

# **FOR 1994-04-25 nr 320: Forskrift om kjøttkontroll og omsetning mv. av ferskt kjøtt.**

---

DATO: FOR-1994-04-25-320  
DEPARTEMENT: LMD (Landbruks- og matdepartementet)  
AVD/DIR: Avd. for matpolitikk  
PUBLISERT: I 1994 541  
IKRAFTTREDELSE: 1994-07-01  
SIST-ENDRET: FOR-2005-09-12-1064  
ENDRER: FOR-1978-07-14-9629  
GJELDER FOR: Norge  
HJEMMEL: LOV-2003-12-19-124-§33, LOV-2003-12-19-124-§36, FOR-2003-12-19-1790

---

## **INNHold**

Forskrift om kjøttkontroll og omsetning mv. av ferskt kjøtt.

Kapittel I. Generelt.

- § 1. Omfang
- § 2. Definisjoner
- § 3. Krav om godkjenning av ferskt kjøtt
- § 4. (Opphevet ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498, i kraft 1 jan...
- § 5. Opplysning om avvikende slaktedyr.
- § 6. Krav til ferskt kjøtt produsert og omsatt innen EØS

Kapittel II. Godkjenning og kassasjon.

- § 7. Betingelser for at ferskt kjøtt kan godkjennes
- § 8. Dyrehelserestriksjoner
- § 9. Kontrolltiltak for restmengder
- § 10. Ikke generalisert cysticerkose
- § 11. Råner
- § 12. Kjøtt fra dyr som er nødslaktet
- § 13. Restriksjoner etter husdyrloven
- § 14. Kassasjon

Kapittel III. Stempelmerking.

- § 15. Stempelmerking
- § 15a. Stempelmerkets utforming for ferskt kjøtt produsert i Norge
- § 15b. Stempelmerkets utforming for ferskt kjøtt produsert innen EØS unntatt Norge
- § 16. Eksport

Kapittel IIIa. Transportdokumentasjon m.v.

- § 16a. Handelsdokument
- § 16b. Krav om hygienesertifikat
- § 16c. Utforming av hygienesertifikat
- § 16d. Salmonellakontroll for kjøtt bestemt for det norske marked

## Kapittel IVa. Import til EØS.

§ 16e. Krav til ferskt kjøtt importert til EØS

## Kapittel IV. Administrative bestemmelser.

§ 17. Tilsyn og vedtak

§ 17a. (Opphevet fra 9 jan 2004 jf. forskrift 9 jan 2004 nr.

§ 18. Tilsynsveterinæren

§ 19. Kontrolltekniker

§ 20. Faglig instruks

§ 21. Særlige tiltak

§ 22. Dispensasjon

§ 22a. Særlige unntak

§ 23. Straff

§ 24. Ikrafttredelse

Vedlegg I. Hygienesertifikat for ferskt kjøtt innen EØS

Vedlegg II. Hygienesertifikat for ferskt kjøtt importert fra tredjeland

---

## Forskrift om kjøttkontroll og omsetning mv. av ferskt kjøtt.

Fastsatt av Landbruksdepartementet 25. april 1994 med hjemmel i lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 33 første ledd, jf. § 36 andre ledd, jf. delegeringsvedtak av 19. desember 2003 nr. 1790. Jf. EØS-avtalen vedlegg I kap. I (direktiv 64/433/EØF, direktiv 91/498/EØF, direktiv 91/495/EØF, direktiv 92/5/EØF, direktiv 95/1/EF, direktiv 95/23/EF, direktiv 72/462/EØF). Endret 25 aug 1994 nr. 855, 21 mars 1995 nr. 261, 10 jan 1996 nr. 78, 19 jan 1996 nr. 97, 31 des 1998 nr. 1498 (bl.a. tittel og hjemmel), 4 okt 2001 nr. 1141, 9 jan 2004 nr. 129 (bl.a. tittel og hjemmel), 12 sep 2005 nr. 1064.

## Kapittel I. Generelt.

### § 1. Omfang

Denne forskrift omfatter kjøttkontroll og tilsyn med slaktedyr, slakting, nedskjæring, lagring, transport, omsetning og import av ferskt kjøtt av storfe (inkludert artene *Bubalus bubalis* og *Bison bison*), svin, sau, geit, hest og andre enhovede husdyr, klauvbærende oppdrettsvilt og tamrein. Forskriften omfatter også tilsyn med de virksomheter som omfattes av forskrift om hygiene mv. i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 129.

