

1998-12-23 nr 1470: Forskrift om krav til kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt og hygiene ved produksjon m.v.

INNHold

Forskrift om krav til kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt og hygiene ved produksjon m.v.

Kapittel I. Omfang og definisjoner

§ 1. Omfang

§ 2. Definisjoner

Kapittel II. Autorisasjon m.v.

§ 3. Autorisasjon

§ 4. Ioniserende stråling

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

§ 5. Særskilte kontrolltiltak

§ 6. Opplæring

§ 7. Tiltak ved helsefare m.v.

§ 8. Mikrobiologiske undersøkelser

§ 9. Hygienekrav til personalet

Kapittel IV. Krav ved produksjon m.v. av kvernet kjøtt

§ 10. Kvernet kjøtt for frambud innen EØS

§ 11. Kvernet kjøtt for frambud kun på det nasjonale marked

§ 12. Lokaler og utstyr

§ 13. Generelle hygienekrav

§ 14. Krav til råvarer

§ 15. Temperaturkrav og tilsetning av salt ved produksjon

§ 16. Krav til nedkjøling, innpakking og emballering m.v.

Kapittel V. Krav ved produksjon m.v. av tilberedt kjøtt

§ 17. Tilberedt kjøtt for frambud innen EØS

§ 18. Tilberedt kjøtt kun for frambud på det nasjonale marked

§ 19. Lokaler og utstyr

§ 20. Generelle hygienekrav

§ 21. Krav til og behandling av råvarer

§ 22. Krav til nedkjøling, innpakking og emballering m.v.

Kapittel VI. Innpakking, merking m.v. og lagring

§ 23. Innpakking og emballering

§ 24. Stempelmerking

§ 25. Merking, varebetegnelse m.v.

§ 26. Lagring

Kapittel VII. Transport og dokumentasjon

§ 27. Transport

§ 28. Handelsdokument

§ 29. Krav om hygiesertifikat

§ 29a. Utforming av hygiesertifikat

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

§ 30. Krav til kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt importert til EØS fra tredjeland

Kapittel IX. Administrative bestemmelser

- § 31. Tilsyn og vedtak
- § 32. Dispensasjon
- § 33. Tilsynsmyndighetens rettigheter
- § 34. Straff og tvangsmulkt
- § 35. Overgangsbestemmelser
- § 36. Ikrafttredelse

Vedlegg I. Retningslinjer for kvernet kjøtt

Vedlegg II. Mikrobiologiske retningslinjer for tilberedt kjøtt

Vedlegg III. Hygienesertifikat for kvernet kjøtt

Vedlegg IV. Hygienesertifikat for tilberedt kjøtt

Forskrift om krav til kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt og hygiene ved produksjon m.v.

Fastsatt av Sosial- og helsedepartementet 23. desember 1998 med hjemmel i lov 19. mai 1933 nr. 3 om tilsyn med næringsmidler m.v. § 1, § 3 og § 4, jf. EØS-avtalens vedlegg I del I nr. 22 (Rdir. 94/65/EØF).

Kapittel I. Omfang og definisjoner

§ 1. Omfang

Denne forskrift omfatter krav til kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt samt til produksjon, lagring, transport og frambud m.v. av disse produktene.

Forskriften omfatter ikke;

- 1. produksjon av kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt i detaljforretninger og i lokaler i forbindelse med salgssteder hvor produksjon kun skjer for salg direkte til forbruker, herunder storhusholdning, kantine, serveringssted og lignende.
- 2. mekanisk utbenet kjøtt.
- 3. produksjon av kvernet kjøtt eller tilberedt kjøtt i autorisert kjøttforedlingsvirksomhet til bruk i virksomhetens egen produksjon av kjøttprodukter.

§ 2. Definisjoner

Definisjonene i forskrift 18. februar 1994 nr. 137 om hygiene mv i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselerager for ferskt kjøtt (slakteriforskriften), forskrift 21. mars 1995 nr. 265 om hygiene og kontroll mv ved produksjon og frambud av ferskt fjørfekjøtt (fjørfekjøttforskriften), forskrift 2. februar 1996 nr. 133 om hygiene og kontroll ved produksjon og frambud av viltkjøtt (viltkjøttforskriften) og forskrift 2. februar 1996 nr. 132 om hygiene og kontroll mv ved produksjon og frambud av kaninkjøtt (kaninkjøttforskriften) får anvendelse ved forståelsen av denne forskrift.

I tillegg forstås ved:

- 1. *Kvernet kjøtt*: Kjøtt som er findelt eller kjøtt som er kvernet.
- 2. *Tilberedt kjøtt*: Produkter tilberedt helt eller delvis av ferskt kjøtt, som;
 - a) er gjennomgått en annen behandling enn den som er definert i forskrift 6. april 1995 nr. 353 om hygiene ved

produksjon og frambud mv av kjøttprodukter og enkelte andre produkter av animalsk opprinnelse (kjøttproduktforskriften), eller

- o b) er tilsatt næringsmidler, smaksingredienser eller tilsetningsstoffer.

