

Udskriftsdato: 14. december 2025

VEJ nr 9012 af 25/01/2008 (Historisk)

Vejledning om eksport af fødevarer til tredjelande

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Fødevaremin.,\Fødevarestyrelsen, j.nr.
2005-20-23-01319

Senere ændringer til forskriften

VEJ nr 9437 af 17/09/2012

Vejledning om eksport af fødevarer til tredjelande»

Afsnit I

Indledning

Eksportbekendtgørelsen

Fødevarestyrelsen udstedte den første eksportbekendtgørelse i april 2005. Bekendtgørelsen er siden hen blevet ændret flere gange og er i dag afløst af bekendtgørelse nr. 1282 af 6. november 2007 om eksport af fødevarer til tredjelande. Eksportbekendtgørelsen samler de krav tredjelandets myndigheder stiller til eksport af fødevarer til landet. Bekendtgørelsen omfatter de krav, som tredjelandets myndigheder har meddelt Fødevarestyrelsen eller EU og nogle generelle bestemmelser, som skal overholdes uanset, hvilket land varen skal sendes til. Overholdelse af disse generelle bestemmelser er en forudsætning for, at et certifikat kan underskrives. De krav, som fremgår af certifikaterne er ikke gengivet i bekendtgørelsen, men er omfattet af bekendtgørelsens generelle krav i kapitel 2. Herudover kan der være yderligere krav, f.eks. kvalitetskrav, som virksomheden skal sikre er opfyldt, for at varen kan indføres i tredjelandet.

Denne vejledning indeholder bemærkninger til de enkelte bestemmelser i bekendtgørelsen samt vejledning om andre eksportrelaterede forhold.

Baggrund for udarbejdelse af bekendtgørelsen

Som følge af ikrafttræden af EU-fødevareforordningen 178/2002 pr. 1. januar 2005, er Danmark bl.a. forpligtet til at sikre overholdelse af bilaterale aftaler indgået mellem EU og et tredjeland og bilaterale aftaler mellem Danmark og et tredjeland, jf. artikel 12 (se bemærkningerne til § 1).

Danmark har indgået en række aftaler med tredjelande om forhold, der kontrolleres af de danske fødevaremyndigheder. Især USA stiller en lang række krav til produktionen af kød og kødprodukter, der eksporteres til USA.

Visse tredjelande stiller krav om en særlig eksportgodkendelse, hvor Fødevarestyrelsen udarbejder lister over fødevarevirksomheder, der må eksportere til de pågældende tredjelande.

Hygiejne- og kontrolforordningerne

Fra 1. januar 2006 fandt bestemmelserne i hygiejnepakken¹⁾ anvendelse. Bestemmelserne i hygiejneforordningens²⁾ artikel 3-6, finder også anvendelse for eksport af fødevarer, jf. artikel 11 i hygiejneforordningen. Der henvises til vejledning til hygiejnepakken for bemærkninger til de enkelte artikler.

Afsnit II

Vejledning til bestemmelserne

Område og definitioner

»§ 1. Denne bekendtgørelse indeholder bestemmelser, som supplerer fødevarelovgivningen i øvrigt i forbindelse med eksport af fødevarer til tredjelande.

Stk. 2. Bestemmelserne supplerer især:

- 1) Artikel 12, i Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed (Fødevareforordningen), og
- 2) artikel 11, i Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (Hygiejneforordningen).«

Ad § 1: Eksportbekendtgørelsens anvendelsesområde

Eksportbekendtgørelsen samler de krav tredjelandes myndigheder stiller til eksport af fødevarer til landet. Bekendtgørelsen omfatter de krav, som tredjelandets myndigheder har meddelt Fødevarestyrelsen eller EU. Certifikatkrav er ikke gengivet i bekendtgørelsen, men er omfattet af dennes generelle bestemmelser i kapitel 2.

Bestemmelserne supplerer artikel 12 i Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed (Fødevareforordningen). Da forordningens artikel 12 er direkte gældende for eksporterende fødevarevirksomheder, skal virksomhederne overholde kravene i denne artikel.

»Artikel 12:

Fødevarer og foder, der eksporteres fra Fællesskabet

1. Fødevarer og foder, der eksporteres eller reeksporteres fra Fællesskabet med henblik på markedsføring i et tredjeland, skal overholde de relevante krav i fødevarelovgivningen, medmindre andet bestemmes af autoriteterne i importlandet eller er fastsat i de love, forskrifter, standarder, den praksis eller de øvrige retlige og administrative procedurer, der måtte være gældende i importlandet. Under andre omstændigheder, undtagen hvor fødevarer er sundhedsskadelige eller foder er farligt, kan fødevarer og foder 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 fødevarer eller det pågældende foder ikke kunne markedsføres i Fællesskabet.
2. I de tilfælde, hvor bestemmelserne i en bilateral aftale indgået mellem Fællesskabet eller en af dets medlemsstater og et tredjeland finder anvendelse, skal de fødevarer og det foder, der eksporteres fra Fællesskabet eller medlemsstaten til det pågældende tredjeland, overholde disse bestemmelser.«

For alle varer gælder, at de ikke kan eksporteres, hvis de er sundhedsskadelige eller farlige. Dette gælder uanset, at tredjelandets myndigheder har accepteret den pågældende vare. Hvorvidt en vare er farlig eller sundhedsskadelig, fremgår af artikel 14 i fødevareforordningen.

Hvis en virksomhed ønsker at eksportere en vare, som lever op til EU-lovgivningen, til et tredjeland, som ikke stiller specifikke krav for eksport af den pågældende vare, kan dette ske uden tredjelandets accept.

Hvis tredjelandet har fastsat specifikke krav for eksport af den pågældende vare, skal eksportvirksomheden overholde disse krav. I denne situation kræves der heller ikke accept fra tredjelandets myndigheder, uanset, at varen ikke lever op til EU-lovgivningen.

I artikel 12, stk. 1, 2. punktum, er henvist til den situation, hvor produktet ikke overholder relevante krav i Fællesskabets fødevarelovgivning, og tredjelandet ikke har fastsat specifikke krav for eksporten. I disse tilfælde er det en betingelse for eksport eller reeksport, at importlandet accepterer importen efter at være blevet fuldt informeret om årsagen til at produktet ikke kan sælges i EU, dvs. hvilke bestemmelser i fødevarelovgivningen, som produktet ikke overholder. Tredjelandets myndigheder skal have mulighed for at tage stilling til, hvorvidt de ønsker at modtage det pågældende produkt. Det er ikke nødvendigt at indhente accept for hver eneste eksport, så længe det er samme produkt og samme afvigelse fra EU-lovgivning, der er tale om. Skal samme vare, men med en anden afvigelse, som der ikke allerede er oplyst om, skal der indhentes en ny accept. Det er således ikke længere tilstrækkeligt for eksportvirksomheder at henvise til overholdelse af internationalt anerkendte normer, som f.eks. Codex Alimentarius. Hvis myn-

dighederne i tredjelandet vælger at besvare henvendelsen med en henvisning til, at Codex Alimentarius accepteres, vil dette være tilstrækkeligt, men en generel erklæring fra myndighederne i tredjelandet om, at de accepterer Codex Alimentarius, er ikke tilstrækkelig, da myndighederne ikke i dette tilfælde har haft mulighed for konkret at vurdere, om de ønsker at modtage det pågældende produkt.

Artikel 12, stk. 2, indeholder den overordnede forpligtelse for virksomheder til at overholde de aftaler, som EU eller Danmark har indgået med et tredjeland. Disse bilaterale aftaler kan suppleres af brevveksling, inspektions- eller mødereferater og krav meddelt Danmark i forbindelse med inspektionsbesøg. Det er disse aftaler, der er indarbejdet i eksportbekendtgørelsen.

Bestemmelserne supplerer endvidere artikel 11 i Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne. Da forordningens artikel 11 er direkte gældende for eksporterende fødevarevirksomheder, skal virksomhederne overholde bestemmelserne i denne artikel.

»Artikel 11:

For så vidt angår hygiejnen i forbindelse med fødevarer, der eksporteres eller reeksporteres, omfatter de relevante krav i fødevarelovgivningen, hvortil der er henvist i artikel 12 i Forordning (EF) 178/2002, kravene i artikel 3-6 i nærværende forordning.«

Artikel 11 præciserer, hvilke bestemmelser i hygiejneforordningen, der er omfattet af fødevareforordningens formulering i artikel 12; "Fødevarer og foder, der eksporteres eller reeksporteres fra Fællesskabet med henblik på markedsføring i et tredjeland, skal overholde de relevante krav i fødevarelovgivningen". De relevante hygiejnebestemmelser i hygiejneforordningen (Nr. 852/2004) ved eksport fra Fællesskabet til tredjelande er altså artikel 3-6, som er overordnede, generelle forpligtelser for ledere af fødevarevirksomheder, herunder HACCP-principperne (artikel 5).

