaler i forbindelse med utsalgssteder, når produksjonen og lagringen skjer for salg direkte til forbruker, herunder storhusholdning, kantine, serveringssted og lignende.

§ 2. Definisjoner

I denne forskrift forstås ved

- 1. *Kjøttprodukter*: produkter fremstilt av eller med kjøtt som har gjennomgått en behandling slik at det ved innskjæring til midten av produktet fremgår at kjøttet ikke lenger har de egenskaper som kjennetegner ferskt kjøtt.
Følgende betraktes ikke som kjøttprodukter:
 - a) kjøtt som kun er kuldebehandlet, og
 - b) produkter som er omfattet av forskrift om kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt.
- 2. *Andre produkter av animalsk opprinnelse*:
 - a) kjøttekstrakter,
 - b) utsmeltet animalsk fett: fett som er utsmeltet fra kjøtt og bein,
 - c) fettgrever: de proteinholdige rester fra utsmelting av fett etter delvis adskillelse av fett og vann,
 - d) gelatin,
 - e) kjøttmjøl, svorpulver, saltet eller tørket blod, og saltet eller tørket blodplasma,
 - f) mager, blærer og tarmer som er vasket, saltet eller tørket og/eller oppvarmet.
- 3. *Ferdigretter av kjøtt*: kjøttprodukter i form av matretter som er kokt eller tilberedt på forhånd, samt innpakket og nedkjølt.
- 4. *Kjøtt*: kjøtt som definert i;
 - a) forskrift av 18. februar 1994 nr. 137 om hygiene m.v. i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt.
 - b) forskrift av 21. mars 1995 nr. 265 om hygiene og kontroll m.v. ved produksjon og frambud av ferskt fjørfekjøtt.
 - c) forskrift av 2. februar 1996 nr. 132 om hygiene og kontroll m.v. ved produksjon og frambud av kaninkjøtt.
 - d) forskrift av 2. februar 1996 nr. 133 om hygiene og kontroll m.v. ved produksjon og frambud av viltkjøtt.
- 5. *Råvare*: ethvert produkt av animalsk opprinnelse som brukes som ingrediens ved fremstilling av de i nr 1 og 2 nevnte produkter, eller som inngår i tilberedningen av ferdigretter.
- 6. *Behandling*: kjemisk eller fysisk prosess, slik som varmebehandling, røyking, salting, nedsalting, marinering, speking eller tørking, som foretas for å forlenge holdbarheten av kjøtt eller kjøttprodukter, eventuelt blandet med andre næringsmidler, eller en kombinasjon av disse ulike prosessene.
- 7. *Varmebehandling*: bruk av tørr eller fuktig varme.
- 8. *Salting*: bruk av salt.
- 9. *Nedsalting*: diffusjon av salt i produktmassen.
- 10. *Marinering*: å legge kjøttråvare i, eller tilføre den, en smaksforsterkende lake (marinade), som påvirker kjøttets sensoriske karakter og har en viss konserverende effekt.
- 11. *Speking*: behandling av saltet, rått kjøtt ved klimatiske betingelser som ved langsom og gradvis nedsettelse av vanninnholdet kan gi utvikling av naturlige fermenterings- eller enzymprosesser. Disse prosessene fører med tiden til endringer som gir produktet typiske sensoriske egenskaper og sikrer holdbarhet og god hygienisk kvalitet ved vanlig romtemperatur.
- 12. *Tørking*: nedsettelse av vanninnholdet.
- 13. *Forsendelse*: den mengde kjøttprodukt m.v. som omfattes av samme handelsdokument eller hygienesertifikat.
- 14. *Innpakking, innpakning*: det å beskytte produkter ved bruk av en første innpakning eller beholder som har direkte kontakt med det aktuelle produkt, samt selve innpakkingsmaterialet eller beholderen.
- 15. *Emballering, emballasje*: det å plassere et eller flere produkter, innpakket eller uinnpakket, i en ytterbeholder, samt selve ytterbeholderen eller ytteremballasjen.
- 16. *Hermetisk lukket beholder*: lufttett beholder som skal beskytte innholdet mot mikroorganismer under og etter varmebehandlingen.
- 17. *Virksomhet*: anlegg som fremstiller de produkter som er nevnt under nr 1, 2 og 3.
- 18. *Virksomhet uten industriell produksjonskapasitet*: virksomhet som framstiller høyst 5 tonn ferdige produkter pr. uke.

19. *Pakkeri*: et anlegg eller et lager hvor produktene som skal omsettes, samles og/eller ompakkes.

- 20. *Frambud*: all omsetning, servering og annen utlevering, unntatt omsetning i detaljforretning. Privat servering i privat husholdning regnes ikke som frambud.
- 21. *Drikkevann*: vann til drikke og annet næringsmiddelformål og hygienisk bruk som oppfyller kravene i forskrift av 1. januar 1995 nr. 68 om vannforsyning og drikkevann m.m. § 13, 4. ledd.
- 22. *Næringsmidler med en liten andel av kjøtt eller kjøttprodukter*: Næringsmidler som ikke inneholder mer enn 10 vektprosent iblandet kjøtt eller kjøttprodukt i forhold til det bruksklare, ferdige produkt etter tilberedning i samsvar med produsentens bruksanvisning.
- 23. *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.

0 Endret ved forskrift 12 jan 1996 nr. 89, 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel II. Autorisasjon av virksomheter m.v.

§ 3. Autorisasjon

Etablering og drift av virksomhet som omfattes av denne forskrift, er betinget av autorisasjon fra Statens næringsmiddeltilsyn. Ved nyetableringer eller større endringer skal planene på forhånd være godkjent av Statens næringsmiddeltilsyn før arbeider igangsettes. For å bli autorisert må virksomheten oppfylle de krav som stilles i denne forskrift.

For virksomhet som fremstiller kjøttprodukter og som ikke har industriell produksjonskapasitet, jf. § 31, kan det gis unntak fra kravene i § 11 nr. 7 og §§ 12, 18, 26 og 27.

Frittstående kjøle- eller fryselager for kjøttprodukter skal autoriseres i samsvar med kravene i forskrift 18. februar 1994 nr. 137 om hygiene m.v. i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt.

For å bli autorisert som pakkeri må pakkeriet oppfylle de krav som stilles i kapitlene III, IV, V, VIII, IX og X. Pakkeri kan autoriseres for;

- 1. ompakking uten at innpakning og/eller emballasje åpnes, dersom virksomheten oppfyller kravene i § 44, eller
- 2. ompakking der innpakning og/eller emballasje åpnes og produktene gis ny innpakning og/eller emballasje, dersom virksomheten oppfyller kravene i §§ 11 til 25, § 26 nr. 1, 2, 4, 5, 6 og 7 samt § 27 nr. 1, 3, 9 og 10.

Autorisert virksomhet skal tildeles et virksomhetsnummer av Statens næringsmiddeltilsyn.

Eget virksomhetsnummer kan gis til:

- 1. virksomheter som omfattes av kapittel XII og XIII,
- 2. virksomhet eller pakkeri som fremstiller eller pakker om produkter fremstilt av eller med råvarer som omfattes av en eller flere av forskriftene nevnt i § 2 nr. 4,
- 3. virksomhet lokalisert på samme sted som en virksomhet autorisert i henhold til en av forskriftene nevnt i § 2 nr. 4.

Dersom produksjon i henhold til kapittel XIII finner sted i lokaler i forbindelse med et autorisert slakteri, skal slakteriets autorisasjon også gjelde disse lokalene under forutsetning av at kravene i denne forskrift er oppfylt.

Dersom en virksomhet som skal autoriseres i henhold til denne forskrift er en del av en virksomhet som er autorisert i henhold til forskrifter nevnt i § 2 nr. 4, kan lokaler, utstyr og anlegg for personalet, samt alle lokaler der det ikke er noen fare for forurensning av råvarer eller uinnpakkede produkter, være felles for begge virksomheter.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 4. Tiltak ved mangler, tilbaketrekning av autorisasjon m.v.

Dersom tilsynsmyndigheten påviser en klar mangel i henhold til bestemmelser fastsatt i denne forskrift eller møter hindringer for en tilstrekkelig hygienekontroll, skal denne gripe inn vedrørende bruken av utstyr og lokaler, redusere produksjonshastigheten eller midlertidig stoppe produksjonsprosessen. Dersom det er formålstjenlig, skal etiketter eller forseglinger med stempelmerker båndlegges.

Dersom ikke slike tiltak er tilstrekkelig for å rette opp manglene, skal Statens næringsmiddeltilsyn suspendere eller midlertidig trekke tilbake autorisasjonen, for den aktuelle del av produksjonen.

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

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 5. Produksjon av andre animalske produkter - virksomhetsnummer

Dersom produksjon av andre produkter av animalsk opprinnelse, som definert i § 2 nr 2, ikke finner sted i en virksomhet som er autorisert i samsvar med bestemmelsene i denne forskrift, skal Statens næringsmiddeltilsyn godkjenne og registrere slike virksomheter særskilt og tildele dem et virksomhetsnummer for å kunne etterspore produktenes opprinnelsesvirksomhet.

