



Lovtidende A

2019

Udgivet den 9. januar 2019

4. januar 2019.

Nr. 17.

Bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder

I medfør af § 9, stk. 2, § 10, stk. 1, § 22, § 27, stk. 2, § 35, stk. 2, § 36, § 39, § 44, stk. 1, § 45, § 46, stk. 2 og 3, § 47, § 48, § 49, stk. 2, § 50, stk. 2, § 56 og § 69, stk. 3-4, i anordning nr. 523 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m. og § 20 og § 41, stk. 2-3, i anordning nr. 524 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om sygdomme og infektioner hos dyr fastsættes:

Afsnit I

Bekendtgørelsens område og definitioner

Kapitel 1

Anvendelsesområde

§ 1. I denne bekendtgørelse fastsættes der hygiejnebestemmelser for fødevarer gældende for fødevarevirksomheder, idet der særlig tages hensyn til følgende principper:

- 1) Det primære ansvar for fødevaresikkerheden påhviler fødevarevirksomheden.
- 2) Der er behov for fødevaresikkerhed igennem hele fødevarekæden fra og med primærproduktionen.
- 3) Det er vigtigt at opretholde kølekæden for fødevarer, der ikke kan opbevares sikkert ved omgivelsestemperatur, navnlig frosne fødevarer.
- 4) Generel gennemførelse af procedurer, der bygger på HACCP-principperne, bør sammen med anvendelsen af god hygiejnepraksis øge fødevarevirksomhedernes ansvar.
- 5) Retningslinjer for god praksis er et værdifuldt instrument til i alle led af fødevarekæden at hjælpe fødevarevirksomheder med at overholde fødevarehygiejnebestemmelserne og anvende HACCP-principperne.
- 6) Der skal fastsættes mikrobiologiske kriterier, jf. den til enhver tid gældende bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier, og temperaturkontrolkrav baseret på en videnskabelig risikovurdering.
- 7) Det er nødvendigt at sikre, at importerede fødevarer mindst er af samme sundhedsstandard som fødevarer produceret i EU eller af en standard, der er ligestillet hermed.

Stk. 2. Bekendtgørelsen omfatter alle led i produktionen, forarbejdningen og distributionen af fødevarer samt eksport.

Stk. 3. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for virksomheder, der alene producerer fødevarer bestemt til det

grønlandske hjemmemarked, eller for virksomheder, der producerer ikke-animalske fødevarer, jf. dog § 2.

§ 2. Kravene til de dyresundhedsmæssige forhold i forbindelse med import, som følger af kapitel 9, gælder for alle fødevarevirksomheder på det grønlandske hjemmemarked.

Kapitel 2

Definitioner

§ 3. Ved fødevarelovgivning forstås de anordninger, bekendtgørelser og administrative bestemmelser, som i Grønland finder anvendelse på fødevarer, som helt eller delvist består af eller som indgår i animalske fødevarer, dog bortset fra fødevarer, der alene er bestemt til det grønlandske hjemmemarked.

Stk. 2. Ved fødevarevirksomhed forstås den eller de fysiske eller juridiske personer, der er ansvarlige for, at fødevarelovgivningens bestemmelser overholdes i den fødevarevirksomhed, som er under vedkommendes ledelse. En fødevarevirksomhed kan være såvel et offentligt som et privat foretagende, der med eller uden gevinst for øje udfører en hvilken som helst aktivitet, der indgår som et hvilket som helst led i produktionen, tilvirkningen eller distributionen af fødevarer.

Stk. 3. Ved virksomhed forstås enhver enhed inden for en fødevarevirksomhed.

Stk. 4. Ved markedsføring forstås besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

Stk. 5. Ved risiko forstås en funktion af sandsynligheden for, at en fare har en negativ indvirkning på sundheden sammenholdt med, hvor alvorlig denne indvirkning er.

Stk. 6. Ved risikoanalyse forstås en proces, der består af tre indbyrdes forbundne komponenter: risikovurdering, risikostyring og risikokommunikation.

Stk. 7. Ved risikovurdering forstås en videnskabeligt baseret proces bestående af fire led: konstatering af faren, karakterisering af faren, vurdering af eksponeringen og karakterisering af risikoen.

Stk. 8. Ved risikostyring forstås den proces, der til forskel fra risikovurderingen består i en afvejning af de forskellige muligheder for indsats i samråd med interesserede parter,

evaluering af risikovurderingen og af andre relevante faktorer og om nødvendigt en udvælgelse af passende forebyggelses- og kontrolmuligheder

Stk. 9. Ved risikokommunikation forstås en interaktiv udveksling af oplysninger og synspunkter gennem hele risikoanalyseprocessen på grundlag af farer og risici, risikorelaterede faktorer og risikoopfattelser mellem de eksperter, der vurderer risikoen, de ansvarlige beslutningstagere i risikostyringsprocessen, forbrugere, foderstof- og fødevarer virksomheder, den akademiske verden og andre interesserede parter, herunder en forklaring af resultaterne af risikovurderingen og grundlaget for de beslutninger, der træffes i forbindelse med risikostyringen.

Stk. 10. Ved fare forstås den potentielt sundhedsskadelige virkning, der kan være forbundet med biologiske, kemiske eller fysiske agenser i fødevarer eller forbundet med fødevarernes tilstand.

Stk. 11. Ved sporbarhed forstås muligheden for at kunne spore og følge en fødevarer eller et dyr, der anvendes i fødevarerproduktionen, eller et stof, der er bestemt til, eller som kan forventes at blive tilsat en fødevarer gennem alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled.

Stk. 12. Ved produktions-, tilvirknings- og distributionsled forstås alle led, herunder import, fra og med den primære produktion af fødevarer og til og med opbevaringen, transporten, salget eller leveringen til den endelige forbruger.

Stk. 13. Ved primærproduktion forstås produktion, opdræt eller dyrkning af primærprodukter, herunder høst, malkning og husdyrproduktion før slagtning. Begrebet omfatter også jagt og fiskeri og høst af vilde produkter.

Stk. 14. Ved primærprodukter forstås produkter fra primærproduktionen, herunder jordbrugs- og husdyrbrugsprodukter, samt produkter fra jagt og fiskeri.

Stk. 15. Ved endelig forbruger forstås den endelige forbruger af en fødevarer, som ikke anvender varen som led i operationer eller aktiviteter i forbindelse med en fødevarer virksomhed.

Stk. 16. Ved fødevarerhygiejne, i det følgende benævnt hygiejne, forstås foranstaltninger og betingelser, der er nødvendige for at kontrollere risici og sikre, at en fødevarer er egnet til konsum, hvis den anvendes som tilsigtet.

Stk. 17. Ved kompetent myndighed forstås den centrale myndighed, som i Grønland har beføjelse til at føre kontrol med, at denne bekendtgørelse overholdes, eller enhver anden myndighed, som den centrale myndighed har overdraget denne beføjelse til.

Stk. 18. Ved ligestillet forstås med hensyn til forskellige systemer: i stand til at nå samme mål.

Stk. 19. Ved kontaminering forstås forekomst eller opståen af en risiko.

Stk. 20. Ved drikkevand forstås vand, der opfylder minimumskravene i EUs direktiv 98/83/EF med senere ændringer samt hjemmestyrets bekendtgørelse om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg.

Stk. 21. Ved rent havvand forstås naturligt, kunstigt eller rensat havvand eller brakvand, som ikke indeholder mikroorganismer, skadelige stoffer eller toksisk marint plankton i

sådanne mængder, at det direkte eller indirekte kan skade sundhedskvaliteten af fødevarer.

Stk. 22. Ved rent vand forstås rent havvand og ferskvand af en tilsvarende kvalitet.

Stk. 23. Ved indpakning forstås anbringelse af en fødevarer i en indpakning eller beholder i direkte berøring med den pågældende fødevarer og selve denne indpakning eller beholder.

Stk. 24. Ved emballering/emballage forstås anbringelse af en eller flere indpakkede fødevarer i en ydre beholder og selve denne beholder.

Stk. 25. Ved hermetisk lukket beholder forstås beholder, der er udformet med henblik på at beskytte indholdet mod udefrakommende farer.

Stk. 26. Ved forarbejdning forstås enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer.

Stk. 27. Ved uforarbejdede produkter forstås fødevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, der f.eks. er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensat, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet.

Stk. 28. Ved forarbejdede produkter forstås fødevarer, der fremkommer ved forarbejdning af uforarbejdede produkter. Disse produkter kan indeholde stoffer, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber.

Stk. 29. Ved muslinger m.m. forstås toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle.

Stk. 30. Ved et samhandelsland forstås et EU-land, Norge, Island, Liechtenstein, Andorra og Schweiz. Færøerne er samhandelsland for fiskevarer og levende muslinger m.m. Disse lande tilsammen betegnes samhandelsområdet. Følgende områder er dog ikke med i samhandelsområdet:

- 1) Ceuta og Melilla i Kongeriget Spanien,
- 2) oversøiske territorier og –departementer i Republikken Frankrig, eller
- 3) Færøerne (fiskevarer og levende muslinger m.m. er dog samhandel) i Kongeriget Danmark.

Stk. 31. Ved ikke-harmoniserede fødevarer forstås fødevarer, for hvilke der ikke er fastsat fælles EU-indførselsbetingelser.

Stk. 32. I bilagene betyder udtrykkene »om nødvendigt«, »hvis det er relevant«, »passende« og »tilstrækkeligt« henholdsvis, hvor det er nødvendigt, relevant eller passende for eller tilstrækkeligt til at opfylde bekendtgørelsens mål.

§ 4. Definitionerne i bilag 1 og de tekniske definitioner i bilag 4-13 gælder ved anvendelse af denne bekendtgørelse.

Afsnit II

Forpligtelser for fødevarevirksomheder

Kapitel 3

Generelle forpligtelser

§ 5. Fødevarevirksomheder sikrer, at produktionen, forarbejdningen og distributionen i alle led, som er under deres kontrol, er i overensstemmelse med de relevante hygiejnebestemmelser i denne bekendtgørelse, herunder hygiejnebestemmelserne i bilag 1-13.

§ 6. Fødevarevirksomheder må ikke anvende andre stoffer end drikkevand eller rent vand, såfremt det er tilladt efter nærværende bekendtgørelse til at fjerne overfladeforurening fra animalske produkter, medmindre anvendelsen af stoffet er godkendt af EU. Fødevarevirksomheder skal også overholde alle de betingelser for anvendelsen, som måtte blive vedtaget i forbindelse med godkendelsen af det enkelte stof. Anvendelsen af et godkendt stof berører ikke fødevarevirksomhedens pligt til at overholde bestemmelserne i denne bekendtgørelse.

Kapitel 4

Almindelige og særlige hygiejnebestemmelser

§ 7. Fødevarevirksomheder, der udfører primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter, jf. bilag 2, skal overholde de almindelige hygiejnebestemmelser i del A i bilag 2 samt de særlige krav, der følger af denne bekendtgørelse.

Stk. 2. Fødevarevirksomheder, der udfører et led i produktionen, forarbejdningen og distributionen af fødevarer efter de led, som stk. 1 finder anvendelse på, skal overholde hygiejnebestemmelserne i denne bekendtgørelse, herunder hygiejnebestemmelserne i bilag 1 og bilag 3-13.

Stk. 3. Fødevarevirksomheder træffer alt efter forholdene følgende særlige hygiejneforanstaltninger:

- 1) Opfyldelse af mikrobiologiske kriterier for fødevarer.
- 2) Vedtagelse af de procedurer, som er nødvendige for at nå de mål, der er opstillet for at opfylde målsætningen i denne bekendtgørelse.
- 3) Opfyldelse af temperaturkontrolkrav for fødevarer.
- 4) Bevarelse af kølekæden.
- 5) Prøveudtagninger og analyser.

Stk. 4. De kriterier, krav og mål, der er omhandlet i stk. 3, samt prøveudtagnings- og analyseprocedurer i tilknytning hertil, fastlægges af EU.

§ 8. Hvis denne bekendtgørelse ikke indeholder nærmere enkeltheder om prøveudtagnings- eller analysemetoder, kan fødevarevirksomheder anvende passende metoder, der er fastsat i EUs lovgivning, eller national lovgivning, eller, hvis sådanne ikke findes, metoder, der giver resultater, der er ligestillet med dem, der opnås ved brug af referencemetoden, forudsat at disse metoder er videnskabeligt godkendt i overensstemmelse med internationalt anerkendte regler eller protokoller.

Kapitel 5

Registrering, autorisation og offentlig kontrol

§ 9. Fødevarevirksomheder må kun markedsføre animalske produkter, hvis de udelukkende er tilberedt og håndteret i virksomheder, der:

- 1) opfylder de relevante krav i denne bekendtgørelse og andre relevante krav i fødevarelovgivningen, og
- 2) er registreret hos eller, hvor det kræves i medfør af stk. 2, autoriseret af Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Fødevarevirksomheder, der er omfattet af kravene i denne bekendtgørelses bilag 6-13, må kun drives, hvis de er autoriseret af Fødevarestyrelsen i overensstemmelse med stk. 3, bortset fra virksomheder, der kun udfører:

- 1) Primærproduktion.
- 2) Transport.
- 3) Oplagring af produkter, der ikke kræver temperaturregulerede oplagringsforhold.

Stk. 3. En virksomhed, der skal autoriseres efter stk. 2, må ikke drives, medmindre Fødevarestyrelsen:

- 1) har meddelt virksomheden autorisation til at arbejde efter et besøg på stedet, eller
- 2) har meddelt virksomheden en betinget autorisation efter et besøg på stedet.

Stk. 4. Fødevarevirksomheder, herunder primærproducenter og kontorvirksomheder, som ikke skal autoriseres efter stk. 2, må kun markedsføre animalske fødevarer, hvis de er registreret hos Fødevarestyrelsen.

Stk. 5. Fødevarevirksomheder skal samarbejde med Fødevarestyrelsen i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum. Fødevarevirksomheden skal navnlig sikre, at driften indstilles, hvis Fødevarestyrelsen trækker autorisationen tilbage eller, i tilfælde af betinget autorisation, ikke forlænger den eller ikke giver fuld autorisation.

§ 10. Virksomheder, der ansøger om autorisation efter § 9, stk. 2, skal anvende skema til ansøgning om autorisation eller anmeldelse til registrering af fødevarevirksomhed, hvortil der er link på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Virksomheden skal sammen med ansøgningen sende tegninger og beskrivelse af virksomheden samt beskrivelse af de påtænkte aktiviteter. Endvidere skal virksomheden vedlægge en beskrivelse af de i § 19 nævnte procedurer.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen træffer afgørelse senest 4 uger efter, at der er foretaget kontrolbesøg i virksomheden i henhold til bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.

Stk. 3. Fristen i stk. 2 kan forlænges én gang, hvis sagens kompleksitet berettiger det. Fødevarestyrelsen begrundes forlængelsen og varigheden af forlængelsen og meddeler dette til ansøgeren inden udløbet af fristen i stk. 2.

Stk. 4. Virksomheden må ikke påbegynde sine fødevareaktiviteter, før Fødevarestyrelsen har meddelt autorisation eller betinget autorisation, jf. bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.

§ 11. Fødevarevirksomheder, der skal registreres efter § 9, stk. 4, hos Fødevarestyrelsen, skal anmelde dette til Fødevarestyrelsen. Ved anmeldelse til registrering skal anvendes skema som angivet i § 10, stk. 1.

Stk. 2. Virksomheden må påbegynde sine fødevareraktiviteter, når den er registreret hos Fødevarestyrelsen.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen bekræfter skriftligt registreringen senest 4 uger efter modtagelse af anmeldelsen, jf. dog stk. 4.

Stk. 4. Fristen i stk. 3 kan forlænges én gang, hvis sagens kompleksitet berettiger det. Fødevarestyrelsen begrundet forlængelsen og varigheden af forlængelsen og meddeler dette til anmelderen inden udløbet af fristen.

§ 12. Autorisation skal indhentes på ny ved:

- 1) væsentlige bygningsmæssige ændringer,
- 2) væsentlige ændringer i virksomhedens indretning,
- 3) væsentlige ændringer i virksomhedens produktion eller vareudvalg, eller
- 4) indførelse af lovpligtig egenkontrol eller ved væsentlige ændringer i denne egenkontrol.

Stk. 2. Ansøgning om fornyelse efter stk. 1 skal følge proceduren i § 10, stk. 1.

§ 13. En registreret virksomhed skal anmelde væsentlige ændringer i sine aktiviteter til Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Anmeldelse af væsentlige ændringer efter stk. 1, skal følge proceduren i § 11, stk. 1.

§ 14. Ved ejerskifte i en autoriseret eller registreret virksomhed, skal den, der overtager virksomheden, senest på overtagelsestidspunktet anmelde ejerskiftet til Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Ved anmeldelse af ejerskifte skal anvendes skema som angivet i § 10, stk. 1.

Stk. 3. Virksomheden kan fortsætte efter ejerskifte med de hidtidige aktiviteter uden at afvente fornyet autorisation eller registrering. Virksomheden må ikke påbegynde andre aktiviteter, før Fødevarestyrelsen har meddelt autorisation eller registrering til disse aktiviteter.

§ 15. Fødevarestyrelsen kan tage en autorisation op til fornyet behandling, når der er forløbet 5 år siden sidste autorisation.

§ 16. Fødevarestyrelsen kan fratage en autorisation, hvis:

- 1) virksomheden ikke opfylder de stillede vilkår,
- 2) forudsætningerne for autorisation ændres væsentligt, eller
- 3) det ud fra hygiejniske, markedsføringsmæssige, afgiftsmæssige eller lignende årsager skønnes nødvendigt.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan ved fornyet autorisation efter fratagelsen stille særlige vilkår på baggrund af den hidtidige drift m.v. af virksomheden.

§ 17. Fødevarevirksomheder skal samarbejde med Fødevarestyrelsen i overensstemmelse med anden gældende lovgivning.

Stk. 2. Fødevarevirksomheder skal navnlig give Fødevarestyrelsen meddelelse på den måde, som styrelsen kræver, om alle virksomheder, som de er ansvarlige for, og som ud-

fører enten produktion, forarbejdning eller distribution af fødevarer, med henblik på registrering af de pågældende virksomheder.