»§ 2. Ved eksport forstås udførsel fra Danmark af fødevarer til tredjelande.

Stk. 2. Ved tredjeland forstås et land, der ikke er et samhandelsland.

Stk. 3. Ved samhandelsland forstås et EU-land, Norge eller Andorra samt for fisk og fiskevarer desuden Færøerne og Island, jf. bekendtgørelse om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer.

Stk. 4. Ved eksportvirksomhed forstås en virksomhed, der kan eksportere til tredjelande.

Stk. 5. Ved et særligt tredjeland forstås et land, hvor myndigheden i landet har stillet krav om særlig eksportgodkendelse af virksomheder, jf. § 7.«

Ad § 2: Definitioner

Ved udførsel af fødevarer fra Danmark skelnes mellem samhandel og eksport. Hvis varen udføres til et EU-land, Norge eller Andorra og for fisk og fiskevarer desuden Færøerne og Island, er der tale om samhandel. Udføres varen til et tredjeland, er der tale om eksport.

Færøerne vil således være et samhandelsland ved handel med fisk og fiskevarer og samtidig være et tredjeland ved handel med andet end fisk.

En eksportvirksomhed er en fødevarevirksomhed, der kan eksportere til tredjelande.

For at en virksomhed kan eksportere overhovedet skal den som minimum være autoriseret eller registreret i overensstemmelse med kontrolforordningen og autorisationsbekendtgørelsen³⁾. Herudover kan tredjelandet have stillet særlige krav, som skal opfyldes, før der kan eksporteres til det pågældende land.

Ved eksport til særlige tredjelande skal virksomheden være opført på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til det pågældende tredjeland.

Kapitel 2

Generelle bestemmelser

»§ 3. Eksport af fødevarer må kun ske fra en virksomhed, der er autoriseret eller registreret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes (Kontrolforordningen), og Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder samt egenkontrol.

Stk. 2. Ved eksport af fødevarer til særlige tredjelande, jf. § 7, stk. 1, skal virksomheden være godkendt af fødevareregionen og opført på listen, jf. § 8, stk. 1.«

Ad § 3: Autorisation og registrering af eksportvirksomheder

Det er en betingelse for eksport af fødevarer, at eksporten sker fra en fødevarevirksomhed, der er autoriseret eller registreret i overensstemmelse med kontrolforordningen og autorisationsbekendtgørelsen. Udgangspunktet efter autorisationsbekendtgørelsen er således, at alle danske fødevarevirksomheder kan eksportere fødevarer. De nærmere betingelser for registrering og autorisation og fremgangsmåden herved, er beskrevet i Vejledning om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder (autorisationsvejledningen) og kan findes på www.retsinformation.dk og Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk under lovgivning og ny hygiejnelovgivning.

Herudover kan der gælde særlige krav om godkendelse til eksport til særlige tredjelande, fx USA, se bemærkninger til §§ 7 og 8.

»§ 4. Eksportvirksomheder skal overholde de betingelser for eksport af fødevarer til det pågældende tredjeland, som virksomheden kan eksportere fødevarer til, og som fremgår af:

- 1) Aftaler mellem EU og det pågældende tredjeland, eller
- 2) Fødevarestyrelsens aftaler med fødevaremyndighederne i det pågældende tredjeland, jf. kapitel 3-14.

Stk. 2. Ved forelæggelse for fødevareregionen af certifikat til eksport af fødevarer eller andre dokumenter, som anvendes med henblik på videreeksport til tredjeland, betragtes forelæggelsen som en ansøgning om tilladelse til eksport af partiet, og virksomheden skal sikre, at de betingelser og oplysninger, der er anført i dokumentet, samt øvrige betingelser i denne bekendtgørelse for det pågældende land, er overholdt.

Stk. 3. Såfremt en virksomhed afsender fødevarer, som ikke er i overensstemmelse med et udstedt dokument, skal virksomheden straks informere fødevareregionen og den modtagende virksomhed.

Stk. 4. Fødevareregionen kan efter anmodning fra en virksomhed udstede et erstatningscertifikat. Udstedelse af et erstatningscertifikat kræver som minimum, at:

- 1) Partiet er samlet.
- 2) Virksomheden sender en skriftlig redegørelse til fødevareregionen med alle oplysninger i sagen, herunder oplysning om årsagen til, at der ønskes udstedt et erstatningscertifikat.
- 3) Virksomheden fremlægger nødvendig dokumentation for, hvor, hvordan og i hvor lang tid partiet efter afsendelse har befundet sig, kopi af det udstedte certifikat og andre relevante oplysninger i sagen.

Stk. 5. Eksport af fødevarer, der ikke overholder de relevante krav i fødevarelovgivningen, kan foretages, hvis eksportvirksomheden over for fødevareregionen har dokumenteret, at grundlaget for at afvige fra disse krav i fødevarelovgivningen er opfyldt.«

Ad § 4:

§ 4, stk. 1: Tredjelandskrav

EU har på forskellige områder og med forskellige lande indgået såkaldte ækvivalensaftaler. En ækvivalensaftale er en aftale mellem EU og et tredjeland om, at parterne anerkender hinandens lovgivning som svarende til egen lovgivning på et givent område.

Disse ækvivalensaftaler er Danmark forpligtet til at sikre overholdelse af, jf. artikel 12 i Fødevareforordningen. Dette er sikret med eksportbekendtgørelsens § 4, stk. 1, nr. 1, som siger, at virksomheder ved eksport skal overholde både aftaler indgået mellem EU og tredjelandet og aftaler indgået mellem Danmark og tredjelandet. Ækvivalensaftalerne er ikke i sin ordlyd taget med i eksportbekendtgørelsen, men de krav, som ligger ud over EU-lovgivningen vil fremgå af bekendtgørelsen eller af certifikatet til det pågældende land.

Der er indgået aftaler mellem Danmark og følgende tredjelande:

- Japan (kapitel 5)
- Kina (kapitel 6)
- Malaysia (kapitel 7)
- Saudi Arabien (kapitel 9)
- Schweiz (kapitel 10)
- Singapore (kapitel 11)
- Taiwan (kapitel 12)
- USA (kapitel 13)

Der er indgået aftaler mellem EU og følgende tredjelande:

- Canada (kapitel 4)
- New Zealand
- Rusland (kapitel 8)
- Schweiz (kapitel 10)
- USA (kapitel 13)

Ækvivalensaftalerne er gennemgået under kommentarerne til de enkelte lande. Her er der også henvisninger til EU-Tidende, hvor de kan findes i deres fulde ordlyd. Ækvivalensaftalen med New Zealand er dog gennemgået lige nedenfor, da der ikke er noget kapitel om New Zealand i eksportbekendtgørelsen.

New Zealand:

EU har indgået en bilateral aftale med New Zealand om handel med bl.a. fødevarer. Aftale mellem Det Europæiske Fællesskab og New Zealand om sundhedsforanstaltninger i samhandelen med levende dyr og animalske produkter, EF-Tidende nr. L 057 af 26. februar 1997 s. 0005-0059 (senest ændret ved Aftale i form af brevveksling om ændringer af bilagene til aftalen mellem Det Europæiske Fællesskab og New Zealand om sundhedsforanstaltninger i samhandelen med levende dyr og animalske produkter, EU-Tidende nr. L 338 af 5. december 2006 s. 0003-0044).

Fuld ækvivalens betyder, at fødevarerne alene skal ledsages af et certifikat, som vedtages af EU og New Zealand inden for rammerne af ækvivalensaftalen. For fødevarer, hvor der ikke er anerkendt fuld

ækvivalens, foregår handelen på importlandets præmisser. I disse tilfælde skal fødevarerne ved eksporten om nødvendigt være ledsaget af et certifikat, der er udformet i overensstemmelse med importlandets specifikationer, dvs. som aftalt mellem Fødevarestyrelsen og importlandet.