Foregår slik produksjon i eller i umiddelbar nærhet av et autorisert slakteri, skal denne autorisasjonen utvides til også å omfatte disse lokalene, under forutsetning av at kravene i forskriften er overholdt.

§ 5a. Krav til kjøttprodukter produsert og frambudt innen EØS

Kjøttprodukter som er produsert og frambys innen EØS skal:

- 1. være produsert og lagret i autorisert virksomhet i overensstemmelse med bestemmelsene i § 3,
- 2. være produsert;
 - a) for kjøttprodukter i overensstemmelse med bestemmelsene i kapittel VII,
 - b) for hermetiske produkter i overensstemmelse med bestemmelsene i kapittel XI og
 - c) for kjøttbaserte ferdigretter i overensstemmelse med bestemmelsene i kapittel XII.
- 3. under produksjon ha vært gjenstand for særlige kontrolltiltak i overensstemmelse med bestemmelsene i § 6, og tilsyn i overensstemmelse med bestemmelsene i § 60,
- 4. være emballert i overensstemmelse med bestemmelsene i §§ 37 og 38,
- 5. være merket i overensstemmelse med bestemmelsene i § 39,
- 6. være stempelmerket i overensstemmelse med bestemmelsene i kapittel IX,
- 7. være lagret og transportert i overensstemmelse med bestemmelsene i §§ 44 og 45, og
- 8. under transporten ledsages av handelsdokument og eventuelt hygienesertifikat i overensstemmelse med bestemmelsene i kapittel Xa.

0 Tilføyd ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 5b. Krav til andre produkter av animalsk opprinnelse produsert og frambudt innen EØS

Andre produkter av animalsk opprinnelse som er produsert og frambys innen EØS skal:

- 1. være produsert og lagret i autorisert eller godkjent virksomhet i overensstemmelse med bestemmelsene i § 5,
- 2. være produsert i overensstemmelse med bestemmelsene i §§ 55 - 58,
- 3. under produksjon ha vært gjenstand for virksomhetens særskilte kontrolltiltak i overensstemmelse med bestemmelsene i § 6 og tilsyn, i overensstemmelse med bestemmelsene i § 60 og
- 4. under transporten ledsages av handelsdokument og eventuelt hygienesertifikat i overensstemmelse med bestemmelsene i kapittel Xa.

0 Tilføyd ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel III. Særskilte kontrolltiltak, opplæring, helsefare m.v.

§ 6. Særskilte kontrolltiltak

Den som er ansvarlig for virksomheten eller pakkeriet skal sørge for nødvendige tiltak for å sikre at alle trinn i produksjonen og pakkingen er i samsvar med kravene i denne forskrift. Med dette som formål skal den som er ansvarlig for virksomheten:

- 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 i henhold til nr 1,
- 3. utta prøver til analyse i et laboratorium som tilfredsstiller de krav Statens næringsmiddeltilsyn 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 opptegnelse av informasjonen som kreves i samsvar med nr 1 - 3 med sikte på rapportering til tilsynsmyndigheten. Resultatene av de ulike kontroller og prøver skal oppbevares i minst

to år, unntatt resultater vedrørende produkter nevnt i § 7, hvor oppbevaringsperioden reduseres til seks måneder utover produktets holdbarhetsdato,

- 5. garantere for riktig bruk av stempelmerkingen, særskilt for etiketter som har stempelmerket, jf § 42. Pakkerier skal ha et registreringssystem som sikrer at ompakkede produkter kan spores tilbake til opprinnelsesvirksomheten.

Kravene i nr 1 og 2 fastsettes sammen med tilsynsmyndigheten.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 7. Merking av temperatur m.v.

Den som er ansvarlig for virksomheten eller pakkeriet skal sørge for at emballasjen til kjøttprodukter som ikke kan lagres ved romtemperatur, påføres en synlig og lett leselig angivelse av transport- og lagringstemperatur, samt er merket med holdbarhetsdato i henhold til forskrift av 21. desember 1993 nr. 1385 om merking m.v. av næringsmidler.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 8. Opplæring

Den som er ansvarlig for virksomheten skal sørge for opplæringsprogram som gjør personalet istand til å overholde krav til produksjonshygiene tilpasset virksomhetens produksjonsstruktur. Dette kan unnlates dersom personalet ved eksamensbevis kan dokumentere tilstrekkelige kvalifikasjoner.

Det kan iverksettes spesielt opplæringsprogram ved virksomheter som produserer kjøttprodukter uten å ha industriell produksjonskapasitet, jf § 31.

Tilsynsmyndigheten skal medvirke ved planleggingen og gjennomføringen av opplæringsprogram.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 9. Ansvar for stempelmerking

Den som er ansvarlig for virksomheten skal sørge for at kjøttprodukter merkes med et stempelmerke i samsvar med § 42.

Når det brukes kjøttråvarer som kun kan frambyes på det nasjonale marked i henhold til forskrift av 25. april 1994 nr. 320 om kjøttkontroll m.v. § 15, 3. ledd, skal kjøttproduktene merkes med et tilsvarende nasjonalt stempelmerke.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 10. Tiltak ved helsefare m.v.

Dersom laboratorieundersøkelser eller annet viser at et produkt kan representere en helsefare, skal den som er ansvarlig for virksomheten underrette tilsynsmyndigheten.

I tilfelle av en påvist helsefare skal hele produksjonen som var produsert under samme betingelser og som vil kunne medføre samme helsemessige risiko, trekkes tilbake fra markedet.

Den tilbaketrukne produksjon skal holdes under særskilt kontroll av tilsynsmyndigheten inntil den er destruert, brukt til andre formål enn næringsmidler eller etter tillatelse fra tilsynsmyndigheten omprodusert på en slik måte at produktet ikke lenger representerer noen helsefare.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel IV. Generelle krav

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 11. Lokaler

Virksomheten eller pakkeriet skal ha tilstrekkelig store lokaler slik at produksjonen eller ompakkingen kan utføres hygienisk. Lokalene skal være konstruert og innrettet slik at forurensning av råvarer og produkter forhindres. I områder hvor råvarer håndteres, bearbeides og foredles, og hvor kjøttprodukter fremstilles eller ompakkes, skal det være følgende:

- 1. Slitesterke, vanntette gulv som er lette å rengjøre og desinfisere. Gulvet skal være lagt slik at vann lett ledes bort til sluk med tilstrekkelig kapasitet.
- 2. Glatte, slitesterke og vanntette vegger som er lette å rengjøre og desinfisere, med lyst vaskbart belegg i minst to meters høyde. I kjølerom og lager skal veggene være belagt med tilsvarende belegg minst opp til lagringshøyden.
- 3. Himling eller himlingsplater som er lette å rengjøre.
- 4. Dører av korrosjonsbestandig materiale som er lette å rengjøre.
- 5. Tilstrekkelig ventilasjon, om nødvendig med godt dampavtrekk for så langt som mulig å eliminere kondens på overflaten av vegger, himling og himlingsplater.
- 6. Tilstrekkelig dagslys eller kunstig belysning.
- 7. Et tilstrekkelig antall håndvasker med varmt og kaldt rennende vann, eller forhåndsblandet vann med passende temperatur til rengjøring og eventuell desinfeksjon av hender. Tappekranene i arbeidsrommene og på toalettene skal ikke være håndbetjente. I tilknytning til håndvaskene skal det være egnet vaske- og desinfeksjonsmiddel, papirhåndklær og beholder for oppsamling av disse etter bruk.
- 8. Innretninger til rengjøring av redskaper, inventar og utstyr.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 12. *Kjøle- og fryselager og lagerlokaler*

I lokaler der råvarer og produkter lagres, gjelder samme krav som i § 11, med følgende unntak:

- 1. I kjølerom er det tilstrekkelig med gulv som lett kan rengjøres og desinfiseres, lagt slik at vann lett ledes bort til sluk med tilstrekkelig kapasitet.
- 2. I innfrysings- og fryserom er det tilstrekkelig med vanntette gulv som ikke kan råtne og som lett kan rengjøres. Slike rom skal være utstyrt med tilstrekkelig kraftig kjølemaskineri for å sikre lagring av råvarene og produktene ved de temperaturer som er fastsatt i henhold til § 7. I slike lokaler bygd før 1. januar 1983 er trevegger tillatt.

I lagerlokaler skal det være tilstrekkelig plass til at råvarer og kjøttprodukter kan oppbevares.

§ 13. *Hygienisk håndtering*

Virksomheten eller pakkeriet skal ha innretninger til hygienisk håndtering og sikring av råvarer og uemballerte eller uinnpakkede ferdige produkter når de losses og lastes.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 14. *Skadedyr*

Virksomheten eller pakkeriet skal ha hensiktsmessig opplegg for sikring mot skadedyr.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 15. *Inventar, redskaper og utstyr*

Virksomhetens eller pakkeriets utstyr og arbeidsredskaper som kommer i direkte kontakt med råvarer og produkter, skal være av korrosjonsbestandig materiale som er lett å rengjøre og desinfisere.

