

Bekendtgørelse om muslinger m.m.¹⁾

I medfør af § 4, stk. 1, § 5, § 6, stk. 1, § 32, § 36, stk. 1, § 37, § 48, stk. 2, § 49, § 50, § 51, § 54, stk. 5, og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 820 af 1. juli 2011, fastsættes:

Kapitel 1

Område og definitioner

§ 1. Denne bekendtgørelse omfatter overvågning af algeovervågningsområder, herunder produktionsområder og opdrætsanlæg, hvori der foretages høst af muslinger m.m.

Stk. 2. Bekendtgørelsen omfatter endvidere anvendelse af rent havvand, der benyttes til rensning og konditionering af muslinger m.m.

§ 2. I denne bekendtgørelse gælder definitionerne i

- 1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (hygiejneforordningen),
- 2) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (hygiejneforordningen for animalske fødevarer),
- 3) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum (kontrolforordningen for animalske fødevarer),
- 4) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes (kontrolforordningen),
- 5) Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (mikrobiologiforordningen), og
- 6) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarsikkerhed (fødevareforordningen).

Stk. 2. Ved muslinger m.m. forstås toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle.

Stk. 3. Ved giftige alger forstås giftige og potentielt giftige alger, der kan producere algegifte.

Stk. 4. Ved algegifte forstås giftstoffer, der er produceret af alger, og som er sygdomsfremkaldende hos mennesker og kan ophobes i muslinger m.m.

Stk. 5. Ved høst forstås primærproducenters indsamling og fiskeri af vildtlevende muslinger m.m. fra produktionsområder og genudlægningsområder samt primærproducenters opdræt og høst af muslinger m.m. fra opdrætsanlæg.

Stk. 6. Ved opdrætsanlæg forstås et anlæg, hvortil en primærproducent har opnået NaturErhvervstyrelsens tilladelse til opdræt af muslinger m.m. i en bestemt del af et produktionsområde.

Stk. 7. Ved bifangst forstås vildtlevende muslinger m.m., som er høstet i et åbent produktionsområde, men hvor der ikke er åbent for høst af den pågældende art.

Stk. 8. Ved aktionsværdi forstås en værdi, der svarer til halvdelen af de til enhver tid gældende EU-grænseværdier for algegifte.

Stk. 9. Ved et algeovervågningsområde forstås et område, der kan indeholde op til flere produktionsområder, og hvorfra der udtages vandprøver til undersøgelse for giftige alger.

Kapitel 2

Betingelser for høst i produktionsområder og opdrætsanlæg

§ 3. Høst af muslinger m.m. må kun foretages inden for de i bilag 1 nævnte produktionsområder og i de opdrætsanlæg, der er åbne i overensstemmelse med kapitel 3 og kapitel 9, og som er klassificeret efter bestemmelserne i kapitel 5 eller verificeret efter bestemmelserne i kapitel 7.

Stk. 2. Uanset stk. 1 må der ikke foretages høst af muslinger m.m. på eller i nærheden af dumpnings- og klapningsområder, spildevandsudledninger samt i havneområder, marinaer og lignende forureningskilder, der kan forårsage en forringelse af den hygiejniske og sundhedsmæssige kvalitet af muslinger m.m.

Kapitel 3

Overvågning af giftige alger og algegifte

Åbning af produktionsområder og opdrætsanlæg

§ 4. Fødevarestyrelsen åbner for hver enkelt primærproducent eller gruppe af primærproducenter, jf. § 13, og særskilt for høst af hver enkelt art af vildtlevende muslinger m.m. i de enkelte produktionsområder og for høst af hver enkelt art af muslinger m.m. i de enkelte opdrætsanlæg, hvis:

- 1) primærproducenten eller gruppen af primærproducenter, jf. § 13, i ugen inden åbning af et produktionsområde eller et opdrætsanlæg udtager og indsender prøver samt sikrer analyser for indhold af algegifte i én prøve af levende muslinger m.m. af den pågældende art efter bestemmelserne i bilag 3,
- 2) primærproducenten eller gruppen af primærproducenter, jf. § 13, i ugen inden åbning af et produktionsområde eller et opdrætsanlæg udtager og indsender vandprøver fra det algeovervågningsområde, som produktionsområdet eller opdrætsanlægget hører under, samt sikrer analyse for indhold af giftige alger i ét sæt vandprøver efter bestemmelserne i bilag 4, jf. dog stk. 3,
- 3) primærproducenten eller gruppen af primærproducenter sikrer, at analyseresultaterne sendes til Fødevarestyrelsen,
- 4) analyseresultaterne viser, at indhold af algegifte i muslinger m.m. overholder sundhedsnormerne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, og
- 5) Fødevarestyrelsen ud fra en samlet vurdering på baggrund af analyseresultaterne finder, at muslinger m.m. fra produktionsområdet eller fra opdrætsanlægget er egnede til konsum.

Stk. 2. Med angivelse af de i bilag 1 anførte produktionsområdenumre eller med angivelse af de enkelte opdrætsanlægs tilladelsesnumre giver Fødevarestyrelsen på sin hjemmeside http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Sadan_kontrollerer_vi/Muslingeovervaagning/Sider/Forside.aspx meddelelse om, hvilke produktionsområder og opdrætsanlæg, der er åbne for høst.

Stk. 3. Høst af vildtlevende *Pectinidae* (kammuslinger) og ikke-filtrerende havsnegle er undtaget fra kravet om udtagning af vandprøver til undersøgelse for giftige alger, som nævnt i stk. 1, nr. 2.

§ 5. Et produktionsområde eller et opdrætsanlæg åbnes i en uge fra og med søndag til og med lørdag og lukkes herefter uden videre, jf. dog stk. 2-4.

Stk. 2. Åbningen af et produktionsområde eller et opdrætsanlæg kan opretholdes efter bestemmelserne i § 4, hvor primærproducenten eller gruppen af primærproducenter, jf. § 13, udtager prøver af muslinger m.m. til undersøgelse for algegifte og vandprøver til undersøgelse for giftige alger på den første høstdag i hver uge, jf. dog stk. 4.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan beslutte, at åbningen af et produktionsområde eller et opdrætsanlæg opretholdes i 2 uger i perioden henover jul og nytår.

Stk. 4. I perioden fra den 1. november til den 1. marts kan vandprøver til undersøgelse for indhold af giftige alger udtages med et interval på op til 14 dage.

Lukning og genåbning af produktionsområder og opdrætsanlæg

§ 6. Fødevarestyrelsen kan forbyde høst ved at lukke bestemte produktionsområder og opdrætsanlæg, hvis forekomsten af giftige alger i det algeovervågningsområde, hvorunder produktionsområdet eller opdrætsanlægget hører, eller forekomsten af algegifte i muslinger m.m. vurderes at påvirke produkternes egnethed til konsum, jf. dog §§ 7-9.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen lukker berørte produktionsområder og opdrætsanlæg, hvis en analyse af muslinger viser indhold af algegifte i muslinger m.m. over sundhedsnormerne, uanset hvilken analysemetode der er anvendt ved undersøgelsen, og påbyder tilbagetrækning af berørte partier.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan genåbne for høst i produktionsområder og opdrætsanlæg, der har været lukket på grund af forekomst af giftige alger efter bestemmelsen i stk. 1, når to på hinanden følgende analyseresultater af prøver af vand udtaget med mindst 48 timers mellemrum viser indhold af giftige alger i niveauer, der indikerer, at indholdet af giftige alger er acceptabelt. Udtagning, indsendelse og undersøgelse af vandprøver samt indberetning af resultater skal foretages efter bestemmelserne i § 4, stk. 1, nr. 2.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen kan genåbne for høst i produktionsområder og opdrætsanlæg, der har været lukket efter bestemmelsen i stk. 2, når to på hinanden følgende analyseresultater i to på hinanden følgende uger efter lukning viser indhold af algegifte under sundhedsnormerne. Udtagning, indsendelse og undersøgelse af prøver af muslinger m.m. samt indberetning af resultater skal foretages efter bestemmelserne i § 4, stk. 1, nr. 1.

Stk. 5. Fødevarestyrelsen fastsætter antallet af stikprøver, der skal udtages af partier af muslinger m.m., som indeholder algegifte under sundhedsnormerne, med henblik på at sikre, at partierne overholder sundhedsnormerne fastsat i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Skærpet overvågning af giftige alger og algegifte

§ 7. Fødevarestyrelsen kan træffe afgørelse om, at høst af muslinger m.m. i et produktionsområde eller et opdrætsanlæg skal ske under skærpet overvågning, hvis der er påvist algegifte i muslingerne m.m. under sundhedsnormerne, eller hvis der er risiko for opblomstring af giftige alger og ophobning af algegifte i muslinger m.m. ud fra overvågningsresultaterne i øvrigt.

Stk. 2. Høst af muslinger m.m. i produktionsområder og opdrætsanlæg under skærpet overvågning skal ske i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag 5, kapitel 1.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan anmode om yderligere vandprøver fra produktionsområder eller opdrætsanlæg til undersøgelse for giftige alger, som beskrevet i bilag 4, i følgende tilfælde:

- 1) Der er påvist opblomstring af giftige alger i et algeovervågningsområde.
- 2) Der er påvist et stigende indhold af algegifte i muslinger m.m. i et produktionsområde eller opdrætsanlæg.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen kan anmode om yderligere prøver fra muslinger m.m. til undersøgelse for algegifte, som beskrevet i bilag 3, i følgende tilfælde:

- 1) Der er påvist opblomstring af giftige alger i et algeovervågningsområde.
- 2) Der er påvist et stigende indhold af algegifte i muslingerne m.m. i et produktionsområde eller opdrætsanlæg.

Særlige betingelser for overvågning ved opblomstring af visse giftige alger

§ 8. Fødevarestyrelsen kan træffe afgørelse om, at høst af muslinger m.m. i et produktionsområde eller et opdrætsanlæg, hvor der er opblomstring af *Dinophysis* spp. og forekomst af algegifte i muslingerne under sundhedsnormen, kan ske på særlige betingelser, jf. stk. 2 og 3.

Stk. 2. Ved høst af muslinger m.m. i produktionsområder og opdrætsanlæg, efter stk. 1, kan Fødevarestyrelsen træffe afgørelse om, at primærproducenten på hver høstdag skal udtage filterprøver til celletoksicitetsanalyse, som beskrevet i bilag 4, kapitel 2, samt udtage prøver af muslinger til algetoksinanalyse og vandprøvesæt efter bestemmelserne i § 4, stk. 1.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen lukker for høst af muslinger m.m. i de enkelte produktionsområder og opdrætsanlæg, når aktionsværdien på 80 mikrogram okadainsyreækvivalenter pr. kg er nået.

§ 9. Fødevarestyrelsen kan, når relevante analysemetoder og videnskabelige data med hensyn til algetoksicitet foreligger for andre algearter og deres toksiner end *Dinophysis* spp., fastlægge lignende eller andre vilkår, herunder procedurer for analyser, med henblik på at kunne åbne for høst på særlige betingelser.

Bifangster ved høst af vildtlevende muslinger m.m.

§ 10. Bifangster af arter af vildtlevende muslinger m.m. må først frigives med henblik på salg, hvis:

- 1) primærproducenten eller virksomheden udtager, indsender og sikrer analyser for indhold af algegifte i prøver af bifangstens arter af muslinger m.m. efter bestemmelserne i bilag 3,
- 2) primærproducenten eller virksomheden sikrer, at analyseresultaterne sendes til Fødevarestyrelsen,
- 3) analyseresultaterne viser, at indhold af algegifte i muslinger m.m. overholder sundhedsnormerne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, og
- 4) Fødevarestyrelsen vurderer, at muslinger m.m. fra bifangsten er egnede til konsum.

Stk. 2. Bifangster af arter af vildtlevende muslinger m.m. må kun anvendes levende til direkte konsum, hvis:

- 1) primærproducenten eller virksomheden sikrer, at de mikrobiologiske analyseresultater, jf. bilag 7, sendes til Fødevarestyrelsen,
- 2) analyseresultaterne viser, at sundhedsnormerne i mikrobiologiforordningen overholdes, og
- 3) Fødevarestyrelsen vurderer, at de levende muslinger m.m. fra bifangsten er egnede til direkte konsum.

Stk. 3. Når en art af muslinger m.m. er indgået som en bifangst efter bestemmelserne i stk. 1 eller stk. 2, kan den pågældende art af muslinger m.m. ikke længere betragtes som bifangst og skal i efterfølgende uger overvåges i henhold til denne bekendtgørelse.

Særlige betingelser for høst og behandling af vildtlevende pectinidae (kammuslinger) af arterne Pecten maximus og Pecten jacobaeus

§ 11. Uanset bestemmelsen i § 4, stk. 1, nr. 4, kan Fødevarestyrelsen tillade høst af vildtlevende *Pectinidae* (kammuslinger) af arterne *Pecten maximus* og *Pecten jacobaeus* med et domoinsyreindhold i hele kroppen over 20 mg pr. kg, men under 250 mg pr. kg på betingelse af, at:

kammuslingerne høstes i overensstemmelse med betingelserne i bilag 6, nr. 1 og 2, og

indholdet af domoinsyre i de spiselige dele ikke overstiger 4,6 mg pr. kg.

Stk. 2. For hver enkelt landing af kammuslinger, jf. stk. 1, udtages et antal af stikprøver, som fastsættes af Fødevarestyrelsen, og som analyseres efter bestemmelserne i bilag 6, nr. 1.

Stk. 3. Kammuslinger, høstet efter stk. 1, skal transporteres i containere eller på køretøjer, som er plomberet efter Fødevarestyrelsens anvisning, og sendes direkte fra produktionsområdet eller opdrætsanlægget til en virksomhed, der er autoriseret til at modtage og behandle de pågældende kammuslinger, jf. § 12, stk. 1.

Stk. 4. Kammuslingerne skal ledsages af et særligt registreringsdokument, der er udstedt af Fødevarestyrelsen, og som angiver hvilke anatomiske dele, der kan forarbejdes med henblik på konsum.

§ 12. Virksomheder, der modtager, behandler og sælger kammuslinger, der er høstet efter bestemmelserne i § 11, skal være autoriseret og have tilladelse til at foretage en specifik behandling af de pågælden-

de muslinger. Behandlingen skal indebære, at hepatopaneas, blødt væv og andre forurenede dele, der ikke er i overensstemmelse med bestemmelserne i denne bestemmelse, fjernes og destrueres, jf. stk. 6.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan fastsætte yderligere vilkår for en tilladelse efter stk. 1.

Stk. 3. Virksomheden skal sikre, at samtlige partier af slutproduktet af vildtlevende *Pectinidae* (kammuslinger), der er høstet efter bestemmelserne i § 11, undersøges for indhold af amnesifremkaldende algegifte i overensstemmelse med bilag 6, nr. 3.

Stk. 4. Hvis en stikprøve af slutproduktet, det vil sige lukkemuskel, med eller uden gonader, bestemt til konsum, efter fjernelse af hepatopaneas, blødt væv og andre forurenede dele, ikke overholder sundhedsnormen for amnesifremkaldende algegifte i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, skal partiet destrueres under tilstedeværelse af en repræsentant fra Fødevarestyrelsen.

Stk. 5. Hepatopaneas, blødt væv og andre forurenede dele skal destrueres under tilstedeværelse af en repræsentant fra Fødevarestyrelsen.

Stk. 6. Hvis stikprøver udtaget, jf. stk. 3 eller § 11, stk. 2, ikke overholder de i § 11, stk. 1, angivne grænser for domoisyreindhold, skal det høstede parti destrueres under tilstedeværelse af en repræsentant fra Fødevarestyrelsen.

Kapitel 4

Fælles prøveudtagning - giftige alger og algegifte

§ 13. Primærproducenter, som høster vildtlevende muslinger m.m. i samme produktionsområde, kan etablere en fælles plan til udtagning, indsendelse og undersøgelse af prøver af muslinger m.m. for indhold af algegifte samt indberetning af analyseresultater efter bestemmelserne i kapitel 3.

Stk. 2. Følgende grupper kan etablere en fælles plan til udtagning, indsendelse og undersøgelse af vandprøver for indhold af giftige alger samt indberetning af resultater efter bestemmelserne i kapitel 3:

- 1) primærproducenter, som høster vildtlevende muslinger m.m. i samme algeovervågningsområde,
- 2) primærproducenter, som høster muslinger m.m. fra opdrætsanlæg, der hører under samme algeovervågningsområde, eller
- 3) primærproducenter, som høster vildtlevende muslinger m.m. i samme algeovervågningsområde, og primærproducenter, som høster muslinger m.m. fra opdrætsanlæg, der hører under samme algeovervågningsområde.

Stk. 3. En gruppe af primærproducenter, der i medfør af stk. 1 eller stk. 2, etablerer fælles prøveudtagning, skal, inden prøveudtagning påbegyndes, give Fødevarestyrelsen meddelelse om gruppens medlemskreds. Gruppen af primærproducenter skal straks give Fødevarestyrelsen besked om ændringer i medlemskredsen af gruppen.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen kan tillade, at følgende grupper etablerer en fælles plan til udtagning, indsendelse og undersøgelse af prøver af muslinger m.m. for indhold af algegifte samt indberetning af resultater efter bestemmelserne i kapitel 3:

- 1) primærproducenter, som høster muslinger m.m. fra opdrætsanlæg, der ligger i umiddelbar forlængelse af hinanden, eller
- 2) primærproducenter, som høster vildtlevende muslinger m.m. i samme produktionsområde, og primærproducenter, som høster muslinger m.m. fra opdrætsanlæg, der ligger i umiddelbar forlængelse af hinanden.

Stk. 5. Tilladelse efter stk. 4, kan gives, hvis en risikovurdering viser, at risikoen for forureninger af muslinger m.m. med algegifte er ensartet i de produktionsområder eller opdrætsanlæg, hvorfra der høstes.

Stk. 6. Fødevarestyrelsen kan tilbagekalde en tilladelse givet efter § 13, stk. 4, hvis vilkårene for tilladelsen ikke længere er opfyldt.

Kapitel 5

Midlertidig mikrobiologisk klassificering

§ 14. Fødevarestyrelsen klassificerer produktionsområder, zoner og opdrætsanlæg med midlertidig mikrobiologisk klassificering A, B eller C særskilt for hver enkelt art af muslinger m.m. og med virkning for hver enkelt primærproducent eller gruppe af primærproducenter, jf. § 31, hvis:

- 1) primærproducenten eller gruppen af primærproducenter i ugen inden den første høstdag i produktionsområdet, zonen eller opdrætsanlægget, udtager og indsender prøver samt sikrer analyser for mikrobiologiske forureninger i tre klassificeringsprøver (åbningsprøven) af levende muslinger m.m. efter bestemmelserne i bilag 7,
- 2) primærproducenten eller gruppen af primærproducenter sikrer, at analyseresultaterne sendes til Fødevarestyrelsen med oplysning om, at resultaterne ønskes anvendt til mikrobiologisk klassificering, og
- 3) Fødevarestyrelsen vurderer, at analyseresultaterne af samtlige prøver af muslinger m.m. er i overensstemmelse med bestemmelserne om mikrobiologisk klassificering i kontrolforordningen for animalske fødevarer, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og mikrobiologiforordningen.