Der er for nuværende fuld ækvivalens både for så vidt angår dyresundhed og hygiejne for følgende produkter:

Fersk kød (undtagen fersk fjerkrækød), kød af opdrættet vildt (klovdyr og kaniner), kød af vildtlevende vildt (klovdyr og kaniner), tilberedt kød af fersk kød (undtagen fersk fjerkrækød), tilberedt kød af opdrættet vildt (klovdyr og kaniner), tilberedt kød af vildlevende vildt (klovdyr og kaniner), kødprodukter, dyretarme, forarbejdede ben og benprodukter til konsum, forarbejdet animalsk protein til konsum, blod og blodprodukter til konsum, svinefedt og afsmeltede fedtstoffer til konsum og mælk og mælkeprodukter til konsum (undtagen bløde og hårde oste af rå mælk).

Der er ækvivalens for så vidt angår hygiejne, men ikke dyresundhed for følgende produkter:

Fersk fjerkrækød, kød af opdrættet vildt (landpattedyr, fjervildt og strudsefugle), kød af vildtlevende vildt (vildtlevende landpattedyr og fjervildt), tilberedt kød af fersk fjerkrækød, tilberedt kød af opdrættet vildt (strudsefugle og fjervildt), tilberedt kød af vildlevende vildt (fjervildt), maver og blærer (saltede, tørrede eller opvarmede og andre produkter) og dyretarme. Ækvivalens for fisk og fiskeprodukter afhænger af arten, og der henvises derfor til aftalen.

Der er ækvivalens for så vidt angår dyresundhed, men ikke hygiejne for følgende produkter:

Bløde oste af rå mælk og hårde oste af rå mælk (parmesan-typen).

Der er hverken ækvivalens på dyresundhed eller hygiejne på følgende produkter:

Gelatine til konsum, kollagen til konsum, honning, frølår, snegle til konsum og ægprodukter.

§ 4, stk. 2: Certifikater og andre dokumenter

Visse betingelser for eksport af fødevarer til tredjelande fremgår alene af de bilateralt aftalte certifikater, der skal ledsage et parti af fødevarer til et bestemt land. Med denne bestemmelse forpligtes virksomheden til at overholde de betingelser, der fremgår af certifikatet, men som ikke er direkte implementeret i fødevarerlovgivningen.

Når en virksomhed præsenterer en fødevareregion for et certifikat eller andre eksportdokumenter, som virksomheden ønsker underskrevet af fødevareregionen, er denne fremlæggelse at betragte som en ansøgning om tilladelse til at eksportere det parti fødevarer, som certifikatet vedrører. Virksomheden skal derfor sikre, at de betingelser, der er anført i certifikatet og dokumentet, er overholdt, og at alle oplysningerne er korrekte. Det er ligeledes virksomhedens ansvar, at grundlaget for udstedelse af certifikatet eller dokumentet er til stede, f.eks. at virksomheden er autoriseret, følger virksomhedens egenkontrolprocedurer, er opført på listen for det pågældende land eller lignende generelle betingelser. Andre dokumenter vil eksempelvis være indenrigserklæringer, som anvendes som dokumentation til brug for den virksomhed, der skal foretage den endelige eksport til tredjeland og for den myndighedsperson, som skal udstede det endelige eksportcertifikat, se Vejledning om indenrigserklæringer for fødevarer.

Overholdelse af fødevarerlovgivningen og de i certifikatet anførte erklæringer, er virksomhedens ansvar. Virksomheden skal derfor overfor fødevareregionen kunne dokumentere, at det parti, der anmodes om udstedelse af certifikat for, overholder disse bestemmelser. Virksomheden indestår derfor også for, at de oplysninger, der fremgår af certifikatet er korrekte, og kan i modsat fald strafforfølges, jf. § 21, stk. 1, nr. 3. Fødevareregionens kontrol af certifikatoplysningerne vil primært være kontrol med egenkontrollen og dermed være dokumentkontrol, men kan også omfatte fysisk kontrol af partiet.

Da det er virksomhedens ansvar, at de varer, der ledsages af certifikatet, overholder alle relevante betingelser, er det også virksomhedens ansvar, at der ikke fjernes, byttes eller tilføjes andre varer til partiet. I de tilfælde, hvor pålæsningen sker af flere omgange, og hvor der er krav om myndighedsforseg-

ling ved endelig afsendelse fra Danmark, er det den eksportvirksomhed, som anmoder fødevareregionen om påføring af seglnummer i certifikatet, som er ansvarlig for, at certifikatet fortsat er tilknyttet de oprindeligt certificerede varer.

§ 4, stk. 3: Afsendelse af varer, hvor oplysningerne i udstedt dokument er ukorrekte

Hvis der ved en fejl bliver afsendt varer, hvor oplysningerne i det udstedte dokument ikke er korrekte, skal afsendervirksomheden straks give fødevareregionen og den modtagende virksomhed besked om, at der er sket en fejl, og hvori fejlen består. Ukorrekte oplysninger dækker over enhver oplysning, der er givet i certifikatet eller dokumentet. Eksempler på ukorrekte oplysninger kan være angivelse af forkert status, at partiet kun består af produkter af dansk oprindelse, angivelse af at produktet har været underkastet en bestemt behandling eller undersøgelse, hvor dette ikke er tilfældet eller en forkert slagtedato/produktionsdato. Hvis den forkerte angivelse i dokumentet ikke vedrører oplysninger om partiet, kan den i enkelte tilfælde være uden væsentlig betydning, eksempelvis, hvor der står et forkert postnummer eller en forkert adresse. I sådanne tilfælde vil det normalt ikke være nødvendigt at underrette fødevareregionen og den modtagende virksomhed. Vedrører oplysningerne derimod selve partiet og dets eksportstatus, vil enhver oplysning være væsentlig, og følgelig skal der gives besked til fødevareregionen og den modtagende virksomhed.

Afsendervirksomheden skal straks fejlen opdages kontakte fødevareregionen, hvor afsendervirksomheden er beliggende, og straks kontakte modtagervirksomheden/modtagervirksomhederne. Hvor et parti er undervejs, og et erstatningscertifikat kan udstedes og sendes frem inden partiet når frem til modtagervirksomheden, er det dog ikke nødvendigt at underrette den modtagende virksomhed.

§ 4, stk. 4: Erstatningscertifikater

Hvis der opstår en situation, hvor der er brug for, at der bliver udstedt et erstatningscertifikat, skal virksomheden rette henvendelse til fødevareregionen. Et erstatningscertifikat kan kun udstedes, hvor partiet ved afsendelse var ledsaget af et certifikat, og hvis følgende betingelser, som nævnt i eksportbekendtgørelsen, er opfyldt:

Partiet skal være samlet:

Der kan ikke udstedes erstatningscertifikater for delpartier.

Virksomheden skal fremsende en skriftlig redegørelse:

Virksomheden skal fremsende en skriftlig redegørelse til fødevareregionen. Denne redegørelse skal redegøre for, hvorfor der ønskes udstedt et erstatningscertifikat og indeholde eventuelle dokumenter vedrørende den opståede situation.

Virksomheden skal fremlægge dokumentation vedrørende partiet:

Udover en redegørelse for, hvorfor der ønskes udstedt et erstatningscertifikat, skal virksomheden fremlægge dokumentation for hvor, hvordan og i hvor lang tid partiet efter afsendelse har befundet sig. Det er op til virksomheden, hvorledes den vil dokumentere disse forhold, men hvis forholdene ikke er tilstrækkeligt dokumenteret, skal fødevareregionen afvise at udstede et erstatningscertifikat. Oplysningerne skal sikre, at der ikke udstedes et erstatningscertifikat på et parti, der ikke længere svarer til det oprindeligt afsendte. Dokumentation kan eventuelt bestå i erklæringer fra tredjelandets myndigheder om oplagring, beslaglæggelse m.v.

Herudover skal virksomheden fremlægge en kopi af det udstedte certifikat for fødevareregionen og andre oplysninger i sagen, som måtte være relevante.

Ved udstedelse af et erstatningscertifikat skal dette dateres med datoen for udstedelsen af erstatningscertifikatet, og følgende erklæring skal på et af følgende sprog anføres på certifikatet, om muligt øverst på forsiden:

“This certificate replaces and cancels previous certificate issued on...(dato) covering the same consignment”

”Diese Bescheinigung, die dieselbe Sendung deckt, ersetzt und macht die frühere am...(dato) ausgefertigte Bescheinigung ungültig“

“Ce certificat remplace et annule le certificat precedent delivre le...(dato) et couvrant la meme partie”

På fødevarereregionens register over anvendte certifikatnumre anføres i rubrikken certifikatløbenummer ud over nummeret på erstatningscertifikatet følgende påtegning: ”Replaces cert. no. 000000”, hvor 000000 erstattes med nummeret på det oprindelige certifikat.