Til oppbevaring av råvarer eller produkter som ikke er bestemt til næringsmidler, skal virksomheten ha spesielle vanntette, korrosjonsbestandige beholdere med låsbart lokk. Dersom det dreier seg om større kvanta eller nevnte råvarer og produkter ikke fjernes eller destrueres ved slutten av hver arbeidsøkt, skal virksomheten ha et låsbart rom. Dersom det benyttes rør eller lignende til fjerning av råvarer og produkter som ikke er bestemt til næringsmidler, skal disse være konstruert slik at forurensning av andre råvarer eller produkter unngås.

Virksomheten eller pakkeriet skal ha hensiktsmessige ordninger til rengjøring og desinfeksjon av utstyr og verktøy.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 16. *Avløpssystem*

Virksomheten eller pakkeriet skal ha et hygienisk tilfredsstillende avløpssystem til fjerning av spillvann.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 17. Vannforsyning

Virksomheten eller pakkeriet skal ha et anlegg til forsyning utelukkende av drikkevann.

Unntaksvis kan bruk av annet vann tillates ved fremstilling av damp, brannslukning og kjøling av kjølemaskiner, når vannledninger til dette formål utelukker bruk av dette vannet til andre formål, og det ikke er risiko for forurensning av produkter. Vannledninger som ikke leder drikkevann, skal være lette å skille fra dem som leder drikkevann.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 18. Garderober og toaletter

Virksomheten eller pakkeriet skal ha et tilstrekkelig antall garderober med glatte, vanntette, vaskbare vegger og gulv, håndvasker og toaletter. Toaletter skal ikke ha direkte utgang til produksjonslokalene. Ved håndvaskene skal det være vaske- og desinfeksjonsmidler, papirhåndklær, og beholder til oppsamling av papirhåndklær etter bruk. Tappekraner til håndvask skal ikke være håndbetjente.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 19. Lokaler for tilsynsmyndigheten

Dersom omfanget av produksjonen eller ompakkingen nødvendiggjør regelmessig eller permanent nærvær av tilsynsmyndigheten, skal denne disponere et låsbart rom eller arbeidsplass som dekker tilsynsmyndighetens behov.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 20. Oppbevaring av rengjørings- og desinfeksjonsmidler

Virksomheten eller pakkeriet skal ha et rom eller en innretning til lagring av rengjøringsmidler, desinfeksjonsmidler og lignende stoffer og et rom eller skap til lagring av rengjørings- og vedlikeholdsutstyr.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 21. Vaskeplass for transportmidler

Virksomheten eller pakkeriet skal ha tilstrekkelig utstyr til rengjøring og desinfeksjon av transportmidler. Slikt utstyr er imidlertid ikke nødvendig dersom virksomheten rengjør og desinfiserer transportmidlene i anlegg som er godkjent av tilsynsmyndigheten.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel V. Hygienebestemmelser for personale, lokaler m.v.

§ 22. Hygienekrav for personalet

Det kreves streng renslighet av personalet og at generelle prinsipper for renslighet og hygiene skal overholdes.

Personalet skal være kledd i hensiktsmessig rent arbeidstøy og bære hodeplagg som dekker håret fullstendig. Dette gjelder spesielt personer som håndterer ubeskyttede, uemballerte råvarer og produkter.

Personale som håndterer og bearbeider råvarer og produkter, skal minst vaske hendene hver gang de gjenopptar arbeidet og alltid når forurensning har skjedd. Sår på hendene skal dekkes av vanntett bandasje.

Røyking, spyting, spising og drikking i lokaler der råvarer og produkter arbeides med eller lagres, er ikke tillatt.

§ 23. Sjukdom - legeattest

Virksomheten eller pakkeriet skal iverksette alle nødvendige tiltak for å hindre at personer som ved håndtering kan forårsake forurensning av råvarer og produkter, ikke håndterer råvarer før dette kan gjøres uten fare for forurensning.

Personer som lider av smittsom sykdom eller som bærer smitte eller annen forurensning som ansees å kunne overføres med næringsmidler, må ikke delta i arbeide hvor de direkte eller indirekte kan forurense råvarer eller produkter med

sykdomsframkallende organismer.

Virksomheten eller pakkeriet kan kreve at personer som skal arbeide med eller håndterer råvarer og produkter, legeundersøkes med hensyn til forhold nevnt i forrige ledd før ansettelse skjer.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 24. Hygienekrav for lokaler, utstyr og verktøy

Lokaler, utstyr og verktøy omfattes av følgende krav:

- 1. Utstyr og arbeidsredskaper som brukes til råvarer og produkter, gulv, vegger, skillevegger, himling og himlingsplater skal holdes rene og i god stand slik at de ikke utgjør en kilde til forurensning av råvarer og produkter. Vann til desinfeksjon av redskaper skal ha en temperatur på minst 82 ° C. Ved rengjøring og desinfeksjon skal vurdering av risiko legges til grunn for valg av metode og frekvens.
- 2. Ingen dyr skal kunne komme inn i virksomheten. Gnagere, insekter og andre skadedyr skal systematisk utryddes. Rottegift, insekticider og desinfeksjonsmidler og andre potensielt giftige stoffer skal lagres i egne låsbare rom eller skap. Slike midler skal brukes på en måte som ikke medfører fare for forurensning av råvarer og produkter.
- 3. Produksjonslokaler, utstyr og arbeidsredskaper skal kun brukes til fremstilling av de produkter som virksomheten er autorisert for, med mindre det blir gitt tillatelse til at de blir brukt til fremstilling av andre næringsmidler på samme tid eller på andre tidspunkter. Dette gjelder ikke for transportutstyr som brukes i lokaler der det ikke arbeides med råvarer eller produkter.
- 4. Rengjøringsmidler, desinfeksjonsmidler og lignende stoffer skal brukes i samsvar med produsentens bruksanvisning og på en slik måte at de ikke har skadelig innvirkning på maskiner, utstyr, råvarer eller produkter. Bruk av disse midlene må etterfølges av grundig skylling av utstyr og arbeidsredskaper med drikkevann. Rengjørings- og vedlikeholdsutstyr skal oppbevares i henhold til § 20.
- 5. Det er ikke tillatt å strø sagflis eller liknende på gulvet i produksjonslokaler eller lagerrom for råvarer og produkter.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 25. Krav til vann

Kun drikkevann skal brukes i virksomheten eller pakkeriet, med forbehold for tilfellene nevnt i § 17, 2. ledd og § 50.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel VI. Spesielle krav til virksomheter som fremstiller kjøttprodukter

§ 26. Lokaler

I tillegg til å oppfylle forskriftens generelle krav skal virksomheter som fremstiller, håndterer og innpakker kjøttprodukter ha:

- 1. Tilstrekkelig store lokaler til at atskilt lagring kan gjennomføres for henholdsvis nedkjølte råvarer, nedkjølte kjøttprodukter og kjøttprodukter som kan lagres ved romtemperatur, når dette er påkrevet. Uemballerte råvarer, kjøttprodukter og andre produkter av animalsk opprinnelse skal lagres atskilt fra emballerte råvarer og produkter.
- 2. Ett eller flere passende rom store nok til produksjon og innpakking av kjøttprodukter. Når produksjonsprosessene utgjør en sammenhengende produksjonslinje, kan produksjon og innpakking utføres i samme rom, dersom utformingen og størrelsen av produksjonslokalene gjør det mulig, og sikkerheten for råvarer og ferdige produkter er garantert.
- 3. Et rom eller et sikkert sted til lagring av tilsetningsstoffer, krydder m.v.
- 4. Et rom til emballering, med mindre kravene i § 38 er oppfylt.
- 5. Et rom til ekspedisjon.
- 6. Et rom til lagring av innpaknings- og emballasjematerialer.
- 7. Et rom til rengjøring av utstyr og redskaper.

§ 27. Lokaler avhengig av arbeidsoperasjoner og produksjon

Avhengig av hvilke kjøttprodukter som fremstilles, skal virksomheten ha:

- 1. Et rom eller, dersom der ikke er fare for forurensning, et område der emballasje tas av.
- 2. Et rom eller, dersom der ikke er fare for forurensning, et område til tining av råvarer.

- 3. Et nedskjæringsrom.
- 4. Et rom eller utstyr til tørking eller speking.
- 5. Et rom eller utstyr til røyking.
- 6. Et rom til utvanning, oppbløyting og annen behandling, særlig av naturtarmer, når disse råvarer ikke har gjennomgått slike prosesser i opprinnelsesvirksomheten.
- 7. Et rom til rengjøring av råvarer før de brukes til fremstilling av kjøttprodukter, dersom slik arbeidsoperasjon utføres i virksomheten.
- 8. Et rom til nedsalting, om nødvendig med klimaanlegg, for å oppnå den temperatur som er bestemt i § 29.
- 9. Et rom til rengjøring av kjøttprodukter før de skjæres i skiver eller tilskjæres og innpakkes, dersom slik arbeidsoperasjon utføres i virksomheten.
- 10. Et rom der kjøttprodukter skjæres i skiver eller tilskjæres og innpakkes når de er bestemt til frambud som ferdigpakket næringsmiddel. Utføres slikt arbeid på nedkjølte kjøttprodukter skal rommet være utstyrt med kjøleanlegg.
- 11. Særskilte lokaler til fremstilling av andre produkter av animalsk opprinnelse, dersom slike produseres i virksomheten.