§ 18. Fødevarevirksomheder, som får anmærkninger (indsættelser, påbud, forbud, bødeforelæg eller politianmeldelser) for overtrædelse af fødevarelovgivningen, skal indsende dokumentation til Fødevarestyrelsen om, at forholdene er blevet bragt i overensstemmelse med fødevarelovgivningen. Medmindre Fødevarestyrelsen fastsætter anden frist, skal dokumentationen indsendes inden 14 dage efter, at anmærkningen er meddelt virksomheden.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan i særlige tilfælde fritage en virksomhed fra at indsende dokumentation, jf. stk. 1, hvis styrelsen vurderer, at overholdelse af fødevarelovgivningen mere hensigtsmæssigt kan kontrolleres på anden vis.

Kapitel 6

Risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter samt retningslinjer for god hygiejnepraksis

§ 19. Fødevarevirksomheder skal indføre, iværksætte og følge en fast procedure eller faste procedurer, der er baseret på HACCP-principperne.

Stk. 2. HACCP-principperne i stk. 1 går ud på følgende:

- 1) Identificere risici, som skal forebygges, fjernes eller reduceres til et acceptabelt niveau.
- 2) Identificere de kritiske kontrolpunkter på det eller de produktionstrin, hvor det er vigtigt at have produktionen under kontrol for at forebygge eller fjerne en risiko eller reducere den til et acceptabelt niveau.
- 3) Fastsætte kritiske grænser på kritiske kontrolpunkter, som adskiller acceptable forhold fra uacceptable forhold, med henblik på at forebygge, fjerne eller reducere identificerede risici.
- 4) Fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.
- 5) Fastsætte korigerende handlinger, hvis det ved overvågningen viser sig, at et kritisk kontrolpunkt ikke er under kontrol.
- 6) Fastsætte procedurer for regelmæssigt at kontrollere, at de foranstaltninger, der er beskrevet i nr. 1-5, fungerer effektivt.
- 7) Udfærdige dokumenter og føre registre, der svarer til virksomhedens art og størrelse for at dokumentere, at foranstaltningerne i nr. 1-6 anvendes effektivt.

Stk. 3. Hvis der ændres ved produktet, processen eller ethvert andet trin, tager fødevarevirksomheden proceduren op til revision og foretager de nødvendige ændringer.

Stk. 4. Stk. 1 gælder kun for fødevarevirksomheder, der udfører et led i produktionen, forarbejdningen og distributionen af fødevarer efter primærproduktionen og de dermed forbundne aktiviteter, jf. bilag 2.

Stk. 5. Fødevarevirksomheder skal:

- 1) forelægge Fødevarestyrelsen bevis for, at de overholder stk. 1, i den form, Fødevarestyrelsen anmoder om, under hensyntagen til fødevarevirksomhedernes art og størrelse,

- 2) sikre, at alle dokumenter, der beskriver de procedurer, som er udviklet i overensstemmelse med denne bestemmelse, ajourføres løbende, og
- 3) opbevare alle dokumenter og registre i et passende tidsrum.

§ 20. Fødevarer virksomheder, der driver slagteri, skal foretage det nødvendige for at sikre, at slagtedyr, inkl. opdrættet vildt, undersøges af embedsdyrlægen før slagtingen, og må kun med henblik på konsum slagte dyr, som embedsdyrlægen ved det levende syn har fundet egnet til slagting.

Stk. 2. Fødevarer virksomheder, der driver slagteri, skal foretage det nødvendige for at sikre, at alle dele af dyret, inkl. blodet, undersøges af embedsdyrlægen umiddelbart efter slagtingen.

Stk. 3. Vildthåndteringsvirksomheder skal foretage det nødvendige for at sikre, at alle indbragte dele af dyret undersøges af embedsdyrlægen efter ankomsten til virksomheden.

§ 21. Fødevarerbranchen kan udarbejde retningslinjer for god hygiejnepraksis og for anvendelsen af HACCP-principperne. Fødevarer virksomheder kan benytte sig af sådanne retningslinjer i forbindelse med indførsel af procedurer som nævnt i § 19.

Stk. 2. Når der udvikles retningslinjer for god praksis, skal fødevarerbranchen udvikle og udbrede disse:

- 1) i samråd med repræsentanter for de parter, hvis interesser i væsentlig grad er berørt, f.eks. de kompetente myndigheder og forbrugergrupper,
- 2) under hensyn til de relevante kodekser for praksis i Codex Alimentarius, og
- 3) under hensyn til henstillingerne i del B i bilag 2, når de vedrører primærproduktionen og de dermed forbundne aktiviteter, jf. del A, afsnit I i bilag 2.

Stk. 3. Fødevarerstyrelsen vurderer retningslinjerne for at sikre sig:

- 1) at de er udviklet i overensstemmelse med stk. 2,
- 2) at deres indhold er praktisk anvendeligt for de sektorer, som de gælder for, og
- 3) at disse er forenelige med §§ 5, 7, 8 og 19 i de sektorer og for de fødevarer, som de gælder for.

§ 22. Prøver, der udtages som led i virksomhedens egenkontrol, skal analyseres på et laboratorium, som har et dokumenteret kvalitetssikringssystem i form af akkreditering, certificering eller et kvalitetssystem baseret på anerkendte principper for kvalitetssikring af laboratorier.

Kapitel 7

Sporbarhed og tilbagetrækning

§ 23. Sporbarheden skal i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled sikres for fødevarer og dyr, der anvendes i fødevarerproduktionen, samt for ethvert andet stof, der er bestemt til, eller som kan forventes at blive tilsat en fødevarer.

Stk. 2. Fødevarer virksomheder skal være i stand til at identificere, hvorfra de har fået leveret en fødevarer eller et dyr, der anvendes i fødevarerproduktionen, og ethvert stof, der er

bestemt til, eller som kan forventes at blive tilsat en fødevarer.

Stk. 3. Til det formål skal der etableres systemer og procedurer, hvorved sådanne oplysninger kan stilles til rådighed for Fødevarerstyrelsen efter anmodning.

Stk. 4. Fødevarer virksomheder skal etablere systemer og procedurer til identifikation af de øvrige virksomheder, hvortil deres produkter er leveret. Disse oplysninger stilles til rådighed for Fødevarerstyrelsen på deres anmodning.

Stk. 5. En fødevarer, der markedsføres, eller som kan forventes at blive markedsført i et af landene i Det Europæiske Økonomiske Samarbejde (EØS), forsynes med en passende mærkning eller identifikation, der letter sporbarheden ved hjælp af relevant dokumentation eller information i overensstemmelse med de relevante krav i fødevarerlovgivningen.

§ 24. Hvis en fødevarer virksomhed antager eller har grund til at antage, at en fødevarer, som virksomheden har importeret, produceret, tilvirket, forarbejdet eller distribueret, ikke overholder kravene til fødevarer sikkerhed, og fødevarer ikke længere umiddelbart kontrolleres direkte af denne fødevarer virksomhed, skal virksomheden straks træffe forholdsregler med henblik på at trække den pågældende fødevarer tilbage fra markedet og informere Fødevarerstyrelsen herom. Hvis et produkt er nået ud til forbrugerne, skal virksomheden effektivt og præcist informere dem om baggrunden for, at varen trækkes tilbage, og skal om nødvendigt kalde varen tilbage fra forbrugere, som allerede er i besiddelse af den pågældende vare, såfremt andre foranstaltninger er utilstrækkelige til opnåelse af et højt sundhedsbeskyttelsesniveau.

Stk. 2. Fødevarer virksomheden med ansvar for distributionsvirksomhed, som ikke har indflydelse på fødevarerens indpakning, mærkning, sikkerhed eller integritet, skal inden for rammerne af sine aktiviteter træffe forholdsregler med henblik på at trække produkter, der ikke opfylder kravene til fødevarer sikkerhed, tilbage fra markedet, ligesom virksomheden skal bidrage til fødevarer sikkerheden ved at videregive de relevante oplysninger, der er nødvendige for at kunne spore en fødevarer, som led i et samarbejde om forholdsregler truffet af producenter, tilvirkere, forarbejdere og/eller Fødevarerstyrelsen.

Stk. 3. Fødevarer virksomheden skal straks underrette Fødevarerstyrelsen, hvis virksomheden antager eller har grund til at antage, at en fødevarer, virksomheden markedsfører, kan have sundhedsskadelig indvirkning på mennesker. Virksomheden underretter Fødevarerstyrelsen om de forholdsregler, der træffes for at afværge, at den endelige forbruger udsættes for risiko, og må ikke forhindre nogen i eller afskrække nogen fra i overensstemmelse med national ret og retspraksis at samarbejde med Fødevarerstyrelsen, hvis dette kan forebygge, reducere eller eliminere en risiko ved en fødevarer.

Stk. 4. Fødevarer virksomheden samarbejder med Fødevarerstyrelsen om de forholdsregler, der træffes med henblik på at undgå eller mindske risiciene ved de fødevarer, virksomheden leverer eller har leveret.

Kapitel 8

Sundheds- og identifikationsmærkning

§ 25. Fødevarevirksomheder må kun markedsføre animalske produkter, hvis de er håndteret i en virksomhed, der skal autoriseres i overensstemmelse med § 9, stk. 2, når de er forsynet med enten:

- 1) et sundhedsmærke anbragt i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum, eller
- 2) et identifikationsmærke anbragt i overensstemmelse med bilag 4, hvis ovennævnte bekendtgørelse ikke indeholder en bestemmelse om anbringelse af sundhedsmærke.

Stk. 2. Fødevarevirksomheder må kun anvende et identifikationsmærke på et produkt af animalsk oprindelse, hvis produktet er fremstillet i overensstemmelse med denne bekendtgørelse og på en virksomhed, der opfylder kravene i § 9.

Stk. 3. Fødevarevirksomheden må ikke fjerne et sundhedsmærke, der er anbragt på kød i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum, medmindre kødet udskæres, tilberedes eller på anden måde bearbejdes.

Afsnit III

Import, eksport og samhandel

Kapitel 9

Import og samhandel

§ 26. Animalske produkter må alene indføres fra et samhandelsland eller fra et land eller en del af et land, hvorfra EU har tilladt import, jf. dog stk. 2. Fødevarer, der indføres til Grønland, skal overholde de relevante krav i fødevarelovgivningen. For så vidt angår hygiejnen er de relevante krav opregnet i §§ 5, 7, 8, 17 og 19.

Stk. 2. Fra lande, for hvilke der er indført restriktioner som følge af mistanke om eller vished for risici for dyresundheden, må indførsel kun finde sted efter forudgående tilladelse fra Fødevarestyrelsen.

§ 27. Fødevarevirksomheder, der importerer produkter af animalsk oprindelse fra lande, som ikke er et samhandelsland, skal sikre, at importen kun finder sted, såfremt:

- 1) Afsenderlandet er opført på EUs liste over lande, fra hvilke import til EU af dette produkt er tilladt, jf. dog § 26, stk. 2.
- 2) Den virksomhed, hvorfra produktet er afsendt, og hvor det er fremstillet eller forarbejdet, er opført på EUs liste over virksomheder, fra hvilke import til EU af dette produkt er tilladt. Kravet omfatter også fabriksfartøjer og frysefartøjer.
- 3) Produktionsområdet, når der er tale om levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle, er opført på en liste, der er godkendt af EU.

- 4) Produktet opfylder kravene i nærværende bekendtgørelse, herunder kravene i § 25 til sundheds- og identifikationsmærkning.
- 5) De til enhver tid gældende regler for import til Grønland.
- 6) Betingelserne vedrørende certifikater og dokumenter i bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum er opfyldt, hvor dette er relevant.

Stk. 2. Direkte landing fra fiskefartøjer af ferske fiskevarer i Grønland er undtaget fra kravet i stk. 1, nr. 2.

Stk. 3. Import af øvrige produkter, som ikke er omfattet af stk. 1, må kun finde sted efter forudgående tilladelse fra Fødevarestyrelsen.

Kapitel 10

Eksport

§ 28. For så vidt angår hygiejnen i forbindelse med fødevarer, der eksporteres eller reeksporteres, er de relevante krav jf. §§ 29 og 30, opregnet i §§ 5, 7, 8, 17 og 19.

§ 29. Fødevarer, der eksporteres til og er bestemt til markedsføring i et samhandelsland, skal overholde de relevante krav i fødevarelovgivningen.

Stk. 2. Animalske fødevarer må kun eksporteres til et samhandelsland, hvis de er afsendt fra og fremstillet af eller forarbejdet i virksomheder, som er opført på en liste, der udarbejdes og ajourføres af EU.

Stk. 3. Ved eksport til et samhandelsland skal fødevarevirksomheder sørge for, at forsendelser af animalske produkter ledsages af certifikater eller andre dokumenter.

Stk. 4. Uanset stk. 2 og 3 kan fiskevarer og levende muslinger m.m., som defineret i bekendtgørelse for Grønland om veterinærkontrol ved indførsel af fiskevarer og levende muslinger m.m. samhandles i henhold til samme bekendtgørelse.

Stk. 5. Virksomheder, som producerer ikke-harmoniserede fødevarer, må kun eksportere til et samhandelsland efter forudgående tilladelse fra Fødevarestyrelsen.

§ 30. Fødevarer, der eksporteres eller reeksporteres fra Grønland med henblik på markedsføring i et ikke-samhandelsland, skal overholde de relevante krav i fødevarelovgivningen, medmindre andet bestemmes af den kompetente myndighed i bestemmelseslandet eller er fastsat i de love, forskrifter, standarder, den praksis eller de øvrige retlige og administrative procedurer, der måtte være gældende i bestemmelseslandet.

Stk. 2. Under andre omstændigheder, undtagen hvor fødevarer er sundhedsskadelige, kan fødevarer kun eksporteres eller reeksporteres, hvis de kompetente myndigheder i bestemmelseslandet udtrykkeligt har godkendt dette efter at være blevet fuldt informeret om de årsager og omstændigheder, der gjorde, at den pågældende fødevare ikke kunne markedsføres i et samhandelsland eller i Grønland.

Stk. 3. I de tilfælde, hvor bestemmelserne i en bilateral aftale indgået mellem Grønland og bestemmelseslandet finder

anvendelse, skal de fødevarer, der eksporteres fra Grønland til det pågældende bestemmelsesland, overholde disse bestemmelser.

Stk. 4. I den udstrækning bestemmelseslandets kompetente myndigheder kræver det, skal fødevarevirksomheder sørge for, at forsendelser af animalske produkter ledsages af certifikater eller andre dokumenter.

Kapitel 11

Returnering

§ 31. Ansøgning om tilladelse til at få animalske fødevarer retur skal sendes til Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Tilladelse efter stk. 1 kan gives på baggrund af:

- 1) en vurdering af de dyresundhedsmæssige forhold i de lande, hvor fødevaren har været transporteret eller opbevaret, og
- 2) eksportcertifikatet, som kan være
 - a) originaleksemplaret af det eksportcertifikat eller andre dokumenter, som oprindeligt ledsagede fødevarerne ved udførslen fra Grønland,
 - b) en af tredjelandets myndighed bekræftet kopi heraf, eller
 - c) en af den udstedende fødevareafdeling bekræftet kopi heraf.

Stk. 3. Returnering af fiskevarer, levende muslinger m.m. skal ske i henhold til bekendtgørelse for Grønland om vete-

rinærkontrol ved indførsel af fiskevarer, levende muslinger m.m.

Afsnit IV

Bestemmelser om foranstaltninger og ikrafttræden

Kapitel 12

Bestemmelser om foranstaltninger

§ 32. Der idømmes bøde overfor den, der

- 1) overtræder § 5, § 7, stk. 1-3, § 9, § 10, stk. 1 og 4, § 11, stk. 1-2, §§ 12-14, § 17, § 18, stk. 1, § 19, stk. 1 og 5, § 20, § 21, stk. 2, §§ 22-25, § 26, § 27, stk. 1 og 3, §§ 29-30 eller § 31, stk. 1,
- 2) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af § 16, eller
- 3) undlader at overholde bestemmelser i bilag 1-13.

Stk. 2. For overtrædelser, der begås af selskaber m.v. (juridiske personer), kan der pålægges selskabet som sådant bødeansvar.

Ikrafttræden

§ 33. Bekendtgørelsen træder i kraft den 10. januar 2019.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 396 af 24. april 2014 for Grønland om fødevarevirksomheder ophæves.

Fødevarestyrelsen, den 4. januar 2019

P.D.V.

ANNELISE FENGER

/ Jens Jegindø Rasmussen

Bilag 1**Definitioner**

I denne bekendtgørelse forstås ved:

1. KØD

- 1.1. »kød«: spiselige dele af får, vildtlevende vildt og opdrættet vildt, inkl. blod
- 1.2. »vildtlevende vildt«: vildtlevende moskusokser og vildtlevende rensdyr
- 1.3. »opdrættet vildt«: opdrættede rensdyr
- 1.4. »slagtekrop«: et dyrs krop efter slagtning og slagtemæssig behandling
- 1.5. »fersk kød«: kød, som med undtagelse af køling, frysning eller dybfrysning ikke har undergået nogen behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære
- 1.6. »spiselige slagtebiprodukter«: fersk kød, for så vidt det ikke hører til slagtekroppen, inklusive organer og blod
- 1.7. »organer«: organer fra bryst-, bug- og bækkenhule, inklusive luft- og spiserør
- 1.8. »slagteri«: en virksomhed, der slagter og slagtemæssigt behandler dyr, hvis kød er bestemt til konsum
- 1.9. »opskæringsvirksomhed«: en virksomhed, der udbener og/eller opskærer kød
- 1.10. »vildthåndteringsvirksomhed«: enhver virksomhed, hvor vildt og kød fra nedlagt vildt forarbejdes med henblik på markedsføring.

2. LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

- 2.1. »toskallede bløddyr«: bløddyr af klassen Lamellibranchiata, der filtrerer føden, inden den optages
- 2.2. »marine biotoksiner«: giftstoffer, der ophobes i toskallede bløddyr, navnlig som følge af, at de lever af plankton, der indeholder disse toksiner
- 2.3. »konditionering«: midlertidig opbevaring af levende toskallede bløddyr, der kommer fra produktionsområder, renseanlæg eller ekspeditionscentre i klasse A, i tanke eller i andre anlæg med rent havvand eller på naturlige voksesteder for at fjerne sand, mudder eller slim, for at bevare eller forbedre de organoleptiske egenskaber og forud for indpakning eller emballering sikre en god sundhedstilstand
- 2.4. »producent«: fysisk eller juridisk person, der høster levende toskallede bløddyr fra et produktionsområde med alle former for hjælpemidler for at håndtere og afsætte dem
- 2.5. »produktionsområde«: hav-, delta- eller laguneområde med naturlige voksesteder for toskallede bløddyr eller steder, der anvendes til dyrkning af toskallede bløddyr, og hvorfra der høstes levende toskallede bløddyr
- 2.6. »genudlægningsområde«: hav-, delta- eller laguneområde, der er klart afgrænset og afmærket ved hjælp af bøjer, pæle eller andre fastgjorte anordninger, og som udelukkende er beregnet til naturlig rensning af levende toskallede bløddyr
- 2.7. »ekspeditionscenter«: landbaseret eller vandbaseret virksomhed til modtagelse, konditionering, vaskning, rengøring, sortering, indpakning og emballering af levende toskallede bløddyr, som er egnet til konsum
- 2.8. »renseanlæg«: virksomhed med tanke, som tilføres rent havvand, og hvori de levende toskallede bløddyr anbringes i tilstrækkelig lang tid til, at kontaminationen reduceres, så de bliver egnet til konsum
- 2.9. »genudlægning«: overførsel af levende toskallede bløddyr til hav-, delta- eller laguneområder i tilstrækkelig lang tid til, at kontaminationen reduceres, så de bliver egnet til konsum. Definitionen omfatter ikke den særlige aktivitet at overflytte toskallede bløddyr til områder, der er mere velegnede til yderligere vækst eller opfodning.

3. FISKEVARER

- 3.1. »fiskevarer«: alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle samt alle pattedyr, krybdyr og frøer) hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr
- 3.2. »fabriksfartøj«: ethvert fartøj, om bord på hvilket fiskevarerne undergår en eller flere af følgende processer efterfulgt af indpakning eller emballering og, om fornødent, nedkøling eller nedfrysning: filetering, udskæring, flåning, pilning, udtagning af kødet af skallerne, hakning eller forarbejdning
- 3.3. »frysefartøj«: ethvert fartøj, om bord på hvilket der fryses fiskevarer efter eventuel afblødning, hovedskæring, rensning og fjernelse af finner, om nødvendigt efterfulgt af indpakning eller emballering
- 3.4. »maskinseparerede fiskevarer«: fiskekød, der er udvundet mekanisk ved at fjerne kødet fra fiskevarer, således at kødet mister eller ændrer sin struktur
- 3.5. »ferske fiskevarer«: uforarbejdede fiskevarer, hele eller tilberedte, herunder vakuumpakkede varer og varer pakket i modificeret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end nedkøling
- 3.6. »tilberedte fiskevarer«: uforarbejdede fiskevarer, der er blevet behandlet på en sådan måde, at fisken ikke længere er intakt, f.eks. rensning, hovedskæring, udskæring, filetering og hakning.

4. FORARBEJDEDE PRODUKTER

- 4.1. »kødprodukter«: forarbejdede produkter, der er fremkommet ved forarbejdning af kød eller ved yderligere forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter, således at snitfladen viser, at produktet ikke længere har fersk køds egenskaber
- 4.2. »forarbejdede fiskevarer«: forarbejdede produkter, der fremkommer ved forarbejdning af fiskevarer eller ved en videre forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter
- 4.3. »afsmeltet animalsk fedt«: fedt fremkommet ved afsmeltning af kød, herunder knogler, og bestemt til konsum
- 4.4. »behandlede maver, blærer og tarme«: maver, blærer og tarme, der er behandlet, herunder saltet, varmebehandlet eller tørret, efter at de er udtaget og rensset.

5. ANDRE DEFINITIONER

- 5.1. »animalske produkter«:
 - animalske fødevarer, herunder honning og blod,
 - levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, der er bestemt til konsum, og
 - andre dyr, der er bestemt til at blive tilberedt med henblik på at blive leveret levende til den endelige forbruger.
- 5.2. »specificeret risikomateriale«:
 - a) kraniet med hjerne og øjne, tonsiller og rygmarv fra får på over 12 måneder, eller som har en frembrudt, blivende fortand, og
 - b) milt og ileum fra får uanset alder

Bilag 2**Primærproduktion****A. ALMINDELIGE HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR PRIMÆRPRODUKTION OG DERMED FORBUNDNE AKTIVITETER****I. Anvendelsesområde**

1. Dette bilag finder anvendelse på primærproduktion og følgende dermed forbundne aktiviteter:
 - a) Transport, opbevaring og håndtering af primærprodukter på produktionsstedet, forudsat at det ikke ændrer deres karakter væsentligt.
 - b) Transport af levende dyr, når det er nødvendigt for at kunne opfylde denne bekendtgørelses mål.
 - c) For så vidt angår fiskevarer og vildtlevende vildt: transport i forbindelse med levering af primærprodukter, hvis karakter ikke er blevet væsentligt ændret, fra produktionsstedet til en virksomhed.

II. Hygiejnebestemmelser

2. Virksomhederne skal så vidt muligt sikre, at primærprodukterne beskyttes mod kontaminering, under hensyntagen til enhver form for forarbejdning, som produkterne efterfølgende vil blive underkastet.
3. Uanset den generelle forpligtelse i punkt 2 skal fødevarevirksomheden overholde de relevante bestemmelser i lovgivningen om kontrol med risici inden for primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter, herunder:
 - a) foranstaltninger til kontrol af kontaminering fra luft, jord, vand, foder, gødningsstoffer, veterinærlægemidler, plantebeskyttelsesmidler og biocider samt opbevaring, håndtering og bortskaffelse af affald, og
 - b) foranstaltninger vedrørende dyresundhed og -velfærd og plantesundhed, der indvirker på menneskers sundhed, herunder programmer til overvågning og bekæmpelse af zoonoser og zoonotiske agenser.
4. Virksomheder, der opdrætter, høster eller jager dyr eller producerer primærprodukter af animalsk oprindelse, skal især træffe passende foranstaltninger til alt efter omstændighederne:
 - a) at holde alle faciliteter, der anvendes i forbindelse med primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter, herunder faciliteter, hvor foder opbevares og behandles, rene og om nødvendigt desinficere dem på passende måde efter rengøringen,
 - b) at holde udstyr, beholdere, kasser, køretøjer og kar rent/rene og om nødvendigt desinficere det/dem på passende måde efter rengøringen,
 - c) så vidt muligt at sikre, at dyr, der skal til slagteriet, samt, om fornødent, produktionsdyr er rene,
 - d) at anvende drikkevand eller rent vand, hvor det er nødvendigt, for således at undgå kontaminering,
 - e) at sikre, at personale, der håndterer fødevarer, er ved godt helbred og modtager undervisning i sundhedsrisici,
 - f) så vidt muligt at forhindre, at dyr og skadegørere forårsager kontaminering,
 - g) at opbevare og håndtere affald og farlige stoffer således, at kontaminering undgås,
 - h) at forebygge indslæbning og spredning af smitsomme sygdomme, der kan overføres til mennesker gennem fødevarer, bl.a. ved at træffe forholdsregler ved indsættelse af nye dyr og indberette formodede udbrud af sådanne sygdomme til Fødevarestyrelsen,

- i) at tage hensyn til resultaterne af relevante analyser af prøver fra dyr eller andre prøver, der er af betydning for menneskers sundhed, og
 - j) at bruge fodertilsætningsstoffer og veterinærlægemidler korrekt i henhold til den relevante lovgivning.
5. Virksomheder skal træffe passende afhjælpende foranstaltninger, når de underrettes om problemer, der er konstateret ved den offentlige kontrol.

III. Journaler

6. Fødevarevirksomheder skal føre og opbevare journaler over foranstaltninger, som er truffet for at kontrollere fødevarerisici på en passende måde og i et passende tidsrum, og som svarer til virksomhedens art og størrelse. Virksomhederne skal på begæring stille de relevante oplysninger i sådanne journaler til rådighed for Fødevarestyrelsen og den fødevarevirksomhed, der modtager produkterne.
7. Fødevarevirksomheder, der opdrætter dyr eller producerer primærprodukter af animalsk oprindelse, skal specielt føre journaler over:
- a) Art og oprindelse af de foderstoffer, som dyrene har fået.
 - b) Veterinærlægemidler eller andre behandlinger, som dyrene har fået, behandlingsdatoer og tilbageholdelsesperioder.
 - c) Forekomsten af sygdomme, der kan have indflydelse på sikkerheden for animalske produkter.
 - d) Resultaterne af analyser af prøver fra dyrene eller andre prøver, der er taget i en diagnostisk sammenhæng, og som har betydning for menneskers sundhed.
 - e) Alle relevante rapporter om kontrol af dyr eller animalske produkter.
8. Andre personer såsom dyrlæger, agronomer og konsulenter kan bistå virksomheden med at føre journalerne.

B. ANBEFALINGER VEDRØRENDE RETNINGSLINJER FOR GOD HYGIEJNEPRAKSIS

1. Retningslinjer for god hygiejnepraksis, som omhandlet i § 21 i denne bekendtgørelse, bør indeholde en vejledning i god hygiejnepraksis for kontrol med risici inden for primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter.
2. Retningslinjerne for god hygiejnepraksis bør omfatte passende oplysninger om risici, der kan opstå inden for primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter, og foranstaltninger til kontrol med risici, herunder relevante foranstaltninger i fødevarelovgivningen. Sådanne risici og foranstaltninger kan f.eks. være:
- a) kontrol med miljøforurening som f.eks. mycotoksiner, tungmetaller og radioaktivt materiale,
 - b) anvendelsen af vand, organisk affald og gødningstoffer,
 - c) korrekt og hensigtsmæssig brug af plantebeskyttelsesmidler og biocider og deres sporbarhed,
 - d) korrekt og hensigtsmæssig brug af veterinærlægemidler og fodertilsætningsstoffer og deres sporbarhed,
 - e) tilberedning, opbevaring, anvendelse og sporbarhed af foder,
 - f) passende bortskaffelse af døde dyr, affald og strøelse,
 - g) beskyttelsesforanstaltninger for at forebygge indslæbning af smitsomme sygdomme, der kan overføres til mennesker gennem fødevarer, og enhver pligt til at underrette myndighederne,
 - h) procedurer, praksis og metoder til sikring af, at fødevarer produceres, håndteres, pakkes, opbevares og transporteres under passende hygiejneforhold, herunder effektiv rengøring og kontrol med skadegørere,
 - i) foranstaltninger vedrørende renlighed i forbindelse med produktionsdyr og dyr, der skal til slagteriet, eller

j) foranstaltninger vedrørende journaler.

Bilag 3

Almindelige hygiejnebestemmelser for alle fødevarer virksomheder (undtagen når bilag 2 finder anvendelse)

Indledning

Kapitel IV-XI omfatter alle led i produktionen, forarbejdningen og distributionen af fødevarer, og de resterende kapitler finder anvendelse som følger:

Kapitel I omfatter alle fødevarelokaler.

Kapitel II gælder for alle lokaler, hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer, bortset fra spiselokaler.

Kapitel III gælder for al transport.

Kapitel I: Almindelige bestemmelser for fødevarelokaler

1. Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.
2. Fødevarelokalernes grundplan, udformning, udførelse, beliggenhed og dimensioner skal være således:
 - a) at de kan vedligeholdes, rengøres og/eller desinficeres, at luftbåren kontaminering kan undgås eller begrænses til det mindst mulige, og at der er plads nok til, at alt arbejde kan udføres hygiejnisk,
 - b) at der ydes beskyttelse mod ansamling af snavs, kontakt med giftige materialer, afgivelse af partikler til fødevarerne og dannelse af kondensvand eller uønsket mug på overflader,
 - c) at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering og navnlig bekæmpelse af skadegørere, og
 - d) at der om nødvendigt er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarerne kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således, at temperaturen kan overvåges og om nødvendigt registreres.
3. Der skal være et tilstrækkeligt antal toiletter, som er forbundet med et effektivt afløbssystem. Der må ikke være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.
4. Der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.
5. Der skal være passende og tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekanisk luftstrøm fra et forurenede til et rent område skal undgås. Ventilationssystemerne skal være således konstrueret, at filtre og andre dele, som kræver rengøring eller udskiftning, er let tilgængelige.
6. De sanitære installationer skal have tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation.
7. Fødevarelokalerne skal have tilstrækkelig naturlig og/eller kunstig belysning.
8. Afløbsforhold skal være tilstrækkelige til formålet. De skal være konstrueret og udformet således, at der ikke er risiko for kontaminering. Helt eller delvis åbne afløbskanaler skal være udformet således, at spildevandet ikke løber fra et kontamineret område til og ind i et rent område, bl.a. et område, hvor der håndteres fødevarer, der vil kunne udgøre en høj risiko for den endelige forbruger.
9. Der skal, om nødvendigt, være passende omklædningsrum for personalet.
10. Rengørings- og desinfektionsmidler må ikke opbevares på steder, hvor der håndteres fødevarer.

Kapitel II: Særlige bestemmelser for lokaler (undtagen spiselokaler), hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer

1. I lokaler, hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer (undtagen spiselokaler, men inklusive lokaler, der findes i transportmidler), skal udformningen og grundplanen være således, at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering mellem og under processer. Det medfører især følgende:
 - a) Gulvene skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige, ugiftige materialer, medmindre virksomheden over for Fødevarestyrelsen kan godtgøre, at andre materialer er egnede. Gulvene skal om nødvendigt være forsynet med passende afløb.
 - b) Væggene skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige, ugiftige materialer, og at overfladen er glat indtil en højde, som passer til det pågældende arbejde, medmindre virksomheden over for Fødevarestyrelsen kan godtgøre, at andre materialer er egnede.
 - c) Lofter (eller, hvor der ikke findes lofter, tagets indre overflade), og ophængt inventar skal være konstrueret og bearbejdet således, at ansamling af snavs undgås, og at dannelse af kondensvand og uønsket mug samt afgivelse af partikler begrænses.
 - d) Vinduer og andre åbninger skal være konstrueret således, at ansamling af snavs undgås. Dem, som kan åbnes ud mod omgivelserne, skal om nødvendigt forsynes med insektnet, der let kan fjernes og rengøres. Hvis åbning af vinduerne medfører kontaminering, skal vinduerne holdes lukket og aflåst under produktionen.
 - e) Døre skal være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, ikke-absorberende overflader, medmindre virksomheden over for Fødevarestyrelsen kan godtgøre, at andre materialer er egnede.
 - f) Overflader (herunder på udstyr) i områder, hvor der håndteres fødevarer, og især overflader, der kommer i berøring med fødevarer, skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, afvaskelige, korrosionsbestandige og ugiftige materialer, medmindre virksomheden over for Fødevarestyrelsen kan godtgøre, at andre materialer er egnede.
2. Der skal om nødvendigt være faciliteter til rengøring, desinfektion og opbevaring af arbejdsredskaber og -udstyr. Faciliteterne skal være fremstillet af korrosionsbestandigt materiale og være lette at rengøre, og der skal være tilstrækkelig forsyning af varmt og koldt vand.
3. Der skal om nødvendigt være passende muligheder for vask af fødevarer. Vaske og lignende faciliteter til vask af fødevarer skal have tilstrækkelig forsyning af varmt og/eller koldt drikkevand i henhold til bestemmelserne i kapitel VI, og de skal holdes rene og om nødvendigt desinficerede.

Kapitel III: Transport

1. Køretøjer og/eller containere, der anvendes til transport af fødevarer, skal holdes rene og i god stand, således at fødevarerne beskyttes mod kontaminering, og de skal om nødvendigt være udformet og konstrueret således, at de kan rengøres og/eller desinficeres på passende vis.
2. Beholdere i køretøjer og/eller containere må ikke anvendes til transport af andet end fødevarer, hvis dette kan føre til kontaminering af fødevarerne.
3. Hvis køretøjer og/eller containere anvendes til transport af andet end fødevarer eller til transport af forskellige fødevarer samtidig, skal varerne om nødvendigt holdes effektivt adskilt.
4. Bulktransport af fødevarer i flydende form eller i form af granulat eller pulver skal foregå i beholdere og/eller containere/tanke, der er forbeholdt transport af fødevarer. Containerne skal være forsynet med en tydelig angivelse, der ikke kan slettes, og hvoraf det fremgår, at de anvendes til transport af fødevarer, eller de skal mærkes »kun til fødevarer«.

5. Hvis køretøjer og/eller containere har været anvendt til transport af andet end fødevarer eller til transport af forskellige fødevarer, skal der gøres grundigt rent mellem transporterne for at undgå risiko for kontaminering.
6. Fødevarer i køretøjer og/eller containere skal anbringes og beskyttes således, at risikoen for kontaminering reduceres mest muligt.
7. Om nødvendigt skal køretøjer og/eller containere, der anvendes til transport af fødevarer, kunne virke på en sådan måde, at fødevarerne kan holdes ved en passende temperatur og temperaturen overvåges.

Kapitel IV: Bestemmelser for udstyr

1. Alle redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal:
 - a) holdes ordentlig rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Rengøring og desinficering skal finde sted med en sådan hyppighed, at al risiko for kontaminering undgås,
 - b) være således udformet, være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risikoen for kontaminering reduceres mest muligt,
 - c) med undtagelse af engangsbeholdere og -emballage være således udformet, være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at de/det kan holdes rene og om nødvendigt desinficeres, og
 - d) være anbragt således, at udstyret og omgivelserne kan rengøres på passende vis.
2. Om nødvendigt skal udstyret forsynes med alle passende kontrolanordninger, der kan sikre, at bekendtgørelsens mål nås.
3. Hvis det er nødvendigt, at der bruges kemiske tilsætningsstoffer for at hindre korrosion af udstyr og beholdere, skal det ske i overensstemmelse med god praksis.

Kapitel V: Fødevareraffald

1. Fødevareraffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald skal hurtigst muligt fjernes fra de lokaler, hvor der findes fødevarer, således at ophobning undgås.
2. Fødevareraffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald skal anbringes i beholdere, der kan lukkes, medmindre virksomheden over for Fødevarestyrelsen kan godtgøre, at andre typer beholdere eller systemer til fjernelse af affald er egnede. Disse beholdere skal være passende udformet, holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere.
3. Der skal være passende muligheder for opbevaring og bortskaffelse af fødevareraffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald. Opbevaringsfaciliteterne skal være indrettet og benyttes således, at de kan holdes rene og, om nødvendigt, fri for dyr og skadegørere.
4. Alt affald skal bortskaffes på en hygiejnisk og miljøvenlig måde i henhold til Grønlands lovgivning på området og må ikke udgøre en direkte eller indirekte kilde til kontaminering af fødevarer.

