

[➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon](#)

Forskrift om særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum (animaliekontrollforskriften)

Dato	FOR-2008-12-22-1622
Departement	Nærings- og fiskeridepartementet, Landbruks- og matdepartementet, Helse- og omsorgsdepartementet
Publisert	I 2009 hefte 1
Ikrafttredelse	01.03.2010
Sist endret	FOR-2018-04-17-575
Gjelder for	Norge
Hjemmel	LOV-2003-12-19-124-§5, LOV-2003-12-19-124-§7, LOV-2003-12-19-124-§12, LOV-2003-12-19-124-§16, LOV-2003-12-19-124-§19, LOV-2003-12-19-124-§20, LOV-2003-12-19-124-§33, FOR-2003-12-19-1790, FOR-2004-05-05-884, LOV-2009-06-19-97-§19, LOV-2009-06-19-97-§30, LOV-2009-06-19-97-§38, FOR-2010-06-11-814
Kunngjort	23.01.2009 kl. 15.00
Rettet	21.02.2014 (forordning 854/2004)
Korttittel	Animaliekontrollforskriften

Kapitteleversikt:

Kapittel I. Gjennomføring av forordninger (§§ 1 - 2)

Kapittel II. Utfyllende nasjonale bestemmelser om tilstedeværelse og gjennomføring av kjøttkontroll i slakterier med liten produksjon (§§ 3 - 5)

Kapittel III. Utfyllende nasjonale bestemmelser om bistand fra slakteripersonalet i kjøttkontrollen for fjørfe og haredyr (§§ 6 - 9)

Kapittel IV. Utfyllende nasjonale bestemmelser om slakteripersonalets adgang til å ta ut og undersøke bestemte prøver i slakteri (§§ 10 - 13)

Kapittel V. (Opphevet) (§§ 14 - 16)

Kapittel VI. Nasjonale bestemmelser om særskilt stempelmerking av ferskt kjøtt av tamrein og vilt som inneholder radioaktivt cesium mellom 600 og 3000 Bq/kg (§§ 17 - 19)

Kapittel VII. Utfyllende nasjonale bestemmelser om åpning og lukking av produksjons- og gjenutleggingsområder for muslinger (§§ 20 - 23)

Kapittel VIII. Administrative bestemmelser (§§ 24 - 27)

Forordninger

Hjemmel: Fastsatt av Fiskeri- og kystdepartementet (nå Nærings- og fiskeridepartementet), Helse- og omsorgsdepartementet og Landbruks- og matdepartementet 22. desember 2008 med hjemmel i lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 5, § 12, § 16, § 19, § 20 og § 33, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790 og lov 19. juni 2009 nr. 97 om dyrevelferd § 19, § 30 og § 38, jf. delegeringsvedtak 11. juni 2010 nr. 814.

Tilføyd hjemmel: Delegeringsvedtak 5. mai 2004 nr. 884.

EØS-henvisninger: EØS-avtalen vedlegg I kap. I del 1.1 nr. 12 (forordning (EF) nr. 854/2004 endret ved forordning (EF) nr. 1663/2006, forordning (EF) nr. 1021/2008, forordning (EU) nr. 505/2010, forordning (EU) nr. 739/2011, forordning (EU) nr. 517/2013, forordning (EU) nr. 218/2014, forordning (EU) nr. 219/2014, forordning (EU) nr. 633/2014, forordning (EU) 2015/2285 og forordning (EU) 2017/1979) og vedlegg I kap. I del 6.2 nr. 54 (forordning (EU) 2015/1375).

Endringer: Endret ved forskrifter 19 feb 2010 nr. 316, 6 aug 2010 nr. 1147, 4 juli 2011 nr. 773, 2 mai 2012 nr. 415, 1 okt 2012 nr. 932, 19 mai 2014 nr. 654, 23 mai 2014 nr. 674, 17 sep 2014 nr. 1294, 27 okt 2014 nr. 1342, 24 nov 2014 nr. 1456, 23 mars 2015 nr. 277, 4 mai 2015 nr. 453, 3 juli 2015 nr. 870, 17 mars 2016 nr. 285, 4 aug 2016 nr. 953, 19 okt 2016 nr. 1217, 3 jan 2017 nr. 2, 10 juli 2017 nr. 1178, 17 april 2018 nr. 575.

Rettelser: 26.03.2009 (§ 18 annet ledd), 01.09.2010 (forordning 854/2004), 01.11.2010 (forordning 854/2004), 21.02.2014 (forordning 854/2004).

Kapittel I. Gjennomføring av forordninger

§ 1. Gjennomføring av forordning (EF) nr. 854/2004

EØS-avtalen vedlegg I kapittel I del 1.1 nr. 12 (forordning (EF) nr. 854/2004: endret ved forordning (EF) nr. 1663/2006, forordning (EF) nr. 1021/2008, forordning (EU) nr. 505/2010, forordning (EU) nr. 739/2011, forordning (EU) nr. 218/2014, forordning (EU) nr. 219/2014, forordning (EU) 2015/2285 og forordning (EU) 2017/1979) om særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum (animaliekontrollforordningen) gjelder som forskrift med de tilpasninger som følger av vedlegg I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

Bestemmelser som utfyller og endrer forordning (EF) nr. 854/2004 er gitt i forskrift 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (animaliehygieneforskriften), jf. forordning (EF) nr. 2074/2005 om gjennomføringstiltak for visse produkter i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 og for organiseringen av offentlig kontroll i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 og europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004, om unntak fra europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004, og om endring av forordning (EF) nr. 853/2004 og forordning (EF) nr. 854/2004 og jf. forordning (EU) nr. 633/2014 som endrer vedlegg III til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 og vedlegg I til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 hva gjelder spesifikke krav ved håndtering av viltlevende storvilt og post-mortem inspeksjon av viltlevende vilt.

Overgangsbestemmelser om gjennomføringen av forordning (EF) nr. 854/2004 er gitt i forskrift 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (animaliehygieneforskriften), jf. forordning (EU) 2017/185 om fastsettelse av overgangsbestemmelser ved anvendelsen av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 og forordning (EF) nr. 854/2004.

- 0 Endret ved forskrifter 19 feb 2010 nr. 316 (i kraft 1 mars 2010), 4 juli 2011 nr. 773, 2 mai 2012 nr. 415, 1 okt 2012 nr. 932, 19 mai 2014 nr. 654, 17 sep 2014 nr. 1294, 27 okt 2014 nr. 1342, 24 nov 2014 nr. 1456, 23 mars 2015 nr. 277, 4 aug 2016 nr. 953, 10 juli 2017 nr. 1178, 17 april 2018 nr. 575.

§ 2. Gjennomføring av forordning (EU) 2015/1375

EØS-avtalen vedlegg I kapittel I del 6.2 nr. 54 (forordning (EU) 2015/1375) om fastsettelse av særlige regler for offentlig kontroll av trikiner i kjøtt (trikinkontrollforordningen) gjelder som forskrift med de tilpasninger som følger av vedlegg I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

0 Endret ved forskrifter 19 feb 2010 nr. 316 (i kraft 1 mars 2010), 1 okt 2012 nr. 932, 23 mai 2014 nr. 674 (i kraft 1 juni 2014), 4 mai 2015 nr. 453, 17 mars 2016 nr. 285.

Kapittel II. Utfyllende nasjonale bestemmelser om tilstedeværelse og gjennomføring av kjøttkontroll i slakterier med liten produksjon

§ 3. Virkeområde

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om tilstedeværelse og gjennomføring av kjøttkontroll i slakterier med liten produksjon i henhold til forordning (EF) nr. 854/2004 artikkel 17 nr. 3, jf. nr. 4.

Dette kapitlet omfatter kjøttkontroll og tilsyn med slaktedyr, slakting av storfe (inkludert artene *Bubalus bubalis* og *Bison bison*), svin, sau, geit, hest og andre enhovede husdyr, klauvbærende oppdrettsvilt, tamrein og fjørfe i slakterier med liten produksjon.

§ 4. Definisjoner

I dette kapitlet forstås med:

a) *Liten produksjon*:

- i. inntil 150 000 fjørfe pr. år, eller
- ii. inntil 20 husdyrenheter pr. uke.

b) *Husdyrenhet*:

Voksant storfe = 1 husdyrenhet

Annet storfe = 0,5 husdyrenhet

Svin med levende vekt over 100 kg = 0,20 husdyrenhet

Svin = 0,15 husdyrenhet

Sau, geit = 0,10 husdyrenhet

Lam, kje, smågris med levende vekt under 15 kg = 0,05 husdyrenhet

Hjort og rein = 0,20 husdyrenhet.

§ 5. Tidspunkt for gjennomføring av post mortem kontroll

Som unntak fra kravet i forordning (EF) nr. 854/2004 vedlegg I, avsnitt I, kapittel II bokstav D nr. 1 om inspeksjon av slakteskrott med tilhørende organer straks etter slakting, kan post mortem kontrollen i slakterier med liten produksjon foretas så nært opp til slaktetidspunktet som mulig, og senest innen 24 timer etter slaktingen.

Kapittel III. Utfyllende nasjonale bestemmelser om bistand fra slakteripersonalet i kjøttkontrollen for fjørfe og haredyr

§ 6. Virkeområde

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om bistand fra slakteripersonalet i kjøttkontrollen for fjørfe og haredyr i henhold til forordning (EF) nr. 854/2004 artikkel 5 nr. 6 bokstav a, jf. vedlegg I avsnitt III kapittel III del A.

§ 7. Tillatelse

Virksomheter kan etter søknad gis tillatelse til å la slakteripersonalet bistå tilsynsveterinæren med gjennomføringen av nærmere bestemte kontrollopgaver.

De oppgavene som slakteripersonalet kan utføre, tilsvarer de kontrollopgavene som offentlig ansatte kontrollteknikere kan utføre, jf. forordning (EF) nr. 854/2004 artikkel 5 nr. 4, med de begrensningene som følger av vedlegg I, avsnitt III, kapittel I nr. 1, 2 og 3.

§ 8. *Vilkår*

Tillatelse etter § 7 kan gis dersom følgende vilkår er oppfylt:

- a) Virksomheten kan dokumentere god hygienepraksis i tråd med forordning (EF) nr. 854/2004 artikkel 4 nr. 4 og iverksatt og gjennomført framgangsmåter basert på HACCP-prinsippene de siste 12 månedene,
- b) Virksomheten har organisert arbeidsoppgavene i slakteriet slik at slakteripersonalets uavhengighet til produksjonen er sikret, og
- c) Slakteripersonalet har fått samme opplæring som kontrollteknikere og har bestått samme eksamen.

§ 9. *Gjennomføring*

Dersom tillatelse etter § 7 og § 8 er gitt, kan slakteripersonalet utføre nærmere bestemte kontrollopgaver under tilsynsveterinærens ledelse og kontroll.

Kapittel IV. Utfyllende nasjonale bestemmelser om slakteripersonalets adgang til å ta ut og undersøke bestemte prøver i slakteri

§ 10. *Virkeområde*

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om slakteripersonalets adgang til å ta ut og undersøke bestemte prøver i slakteri i henhold til forordning (EF) nr. 854/2004 artikkel 5 nr. 6 bokstav b, jf. vedlegg I avsnitt III kapittel III del B.

§ 11. *Tillatelse*

Virksomhet kan etter søknad gis tillatelse til å la slakteripersonale bistå tilsynsveterinæren med nærmere bestemte prøvetakings- og undersøkelsesoppgaver.

§ 12. *Vilkår*

Tillatelse etter § 11 kan gis til virksomheter som har slakteripersonale som har fått særlig opplæring under tilsyn av tilsynsveterinæren.

§ 13. *Gjennomføring*

Dersom tillatelse etter § 11 og § 12 er gitt, kan slakteripersonalet utføre nærmere bestemte prøvetakings- og undersøkelsesoppgaver under tilsynsveterinærens ledelse og kontroll.

Kapittel V. (Opphevet)

0 Kapitlet opphevet ved forskrift 3 jan 2017 nr. 2.

§ 14. (Opphevet)

0 Opphevet ved forskrift 3 jan 2017 nr. 2.

§ 15. (Opphevet)

0 Opphevet ved forskrift 3 jan 2017 nr. 2.

§ 16. (Opphevet)

0 Opphevet ved forskrift 3 jan 2017 nr. 2.

Kapittel VI. Nasjonale bestemmelser om særskilt stempelmerking av ferskt kjøtt av tamrein og vilt som inneholder radioaktivt cesium mellom 600 og 3 000 Bq/kg

0 Endret ved forskrift 3 juli 2015 nr. 870.

§ 17. Virkeområde

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om særskilt stempelmerking av ferskt kjøtt av tamrein og vilt som inneholder radioaktivt cesium mellom 600 og 3000 Bq/kg.

0 Endret ved forskrift 3 juli 2015 nr. 870.

§ 18. Omsetningsområde

Ferskt kjøtt av tamrein og vilt som er slaktet i Norge, og som inneholder radioaktivt cesium mellom 600 og 3 000 Bq/kg kan bare omsettes i Norge. Det ordinære ovale stempelmerket skal erstattes med et særskilt stempelmerke beskrevet i § 19.

0 Endret ved forskrift 3 juli 2015 nr. 870.

§ 19. Særskilt stempelmerking

Stempelmerket for godkjent ferskt kjøtt av tamrein og vilt som inneholder radioaktivt cesium mellom 600 og 3 000 Bq/kg, skal være kvadratisk med 5 cm lange sider. Bokstavene skal være minst 0,8 cm høye og tallene minst 1,0 cm høye. Stempelmerket skal være lett leselig og inneholde følgende informasjon:

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

Kapittel VII. Utfyllende nasjonale bestemmelser om åpning og lukking av produksjons- og gjenutleggingsområder for muslinger

§ 20. Virkeområde

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om åpning og lukking av produksjons- og gjenutleggingsområder for muslinger i henhold til forordning (EF) nr. 854/2004 artikkel 6 og vedlegg II, jf. forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III avsnitt VII.

Kapitlet gjelder produksjon, høsting og omsetning av levende muslinger og på lignende måte levende pigghuder, levende kappedyr og levende sjøsnegler.

§ 21. Produksjonsområder – høsting i godkjente produksjonsområder og gjenutleggingsområder

Produsentene kan bare høste levende muslinger fra godkjente produksjons- eller gjenutleggingsområder med fast beliggenhet og faste grenser som Mattilsynet har klassifisert som klasse A-, B- eller C-områder i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004 vedlegg II, kapittel II, del A. Et produksjonsområde kan inneholde flere ulike klassifiseringer (A, B eller C) avhengig av mikrobiologisk status i de enkelte delene av området.

Det er kun tillatt å høste muslinger for direkte omsetning til humant konsum fra klasse A-områder. Muslinger for direkte omsetning til humant konsum fra klasse A-områder skal oppfylle helsestandardene for levende muslinger i forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel V.

Som unntak fra bestemmelsene i første og annet ledd, kan muslinger av slekten *Pectinidae* (kamskjell) høstet fra ikke godkjent produksjonsområde omsettes til humant konsum dersom de er høstet og håndtert i samsvar med forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel II del B, kapittel V og kapittel IX.

Høsting og godkjenning av *Pectinidae* (kamskjell) for omsetning til humant konsum er unntatt fra kravene om vannprøve.

Høsting av ville *Pectinidae* (kamskjell) for omsetning til humant konsum er unntatt fra kravene om klassifisering.

§ 22. Lukking og gjenåpning av produksjonsområder og gjenutleggingsområder

Dersom prøvetakingsresultatene viser at helsestandardene for muslinger ikke er overholdt, eller at det på annen måte er en risiko for menneskers helse, skal Mattilsynet lukke produksjonsområder og gjenutleggingsområder i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004 vedlegg II, kapittel II, del C, jf. forordning (EF) nr. 854/2004 artikkel 6.

Det er forbudt å omsette levende muslinger til humant konsum fra produksjonsområder eller gjenutleggingsområder som er lukket. Mattilsynet kan imidlertid omklassifisere et produksjonsområde til klasse B eller C, dersom det oppfyller de relevante kriteriene i forordning (EF) nr. 854/2004 vedlegg II, kapittel II del A, og dette ikke innebærer noen annen risiko for menneskers helse.

Mattilsynet kan i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004 vedlegg II, kapittel II del C gjenåpne et stengt produksjonsområde eller gjenutleggingsområde bare dersom helsestandardene for høstede muslinger igjen er i samsvar med gjeldende regelverk.

§ 23. Offentliggjøring av resultater

Mattilsynet oppretter en liste over godkjente produksjons- og gjenutleggingsområder som det er tillatt å høste muslinger fra. Listen skal til enhver tid være offentlig tilgjengelig på Mattilsynets hjemmesider www.mattilsynet.no.

Listen skal gi opplysninger om beliggenhet og grenser angitt med koordinater for godkjente produksjonsområder samt hvilken klasse områdene er klassifisert i (A, B eller C). Gjenutleggingsområder skal bare ha godkjent klasse A-status.

Kapittel VIII. Administrative bestemmelser

§ 24. Dispensasjon

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

§ 25. Tilsyn og vedtak

Mattilsynet fører tilsyn og kan fatte nødvendige vedtak for gjennomføring av bestemmelsene i denne forskriften, jf. matloven § 23 og dyrevernlova § 23.

§ 26. Straff

Overtredelse av bestemmelser gitt i denne forskriften eller enkeltvedtak gitt i medhold av forskriften, er straffbart i henhold til matloven § 28 og dyrevelferdsloven § 37.

0 Endret ved forskrift 6 aug 2010 nr. 1147.

§ 27. Ikrafttredelse

Forskriften trer i kraft fra den tid departementene bestemmer.¹

Kompetansekrav for slakteripersonalet, jf. § 8, trer likevel ikke i kraft før 31. desember 2009. Inntil denne dato skal slakteripersonale som har fått tillatelse til å utføre enkelte av kontrollteknikernes oppgaver, gjennomgå samme opplæring som kontrollteknikerne med hensyn til bare de bestemte oppgavene som de har tillatelse til å utføre, uten at det kreves at de skal ha bestått samme eksamen som kontrollteknikerne, jf. forskrift 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse § 4, jf. artikkel 14 i forordning (EF) nr. 2076/2005 om fastsettelse av overgangsbestemmelser om gjennomføringen av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004, forordning (EF) nr. 854/2004 og forordning (EF) nr. 882/2004, og om endring av forordning (EF) nr. 853/2004 og forordning (EF) nr. 854/2004.

1 I kraft 1 mars 2010, jf. forskrift 19 feb 2010 nr. 316.

Forordninger

0 Endret ved forskrift 17 mars 2016 nr. 285.

For å gjøre det lett å finne frem til ordlyden i de forordningene som blir gjennomført, gjengir vi dem i dette avsnittet. Teksten nedenfor er kun til informasjon, og er ikke en del av forskriften.

Konsolidert forordning (EF) nr. 854/2004

0 Forordningen endret ved forskrifter 19 feb 2010 nr. 316 (i kraft 1 mars 2010), 4 juli 2011 nr. 773, 2 mai 2012 nr. 415, 1 okt 2012 nr. 932, 17 sep 2014 nr. 1294, 27 okt 2014 nr. 1342, 23 mars 2015 nr. 277, 4 aug 2016 nr. 953, 19 okt 2016 nr. 1217, 10 juli 2017 nr. 1178, 17 april 2018 nr. 575.

Nedenfor gjengis til informasjon EØS-avtalen vedlegg I kapittel I del 1.1 nr. 12 (forordning (EF) nr. 854 /2004: endret ved forordning (EF) nr. 1663/2006, forordning (EF) nr. 1021/2008, forordning (EU) nr. 505/2010, forordning (EU) nr. 739/2011, forordning (EU) nr. 517/2013, forordning (EU) nr. 218/2014, forordning (EU) nr. 219/2014, forordning (EU) nr. 633/2014, forordning (EU) 2015/2285 og forordning (EU) 2017/1979) med endringer og tillegg som følger av EØS-tilpasningen av rettsakten i samsvar i vedlegg I til EØS-avtalen.

Forordning (EF) nr. 854/2004 er konsolidert med endringer gjennomført ved forordning (EF) nr. 1663/2006, forordning (EF) nr. 1021/2008, forordning (EU) nr. 505/2010, forordning (EU) nr. 739/2011, forordning (EU) nr. 517/2013, forordning (EU) nr. 218/2014, forordning (EU) nr. 219/2014 og forordning (EU) nr. 633/2014, forordning (EU) 2015/2285 og forordning (EU) 2017/1979.

► **B** Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 av 29. april 2004 som endret ved:

- **M1** Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004 av 29. april 2004
- **M2** Kommisjonsforordning (EF) nr. 2074/2005 av 5. desember 2005
- **M3** Kommisjonsforordning (EF) nr. 2076/2005 av 5. desember 2005
- **M4** Kommisjonsforordning (EF) nr. 1663/2006 av 6. november 2006
- **M5** Rådsforordning (EF) nr. 1791/2006 av 20. november 2006
- **M6** Kommisjonsforordning (EF) nr. 1021/2008 av 17. oktober 2008
- **M7** Kommisjonsforordning (EU) nr. 505/2010 av 14. juni 2010
- **M8** Kommisjonsforordning (EU) nr. 739/2011 av 27. juli 2011
- **M11** Forordning (EU) nr. 517/2013 av 13. mai 2013
- **M12** Kommisjonsforordning (EU) nr. 218/2014 av 7. mars 2014.
- **M13** Kommisjonsforordning (EU) nr. 219/2014 av 7. mars 2014
- **M14** Kommisjonsforordning (EU) nr. 633/2014 av 13. juni 2014
- **M15** Kommisjonsforordning (EU) 2015/2285 av 8. desember 2015
- **M16** Forordning (EU) 2017/1979 av 31. oktober 2017

EUROPAPARLAMENTS- OG RÅDSFORORDNING (EF) nr. 854/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum

[EUROPAPARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPEISKE UNION HAR –

under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske fellesskap, særlig artikkel 152 nr. 4 bokstav b),

under henvisning til forslag fra Kommisjonen,¹

under henvisning til uttalelse fra Den europeiske økonomiske og sosiale komité,²

etter samråd med Regionkomiteen,

etter framgangsmåten fastsatt i traktatens artikkel 251³ og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004⁴ fastsettes det alminnelige hygieneregler for alle næringsmidler, og ved europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004⁵ fastsettes det særlige hygieneregler for produkter av animalsk opprinnelse.
- 2) Det er behov for særlige regler for offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse for å ta hensyn til særlige aspekter forbundet med slike produkter.
- 3) Virkeområdet for de særlige reglene for kontroll bør gjenspeile virkeområdet for de særlige hygienereglene for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak fastsatt ved forordning (EF) nr. 853/2004. Medlemsstatene bør imidlertid også foreta hensiktsmessig offentlig kontroll for å håndheve nasjonale bestemmelser fastsatt i samsvar med artikkel 1 nr. 4 i nevnte forordning. De kan gjøre dette ved å utvide prinsippene i denne forordning til å omfatte slike nasjonale bestemmelser.

- 4) Offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse bør omfatte alle sider som er av betydning for å verne folkehelsen og, når det er relevant, dyrs helse og velferd. Kontrollen bør baseres på de nyeste relevante opplysninger som er tilgjengelige, og det bør derfor være mulig å tilpasse kontrollen etter hvert som relevante nye opplysninger blir tilgjengelige.
- 5) Fellesskapets regelverk for næringsmiddeltrygghet bør bygge på et solid vitenskapelig grunnlag. Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet bør derfor rådspørres når det er nødvendig.
- 6) Den offentlige kontrollens art og omfang bør være basert på en vurdering av helserisikoen for mennesker samt dyrs helse og velferd, når det er relevant, den type behandling som foretas, de mengder som produseres, og den berørte driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket.
- 7) Det er hensiktsmessig at visse særlige kontrollbestemmelser tilpasses etter den oversiktlige framgangsmåten fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004 og forordning (EF) nr. 853/2004, for å gi den fleksibiliteten som er nødvendig for å ta hensyn til særlige behov i virksomheter som bruker tradisjonelle metoder, har liten produksjon eller ligger i områder med særlige geografiske begrensninger. Framgangsmåten bør også gjøre det mulig å gjennomføre forsøksprosjekter for å prøve nye metoder for hygienekontroll av kjøtt. En slik fleksibilitet bør imidlertid ikke være til hinder for at målene for næringsmiddelhygiene oppnås.
- 8) Offentlig kontroll av kjøttproduksjonen er nødvendig for å kontrollere at de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak overholder hygienereglene og respekterer de kriterier og mål som er fastsatt i Fellesskapets regelverk. Den offentlige kontrollen bør omfatte revisjon av aktivitetene til de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak, samt inspeksjon, herunder kontroll av egenkontrollen til de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak.
- 9) På bakgrunn av den sakkunnskap offentlige veterinærer har, bør det være de som utfører revisjon og inspeksjon av slakterier, viltbehandlingsanlegg og visse nedskjæringsanlegg. Medlemsstatene bør ha myndighet til å bestemme hvem som bør få i oppgave å revidere og inspisere andre typer virksomheter.
- 10) Det er behov for offentlig kontroll av produksjonen av levende muslinger og fiskerivarer for å kontrollere om kriteriene og målene fastsatt i Fellesskapets regelverk, overholdes. Offentlig kontroll av produksjonen av levende muslinger bør særlig fokusere på gjenutleggings- og produksjonsområder, og på sluttproduktet.
- 11) Det er behov for offentlig kontroll av produksjonen av rå melk for å kontrollere om kriteriene og målene fastsatt i Fellesskapets regelverk, overholdes. Denne offentlige kontrollen bør særlig fokusere på driftsenheter for melkeproduksjon, og rå melk i forbindelse med henting.
- 12) Kravene i denne forordning bør først få anvendelse når alle deler av den nye lovgivningen om næringsmiddelhygiene er trådt i kraft. Det bør også gå minst 18 måneder fra de nye reglene trer i kraft til de får anvendelse, slik at vedkommende myndigheter og de berørte næringer får tid til å tilpasse seg.
- 13) De tiltak som er nødvendige for gjennomføringen av denne forordning, bør vedtas i samsvar med rådsbeslutning 1999/468/EF av 28. juni 1999 om fastsettelse av nærmere regler for utøvelsen av den gjennomføringsmyndighet som er tillagt Kommisjonen⁶ –

1 EFT C 262 E av 29.10.2002, s. 449.

2 EUT C 95 av 23.4.2003, s. 22.

3 Europaparlamentsuttalelse av 5. juni 2003 (ennå ikke offentliggjort i EUT), Rådets felles holdning av 27. oktober 2003 (EUT C 48 E av 24.2.2004, s. 82), Europaparlamentets holdning av 30. mars 2004 (ennå ikke offentliggjort i EUT) og rådsvedtak av 16. april 2004.

4 EUT L 226 av 25.6.2004, s. 3.

5 EUT L 226 av 25.6.2004, s. 22.

6 EFT L 184 av 17.7.1999, s. 23.

VEDTATT DENNE FORORDNING:]

Kapittel I **Alminnelige bestemmelser**

Artikkel 1 Virkeområde

1. I denne forordning fastsettes det særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse.

► **M1**

1a. Denne forordning får anvendelse i tillegg til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004 av 29. april 2004 om offentlig kontroll for å sikre at føvare- og næringsmiddelregelverket samt bestemmelsene om dyrs helse og velferd overholdes.¹

◀ M1

2. Den får anvendelse bare på aktiviteter og personer som forordning (EF) nr. 853/2004 får anvendelse på.

3. Gjennomføringen av offentlig kontroll i henhold til denne forordning berører ikke det primære rettslige ansvaret som driftsansvarlige for næringsmiddelforetak har for å sikre næringsmiddeltrygghet, som fastsatt i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 178/2002 av 28. januar 2002 om fastsettelse av allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket, om opprettelse av Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet og om fastsettelse av framgangsmåter i forbindelse med næringsmiddeltrygghet,² og det erstatningsansvaret eller strafferettslige ansvaret som oppstår dersom de ikke overholder sine forpliktelser.

¹ EFT L 165 av 30.4.2004, s. 1.

² EFT L 31 av 1.2.2002, s. 1. Forordningen sist endret ved forordning (EF) nr. 1642/2003 (EUT L 245 av 29.9.2003, s. 4).

Artikkel 2 Definisjoner

1. I denne forordning menes med:

► M1

◀ M1

c) «vedkommende myndighet»: den sentrale myndighet i en medlemsstat som har myndighet til å gjennomføre veterinærkontroller, eller enhver annen myndighet som den har delegert denne myndigheten til,

► M1

◀ M1

f) «offentlig veterinær»: en veterinær som i samsvar med denne forordning er kvalifisert til å opptre som sådan, og som er oppnevnt av vedkommende myndighet,

g) «godkjent veterinær»: en veterinær som er utpekt av vedkommende myndighet til å foreta særlig offentlig kontroll på driftsenheter på vegne av vedkommende myndighet,

h) «kontrolltekniker»: en person som i samsvar med denne forordning er kvalifisert til å opptre som sådan, og som er oppnevnt av vedkommende myndighet og arbeider under den offentlige veterinærens tilsyn og ansvar, og

i) «stempelmerke»: et merke som angir at det var foretatt offentlig kontroll i samsvar med denne forordning da merket ble påført.

2. Definisjonene fastsatt i følgende forordninger får også anvendelse der det er relevant:

a) forordning (EF) nr. 178/2002,

b) definisjonene av «animalske biprodukter», «TSE» (overførbar spongiform encefalopati) og «spesifisert risikomateriale» fastsatt i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1774/2002 av 3. oktober 2002 om hygieneregler for animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum,¹

► M1

ba) forordning (EF) nr. 882/2004

◀ M1

c) forordning (EF) nr. 852/2004, unntatt definisjonen av «vedkommende myndighet», og

d) forordning (EF) nr. 853/2004.

¹ EFT L 273 av 10.10.2002, s. 1. Forordning (EF) nr. 1774/2002 er erstattet av forordning (EF) nr. 1069/2009.

Kapittel II Offentlig kontroll av virksomheter i fellesskapet

Artikkel 3 Godkjenning av virksomheter

► M1

1. Vedkommende myndigheter skal godkjenne virksomheter på det tidspunktet og på den måten som er angitt i artikkel 31 nr. 2 i forordning (EF) nr. 882/2004.

◄ M1

2. For fabrikkskip og frysefartøyer som fører en medlemsstats flagg, kan tidsrommene på høyst tre og seks måneder som gjelder for betinget godkjenning av andre virksomheter, om nødvendig forlenges. En betinget godkjenning skal imidlertid ikke gjelde i mer enn sammenlagt tolv måneder. Inspeksjon av slike fartøyer skal finne sted som angitt i vedlegg III.