Dersom betingelsene i § 26 nr 2 er oppfylt, kan det tillates at enkelte av disse prosessene utføres i samme rom. Er nevnte betingelser ikke oppfylt skal prosesser som kan medføre en helsefare ved andre produkter, som produseres samtidig, og prosesser som medfører kraftig varmeutvikling, utføres i separate rom.

§ 28. Lokaler til andre næringsmidler

I lokaler hvor andre næringsmidler, enn kjøtt og kjøttprodukter bearbeides eller lagres og disse næringsmidlene skal brukes i kjøttprodukter, gjelder hygienekravene i denne forskrift.

§ 29. Temperatur

Lokaler eller deler av lokaler der arbeid med kjøtt, hakket kjøtt brukt som råvare, kjøttprodukter eller bearbeidet kjøtt utføres, skal ha en temperatur som sikrer hygienisk produksjon. Om nødvendig skal lokalene utstyres med kjøleanlegg.

Ved nedskjæring, skjæring i skiver og ved nedsaltingsprosesser skal lokalene som benyttes, holdes ved en temperatur som ikke overstiger 12 ° C. Dette kravet gjelder ikke for de ikke-industrielle virksomheter, jf § 31. For øvrige virksomheter kan Statens næringsmiddeltilsyn tillate høyere temperatur når det er berettiget på grunn av den teknologi som benyttes ved fremstilling av kjøttproduktet.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 30. Kontakt med gulv og bruk av tre m.v.

Råvarer, ingredienser, kjøttprodukter og andre produkter av animalsk opprinnelse og beholdere for slike produkter, skal ikke komme i direkte kontakt med gulvet og skal håndteres slik at fare for forurensning unngås.

Det må sikres at kontakt mellom råvarer og ferdige produkter unngås.

Bruk av tre er tillatt i lokaler der kjøttprodukter røykes, nedsaltes, spekes, lakesaltes, lagres eller forsendes, dersom dette er nødvendig av teknologiske årsaker, og det ikke medfører fare for forurensning av produktene.

Trepaller skal kun bringes inn i lokaler nevnt i tredje ledd for å transportere emballerte kjøttåvarer eller kjøttprodukter.

Utstyr av galvanisert metall kan brukes ved tørking av skinker og spekepølser, dersom det ikke er korrodert og ikke kommer i kontakt med kjøttproduktene.

§ 31. Ikke-industrielle virksomheter

Virksomheter som produserer kjøttprodukter uten å ha en industriell produksjonskapasitet og som i henhold til § 3 har fått unntak fra krav til lokaler der råvarer og ferdige produkter lagres, skal i det minste ha:

- 1. Et rom eller en innretning, eventuelt med kjøling, til lagring av råvarer dersom det foretas slik lagring.
- 2. Et rom eller en innretning, eventuelt med kjøling, til lagring av ferdige produkter, dersom det foretas slik lagring.

Dette gjelder også slakteri godkjent med begrenset kapasitet i henhold til forskrift av 18. februar 1994 nr. 137 om hygiene m.v. i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselerager for ferskt kjøtt kapittel XV, som produserer kjøttprodukter, under forutsetning av at behandlingen av produktene tilfredsstiller de øvrige kravene i denne forskriften.

Bestemmelsene i § 44 kommer ikke til anvendelse for lagring i ikke-industrielle virksomheter.

Kapittel VII. Krav til råvare og produksjon m.v.

§ 32. Kjøtt som råvare

Kjøtt som benyttes ved produksjon av kjøttprodukter, skal komme fra autorisert slakteri eller nedskjæringsvirksomhet og være transportert under tilfredsstillende hygieniske betingelser i samsvar med gjeldende forskrifter.

Kjøtt som er erklært uegnet til næringsmiddel av tilsynsveterinæren, skal ikke brukes til produksjon av kjøttprodukter.

I tiden fra ankomst til virksomheten til tidspunkt for bruk, skal kjøtt lagres i samsvar med de krav som gjelder for råvaren.

§ 33. (Opphevet ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473, i kraft 1 jan 1999.)

§ 34. Fisk som råvare

Fisk og fiskeprodukter som benyttes ved produksjon av kjøttprodukter, skal oppfylle kravene i de gjeldende kvalitetsforskrifter for fiskeprodukter.

§ 35. Biprodukter som råvare

Biproduktene tunge, hjerne, ryggmarg, brissel, hjerte, lunge, strupe, spiserør, krås, lever, milt, nyre, vom, mage, tarm, jur og testikler kan benyttes som råvare til kjøttprodukter.

Biprodukt som er erklært uegnet til næringsmiddel av tilsynsveterinæren, skal ikke brukes til produksjon av kjøttprodukter.

§ 36. Produksjon av kjøttprodukter

Kjøttprodukter skal være produsert ved varmebehandling, nedsalting, marinerer eller tørking. Disse behandlingene kan kombineres med røyking eller speking, eventuelt under særskilte mikroklimatiske forhold, og tilsetning av saltingsingredienser i samsvar med forskrift av 21. desember 1993 nr. 1378 om tilsetningsstoffer til næringsmidler.

Kjøttprodukter kan også være sammensatt med andre næringsmidler og smaksingredienser.

Kjøttprodukter kan være fremstilt av et kjøttprodukt eller av bearbeidet kjøtt.

Kjøttprodukter skal ikke utsettes for ioniserende stråling.

Kapittel VIII. Innpakking, emballering og merking av kjøttprodukter

§ 37. Innpakking, emballering m.v.

Innpakking og emballering skal finne sted under tilfredsstillende hygieniske forhold i lokaler innrettet for formålet.

Materialer og gjenstander som benyttes ved innpakking og emballering, skal oppfylle kravene i forskrift av 21. desember 1993 nr. 1381 om materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler, og være sterke nok til effektivt å beskytte kjøttproduktene.

Innpakning eller emballasje må ikke gjenbrukes til kjøttprodukter, med unntak av f.eks. leirvarer, glass eller plastbeholdere dersom disse rengjøres grundig og desinfiseres før gjenbruk.

§ 38. Emballering i produksjonslokaler m.v.

Produksjon av kjøttprodukter og emballering kan utføres i samme rom dersom det benyttes emballasje som beskrevet i § 37 tredje ledd eller følgende betingelser er oppfylt:

- 1. Rommet skal være tilstrekkelig stort og utstyrt slik at arbeidsoperasjonene kan utføres hygienisk.
- 2. Innpaknings- og emballasjematerialet skal omsluttet av en beskyttende lufttett forsegling straks etter at det er fabrikkert. Det skal beskyttes mot skader under transport til virksomheten, hvor det skal lagres under tilfredsstillende hygieniske forhold i et særskilt rom.

- 3. Lokaler for lagring av innpakkings- og emballasjematerialet skal være støvfrie, sikret mot skadedyr og ikke ha luftforbindelse til lokaler som inneholder stoffer som kan forårsake forurensning av kjøtt eller kjøttprodukter. Innpakkings- og emballasjematerialet skal ikke plasseres direkte på gulvet.
- 4. Emballasjen skal ferdigstilles på en hygienisk måte før den bringes inn i produksjonsrommet. Dette gjelder ikke dersom emballasjen ferdigstilles automatisk, under forutsetning av at dette ikke medfører fare for forurensning av kjøttproduktene.
- 5. Emballasjen skal bringes inn i produksjonsrommet på en hygienisk måte og benyttes straks. Den skal ikke håndteres av personale som håndterer uinnpakket kjøtt eller kjøttprodukter.
- 6. Straks etter emballering skal kjøttproduktene plasseres i et lagerrom bestemt til dette formål.

§ 39. Merking

Ved frambud skal kjøttprodukter være merket i henhold til forskrift av 21. desember 1993 nr. 1385 om merking m.v. av næringsmidler. I tillegg skal følgende angivelser, som må være synlige og lett leselig, være påført kjøttproduktenes innpakning eller etikett:

- 1. En angivelse av dyrearten kjøttet stammer fra, dersom dette ikke klart fremgår av varebetegnelsen eller ingredienslisten.
- 2. En angivelse for identifisering av den produktmengde som er fremstilt på like teknologiske vilkår og som vil kunne medføre samme helsemessige risiko, jf. forskrift av 21. desember 1993 nr. 1384 om identifikasjonsmerking av næringsmiddelpartier.
- 3. Produksjonsdato på emballerte produkter som ikke er bestemt til forbruker, herunder storhusholdning, kantine, serveringssted og lignende.
- 4. Varebetegnelse for produktet, eventuelt med henvisning til den forskrift varebetegnelsen er fastsatt i henhold til.

Vedlegg I til denne forskrift angir fastsatte varebetegnelser i henhold til forskrift av 18. februar 1983 nr. 150 om kjøttråvarer og kjøttprodukter.

Kapittel IX. Stempelmerking av kjøttprodukter

§ 40. Stempelmerking

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

Kjøttprodukter fra et pakkeri autorisert i samsvar med § 3 fjerde ledd nr. 1 skal beholde stempelmerket fra opprinnelsesvirksomheten.

