

FOR 1999-03-26 nr 416: Forskrift om fiskemel, fiskeolje m.v.

DATO: FOR-1999-03-26-416
DEPARTEMENT: FKD (Fiskeri- og kystdepartementet)
AVD/DIR: Havbruk, industri og eksport
PUBLISERT: I 1999 1034
IKRAFTTREDELSE: 1999-04-01
SIST-ENDRET: FOR-2004-01-09-23
ENDRER: FOR-1972-01-14-9609, FOR-1968-04-25-2
GJELDER FOR: Norge
HJEMMEL: LOV-2003-12-19-124-§33, LOV-2003-12-19-124-§36, FOR-2003-12-19-1790

INNHold

Forskrift om fiskemel, fiskeolje m.v.

Kap. 1. Alminnelige bestemmelser

- § 1-1. Omfang
- § 1-2. Definisjoner
- § 1-3. Formål
- § 1-4. Generelle krav
- § 1-5. Godkjenning
- § 1-6. Tilsynsmyndigheten
- § 1-7. Tilsynsmyndighetens vedtak
- § 1-8. (Opphevet ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23).
- § 1-9. Virksomhetens plikter

Kap. 2. Vilkår for godkjenning

- § 2-1. Lokaler
 - § 2-1-1. Plassering
 - § 2-1-2. Ytre arealer. Fast dekke
 - § 2-1-3. Generelt om lokaler og produksjonsutstyr
 - § 2-1-4. Renhold og desinfeksjon
 - § 2-1-5. Måle- og registreringsutstyr
 - § 2-1-6. Laboratorium
- § 2-2. Driftshygieniske krav

Kap. 3. Råvarer og råvarebehandling

- § 3-1. Råstoff
- § 3-2. Behandling av råstoff ombord på fartøy
- § 3-3. Oppbevaring av råstoff og transport av råstoff fra konsumfiskanlegg til virksomheten
- § 3-4. Råstoffbehandling ved virksomheten

Kap. 4. Krav til produktene

- § 4-1. Fôrvarer og produkter til teknisk og farmasøytisk anvendelse
 - § 4-1-1. Prøveuttak for bakteriologisk kontroll
 - § 4-1-2. Mikrobiologiske krav
 - § 4-1-3. Andre krav til fôrvarer
 - § 4-1-4. Merking
- § 4-2. Næringsmidler

Kap. 5. Egenkontroll

§ 5-1. Egenkontroll inkludert risikoanalyse (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP)

Kap. 6. Transport av produkter

Kap. 7. Innførsel

§ 7-1. Generelt

§ 7-2. Innførsel fra land utenom EØS (tredjeland)

Kap. 8. Avsluttende bestemmelser

§ 8-1. Avgifter

§ 8-2. Attester

§ 8-3. Utfyllende regler

§ 8-4. Dispensasjon

§ 8-5. Straff

§ 8-6. Ikrafttredelse

Forskrift om fiskemel, fiskeolje m.v.

Fastsatt av Fiskeridepartementet 26. mars 1999 med hjemmel i lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 33 første ledd, jf. § 36 andre ledd, jf. delegeringsvedtak av 19. desember 2003 nr. 1790 del IV. Jf. EØS-avtalen vedlegg I nr. 32 (direktiv 90/667/EØF) og nr. 34b (direktiv 92/118/EØF). Endret 9 jan 2004 nr. 23 (bl.a hjemmel).