Kapitel VI: Vandforsyning

1.
 - a) Der skal være forsyning af drikkevand i tilstrækkelig mængde, som skal anvendes, når det er nødvendigt for at sikre, at fødevarerne ikke forurenes.
 - b) Rent vand kan anvendes i forbindelse med hele fiskevarer.

Rent havvand kan anvendes i forbindelse med levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle; rent vand kan også anvendes til udvendig vask.

Når der anvendes rent vand, skal der være passende faciliteter og procedurer til rådighed for at sikre, at anvendelsen heraf ikke udgør en kilde til kontaminering af fødevarerne.

2. Anvendes der vand, som ikke er af drikkevandskvalitet, til f.eks. brandslukning, fremstilling af damp, køling og lignende formål, skal det cirkulere gennem særskilte behørigt identificerede ledningssystemer. Dette vand må ikke have nogen forbindelse med drikkevandssystemerne eller mulighed for tilbagestrømning til disse.
3. Vand, der genbruges til forarbejdning eller som ingrediens, må ikke udgøre en risiko for kontaminering. Det skal være af samme standard som drikkevand, medmindre Fødevarestyrelsen er blevet overbevist om, at vandets kvalitet ikke kan påvirke de færdige fødevarers sundhed.
4. Is, der kommer i kontakt med fødevarer, eller som kan forurene fødevarer, skal være fremstillet af drikkevand eller, når det anvendes til køling af hele fiskevarer, rent vand. Isen skal fremstilles, håndteres og opbevares under forhold, som beskytter den mod kontaminering.
5. Damp, som kommer i direkte kontakt med fødevarer, må ikke indeholde stoffer, der kan være sundhedsfarlige eller forurene fødevarerne.
6. Ved varmebehandling af fødevarer, der opbevares i hermetisk lukkede beholdere, skal det tilses, at det vand, der bruges til at afkøle beholderne efter varmebehandlingen, ikke forurener fødevarerne.

Kapitel VII: Personlig hygiejne

1. Alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og bære en passende, ren og, om nødvendigt, beskyttende beklædning.
2. Ingen, som lider af eller er bærer af en sygdom, der kan overføres gennem fødevarer, eller som f.eks. har inficerede sår, hudinfektioner, almindelige sår eller diarré, må håndtere fødevarer eller have adgang til et sted, hvor der håndteres fødevarer, hvis der er nogen risiko for direkte eller indirekte kontaminering. En person med ovennævnte lidelser, der er ansat i en fødevarevirksomhed, og som vil kunne komme i kontakt med fødevarer, skal straks give virksomheden meddelelse om sygdom eller symptomer og om muligt om deres årsager.

Kapitel VIII: Fødevarebestemmelser

1. Fødevarevirksomheden må ikke acceptere råvarer, ingredienser, bortset fra levende dyr, eller nogen andre stoffer, der indgår i forarbejdningen af produkterne, som vides eller med rimelighed kan formodes at være så forurenet med parasitter, patogene mikroorganismer, giftige stoffer eller stoffer, der er gået i opløsning, eller fremmedlegemer, at det færdige produkt selv efter virksomhedens normale hygiejniske sorterings- og/eller tilberednings- eller forarbejdningsprocesser stadig er uegnet til konsum.
2. Råvarer og alle ingredienser, der opbevares på en fødevarevirksomhed, skal opbevares under passende forhold, som forhindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod kontaminering.
3. I alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled skal fødevarer beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontamineret på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand.
4. Der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Der skal også træffes passende foranstaltninger til at hindre husdyrs adgang til steder, hvor fødevarer tilberedes, håndteres eller opbevares eller, hvis Fødevarestyrelsen i særlige tilfælde giver tilladelse dertil, hindre, at sådan adgang medfører kontaminering.
5. Råvarer, ingredienser, halvfabrikata og færdigvarer, som kan fremme reproduktion af patogene mikroorganismer eller dannelsen af toksiner, må ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare. Kølekæden må ikke afbrydes. Der kan dog tillades korte perioder uden temperaturkontrol, når det af praktiske hensyn er nødvendigt under håndtering i forbindelse med tilberedning, transport, opbevaring, udstilling og ekspedition af fødevarerne, hvis dette ikke indebærer nogen sundhedsfare. Fødevarevirksomheder, der fremstiller, håndterer og indpakker forarbejdede fødeva-

rer, skal have passende lokaler, der er store nok til at opbevare råvarer og forarbejdet materiale separat, og tilstrækkeligt med separate kølerum.

6. Hvis fødevarer skal opbevares ved lave temperaturer, skal de snarest muligt efter varmebehandlingen eller den endelige tilberedning, hvis der ikke foretages varmebehandling, nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.
7. Fødevarer skal optøs på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne. Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare. Dryp fra optøningen, der kan være sundhedsfarlig, skal ledes bort. Efter optøningen skal fødevarerne håndteres på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner.
8. Farlige og/eller uspiselige stoffer, herunder foderstoffer, skal mærkes og opbevares i særskilte, lukkede beholdere.

Kapitel IX: Bestemmelser for indpakning og emballering af fødevarer

1. Stoffer, der indgår i indpakningsmaterialer og emballager, må ikke være en kilde til kontaminering.
2. Indpakningsmaterialer skal opbevares på en sådan måde, at der ikke er risiko for, at de bliver kontamineret.
3. Når der indpakkes eller emballeres, skal det ske på en sådan måde, at kontaminering af produkterne undgås. Navnlig ved brug af metaldåser og glasbægre skal det om nødvendigt sikres, at beholderen er hel og ren.
4. Indpakningsmaterialer og emballager, som genbruges til fødevarer, skal være lette at rengøre og, om nødvendigt, desinficere.

Kapitel X: Varmebehandling

Følgende krav finder kun anvendelse på fødevarer, der markedsføres i hermetisk lukkede beholdere:

1. En varmebehandlingsproces, der anvendes til forarbejdning af et uforarbejdet produkt eller til videre forarbejdning af et forarbejdet produkt, skal indebære:
 - a) at alle dele af det behandlede produkt opvarmes til en bestemt temperatur i et bestemt tidsrum, og
 - b) at produktet ikke kontamineres under processen.
2. For at sikre, at den anvendte proces fører til det ønskede mål, skal fødevarevirksomheder regelmæssigt kontrollere de vigtigste relevante parametre (navnlig temperatur, tryk, forsegling og mikrobiologiske forhold), blandt andet ved hjælp af automatiske anordninger.
3. Den anvendte proces skal være i overensstemmelse med en internationalt anerkendt norm (f.eks. pasteurisering, ultrahøj temperatur eller sterilisering).

Kapitel XI: Uddannelse

Fødevarevirksomheden sikrer:

- 1) at de personer, der håndterer fødevarer, overvåges og instrueres og/eller uddannes i fødevarehygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører,
- 2) at de personer, der er ansvarlige for udviklingen og overholdelsen af den procedure, der er omhandlet i § 19, stk. 1, i denne bekendtgørelse eller for overholdelsen af de relevante retningslinjer, er blevet behørigt uddannet i anvendelsen af HACCP-principperne, og
- 3) at alle bestemmelser i gældende lovgivning vedrørende uddannelsesprogrammer for personer, der arbejder i visse fødevaresektorer, overholdes.

Bilag 4**Identifikationsmærker**

Når det kræves efter §§ 25 og 27 og med forbehold af bilag 6-13, skal fødevarevirksomheden sikre, at produkter af animalsk oprindelse identificeres i overensstemmelse med følgende bestemmelser.

A. Anbringelse af identifikationsmærket

1. Mærket skal anbringes, inden produktet forlader fremstillingsvirksomheden.
2. Et produkt skal dog have et nyt mærke, hvis emballagen og/eller indpakningen fjernes, eller det videreforarbejdes på en anden virksomhed. I så fald skal det nye mærke angive autorisationsnummeret på den virksomhed, der udfører disse processer.
3. Fødevarevirksomheden indfører i overensstemmelse med § 23 systemer og procedurer til at identificere, hvorfra virksomheden har modtaget og hvortil den har leveret produkter af animalsk oprindelse.

B. Identifikationsmærkets udformning

4. Mærket skal være let læseligt og må ikke kunne slettes. Myndighederne skal tydeligt kunne se mærket.
5. Mærket skal angive navnet på det land, hvor virksomheden er beliggende, som kan skrives helt ud eller angives med en 2-bogstavers kode efter den pågældende ISO-standard.

Koderne for medlemsstaterne er imidlertid BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE og UK.

Mærket skal for Grønland indeholde landenavnet "Grønland", "Greenland" eller koden "GL" samt angive virksomhedens autorisationsnummer.

For Grønland kan mærket således være:

- a) "GL" efterfulgt af virksomhedens autorisationsnummer,
 - b) "Grønland" efterfulgt af virksomhedens autorisationsnummer, eller
 - c) "Greenland" efterfulgt af virksomhedens autorisationsnummer.
6. Mærket kan, afhængigt af hvordan de forskellige animalske produkter præsenteres, anbringes direkte på produktet, indpakningen eller emballagen eller påtrykkes en etiket, der fastgøres på produktet, indpakningen eller emballagen. Mærket kan også bestå af en uaftagelig mærkeplade af et solidt materiale.
 7. Når det drejer sig om emballage, der indeholder opskåret kød eller spiselige slagtebiprodukter, skal mærket anbringes på en etiket, der fastgøres eller trykkes på emballagen på en sådan måde, at det ødelægges, når emballagen åbnes. Dette er imidlertid ikke nødvendigt, hvis åbning ødelægger emballagen. Hvis indpakning yder den samme beskyttelse som emballage, kan mærket fastgøres på indpakningen.
 8. Når det drejer sig om animalske produkter i transportcontainere eller engroseemballage, der skal yderligere håndteres, forarbejdes, indpakkes eller emballeres på en anden virksomhed, kan mærket anbringes uden på containeren eller emballagen.
 9. Når det drejer sig om flydende, granulerede og pulverformige produkter af animalsk oprindelse, som transporteres i løs vægt, samt fiskevarer transporteret i løs vægt, er identifikationsmærket ikke nødvendigt, hvis ledsagende dokumentation indeholder de oplysninger, der er beskrevet i punkt 5.
 10. Hvis animalske produkter er anbragt i en pakning, som er bestemt til direkte levering til den endelige forbruger, er det tilstrækkeligt blot at anbringe mærket uden på den pågældende pakning.

11. Når mærket anbringes direkte på de animalske produkter, skal farverne være godkendt i henhold til gældende lovgivning i EU om anvendelse af farvestoffer i fødevarer.

Bilag 5**Målsætningerne for HACCP-procedurerne for slagterier**

1. Fødevarevirksomheder, som driver slagterier, skal sørge for, at de procedurer, som de har indført i overensstemmelse med de generelle krav i § 19 i denne bekendtgørelse, opfylder de specifikke krav i punkt 2, der ifølge risikoanalysen viser sig at være påkrævede.
2. Procedurerne skal sikre, at hvert dyr eller, hvor det er relevant, hvert parti dyr, der ankommer til slagteriet:
 - a) identificeres korrekt,
 - b) ikke kommer fra en bedrift eller et område, der er underkastet transportforbud eller andre restriktioner af hensyn til dyre- eller folkesundhed, medmindre Fødevarestyrelsen giver tilladelse dertil,
 - c) ledsages af de relevante oplysninger fra den bedrift, dyrene kommer fra, jf. bilag 12, medmindre der er tale om vildtlevende vildt,
 - d) er rent,
 - e) så vidt fødevarevirksomheden kan bedømme, er sundt, og
 - f) med hensyn til dyrevelfærd befinder sig tilfredsstillende ved ankomst til slagteriet.
3. Dersom de krav, der er opført under punkt 2, ikke overholdes, skal fødevarevirksomheden underrette embedsdyrlægen og træffe egnede foranstaltninger.

Bilag 6**Kød af får og opdrættede rensdyr****Kapitel I: Transport af levende dyr til slagteriet**

Fødevarevirksomheden, der transporterer levende dyr til slagteriet, skal sikre, at følgende krav er opfyldt:

1. Ved indsamling og transport skal dyrene håndteres forsigtigt, uden at de ophidses unødigt.
2. Dyr med sygdomssymptomer eller med oprindelse i besætninger, der vides at være kontamineret med agenser, der er af betydning for folkesundheden, må kun transporteres til slagteriet, når Fødevarestyrelsen har givet tilladelse hertil.
3. For opdrættede rensdyr finder kapitel I-VI anvendelse.

Kapitel II: Krav til slagterier

Fødevarevirksomheden skal sikre, at slagterier, hvor der slagtes får eller rensdyr, er opført, udformet og udstyret, så de opfylder følgende krav:

1. Slagterier skal have:
 - a) Egnede, hygiejniske opstaldningsforhold eller, hvis klimaforholdene tillader det, ventefolde, der er lette at rengøre og desinficere. Anlæggene skal have faciliteter til vanding og om nødvendigt fodring af dyrene. Bortledningen af spildevand må ikke bringe fødevarer sikkerheden i fare. Opstaldningsforholdene skal være af en sådan størrelse, at dyrenes velfærd tilgodeses. De skal være udformet, så det er let at foretage inspektion før slagtning og identificere dyrene eller grupperne af dyr.
 - b) Særskilte aflåselige faciliteter eller, hvis klimaforholdene tillader det, folde med særskilt afløb til syge eller mistænkte dyr beliggende på et sådant sted, at andre dyr ikke bliver kontamineret, medmindre Fødevarestyrelsen mener, at sådanne anlæg er nødvendige.
2. For at undgå forurening af kødet skal de:
 - a) Have et tilstrækkeligt antal lokaler til det arbejde, der skal udføres.
 - b) Have et særskilt lokale til at tømme og rense maver og tarme, medmindre Fødevarestyrelsen i hvert enkelt tilfælde godkender, at disse processer på et bestemt slagteri udføres adskilt på forskellige tidspunkter.
 - c) Sikre, at følgende processer udføres adskilt ved afstand eller på forskellige tidspunkter:
 - i) Bedøvelse og afblødning.
 - ii) Udtagning af organer og yderligere slagtemæssig behandling.
 - iii) Håndtering af rensede tarme og kallun.
 - iv) Behandling og rensning af andre spiselige slagtebiprodukter, især håndtering af afhuede hoveder, hvis dette arbejde ikke udføres på slagtekæden.
 - v) Indpakning af spiselige slagtebiprodukter.
 - vi) Ekspedition af kød.
 - d) Have installationer, der kan hindre, at kødet kommer i berøring med gulve, vægge og inventar.
 - e) Have slagtekæder, der (hvor de anvendes) er udformet således, at slagteprocessen skrider kontinuerligt frem og der undgås krydskontaminering mellem de forskellige dele af slagtekæden. Anvendes der mere end én slagtekæde på samme virksomhed, skal disse kæder være adskilt på behørig måde for at undgå krydskontaminering.
3. De skal have faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand eller et alternativt system med lignende virkning.
4. Håndvaskene til det personale, der håndterer uindpakket kød, skal være udstyret med haner, der er udformet med henblik på at undgå smittespredning/kontaminering.

5. Der skal være aflåselige faciliteter til kølelagring af tilbageholdt kød og separate aflåselige faciliteter til opbevaring af kød, der er erklæret uegnet til konsum.
6. Der skal være et separat sted med de nødvendige faciliteter til rengøring, vask og desinfektion af transportmidler for slagtedy. Slagterier behøver dog ikke have sådanne steder og faciliteter, hvis det ikke kræves af Fødevarestyrelsen, og der findes offentligt godkendte steder og faciliteter i nærheden.
7. De skal have aflåselige faciliteter, der er forbeholdt slagtning af syge og mistænkte dyr. Dette er ikke nødvendigt, hvis slagtningen af disse dyr finder sted på andre virksomheder, der er autoriseret hertil af Fødevarestyrelsen, eller ved afslutningen af den normale slagteperiode.
8. Hvis der opbevares gødning eller mave- og tarmindehold på slagteriets område, skal der være et specielt areal eller aflukke hertil.
9. Der skal være en passende udstyret aflåselig facilitet eller, om nødvendigt, et lokale udelukkende til brug for veterinærmyndighederne.

Kapitel III: Krav til opskæringsvirksomheder

Fødevarevirksomheden skal sikre, at opskæringsvirksomheder, der håndterer kød af får eller rensdyr:

1. er opført, så kontaminering af kød undgås, navnlig ved:
 - a) at arbejdet skrider kontinuerligt frem, eller
 - b) at de forskellige produktionsbatcher holdes adskilt
2. har rum til separat oplagring af emballeret og uindpakket kød, medmindre det oplagres på forskellige tidspunkter eller således, at emballagematerialet og oplagringsmåden ikke kan give anledning til kontaminering af kødet
3. har opskæringslokaler, der er udstyret, så kravene i kapitel V overholdes
4. har håndvaske med haner, der er udformet med henblik på at hindre spredning af kontaminering, til brug for det personale, som håndterer uindpakket kød, og
5. har faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand eller et alternativt system med ligestillet virkning.

Kapitel IV: Slagtehygiejne

Fødevarevirksomheder, der driver slagterier, hvor der slagtes får eller rensdyr, skal opfylde kravene nedenfor. Fødevarevirksomheder, der driver slagterier, hvor der slagtes får skal tillige overholde kravene i kapitel VII.

1. Dyr skal slagtes hurtigst muligt efter ankomsten til slagteriet. Dyrene skal dog hvile, før de slagtes, hvis det kræves af velfærdsårsager.
2. Kød fra dyr, som ikke er nævnt i litra a) og b), må ikke anvendes til konsum, hvis de dør på anden vis end ved slagtning på slagteriet.
 - a) Kun levende dyr til slagtning må bringes ind på slagteriet bortset fra vildtlevende vildt i overensstemmelse med bilag 7.
 - b) Kød fra dyr, der slagtes efter en ulykke på slagteriet, kan anvendes til konsum, hvis der ved inspektion ikke konstateres nogen alvorlige læsioner ud over dem, der opstod ved ulykken.
 - c) Dyr, der er slagtet på produktionsstedet i overensstemmelse med kapitel VIII.
3. Dyr eller efter omstændighederne batcher af dyr, der sendes til slagtning, skal identificeres, således at deres oprindelse kan spores.
4. Dyrene skal være rene.
5. Slagterierne skal følge instrukserne fra den dyrlæge, som Fødevarestyrelsen har udpeget i henhold til bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum, således at inspektionen før slagtning af hvert dyr, der skal slagtes, kan gennemføres under passende forhold.