Kjøttprodukter fra et pakkeri autorisert i samsvar med § 3 fjerde ledd nr. 2 skal være påført et stempelmerke i samsvar med § 42 med pakkeriets virksomhetsnummer. Dersom produkter fra ulike virksomheter i et pakkeri ompakkes og plasseres i samme emballasje skal pakkeriets stempelmerke påføres denne siste emballasjen.

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

Stempelmerket skal påføres produktet eller innpakningen dersom kjøttproduktet er individuelt innpakket, eller på en etikett festet til innpakningen i samsvar med § 43.

Dersom et kjøttprodukt er individuelt innpakket og emballert, er det tilstrekkelig at stempelmerket påføres emballasjen.

Plasseres kjøttprodukter som er stempelmerket i samsvar med denne paragraf i en ytre emballasje, skal stempelmerket også påføres denne.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 41. Unntak fra krav om stempelmerking

Kravet om stempelmerking i § 40 gjelder ikke kjøttprodukter som forsendes i paller, og som er bestemt til videre

bearbeiding eller innpakking i en autorisert virksomhet, dersom følgende vilkår er oppfylt:

- 1. Pallene med kjøttprodukter skal ha stempelmerke i samsvar med § 42 på den ytre overflaten.
- 2. Bestemmelsesstedet og den tiltenkte bruk av kjøttproduktene skal tydelig angis på overflaten av den ytre emballasjen, unntatt når denne er gjennomsiktig.
- 3. Mottakervirksomheten skal holde en særskilt opptegnelse over mengde, type og opprinnelse til kjøttprodukter som mottas i henhold til denne paragraf.

Dersom en forsendelse med innpakke­de produkter er plassert i en gjennomsiktig emballasje, er det ikke nødvendig å påføre stempelmerket på emballasjen, forutsatt at stempelmerket på de innpakke­de produktene er klart synlig gjennom emballasjen.

§ 42. Stempelmerkets utforming for produkter fremstilt i Norge

Stempelmerket skal ha en oval omkrets med følgende angivelser:

- 1. Øverst i ovalen skal NORGE angis med store bokstaver.
- 2. I midten eller øverst skal virksomhetsnummeret fremgå, om nødvendig fulgt av et kodennummer som angir den type produksjon virksomheten er autorisert for.
- 3. Nederst i ovalen skal EFTA angis med store bokstaver.

Stempelmerke for kjøttprodukter som på grunn av råvarer eller produksjonsforhold, jf. §§ 9 annet ledd og 31, kun kan frembys på det nasjonale markedet, skal være firkantet og inneholde følgende:

- 1. Øverst i firkanten skal NORGE angis med store bokstaver.
- 2. I midten skal virksomhetens godkjenningsnummer framgå.
- 3. Nederst i firkanten skal N angis.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 42a. Stempelmerkets utforming for produkter fremstilt i andre land innen EØS

Stempelmerket skal ha en oval omkrets med følgende angivelser:

- 1. øverst i ovalen skal opprinnelseslandet angis med store bokstaver eller som forkortelser, f.eks: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P -FI - S - UK - LI - IS.
- 2. I midten eller øverst skal virksomhetsnummeret fremgå, om nødvendig fulgt av et kodennummer som angir den type produksjon virksomheten er autorisert for.
- 3. Nederst i ovalen skal en av følgende forkortelser angis: CEE - EØF - EWG - EOK - ETY - EEC - EEG.

0 Tilføyd ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 43. Plassering av stempelmerket m.v.

Stempelmerket skal påføres produktet, innpakningen eller emballasjen med et fargestempel eller brennstempel, eller det kan trykkes eller stemples på en etikett.

Settes stempelmerket på emballasjen, skal dette gjøres slik at stempelmerket ødelegges når emballasjen åpnes. Det kan aksepteres at stempelmerket ikke ødelegges dersom emballasjen blir ødelagt når den åpnes.

For produkter i hermetisk lukkede beholdere skal stempelmerket være påført beholderen slik at det ikke kan fjernes.

Stempelmerket kan også være en plate av solid materiale som ikke kan fjernes, og som oppfyller alle hygienekravene, samt inneholder alle angivelser nevnt i § 42.

Trykking og ny opptrykking av etiketter eller merker skal godkjennes av tilsynsmyndigheten.

Kapittel X. Lagring og transport av kjøttprodukter

§ 44. Lokaler og lagring

Kjøttprodukter skal lagres i lokaler i samsvar med § 26 nr 1.

For kjøttprodukter som kan oppbevares ved romtemperatur, er det tilstrekkelig at lokalene er bygd av solide materialer og at de er lette å rengjøre og desinfisere.

For kjøttprodukter som er merket med en bestemt lagringstemperatur, jf § 7, skal denne temperaturen overholdes.

§ 45. Transport

Kjøttprodukter skal transporteres på en slik måte at de er beskyttet mot forurensning eller uheldig påvirkning, herunder skal det tas hensyn til lengden av transporten, transportmidlet og værforholdene.

Transportmidlet skal ha utstyr som sikrer at kjøttproduktene transporteres ved påbudt temperatur, og spesielt at temperaturkravene fastsatt etter § 7 ikke overskrides.

Kapittel Xa. Transportdokumentasjon

0 Tilføydd ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 46. Transportdokumentasjon

Under transport skal kjøttprodukter ledsages av et handelsdokument. Handelsdokumentet skal inneholde opplysningene angitt i stempelmerket, jf. §§ 42 og 42a. Andre produkter av animalsk opprinnelse skal ledsages av et handelsdokument med angivelse av opprinnelsesvirksomhetens virksomhetsnummer.

Handelsdokumentet nevnt i første ledd skal oppbevares av adressaten i minst et år slik at det på anmodning kan fremvises til tilsynsmyndigheten.

Kjøttprodukter fremstilt av kjøtt fra et slakteri i en region eller et område med dyrehelserestriksjoner, eller av kjøtt referert til i forskrift av 25. april 1994 nr. 320 om kjøttkontroll m.v. §§ 7 til 14 skal ledsages av et hygienesertifikat fastsatt av Statens næringsmiddeltilsyn. Det samme gjelder kjøttprodukter og andre produkter av animalsk opprinnelse som skal sendes til en stat innen EØS ved transitt gjennom en tredjestat i et forseglet transportmiddel.

Tredje ledd gjelder ikke kjøttprodukter i hermetisk lukkede beholdere som har gjennomgått en av behandlingene nevnt i § 49 nr 1 dersom stempelmerket er påført beholderen slik at det ikke kan fjernes.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 46a. Krav om hygienesertifikat

Kjøttprodukter og andre produkter av animalsk opprinnelse skal ledsages av et hygienesertifikat når produktene;

- 1. er fremstilt av kjøtt fra et slakteri som ligger i et område eller en sone med dyrehelserestriksjoner,
- 2. skal sendes til en stat innen EØS ved transitt gjennom et tredjeland. Produktene skal i slike tilfeller sendes i et forseglet transportmiddel,
- 3. er produsert og frambudt innen EØS, og det i henhold til internasjonale avtaler er aktuelt med erklæring om at:
 - a) råvarer av svinekjøtt og hestekjøtt har gjennomgått trikinundersøkelse med tilfredsstillende resultat,
 - b) råvarer av kjøtt fra råner brukt i avl, griser som er kryptorkide eller hermafroditter og ukastrerte griser over 80 kg er stemplet med rånestempel,
 - c) produkter av mekanisk utbeinet kjøtt er varmebehandlet, eller
 - d) råvarer av ferskt kjøtt og biprodukter med en ikke-generalisert invasjon av *Cysticercus bovis* (storfetinten) eller *Cysticercus cellulosae* (svinetinten) hvor de deler som er uegnet til folkemat er fjernet, har gjennomgått tilfredsstillende kuldebehandling,
- 4. importeres fra tredjeland.

Krav om hygienesertifikat gjelder ikke kjøttprodukter i hermetisk lukkede beholdere som har gjennomgått en av behandlingene nevnt i § 49 nr. 1 dersom stempelmerket er påført beholderen slik at det ikke kan fjernes.

0 Tilføydd ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 46b. Utforming av hygienesertifikat

Hygienesertifikat skal:

- 1. være utstedt på ett av mottakerlandets offisielle språk, og ved import på et offisielt språk for det landet der importen til EØS skjer,
- 2. følge produktene i original,

- 3. bestå av ett enkelt ark,
- 4. være undertegnet av tilsynsveterinær i opprinnelsesvirksomheten med erklæring om at kjøttproduktene er produsert under forhold som er i overensstemmelse med Rdir. 77/99/EØF,
- 5. være utstedt for den enkelte varemottaker,
- 6. være utstedt utskipningsdagen,
- 7. ved innførsel fra andre EØS-land være i overensstemmelse med vedlegg II og ved import fra tredjeland være i overensstemmelse med vedlegg III, og
- 8. oppbevares av adressaten i minst ett år slik at det kan fremlegges for tilsynsmyndigheten.

0 Tilføyd ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

Kapittel XI. Spesielle krav ved produksjon av pasteuriserte eller steriliserte produkter i hermetisk lukkede beholdere

§ 47. Lokaler, utstyr m.v.