Kap. 1. Alminnelige bestemmelser

§ 1-1. Omfang

1. Denne forskrift omfatter råstoff, behandling, produksjon, lagring, omsetning, transport, innførsel og utførsel av fiskemel, fiskeolje m.v. fra villfanget fisk og råvarer til slik produksjon, i virksomheter på land og ombord på fartøy for anvendelse i næringsmidler, i tekniske og farmasøytiske produkter og som fôrvare.
2. Forskriften omfatter ikke:
 1. Omsetning av næringsmidler fra detaljist.
 2. Viderebearbeidelse av fiskeolje.
3. Mattilsynet kan bestemme at reglene eller deler av disse også skal anvendes for andre virksomheter som produserer lignende næringsmidler, produkter for anvendelse i tekniske og farmasøytiske produkter eller fôrvarer av marint villfanget råstoff.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

§ 1-2. Definisjoner

1. I denne forskrift menes med:
 - 1) *fisk*; akvatiske ikke oppdrettede organismer, herunder biprodukter og deler av slike, som anvendes i næringsmidler eller som fôrvare. Unntatt er akvatiske pattedyr.
 - 2) *fiskemel*; produkter fremstilt av hel eller deler av fisk, hvorfra deler av oljen kan være fjernet og konsentrert pressvann kan være tilsatt.
 - 3) *fiskeolje*; en olje som stammer fra fisk.
 - 4) *forsendelse*; en avgrenset mengde produkter som er bestemt for en eller flere mottakere og som transporteres med ett og samme transportmiddel.
 - 5) *fôrvare*; produkter av vegetabilsk eller animalsk opprinnelse i naturlig tilstand, fersk eller konserverte, eller derivater av disse etter industriell bearbeiding samt organiske eller

uorganiske stoffer, ublandet eller blandet, som kan inneholde tilsetningsstoffer og er bestemt til føring av dyr.

- 6) *friskt materiale*; råstoff som ikke er bedervet eller helsefarlig for mennesker eller dyr.
 - 7) *kritisk kontrollpunkt*; et sted eller en operasjon i en produksjonsprosess hvor mangel på styring kan føre til en uakseptabel risiko med hensyn til produktsikkerhet.
 - 8) *kritisk kontrollpunktanalyse*; (Hazard Analysis Critical Control Point) HACCP, en systematisk fremgangsmåte som nyttes til å identifisere, vurdere og kontrollere risiki.
 - 9) *næringsmiddel*; et hvert produkt som er bestemt til å konsumeres av mennesker.
 - 10) *omsetning*; oppbevare eller stille ut til salg, by fram for salg, selge, levere eller på enhver annen måte fremby produkter.
 - 11) *parti*; en fysisk begrenset produktmasse som har gjennomgått samme behandling i tid og rom fram til prøvetakingstidspunktet eller (i de tilfeller der massen gjennomgår behandling i en kontinuerlig prosess), den produktmasse som har gjennomgått samme behandling og som er produsert innenfor et gitt tidsrom eller (i tilfeller der prøver tas ut under lagring) den produktmasse som befinner seg innenfor en lagringsenhet f.eks. silo eller tank. For emballert vare er et parti de enheter hvor emballasjen er merket med samme identifikasjonsnummer (lot-nummer), eller som utgjør én leveranse.
 - 12) *råstoff (lavrisiko)*; fisk fanget i åpent farvann og friskt materiale fra villfisk som er bearbeidet ombord eller ved virksomheter som framstiller fiskeprodukter til konsum, samt halvfabrikata til disse.
 - 13) *tilsynsmyndigheten*; Mattilsynet, jf. § 1-6.
 - 14) *virksomhet*; fartøy eller lokaler på land hvor fiskemel, fiskeolje m.v. produseres.
2. I tvilstilfeller avgjør Mattilsynet det nærmere innhold av definisjonene i nr. 1.
- 0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

§ 1-3. Formål

1. Formålet med denne forskriften er å fastsette hygienekrav ved produksjon, lagring, omsetning, transport, innførsel og utførsel av produkter som denne forskriften gjelder for.