Kjøttets indre cellestruktur og de egenskaper som er karakteristiske for ferskt kjøtt skal ikke være endret.

- 3. *Smaksingredienser*: Koksalt, sennep, krydder og krydderekstrakter, aromatiske urter og aromatiske ekstrakter av slike urter.
- 4. *Virksomhet*: Et anlegg som produserer kvernet kjøtt og/eller tilberedt kjøtt.
- 5. *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.

Kapittel II. Autorisasjon m.v.

§ 3. Autorisasjon

Etablering og drift av virksomhet skal autoriseres av Statens næringsmiddeltilsyn. For å bli autorisert må virksomheten oppfylle kravene som stilles i denne forskrift.

Virksomhet som kun produserer kvernet kjøtt og/eller tilberedt kjøtt for det nasjonale markedet, skal godkjennes av Statens næringsmiddeltilsyn. Slik virksomhet skal oppfylle kravene i forskriften, men kan gis enkelte unntak fra krav til lokaler, jf. § 12 første ledd nr. 1 og § 19 første ledd nr. 1.

Ved nyetablering eller større endringer av virksomheten skal planene godkjennes av Statens næringsmiddeltilsyn før arbeider igangsettes. Tilsynsmyndigheten kan godkjenne mindre endringer.

Autorisert eller godkjent virksomhet tildeles virksomhetsnummer.

Virksomheten skal, dersom det skjer eierskifte, navneskifte, endringer i adresse eller opphør av virksomheten, skriftlig melde dette til Statens næringsmiddeltilsyn og tilsynsmyndigheten.

Ved brudd på bestemmelsene i denne forskrift kan Statens næringsmiddeltilsyn midlertidig suspendere autorisasjonen/godkjenningen eller trekke autorisasjonen/godkjenningen tilbake.

§ 4. Ioniserende stråling

Kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt skal ikke være behandlet med ioniserende eller ultrafiolett stråling.

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

§ 5. Særskilte kontrolltiltak

Den som er ansvarlig for virksomheten skal sørge for nødvendige tiltak for å sikre at alle trinn i produksjonen og pakkingen er i samsvar med hygieniske prinsipper. Med dette som formål skal virksomheten utføre løpende kontrolltiltak der følgende prinsipper overholdes:

- 1. Kontroll med de råvarene som brukes i virksomheten for å sikre at kriteriene i vedlegg I og vedlegg II overholdes i sluttproduktet og 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 lett bederlige produkter, hvor resultatene skal oppbevares i seks måneder utover produktets holdbarhetsdato.
- 5. Garantere for riktig bruk av stempelmerket, særskilt for etiketter med påtrykt stempelmerke, jf. § 24.

Virksomhetens særskilte kontrolltiltak i henhold til nr. 1 og 2 skal fastlegges sammen med tilsynsmyndigheten.

§ 6. Opplæring

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

Tilsynsmyndigheten skal medvirke ved planleggingen og gjennomføringen av opplæringsprogram.

§ 7. Tiltak ved helsefare m.v.

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

Ved påvist helsefare skal hele produksjonen som var produsert under samme betingelser og som vil kunne medføre samme helsemessige risiko, trekkes tilbake fra markedet. Den tilbaketrunkne produksjon skal holdes under særskilt kontroll av tilsynsmyndigheten inntil den er destruert, brukt til andre formål enn næringsmidler eller etter tillatelse fra tilsynsmyndigheten er omprodusert på en slik måte at produktet ikke lenger representerer noen helsefare.

§ 8. Mikrobiologiske undersøkelser

Den som er ansvarlig for virksomheten skal sørge for at det tas ut prøver for mikrobiologiske undersøkelser av kvernet kjøtt og av tilberedt kjøtt. For kvernet kjøtt, jf. § 10, og tilberedt kjøtt, jf. § 17, som frambyes med ovalt stempelmerke, jf. § 24, skal det tas prøver hver produksjonsdag.

For kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt til nasjonalt frambud, jf. §§ 11 og 18, skal periodiske mikrobiologiske undersøkelser utføres hver femte produksjonsdag. Om det for kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt til nasjonalt frambud, jf. §§ 11 og 18, de tre siste månedene ikke er påvist salmonellabakterier, og de øvrige mikrobiologiske undersøkelser, jf. vedlegg I og II, har vist tilfredsstillende resultater, kan tilsynsmyndigheten gi tillatelse til en lavere prøvetakingsfrekvens. Denne prøvetakingsfrekvensen for kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt til nasjonalt frambud må ikke være lavere enn en gang pr. måned.