Stk. 2. Med angivelse af de i bilag 1 anførte produktionsområdenumre, koordinater for zoner eller de enkelte opdrætsanlægs tilladelsesnumre giver Fødevarestyrelsen på sin hjemmeside http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Sadan_kontrollerer_vi/Muslingeovervaagning/Sider/Forside.aspx meddelelse om, hvilke produktionsområder, zoner og opdrætsanlæg der er midlertidigt klassificerede.

Stk. 3. Høst af vildtlevende *Pectinidae* (kammuslinger) og ikke-filtrerende havsnegle er undtaget fra bestemmelserne i dette kapitel.

§ 15. Midlertidig mikrobiologisk klassificering af et produktionsområde, en zone eller et opdrætsanlæg er gyldig for høst i en uge fra den dato, der er angivet af Fødevarestyrelsen i forbindelse med udmeldingen. Herefter ophører klassificeringen uden videre, jf. dog stk. 2 og 3.

Stk. 2. Den midlertidige mikrobiologiske klassificering af et produktionsområde, en zone eller et opdrætsanlæg kan vedligeholdes efter bestemmelserne i § 14, dog skal primærproducenten kun udtage én prøve (vedligeholdelsesprøve) af muslinger m.m. på sin første høstdag i hver uge.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan beslutte, at den midlertidige mikrobiologiske klassificering af et produktionsområde, en zone eller et opdrætsanlæg er gældende i 2 uger i perioden henover jul og nytår.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen skal ændre den midlertidige klassificering af produktionsområder, zoner eller opdrætsanlæg, hvis analyseresultaterne nævnt i stk. 2 viser, at den aktuelle midlertidige klassificeringsstatus, som udmeldt i henhold til § 14, er forandret.

§ 16. Fødevarestyrelsen lukker for høst af muslinger m.m. i produktionsområder, zoner eller opdrætsanlæg, hvis analyseresultaterne af en eller flere prøver af muslinger m.m. viser, at grænseværdien for en C-klassificering er overskredet.

Stk. 2. Lukning efter stk. 1 opretholdes, indtil der er udtaget tre muslingeprøver i en uge efterfulgt af én prøve udtaget i hver af de følgende 2 uger, som viser analyseresultater, der kan resultere i en midlertidig A-, B- eller C-klassificering.

§ 17. Størrelsen af områder, udmeldt med midlertidig mikrobiologisk klassificering angives som yderkoordinaterne i det pågældende produktionsområde, dog således at eventuelle midlertidige klassificerede zoner og opdrætsanlæg indenfor området respekteres.

Stk. 2. Ud fra åbningsprøvens 3 positioner beregnes en centerposition. Størrelsen af en midlertidig klassificeret zone angives som en radius på 1,5 sømil fra denne centerposition.

Stk. 3. Hvor analyse af en klassificeringsprøve medfører udmelding af en midlertidig A-klassificeret zone, udmeldes den øvrige del af det pågældende produktionsområde, hvorfra der ikke er udtaget muslingeprøver til mikrobiologisk analyse i samme uge, med midlertidig B-klassificering, jf. dog § 27.

Kapitel 6

Udmelding af permanente mikrobiologiske klassificerede produktionsområder og opdrætsanlæg

§ 18. Fødevarestyrelsen kan, når der foreligger tilstrækkelige analysedata, udmelde permanent mikrobiologisk klassificering og reducere frekvensen for de i kapitel 5 nævnte prøver i bestemte produktionsområder og opdrætsanlæg, hvis resultaterne af overvågningen af mikrobiologiske forureninger i produktionsområdet eller opdrætsanlægget viser, at der er tilstrækkelig grundlag herfor.

Stk. 2. Den i stk. 1 nævnte udmelding med permanent mikrobiologisk klassificering A, B eller C skal ske i overensstemmelse med betingelserne i §§ 19-21.

Stk. 3. Med angivelse af de i bilag 1 anførte produktionsområdenumre eller de enkelte opdrætsanlægs tilladelsesnumre giver Fødevarestyrelsen på sin hjemmeside (www.fvst.dk) meddelelse om, hvilke produktionsområder og opdrætsanlæg der er permanent mikrobiologisk klassificeret.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen kan, når der foreligger tilstrækkelige analysedata for de enkelte arter af muslinger m.m., vurdere, om en indikatorart for muslinger m.m. kan udpeges, således at den kan repræsentere den mikrobiologiske forureningsstatus for resten af de arter af muslinger m.m., som findes i det pågældende produktionsområde eller opdrætsanlæg.

Klassificering af produktionsområder og opdrætsanlæg

§ 19. Fødevarestyrelsen kan klassificere produktionsområder og opdrætsanlæg med permanent mikrobiologisk A-status, når

- 1) der foreligger mindst 20 analyseresultater fra prøver udtaget indenfor de seneste 4 år,
- 2) et passende antal af de i nr. 1 nævnte prøver er udtaget løbende over de seneste 12 måneder,
- 3) mindst 95 % af alle relevante analyseresultater viser A-status, og
- 4) de resterende op til 5% af relevante analyseresultater viser et indhold på mindre end 4600 *E. coli*/100 g kød og vand mellem skallerne.

§ 20. Fødevarestyrelsen kan klassificere produktionsområder og opdrætsanlæg med permanent mikrobiologisk B-status, når:

- 1) der foreligger mindst 20 analyseresultater fra prøver udtaget indenfor de seneste 4 år,
- 2) et passende antal af de i nr. 1 nævnte prøver er udtaget løbende over de seneste 12 måneder,
- 3) mindst 90 % af alle relevante analyseresultater giver belæg for udmelding af B-status, og
- 4) de resterende op til 10% af relevante analyseresultater viser et indhold på mindre end 46000 *E. coli*/100 g kød og vand mellem skallerne.

§ 21. Fødevarestyrelsen kan klassificere produktionsområder og opdrætsanlæg med permanent mikrobiologisk klassificeret C-status, når:

- 1) der foreligger mindst 20 analyseresultater fra prøver udtaget indenfor de seneste 4 år,
- 2) et passende antal af de i nr. 1 nævnte prøver er udtaget løbende over de seneste 12 måneder, og
- 3) mindst 90 % af alle relevante analyseresultater giver belæg for udmelding af C-status.

Omklassificering af permanente produktionsområder og opdrætsanlæg

§ 22. Fødevarestyrelsen tager regelmæssigt den tildelte permanente klassificering for produktionsområder og opdrætsanlæg op til revision med henblik på at vurdere, om risikoen for mikrobiologiske forureninger i muslingerne er uændret i forhold til den tildelte klassificeringsstatus.

Stk. 2. Såfremt betingelserne i §§ 19-21 ikke længere er opfyldt i forhold til den tildelte klassificeringsstatus, omklassificeres det pågældende produktionsområde eller opdrætsanlæg.

Stk. 3. Når betingelserne i §§ 19-21 ikke længere er opfyldt, bortfalder den tildelte permanente mikrobiologiske klassifikation for det pågældende produktionsområde eller opdrætsanlæg.

§ 23. Fødevarestyrelsen omklassificerer ikke løbende A-, B- eller C-klassificerede produktionsområder eller opdrætsanlæg på basis af anormale mikrobiologiske resultater, herunder resultater af prøver opbevaret ved høj temperatur eller et pludseligt opstået og enestående højt resultat i et ellers stabilt område.

Kapitel 7

Verifikation af permanent mikrobiologisk klassificering m.v.

§ 24. Fødevarestyrelsen verificerer permanent klassificerede produktionsområder og opdrætsanlæg med mikrobiologisk klassificering A, B eller C særskilt for hver enkelt art af muslinger m.m. og med virkning for hver enkelt primærproducent eller gruppe af primærproducenter, jf. § 31, hvis:

- 1) primærproducenten eller gruppen af primærproducenter i ugen inden den første høstdag i produktionsområdet eller opdrætsanlægget udtager og indsender samt sikrer analyser for mikrobiologiske forureninger i tre verifikationsprøver af levende muslinger m.m. efter bestemmelserne i bilag 7,
- 2) primærproducenten eller gruppen af primærproducenter sikrer, at analyseresultaterne sendes til Fødevarestyrelsen med oplysning om, at resultaterne ønskes anvendt til verificering af den permanente klassificering, og
- 3) Fødevarestyrelsen vurderer, at analyseresultaterne af samtlige prøver af muslinger m.m. er i overensstemmelse med bestemmelserne om mikrobiologisk klassificering i kontrolforordningen for animalske fødevarer, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og mikrobiologiforordningen.

Stk. 2. Med angivelse af de i bilag 1 anførte produktionsområdenumre eller de enkelte opdrætsanlægs tilladelsesnumre, giver Fødevarestyrelsen på Fødevarestyrelsens hjemmeside http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Sadan_kontrollerer_vi/Muslingeovervaagning/Sider/Forside.aspx meddelelse om, i hvilke produktionsområder og opdrætsanlæg den permanente klassificering er verificeret, og hvor længe verifikationen gælder.

Stk. 3. Høst af vildtlevende *Pectinidae* (kammuslinger) og ikke-filtrerende havsnegle er undtaget fra bestemmelserne i dette kapitel.

§ 25. Verifikationen af den permanente mikrobiologiske klassificering af et produktionsområde eller et opdrætsanlæg er gyldig for høst under permanente A-klassificeringer i 4 uger, i permanente B-klassificeringer i 13 uger og i permanente C-klassificeringer i 26 uger fra den dato, der er angivet af Fødevarestyrelsen i forbindelse med udmeldingen. Herefter ophører verifikationen af den permanente klassificering uden videre, jf. dog stk. 2.

Stk. 2. Den mikrobiologiske verifikation af den permanente klassificering af et produktionsområde eller et opdrætsanlæg kan vedligeholdes efter reglerne i § 24, dog skal primærproducenten kun udtage én prøve (vedligeholdelsesprøve) af muslinger m.m. i ugen inden udløb af verifikationsperioden.

§ 26. Fødevarestyrelsen kan lukke permanente C-klassificerede produktionsområder og opdrætsanlæg, hvis 5 % af alle relevante analyseresultater indenfor de seneste 3 måneder viser, at den aktuelle klassificeringsstatus af produktionsområdet eller opdrætsanlægget er forandret negativt.

§ 27. Størrelsen af områder med permanent mikrobiologisk klassificering A, B og C angives som yderkoordinaterne i det pågældende produktionsområde, dog således at eventuelle midlertidige klassificerede zoner og midlertidige eller permanente klassificerede opdrætsanlæg respekteres.

§ 28. Fødevarestyrelsen kan i permanente B-klassificerede produktionsområder udmelde midlertidige A-klassificerede zoner. Fødevarestyrelsen kan ligeledes udmelde midlertidige B-klassificerede zoner i permanente C-klassificerede produktionsområder. De midlertidige zoner klassificeres efter bestemmelserne i kapitel 5.

§ 29. Fødevarestyrelsen kan reducere frekvensen for de i §§ 24 og 25 nævnte prøver i permanent klassificerede produktionsområder, opdrætsanlæg eller for enkelte arter af muslinger m.m., hvis en risikovurde-

ring af de mikrobiologiske forureninger i et produktionsområde, et opdrætsanlæg eller i en bestemt art af muslinger m.m. taler herfor.

Intensiv prøveudtagning

§ 30. Primærproducenten eller gruppen af primærproducenter, jf. § 31, skal iværksætte intensiv prøveudtagning, hvis de mikrobiologiske grænseværdier i kontrolforordningen for animalske fødevarer, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og mikrobiologiforordningen i permanent klassificerede produktionsområder eller opdrætsanlæg er overskredet i forhold til den udmeldte status.

Stk. 2. Ved intensiv prøveudtagning skal der udtages tre muslingeprøver i en uge efterfulgt af én prøve udtaget i hver af de følgende 2 uger, som viser analyseresultater, der ligger under grænseværdierne for den aktuelle permanente klassificering.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen giver via sin hjemmeside http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Sadan_kontrollerer_vi/Muslingeovervaagning/Sider/Forside.aspx meddelelse om resultaterne af den intensive prøveudtagning i produktionsområdet eller opdrætsanlægget.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen kan midlertidigt lukke for høst af muslinger m.m. i et C-klassificeret produktionsområde, hvis analyseresultaterne af de intensive prøver udtaget og analyseret i henhold til stk. 2 viser, at grænseværdien for en C-klassificering stadig er overskredet.

Kapitel 8

Fælles prøveudtagning - mikrobiologiske prøver

§ 31. Primærproducenter, som høster vildtlevende muslinger m.m. i samme midlertidigt eller permanent klassificerede produktionsområde, kan etablere en fælles plan til udtagning, indsendelse og undersøgelse af prøver af muslinger m.m. for indhold af *E. coli* og *Salmonella* samt indberetning af analyseresultater efter bestemmelserne i kapitel 5 og 7.

Stk. 2. En gruppe af primærproducenter, der i medfør af stk. 1, etablerer fælles prøveudtagning, skal, inden prøveudtagning påbegyndes, give Fødevarestyrelsen meddelelse om gruppens medlemskreds. Gruppen af primærproducenter skal straks give Fødevarestyrelsen besked om ændringer i medlemskredsen af gruppen.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan tillade, at en gruppe af primærproducenter, som høster muslinger m.m. fra opdrætsanlæg, der ligger i umiddelbar forlængelse af hinanden, etablerer en fælles plan til udtagning, indsendelse og undersøgelse af prøver samt indberetning af analyseresultater efter bestemmelserne i kapitel 5 og 7.

Stk. 4. Tilladelsen efter stk. 3, kan gives, hvis en risikovurdering viser, at risikoen for mikrobiologiske forureninger af muslinger m.m. er ensartet i de pågældende opdrætsanlæg.

Stk. 5. Fødevarestyrelsen kan tilbagekalde en tilladelse givet efter stk. 3, hvis vilkårene for tilladelsen ikke længere er opfyldt.

Kapitel 9

Udtagning af prøver for kemiske forureninger

§ 32. I produktionsområder, hvorfra der ikke foreligger analyseresultater for de kemiske forureninger, for hvilke der er fastsat EU-grænseværdier, åbner Fødevarestyrelsen, uanset § 4, først for høst af den art af muslinger m.m., der ønskes høstet, hvis:

- 1) primærproducenten eller gruppen af primærproducenter, jf. stk. 2, inden åbning af produktionsområdet, udtager og indsender samt sikrer analyser for kemiske forureninger i én prøve af levende muslinger m.m. af den pågældende art fra tre forskellige positioner efter bestemmelserne i bilag 8,
- 2) primærproducenten inden åbning af et opdrætsanlæg, udtager og indsender samt sikrer analyser for kemiske forureninger i én prøve af levende muslinger m.m. af den pågældende art fra tre forskellige positioner efter bestemmelserne i bilag 8,

- 3) primærproducenten eller gruppen af primærproducenter, jf. stk. 2, sikrer, at resultaterne af de i nr. 1 og 2 nævnte analyser sendes til Fødevarestyrelsen,
- 4) analyseresultaterne viser, at forekomsten af forurenende stoffer ikke overskrider grænseværdierne for indhold i muslinger m.m., jf. bekendtgørelse om visse forureninger i fødevarer samt senere ændringer, og
- 5) Fødevarestyrelsen vurderer, at muslinger m.m. fra det pågældende produktionsområde eller opdrætsanlæg er egnede til konsum.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan godkende en fælles ordning for udtagning og indsendelse af prøver af levende muslinger m.m. til undersøgelse for kemiske forureninger samt indberetning af analyseresultater efter bestemmelserne i stk. 1. Fødevarestyrelsen kan stille vilkår for en godkendelse.

§ 33. Fødevarestyrelsen forbyder høst af muslinger m.m. i bestemte produktionsområder og opdrætsanlæg eller høst af bestemte arter af muslinger m.m. i produktionsområder og opdrætsanlæg, hvis forekomsten af forurenende stoffer i kontrolprøver fra området overskrider de fastlagte grænseværdier for indhold i muslinger m.m., jf. bekendtgørelse om visse forureninger i fødevarer samt senere ændringer.

Kapitel 10

Registreringsdokumenter

§ 34. For hvert parti muslinger m.m., der høstes, skal primærproducenter, som høster vildtlevende muslinger m.m., primærproducenter, som høster muslinger m.m. fra opdrætsanlæg, og virksomheder, der høster, behandler eller markedsfører muslinger m.m., udfylde et registreringsdokument, der som minimum indeholder de i bilag III, afsnit VII, kapitel I, punkt 4, i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, nævnte oplysninger, med henblik på at sikre sporbarhed.

Stk. 2. Straks efter landing af hvert parti skal primærproducenten sende kopi af det udfyldte registreringsdokument, jf. stk. 1, til det stedlige fiskeriinspektorat.

Stk. 3. I forbindelse med transport af høstede muslinger m.m. fra landingsstedet kan registreringsdokumentet erstattes af en permanent transporttilladelse, der er udstedt af Fødevarestyrelsen, hvis høsten foretages af primærproducenter, som er fast tilknyttet en virksomhed, der behandler og markedsfører muslinger m.m. Fødevarestyrelsen kan stille vilkår for en tilladelse.

§ 35. Primærproducenter og virksomheder, der høster, behandler eller markedsfører muslinger m.m., skal hver især opbevare kopier af samtlige registreringsdokumenter, der modtages og videresendes.

Stk. 2. Kopier af registreringsdokumenter skal opbevares hos henholdsvis primærproducenten og virksomheden i produktets holdbarhedstid, dog mindst i 12 måneder, regnet fra den dato, hvor partiet blev afsendt.

Kapitel 11

Anvendelse af rent havvand til brug ved rensning og konditionering

§ 36. Der må kun foretages rensning og konditionering ved anvendelse af rent havvand, som er indtaget fra de i bilag 2 nævnte algovervågningsområder, og hvor disse vandindtag er åbnet i overensstemmelse med dette kapitel.

Stk. 2. Virksomheder, der foretager rensning og konditionering, skal sikre, at rent havvand, der ledes ind i anlægget, ikke indeholder mikroorganismer, skadelige stoffer eller giftige alger i sådanne mængder, at det direkte eller indirekte kan skade sundhedskvaliteten af de muslinger m.m., der har undergået rensning eller konditionering.