§ 1-4. Generelle krav

1. Fiskemel, fiskeolje m.v. som produseres, lagres, omsettes, transporteres, innføres eller utføres skal tilfredsstille de krav som er fastsatt i denne forskrift.
2. Produkter som omtalt i nr. 1 må bare produseres på virksomhet som er godkjent, jf. § 1-5.
3. Ved produksjon av produkter til næringsmidler skal råstoff og alle trinn i produksjonen tilfredsstille gjeldende krav for slik produksjon. Slike produkter skal behandles slik at det ikke oppstår forveksling eller sammenblanding med produkter som skal nyttes til fôr, til anvendelse i tekniske og farmasøytiske produkter eller annen anvendelse som ikke fyller kravene til næringsmidler.

§ 1-5. Godkjenning

1. Virksomhet skal være godkjent av Mattilsynet. Mattilsynet fører register over godkjente virksomheter som tildeles særskilte godkjenningsnummer.
2. Godkjenning gis bare til virksomheter som er innrettet og utstyrt i samsvar med kapittel 2. Vesentlige endringer i virksomhetens lokaler, innredning og utstyr må godkjennes.
3. Tildelt godkjenning kan trekkes tilbake når virksomheten eller råstoff-/varebehandlingen ikke lenger tilfredsstiller de fastsatte krav, og der er gitt en rimelig frist for eieren/leieren til å rette feilene og fristen er oversittet.
4. Godkjenningen faller bort dersom produksjonen opphører eller går over til ny eier eller leier.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

§ 1-6. Tilsynsmyndigheten

1. Mattilsynet fører tilsyn, og fatter vedtak for å gjennomføre bestemmelsene i og i medhold av denne forskriften i samsvar med matloven § 23 om tilsyn og vedtak og kan herunder treffe vedtak etter § 24 om smittesanerering, § 25 om stenging og virksomhetskarantene og § 26 om tvangsmulkt, og har herunder også adgang til fartøyer og virksomheter, rett til å åpne emballasje og ta ut kontrollprøver uten vederlag for eieren.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

§ 1-7. Tilsynsmyndighetens vedtak

1. Ved vesentlige feil/mangler skal det alltid fattes vedtak som skriftlig rettes til eieren eller leieren, eventuelt skipper på fartøy med gjenpart til reder. Vedtak som gjelder varepartier rettes til den som disponerer over eller har varen i sin besittelse.

2. Ved innførsel skal vedtak gjøres kjent for importøren og Tollvesenet.

§ 1-8. (Opphevet ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23).

§ 1-9. Virksomhetens plikter

1. Leder for virksomheten plikter å gjøre alle som arbeider med produkter som denne forskriften gjelder for, kjent med de avsnitt i forskriften som får aktuell anvendelse.

2. Enhver som driver virksomhet som omfattes av denne forskrift, er pliktig til å rette seg etter de vedtak som gis av tilsynsmyndigheten med hjemmel i denne forskrift.

3. Den som er under tilsyn, plikter uten vederlag å stille til disposisjon nødvendige lokaler, arbeidshjelp og redskaper for utøvelse av tilsynet og ellers være behjelpelig med det arbeid tilsynet krever.

Kap. 2. Vilkår for godkjenning

§ 2-1. Lokaler

§ 2-1-1. Plassering

Virksomheten skal ha slik beliggenhet at omgivelsene ikke kan medføre hygieniske ulemper for virksomheten.

§ 2-1-2. Ytre arealer. Fast dekke

Når det har betydning for de hygieniske forhold i virksomheten, skal det være fast dekke med tilstrekkelig avløp på virksomhetens uteareal.

§ 2-1-3. Generelt om lokaler og produksjonsutstyr

1. Produksjonslokaler, innredning og utstyr må være tilpasset virksomhetens omfang og holde en tilfredsstillende hygienisk standard.

2. Gulv skal være slik utformet at væske er lett å lede bort og det skal ha en overflate som er lett å rengjøre og desinfisere.

3. Vegger og innvendige flater skal være glatte og lett å holde rene og desinfisere.

4. Sammenføyning mellom bygningselementer skal være slik utført at det ikke er til hinder for tilfredsstillende renhold.

5. Produksjonsutstyr og innredning skal være konstruert og montert slik at det er lett å rengjøre og ikke i vesentlig grad hindrer et effektivt renhold av lokalet forøvrig.