I tillegg til å oppfylle forskriftens generelle krav skal virksomheter som produserer pasteuriserte eller steriliserte produkter i hermetisk lukkede beholdere, være utstyrt med følgende:

- 1. En innretning som på en hygienisk måte fører hermetikkbokser til produksjonsrommet.
- 2. Utstyr til effektiv rengjøring av hermetikkbokser umiddelbart før de fylles.
- 3. Utstyr til vasking av hermetikkbokser i drikkevann som er varmt nok til å fjerne fett, etter at beholderne er hermetisk lukket og før autoklaving.
- 4. Et egnet rom, område eller anlegg til kjøling og tørking av hermetikkbokser etter varmebehandling.
- 5. Utstyr til inkubasjon av prøver tatt fra kjøttprodukter i hermetisk lukkede beholdere.
- 6. Egnet utstyr til undersøkelse av om hermetikkboksene er hermetisk lukket og intakte.

§ 48. Produksjonskrav m.v.

Virksomheter som produserer kjøttprodukter i hermetisk lukkede beholdere, omfattes av følgende spesielle produksjonskrav:

- 1. Hermetisk lukkede beholdere skal tas ut av varmebehandlingsutstyret mens temperaturen er tilstrekkelig høy til at fuktigheten fordamper raskt. De skal ikke berøres med hender før de er helt tørre.
- 2. Beholdere som ser ut til å inneholde gass, skal undersøkes nærmere.
- 3. Termometrene i varmebehandlingsutstyret skal kontrolleres mot termometer som er kalibrert.
- 4. Beholdere skal:
 - a) kasseres dersom de er skadet eller har fabrikasjonsfeil,
 - b) kasseres eller rengjøres dersom de ikke er rene. Dersom det er hermetikkbokser, skal de rengjøres grundig med rengjøringsutstyret nevnt i § 47 nr 2 umiddelbart før de fylles. Bruk av stillestående vann er ikke tillatt,
 - c) om nødvendig settes tilstrekkelig lenge til avdripping etter at de er rengjort og før de fylles,
 - d) om nødvendig vaskes med drikkevann som eventuelt er tilstrekkelig varmt til å fjerne eventuelt fett med utstyret nevnt i § 47 nr 3, etter at de er hermetisk lukket og før autoklaving,
 - e) etter varmebehandling kjøles i vann som oppfyller kravene i § 50,
 - f) før og etter varmebehandling håndteres på en slik måte at enhver skade eller forurensning unngås.

§ 49. Produksjonskontroll

Virksomhet som produserer kjøttprodukter i hermetisk lukkede beholdere, skal ved stikkprøvekontroll sikre at:

- 1. kjøttprodukter beregnet på lagring ved romtemperatur, gjennomgår en prosess som gir en Fc-verdi på minst 3,00, med mindre produktet har oppnådd den samme stabilitet ved nedsalting, eller at de gjennomgår en varmebehandling som minst tilsvarer pasteurisering, der parametrene må godkjennes av tilsynsmyndigheten,
- 2. tomme beholdere oppfyller produksjonsstandardene,
- 3. den daglige produksjon med mellomrom, som er fastsatt på forhånd, kontrolleres for å sikre at lukkingen virker fullgodt. For dette formål må det finnes tilgjengelig egnet utstyr til undersøkelse av seksjoner på tvers av falsen på de lukkede beholderne,
- 4. den nødvendige kontroll for å sikre at beholderne har gjennomgått tilstrekkelig varmebehandling, utføres ved å bruke spesielle kontrollmarkører.
- 5. den nødvendige kontroll er utført for å sikre at kjølevannet inneholder et restnivå av klor etter bruk. Det kan gjøres unntak fra dette kravet dersom kjølevannet som benyttes er drikkevann,
- 6. det gjennomføres syv dagers inkubasjonsprøve ved 37 ° C eller ti dagers inkubasjonsprøve ved 35 ° C for konserverte kjøttprodukter i hermetisk lukkede beholdere, som er varmebehandlet,

- 7. pasteuriserte produkter i hermetisk lukkede beholdere tilfredsstiller kriterier fastsatt av tilsynsmyndigheten.

§ 50. Behandling av vann m.v.

Statens næringsmiddeltilsyn kan tillate tilsetning av enkelte stoffer til vannet som brukes i autoklavene, for å hindre korrosjon av hermetikkboksene, og for å bløtgjøre og desinfisere vannet.

Tilsynsmyndigheten kan tillate bruk av resirkulert vann til kjøling av varmebehandlede beholdere. Slikt vann skal renses og klorbehandles eller gjennomgå annen godkjent behandling.

Det resirkulerte vannet skal sirkulere i et lukket system slik at det ikke kan brukes til andre formål.

Dersom det ikke er fare for forurensning, kan vannet brukt til kjøling av beholdere og vann fra autoklavene, brukes ved slutten av en arbeidsøkt til rengjøring av gulvene.

Kapittel XII. Spesielle krav ved produksjon av kjøttbaserte ferdigretter

§ 51. Lokaler

I tillegg til å oppfylle forskriftens generelle krav skal virksomheter som produserer ferdigretter, ha atskilte rom for tilberedning og innpakking av ferdigretter. Atskilte rom er ikke påkrevet dersom kjøttprodukter og kjøtt håndteres til forskjellige tidspunkter, forutsatt at lokalene blir rengjort og desinfisert mellom bruken for hver type produkt.

§ 52. Temperaturkrav ved produksjon av ferdigretter

Kjøttprodukter som brukes i ferdigretter, skal umiddelbart etter koking eller steking enten

- 1. straks blandes med de andre ingrediensene, eller kjøles til 10 ° C eller lavere før de blandes med de øvrige ingrediensene; i dette tilfelle skal tidsrommet da temperaturen i kjøttproduktet er mellom 10 ° C og 63 ° C være kortest mulig,
- 2. eller kjøles til en temperatur på 10 ° C eller lavere før de blandes med de øvrige ingrediensene.

Kjøttproduktet og ferdigretten skal kjøles til en indre temperatur på 10 ° C eller lavere i løpet av en periode på maksimum to timer etter avsluttet koking eller steking. Deretter skal det kjøles til lagringstemperaturen så raskt som mulig.

Forutsatt at sluttproduktets hygieniske sikkerhet er garantert, kan tilsynsmyndigheten tillate at virksomheten fraviker dette kravet dersom en lengre kjølingsperiode er begrunnet i den brukte produksjonsteknologi.

Ferdigretten skal, om nødvendig, fryses eller dypfryses umiddelbart etter kjøling.

§ 53. Merking

Ferdigretter skal merkes i samsvar med forskrift av 21. desember 1993 nr. 1385 om merking m.v. av næringsmidler, med følgende tillegg:

- 1. Angivelse av dyreartene kjøttet stammer fra i ingredienslisten.
- 2. En klar angivelse av produksjonsdag på en av de utvendige sider av innpakningen.

Kapittel XIIa. Spesielle krav ved produksjon av næringsmidler med en liten andel av kjøtt eller kjøttprodukter

§ 53a. Mottak og lagring m.v. av ferskt kjøtt og kjøttprodukter

Bestemmelsene i kapitlene IV og VI skal kun gjelde for den del av virksomheten hvor ferskt kjøtt eller kjøttprodukter mottas, lagres, håndteres og innarbeides i næringsmidler med en liten andel av kjøtt eller kjøttproduktene samt der hvor de sistnevnte produktene fremstilles eller lagres.

0 Tilføyd ved forskrift 12 jan 1996 nr. 89.

§ 53b. Kjølerom - felles lokaler

For virksomhet som kun benytter fullstendig behandlede kjøttprodukter ved produksjon av næringsmidler med en liten andel av kjøtt eller kjøttprodukter, er det ikke påkrevet med kjølerom i henhold til § 26 nr 1.

Dersom det ikke medfører fare for skade eller forurensing på det ferske kjøttet eller kjøttproduktene kan det samme lokalet benyttes til de arbeidsoperasjoner som i henhold til § 27 nr 3, 4, 5, 8 og 10 skal utføres i særskilte rom.

Unntakene i første og annet ledd gjelder kun for den del av virksomheten som produserer næringsmidler med en liten andel av kjøtt eller kjøttprodukter.

0 Tilføyd ved forskrift 12 jan 1996 nr. 89.

§ 53c. Felles lokaler og anlegg ved produksjon av andre næringsmidler

For virksomheten som også produserer næringsmidler som ikke inneholder kjøtt eller kjøttprodukter, kan lokalene nevnt i §§ 19, 20 og § 26 nr 3, 4, 6 og anlegg nevnt i §§ 14, 16, 17, 24 og 25 og som er nødvendige av hensyn til næringsmidler med en liten andel av kjøtt eller kjøttprodukter, være felles med de lokaler og anlegg som benyttes ved produksjon av næringsmidlene som ikke inneholder kjøtt eller kjøttprodukter.

0 Tilføyd ved forskrift 12 jan 1996 nr. 89.

§ 53d. Handelsdokument - Hygienesertifikat

For produkter/næringsmidler med en liten andel av kjøtt eller kjøttprodukter skal handelsdokument/hygienesertifikat som nevnt i § 46, ikke kreves for slike når de er stempelmerket i samsvar med denne forskrift.