3. Vedkommende myndighet skal gi alle godkjente virksomheter, herunder de som har fått betinget godkjenning, et godkjenningsnummer som kan utfylles med koder for å angi hvilke typer produkter av animalsk opprinnelse som framstilles. For engrosmarkeder kan godkjenningsnummeret utfylles med sekundære numre som angir enheter eller grupper av enheter som selger eller framstiller produkter av animalsk opprinnelse.

4.

► M1

◄ M1

c) Når det gjelder engrosmarkeder, kan vedkommende myndighet trekke tilbake eller midlertidig oppheve godkjenningen for visse enheter eller grupper av enheter.

5. Nr. 1, 2 og 3 får anvendelse på både:

- a) Viksomheter som begynner å omsette produkter av animalsk opprinnelse på eller etter den dato da denne forordning får anvendelse,
og
- b) virksomheter som allerede omsetter produkter av animalsk opprinnelse, men som det tidligere ikke var noe krav om godkjenning for. I sistnevnte tilfelle skal vedkommende myndighets besøk på stedet i henhold til nr. 1, finne sted så snart som mulig.

Nr. 4 får også anvendelse på godkjente virksomheter som omsatte produkter av animalsk opprinnelse i samsvar med Fellesskapets regelverk umiddelbart før denne forordning fikk anvendelse.

► M1

◄ M1

Artikkel 4 Allmenne prinsipper for offentlig kontroll av alle produkter av animalsk opprinnelse som omfattes av denne forordning

1. Medlemsstatene skal sikre at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak yter all den bistand som er nødvendig for å sikre at vedkommende myndighet effektivt kan foreta offentlig kontroll.

De skal særlig:

- gi adgang til alle bygninger, lokaler, anlegg eller annen infrastruktur,
- stille til rådighet de dokumenter og opplysninger som kreves i henhold til denne forordning, eller som vedkommende myndighet anser som nødvendige for å kunne bedømme situasjonen.

2. Vedkommende myndighet skal foreta offentlig kontroll for å verifisere at de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak overholder kravene i:

- a) forordning (EF) nr. 852/2004,
 - b) forordning (EF) nr. 853/2004,
- og

c) forordning (EF) nr. 1774/2002.¹

3. Den offentlige kontrollen nevnt i nr. 1, skal omfatte:

- a) revisjon av god hygienepraksis og framgangsmåter basert på prinsipper for fareanalyse og kritiske styringspunkter (HACCP),
- b) den offentlige kontrollen nevnt i artikkel 5-8,
- og
- c) alle særlige revisjonsoppgaver nevnt i vedleggene.

4. Revisjon av god hygienepraksis skal verifisere at de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kontinuerlig og korrekt følger framgangsmåtene minst på følgende punkter:

- a) kontroll av opplysninger om næringsmiddelkjeden,
- b) utforming og vedlikehold av lokaler og utstyr,
- c) hygiene før, under og etter produksjon,
- d) personlig hygiene,
- e) opplæring i hygiene og arbeidsrutiner,
- f) skadedyrbejempelse,
- g) vannkvalitet,
- h) kontroll av temperatur,
- og
- i) kontroll av næringsmidler som kommer inn til og går ut fra virksomheten, samt all medfølgende dokumentasjon.

5. Ved revisjon av HACCP-baserte framgangsmåter skal det verifiseres at de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak benytter disse framgangsmåtene kontinuerlig og korrekt, særlig med henblikk på å sikre at framgangsmåtene gir de garantiene som er nærmere angitt i avsnitt II i vedlegg II til forordning (EF) nr. 853/2004. Særlig skal det fastslås om framgangsmåtene så langt som mulig garanterer at produkter av animalsk opprinnelse:

- a) er i samsvar med de mikrobiologiske kriteriene fastsatt i Fellesskapets regelverk,
- b) er i samsvar med Fellesskapets regelverk for restmengder samt forurensende og forbudte stoffer,
- og
- c) ikke inneholder fysiske farer som for eksempel fremmedlegemer.

Når en driftsansvarlig for et næringsmiddelforetak i samsvar med artikkel 5 i forordning (EF) nr. 852/2004 bruker framgangsmåter fastsatt i retningslinjene for anvendelse av HACCP-prinsippene, i stedet for å utarbeide egne særlige framgangsmåter, skal det ved revisjonen verifiseres at disse retningslinjene benyttes på riktig måte.

6. Det skal verifiseres at kravene i forordning (EF) nr. 853/2004 vedrørende anvendelse av identifikasjonsmerker, er oppfylt i alle virksomheter som er godkjent i samsvar med nevnte forordning, i tillegg skal det verifiseres at andre krav om sporbarhet er oppfylt.

7. Når det gjelder slakterier, viltbehandlingsanlegg og nedskjæringsanlegg som omsetter ferskt kjøtt, skal en offentlig veterinær utføre revisjonsoppgavene nevnt i nr. 3 og 4.

8. Når revisjonsoppgavene utføres, skal vedkommende myndighet særlig:

- a) fastslå om personalet og personalets aktiviteter i virksomheten på alle stadier i produksjonsprosessen oppfyller de relevante kravene i forordningene nevnt i nr. 1 bokstav a) og b). For å underbygge revisjonen kan vedkommende myndighet kontrollere gjennomføringen av arbeidet for å forsikre seg om at personalet utfører sine oppgaver i henhold til angitte parametere,
- b) verifisere relevante journaler hos den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket,
- c) ta prøver til laboratorieanalyse når det er nødvendig,
- og
- d) dokumentere de elementene som det er tatt hensyn til, og resultatene av revisjonen.

9. Arten og omfanget av revisjonsoppgavene for den enkelte virksomhet skal stå i forhold til anslått risiko. For dette formål skal vedkommende myndighet regelmessig vurdere:

- a) helserisikoen for mennesker og, når det er relevant, helserisikoen for dyr,

- b) når det gjelder slakterier, sider ved dyrs velferd,
- c) den typen foredling som utføres, og den mengden som foredles,
og
- d) opplysninger om hvorvidt den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket har overholdt næringsmiddelregelverket tidligere.

1 Forordning (EF) nr. 1774/2002 er erstattet av forordning (EF) nr. 1069/2009.

Artikkel 5 Ferskt kjøtt

Medlemsstatene skal sikre at det foretas offentlig kontroll av ferskt kjøtt i samsvar med vedlegg I.

- 1) Den offentlige veterinæren skal foreta inspeksjonsoppgaver på slakterier, i viltbehandlingsanlegg og nedskjæringsanlegg som omsetter ferskt kjøtt i samsvar med de allmenne kravene i avsnitt I kapittel II i vedlegg I, og de særlige kravene i avsnitt IV, særlig med hensyn til:
 - a) opplysninger om næringsmiddelkjeden,
 - b) undersøkelse ante mortem,
 - c) dyrs velferd,
 - d) undersøkelse post mortem,
 - e) spesifisert risikomateriale og andre animalske biprodukter,
og
 - f) laboratorieundersøkelser.
- 2) Stempelmerking av skrotter av tamme hov- og klovdyr, annet oppdrettsvilt av pattedyr enn haredyr og villlevende storvilt samt halve og kvarte skrotter og deler som framkommer ved å skjære halve skrotter i tre store stykker, skal foretas på slakterier og i viltbehandlingsanlegg i samsvar med avsnitt I kapittel III i vedlegg I. Stempelmerkene skal påføres av den offentlige veterinæren eller under den offentlige veterinærens ansvar når det ved den offentlige kontrollen ikke er blitt påvist noen mangler som kan gjøre kjøttet uegnet til konsum.
- 3) Etter at kontrollene nevnt i nr. 1 og 2, er foretatt, skal den offentlige veterinæren treffe egnede tiltak som fastsatt i avsnitt II i vedlegg I, særlig når det gjelder:
 - a) meddelelse av inspeksjonsresultatene,
 - b) beslutninger om opplysninger om næringsmiddelkjeden,
 - c) beslutninger om levende dyr,
 - d) beslutninger om dyrs velferd
og
 - e) beslutninger om kjøtt.
- 4) Kontrollteknikere kan bistå den offentlige veterinæren med offentlig kontroll som foretas i samsvar med avsnitt I og II i vedlegg I som nærmere angitt i avsnitt III kapittel I. I så fall skal de arbeide som del av en uavhengig gruppe.
- 5)
 - a) Medlemsstatene skal sikre at de har tilstrekkelig offentlig bemanning til å foreta den offentlige kontrollen som kreves i henhold til vedlegg I, med den hyppigheten som er nærmere angitt i avsnitt III kapittel II.
 - b) Det skal anvendes en risikobasert metode for å vurdere hvor mange offentlig ansatte som må være til stede på slaktelinjen i et gitt slakteri. Antallet offentlig ansatte som skal delta, skal fastsettes av vedkommende myndighet og skal være slik at alle kravene i denne forordning kan oppfylles.
- 6)
 - a) Medlemsstatene kan tillate at slakteripersonalet under tilsyn av den offentlige veterinæren bistår med den offentlige kontrollen ved å utføre visse bestemte oppgaver i forbindelse med produksjon av kjøtt fra fjørfe og haredyr i samsvar med avsnitt III kapittel III del A i vedlegg I. Dersom medlemsstatene gjør dette, skal de sikre at det personalet som utfører disse oppgavene:
 - i) er kvalifisert og gjennomgår opplæring i samsvar med nevnte bestemmelser,
 - ii) opptrer uavhengig av produksjonspersonalet,
og
 - iii) melder fra til den offentlige veterinæren om eventuelle mangler.
 - b) Medlemsstatene kan også tillate at slakteripersonalet utfører bestemte prøvetakings- og undersøkelsesoppgaver i samsvar med avsnitt III kapittel III del B i vedlegg I.

- 7) Medlemsstatene skal sikre at offentlige veterinærer og kontrollteknikere er kvalifiserte og gjennomgår opplæring i samsvar med avsnitt III kapittel IV i vedlegg I.

Artikkel 6 Levende muslinger

Medlemsstatene skal sikre at produksjon og omsetning av levende muslinger, levende pigghuder, levende kappedyr og levende sjøsnegler gjennomgår offentlig kontroll som beskrevet i vedlegg II.

Artikkel 7 Fiskerivarer

Medlemsstatene skal sikre at offentlig kontroll av fiskerivarer skjer i samsvar med vedlegg III.

Artikkel 8 Rå melk og melkeprodukter

Medlemsstatene skal sikre at offentlig kontroll av rå melk og melkeprodukter skjer i samsvar med vedlegg IV.

► M1

◄ M1

Kapittel III Framgangsmåter vedrørende import

► M1

Artikkel 10

For å sikre en enhetlig anvendelse av prinsippene og vilkårene fastsatt i artikkel 11 i forordning (EF) nr. 178/2002 og avdeling VI kapittel II i forordning (EF) nr. 882/2004, får framgangsmåtene fastsatt i dette kapittel, anvendelse.

◄ M1

Artikkel 11 Lister over tredjestater og deler av tredjestater som det er tillatt å importere visse produkter av animalsk opprinnelse fra

1. Produkter av animalsk opprinnelse skal importeres bare fra en tredjestat eller en del av en tredjestat som er oppført på en liste som er utarbeidet og ajourført etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 19 nr. 2.

► M1

2. En tredjestat skal oppføres på slike lister bare dersom det i denne staten har vært foretatt en fellesskapskontroll som viser at vedkommende myndighet gir tilstrekkelige garantier som angitt i artikkel 48 nr. 3 i forordning (EF) nr. 882/2004. En tredjestat kan imidlertid oppføres på slike lister uten at det har vært foretatt fellesskapskontroll der, dersom:

- a) risikoen fastsatt i samsvar med artikkel 46 nr. 3 bokstav a) i forordning (EF) nr. 882/2004, ikke berettiger det, og
- b) det fastslås, når det besluttes å føre en bestemt tredjestat opp på en liste i samsvar med nr. 1, at andre opplysninger viser at vedkommende myndighet gir de nødvendige garantiene.

◄ M1

3. Lister som utarbeides i samsvar med denne artikkel, kan kombineres med andre lister som utarbeides med sikte på folkehelsen og dyrehelsen.

► M1

4. Når listene utarbeides eller ajourføres, skal det særlig tas hensyn til kriteriene oppført i artikkel 46 og artikkel 48 nr. 3 i forordning (EF) nr. 882/2004. Det skal også tas hensyn til:

◀ M1

a) tredjestatens lovgivning om:

- i) produkter av animalsk opprinnelse,
- ii) bruk av veterinærpreparater, herunder bestemmelser om forbud eller godkjenning, distribusjon og omsetning av slike preparater, og bestemmelser om administrasjon og inspeksjon, og
- iii) tilberedning og bruk av fôr, herunder framgangsmåter for bruk av tilsetningsstoffer, og tilberedning og bruk av medisinfôr samt hygienekvaliteten på det råstoffet som brukes til å tilberede fôr, og på sluttproduktet,

▶ M1

◀ M1

- i) de hygienevilkårene som faktisk anvendes ved produksjon, framstilling, håndtering, lagring og forsendelse av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på Fellesskapet,
- j) erfaring med omsetning av produktet fra tredjestaten og resultatene av eventuelle importkontroller som er foretatt,
- k) resultatene av fellesskapskontroller foretatt i tredjestaten, særlig resultatene av vurderingen av vedkommende myndigheter og de tiltakene som vedkommende myndigheter har truffet på bakgrunn av eventuelle anbefalinger de har fått etter en fellesskapskontroll,
- l) om det eksisterer et godkjent program for bekjempelse av zoonoser, og om dette programmet er gjennomført og meddelt, og
- m) om det eksisterer et godkjent kontrollprogram for restmengder, og om dette programmet er gjennomført og meddelt.

5. Kommisjonen skal sørge for at ajourførte versjoner av alle lister som er utarbeidet eller ajourført i samsvar med denne artikkel, er tilgjengelige for allmennheten.

Artikkel 12 Liste over virksomheter som det er tillatt å importere visse produkter av animalsk opprinnelse fra

1. Produkter av animalsk opprinnelse kan importeres til Fellesskapet bare dersom de er sendt fra, og er framstilt eller tilberedt i, virksomheter oppført på lister utarbeidet og ajourført i samsvar med denne artikkel, unntatt:

- a) når det fra sak til sak besluttes etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 19 nr. 2, at de garantiene som en bestemt tredjestat gir når det gjelder import av visse produkter av animalsk opprinnelse, er slik at framgangsmåten fastsatt i denne artikkel, ikke er nødvendig for å sikre at kravene i nr. 2 oppfylles, og
- b) i de tilfellene som er nærmere angitt i vedlegg V.

Dessuten kan ferskt kjøtt, kvernet kjøtt, tilberedt kjøtt, kjøttprodukter og mekanisk utbeinet kjøtt importeres til Fellesskapet bare dersom det er framstilt av kjøtt som kommer fra slakterier og nedskjæringsanlegg oppført på lister som er utarbeidet og ajourført i samsvar med denne artikkel, eller fra godkjente virksomheter i Fellesskapet.

2. En virksomhet kan oppføres på en slik liste bare dersom vedkommende myndighet i opprinnelsestredjestaten garanterer at:

- a) virksomheten, sammen med alle virksomheter som håndterer råstoffer av animalsk opprinnelse som brukes til framstilling av de aktuelle produktene av animalsk opprinnelse, oppfyller relevante fellesskapskrav, særlig kravene i forordning (EF) nr. 853/2004, eller krav som fastsettes som likeverdige med disse kravene, når det besluttes at denne tredjestaten skal oppføres på den aktuelle listen i samsvar med artikkel 11,
- b) en offentlig inspeksjonstjeneste i denne tredjestaten fører tilsyn med virksomhetene og stiller alle relevante opplysninger om virksomheter som leverer råstoff, til rådighet for Kommisjonen når det er nødvendig, og

- c) den har faktisk myndighet til å hindre virksomhetene i å eksportere til Fellesskapet dersom virksomhetene ikke oppfyller kravene nevnt i bokstav a).

3. Vedkommende myndigheter i tredjestater oppført på lister som er utarbeidet og ajourført i samsvar med artikkel 11, skal garantere at listene over virksomhetene nevnt i nr. 1, utarbeides, ajourføres og meddeles Kommisjonen.

4.

- a) Kommisjonen skal regelmessig underrette de kontaktpunktene som *EØS-statene* har utpekt til dette formålet, om nye eller ajourførte lister som den har mottatt fra vedkommende myndigheter i berørte tredjestater i samsvar med nr. 3.
- b) Dersom det innen 20 virkedager etter Kommisjonens underretning ikke har kommet innvendinger fra noen medlemsstat mot den nye eller ajourførte listen, skal import være tillatt fra virksomheter som er oppført på listen, 10 virkedager etter den dato da Kommisjonen gjør listen tilgjengelig for allmennheten.
- c) Når minst én medlemsstat framsetter skriftlige merknader, eller når Kommisjonen mener det er nødvendig å endre en liste på bakgrunn av relevante opplysninger som for eksempel rapporter etter fellesskapsinspeksjoner eller en melding i hurtigvarslingssystemet, skal Kommisjonen underrette alle medlemsstater og sette punktet på dagsordenen for det neste møtet i den aktuelle avdelingen av Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen med sikte på beslutning, når det er relevant, etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 19 nr. 2.

5. Kommisjonen skal sørge for at ajourførte versjoner av alle lister er tilgjengelige for allmennheten.

Artikkel 13 Levende muslinger, pigghuder, kappedyr og sjøsnegler

1. Uten hensyn til artikkel 12 nr. 1 bokstav b), skal levende muslinger, pigghuder, kappedyr og sjøsnegler komme fra produksjonsområder i tredjestater som er oppført på lister som utarbeides og ajourføres i samsvar med artikkel 12.

2. Kravet i nr. 1 får ikke anvendelse på kamskjell høstet utenfor klassifiserte produksjonsområder. Offentlig kontroll av kamskjell skal imidlertid foretas i samsvar med kapittel III i vedlegg II.

3.

- a) Før listene nevnt i nr. 1, utarbeides, skal det tas særlig hensyn til de garantiene vedkommende myndighet i tredjestaten kan gi når det gjelder oppfyllelse av kravene i denne forordning om klassifisering og kontroll av produksjonsområder.
- b) Det skal foretas fellesskapsinspeksjon på stedet før slike lister utarbeides, med mindre:
 - i) risikoen fastsatt i samsvar med artikkel 18 nr. 18, ikke berettiger dette,
 - og
 - ii) det fastsettes, når det besluttes å oppføre et bestemt produksjonsområde på en liste i samsvar med nr. 1, at andre opplysninger tilsier at vedkommende myndighet gir de nødvendige garantiene.

4. Kommisjonen skal sørge for at ajourførte versjoner av alle lister som er utarbeidet eller ajourført i samsvar med denne artikkel, er tilgjengelige for allmennheten.

Artikkel 14 Dokumenter

1. Forsendelser av produkter av animalsk opprinnelse skal ved import til *EØS* følges av et dokument som oppfyller kravene i vedlegg VI.

2. Dokumentet skal attestere at produktene oppfyller:

- a) kravene fastsatt for slike produkter i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 og forordning (EF) nr. 853/2004, eller bestemmelser som er likeverdige med disse kravene,
- og

► **M1**

- b) alle særlige importvilkår fastsatt i samsvar med artikkel 48 i forordning (EF) nr. 882/2004.

◀ M1

3. Dokumentene kan inneholde nærmere opplysninger som kreves i henhold til andre deler av Fellesskapets regelverk for folkehelse eller dyrehelse.
4. Det kan gis unntak fra nr. 1 etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 19 nr. 2, når det på annen måte er mulig å oppnå garantiene nevnt i nr. 2 i denne artikkel.

Artikkel 15 Særlige bestemmelser om fiskerivarer

1. Framgangsmåtene fastsatt i dette kapittel, får ikke anvendelse på ferske fiskerivarer som landes i Fellesskapet direkte fra et fiskefartøy som fører en tredjestats flagg.

Offentlig kontroll av slike fiskerivarer skal foretas i samsvar med vedlegg III.

2.

- a) Fiskerivarer importert fra et fabrikkskip eller frysefartøy som fører en tredjestats flagg, skal komme fra fartøyer oppført på en liste som er utarbeidet og ajourført etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 12 nr. 4.
- b) Som unntak fra artikkel 12 nr. 2 bokstav b), kan et fartøy imidlertid også oppføres på slike lister:
- i) på grunnlag av en felles underretning fra vedkommende myndighet i den tredjestaten hvis flagg fartøyet fører, og vedkommende myndighet i en annen tredjestat som førstnevnte vedkommende myndighet har delegert ansvaret for inspeksjon av det aktuelle fartøyet til, forutsatt at:
- denne tredjestaten er oppført på listen over tredjestater utarbeidet i samsvar med artikkel 11, og som det er tillatt å importere fiskerivarer fra,
 - alle fiskerivarer fra det aktuelle fartøyet som er beregnet på omsetning i Fellesskapet, landes direkte i denne tredjestaten,
 - vedkommende myndighet i denne tredjestaten har inspisert fartøyet og har erklært at det oppfyller Fellesskapets krav,
 - og
 - vedkommende myndighet i denne tredjestaten har erklært at den vil inspisere fartøyet regelmessig for å sikre at det fortsatt oppfyller Fellesskapets krav,
- eller
- ii) på grunnlag av en felles underretning fra vedkommende myndighet i den tredjestaten hvis flagg fartøyet fører, og vedkommende myndighet i en medlemsstat som førstnevnte vedkommende myndighet har delegert ansvaret for inspeksjon av det aktuelle fartøyet til, forutsatt at:
- alle fiskerivarer fra det aktuelle fartøyet som er beregnet på omsetning i Fellesskapet, landes direkte i denne medlemsstaten,
 - vedkommende myndighet i denne medlemsstaten har inspisert fartøyet og har erklært at det oppfyller Fellesskapets krav,
 - og
 - vedkommende myndighet i denne medlemsstaten har erklært at den vil inspisere fartøyet regelmessig for å sikre at det fortsatt oppfyller Fellesskapets krav.
- c) Kommisjonen skal sørge for at ajourførte versjoner av alle lister som er utarbeidet eller ajourført i samsvar med denne artikkel, er tilgjengelige for allmennheten.

3. Når fiskerivarer importeres direkte fra et fiske- eller frysefartøy, kan et dokument undertegnet av skipsføreren, erstatte dokumentet som kreves etter artikkel 14.

4. Nærmere regler for gjennomføringen av denne artikkel kan fastsettes etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 19 nr. 2.

**Kapittel IV
Sluttbestemmelser**

Artikkel 16 Gjennomførings- og overgangsbestemmelser

Det kan fastsettes gjennomføringstiltak og overgangsbestemmelser etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 19 nr. 2.

Artikkel 17 Endring og tilpasning av vedleggene

1. Vedlegg I, II, III, IV, V og VI kan endres eller utfylles etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 19 nr. 2, for å ta hensyn til den vitenskapelige og tekniske utvikling.

2. Det kan gis unntak fra vedlegg I, II, III, IV, V og VI etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 19 nr. 2, forutsatt at disse unntakene ikke er til hinder for at målene i denne forordning oppnås.

3. Medlemsstatene kan i samsvar med nr. 4-7 vedta nasjonale tiltak for å tilpasse kravene fastsatt i vedlegg I dersom dette ikke setter oppnåelsen av målene i denne forordning i fare.

4. De nasjonale tiltakene nevnt i nr. 3, skal:

a) ha som mål å:

i) gjøre det mulig å fortsatt bruke tradisjonelle metoder i alle ledd i produksjonen, bearbeidingen eller distribusjonen av næringsmidler,

ii) oppfylle behovene til næringsmiddelforetak som har liten produksjon, eller som ligger i regioner med særlige geografiske begrensninger, eller

iii) tillate at det gjennomføres forsøksprosjekter for å prøve ut nye metoder for hygienekontroll av kjøtt,

b) særlig gjelde følgende elementer i vedlegg I:

i) opplysninger om næringsmiddelkjeden,

ii) vedkommende myndighets tilstedeværelse i virksomhetene.

5. Medlemsstater som ønsker å vedta nasjonale tiltak som nevnt i nr. 3, skal underrette Kommisjonen og de andre medlemsstatene om dette. Hver underretning skal inneholde:

a) en detaljert beskrivelse av kravene som denne medlemsstaten anser det som nødvendig å tilpasse, samt angivelse av tilpasningens art,

b) en beskrivelse av de virksomhetene som berøres,

c) en begrunnelse for tilpasningen, herunder når det er relevant, et sammendrag av den fareanalysen som er utført, samt hvilke tiltak som må treffes for å sikre at tilpasningen ikke setter målene i denne forordning i fare, og

d) alle andre relevante opplysninger.

6. De andre medlemsstatene skal ha en frist på tre måneder fra de mottar underretningen nevnt i nr. 5, til å sende skriftlige merknader til Kommisjonen. Kommisjonen kan, og skal når den mottar skriftlige merknader fra én eller flere medlemsstater, rådspørre medlemsstatene i komiteen nevnt i artikkel 19 nr. 1. Kommisjonen kan etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 19 nr. 2, beslutte om de påtenkte tiltakene kan gjennomføres, om nødvendig etter at det er foretatt hensiktsmessige endringer. Kommisjonen kan når det er hensiktsmessig foreslå allmenne tiltak i samsvar med nr. 1 og 2 i denne artikkel.

7. En medlemsstat kan vedta nasjonale tiltak om tilpasning av kravene i vedlegg I bare:

a) i samsvar med en beslutning vedtatt i henhold til nr. 6,

b) dersom Kommisjonen én måned etter utløpet av fristen nevnt i nr. 6, ikke har underrettet medlemsstatene om at den har mottatt skriftlige merknader, eller at den har til hensikt å foreslå at det vedtas en beslutning i henhold til nr. 6.

8. Når en medlemsstat vedtar nasjonale tiltak for å gjennomføre et forsøksprosjekt for å prøve ut nye metoder for hygienekontroll av kjøtt i samsvar med nr. 3-7, skal medlemsstaten underrette Kommisjonen om resultatene så snart de foreligger. Kommisjonen skal deretter vurdere å foreslå allmenne tiltak i samsvar med nr. 1.

Artikkel 18 Særlige beslutninger

Uten at artikkel 16 og artikkel 17 nr. 1 berøres i sin alminnelighet, kan det fastsettes gjennomføringstiltak eller vedtas endringer til vedlegg I, II, III, IV, V eller VI etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 19 nr. 2 vedrørende:

- 1) prøver for å vurdere hvordan de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak og deres personale utfører sine oppgaver,
- 2) metoden for å underrette om inspeksjonsresultater,
- 3) kriterier for på grunnlag av en fareanalyse å avgjøre når den offentlige veterinæren ikke behøver å være til stede ved undersøkelse ante og post mortem på slakterier og i viltbehandlingsanlegg,
- 4) regler for innholdet i prøver for offentlige veterinærer og kontrollteknikere,
- 5) mikrobiologiske kriterier for prosesskontroll når det gjelder hygiene i virksomhetene,
- 6) alternative framgangsmåter, serologiske undersøkelser eller andre laboratorieundersøkelser som gir garantier som minst er likeverdige med de særlige framgangsmåtene for undersøkelse post mortem beskrevet i avsnitt IV i vedlegg I, og som derfor kan erstatte disse dersom vedkommende myndighet beslutter det,
- 7) omstendigheter der noen av de særlige framgangsmåtene for undersøkelse post mortem beskrevet i avsnitt IV i vedlegg I, ikke er nødvendige under henvisning til driftsenheten, regionen eller opprinnelsesstaten, og til prinsippene for fareanalyse,
- 8) regler for laboratorieundersøkelser,
- 9) den kuldebehandlingen kjøtt skal gjennomgå i tilfelle cysticerkose og trikinose,
- 10) vilkår for at driftsenheter og regioner kan sertifiseres som offisielt fri for cysticerker eller trikiner,
- 11) metoder som skal anvendes ved undersøkelsene nevnt i avsnitt IV kapittel IX i vedlegg I,
- 12) for oppføringssvin, kriterier for kontrollerte oppdrettsforhold og integrerte produksjonssystemer,
- 13) kriterier for klassifisering av produksjons- og gjenutleggingsområder for levende muslinger i samarbeid med det relevante referanselaboratoriet i Fellesskapet, herunder:
 - a) grenseverdier og analysemetoder for marine biotoksiner,
 - b) metoder for undersøkelse for virus og virologiske standarder,
 - og
 - c) prøvetakingsplaner samt de metodene og analysetoleransene som skal brukes for å kontrollere at kriteriene overholdes,
- 14) organoleptiske kriterier for vurdering av fiskerivarers ferskhet,
- 15) analysegrenser, analysemetoder og prøvetakingsplaner som skal benyttes ved den offentlige kontrollen av fiskerivarer som kreves i henhold til vedlegg III, herunder med hensyn til parasitter og miljøforurensing,
- 16) den metoden Kommisjonen vil bruke for å gjøre lister over tredjestater og virksomheter i tredjestater tilgjengelige for allmennheten i samsvar med artikkel 11, 12, 13 og 15,

► M1

◄ M1

Artikkel 19 Komitéframgangsmåte

1. Kommisjonen skal bistås av Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen nedsatt ved artikkel 58 i forordning (EF) nr. 178/2002.

2. Når det vises til dette nummer, får artikkel 5 og 7 i beslutning 1999/468/EF anvendelse, samtidig som det tas hensyn til bestemmelsene i beslutningens artikkel 8.

Tidsrommet fastsatt i artikkel 5 nr. 6 i beslutning 1999/468/EF skal være tre måneder.

3. Komiteen fastsetter sin forretningsorden.

Artikkel 20 Samråd med Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet

Kommisjonen skal rådspørre Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet i saker som hører inn under denne forordnings virkeområde, når det er nødvendig, og særlig:

- 1) før den foreslår å endre de særlige kravene som gjelder framgangsmåter ved undersøkelse post mortem fastsatt i avsnitt IV i vedlegg I,
- 2) før den foreslår å endre reglene i avsnitt IV kapittel IX i vedlegg I om kjøtt fra dyr der det ved undersøkelse post mortem er konstatert forandringer som tyder på brucellose- eller tuberkuloseinfeksjon, og
- 3) før den foreslår gjennomføringstiltak på de områdene som er nevnt i artikkel 18 nr. 5-15.

Artikkel 21 Rapport til Europaparlamentet og Rådet

1. Kommisjonen skal innen 20. mai 2009 framlegge en rapport for Europaparlamentet og Rådet om de erfaringer som er gjort ved anvendelsen av denne forordning.
2. Kommisjonens rapport skal når det er hensiktsmessig ledsages av relevante forslag.