Stk. 3. Virksomheder, som anvender rent havvand til rensning eller konditionering fra de enkelte algovervågningsområder, skal sende kort med angivelse af de nøjagtige positioner for vandindtagene i de enkelte produktionsområder tillige med autorisationsnummer til Fødevarestyrelsen. Ændres positionerne for de nævnte vandindtag, skal der indhentes ny godkendelse hos Fødevarestyrelsen.

Åbning af vandindtag

§ 37. Fødevarestyrelsen åbner særskilt for anvendelsen af rent havvand til rensning eller konditionering fra de enkelte algovervågningsområder, hvis:

- 1) virksomheden i ugen inden åbning af et vandindtag fra et algovervågningsområde udtager, indsender og sikrer analyse for indhold af giftige alger i en kvantitativ vandprøve efter bestemmelserne i bilag 4,
- 2) den i nr. 1 nævnte prøve er udtaget fra et nærmere angivet prøveudtagningspunkt, som skal ligge efter eventuelle filtre og vandbehandlinger, og som angives sammen med virksomhedens autorisationsnummer,
- 3) virksomheden sikrer, at analyseresultaterne sendes til Fødevarestyrelsen, og
- 4) Fødevarestyrelsen vurderer, at havvandet fra virksomhedens vandindtag fra algovervågningsområdet er egnet til rensning eller konditionering.

Stk. 2. Med angivelse af de i bilag 1 anførte produktionsområdenumre og med angivelse af virksomhedens autorisationsnummer, giver Fødevarestyrelsen på sin hjemmeside http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Sadan_kontrollerer_vi/Muslingeovervaagning/Danmark/Rensning_konditionering_og_udsanding/Sider/forside.aspx meddelelse om, hvilke vandindtag for rensning eller konditionering der er åbne.

Stk. 3. Virksomheder, som igennem deres egenkontrolprogram kan dokumentere, at giftige alger ikke udgør en risiko som følge af, at filtre og lignende er monteret på vandindtaget, skal ikke rutinemæssigt udtage prøver i henhold til stk. 1, men i stedet udtage stikprøver til undersøgelse for indhold af giftige alger, som led i dokumentationen af filternes effektivitet.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen kan tillade, at virksomheder, som igennem deres egenkontrolprogram kan dokumentere, at giftige alger ikke udgør en risiko som følge af, at virksomheden har procedurer, der sikrer, at rensede eller konditionerede muslinger m.m. ikke ophober algegifte, ikke skal udtage prøver i henhold til stk. 1, men i stedet udtage stikprøver til undersøgelse for indhold af algegifte.

Stk. 5. Fødevarestyrelsen kan tillade, at virksomheder, hvis vandindtag ligger i nær geografisk afstand, kan etablere fælles prøveudtagning af vandprøver til undersøgelse for giftige alger, jf. stk. 1, hvis en risikovurdering viser, at forekomsten af giftige alger i området, hvor vandindtagene er beliggende, er ensartede.

§ 38. Et vandindtag for havvand til rensning og konditionering er åbent i en uge fra den dato, der er angivet af Fødevarestyrelsen i forbindelse med udmeldingen, og lukkes herefter uden videre.

Stk. 2. Åbningen af et vandindtag for havvand til rensning eller konditionering kan opretholdes efter reglerne i § 37, stk. 1, hvis virksomheden udtager ugentlige prøver af havvandet den første dag i hver åben uge, jf. dog stk. 3.

Stk. 3. I perioden fra den 1. november til 1. marts kan vandprøver til undersøgelse for indhold af giftige alger udtages mindst hver 14. dag.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen kan beslutte, at åbningen af et vandindtag til rensning eller konditionering opretholdes i 2 uger i perioden henover jul og nytår.

§ 39. Fødevarestyrelsen kan reducere frekvensen for udtagning af vandprøver nævnt i § 38, hvis en risikovurdering af forekomsten af giftige alger fra vandindtaget fra algovervågningsområdet viser en meget lav risiko for forekomster af disse. Risikovurderingen skal regelmæssigt, og mindst en gang årligt, tages op til revision.

Skærpet kontrol af giftige alger og algegifte ved anvendelse af havvand til rensning eller konditionering

§ 40. Fødevarestyrelsen kan træffe afgørelse om, at anvendelse af et vandindtag for havvand til rensning eller konditionering skal ske under skærpet kontrol, hvis der påvises giftige alger i vandet i et antal, som kan medføre ophobning af algegifte i muslinger m.m. eller algegifte i muslingerne m.m. under sundhedsnormerne for algegifte i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Stk. 2. Anvendelse af et vandindtag for havvand til rensning eller konditionering under skærpet kontrol skal ske i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag 5, kapitel 2, jf. dog stk. 3.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan træffe afgørelse om, at anvendelse af et vandindtag for havvand til rensning eller konditionering kan foregå under lempeligere forhold end angivet i bilag 5, kapitel 2, uanset opblomstring af giftige alger, så længe der ikke påvises algegifte i muslinger m.m. Meddelelse om de lempeligere forhold offentliggøres via Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Kapitel 12

Undersøgelsesudgifter m.v.

§ 41. Samtlige udgifter i forbindelse med udtagning, indsendelse og undersøgelser af prøver samt indberetning af analyseresultater i medfør af denne bekendtgørelse, herunder eventuelle udgifter til risikovurderinger i tilknytning hertil, er Fødevarestyrelsen uvedkommende.

§ 42. Prøver, der er påkrævet i henhold til denne bekendtgørelse, skal udtages i overensstemmelse med de i bilag 3, 4, 7 eller 8 beskrevne fremgangsmåder.

Kapitel 13

Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelser

§ 43. Med bøde straffes den, der

- 1) overtræder § 3, § 7, stk. 2, § 8, stk. 2, § 10, stk. 1-2, § 11, stk. 1, § 12, stk. 1 og 3-6, § 13, stk. 3, § 30, stk. 1-2, § 31, stk. 2-3, § 34, stk. 1-2, §§ 35-36, § 37, stk. 3, § 40, stk. 2 eller § 42,
- 2) høster i områder, der er lukket i medfør af § 26 eller § 30, stk. 4,
- 3) overtræder forbud udmeldt efter § 6, stk. 1, eller § 33,
- 4) undlader at tilbagetrække partier efter § 6, stk. 2,
- 5) undlader at udtage stikprøver, som angivet i § 6, stk. 5 eller § 11, stk. 2,
- 6) undlader at udtage vandprøver, efter at Fødevarestyrelsen har anmodet herom i henhold til § 7, stk. 3 eller 4, eller
- 7) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af § 12, stk. 2, § 31, stk. 4, § 32, stk. 2, og § 34, stk. 3.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor, eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

Stk. 4. Ved udmåling af bødestraf i henhold til stk. 1 skal der ud over de almindelige regler i straffeloven tages hensyn til virksomhedernes omsætning.

§ 44. Bekendtgørelsen træder i kraft den 6. november 2011.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 940 af 1. oktober 2009 om muslinger m.m.

Fødevarestyrelsen, den 19. oktober 2011

ESBEN EGEDE RASMUSSEN

/ Rikke Karlsson

- ¹⁾ Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser, der gennemfører Kommissionens beslutning nr. 2002/226/EF af 15. marts 2002 om særlig sundhedskontrol ved høstning og forarbejdning af visse toskallede bløddyr med et indhold af amnesifremkaldende skaldyrsgift (ASP), der overstiger den grænse, der er fastsat i Rådets direktiv 91/492/EØF, EF-Tidende 2002, L 75, side 65. Bekendtgørelsen supplerer og indeholder endvidere visse bestemmelser fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne, som senest berigtiget den 4. august 2007, EU-Tidende 2007, L 204, side 26, og som senest ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 219/2009 af 11. marts 2009, EU-Tidende 2009, L 87, side 109, Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, som senest berigtiget den 4. august 2007, EU-Tidende 2007, L 204, side 26, og som senest ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 150/2011 af 18. februar 2011, EU-Tidende 2011, L 46, side 14, Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum, som senest berigtiget den 4. august 2007, EU-Tidende 2007, L 204, side 26, og som senest ændret ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 739/2011 af 27. juli 2011, EU-Tidende 2011, L 196, side 3, Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes, som senest berigtiget den 4. august 2007, EU-Tidende 2007, L 204, side 29, og som senest ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 208/2011 af 2. marts 2011, EU-Tidende 2011, L 58, side 29, Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, EU-Tidende 2005, L 338, side 1, som berigtiget den 10. oktober 2006, EU-Tidende 2006, L 278, side 32, og som senest ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 365/2010 af 28. april 2010, EU-Tidende 2010, L 207, side 9, samt gennemførelses- og overgangsbestemmelserne til disse forordninger. Ifølge artikel 288 i EUF-Traktaten gælder en forordning umiddelbart i hver medlemsstat. Gengivelsen af disse bestemmelser er således udelukkende begrundet i praktiske hensyn og berører ikke de nævnte forordningers umiddelbare gyldighed i Danmark.

Bilag 1**Produktionsområder i Danmark**

- 1) Produktionsområder for høst af muslinger m.m. i Danmark er opdelt, som det fremgår nedenfor, af kort over:
 - a) Limfjorden Vest, produktionsområder nr. 1-39.
 - b) Limfjorden Øst, produktionsområder nr. 40-42, og Mariager Fjord, produktionsområder nr. 50-52.
 - c) Kattegat Nord, produktionsområder nr. 53-58.
 - d) Jyllands østkyst syd for Djursland og Fyn, produktionsområder nr. 60-91.
 - e) Nord- og Vestsjælland, produktionsområder nr. 100-120.
 - f) Vadehavet, Nordsøen og Jyllands vestkyst, produktionsområder nr. 129-153.
 - g) Sydsjælland, produktionsområder nr. 175-190.
- 2) Hvert produktionsområde har et nummer og et navn, og produktionsområderne er afgrænset af positioner anført for de enkelte produktionsområder i de tilhørende tabeller nedenfor.

Limfjorden Vest**Limfjorden Vest**

Område nr.	Navn	Tekst	N-grader	N-Deci-mal-mi-nutter	E-grader	E-Deci-mal-mi-nutter
1	Nisum Bredding, sydvest	Position	56	39,470	8	17,320
		Position	56	36,320	8	26,720

		Nørre Nis- sum	56	34,270	8	25,120
2	Nisum Bredning, nordvest	Helligsø Teglværk	56	41,690	8	20,620
		Kallerup	56	38,320	8	28,120
		Position	56	36,320	8	26,720
		Bøje	56	39,470	8	17,320
3	Nisum Bredning, sydøst	Nørre Nis- sum	56	34,270	8	25,120
		Position	56	36,320	8	26,720
		Toftum Fyr	56	33,190	8	32,810
4	Nisum Bredning, nordøst	Kallerup	56	38,320	8	28,120
		Odde- sundbroen vest	56	34,742	8	33,351
		Odde- sundbroen øst	56	34,643	8	33,742
		Toftum Fyr	56	33,190	8	32,810
		Position	56	36,320	8	26,720
5	Venø Sund, Lavbjerg, syd	Grisetod- de	56	34,842	8	33,970
		Torsodde	56	34,895	8	38,543
		Venø Od- de	56	30,950	8	37,000
		Askær Odde	56	31,080	8	36,650
6	Venø Sund, Lavbjerg, nord	Odde- sundbroen øst	56	34,680	8	33,800

		Odde-sundbroen vest	56	34,780	8	33,440
		Jegindø dæmning	56	38,380	8	35,830
		Jegindø Tap	56	37,200	8	38,700
		Kås Hoved	56	36,570	8	40,520
		Gyldendal Havn	56	34,820	8	42,720
		Bradser Odde	56	34,820	8	40,020
		Torsodde	56	34,895	8	38,543
		Grisetodde	56	34,842	8	33,970
7	Venø Bugt, nord	Bradser Odde	56	34,820	8	40,020
		Gyldendal Havn	56	34,820	8	42,720
		Ejsing	56	30,870	8	44,470
		Venø Odde	56	30,950	8	37,000
8	Venø Bugt, syd	Askær Odde	56	31,080	8	36,650
		Venø Odde	56	30,950	8	37,000
		Position	56	30,870	8	44,470
9	Kås Bredning	Kås Hoved	56	36,570	8	40,520
		Jegindø Tap	56	37,200	8	38,700
		Bøløre Odde	56	39,680	8	38,410
		Hestør Odde	56	40,120	8	38,600
		Sillerslev Øre	56	41,650	8	46,590
		Nymølle Sand	56	40,820	8	47,470
11	Salling Sund, syd	Sillerslev Øre	56	41,650	8	46,590

		Sallinge-sundbroen vest	56	45,203	8	50,410
		Sallinge-sundbroen øst	56	44,703	8	51,490
		Langerodde	56	42,350	8	49,670
		Position	56	41,670	8	48,770
		Nymølle Sand	56	40,820	8	47,470
12	Lysen Bredning	Position	56	41,670	8	48,770
		Langerodde	56	42,350	8	49,670
13	Salling Sund, nord	Sallinge-sundbroen vest	56	45,203	8	50,410
		Ørodde	56	47,040	8	52,600
		Sæby-gårds Hage	56	48,121	8	57,872
		Sallinge-sundbroen øst	56	44,703	8	51,470
14	Dråby Vig	Ørodde	56	47,040	8	52,600
		Buksør Odde	56	51,620	8	53,170
15	Sønder Bredning	Ørodde	56	47,040	8	52,600
		Buksør Odde	56	51,620	8	53,170
		Knudshoved	56	49,970	8	57,070
		Fur Havn	56	48,250	9	1,360
		Branden	56	48,000	9	1,560
		Sæby-gårds Hage	56	48,120	8	57,820
16	Øster Bredning	Fur Havn	56	48,250	9	1,360
		Færker Odde	56	50,670	9	4,900
		Position	56	51,005	9	9,129
		Position	56	52,075	9	12,301

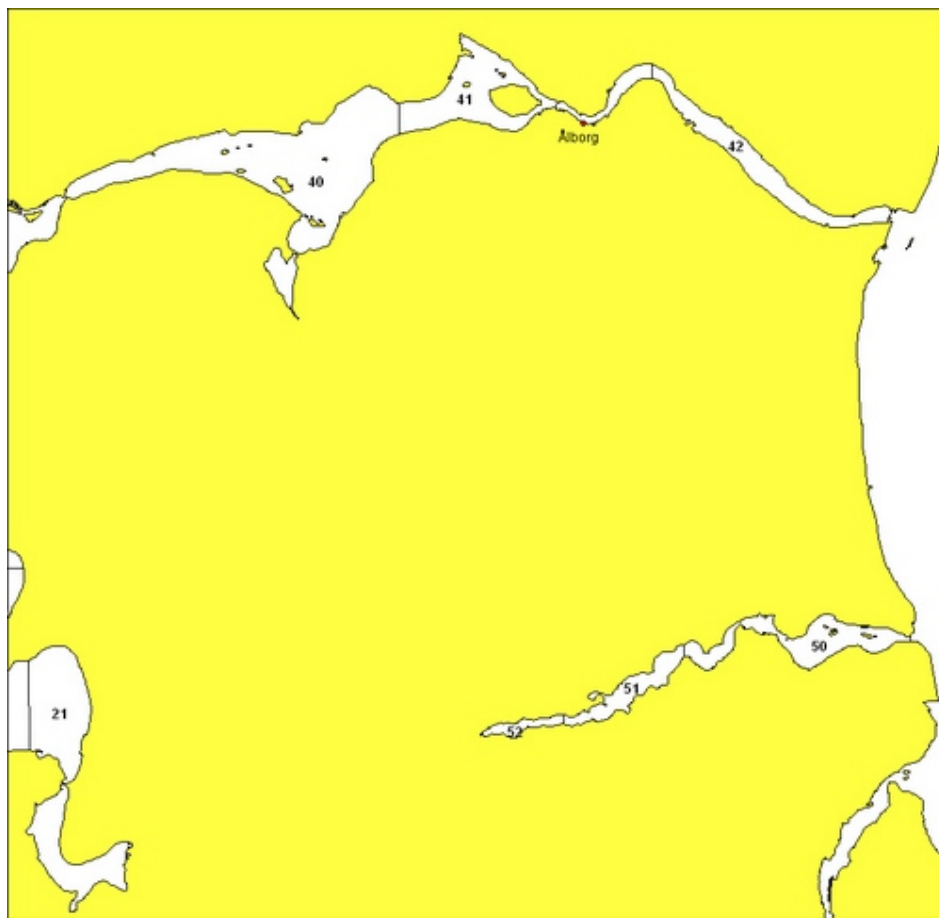
		Ertebølle Hoved	56	48,370	9	10,120
		Junget Øre	56	47,180	9	6,780
		Branden	56	48,000	9	1,560
17	Risgårde Bredning, nord	Junget Øre	56	47,180	9	6,780
		Ertebølle Hoved	56	48,370	9	10,120
		Position	56	43,003	9	10,079
18	Risgårde Bredning, syd	Position	56	43,003	9	10,079
		Ertebølle Hoved	56	48,370	9	10,120
		Hvalpsund Havn	56	42,090	9	11,710
		Sundsøre	56	42,451	9	10,618
19	Hvalpsund	Sundsøre	56	42,451	9	10,618
		Hvalpsund Havn	56	42,090	9	11,710
		Melbjerg hoved	56	40,370	9	9,720
		Jelse Odde	56	39,840	9	8,900
		Position	56	38,600	9	8,690
		Grønning Øre	56	38,621	9	6,289
20	Lovens Bredning, vest	Melbjerg hoved	56	40,370	9	9,720
		Position	56	41,330	9	15,000
		Position	56	37,680	9	15,000
		Jelse Odde	56	39,840	9	8,900
21	Lovens Bredning, øst	Position	56	41,330	9	15,000
		Virksund-broen	56	36,330	9	17,500
		Position	56	37,680	9	15,000
22	Skive Fjord	Grønning Øre	56	38,621	9	6,289
		Position	56	38,600	9	8,690
23	Mors, vest	Katholm Odde	56	41,350	8	33,630
		Lindholm Hage	56	41,770	8	32,830

		Søjeodde	56	42,000	8	33,520
		Dæmnin- gen til Agerø	56	43,520	8	34,650
		Hestør Odde	56	40,120	8	38,600
		Bøløre Odde	56	39,680	8	38,410
		Jegindø dæmning	56	38,380	8	35,830
24	Nees Sund	Nees Sund Færgeleje, vest	56	44,417	8	29,266
		Nees Sund Færgeleje, øst	56	44,290	8	30,197
		Dæmnin- gen til Agerø	56	43,520	8	34,650
		Søjeodde	56	42,000	8	33,520
		Lindholm Hage	56	41,770	8	32,830
		Lindholm	56	42,140	8	31,920
		Til Bod- dumhalv- øen	56	42,130	8	31,700
25	Visby bredning	Gudnæs Hage	56	48,350	8	32,100
		Mågerod- de	56	47,429	8	33,118
		Nees Sund Færgeleje, øst	56	44,290	8	30,197
		Nees Sund Færgeleje, vest	56	44,417	8	29,266
26	Dragstrup Vig	Position	56	50,000	8	35,800
		Position	56	50,000	8	37,360
		Mågerod- de	56	47,429	8	33,118
		Gudnæs Hage	56	48,350	8	32,100
27	Vilsund	Silstrup Hoved	56	55,420	8	39,720