0 Tilføyd ved forskrift 12 jan 1996 nr. 89.

§ 53e. Underrettelsesplikt

Virksomheten skal underrette tilsynsmyndigheten om tidspunkt for når ferskt kjøtt eller kjøttprodukter og næringsmidler med en liten andel av kjøtt eller kjøttprodukt bringes inn, oppbevares, håndteres og fremstilles i virksomheten.

0 Tilføyd ved forskrift 12 jan 1996 nr. 89.

Kapittel XIII. Spesielle hygienekrav ved produksjon av andre produkter av animalsk opprinnelse

§ 54. Bruk av lokaler

Virksomhetens lokaler kan brukes til produksjon av produkter som ikke er bestemt til næringsmidler, dersom følgende vilkår er oppfylt:

- 1. Råvarer som er uegnet til næringsmidler, skal lagres i et atskilt rom eller på et fullstendig atskilt mottaksområde.
- 2. Produktene skal bearbeides i atskilte rom og ved bruk av egne installasjoner og eget utstyr, unntatt der bearbeidingen finner sted i et helt lukket anlegg, eller utstyr brukes utelukkende til dette formål.
- 3. Det endelige produkt skal lagres i et separat rom eller på en separat tank som er hensiktsmessig merket.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 55. Spesielle krav til virksomheter ved produksjon av utsmeltet animalsk fett, fettgrever og biprodukter fra fettutsmelting

I tillegg til å oppfylle forskriftens generelle krav skal virksomheter som oppsamler eller bearbeider råvarer til fettutsmelting, ha følgende:

- 1. Sentraler til oppsamling av råvarer og til videre transport til bearbeidingsvirksomheter som skal være utstyrt med et kjølerom til lagring av råvarer ved en temperatur på 7 ° C eller lavere, med mindre råvarene blir oppsamlet og utsmeltet innen tidsfrister bestemt i § 56 nr 4 og 5.
- 2. Bearbeidingsvirksomheten skal ha:
 - a) et kjølelager, med mindre råvarene blir oppsamlet og utsmeltet innen tidsfrister bestemt i § 56 nr 5,
 - b) et rom eller sted til mottak av råvarer,
 - c) et utstyr til å lette den visuelle kontroll av råvarer,
 - d) et utstyr til knusing av råvarer, dersom dette er hensiktsmessig,
 - e) utstyr til utsmelting av råvarer med varme eller trykk eller andre hensiktsmessige metoder,
 - f) beholdere eller tanker der fett kan oppbevares i flytende form,
 - g) et apparat til plastifisering eller krystallisering av fett for å lette utskjæring og emballering av fett, med mindre virksomheten kun leverer flytende utsmeltet animalsk fett,

- h) et ekspedisjonslokale, med mindre virksomheten kun leverer flytende utsmeltet animalsk fett i bulk,
- i) vanntette beholdere til fjerning av råvarer som er uegnet til næringsmidler,
- j) utstyr til fremstilling av produkter som består av utsmeltet animalsk fett og andre næringsmidler og/eller smaksgivere,
- k) utstyr til hygienisk oppsamling, innpakking og emballering av fettgrever dersom de er bestemt til næringsmiddel, og til lagring i samsvar med krav fastsatt i § 58.

§ 56. Spesielle hygienekrav ved produksjon av utsmeltet animalsk fett, fettgrever og biprodukter

Virksomheter som produserer utsmeltet animalsk fett, fettgrever og biprodukter skal oppfylle følgende krav:

- 1. Råvarene skal stamme fra dyr som etter ante-mortem og post-mortem undersøkelse er funnet egnet til næringsmidler.
- 2. Råvarene skal bestå av fettvev eller bein funnet egnet til næringsmidler som inneholder minst mulig blod og urenheter. De skal ikke vise tegn på forringelse og skal være produsert under hygieniske forhold.
- 3. Til produksjon av utsmeltet animalsk fett skal det kun anvendes fettvev eller bein som er oppsamlet fra et autorisert slakteri, nedskjæringsvirksomhet eller kjøttforedlingsvirksomhet. Før utsmelting skal råvarene transporteres og lagres under hygieniske forhold og ved en indre temperatur på 7 ° C eller lavere.
 - a) Som unntak fra nr 3, kan råvarene transporteres og lagres uten kjøling forutsatt at de utsmeltes innen tolv timer etter den dag de ble produsert.
 - b) Som unntak fra nr 3, kan det til produksjon av utsmeltet animalsk fett anvendes råvarer oppsamlet i detaljforretninger eller lokaler i forbindelse med utsalgssteder, der kjøtt eller fjørfekjøtt nedskjæres eller lagres med sikte på direkte levering til forbruker, forutsatt at råvarene er i en tilfredsstillende hygienisk tilstand og hensiktsmessig emballert. Dersom råvarene oppsamles daglig, skal temperaturkravene bestemt ovenfor overholdes. Dersom råvarene ikke samles inn daglig, skal de kjøles umiddelbart etter at de er produsert.
- 4. Transportmidler og beholdere til oppsamling og transport av råvarer skal ha glatte indre overflater som er lette å vaske, rengjøre og desinfisere. Transportmidlene skal være tilstrekkelig tildekket. Transportmidler til kjøletransport skal være konstruert slik at temperaturkravet kan holdes under hele transporten.
- 5. Før utsmelting skal det undersøkes om råvarene inneholder fremmedlegemer eller på annen måte er uegnet til konsum. Fremmedlegemer skal eventuelt fjernes.
- 6. Råvarer skal utsmeltes ved varme, trykk eller en annen egnet metode. Fettet skal deretter utskilles ved dekantering, sentrifugering, filtrering eller en annen egnet metode. Bruk av løsemidler er ikke tillatt.
- 7. Utsmeltet animalsk fett produsert i samsvar med nr 1, 2, 3, 5 og 6 kan med sikte på produksjon av råvarer raffineres i utsmeltingsvirksomheten eller i annen virksomhet for å bedre dets fysiske-kjemiske kvalitet når fettet til raffinering oppfyller kravene fastsatt i § 57.

§ 57. Standarder for utsmeltet animalsk fett

Utsmeltet animalsk fett, skal avhengig av typen, oppfylle følgende krav:

	Storfe			Griser		Annet animalsk fett	
	Spiselig talg Premier jus ¹ Annet		Talg til raffineri- ng	Spiselig smult ²	Smult til raffinering	Spiselig	Til raffinering
FFS (% m/m oljesyre) høyst	0,75	1,25	3	0,75	2	1,25	3
Peroxid verdi (Pv) høyst	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Vann og urenheter	høyst 0,5%						
Lukt, smak, farge	normal						

1 Utsmeltet animalsk fett fremstilt ved utsmelting ved lav temperatur av ferskt fett fra hjerte, nettmage, nyre og mesenterium fra storfe, samt storfefett fra nedskjæringsvirksomheter.

2 Ferskt fett, fra utsmelting av fettvev fra gris.

§ 58. Lagringstemperatur for fettgrever

Fettgrever bestemt til næringsmiddel skal lagres ved følgende temperaturer:

- 1. Fettgrever utsmeltet ved en temperatur på 70 ° C eller lavere, skal lagres ved en temperatur som er lavere enn 7 ° C i høyst 24 timer eller ved -18 ° C eller lavere.
- 2. Fettgrever utsmeltet ved en temperatur på over 70 ° C og et vanninnhold på 10% (m/m) eller høyere, skal lagres ved en temperatur lavere enn 7 ° C i høyst 48 timer eller ved et tid/temperatur forhold som gir en tilsvarende garanti, eller ved -18 ° C eller lavere.
- 3. For fettgrever utsmeltet ved en temperatur på 70 ° C og et vanninnhold på mindre enn 10% (m/m), er det ingen spesifikke lagringskrav.

Kapittel XIV. Spesielle krav for behandling av mager, blærer og tarmer

§ 59. *Krav til virksomheter m.v.*

I tillegg til å oppfylle forskriftens generelle krav skal virksomheter som behandler mager, blærer og tarmer oppfylle følgende:

- 1. Lokaler, utstyr og redskaper skal kun brukes til arbeide med mager, blærer og tarmer. Det skal være et klart skille mellom rene og urene arbeidsoperasjoner.
- 2. Bruk av tre er ikke tillatt, unntatt trepaller til transport av beholdere med aktuelle produkter.
- 3. Det skal være et rom til lagring av innpaknings- og emballasjematerialer.
- 4. Innpakning og emballering skal utføres under hygieniske forhold i et særskilt rom eller et sted bestemt til dette formål.
- 5. Produkter som ikke kan oppbevares ved romtemperatur, skal lagres i lokaler bestemt til dette formål helt til de sendes. Produkter som ikke er saltet eller tørket, skal lagres ved en temperatur som ikke overstiger 3 ° C.
- 6. Råvarer skal transporteres fra opprinnesslakteriet til virksomheten under hygienisk tilfredsstillende forhold og eventuelt nedkjølt dersom tidsrommet mellom slakting og oppsamling av råvarene gjør dette nødvendig. Transportmidlene og beholderne skal ha glatte innvendige flater som er lette å vaske, rengjøre og desinfisere. Transportmidler til kjøletransport skal være konstruert slik at den fastsatte temperatur opprettholdes under hele transporten.