Artikkel 22 [Ikrafttredelse]¹

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Den får anvendelse 18 måneder etter den dato da alle følgende rettsakter er trådt i kraft:

- a) forordning (EF) nr. 852/2004,
- b) forordning (EF) nr. 853/2004 og
- c) europaparlaments- og rådsdirektiv 2004/41/EF av 29. april 2004 om oppheving av visse direktiver om næringsmiddelhygiene og hygieneregler for produksjon og omsetning av visse produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum.²

Den får imidlertid ikke anvendelse før 1. januar 2006.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Strasbourg, 29. april 2004.]

For Europaparlamentet

P. COX

President

For Rådet

M. McDOWELL

Formann

¹ Ikrafttredelse for EFTA-statene vil skje i henhold til EØS-komiteens beslutning nr. 137/2007 artikkel 4.

² EUT L 157 av 30.4.2004, s. 33.

Vedlegg I Ferskt kjøtt

Avsnitt I: Den offentlige veterinærens oppgaver

Kapittel I: Revisjonsoppgaver

1. I tillegg til de allmenne kravene i artikkel 4 nr. 4 om revisjon av god hygieneprosedyre, skal den offentlige veterinæren kontrollere at framgangsmåten til den driftsansvarlige for næringsmiddelforetak hele tiden følges med hensyn til innsamling, transport, lagring, håndtering, foredling og bruk eller avhending av animalske biprodukter, herunder spesifisert risikomateriale som den driftsansvarlige for næringsmiddelforetak har ansvaret for.

2. I tillegg til de allmenne kravene i artikkel 4 nr. 5 om revisjon av HACCP-baserte prinsipper, skal den offentlige veterinæren kontrollere at de driftsansvarliges framgangsmåter i størst mulig grad garanterer at kjøtt:
 - a) ikke har patofysiologiske anomalier eller endringer,
 - b) ikke har fekal forurensning eller annen forurensning,
og
 - c) ikke inneholder spesifisert risikomateriale, med mindre det er tillatt i Fellesskapets regelverk, og er blitt produsert i samsvar med Fellesskapets regelverk for TSE.

Kapittel II: Inspeksjonsoppgaver

Når den offentlige veterinæren utfører inspeksjonsoppgaver i samsvar med dette kapittel, skal han/hun ta hensyn til resultatene av de revisjonsoppgavene som er utført i samsvar med artikkel 4 og kapittel I i dette vedlegg. Når det er relevant, skal han/hun innrette sine inspeksjonsoppgaver etter dette.

A. Opplysninger om næringsmiddelkjeden

1. Den offentlige veterinæren skal kontrollere og analysere de relevante opplysningene i journalene på opprinnelsenheten til dyr som er beregnet på slakting, og skal ved undersøkelse ante og post mortem ta hensyn til de dokumenterte resultatene av denne kontrollen og analysen.
2. Når den offentlige veterinæren utfører inspeksjonsoppgaver, skal han/hun ta hensyn til de offisielle sertifikatene som følger dyrene, og eventuelle erklæringer fra veterinærer som foretar kontroll i primærproduksjonen, herunder offentlige veterinærer og godkjente veterinærer.
3. Når driftsansvarlige for næringsmiddelforetak i næringsmiddelkjeden treffer ytterligere tiltak for å garantere næringsmiddeltrygghet ved å ta i bruk integrerte systemer, egne kontrollsystemer, sertifisering fra en uavhengig tredjemanns side eller andre midler, og når disse tiltakene er dokumentert, og dyrene som omfattes av disse ordningene, tydelig kan identifiseres, kan den offentlige veterinæren ta hensyn til dette når han/hun utfører inspeksjonsoppgaver og gjennomgår de HACCP-baserte framgangsmåtene.

B. Undersøkelse ante mortem

1. Med forbehold for nr. 4 og 5:
 - a) skal den offentlige veterinæren foreta undersøkelse ante mortem av alle dyr før slakting,
 - b) skal denne undersøkelsen finne sted senest 24 timer etter ankomst til slakteriet og mindre enn 24 timer før slakting.Dessuten kan den offentlige veterinæren når som helst kreve undersøkelse.
2. Undersøkelse ante mortem skal særlig fastslå om det aktuelle dyret som blir undersøkt, viser noe tegn på:
 - a) mangler ved dyrets velferd,
eller

► M8

- b) forhold som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse, idet det tas særlig hensyn til påvisning av zoonoser og sykdommer som det er fastsatt dyrehelseregler for i Unionens regelverk.

◄ M8

3. I tillegg til rutinemessig undersøkelse ante mortem, skal den offentlige veterinæren foreta en klinisk inspeksjon av alle dyr som den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket eller en kontrolltekniker har satt til side.
4. Ved nødslakting utenfor slakteriet og når det gjelder viltlevende vilt, skal den offentlige veterinæren på slakteriet eller i viltbehandlingsanlegget undersøke den erklæringen som følger slaktet, og som er utstedt av veterinæren eller den kompetente jegeren i samsvar med forordning (EF) nr. 853/2004.
5. Når det er fastsatt i avsnitt III kapittel II eller i avsnitt IV, kan undersøkelse ante mortem foretas på opprinnelsenheten. I så fall behøver den offentlige veterinæren å foreta undersøkelse ante mortem bare på slakteriet når, og i den grad, det er fastsatt.

C. Dyrs velferd

Den offentlige veterinæren skal verifisere om relevante fellesskapsbestemmelser og nasjonale bestemmelser om dyrs velferd overholdes, for eksempel bestemmelser om vern av dyr på slaktetidspunktet og under transport.

D. Undersøkelse post mortem

► M8

1. Skrotter og tilhørende slaktebiprodukter skal umiddelbart etter slakting gjennomgå kontroll post mortem. Alle utvendige overflater skal besiktiges. I den forbindelse kan det være behov for minimal håndtering av skrotten og slaktebiproduktene eller for særlige tekniske innretninger. Det skal særlig fokuseres på å påvise zoonoser og sykdommer som det er fastsatt dyrehelseregler for i Unionens regelverk. Hastigheten på slaktelinjen og antallet inspeksjonspersonale som er til stede, skal være slik at det kan foretas korrekt undersøkelse.

◀ M8

2. Når det anses som nødvendig, skal det foretas ytterligere undersøkelser som palpering av og innsnitt i deler av skrotten og slaktebiproduktene samt laboratorieundersøkelser for å:
 - a) stille en endelig diagnose, eller
 - b) påvise forekomst av:
 - i) en dyresykdom,
 - ii) restmengder eller forurensende stoffer i mengder som overstiger de grensene som er fastsatt i Fellesskapets regelverk,
 - iii) manglende oppfyllelse av mikrobiologiske kriterier, eller
 - iv) andre faktorer som kan gjøre det påkrevd å erklære kjøttet uegnet til konsum eller innføre restriksjoner på bruken av det, særlig dersom dyret er nødslaktet.
3. Den offentlige veterinæren skal kreve at skrotter av enhovede husdyr, storfe eldre enn seks måneder og tamsvin eldre enn fire uker skal deles i halve skrotter langs virvelsøylen og gjennomgå undersøkelse post mortem. Dersom det er nødvendig for undersøkelsen, kan den offentlige veterinæren også kreve at hoder eller skrotter deles på langs. For å ta hensyn til særlige spisevaner, den teknologiske utvikling eller særlige helsemessige forhold, kan vedkommende myndighet imidlertid tillate at skrotter av enhovede husdyr, storfe eldre enn seks måneder og tamsvin eldre enn fire uker, gjennomgår undersøkelse uten å deles i to.
4. Ved undersøkelsen skal det tas forholdsregler for å sikre at kjøttet ved for eksempel palpering, nedskjæring eller innsnitt forurenses minst mulig.
5. Ved nødslakting skal skrotten underkastes undersøkelse post mortem så snart som mulig i samsvar med nr. 1-4 før den erklæres egnet til konsum.

E. Spesifisert risikomateriale og andre animalske biprodukter

I samsvar med særlige *EØS-regler* for spesifisert risikomateriale og andre animalske biprodukter, skal den offentlige veterinæren kontrollere fjerningen, atskillelsen og, når det er relevant, merkingen av disse produktene. Den offentlige veterinæren skal sikre at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket treffer alle nødvendige tiltak for å unngå at kjøttet forurenses av spesifisert risikomateriale under slakting (herunder bedøving) og ved fjerning av slikt materiale.

F. Laboratorieundersøkelser

1. Den offentlige veterinæren skal sikre at det tas prøver, og at prøvene identifiseres på en egnet måte samt håndteres og sendes til det aktuelle laboratoriet innenfor rammen av:
 - a) overvåking av og kontroll med zoonoser og zoonotiske smittestoffer,
 - b) særlige laboratorieundersøkelser til diagnostisering av TSE i samsvar med europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 999/2001,¹
 - c) påvisning av ikke tillatte stoffer eller produkter og kontroll av regulerte stoffer, særlig innenfor rammen av de nasjonale planene for restmengder nevnt i rådsdirektiv 96/23/EF,² og

▶ M8

- d) påvisning av sykdommer som det er fastsatt dyrehelseregler for i Unionens regelverk.

▶ M8

2. Den offentlige veterinæren skal også sikre at alle øvrige nødvendige laboratorieundersøkelser foretas.

1 EFT L 147 av 31.5.2001, s. 1. Forordningen sist endret ved kommisjonsforordning (EF) nr. 2245/2003 (EUT L 333 av 20.12.2003, s. 28).

2 EFT L 125 av 23.5.1996, s. 10. Direktivet endret ved forordning (EF) nr. 806/2003 (EUT L 122 av 16.5.2003, s. 1).

Kapittel III: Stempelmerking

1. Den offentlige veterinæren skal føre tilsyn med stempelmerkingen og de merkene som brukes.
2. Den offentlige veterinæren skal særlig sikre at:
 - a) stempelmerket påføres bare dyr (tamme hov- og klovdyr, oppdrettsvilt av pattedyr, unntatt haretyr, og viltlevende storsvilt) som har gjennomgått undersøkelse ante og post mortem i samsvar med denne forordning, og når det ikke er noen grunn til å erklære kjøttet uegnet til konsum. Stempelmerket kan imidlertid påføres før resultatene av eventuell undersøkelse for trikinose foreligger, dersom den offentlige veterinæren har forsikret seg om at kjøttet fra det aktuelle dyret blir omsatt bare dersom resultatene er tilfredsstillende, og
 - b) stempelmerket påføres skrottens utvendige overflate i form av merking med blekk eller brennmerke og på en slik måte at hver del har et stempelmerke dersom skroten deles i halve eller kvarte skrotter, eller dersom halve skrotter deles i tre deler.
3. Stempelmerket skal være et ovalt merke som er minst 6,5 cm bredt og 4,5 cm høyt, og skal ha følgende opplysninger med lett leselige bokstaver:
 - a) merket skal angi navnet på den staten der virksomheten ligger, enten skrevet helt ut med blokkbokstaver eller i form av en kode på to bokstaver i samsvar med den relevante ISO-standard.

► M11

Kodene for medlemsstatene er imidlertid: M2 BE, M5 BG, M5 CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, M11 HR M11, IE, IS, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, NO, AT, PL, PT, M5 RO, M5 SI, SK, FI, SE og UK.

◄ M11

- b) merket skal angi slakteriets godkjeningsnummer, og

► M6

► M11

- c) når merket brukes av et slakteri i Fellesskapet, skal det inneholde forkortelsen CE, EB, EC, EF, EFTA, EG, EK, EO, EY, ES, EU, EK, EZ eller WE.

◄ M11

Forkortelsene må ikke inngå i merker som påføres kjøtt som importeres til Fellesskapet fra virksomheter utenfor Fellesskapet.

◄ M6

4. Bokstavene skal være minst 0,8 cm høye og tallene minst 1 cm høye. Merkets størrelse og tall og bokstaver kan være mindre ved stempelmerking av lam, kje og smågris.
5. Fargene som brukes til stempelmerking, skal være godkjent i samsvar med fellesskapsreglene for bruk av fargestoffer i næringsmidler.
6. Stempelmerket kan dessuten inneholde en opplysning om hvilken offentlig veterinær som utførte undersøkelsen av kjøttet.

► M3

◄ M3

► M12

7. ---

◄ M12

8. Kjøtt fra viltlevende vilt som ikke er flådd, kan være påført stempelmerke bare dersom det etter at det er blitt flådd i et viltbehandlingsanlegg, har gjennomgått undersøkelse post mortem og er blitt erklært egnet til konsum.
9. Dette kapittel får anvendelse uten at det berører dyrehelsebestemmelser om stempelmerking.

Avsnitt II: Tiltak etter kontroll

Kapittel I: Underretning om resultatene av undersøkelsene

1. Den offentlige veterinæren skal registrere og evaluere resultatene av undersøkelsene.
- 2.

- a) Dersom undersøkelsene avdekker forekomst av en sykdom eller en tilstand som kan påvirke folkehelsen eller dyrehelsen eller svekke dyrenes velferd, skal den offentlige veterinæren underrette den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket.
- b) Dersom det problemet som er konstatert, har oppstått under primærproduksjon, skal den offentlige veterinæren underrette den veterinæren som er tilknyttet dyrenes opprinnelsesenhets, den driftsansvarlige som har ansvar for denne driftsenheten (forutsatt at disse opplysningene ikke berører etterfølgende rettergang) og, når det er relevant, vedkommende myndighet som er ansvarlig for overvåkingen av den driftsenheten eller det jaktområdet dyrene kommer fra.
- c) Dersom de aktuelle dyrene ble oppdrettet i en annen medlemsstat eller i en tredjestat, skal den offentlige veterinæren underrette vedkommende myndighet i den medlemsstaten der virksomheten ligger.

Vedkommende myndighet skal treffe egnede tiltak i samsvar med gjeldende fellesskapsregelverk.

3. Resultatene av undersøkelser og prøver skal registreres i aktuelle databaser.

► M8

4. Dersom den offentlige veterinæren ved kontroll ante eller post mortem eller ved annen undersøkelse får mistanke om forekomst av et smittestoff som forårsaker sykdommer som det er fastsatt dyrehelseregler for i Unionens regelverk, skal han/hun umiddelbart underrette vedkommende myndighet, og begge skal treffe alle tiltak og ta alle forholdsregler som er nødvendige for å hindre mulig spredning av smittestoffet, i samsvar med Unionens gjeldende regelverk.

◄ M8

Kapittel II: Beslutninger om opplysninger om næringsmiddelkjeden

1. Den offentlige veterinæren skal verifisere at dyr ikke slaktes med mindre den driftsansvarlige for slakteriet har mottatt og kontrollert relevante opplysninger om næringsmiddelkjeden.
2. Den offentlige veterinæren kan imidlertid tillate at dyr slaktes på slakteriet selv om ikke alle relevante opplysninger om næringsmiddelkjeden foreligger. I så fall skal alle relevante opplysninger om næringsmiddelkjeden framlegges før skrotten godkjennes til konsum. Inntil det er truffet en endelig beslutning, skal slike skrotter og tilhørende slaktebiprodukter oppbevares atskilt fra annet kjøtt.
3. Uten hensyn til nr. 2 skal alt kjøtt fra et dyr erklæres uegnet til konsum når det ikke foreligger relevante opplysninger om næringsmiddelkjeden innen 24 timer etter dyrets ankomst til slakteriet. Dersom dyret ennå ikke er blitt slaktet, skal det avlives atskilt fra andre dyr.
4. Når journaler, dokumentasjon eller andre opplysninger som følger dyrene, viser at:
 - a) dyrene kommer fra en driftsenhet eller et område som er underlagt forbud mot forflytning av dyr eller andre restriksjoner av hensyn til dyrehelse eller folkehelse,
 - b) bestemmelsene om bruk av veterinærpreparater ikke er overholdt, eller
 - c) det foreligger andre forhold som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse,
 kan dyr godtas til slakting bare etter framgangsmåtene fastsatt i henhold til Fellesskapets regelverk, for å utelukke risikoer for menneskers eller dyrs helse.

Dersom dyrene allerede befinner seg på slakteriet, skal de avlives atskilt og erklæres uegnet til konsum, idet det tas forholdsregler for å verne dyrehelsen og folkehelsen når det er relevant. Dersom den offentlige veterinæren finner det nødvendig, skal det foretas offentlig kontroll på opprinnelsesenheten.

5. Vedkommende myndighet skal treffe hensiktsmessige tiltak dersom den oppdager at journaler, dokumentasjon eller andre opplysninger som følger dyrene, ikke samsvarer med de faktiske forholdene på opprinnelsesenheten eller dyrenes faktiske tilstand, eller bevisst har til formål å villeden den offentlige veterinæren. Vedkommende myndighet skal treffe tiltak overfor den driftsansvarlige som har ansvaret for den driftsenheten dyrene kommer fra, eller overfor andre involverte personer. Disse tiltakene kan særlig være i form av ekstra kontroll. Den driftsansvarlige som har ansvaret for den driftsenheten dyrene kommer fra, eller andre involverte personer, skal bære kostnadene ved slik ekstra kontroll.

Kapittel III: Beslutninger om levende dyr

1. Den offentlige veterinæren skal verifisere at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket oppfyller sine forpliktelser i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 for å sikre at dyr som godtas til slakting til konsum, er korrekt identifisert. Den offentlige veterinæren skal sikre at dyr avlives atskilt og erklæres uegnet til konsum dersom dyrenes identitet ikke kan fastslås med rimelighet. Dersom den offentlige veterinæren finner det nødvendig, skal det foretas offentlig kontroll på opprinnelsesenheten.

2. Når overordnede hensyn som gjelder dyrs velferd, tilsier det, kan hester slaktes på slakteriet selv om de opplysningene om deres identitet som kreves etter lovgivningen, ikke foreligger. Disse opplysningene må imidlertid framlegges før skrotten kan erklæres egnet til konsum. Disse kravene gjelder også ved nødslakting av hester utenfor slakteriet.
3. Den offentlige veterinæren skal verifisere at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket oppfyller sine forpliktelser i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 for å sikre at dyr som har hud, skinn eller pels som er i en slik tilstand at det foreligger en uakseptabel risiko for forurensning av kjøttet under slakting, ikke slaktes for konsum med mindre de rengjøres på forhånd.
4. Dyr som lider av en sykdom eller en tilstand som kan overføres til dyr eller mennesker når kjøttet håndteres eller spises, og i sin alminnelighet dyr som viser kliniske tegn på systemiske sykdommer eller kraftig avmagring, skal ikke slaktes til konsum. Slike dyr skal avlives atskilt under forhold som sikrer at andre dyr eller skrotter ikke kan forurenses, og skal erklæres uegnet til konsum.
5. Slaktingen skal utsettes for dyr som mistenkes for å lide av en sykdom eller en tilstand som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse. Slike dyr skal gjennomgå en grundig undersøkelse ante mortem slik at det kan stilles en diagnose. Den offentlige veterinæren kan dessuten beslutte at det skal tas stikkprøver og foretas laboratorieundersøkelser i tillegg til undersøkelse post mortem. Om nødvendig skal dyrene slaktes atskilt eller når ordinær slakting er avsluttet, idet det tas alle nødvendige forholdsregler for å unngå at annet kjøtt forurenses.
6. Dyr som kan inneholde restmengder av veterinærpreparater utover de grensene som er fastsatt i samsvar med Fellesskapets regelverk, eller restmengder av forbudte stoffer, skal behandles i samsvar med direktiv 96/23/EF.
7. Den offentlige veterinæren skal fastsette vilkårene for behandling av dyr innenfor rammen av en særlig plan for utryddelse eller bekjempelse av en bestemt sykdom som brucellose eller tuberkulose, eller zoonotiske smittestoffer som salmonella, under hans/hennes direkte tilsyn. Vedkommende myndighet skal fastsette vilkårene for slakting av slike dyr. Disse vilkårene skal ha som mål å redusere forurensning av andre dyr og kjøtt fra andre dyr mest mulig.
8. Dyr som innleveres til et slakteri til slakting, skal som en alminnelig regel slaktes der. Under ganske særlige omstendigheter, som for eksempel ved alvorlig sammenbrudd i slaktelokalene, kan den offentlige veterinæren imidlertid tillate at dyrene flyttes til et annet slakteri.

Kapittel IV: Beslutninger om dyrs velferd

1. Dersom bestemmelsene om vern av dyr ikke overholdes på slakte- eller avlivingsstidspunktet, skal den offentlige veterinæren verifisere at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket umiddelbart treffer nødvendige korrigerende tiltak og hindrer at det skjer igjen.
2. Den offentlige veterinæren skal ha en proporsjonal og progressiv holdning til tvangstiltak, som strekker seg fra å gi enkle instruksjoner til å beslutte å sette ned tempoet eller stanse produksjonen, avhengig av problemets art og hvor alvorlig det er.
3. Når det er hensiktsmessig skal den offentlige veterinæren underrette andre vedkommende myndigheter om dyrevelferdsproblemer.
4. Dersom den offentlige veterinæren oppdager at bestemmelsene om vern av dyr under transport ikke overholdes, skal veterinæren treffe nødvendige tiltak i samsvar med gjeldende fellesskapsregelverket.
5. Når:
 - a) en kontrolltekniker foretar kontroll av dyrs velferd i henhold til avsnitt III eller IV,
 - og
 - b) disse kontrollene avdekker at bestemmelsene om vern av dyr ikke overholdes,skal kontrollteknikeren umiddelbart underrette den offentlige veterinæren og om nødvendig i nødsfall treffe de nødvendige tiltakene nevnt i nr. 1-4, inntil den offentlige veterinæren kommer.

Kapittel V: Beslutninger om kjøtt

1. Kjøtt skal erklæres uegnet til konsum dersom det:
 - a) stammer fra dyr som ikke har gjennomgått undersøkelse ante mortem, unntatt viltlevende vilt,
 - b) stammer fra dyr hvis slaktebiprodukter ikke har gjennomgått undersøkelse post mortem, med mindre annet er fastsatt i denne forordning eller forordning (EF) nr. 853/2004,
 - c) stammer fra dyr som er døde før slakting, er dødfødte, ufødte eller slaktet før de er sju dager gamle,
 - d) stammer fra renskjæring av stikksår,

► M8

- e) stammer fra dyr med en sykdom som det er fastsatt dyrehelseregler for i de rettsakter i Unionens regelverk som er oppført i vedlegg I til rådsdirektiv 2002/99/EF,^(*) med mindre det er framstilt i samsvar med de særlige kravene fastsatt i nevnte regelverk, med mindre annet er fastsatt i avsnitt IV.

◀ **M8**

- f) stammer fra dyr med en allment utbredt sykdom som allment utbredt sepsis, pyemi, toksemi eller viremi,
- g) ikke er i samsvar med de mikrobiologiske kriteriene som er fastsatt i Fellesskapets regelverk for å avgjøre om næringsmidler kan omsettes,
- h) viser tegn på forekomst av parasitter, med mindre annet er fastsatt i avsnitt IV,
- i) inneholder restmengder eller forurensende stoffer utover de grensene som er fastsatt i Fellesskapets regelverk. Enhver overskridelse av de aktuelle verdiene bør føre til ytterligere analyser når det er hensiktsmessig,
- j) med forbehold for mer spesifikke deler av Fellesskapets regelverk, stammer fra dyr eller skrotter som inneholder restmengder av forbudte stoffer, eller fra dyr som er blitt behandlet med forbudte stoffer,
- k) består av lever og nyrer fra dyr som er eldre enn to år, og som kommer fra regioner der gjennomføringen av planer som er godkjent i samsvar med artikkel 5 i direktiv 96/23/EF, har avdekket allmenn forekomst av tungmetaller i miljøet,
- l) er blitt ulovlig behandlet med dekontaminerende stoffer,
- m) er blitt ulovlig behandlet med ioniserende eller ultrafiolett stråling,
- n) inneholder fremmedlegemer (unntatt, for viltlevende vilt, materiell som har vært brukt til å felle dyret),
- o) overstiger det høyeste tillatte nivået for radioaktivitet fastsatt i Fellesskapets regelverk,
- p) viser patofysiologiske endringer eller avvikende konsistens, er utilstrekkelig avblødd (unntatt viltlevende vilt) eller viser organoleptiske avvik, særlig en framtreddende kjønnslykt,
- q) stammer fra avmagrede dyr,
- r) inneholder spesifisert risikomateriale, unntatt som fastsatt i *EØS-regelverket*,
- s) viser tilsøling, fekal forurensning eller annen forurensning,
- t) inneholder blod som kan utgjøre en helserisiko for mennesker eller dyr på grunn av helsetilstanden hos dyret det stammer fra, eller forurensning som oppstår under slakting,
- u) etter den offentlige veterinærens mening, etter at han/hun har undersøkt alle relevante opplysninger, kan utgjøre en helserisiko for mennesker eller dyr, eller det av en eller annen grunn ikke er egnet til konsum.

▶ **M8**

2. Den offentlige veterinæren kan fastsette krav til bruk av kjøtt fra dyr

- a) som er nødslaktet utenfor slakteriet
- b) som stammer fra flokker hvis kjøtt skal gjennomgå en behandling i samsvar med del E i vedlegg II til forordning (EF) nr. 2160/2003 før det markedsføres.

◀ **M8**

Avsnitt III: Ansvar og kontrollhyppighet

Kapittel I: Kontrollteknikere

Kontrollteknikere kan bistå den offentlige veterinæren med alle oppgaver, med forbehold for følgende restriksjoner og eventuelle særlige bestemmelser fastsatt i avsnitt IV:

- 1) når det gjelder revisjonsoppgaver, kan kontrollteknikere samle inn bare opplysninger om god hygienep praksis og HACCP-baserte framgangsmåter,

▶ **M12**

- 2) når det gjelder kontroll ante mortem og kontroller av dyrs velferd, kan offentlige kontrollteknikere bistå bare med rent praktiske oppgaver som kan omfatte en første utvelgning av dyr med anomalier,

◀ **M12**

og

- 3) når det gjelder undersøkelse post mortem, skal den offentlige veterinæren regelmessig kontrollere arbeidet til kontrollteknikerne, og når det gjelder dyr som er nødslaktet utenfor slakteriet, gjennomføre undersøkelsen selv.

Kapittel II: Kontrollhyppighet

1. Vedkommende myndighet skal sørge for at minst én offentlig veterinær er til stede:

- a) i slakterier under hele undersøkelsen både ante og post mortem,
- og
- b) i viltbehandlingsanlegg under hele undersøkelsen post mortem.

2. Vedkommende myndighet kan imidlertid tilpasse denne framgangsmåten i visse slakterier og viltbehandlingsanlegg som identifiseres på grunnlag av en fareanalyse og i samsvar med eventuelle kriterier fastsatt i samsvar med artikkel 18 nr. 3. I så fall:

- a) behøver ikke den offentlige veterinæren være til stede ved undersøkelse ante mortem i slakteriet dersom:
 - i) en offentlig veterinær eller en godkjent veterinær har utført undersøkelse ante mortem på opprinnelsesenheten, kontrollert opplysningene om næringsmiddelkjeden og underrettet kontrollteknikeren på slakteriet om resultatene av kontrollen,
 - ii) kontrollteknikeren på slakteriet finner det godtgjort at opplysningene om næringsmiddelkjeden ikke antyder noen problemer for næringsmiddeltryggheten, og at dyrets allmenne helsetilstand og velferd er tilfredsstillende,
 - og
 - iii) den offentlige veterinæren regelmessig forsikrer seg om at kontrollteknikeren foretar denne kontrollen korrekt,
- b) behøver ikke den offentlige veterinæren være til stede hele tiden under undersøkelse post mortem dersom:
 - i) en kontrolltekniker foretar undersøkelse post mortem og legger til side kjøtt med anomalier og alt øvrig kjøtt fra det samme dyret,
 - ii) den offentlige veterinæren deretter undersøker alt slikt kjøtt,
 - og
 - iii) kontrollteknikeren dokumenterer sine framgangsmåter og resultater på en slik måte at den offentlige veterinæren kan kontrollere at normene overholdes.

Når det gjelder fjørfe og haredyr, kan kontrollteknikeren imidlertid kassere kjøtt med anomalier, og med forbehold for avsnitt IV behøver ikke den offentlige veterinæren kontrollere alt slikt kjøtt systematisk.

3. Fleksibiliteten fastsatt i nr. 2, gjelder ikke:

- a) dyr som er nødslaktet,
- b) dyr som mistenkes for å lide av en sykdom eller en tilstand som kan ha negativ virkning på menneskers helse,
- c) storfe fra besetninger som ikke er blitt erklært offisielt fri for tuberkulose,
- d) storfe, sauer og geiter fra besetninger som ikke er blitt erklært offisielt fri for brucellose,

► **M8**

- e) ved utbrudd av en sykdom som det er fastsatt dyrehelseregler for i Unionens regelverk. Dette gjelder dyr som er mottakelige for den aktuelle sykdommen, og som kommer fra den aktuelle regionen som definert i artikkel 2 i rådsdirektiv 64/432/EØF⁽¹⁾.
- f) når strengere kontroll er nødvendig for å ta hensyn til nye sykdommer eller særskilte sykdommer på OIEs liste.

◄ **M8**

4. Vedkommende myndighet skal sørge for at det ved arbeid med kjøtt på nedskjæringsanlegg er en offentlig veterinær eller en kontrolltekniker til stede så hyppig at målene i denne forordning oppnås.

1 EFT L 121 av 29.7.1964, s. 1977/64. Direktivet sist endret ved kommisjonsforordning (EF) nr. 21/2004 (EUT L 5 av 9.1.2004, s. 8).

Kapittel III: Medvirkning fra slakteriets personale

A. Særskilte oppgaver vedrørende produksjon av kjøtt fra fjørfe og haredyr

Medlemstatene kan tillate at slakteripersonalet overtar de oppgavene kontrollteknikeren skal utføre ved kontroll av produksjonen av fjørfe- og kaninkjøtt på følgende vilkår:

► **M6**

- a) dersom virksomheten i minst 12 måneder har brukt god hygienep praksis i samsvar med artikkel 4 nr. 4 i denne forordning og HACCP-framgangsmåtene, kan vedkommende myndighet tillate at virksomhetens personale utfører kontrollteknikernes oppgaver. Tillatelsen kan bare gis dersom virksomhetens personale har fått tilsvarende opplæring som kontrollteknikerne i kontrollteknikernes oppgaver eller i de spesifikke oppgavene de er autorisert til å utføre, og den kompetente myndighet finner at opplæringen er tilfredsstillende. Virksomhetens personale underlegges den offentlige veterinærens kontroll og ansvar, og skal arbeide etter den offentlige veterinærens anvisninger. Den offentlige veterinær skal i så fall være tilstede ved, og overvåke, undersøkelse ante-mortem og post-mortem. Den offentlige veterinær skal regelmessig foreta prestasjonstester av slakteriets personale for å sikre at de utfører sine oppgaver i samsvar med de særlige kriterier den kompetente myndighet har fastsatt. Den offentlige veterinær skal framlegge dokumentasjon på resultatene av prestasjonstestene. Dersom hygienivået i virksomheten påvirkes på grunn av dette personalets arbeid, dersom personalet ikke utfører oppgavene korrekt, eller dersom personalet i alminnelighet utfører sitt arbeid på en måte som vedkommende myndighet ikke anser som tilfredsstillende, skal dette personalet erstattes av kontrollteknikere.