		Sundby Stengrund	56	53,420	8	40,320
		Position	56	50,000	8	37,360
		Position	56	50,000	8	35,800
28	Thisted Bredning, vest	Sundby Stengrund	56	53,420	8	40,320
		Position	56	55,050	8	40,000
		Silstrup Hoved	56	55,420	8	39,720
		Position	56	56,785	8	45,085
		Position	56	53,793	8	45,085
30	Thisted Bredning, øst	Position	56	53,793	8	45,085
		Position	56	56,785	8	45,085
		Knuds- bjerg	56	58,235	8	50,025
		Position	56	56,307	8	50,396
32	Fegge- sund/ Hovsør Havn	Position	56	56,307	8	50,396
		Knuds- bjerg	56	58,235	8	50,025
		Amtoft havn	57	0,374	8	56,557
		Feggerøn	56	59,050	8	56,100
33	Løgstør Bredning, vest	Ejerslev Næse	56	54,970	8	55,320
		Feggerøn	56	59,050	8	56,100
		Amtoft Havn	57	0,374	8	56,557
		Position	57	1,280	9	0,000
		Position	56	55,030	9	0,000
34	Løgstør Bredning	Position	56	55,030	9	0,000
		Position	57	1,280	9	0,000
		Bygholm Vejle	57	1,670	9	4,920
		Position	56	54,970	9	4,920
35	Livø Bredning, vest	Buksør Odde	56	51,620	8	53,170
		Ejerslev Næse	56	54,970	8	55,320

		Færker Odde	56	50,670	9	4,900
		Knudshoved	56	49,970	8	57,070
36	Livø Bredning,	Position	56	54,970	9	4,920
	øst	Færker Odde	56	50,670	9	4,900
		Ejerslev Næse	56	54,970	8	55,320
37	Bjørnsholm Bugt	Position	56	54,970	9	4,920
		Næsby Hage	56	54,970	9	10,670
		Position	56	50,670	9	12,660
		Færker Odde	56	50,670	9	4,900
		Position	56	52,075	9	12,301
38	Løgstør Bredning,	Position	56	54,970	9	4,920
	øst	Bygholm Vejle	57	1,670	9	4,920
		Position	57	2,400	9	8,000
		Position	56	55,030	9	8,000
39	Løgstør Grunde	Position	56	55,030	9	8,000
		Position	57	2,400	9	8,000
		Aggersundbroen nord	57	0,021	9	17,557
		Aggersundbroen syd	56	59,922	9	17,738
		Næsby Hage	56	54,970	9	10,670

Limfjorden Øst og Mariager Fjord

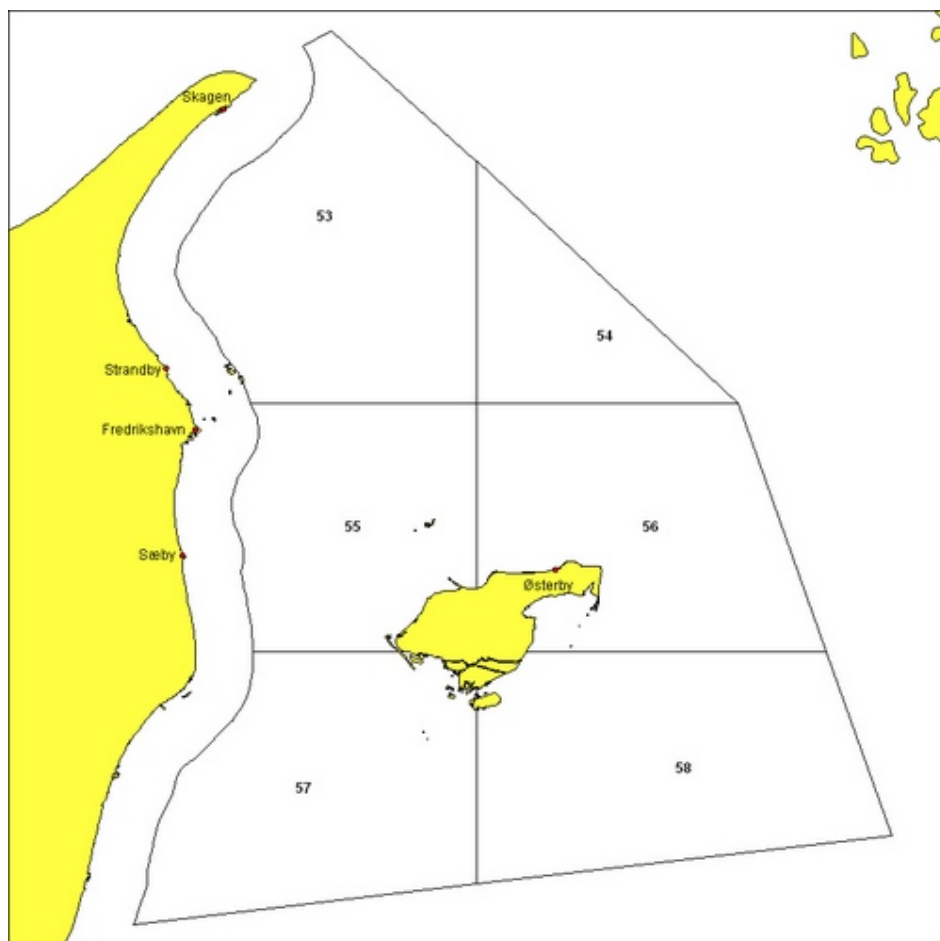
**Limfjorden Øst og Mariager Fjord**

Område nr.	Navn	Tekst	N-grader	N-Deci-mal-mi-nutter	E-grader	E-Deci-mal-mi-nutter
40	Nibe Bredning/	Aggersundbroen nord	57	0,021	9	17,557
	Gjøl Bredning	Gjøl Havn	57	3,710	9	42,070
		Position	57	2,498	9	42,166
		Aggersundbroen syd	56	59,922	9	17,738
41	Vest for Aalborg	Gjøl Havn	57	3,710	9	42,070
		Lindholm/cementfabrik	57	3,800	9	53,825
		Skudehaven	57	3,565	9	53,825
		Position	57	2,498	9	42,166

(Historisk)

42	Langerak	Bredhage	57	4,750	10	0,700
		Position	57	5,350	10	0,700
		Hals Havn	56	59,450	10	18,245
		Egense hage	56	59,185	10	18,145
50	Mariager Fjord,	Als Odde	56	42,318	10	19,747
	yderst	Position	56	42,089	10	19,759
		Dania	56	41,450	10	3,070
		Position	56	41,961	10	3,093
51	Mariager Fjord,	Position	56	41,961	10	3,093
	midt	Dania	56	41,467	10	3,096
		Katbjerg Odde	56	38,834	9	54,250
		Position	56	39,134	9	54,250
52	Mariager Fjord,	Position	56	39,134	9	54,250
	inderst	Katbjerg Odde	56	38,834	9	54,250

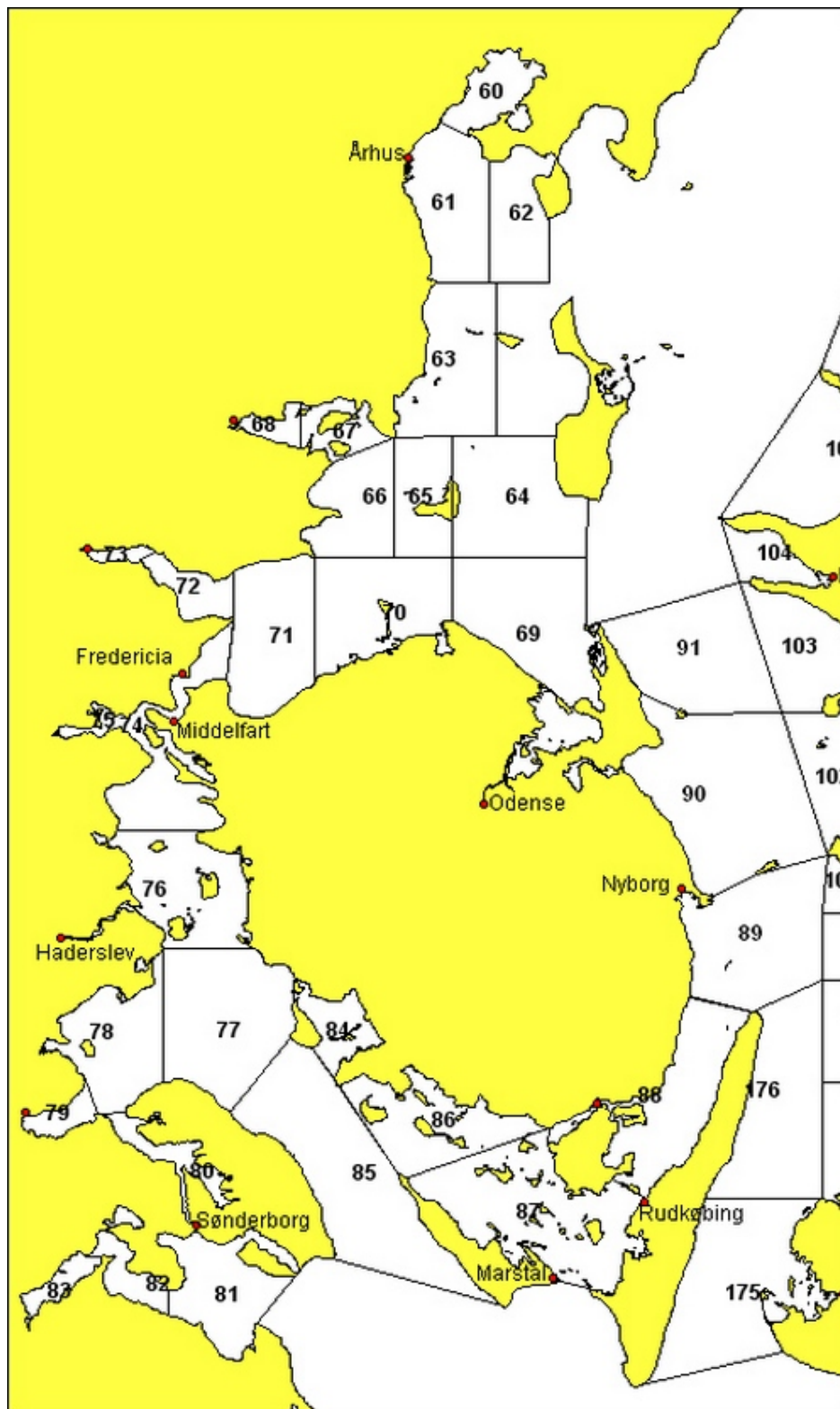
Kattegat Nord

**Kattegat Nord**

Område nr.	Navn	Tekst	N-grader	N-Deci-mal-mi-nutter	E-grader	E-Deci-mal-mi-nutter
53	Ålbæk Bugt	Position	57	46,380	10	43,338
		Fyr nr. 1	57	47,202	10	46,020
		Position	57	40,410	11	0,000
		Position	57	27,900	11	0,000
		Position	57	27,894	10	38,334
54	Læsø Nord	Position	57	40,410	11	0,000
		Fyr nr. 3	57	27,900	11	25,128
		Position	57	27,900	11	0,000
55	Læsø Nordvest	Position	57	27,894	10	38,334
		Position	57	27,900	11	0,000
		Position	57	18,270	11	0,000
		Position	57	15,018	10	53,100
		Position	57	15,000	10	38,520

56	Læsø Nordøst	Position	57	27,900	11	0,000
		Fyr nr. 3	57	27,900	11	25,128
		Position	57	15,000	11	33,642
		Position	57	15,000	11	4,824
		Position	57	18,270	11	0,000
57	Læsø Syd-vest	Position	57	15,000	10	38,520
		Position	57	15,018	10	53,100
		Position	57	13,152	11	0,000
		Position	57	2,982	11	0,000
		Position	57	0,876	10	27,060
58	Læsø Syd-øst	Position	57	15,000	11	4,824
		Position	57	15,000	11	33,642
		Fyr nr. 4	57	5,502	11	39,960
		Position	57	2,982	11	0,000
		Position	57	13,152	11	0,000

Jyllands østkyst syd for Djursland og Fyn



Jyllands østkyst syd for Djursland og Fyn

Område nr.	Navn	Tekst	N-grader	N-Deci-mal-mi-nutter	E-grader	E-Deci-mal-mi-nutter
60	Kalø Vig	Position (Egå Havn)	56	12,450	10	17,250
		Position (Skødshoved)	56	11,550	10	21,000
61	Århus Bugt, v. Århus	Position	56	12,450	10	17,250
		Position	56	11,550	10	21,000
		Position (Mols Hoved)	56	9,800	10	23,550
		Position	56	1,250	10	23,550
		Kysing Næs	56	1,250	10	16,917
62	Begtrup Vig	Position	56	9,800	10	23,550
		Position (Slettehage)	56	5,700	10	30,850
		Position	56	1,250	10	30,850
		Position	56	1,250	10	23,550
63	Vest for Tunø	Kysing Næs	56	1,250	10	16,917
		Position	56	1,250	10	24,350
		Position	55	50,350	10	24,350
		Kalsenakke	55	50,267	10	11,550
64	Vest for Samsø	Position	55	50,350	10	18,800
		Samsø	55	50,350	10	31,800
		Samsø Sydspids	55	46,017	10	35,517
		Position	55	41,817	10	35,517
		Position	55	41,817	10	18,800
65	Vest for Endelave, østlige del	Kalsenakke	55	50,267	10	11,550
		Position	55	50,350	10	18,800
		Position	55	41,817	10	18,800
		Position	55	41,800	10	11,672

66	Vest for Endelave, vestlige del	Hundsha-ge	55	48,500	10	3,900
		Kalsenak-ke	55	50,267	10	11,550
		Position	55	41,800	10	11,672
		Bjørnsk-nude	55	41,767	10	1,783
67	Horsens Fjord, yderst	Kalsenak-ke	55	50,267	10	11,550
		Hundsha-ge	55	48,500	10	3,900
		Position	55	49,517	10	0,000
		Position	55	52,783	10	0,000
68	Horsens Fjord, in-derst	Position	55	52,783	10	0,000
		Position	55	49,517	10	0,000
69	Vest for Fyns Ho-ved	Position	55	41,817	10	35,517
		Fyns Ho-ved	55	37,233	10	35,517
		Position	55	31,333	10	34,083
		Position	55	31,333	10	33,200
		Position	55	37,317	10	18,800
		Position	55	41,817	10	18,800
70	Æbleø	Position	55	41,817	10	18,800
		Position	55	37,317	10	18,800
		Position	55	33,020	10	1,795
		Bjørnsk-nude	55	41,767	10	1,783
71	Båring Vig	Position	55	33,020	10	1,795
		Stavrsho-ved	55	33,048	9	50,815
		Trelde Næs	55	37,517	9	51,517
		Staksrode	55	40,817	9	51,633
		Bjørnsk-nude	55	41,767	10	1,783
72	Vejle Fjord, yderst	Staksrode	55	40,817	9	51,633

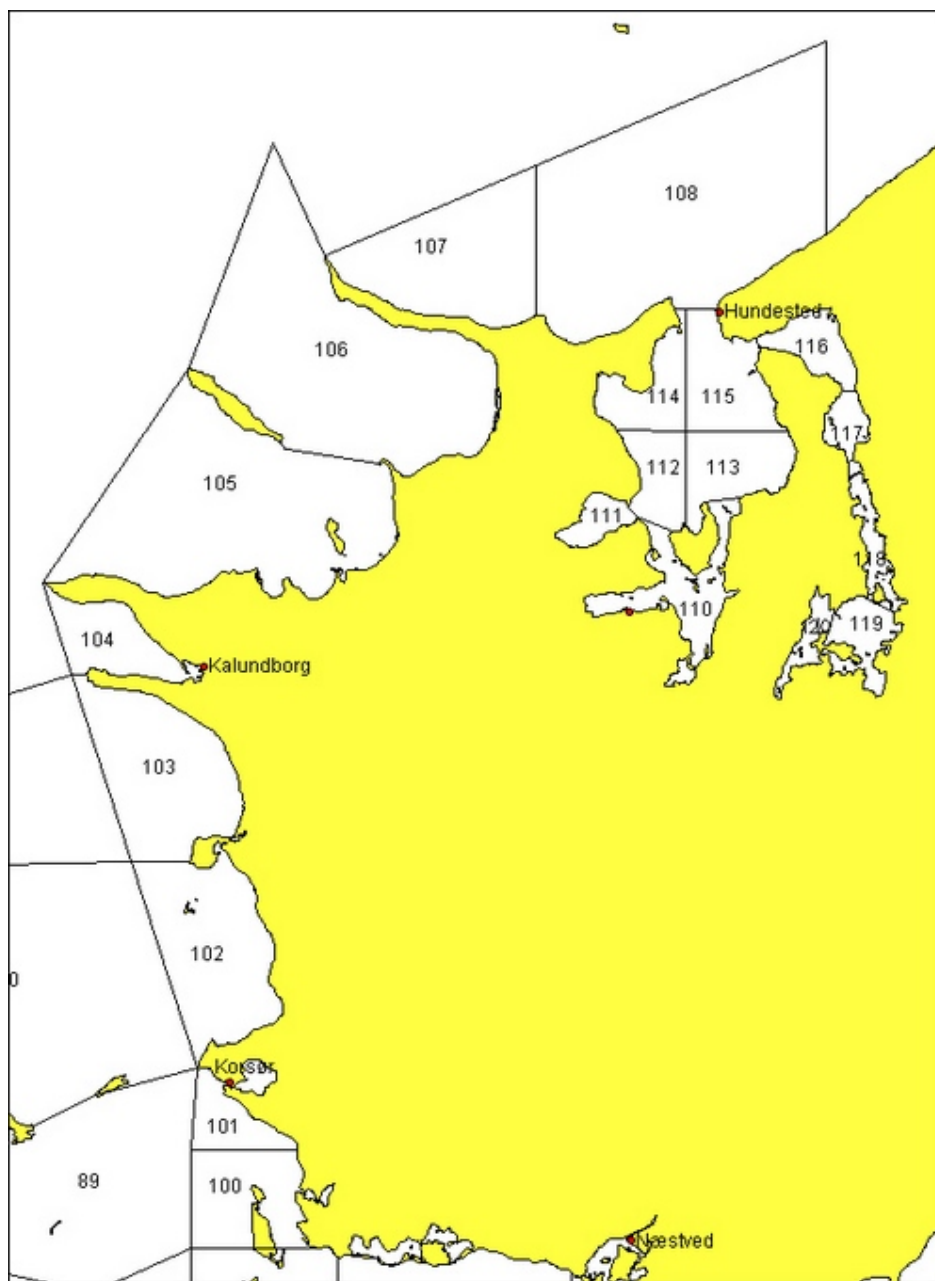
		Trelde Næs	55	37,517	9	51,517
		Holtserhage	55	41,646	9	40,049
		Position	55	42,250	9	41,900
73	Vejle Fjord, inderst	Position	55	42,250	9	41,900
		Holtserhage	55	41,646	9	40,049
74	Lillebælt, nord	Trelde Næs	55	37,517	9	51,517
		Stavrshoved	55	33,048	9	50,815
		Position (Wedelsborg Hoved)	55	22,513	9	47,415
		Position	55	22,586	9	37,093
		Skarre Odde	55	29,883	9	36,350
		Skærbæk	55	30,617	9	36,683
75	Kolding Fjord	Skærbæk	55	30,617	9	36,683
		Skarre Odde	55	29,883	9	36,350
76	Lillebælt, syd	Position	55	22,586	9	37,093
		Position (Wedelsborg Hoved)	55	22,513	9	47,415
		Position (Drejet)	55	14,300	9	54,350
		Råde Hoved	55	14,089	9	42,755
77	Vest for Helnæs	Råde Hoved	55	14,089	9	42,755
		Position (Drejet)	55	14,300	9	54,350
		Helnæs Fyr	55	7,985	9	58,720
		Traneodde Fyr	55	2,737	9	51,098
		Nordborg	55	4,767	9	42,933