§ 4, stk. 5: Afvigelse fra fødevarelovgivning

I de tilfælde, hvor et produkt ikke overholder EU's fødevarelovgivning og importlandet ikke har særlige krav på området, og en virksomhed ønsker at eksportere produktet til et tredjeland, skal virksomheden overfor fødevarereregionen dokumentere, at tredjelandet accepterer importen, efter at tredjelandet er blevet fuldt informeret om de årsager og omstændigheder, der gør, at produktet ikke er egnet til salg i EU, jf. bemærkningerne til § 1.

Det er den eksporterende virksomheds ansvar at levere denne information til importlandet, og at indhente importlandets accept af importen. Der kan dog aldrig tillades eksport af sundhedsskadelige eller farlige fødevarer – uanset tredjelandets accept.

§ 4, stk. 5, i eksportbekendtgørelsen supplerer artikel 12 i fødevareforordningen, da den præciserer, at det er virksomhedens ansvar at dokumentere, at tredjelandet accepterer den pågældende vare.

»§ 5. Eksportvirksomheder skal udføre egenkontrol med det formål at sikre og dokumentere overholdelse af de relevante betingelser, som fremgår af Fødevarestyrelsens certifikater, øvrige dokumenter, som forelægges fødevarereregionen samt krav for den pågældende eksport, jf. kapitel 4-14.

Stk. 2. Egenkontrolprocedurerne skal være angivet i virksomhedernes egenkontrolprogram.«

Ad § 5: Krav om egenkontrol

Bestemmelsen indeholder krav om, at virksomheden skal udføre egenkontrol og have nedskrevne egenkontrolprocedurer for at sikre, at alle betingelser, som er angivet i Fødevarestyrelsens certifikater, er overholdt, når certifikatet forelægges fødevarereregionen til underskrift. Kravet gælder også for indenrigs-erklæringer (andre dokumenter), som Fødevareregionen underskriver. Desuden gælder egenkontrolkravet for de betingelser, som ikke fremgår direkte af certifikaterne, men som er angivet i eksportbekendtgørelsen.

Kravet bør sammenholdes med de til enhver tid gældende certifikatvejledninger, som er tilgængelige på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk. Når det fremgår af certifikatvejledningen, at en given attestation udstedes på baggrund af nationale overvågningsprogrammer, fx vedrørende smitsomme husdyrsygdomme, vil der ikke gælde et krav om, at virksomheden udfører speciel egenkontrol vedrørende dette punkt. Hvis der indtræder en ny situation, fx udbrud af en smitsom sygdom, kan der eventuelt blive tale om, at virksomheden kan eksportere til tredjelande på særlige betingelser, hvor betingelserne i givet fald vil fremgå af certifikatvejledningen. I denne situation kan egenkontrol blive relevant.

Når det fremgår af certifikatvejledningen, at en attestation afgives på baggrund af overholdelse af den generelle danske eller EU lovgivning, vil der ikke være behov for speciel eksport-egenkontrol, hvis emnet er dækket af virksomhedens øvrige egenkontrolprogram.

Hvad skal eksport-egenkontrolbeskrivelsen indeholde?

A. Beskrivelse af egenkontrollen:

Egenkontrolbeskrivelsen bør indeholde en beskrivelse af, hvordan virksomheden sikrer, at krav og betingelser fra de lande virksomheden eksporterer til, overholdes. Virksomheden kan være underlagt 1) generelle krav, der gælder for virksomheden som helhed (USA-godkendte kødvirksomheder), og 2) specielle krav, der alene gælder for de produkter, som eksporteres til tredjelandene.

1) Generelle krav til virksomheden (USA-godkendte virksomheder):

For USA-godkendte kødvirksomheder gælder der visse dyresundhedsmæssige krav til alle de kødvarer, der befinder sig i virksomheden. Kravene fremgår af bekendtgørelsens bilag 7, kapitel 1, nr. 1-4. For de USA-godkendte kødvirksomheder er det således ikke alene selve de varer, der skal eksporteres til USA, som skal opfylde specielle krav, men hele virksomheden som er underlagt krav. Virksomheden skal beskrive, hvordan den generelt sikrer:

- At der udelukkende slagtes dyr af dansk oprindelse, hvis der foretages slagtning, eller hvis der slagtes dyr af udenlandsk oprindelse, at dette sker efter tilladelse fra Fødevarestyrelsen.

- At der foreligger dokumentation for dyresundhedsmæssig status, når råvarer modtages uemballerede, eller når emballagen skal brydes i virksomheden. For kødprodukter, der anvendes til fremstilling af ikke USA-egnede produkter, kan der dog alternativt foreligge dokumentation for holdbarhed ved stuetemperatur.

- At råvarer modtages med officiel forsegling, når råvarerne har været transporteret gennem et område, der af USA ikke anses for fri for visse husdyrsygdomme, som nævnt i bekendtgørelsens bilag 7, kap. 1, nr. 2, litra a.

- At fjerkrækød, der anvendes til fremstilling af ikke USA-egnede produkter, opfylder EU's samhandelsbetingelser, dvs ikke er omfattet af særlige betingelser for anvendelsen.

I mange tilfælde vil råvarer, som modtages på USA-godkendte kødvirksomheder, være af dansk oprindelse, og vil opfylde både USA's dyresundhedsmæssige og hygiejniske krav samt være omfattet af en indenrigserklæring med oplysning om "USA-status".

I andre tilfælde opfylder varerne ikke USA's hygiejniske krav, men kan alligevel indgå i produktionen på USA-godkendte kødvirksomheder til fremstilling af ikke USA-egnede varer, hvis de dyresundhedsmæssige krav opfyldes. Oksekød af dansk oprindelse opfylder således USA's dyresundhedsmæssige krav, men ikke de hygiejniske, idet der p.t. ikke findes USA-godkendte kreaturslagterier i Danmark.

For råvarer af udenlandsk oprindelse, som skal indgå i ikke USA-egnede produkter, er det tilstrækkeligt at leverandørvirksomheden har udstedt erklæring vedrørende oprindelse og dyresundhedsmæssig status. Skal råvarerne derimod indgå i USA-egnede produkter, skal der foreligge dokumentation fra myndigheden ved leverandørvirksomheden, se også følgende afsnit.

Det er kun for de USA-godkendte kødvirksomheder, at der gælder generelle krav, som omfatter hele virksomheden. For andre tredjelande er det alene de varer, som skal eksporteres til tredjelandet, som skal opfylde specielle krav.

2) Særlige krav til virksomheden:

I det følgende angives nogle fremgangsmåder, virksomhederne kan anvende ved tilrettelæggelse af eksport-egenkontrollen.

Krav vedrørende (dansk) oprindelse:

Slagterier og andre virksomheder, der modtager dyr eller mælk direkte fra primærproducenter, kan kontrollere oplysninger i leverandørister eller foretage opslag i relevante databaser. Tro og love erklæringer fra leverandører kan ligeledes anvendes.

Virksomheder, som ikke selv foretager slagtning eller indvejer mælk direkte fra leverandører, må sikre sig den fornødne dokumentation fra leverandørvirksomheden. Ved leverancer fra danske virksomheder bør benyttes en indenrigserklæring, jf. Vejledningen om indenrigserklæringer, som dokumentation.

Hygiejniske krav, herunder krav vedrørende optagelse på særlige lister:

Når der gælder krav om optagelse af virksomheden på en særlig tredjelandssliste, jf. bekendtgørelsens § 7 og § 8, er dette som udgangspunkt, set fra tredjelandets synspunkt, at betragte som en særlig hygiejnisk godkendelse af virksomheden. Virksomheden skal derfor sikre, at råvarer, der anvendes til fremstilling af varer til disse *særlige tredjelande*, jf. § 8, stk. 2, stammer fra virksomheder, som er optaget på listen, og at råvarerne opfylder kravene til dette tredjeland. Dette kan sikres ved, at råvarerne er omfattet af en indenrigserklæring fra leverandøren, eller at der foreligger dokumentation fra en udenlandsk myndighed.

Visse tredjelande undtager dog nogle "virksomhedskategorier" fra listekravet. Oftest vil det være lager-virksomheder eller frysehuse. Pt. har Rusland, Kina og Korea undtaget visse "virksomhedskategorier" fra listekravet. Rusland og Kina kræver ikke godkendelse af virksomheder, der udelukkende oplagrer varer, herunder frysehuse, mens Korea ikke kræver godkendelse af lagervirksomheder uden køle-/frysefaciliteter.