Kapittel XIVa. Import til EØS fra tredjeland

0 Tilføyd ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 59a. *Krav til produkter importert til EØS fra tredjeland*

Ved import av kjøttprodukter og andre produkter av animalsk opprinnelse 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 om dyrehelsemessige betingelser for innførsel og utførsel av ferskt kjøtt og kjøttprodukter,¹
- 2. ikke komme fra tredjeland eller en region av tredjeland som er omfattet av forbud mot innførsel av nærmere angitte produkter som følge av beskyttelsesvedtak begrunnet i folke- og/eller dyrehelsemessige hensyn,
- 3. komme fra virksomhet godkjent for eksport av kjøttprodukter og andre animalske produkter til EØS, jf. liste utarbeidet av Statens næringsmiddeltilsyn,
- 4. være stempelmerket i overensstemmelse med kapittel IX,
- 5. være lagret og transportert i overensstemmelse med kapittel X,
- 6. følges av et hygienesertifikat i overensstemmelse med vedlegg, jf. §§ 46a og 46b, med mindre tilsvarende garantier kan gis på annen måte,
- 7. ha gjennomgått veterinær grensekontroll med tilfredsstillende resultat.

0 Tilføyd ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

1 Forskrift av 31. desember 1998 nr. 1475 om dyrehelsemessige betingelser ved innførsel og utførsel av ferskt kjøtt og kjøttprodukter, og forskrift av 31. desember 1998 nr. 1474 om dyrehelsemessige betingelser for innførsel og utførsel av ferskt kjøtt og kjøttprodukter av fjørfe og fuglevilt.

Kapittel XV. Administrative bestemmelser

§ 60. *Tilsyn og vedtak*

Statens næringsmiddeltilsyn fører tilsyn med at bestemmelsene i denne forskrift overholdes og fatter nødvendige vedtak for gjennomføring av bestemmelsene i virksomheter som har regional, landsdekkende eller eksportrettet karakter og ved import av næringsmidler. Tilsyns- og vedtaksmyndighet som er tillagt Statens næringsmiddeltilsyn, kan delegeres til det kommunale eller interkommunale næringsmiddeltilsynet.

Det kommunale eller interkommunale næringsmiddeltilsynet fører tilsyn og fatter de nødvendige vedtak med øvrige virksomheter.

Statens næringsmiddeltilsyn er klageinstans for vedtak fattet av av det kommunale eller interkommunale næringsmiddeltilsynet etter delegert myndighet fra Statens næringsmiddeltilsyn.

Kommunestyret eller særskilt klagenemnd er klageinstans for øvrige vedtak fattet av det kommunale eller interkommunale næringsmiddeltilsynet.

Fylkesmannen er klageinstans for vedtak fattet av kommunestyret eller særskilt klagenemnd.

Sosial- og helsedepartementet er klageinstans for vedtak fattet av Statens næringsmiddeltilsyn.

0 Endret ved forskrift 18 feb 1996 nr. 197.

§ 61. *Dispensasjon*

I særskilte tilfelle og forutsatt at det ikke vil stride mot internasjonale avtaler som Norge har inngått, kan Statens næringsmiddeltilsyn dispensere fra denne forskrift.

0 Endret ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

§ 62. *Straff og tvangsmulkt*

Bestemmelsene om straff og tvangsmulkt i lov av 19. mai 1933 nr. 3 om tilsyn med næringsmidler m.v. kommer til anvendelse ved overtredelse av denne forskrift.

§ 63. (Opphevet ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473, i kraft 1 jan 1999.)

§ 64. *Ikrafttredelse*

Denne forskrift trer ikraft straks.

Samtidig oppheves forskrift av 18. februar 1983 nr. 150 om kjøttråvarer og kjøttprodukter §§ 3, 5, 6, 12 og 15.

Vedlegg I. Oversikt over varebetegnelser på de forskjellige kjøttproduktene i henhold til forskrift 18. februar 1983 nr. 150 om kjøttråvarer og kjøttprodukter § 11.

Produktgruppe	Varebetegnelse
§ 11 nr 1. Hele reine kjøttprodukter	Kokt skinke
	Bacon
§ 11 nr 2. Ruller og andre formede reine kjøttprodukter	Okserull
	Fårerull
	Sylte
§ 11 nr 4 1. Middagsvarer av kjøttfarseprodukter	Kjøttkaker
	Kjøttboller
	Kjøttpudding
	Medisterkaker
	Hamburgere
	Karbonader
	Wienerpølser
	Grillpølser

	Kjøttpølser
	Knakkepølser
	Medisterpølser
	Julepølser
	Vossakorv
§ 11 nr 4 2. Påleggsvarer av kjøttfarseprodukter	Servelatpølse
	Leverpostei
	Fleskepølse
§ 11 nr 5. Spekede kjøttprodukter	Salami
	Fårepølse
	Stabburpølse

Vedlegg II. Hygienesertifikat for kjøttprodukter ved handel med EØS-land

for forsendelse til. (navn på EØS-land) Nr.¹

Avsenderland

Departement

Ansvarlig myndighet

Referanse¹

- I. *Identifikasjon av kjøttproduktet:*
Kjøttprodukt av (dyreart(er))
Varebetegnelse
Pakningstype
Antall kolli
Anbefalt lagrings- og transporttemperatur
Siste forbruksdag
Nettovekt
- II. *Kjøttproduktenes opprinnelse:*
Den godkjente kjøttproduktvirksomhetens adresse og virksomhetsnummer
- III. *Kjøttproduktenes bestemmelsessted:*
Kjøttproduktene sendes fra (utskipingssted):

Til (land og sted):

Med følgende transportmiddel³

Avsenders navn og adresse

Mottakers navn og adresse

- IV. *Hygieneattestering:*
Undertegnede tilsynsveterinær bekrefter at;²
 - 1. de ovenfor angitte kjøttproduktene er produsert fra ferskt kjøtt eller kjøttprodukter i henhold til Rdir. 77/99/EØF.
 - 2. kjøttproduktene er produsert av kjøtt fra andre dyrearter enn de nevnt i art 2d i Rdir. 77/99/EØF,
 - 3. skal sendes til Hellas.
- V. *Ved behov:*
Dersom produktene omlastes i en autorisert virksomhet eller lager, angi
a) sted for omlasting (adresse og

autorisasjonsnummer):

b) med følgende transportmiddel³

Utstedt (sted).
.

Dato

Tjenestestempel

Tilsynsveterinærens
navn og underskrift

0 Tilføyd ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).

1 Frivillig.

2 Stryk det som ikke passer.

3 For jernbanevogner og transportbiler skal registreringsnummeret angis, for fly flightnummeret og for skip skal skipets navn og eventuelt containernummeret angis.

Vedlegg III. Hygienesertifikat for kjøttprodukter importert fra tredjeland

for forsendelse til. (navn på EØS-land) Nr.¹

Avsenderland

Departement

Ansvarlig myndighet

Referanse¹

- I. *Identifikasjon av kjøttproduktet:*
Kjøttprodukt av (dyreart(er))
Varebetegnelse
Pakningstype
Antall kolli
Anbefalt lagrings- og transporttemperatur
Siste forbruksdag
Nettovekt
- II. *Kjøttproduktenes opprinnelse:*
Den godkjente kjøttproduktvirksomhetens adresse og virksomhetsnummer
- III. *Kjøttproduktenes bestemmelsessted:*
Kjøttproduktene sendes fra (utskipingssted):

Til (land og sted):

Med følgende transportmiddel:³

Avsenders navn og adresse

Mottakers navn og adresse

Undertegnende tilsynsveterinær bevitner at;²

- 1. de ovenfor angitte kjøttproduktene, eller etikettene festet til pakningene som er angitt har stempelmerke som viser at produktene utelukkende;
 - a) stammer fra ferskt kjøtt fra dyr slaktet i slakterier godkjent for eksport til mottakerlandet, eller
 - b) i henhold til artikkel 21a² i Rdir. 72/462/EØF stammer fra dyr slaktet i slakterier godkjent særskilt for levering av kjøtt for slik behandling som nevnt i artikkelen:
- 2. kjøttproduktene er kontrollert i overensstemmelse med Rdir 72/462/EØF og funnet egnet til folkemat,
- 3. kjøttproduktene er fremstilt av svinekjøtt som er undersøkt for trikinose i overensstemmelse med instruks for

trikinkontroll,

- 4. forholdene ved lasting og transport av kjøttproduktene omfattet av leveransen er i overensstemmelse med kapittel X,
- 5. kjøttproduktene er fremstilt av kjøtt; som tilfredsstiller bestemmelsene i slakteriforskriften eller i overensstemmelse med artikkel 21a² i Rdir. 72/462/EØF.

Utstedt (sted).

Dato

Tjenestestempel

Tilsynsveterinærens
navn og underskrift

- 1 Frivillig.
- 2 Stryk det som ikke passer.
- 3 For jernbanevogner og transportbiler skal registreringsnummeret angis, for fly flightnummeret og for skip skal skipets navn og eventuelt containernummeret angis.
- 0 Tilføyd ved forskrift 23 des 1998 nr. 1473 (i kraft 1 jan 1999).