78	Barsø	Råde Hoved	55	14,089	9	42,755
		Nordborg	55	4,767	9	42,933
		Hellesø Gård	55	2,675	9	38,343
		Varnæs Hoved	55	2,633	9	34,700
		Knudshoved	55	5,350	9	33,050
79	Åbenrå Fjord	Knudshoved	55	5,350	9	33,050
		Varnæs Hoved	55	2,633	9	34,700
80	Als Fjord	Varnæs Hoved	55	2,633	9	34,700
		Hellesø Gård	55	2,675	9	38,343
		(Kong Christian d. X bro)	54	54,667	9	47,000
81	Sønderborg Bugt	(Kong Christian d. X bro)	54	54,667	9	47,000
		Kegnæs Fyr	54	51,150	9	59,300
		Bircknack	54	47,850	9	54,500
		Position (Kragesand)	54	48,417	9	43,567
		Position	54	50,150	9	43,567
82	Flensborg Fjord, yderst	Position	54	52,567	9	33,433
		Position(Kragesand)	54	50,150	9	43,567
		Position	54	48,417	9	43,567
		Position	54	52,567	9	35,300
83	Flensborg Fjord, inderst	Position	54	52,567	9	33,433
		Position	54	52,567	9	35,300
84	Helnæs Bugt	Helnæs Hoved	55	7,233	10	1,533
		Knæet	55	4,917	10	4,300

85	Øst for Als	Traneodde	55	2,737	9	51,098
		Helnæs Fyr	55	7,985	9	58,720
		Helnæs Hoved	55	7,233	10	1,533
		Knæet	55	4,917	10	4,300
		Skjoldnæs	54	58,267	10	12,300
		Vejsnæs Nakke	54	48,983	10	25,133
		Pøls Huk	54	52,460	10	3,884
86	Omkring Aver-nakø	Knæet	55	4,918	10	4,300
		Lehnskov Pynt	55	1,600	10	31,017
		Skjoldnæs	54	58,267	10	12,300
87	Øst for Ærø	Skjoldnæs	54	58,267	10	12,300
		Lehnskov Pynt	55	1,600	10	31,017
		Vornæs Pynt	55	0,417	10	30,800
		Siø Vest	54	57,967	10	38,817
		Siø Øst	54	56,667	10	43,000
		Ristinge Halvø	54	50,283	10	35,783
		Ærøshale	54	50,800	10	32,233
88	Mellem Fyn og Lange-land	Stokke-bæk Huse	55	10,833	10	48,400
		Lille Hov	55	9,800	10	56,217
		Siø Øst	54	56,667	10	43,000
		Siø Vest	54	57,967	10	38,817
		Vornæs Pynt	55	0,417	10	30,800
		Lehnskov Pynt	55	1,600	10	31,017
89	Storebælt Syd	Knudsho-ved	55	17,982	10	51,233
		Sprogø vest	55	19,526	10	56,728
		Position	55	20,826	11	5,544
		Position	55	16,800	11	5,000
		Position	55	12,000	11	5,000
		Lille Hov	55	9,800	10	56,217

		Stokke- bæk Huse	55	10,833	10	48,400
90	Storebælt	Bøgebjerg	55	32,317	10	42,337
		Romsø øst	55	30,828	10	48,023
		Position	55	30,930	10	59,832
		Position	55	20,826	11	5,544
		Sprogø vest	55	19,526	10	56,728
		Knudsho- ved	55	17,982	10	51,233
91	Storebælt Nord	Fyns Ho- ved, nord	55	37,190	10	36,983
		Position	55	38,480	10	45,097
		Position	55	40,146	10	54,624
		Position	55	30,930	10	59,832
		Romsø øst	55	30,828	10	48,023
		Bøgebjerg	55	32,317	10	42,337

Nord- og Vestsjælland



Nord- og Vestsjælland

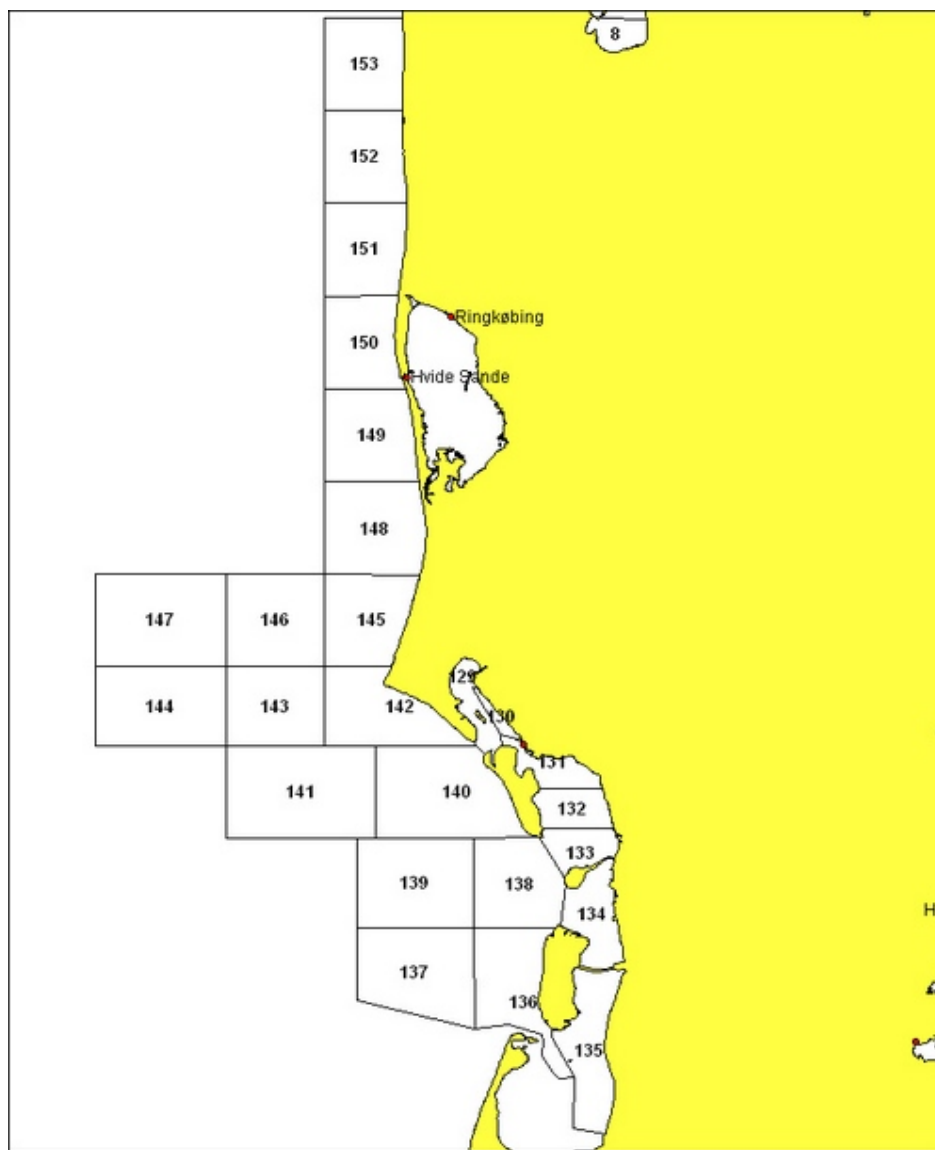
Område nr.	Navn	Tekst	N-grader	N-Deci-mal-mi-nutter	E-grader	E-Deci-mal-mi-nutter
100	Agersø	Position	55	16,800	11	5,000
		Sjællands Kyst	55	16,800	11	14,250
		Position	55	11,983	11	16,150
		Position	55	12,000	11	5,000
101	Halsskov	Position	55	16,800	11	5,000
		Position	55	20,826	11	5,544

		Sjællands Kyst	55	16,800	11	14,250
102	Musholm Bugt	Position	55	20,826	11	5,544
		Position	55	30,930	10	59,832
		Position	55	30,930	11	4,788
103	Jammerland Bugt	Position	55	30,930	11	4,788
		Position	55	30,930	10	59,832
		Position	55	40,146	10	54,624
		Position	55	40,146	10	55,890
104	Kalundborg Fjord	Position	55	40,146	10	55,890
		Position	55	40,146	10	54,624
		Position	55	44,640	10	52,086
105	Sejerø Bugt Syd	Position	55	44,640	10	52,086
		Position	55	55,164	11	4,746
		Position	55	51,198	11	13,188
		Position	55	50,484	11	21,312
106	Sejerø Bugt Nord	Position	55	55,164	11	4,746
		Position	56	6,150	11	12,102
		Position	56	0,636	11	16,638
		Position	55	50,484	11	21,312
		Position	55	51,198	11	13,188
107	Hesselø Bugt Vest	Position	56	0,636	11	16,638
		Position	56	5,070	11	34,986
		Position	55	57,732	11	34,992
108	Hesselø Bugt Øst	Position	55	57,732	11	34,992
		Position	56	5,070	11	34,986
		Position	56	11,124	12	0,084
		Position	56	1,686	12	0,090
		Position	55	58,050	11	50,700
		Position	55	58,050	11	47,016
110	Inder Bredding/ Holbæk Fjord	Svovlsbjerg Rev	55	47,767	11	43,950
		Position (Flenø)	55	47,133	11	46,800
		Næsset på Orø	55	48,533	11	49,550

		Nord for Kyndby-værket	55	48,817	11	52,650
111	Lammefjorden	Kongsøre Næbbe	55	48,367	11	42,883
		Svolvbjerg	55	47,767	11	43,950
112	Isefjord Sydvest	Bøsserup	55	52,133	11	41,867
		Position	55	52,000	11	48,000
		Orø (Børrehoved Rev)	55	47,500	11	47,950
		Position (Flenø)	55	47,133	11	46,800
		Svolvbjerg Rev	55	47,767	11	43,950
		Kongsøre Næbbe	55	48,367	11	42,883
113	Jægerspris Brug	Børrehoved Rev	55	47,500	11	48,000
		Position	55	52,000	11	48,000
		Position	55	52,000	11	57,000
		Position	55	52,000	11	48,000
		Næsset på Orø	55	48,533	11	49,550
114	Nykøbing Bugt	Nørrevang	55	58,050	11	47,017
		Position	55	58,050	11	48,000
		Position	55	52,000	11	48,000
		Bøsserup	55	52,133	11	41,867
115	Isefjord Nordøst	Position	55	58,050	11	48,000
		Hundested	55	58,050	11	50,831
		Sølager Færgenhavn	55	56,670	11	54,124
		Kulhuse Havn	55	56,273	11	54,275
		Position	55	52,000	11	57,000
		Position	55	52,000	11	48,000
116	Tørregrund	Sølager Færgenhavn	55	56,670	11	54,124
		Position (Ølsted Hage)	55	54,017	12	2,750

		Bro ved Dyrnæs Hage	55	54,017	12	1,550
		Kulhuse Havn	55	56,273	11	54,275
117	Roskilde Fjord v.	Bro ved Dyrnæs Hage	55	54,017	12	1,550
	Øksenholm	Position (Ølsted Hage)	55	54,017	12	2,750
		Kronprins Frederiks Bro Øst	55	50,657	12	2,533
		Kronprins Frederiks Bro Vest	55	50,517	12	2,017
118	Syd for Frederiks-	Kronprins Frederiks Bro Øst	55	50,657	12	2,533
	sund	Klinten	55	43,140	12	6,110
		Selsø Hage	55	43,800	12	3,717
		Kronprins Frederiks Bro Vest	55	50,517	12	2,170
119	Roskilde Fjord v. Roskilde	Selsø Hage	55	43,800	12	3,717
		Klinten	55	43,140	12	6,110
		Nørre Hoved	55	42,333	12	0,367
		Okseholm	55	43,200	12	0,900
120	Lejre Vig	Okseholm	55	43,200	12	0,900
		Nørre Hoved	55	42,333	12	0,367

Vadehavet, Nordsøen og Jyllands vestkyst



Vadehavet, Nordsøen og Jyllands vestkyst

Område nr.	Navn	Tekst	N-grader	N-Deci-mal-mi-nutter	E-grader	E-Deci-mal-mi-nutter
129	Ho Bugt Vest/	Skalling	55	28,651	8	18,071
	Grådyb	Position	55	33,250	8	18,667
		Position	55	33,250	8	17,667
		Position	55	29,167	8	22,167
		Stejlen	55	28,162	8	22,340
		Søren Jes-sens Sand	55	27,443	8	19,672
		Position	55	28,167	8	18,500

130	Ho Bugt v. Hjer- ting	Position	55	33,250	8	17,667
		Position	55	33,250	8	18,667
		Position	55	28,731	8	24,561
		Følg sejl- renden til nordlige kant af Esbjerg Havn	0	0,000	0	0,000
		Position	55	29,167	8	22,167
131	Øst for Fanø, nord	Position	55	29,167	8	22,167
		Følg sejl- renden til den nordlige kant af Es- bjerg Havn	0	0,000	0	0,000
		Position	55	28,731	8	24,561
		Position	55	24,467	8	37,767
		Hans Od- de	55	24,467	8	27,940
		Grønnin- gen	55	28,162	8	22,340
132	Øst for Fanø, syd	Hans Od- de	55	24,467	8	27,940
		Position	55	24,467	8	37,767
		Position (Sodde- klint)	55	21,033	8	39,417
		Sønderho	55	21,033	8	28,600
133	Nord for Mandø	Sønderho	55	21,033	8	28,600
		Position (Sodde- klint)	55	21,033	8	39,417
		Mandø	55	16,833	8	31,933
		Hønen	55	20,333	8	28,550
		Mod syd af Ebbevej	0	0,000	0	0,000
134	Vadehavet mellem Mandø og Rømø	Mandø	55	16,833	8	31,933

		Mod syd af Ebbevej	0	0,000	0	0,000
		Mod øst af Jyllands kyst	0	0,000	0	0,000
		Afgrænsning mod syd af Rømø-dæmnin-gen	0	0,000	0	0,000
		Rømøs nordspids	55	12,500	8	31,233
135	Syd for Rømø Dæmning	Afgrænsning mod nord af Rømø-dæmnin-gen	0	0,000	0	0,000
		Rømøs sydspids	54	54,667	8	38,083
		Dansk/ tysk græn-se	54	55,250	8	33,450
		Position	54	59,567	8	33,450
		Position	55	3,117	8	30,083
136	Vest for Rømø,	Position	55	12,500	8	18,000
	østlige del	Rømøs nordspids	55	12,500	8	31,233
		Position	55	3,767	8	30,083
		Position	55	3,117	8	30,083
		Position	54	59,567	8	33,450
		Position	55	3,750	8	18,000
137	Vest for Rømø,	Position	55	12,500	8	0,000
	vestlige del	Position	55	12,500	8	18,000
		Position	55	3,750	8	18,000
		Position	55	6,283	8	0,000
138	Vest for Mandø,	Position	55	20,250	8	18,000
	østlige del	Hønen	55	20,333	8	28,550
		Mandø	55	16,833	8	31,933
		Position	55	16,233	8	32,033

		Rømøs nordspids	55	12,500	8	31,233
		Position	55	12,500	8	18,000
139	Vest for Mandø,	Position	55	20,250	8	0,000
	vestlige del	Position	55	20,250	8	18,000
		Position	55	12,500	8	18,000
		Position	55	12,500	8	0,000
140	Vest for Fanø,	Position	55	28,167	8	3,000
	østlige del	Position	55	28,167	8	18,500
		Søren Jes- sens Sand	55	27,443	8	19,672
		Hønen	55	20,333	8	28,550
		Position	55	20,250	8	3,000
141	Vest for Fanø,	Position	55	28,167	7	40,000
	vestlige del	Position	55	28,167	8	3,000
		Position	55	20,250	8	3,000
		Position	55	20,250	7	40,000
142	Horns Rev, v.	Position	55	35,000	7	55,000
	Blåvands- huk	Position	55	35,000	8	5,750
		Skalling	55	28,651	8	18,071
		Position	55	28,167	8	18,500
		Position	55	28,167	7	55,000
143	Horns Rev,	Position	55	35,000	7	40,000
	v. Munk	Position	55	35,000	7	55,000
		Position	55	28,167	7	55,000
		Position	55	28,167	7	40,000
144	Horns Rev, vest	Position	55	35,000	7	20,000
		Position	55	35,000	7	40,000
		Position	55	28,167	7	40,000
		Position	55	28,167	7	20,000
145	Nord for Horns Rev,	Position	55	43,000	7	55,000
	øst	Position	55	43,000	8	9,833
		Position	55	35,000	8	5,750
		Position	55	35,000	7	55,000