Hvis der ikke er tale om eksport til et *særligt* tredjeland, men alligevel gælder specielle krav i henhold til certifikatet, skal den fornødne dokumentation på samme måde foreligge.

Se også Vejledningen om indenrigserklæringer.

Transport:

Virksomheder, der udsteder en indenrigserklæring, skal sikre sig, at varerne ikke under transporten udsættes for påvirkninger, der kan forringe denne eksportstatus. Modtagevirksomheden bør ved modtagelsen kontrollere, at varerne er i den forventede stand.

For varer, der transporteres emballerede og forseglet med identifikationsmærke, vil der som udgangspunkt ikke være behov for yderligere foranstaltninger under transporten, for at eksportstatus kan opretholdes. Ved transport af uemballeret kød eller mælk, som skal opretholde særlig eksportstatus, skal modtagevirksomheden kunne dokumentere, at råvarerne ved modtagelsen har den påkrævede status. Modtagevirksomheden kan i den forbindelse stille krav til leverandørvirksomheden om forsegling af transportmidlet.

Brancheorganisationerne på kødområdet har udarbejdet en branchekode, hvor der på baggrund af en risikovurdering gives anbefalinger vedrørende behov for forsegling af transportmidler ved indenrigstransport.

Ved samhandel med uemballerede animalske fødevarer med henblik på videreeksport til Rusland skal afsendervirksomheden forsegle transportmidlet og angive seglnummeret i præ-eksportcertifikatet. I andre tilfælde, hvor udenlandske råvarer skal indgå i særlige tredjelandssproduktioner, vil der være krav om certifikat udstedt af myndighederne ved afsendervirksomheden. Certifikatet vil normalt indeholde oplysning om segl påført af enten virksomheden eller myndigheden.

Sikring af korrekt angivelse af dyreart:

Eksportcertifikater for kød indeholder normalt oplysning om, hvilken dyreart kødet stammer fra. Virksomheden er ansvarlig for at sikre, at forsendelsen udelukkende indeholder kød af den dyreart, som certifikatet angiver. Af hensyn til attestationerne i certifikatet, skal produktionen foregå således, at kødet ikke tilføres materiale fra andre dyrearter.

Modtagerlandene kan i forbindelse med deres importkontrol udføre artsbestemmelsesprøver. Nogle lande opretholder et importforbud mod kød af en bestemt dyreart fra Danmark, fx forbud mod import af oksekød fra Danmark pga. BSE. Særligt sådanne lande kan forventes at udføre artsbestemmelsesprøver. I lande, hvor befolkningsflertallet af religiøse grunde fravælger svinekød, kan der forventes at blive udført undersøgelser for forekomst af svinekød i produkter, der ikke har deklareret indhold af svinekød.

Hvorvidt der er behov for særlige egenkontrolprocedurer i en virksomhed, til sikring mod forurening med artsfremmed materiale, vil afhænge af en vurdering i den konkrete situation.

Virksomheder, der behandler kød af forskellige dyrearter, må konkret vurdere risikoen for overførsel af materiale mellem de forskellige dyrearter, hvis produkterne skal eksporteres til tredjelande. Virksomheder, der anvender råvarer tilført fra andre virksomheder, må overveje risikoen for at råvarerne kan være forurenet med artsfremmed materiale, og om nødvendigt kræve de nødvendige garantier fra leverandørerne. Hvis råvarerne er tilført fra en dansk virksomhed, og omfattet af en indenrigserklæring med oplysning om dyreart, vil råvareleverandøren være ansvarlig for at sikre, at der ikke er sket forurening med artsfremmed materiale.

Virksomhederne kan som led i egenkontrollen vælge at få udført artsbestemmelsesanalyser af de varer, som eksporteres, og eventuelt også af råvarerne.

For USA har der hidtil været særlige regler om udtagning af prøver til artsbestemmelse. For eksport til USA gælder nu de generelle regler om sikring af korrekte certifikatoplysninger, herunder at den deklarerede dyreart skal svare til den faktiske.

Afsendelseskontrol:

Det er vigtigt, at virksomhederne kan dokumentere, både overfor Fødevarestyrelsen og overfor myndigheder fra tredjelande ved inspektionsbesøg, at de afsendte partier opfylder de gældende krav. Virksomhederne skal udover de egentlige attestationer i certifikaterne, og kravene i eksportbekendtgørelsen, være opmærksomme på korrekt angivelse af antal kolli i certifikatet og korrekt overensstemmelse mellem shippingmarks angivet i certifikatet, henholdsvis på kartonerne. I tredjelandene kan sådanne fejl blive betragtet som generelt manglende ”styr” på tingene. Virksomhederne bør derfor, også af denne grund, have styringssystemer, som sikrer korrekt overensstemmelse mellem parti og certifikat, henholdsvis indenrigserklæring, og virksomheden bør jævnligt foretage kontrol af partiet ved afsendelsen, til verifikation af styringssystemet. Virksomheden skal ud fra en sporbarhedsmærkning, eller anden mærkning fx produktionsdag, være i stand til at dokumentere, at varerne opfylder tredjelandskravene.

Herudover kan virksomheden foretage anden afsendelseskontrol, fx kontrol af temperaturen.

B. Opdatering af egenkontrolprocedurer:

Virksomheden bør have beskrevet, hvordan det sikres, at egenkontrolprogrammet tilpasses ændrede krav, og hvordan det sikres, at det til enhver tid er et korrekt certifikat, som forelægges Fødevareregionen.

Virksomheden kan fx gennem en brancheorganisation holde sig orienteret om ændringer i certifikatkrav og ændringer i eksportbekendtgørelsen.

»§ 6. Eksportvirksomheder, der både behandler fødevarer, der fremstilles med henblik på eksport til et tredjeland, der stiller særlige betingelser for eksporten og behandler andre fødevarer, skal i nødvendigt omfang sikre tilstrækkelig adskillelse mellem de relevante produktioner.«

Ad § 6: Adskillelse mellem produkter til et særligt tredjeland og andre produkter

Bestemmelsen indeholder krav om, at virksomheden i nødvendigt omfang skal sikre, at varer med særlig tredjelandstatus holdes tilstrækkeligt adskilt fra andre varer, der behandles eller oplagres i virksomheden. Sammenholdt med bekendtgørelsens § 5 betyder det, at virksomhedens egenkontrolprogram i nødvendigt omfang skal indeholde procedurer til sikring af tilstrækkelig adskillelse.

Hvad forstås ved ”i nødvendigt omfang sikre tilstrækkelig adskillelse mellem relevante produktioner”?

Generelt gælder følgende retningslinier:

- 1) Kød- eller mælkeprodukter, der fremstilles til et *særligt tredjeland*, må hverken direkte eller indirekte komme i kontakt med produkter, der ikke opfylder de særlige tredjelandskrav. Dette indebærer, at transportbånd, redskaber, skærebrætter mv. skal være rengjort inden produktionen, hvis udstyret har været anvendt til anden produktion. Bemærk dog, at en virksomhed kan stå på flere tredjelandslister

og på én og samme tid opfylde flere særlige tredjelandskrav samtidig. Hvis en virksomhed har en produktion af fersk kød til USA og derefter samme dag en produktion til Japan, vil der ikke være behov for adskillelse, hvis også den første produktion opfylder Japan kravene. Har virksomheden imidlertid først en produktion af fersk kød til EU-markedet uden dokumentation for USA-status, kan virksomheden ikke derefter producere til USA-markedet ved hjælp af samme udstyr, medmindre der sker en grundig rengøring og desinfektion forinden. Hvis virksomheden ønsker at behandle animalske fødevarer til et særligt tredjeland samtidig med behandling af fødevarer, for hvilke der ikke er dokumentation for særlig tredjelandssstatus, forudsætter det, at produktionen sker i separate lokaler eller på adskilte produktionslinier med tilstrækkelig rumlig adskillelse. Den rumlige adskillelse anses for tilstrækkelig, når der ikke kan overføres stænk, sprøjt mm. fra den ene produktionslinie til den anden, og produktionslinierne betjenes af hver sit personale. Produktioner i lukkede rørsystemer kan dog udføres af samme personale. I bekendtgørelsens bilag vedrørende Japan og Kina (bilag 3 og bilag 4) er der angivet særlige krav vedrørende adskillelse. Dette skyldes hensynet til at kunne præsentere kravene samlet, i et særligt bilag, overfor disse landes myndigheder. Det betyder således ikke, at adskillelse kun er relevant for produktioner til Japan og Kina. Bemærk, at der for slagtning af svin med henblik på eksport til Kina, jf. bilag 4, kap. 4, gælder særlige krav om adskillelse, idet der ikke accepteres slagtning af svin til eksport til Kina samtidig med slagtning af svin, der ikke opfylder betingelserne for eksport til Kina. Der henvises i øvrigt til afsnittet "Ad Bilag 4".