6. Dyr, som bringes ind i slagtelokalet, skal slagtes hurtigst muligt.
7. Bedøvelse, afblødning, afhudning, udtagning af organer og anden slagtemæssig behandling foretages hurtigst muligt og på en sådan måde, at kødet ikke bliver forurennet, især:
 - a) skal luft- og spiserøret forblive intakte under afblødningen undtagen ved slagtning efter en religiøs skik,
 - b) skal det under afhudningen forhindres, at
 - i) hudens yderside kommer i berøring med slagtekroppen, og at
 - ii) personer og udstyr, der kommer i kontakt med hudernes yderside, kommer i berøring med kødet.
 - c) skal der træffes foranstaltninger til at undgå, at fordøjelseskanalens indhold flyder ud under og efter udtagningen af organer, og det skal sikres, at organerne udtages hurtigst muligt efter bedøvelsen, og
 - d) fjernelsen af yveret må ikke resultere i, at slagtekroppen kontamineres med mælk eller klostrum.
8. Slagtekroppe og øvrige dele af kroppen, der er bestemt til konsum, skal afhudes fuldstændigt, bortset fra hovedet og fødderne af får. Hoveder, herunder muler og læber og fødder skal håndteres på en sådan måde, at kontaminering undgås.
9. Slagtekroppene må ikke være synligt kontamineret med fækalier. Synlig kontaminering skal omgående fjernes ved afskæring eller andre metoder med lignende virkning.
10. Slagtekroppe og slagteaffald må ikke komme i berøring med gulve, vægge eller arbejdsplatforme.
11. Slakterierne skal følge Fødevarestyrelsens instrukser, så det sikres, at inspektionen efter slagtning af alle slagtede dyr gennemføres under passende forhold i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.
12. Indtil inspektionen efter slagtning er gennemført, skal dele af et slagtet dyr, der underkastes en sådan inspektion:
 - a) fortsat kunne identificeres som hørende til en given slagtekrop, og
 - b) de må ikke komme i kontakt med andre slagtekroppe, spiselige slagtebiprodukter eller organer, herunder dem, der allerede er blevet underkastet inspektion efter slagtning.Penis kan dog straks fjernes, hvis den ikke udviser patologiske læsioner.
13. Begge nyrer skal løsnes fra fedtkapslen.
14. Hvis blod eller andre spiselige slagtebiprodukter fra flere dyr anbringes i samme beholder, inden inspektionen efter slagtning er afsluttet, skal hele indholdet erklæres for uegnet til konsum, hvis slagtekroppen af et eller flere af disse dyr er blevet erklæret for uegnet til konsum.
15. Når inspektionen efter slagtning er afsluttet:
 - a) skal de dele, der er uegnet til konsum, snarest muligt fjernes fra virksomhedens rene afdeling.
 - b) må kød, der er tilbageholdt eller erklæret uegnet til konsum, og biprodukter, der ikke kan benyttes som fødevarer, ikke komme i kontakt med kød, der er erklæret egnet til konsum.
 - c) skal organer eller dele af organer, der stadig findes i dyrekroppen, bortset fra nyrerne, hurtigst muligt fjernes helt, medmindre andet er godkendt af Fødevarestyrelsen.
16. Når slagtningen og kødkontrollen er afsluttet, skal kødet opbevares i henhold til kapitel VI.
17. Når de er bestemt til videreforarbejdning:
 - a) skal maver skoldes eller renses
 - b) skal tarme tømmes og renses
 - c) skal hoveder og tæer afhudes eller skoldes og skræbes.
18. På virksomheder, der er autoriseret til slagtning af forskellige dyrearter eller til håndtering af kroppe af opdrættet eller vildtlevende vildt, skal der træffes foranstaltninger til at undgå krydskon-

taminering ved at behandle de forskellige arter adskilt, enten ved at foretage behandlingen på forskellige tidspunkter eller ved at foretage behandlingen adskilt ved afstand. Der skal være separate faciliteter til at modtage og opbevare afhudede slagtekroppe af opdrættet vildt, der er slagtet på bedriften, og kroppe af vildtlevende vildt.

19. Hvis slagteriet ikke har aflåselige faciliteter, der er forbeholdt slagtning af syge eller mistænkte dyr, skal de faciliteter, som anvendes til slagtning af disse dyr, rengøres, vaskes og desinficeres under offentligt tilsyn, inden slagtningen af andre dyr genoptages.

Kapitel V: Hygiejne under opskæring og udbening

Fødevarevirksomheden skal sikre, at opskæring og udbening af får eller rensdyr sker i overensstemmelse med kravene nedenfor. Fødevarevirksomheden skal sikre, at opskæring og udbening af får tillige sker i overensstemmelse med kravene i kapitel VII.

1. Slagtekroppe af får eller rensdyr kan deles i halve kroppe eller kvarte kroppe, og halve kroppe kan deles i højst tre engrosudskæringer på slagterier. Yderligere opskæring og udbening skal finde sted på en opskæringsvirksomhed.
2. Arbejdet med kødet skal tilrettelægges på en sådan måde, at kontaminering undgås eller begrænses til det mindst mulige. Med henblik herpå skal virksomheder navnlig sikre følgende:
 - a) kød til opskæring bringes ind i arbejdslokalerne, efterhånden som der er brug for det.
 - b) mens kødet opskæres, udbenes, afpuds, skæres i skiver eller terninger, indpakkes og emballeres, holdes kødtemperaturen på højst 3 °C for spiselige slagtebiprodukter og 7 °C for andet kød ved hjælp af en omgivelsestemperatur på højst 12 °C eller et alternativt system med ligestillet virkning, og
 - c) på virksomheder, der er autoriseret til opskæring af forskellige dyrearter, træffes der foranstaltninger til at undgå krydskontaminering, om nødvendigt ved at behandle de forskellige arter adskilt ved afstand eller på forskellige tidspunkter.
3. Kød kan imidlertid udbenes og opskæres, inden det er nedkølet til den temperatur, der er fastsat i punkt 2, litra b), i overensstemmelse med kapitel VI, punkt 3.
4. Kød kan også udbenes og opskæres, inden det er nedkølet til den temperatur, der er fastsat i punkt 2, litra b), når opskæringslokalet befinder sig samme sted som slagtelokalet. I så fald skal kødet bringes direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet eller anbringes i et køle- eller fryserum, til det skal bruges. Kødet skal straks efter opskæring og eventuel emballering nedkøles til den temperatur, som er angivet i punkt 2, litra b).

Kapitel VI: Oplagring og transport

Fødevarevirksomheden skal sikre, at oplagring og transport af kød af får eller rensdyr sker i overensstemmelse med følgende krav:

1. Medmindre der gælder andre specifikke bestemmelser om andet, skal kød og spiselige slagtebiprodukter umiddelbart efter kødkontrollen nedkøles i slagteriet efter en temperaturkurve, der sikrer en konstant faldende temperatur, til en temperatur overalt i kødet på højst 3 °C, når der er tale om spiselige slagtebiprodukter, og 7 °C, når der er tale om andet kød. Kød kan imidlertid udskæres og udbenes under nedkølingen i overensstemmelse med kapitel V, punkt 4. Under nedkølingen skal der være tilstrækkelig ventilation til at undgå kondensation på kødets overflade.
2. Kød skal opnå den i punkt 1 fastsatte temperatur og bevare denne temperatur under oplagringen.
3. Kød skal opnå den i punkt 1 fastsatte temperatur inden transport og bevare denne temperatur under transporten. Transport kan imidlertid også finde sted, når Fødevarestyrelsen godkender det for at give mulighed for fremstilling af særlige produkter, forudsat at:
 - a) denne transport foretages i overensstemmelse med de krav, som Fødevarestyrelsen fastsætter for transport fra en bestemt virksomhed til en anden, og

- b) kødet forlader slagteriet eller et opskæringslokale på slagteriets område med det samme, og transporten ikke varer over to timer.
- 4. Kød til frysning skal straks indfryses, men kan forinden undergå stabilisering i en periode.
- 5. Uindpakket kød og emballeret kød må ikke oplagres og transporteres sammen, medmindre oplagringen eller transporten finder sted på forskellige tidspunkter eller på en sådan måde, at emballagematerialet og oplagrings- eller transportmåden ikke kan give anledning til kontaminering af kødet.

Kapitel VII: Specificeret risikomateriale

Definition af specificeret risikomateriale

Følgende væv betegnes som specificeret risikomateriale:

- 1. For så vidt angår får:
 - a) kraniet med hjerne og øjne, tonsiller og rygmarv fra dyr på over 12 måneder eller med en frembrudt, blivende fortand
 - b) milt og ileum uanset alder.
- 2. Mærkning og bortskaffelse

Specificeret risikomateriale skal - alt efter, hvad er relevant - farves med et farvestof eller mærkes på anden vis, umiddelbart efter at det er fjernet, og bortskaffes ved forarbejdning ved tryksterilisering, og det deraf resulterede materiale skal mærkes permanent og nedgraves på et godkendt deponeringsanlæg.

- 3. Fjernelse af specificeret risikomateriale

Specificeret risikomateriale skal fjernes på slagterier.

- 4. Uanset punkt 3 kan det tillades, at rygmarv fra får fjernes på opskæringsvirksomheder, der har særlig godkendelse hertil.
- 5. Foranstaltninger vedrørende laceration af væv

Det er forbudt efter bedømmelsen at anvende et aflangt stavformet instrument til laceration af centralnervevævet, hvis kødet er bestemt til konsum eller foder.

- 6. Kontrol

Fødevarestyrelsen skal foretage hyppig offentlig kontrol for at verificere, om dette kapitel anvendes korrekt, og det skal påses, at der er truffet foranstaltninger for at undgå kontaminering på slagterier eller opskæringsvirksomheder.

- 7. Fødevarestyrelsen skal navnlig etablere en ordning med henblik på at sikre og kontrollere, at specificeret risikomateriale håndteres og bortskaffes i overensstemmelse med punkt 2.

Kapitel VIII: Kød af opdrættet vildt

- 1. Bestemmelserne i kapitel I-VI gælder for produktion og markedsføring af kød af opdrættede vilde parrettåede hovdyr (rensdyr), medmindre Fødevarestyrelsen finder dem uhensigtsmæssige.
- 2. Uanset punkt 1 kan en fødevarevirksomhed med Fødevarestyrelsens tilladelse slagte opdrættede parrettåede hovdyr (rensdyr) som omhandlet i punkt 1, på oprindelsesstedet, hvis:
 - a) dyrene ikke kan transporteres, for at undgå, at den, der håndterer dem, udsættes for risiko, eller for at beskytte dyrenes velfærd,
 - b) besætningen er under regelmæssig dyrlægekontrol,
 - c) dyrenes ejer fremsætter anmodning herom,
 - d) myndighederne forinden underrettes om slagtedatoen og tidspunktet,

- e) bedriften har procedurer til samling af dyrene, så gruppen kan underkastes inspektion før slagtning,
 - f) der på bedriften er faciliteter, som egner sig til slagtning og afblødning af dyrene,
 - g) dyrevelfærdskravene er overholdt,
 - h) de slagtede og afblødte dyr på hygiejnisk vis straks transporteres til slagteriet. Hvis transporten tager mere end to timer, skal dyrene om nødvendigt være nedkølet. Organerne kan udtages på stedet under tilsyn af dyrlægen,
 - i) en erklæring fra den fødevarevirksomhed, der har opdrættet dem, med angivelse af deres identitet og eventuelle veterinærlægemidler eller andre behandlinger, som dyrene har fået, behandlingsdatoerne og tilbageholdelsesperioderne, følger med de slagtede dyr til slagteriet, og
 - j) de slagtede dyr ledsages under transporten til den autoriserede virksomhed af et af embedsdyrlægen eller den godkendte dyrlæge udstedt og underskrevet certifikat med en erklæring om, at resultatet af inspektionen før slagtning er tilfredsstillende, og at slagtningen og afblødningen er udført korrekt, og med angivelse af slagtedatoen og -tidspunktet.
3. Uanset punkt 2, litra j), kan Fødevarestyrelsen tillade, at attesteringen for korrekt udført slagtning og afblødning og for slagtedato og tidspunkt ikke angives i andre dokumenter end erklæringen fra den i punkt 2, litra i), omhandlede fødevarevirksomhed, forudsat at fødevarevirksomheden har dokumenteret et passende kompetenceniveau med hensyn til at slagte dyr uden at forvolde dyrene undgåelig smerte, angst eller lidelse, jf. artikel 7, stk. 2 i Rådets forordning (EF) nr. 1099/2009, og uden at forordningens artikel 12 tilsidesættes.
4. Fødevarevirksomheden kan også slagte bison på bedriften i henhold til punkt 2 i undtagelsestilfælde.

Bilag 7**Kød af vildtlevende vildt****Kapitel I: Uddannelse af jægere i sundhed og hygiejne**

1. Personer, der driver jagt på vildtlevende vildt med henblik på eksport, skal have tilstrækkeligt kendskab til vildtlevende vildts patologi og til produktion og håndtering af vildtlevende vildt og kød af vildtlevende vildt efter jagt til at kunne foretage en første undersøgelse af det på stedet.
2. Det er dog tilstrækkeligt, hvis mindst en person i et jagtselskab har den viden, der omtales i punkt 1. Når der i dette afsnit henvises til »uddannet person«, er det i denne betydning.
3. Den uddannede person kan også være jagtbetjenten eller skytten, hvis de deltager i jagtselskabet eller befinder sig i umiddelbar nærhed af jagtstedet. I sidstnævnte tilfælde skal jægeren forevise det vildtlevende vildt for jagtbetjenten eller skytten og oplyse dem om en eventuel unormal adfærd før nedlæggelsen.
4. Jægere skal have adgang til uddannelse, der opfylder Fødevarestyrelsens krav til en uddannet person. Den bør mindst omfatte følgende:
 - a) vildtlevende vildts normale anatomi, fysiologi og adfærd,
 - b) unormal adfærd og patologiske ændringer hos vildtlevende vildt som følge af sygdomme, miljøforurening eller andre faktorer, der kan påvirke menneskers sundhed, hvis vildtet spises,
 - c) hygiejnebestemmelser og korrekte metoder til håndtering, transport, udtagning af organer mv. efter aflivning af vildtlevende vildt, og
 - d) lovgivning og administrative bestemmelser om dyre- og folkesundhed og hygiejne i forbindelse med afsætning af vildtlevende vildt.

Kapitel II: Håndtering af vildtlevende vildt

1. Vildtlevende vildt skal snarest muligt, efter at det er nedlagt, have maven og tarmene taget ud og om nødvendigt aflødes.
2. Efter at vildtet er nedlagt, skal en uddannet person undersøge kroppen og udtagne organer for tegn på, at kødet kan være sundhedsfarligt. Undersøgelsen skal foretages snarest muligt efter nedlæggelsen.
3. Kød af vildtlevende vildt kan kun markedsføres, hvis kroppen er transporteret til en vildthåndteringsvirksomhed snarest muligt efter den undersøgelse, der er nævnt i punkt 2. Organerne skal ledsage kroppen, jf. punkt 4. Organerne skal identificeres som hørende til et bestemt dyr.
4. Dele af vildtet skal ledsage vildtkroppen til vildthåndteringsvirksomheden i overensstemmelse med nedenstående:
 - a) Hvis der ikke findes unormale kendetegn ved undersøgelsen, jf. punkt 2, ikke er konstateret unormal adfærd før nedlæggelsen, eller ikke er mistanke om miljøforurening, skal den uddannede person fastgøre en nummereret erklæring herom til dyrekroppen. Erklæringen skal også angive dato, tidspunkt og sted for nedlæggelsen. I så fald behøver hovedet og organer ikke ledsage kroppen. Jægere skal dog overholde alle yderligere krav i Grønland, navnlig for at give mulighed for overvågning af visse restkoncentrationer og stoffer i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger.
 - b) Under andre omstændigheder skal hovedet (bortset fra gevirer og horn) og alle organer undtagen mave og tarme ledsage kroppen. Den uddannede person, der har foretaget undersøgelsen, skal underrette Fødevarestyrelsen om unormale kendetegn, unormal adfærd eller mistanke om miljøforurening, der har forhindret ham eller hende i at udstede en erklæring i henhold til litra a).

- c) Hvis der ikke er en uddannet person til stede, der kan foretage den undersøgelse, der er nævnt i punkt 2, i et bestemt tilfælde, skal hovedet (bortset fra gevirer og horn) og indvolde-
ne bortset fra maven og tarmene ledsage kroppen.
- 5. Nedkølingen skal påbegyndes inden for en rimelig tid efter nedlæggelsen, og der skal opnås en
temperatur overalt i kødet på højst 7 °C. Hvis klimaforholdene tillader det, er aktiv nedkøling ikke
nødvendig.
- 6. Under transporten til vildthåndteringsvirksomheden skal det undgås at lægge dyrene i bunker.
- 7. Vildt, der indleveres til en vildthåndteringsvirksomhed, skal fremlægges for Fødevarestyrelsen til
inspektion.
- 8. Vildt, der ikke er flået, må desuden kun flås og markedsføres, hvis:
 - a) det opbevares og håndteres adskilt fra andre fødevarer inden flåningen og ikke er frosset, og
 - b) det efter flåningen underkastes en sidste inspektion i henhold til bekendtgørelse for Grøn-
land om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske
produkter til konsum.
- 9. Bestemmelserne i bilag 6, kapitel V, gælder for opskæring og udbening af vildtlevende vildt.

Bilag 8**Kødprodukter**

1. Fødevarevirksomheden skal sikre, at følgende ikke anvendes til tilberedning af kødprodukter:
 - a) Kønsgorganer fra enten hun- eller handyr undtagen testikler.
 - b) Urinvejsorganer undtagen nyrer og blære.
 - c) Brusk fra strubehoved, luftrør og ekstralobulære bronkier.
 - d) Øjne og øjenlåg.
 - e) Den ydre øregang.
 - f) Hornvæv.
2. Alt kød, der anvendes til fremstilling af kødprodukter, skal opfylde kravene til fersk kød.