146	Nord for Horns Rev,	Position	55	43,000	7	40,000
	v. Vejrs	Position	55	43,000	7	55,000
		Position	55	35,000	7	55,000
		Position	55	35,000	7	40,000
147	Nord for Horns Rev,	Position	55	43,000	7	20,000
	vest	Position	55	43,000	7	40,000
		Position	55	35,000	7	40,000
		Position	55	35,000	7	40,000
148	Vest for Blåbjerg	Position	55	43,000	7	55,000
	klitplanta- ge	Position	55	51,000	7	55,000
		Position	55	50,982	8	9,663
		Position	55	42,912	8	9,736
149	Vest for Ringkø- bing	Position	55	51,000	7	55,000
	Fjord, syd	Position	55	59,000	7	55,000
		Position	55	58,968	8	7,631
		Position	55	50,982	8	9,663
150	Vest for Ringkø- bing	Position	55	59,000	7	55,000
	Fjord, nord	Position	56	7,000	7	55,000
		Position	56	7,020	8	6,419
		Position	55	59,946	8	6,891
		Position	55	59,916	8	6,923
		Position	55	58,968	8	7,631
151	Vest for Husby klit	Position	56	7,000	7	55,000
		Position	56	15,000	7	55,000
		Position	56	15,006	8	7,731
		Position	56	7,020	8	6,419
152	Vest for Nissum	Position	56	15,000	7	55,000
	Fjord	Position	56	23,000	7	55,000
		Position	56	22,980	8	7,010
		Position	56	15,006	8	7,731
153	Vest for Bovbjerg	Position	56	23,000	7	55,000
	fyr	Position	56	31,000	7	55,000

(Historisk)

		Position	56	30,972	8	6,978
		Position	56	22,980	8	7,010
		Position	56	7,020	8	6,419
		Position	55	59,946	8	6,891
		Position	55	59,916	8	6,923
		Position	55	58,968	8	7,631

Sydsjælland



Sydsjælland

Område nr.	Navn	Tekst	N-grader	N-Deci-mal-mi-nutter	E-grader	E-Deci-mal-mi-nutter
175	Lange-landsbælt,	Position	54	56,574	10	50,262
	Syd	Nøjsom-heds Odde	54	56,574	11	4,992
		Ålehoved	54	45,774	11	0,120
		Dovns-klint	54	43,410	10	42,030
176	Lange-landsbælt,	Position	55	9,816	10	56,226
	Nord	Position	55	12,000	11	4,998
		Nøjsom-heds Odde	54	56,574	11	4,992
		Position	54	56,574	10	50,262

177	Omø	Position	55	12,000	11	4,998
		Stignæs	55	12,000	11	16,062
		Lille Se-vedø	55	11,562	11	17,694
		Position	55	4,878	11	17,724
		Position	55	4,854	11	4,992
178	Omø Stålgrund	Position	55	4,854	11	4,992
		Position	55	4,878	11	17,724
		Position	54	56,628	11	17,778
		Nøjsomheds Odde	54	56,574	11	4,992
179	Glænø	Lille Se-vedø	55	11,562	11	17,694
		Position	55	10,926	11	37,968
		Knudshoved	55	4,860	11	38,058
		Position	55	4,878	11	17,724
180	Fejø	Position	55	4,878	11	17,724
		Knudshoved	55	4,860	11	38,058
		Vigsø	54	54,210	11	38,256
		Position	54	56,628	11	17,778
181	Karre-bæksminde	Position	55	10,926	11	37,968
	Bugt	Knudshoved	55	4,860	11	38,058
182	Guldborgsund,	Knudshoved	55	4,860	11	38,058
	Nord	Farøbroerne Nord	54	58,092	12	0,102
		Farø	54	57,222	11	59,394
		Farøbroerne Syd	54	56,328	11	58,056
		Kong Fr.9. bro Øst	54	45,552	11	52,014
		Kong Fr.9. bro Vest	54	45,552	11	51,750
		Vigsø	54	54,210	11	38,256
183	Guldborgsund, Syd	Kong Fr.9. bro Vest	54	45,552	11	51,75
		Kong Fr.9. bro Øst	54	45,552	11	52,014
		Gedser Odde	54	33,552	11	58,194

		Hyllekrog	54	35,688	11	31,362
184	Østfalster	Hestehoved	54	50,082	12	10,014
		Position	54	50,046	12	22,488
		Gedser Odde	54	33,552	11	58,194
185	Hjelm Bugt	Møns Klint	54	57,450	12	33,252
		Position	54	50,046	12	22,488
		Hestehoved	54	50,082	12	10,014
		Farøbroerne Syd	54	56,328	11	58,056
		Farø	54	57,222	11	59,394
		Position	54	54,294	12	5,814
		Position	54	54,270	12	5,970
186	Bøgestrømmen	Jungshoved	55	6,702	12	11,028
		Ulvshale	55	3,636	12	15,624
		Position	54	54,270	12	5,970
		Position	54	54,294	12	5,814
		Farø	54	57,222	11	59,394
		Farøbroerne Nord	54	58,092	12	0,102
187	Søhunde-havn	Jungshoved	55	6,702	12	11,028
		Position	55	6,696	12	33,246
		Position	54	57,450	12	33,252
		Position	55	3,636	12	15,624
188	Fakse Bugt	Fælleskov	55	14,286	12	21,516
		Position	55	14,256	12	33,252
		Position	55	6,696	12	33,246
		Jungshoved	55	6,702	12	11,028
189	Stevns Klint	Køge Sø-nakke	55	23,814	12	21,966
		Position	55	23,868	12	33,252
		Position	55	14,256	12	33,252
		Fælleskov	55	14,286	12	21,516
190	Køge Bugt	Kalveboerne Vest	55	36,834	12	30,144
		Kalveboerne Øst	55	36,786	12	30,654
		Position	55	34,386	12	33,252

(Historisk)

		Position	55	23,868	12	33,252
		Køge Sø- nakke	55	23,814	12	21,966

Bilag 2**Algeovervågningsområder i Danmark**

- 1) Følgende algeovervågningsområder i Danmark er opdelt, som det fremgår nedenfor af kort over:
- Limfjorden vest, algeovervågningsområde nr. A1-A6.
 - Limfjorden øst, algeovervågningsområde nr. A7-A9.
 - Kattegat nord, algeovervågningsområde nr. A10.
 - Jyllands østkyst, algeovervågningsområde nr. A11-A17.
 - Nord- og Vestsjælland, algeovervågningsområde nr. A18-A22.
 - Sydsjælland, algeovervågningsområde nr. A23-A24.
 - Vadehavet, Nordsøen og Jyllands vestkyst, algeovervågningsområde nr. A 25.
- 2) Hvert algeovervågningsområde har et nummer og et navn, og i hvert algeovervågningsområde indgår et eller flere produktionsområder, som det fremgår af følgende liste: (Se herudover bilag 1 for en nærmere afgrænsning af de respektive positioner).

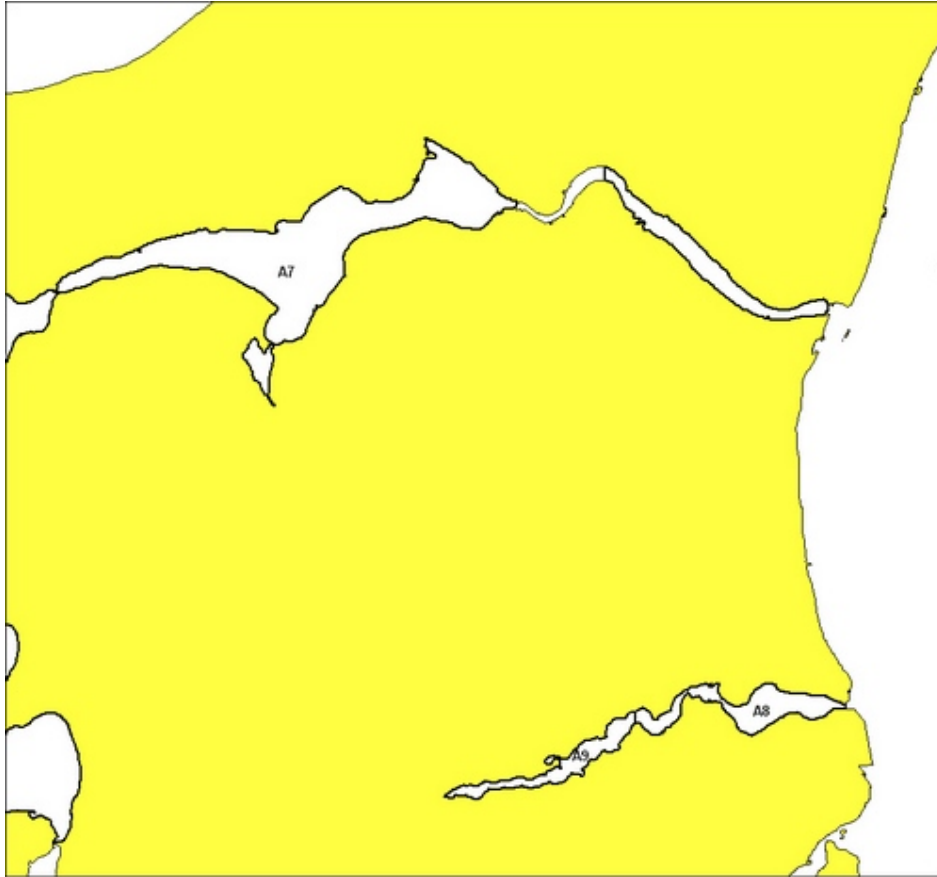
Områdenummer	Områdenavn	Produktionsområder
A1	Nisum Bredning	1, 2, 3, 4
A2	Venø Bugt	5, 6, 7, 8
A3	Kås & Salling	9, 11, 12, 13, 14, 15
A4	Skive-Lovns-Riisgårde	17, 18, 19, 20, 21, 22
A5	Visby-Vildsund-Thisted	23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32
A6	Løgstør Bredning	16, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39
A7	Limfjorden øst	40, 41, 42
A8	Mariager Fjord øst	50
A9	Mariager Fjord, vest	51, 52
A10	Kattegat nord	53, 54, 55, 56, 57, 58
A11	Kalø Vig	60
A12	Jyllands østkyst	61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71 72
A13	Vejle Fjord	73
A14	Lillebælt	74, 75, 76, 77, 78, 79, 80
A15	Flensborg Fjord	81, 82, 83
A16	Sydfynske Øhav	84, 85, 86, 87
A17	Storebælt	88, 89, 90, 91, 100, 101, 102, 103, 104,
A18	Sejrerø Bugt	105, 106
A19	Hesselø Bugt	107, 108
A20	Isefjorden, inderst	110
A21	Ydre Isefjord	111, 112, 113, 114, 115
A22	Roskilde Fjord	116, 117, 118, 119, 120
A23	Smålandsfarvandet	177, 178, 179, 180, 181, 182, 183
A24	Øresund syd	184, 185, 186, 187, 188, 189, 190
A25	Jyllands vestkyst	129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139,
		140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153

Limfjorden vest (A1 - A6)



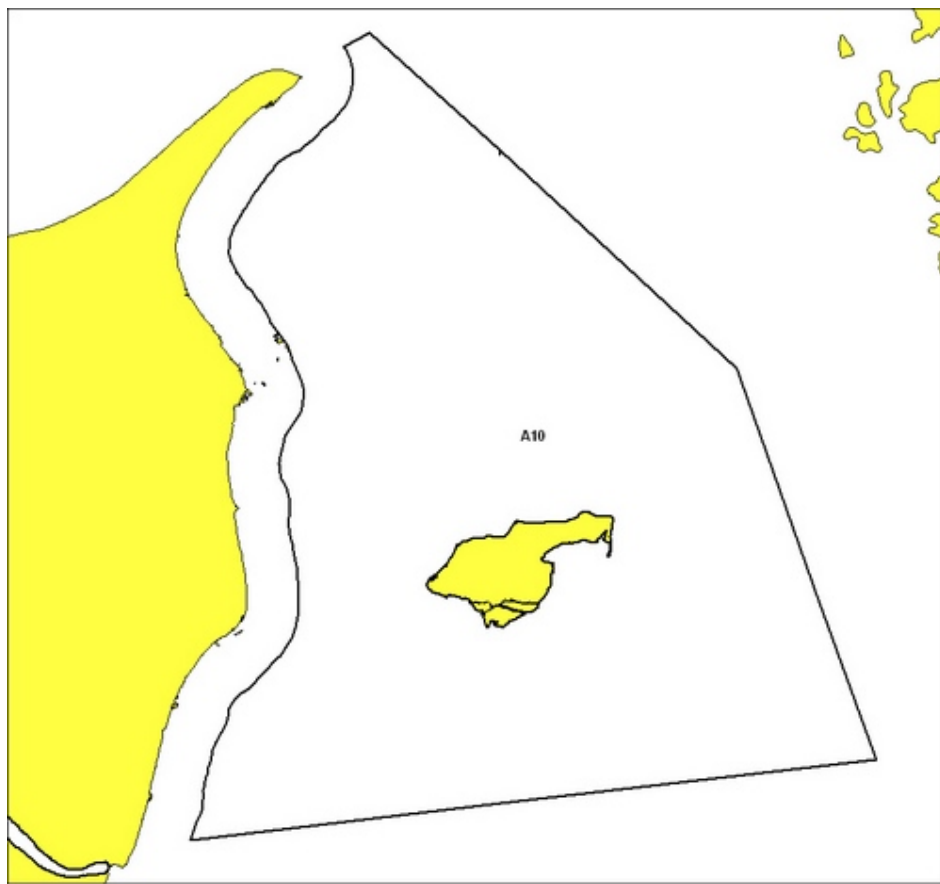
Limfjorden øst (A7 - A9)

(Historisk)

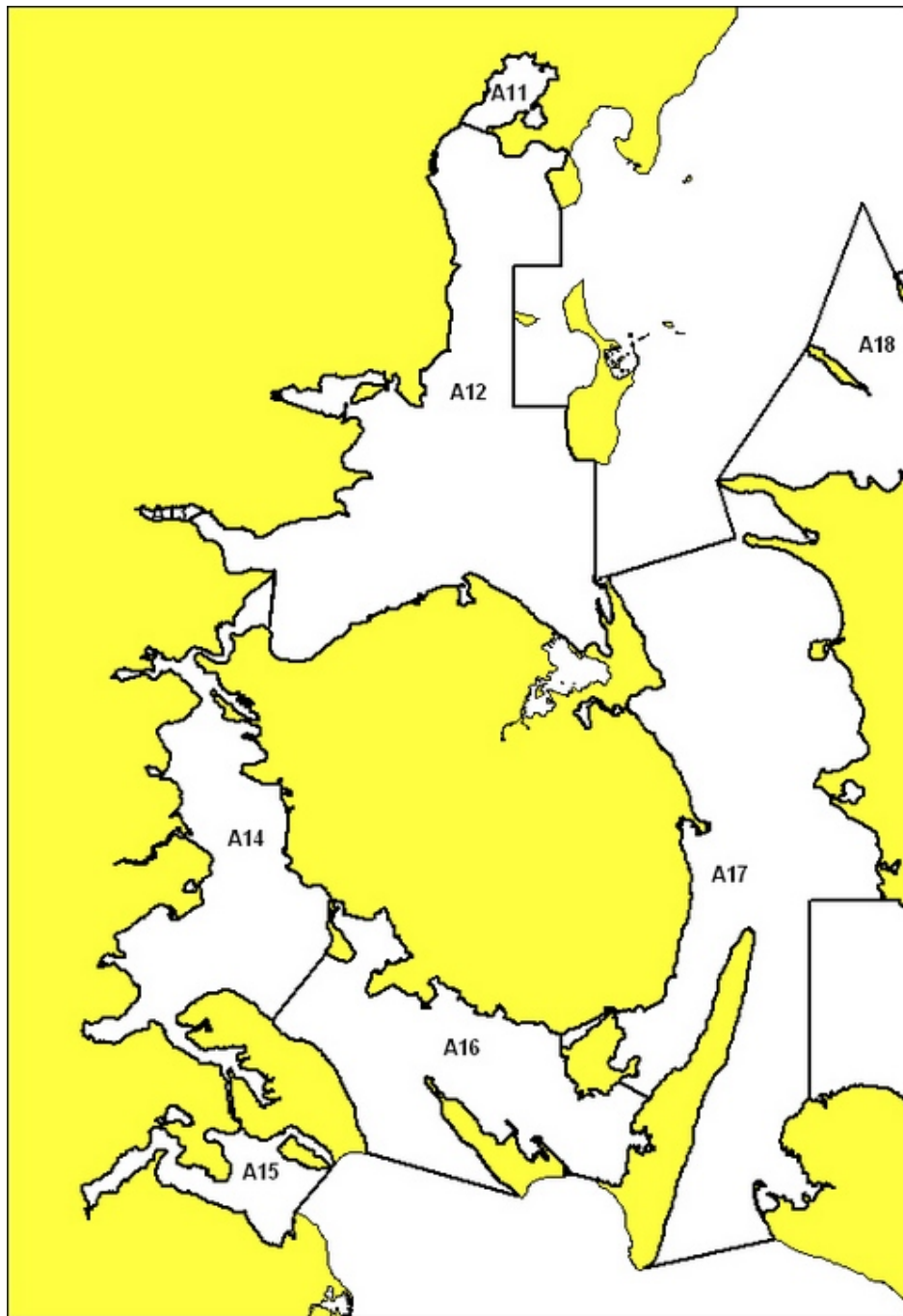


Kattegat nord (A10)

(Historisk)

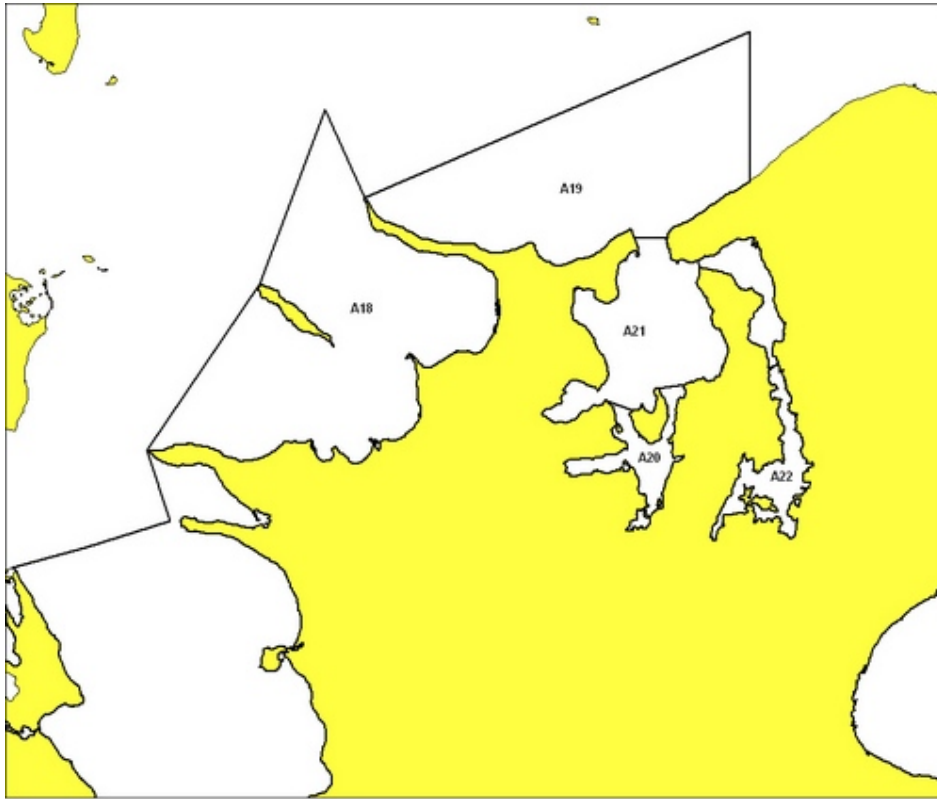


Jyllands østkyst (A11 - A17)