- 2) Hvis produktionen ikke sker til et særligt tredjeland, men certifikatet alligevel indeholder dyresundhedsmæssige eller hygiejniske attestationer, skal behandling og oplagring ske således, at der ikke er direkte eller indirekte kontakt til produkter, for hvilke der ikke er dokumentation for, at produkterne opfylder mindst samme krav.
- 3) Når et certifikat for en animalsk fødevarer indeholder dyresundhedsmæssige attestationer, herunder, at fødevareren er af dansk oprindelse, må fødevareren ikke have været udsat for påvirkninger, der forringer den dyresundhedsmæssige status. Virksomhederne kan holde sig på "den sikre side" ved at holde kød af dansk oprindelse adskilt fra kød af anden oprindelse. Sker der kontakt via redskaber mv. mellem animalske fødevarer af forskellig oprindelse, må det vurderes i den konkrete situation, om dette kan ske i overensstemmelse med certifikatkravene.
- 4) Med hensyn til adskillelse mellem kød af forskellige dyrearter, se under "Ad § 5".

Kapitel 3

Eksport til tredjelande med krav om særlig eksportgodkendelse af virksomheder

»§ 7. Eksport af kød, herunder fjerkrækød og kødprodukter samt mælk og mælkeprodukter, til et tredjeland med krav om godkendelse af virksomheder til eksport af en bestemt fødevarekategori til landet, må påbegyndes, jf. bilag 1, når virksomheden har modtaget bekræftelse fra fødevareregionen på, at virksomheden er godkendt til eksport til det pågældende tredjeland, jf. dog § 8, stk. 1.

Stk. 2. Ansøgning om godkendelse til eksport til et særligt tredjeland skal fremsendes til den fødevareregion, hvor virksomheden er hjemmehørende, og følge de i bilag 1 anførte procedurer.

Stk. 3. Fødevareregionen kan afslå at godkende virksomheden til eksport til et særligt tredjeland, hvis fødevareregionen vurderer, at virksomheden ikke opfylder betingelserne for eksport til det pågældende tredjeland.

Stk. 4. Fødevareregionen meddeler godkendelse til eksport til et særligt tredjeland med angivelse af særlige vilkår samt eventuelt med en frist for vilkårenes opfyldelse.«

»§ 8. Virksomheder, der kan eksportere de anførte fødevarer til de i bilag 1 nævnte lande, skal være opført på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport af fødevarer til det pågældende land inden eksport hertil påbegyndes.

Stk. 2. Eksport til et særligt tredjeland må alene omfatte fødevarer, der er fremstillet eller opbevaret efter det tidspunkt, hvor virksomheden blev godkendt til eksport til det pågældende land, og hvor hele fremstillings- og opbevaringsforløbet er foregået i virksomheder, som er godkendt til eksport til det pågældende land, jf. dog undtagelserne i bilag 1.

Stk. 3. Fødevareregionen kan dispensere fra kravet i stk. 1 og 2 om, at virksomheden skal være særlig godkendt og opført på en liste over virksomheder godkendt til eksport til det pågældende tredjeland, hvis følgende betingelser er opfyldt:

- 1) Der er tvivl om tredjelandets importkrav.
- 2) Virksomheden kan sandsynliggøre, at fødevaren tillades indført i tredjelandet.«

Ad § 7 og § 8: Godkendelse af virksomheder til eksport til særlige tredjelande

Visse tredjelande stiller krav om, at en virksomhed, der vil eksportere til landet, skal have indhentet en særlig godkendelse til eksport til det pågældende land. Kravet er primært gældende for eksport af kødvarer til de lande, der er nævnt i bilag 1, men gælder dog også i et enkelt tilfælde for mælkeprodukt-virksomheder.

Der er forskellige procedurer for godkendelsen afhængig af tredjelandet. Nogle godkendelser kan foretages af Fødevarestyrelsen, ved fødevareregionen, mens andre forudsætter direkte godkendelse fra tredjelandets myndigheder på baggrund af spørgeskemaer eller fysisk inspektion af virksomheden. Virksomheden skal ansøge hos fødevareregionen og følge procedurerne i bilag 1.

Uanset proceduren for det enkelte land vil det formelt altid være fødevareregionen, der meddeler den særlige eksportgodkendelse i henhold til bekendtgørelsens § 7, medens den reelle godkendelse sker, når virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste i henhold til § 8.

I de tilfælde, hvor der er krav om udfyldelse af et spørgeskema, kan skemaerne findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

www.fvst.dk

Når eksporten indledes skal virksomheden sikre, at fremstillingen er sket efter det tidspunkt, hvor virksomheden er optaget på listen, og at hele fremstillings- og opbevaringsforløbet er foregået i virksomheder, der står anført på listen.

For de lande, der kræver inspektion af virksomheden, må virksomheden afvente gennemførelse af en inspektion inden virksomheden kan komme på listen. Fødevarestyrelsen søger i samarbejde med brancheorganisationerne at gennemføre relevante inspektioner, når det er muligt.

Hvis fødevareregionen vurderer, at en virksomhed ikke lever op til de krav, der stilles af et tredjeland, kan fødevareregionen afvise at godkende virksomheden til eksport til det pågældende tredjeland. Dette kan f.eks. være tilfældet, hvis virksomheden ikke har tilstrækkelige egenkontrolprocedurer. Et sådant afslag er en forvaltningsretlig afgørelse, og skal derfor indeholde henvisning til hjemmel, være begrundet og forsynet med klagevejledning. Hjemlen vil være eksportbekendtgørelsens § 7, stk. 3, sammenholdt med den eller de bestemmelser, som ikke er opfyldt.

Hvis fødevareregionen vurderer, at en virksomhed kan godkendes, men at enkelte bestemmelser endnu ikke er fuldt ud opfyldt, kan fødevareregionen meddele godkendelse med angivelse af vilkår. Et sådant vilkår kan f.eks. være, at virksomheden inden for en bestemt frist udarbejder yderligere egenkontrolprocedurer på et bestemt område. En godkendelse med vilkår kan kun gives, hvis vilkårene vedrører områder,

der ikke er centrale for godkendelsen. Indtil vilkåret er opfyldt, kan fødevareregionen eventuelt stille krav om yderligere dokumentation.

Opfyldes et vilkår ikke, bortfalder godkendelsen.

En godkendelse til eksport til et særligt tredjeland er en særlig godkendelse, som ligger ud over virksomhedens autorisation. Bortfald af en særlig tredjelandsgodkendelse har derfor ikke i sig selv indflydelse på virksomhedens øvrige aktiviteter.

Fødevarestyrelsen sender mindst en gang årligt en opdateret liste til tredjelandets myndigheder, og herudover sendes løbende meddelelser, når en virksomhed bliver optaget på listen, eller når der sker andre ændringer. Listerne findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

www.fvst.dk

under import/eksport – eksport af fødevarer – virksomheder godkendt til eksport.

Eksport til et særligt tredjeland må alene omfatte produkter, der er fremstillet eller opbevaret efter det tidspunkt, hvor virksomheden blev optaget på listen, og hvor hele fremstillings- og opbevarings-forløbet er foregået på virksomheder, som er optaget på listen. Virksomheden kan således ikke fremstille varer til lager med henblik på eksport den dag virksomheden godkendes til eksport til det særlige tredjeland.

Fødevareregionen kan dog i særlige tilfælde dispensere fra reglen og underskrive certifikater til særlige tredjelande, selv om virksomheden ikke er optaget på listen. Dette vil kunne ske, når der er tvivl om tredjelandets krav, og der er erfaring for, at eksporten kan foregå fra virksomheder, der ikke er optaget på listen.

»§ 9. Fødevareregionen kan tilbagekalde eller suspendere godkendelse til eksport til tredjelandet, hvis virksomheden ikke overholder betingelserne for eksport til tredjelandet, jf. § 4 og § 7, stk. 4.«

Ad § 9: Tilbagekaldelse af godkendelse

Hvis en virksomhed ikke overholder betingelserne for eksport til det pågældende tredjeland, kan fødevareregionen tilbagekalde eller suspendere godkendelsen til at eksportere til det pågældende tredjeland.