Ansvar for produksjon og for inspeksjon i virksomheten skal holdes atskilt, og virksomheter som ønsker å bruke sine egne inspektører, må ha internasjonalt anerkjent sertifisering.

◀ M6

- b) Vedkommende myndighet i medlemsstaten skal i prinsippet og i hvert enkelt tilfelle beslutte om det skal være tillatt å benytte ordningen beskrevet ovenfor. Dersom medlemsstaten i prinsippet velger denne ordningen, skal den underrette Kommisjonen om dette, og om de vilkårene som er knyttet til ordningen. For driftsansvarlige for næringsmiddelforetak i en medlemsstat som gjennomfører ordningen, er det valgfritt å benytte den. Vedkommende myndighet skal ikke tvinge driftsansvarlige for næringsmiddelforetak til å innføre ordningen beskrevet ovenfor. Dersom vedkommende myndighet ikke er overbevist om at et næringsmiddelforetak oppfyller kravene, skal ordningen ikke gjennomføres i den aktuelle virksomheten. For å vurdere dette skal vedkommende myndighet analysere produksjons- og inspeksjonsjournalene, den type aktiviteter som utføres i virksomheten, historikk med hensyn til overholdelse av bestemmelsene, slakteripersonalets sakkunnskap, faglige holdning og ansvarsfølelse når det gjelder næringsmiddeltrygghet, samt andre relevante opplysninger.

B. Særlige prøvetakinger og undersøkelser

Slakteripersonale som har fått særlig opplæring under tilsyn av den offentlige veterinæren, kan utføre særlige prøvetakinger og undersøkelser på dyr av alle arter under den offentlige veterinærens ansvar og tilsyn.

Kapittel IV: Faglige kvalifikasjoner

A. Offentlige veterinærer

1. Vedkommende myndighet kan oppnevne til offentlige veterinærer bare veterinærer som har bestått en prøve som oppfyller kravene i nr. 2.
2. Vedkommende myndighet skal sørge for at prøven holdes. Prøven skal bekrefte at kandidatene har kunnskaper om følgende emner i det omfang som er nødvendig, avhengig av veterinærens bakgrunn og kvalifikasjoner:
 - a) nasjonal lovgivning og Fellesskapets regelverk for veterinærtiltak med hensyn til folkehelse, næringsmiddeltrygghet, dyrehelse, dyrs velferd og farmasøytiske stoffer,
 - b) prinsippene i den felles landbrukspolitik, markedstiltak, tilbakebetaling ved eksport og avsløring av bedrageri (herunder i global sammenheng: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE),
 - c) viktige sider ved næringsmiddelbehandling og næringsmiddelteknologi,
 - d) prinsipper, begreper og metoder i forbindelse med god framstillingspraksis og kvalitetsstyring,
 - e) kvalitetsstyring før innhøsting (god landbrukspraksis),
 - f) fremme og bruk av næringsmiddelhygiene og næringsmiddeltrygghet (god hygienep praksis),
 - g) prinsipper, begreper og metoder for fareanalyse,
 - h) prinsipper, begreper og metoder i forbindelse med HACCP og bruk av HACCP i hele næringsmiddelproduksjonskjeden,
 - i) forebygging og kontroll av næringsmiddelbårne farer for menneskers helse,
 - j) populasjonsdynamikk ved infeksjon og forgiftning,
 - k) diagnostisk epidemiologi,
 - l) tilsyns- og overvåkingssystemer,
 - m) revisjon og forskriftsmessig vurdering av styringssystemer for næringsmiddeltrygghet,

- n) prinsipper for moderne undersøkelsesmetoder og bruk av disse til diagnoser,
- o) informasjons- og kommunikasjonsteknologi knyttet til veterinærtiltak med henblikk på folkehelsen,
- p) databehandling og bruk av biostatistikk,
- q) undersøkelse av utbrudd av sykdommer som overføres til mennesker gjennom næringsmidler,
- r) relevante sider ved TSE,
- s) dyrevelferd ved produksjon, transport og slaktning,
- t) miljøspørsmål i forbindelse med næringsmiddelproduksjon (herunder avfallshåndtering),
- u) føre-var-prinsippet og forbrukerholdninger,
- og
- v) prinsipper for opplæring av personale som arbeider i produksjonskjeden.

Kandidatene kan få de nødvendige kunnskapene som ledd i sin grunnleggende veterinærutdanning, ved etterutdanning, eller ved yrkeserfaring etter at de har fullført sin veterinærutdanning. Vedkommende myndighet kan organisere forskjellige prøver avhengig av kandidatenes bakgrunn. Når vedkommende myndighet har forsikret seg om at en kandidat har ervervet all nødvendig kunnskap som ledd i en universitetsutdanning eller ved etter- eller videreutdanning på doktorgradsnivå, kan den imidlertid frafalle kravet om en prøve.

3. Veterinæren skal være i stand til å samarbeide på tvers av faggrenser.
4. Den enkelte offentlige veterinær skal dessuten gjennomgå praktisk opplæring i en prøveperiode på minst 200 timer før vedkommende begynner å arbeide selvstendig. I prøveperioden skal den som er under utdanning, arbeide under tilsyn av offentlige veterinærer på slakterier, i nedskjæringsanlegg, på steder der det foretas inspeksjon av ferskt kjøtt, og på driftsenheter. Opplæringen skal særlig omfatte revisjon av styringssystemer for næringsmiddeltrygghet.
5. Den offentlige veterinæren skal ha ajourførte kunnskaper og følge utviklingen gjennom regelmessig videreutdanning og faglitteratur. Den offentlige veterinæren skal, når det er mulig, delta i videreutdanning hvert år.
6. Veterinærer som allerede er oppnevnt til offentlige veterinærer, skal ha tilstrekkelige kunnskaper om emnene nevnt i nr. 2. Om nødvendig skal de erverve disse kunnskapene gjennom etter- og videreutdanning. Vedkommende myndighet skal innføre egnede bestemmelser om dette.
7. Uten hensyn til nr. 1-6, kan medlemsstatene fastsette særlige bestemmelser om offentlige veterinærer som arbeider deltid, og som er ansvarlige for kontroll med små virksomheter.

B. Kontrollteknikere

1. Vedkommende myndighet kan oppnevne til kontrollteknikere bare personer som har gjennomgått opplæring og bestått en prøve i samsvar med kravene nedenfor.
2. Vedkommende myndighet skal sørge for at slike prøver holdes. For å kunne gå opp til en slik prøve, må kandidatene dokumentere at de har gjennomgått:
 - a) minst 500 timer teoretisk opplæring og minst 400 timer praktisk opplæring som dekker områdene nevnt i nr. 5,
 - og
 - b) den ytterligere opplæringen som er nødvendig for at kontrollteknikere skal være kompetente til å utføre sine oppgaver.
3. Den praktiske opplæringen nevnt i nr. 2 bokstav a), skal foregå på slakterier og i nedskjæringsanlegg under tilsyn av en offentlig veterinær, og på driftsenheter og i andre aktuelle virksomheter.
4. Opplæringen og prøvene skal særlig omfatte rødt kjøtt eller fjørfekjøtt. Personer som har gjennomgått den ene av de to formene for opplæring og bestått prøven, behøver imidlertid bare gjennomgå en avkortet opplæring for å bestå den andre prøven. Opplæringen og prøven bør omfatte villlevende vilt, oppdrettsvilt og haredyr når det er relevant.
5. Opplæringen av kontrollteknikere skal omfatte, og prøvene skal bekrefte, kunnskaper om følgende emner:
 - a) når det gjelder driftsenheter:
 - i) teoretisk del:
 - kjennskap til landbrukssektoren (organisering, produksjonsmetoder, internasjonal handel osv.),
 - god praksis med hensyn til husdyrhold,
 - grunnleggende kunnskap om sykdommer, særlig zoonoser (virus, bakterier, parasitter osv.),
 - overvåking av sykdommer, bruk av legemidler og vaksiner, påvisning av restmengder,

- hygiene- og helsekontroll,
- dyrs velferd på driftsenheten og under transport,
- miljøkrav (i bygninger, på driftsenheter og i sin alminnelighet),
- relevante lover og forskrifter,
- forbrukerspørsmål og kvalitetskontroll,

ii) praktisk del:

- besøk på driftsenheter av forskjellige slag og med forskjellige oppdrettsmetoder,
- besøk i produksjonsvirksomheter,
- observasjon av lasting og lossing av dyr,
- laboratorieøvelser,
- veterinærkontroller,
- dokumentasjon,

b) når det gjelder slakterier og nedskjæringsanlegg:

i) teoretisk del:

- kjennskap til kjøttindustrien (organisering, produksjonsmetoder, internasjonal handel samt slakte- og nedskjæringsteknologi),
- grunnleggende kunnskap om hygiene og god hygienepraksis, særlig industrihygiene, slakte-, nedskjærings- og lagringshygiene samt arbeidshygiene,
- HACCP og revisjon av HACCP-baserte framgangsmåter,
- dyrs velferd ved lossing etter transport og på slakteriet,
- grunnleggende kunnskap om slakede dyrs anatomi og fysiologi,
- grunnleggende kunnskap om slakede dyrs patologi,
- grunnleggende kunnskap om slakede dyrs patologiske anatomi,
- relevante kunnskaper om TSE og andre viktige zoonoser og zoonotiske smittestoffer,
- kunnskap om metoder og framgangsmåter for slakting, inspeksjon, tilberedning, innpakking, emballering og transport av ferskt kjøtt,
- grunnleggende kunnskap i mikrobiologi,
- undersøkelse ante mortem
- undersøkelse for trikinose,
- undersøkelse post mortem,
- administrative oppgaver,
- kunnskap om relevante lover og forskrifter,
- framgangsmåte for prøvetaking,
- sider ved bedrageri,

ii) praktisk del:

- identifisering av dyr,
- kontroll av alder,
- inspeksjon og vurdering av slakede dyr,
- undersøkelse post mortem på et slakteri,
- undersøkelse for trikinose,
- identifisering av dyreart ved undersøkelse av typiske deler av dyret,
- identifisering av deler av slakede dyr der det har oppstått endringer, med kommentarer,
- hygienekontroll, herunder revisjon av god hygienepraksis og HACCP-baserte framgangsmåter,
- registrering av resultater av undersøkelse ante mortem,
- prøvetaking,
- kjøttets sporbarhet,
- dokumentasjon.

6. Kontrollteknikere skal ha ajourførte kunnskaper og følge utviklingen gjennom regelmessig videreutdanning og faglitteratur. Kontrollteknikeren skal, når det er mulig, delta i videreutdanning hvert år.
7. Personer som allerede er oppnevnt til kontrollteknikere, skal ha tilstrekkelige kunnskaper om emnene nevnt i nr. 5. Om nødvendig skal de erverve disse kunnskapene gjennom etter- og videreutdanning. Vedkommende myndighet skal innføre egnede bestemmelser om dette.
8. Når kontrollteknikere foretar bare prøvetaking og analyser i forbindelse med undersøkelser for trikinose, behøver vedkommende myndighet imidlertid bare å sikre at de får hensiktsmessig opplæring for disse oppgavene.

Avsnitt IV: Særlige krav

Kapittel I: Storfe

A. Storfe yngre enn seks uker

Skrotter og slaktebiprodukter av storfe yngre enn seks uker skal gjennomgå følgende framgangsmåter for undersøkelse post mortem:

- 1) Visuell undersøkelse av hodet og svelget. Innsnitt i og undersøkelse av de retrofaryngeale lymfeknutene (*Lnn. retropharyngiales*). Inspeksjon av munnen og svelget. Palpering av tungen.

► M4

◄ M4

- 2) Visuell undersøkelse av lungene, lufrøret og spiserøret. Palpering av lungene. Innsnitt i og undersøkelse av de bronkiale og mediastinale lymfeknutene (*Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales*). Lufrøret og hovedbronkiene skal åpnes på langs, og det skal gjøres innsnitt i lungenes nederste tredel gjennom de store bronkiene, men disse innsnittene er ikke nødvendige dersom lungene ikke er beregnet på konsum.
- 3) Visuell undersøkelse av hjertesekken og hjertet, idet det legges et lengdesnitt slik at hjertekamrene åpnes og skilleveggen gjennomskjæres.
- 4) Visuell undersøkelse av mellomgulvet.
- 5) Visuell undersøkelse av leveren samt leverens lymfeknuter og pankreaslymfeknutene (*Lnn. portales*). Palpering av og om nødvendig innsnitt i leveren og leverens lymfeknuter.
- 6) Visuell undersøkelse av mage-tarm-kanalen, mesenteriet, magens og mesenteriets lymfeknuter (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*). Palpering og om nødvendig innsnitt i magens og mesenteriets lymfeknuter.
- 7) Visuell undersøkelse og om nødvendig palpering av milten.
- 8) Visuell undersøkelse av nyrene. Innsnitt om nødvendig i nyrene og nyrenes lymfeknuter (*Lnn. renales*).
- 9) Visuell undersøkelse av brysthinnen og bukhinnen.
- 10) Visuell undersøkelse og palpering av navleregionen og leddene. I tvilstilfelle skal det gjøres innsnitt i navleregionen, og leddene skal åpnes. Leddvæsken skal undersøkes.

B. Storfe eldre enn seks uker

Skrotter og slaktebiprodukter av storfe eldre enn seks uker skal gjennomgå følgende framgangsmåter for undersøkelse post mortem:

- 1) Visuell undersøkelse av hodet og svelget. Innsnitt i og undersøkelse av de mandibulære, retrofaryngeale og parotideale lymfeknutene (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares og parotidei*). Undersøkelse av de ytre tyggemuskulene der det skal gjøres to innsnitt parallelt med mandibelen, og de indre tyggemuskulene (indre pterygoide muskler) der det skal gjøres innsnitt langs ett plan. Tungen skal løsnes slik at det kan foretas en detaljert visuell undersøkelse av munnen og svelget, og den skal deretter undersøkes visuelt og palperes.

► M4

◄ M4

- 2) Visuell undersøkelse av lufrøret og spiserøret. Visuell undersøkelse og palpering av lungene. Innsnitt i og undersøkelse av de bronkiale og mediastinale lymfeknutene (*Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales*). Lufrøret og hovedbronkiene skal åpnes på langs, og det skal gjøres innsnitt i lungenes nederste tredel gjennom de store bronkiene, men disse innsnittene er ikke nødvendige dersom lungene ikke er beregnet på konsum.
- 3) Visuell undersøkelse av hjertesekken og hjertet, idet det legges et lengdesnitt slik at hjertekamrene åpnes og skilleveggen gjennomskjæres.
- 4) Visuell undersøkelse av mellomgulvet.
- 5) Visuell undersøkelse og palpering av leveren samt leverens lymfeknuter og pankreaslymfeknutene (*Lnn. portales*). Innsnitt på leverens bakside og ved basis av lobus caudatus for å undersøke gallegangene.
- 6) Visuell undersøkelse av mage-tarm-kanalen, mesenteriet, magens og mesenteriets lymfeknuter (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*). Palpering og om nødvendig innsnitt i magens og mesenteriets lymfeknuter.
- 7) Visuell undersøkelse og om nødvendig palpering av milten.

- 8) Visuell undersøkelse av nyrene og innsnitt om nødvendig i nyrene og nyrenes lymfeknuter (*Lnn. renales*).
- 9) Visuell undersøkelse av brysthinnen og bukhinnen.
- 10) Visuell undersøkelse av kjønnsorganene (unntatt penis dersom den allerede er kassert).
- 11) Visuell undersøkelse og om nødvendig palpering og innsnitt i juret og jurets lymfeknuter (*Lnn. supramammarii*). Hos kuer skal hver halvdel av juret åpnes ved et langt og dypt innsnitt inn til melkesisternene (*sinus lactiferes*), og det skal foretas innsnitt i jurets lymfeknuter, med mindre juret ikke er beregnet på konsum.

Kapittel II: Tamsau og tamgeit

Skrotter og slaktebiprodukter av sauer og geiter skal gjennomgå følgende framgangsmåter for undersøkelse post mortem:

- 1) Visuell undersøkelse av hodet etter flåing, og i tvilstilfelle, undersøkelse av svelget, munnen, tungen og de retrofaryngeale og parotideale lymfeknutene. Uten at bestemmelsene om dyrehelse berøres, er disse undersøkelsene ikke nødvendige dersom vedkommende myndighet kan garantere at hodet, herunder tungen og hjernen, ikke er beregnet på konsum.
- 2) Visuell undersøkelse av lungene, lufrøret og spiserøret. Palpering av lungene samt de bronkiale og mediastinale lymfeknutene (*Lnn. bifucationes, eparteriales og mediastinales*). I tvilstilfelle innsnitt i og undersøkelse av disse organene og lymfeknutene.
- 3) Visuell undersøkelse av hjertesekken og hjertet. I tvilstilfelle innsnitt i og undersøkelse av hjertet.
- 4) Visuell undersøkelse av mellomgulvet.
- 5) Visuell undersøkelse av leveren samt leverens lymfeknuter og pankreaslymfeknutene (*Lnn. portales*). Palpering av leveren og leverens lymfeknuter. Innsnitt på leverens bakside for undersøkelse av gallegangene.
- 6) Visuell undersøkelse av mage-tarm-kanalen, mesenteriet samt magens og mesenteriets lymfeknuter (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*).
- 7) Visuell undersøkelse og om nødvendig palpering av milten.
- 8) Visuell undersøkelse av nyrene. Innsnitt om nødvendig i nyrene og nyrenes lymfeknuter (*Lnn. renales*).
- 9) Visuell undersøkelse av brysthinnen og bukhinnen.
- 10) Visuell undersøkelse av kjønnsorganene (unntatt penis dersom den allerede er kassert).
- 11) Visuell undersøkelse av juret og jurets lymfeknuter.
- 12) Visuell undersøkelse og palpering av navleregionen og leddene hos unge dyr. I tvilstilfelle skal det gjøres innsnitt i navleregionen og leddene skal åpnes. Leddvæsken skal undersøkes.

Kapittel III: Enhovede husdyr

Skrotter og slaktebiprodukter av enhovede dyr skal gjennomgå følgende framgangsmåter for undersøkelse post mortem:

- 1) Visuell undersøkelse av hodet, og av svelget etter at tungen er løsnet. Palpering og om nødvendig innsnitt i de mandibulære, retrofaryngeale og parotideale lymfeknutene (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares og parotidei*). Tungen skal løsnes slik at det kan foretas en detaljert visuell undersøkelse av munnen og svelget, og den skal deretter undersøkes visuelt og palperes.

► M4

◀ M4

- 2) Visuell undersøkelse av lungene, lufrøret og spiserøret. Palpering av lungene. Palpering og om nødvendig innsnitt i de bronkiale og mediastinale lymfeknutene (*Lnn. bifucationes, eparteriales og mediastinales*). Lufrøret og hovedbronkiene skal åpnes på langs, og det skal gjøres innsnitt i lungenes nederste tredel gjennom de store bronkiene, men disse innsnittene er ikke nødvendige dersom lungene ikke er beregnet på konsum.
- 3) Visuell undersøkelse av hjertesekken og hjertet, idet det legges et lengdesnitt slik at hjertekamrene åpnes og skilleveggen gjennomskjæres.
- 4) Visuell undersøkelse av mellomgulvet.
- 5) Visuell undersøkelse, palpering og om nødvendig innsnitt i leveren samt i leverens lymfeknuter og pankreaslymfeknutene (*Lnn. portales*).
- 6) Visuell undersøkelse av mage-tarm-kanalen, mesenteriet og magens og mesenteriets lymfeknuter (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*). Innsnitt om nødvendig i magens og mesenteriets lymfeknuter.
- 7) Visuell undersøkelse og om nødvendig palpering av milten.

- 8) Visuell undersøkelse og palpering av nyrene. Innsnitt om nødvendig i nyrene og nyrenes lymfeknuter (*Lnn. renales*).
- 9) Visuell undersøkelse av brysthinnen og bukhinnen.
- 10) Visuell undersøkelse av kjønnsorganene hos hingster (unntatt penis dersom den allerede er kassert) og hos hopper.
- 11) Visuell undersøkelse av juret og jurets lymfeknuter (*Lnn. supramammarii*) og om nødvendig innsnitt i jurets lymfeknuter.
- 12) Visuell undersøkelse og palpering av navleregionen og leddene hos unge dyr. I tvilstilfelle skal det gjøres innsnitt i navleregionen, og leddene skal åpnes. Leddvæsken skal undersøkes.
- 13) Alle grå og hvite hester skal undersøkes for melanose og melanosarkomer ved å undersøke skuldermusklene og skuldrenes lymfeknuter (*Lnn. subrhomboidei*) under skulderbladsbrusken etter at det ene skulderfestet er løsnet. Nyrene skal frilegges og undersøkes ved innsnitt gjennom hele nyren.

Kapittel IV: Tamsvin

A. Undersøkelse ante mortem

1. Vedkommende myndighet kan beslutte at svin beregnet på slakting, skal gjennomgå undersøkelse ante mortem på opprinnelsesenheten. I så fall kan slakting av et parti svin fra en driftsenhet tillates bare dersom:
 - a) dyrene følges av helsesertifikatet fastsatt i kapittel X del A, og
 - b) kravene i nr. 2-5 er oppfylt.
2. Undersøkelse ante mortem på opprinnelsesenheten skal omfatte:
 - a) kontroll av journaler eller dokumentasjon på driftsenheten, herunder opplysninger om næringsmiddelkjeden,
 - b) undersøkelse av svinene for å fastslå om:
 - i) de lider av en sykdom eller en tilstand som kan overføres til dyr eller mennesker ved at kjøttet håndteres eller spises, eller enkelte dyr eller grupper av dyr viser en atferd som tyder på at en slik sykdom kan forekomme,
 - ii) de viser generelle atferdsproblemer eller tegn på sykdom som kan gjøre kjøttet uegnet til konsum, eller
 - iii) det er tegn på eller grunn til mistanke om at de kan inneholde restmengder av kjemiske stoffer utover de grensene som er fastsatt i Fellesskapets regelverk, eller restmengder av forbudte stoffer.
3. En offentlig veterinær eller en godkjent veterinær skal foreta undersøkelse ante mortem på driftsenheten. Svinene skal sendes direkte til slakting og ikke blandes med andre svin.
4. Undersøkelse ante mortem på slakteriet skal omfatte bare:
 - a) kontroll av dyrenes identitet, og
 - b) undersøkelse for å fastslå om bestemmelsene om dyrs velferd er overholdt, og om det foreligger tegn på forhold som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse. Denne undersøkelsen kan foretas av en kontrolltekniker.
5. Når svinene ikke er slaktet innen tre dager etter at helsesertifikatet fastsatt i nr. 1 bokstav a), er utstedt:
 - a) skal svinene, dersom de ikke har forlatt opprinnelsesenheten for å bli transportert til slakteriet, undersøkes på nytt og et nytt helsesertifikat utstedes,
 - b) kan slakting tillates dersom svinene allerede er på vei til eller befinner seg på slakteriet, når grunnen til forsinkelsen er vurdert, forutsatt at svinene gjennomgår en ytterligere veterinærkontroll ante mortem.

► M13

B. Kontroll post mortem

1. Skrotter og slakteavfall av svin skal underlegges følgende framgangsmåter for kontroll post mortem:
 - a) Visuell undersøkelse av hodet og svelget, visuell undersøkelse av munnen, svelgporten og tungen.
 - b) Visuell undersøkelse av lungene, lufttrøret og spiserøret.
 - c) Visuell undersøkelse av hjertesekken og hjertet.
 - d) Visuell undersøkelse av mellomgulvet.
 - e) Visuell undersøkelse av leveren samt leverens lymfeknuter og pankreaslymfeknutene (*Lnn. portales*).
 - f) Visuell undersøkelse av mage-tarm-kanalen, mesenteriet, magens og mesenteriets lymfeknuter (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*).

- g) Visuell undersøkelse av milten.
 - h) Visuell undersøkelse av nyrene.
 - i) Visuell undersøkelse av brysthinnen og bukhinnen.
 - j) Visuell undersøkelse av kjønnsorganene (unntatt penis dersom den allerede er kassert).
 - k) Visuell undersøkelse av juret og jurets lymfeknuter (*Lnn. supramammarii*).
 - l) Visuell undersøkelse av navleregionen og leddene hos unge dyr.
2. Den offentlige veterinæren skal gjennomføre ytterligere framgangsmåter for kontroll post mortem ved å foreta innsnitt i og palpering av skroten og slakteavfallet dersom vedkommende finner at ett av følgende tyder på en mulig risiko for menneskers og dyrs helse og dyrs velferd:
- a) kontrollene og analyseringen av opplysningene om næringsmiddelkjeden utført i samsvar med avsnitt I kapittel II del A,
 - b) funnene fra kontrollen ante mortem utført i samsvar med avsnitt I kapittel II del B og del A i dette kapittel,
 - c) resultatene av kontrollen av om relevante bestemmelser om dyrs velferd overholdes, utført i samsvar med avsnitt I kapittel II del C,
 - d) funnene fra kontrollen post mortem utført i samsvar med avsnitt I kapittel II del D og nr. 1 i denne del,
 - e) ytterligere epidemiologiske opplysninger eller andre opplysninger fra dyrenes opprinnelsesenheter.
3. Avhengig av risikoene som påvises, kan de ytterligere framgangsmåtene for kontroll post mortem nevnt i nr. 2 omfatte:
- a) Innsnitt i og undersøkelse av de mandibulære lymfeknutene (*Lnn. mandibulares*).
 - b) Palpering av lungene og de bronkiale og mediastinale lymfeknutene (*Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales*). Lufttrøtet og hovedbronkiene skal åpnes på langs, og det skal gjøres innsnitt i lungenes nederste tredel gjennom de store bronkiene, men disse innsnittene er ikke nødvendige dersom lungene ikke er beregnet på konsum.
 - c) Lengdesnitt i hjertet for å åpne hjertekamrene og gjennomskjære skilleveggen.
 - d) Palpering av leveren og leverens lymfeknuter.
 - e) Palpering av og om nødvendig innsnitt i magens og mesenteriets lymfeknuter.
 - f) Palpering av milten.
 - g) Innsnitt i nyrene og nyrenes lymfeknuter (*Lnn. renales*).
 - h) Innsnitt i jurets lymfeknuter.
 - i) Palpering av navleregionen og leddene hos unge dyr og om nødvendig innsnitt i navleregionen og åpning av leddene.

◀M13

Kapittel V: Fjørfe

A. Undersøkelse ante mortem

1. Vedkommende myndighet kan beslutte at fjørfe beregnet på slakting, skal gjennomgå undersøkelse ante mortem på opprinnelsesenheten. I så fall kan slakting av et parti fjørfe fra en driftsenhet tillates bare dersom:
 - a) fjørfeet følges av helsesertifikatet fastsatt i kapittel X del A,
 - og
 - b) kravene i nr. 2-5 er oppfylt.
2. Undersøkelse ante mortem på opprinnelsesenheten skal omfatte:
 - a) kontroll av journaler eller dokumentasjon på driftsenheten, herunder opplysninger om næringsmiddelkjeden,
 - b) undersøkelse av fjørfepartiet for å fastslå om fjørfeet:
 - i) lider av en sykdom eller en tilstand som kan overføres til dyr eller mennesker ved at kjøttet håndteres eller spises, eller det viser en atferd som tyder på at en slik sykdom kan forekomme,
 - ii) viser generelle atferdsproblemer eller tegn på sykdom som kan gjøre kjøttet uegnet til konsum, eller
 - iii) det er tegn på at det kan inneholde restmengder av kjemiske stoffer utover de grensene som er fastsatt i Fellesskapets regelverk, eller restmengder av forbudte stoffer.
3. En offentlig veterinær eller en godkjent veterinær skal foreta undersøkelse ante mortem på driftsenheten.
4. Undersøkelse ante mortem på slakteriet skal omfatte bare:
 - a) kontroll av dyrenes identitet,
 - og

- b) undersøkelse for å fastslå om bestemmelsene om dyrs velferd er overholdt, og om det foreligger tegn på forhold som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse. Denne undersøkelsen kan foretas av en kontrolltekniker.
5. Når fjørfeet ikke er slaktet innen tre dager etter at helsesertifikatet fastsatt i nr. 1 bokstav a), er utstedt:
- a) skal fjørfeet, dersom det ikke har forlatt opprinnelsesenheten for å bli transportert til slakteriet, undersøkes på nytt og et nytt helsesertifikat utstedes,
 - b) kan slakting tillates dersom fjørfeet allerede er på vei til eller befinner seg på slakteriet, når grunnen til forsinkelsen er vurdert, forutsatt at fjørfeet undersøkes på nytt.
6. Når det ikke er gjennomført undersøkelse ante mortem på driftsenheten, skal den offentlige veterinæren gjennomføre undersøkelse av et parti på slakteriet.
7. Dersom fjørfeet viser kliniske symptomer på en sykdom, kan det ikke slaktes til konsum. Dette fjørfeet kan likevel avlives på slakteriet på slutten av den ordinære slakteprosessen dersom det treffes forholdsregler for å hindre risiko for spredning av sykdomsframkallende organismer, og lokalene rengjøres og desinfiseres umiddelbart etter slakting.
8. Når det gjelder fjørfe som er oppdrettet til produksjon av «foie gras», og fjørfe som er slaktet på opprinnelsesenheten, men hvor indre organer ikke er tatt ut, skal det foretas undersøkelse ante mortem i samsvar med nr. 2 og 3. Et sertifikat i samsvar med modellen oppført i del C, skal følge skrottene med indre organer til slakteriet eller nedskjæringsanlegget.

B. Undersøkelse post mortem

1. Alt fjørfe skal gjennomgå undersøkelse post mortem i samsvar med avsnitt I og III. Dessuten skal den offentlige veterinæren personlig foreta følgende kontroller:
- a) daglig inspeksjon av indre organer og kroppshuler på et representativt utvalg av fjørfeet,
 - b) en detaljert inspeksjon av stikkprøver fra hvert parti med samme opprinnelse, eller deler av fugler eller hele fugler som er erklært uegnet til konsum etter undersøkelse post mortem, og
 - c) ytterligere nødvendige undersøkelser når det er grunn til mistanke om at kjøttet fra det aktuelle fjørfeet kan være uegnet til konsum.
2. Når det gjelder fjørfe som er oppdrettet til produksjon av «foie gras», og fjørfe som kommer fra opprinnelsesenheten, men hvor indre organer ikke er tatt ut, skal undersøkelse post mortem omfatte kontroll av sertifikatet som følger skrottene. Når slike skrotter transporteres direkte fra driftsenheten til et nedskjæringsanlegg, skal undersøkelse post mortem foretas på nedskjæringsanlegget.