Bilag 9**Levende toskallede bløddyr**

1. Dette bilag finder anvendelse på levende toskallede bløddyr. Bortset fra bestemmelserne om rensning finder det også anvendelse på levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle. Bestemmelserne om klassificering af produktionsområder, jf. kapitel II, del A, i samme afsnit, finder ikke anvendelse på ikke-filtrerende havsnegle.
2. Kapitel I-VIII finder anvendelse på dyr, som er høstet i produktionsområder, som Fødevarestyrelsen har klassificeret i overensstemmelse med bekendtgørelse for grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum. Kapitel IX finder anvendelse på kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle, der er høstet uden for disse områder.
3. Kravene i dette bilag supplerer kravene i bilag 2 og 3.
 - a) For så vidt angår aktiviteter, der finder sted, inden de levende toskallede dyr ankommer til et ekspeditionscenter eller et renseanlæg, supplerer de kravene i bilag 2.
 - b) For så vidt angår andre aktiviteter, supplerer de kravene i bilag 3.

Kapitel I: Almindelige bestemmelser vedrørende markedsføring af levende toskallede bløddyr

1. Levende toskallede bløddyr må kun markedsføres med henblik på eksport gennem et ekspeditionscenter, hvor der anbringes et identifikationsmærke i overensstemmelse med kapitel VII.
2. Fødevarevirksomheden må kun modtage partier af levende toskallede bløddyr, hvis dokumentationskravene i punkt 3-7 er opfyldt.
3. Hvis fødevarevirksomheden flytter et parti levende toskallede bløddyr fra en virksomhed til en anden, skal partiet til og med dets ankomst til et ekspeditionscenter eller en forarbejdningsvirksomhed ledsages af et registreringsdokument.
4. Registreringsdokumentet skal affattes på mindst et af de officielle sprog i det land, hvor den modtagende virksomhed er beliggende, og indeholde mindst nedennævnte oplysninger:
 - a) Hvis et parti levende toskallede bløddyr forsendes fra et produktionsområde, skal registreringsdokumentet mindst indeholde følgende oplysninger:
 - i) Producentens navn og adresse.
 - ii) Høstningsdatoen.
 - iii) Produktionsområdets beliggenhed angivet med størst mulig nøjagtighed eller ved hjælp af et kodenummer.
 - iv) Produktionsområdets sundhedsstatus.
 - v) Bløddyrenes art og mængde.
 - vi) Partiets bestemmelsessted.
 - b) Hvis et parti levende toskallede bløddyr forsendes fra et genudlægningsområde, skal registreringsdokumentet mindst indeholde de i litra a) anførte oplysninger samt følgende oplysninger:
 - i) Genudlægningsområdets beliggenhed.
 - ii) Genudlægningens varighed.
 - c) Hvis et parti levende toskallede bløddyr forsendes fra et renseanlæg, skal registreringsdokumentet mindst indeholde de i litra a) anførte samt følgende oplysninger:
 - i) Renseanlæggets adresse.
 - ii) Rensningens varighed.
 - iii) Hvilke datoer partiet blev modtaget i og forlod renseanlægget.
5. Fødevarevirksomheden, der forsender partier af levende toskallede bløddyr, skal udfylde de relevante rubrikker i registreringsdokumentet med letlæselig skrift, der ikke kan ændres. Fødevare-

virksomheden, der modtager partier, skal datostemple dokumentet ved modtagelsen af et parti eller på anden vis registrere modtagelsesdatoen.

6. Fødevarevirksomheden skal opbevare en kopi af registreringsdokumentet for hvert parti, der er afsendt eller modtaget, i mindst 12 måneder efter afsendelsen eller modtagelsen.

Kapitel II: Hygiejnebestemmelser for produktion og høstning af levende toskallede bløddyr

A. Bestemmelser for produktionsområder

1. Producenterne må kun høste levende toskallede bløddyr i produktionsområder med fast beliggenhed og faste grænser, som Fødevarestyrelsen - eventuelt i samarbejde med fødevarevirksomheder har klassificeret som A-, B- eller C-områder i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.
2. Fødevarevirksomheden må kun markedsføre levende toskallede bløddyr, der er høstet i klasse A-produktionsområder, til direkte konsum, hvis de opfylder kravene i kapitel V.
3. Fødevarevirksomheden må kun markedsføre levende toskallede bløddyr, der er høstet i klasse B-produktionsområder, til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning.
4. Fødevarevirksomheden må kun markedsføre levende toskallede bløddyr, der er høstet i klasse C-produktionsområder, til konsum efter genudlægning i en lang periode i overensstemmelse med del C.
5. Levende toskallede bløddyr fra klasse B- og C-produktionsområder skal efter rensning eller genudlægning opfylde alle kravene i kapitel V. Levende toskallede bløddyr fra sådanne områder, der ikke er blevet rensat eller genudlagt, kan dog sendes til en forarbejdningsvirksomhed, hvor de skal underkastes en behandling for at fjerne patogene mikroorganismer (eventuelt efter at sand, mudder og slim er fjernet i den samme eller en anden virksomhed). Følgende behandlingsmetoder er tilladt:
 - a) Sterilisering i hermetisk lukkede beholdere.
 - b) Følgende metoder til varmebehandling:
 - i) Neddypning i kogende vand i tilstrækkelig lang tid til at hæve den indre temperatur i bløddyrenes kød til mindst 90 °C og bibeholdelse af denne indre minimumstemperatur i 90 sekunder eller derover.
 - ii) Kogning i 3 til 5 minutter i en lukket beholder, hvori temperaturen er på mellem 120 og 160 °C og trykket er på mellem 2 og 5 kg/cm², hvorefter skallerne aftages og kødet fryses til - 20 °C centrumstemperatur.
 - iii) Dampkogning under tryk i en lukket beholder, hvori mindst kravene til kogetid og den indre temperatur i bløddyrenes kød som nævnt i nr. i) overholdes. Der skal gøres brug af en godkendt metode. Der skal være indført procedurer på grundlag af HACCP-principperne med henblik på at kontrollere, at varmen fordeles ensartet.
6. Fødevarevirksomheden må ikke producere eller høste levende toskallede bløddyr i områder, som Fødevarestyrelsen ikke har klassificeret, eller som er uegnede af sundhedsmæssige grunde. Fødevarevirksomheder skal tage hensyn til alle relevante oplysninger vedrørende områdernes egnethed til produktion og høstning, herunder oplysninger, der er indhentet ved egenkontrol og fra Fødevarestyrelsen. De skal anvende disse oplysninger, navnlig oplysninger om miljø- og vejrforhold, til at afgøre, hvilken behandling der bør anvendes på de høstede partier.

B. Bestemmelser for høstning og håndtering efter høstning

Fødevarevirksomheden, der høster levende toskallede bløddyr, eller som håndterer dem umiddelbart efter høstningen, skal sikre, at følgende bestemmelser overholdes:

1. Høstningen og den videre håndtering må ikke forårsage yderligere kontaminering af eller urimelig skade på de levende toskallede bløddyrskaller eller væv eller medføre ændringer, der i væsentlig grad vanskeliggør behandling ved rensning, forarbejdning eller genudlægning. Fødevarerirksomheden skal bl.a. sørge for:
 - a) i passende omfang at beskytte de levende toskallede bløddyr, så de ikke bliver knust, får uønskede skader eller udsættes for rystelser,
 - b) ikke at udsætte de levende toskallede bløddyr for ekstreme temperaturer,
 - c) ikke at genneddykke de levende toskallede bløddyr i vand, som kan medføre yderligere kontaminering, og
 - d) at der kun anvendes områder, der af myndighederne er klassificeret som klasse A-produktionsområder, hvis konditioneringen foregår på naturlige voksesteder.
2. Transportmidlerne skal have passende afløb og være udstyret, så der sikres de bedst mulige betingelser for overlevelse og ydes effektiv beskyttelse mod kontaminering.

C. Bestemmelser for genudlægning af levende toskallede bløddyr

Fødevarerirksomheden, der genudlægger levende toskallede bløddyr, skal sikre, at følgende bestemmelser overholdes:

1. Fødevarerirksomheden må kun anvende de områder, som myndighederne har godkendt til genudlægning af levende toskallede bløddyr. Områderne skal være klart afgrænset ved hjælp af bøjler, pæle eller andre fastgjorte anordninger. Der skal være en minimumsafstand mellem genudlægningsområder indbyrdes og mellem genudlægningsområder og produktionsområder, således at risikoen for spredning af kontaminering begrænses til et minimum.
2. Ved genudlægning skal der sikres optimale betingelser for rensning. Fødevarerirksomheden skal især sørge for:
 - a) at anvende metoder til håndtering af levende toskallede bløddyr, der skal genudlægges, som gør det muligt for bløddyrene at genoptage fødefiltreringen efter neddykning i naturlige vandområder,
 - b) ved genudlægning af levende toskallede bløddyr ikke at anvende en belægningstæthed, der er så stor, at rensning ikke kan finde sted,
 - c) at neddykke de levende toskallede bløddyr i havvand i genudlægningsområdet i en passende periode, der fastsættes afhængig af vandtemperaturen og skal være af mindst to måneders varighed, medmindre Fødevarestyrelsen godkender en kortere periode på grundlag af en risikoanalyse foretaget af fødevarerirksomheden, og
 - d) at sikre en tilstrækkelig adskillelse af de enkelte områder inden for et genudlægningsområde for at forebygge sammenblanding af partier; »alt ind, alt ud« -systemet skal anvendes, således at der ikke kan indføres et nyt parti, før hele det foregående parti er fjernet.
3. Fødevarerirksomheden, der forvalter genudlægningsområderne, skal løbende registrere, hvor de levende toskallede bløddyr kommer fra, genudlægningsperioden, de anvendte genudlægningssteder samt partiets destination efter genudlægningen, og skal stille de registrerede oplysninger til rådighed for Fødevarestyrelsen.

Kapitel III: Strukturelle krav til ekspeditionscentre og renseanlæg

1. Anlæggene på land må ikke være udsat for oversvømmelse ved normalt højvande eller afstrømning fra omgivende områder.
2. Tanke og vandbeholdere skal opfylde følgende krav:
 - a) De indvendige overflader skal være glatte, hårde, vandtætte og lette at rengøre.
 - b) De skal være konstrueret således, at alt vandet kan løbe ud.
 - c) Eventuelle vandindtag skal være placeret således, at forurening af vandforsyningen hindres.

3. Desuden skal rensningstankene i renseanlæggene være egnede til den produktmængde og -type, der skal renses.

Kapitel IV: Hygiejnebestemmelser for renseanlæg og ekspeditionscentre

A. Bestemmelser for renseanlæg

Fødevarevirksomheden, der renses levende toskallede bløddyr, skal sikre, at følgende bestemmelser overholdes:

1. De levende toskallede bløddyr skal inden rensning vaskes rene for mudder og andre belægninger med rent vand.
2. Renseanlægget skal sikre, at de levende toskallede bløddyr hurtigt genoptager og opretholder fødefiltreringen, renses for forurening, ikke bliver forurenede igen og kan holde sig i live på tilfredsstillende betingelser efter rensning med henblik på indpakning, opbevaring og transport inden afsætning.
3. Mængden af levende toskallede bløddyr, der skal renses, må ikke overstige renseanlæggets kapacitet. De levende toskallede bløddyr skal renses kontinuerligt i en tilstrækkelig lang periode til, at sundhedsnormerne i kapitel V og de mikrobiologiske kriterier, der er angivet i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier, overholdes.
4. Indeholder en rensningstank flere partier af toskallede bløddyr, skal de være af samme art, og behandlingsens varighed baseres på den tid, der er nødvendig for det parti, der kræver den længste rensningstid.
5. Beholdere, der benyttes til levende toskallede bløddyr i renseanlæg, skal være konstrueret således, at de tillader gennemstrømning af rent havvand. Lagene af levende toskallede bløddyr må ikke være tykkere, end at skallerne kan åbne sig under rensningen.
6. Der må hverken holdes krebsdyr, fisk eller andre marine arter i en rensningstank, hvor der renses levende toskallede bløddyr.
7. Hver emballage med rensede levende toskallede bløddyr, der sendes til et ekspeditionscenter, skal forsynes med en etiket, der angiver, at de alle er blevet rensede.

Fødevarevirksomheden, som driver ekspeditionscentre, skal sikre, at følgende bestemmelser er opfyldt:

1. Håndteringen af levende toskallede bløddyr, navnlig konditionering, sortering, indpakning og emballering, må ikke medføre, at produktet kontamineres, eller påvirke bløddyrenes levedygtighed.
2. Inden forsendelsen skal skaller af levende toskallede bløddyr vaskes grundigt med rent vand.
3. Levende toskallede bløddyr skal komme fra:
 - a) et klasse A-produktionsområde
 - b) et genudlægningsområde
 - c) et renseanlæg, eller
 - d) et andet ekspeditionscenter.
4. Bestemmelserne i punkt 1 og 2 finder også anvendelse på ekspeditionscentre om bord på fartøjer. Bløddyr, som håndteres i sådanne centre, skal komme fra klasse A-produktionsområder eller et genudlægningsområde.

Kapitel V: Sundhedsnormer for levende toskallede bløddyr

Ud over at sikre, at de mikrobiologiske kriterier, der er angivet i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier, overholdes, skal fødevarevirksomheden sikre, at levende toskallede bløddyr, der afsættes til konsum, opfylder normerne i dette kapitel.

1. De skal have organoleptiske egenskaber, der er tegn på friskhed og levedygtighed, herunder rene skaller, reaktion, når man banker på dem, og normal væskemængde mellem skallerne.
2. De må ikke indeholde marine biotoksiner i samlede mængder (målt for hele kroppen eller enhver spiselig del heraf) ud over følgende grænseværdier:

- a) For paralytisk skaldyrsgift (PSP) 800 mikrogram pr. kg.
- b) For amnesifremkaldende skaldyrsgift (ASP) 20 milligram domoinsyre pr. kg.
- c) For det samlede indhold af okadainsyre, dinophysistoksiner og pectenotoksiner 160 mikrogram okadainsyreækvivalenter pr. kg.
- d) For yessotoksiner 3, 75 mg yessotoksinækvivalenter pr. kg.
- e) For azaspiracider 160 mikrogram azaspiracidækvivalenter pr. kg.

Kapitel VI: Indpakning og emballering af levende toskallede bløddyr

1. Østers skal indpakkes eller emballeres med den konkave skal nedad.
2. Alle pakninger af levende toskallede bløddyr, der forlader ekspeditionscentre, eller som er bestemt for et andet ekspeditionscenter, skal være lukkede. Pakninger af levende toskallede bløddyr, der er bestemt til direkte detailsalg, skal forblive lukkede, indtil de frembydes til salg til den endelige forbruger.

Kapitel VII: Identifikationsmærkning og etikettering

1. Etiketten, herunder identifikationsmærket, skal være vandbestandig.
2. Ud over de generelle bestemmelser for identifikationsmærkning i bilag 4, skal etiketten indeholde følgende oplysninger:
 - a) de toskallede bløddyrers art (trivialnavn og videnskabeligt navn), og
 - b) emballeringsdato, mindst med angivelse af dag og måned.Datoen for mindste holdbarhed kan erstattes af angivelsen: »Disse dyr skal være levende på købstidspunktet«.

Kapitel VIII: Andre bestemmelser

1. Fødevarevirksomheden, der opbevarer og transporterer levende toskallede bløddyr, skal sikre, at de opbevares ved en temperatur, der ikke skader fødevarerens sikkerhed eller deres levedygtighed.
2. Levende toskallede bløddyr må ikke genneddykkes i eller oversprøjtes med vand, efter at de er emballeret til detailsalg og har forladt ekspeditionscentret.

Kapitel IX: Særlige bestemmelser for kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle, der er høstet uden for klassificerede produktionsområder

Fødevarevirksomheden, der høster kammuslinger uden for de klassificerede produktionsområder eller håndterer sådanne kammuslinger, skal opfylde følgende krav:

1. Kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle må ikke markedsføres med henblik på eksport, medmindre de er høstet og behandlet i overensstemmelse med kapitel II, del B, og opfylder normerne i kapitel V som godtgjort ved et egenkontrolsystem.
2. Hvis oplysninger fra offentlige overvågningsprogrammer sætter Fødevarestyrelsen i stand til at klassificere høstområderne, eventuelt i samarbejde med fødevarevirksomheder, finder bestemmelserne i kapitel II, del A, tilsvarende anvendelse på kammuslinger.
3. Kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle må kun markedsføres til konsum gennem en fiskeauktion, et ekspeditionscenter eller en forarbejdningsvirksomhed. Når fødevarevirksomheder håndterer kammuslinger og/eller ikke-filtrerende havsnegle, skal de underrette Fødevarestyrelsen herom, og ekspeditionscentre skal opfylde de relevante krav i kapitel III og IV.
4. Fødevarevirksomheden, der håndterer kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle, skal opfylde:
 - a) dokumentationskravene i kapitel I, punkt 3-7 hvor det er relevant. I så fald skal det i registreringsdokumentet klart anføres, i hvilket område kammuslingerne og/eller de levende ikke-filtrerende havsnegle er blevet høstet, eller

- b) kravene i kapitel VI, punkt 2, om lukning af alle pakninger af levende kammuslinger og levende ikke-filtrerende havsnegle, som afsendes til detailsalg, og i kapitel VII om identifikationsmærkning og etikettering.

Bilag 10**Fiskevarer**

1. Dette bilag gælder ikke for toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle, der afsættes levende. Med undtagelse af kapitel I og II gælder det for disse dyr, når de ikke afsættes levende, og de skal da være erhvervet i overensstemmelse med bilag 9.

Bilaget gælder for optøede uforarbejdede fiskevarer og ferske fiskevarer, der er tilsat fødevaretilsetningsstoffer i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om tilsætningsstoffer til fødevarer.