Undersøkelsene skal utføres i et laboratorium som tilfredsstiller de krav Statens næringsmiddeltilsyn stiller, og utføres etter NMKL metodikk eller andre vitenskapelig anerkjente og utprøvde metoder.

Prøver som skal uttas til mikrobiologisk undersøkelse skal bestå av fem enkeltprøver og være representative for den daglige produksjon. For tilberedt kjøtt i hele stykker skal prøven tas dypt inne i muskulaturen etter avbrenning (kauterisering) av overflaten.

Resultatene av de mikrobiologiske undersøkelsene skal vurderes etter kriteriene i vedlegg I tabell II for kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt produsert av kvernet kjøtt, og etter kriteriene i vedlegg II for annet tilberedt kjøtt.

§ 9. Hygienekrav til personalet

Ved manuelt arbeide med kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt skal personalet bruke masker som dekker nese og munn. Tilsynsmyndigheten kan kreve at personalet bruker glatte, vanntette engangshansker eller tilsvarende hansker som kan vaskes og desinfiseres.

Kapittel IV. Krav ved produksjon m.v. av kvernet kjøtt

§ 10. Kvernet kjøtt for frambud innen EØS

Kvernet kjøtt for frambud innen EØS skal;

- 1. være produsert i virksomhet som er autorisert i overensstemmelse med § 3.
- 2. være produsert av ferskt kjøtt fra tverrstripet muskulatur unntatt hjertemusculatur, fra storfe, svin, sau og geit som er godkjent av kjøttkontrollen.
- 3. være produsert av ferskt kjøtt som oppfyller krav til dyrehelsemessige forhold i forskrift av 31. desember 1998 nr. 1475 om dyrehelsemessige betingelser for 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 av fjørfe, oppdrettsfugl og fuglevilt.
- 4. være produsert i overensstemmelse med §§ 12 til 16.
- 5. være stempelmerket i overensstemmelse med § 24 første ledd.
- 6. være merket i overensstemmelse med § 25.

- 7. være innpakket og emballert i overensstemmelse med § 23.
- 8. være lagret i overensstemmelse med § 26.
- 9. transporteres i overensstemmelse med § 27 og ved transport følges av et handelsdokument, jf. § 28.

§ 11. Kvernet kjøtt for frambud kun på det nasjonale marked

Kvernet kjøtt, som kun skal frambys på det nasjonale marked, skal oppfylle kravene i § 10 med følgende tillegninger:

- 1. Produktene skal være produsert i virksomhet som er autorisert eller godkjent av Statens næringsmiddeltilsyn, jf. § 3.
- 2. Kjøtt fra alle dyrearter som definert i forskrifter angitt i § 2 første ledd kan benyttes.
- 3. Produktene skal stempelmerkes i henhold til § 24 annet ledd.

§ 12. Lokaler og utstyr

Virksomheten skal ha lokaler som er i samsvar med slakteriforskriften kapittel III, IV og V eller kjøttproduktforskriften kapittel IV og §§ 26 og 27. Lokalene skal omfatte;

- 1. rom, adskilt fra nedskjæringsrommet, for produksjon av kvernet kjøtt, og for innpakking, utstyrt med termograf eller fjerntermograf. Produksjon av kvernet kjøtt i nedskjæringsrommet kan tillates ved produksjon kun for det nasjonale marked.
- 2. rom for emballering, med mindre kravene i slakteriforskriften § 70 er oppfylt.
- 3. rom til lagring av salt.
- 4. kjølerom til lagring av råvarer og produkter med kjøleutstyr som gjør det mulig å overholde de temperaturkrav som er fastsatt i denne forskrift.

§ 13. Generelle hygienekrav

Virksomheten skal tilfredsstille hygienekravene i slakteriforskriften kapittel VII eller kjøttproduktforskriften kapittel V.

§ 14. Krav til råvarer

Kvernet kjøtt skal produseres av ferskt kjøtt som er i samsvar med slakteriforskriften, fjørfekjøttforskriften, viltkjøttforskriften eller kaninkjøttforskriften.

Det skal ikke benyttes;

- 1. avfall fra nedskjæring og reinskjæring.
- 2. mekanisk utbeinet kjøtt.
- 3. hodekjøtt.
- 4. den ikke-muskulære midterste delen av buken (linea alba).
- 5. kjøtt fra områdene omkring framkneledd og haseledd, og beinskrap.

Det ferske kjøttet skal ikke inneholde beinbiter.

Alt kjøtt skal undersøkes, og urene eller mistenkelige deler skal fjernes og kasseres før kverning eller oppdelingen begynner.