### § 2. Definisjoner

I denne forskriften forstås ved

1. kjøtt: alle spiselige deler av storfe (inkludert artene *Bubalus bubalis* og *Bison bison*), svin, sau, geit, hest og andre enhovede husdyr og klauvbærende oppdrettsvilt og tamrein.
2. ferskt kjøtt: kjøtt, herunder vakumpakket kjøtt og kjøtt pakket i kontrollert atmosfære, uten annen konservering enn kuldebehandling.
3. mekanisk utbeinet kjøtt: kjøtt som fremkommer ved mekanisk atskillelse av kjøtt fra knokler eventuelt etter nedskjæring, slik at kjøttets cellestruktur ødelegges. Mekanisk utbeinet kjøtt kan bare brukes som råvare for varmebehandlede produkter i autoriserte kjøttforedlingsvirksomheter. Skolter, knokler nedenfor haseledd eller forkneledd, svinehaler samt knokler fra storfe kan ikke anvendes til fremstilling av mekanisk utbeinet kjøtt.
4. slakt/slakteskrott: hele kroppen av et kontrollpliktig dyr etter avblødning, uttak av organer, avskjæring av lemmene under framkneledd og haseledd og avskjæring av hode, hale

og jur. Slakt, med unntak av svin, skal også være avhudet. For svin kan det unnlates å skjære av hodet og å skjære av lemmene i framkneledd og haseledd når kjøttet skal behandles som bestemt for kjøttprodukter.

5. biprodukter: kjøtt med unntak av selve slakteskrotten.
6. organer: biprodukter fra bryst-, buk- og bekkenhule inkludert luft- og spiserør.
7. tilsynsveterinær: veterinær ansatt av Mattilsynet og utpekt til å forestå kjøttkontroll og føre tilsyn med virksomheter som omfattes av denne forskrift.
8. virksomhet: autorisert eller godkjent slakterivirksomhet, autorisert eller godkjent nedskjæringsvirksomhet, autorisert pakkeri, autorisert kjøle- og fryselager eller et samlet anlegg som omfatter flere av disse virksomhetene.
9. innpakking: det å beskytte ferskt kjøtt med en første innpakking eller beholder som har direkte kontakt med kjøttet eller selve innpakkingsmaterialet eller beholderen.
10. emballering/emballasje: det å plassere det innpakke de ferske kjøttet i en ytterbeholder og selve ytterbeholderen eller ytteremballasjen.
11. transportmidler: lasterom i motorkjøretøyer, fly og båter og containere for land-, sjø- og lufttransport.
12. nødslakting: slakting som følge av skade eller sykdom som iverksettes utenom slakteri etter at veterinær har undersøkt dyret og funnet det egnet til slakting. Veterinær skal også vurdere om transport av dyret levende til slakteriet er mulig eller vil medføre unødig lidelse for dyret.
13. pakkeri: et anlegg eller et lager, hvor innpakket kjøtt som skal omsettes, samles og/eller emballeres på nytt.
14. varmebehandling: bruk av tørr eller fuktig varme.
15. tredjeland: land som hverken er medlem i Den Europeiske Union eller som gjennom EØS-avtalen har inngått avtale med Den Europeiske Union om handel med ferskt kjøtt og kjøttprodukter.

0 Endret ved forskrifter 21 mars 1995 nr. 261, 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1141, 9 jan 2004 nr. 129.

### § 3. *Krav om godkjenning av ferskt kjøtt*

Alt kjøtt som skal omsettes til folkemat skal være undersøkt og godkjent av tilsynsveterinær. Godkjent kjøtt skal stempelmerkes i samsvar med denne forskrift og instruks for kjøttkontrollen.

Dette kan fravikes for ferskt kjøtt som skal benyttes på utstillinger, til særlige undersøkelser eller analyser, på betingelse av at kjøttet ikke benyttes til folkemat, og at det etter bruken blir destruert under offentlig tilsyn.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 129.

### § 4. (Opphevet ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498, i kraft 1 jan 1999.)

### § 5. *Opplysning om avvikende slaktedyr.*<sup>1</sup>

Slaktedyr som avviker fra det normale (er behandlet for og/eller viser tegn på skade eller sykdom) og som transporteres levende til slakteri, skal følges av en erklæring fra besetningens eier eller ansvarlig representant, eller fra veterinær, med opplysninger om skaden eller sykdommen og om eventuell behandling som har vært gitt. Opplysningene skal gis på skjema fastsatt av Mattilsynet og skal overleveres til tilsynsveterinæren så snart dyret ankommer slakteriet.

Slaktedyr av hesteslekten som er registrert i samsvar med bestemmelsene i forskrift av 13. januar 1999 nr. 67 om godkjente (reinavla/registrerte) dyr av hestefamilien skal følges av identifikasjonsdokument (hestepass) i samsvar med bestemmelsene.