C. Modell for helsesertifikat

HELSESERTIFIKAT

for fjørfe beregnet på produksjon av «foie gras», og for fjørfe som er slaktet på opprinnelsesenheten, men hvor indre organer ikke er tatt ut

Vedkommende myndighet:

Nr.

1. Identifikasjon av skrotter med indre organer

Art:

Antall:

2. Opprinnelsen til skrotter med indre organer

Driftsenhetens adresse:

3. Bestemmelsessted for skrotter med indre organer

Skrottene med indre organer skal transporteres til følgende nedskjæringsanlegg:

.....

.....

4. Erklæring

Undertegnede erklærer at:

- skrottene med indre organer beskrevet ovenfor, er av fjørfe som ble undersøkt før slakting på ovennevnte driftsenhet kl. (klokkeslett) den(dato) og ble funnet å være friskt,
- journalene og dokumentene vedrørende disse dyrene oppfyller lovfestede krav og er ikke til hinder for at fjørfeet slaktes.

Utferdiget i:

(sted)

den:

(dato)

Stempel

.....

(den offentlige eller godkjente veterinærens underskrift)

Kapittel VI: Oppdrettsharedyr

Kravene for fjørfe skal gjelde for oppdrettsharedyr.

Kapittel VII: Oppdrettsvilt

A. Undersøkelse ante mortem

1. Undersøkelse ante mortem kan foretas på opprinnelsenheten når kravene i avsnitt III i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er oppfylt. I så fall skal en offentlig veterinær eller en godkjent veterinær foreta undersøkelse ante mortem.
2. Undersøkelse ante mortem på driftsenheten skal omfatte kontroll av journaler eller dokumentasjon på driftsenheten, herunder opplysninger om næringsmiddelkjeden.
3. Dersom undersøkelse ante mortem finner sted høyst tre dager før dyrene ankommer slakteriet, og dyrene leveres levende til slakteriet, behøver undersøkelse ante mortem på slakteriet bare omfatte:
 - a) kontroll av dyrenes identitet,
 - og
 - b) undersøkelse for å fastslå om bestemmelsene om dyrs velferd er overholdt, og om det foreligger tegn på forhold som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse.

► M8

4. Et sertifikat i samsvar med modellen i kapittel X del A skal følge levende dyr som er inspisert på driftsenheten. Et sertifikat i samsvar med modellen i kapittel X del B skal følge dyr som er inspisert og slaktet på driftsenheten. Et sertifikat i samsvar med modellen i kapittel X del C skal følge dyrene som inspiseres og slaktes på driftsenheten i samsvar med nr. 3 bokstav a) i avsnitt III i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004.
5. Når vedkommende myndighet tillater at driftsansvarlig for næringsmiddelforetaket kan bekrefte at slaktingen og avblødingen er utført korrekt, skal den offentlige eller godkjente veterinæren utføre regelmessige kontroller av arbeidet til personen som utfører slaktingen og avblødingen.

◀ M8

B. Undersøkelse post mortem

1. Denne undersøkelsen skal omfatte palpering og når det anses som nødvendig, innsnitt i de delene av dyret der det har skjedd forandringer, eller som av andre grunner er mistenkelige.
2. De framgangsmåtene som er beskrevet for undersøkelse post mortem av storfe, sau, tamsvin og fjørfe, skal gjelde for tilsvarende arter av oppdrettsvilt.
3. Dersom dyrene er blitt slaktet på driftsenheten, skal den offentlige veterinæren på slakteriet kontrollere sertifikatet som følger dem.

Kapittel VIII: Viltlevende vilt

A. Undersøkelse post mortem

1. Viltlevende vilt skal undersøkes så snart som mulig etter at det er mottatt på viltbehandlingsanlegget.

2. Den offentlige veterinæren skal ta hensyn til den erklæringen eller de opplysningene som den kompetente jegeren som har deltatt i jakten på dyret, har framlagt i samsvar med forordning (EF) nr. 853/2004.

► **M14**

«2a. Den offentlige veterinæren skal kontrollere at et hygienesertifikat som er i samsvar med modellen i vedlegget til Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 636/2014* eller erklæringen(e) ledsager det uflådde viltlevende viltet som transporteres til viltbehandlingsanlegget fra en annen medlemsstats territorium i samsvar med avsnitt IV kapittel II nr. 8 bokstav b) i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004. Den offentlige veterinæren skal ta hensyn til innholdet i sertifikatet eller erklæringen(e). ◀ **M16**

3. Under undersøkelse post mortem skal den offentlige veterinæren foreta:

- a) en visuell undersøkelse av skroten, kroppshulen og når det er relevant, organer for å:
 - i) fastslå eventuelle anomalier som ikke stammer fra jakten. For dette formål kan diagnosen stilles på grunnlag av opplysninger som den kompetente jegeren har framlagt om dyrets atferd før avliving,
 - ii) kontrollere at dyret ikke har dødd av andre årsaker enn jakt.

Dersom resultatene av den visuelle undersøkelsen i seg selv ikke gir grunnlag for en vurdering, skal det foretas en mer omfattende undersøkelse på et laboratorium,

- b) undersøkelse av om det forekommer organoleptiske anomalier,
 - c) palpering av organer, dersom det er relevant,
 - d) dersom det er begrunnet mistanke om forekomst av restmengder eller forurensende stoffer, en analyse ved prøvetaking av restmengder som ikke stammer fra jakten, herunder miljøforurensende stoffer. Når det foretas en mer omfattende undersøkelse på grunn av slik mistanke, skal veterinæren vente til denne undersøkelsen er avsluttet før det foretas en vurdering av alt viltet som er avlivet under den samme jakten, eller de delene som antas å vise de samme anomaliene,
 - e) undersøkelse av om det er kjennetegn som tyder på at kjøttet utgjør en helserisiko, herunder:
 - i) unormal atferd eller forstyrrelse i det levende dyrets allmenntilstand som jegeren har gjort oppmerksom på,
 - ii) allmenn forekomst av svulster eller abscesser i forskjellige indre organer eller muskler,
 - iii) leddbetennelse, betennelse i testiklene, patologiske endringer i leveren eller milten, betennelse i tarmen eller navleregionen,
 - iv) forekomst av fremmedlegemer som ikke stammer fra jakten, i kroppshulen, magen, tarmen eller urinen, når bryst- eller bukhinnen er misfarget (når de aktuelle indre organer er tilgjengelige),
 - v) forekomst av parasitter,
 - vi) betydelig gassdannelse i mage-tarm-kanalen med misfarging av indre organer (når de aktuelle indre organer er tilgjengelige),
 - vii) betydelige anomalier med hensyn til farge, konsistens eller lukt i muskulatur eller organer,
 - viii) gamle åpne brudd,
 - ix) avmagring og/eller allmenne eller lokale ødemer,
 - x) mulig oppstått sammenvoksing av organer med bryst- eller bukhinnen, og
 - xi) andre tydelige og omfattende endringer som for eksempel forråtnelse.
4. Når den offentlige veterinæren krever det, skal virvelsøylen og hodet deles på langs.
5. Når det gjelder hele stykker av småvilt der indre organer ikke er tatt ut umiddelbart etter avliving, skal den offentlige veterinæren foreta undersøkelse post mortem av et representativt utvalg av dyr med samme opprinnelse. Dersom undersøkelsen avdekker en sykdom som kan overføres til mennesker, eller noen av de kjennetegnene som er oppført i nr. 3 bokstav e), skal den offentlige veterinæren foreta ytterligere kontroll av hele partiet for å fastslå om partiet må erklæres uegnet til konsum, eller om hver skrott skal undersøkes for seg.
6. I tvilstilfelle kan den offentlige veterinæren foreta slike ytterligere innsnitt i og undersøkelser av de aktuelle delene av dyrene som er nødvendige for å stille en endelig diagnose.

B. Beslutninger etter kontroll

I tillegg til de tilfellene som er nevnt i avsnitt II kapittel V, skal kjøtt som ved undersøkelse post mortem framviser noen av de kjennetegnene som er oppført i nr. 3 bokstav e) i del A, erklæres uegnet til konsum.

* ► **M16** EUT L 175 af 14.6.2014, s. 16.» ◀ **M14**

Kapittel IX: Særlige farer

A. Typer av overførbar spongiform encefalopati

Offentlig kontroll som foretas i forbindelse med TSE, skal ta hensyn til kravene i forordning (EF) nr. 999/2001 og andre relevante bestemmelser i Fellesskapets regelverk.

B. Cysticerkose

1. Framgangsmåtene for undersøkelse post mortem som er beskrevet i kapittel I og IV, er minstekravene til undersøkelse for cysticerkose hos storfe eldre enn seks uker, og hos svin. I tillegg kan særlige serologiske prøver brukes. For storfe eldre enn seks uker, er det ikke obligatorisk med innsnitt i tyggemusklene ved undersøkelse post mortem når det brukes en særlig serologisk prøve. Det samme gjelder når storfe eldre enn seks uker er oppdrettet på en driftsenhet som er erklært offisielt fri for cysticerkose.
2. Kjøtt infisert med tinter, skal erklæres uegnet til konsum. Dersom dyret ikke er allment infisert med tinter, kan imidlertid de delene som ikke er infisert, erklæres egnet til konsum etter å ha gjennomgått en kuldebehandling.

C. Trikinose

1. Skrotter av svin (tamsvin, oppdrettsvilt og viltlevende vilt), enhovede dyr og andre arter som er mottakelige for trikinose, skal undersøkes for trikinose i samsvar med gjeldende fellesskapsregelverk med mindre annet er fastsatt i dette regelverket.
2. Kjøtt fra dyr som er infisert med trikiner, skal erklæres uegnet til konsum.

D. Snive

1. Dersom det er relevant, skal enhovede dyr undersøkes for snive. Undersøkelse for snive hos enhovede dyr skal omfatte en grundig undersøkelse av slimhinnene i luftrøret, strupen, nesehulen samt bihulene og forgreiningene av disse etter at hodet er delt etter midtlinjen og neseskillevæggen er tatt ut.
2. Kjøtt fra hester med påvist snive, skal erklæres uegnet til konsum.

E. Tuberkulose

1. Dersom dyr har reagert positivt eller med tvilsomt resultat på en tuberkulinprøve, eller det er andre grunner til mistanke om infeksjon, skal de slaktes atskilt fra andre dyr, og det skal tas forholdsregler for å unngå risikoen for å forurense andre skrotter, slaktelinjen og personalet som er til stede på slakteriet.
2. Alt kjøtt fra dyr der det ved undersøkelse post mortem er konstatert lokale tuberkuloseskader i flere organer eller flere deler av skroten, skal erklæres uegnet til konsum. Dersom det er konstatert tuberkuloseskader i lymfeknutene til bare ett organ eller én del av skroten, er det imidlertid bare nødvendig å erklære det aktuelle organet eller den aktuelle delen av skroten og de tilhørende lymfeknutene, uegnet til konsum.

F. Brucellose

1. Dersom dyr har reagert positivt eller med tvilsomt resultat på en brucelloseprøve, eller det er andre grunner til mistanke om infeksjon, skal de slaktes atskilt fra andre dyr, og det skal tas forholdsregler for å unngå risikoen for å forurense andre skrotter, slaktelinjen og personalet som er til stede på slakteriet.
2. Kjøtt fra dyr der det ved undersøkelse post mortem er konstatert skader som tyder på akutt brucelloseinfeksjon, skal erklæres uegnet til konsum. Når det gjelder dyr som reagerer positivt eller med tvilsomt resultat på en brucelloseprøve, skal jur, kjønnsorganer og blod erklæres uegnet til konsum selv om det ikke er konstatert slike skader.

► M12

G. Salmonella

1. Uten at det berører artikkel 1 første ledd i kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005,* skal vedkommende myndighet kontrollere at driftsledere for næringsmiddelforetak på riktig måte gjennomfører nr. 2.1.4 (hygienekriterium for prosessen med hensyn til salmonella i svineskrotter) i vedlegg I til nevnte forordning ved å iverksette følgende tiltak:
 - a) foreta offisiell prøvetaking ved bruk av samme metoder og prøvetakingsområde som driftsledere for næringsmiddelforetak. På hvert slakteri skal det tas minst 49** tilfeldige prøver hvert år. På grunnlag av en risikovurdering kan antall prøver reduseres på små slakterier, og/eller

- b) innhente alle opplysninger om samlet antall prøver og antall salmonellapositive prøver som er tatt av driftsledere for næringsmiddelforetak i samsvar med artikkel 5 nr. 5 i forordning (EF) nr. 2073/2005 innenfor rammen av nr. 2.1.4 i vedlegg I til nevnte forordning, og/eller
 - c) innhente alle opplysninger om samlet antall prøver og antall salmonellapositive prøver som er tatt som en del av nasjonale kontrollprogrammer i medlemsstater eller regioner i medlemsstatene som det er gitt særlige garantier for i samsvar med artikkel 8 i forordning (EF) nr. 853/2004 med hensyn til svineproduksjon.
2. Dersom hygienekriteriet for prosessen gjentatte ganger ikke overholdes, skal vedkommende myndighet kreve at driftslederen for det berørte næringsmiddelforetaket utarbeider en handlingsplan, og foreta en grundig kontroll av utfallet av handlingsplanen.
 3. Det samlede antall prøver og antall salmonellapositive prøver, idet det skilles mellom prøver tatt i henhold til nr. 1 bokstav a), b) og c), skal rapporteres i henhold til artikkel 9 nr. 1 i europaparlaments- og rådsdirektiv 2003/99/EF.***

* EUT L 338 av 22.12.2005, s. 1.

** Dersom alle er negative, er det 95 % statistisk sikkerhet for at prevalensen er lavere enn 6 %.

*** EUT L 325 av 12.12.2003, s. 31.

◀M12

Kapittel X: Modell for helsesertifikat

A. Modell for helsesertifikat for levende dyr

HELSESERTIFIKAT

for levende dyr som transporteres fra driftsenheten til slakteriet

Vedkommende myndighet:

Nr.

1. Identifikasjon av dyrene

Art:

Antall dyr:

Identifikasjonsmerking:

2. Dyrenes opprinnelse

Opprinnelsenhetens adresse:

Identifikasjon av lokale*

3. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene skal transporteres til følgende slakteri:

med følgende transportmiddel:

4. Andre relevante opplysninger

.....

5. Erklæring

Undertegnede erklærer at:

– dyrene beskrevet ovenfor, ble undersøkt før slaktning på ovennevnte driftsenhet kl.....(klokkeslett) den (dato) og ble funnet å være friske,

– journalene og dokumentene vedrørende disse dyrene oppfyller lovfestede krav og er ikke til hinder for at dyrene slaktes.

Utført i:

(sted)

den:

(dato)

Stempel

.....

(den offentlige eller godkjente veterinærens underskrift)

* Kan utelates.

B. Modell for helsesertifikat for dyr slaktet på driftsenheten

HELSESERTIFIKAT

for dyr som er slaktet på driftsenheten

Vedkommende myndighet:

Nr.

1. Identifikasjon av dyrene

Art:

Antall dyr:

Identifikasjonsmerking:

2. Dyrenes opprinnelse

Opprinnelsesenhets adresse:

Identifikasjon av lokale*

3. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene skal transporteres til følgende slakteri:

med følgende transportmiddel:

4. Andre relevante opplysninger

.....

5. Erklæring

Undertegnede erklærer at:

– dyrene beskrevet ovenfor, ble undersøkt før slakting på ovennevnte driftsenhet kl. (klokkeslett) den (dato) og ble funnet å være friske,

– dyrene ble slaktet på driftsenheten kl.(klokkeslett) den ... dato), og slakting og avbløding ble korrekt utført,

– journalene og dokumentene vedrørende disse dyrene oppfyller lovfestede krav og er ikke til hinder for at dyrene slaktes.

Utferdiget i:

(sted)

den:

(dato)

Stempel

.....

(den offentlige eller godkjente veterinærens underskrift)

* Kan utelates.

► M8

C. Modell for hygiesertifikat for oppdrettsvilt som er slaktet på driftsenheten i samsvar med nr. 3 bokstav a) i avsnitt III i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004

HYGIENESERTIFIKAT

**for oppdrettsvilt som er slaktet på driftsenheten i samsvar med nr. 3 bokstav a) i avsnitt III i vedlegg III til
forordning (EF) nr. 853/2004**

Vedkommende myndighet:.....

Nr.:.....

1. Identifikasjon av dyrene

Art:.....

Antall dyr:.....

Identifikasjonsmerking:.....

2. Dyrenes opprinnelse

Opprinnelsenhetens adresse:.....

Identifikasjon av lokale: *

3. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene skal transporteres til følgende slakteri:.....

med følgende transportmiddel:.....

4. Andre relevante opplysninger

.....

5. Erklæring

Undertegnede erklærer at:

– dyrene beskrevet ovenfor, ble undersøkt før slakting på ovennevnte driftsenhet kl.....(klokkeslett)
den (dato) og ble funnet å være friske,

– at registrene og dokumentasjonen knyttet til disse dyrene var i overensstemmelse med lovfestede krav
og ikke er til hinder for at dyrene slaktes.

Utferdiget i:

(sted)

den:.....

(dato)

Stempel

.....

(den offentlige eller godkjente veterinærens underskrift)

* Kan utelates.

◀ M8

**Vedlegg II
Levende muslinger
Kapittel I: Virkeområde**

Dette vedlegg gjelder levende muslinger og på lignende måte levende pigghuder, levende kappedyr og levende
sjøsnegler.

**Kapittel II: Offentlig kontroll av levende muslinger fra klassifiserte
produksjonsområder**

▶ M15

Referansemetoden for analysen av *E. coli* er påvisnings- og MPN-prøven angitt i EN/ISO 16649-3. Alternative metoder kan benyttes dersom de er validert i forhold til denne referansemetoden i samsvar med kriteriene i EN/ISO 16140.

◀M15

A. Klassifisering av produksjons- og gjenutleggingsområder

1. Vedkommende myndighet skal fastsette beliggenheten og grensene til de produksjons- og gjenutleggingsområdene som den klassifiserer. Dette kan, når det er hensiktsmessig, gjøres i samarbeid med den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket.

▶M15

2. Vedkommende myndighet skal klassifisere de produksjonsområdene der det er tillatt å høste levende muslinger, i én av tre kategorier avhengig av det fekale forurensningsnivået. Dette kan, når det er hensiktsmessig, gjøres i samarbeid med den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket. For å klassifisere produksjonsområdene må vedkommende myndighet fastsette en undersøkelsesperiode der det skal tas prøver fra hvert produksjons- og gjenutleggingsområde for å fastsette samsvar med standardene nevnt i dette nummer og i nr. 3, 4 og 5.
3. Vedkommende myndighet kan klassifisere områder der det kan høstes levende muslinger til direkte konsum, som klasse A-områder. Levende muslinger fra disse områdene som bringes i omsetning, skal oppfylle helsestandardene fastsatt i avsnitt VII kapittel V i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004.

I undersøkelsesperioden skal 80 % av prøvene fra levende muslinger fra disse områdene høyst inneholde 230 *E. coli* per 100 g kjøtt og kappevann. I de resterende 20 % av prøvene skal grensen på 700 *E. coli* per 100 g kjøtt og kappevann ikke overskrides.

Ved evaluering av resultatene fra den fastsatte undersøkelsesperioden for opprettholdelse av et klasse A-område kan vedkommende myndighet, basert på en risikovurdering på grunnlag av en undersøkelse, beslutte å se bort fra et unormalt resultat som overskrider grenseverdien på 700 *E. coli* per 100 g kjøtt og kappevæske.

◀M15

▶M6

4. Vedkommende myndighet kan klassifisere områder hvor det kan høstes levende muslinger, men hvor disse ikke kan omsettes til konsum før de har blitt behandlet i en rensesentral eller etter at de har blitt gjenutlagt for å oppfylle helsestandardene nevnt i nr. 3, som klasse B-områder. 90 % av prøvene av levende muslinger fra disse områdene skal ikke overskride 4 600 *E. coli* per 100 g kjøtt og kappevann. De resterende 10 % av prøvene av må ikke inneholde over 46 000 *E. coli* per 100 g kjøtt og kappevann.

▶M15

◀M15

◀M6

▶M2

5. Vedkommende myndighet kan klassifisere områder hvor det kan høstes levende muslinger, men hvor disse ikke kan omsettes før de har blitt gjenutlagt i et langt tidsrom for å oppfylle helsestandardene nevnt i nr. 3 som klasse C-områder. Levende muslinger fra disse områdene skal ikke overskride 46 000 *E. coli* per 100 g kjøtt og kappevann.

▶M15

◀M15

◀M2

6. Dersom vedkommende myndighet prinsipielt beslutter å klassifisere et produksjons- eller gjenutleggingsområde, skal den:
 - a) utarbeide en oversikt over de kildene til forurensning fra mennesker eller dyr som det er sannsynlig vil kunne forurense produksjonsområdet,
 - b) undersøke de mengdene av organiske forurensende stoffer som slippes ut til forskjellige årstider avhengig av de sesongbestemte svingningene i tettheten av mennesker og dyr i nedbørfeltet, nedbørmengder, spillvannsrensing osv.,
 - c) bestemme de karakteristiske trekkene ved de forurensende stoffenes sirkulasjon ved hjelp av strømmønstre, batymetri (topografi under vann) og tidevannssyklus i produksjonsområdet, og

- d) opprette et prøvetakingsprogram for muslinger i produksjonsområdet, som bygger på undersøkelse av fastslåtte data og et antall prøver, med en geografisk fordeling av prøvetakingspunktene og en prøvetakingsfrekvens som sikrer at analyseresultatene er så representative som mulig for det aktuelle området.

B. Tilsyn med klassifiserte gjenutleggings- og produksjonsområder

1. Det skal føres regelmessig tilsyn med klassifiserte gjenutleggings- og produksjonsområder for å kontrollere:
 - a) at det ikke gis villedende opplysninger med hensyn til de levende muslingenes opprinnelse, det stedet de kommer fra, og bestemmelsessted,
 - b) den mikrobiologiske kvaliteten på de levende muslingene i forhold til produksjons- og gjenutleggingsområdene,
 - c) mulig forekomst av toksinproduserende plankton i vannet i produksjons- og gjenutleggingsområdene, og av biotoksiner i levende muslinger, og
 - d) eventuell forekomst av forurensende kjemiske stoffer i levende muslinger.
2. For å gjennomføre nr. 1 bokstav b), c) og d) skal det utarbeides prøvetakingsplaner hvor det fastsettes at det skal foretas slik kontroll med jevne mellomrom, eller fra sak til sak dersom innhøstingsperiodene ikke er regelmessige. Den geografiske fordelingen av prøvetakingspunktene og prøvetakingsfrekvensen skal sikre at analyseresultatene er så representative som mulig for det aktuelle området.
3. I prøvetakingsplanene for å kontrollere den mikrobiologiske kvaliteten på levende muslinger skal det særlig tas hensyn til:
 - a) sannsynlig variasjon i fekal forurensning, og
 - b) parametrene nevnt i nr. 6 i del A.
4. I prøvetakingsplanene for å kontrollere om det forekommer toksinproduserende plankton i vannet i produksjons- og gjenutleggingsområdene og for biotoksiner i levende muslinger, skal det særlig tas hensyn til mulige variasjoner i forekomsten av plankton som inneholder marine biotoksiner. Prøvetakingen skal omfatte:
 - a) periodisk prøvetaking for å påvise endringer i sammensetningen av plankton som inneholder toksiner, og den geografiske spredningen av disse. Resultater som gir grunn til mistanke om en opphoping av toksiner i skjellmat, skal følges opp med intensiv prøvetaking,
 - b) periodisk giftighetsprøving av de muslingene fra det berørte området som er mest mottakelige for forurensning.
5. Prøvetakingsfrekvensen for analyse av toksiner i muslingene skal som hovedregel være én gang i uken i de tidsrommene muslingene kan høstes. Denne frekvensen kan reduseres i bestemte områder eller for bestemte typer muslinger dersom en risikovurdering av forekomsten av toksiner eller planteplankton tyder på en svært lav risiko for toksiske hendelser. Frekvensen skal økes dersom en slik vurdering tyder på at prøvetaking én gang i uken ikke er tilstrekkelig. Risikovurderingen skal gjennomgås regelmessig for å vurdere risikoen for forekomst av toksiner i levende muslinger fra disse områdene.
6. Dersom det foreligger opplysninger om opphoping av toksiner for en gruppe av arter som vokser i samme område, kan den arten med høyest forekomst brukes som indikatorart. Alle arter i gruppen kan dermed utnyttes dersom toksininholdet i indikatorarten ligger under de lovfestede grensene. Dersom toksininholdet i indikatorarten ligger over disse grensene, kan innhøsting av de øvrige artene tillates bare dersom ytterligere analyse av de øvrige artene viser at toksininholdet ligger under grensene.
7. Når det gjelder overvåking av plankton, skal prøvene være representative for vannsøylen og gi opplysninger om forekomsten av toksiske arter og om populasjonsutviklingen. Dersom det påvises endringer i toksiske populasjoner som kan føre til opphoping av toksiner, skal prøvetakingsfrekvensen for muslinger økes, eller områdene skal lukkes av forsiktighetshensyn inntil resultatene av toksinanalysene foreligger.
8. Prøvetakingsplanene for å kontrollere om det forekommer forurensende kjemiske stoffer, skal gjøre det mulig å oppdage om grensene fastsatt i kommisjonsforordning (EF) nr. 466/2001,¹ er overskredet.

1 EFT L 77 av 16.3.2001, s. 1. Forordningen sist endret ved forordning (EF) nr. 655/2004 (EUT L 104 av 8.4.2004, s. 48).

C. Beslutninger etter tilsyn

1. Dersom prøvetakingsresultatene viser at helsestandardene for muslinger ikke er overholdt, eller at det på annen måte er en risiko for menneskers helse, skal vedkommende myndighet lukke det aktuelle produksjonsområdet for å hindre innhøsting av levende muslinger. Vedkommende myndighet kan imidlertid omklassifisere et produksjonsområde til klasse B eller C dersom det oppfyller de relevante kriteriene oppført i del A, og ikke innebærer noen annen risiko for menneskers helse.
2. Vedkommende myndighet kan gjenåpne et stengt produksjonsområde bare dersom helsestandardene for muslinger igjen er i samsvar med Fellesskapets regelverk. Dersom vedkommende myndighet lukker et produksjonsområde på grunn av forekomst av plankton eller for høyt toksininnhold i muslingene, kan det gjenåpnes bare dersom to påfølgende prøver tatt med minst 48 timers mellomrom, gir resultater som ligger under de lovfestede grenseverdiene. Vedkommende myndighet kan ta hensyn til opplysninger om utviklingen av planteplankton når en slik beslutning treffes. Når det foreligger pålitelige data om giftighetsdynamikken i et gitt område, og forutsatt at det foreligger opplysninger av nyere dato som tyder på en nedgang i giftigheten, kan vedkommende myndighet beslutte å gjenåpne området selv om det foreligger resultater under den lovfestede grensen bare fra én prøvetaking

D. Ytterligere tilsynskrav

1. Vedkommende myndighet skal føre tilsyn med klassifiserte produksjonsområder hvor innhøsting av muslinger er forbudt eller er underlagt særlige vilkår, for å sikre at produkter som er skadelige for menneskers helse, ikke omsettes.
2. I tillegg til tilsynet med gjenutleggings- og produksjonsområder som nevnt i nr. 1 i del B, skal det opprettes et kontrollsystem med laboratorieundersøkelser for å verifisere om de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak oppfyller kravene til sluttproduktet i alle ledd i produksjonen, bearbeidningen og distribusjonen. Dette kontrollsystemet skal særlig verifisere at innholdet av marine biotoksiner og forurensende stoffer ikke overskrider trykkgrensene, og at den mikrobiologiske kvaliteten på muslingene ikke innebærer noen fare for menneskers helse.

E. Registrering og utveksling av opplysninger

Vedkommende myndighet skal:

- a) opprette og ajourføre en liste over godkjente produksjons- og gjenutleggingsområder der det er tillatt å høste levende muslinger i samsvar med kravene i dette vedlegg, med opplysninger om beliggenhet og grenser samt hvilken klasse områdene er klassifisert i. Denne listen skal meddeles de partene som er berørt av dette vedlegg, herunder produsenter og de ansvarlige for driften av rense- og ekspedisjonssentraler,
- b) umiddelbart underrette de partene som er berørt av dette vedlegg, herunder produsenter og ansvarlige for driften av rense- og ekspedisjonssentraler, om endringer i et produksjonsområdes beliggenhet, grenser eller klassifisering, eller om midlertidig eller endelig stenging av området, og
- c) handle raskt dersom kontrollene fastsatt i dette vedlegg, viser at et produksjonsområde må lukkes eller omklassifiseres, eller kan gjenåpnes.

F. Egenkontroll foretatt av driftsansvarlige for næringsmiddelforetak

Når vedkommende myndighet skal beslutte om produksjonsområder skal klassifiseres, åpnes eller lukkes, kan den ta hensyn til resultater av kontroller som er gjennomført av driftsansvarlige for næringsmiddelforetak eller organisasjoner som representerer disse. I så fall skal vedkommende myndighet ha utpekt det laboratoriet som foretar analysen, og om nødvendig skal prøvetaking og analyse være foretatt i samsvar med en protokoll som vedkommende myndighet og de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak eller berørte organisasjoner er blitt enige om.

► M16 Kapittel III: «Kapittel III: offentlig kontroll av kamskjell, sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, og som er høstet utenfor klassifiserte produksjonsområder

Offentlig kontroll av kamskjell, levende sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, og som er høstet utenfor klassifiserte produksjonsområder, skal foretas i fiskeauksjonshaller, ekspedisjonssentraler og foredlingsvirksomheter. Ved slik offentlig kontroll skal det verifiseres at det er samsvar med helsestandardene for levende muslinger fastsatt i avsnitt VII kapittel V i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 og med andre krav i avsnitt VII kapittel IX i vedlegg III til nevnte forordning.»