Råvarer til produksjon av kvernet kjøtt skal i tillegg oppfylle følgende krav:

- a) Kjøtt som er fryst eller dypfryst skal stamme fra ferskt utbenet (nedskåret) kjøtt som har vært lagret på autorisert lager etter innfrysing i høyst 18 måneder for storfekjøtt, 12 måneder for saue- og geitekjøtt og 6 måneder for kjøtt fra andre arter.
- b) Ferskt kjøtt som kun er kjølt, skal brukes høyst 6 dager etter slakting, eller høyst 15 dager etter slakting for storfekjøtt som er utbenet (nedskåret) og vakuumpakket.

§ 15. Temperaturkrav og tilsetning av salt ved produksjon

Fra det tidspunkt ferskt kjøtt bringes inn i produksjonslokalene og til ferdigprodusert kvernet kjøtt kjøles eller dypfryses, skal det gå maksimalt 1 time. Innenfor dette tidsrommet må temperaturen i kjøttet være høyst +7 ° C og temperaturen i produksjonslokalene høyst +12 ° C.

Tilsynsmyndigheten kan tillate at produksjonsprosessen varer lengre når det tilsettes koksalt, forutsatt at det ikke medfører hygienisk risiko.

Ved produksjon av kvernet kjøtt kan det tilsettes høyst 1% salt.

§ 16. Krav til nedkjøling, innpakking og emballering m.v.

Straks etter produksjon skal kvernet kjøtt innpakkes på en hygienisk tilfredsstillende måte.

Kvernet kjøtt skal innen en time etter porsjonering og innpakning nedkjøles slik at temperaturen midt i produktet hurtigst mulig senkes til under +2 °C. Det er tillatt å tilsette en liten mengde dypfryst kjøtt for å påskynde nedkjølingen, forutsatt at denne tilsetningen angis i merkingen (på etiketten). Nedkjølingen til under +2 °C skal da skje innen en time.

Bestemmelsene i annet ledd gjelder ikke ved produksjon kun for det nasjonale marked der temperaturen midt i produktet hurtigst mulig skal senkes til under +4 °C.

Ved dypfrysing skal temperaturen midt i produktet hurtigst mulig senkes til under -18 °C. Kvernet kjøtt kan dypfryses kun én gang.

Kapittel V. Krav ved produksjon m.v. av tilberedt kjøtt

§ 17. Tilberedt kjøtt for frambud innen EØS

Tilberedt kjøtt for frambud innen EØS skal;

- 1. være produsert i virksomhet som er autorisert i overensstemmelse med § 3.
- 2. være produsert av ferskt kjøtt, unntatt kjøtt fra hovdyr, i overensstemmelse med forskrifter nevnt i § 2.
- 3. være produsert av ferskt kjøtt som oppfyller krav til dyrehelsemessige forhold i forskrift av 31. desember 1998 nr. 1475 om dyrehelsemessige betingelser for 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 av fjørfe, oppdrettsfugl og fuglevilt.
- 4. være produsert i overensstemmelse med §§ 19 til 22.
- 5. være stempelmerket i overensstemmelse med § 24 første ledd.
- 6. være merket i overensstemmelse med § 25.
- 7. være innpakket og emballert i overensstemmelse med § 23.
- 8. være lagret i overensstemmelse med § 26.
- 9. transporteres i overensstemmelse med § 28 og ved transport følges av et handelsdokument, jf. § 29.

§ 18. Tilberedt kjøtt kun for frambud på det nasjonale marked

Tilberedt kjøtt som kun skal frambyes på det nasjonale marked, skal oppfylle kravene i § 17 med følgende tillegpninger:

- 1. Produktene skal være produsert i virksomhet som er godkjent av Statens næringsmiddeltilsyn, jf. § 3.
- 2. Kjøtt fra alle dyrearter som definert i forskrifter angitt i § 2 første ledd kan benyttes.
- 3. Produktene skal stempelmerkes i henhold til § 24 tredje ledd.

§ 19. Lokaler og utstyr

Virksomheten skal ha lokaler som er i samsvar med slakteriforskriften kapittel III, IV og V, kjøttproduktforskriften kapittel IV og §§ 26 og 27, fjørfekjøttforskriften kapittel II eller viltkjøttforskriften kapittel II og omfatte:

- 1. Rom som er adskilt fra nedskjæringsrommet, for produksjon av tilberedt kjøtt, og for innpakking. Rommet skal ha termograf eller fjerntermograf. Produksjon av tilberedt kjøtt i nedskjæringsrommet kan tillates ved produksjon kun for det nasjonale marked.
- 2. Rom for emballering, med mindre kravene i slakteriforskriften § 70, eller fjørfekjøttforskriften § 38, eller viltkjøttforskriften § 30, er oppfylt.
- 3. Rom til lagring av smaksingredienser og andre næringsmidler.
- 4. Kjølerom til lagring av råvarer og produkter med kjøleutstyr som gjør det mulig å overholde de temperaturkrav som er fastsatt i denne forskrift.