0 Endret ved forskrifter 4 okt 2001 nr. 1141, 9 jan 2004 nr. 129.

1 Transport av levende dyr, inkludert slaktedyr, er regulert i egne forskrifter gitt med hjemmel i lov om dyrevern.

## **§ 6. Krav til ferskt kjøtt produsert og omsatt innen EØS**

Ferskt kjøtt, herunder hele slakt, oppdelte slakt, nedskåret kjøtt samt biprodukter, uavhengig av eventuell innpakking og emballering, som er produsert og omsettes innen EØS skal;

1. oppfylle krav til dyrehelsemessige forhold i forskrift 9. september 2005 nr. 1045 om generelle dyrehelsemessige betingelser for produksjon, bearbeiding, omsetning og import fra tredjeland av næringsmidler av animalsk opprinnelse til konsum,
2. stamme fra dyr fra driftsenhet som ikke omfattes av forbud mot import av ferskt kjøtt i henhold til særskilt forskrift om beskyttelsestiltak begrunnet i folke- og/eller dyrehelsemessige hensyn,
3. være produsert og lagret i samsvar med bestemmelsene i slakteriforskriften<sup>2</sup> i virksomhet som er autorisert i overensstemmelse med § 3 i slakteriforskriften<sup>2</sup> og som det er ført tilsyn med i overensstemmelse med § 98 i slakteriforskriften<sup>2</sup> og punkt 1 i kjøttkontrollinstruksen<sup>3</sup>.
4. stamme fra dyr som er slaktebehandlet og videre håndtert under betryggende hygieniske forhold i overensstemmelse med slakteriforskriftens<sup>2</sup> kapittel VII og VIII, har gjennomgått undersøkelse i overensstemmelse med kapittel II, og er funnet egnet til folkemat.
5. etter slakting være undersøkt av tilsynsveterinæren i overensstemmelse med instruks for kjøttkontrollen<sup>3</sup> (post mortem undersøkelse) og funnet egnet til folkemat. Radioaktivt Cesium i kjøttet skal ikke overstige 600 Bq/kg,
6. være stempelmerket i overensstemmelse med kapittel III, jf. slakteriforskriften kapittel XI og instruks for kjøttkontrollen kapittel II,
7. være innpakket og emballert i overensstemmelse med kapittel X i slakteriforskriften<sup>2</sup>,
8. være transportert i overensstemmelse med kapittel XIII i slakteriforskriften<sup>2</sup>,
9. under transporten være fulgt av handelsdokument eventuelt hygiesertifikat i overensstemmelse med kapittel IIIa.

Dersom ferskt kjøtt fjernes fra emballasje og reemballeres, skal dette skje i virksomhet som er autorisert i overensstemmelse med § 3 i slakteriforskriften<sup>2</sup> og som det er ført tilsyn med i overensstemmelse med § 98 i slakteriforskriften<sup>2</sup> og punkt 1.4 i kjøttkontrollinstruksen<sup>3</sup>.

For ferskt kjøtt som er produsert kun for omsetning på det nasjonale marked gjelder enkelte unntak fra første ledd nr. 1 til 3 jf. § 12 og § 15 og slakteriforskriften § 4, samt unntak fra kravet om at radioaktivt Cesium i kjøttet ikke skal overstige 600 Bq/kg.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1141, 9 jan 2004 nr. 129, 12 sep 2005 nr. 1064.

1 ---

2 Forskrift 18. februar 1994 nr. 137 om hygiene mv i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt.

3 Instruks 25. mai 1994 nr. 369 for kjøttkontrollen.

## **Kapittel II. Godkjenning og kassasjon.**

### **§ 7. Betingelser for at ferskt kjøtt kan godkjennes**

Forutsetningen for at kjøtt kan godkjennes til folkemat er:

1. at det stammer fra slaktedyr som er undersøkt av tilsynsveterinær før slakting (ante-mortem undersøkelse) og funnet egnet til slakting.
2. at slakting og videre behandling har foregått i autorisert eller godkjent virksomhet og under betryggende hygieniske forhold.
3. at det etter slakting er undersøkt av tilsynsveterinæren (post-mortem undersøkelse) i samsvar med instruks for kjøttkontrollen og funnet egnet til folkemat. Kjøttet skal ikke vise

tegn på noen forandringer bortsett fra eventuelle traumatiske lesjoner oppstått kort tid før slakting, eller lokale misdannelser eller forandringer, forutsatt at det er fastslått, om nødvendig med egnede laboratorieundersøkelser, at disse skadene, misdannelsene eller forandringene ikke gjør skrotten og biproduktene uegnet til konsum eller farlig for folks helse.

4. at ferskt kjøtt i mindre stykker enn halve slakt delt i tre deler er nedskåret i autorisert eller godkjent nedskjæringsvirksomhet under betryggende hygieniske forhold. Øvrige organer må ikke være oppdelt.

5. at mekanisk utbenet kjøtt kun godkjennes på betingelse av at det nyttes til råvare for kjøttprodukter som gjennomgår varmebehandling før omsetning. Behandlingen skal utføres i virksomhet som er autorisert i henhold til forskrift av 6. april 1995 nr. 353 om hygiene ved produksjon og omsetning mv. av kjøttprodukter og enkelte andre produkter av animalsk opprinnelse i opprinnelsesvirksomheten eller i en annen virksomhet etter tilsynsveterinærens anvisning.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1141, 9 jan 2004 nr. 129.