◀M16

Vedlegg III Fiskerivarer

Kapittel I: Offentlig kontroll av produksjon og omsetning

1. Offentlig kontroll av produksjon og omsetning av fiskerivarer skal særlig omfatte:
 - a) regelmessig kontroll av hygieneforholdene ved landing og første salg,
 - b) regelmessig inspeksjon av fartøyer og virksomheter på land, herunder fiskeauksjonshaller og engrosmarkeder, særlig for å kontrollere:
 - i) når det er relevant, om vilkårene for godkjenning fremdeles er oppfylt,
 - ii) om fiskerivarene håndteres korrekt,
 - iii) om hygiene- og temperaturkravene er oppfylt,
 og
 - iv) om virksomhetene, herunder fartøyer og fartøyenes anlegg og utstyr, er rene, samt personalets hygiene,
 og
 - c) kontroll av lagrings- og transportforhold.
2. Offentlig kontroll av fartøyer, med forbehold for nr. 3:
 - a) kan gjennomføres når fartøyene anløper en havn i en medlemsstat,
 - b) gjelder alle fartøyer som lander fiskerivarer i havner Fellesskapet, uansett flagg, og
 - c) kan om nødvendig, når kontrollen foretas av vedkommende myndighet i den medlemsstaten hvis flagg fartøyet fører, finne sted mens fartøyet er i sjøen, eller når det ligger i havn i en annen medlemsstat eller i en tredjestat.
3.
 - a) Ved inspeksjon med det formål å godkjenne et fabrikkskip eller frysefartøy som fører en medlemsstats flagg, skal vedkommende myndighet i den medlemsstaten hvis flagg fartøyet fører, foreta inspeksjonen på en slik måte at kravene i artikkel 3 oppfylles, særlig tidsfristene i artikkel 3 nr. 2. Om nødvendig kan vedkommende myndighet inspisere fartøyet mens det er i sjøen, eller mens det ligger i havn i en annen medlemsstat eller i en tredjestat.
 - b) Når vedkommende myndighet i den medlemsstaten hvis flagg fartøyet fører, har gitt fartøyet betinget godkjenning i samsvar med artikkel 3, kan vedkommende myndighet tillate vedkommende myndighet i:
 - i) en annen medlemsstat, eller
 - ii) en tredjestat som er oppført på en liste utarbeidet i samsvar med artikkel 11, over tredjestater som det er tillatt å importere fiskerivarer fra, å foreta en oppfølgingsinspeksjon med sikte på å gi full godkjenning eller forlenge en betinget godkjenning i samsvar med artikkel 3 nr. 1 bokstav b), eller gjennomgå godkjenningen på nytt i samsvar med artikkel 3 nr. 4. Om nødvendig kan vedkommende myndighet inspisere fartøyet mens det er i sjøen, eller mens det ligger i havn i en annen medlemsstat eller i en tredjestat.
4. Når vedkommende myndighet i en medlemsstat gir vedkommende myndighet i en annen medlemsstat eller i en tredjestat tillatelse til å foreta inspeksjon på dens vegne i samsvar med nr. 3, skal de to vedkommende myndigheter avtale vilkårene for slike inspeksjoner. Disse vilkårene skal særlig sikre at vedkommende myndighet i den medlemsstaten hvis flagg fartøyet fører, så snart som mulig mottar rapporter om resultatene av inspeksjonene og om eventuell mistanke om manglende overholdelse slik at den kan treffe nødvendige tiltak.

Kapittel II: Offentlig kontroll av fiskerivarer

Offentlig kontroll av fiskerivarer skal omfatte minst følgende:

A. Organoleptiske undersøkelser

Det skal foretas organoleptisk stikkprøvekontroll i alle ledd i produksjonen, bearbeidingen og distribusjonen. Ett av målene med denne kontrollen er å verifisere om ferskhetskriteriene fastsatt i samsvar med Fellesskapets regelverk, er oppfylt. Dette omfatter særlig å verifisere, i alle ledd i produksjonen, bearbeidingen og distribusjonen, at fiskerivarenes ferskhet minst ligger over de minstekravene som er fastsatt i samsvar med Fellesskapets regelverk.

B. Ferskhetsindikatorer

Dersom den organoleptiske undersøkelsen reiser tvil om fiskerivarenes ferskhet, kan det tas prøver til laboratorieundersøkelser for å bestemme innholdet av totalt flyktig basisk nitrogen (TVB-N) og trimetylaminnitrogen (TMA-N).

Vedkommende myndighet skal bruke kriteriene fastsatt i Fellesskapets regelverk.

Dersom den organoleptiske undersøkelsen gir grunn til mistanke om andre forhold som kan ha virkning på menneskers helse, skal det tas hensiktsmessige prøver med sikte på verifisering.

C. Histamin

Det skal foretas stikkprøvekontroll av histamininnholdet for å verifisere om de tillatte grensene fastsatt i Fellesskapets regelverk, er overholdt.

D. Restmengder og forurensende stoffer

Det skal opprettes en overvåkingsordning for å kontrollere innholdet av restmengder og forurensende stoffer i samsvar med Fellesskapets regelverk.

E. Mikrobiologisk kontroll

Om nødvendig skal det gjennomføres mikrobiologisk kontroll i samsvar med de relevante bestemmelsene og kriteriene fastsatt i Fellesskapets regelverk.

F. Parasitter

Det skal foretas stikkprøvekontroll for å verifisere om Fellesskapets regelverk for parasitter er overholdt.

► M6

G. Giftige fiskerivarer

Det skal foretas kontroll for å sikre at:

- 1) fiskerivarer som kommer fra giftig fisk av følgende familier: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* og *Canthigasteridae* ikke omsettes.
- 2) ferske, bearbejdede og foredlede fiskerivarer som tilhører familien *Gempylidae*, særlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, bare omsettes innpakket eller emballert og er merket med relevante forbrukeropplysninger om tilberedning samt om risikoen ved forekomst av stoffer som kan forårsake forstyrrelser i mage-tarm-kanalen. Både det vitenskapelige navnet og det vanlige navnet skal stå på etiketten.
- 3) fiskerivarer som inneholder biotoksiner som *Ciguatera* eller andre toksiner som er farlige for menneskers helse ikke omsettes. Fiskerivarer som stammer fra muslinger, pigghuder, kappedyr og sjøsnegler, kan imidlertid omsettes dersom de er produsert i samsvar med avsnitt VII i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 og oppfyller standardene fastsatt i kapittel V punkt 2 i nevnte avsnitt.

◄ M6

Kapittel III: Beslutninger etter kontroll

Fiskerivarer skal erklæres uegnet til konsum dersom:

- 1) organoleptisk, kjemisk, fysisk eller mikrobiologisk kontroll eller kontroll for parasitter har vist at de ikke er i samsvar med relevante deler av Fellesskapets regelverk,
- 2) de i de spiselige delene inneholder forurensende stoffer eller restmengder utover de grensene som er fastsatt i Fellesskapets regelverk, eller i et slikt omfang at beregnet næringsinntak overskrider akseptabelt daglig eller ukentlig inntak hos mennesker,
- 3) de stammer fra:
 - i) giftig fisk,

- ii) fiskerivarer som ikke oppfyller kravene i del G nr. 2 i kapittel II med hensyn til biotoksiner, eller
- iii) muslinger, pigghuder, kappedyr eller sjøsnegler inneholder marine biotoksiner i en mengde som samlet overskrider grenseverdiene nevnt i forordning (EF) nr. 853/2004, eller
- 4) vedkommende myndighet finner at de kan utgjøre en helserisiko for mennesker eller dyr eller av andre grunner ikke er egnet til konsum.

► M4

Vedlegg IV Rå melk og melkeprodukter

Kapittel I: Kontroll av driftsenheter for melkeproduksjon

1. Dyr på driftsenheter for melkeproduksjon skal underkastes offentlig kontroll for å verifisere om helsekravene til produksjon av rå melk, og særlig dyrenes helsetilstand og bruk av veterinærpreparater, overholdes.
Denne kontrollen kan finne sted i forbindelse med den veterinærkontrollen som utføres i henhold til fellesskapsbestemmelser om dyrehelse eller folkehelse eller dyrs velferd, og kan foretas av en godkjent veterinær.
2. Dersom det er grunn til mistanke om at dyrehelsekravene ikke overholdes, skal dyrenes allmenne helsetilstand kontrolleres.
3. Driftsenheter for melkeproduksjon skal underkastes offentlig kontroll for å verifisere om hygienekravene overholdes. Denne offentlige kontrollen kan omfatte inspeksjon og/eller tilsyn med den kontrollen som bransjeorganisasjoner foretar. Dersom det påvises at hygienen er utilstrekkelig, skal vedkommende myndighet verifisere at det treffes hensiktsmessige tiltak for å rette opp forholdet.

Kapittel II: Kontroll av rå melk i forbindelse med henting

1. Vedkommende myndighet skal overvåke den kontrollen som foretas i samsvar med avsnitt IX kapittel I del III i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004.
2. Dersom den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket ikke har rettet opp forholdet innen tre måneder etter at vedkommende myndighet første gang ble underrettet om at kriteriene for kimtall og celletall (somatisk) ikke er blitt overholdt, skal levering av rå melk fra produksjonsenheten midlertidig innstilles, eller – i samsvar med en særlig tillatelse eller alminnelige instruksjoner fra vedkommende myndighet – underkastes de kravene til behandling og bruk som er nødvendige for å verne folkehelsen. Denne midlertidige innstillingen eller disse kravene skal gjelde inntil den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket har godtgjort at den rå melken igjen oppfyller kravene.

◀ M4

Vedlegg V Virksomheter som ikke er omfattet av kravet om å være oppført på en liste fastsatt i artikkel 12 nr. 1

Følgende virksomheter i tredjestater behøver ikke stå på lister som utarbeides og ajourføres i samsvar med artikkel 12 nr. 4:

- 1) virksomheter som håndterer produkter av animalsk opprinnelse, som vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 ikke fastsetter krav for,
- 2) virksomheter som driver bare med primærproduksjon,
- 3) virksomheter som driver bare med transport,
- 4) virksomheter som driver bare med lagring av produkter av animalsk opprinnelse som ikke krever temperaturregulerte lagringsforhold.

Vedlegg VI Krav til sertifikater som følger varer som importeres

1. Vedkommende myndighets representant i avsendertredjestaten som utsteder et sertifikat som skal følge en forsendelse av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på Fellesskapet, skal undertegne sertifikatet og sikre at det er påført et offisielt stempel. Dette kravet gjelder hvert eneste ark av sertifikatet dersom det består av mer enn ett ark. For fabrikkskip kan vedkommende myndighet tillate at skipsføreren eller en annen av skipets offiserer undertegner sertifikatet.

► **M4**

2. Sertifikatene skal utarbeides på det eller de offisielle språkene i avsendertredjestaten og i den medlemsstaten der grensekontrollen finner sted, eller følges av en bekreftet oversettelse til det eller de aktuelle språkene. Dersom mottakemedlemsstaten ber om det, skal sertifikatene også følges av en bekreftet oversettelse til det eller de offisielle språkene i vedkommende medlemsstat. En medlemsstat kan imidlertid samtykke i å bruke et annet offisielt felleskapsspråk enn sitt eget.

◄ **M4**

3. Originaleksempelret av sertifikatet skal følge forsendelsen ved innførsel til Fellesskapet.
4. Sertifikatene skal bestå av:
 - a) ett enkelt papirark, eller
 - b) to eller flere sider som er del av et helt og udelelig papirark, eller
 - c) flere sider som er nummerert slik at det framgår at det dreier seg om en bestemt side i en avgrenset rekkefølge (for eksempel «side 2 av 4 sider»).
5. Sertifikatene skal ha ett enkelt identifikasjonsnummer. Når sertifikatene består av flere sider, skal dette nummeret angis på hver side.
6. Sertifikatet skal være utstedt før forsendelsen det gjelder, forlater vedkommende myndighets kontroll i avsendertredjestaten.

Forordning (EU) 2015/1375 om trikinkontroll

0 Tilføyd ved forskrift 17 mars 2016 nr. 285.

Nedenfor gjengis til informasjon norsk oversettelse av forordning (EU) 2015/1375 med de endringer og tillegg som følger av EØS-tilpasningen av rettsakten i samsvar med vedlegg.

Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) 2015/1375 av 10. august 2015 om fastsettelse av særlige regler for offentlig kontroll av trikiner i kjøtt (kodifisering)

EUROPAKOMMISJONEN HAR –

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum,¹ særlig artikkel 18 nr. 9 og 10, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Kommisjonsforordning (EF) nr. 2075/2005/EF² er blitt betydelig endret flere ganger.³ Av klarhetshensyn og av praktiske årsaker bør nevnte forordning kodifiseres.
- 2) Ved europaparlaments- og rådsforordning (EF) No 853/2004,⁴ forordning (EF) nr. 854/2004 og europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004⁵ fastsettes de hygieneregler og -krav som gjelder for næringsmidler av animalsk opprinnelse, samt den offentlige kontroll som kreves.

- 3) I tillegg til disse reglene bør det fastsettes nærmere bestemmelser om trikiner. Kjøtt fra tamsvin, villsvin, hester og andre dyrearter kan være infestert med rundmark av slekten *Trichinella*. Konsum av kjøtt som er infestert med trikiner, kan forårsake alvorlig sykdom hos mennesker. Det bør treffes tiltak for å hindre sykdom hos mennesker forårsaket av konsum av kjøtt som er infestert med trikiner.
- 4) Denne forordning bør fastsette regler for prøvetaking fra skrotter av arter som er mottakelige for trikininfeksjon, med henblikk på å bestemme status for driftsenheter og delområder, samt vilkår for import av kjøtt til Unionen. Den bør også fastsatte referansemeter og likeverdige metoder for påvisning av trikiner i prøver fra skrotter.
- 5) For å lette driften av nedskjæringsanleggene bør bestemmelsen om at skrotter av tamsvin på visse vilkår kan nedskjæres i påvente av resultatene av trikinundersøkelsen, også gjelde for hester på de samme vilkårene.
- 6) Vitenskapskomiteen for veterinære tiltak knyttet til vern av menneskers helse vedtok 22. november 2001 en uttalelse om trikinose, epidemiologi, påvisningsmetoder og svineproduksjon fri for trikiner. Vitenskapsgruppen for biologiske farer (BIOHAZ) under Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet vedtok 1. desember 2004 en uttalelse om egnetheten ved og nærmere opplysninger om frysebehandlingsmetoder med sikte på å tillate konsum av kjøtt som er infestert med trikiner eller cysticerker. Den 9. og 10. mars 2005 vedtok BIOHAZ en uttalelse om risikovurdering av en revidert inspeksjon av slaktedyr i områder med lav prevalens av trikiner.
- 7) Den 3. oktober 2011 vedtok Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) en vitenskapelig uttalelse om farer for folkehelsen som skal omfattes av inspeksjon av kjøtt (svin).⁶ I nevnte uttalelse fastslo EFSA at trikiner utgjør en mellomstor risiko for folkehelsen i forbindelse med konsum av svinekjøtt, og konkluderte med at når det gjelder inspeksjonsmetoder for biologiske farer, vil den eneste måten å sikre effektiv kontroll av de viktigste farene på, være en sikkerhetskontroll av svineskrotter, med en rekke forebyggende tiltak og kontroller som utføres på en integrert måte både på driftsenhetene og slakteriene.
- 8) EFSA identifiserte visse epidemiologiske indikatorer i forbindelse med trikiner. Avhengig av formålet og den epidemiologiske situasjonen i staten kan indikatorene anvendes på nasjonalt eller regionalt plan eller på slakteriet eller driftsenheten.
- 9) EFSA erkjenner at trikiner forekommer sporadisk i Unionen, først og fremst hos frittgående svin og hobbybesetninger av svin. EFSA fastslo også at typen produksjonssystem er den viktigste enkeltstående risikofaktoren med hensyn til trikininfeksjon. Videre viser tilgjengelige opplysninger at risikoen for trikininfeksjon hos svin som holdes under offisielt anerkjente kontrollerte oppstallingsforhold, er ubetydelig.
- 10) En status som ubetydelig risiko for en stat eller region anerkjennes ikke lenger i internasjonal sammenheng av Verdens dyrehelseorganisasjon (OIE). I stedet er en slik anerkjennelse knyttet til delområder som består av en eller flere driftsenheter som anvender særlige kontrollerte oppstallingsforhold.
- 11) For å styrke kontrollsystemet i samsvar med de faktiske risikoene for folkehelsen, bør de risikoreduserende tiltakene for trikiner, herunder importvilkår, på slakterier og vilkårene for bestemmelse av trikininfeksjonsstatus for stater, regioner eller driftsenheter fastsettes idet det tas hensyn til bl.a. internasjonale standarder.
- 12) I 2011 meldte Belgia og Danmark en ubetydelig trikinrisiko for sitt territorium i samsvar med forordning (EF) nr. 2075/2005. En slik status som ubetydelig risiko for en stat eller region er imidlertid ikke lenger anerkjent. Ikke desto mindre bør driftsenheter og delområder i Belgia og Danmark som oppfyller vilkårene for kontrollerte oppstallingsforhold 1. juni 2014, få tillatelse til å anvende unntaket for slike driftsenheter og delområder uten ytterligere vilkår, så som ytterligere krav om senere offisiell anerkjennelse fra vedkommende myndighet.
- 13) Det bør fastsettes at den driftsansvarlige skal sikre at døde dyr samles inn, identifiseres og transporteres uten unødig opphold, i samsvar med artikkel 21 og 22 i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1069/2009⁷ og vedlegg VIII til kommisjonsforordning (EU) nr. 142/2011.⁸
- 14) Antall tilfeller (importerte og stedegne) av trikiner hos mennesker, herunder epidemiologiske data, skal rapporteres i samsvar med kommisjonsvedtak 2000/96/EF.⁹
- 15) En offentlig veterinær bør i de helsesertifikatene som er fastsatt i rådsdirektiv 64/432/EØF¹⁰ for handel med svin innenfor Unionen og i kommisjonsforordning (EU) nr. 206/2010¹¹ for import av tamsvin til Unionen fra tredjestater, angi at opprinnelsenheten er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, slik at medlemsstatene kan bruke de relevante metodene for trikinundersøkelse ved slaktning og ikke risikere mottakerenhetens status med hensyn til avls- og produksjonsdyr av svin.

- 16) For å sikre korrekt anvendelse av denne forordning bør tredjestater som eksporterer tamsvin eller kjøtt fra disse, oppføres i de relevante rettsaktene om importvilkår dersom de anvender unntakene fra prøvetaking for å påvise trikiner hos tamsvin, og dersom deres driftsenheter og delområder er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstillingsforhold.
- 17) Hygieneattestasjonen av trikinundersøkelsen bør inngå i de veterinærattestene som følger ferskt kjøtt i samsvar med forordning (EU) nr. 206/2010, bearbeidet kjøtt i samsvar med kommisjonsvedtak 2000/572/EF¹² og kjøttprodukter i samsvar med kommisjonsvedtak 2007/777/EF.¹³
- 18) Ulike laboratoriemetoder er godkjent for påvisning av trikiner i ferskt kjøtt. Magnettrørrmetoden for undersøkelse av samleprøver anbefales som en pålitelig metode til rutinebruk. Prøvestørrelsen ved analyse for parasitter bør økes dersom prøven ikke kan tas fra stedet der parasittene typisk finnes, og dersom dyrets type eller art medfører høyere risiko for infestasjon. Ved trikinoskopisk undersøkelse er det ikke mulig å påvise ikke-innkapslede trikinarter som angriper husdyr, villlevende dyr og mennesker, og denne typen undersøkelse er derfor ikke lenger egnet som påvisningsmetode. Andre metoder, f.eks. serologiske prøver, kan være nyttige til overvåking når prøvene er validert av et EU-referanselaboratorium utpekt av Kommisjonen. Serologiske prøver er ikke egnet til å påvise trikininfestasjon hos enkeltdyr beregnet på konsum.
- 19) Private foretak har begynt å produsere ny apparatur for påvisning av trikiner som bygger på en fordøyelsesmetode som er likeverdig med referansemetoden. I tråd med denne utviklingen ble retningslinjer for validering av ny apparatur for trikinundersøkelse med fordøyelsesmetoden enstemmig anbefalt på møtet i Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen 16. desember 2008.
- 20) I samsvar med nevnte retningslinjer validerte EUs referanselaboratorium for parasitter i 2010 en ny apparaturmetode for undersøkelse av trikiner hos tamsvin under kode nr. EURLP_D_001/2011.¹⁴
- 21) Frysebehandling av kjøtt kan på nærmere angitte vilkår drepe eventuelle parasitter, men visse trikinarter som forekommer hos vilt og hester, er resistente når frysebehandlingen gjennomføres ved de anbefalte kombinasjonene av tid og temperatur.
- 22) Regelmessig overvåking av tamsvin, villsvin, hester og rever eller andre indikator dyr er et viktig verktøy for å vurdere endringer i sykdomsprevalensen. Resultatene av denne overvåkingen bør framlegges i en årlig rapport i samsvar med europaparlaments- og rådsdirektiv 2003/99/EF.¹⁵
- 23) Etter denne forordning kan kjøtt fra tamsvin normalt ikke forlate slakteriet før resultatene av trikinundersøkelsen er oversendt til den offentlige veterinæren. Det bør imidlertid gis mulighet til, på visse strenge vilkår, å påføre stempelmerket og frigi kjøttet for transport før resultatene foreligger. I så fall er det avgjørende at vedkommende myndighet verifiserer at full sporbarhet av det frigitte kjøttet er sikret til enhver tid.
- 24) Forordning (EF) nr. 853/2004 får ikke anvendelse på villlevende vilt eller kjøtt fra villlevende vilt som leveres direkte til sluttforbrukeren eller til lokale detaljister som leverer direkte til sluttforbrukeren. Det bør derfor være medlemsstatenes ansvar å vedta nasjonale tiltak for å redusere risikoen for at trikininfestert kjøtt fra villsvin når sluttforbrukeren.
- 25) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og fôr –

1 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 206.

2 Kommisjonsforordning (EF) nr. 2075/2005 av 5. desember 2005 om fastsettelse av særlige regler for offentlig kontroll av trikiner i kjøtt (EUT L 338 av 22.12.2005, s. 60).

3 Se vedlegg V.

4 Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55).

5 Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004 av 29. april 2004 om offentlig kontroll for å sikre at fôrvarer- og næringsmiddelregelverket samt bestemmelsene om dyrs helse og velferd overholdes (EUT L 165 av 30.4.2004, s. 1).

6 EFSA Journal 2011; 9(10):2351[198 s.], offentliggjort 3. oktober 2011.

7 Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1069/2009 av 21. oktober 2009 om fastsettelse av hygieneregler for animalske biprodukter og avledede produkter som ikke er beregnet på konsum, og om oppheving av forordning (EF) nr. 1774/2002 (forordningen om animalske biprodukter) (EUT L 300 av 14.11.2009, s. 1).

- 8 Kommisjonsforordning (EU) nr. 142/2011 av 25. februar 2011 om gjennomføring av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1069/2009 om fastsettelse av hygieneregler for animalske biprodukter og avledede produkter som ikke er beregnet på konsum, og om gjennomføring av rådsdirektiv 97/78/EF med hensyn til visse prøver og produkter som er unntatt fra veterinærkontroll på grensen i henhold til nevnte direktiv (EUT L 54 av 26.2.2011, s. 1).
- 9 Kommisjonsvedtak 2000/96/EF av 22. desember 1999 om smittsomme sykdommer som gradvis skal omfattes av fellesskapsnettet i henhold til europaparlaments- og rådsvedtak nr. 2119/98/EF (EFT L 28 av 3.2.2000, s. 50).
- 10 Rådsdirektiv 64/432/EØF av 26. juni 1964 om dyrehelseproblemer ved handel med storfe og svin innenfor Fellesskapet (EFT 121 av 29.7.1964, s. 1977).
- 11 Kommisjonsforordning (EU) nr. 206/2010 av 12. mars 2010 om fastsettelse av lister over tredjestater, territorier eller deler av slike som er godkjent med hensyn til innføring til Den europeiske union av visse dyr og ferskt kjøtt, og om krav til veterinærsertifikater (EUT L 73 av 20.3.2010, s. 1).
- 12 Kommisjonsvedtak 2000/572/EF av 8. september 2000 om fastsettelse av krav til dyrehelse og hygiene samt utstedelse av veterinærattest ved import av bearbeidet kjøtt til Fellesskapet fra tredjestater (EFT L 240 av 23.9.2000, s. 19).
- 13 Kommisjonsvedtak 2007/777/EF av 29. november 2007 om fastsettelse av krav til dyrehelse og hygiene samt sertifikatmodeller for import fra tredjestater av visse kjøttprodukter og behandlede mager, blærer og tarmer beregnet på konsum og om oppheving av vedtak 2005/432/EF (EUT L 312 av 30.11.2007, s. 49).
- 14 <http://www.iss.it/crlp/index.php>
- 15 Europaparlaments- og rådsdirektiv 2003/99/EF av 17. november 2003 om overvåking av zoonoser og visse zoonotiske smittestoffer, om endring av rådsvedtak 90/424/EØF og om oppheving av rådsdirektiv 92/117/EØF (EUT L 325 av 12.12.2003, s. 31).

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Kapittel I Alminnelige bestemmelser

Artikkel 1 Definisjoner

I denne forordning menes med:

- 1) «trikin» en rundmark som tilhører arter av slekten *Trichinella*,
- 2) «kontrollerte oppstallingsforhold» en type husdyrhold der svin til enhver tid holdes under fôrings- og oppstallingsforhold som kontrolleres av den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket,
- 3) «delområde» en gruppe driftsenheter som anvender kontrollerte oppstallingsforhold. Alle driftsenheter som anvender kontrollerte oppstallingsforhold i en medlemsstat, kan anses som ett delområde.

Kapittel II Forpliktelser for vedkommende myndigheter og driftsansvarlige for næringsmiddelforetak

Artikkel 2 Prøvetaking fra skrotter

1. Som en del av kontrollen post mortem skal det tas prøver fra skrotter av tamsvin på slakterier som følger:
 - a) Alle skrotter av avlspurker og -råner eller minst 10 % av skrottene av de dyrene som hvert år sendes til slaktning fra hver driftsenhet som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, skal undersøkes for trikiner.
 - b) Alle skrotter fra driftsenheter som ikke er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, skal systematisk undersøkes for trikiner.

Det skal tas en prøve fra hver skrott, og prøven skal undersøkes for trikiner i et laboratorium som er utpekt av vedkommende myndighet, ved hjelp av en av følgende påvisningsmetoder:

- a) referansemetoden for påvisning beskrevet i vedlegg I kapittel I eller
- b) en likeverdig påvisningsmetode beskrevet i vedlegg I kapittel II.

2. Det skal systematisk tas prøver fra skrotter av hester, villsvin og andre arter av produksjonsdyr og villlevende dyr som er mottakelige for trikininfestasjon, på slakterier eller i viltbehandlingsanlegg som en del av kontrollen post mortem.

Det skal tas en prøve fra hver skrott, og prøven skal undersøkes i samsvar med vedlegg I og III i et laboratorium som er utpekt av vedkommende myndighet.

3. I påvente av resultatene av trikinundersøkelsen og forutsatt at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket garanterer full sporbarhet, kan skrotter av tamsvin og hester deles i høyst seks deler på et slakteri eller i et nedskjæringsanlegg i de samme lokalene.

Som unntak fra første ledd og etter godkjenning fra vedkommende myndighet kan slike skrotter nedskjæres i et nedskjæringsanlegg som er tilknyttet eller atskilt fra slakteriet, forutsatt at

- a) dette skjer under tilsyn av vedkommende myndighet,
- b) en skrott eller deler av denne ikke har mer enn ett nedskjæringsanlegg som bestemmelsessted,
- c) nedskjæringsanlegget ligger på medlemsstatens territorium, og
- d) alle deler erklæres uegnet til konsum dersom resultatet er positivt.

Artikkel 3 Unntak

1. Som unntak fra artikkel 2 nr. 1 skal kjøtt fra tamsvin som har gjennomgått frysebehandling i samsvar med vedlegg II under tilsyn av vedkommende myndighet, unntas fra trikinundersøkelsen.

2. Som unntak fra artikkel 2 nr. 1 skal skrotter og kjøtt fra tamsvin som ikke er avvente, og som er yngre enn fem uker, unntas fra trikinundersøkelsen.

3. Som unntak fra artikkel 2 nr. 1 kan skrotter og kjøtt fra tamsvin unntas fra trikinundersøkelsen når dyrene kommer fra en driftsenhet eller et delområde som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold i samsvar med vedlegg IV, dersom

- a) det i de siste tre årene ikke er påvist stedege trikininfestasjoner i medlemsstaten hos tamsvin som holdes i driftsenheter som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, og det i dette tidsrommet kontinuerlig er blitt gjennomført undersøkelser i samsvar med artikkel 2, eller
- b) historiske data fra kontinuerlige undersøkelser av bestanden av slaktede svin viser med et konfidensnivå på minst 95 % at prevalensen av trikiner ikke overstiger én per million i denne bestanden, eller
- c) driftsenhetene som anvender kontrollerte oppstallingsforhold, ligger i Belgia eller Danmark.

4. Dersom en medlemsstat benytter seg av unntaket fastsatt i nr. 3, skal den underrette Kommisjonen og de andre medlemsstatene i Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og fôr og framlegge en årlig rapport for Kommisjonen med opplysningene nevnt i vedlegg IV kapittel II. Kommisjonen skal på sitt nettsted offentliggjøre listen over medlemsstater som benytter seg av unntaket.

Dersom en medlemsstat ikke framlegger den årlige rapporten, eller den årlige rapporten ikke er tilfredsstillende med hensyn til kravene i denne artikkel, skal unntaket opphøre å gjelde for denne medlemsstaten.

Artikkel 4 Trikinundersøkelse og påføring av stempelmerke

1. Skrotter som nevnt i artikkel 2 eller deler av disse, unntatt de som er nevnt i artikkel 2 nr. 3 annet ledd, kan ikke forlate lokalene før resultatet av trikinundersøkelsen foreligger og prøven er negativ.

Tilsvarende kan andre deler av et dyr beregnet på konsum eller fôr som inneholder tverrstripet muskelvev, ikke forlate lokalene før resultatet av trikinundersøkelsen foreligger og prøven er negativ.

2. Avfall fra dyr og animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum og ikke inneholder tverrstripet muskulatur, kan forlate lokalene før resultatet av trikinundersøkelsen foreligger.

Vedkommende myndighet kan imidlertid kreve en trikinundersøkelse eller en forutgående behandling av animalske biprodukter før det gis tillatelse til at de forlater lokalene.

3. Dersom det finnes en framgangsmåte på slakteriet som sikrer at ingen deler av skrotter som undersøkes, forlater lokalene før resultatet av trikinundersøkelsen foreligger og prøven er negativ, og framgangsmåten er formelt godkjent av vedkommende myndighet, eller dersom unntaket fastsatt i artikkel 2 nr. 3 annet ledd får anvendelse, kan stempelmerket nevnt i artikkel 5 nr. 2 i forordning (EF) nr. 854/2004 påføres før resultatet av trikinundersøkelsen foreligger.