§ 20. Generelle hygienekrav

Virksomheten skal tilfredsstillte hygienekravene i slakteriforskriften kapittel VII, fjørfekjøttforskriften kapittel V, viltkjøttforskriften kapittel III eller kjøttproduktforskriften kapittel V.

§ 21. Krav til og behandling av råvarer

Tilberedt kjøtt skal være produsert av ferskt kjøtt som er i samsvar med slakteriforskriften, fjørfekjøttforskriften, viltkjøttforskriften eller kaninkjøttforskriften.

Når tilberedt kjøtt er produsert av dypfryst kjøtt skal dette være brukt senest 18 måneder etter innfrysing for storfekjøtt, 12 måneder for saue- og geitekjøtt, fjørfekjøtt og kaninkjøtt samt kjøtt fra oppdrettsvilt og 6 måneder for kjøtt fra andre arter.

Tilsynsmyndigheten kan tillate at sauekjøtt og svinerkjøtt utbenes i virksomheten umiddelbart før produksjonen av tilberedt kjøtt, når nedskjæringen utføres under forhold som er hygienisk tilfredsstillende.

§ 22. Krav til nedkjøling, innpakking og emballering m.v.

Produksjon av tilberedt kjøtt skal foregå under kontrollerte temperaturbetingelser. Under produksjonen skal temperaturen i kjøttet være høyst +7 ° C og temperaturen i produksjonslokalene høyst +12 ° C.

Tilberedt kjøtt skal innpakkes eller emballeres i forbrukerpakning straks etter produksjon slik at enhver risiko for forurensning unngås. Etter emballering skal produktene nedkjøles hurtigst mulig slik at temperaturen midt i produktet senkes til under +2 ° C for tilberedt kjøtt produsert av kvernet kjøtt, under +7 ° C for tilberedt kjøtt produsert av ferskt kjøtt, under +4 ° C for tilberedt kjøtt produsert av fjørfekjøtt og under +3 ° C for tilberedt kjøtt som inneholder biprodukter.

Ved produksjon kun for det nasjonale marked skal temperaturen midt i produktet hurtigst mulig senkes til under +4 ° C.

Ved dypfrysing skal temperaturen midt i produktet hurtigst mulig senkes til under -18 ° C. Tilberedt kjøtt kan dypfryses kun én gang og som fryst vare ha en maksimal holdbarhet på 18 måneder.

Kapittel VI. Innpakking, merking m.v. og lagring

§ 23. Innpakking og emballering

Emballasje, herunder kasser og kartonger til kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt, skal være i samsvar med alle hygienekravene, og spesielt;

- 1. ikke kunne endre produktenes sensoriske egenskaper.
- 2. ikke overføre stoffer som kan være helsefarlige, jf. forskrift 21. desember 1994 nr. 1381 om materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler (emballasjeforskriften).
- 3. være tilstrekkelig sterk til å gi effektiv beskyttelse av produktene under transport og håndtering.

Emballasjen skal ikke gjenbrukes som emballasje til kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt med mindre den er av korrosjonsbestandig materiale som er lett å rengjøre, og dersom den rengjøres og desinfiseres før gjenbruk.

Innpakket kvernet kjøtt eller tilberedt kjøtt skal emballeres.

Dersom innpakningen gir samme beskyttelse som emballasje trenger den ikke være gjennomskiktig og fargeløs, og det er ikke nødvendig å plassere den i en ytre emballasje dersom kravene i første ledd er oppfylt.

§ 24. Stempelmerking

Kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt skal merkes med et stempelmerke med oval omkrets med følgende angivelser:

- 1. Øverst i ovalen skal NO eller NORGE angis med store bokstaver.
- 2. I midten 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.

Kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt som importeres, skal ha et tilsvarende ovalt stempelmerke.

Når lokalene kun er godkjent for produksjon til det nasjonale marked i henhold til § 3, eller det brukes kjøttråvarer som kun kan frambyes på det nasjonale marked i henhold til kjøttkontrollforskriften § 15, tredje ledd, skal kjøttproduktene merkes med et tilsvarende nasjonalt stempelmerke.

§ 25. Merking, varebetegnelse m.v.