### **§ 8. Dyrehelserestriksjoner**

Kjøtt fra dyr fra driftsenhet i område som er omfattet av dyrehelserestriksjoner skal bedømmes fra sak til sak etter særskilte regler fastsatt i henhold til prosedyre i artikkel 16 i direktiv 64/433/EØF.

0 Opphevet ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498, i kraft 1 jan 1999. Tilføyd ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1141.

### **§ 9. Kontrolltiltak for restmengder**

Lever og nyrer fra slakt av dyr eldre enn to år som kommer fra regioner der overvåking i henhold til forskrift av 27. januar 2000 nr. 65 om kontrolltiltak for restmengder av visse stoffer i animalske næringsmidler, produksjonsdyr og fisk for å sikre helsemessig trygge næringsmidler avslører tilstedeværelse av tungmetaller over fastsatte grenseverdier, skal kasseres.

0 Opphevet ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498, i kraft 1 jan 1999. Tilføyd ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1141.

### **§ 10. Ikke generalisert cysticercose**

Ferskt kjøtt og biprodukter med en ikke-generalisert invasjon av *Cysticercus bovis* (storfetinten) eller *Cysticercus cellulosae* (svinetinten) hvor de deler som er uegnet til folkemat er fjernet, kan godkjennes på betingelse av at det gjennomgår kuldebehandling etter en metode som er godkjent av Mattilsynet. Behandlingen skal utføres i den opprinnelige virksomheten eller i en annen virksomhet etter tilsynsveterinærens anvisning.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 129.

### **§ 11. Råner**

Kjøtt fra følgende slakt skal stemples med rånestempel i samsvar med instruks for kjøttkontrollen:

1. Råner som brukes i avl.
2. Griser som er kryptorkide eller hermafroditter.
3. Ukastrerte griser med slaktevekt over 80 kilogram, såfremt ikke virksomheten kan garantere ved hjelp av en metode som er godkjent av Mattilsynet, at griser med tydelig kjønnslukkt blir skilt fra.

Kjøttet må kun anvendes som råvare for kjøttprodukter og skal gjennomgå behandling godkjent av Mattilsynet. Behandlingen skal utføres i opprinnelsesvirksomheten eller i annen virksomhet etter tilsynsveterinærens anvisning.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 129.

## § 12. *Kjøtt fra dyr som er nødslaktet*

Kjøtt fra dyr som er nødslaktet kan kun godkjennes for omsetning på det nasjonale marked. Følgende betingelser må være tilfredsstillt:

1. Besetningen som slaktedyrene kommer fra skal ikke omfattes av forbud mot slakting på grunn av dyrehelserestriksjoner.
2. At dyret før avliving har vært gjenstand for ante-mortem undersøkelse utført av veterinær i samsvar med gjeldende instruks for kjøttkontroll.
3. At dyret er blitt avlivet etter bedøving, avblødd og eventuelt at alle organer er tatt ut på stedet. Veterinæren kan i særlige tilfeller frafalle bedøving og tillate skyting.
4. At det avlivede og avblødde dyret er transportert så raskt som mulig, og på en hygienisk tilfredsstillende måte, til et autorisert slakteri. Dersom ikke alle organer ble tatt ut ved avliving, må uttak foretas senest innen tre timer fra avlivingstidspunktet, med unntak for mage og tarm som må være tatt ut senest 45 minutter etter avliving. Er uttak av organer utført på stedet, skal organene sendes med slaktet til slakteriet.
5. At det avlivede dyret under transporten til slakteriet følges av en veterinærattest utstedt av den veterinæren som har undersøkt dyret. Attesten skal gi opplysning om resultatene av ante-mortem undersøkelsen, tidspunkt for avliving, arten av eventuell behandling som er gitt til dyret, og eventuelt resultatet av kontroll av organer. Veterinærattesten skal skrives på formular fastsatt av Mattilsynet.
6. Slaktet av det avlivede dyret skal inntil post-mortem undersøkelsen er avsluttet, og om nødvendig supplert med en bakteriologisk undersøkelse, håndteres slik at det ikke kommer i kontakt med slakt, kjøtt eller biprodukter som er bestemt til folkemat.

Betingelsene i nr. 2 og nr. 5 gjelder ikke ved livstruende eller smertefulle skader, hvor dyrevernhensyn tilsier at dyret må avlives før veterinær kan ankomme. Dyret skal ved transport til slakteriet følges av en erklæring fra den som er ansvarlig for besetningen om at dyret var fullstendig friskt før skaden inntraff, og at avliving og slaktebehandling har skjedd på en faglig akseptabel, hygienisk måte i samråd med veterinær. Skaden skal kunne bekreftes av tilsynsveterinær ved post mortem undersøkelse.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1141, 9 jan 2004 nr. 129.