6. Transportsystem for mellomprodukter og mel skal være slik utformet at beleggdannelse unngås i størst mulig grad.

7. Lokalene skal ha tilfredsstillende belysning og ventilasjon.

8. Virksomheten skal ha tilfredsstillende garderobe- og toalettforhold. I tilknytning til toalettrom skal det være håndvaskpunkt forsynt med varmt og kaldt vann, såpe og engangshåndklær.

§ 2-1-4. Renhold og desinfeksjon

1. Virksomheten skal ha tilfredsstillende opplegg for rengjøring og desinfeksjon av lokaler og produksjonsutstyr.
 2. Vaske- og desinfeksjonsmidler må passe til formålet. Anvendte desinfeksjonsmidler skal være oppført i Mattilsynets register over godkjente desinfeksjonsmidler.
- 0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

§ 2-1-5. Måle- og registreringsutstyr

1. For prosesser hvor det nyttes en temperatur-/trykkbehandling av varen og hvor denne behandlingen er vesentlig for varens hygieniske kvalitet, skal produksjonen på kritiske kontrollpunkter være utstyrt med
 - A) måleutstyr til å kontrollere temperatur og om nødvendig damptrykk,
 - B) registreringsutstyr til kontinuerlig registrering av resultatet av målingene.
2. Måle- og registreringsutstyr som skal sikre tilstrekkelig varmebehandling, skal justeres/kalibreres regelmessig.

§ 2-1-6. Laboratorium

Virksomheten skal ha tilgang til laboratorium (jf. § 5-1) som tilfredsstiller de krav tilsynsmyndigheten setter og som er utstyrt for å kunne foreta analyser som sikrer at kravene i kapittel 4 er oppfylt.

§ 2-2. Driftshygieniske krav

1. Virksomheten skal ha et bygningsteknisk og driftshygienisk skille mellom h.h.v. råstofflager, produksjonsavdeling og ferdigvarelager slik at varmebehandlet, ferdigforedlet produkt ikke forurenses.
2. Persontrafikk mellom avdelingene må begrenses mest mulig. Arbeidsklær skal skiftes og fottøy desinfiseres ved inngang fra våt avdeling til tørr avdeling. Utstyr og redskaper skal ikke overføres mellom våt og tørr avdeling ved melproduksjon.
3. Ved framstilling av fiskemel skal massen under prosessen nå en kjernetemperatur på minimum 80 ° C. Det skal være montert termograf(er), jf. § 2-1-5.
4. Ferdigvarer skal lagres på silo/lukket lagerplass på en slik måte at de ikke kan bli forurenset.
5. Det skal treffes systematiske forebyggende tiltak mot fugler, gnagere, insekter og andre skadedyr.
6. Virksomheten skal ha et hygienisk tilfredsstillende avløpssystem for spillvann. Spillvann fra uren sone skal behandles på en slik måte at patogene bakterier inaktiveres.
7. Dyr eller uvedkommende personer skal ikke ha adgang til virksomheten.
8. Virksomheten skal ha et tilfredsstillende renholdsopplegg. Skriftlig prosedyre skal angi hyppighet, metoder og midler.
9. Det skal utføres nødvendig vedlikehold av lokaler, innredning og utstyr slik at den hygieniske standarden til enhver tid tilfredsstiller kravene i § 2-1.
10. Virksomheten skal ha et system som gjør det mulig å knytte hvert enkelt avsendt parti til tidsperioden det ble produsert og råvarens opprinnelse.

Kap. 3. Råvarer og råvarebehandling

§ 3-1. Råstoff

1. Råstoff til framstilling av produkter som denne forskriften gjelder for, kan bare komme fra følgende kilder:
 - A) frisk fisk fanget i åpent farvann,

B) friskt materiale fra villfisk som er bearbejdet ombord eller ved virksomheter som framstiller fiskeprodukter til konsum.