Ved frambud skal kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt være merket i henhold til forskrift av 21. desember 1993 nr. 1385 om merking mv av næringsmidler (merkeforskriften) og forskrift av 21. desember 1993 nr. 1384 om identifikasjonsmerking av næringsmiddelpartier (forskrift om identifikasjonsmerking). I tillegg skal følgende angivelser, som må være synlige og lett leselig, være påført kjøttproduktene innpakning eller etikett:

- 1. En angivelse av den eller de dyrearter kjøttet stammer fra, dersom dette ikke klart fremgår av varebetegnelsen eller ingredienslisten.
- 2. Produksjonsdato på emballerte produkter som ikke er bestemt til forbruker, herunder storhusholdning, kantine, serveringssted og lignende.
- 3. Varebetegnelse for produktet, eventuelt med henvisning til den forskrift varebetegnelsen er fastsatt i henhold til.
- 4. Angivelse av transport- og lagringstemperatur.

Betegnelsene i vedlegg I tabell I, eventuelt i forbindelse med navnet på dyrearten som kjøttet stammer fra, skal kun påsettes ferdigpakningen når kravene i vedlegg I tabell I er oppfylt for disse betegnelsene.

For kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt produsert av kvernet kjøtt skal i merkingen angis følgende:

- 1. "Fettinnhold mindre enn",
- 2. "Andel bindevevprotein mindre enn"

§ 26. Lagring

Kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt skal nedkjøles straks etter innpakning og/eller emballering. Kvernet kjøtt skal lagres ved temperaturer som bestemt i § 16, og tilberedt kjøtt skal lagres ved temperaturer som er bestemt i § 22.

Dypfrysing av kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt skal kun foregå i produksjonsvirksomheten og snarest mulig etter produksjon.

På fryselager skal kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt kun oppbevares sammen med andre næringsmidler dersom emballasjen sikrer at næringsmidlene ikke kan ha en uheldig innvirkning på hverandre.

Kapittel VII. Transport og dokumentasjon

§ 27. Transport

Kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt som omfattes av denne forskrift skal under transporten være beskyttet mot all forurensing og annet som vil kunne ha en skadelig innvirkning idet det tas hensyn til transportens varighet, transportbetingelsene og de transportmidler som benyttes. Transportmidler skal ha utstyr som sikrer at temperaturkravene i denne forskrift overholdes og være utstyrt med en termograf slik at det registreres at temperaturkravene overholdes. Kravet om termograf gjelder ikke ved transport av produkter som kun kan omsettes nasjonalt når transporten varer mindre enn én time.

Ved transitt gjennom en tredjestat og når produksjonsvirksomheten ligger i et område med dyrehelserestriksjoner, skal transporten være forseglet.

§ 28. Handelsdokument

Under transport skal kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt følges av et handelsdokument, utstedt av avsendervirksomheten, forsynt med virksomhetsnummer, og for fryste produkter innfrysingsmåned og -år. Handelsdokumentet skal oppbevares av adressaten i minst ett år slik at det kan fremlegges for tilsynsmyndigheten. Krav om angivelse av innfrysingsmåned og -år gjelder ikke for produkter som kun kan omsettes nasjonalt.

§ 29. Krav om hygiesertifikat

Kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt skal følges av et hygiesertifikat når produktene;

- 1. er fremstilt ved virksomhet som ligger i et område eller en sone med dyrehelserestriksjoner som omhandlet i forskrift av 31. desember 1998 nr. 1475 om dyrehelsemessige betingelser for 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 av fjørfe, oppdrettsfugl og fuglevilt.
- 2. skal sendes til et land innen EØS ved transitt gjennom et tredjeland. Produktene skal i slike tilfeller sendes i et forseglet transportmiddel.
- 3. importeres fra tredjeland.

§ 29a. Utforming av hygiesertifikat

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. være undertegnet av tilsynsveterinær i opprinnelsesvirksomheten med erklæring om at kjøttet er produsert under forhold som er i overensstemmelse med bestemmelsene i Rdir. 94/65/EØF,
- 4. være utstedt for den enkelte varemottaker,
- 5. bestå av et enkelt ark,
- 6. være utstedt utskipningsdagen,
- 7. være i overensstemmelse med vedlegg III for kvernet kjøtt, og i overensstemmelse med vedlegg IV for tilberedt kjøtt,
- 8. oppbevares av adressaten i minst ett år slik at det kan fremlegges for tilsynsmyndigheten.