## § 13. *Restriksjoner etter husdyrloven*

Kjøtt som stammer fra et område med dyrehelserestriksjoner skal være underlagt særskilte regler som fastsettes i det enkelte tilfelle av Mattilsynet.

0 Endret ved forskrifter 10 jan 1996 nr. 78, 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 129.

## § 14. *Kassasjon*

Slakt eller deler av slakt eller biprodukt som av tilsynsveterinæren er funnet uegnet til folkemat eller annen anvendelse skal kasseres i samsvar med instruks for kjøttkontrollen. Kasserte varer skal oppbevares og behandles slik det er angitt i Landbruksdepartementets bestemmelser for slike varer.

0 Endret ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999).

## **Kapittel III. Stempelmerking.**

### § 15. *Stempelmerking*

Ferskt kjøtt som av tilsynsveterinæren er undersøkt og funnet tjenelig til menneskemat skal stempelmerkes.

Ferskt kjøtt som oppfyller betingelsene i § 7 og kommer fra autorisert virksomhet skal påføres stempelmerke i samsvar med § 15a første ledd.

Ferskt kjøtt som oppfyller betingelsene i § 7 og kommer fra godkjent virksomhet, ferskt kjøtt fra nødslakt og fra dyr slaktet i sanitetsslakteri og dyr med ikke-generalisert cysticerkose skal påføres stempelmerke i samsvar med § 15a annet ledd.

Ferskt kjøtt som er emballert skal på emballasjen ha de tilsvarende stempelmerker.

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

Den som er ansvarlig for virksomheten skal føre fortegnelse over bruken av stempelmerke på etiketter og emballasje slik at tilsynsveterinæren kan overvåke og føre tilsyn med bruken av stempelmerket.

0 Endret ved forskrifter 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999), 4 okt 2001 nr. 1141.

#### **§ 15a. Stempelmerkets utforming for ferskt kjøtt produsert i Norge**

Stempelmerket for ferskt kjøtt produsert i autorisert virksomhet skal være ovalt og minst 6,5 cm bredt og 4,5 cm høyt. Bokstavene skal være minst 0,8 cm høye og tallene minst 1,0 cm høye. Stempelmerket skal innehold følgende informasjon:

1. Øverst i ovalen skal NORGE eller NO angis med store bokstaver.
2. I midten eller øverst skal virksomhetsnummeret fremgå, om nødvendig fulgt av et kodennummer som angir den type produksjon virksomheten er autorisert for.
3. Nederst i ovalen skal EFTA angis med store bokstaver.

Stempelmerke for ferskt kjøtt som i henhold til § 15 tredje ledd kun kan omsettes på det nasjonale markedet, 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 inneholde følgende informasjon:

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

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 129.

#### **§ 15b. Stempelmerkets utforming for ferskt kjøtt produsert innen EØS unntatt Norge**

Stempelmerket skal være ovalt og minst 6,5 cm bredt og 4,5 cm høyt. Bokstavene skal være minst 0,8 cm høye og tallene minst 1,0 cm høye. Stempelmerket skal inneholde følgende informasjon:

1. Øverst i ovalen skal opprinnelseslandet angis med store bokstaver eller som en av følgende forkortelser: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P - FL - S - UK.
2. I midten eller øverst skal virksomhetsnummeret fremgå, eventuelt fulgt av en kode som identifiserer tilsynsveterinæren ved kjøttkontrollen.
3. Nederst i ovalen skal en av følgende forkortelser angis: CEE - EØF - EWG - EOK - ETY - EEC - EEG.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999).

#### **§ 16. Eksport**

Ferskt kjøtt som skal eksporteres må oppfylle bestemmelsene i § 3, § 4 og § 7 med mindre annet er bestemt av vedkommende mottakerland. Varene skal følges av slikt sertifikat som Mattilsynet bestemmer.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 129.

### **Kapittel IIIa. Transportdokumentasjon m.v.**

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999).

### **§ 16a. Handelsdokument**

Under transport skal ferskt kjøtt være fulgt av et handelsdokument utstedt av avsendervirksomheten. Handelsdokumentet skal inneholde opplysningene angitt i stempelmerket, jf. § 15. For fryst kjøtt skal innfrysingsmåned og -år angis. Handelsdokumentet skal oppbevares av adressaten i minst ett år slik at det på anmodning kan framvises til tilsynsmyndigheten.

Kravet om handelsdokument faller bort ved bruk av hygienesertifikat, jf. § 16b.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999).

### **§ 16b. Krav om hygienesertifikat**

Ferskt kjøtt skal følges av hygienesertifikat når kjøttet;

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

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrift 12 sep 2005 nr. 1064.