2. Kravene i dette bilag supplerer kravene i bilag 2 og 3, således:
 - a) For virksomheder, herunder fartøjer, der benyttes til primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter, supplerer de kravene i bilag 2.
 - b) For andre virksomheder, herunder fartøjer, supplerer de kravene i bilag 3.
 - c) For vandforsyning supplerer de kravene i kapitel VI i bilag 3; rent havvand kan anvendes til håndtering og vaskning af fiskevarer, til fremstilling af is, der anvendes til nedkøling af fiskevarer, og til hurtig nedkøling af krebsdyr og bløddyr efter kogning.

Uanset litra a) kan fødevareraktiviteter, der er beskæftiget med kystfiskeri af mindre omfang som defineret som fiskeri, der udøves af fartøjer med en længde overalt på under 12 m, såfremt disse ikke anvender trukne redskaber som anført i skema 3 i bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 26/2004 af 30. december 2003 om et EF-fiskerflådere register, og hvis aktiviteter kun er af kort varighed (under 24 timer), fritages fra kravet i del A, punkt 6, i bilag 2.

3. I forbindelse med fiskevarer:
 - a) omfatter primærproduktion opdræt, fiskeri og indsamling af levende fiskevarer med henblik på markedsføring, og
 - b) dermed forbundne aktiviteter, som omfatter en hvilken som helst af følgende aktiviteter, hvis den finder sted om bord på fiskerfartøjer: slagtning, afblødning, hovedskæring, rensning, fjernelse af finner, nedkøling, nedfrysning og indpakning. De omfatter endvidere:
 - i) transport og opbevaring af fiskevarer, hvis karakter ikke er blevet ændret væsentligt, herunder levende fiskevarer, inden for akvakulturbrug på land, og
 - ii) transport af fiskevarer, hvis karakter ikke er blevet ændret væsentligt, herunder levende fiskevarer, fra produktionsstedet til det første bestemmelsessted.

Kapitel I: Krav til fartøjer

Fødevareraktiviteter sikrer:

- 1) at fartøjer, der benyttes til at høste fiskevarer i deres naturlige miljø eller til at håndtere eller forarbejde dem efter høsten, opfylder de strukturelle krav og krav til udstyr, der findes i del I, og
- 2) at behandling, som finder sted om bord på fartøjer, finder sted i overensstemmelse med bestemmelserne i del II.

I. Strukturelle krav og krav til udstyr**A. Krav til alle fartøjer**

1. Fartøjer skal være udformet og konstrueret, så produkterne ikke kontamineres med lensevand, spildevand, røg, brændstof, olie, smørefedt eller andre uacceptable stoffer.

2. De overflader, som fiskevarerne kommer i berøring med, skal være af korrosionsbestandigt materiale, der er glat og let at rengøre. Overfladerne skal være beklædt med bestandigt materiale, der ikke er giftigt.
3. Det udstyr og materiale, der anvendes i forbindelse med behandling af fiskevarer, skal være korrosionsbestandigt og let at rengøre og desinficere.
4. Hvis et fartøj har et vandindtag til vand, der anvendes til fiskevarer, skal det være placeret således, at forurening af vandforsyningen undgås.

B. Krav til fartøjer, der er bygget og udstyret til at opbevare ferske fiskevarer om bord i over 24 timer

1. Fartøjer, der er bygget og udstyret til at opbevare fiskevarer om bord i over 24 timer, skal være udstyret med lastrum, tanke eller beholdere til opbevaring af fiskevarer ved de temperaturer, der er fastsat i kapitel VIII.
2. Lastrummene skal være adskilt fra maskinrummet og mandskabsrummene ved hjælp af skotter, der er tilstrækkeligt tætte til at forhindre enhver form for kontaminering af de opbevarede fiskevarer. Lastrum og beholdere, der anvendes til opbevaring af fiskevarer, skal være udformet på en sådan måde, at varerne opbevares under tilfredsstillende hygiejneforhold, og om nødvendigt sikre, at smeltevandet ikke forbliver i kontakt med varerne.
3. I fartøjer, der er udstyret til nedkøling af fiskevarer i kølet rent havvand, skal tankene være forsynet med installationer, som sikrer en ensartet temperatur i tankene. Sådanne installationer skal sikre, at blandingen af fiskevarer og rent havvand nedkøles til højst 3 °C 6 timer efter påfyldningen og til højst 0 °C efter 16 timer og give mulighed for at overvåge og om nødvendigt registrere temperaturerne.

C. Krav til frysefartøjer

Frysefartøjer skal:

- 1) have et fryseanlæg med tilstrækkelig kapacitet til hurtigt at sænke temperaturen, så fiskevarernes centrumstemperatur bliver på -18 °C eller derunder.
- 2) have et køleanlæg med tilstrækkelig kapacitet til, at fiskevarerne kan opbevares i lastrummene ved en temperatur på -18 °C eller derunder. Lastrummene skal være udstyret med en termograf, der er anbragt på et sted, hvor den let kan aflæses. Temperaturføleren skal være placeret dér, hvor temperaturen i lastrummet er højest og
- 3) opfylde kravene i del B, punkt 2, til fartøjer, der er bygget og udstyret til at opbevare fiskevarer i over 24 timer.

D. Krav til fabriksfartøjer

1. Fabriksfartøjer skal mindst have følgende:
 - a) et modtagelsesområde, der er forbeholdt ombordtagning af fiskevarer, og som er indrettet således, at de successive landinger kan adskilles. Det skal være let at rengøre og udformet på en sådan måde, at fiskevarerne er beskyttet mod solen og mod vejrliget samt mod alle kilder til kontaminering,
 - b) et hygiejnisk system til transport af fiskevarerne fra modtagelsesområdet til arbejdspladserne,
 - c) arbejdspladser, der er store nok til, at tilvirkningen og forarbejdningen af fiskevarerne kan foregå hygiejnisk, lette at rengøre og desinficere og udformet på en sådan måde, at al kontaminering af fiskevarerne undgås,
 - d) steder af tilstrækkelige dimensioner til opbevaring af færdigvarerne, udformet på en sådan måde, at de er lette at rengøre. Hvis der findes et anlæg til behandling af affald om bord, skal der være et separat lastrum til opbevaring af dette affald,

- e) et rum til opbevaring af emballage, der er adskilt fra rum til tilvirkning og forarbejdning af fiskevarer,
 - f) specialudstyr til at udlede fiskeaffald og fiskevarer, der er uegnet til konsum, enten direkte ud i havet eller, hvis omstændighederne kræver det, ind i en vandtæt beholder, der kun anvendes til dette formål. Hvis affald oplagres og behandles om bord, skal der af hygiejnehen-syn være særskilte rum til disse formål,
 - g) et vandindtag, der er placeret således, at forurening af vandforsyningen undgås, og
 - h) håndvaske til brug for det personale, der håndterer uindpakkede fiskevarer, med haner, som er sådan udformet, at spredning af kontaminering forhindres.
- 2. Fabriksfartøjer, hvor krebsdyr og bløddyr koges, nedkøles og indpakkes, behøver imidlertid ikke opfylde kravene i punkt 1, hvis der ikke foregår andre former for håndtering eller forarbejdning om bord på fartøjet.
 - 3. Fabriksfartøjer, der fryser fiskevarer, skal have udstyr, der opfylder kravene til frysefartøjer i del C, punkt 1 og 2.

II. Hygiejnebestemmelser

- 1. De dele af fartøjerne eller de beholdere, der er beregnet til opbevaring af fiskevarer, skal, når de bruges, holdes rene og i god stand, og de må især ikke være forurenede med brændstof eller lænse-vand.
- 2. Så snart fiskevarerne er bragt om bord, skal de hurtigst muligt anbringes på et sted, hvor de er beskyttet mod kontaminering og mod påvirkning fra solen eller andre varmekilder.
- 3. Fiskevarer skal håndteres og opbevares på en sådan måde, at de ikke beskadiges. De personer, der håndterer fiskevarerne, kan anvende spidse instrumenter til flytning af store fisk og fisk, som de kan komme til skade med, under forudsætning af at varernes køddele ikke beskadiges.
- 4. Fiskevarer skal nedkøles hurtigst muligt efter ombordtagningen undtagen dem, der opbevares le-vende. Når nedkøling ikke kan lade sig gøre, skal fiskevarerne dog landes hurtigst muligt.
- 5. Hovedskæring og/eller rensning om bord skal foregå på hygiejnisk måde snarest muligt efter fangst, og fiskevarerne skal vaskes omgående og grundigt. Indvolde og dele, der kan udgøre en fare for folkesundheden, fjernes snarest muligt og holdes adskilt fra konsumvarer. Lever, rogn og mælke til konsum skal opbevares i is ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smelten-de is, eller nedfryses.
- 6. Når hel fisk, hvoraf der skal fremstilles konserver, nedfryses i saltlage, skal varen bringes ned på en temperatur på -9 °C eller derunder. Saltlagen må ikke være en kilde til kontaminering af fisken.

Kapitel II: Bestemmelser, som finder anvendelse under og efter landing

- 1. Fødevarerirksomheden, som er ansvarlig for losning og landing af fiskevarer, skal:
 - a) sikre, at udstyr til losning og landing, der kommer i kontakt med fiskevarerne, er af et mate-riale, der er let at rengøre og desinficere, og altid er velholdt og rent, og
 - b) undgå, at fiskevarerne kontamineres under losning og landing, navnlig ved:
 - i) at udføre losning og landing hurtigt,
 - ii) hurtigst muligt at anbringe fiskevarerne under beskyttede forhold ved den temperatur, der er angivet i kapitel VIII, og
 - iii) ved ikke at anvende udstyr og metoder, som forvolder unødigt skade på fiskevarernes spiselige dele.
- 2. Fødevarerirksomheden, som er ansvarlig for auktionshaller og engrosmarkeder eller de dele af dem, hvor der frembydes fiskevarer til salg, skal sikre, at følgende krav er opfyldt:
 - a) der skal være aflåselige faciliteter til køleopbevaring af tilbageholdte fiskevarer og separate aflåselige faciliteter til opbevaring af fiskevarer, der er erklæret uegnede til konsum.

- b) hvis Fødevarestyrelsen kræver det, skal der være en passende udstyret aflåselig facilitet eller, om nødvendigt, et lokale udelukkende til brug for Fødevarestyrelsen.
- c) ved udstilling eller opbevaring af fiskevarer:
 - i) må lokalerne ikke anvendes til andre formål
 - ii) må køretøjer, hvis udstødningssgas kan forringe fiskevarernes kvalitet, ikke få adgang til lokalerne
 - iii) må personer, der har adgang til lokalerne, ikke medbringe andre dyr, og
 - iv) skal lokalerne være godt oplyst med henblik på at lette den offentlige kontrol.
- 3. Hvis der ikke har været mulighed for nedkøling om bord på fartøjet, skal ferske fiskevarer, der ikke holdes i live, nedkøles hurtigst muligt efter landingen og opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.
- 4. Fødevarevirksomheden skal samarbejde med Fødevarestyrelsen, således at denne får mulighed for udføre offentlig kontrol i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum, navnlig for så vidt angår eventuelle notifikationsprocedurer for landing af fiskevarer, som den kompetente myndighed i det land, hvis flag fartøjet fører, eller den kompetente myndighed i det land, hvor fiskevarerne landes, måtte anse for nødvendige.

Kapitel III: Krav til virksomheder, herunder fartøjer, der håndterer fiskevarer

Fødevarevirksomheden, der håndterer fiskevarer, skal sikre, at følgende krav, hvor det er relevant, er opfyldt på virksomheden.

A. Bestemmelser for ferske fiskevarer

- 1. Nedkølede, uemballerede varer, der ikke skal distribueres, forsendes, tilvirkes eller forarbejdes straks efter ankomsten til en virksomhed på land, skal opbevares i is under passende forhold. Der tilføres is, så ofte det er nødvendigt. Emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.
- 2. Arbejde såsom hovedskæring og rensning skal foretages under hygiejniske forhold. Rensning skal, hvis der teknisk og kommercielt er mulighed herfor, finde sted hurtigst muligt, efter at varerne er fanget eller landet. Varerne skal vaskes omhyggeligt straks derefter.
- 3. Arbejde såsom filetering og opskæring skal udføres på en sådan måde, at forurening eller tilsmudsning af fileterne og skiverne undgås. Fileterne og skiverne må kun ligge på arbejdsbordet i den tid, det tager at tilvirke dem. Fileter og skiver skal indpakkes og om nødvendigt emballeres, og de skal nedkøles hurtigst muligt efter tilvirkningen.
- 4. Beholdere til forsendelse eller opbevaring af uemballerede tilberedte ferske fiskevarer, der opbevares i is, skal sikre, at smeltevand ikke forbliver i kontakt med varerne.
- 5. Hele eller rensede ferske fiskevarer kan transporteres og opbevares i koldt vand om bord på fartøjer. De kan også transporteres i koldt vand efter landingen, indtil de ankommer til den første virksomhed på land, der udøver anden virksomhed end transportvirksomhed og sortering.

B. Bestemmelser for frosne varer

Virksomheder på land, der fryser fiskevarer, skal have udstyr, som opfylder kravene til frysefartøjer i kapitel I, del I. C, punkt 1 og 2.

C. Bestemmelser for maskinseparerede fiskevarer

Fødevarevirksomheden, der fremstiller maskinseparerede fiskevarer, skal sikre, at følgende krav er opfyldt:

- 1. De anvendte råvarer skal opfylde følgende krav:

- a) der må kun anvendes hele fisk og ben efter filetering til at fremstille maskinseparerede fiskevarer.
 - b) samtlige råvarer skal være fri for indvolde.
2. Fremstillingsprocessen skal opfylde følgende krav:
- a) maskinseparering skal finde sted hurtigst muligt efter fileteringen
 - b) hvis der anvendes hel fisk, skal den renses og vaskes forinden
 - c) efter fremstillingen skal de maskinseparerede fiskevarer fryses hurtigst muligt eller iblandes en vare, der skal fryses eller underkastes en stabiliserende behandling.

D. Bestemmelser vedrørende parasitter

1. En fødevarevirksomhed, der markedsfører følgende fiskevarer fremstillet af fisk eller blæksprutter:
 - a) fiskevarer, der skal spises rå eller
 - b) marinerede, saltede eller på anden måde behandlede fiskevarer, når behandlingen ikke er tilstrækkelig til at dræbe levedygtige parasitterskal sikre, at råvaren eller færdigvaren underkastes en frysebehandling med henblik på at dræbe levedygtige parasitter, der kan udgøre en risiko for forbrugernes sundhed.
2. For andre parasitter end trematoder skal frysebehandlingen omfatte en temperatursænkning i alle dele af varen til mindst:
 - a) $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ i mindst 24 timer eller
 - b) $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ i mindst 15 timer.
3. En fødevarevirksomhed kan undlade at foretage den i punkt 1 foreskrevne frysebehandling af fiskevarer:
 - a) der er blevet eller inden fortæring vil blive underkastet en varmebehandling, der dræber levedygtige parasitter. For andre parasitter end trematoder skal varen opvarmes til en kerntemperatur på mindst $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ i mindst 1 minut
 - b) der er blevet konserveret som frosne fiskevarer i tilstrækkelig lang tid til at dræbe levedygtige parasitter
 - c) fremstillet af vildtlevende arter, forudsat at:
 - i) der foreligger epidemiologiske data, der viser, at oprindelsesfiskepladserne ikke frembyder sundhedsfare med hensyn til forekomst af parasitter, og
 - ii) Fødevarestyrelsen giver tilladelse dertil
 - d) der kommer fra opdrættet fisk, som fra embryostadiet har været i akvakulturbrug, og som udelukkende har fået foder, der ikke kan indeholde levedygtige parasitter, som udgør en sundhedsfare, samtidig med at et af følgende krav er opfyldt:
 - i) de er udelukkende blevet opdrættet i et miljø, der er frit for levedygtige parasitter eller
 - ii) fødevarevirksomheden verificerer via procedurer, der er godkendt af Fødevarestyrelsen, at fiskevarerne ikke udgør en sundhedsfare med hensyn til forekomst af levedygtige parasitter.
4.
 - a) De i punkt 1 omhandlede fiskevarer skal, når de markedsføres, undtagen når de leveres til den endelige forbruger, være ledsaget af et dokument, som er udfærdiget af den fødevarevirksomhed, der foretager frysebehandlingen, og som angiver, hvilken type frysebehandling de har været underkastet.
 - b) Inden markedsføring af fiskevarer omhandlet i punkt 3, litra c) og d), som ikke har været underkastet frysebehandling, eller som inden fortæring vil blive underkastet en behandling, der dræber levedygtige parasitter, som udgør en sundhedsfare, skal fødevarevirksomheden sikre, at de pågældende fiskevarer kommer fra en fiskeplads eller et akvakulturbrug,

der opfylder de særlige betingelser i nævnte litra c) eller d). Dette krav kan opfyldes ved hjælp af oplysninger i handelsdokumentet eller andre oplysninger, der ledsager fiskevarerne.

Kapitel IV: Krav til visse forarbejdede fiskevarer

Fødevarevirksomheden, der håndterer visse forarbejdede fiskevarer, skal sikre, at følgende krav er opfyldt på virksomheden:

A. KRAV TIL KOGNING AF KREBSDYR OG BLØDDYR

1. Kogning skal efterfølges af hurtig nedkøling. Hvis der ikke anvendes andre konserveringsmetoder, skal nedkølingen fortsættes til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.
2. Pilning og udtagning af kødet af skallerne skal foregå hygiejnisk, så det undgås, at varerne kontamineres. Foregår det manuelt, skal personalet være særlig omhyggeligt med at vaske hænder.
3. Efter pilningen eller udtagningen af kødet af skallerne skal de kogte varer straks fryses eller hurtigst muligt nedkøles til den temperatur, der er fastsat i kapitel VIII.