2. Fiskeridirektøren kan gi særskilte bestemmelser om råstoff til produksjon av fôr til pelsdyr.

§ 3-2. Behandling av råstoff ombord på fartøy

1. Behandlingen av råstoff må skje på fagmessig, forsvarlig måte som sikrer råstoff av velegnet kvalitet.

2. Tempoet i pumping/håving av fangst skal avpasses etter råstoffets beskaffenhet og fartøys avsilingsutstyr. Råstoffet skal avsiles i takt med innlastingen. Eventuelle fremmedlegemer må fjernes.

3. Når det er nødvendig for å bevare råstoffkvaliteten, skal fisk kjøles med is eller kjølt vann slik at temperaturen i hele lasten bringes ned mot og holdes så nær 0 ° C som mulig.

4. Nytt is til kjøling, skal denne oppbevares eller produseres på en hygienisk tilfredsstillende måte.

5. Råstofftanker/lasterom skal være tilfredsstillende rengjort før ny last tas inn og om nødvendig desinfiseres.

6. Det er forbudt å bruke andre kjemiske konserveringsmidler enn de Mattilsynet har godkjent i samsvar med matloven og kosmetikkloven.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

§ 3-3. Oppbevaring av råstoff og transport av råstoff fra konsumfiskanlegg til virksomheten

1. Råstoff skal oppbevares og transporteres slik at råvarenes kvalitet ikke unødig forringes. Når forholdene gjør det påkrevet, skal fisk og fiskemateriale ises under transport og lagring.

2. Oppbevaring og transport av råstoff skal gjennomføres med lukkede tanker eller beholdere som er forsvarlig tildekket slik at råstoffet ikke forurenses og lekkasje ikke forekommer.

3. Ved transport (unntatt bulkforsendelser) av råstoff som ikke skal nyttes til videre konsumproduksjon, skal identifisering av konsumfiskanlegget og ordene «Ikke egnet til konsum» anføres med minst 2 cm høye bokstaver på en etikett festet til beholder, esker eller annen form for emballasje. De samme opplysninger skal framgå av eventuelle handelsdokumenter som følger partiet. Konsumfiskanlegget er ansvarlig for denne merkingen.

4. Tanker, kjøretøy, beholdere, presenninger o.l. må være slik utformet at de er lett å rengjøre og desinfisere. Virksomheten skal ha egnet utstyr til rengjøring og desinfisering av de beholdere som råstoffet kommer i. Kjøretøyer som transporterer beholdere skal rengjøres tilfredsstillende umiddelbart etter lossing. Fartøy skal også ha egnet utstyr til rengjøring og desinfeksjon om bord. Alt utstyr skal være tilfredsstillende rengjort før ny transport.

§ 3-4. Råstoffbehandling ved virksomheten

1. Råstoff skal tas i produksjon snarest mulig etter mottak.

2. Virksomheten skal ha egnet utstyr for mottak og lagring av råstoff. Råstoff skal lagres i tette tanker eller overdekkede beholdere. Området for mottak av råstoff skal være lett å holde rent og desinfisere.

3. Det er forbudt å bruke andre kjemiske konserveringsmidler enn de Mattilsynet har godkjent i samsvar med matloven og kosmetikkloven.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

Kap. 4. Krav til produktene

§ 4-1. Fôrvarer og produkter til teknisk og farmasøytisk anvendelse

§ 4-1-1. *Prøveuttak for bakteriologisk kontroll*

1. Prøvematerialet skal være representativt for partiet som undersøkes. Det uttas og analyseres minimum 1 prøve pr. 50 tonn fiskemel innført fra land utenom EØS (tredjeland). Ved innførsel i bulk skal uttaket skje med automatisk prøvetrekker. Fiskeridirektøren kan gi nærmere retningslinjer for prøvetaking, fastsette prøvetakingsplaner m.v.
2. Som en del av virksomhetens egenkontroll skal det uttas og analyseres minimum 1 prøve pr. 50 tonn produsert fiskemel.