Hvis en virksomhed ikke overholder EU-kravene for at være autoriseret eller registreret skal deres generelle autorisation eller registrering tilbagekaldes.

Tilbagekaldelse af en virksomheds autorisation eller registrering til markedsføring af fødevarer er et alvorligt indgreb i erhvervsudøvelsen, da tilbagekaldelsen i princippet gør fremtidig virksomhed ulovlig. Tilbagekaldelse af autorisationen eller registreringen forudsætter derfor, at virksomheden ikke opfylder de stillede vilkår, at forudsætningerne for godkendelsen ændres væsentligt, eller at forbud eller påbud vedrørende hygiejniske forhold ikke er blevet efterlevet. Fratagelse af autorisation eller registrering vil bl.a. afhænge af graden af den sundhedsrisiko, der er forbundet med virksomhedens fortsatte drift, og om der er tale om gentagne påtalte overtrædelser.

Tilbagekaldelse af en virksomheds godkendelse til eksport til et tredjeland er ligeledes et alvorligt indgreb, og der skal derfor foretages samme vurdering som ved tilbagekaldelse af autorisationen eller registreringen, dvs. at der bl.a. skal ses på, om der er overtrådt betingelser eller vilkår, og om der er en sundhedsrisiko forbundet med virksomhedens fortsatte drift. Hvis der er grundlag for at tilbagekalde en virksomheds autorisation, vil der også være grundlag for at tilbagekalde virksomhedens godkendelse til eksport til et eller flere tredjelande, jf. eksportbekendtgørelsens § 9 sammenholdt med § 3, stk. 1. F.eks. vil tilbagekaldelse af virksomhedens autorisation eller registrering med henvisning til manglende opfyldelse af grundlæggende hygiejniske forhold også betyde, at forudsætningerne for tilbagekaldelse af eksportgodkendelsen er til stede – og omvendt. Dog vil der for tredjelande med særlige krav, dvs. krav, som går ud over EU-krav, kunne forekomme, at der er grundlag for at tilbagekalde virksomhedens

godkendelse til eksport til det pågældende tredjeland uden at tilbagekalde virksomhedens autorisation til at producere og eksportere til EU. Dette vil være tilfældet, hvis virksomheden ikke opfylder særlige krav fra tredjelandet, men i øvrigt overholder EU-lovgivningen.

På grund af proportionalitetsprincippet, som går ud på, at der ikke skal anvendes strengere sanktioner end nødvendigt, vil fødevareregionen ofte have forsøgt sig med en mindre indgribende foranstaltning, fx påbud om at bringe forholdene i orden eventuelt kombineret med et midlertidigt forbud mod behandling eller salg.

En mindre indgribende foranstaltning kan også være en suspendering af virksomhedens eksport-godkendelse. En sådan foranstaltning vil være relevant at anvende, hvor den/de konstaterede mangler/overtrædelser, er af en karakter, som der forholdsvis hurtigt kan rettes op på. Det kan fx være at en virksomhed allerede har iværksat procedurer til løsning af problemet og denne procedure forventes inden for kort tid at løse problemet. Vurderer kontrolmyndigheden derimod, at der ikke inden for kort tid vil kunne rettes op på problemet, vil en tilbagekaldelse af godkendelsen være mere hensigtsmæssig end en suspendering.

Er en godkendelse tilbagekaldt, kan virksomheden ansøge om fornyet godkendelse.

En beslutning om at tilbagekalde en virksomheds eksportgodkendelse er en forvaltningsretlig afgørelse, og den skal derfor være hjemlet, begrundet og der skal gives klagevejledning efter forvaltningslovens^{4□} regler. Herudover skal man være opmærksom på partshøringsreglerne i forvaltnings-loven. Hjemlen for tilbagekaldelse af en virksomheds eksportgodkendelse vil være eksportbekendtgørelsens § 9 sammenholdt med den eller de bestemmelser, der er overtrådt.

En virksomhed kan naturligvis også selv vælge at stoppe produktionen af varer til særlige tredjelande og anmode fødevareregionen om at tilbagekalde deres eksportgodkendelse til et særligt tredjeland. Efter at de har tilbagetrukket deres eksportgodkendelse til et særligt tredjeland, har virksomheden mulighed for at være opført på den pågældende liste som ”delisted”/ophørt, hvis de stadigvæk har varer i omløb, som er produceret før den dato virksomheden ophørte med at være eksportgodkendt til tredjelandet. Der kan dog ikke udfærdiges certifikater til dette land fra en virksomhed efter dennes eksportgodkendelse til landet er ophørt. Dvs. at hvis en virksomhed ønsker at eksportere varer efter deres eksportgodkendelse til landet er ophørt, skal de varer, der er produceret før eksportgodkendelsen ophørte, opbevares på en anden virksomhed godkendt til eksport til det pågældende tredjeland, hvorfra der så kan udfærdiges eksportcertifikater til tredjelandet.

Kapitel 4

Eksport til Canada

»§ 10. Eksport til Canada skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 2.«

Ad § 10: Canada

Betingelser for eksport til Canada se ”Ad bilag 2”.

Kapitel 5

Eksport til Japan

»§ 11. Eksport af svinekød, fjerkrækød og produkter af disse til Japan skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 3.«

Ad § 11: Japan

Betingelser for eksport til Japan se ”Ad bilag 3”.

Kapitel 6

Eksport til Kina

»§ 12. Fødevarer, der eksporteres til Kina, skal ud over de generelle krav i fødevarerlovgivningen, overholde de supplerende krav i denne bekendtgørelse, herunder § 13.«

»§ 13. Eksport af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, til Kina, skal ske i overensstemmelse med Veterinæraftalen mellem Kina og Danmark, jf. betingelserne i bilag 4, del I.

Stk. 2. Eksport af fisk og fiskevarer til Kina skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 4, del II.«

Ad §§ 12 og 13: Kina

Det fremgår af § 12, at fødevarer, der eksporteres til Kina, skal overholde de generelle krav i fødevarerlovgivningen, dvs. fødevarerne skal være frit omsættelige i Danmark og EU i øvrigt, og de særlige krav, som er angivet i § 13, jf. betingelserne i bilag 4, dvs. de krav, som følger af Veterinæraftalen mellem Kina og Danmark for så vidt angår svinekød, samt de særlige krav til fiskevarer.

Eksport af svinekød til Kina var tidligere underlagt USA-kravene, men efter forhandling med de kinesiske myndigheder gælder der nu de specielle krav, som fremgår af bilag 4. Kravene svarer dog fortsat i store træk til USA-kravene.

Der henvises i øvrigt til afsnittet ”Ad bilag 4”.

Kapitel 7

Eksport til Malaysia

»§ 14. Eksport af fersk svinekød til Malaysia må kun omfatte kødråvarer af dansk oprindelse.«

Ad § 14: Malaysia

Når et tredjeland stiller krav om dansk oprindelse, implementeres kravet normalt i certifikatet. Som en af de få undtagelser er kravet indføjet i eksportbekendtgørelsen for Malaysias vedkommende. Der henvises i øvrigt til vejledningen til §§ 5-8.

Kapitel 8

Eksport til Rusland

»§ 15. Eksport til Rusland skal ske i overensstemmelse med Aftale mellem EU og Rusland af 2. september 2004 om certificering af dyr og animalske produkter, der eksporteres fra EU til Rusland.«

Ad § 15: Rusland

På Fødevarestyrelsens hjemmeside, i certifikatdatabasen, er der givet nærmere vejledning i betingelserne for eksport af animalske fødevarer til Rusland, i henhold til den indgåede aftale mellem EU og Rusland:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Blanketter/Certifikater/Rusland_export_generelt.htm

Her ligger en generel vejledning om eksport af dyr og animalske produkter til Rusland samt 3 aftaler indgået mellem EU og Rusland: Aftale om certificering, Aftale om transit og Aftale om regionalisering.