Nord- og Vestsjælland (A18 - A22)

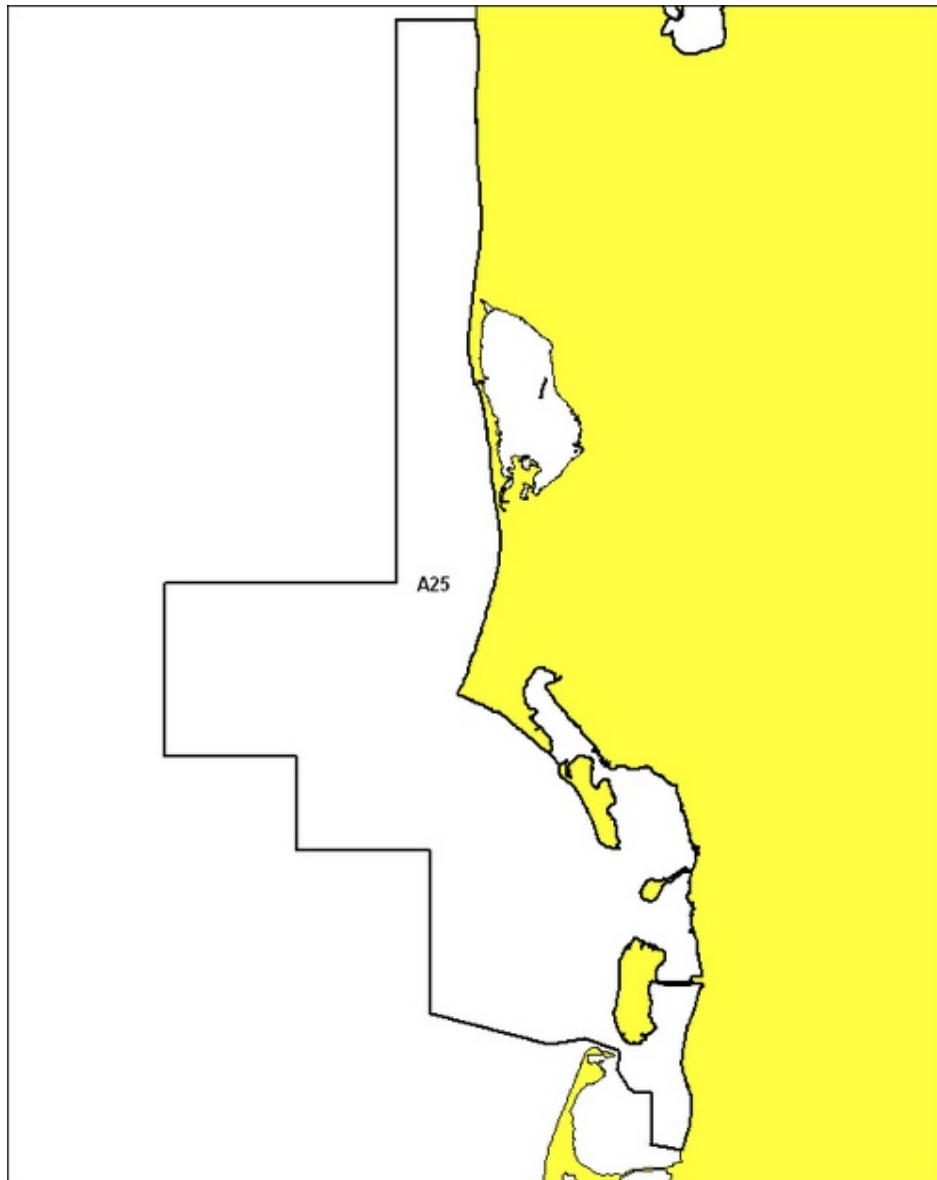
(Historisk)



Sydsjælland (A23 - A24)



Vadehavet, Nordsøen og Jyllands vestkyst (A25)



Bilag 3

Prøver af muslinger m.m. til undersøgelse for algegifte

Kapitel 1

Undersøgelse for algegifte

1) Undersøgelse for lipofile - og ASP toksiner

Muslinger m.m. skal undersøges for fedtopløselige (lipofile) diarréfremkaldende algegifte (okadainsyre samt dinophysistoksiner og dissed estere), yessotoksiner (YTX), pectenotoksiner (PTX) og azaspiracider (AZA) hele året.

I forbindelse med analyse for detektion af lipofile toksiner skal det vurderes, om der er indikation på forekomst af ASP toksin. Hvis der er en sådan indikation, foretages herudover en kvantitativ analyse for ASP toksin. Analysen foretages efter metoderne beskrevet i kapitel 4 i dette bilag. Såfremt metoden til bestemmelse af lipofile toksiner er akkrediteret til samtidig kvantificering af ASP toksin, foretages der ikke yderligere analyser, og ASP toksin niveauet rapporteres sammen med resultaterne af analyserne for de lipofile toksiner.

Indtil metoden til bestemmelse af lipofile toksiner er akkrediteret til samtidig kvantificering af ASP toksin skal samtlige åbningsprøver af muslinger m.m. analyseres for ASP toksin ved brug af de i kapitel 4 i dette bilag beskrevne metoder.

2) Undersøgelse for PSP toksiner

Muslinger m.m. skal undersøges for paralytiske algegifte (PSP-toksiner) rutinemæssigt i perioden fra 1. april til 30. september. I perioden fra 1. oktober til 31. marts skal samtlige åbningsprøver af muslinger m.m. analyseres for PSP-toksiner samt alle øvrige prøver, når Fødevarestyrelsen vurderer, at der er risiko for forekomst af PSP-toksindannende alger i et produktionsområde eller et opdrætsanlæg og PSP-toksiner i muslinger m.m.

Kapitel 2

Udtagning og opbevaring af prøver

- 1) Prøver af vildtlevende muslinger m.m. udtages fra positioner, som er repræsentative for den del af produktionsområdet, hvori der høstes.
- 2) Prøver af muslinger m.m. fra opdrætsanlæg bestående af linekulturer eller lignende udtages således, at hver prøve er repræsentativ for den del af opdrætsanlægget, der skal høstes fra. Hver enkelt prøve skal endvidere være repræsentativ for hele linens længde og skal være udtaget opstrøms anlægget.
- 3) Til analyse for indhold af ASP-toksiner, PSP-toksiner og lipofile toksiner skal hver prøve bestå af mindst 300 g muslinger uden skal. Hvis analyse for indhold af ASP-toksiner, PSP-toksiner og lipofile toksiner foretages af samme laboratorium, er det tilstrækkeligt at fremsende én prøve af mindst 300 g muslinger uden skal. Til alle analyser af muslinger m.m. anvendes som hovedregel varmebehandlede muslinger. Varmebehandlingsprocessen til åbning af muslinger m.m. skal være en mild varmebehandling, ca. 30 sek. i kogende vand eller en kortvarig behandling med damp, sådan at muslingerne åbner sig, og muslingekødet let kan tages ud. Rå muslinger m.m. kan dog også undersøges.
- 4) Prøveudtagning skal foregå således, at prøver med sikkerhed kan identificeres. Prøverne skal mærkes med:
 - a) Art af muslinger m.m.
 - b) Prøveudtagningsdato.
 - c) Prøveudtagningsposition i grader og decimalminutter med 3 decimaler, som angives i WGS 84-systemet. Opdrætsanlæg er undtaget fra at oplyse prøveudtagningsposition.
 - d) Produktionsområdets nummer og evt. geografiske navn.

- e) Fartøjets nummer og navn eller opdrætsanlæggets tilladelsesnummer.
- f) Nummer på registreringsdokumentet.
- g) Hvilke algegifte prøven skal analyseres for.
- 5) Ved skærpet overvågning skal prøverne endvidere mærkes med teksten ”skærpet overvågning”.
- 6) Prøver af levende muslinger m.m. skal, indtil varmebehandling, opbevares således, at muslingerne m.m. holdes i live.
- 7) Prøver af kød af varmebehandlede eller rå muslinger m.m. skal indfryses og opbevares i frossen tilstand indtil afsendelse. Dette kan fraviges på betingelse af, at kød af muslinger m.m. i stedet opbevares kølet således, at den hygiejniske kvalitet ikke forringes.
- 8) Eventuelle kontraprøver af muslinger m.m., der ikke indsendes til analyse, skal indfryses i varmebehandlet eller rå tilstand og opbevares på virksomheden i frossen tilstand i mindst 4 uger.

Kapitel 3

Indsendelse af prøver

- 1) Prøver af varmehandlede eller rå muslinger m.m. skal pakkes og indsendes således, at den hygiejniske kvalitet af muslingerne m.m. ikke forringes.
- 2) Prøver skal hurtigst muligt og senest dagen efter landing indsendes til analyse på et laboratorium, som Fødevarestyrelsen har indgået aftale med om udførelse af analyserne.

Kapitel 4

Analyse af prøver

- 1) Laboratoriet skal ved modtagelse af prøver af muslinger m.m. påse, at muslingerne m.m. er af tilfredsstillende hygiejnisk kvalitet.
- 2) Laboratoriet skal påbegynde analysen hurtigst muligt efter modtagelse af prøven
- 3) Prøver til analyse for PSP- og ASP- toksiner samt lipofile toksiner analyseres separat. Når metoden til bestemmelse af lipofile toksiner er akkrediteret til samtidig kvantificering af ASP toksin, kan analyse af lipofile toksiner og ASP toksiner dog foretages samtidig.

Metoder til bestemmelse af lipofile toksiner

- 1) Der anvendes en metode baseret på EU referencelaboratoriet for marine biotoksiner metode ved anvendelse af LC-MS/MS (væskekromatografi med massespektrometrisk detektion) til bestemmelse af okadainsyre samt dinophysistoksiner og disses estre, yessotoksiner (YTX), pectenotoksiner (PTX) og azaspiracider (AZA).

Metoder til bestemmelse af PSP-toksiner

- 1) Som kontrol og overvågningsmetode skal den kemiske analysemetode, Lawrence HPLC metoden (AOAC-metode 2005.06), anvendes.
- 2) Referencemetoden er bioassay med mus til bestemmelse af PSP-toksiner (AOAC-metode nr. 959.08). Metoden anvendes, hvis resultaterne bestrides.

Metoder til bestemmelse af ASP-toksiner

- 1) Bestemmelse af ASP-toksiner foretages ved brug af væskekromatografi og UV detektion. Den anvendte metode findes i Journal of AOAC International, 78:543-554, (1995).
- 2) Når metoden til bestemmelse af lipofile toksiner er akkrediteret til samtidig kvantificering af ASP toksin, skal ASP toksiner kvantificeres sammen med de lipofile toksiner i EU referencelaboratoriet for marine biotoksiner metode ved anvendelse af LC-MS/MS (væskekromatografi med massespektrometrisk detektion).

Alternative metoder til bestemmelse af algegifte

- 1) Primærproducenter og virksomheder kan benytte alternative metoder til hurtig screening af forekomst af algegifte i overensstemmelse med gennemførelsesbestemmelserne til hygiejneforordningen for animalske fødevarer, forudsat at de er tilgængelige, at metodernes ydeevne er videnskabeligt dokumenteret, og at de enten alene eller kombineret kan påvise mindst følgende analoge stoffer:
 - a) Okadainsyre og dinophysistoksiner: Det kan være nødvendigt med hydrolyse for at påvise DTX3.
 - b) Pectenotoksiner: PTX1 og PTX2.
 - c) Yessotoksiner: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX og 45 OH Homo YTX.
 - d) Azaspiracider: AZA1, AZA2, og AZA3.
- 2) Primærproducenter og virksomheder skal løbende registrere alle resultater fra brug af disse metoder.
- 3) Primærproducenter og virksomheder skal straks meddele Fødevarestyrelsen alle positive resultater fra produktionsområder, der ikke er lukket på baggrund af myndighedskontrollen.
- 4) Primærproducenter og virksomheder, der anvender alternative metoder, skal underrette Fødevarestyrelsen herom.
- 5) Brugen af alternative metoder kan altid kun være et supplement til de af myndighederne krævede prøvetagninger og analyser, jf. dette bilag.

Bilag 4

Vandprøver til undersøgelser for giftige alger

Kapitel 1

Udtagning og opbevaring af prøver

- 1) Der skal udtages mindst et vandprøvesæt bestående af en kvalitativ prøve (netprøve) og en kvantitativ prøve (vandprøve) fra det algeovervågningsområde, der indeholder det produktionsområde eller opdrætsanlæg, der skal høstes fra.
- 2) Netprøven udtages ved hjælp af et 20 m planktonet, som trækkes fra bund til overflade mindst 3 gange, og indtil den indeholder en synlig mængde af alger. De koncentrerede alger hældes på en flaske, som efterfyldes med ca. 100 ml vand fra lokaliteten og konserveres med Lugol, jf. nr. 8.
- 3) Netprøven fra opdrætsanlæg skal udtages opstrøms fra anlægget.
- 4) Vandprøver fra produktionsområder udtages ved hjælp af en Niskin-type vandhenter, volumen 1 liter, i følgende 3 dybder:
 - a) i overfladen (0-1 meters dybde),
 - b) midt i vandsøjlen, og
 - c) ca. 1 meter over bunden.
- 5) Vandprøver fra opdrætsanlæg udtages ved hjælp af en Niskin-type vandhenter, volumen 1 liter, opstrøms anlægget i følgende 3 dybder:
 - a) i overfladen (0-1 meter dybde),
 - b) i en dybde svarende til anlæggets halve dybde, og
 - c) ca. 5 meter dybere end anlæggets bunddybde, dog ikke dybere end 1 meter over bunden.
- 6) Prøverne fra de i nr. 4 eller 5 nævnte 3 dybder blandes i en ren spand, som er skyllet i vand fra lokaliteten, og der udtages en vandprøve på ca. 100 ml fra blandingen, som hældes i en flaske og konserveres med Lugol.
- 7) Til konserveringen skal bruges 1 ml Lugol pr. 100 ml prøve. Prøven får herved en farve som lys cognac. Lugolen skal være tilsat eller tilsættes vandprøven umiddelbart efter, at prøven er hældt i flaskerne. Flaskerne må ikke fyldes op til låget.
- 8) Lugol skal fremstilles af: 43,5 g jod + 87,0 g kaliumjodid + 869,5 g demineraliseret vand.
- 9) Prøveudtagning skal foregå således, at prøver med sikkerhed kan identificeres. Vandprøvesættene skal mærkes med:
 - a) Prøveudtagningsdato.
 - b) Prøveudtagningsposition i grader og decimalminutter med 3 decimaler, som angives i WGS 84-systemet. Opdrætsanlæg er undtaget fra at oplyse prøveudtagningsposition.
 - c) Produktionsområdets nummer og evt. geografiske navn.
 - d) Fartøjets nummer og navn eller opdrætsanlæggets tilladelsesnummer.
 - e) Nummer på registreringsdokumentet.
 - f) Teksten "netprøve" eller "vandprøve".
- 10) Net og vandprøver skal opbevares således, at de ikke fryser og ikke udsættes for direkte sollys.
- 11) Vandprøver, som udtages af havvand, der skal anvendes til rensning eller konditionering skal udtages således:
 - a) Den hane eller det vandudtagningspunkt, hvorfra vandprøven skal udtages, skal have løbet i mindst 15 minutter, før en vandprøve kan udtages.
 - b) Der skal udtages en vandprøve på ca. 100 ml, som hældes i en flaske og konserveres med Lugol, jf. nr. 7.
- 12) Prøveudtagning skal foregå således, at prøverne med sikkerhed kan identificeres. Prøverne skal mærkes med:

- a) Prøveudtagningsdato.
- b) Prøveudtagningspunkt.
- c) Virksomhedens autorisationsnummer.
- d) Teksten, der er anvendt i autorisationen: ”rensningsanlæg”, ”konditioneringsanlæg” eller ”ekspe-ditionscenter”.

Kapitel 2

*Indsamling og opkoncentrering af filterprøver i forbindelse med opblomstring af *Dinophysis* spp.*

- 1) Prøverne fra de i kapitel 1, nr. 4 eller 5, nævnte 3 dybder blandes i en ren spand, som er skyllet i vand fra lokaliteten. Blandingsprøven, som skal være på minimum 2 liter, hældes på en dunk/spand, og fil-trering skal ske hurtigst muligt og senest få timer, efter prøven er udtaget.
- 2) Der udtages efter omrøring nøjagtig 1 liter af blandingsprøven, som i portioner af 200 ml. filtreres ned på i alt 5 styk GFC filtre. Disse 5 prøver skal være fra samme blandingsprøve, som den vandprø-ve, der sendes til kvantitativ bestemmelse. Antallet af celler af *Dinophysis* spp. skal indgå i beregnin-gerne af algegiftindholdet i den enkelte celle.
- 3) Filtrene foldes sammen og anbringes i en beholder, hvorefter beholderen fyldes op med metanol.
- 4) Prøvebeholderen med filtrene, *Dinophysis*-prøven, påføres information om prøvetagningsdato, pro-duktionområdenummer, position, prøvetager ID samt teksten ”DSP-filterprøve”
- 5) Filterprøverne sendes hurtigst muligt til toksinanalyse på Referencelaboratoriet for Marine Biotoksi-ner, DTU.
- 6) Af samme blandingsprøve udtages vandprøven, jf. kapitel 1, nr. 4 eller 5, og prøven konserveres, jf. kapitel 1, nr. 6 og 7. Denne sendes sammen med netprøven til kvalitativ og kvantitativ algeanalyse på et laboratorium, som Fødevarestyrelsen har indgået aftale med om udførelse af analyserne.