Artikkel 5 Opplæring

Vedkommende myndighet skal påse at alt personale som arbeider med undersøkelse av prøver for påvisning av trikiner, har riktig opplæring og deltar i

- a) et program for kvalitetskontroll av undersøkelsene som brukes til å påvise trikiner, og
- b) en regelmessig vurdering av framgangsmåtene for prøvetaking, registrering og analyse som brukes i laboratoriet.

Artikkel 6 Påvisningsmetoder

1. Påvisningsmetodene beskrevet i vedlegg I kapittel I og II skal brukes til å undersøke prøvene nevnt i artikkel 2 dersom de gir grunn til å mistenke trikininfestasjon.

2. Alle positive prøver skal sendes til det nasjonale referanselaboratoriet eller EU-referanselaboratoriet for bestemmelse av den aktuelle trikinarten.

Artikkel 7 Beredskapsplaner

Vedkommende myndigheter i medlemsstatene skal utarbeide en beredskapsplan med en oversikt over alle tiltak som skal treffes dersom prøvene nevnt i artikkel 2 gir positivt resultat for trikiner. Planen skal inneholde opplysninger om følgende:

- a) sporbarhet for infesterte skrotter og deler av disse som inneholder muskelvev,
- b) tiltak for håndtering av infesterte skrotter og deler av disse,
- c) undersøkelse av infestasjonskilden og eventuell spredning blant viltlevende dyr,
- d) tiltak som skal treffes på detaljist- eller forbrukernivå,
- e) tiltak som skal treffes dersom infesterte skrotter ikke kan identifiseres på slakteriet,
- f) bestemmelse av de aktuelle trikinartene.

Artikkel 8 Offisiell anerkjennelse av driftsenheter som anvender kontrollerte oppstallingsforhold

1. For formålene i denne forordning kan vedkommende myndighet offisielt anerkjenne en driftsenhet eller et delområde som anvender kontrollerte oppstallingsforhold, dersom kravene fastsatt i vedlegg IV er oppfylt.

2. Driftsenheter eller delområder i Belgia eller Danmark som 1. juni 2014 anvender kontrollerte oppstallingsforhold i samsvar med artikkel 3 nr. 3 bokstav c), anses å være offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold som angitt i vedlegg IV.

Artikkel 9 Driftsansvarlige for næringsmiddelforetags plikt til å underrette

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak med ansvar for driftsenheter som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, skal underrette vedkommende myndighet dersom et av kravene fastsatt i vedlegg IV ikke lenger er oppfylt, eller dersom det har oppstått andre endringer som kan påvirke disse driftsenhetenes trikinstatus.

Artikkel 10 Kontroll av driftsenheter som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold

Vedkommende myndighet skal påse at det regelmessig foretas kontroller av driftsenheter som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold.

Hyppigheten av kontrollene skal være basert på en risikovurdering, idet det tas hensyn til sykdomshistorie og prevalens, tidligere observasjoner, geografisk område, lokale mottakelige viltlevende dyr, dyreholdspraksis, veterinærkontroll og oppdretternes overholdelse av regelverket.

Vedkommende myndighet skal kontrollere at tamsvin som kommer fra disse driftsenhetene, undersøkes i samsvar med artikkel 2 nr. 1.

Artikkel 11 Overvåkingsprogrammer

Vedkommende myndighet kan gjennomføre et overvåkingsprogram som omfatter bestanden av tamsvin fra en driftsenhet eller et delområde som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, for å kontrollere at trikiner ikke forekommer i bestanden.

Prøvingshyppigheten, antall dyr som det skal foretas prøving av, og prøvetakingsplanen skal fastsettes i overvåkingsprogrammet. For dette formål skal det tas kjøttprøver som skal undersøkes for forekomst av trikinparasitter i samsvar med vedlegg I kapittel I eller II.

Overvåkingsprogrammet kan omfatte serologiske metoder som et tilleggsværktøy så snart EU-referanselaboratoriet har validert en egnet metode.

Artikkel 12 Tilbakekalling av offisiell anerkjennelse av driftsenheter for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold

1. Dersom resultatene av kontrollene som er foretatt i samsvar med artikkel 10, viser at kravene i vedlegg IV ikke lenger er oppfylt, skal vedkommende myndighet umiddelbart tilbakekalle driftsenhetens offisielle anerkjennelse.

2. Dersom prøver fra tamsvin fra en driftsenhet som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, gir positivt resultat for trikiner, skal vedkommende myndighet umiddelbart

- a) tilbakekalle driftsenhetens offisielle anerkjennelse,
- b) undersøke alle tamsvin på driftsenheten på slaktetidspunktet,
- c) spore og foreta prøving av alle avlsdyr som er kommet til driftsenheten, og så langt det er mulig, alle dyr som har forlatt driftsenheten i løpet av minst de siste seks månedene før det positive resultatet. For dette formål skal det tas kjøttprøver som skal undersøkes for forekomst av trikinparasitter ved hjelp av påvisningsmetodene fastsatt i vedlegg I kapittel I og II,
- d) ved behov og så langt det er mulig, undersøke spredningen av parasittinfestasjon forårsaket av distribusjon av kjøtt fra tamsvin som er slaktet i tidsrommet før det positive resultatet,
- e) underrette Kommisjonen og de andre medlemsstatene,
- f) ved behov iverksette en epidemiologisk undersøkelse for å klarlegge årsaken til infestasjonen,
- g) treffe hensiktsmessige tiltak dersom en infisert skrott ikke kan identifiseres på slakteriet, herunder
 - i) øke størrelsen på hver kjøttprøve som tas for undersøkelse av skrottene under mistanke, eller
 - ii) erklære skrottene uegnet til konsum,

- iii) treffe hensiktsmessige tiltak med sikte på å destruere skrotter under mistanke eller deler av disse samt skrotter som reagerer positivt på prøver.

3. Etter at en anerkjennelse er tilbakekalt, kan driftsenhetene på nytt bli offisielt anerkjent når de identifiserte problemene er løst og vedkommende myndighet anser at kravene fastsatt i vedlegg IV er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

- 4. Dersom det ved inspeksjon påvises manglende overholdelse av artikkel 9 eller tas prøver med positivt resultat på en driftsenhet i et delområde, bør den berørte driftsenheten fjernes fra delområdet inntil kravene igjen overholdes.

Kapittel III Import

Artikkel 13 Hygienekrav ved import

1. Kjøtt som inneholder tverrstripet muskulatur av dyrearter som kan være bærere av trikiner, kan bare importeres til Unionen dersom det før eksporten er undersøkt for trikiner i samsvar med vilkår som tilsvarer vilkårene fastsatt i artikkel 2 eller 3, i den tredjestaten der dyrene ble slaktet.
2. En tredjestat kan bare anvende unntakene fastsatt i artikkel 3 nr. 2 og 3 dersom den har underrettet Kommisjonen om anvendelsen av unntakene og er oppført for dette formål
 - i) i del 1 i vedlegg I til forordning (EU) nr. 206/2010 for import av levende tamsvin,
 - ii) i del 1 i vedlegg II til forordning (EU) nr. 206/2010 for import av ferskt kjøtt av tamsvin eller
 - iii) i del 2 i vedlegg II til vedtak 2007/777/EF for import av kjøttprodukter framstilt utelukkende av kjøtt eller kjøttprodukter av tamsvin.

Artikkel 14 Dokumenter

1. I helsesertifikatet for handel med levende tamsvin innenfor Unionen, som angitt i modell 2 i vedlegg F til direktiv 64/432/EØF, skal den offentlige veterinæren angi at opprinnelsenheten er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold i samsvar med artikkel 8 i denne forordning.
2. I helsesertifikatet for import til av tamsvin til Unionen, som angitt i modell POR-X og POR-Y i del 2 i vedlegg I til forordning (EU) nr. 206/2010, skal den offentlige veterinæren angi at vedkommende myndighet i tredjestaten offisielt har anerkjent at opprinnelsenheten anvender kontrollerte oppstallingsforhold som tilsvarer dem som er fastsatt i vedlegg IV til denne forordning.
3. I veterinærattesten som følger forsendelser av kjøtt beregnet på import til Unionen fra tredjestater, som angitt i modell «POR» i del 2 i vedlegg II til forordning (EU) nr. 206/2010, skal den offentlige veterinæren inkludere hygieneattestasjonen av den trikinundersøkelsen som i samsvar med artikkel 13 i denne forordning er gjennomført i kjøttets opprinnelsestredjestat.
4. I dyrehelse- og hygiesertifikatet som følger forsendelser av bearbeidet kjøtt beregnet på import til Unionen fra tredjestater, som angitt i modellen i vedlegg II til vedtak 2000/572/EF, skal den offentlige veterinæren inkludere hygieneattestasjonen av den trikinundersøkelsen som i samsvar med artikkel 13 i denne forordning er gjennomført i kjøttets opprinnelsestredjestat.
5. I dyrehelse- og hygiesertifikatet som følger forsendelser av visse kjøttprodukter og behandlede mager, blærer og tarmar beregnet på import til Unionen fra tredjestater, som angitt i modellen i vedlegg III til vedtak 2007/777/EF, skal den offentlige veterinæren inkludere hygieneattestasjonen av den trikinundersøkelsen som i samsvar med artikkel 13 i denne forordning er gjennomført i kjøttets opprinnelsestredjestat.

Kapittel IV Oppheving og sluttbestemmelser

Artikkel 15 Oppheving

Forordning (EF) nr. 2075/2005 oppheves.

Henvisninger til den opphevede forordningen skal forstås som henvisninger til denne forordning og leses som angitt i sammenligningstabellen i vedlegg IV.

Artikkel 16 Ikrafttredelse

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 10. august 2015.

For Kommisjonen
Jean-Claude JUNCKER
President

Vedlegg I Påvisningsmetoder Kapittel I Referansem metode for påvisning

Magnetrorermetoden for undersøkelse av samleprøver

1. Apparatur og reagenser

- a) Kniv eller saks og pinsett til prøvetaking.
- b) Bakker inndelt i 50 kvadrater som hvert kan romme prøver på ca. 2 g kjøtt, eller andre hjelpemidler som gir likeverdig garanti med hensyn til prøvenes sporbarhet.
- c) En blander med skarp hakkekniv. Dersom prøvene veier mer enn 3 g, må det brukes kjøttkvern med huller på 2–4 mm eller saks. Når det gjelder fryst kjøtt eller tunge (etter at hinnen som ikke kan fordøyes, er fjernet), er det nødvendig med kjøttkvern, og prøven må være betydelig større.
- d) Magnetrorere med termostatregulert varmeplate og ca. 5 cm lange teflonbelagte rørestaver.
- e) Koniske skilletrakter av glass på minst 2 liter, helst med sikkerhetskraner av teflon.
- f) Stativer, ringer og klemmer.
- g) Siler med ytre diameter på 11 cm og netting i rustfritt stål eller messing med maskevidde på 180 µm.
- h) Trakter med indre diameter på minst 12 cm, der silene skal settes inn.
- i) 3-liters begerglass.
- j) Målesylindrer på 50-100 ml, eller sentrifugerør.
- k) Et trikinoskop med horisontalt bord, eller et stereomikroskop med en lyskilde med gjennomfallende lys nedenfra og justerbar lysstyrke.
- l) Dersom det brukes stereomikroskop, et antall petriskåler med diameter på 9 cm der undersiden er inndelt i kontrollkvadrater på 10 × 10 mm ved hjelp av et spisst redskap.
- m) Dersom det brukes trikinoskop, et larvetellebasseng som er lagd av 3 mm tykke akrylplater, på følgende måte:
 - i) bunnen av bassenget skal være 180 × 40 mm og være inndelt i kvadrater,
 - ii) sidestykkene skal være 230 × 20 mm,
 - iii) endestykkene skal være 40 × 20 mm. Bunnen og endestykkene skal settes inn mellom sidestykkene, slik at det dannes to små håndtak i hver ende. Oversiden av bunnstykket skal ligge 7–9 mm over nedre kant av rammen som dannes av side- og endestykkene. Delene festes ved hjelp av et lim som egner seg for materialet.
- n) Aluminiumsfolie.

- o) 25 % saltsyre.
- p) Pepsin med en styrke på 1:10 000 NF (US National Formulary), som tilsvarer 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) og 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), eller stabilisert pepsinløsning med minst 660 enheter/ml i henhold til Den europeiske farmakopé.
- q) Springvann oppvarmet til 46–48 °C.
- r) En vekt med en nøyaktighet på 0,1 g.
- s) 10–15-liters metallbakker til oppsamling av den resterende fordøyelsesvæsken.
- t) Pipetter i forskjellige størrelser (1, 10 og 25 ml) og pipetteholdere.
- u) Et termometer med en nøyaktighet på 0,5 °C innenfor området 1–100 °C.
- v) Hevert til springvann.

2. *Prøvetaking og mengde som skal fordøyes*

- a) Fra hele skrotter av tamsvin skal det tas en prøve på minst 1 g fra en av hovedmusklene i mellomgulvet ved overgangen til den senete delen. Det kan brukes en særlig trikintang forutsatt at en nøyaktighet på 1,00–1,15 g kan garanteres.

Fra avlspurker og -råner skal det tas en større prøve på minst 2 g fra en av hovedmusklene i mellomgulvet ved overgangen til den senete delen.

I mangel av hovedmuskler fra mellomgulvets skal det tas en dobbelt så stor prøve, dvs. 2 g (eller 4 g ved avlspurker og -råner) fra ribbeinsdelen eller brystbeinsdelen av mellomgulvet, eller fra tyggemuskelen, tungemuskelen eller bukmusklene.

- b) Fra kjøttstykker skal det tas en prøve på minst 5 g fra tverrstripet muskulatur med lite fett, og om mulig i nærheten av bein eller sener. En prøve av samme størrelse skal tas fra kjøtt som ikke er beregnet på å kokes grundig eller behandles på andre måter etter slaktning.
- c) Fra fryste prøver skal det tas en prøve på minst 5 g fra tverrstripet muskulatur til analyse.

Kjøttprøvenes vekt viser til en kjøttprøve som er fri for fett og muskelhinner. Det må vises særlig aktsomhet ved prøvetaking av muskelprøver fra tungen for å unngå kontaminering med tungens hinne, som ikke kan nedbrytes, og som kan hindre avlesing av bunnfallet.

3. *Framgangsmåte*

I. Komplette samleprøver (100 g prøver samtidig)

- a) Det tilsettes $16 \pm 0,5$ ml saltsyre i et 3-liters begerglass som inneholder 2,0 liter springvann oppvarmet til 46–48 °C. En rørestav plasseres i begerglasset, begerglasset settes på den forvarmede platen, og omrøringen påbegynnes.
- b) $10 \pm 0,2$ g pepsin eller $30 \pm 0,5$ ml pepsinløsning tilsettes.
- c) 100 g prøver tatt i samsvar med nr. 2 hakkes i blanderen.
- d) Det hakkede kjøttet legges i et 3-liters begerglass som inneholder vann, pepsin og saltsyre.
- e) Hakkeinnnsatsen i blanderen senkes flere ganger ned i fordøyelsesvæsken i begerglasset, og blenderskålen skylles med en liten mengde fordøyelsesvæske for å fjerne alt kjøtt som henger fast.
- f) Begerglasset dekkes med aluminiumsfolie.
- g) Magnetrøreren skal innstilles slik at den holder en konstant temperatur på 44–46 °C gjennom hele prosessen. Under omrøringen skal fordøyelsesvæsken rotere raskt nok til at det dannes en dyp virvel, men uten at det spruter.
- h) Fordøyelsesvæsken røres til kjøttpartiklene forsvinner (ca. 30 minutter). Deretter slås magnetrøreren av, og fordøyelsesvæsken helles gjennom silen og ned i bunnfellingstrakten. Det kan være nødvendig med lengre fordøyelsestid (høyst 60 minutter) ved behandling av visse typer kjøtt (tunge, viltkjøtt osv.).
- i) Fordøyelsesprosessen anses som tilfredsstillende dersom høyst 5 % av prøvens opprinnelige vekt blir værende igjen i silen.
- j) La fordøyelsesvæsken stå i trakten i 30 minutter.
- k) Etter 30 minutter tappes en væskeprøve på 40 ml raskt over i målesylinderen eller sentrifugerøret.
- l) Fordøyelsesvæsken og annet flytende avfall oppbevares i en bakke til resultatene er ferdig avlest.
- m) La prøven på 40 ml stå i 10 minutter. 30 ml av supernatanten suges deretter omhyggelig opp for å fjerne de øverste lagene, slik at det blir igjen høyst 10 ml.
- n) De resterende 10 ml av bunnfallet helles over i et larvetellebasseng eller en petriskål.

- o) Målesylindren eller sentrifugerørret skylles med høyst 10 ml springvann, som tilsettes til prøven i larvetellebassenget eller i petriskålen. Deretter undersøkes prøven med trikinoskop eller stereomikroskop ved 15–20 gangers forstørrelse. Det er tillatt å bruke andre visualiseringsmetoder, forutsatt at undersøkelse av positive kontrollprøver er dokumentert å gi tilsvarende eller bedre resultat enn tradisjonelle visualiseringsmetoder. I alle tilfeller av mistenkelige områder eller parasittlignende former skal det brukes kraftigere forstørrelser (60–100 ganger).
- p) Fordøyelsesvæskene skal undersøkes så snart de er ferdige. Undersøkelsen skal ikke under noen omstendigheter utsettes til neste dag.

Dersom fordøyelsesvæskene ikke undersøkes i løpet av 30 minutter etter tillagingen, skal de klares på følgende måte: Den endelige prøven på 40 ml helles over i en målesylinder, der den hviler i 10 minutter. Deretter fjernes 30 ml av supernatanten, slik at det blir igjen 10 ml. De resterende 10 ml fylles opp til 40 ml med springvann. Etter nok en bunnfellingsperiode på 10 minutter suges 30 ml av supernatanten opp, og de resterende høyst 10 ml helles over i en petriskål eller et larvetellebasseng for undersøkelse. Målesylindren skylles med 10 ml springvann, og dette skyllevannet tilsettes til prøven i petriskålen eller larvetellebassenget for undersøkelse.

Dersom bunnfallet er uklart ved undersøkelsen, helles prøven over i en målesylinder som fylles opp til 40 ml med springvann. Deretter følges framgangsmåten beskrevet i dette avsnitt. Framgangsmåten kan gjentas 2–4 ganger til væsken er tilstrekkelig klar til at avlesingen blir pålitelig.

II. Samleprøver på under 100 g

Om nødvendig kan opptil 15 g tilsettes til en samleprøve på 100 g og undersøkes sammen med disse prøvene i samsvar med avsnitt I. Over 15 g må undersøkes som en hel samleprøve. For samleprøver på opptil 50 g kan fordøyelsesvæsken og bestanddelene reduseres til 1 liter vann, 8 ml saltsyre og 5 g pepsin.

III. Positive eller usikre resultater

Dersom resultatet av undersøkelsen av en samleprøve er positivt eller usikkert, skal det tas en ytterligere prøve på 20 g fra hvert svin i samsvar med nr. 2 bokstav a). Prøvene på 20 g fra fem svin undersøkes samlet ved hjelp av metoden beskrevet i dette kapittel. På denne måten undersøkes prøver fra 20 grupper, hver på fem svin.

Dersom det påvises trikiner i en samleprøve fra fem svin, tas en ytterligere prøve på 20 g fra hvert dyr i gruppen, og hver prøve undersøkes enkeltvis ved hjelp av metoden beskrevet i dette kapittel.

Parasittprøver skal oppbevares i 90 % etanol med henblikk på konservering og artsbestemmelse ved EU-referanselaboratoriet eller det nasjonale referanselaboratoriet.

Etter innsamling av parasitter skal positive væsker (fordøyelsesvæske, supernatant, skyllevann osv.) dekontamineres ved oppvarming til minst 60 °C.

IV. Rengjørings- og dekontamineringsrutiner etter et positivt eller usikkert resultat

Dersom resultatet av undersøkelsen av en samleprøve eller enkeltprøve er positivt eller usikkert, må alt materiale som har vært i kontakt med kjøtt (blanderskål og -kniv, begerglass, rørestav, temperaturføler, konisk filtertrakt, sil og tang), dekontamineres omhyggelig ved å vaskes i varmt vann (65–90 °C). Det anbefales å skylle hver del omhyggelig for å fjerne eventuelt rengjøringsmiddel som er brukt ved vaskingen.

Kapittel II Likeverdige metoder

A. Mekanisk støttet fordøyelsesmetode for undersøkelse av samleprøver/bunnfellingsmetode

1. Apparatur og reagenser

- a) Kniv eller saks til prøvetaking.

- b) Bakker inndelt i 50 kvadrater som hvert kan romme prøver på ca. 2 g kjøtt, eller andre hjelpemidler som gir likeverdig garanti med hensyn til prøvenes sporbarhet.
- c) Kjøttkvern eller elektrisk blander.
- d) En Stomacher laboratorieblender, modell 3 500 Thermo.
- e) Plastposer som passer til Stomacher-blanderen.
- f) 2-liters koniske skilletrakter, helst med sikkerhetskraner av teflon.
- g) Stativer, ringer og klemmer.
- h) Siler med ytre diameter på 11 cm og netting i rustfritt stål eller messing med maskevidde på 180 μm .
- i) Trakter med indre diameter på minst 12 cm, der silene skal settes inn.
- j) Målesylindrer på 100 ml.
- k) Et termometer med en nøyaktighet på 0,5 °C innenfor området 1–100 °C.
- l) En vibrator, f.eks. en barbermaskin der hodet er fjernet.
- m) Et relé som slår seg av og på med intervaller på ett minutt.
- n) Et trikinoskop med horisontalt bord eller et stereomikroskop med en lyskilde med gjennomfallende lys nedenfra og justerbar lysstyrke.
- o) Et larvetellebasseng og et antall petriskåler med diameter på 9 cm lik dem som er fastsatt i kapittel I nr. 1 bokstav l) og m).
- p) 17,5 % saltsyre.
- q) Pepsin med en styrke på 1:10 000 NF (US National Formulary), som tilsvarer 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) og 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), eller stabilisert pepsinløsning med minst 660 enheter/ml i henhold til Den europeiske farmakopé.
- r) Et antall 10-liters bøtter som skal brukes når det foretas dekontaminering, f.eks. formalinbehandling, av apparaturen og av den resterende fordøyelsesvæsken i tilfelle positiv reaksjon.
- s) En vekt med en nøyaktighet på 0,1 g.

2. *Prøvetaking og mengde som skal fordøyas*

Som fastsatt i kapittel I nr. 2.

3. *Framgangsmåte*

I. Maling

Når kjøttprøvene males i en kjøttkvern på forhånd, blir fordøyelseskvaliteten bedre. Dersom det brukes en elektrisk blander, må den kjøres tre til fire ganger i ca. et sekund hver gang.

II. Fordøyelsesmetode

Denne metoden kan omfatte komplette samleprøver (100 g prøver samtidig) eller samleprøver på mindre enn 100 g.

a) Komplette samleprøver (100 prøver samtidig):

- i) En dobbel plastpose plasseres i Stomacher 3 500-blanderen, og temperaturen stilles til 40–41 °C.
- ii) 1,5 l vann, forvarmet til 40–41 °C, helles i den innerste plastposen.
- iii) Vannet i Stomacher-blanderen tilsettes 25 ml 17,5 % saltsyre.
- iv) Det tilsettes 100 prøver som veier ca. 1 g hver (ved 25–30 °C), og som er tatt fra hver av enkeltprøvene i samsvar med nr. 2.
- v) Til slutt tilsettes 6 g pepsin eller 18 ml pepsinløsning. Denne rekkefølgen må følges nøye for å unngå at pepsinet brytes ned.
- vi) Innholdet i posen behandles i Stomacher-blanderen i 25 minutter.
- vii) Plastposen tas ut av Stomacher-blanderen, og fordøyelsesvæsken filtreres gjennom silen og ned i et 3-liters begerglass.
- viii) Plastposen skylles med ca. 100 ml vann, som deretter brukes til å skylle silen, og som til slutt tilsettes til filtratet i begerglasset.
- ix) Opptil 15 enkeltprøver kan tilsettes til en samleprøve på i alt 100 prøver og undersøkes sammen med dem.

b) Mindre samleprøver (under 100 prøver)

- i) En dobbel plastpose plasseres i Stomacher 3 500-blanderen, og temperaturen stilles til 40–41 °C.
- ii) En fordøyelsesvæske framstilles ved å blande ca. 1,5 l vann og 25 ml 17,5 % saltsyre. Det tilsettes 6 g pepsin, og væsken blandes ved en temperatur på 40–41 °C. Denne rekkefølgen må følges nøye for å unngå at pepsinet brytes ned.
- iii) Av fordøyelsesvæsken måles det opp en mengde som tilsvarer 15 ml per gram prøve (til 30 prøver kreves det f.eks. en mengde på $30 \times 15 \text{ ml} = 450 \text{ ml}$), og den helles over i den innerste plastposen sammen med kjøttprøvene som veier ca. 1 g (ved 25–30 °C), og som er tatt fra hver av enkeltprøvene i samsvar med nr. 2.
- iv) Vann med en temperatur på ca. 41 °C helles i den ytre plastposen, slik at den samlede væskemengden i de to plastposene blir 1,5 l. Innholdet i posen behandles i Stomacher-blanderen i 25 minutter.
- v) Plastposen tas ut av Stomacher-blanderen, og fordøyelsesvæsken filtreres gjennom silen og ned i et 3-liters begerglass.
- vi) Plastposen skylles med ca. 100 ml vann (ved 25–30 °C), som deretter brukes til å skylle silen og til slutt tilsettes til filtratet i begerglasset.

III. Påvisning av larver ved bunnfelling

- Fordøyelsesvæsken tilsettes is (300–400 g flakis, skjellis eller knust is), slik at væskemengden blir ca. 2 l. Fordøyelsesvæsken røres til isen har smeltet. Ved mindre samleprøver (se avsnitt II bokstav b)) reduseres ismengden tilsvarende.
- Den avkjølte fordøyelsesvæsken helles over i en 2-liters skilletrakt, utstyrt med en vibrator i en ekstra klemme.
- Væsken settes til bunnfelling i 30 minutter, mens bunnfellingstrakten vibreres i intervaller, dvs. ett minuts vibrasjon fulgt av ett minuts pause.
- Etter 30 minutter tappes en prøve på 60 ml av bunnfallet over i en målesylinder på 100 ml (etter bruk skylles trakten med et rengjøringsmiddel).
- La prøven på 60 ml stå i minst 10 minutter, og deretter suges supernatanten opp, slik at det blir igjen 15 ml som skal undersøkes for forekomst av larver.
- Til oppsuging kan det brukes en engangssprøyte utstyrt med et plastrør. Røret skal ha en slik lengde at 15 ml blir værende igjen i målesylinderen når flensen på sprøyten hviler på kanten av sylindere.
- De resterende 15 ml helles over i et larvetellebasseng eller i to petriskåler og undersøkes med trikinoskop eller stereomikroskop.
- Målesylinderen skylles med 5–10 ml springvann, og dette skyllevannet tilsettes til prøven.
- Fordøyelsesvæskene skal undersøkes så snart de er ferdige. Undersøkelsen skal ikke under noen omstendigheter utsettes til neste dag.

Dersom fordøyelsesvæskene ikke er tilstrekkelig klare, eller de ikke undersøkes i løpet av 30 minutter etter tillagingen, skal de klares på følgende måte:

- Den endelige prøven på 60 ml helles over i en målesylinder, der den hviler i 10 minutter. Deretter suges 45 ml av supernatanten opp, og de resterende 15 ml fylles opp til 45 ml med springvann.
- Etter nok en bunnfellingsperiode på 10 minutter suges 30 ml av supernatanten opp, og de resterende 15 ml helles over i en petriskål eller et larvetellebasseng for undersøkelse.
- Målesylinderen skylles med 10 ml springvann, og dette skyllevannet tilsettes til prøven i petriskålen eller larvetellebassenget for undersøkelse.

IV. Positive eller usikre resultater

Dersom resultatet er positivt eller usikkert, får bestemmelsene fastsatt i kapittel I nr. 3 III anvendelse.

B. Mekanisk støttet fordøyelsesmetode for undersøkelse av samleprøver/filtreringsteknikk

1. Apparatur og reagenser

Som fastsatt i avsnitt A nr. 1.

Tilleggsutstyr:

- a) En 1-liters Gelman-trakt med filterholder (diameter 45 mm).
- b) Filterskiver som består av en rund netting i rustfritt stål med en maskevidde på 35 µm (skivens diameter: 45 mm), to 1 mm tykke gummiringer (ytre diameter: 45 mm, indre diameter: 38 mm), nettingen plasseres mellom de to gummiringene og festes ved hjelp av et tokomponentlim som egner seg for de to materialene.
- c) En 3-liters erlenmeyerkolbe med et siderør til oppsuging.
- d) En vannstrålepumpe.
- e) Plastposer som rommer minst 80 ml.
- f) Utstyr til forsegling av plastposene.
- g) Rennilase, styrke 1:150 000 Soxhlet-enheter per gram.

2. Prøvetaking

Som fastsatt i kapittel I nr. 2.

3. Framgangsmåte

I. Maling

Når kjøttprøvene males i en kjøttkvern på forhånd, blir fordøyelseskvaliteten bedre. Dersom det brukes en elektrisk blander, må den kjøres tre til fire ganger i ca. et sekund hver gang.

II. Fordøyelsesmetode

Denne metoden kan omfatte komplette samleprøver (100 g prøver samtidig) eller samleprøver på mindre enn 100 g.

- a) Komplette samleprøver (100 prøver samtidig)

Se avsnitt A nr. 3 II bokstav a).

- b) Mindre samleprøver (under 100 prøver)

Se avsnitt A nr. 3 II bokstav b).

III. Påvisning av larver ved filtrering

- a) Fordøyelsesvæsken tilsettes is (300–400 g flakis, skjellis eller knust is), slik at væskemengden blir ca. 2 l. Ved mindre samleprøver reduseres ismengden tilsvarende.
- b) Fordøyelsesvæsken røres til isen har smeltet. La den avkjølte fordøyelsesvæsken stå i ro i minst tre minutter, slik at larvene kan rulle seg sammen.
- c) Gelman-trakten, utstyrt med filterholder og filterskive, monteres på erlenmeyerkolben, som koples til en vannstrålepumpe.
- d) Fordøyelsesvæsken helles over i Gelman-trakten og filtreres. Når filtreringen nærmer seg slutten, kan vannstrålepumpen brukes til å suge med, for å få væsken til å passere lettere gjennom filteret. Sugingen må stanses rett før filteret blir tørt, dvs. når det er 2–5 ml væske igjen i trakten.
- e) Når all fordøyelsesvæsken er filtrert, tas filterskiven ut og legges i en plastpose på 80 ml sammen med 15–20 ml rennilaseløsning. Rennilaseløsningen lages ved å tilsette 2 g rennilase til 100 ml springvann.
- f) Plastposen forsegles to ganger og plasseres i Stomacher-blanderen mellom den indre og den ytre posen.
- g) Stomacher-blanderen skal arbeide i tre minutter, enten det dreier seg om en komplett eller en mindre samleprøve.
- h) Etter tre minutter tas plastposen med filterskiven og rennilaseløsningen ut av Stomacher-blanderen og åpnes med en saks. Væskeinnholdet helles over i et larvetellebasseng eller en petriskål. Posen skylles med 5–10 ml vann, som deretter helles i larvetellebassenget for undersøkelse med trikinoskop, eller i petriskålen for undersøkelse med stereomikroskop.
- i) Fordøyelsesvæskene skal undersøkes så snart de er ferdige. Undersøkelsen skal ikke under noen omstendigheter utsettes til neste dag.