### **§ 16c. Utforming av hygienesertifikat**

Hygienesertifikat skal;

1. være utstedt på ett av mottakerlandets offisielle språk, og ved import fra tredjeland på et offisielt språk for det landet der importen til EØS skjer,
2. følge produktene i original,
3. være undertegnet av tilsynsveterinær i opprinnelsesvirksomheten med erklæring om at kjøttet er produsert under forhold som er i overensstemmelse med slakteriforskriften,
4. være utstedt for den enkelte varemottaker,
5. være utstedt utskipningsdagen,
6. bestå av ett enkelt ark,
7. ved import fra andre land innen EØS være i overensstemmelse med vedlegg I, og ved import fra tredjeland være i overensstemmelse med vedlegg II, og
8. oppbevares av adressaten i minst ett år slik at det kan fremlegges for tilsynsmyndigheten.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999).

### **§ 16d. Salmonellakontroll for kjøtt bestemt for det norske marked**

Ved import av storfe- og svinekjøtt, skal den som først mottar varepartiet, før det sendes videre, tas inn i produksjonen eller omsettes, kontrollere at kjøttet i avsenderlandet er undersøkt for salmonella i samsvar med artikkel 5.3(a) i direktiv 64/433/EØF. Kjøttet skal følges av et sertifikat som dokumenterer at det ikke er påvist salmonella i kjøttet. I dokumentasjonen skal det fremgå at kjøttet er undersøkt i henhold til vedtak 95/409/EF.

Mangler slik dokumentasjon skal virksomheten straks ta kontakt med tilsynsmyndigheten, og det skal foretas salmonellakontroll før varepartiet sendes videre, tas inn i produksjonen eller omsettes.

Bestemmelsene gjelder ikke for ferskt kjøtt som importeres fra Sverige eller Finland dersom det foreligger dokumentasjon på at kjøttet er produsert i disse landene.

Kravet om dokumentasjon for fravær av salmonella i henhold til første ledd gjelder ikke når kjøttet er ment for pasteurisering, sterilisering eller behandling med tilsvarende virkning i virksomhet autorisert for produksjon av varmebehandlede kjøttprodukter i henhold til forskrift av 6. april 1995 nr. 353 om hygiene ved produksjon og omsetning mv. av kjøttprodukter og enkelte andre produkter av animalsk opprinnelse.



Ved import av annet kjøtt enn nevnt i første ledd skal den som først mottar varepartiet, dersom det er bestemt for det norske marked, som ledd i sin internkontroll, fremskaffe dokumentasjon for foretatt salmonellakontroll før varepartiet sendes videre, tas inn i produksjonen eller omsettes.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrifter 4 okt 2001 nr. 1141, 9 jan 2004 nr. 129.

## **Kapittel IVa. Import til EØS.**

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999).

### **§ 16e. *Krav til ferskt kjøtt importert til EØS***

Ved import av ferskt kjøtt fra tredjeland skal kjøttet;

1. komme fra tredjeland eller en region av tredjeland som er oppført på liste over godkjente land i forskrift 31. desember 1998 nr. 1475 om dyrehelsemessige betingelser ved import av ferskt kjøtt og kjøttprodukter fra tredjeland.
2. ikke komme fra tredjeland eller en region av tredjeland som er omfattet av forbud mot import av ferskt kjøtt i henhold til særskilt forskrift om beskyttelsestiltak begrunnet i folke- og/eller dyrehelsemessige hensyn,
3. komme fra virksomhet godkjent for eksport av ferskt kjøtt til EØS jf. liste utarbeidet av Mattilsynet,
4. komme fra slaktedyr som har vært i eksportlandet eller regionen i minst tre måneder før slakting, eller fra dyr som er født der hvis de er under tre måneder,
5. komme fra slaktedyr som er undersøkt av tilsynsveterinær før slakting (ante mortem undersøkelse) og funnet egnet til slakting for eksport til EØS,
6. under slakting være håndtert i overensstemmelse med hygienekravene i kapittel VII og VIII i slakteriforskriften,
7. etter slakting være undersøkt av tilsynsveterinæren (post mortem undersøkelse) i overensstemmelse med instruks for kjøttkontrollen og funnet egnet til folkemat,
8. være stempelmerket i overensstemmelse med kapittel III,
9. være lagret og transportert i overensstemmelse med kapittel XII og XIII i slakteriforskriften,
10. følges av hygienesertifikat i overensstemmelse med vedlegg II,
11. ha gjennomgått veterinær grensekontroll med tilfredsstillende resultater.

0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999). Endret ved forskrifter 9 jan 2004 nr. 129, 12 sep 2005 nr. 1064.

## **Kapittel IV. Administrative bestemmelser.**

### **§ 17. *Tilsyn og vedtak***

Mattilsynet fører tilsyn og fatter vedtak for å gjennomføre bestemmelsene gitt i og i medhold av denne forskriften.

0 Endret ved forskrifter 25 aug 1994 nr. 855, 21 mars 1995 nr. 261, 19 jan 1996 nr. 87, 9 jan 2004 nr. 129.

### **§ 17a. (Opphevet fra 9 jan 2004 jf. forskrift 9 jan 2004 nr. 129).**

### **§ 18. *Tilsynsveterinæren***

Tilsynsveterinæren har til enhver tid fri adgang overalt i virksomhetene.