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

§ 30. *Krav til kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt importert til EØS fra tredjeland*

Import fra tredjeland kan kun skje dersom kvernet kjøtt er produsert i overensstemmelse med §§ 12 til 16 og tilberedt kjøtt er produsert i overensstemmelse med §§ 19 til 22. Følgende krav skal i tillegg være oppfylt:

- 1. Produktene skal komme fra tredjeland eller en region av tredjeland som er oppført på liste over godkjente land som er tatt inn i forskrift av 31. desember 1998 nr. 1475 om dyrehelsemessige betingelser for 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 av fjørfe, oppdrettsfugl og fuglevilt.
- 2. Produktene skal ikke komme fra tredjeland eller en region av tredjeland som er omfattet av særskilt forbud mot import av kjøtt og kjøttprodukter som følge av beskyttelsesvedtak begrunnet i folke- og/eller dyrehelsemessige hensyn.
- 3. Produktene skal komme fra virksomhet godkjent for eksport av kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt til EØS, jf. liste utarbeidet av Statens næringsmiddeltilsyn.
- 4. Produktene skal være dypfryst i produksjonsvirksomheten.
- 5. Produktene skal være påført ovalt stempelmerke i overensstemmelse med § 24.
- 6. Produktene skal følges av et hygienesertifikat i overensstemmelse med § 29.
- 7. Produktene skal ha gjennomgått veterinær grensekontroll med tilfredsstillende resultater.

Kapittel IX. Administrative bestemmelser

§ 31. *Tilsyn og vedtak*

Statens næringsmiddeltilsyn fører tilsyn med at bestemmelsene i denne forskrift overholdes og fatter nødvendige vedtak for gjennomføring av bestemmelsene. Tilsyns- og vedtaksmyndighet som er tillagt Statens næringsmiddeltilsyn, kan delegeres til det kommunale eller interkommunale næringsmiddeltilsynet.

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

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

§ 32. *Dispensasjon*

Innenfor rammen av Norges internasjonale forpliktelser, kan Statens næringsmiddeltilsyn i særskilte tilfeller dispensere fra denne forskrift.

§ 33. *Tilsynsmyndighetens rettigheter*

Dersom det er tvil om kjøttets opprinnelse, skal tilsynsmyndigheten gis tilgang til dokumenter som viser opprinnelsesvirksomhet.

For overholdelse av de mikrobiologiske kravene i vedlegg I og II og for resultatene av de særskilte kontrolltiltak, jf. §§ 6 til 9, skal dokumentasjon på anmodning fremlegges for tilsynsmyndigheten.

§ 34. Straff og tvangsmulkt

Bestemmelsene om straff og tvangsmulkt i lov av 19. mai 1933 nr. 1252 om tilsyn med næringsmidler m.v. kommer til anvendelse ved overtredelse av denne forskrift.

§ 35. Overgangsbestemmelser

Inntil 31. desember 1999 tillates produksjon av kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt for nasjonalt frambud i samsvar med tidligere norske bestemmelser.

§ 36. Ikrafttredelse

Denne forskrift trer i kraft 1. januar 1999.

Vedlegg I. Retningslinjer for kvernet kjøtt

I. Retningslinjer/kriterier for innhold basert på daglig gjennomsnitt:

	Fettinnhold	Andel bindevevsprotein	
- kvernet magert kjøtt	<= 7%	<= 12	
- kvernet storfekjøtt	<= 20%	<= 15	
- kvernet kjøtt med svinekjøtt	<= 30%	<= 18	
- kvernet kjøtt av andre arter	<= 25%	<= 15	

II. Mikrobiologiske retningslinjer for kvernet kjøtt

Virksomheter skal sikre at kvernet kjøtt, i samsvar med kontrollen omhandlet i § 8, etter kriteriene nedenfor er i samsvar med følgende krav:

	M ¹	m ²
Aerobe mesofile bakterier n ³ =5 c ⁴ =2	5x 10 ⁶ /g	5x 10 ⁵ /g
Escherichia coli n=5 c=2	5x 10 ² /g	50/g
Stafylokokker n=5 c=1	5x 10 ³ /g	5x 10 ² /g
Salmonella n=5 c=0	Ikke påvist i 25 g	

1 M = øvre grenseverdi, høyere resultater ansees ikke for tilfredsstillende, der M=10 m talt på et fast medium og M=30 m ved telling i flytende medium.

2 m = nedre grenseverdi hvorunder alle resultater anses som tilfredsstillende.

3 n = antall enheter som utgjør prøven.

4 c = antall enheter i prøven som gir verdier mellom m og M.

Resultatene av de mikrobiologiske analysene skal vurderes i samsvar med:

A. Tre forurensningskategorier for aerobe mesofile bakterier, Escherichia coli og Staphylococcus aureus:

- - Opp til og inkludert kriteriet m.
- - Mellom kriteriet m og terskel M.
- - Over terskel M.

I. Partiets kvalitet skal betraktes som: tilfredsstillende, når alle resultater er lik med eller mindre enn 3 m ved bruk av fast medium og 10 m ved bruk av flytende medium, akseptabel, der alle verdier fastslått er mellom:

- (i) 3 m og 10 m (=M) på fast medium
 - (ii) 10 m og 30 m (=M) i flytende medium
 - (iii) og når c/n er lik med eller mindre enn 2/5 når n=5 og c=2 eller et hvilket som helst annet tall av samme eller bedre resultat.
- II. Partiets kvalitet skal betraktes som ikke tilfredsstillende: i alle tilfeller når det konstateres verdier høyere enn M, når c/n er over 2/5.