Merk: Det må aldri brukes filterskiver som ikke er helt rene. Urene skiver må aldri få lov til å tørke ut. Filterskiver kan rengjøres ved å legge dem i rennilaseløsning over natten. Før bruk skal de vaskes i frisk rennilaseløsning ved hjelp av Stomacher-blanderen.

IV. Positive eller usikre resultater

Dersom resultatet er positivt eller usikkert, får bestemmelsene fastsatt i kapittel I nr. 3 III anvendelse.

C. Automatisk fordøyelsesmetode for undersøkelse av samleprøver på opptil 35 g

1. Apparatur og reagenser

- a) Kniv eller saks til prøvetaking.
- b) Bakker inndelt i 50 kvadrater som hvert kan romme prøver på ca. 2 g kjøtt, eller andre hjelpemidler som gir likeverdig garanti med hensyn til prøvenes sporbarhet.
- c) En Trichomatic 35®-blander med filtreringsinnsats.
- d) Saltsyre $8,5 \pm 0,5$ % vekt.
- e) Membranfiltre av gjennomsiktig polykarbonat med diameter på 50 mm og porestørrelse på 14 µm.
- f) Pepsin med en styrke på 1:10 000 NF (US National Formulary), som tilsvarer 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) og 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), eller stabilisert pepsinløsning med minst 660 enheter/ml i henhold til Den europeiske farmakopé.
- g) En vekt med en nøyaktighet på 0,1 g.
- h) En pinsett med flat spiss.
- i) Et antall objektglass med en sidelengde på minst 5 cm, eller et antall petriskåler med diameter på minst 6 cm, der undersiden er inndelt i kvadrater på 10×10 mm ved hjelp av et spisst redskap.
- j) Et (stereo)mikroskop med gjennomfallende lys (forstørrelse 15–60 ganger) eller et trikinoskop med horisontalt bord.
- k) En bølge til oppsamling av flytende avfall.
- l) Et antall 10-liters bølter som skal brukes når det foretas dekontaminering, f.eks. formalinbehandling, av apparaturen og av den resterende fordøyelsesvæsken i tilfelle positiv reaksjon.
- m) Et termometer med en nøyaktighet på 0,5 °C innenfor området 1–100 °C.

2. Prøvetaking

Som fastsatt i kapittel I nr. 2.

3. Framgangsmåte

I. Fordøyelsesmetode

- a) Blanderen med filtreringsinnsatsen settes opp, og avfallsrøret koples til og føres fram til avfallsbølten.
- b) Når blanderen slås på, begynner oppvarmingen.
- c) Før start åpnes og lukkes bunnventilen, som er plassert under reaksjonskammeret.
- d) Det tilsettes opptil 35 prøver som veier ca. 1 g hver (ved 25–30 °C), og som er tatt fra hver av enkeltprøvene i samsvar med nr. 2. Store stykker av sener og bindevev må fjernes, ettersom de kan føre til at membranfilteret tetter seg.
- e) Hell i vann opp til kanten av et væskekamer (på ca. 400 ml) som er koplet til blanderen.
- f) Hell ca. 30 ml saltsyre (8,5 %) opp til kanten av det mindre væskekameret som er koplet til blanderen.
- g) Plasser et membranfilter under grovfilteret i filterholderen i filtreringsinnsatsen.
- h) Til slutt tilsettes 7 g pepsin eller 21 ml pepsinløsning. Denne rekkefølgen må følges nøye for å unngå at pepsinet brytes ned.
- i) Steng lokkene til reaksjons- og væskekamrene.
- j) Velg fordøyelsestid. Velg kort fordøyelsestid (5 minutter) for svin i vanlig slaktealder og utvidet fordøyelsestid (8 minutter) for andre prøver.
- k) Når det trykkes på startknappen på blanderen, starter prosessen med blanding og fordøyelse automatisk, etterfulgt av filtrering. Etter 10–13 minutter er prosessen ferdig og stanser automatisk.
- l) Lokket til reaksjonskammeret åpnes etter at det er kontrollert at kammeret er tomt. Dersom det er skum eller rester av fordøyelsesvæske i kammeret, gjentas prosessen i samsvar med avsnitt V.

II. Påvisning av larver

- a) Ta av filterholderen, og overfør membranfilteret til et objektglass eller en petriskål.
- b) Membranfilteret undersøkes ved hjelp av et (stereo)mikroskop eller et trikinoskop.

III. Rengjøring av utstyret

- a) Dersom resultatet er positivt, fylles reaksjonskammeret i blanderen to tredels fullt med kokende vann. Vanlig springvann helles i det tilkoblede væskekammeret til den nedre nivåføleren er dekket. Det automatiske rengjøringsprogrammet gjennomføres. Dekontaminerer filterholderen og øvrig utstyr, f.eks. med formalin.
- b) Ved arbeidsdagens slutt fylles væskekammeret i blanderen med vann, og det kjøres et standardprogram.

IV. Bruk av membranfiltre

Hvert membranfilter av polykarbonat kan brukes høyst fem ganger. Filteret skal snus før det brukes neste gang. Dessuten skal filteret hver gang det har vært brukt, undersøkes for eventuelle skader som kan gjøre det uegnet til ytterligere bruk.

V. Metode som skal brukes når fordøyelsen er ufullstendig og filtreringen ikke kan gjennomføres

Når den automatiske prosessen i blanderen er gjennomført i samsvar med avsnitt I, åpnes lokket til reaksjonskammeret, og det kontrolleres om det er skum eller væske igjen i kammeret.

Dersom dette er tilfellet, utføres følgende punkter:

- a) Steng bunnventilen under reaksjonskammeret.
- b) Ta av filterholderen, og overfør membranfilteret til et objektglass eller en petriskål.
- c) Legg et nytt membranfilter i filterholderen, og sett filterholderen på plass.
- d) Fyll vann i væskekammeret i blanderen til den nedre nivåføleren er dekket.
- e) Kjør det automatiske rengjøringsprogrammet.
- f) Når rengjøringsprogrammet er ferdig, åpnes lokket til reaksjonskammeret, og det kontrolleres om det finnes væske igjen i kammeret.
- g) Dersom kammeret er tomt, tas filterholderen av, og membranfilteret overføres ved hjelp av en pinsett til et objektglass eller en petriskål.
- h) De to membranfiltrene undersøkes i samsvar med avsnitt II. Dersom filtrene ikke kan undersøkes, gjentas hele fordøyelsesprosessen med utvidet fordøyelsestid i samsvar med avsnitt I.

VI. Positive eller usikre resultater

Dersom resultatet er positivt eller usikkert, får bestemmelsene fastsatt i kapittel I nr. 3 III anvendelse.

D. Magnetrorermetode for undersøkelse av samlet fordøyelsesprøve ved filtreringsteknikk og påvisning av larver ved en lateksagglutinasjonstest

Denne metoden anses likeverdig bare ved undersøkelse av kjøtt fra tamsvin.

1. Apparat og reagenser

- a) Kniv eller saks og pinsett til prøvetaking.
- b) Bakker inndelt i 50 kvadrater som hvert kan romme prøver på ca. 2 g kjøtt, eller andre hjelpemidler som gir likeverdig garanti med hensyn til prøvenes sporbarhet.
- c) En blander med skarp hakkekniv. Dersom prøvene veier mer enn 3 g, må det brukes kjøttkvern med huller på 2–4 mm eller saks. Når det gjelder fryst kjøtt eller tunge (etter at hinnen som ikke kan fordøyes, er fjernet), er det nødvendig med kjøttkvern, og prøven må være betydelig større.
- d) Magnetrorere med termostatregulert varmeplate og ca. 5 cm lange teflonbelagte rørestaver.
- e) 3-liters begerglass.
- f) Siler med ytre diameter på 11 cm og netting i rustfritt stål eller messing med maskevidde på 180 µm.
- g) Filtreringsapparat av stål for 20 µm nettingfilter, med ståltrakt.
- h) Vakuumpumpe.
- i) 10–15-liters metall- eller plastbeholdere til oppsamling av fordøyelsesvæsken.
- j) Roterende risteapparat med tredimensjonal (3D) bevegelse.
- k) Aluminiumsfolie.
- l) 25 % saltsyre.
- m) Pepsin med en styrke på 1:10 000 NF (US National Formulary), som tilsvarer 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) og 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), eller stabilisert pepsinløsning med minst 660 enheter/ml i henhold til Den europeiske farmakopé.
- n) Springvann oppvarmet til 46–48 °C.

- o) En vekt med en nøyaktighet på 0,1 g.
 - p) Pipetter i forskjellige størrelser (1, 10 og 25 ml), mikropipetter etter anvisning fra produsenten av lateksagglutinasjonstesten og pipetteholdere.
 - q) Filtre i nylon med maskevidde på 20 µm og en diameter som passer til filtreringssystemet.
 - r) Pinsett i plast eller stål, 10–15 cm lang.
 - s) 15-ml erlenmeyerkolber.
 - t) En pistill med konisk spiss av teflon eller stål som passer i erlenmeyerkolbene.
 - u) Et termometer med en nøyaktighet på 0,5 °C innenfor området 1–100 °C.
 - v) Lateksagglutinasjonsplate fra Trichin-L-antigenprøvesettet validert under kode nr. EURLP_D_001/2011.
 - w) Bufferløsning med konserveringsmiddel (prøveløsning) fra Trichin-L-antigenprøvesettet validert under kode nr. EURLP_D_001/2011.
 - x) Bufferløsning supplert med konserveringsmiddel (negativ kontroll) fra Trichin-L-antigenprøvesettet validert under kode nr. EURLP_D_001/2011.
 - y) Bufferløsning supplert med *Trichinella spiralis*-antigener og konserveringsmiddel (positiv kontroll) fra Trichin-L-antigenprøvesettet validert under kode nr. EURLP_D_001/2011.
 - z) Bufferløsning med polystyrenpartikler overtrukket med antistoffer supplert med konserveringsmiddel (latekskuler) fra Trichin-L-antigenprøvesettet validert under kode nr. EURLP_D_001/2011.
 - aa) Engangspinner.
2. *Prøvetaking*

Som fastsatt i kapittel I nr. 2.

3. *Framgangsmåte*

I. For komplette samleprøver (100 g prøver samtidig)

- a) Det tilsettes $16 \pm 0,5$ ml 25 % saltsyre (sluttkonsentrasjon 0,2 %) i et 3-liters begerglass som inneholder 2,0 liter $\pm$ 200 ml springvann oppvarmet til 46–48 °C. En rørestav plasseres i begerglasset, begerglasset settes på den forvarmede platen, og omrøringen påbegynnes.
- b) 10 ± 1 g pepsin i pulverform (eller 30 ± 3 ml pepsinløsning) tilsettes.
- c) 100–115 g prøver tatt i samsvar med nr. 2 hakkes i blanderen med 150 ± 15 ml forvarmet fordøyelsesbuffer.
- d) Det hakkede kjøttet legges i et 3-liters begerglass som inneholder vann, pepsin og saltsyre.
- e) Hakkeinnsatsen i blanderen senkes flere ganger ned i fordøyelsesvæsken i begerglasset, og blenderskålen skylles med en liten mengde fordøyelsesvæske for å fjerne alt kjøtt som henger fast.
- f) Begerglasset dekkes med aluminiumsfolie.
- g) Magnetrøreren skal innstilles slik at den holder en konstant temperatur på 44–46 °C gjennom hele prosessen. Under omrøringen skal fordøyelsesvæsken rotere raskt nok til at det dannes en dyp virvel, men uten at det spruter.
- h) Fordøyelsesvæsken røres til kjøttpartiklene forsvinner (ca. 30 minutter). Deretter slås magnetrøreren av, og fordøyelsesvæsken helles gjennom silen og ned i bunnfellingstrakten. Det kan være nødvendig med lengre fordøyelsestid (høyst 60 minutter) ved behandling av visse typer kjøtt (tunge, viltkjøtt osv.).
- i) Fordøyelsesprosessen anses som tilfredsstillende dersom høyst 5 % av prøvens opprinnelige vekt blir værende igjen i silen.
- j) Nylonfilteret med maskevidde på 20 µm plasseres på filterholderen. Ståltrakten festes i filterholderen ved hjelp av låsesystemet, og stålsilen med maskevidde på 180 µm plasseres på trakten. Vakuumpumpen koples til filterstøtten og metall- eller plastbeholderen, for å samle opp fordøyelsesvæsken.
- k) Magnetrøreren slås av, og fordøyelsesvæsken helles gjennom silen ned i filtreringstrakten. Begerglasset skylles med ca. 250 ml varmt vann. Skyllevæsken helles gjennom filtreringsstativet etter vellykket filtrering av fordøyelsesvæsken.
- l) Filteret løftes opp ved å holde det i kanten med tangen. Filteret brettes minst fire ganger og plasseres i den koniske kolben på 15 ml. Den koniske kolben som velges, må passe til pistillen.

- m) Filteret trykkes mot bunnen av den koniske kolben på 15 ml ved hjelp av pistillen, og deretter presses filteret kraftig sammen ved at pistillen, som er plassert inne i det sammenbrettede filteret etter produsentens anvisninger, føres fram og tilbake ca. 20 ganger.
 - n) $0,5 \pm 0,01$ ml av prøveløsningen pipetteres over til den koniske kolben på 15 ml, og filteret jevnes ut med pistillen ved at denne forsiktig føres fram og tilbake i ca. 30 sekunder, idet brå bevegelser unngås for å unngå sprut, etter produsentens anvisninger.
 - o) Alle prøver, den negative kontrollen og den positive kontrollen, fordeles med pipette på de forskjellige feltene på agglutinasjonsplaten etter produsentens anvisninger.
 - p) Latekskulene pipetteres ned i hvert felt på agglutinasjonsplaten etter produsentens anvisninger, uten at de kommer i kontakt med prøven/prøvene og kontrollene. Latekskulene i hvert felt blandes deretter ved hjelp av en engangspinne til den ensartede væsken dekker hele feltet.
 - q) Agglutinasjonsplaten plasseres på 3D-risteapparatet og ristes i 10 ± 1 minutter etter produsentens anvisninger.
 - r) Etter tidsrommet angitt i produsentens anvisninger stanses ristingen, agglutinasjonsplaten plasseres på en plan flate, og resultatene av reaksjonen avleses umiddelbart, etter produsentens anvisninger. Ved en positiv prøve skal kulene ha dannet ansamlinger. Ved en negativ prøve skal løsningen forbli ensartet, uten ansamlinger av kuler.
- II. Samleprøver på mindre enn 100 g som angitt i kapittel I nr. 3 II.

For samleprøver på mindre enn 100 g skal framgangsmåten angitt i kapittel I nr. 3 II følges.

III. Positive eller usikre resultater

Dersom resultatet av undersøkelsen med lateksagglutinasjon av en samleprøve er positivt eller usikkert, skal det tas en ytterligere prøve på 20 g fra hvert svin i samsvar med kapittel I nr. 2 bokstav a). Prøvene på 20 g fra fem svin samles og undersøkes ved hjelp av metoden beskrevet i avsnitt I. På denne måten skal prøver fra 20 grupper à fem svin undersøkes.

Når en undersøkelse med lateksagglutinasjon av en gruppe på fem svin gir et positivt resultat, skal det samles inn prøver på 20 g fra det enkelte svin i gruppen, og hver prøve skal undersøkes separat ved hjelp av metoden beskrevet i avsnitt I.

Når en undersøkelse med lateksagglutinasjon gir et positivt eller usikkert resultat, må minst 20 g svinemuskel sendes til det nasjonale referanselaboratoriet for bekreftelse ved hjelp av en av metodene beskrevet i kapittel I.

Parasittprøver skal oppbevares i 90 % etanol med henblikk på konservering og artsbestemmelse ved EU-referanselaboratoriet eller det nasjonale referanselaboratoriet.

Etter innsamling av parasitter skal væsker med positive funn dekontamineres ved oppvarming til minst 60 °C.

IV. Rengjørings- og dekontamineringsrutiner etter et positivt eller usikkert resultat

Dersom resultatet av undersøkelsen med lateksagglutinasjon av en samleprøve eller enkeltprøve er positivt eller usikkert, må alt materiale som har vært i kontakt med kjøtt (blanderskål og -kniv, pistill, begerglass, rørestav, temperaturføler, konisk filtertrakt, sil og tang), dekontamineres omhyggelig ved å dyppes i varmt vann (65–90 °C) i noen sekunder. Kjøttrester eller inaktiverte larver som måtte være igjen på overflaten, kan fjernes med en ren svamp og springvann. Om nødvendig kan noen dråper rengjøringsmiddel tilsettes for å avfette utstyret. Det anbefales deretter å skylle hver del omhyggelig for å fjerne alle rester av rengjøringsmiddelet.

E. Undersøkelse med kunstig fordøyelse for in vitro-påvisning av trikinlarver i kjøttprøver, PrioCHECK® Trichinella AAD Kit

Denne metoden anses likeverdig bare ved undersøkelse av kjøtt fra tamsvin.

PrioCHECK® Trichinella AAD Kit skal brukes i samsvar med bruksanvisningen for settet ved hjelp av skilletrakter (Lenz NS 29/32) og et reagensglass på 80 ml.

Vedlegg II Frysebehandling

A. Frysebehandlingsmetode 1

- a) Kjøtt som allerede er fryst når det bringes inn, skal fortsatt holdes fryst.
- b) Det tekniske utstyret og energitilførselen til fryserommet skal sikre at den foreskrevne temperaturen nås svært raskt og opprettholdes i hele rommet og i alle deler av kjøttet.
- c) All isolerende emballasje skal fjernes før innfrysing, men ikke fra kjøtt som allerede har nådd den foreskrevne temperaturen i alle deler når det plasseres i fryserommet, eller fra kjøtt som er pakket slik at emballasjen ikke hindrer at kjøttet når den foreskrevne temperaturen i løpet av det angitte tidsrommet.
- d) I fryserommet skal partiene oppbevares atskilt og innelåst.
- e) For hvert parti skal det noteres dato og klokkeslett for plassering i fryserommet.
- f) Temperaturen i fryserommet skal være minst -25 °C. Den skal måles med kalibrerte termoelektriske instrumenter og registreres fortløpende. Den skal ikke måles direkte i strømmen av kaldluft. Instrumentene skal oppbevares innelåst. Temperaturdiagrammene skal påføres de relevante dataene fra importkontrolljournalen samt dato og klokkeslett da frysebehandlingen begynte og ble avsluttet, og de skal oppbevares i ett år.
- g) Kjøtt med diameter eller tykkelse på opptil 25 cm skal fryses sammenhengende i minst 240 timer, og kjøtt med diameter eller tykkelse på mellom 25 og 50 cm skal fryses sammenhengende i minst 480 timer. Denne frysebehandlingen kan ikke benyttes på kjøtt med større diameter eller tykkelse. Frysetiden skal beregnes fra tidspunktet da temperaturen angitt i bokstav f) er oppnådd i fryserommet.

B. Frysebehandlingsmetode 2

De alminnelige bestemmelsene i bokstav a)–e) under metode 1 skal overholdes, og følgende kombinasjoner av tid og temperatur skal anvendes:

- a) Kjøttstykker med en diameter eller tykkelse på opptil 15 cm skal fryses etter en av disse kombinasjonene av tid og temperatur:
 - 20 dager ved -15 °C,
 - 10 dager ved -23 °C,
 - 6 dager ved -29 °C.
- b) Kjøttstykker med en diameter eller tykkelse på mellom 15 cm og 50 cm skal fryses etter en av disse kombinasjonene av tid og temperatur:
 - 30 dager ved -15 °C,
 - 20 dager ved -25 °C,
 - 12 dager ved -29 °C.

Temperaturen i fryserommet skal ikke være høyere enn den valgte inaktiveringstemperaturen. Den skal måles med kalibrerte termoelektriske instrumenter og registreres fortløpende. Den skal ikke måles direkte i strømmen av kaldluft. Instrumentene skal oppbevares innelåst. Temperaturdiagrammene skal påføres de relevante dataene fra importkontrolljournalen samt dato og klokkeslett da frysebehandlingen begynte og ble avsluttet, og de skal oppbevares i ett år.

Dersom det brukes frysetunneler og framgangsmåtene beskrevet i avsnitt A og B ikke følges nøye, skal den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket kunne dokumentere overfor vedkommende myndighet at den alternative metoden effektivt dreper trikinparasitter i svinekjøtt.

C. Frysebehandlingsmetode 3

Behandlingen består av kommersiell frysetørking eller frysing av kjøtt med en angitt kombinasjon av tid og temperatur og med kontroll av kjøttstykkets kjernetemperatur.

- a) De alminnelige bestemmelsene i bokstav a)–e) i avsnitt A (metode 1) skal overholdes, og følgende kombinasjoner av tid og temperatur skal anvendes:
 - 106 timer ved -18 °C,
 - 82 timer ved -21 °C,
 - 63 timer ved -23,5 °C,
 - 48 timer ved -26 °C,
 - 35 timer ved -29 °C,
 - 22 timer ved -32 °C,
 - 8 timer ved -35 °C,

- 1/2 time ved -37 °C.

- b) Temperaturen skal måles med kalibrerte termoelektriske instrumenter og registreres fortløpende. Termometerets målesonde skal plasseres i midten av et kjøttstykke som ikke er mindre enn det tykkeste kjøttstykket som skal innfrys. Dette kjøttstykket plasseres på det ugunstigste stedet i fryserommet, ikke nær kjøleutstyret eller direkte i strømmen av kaldluft. Instrumentene skal oppbevares innelåst. Temperaturdiagrammene skal påføres datanumrene fra importkontrolljournalen samt dato og klokkeslett da frysebehandlingen begynte og ble avsluttet, og de skal oppbevares i ett år.

Vedlegg III

Undersøkelse av andre dyr enn svin

Hestekjøtt, kjøtt fra viltlevende vilt og annet kjøtt som kan inneholde trikinparasitter, skal undersøkes i samsvar med en av fordøyelsesmetodene beskrevet i vedlegg I kapittel I eller II, med følgende endringer:

- a) Det skal tas prøver på minst 10 g fra tunge- eller tyggemusklene hos hester og fra forbein, tunge eller mellomgulv hos villsvin.
- b) Når det gjelder hester der disse musklene mangler, skal det tas en større prøve fra mellomgulvets hovedmuskler ved overgangen til den senete delen. Muskelen skal være fri for bindevev og fett.
- c) En prøve på minst 5 g fordøyes etter referansemetoden for påvisning beskrevet i vedlegg I kapittel I eller en likeverdig metode beskrevet i kapittel II. For hver fordøyelsesmetode må den samlede vekten av muskel til undersøkelse ikke overstige 100 g for metoden beskrevet i kapittel I og metode A og B beskrevet i kapittel II, og ikke overstige 35 g for metode C beskrevet i kapittel II.
- d) Ved positivt resultat skal det tas en ny prøve på 50 g til en etterfølgende uavhengig undersøkelse.
- e) Med forbehold for reglene for vern av dyrearter skal alt kjøtt av andre viltlevende dyr enn villsvin, for eksempel bjørner, kjøttetende pattedyr (herunder havpattedyr) og krypdyr, undersøkes ved at det tas prøver på 10 g muskelvev fra de stedene der parasittene typisk finnes, eller større prøver dersom disse stedene ikke er tilgjengelige. Stedene der parasittene typisk finnes, er følgende:
 - i) hos bjørner: mellomgulv, ytre tyggemuskel og tunge,
 - ii) hos hvalrosser: tunge,
 - iii) hos krokodiller: ytre tyggemuskel, vingemuskler og interkostal muskulatur,
 - iv) hos fugler: hodemuskulatur (f.eks. tyggemusklene og halsmusklene).
- f) Fordøyelsestiden må være lang nok til å sikre tilstrekkelig fordøyelse av vevet fra disse dyrene, men må ikke overstige 60 minutter.

Vedlegg IV

Kapittel I

Offisiell anerkjennelse av at en driftsenhet eller et delområde anvender kontrollerte oppstallingsforhold

- A. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal oppfylle følgende krav for å få driftsenheter offisielt anerkjent:
- a) Den driftsansvarlige skal ha tatt alle praktiske forholdsregler med hensyn til oppføring og vedlikehold av bygninger med sikte på å hindre at gnagere, andre typer pattedyr og kjøttetende fugler får adgang til bygningene der dyrene holdes.
 - b) Den driftsansvarlige skal på en effektiv måte følge et program for skadedyrbekjempelse, særlig overfor gnagere, for å hindre at svinene blir infestert. Den driftsansvarlige skal føre et register over programmet på en måte som oppfyller vedkommende myndigheters krav.
 - c) Den driftsansvarlige skal sørge for at alle fôrvarer kommer fra et anlegg som produserer fôrvarer i samsvar med prinsippene omhandlet i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 183/2005.¹
 - d) Den driftsansvarlige skal oppbevare fôr beregnet på arter som er mottakelige for trikiner, i lukkede siloer eller andre beholdere som gnagere ikke kan trenge inn i. Alt annet fôr skal være varmebehandlet eller produsert og oppbevart på en måte som oppfyller vedkommende myndigheters krav.
 - e) Den driftsansvarlige skal sikre at døde dyr samles inn, identifiseres og transporteres uten unødig opphold i samsvar med artikkel 21 og 22 i forordning (EF) nr. 1069/2009 og vedlegg VIII til forordning (EU) nr. 142/2011.
 - f) Dersom det ligger en fyllplass i nærheten av driftsenheten, skal den driftsansvarlige underrette vedkommende myndighet. Deretter skal vedkommende myndighet vurdere den aktuelle risikoen og avgjøre om driftsenheten skal anerkjennes for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold.

- g) Den driftsansvarlige skal sørge for at tamsvinene identifiseres, slik at hvert enkelt dyr kan spores tilbake til driftsenheten.
 - h) Den driftsansvarlige skal sørge for at tamsvin innføres til driftsenheten bare dersom de har sin opprinnelse i og kommer fra driftsenheter som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold.
 - i) Ingen av tamsvinene får oppholde seg utendørs med mindre den driftsansvarlige gjennom en risikoanalyse kan godtgjøre overfor vedkommende myndighet at tidsrommet, anlegget og forholdene ved opphold utendørs ikke innebærer noen fare for at trikiner innføres til driftsenheten.
 - j) Ingen avls- eller produksjonsdyr av svin, som definert i artikkel 2 nr. 2 bokstav c) i direktiv 64/432/EØF, er etter å ha forlatt opprinnelsenheten blitt lesset av på en oppsamlingssentral, som definert i artikkel 2 nr. 2 bokstav o) i direktiv 64/432/EØF, med mindre oppsamlingssentralen oppfyller kravene i bokstav a)-i) og alle tamsvin som samles for å utgjøre sendinger på oppsamlingssentralen, har sin opprinnelse i og kommer fra driftsenheter som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, eller fra offisielt anerkjente delområder.
- B. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, skal underrette vedkommende myndighet dersom et av kravene fastsatt i del A ikke lenger er oppfylt, eller dersom det har oppstått andre endringer som kan påvirke driftsenhetens status.
- C. Vedkommende myndigheter i medlemsstatene kan anerkjenne en driftsenhet eller en kategori av driftsenheter bare dersom de har kontrollert at kravene fastsatt i del A er oppfylt.

- 1 Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 183/2005 av 12. januar 2005 om fastsettelse av krav til fôrvarerhygiene (EUT L 35 av 8.2.2005, s. 1).

Kapittel II

Rapportering om trikinsituasjonen

- a) Antall tilfeller (importerte og stedeagne) av trikiner hos mennesker, herunder epidemiologiske data, skal rapporteres i samsvar med kommisjonsvedtak 2000/96/EF.
- b) Antall undersøkelser og resultatene av trikinundersøkelsene av tamsvin, villsvin, hester, vilt og eventuelle andre mottakelige dyr skal framlegges i samsvar med vedlegg IV til direktiv 2003/99/EF. Data om tamsvin skal minst inneholde særskilte opplysninger om
 - i) undersøkelser av dyr som er oppdrettet under kontrollerte oppstallingsforhold,
 - ii) undersøkelser av avlspurker og -råner og oppføringssvin.

Vedlegg V

Opphevet forordning med liste over endringer

Kommisjonsforordning (EF) nr. 2075/2005	(EUT L 338 av 22.12.2005, s. 60)
Kommisjonsforordning (EF) nr. 1665/2006	(EUT L 320 av 18.11.2006, s. 46)
Kommisjonsforordning (EF) nr. 1245/2007	(EUT L 281 av 25.10.2007, s. 19).
Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 1109/2011	(EUT L 287 av 4.11.2011, s. 23)
Kommisjonsforordning (EU) nr. 216/2014	(EUT L 69 av 8.3.2014, s. 85)
Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 1114/2014	(EUT L 302 av 22.10.2014, s. 46)

Vedlegg VI

Sammenligningstabell

<i>Forordning (EF) nr. 2075/2005</i>	<i>Denne forordning</i>
Artikkel 1–5	Artikkel 1–5
Artikkel 6 nr. 1 innledende tekst	Artikkel 6 nr. 1
Artikkel 6 nr. 1 bokstav a)	Artikkel 6 nr. 1
Artikkel 6 nr. 1 bokstav b)	–
Artikkel 6 nr. 2	Artikkel 6 nr. 2

<i>Forordning (EF) nr. 2075/2005</i>	<i>Denne forordning</i>
Artikkel 7–13	Artikkel 7–13
Artikkel 15	Artikkel 14
Artikkel 16	–
–	Artikkel 15
Artikkel 17 første ledd	Artikkel 16
Artikkel 17 annet ledd	–
Vedlegg I kapittel I	Vedlegg I kapittel I
Vedlegg I kapittel II	Vedlegg I kapittel II
Vedlegg I kapittel III	–
Vedlegg II, III og IV	Vedlegg II, III og IV
–	Vedlegg V
–	Vedlegg VI