Tilsynsveterinæren har rett til innsyn i dokumenter som angår virksomhetens særskilte kontrolltiltak.

Tilsynsveterinæren kan iverksette supplerende mikrobiologiske undersøkelser i alle produksjonsledd og av produktene.

Dersom det oppstår tvil om opprinnelsen til kjøtt eller slaktedyr skal tilsynsveterinæren ha tilgang til dokumenter som bekrefter hvilken besetning slaktedyret stammer fra, eventuelt hvilken virksomhet kjøttet stammer fra.

0 Endret ved forskrift 21 mars 1995 nr. 261.

### **§ 19. Kontrolltekniker**

Tilsynsveterinæren kan assisteres av kontrollteknikere som er under hans ledelse og ansvar. Bare personer som har gjennomgått et teoretisk kurs på minst 400 timer inkludert laboratorieøvelser, en praktisk opplæring under ledelse av tilsynsveterinær på minst 200 timer, og har avlagt og bestått eksamen, kan tilsettes som kontrolltekniker. Den teoretiske og praktiske opplæringen og tilhørende eksamen skal inneholde momentene angitt i direktiv 64/433/EØF vedlegg III. Den praktiske opplæringen skal skje i slakteri, nedskjæringsvirksomhet, kjøle- og fryselager og inspeksjonssted for ferskt kjøtt. Undervisningsopplegget og eksamen skal være godkjent av Mattilsynet. For kontrollteknikere som har gjennomført opplæring i henhold til forskrift av 21. mars 1995 nr. 265 om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og omsetning av ferskt fjørfekjøtt kan det teoretiske kurset reduseres til 200 timer. Kontrollteknikerne skal være uavhengige av virksomheten.

Kontrolltekniker kan utføre følgende oppgaver:

1. Ved ante-mortem undersøkelsen, foreta en første observasjon av dyrene og ellers hjelpe til med rent praktiske oppgaver.
2. Post-mortem undersøkelse, under forutsetning av at tilsynsveterinæren er faktisk istand til å kontrollere kontrollteknikerens arbeide på stedet.
3. Hygienisk tilsyn med nedskåret og lagret kjøtt.
4. Tilsyn og kontroll med autoriserte virksomheter.

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

Mattilsynet bestemmer sammensetningen av kontrollgruppen for hver enkelt virksomhet på en slik måte at tilsynsveterinæren er i stand til å overvåke de oppgaver som kontrollteknikeren utfører.

0 Endret ved forskrifter 21 mars 1995 nr. 261, 4 okt 2001 nr. 1141, 9 jan 2004 nr. 129.

### **§ 20. Faglig instruks**

Mattilsynet fastsetter nærmere faglig instruks for tilsyn med virksomheter som omfattes av denne forskrift, samt for den kontroll og godkjenning av kjøtt som skal utføres før varen tillates utlevert til folkemat.

0 Endret ved forskrifter 21 mars 1995 nr. 261, 9 jan 2004 nr. 129.

### **§ 21. Særlige tiltak**

Dersom det konstateres alvorlige brudd på hygienebestemmelsene, eller dersom det legges hindringer for en forsvarlig kjøttkontroll, kan tilsynsveterinæren kreve gjennomført nødvendige tiltak, herunder å nedsette produksjonstakten eller stoppe produksjonen midlertidig, eller treffe bestemmelser om bruk av utstyr eller lokaler.

0 Endret ved forskrift 21 mars 1995 nr. 261.

### **§ 22. Dispensasjon**

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

0 Endret ved forskrifter 21 mars 1995 nr. 261, 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 129.

### § 22a. *Særlige unntak*

Etter fremgangsmåten fastsatt i direktiv 64/433/EØF artikkel 16 kan det på anmodning fra hvert enkelt medlemsland som stiller tilsvarende garantier innrømmes unntak fra bestemmelser i forskrift av 18. februar 1994 nr. 137 om hygiene m.v. i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt. Ved slike unntak skal det stilles hygieniske krav minst tilsvarende slakteriforskriftens og kjøttkontrollens bestemmelser. Tilsvarende kan det fastsettes tilleggskrav tilpasset den aktuelle medlemsstatens spesielle situasjon med hensyn til hvilke sykdommer som kan være en fare for folks helse, og det kan fastsettes særlige vilkår for godkjenning av engrosvirksomheter.

0 Tilføyd ved forskrift 4 okt 2001 nr. 1141.

### § 23. *Straff*

Forsettelig eller uaktsom overtredelse av denne forskriften eller bestemmelser og vedtak gitt i medhold av den, er straffbart i henhold til matloven § 28.

0 Endret ved forskrifter 21 mars 1995 nr. 261, 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999), 9 jan 2004 nr. 129.

### § 24. *Ikrafttredelse*

Denne forskrift trer i kraft 1. juli 1994.