Dersom c/n er over 2/5 for aerobe mikroorganismer ved +30 ° C, mens de øvrige kriterier er blitt tilfredsstilt, skal likevel denne overskridelsen, spesielt når det angår rå produkter, fortolkes nærmere.

I alle tilfeller skal produktet ansees for toksisk eller bedervet dersom kontaminasjonen er lik eller høyere enn den mikrobiologiske grenseverdi S, som generelt settes til 10³ m.

For Staphylococcus aureus, må verdien av S aldri tillates å overstige 5x 10⁴.

Toleranser relatert til analyseteknikk gjelder ikke for verdiene M og S.

B. To kategorier for salmonella, med ingen tillatt toleransekategori:

- "Ikke påvist i": resultatet er tilfredsstillende.
- "Påvist i": resultatet er ikke tilfredsstillende.

Vedlegg II. Mikrobiologiske retningslinjer for tilberedt kjøtt

Virksomheter skal sikre at tilberedt kjøtt er kontrollert i samsvar med § 8 og er i samsvar med følgende krav:

	M ¹	m ²
Escherichia coli n ³ =5 c ⁴ =2	5x 10 ² /g	50/g
Stafylokokker n=5 c=1	5x 10 ³ /g	5x 10 ² /g
Salmonella n=5 c=0	Ikke påvist i 25 g	

1 M = øvre grenseverdi, høyere resultater ansees ikke for tilfredsstillende, der M=10 m ved telling på et fast medium og M=30 m ved telling i et flytende medium.

2 m = nedre grenseverdi hvorunder alle resultater anses som tilfredsstillende.

3 n = antall enheter som utgjør prøven.

4 c = antall enheter i prøven som gir verdier mellom m og M.

Vedlegg III. Hygienesertifikat for kvernet kjøtt

Avsenderland Nr.¹

Departement

Ansvarlig myndighet

Referanse¹

- I. *Identifikasjon av kvernet kjøtt:*

Produsert av kjøtt fra (dyreart)

Varebetegnelse

Pakningstype

Antall kolli

Lagrings- og transporttemperatur

Holdbarhetstid

Nettovekt

- II. *Kjøttets opprinnelse:*

Den godkjente virksomhetens adresse og virksomhetsnummer

Om nødvendig:

Den godkjente kjøle- og fryselagervirksomhetens adresse og virksomhetsnummer

- III. *Kjøttets bestemmelsessted:*

Kjøttet sendes fra (utskipingssted)

Til (land og sted)

Med følgende transportmiddel²

Avsenderens navn og adresse

Mottakerens navn og adresse

Undertegnede tilsynsveterinær bekrefter at:

- 1. Partiet av kvernet kjøtt angitt ovenfor er produsert av ferskt kjøtt i henhold til vilkårene i Rdir. 94/65/EC.

Utstedt (sted). Dato

Tjenestestempel

Tilsynsveterinærens
navn og underskrift

1 Frivillig.

2 For jernbanevogner og transportbiler skal registreringsnummeret angis, for fly flightnummeret og for skip skal skipets navn og eventuelt containernummeret angis. Ved omlasting må informasjon om transportmiddel oppdateres.

Vedlegg IV. Hygienesertifikat for tilberedt kjøtt

Avsenderland. Nr.¹

Departement

Ansvarlig myndighet

Referanse¹

- I. *Identifikasjon av tilberedt kjøtt:*

Produsert av kjøtt fra (dyreart)
Varebetegnelse
Pakningstype
Antall kolli
Lagrings- og transporttemperatur
Holdbarhetstid
Nettovekt

- II. *Kjøttets opprinnelse:*

Den godkjente virksomhetens adresse og virksomhetsnummer

Om nødvendig:

Den godkjente kjøle- og frysela­gervirksomhetens adresse og virksomhetsnummer

- III. *Kjøttets bestemmelsessted:*

Kjøttet sendes fra (utskipingssted)
Til (land og sted)
Med følgende transportmiddel²
Avsenderens navn og adresse
Mottakerens navn og adresse

Undertegnede tilsynsveterinær bekrefter at:

Partiet av tilberedt kjøtt angitt ovenfor er produsert av ferskt kjøtt i henhold til vilkårene i Rdir. 94/65/EC.

Utstedt (sted).
Tjenestestempel

Dato

Tilsynsveterinærens
navn og underskrift

1 Frivillig.

2 For jernbanevogner og transportbiler skal registreringsnummeret angis, for fly flightnummeret og for skip skal skipets navn og eventuelt containernummeret angis. Ved omlasting må informasjon om transportmiddel oppdateres.