B. KRAV TIL FISKEOLIE TIL KONSUM

1. Råvarer, der anvendes til fremstilling af fiskeolie til konsum, skal:
 - a) komme fra virksomheder, herunder fartøjer, der er registreret eller autoriseret i henhold til reglerne i denne bekendtgørelses kapitel 5
 - b) stamme fra konsumegnede fiskevarer, der overholder de bestemmelser, der er fastsat i dette afsnit
 - c) transporteres og opbevares under hygiejniske forhold
 - d) nedkøles hurtigst muligt og holdes på de temperaturer, der er fastsat i kapitel VIII.Uanset punkt 1, litra d), kan fødevarevirksomheden undlade at nedkøle fiskevarerne, hvis hele fiskevarer anvendes direkte til fremstilling af fiskeolie til konsum og råvarerne forarbejdes senest 36 timer efter lastning, forudsat at friskhedskriterierne er overholdt og de uforarbejdede fiskevarers samlede niveau for TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen) ikke overstiger grænseværdierne fastsat i punkt 2 litra a)-d).
2. Uforarbejdede fiskevarer anses for uegnede til konsum, når en kemisk kontrol - efter at der ved den organoleptiske bedømmelse er rejst tvivl om deres friskhed - viser, at følgende grænseværdier for TVB-N er overskredet:
 - a) 25 mg nitrogen pr. 100 g fiskekød for så vidt angår arterne: *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus* og *Sebastichthys capensis*.
 - b) 30 mg nitrogen pr. 100 g fiskekød for så vidt angår arterne tilhørende familien *Pleuronectidae* (med undtagelse af helleflynder: *Hippoglossus* spp.).
 - c) 35 mg nitrogen pr. 100 g fiskekød for så vidt angår arterne: *Salmo salar*, arter tilhørende familien *Merlucciidae* og arter tilhørende familien *Gadidae*.
 - d) 60 mg nitrogen pr. 100 g hele fiskevarer anvendt direkte til fremstilling af fiskeolie til konsum, jf. del B punkt 1; hvis råvarerne imidlertid er i overensstemmelse med litra a), b) og c) i del B, punkt 1, i dette kapitel, kan Fødevarestyrelsen fastsætte grænseværdierne på et højere niveau for visse arter, indtil der er fastsat andre bestemmelser.

Referencemetoden ved kontrol af grænseværdien for TVB-N omfatter destillation af et proteinfrit perchlorsyreekstrakt som beskrevet nedenfor:.

Kort beskrivelse

De flygtige nitrogenbaser ekstraheres af en prøve ved hjælp af 0,6 mol perchlorsyreopløsning. Ekstraktet gøres basisk og underkastes dampdestillation, idet de flygtige basebestanddele absorberes i en syreopløsning. TVB-N- koncentrationen bestemmes ved titrering af de absorberede baser.

Kemikalier

Medmindre andet er angivet, skal der anvendes analyserede kemikalier. Vandet skal enten være destilleret eller demineraliseret og have mindst tilsvarende renhed. Medmindre andet er angivet, forstås ved »opløsning« en vandig opløsning, f.eks.:

- i) perchlorsyreopløsning = 6 g pr. 100 ml
- ii) natriumhydroxidopløsning = 20 g pr. 100 ml
- iii) standardsaltsyreopløsning 0,05 mol/l (0,05 N)

Anmærkning: Når der anvendes et automatisk destillationsapparat, bør titreringen foretages med en standardsaltsyreopløsning på 0,01 mol/l (0,01 N).

- iv) borsyreopløsning = 3 g pr. 100 ml
 - v) silikonebaseret skumdæmpningsmiddel
 - vi) phenolphthaleinopløsning = 1 g pr. 100 ml 95 % ethanol
 - vii) indikatoropløsning (Tashiro blandet indikator) 2 g methylnrødt og 1 g methylenblåt opløses i 1 000 ml 95 % ethanol.
3. Fremstillingsprocessen for fiskeolie skal sikre, at alle råvarer til fremstilling af rå fiskeolie underkastes en behandling, der, alt efter hvad der er relevant, omfatter opvarmning, presning, adskillelse, centrifugering, forarbejdning, raffinering og rensning, inden olien bringes i omsætning til den endelige forbruger.
4. Forudsat at råvarerne og fremstillingsprocessen opfylder de krav, der gælder for fiskeolie til konsum, kan en fødevarevirksomhedsleder fremstille og opbevare såvel fiskeolie til konsum som fiskeolie og fiskemel, der ikke er bestemt til konsum, på samme virksomhed.
5. Indtil der er fastsat andre bestemmelser, skal fødevarevirksomheden sikre, at de gældende regler overholdes for så vidt angår fiskeolie, der bringes i omsætning til den endelige forbruger.

Kapitel V: Sundhedsnormer for fiskevarer

Ud over at sikre, at de mikrobiologiske kriterier, der er angivet i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier, er opfyldt, skal fødevarevirksomheden afhængigt af produktet eller fiskearten sikre, at fiskevarer, der markedsføres med henblik på konsum, opfylder normerne i dette kapitel. Kravene i del B og D gælder ikke for hele fiskevarer, der anvendes direkte til fremstilling af fiskeolie til konsum.

A. Fiskevarers organoleptiske egenskaber

Fødevarevirksomhederne skal foretage organoleptiske undersøgelser af fiskevarer. Denne undersøgelse skal navnlig sikre, at fiskevarerne opfylder eventuelle kriterier for friskhed.

B. Histamin

Fødevarevirksomheden skal sikre, at grænseværdierne for histamin ikke overskrides, jf. bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske grænseværdier for fødevarer.

C. Total flygtig nitrogen

Uforarbejdede fiskevarer må ikke afsættes, hvis det ved kemiske analyser afsløres, at grænseværdierne for TVB-N eller TMA-N er overskredet, jf. bilag 3, kapitel IV i bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.

D. Parasitter

Fødevarevirksomheden skal sikre, at fiskevarer har været underkastet en visuel undersøgelse for synlige parasitter, inden de afsættes. Virksomheden må ikke afsætte fødevarer, der er tydeligt forurenede med parasitter, med henblik på konsum, jf. kapitel VI.

E. Toksiner, der er sundhedsfarlige for mennesker

1. Fiskevarer fra giftige fisk af følgende familier må ikke bringes i omsætning: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae og Canthigasteridae.

Ferske, tilberedte, frosne og forarbejdede fiskevarer fra familien Gempylidae, navnlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, må kun eksporteres indpakket/emballeret, og de skal mærkes med de relevante forbrugeroplysninger om tilberedning og om risikoen ved forekomst af stoffer med negative virkninger for mave-tarm-kanalen. Trivialnavn såvel som videnskabeligt navn skal anføres på mærkningen.

2. Fiskevarer, der indeholder biotoksiner, såsom ciguatoksin eller muskellammende toksiner, må ikke markedsføres. Fiskevarer fremstillet af toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle må dog markedsføres, hvis de er fremstillet i overensstemmelse med bilag 9 og opfylder normerne i kapitel V, punkt 2, i samme bilag.

Kapitel VI: Visuel undersøgelse af fiskevarer for parasitter

I dette kapitel fastsættes nærmere bestemmelser om visuel undersøgelse af fiskevarer for parasitter.

A. Definitioner

1. Ved »synlig parasit« forstår en parasit eller en gruppe af parasitter, der har en størrelse, farve eller konsistens, der klart kan skelnes fra fiskevæv.
2. Ved »visuel undersøgelse« forstår ikke-destruktiv undersøgelse af fisk eller fiskevarer udført med eller uden optiske forstørrelsesmidler og under gode belysningsforhold for det menneskelige øje, herunder om nødvendigt gennemlysning.
3. Ved »gennemlysning« forstår, for så vidt angår fladfisk og fiskefileter, det at holde fisk op foran et lys i et lysdæmpet lokale med henblik på at påvise parasitter.

B. Visuel undersøgelse

1. Der foretages visuel undersøgelse af et repræsentativt antal prøver. De personer, der er ansvarlige for virksomhederne på land, og de kvalificerede personer på fabriksfartøjerne træffer afgørelse om omfanget og hyppigheden af undersøgelsen ud fra fiskevarernes art, deres geografiske oprindelse og deres anvendelse. Virksomhedens kvalificerede personale foretager under produktionen visuel undersøgelse af de rensede fisk i bughulen og på lever og rogn bestemt til konsum. Afhængigt af rensningsmetoden foretages den visuelle undersøgelse:
 - a) I tilfælde af manuel rensning løbende af den, der håndterer fisken, i forbindelse med udtagningen af indvolde og afvaskningen.
 - b) I tilfælde af mekanisk rensning ved udtagning af et repræsentativt antal prøver, dog mindst ti fisk pr. parti.

2. Den visuelle undersøgelse af fiskefileter eller -skiver foretages af kvalificerede personer ved afpudsningen og efter filetering eller udskæring. Når det ikke er muligt at foretage en individuel undersøgelse på grund af fileternes størrelse eller fileteringsmetoden, opstilles der en prøveudtagningsplan, som stilles til rådighed for Fødevarestyrelsen, jf. kapitel II, punkt 4. Når gennemlysning af fileter er nødvendig ud fra et teknisk synspunkt, skal dette indgå i prøveudtagningsplanen.

Kapitel VII: Indpakning og emballering af fiskevarer

1. Beholdere til opbevaring af ferske fiskevarer i is skal være vandbestandige og sikre, at smeltevandet ikke forbliver i kontakt med varerne.
2. Frosne blokke, der er tilberedt om bord på fartøjer, skal indpakkes før landing.
3. Når fiskevarer indpakkes om bord på fiskerfartøjer, skal fødevarevirksomheden sikre, at indpakningsmaterialet:
 - a) Ikke er kilde til kontaminering.
 - b) Opbevares på en sådan måde, at det ikke risikerer at blive kontamineret.
 - c) Når det er bestemt til genbrug, er let at rengøre og om fornødent desinficere.

Kapitel VIII: Oplagring af fiskevarer

Fødevarevirksomheden, hvor fiskevarer oplagres, skal sikre, at følgende krav er opfyldt:

1. Ferske fiskevarer, optøede uforarbejdede fiskevarer samt kogte og kølede varer af krebsdyr og bløddyr skal opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.
2. Frosne fiskevarer skal oplagres ved en temperatur på -18 °C eller derunder i alle dele af varen. Hel, frossen fisk i saltlage til konservesfremstilling kan dog opbevares ved en temperatur på -9 °C eller derunder.
3. Fiskevarer, der holdes i live, skal opbevares ved en temperatur og på en måde, der ikke skader fødevaresikkerheden eller varernes levedygtighed.

Kapitel IX: Transport af fiskevarer

Fødevarevirksomheden, der transporterer fiskevarer, skal sikre, at følgende krav er opfyldt:

1. Fiskevarer skal under transport opbevares ved den krævede temperatur. Der gælder især følgende:
 - a) Ferske fiskevarer eller optøede uforarbejdede fiskevarer samt kogte og kølede varer af krebsdyr og bløddyr skal opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.
 - b) Frosne fiskevarer, med undtagelse af frossen fisk i saltlage til konservesfremstilling, skal under transport opbevares ved en permanent temperatur på -18 °C eller derunder i alle dele af varen, eventuelt med kortvarige stigninger på højst 3 °C.
2. Fødevarevirksomheden kan undlade at opfylde kravene i punkt 1, litra b), når frosne fiskevarer transporteres fra et frysehus til en autoriseret virksomhed for at blive optøet straks efter ankomsten med henblik på tilvirkning og/eller forarbejdning, hvis det drejer sig om en kort strækning, og Fødevarestyrelsen giver tilladelse dertil.
3. Hvis fiskevarer opbevares i is, må smeltevandet ikke forblive i kontakt med varerne.
4. Fiskevarer, der skal afsættes levende, skal transporteres på en sådan måde, at det ikke skader fødevaresikkerheden eller varernes levedygtighed.

Bilag 11**Behandlede maver, blærer og tarme**

Fødevarevirksomheden, der behandler maver, blærer og tarme skal sikre, at følgende krav overholdes:

1. Dyretarme, -blærer og -maver må kun afsættes, hvis:
 - a) de stammer fra dyr, der er blevet slagtet på et slagteri autoriseret efter denne bekendtgørelse, og som er blevet fundet egnet til konsum efter inspektionen før og efter slagtning,
 - b) de er saltede, varmebehandlede eller tørrede, og
 - c) der efter den i litra b) nævnte behandling er truffet effektive foranstaltninger til at forhindre, at de kontamineres på ny.
2. Behandlede maver, blærer og tarme, der ikke kan opbevares ved omgivelsestemperatur, skal opbevares nedkølet i dertil indrettede faciliteter, indtil de afsendes. Navnlig skal produkter, der hverken er saltet eller tørret, opbevares ved højst 3 °C.

Bilag 12**Information om fødevarekæden**

Fødevarevirksomheder, der driver slagterier, skal alt efter tilfældet anmode om, modtage, kontrollere og skride ind på grundlag af oplysninger om fødevarekæden som omhandlet i dette afsnit med hensyn til alle dyr, bortset fra vildtlevende vildt, der er sendt eller er bestemt til at blive sendt til slagteriet.

1. Slagteriernes ledere må ikke acceptere dyr på slagteriets område, medmindre de har anmodet om og modtaget de relevante fødevarekædeoplysninger, der findes i registrene på oprindelsesbedriften, jf. denne bekendtgørelses bilag 2.
2. Slagteriernes ledere skal modtage oplysningerne mindst 24 timer, inden dyrene ankommer til slagteriet, undtagen i de tilfælde, der er nævnt i punkt 7.
3. De relevante fødevarekædeoplysninger, jf. punkt 1, skal navnlig omfatte:
 - a) oprindelsesbedriftens status eller den regionale dyresundhedsstatus
 - b) dyrenes sundhedsstatus
 - c) veterinærlægemidler eller andre behandlinger, som dyrene har fået i løbet af en relevant periode, når tilbageholdelsesperioden har været på over 0 dage, samt behandlingsdato og tilbageholdelsesperioder
 - d) forekomsten af sygdomme, der kan påvirke kødets sikkerhed
 - e) resultaterne, hvis de er relevante for beskyttelsen af folkesundheden, af analyser af prøver fra dyrene eller andre prøver, der er udtaget med henblik på diagnose af sygdomme, der kan påvirke kødets sikkerhed, herunder prøver, der er taget som led i overvågning og bekæmpelse af zoonoser og restkoncentrationer
 - f) relevante rapporter om tidligere inspektioner før og efter slagtning af dyr fra samme oprindelsesbedrift, herunder især embedsdyrlægens rapporter
 - g) produktionsdata, når disse kan give oplysninger om forekomsten af sygdomme, og
 - h) navn og adresse på den privatpraktiserende dyrlæge, der sædvanligvis tilser oprindelsesbedriften
4.
 - a) Det er imidlertid ikke nødvendigt for slagteriets leder at modtage:
 - i) oplysningerne i punkt 3, litra a), b), f) og h), hvis lederen allerede har kendskab til disse oplysninger (f.eks. gennem stående ordninger eller kvalitetssikringsordninger), eller
 - ii) oplysningerne i punkt 3, litra a), b), f) og g), hvis producenten erklærer, at der ikke er nogen relevante oplysninger at indberette.
 - b) Oplysningerne behøver ikke at foreligge i form af et ordret uddrag af oprindelsesbedriftens registre. Oplysningerne kan afgives ved hjælp af elektronisk dataudveksling eller i form af en standardiseret erklæring underskrevet af producenten.
5. Ledere af fødevarevirksomheder, der beslutter at modtage dyr på slagteriet efter at have evalueret de relevante oplysninger om fødevarekæden, skal straks og, undtagen i de tilfælde, der er omtalt i punkt 7, mindst 24 timer inden dyret eller partiet ankommer, gøre oplysningerne tilgængelige for embedsdyrlægen. Fødevarevirksomheden skal meddele embedsdyrlægen alle oplysninger, der giver anledning til sundhedsmæssige overvejelser, inden inspektion før slagtning af det pågældende dyr.
6. Hvis et dyr ankommer til slagteriet uden oplysninger om fødevarekæden, skal lederen straks underrette embedsdyrlægen. Dyret må ikke slagtes, før embedsdyrlægen har givet tilladelse dertil.
7. Hvis Fødevarestyrelsen tillader det, og forudsat at det ikke bringer målene for denne forordning i fare, kan informationen om fødevarekæden, uanset dyrenes art, modtages, mindre end 24 timer inden de dyr, informationen vedrører, ankommer til slagteriet eller ledsage dyrene til slagteriet. Oplysninger om fødevarekæden, der kan medføre alvorlige forstyrrelser af slagteriets aktivitet, meddeles imidlertid den fødevarevirksomhed, der driver slagteriet, i god tid inden dyrene ankom-

mer til slagteriet, så fødevarevirksomheden kan tilrettelægge slagteriets aktiviteter under hensyntagen hertil.

Den fødevarevirksomhed, der driver slagteriet, skal foretage en vurdering af den relevante information og forelægge den modtagne information om fødevarekæden for embedsdyrlægen. Slagtning eller slagtemæssig behandling af dyrene må ikke finde sted, før embedsdyrlægen har givet tilladelse dertil.

8. Fødevarevirksomheder skal kontrollere de pas, der ledsager tamdyr af hestefamilien, for at sikre, at dyret er bestemt til slagtning til konsum. Hvis de modtager dyret til slagtning, skal passet overdrages til embedsdyrlægen.

Bilag 13**Krav vedrørende frosne animalske fødevarer**

1. I dette afsnit forstås ved »fremstillingsdato«:
 - a) slagtedatoen, når der er tale om hele, halve eller kvarte slagtekroppe
 - b) datoen for nedlæggelsen, når der er tale om kroppe af vildtlevende vildt
 - c) datoen for høst eller fangst, når der er tale om fiskevarer
 - d) datoen for forarbejdning, opskæring, hakning eller tilberedning (alt efter hvad der er relevant), når der er tale om andre animalske fødevarer.
2. For så vidt angår frosne animalske fødevarer til konsum skal fødevarevirksomheden, indtil fødevaren mærkes i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om mærkning m.v. af fødevarer eller anvendes til videre forarbejdning, sikre, at følgende oplysninger meddeles til den fødevarevirksomhedsleder, som fødevaren leveres til, samt efter anmodning til den kompetente myndighed:
 - a) fremstillingsdatoen og
 - b) indfrysningsdatoen, hvis denne er forskellig fra fremstillingsdatoen.Hvis der er tale om en fødevare, der er fremstillet af flere forskellige råvarer med forskellig fremstillings- og indfrysningsdato, skal den tidligste fremstillings- og/eller indfrysningsdato (alt efter hvad der er relevant) oplyses.

Leverandøren af den frosne fødevare beslutter, i hvilken form oplysningerne skal meddeles, idet det dog er et krav, at de i henhold til stk. 2 krævede oplysninger klart og utvetydigt stilles til rådighed og gøres tilgængelige for den virksomhed, som fødevaren leveres til.