Kapitel 3

Indsendelse af prøver

- 1) Netprøver, vandprøver og prøver af vand fra rensningsanlæg eller konditioneringsanlæg pakkes for-svarligt inden indsendelse.
- 2) Prøverne skal hurtigst muligt og senest dagen efter landing indsendes til analyse på et laboratorium, som Fødevarestyrelsen har indgået aftale med om udførelse af analyserne.

Kapitel 4

Analyse af prøver

- 1) Laboratoriet skal påbegynde analysen hurtigst muligt og senest dagen efter modtagelse af prøven.

Kvalitative undersøgelser

- 1) Den kvalitative algeundersøgelse skal udføres på det opkoncentrerede plankton fra netprøven.
- 2) I laboratoriet udtages delprøver af netprøven, som skal undersøges ved lysmikroskopi og for de the-kate furealgers vedkommende også ved epifluorescens mikroskopi ved anvendelse af fluorokromet Calco Fluor White eller et tilsvarende fluorokrom, som er specifikt for cellulosen i de thekate fureal-gers plader.
- 3) Indenfor *Dinophysis* slægten identificeres som minimum følgende arter:
 - a) *Dinophysis acuminata*
 - b) *Dinophysis acuta*
 - c) *Dinophysis dens*
 - d) *Dinophysis norvegica*
 - e) *Dinophysis rotundata*
 - f) Andre *Dinophysis* arter, der kan henføres til artsgruppen *Dinophysis* spp.

- 4) Indenfor *Alexandrium* slægten identificeres som minimum følgende arter:
 - a) *Alexandrium tamarense*
 - b) *Alexandrium ostenfeldii*
 - c) *Alexandrium minutum*
 - d) *Alexandrium pseudogonyaulax*
 - e) Andre *Alexandrium* arter, der kan henføres til artsgruppen *Alexandrium* spp.
- 5) Indenfor *Pseudo-nitzschia* slægten identificeres som minimum arten *Pseudo-nitzschia seriata*. Andre arter fra slægten, der kan henføres til artsgruppen *Pseudo-nitzschia* spp.
- 6) Indenfor slægten *Prorocentrum* identificeres som minimum følgende arter:
 - a) *Prorocentrum micans*
 - b) *Prorocentrum minimum*
 - c) *Prorocentrum lima*
 - d) *Prorocentrum triestinum*
 - e) *Prorocentrum balticum*
 - f) Andre arter fra slægten *Prorocentrum*, der kan henføres til artsgruppen *Prorocentrum* spp.
- 7) Indenfor slægten *Protoceratium* identificeres som minimum arten *Protoceratium reticulatum*. Andre arter fra slægten, der kan henføres til artsgruppen *Protoceratium* spp.
- 8) Indenfor slægten *Lingulodinium* identificeres som minimum arten *Lingulodinium polyedrum*. Andre arter fra slægten, der kan henføres til artsgruppen *Lingulodinium* spp.
- 9) Indenfor slægten *Azadinium* identificeres arten *Azadinium spinosum*, mens andre arter henføres til artsgruppen *Azadinium* spp.
- 10) Indenfor slægten *Karenia* identificeres som minimum arten *Karenia mikimotoi*. Andre arter fra slægten, der kan henføres til artsgruppen *Karenia* spp.
- 11) Indenfor slægten kiselalger identificeres som minimum arten *Pseudo-nitzschia seriata*. Andre arter fra slægten, der kan henføres til artsgruppen *Pseudo-nitzschia* spp.
- 12) Indenfor klassen blågrønalger (cyanobakterier) identificeres som minimum arten *Nodularia spumigera* og arter fra slægten *Anabaena*, som alle henføres til artsgruppen *Anabaena* spp.

Kvantitative undersøgelser

- 1) De kvantitative algeundersøgelser skal udføres på vandprøver indsamlet som blandingsprøver, jf. dette bilags kapitel 1, nr. 4-6.
- 2) Kvantificeringen af de potentielt toksiske alger udføres ved hjælp af omvendt mikroskop og epifluorescensmikroskopi, jf. P. Andersen og J. Throndsen, "Estimating cell numbers", (2003), og G.M. Hallegraeff, D. M. Anderson og A. D. Cembella (eds.), "Manual on Harmful Marine Microalgae", p. 99-130, (2003), UNESCO Publishing.
- 3) Ved anvendelse af omvendt mikroskop og et kammervolumen på mindre end eller lig med 25 ml skal sedimentationstiden være mindst 12 timer. Ved anvendelse af kammervolumener større end 25 ml skal sedimentationstiden være mindst 24 timer.
- 4) Kvantificeringen af alger skal for koncentrationer mindre end 10.000 celler/l udføres ved at tælle på hele tællearealet.
- 5) Ved anvendelse af et tælle volumen på 25 ml og tælling af hele tællearealet svarer fundet af én celle til 40 celler/l (= 0,04 celler/ml). Da denne koncentration baseres på fundet af en enkelt algecelle, med en deraf følgende stor usikkerhed på den beregnede koncentration, anvendes i praksis en nedre koncentrationsgrænse for registrering af koncentrationen af alger på 100 celler/l. Dette svarer til, at der bliver fundet 2 algeceller ved tællingen af hele tællearealet.
- 6) Ved koncentrationer af alger større end 10.000 celler/l kan der tælles på delområder af tællearealet.
- 7) I forbindelse med fund af algegifte i muslinger m.m. bestemmes koncentrationer af alger med en præcision, som gør det muligt at vurdere udviklingen i toksinindholdet i muslinger m.m. I praksis

betyder det, at 95% konfidensintervallet er på max. 30% af den beregnede gennemsnitskoncentration. Dette svarer til, at der bør være talt mere end 50 celler.

- 8) For at kunne bestemme koncentrationen af arterne fra slægterne *Dinophysis* og *Alexandrium*, som kan medføre ophobning af algegifte i muslinger m.m. ved relativt lave koncentrationer (200-500 celler/l) med denne sikkerhed, skal det kvantificeres ved anvendelse af prøve-volumener på 50-200 ml. Dette skal ske ved anvendelse af sedimentationskamre eller ved hjælp epifluorescensmikroskopi baseret på nedfiltrering og farvning af de thekate furealger med Calcofluor White, jf. P. Andersen og H. S. Kristensen, "Rapid and precise identification of thecate dinoflagellates using epifluorescence microscopy", (1995), og "Proceedings from the 6th International Conference on Toxic Marine Phytoplankton", Nantes 1993, p. 713-718, (1995), Lavoisier, Paris.
- 9) Alle resultater rapporteres i skemaform med angivelse af artsnavn og den beregnede koncentration af de kvantificerede arter.
- 10) Hvis en art kun registreres ved den kvalitative analyse, eller hvis arten registreres i en koncentration på mindre end 100 celler/l, angives den med et X i skemaet.

Bilag 5

Skærpet overvågning - skærpet kontrol

Kapitel 1

Skærpet overvågning

- 1) Hver primærproducent, der høster under skærpet overvågning, skal for hver landing sikre, at der udtages prøver af muslinger m.m. til analyse for algegifte efter bestemmelserne i § 4, stk. 1.
- 2) Fødevarestyrelsen kan træffe bestemmelse om et antal af prøver af muslinger m.m., der skal udtages fra de enkelte landede partier, og om de i givet fald kan pooles inden analyse.
- 3) Fangster skal losses ved skift mellem delområder af produktionsområdet.
- 4) Hvert landet parti af muslinger m.m., der er høstet under skærpet overvågning, skal holdes adskilt fra andre partier og skal tilbageholdes i Danmark i første omsætningsled, indtil Fødevarestyrelsen har vurderet analyseresultaterne med henblik på skriftlig frigivelse af partiet.
- 5) Straks efter landing skal kopi af registreringsdokumentet for hver landing sendes til Fødevarestyrelsen på fax. nr. 72 27 50 07 eller dokumentet scannes og sendes på e-mail til muslingeovervågning@fvst.dk.

Kapitel 2

Skærpet kontrol med renseanlæg og konditioneringsanlæg

- 1) Hver virksomhed, som anvender rent havvand til rensning eller konditionering, under skærpet kontrol skal sikre, at der udtages kvantitative vandprøver til analyse for giftige alger efter bestemmelserne i § 37, stk. 1.
- 2) Hver virksomhed, som anvender rent havvand til rensning eller konditionering, under skærpet kontrol, skal for hvert parti af muslinger m.m., som er blevet rensat eller konditioneret, sikre, at der udtages prøver af muslinger m.m. til analyse for algegifte efter bestemmelserne i bilag 2, eller udtage disse prøver efter skriftlige anvisninger fra Fødevarestyrelsen.
- 4) Fødevarestyrelsen kan træffe bestemmelse om antallet af prøver af havvand og af muslinger m.m., der skal udtages, og om disse i givet fald kan pooles inden analyse.
- 5) Virksomheden skal meddele Fødevarestyrelsen, hvilke vandindtag der er udtaget prøver fra.
- 6) Hvert parti af muslinger m.m., der er rensat eller konditioneret under skærpet kontrol, skal holdes adskilt fra andre partier og skal tilbageholdes i Danmark i første omsætningsled, indtil Fødevarestyrelsen har vurderet analyseresultaterne med henblik på skriftlig frigivelse af partiet.

Bilag 6

Særlige betingelser for høst, behandling og markedsføring af kammuslinger af arterne *Pecten maximus* og *Pecten jacobaeus*

- 1) Den begrænsede ordning for høst af kammuslinger kan iværksættes, når to på hinanden følgende analyser af stikprøver udtaget i produktionsområdet med højst syv dages mellemrum viser, at domoinsyrekoncentrationen i hele kammuslinger er mindre end 250 mg pr. kg, og at domoinsyrekoncentrationen i de dele, der er bestemt til konsum, og som skal analyseres særskilt, er mindre end 4,6 mg pr. kg. Analyserne af hele kroppen foretages af et homogenat af mindst ti kammuslinger. Særskilte analyser af de spiselige dele, lukkemuskel med eller uden gonader, foretages af et homogenat af mindst ti enkeltdele.
- 2) Fødevarestyrelsen fastsætter antallet af stikprøver af kammuslinger, og hvorfra i produktionsområdet, de skal udtages, for at sikre, at kammuslingerne overholder sundhedsnormerne i § 11.
- 3) Fødevarestyrelsen fastsætter antallet af stikprøver af slutproduktet, der skal udtages, for at sikre, at slutproduktet overholder sundhedsnormerne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Prøver af muslinger m.m. til mikrobiologisk undersøgelse

Kapitel 1

Undersøgelse for mikrobiologiske forureninger

- 1) Klassificeringsprøver og vedligeholdelsesprøver i midlertidige A-klassificerede produktionsområder, zoner og opdrætsanlæg skal analyseres for indhold af *E. coli* og *Salmonella* efter de metoder, der er nævnt i dette bilags kapitel 4. Der skal undersøges for *Salmonella* mindst én gang hver 3. måned.
- 2) Verifikationsprøver og vedligeholdelsesprøver i permanente A-klassificerede produktionsområder og opdrætsanlæg skal analyseres for indhold af *E. coli* og *Salmonella* efter de metoder, der er nævnt i dette bilags kapitel 4. Der skal undersøges for *Salmonella* mindst én gang hver 3. måned.
- 3) Klassificeringsprøver, verifikationsprøver og vedligeholdelsesprøver i B-klassificerede produktionsområder, zoner og opdrætsanlæg og i C-klassificerede produktionsområder, zoner og opdrætsanlæg skal analyseres for indhold af *E. coli* efter den metode, der er nævnt i dette bilags kapitel 4, nr. 4.

Kapitel 2

Udtagning og opbevaring af prøver

- 1) Med henblik på mikrobiologisk klassificering af produktionsområder, opdrætsanlæg og zoner skal primærproducenten udtage mindst tre prøver af levende muslinger m.m. til mikrobiologisk undersøgelse i produktionsområdet eller i zonen. Muslingerne m.m. skal være af konsumstørrelse.
- 2) De i nr. 1 nævnte prøver af vildtlevende muslinger m.m. udtages fra skrab på tre forskellige positioner, som er repræsentative for det produktionsområde, hvori der skal foretages høst og for den eller de arter af muslinger m.m., der ønskes høstet. De tre prøver, der udtages med henblik på mikrobiologisk klassificering af en zone, skal udtages indenfor en kvadrat på 3×3 sømil.
- 3) De i nr. 1 nævnte prøver af muslinger m.m. fra opdrætsanlæg bestående af linekulturer eller lignende udtages fra tre forskellige liner, som er repræsentative for opdrætsanlægget og for den eller de arter af muslinger m.m., der ønskes høstet. Hver enkelt prøve skal være repræsentativ for hele linens længde.
- 4) Med henblik på vedligeholdelse af en udmeldt midlertidig eller permanent klassificering i et produktionsområde, et opdrætsanlæg eller en zone skal primærproducenten udtage mindst én prøve af levende muslinger m.m. til mikrobiologisk undersøgelse (vedligeholdelsesprøve) i produktionsområdet, opdrætsanlægget eller zonen. Ved høst af vildtlevende muslinger m.m. skal prøven være repræsentativ for den del af produktionsområdet, hvori der skal foretages høst og for den eller de arter af muslinger m.m., der ønskes høstet. Ved høst af muslinger m.m. fra opdrætsanlæg skal prøven være repræsentativ for den del af opdrætsanlægget og for den eller de arter af muslinger m.m., der ønskes høstet.
- 5) Hver prøve af muslinger m.m. skal bestå af en passende mængde levende muslinger m.m.
- 6) Prøveudtagning skal foregå således, at prøver med sikkerhed kan identificeres. Prøven skal mærkes med:
 - a) Art af muslinger m.m.
 - b) Prøveudtagningsdato.
 - c) Prøveindsamlingsposition i grader og decimalminutter med 3 decimaler, som angives i WGS 84-systemet. Opdrætsanlæg er undtaget fra at oplyse prøveudtagningsposition.
 - d) Produktionsområdets nummer og evt. geografiske navn.
 - e) Fartøjets nummer og navn eller opdrætsanlæggets tilladelsesnummer.
 - f) Nummer på registreringsdokumentet.
 - g) Teksten ”klassificeringsprøve”, ”verifikationsprøve” eller ”vedligeholdelsesprøve”.
 - h) Teksten ”zone A” for prøver til zone A klassificering.

- 7) Prøver af levende muslinger m.m. skal indtil afsendelse opbevares ved maksimalt +10 °C og således, at muslingerne m.m. holdes i live.

Kapitel 3

Indsendelse af prøver

- 1) Prøverne skal pakkes og indsendes således, at muslingerne m.m. holdes i live og opbevares ved maksimalt +10 °C.
- 2) Prøverne skal hurtigst muligt og senest dagen efter landing indsendes til analyse på et laboratorium, som Fødevarestyrelsen har indgået aftale med om udførelse af analyserne.

Kapitel 4

Analyse af prøver

- 1) Mikrobiologisk analyse i forbindelse med mikrobiologisk klassificering skal udføres på hele levende muslinger m.m.
- 2) Laboratoriet skal ved modtagelse af prøver af muslinger m.m. påse, at muslingerne m.m. er levende og af tilfredsstillende hygiejnisk kvalitet. Muslinger m.m., der ikke er levende, skal kasseres.
- 3) Laboratoriet skal påbegynde analysen hurtigst muligt og senest dagen efter modtagelse af prøven.
- 4) Bestemmelse af *E. coli* og *Salmonella*:
E. coli og *Salmonella* bestemmes ved metoderne angivet i mikrobiologiforordningen.
- 5) Ved analyse for *E. coli* skal som minimum tages i brug til homogeniseringstrinnet i analysen:
 - a) Østers og kammuslinger: 10-15 stk.
 - b) Blåmuslinger: 15-30 stk.
 - c) Mindre muslinger m.m., herunder hjertemuslinger: 30-50 stk.
- 6) Ved bestemmelse af *Salmonella* kan de i kapitel 2, nr. 1, nævnte 3 prøver pooles. Ved positive fund af *Salmonella* sendes isolater til et af Fødevarestyrelsen godkendt laboratorium med henblik på sero- og fagtypning samt resistensbestemmelse.

Bilag 8

Prøver af muslinger m.m. til undersøgelse for kemiske forureninger

Kapitel 1

Undersøgelse for kemiske forureninger

- 1) Muslinger m.m. fra produktionsområder eller opdrætsanlæg i produktionsområder, hvorfra der ikke foreligger analyseresultater for de kemiske forureninger, for hvilke der er fastsat EU-grænseværdier, skal undersøges herfor, jf. nr. 2.
- 2) Der skal undersøges for de kemiske forureninger, for hvilke der er fastsat grænseværdier i bekendtgørelse om visse forureninger i fødevarer samt senere ændringer.

Kapitel 2

Udtagning og opbevaring af prøver

- 1) Prøver af vildtlevende muslinger m.m. udtages fra skrab og positioner, som er repræsentative for det produktionsområde, hvori der skal foretages høst.
- 2) Prøver af muslinger m.m. fra opdrætsanlæg bestående af linekulturer eller lignende udtages således, at hver prøve er repræsentativ for den del af opdrætsanlægget, der skal høstes. Hver enkelt prøve skal endvidere være repræsentativ for hele linens længde.
- 3) Til analyse for indhold af kemiske forureninger skal hver prøve bestå af en passende mængde levende muslinger m.m.
- 4) Prøveudtagning skal foregå således, at prøver med sikkerhed kan identificeres. Prøverne skal mærkes med:
 - a) Art af muslinger m.m.
 - b) Prøveudtagningsdato.
 - c) Prøveudtagningsposition i grader og decimalminutter med 3 decimaler, som angives i WGS 84-systemet. Opdrætsanlæg er undtaget fra at oplyse prøveudtagningsposition.
 - d) Produktionsområdets nummer og evt. geografiske navn.
 - e) Fartøjets nummer og navn eller opdrætsanlæggets tilladelsesnummer.
 - f) Nummer på registreringsdokumentet.
 - g) Teksten ”prøve til analyse for kemiske forureninger”.
- 5) Prøverne skal opbevares i poser af polyethylenplast.
- 6) Prøverne skal indfrysnes rå og hele i skallerne og opbevares i frossen tilstand.

Kapitel 3

Indsendelse af prøver

- 1) De frosne muslingeprøver skal pakkes og indsendes således, at muslingerne m.m. ved modtagelsen stadig er frosne.
- 2) Prøverne skal hurtigst muligt og senest dagen efter landing indsendes til analyse på et laboratorium, som Fødevarestyrelsen har indgået aftale med om udførelse af analyserne.

Kapitel 4

Analyse af prøver

- 1) Analyse af muslinger m.m. for kemiske forureninger skal ske i overensstemmelse med bekendtgørelse om visse forureninger i fødevarer samt senere ændringer.
- 2) Laboratoriet skal påbegynde analysen hurtigst mulig og som hovedregel senest dagen efter modtagelse af prøven.