Samtidig oppheves forskrift av 14. juli 1978 om offentlig kjøttkontroll m.v. med unntak av §§ 4.1, 7, 22-26 og 28.

0 Endret ved forskrift 21 mars 1995 nr. 261.

## **Vedlegg I. Hygienesertifikat for ferskt kjøtt innen EØS**

Avsenderland. . . . .

Nr.<sup>1</sup>

Departement

Ansvarlig myndighet

Referanse<sup>1</sup>

I. *Identifikasjon av kjøttet:*

Kjøtt av (dyreart(er))

Varebetegnelse

Pakningstype

Antall kolli

Innfrysingsmåned og -år

Nettovekt

II. *Kjøttets opprinnelse:*

Det godkjente slakteriets adresse og autorisasjonsnummer

Den godkjente nedskjæringsvirksomhetens adresse  
og autorisasjonsnummer

Det godkjente kjøle- og fryselagerets adresse  
og autorisasjonsnummer

III. *Kjøttets bestemmelsessted:*

Kjøttet sendes fra (utskipingssted)

Kjøttet sendes til (land og sted)

Transportmiddel<sup>3</sup>  
Avsenderens navn og adresse  
Mottakerens navn og adresse

Undertegnende tilsynsveterinær bevitner at det ovenfor angitte kjøttet er produsert og kontrollert i overensstemmelse med Rdir. 64/433/EØF:

- i et slakteri som ligger i et område som omfattes av dyrehelserestriksjoner<sup>2</sup>
  - og skal sendes til et land innen EØS ved transitt gjennom et tredjeland<sup>2</sup>
  - og skal sendes til Finland, Sverige eller Norge.<sup>2</sup>
- (i) Salmonellaundersøkelse er gjennomført i overensstemmelse med Rdir. 64/433/EØF Artikkel 5 (3) (a).<sup>2</sup>
- (ii) Kjøttet skal brukes i produksjon med varmebehandling.<sup>2</sup>
- (iii) Kjøttet kommer fra virksomhet som gjennomfører salmonellaprogram tilsvarende Finland, Sverige eller Norge.<sup>2</sup>

Utstedt (sted). . . . .

Dato

Tjenestestempel

Tilsynsveterinærens  
navn og underskrift

- 1 Frivillig.
- 2 Stryk det som ikke passer.
- 3 For jernbanevogner og transportbiler skal registreringsnummeret angis, for fly flightnummeret og for skip skal skipets navn og eventuelt containernummeret angis.
- 0 Tilføydd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999).

## Vedlegg II. Hygienesertifikat for ferskt kjøtt importert fra tredjeland

for avsendelse til. . . . . (navn på EØS-land)

Nr.<sup>1</sup>

Avsenderland

Departement

Ansvarlig myndighet

Referanse<sup>1</sup>

I. *Identifikasjon av kjøttet:*

Kjøtt av (dyreart(er))

Varebetegnelse

Pakningstype

Antall kolli

Innfrysingsmåned og -år

Nettvekt

II. *Kjøttets opprinnelse:*

Det godkjente slakteriets adresse og autorisasjonsnummer

Den godkjente nedskjæringsvirksomhetens adresse  
og autorisasjonsnummer

Det godkjente kjøle- og fryselagerets adresse  
og autorisasjonsnummer

III. *Kjøttets bestemmelsessted:*

Kjøttet sendes fra (utskipingssted)  
Kjøttet sendes til (land og sted)  
Transportmiddel<sup>3</sup>  
Avsenderens navn og adresse  
Mottakerens navn og adresse

Undertegnende tilsynsveterinær bevitner at:

- a) - kjøttet som beskrevet, - eller - merking festet til det emballerte kjøttet som beskrevet<sup>2</sup> inneholder et stempelmerke som viser at kjøttet utelukkende kommer fra dyr slaktet i virksomhet som er godkjent for eksport av ferskt kjøtt til mottakerlandet
- b) kjøttet er produsert og kontrollert i overensstemmelse med Rdir. 72/462/EØF og anses egnet til folkemat
- c) kjøttet er skjært ned av autorisert nedskjæringsvirksomhet<sup>2</sup>
- d) kjøttet er/er ikke undersøkt for trikiner, eller kjøttet er kuldebehandlet i overensstemmelse med Rdir. 77/96/EØF, Artikkel 3
- e) transportmidler og innlasting av kjøttet ved avsendervirksomheten er i overensstemmelse med bestemmelsene for eksport til mottakerlandet.

Utstedt (sted). . . . .

Dato

Tjenestestempel

Tilsynsveterinærens  
navn og underskrift

- 1 Frivillig.
- 2 Stryk det som ikke passer.
- 3 For jernbanevogner og transportbiler skal registreringsnummeret angis, for fly flightnummeret og for skip skal skipets navn og eventuelt containernummeret angis.
- 0 Tilføyd ved forskrift 31 des 1998 nr. 1498 (i kraft 1 jan 1999).