§ 4-1-2. *Mikrobiologiske krav*

1. Følgende bakteriologiske standard skal være oppfylt i et parti ferdigprodusert fiskemel før omsetning:

Parameter	Metode	Standard pr. gram			
		n	c	m	M
Salmonell a spp. AOAC 991.38 (1991) eller en kombinasjon av disse gram	NMKL (71), ISO 6579,	5	0	Fravær i 25	
Enterobacteriaceae ISO 7402	NMKL 144 eller 5	2	10	300	

n = antall undersøkte prøver.

For salmonella-undersøkelse nyttes 5 prøver à 25 gram.

For enterobacteriaceae-undersøkelse nyttes 5 prøver à 1 gram.

m = nedre grenseverdi som ikke bør overskrides.

M = øvre grenseverdi som ikke skal overskrides.

c = høyeste antall prøver med analyseverdi mellom m og M som kan godtas uten at partiet bedømmes som ikke tilfredsstillende.

Undersøkelser skal gjennomføres med internasjonalt anerkjent metodikk, eventuelt metodikk som er dokumentert å gi tilsvarende resultater som den spesifiserte metodikk for den enkelte parameter.

2. Dersom det påvises salmonellabakterier i et parti ferdigprodusert fiskemel, skal tilsynsmyndigheten straks varsles. Partiet skal ikke transporteres eller omsettes videre uten etter tillatelse fra tilsynsmyndigheten. Slikt mel skal gjennomgå en behandling slik at salmonellabakterier ikke kan påvises ved ny prøvetaking fra det aktuelle partiet.

§ 4-1-3. *Andre krav til fôrvarer*

Produktenes sammensetning, næringsinnhold og innhold av uønskede bestanddeler må tilfredsstillende kravene i regelverket for fôrvarer.

§ 4-1-4. *Merking*

Emballert vare skal være merket med navn og adresse på ansvarlig produsent, godkjenningsnummer for virksomheten og partiets referansenummer.

Videre skal varen merkes på en slik måte at den oppfyller de krav som gjelder for det aktuelle marked.

Vareopplysninger kan gis i et følgedokument dersom de omsettes i bulk, løs vekt, åpne beholdere eller åpne pakninger.

§ 4-2. *Næringsmidler*

Produkter til menneskeføde skal tilfredsstille de krav som er fastsatt i § 1-10 i kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer av 14. juni 1996 nr. 667.

Kap. 5. Egenkontroll

§ 5-1. Egenkontroll inkludert risikoanalyse (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP)

Virksomhetens leder skal sørge for nødvendige tiltak for å sikre at produktene som virksomheten produserer oppfyller kravene i denne forskrift. Med dette som formål forplikter virksomheten seg til:

- å overholde de særlige krav til produksjonen som fastsettes i denne forskrift,
- å utarbeide og gjennomføre overvåkingsmetoder og kontrollere kritiske punkter avhengig av hvilke prosesser som benyttes,
- avhengig av hvilket produkt det dreier seg om, å ta ut prøver til analyse i et laboratorium som tilfredsstiller de krav tilsynsmyndigheten setter, for å kontrollere om standardene fastsatt i denne forskrift blir overholdt,
- å føre skriftlig eller annen fortegnelse over opplysninger innhentet i samsvar med foregående strekpunkter som kan fremlegges for vedkommende myndighet i forbindelse med revisjon eller inspeksjon. Resultatene av de forskjellige kontrollene og prøvene skal oppbevares i minst 2 år,
- å sikre at merking skjer i samsvar med gjeldende bestemmelser for de marked produktet selges til,
- å underrette vedkommende myndighet dersom resultatet av en laboratorieundersøkelse eller annen tilgjengelig informasjon avdekker en alvorlig fare for folks eller dyrs helse,
- utelukkende å bringe i handelen produkter fulgt av et handelsdokument som inneholder opplysninger om produktets art, navn og produksjonsbedriftens godkjennings- eventuelt registreringsnummer.

Mattilsynet kan gi pålegg om iverksetting av tiltak og om ytterligere dokumentasjon dersom egenkontrollen er utilstrekkelig.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

Kap. 6. Transport av produkter

1. Produkter skal transporteres på en hygienisk betryggende måte.
2. Mattilsynet kan gi utfyllende bestemmelser vedrørende transport og transportmidler.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

Kap. 7. Innførsel

§ 7-1. Generelt

1. Varer som denne forskriften gjelder for, skal oppfylle kravene i forskrift av 23. desember 1998 nr. 1471 om tilsyn og kontroll ved eksport og import av næringsmidler og produkter av animalsk opprinnelse.
2. Fiskemel og fiskeolje mv. som innføres skal oppfylle kravene i matloven med tilhørende forskrifter.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

§ 7-2. Innførsel fra land utenom EØS (tredjeland)

Ved innførsel av fiskemel fra land utenom EØS (tredjeland) skal:

- A. produsentland være godkjent,
- B. hver forsendelse følges av en sunnhetsattest som bestemt av Mattilsynet,
- C. hver forsendelse prøvetas og analyseres i henhold til §§ 4-1-1 og 4-1-2.

Dersom seks på hverandre følgende forsendelser fra et land har vært negative m.h.t. salmonellabakterier, kan prøvetaking av forsendelser fra dette landet reduseres til stikkprøver.

Salmonellapåvisning i en slik stikkprøve skal medføre varsel til ansvarlig myndighet i opphavslandet.

Dersom salmonellabakterier igjen påvises ved stikkprøve av ny forsendelse, skal prøvetaking gjennomføres som beskrevet i første ledd.

Dersom det påvises Salmonellabakterier i et parti, skal partiet enten føres ut av landet igjen eller behandles på anlegg som er godkjent for slik behandling (jf. § 4-1-2, nr. 2.).

Partiet skal ikke frigis før nye prøver og analyser med hensyn til salmonellabakterier gir grunnlag for dette.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

Kap. 8. Avsluttende bestemmelser

§ 8-1. Avgifter

Til dekning av det offentliges utgifter i samband med denne forskrift innkreves avgift. Mattilsynet fastsetter avgiften og gir nærmere bestemmelser om oppkreving, innbetaling mv.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

§ 8-2. Attester

Tilsynsmyndigheten kan på forespørsel utstede attester for forhold som er beskrevet i forskriften.

§ 8-3. Utfyllende regler

Mattilsynet kan fastsette utfyllende regler for forhold som omfattes av forskriftens bestemmelser. Slike regler skal ikke stride mot internasjonale avtaler som Norge har inngått. Forslag til slike regler skal ha vært framlagt for berørte næringsorganisasjoner.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

§ 8-4. Dispensasjon

Mattilsynet kan i særskilte tilfeller dispensere fra forskriftens bestemmelser, forutsatt at det ikke vil stride mot Norges internasjonale forpliktelser, herunder EØS-avtalen.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

§ 8-5. Straff

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

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 23.

§ 8-6. Ikrafttredelse

1. Denne forskrift trer i kraft 1. april 1999.

2. Fra samme tid oppheves:

- bestemmelser fastsatt av Fiskeridepartementet 25. april 1968 om kontroll av sildemel og fiskemel.

- bestemmelser fastsatt av Fiskeridepartementet 4. september 1968 om kontroll av sildemel og fiskemel. - Kontrollrådets myndighetsområde.

- bestemmelser fastsatt av Fiskeridepartementet 5. november 1968 om kontroll av sildemel og fiskemel. Nærmere kontrollbestemmelser.

- forskrifter fastsatt av Fiskeridepartementet 14. januar 1972 nr. 9609 om produksjon av fiskeproteinkonsentrater til menneskeføde.