Det er Fødevarestyrelsens opfattelse, at uanset den indgåede aftale mellem EU og Rusland, skal eksport af oksekød til Rusland opfylde betingelserne i den bilaterale aftale mellem Danmark og Rusland om betingelserne for eksport af oksekød. Betingelserne i denne aftale er:

- 1) Eksportvirksomhederne skal godkendes efter inspektion af de russiske myndigheder.
- 2) Oksekødet skal stamme fra slagtekroppe og fjerdinge af dansk kvæg, der er slagtet på danske Ruslands-godkendte kreaturslagterier, hvor der kun må slagtes dyr, der er født og opvokset i Danmark.
- 3) Udbening og opskæring af oksekødet skal ske på danske Ruslands-godkendte kreaturslagterier eller på danske Ruslands-godkendte opskæringsvirksomheder.
- 4) Levering af kød, der skal eksporteres til Rusland fra kreaturslagterier til opskæringsvirksomheder, skal gennemføres i overensstemmelse med listen over Ruslands-godkendte virksomheder.
- 5) Alle eksportautoriserede frysehuse kan uden særlige betingelser anvendes til oplagring af oksekød med henblik på eksport til Rusland.
- 6) Opskæringsvirksomheden skal på forhånd afgøre, hvilke leveringslagterier virksomheden anvender.
- 7) Opskæringsvirksomheden skal ved udbening af oksefjerdinge til Rusland foretage en total fysisk adskillelse af partier af kød af dansk oprindelse fra partier af kød, der modtages på virksomheden fra andre lande, se ad § 6, nr. 1. Der skal sikres entydig og let kontrollerbar sporbarhed fra udbenet kød til slagtedyrenes herkomst på baggrund af batches med mærkning på kartoner.
- 8) De enkelte kartoner skal opfylde de gældende russiske krav til mærkning, og hvert karton skal mærkes med batchnummer.

Ud over identifikationsmærke skal der således være påført batchnummer på hvert karton til sikring af sporbarhed.

Kapitel 9

Eksport til Saudi Arabien

»§ 16. Fjerkræslagterier på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder, der kan eksportere fjerkrækød til Saudi-Arabien, må udelukkende modtage slagte-fjerkræ, der ikke er blevet fodret med animalsk protein, animalsk fedt eller animalske biprodukter.«

Ad § 16: Saudi Arabien

Saudi Arabien har som betingelse for eksport af fjerkrækød til landet, meddelt Fødevarestyrelsen, at de ikke vil modtage kød fra fjerkræ, der er blevet fodret med animalsk protein, animalsk fedt eller animalske biprodukter. I vejledningen til certifikatet er der givet en nærmere beskrivelse af den egenkontrol, fjerkræslagterierne udfører for at opfylde kravet. Vejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside, certifikatdatabasen.

Kapitel 10

Eksport til Schweiz

»§ 17. Eksport af fisk og fiskevarer til Schweiz skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 5.«

Ad § 17: Schweiz

Schweiz har meddelt Fødevarestyrelsen, at der skal anvendes bestemte betegnelser for fisk og fiskevarer, der eksporteres fra Danmark.

EU har indgået en bilateral aftale med Schweiz om handel med bl.a. fødevarer. Der er tale om en såkaldt ækvivalensaftale, hvor EU og Schweiz for nogle animalske fødevarer anerkender hinandens fødevarerlovgivning som svarende til egen lovgivning, jf. Aftale af 30. april 2002 mellem Det Europæiske Fællesskab og Det Schweiziske Forbund om handel med landbrugsprodukter, EF-Tidende 2002 L 114, s. 132, som senest ændret ved 2005/956/EF: Den Blandede Landbrugskomités afgørelse nr. 4/2005 af 19. december 2005 om ændring af appendiks 1 til bilag 9 til aftalen mellem Det Europæiske Fællesskab og Det Schweiziske Forbund om handel med landbrugsprodukter (EUT L 346 af 29. december 2005 s.44-45).

Der er ækvivalens på både dyresundhed og folkesundhed for mælk og mejeriprodukter fra køer bestemt til konsum.

Der er ikke ækvivalens på andre områder.

Kapitel 11

Eksport til Singapore

»§ 18. Eksport af svinekød og produkter heraf til Singapore skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 6.«

Ad § 18: Singapore

Myndighederne i Singapore har meddelt Fødevarestyrelsen visse krav vedrørende mærkning, lukning af konserverdåser samt o-tolerance overfor *Listeria monocytogenes* i spiseklare kødprodukter.

Se i øvrigt bemærkningerne til bilag 7, kapitel 15.

Kapitel 12

Eksport til Taiwan

»§ 19. Ved eksport til Taiwan må emballage, herunder kartoner, ikke være på-trykt "Exp. Peoples Republic of China" eller "Export to Peoples Republic of China".«

Ad § 19: Taiwan

Myndighederne i Taiwan stiller krav om, at fødevarer, der eksporteres til Taiwan, ikke må være mærket som om de er beregnet til eksport til Folkerepublikken Kina.

Kapitel 13

Eksport til Amerikas Forenede Stater (USA)

»§ 20. Eksport af svinekød og produkter heraf, undtagen saltede tarme, til Amerikas Forenede Stater (USA) skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 7.

Stk. 2. Kravene i bilag 7, kapitel 1, nr. 1-3, gælder dog ikke ved eksport af kødprodukter, der har undergået en varmebehandling, der er tilstrækkelig til inaktivering af mund- og klovesygevirus.«

Ad § 20: USA

EU og USA har gennem mange år forhandlet betingelser for handel mellem EU og USA, hvilket har resulteret i ækvivalensaftaler, dvs. gensidig anerkendelse af bestemmelser om animalske produkter. Der er imidlertid stadig en række forskelle på EU-lovgivning og USA-lovgivning. Fødevarestyrelsen har derfor på baggrund af inspektioner af danske virksomheder fra de amerikanske myndigheder (USDA,

FSIS) og brevveksling med myndighederne, implementeret de relevante bestemmelser i eksportbekendtgørelsen. For bemærkninger til de konkrete bestemmelser se bemærkningerne til bilag 7.

De amerikanske myndigheder, FSIS, kommer normalt på inspektion i Danmark en gang om året, for at se om de USA-godkendte kødvirksomheder opfylder betingelserne for eksport til USA. Inspektionen udføres som en kontrol af Fødevarestyrelsens kontrol med de USA-godkendte virksomheder.

USA stiller særlige tilsynsmæssige krav, herunder dagligt tilsyn i produktionsvirksomheder, og at der sker en supervision (overtilsyn) af fødevareregionernes kontrolpersonale i virksomhederne. Denne supervision udføres af fødevareregionerne. USA stiller desuden krav om, at Fødevarestyrelsens centrale del er involveret i godkendelsen af virksomhederne og i den løbende auditering af virksomhederne. Dette udføres af en særlig enhed i Fødevarestyrelsen (Auditenheden), som besøger virksomhederne 2-4 gange årligt, i forbindelse med den regionale supervision.

De særlige tilsynsmæssige krav fremgår ikke af eksportbekendtgørelsen, men er fastsat i særlige vejledninger fra Fødevarestyrelsen til fødevareregionerne.

Se i øvrigt bemærkningerne til bilag 7.

Ækvivalensaftalen:

EU har indgået en bilateral aftale med USA om sundhedsforanstaltninger til beskyttelse af folke- og dyresundheden i samhandelen med levende dyr og animalske produkter. Aftalen kan findes i EU-Tidende: L 118 af 21. april 1998, s. 3, som senest ændret ved Kommissionens afgørelse af 2. februar 2006 (2006/198), EU-Tidende L 71 s. 11.

Fuld ækvivalens betyder, at parterne anerkender hinandens lovgivning på et givent område, og samhandelen mellem landene kan derfor foregå uden yderligere krav fra nogen af parternes side.

Er der ikke fuld ækvivalens, foregår handelen på importlandets præmisser. I disse tilfælde skal fødevarerne ved eksporten om nødvendigt være ledsaget af et certifikat, der er udformet i overensstemmelse med importlandets specifikationer, dvs. som aftalt mellem Fødevarestyrelsen og import-landet.

Der er ækvivalens mellem EU-lovgivning og USA-lovgivning både på dyresundhed og hygiejne på følgende områder:

Forarbejdet animalsk protein til konsum (af fersk fjerkrækød).

Der er ækvivalens på dyresundhed, men ikke på hygiejne på følgende områder:

Fersk kød (hovdyr og svin), fjerkrækød, kødprodukter (svin og fjerkræ), kød af opdrættet vildt (kanin, svin og fjervildt), hakket kød (svin), tilberedt kød (svin, fjerkræ, vildtlevende og opdrættet vildt), ben og benprodukter til konsum (fra fersk fjerkrækød og fra opdrættet og vildtlevende fjer-vildt), forarbejdet animalsk protein til konsum (opdrættet og vildtlevende fjervildt), blod og blod-produkter til konsum (fersk fjerkrækød, opdrættet og vildtlevende fuglevildt, vildtlevende vildt), svinefedt og afsmeltede fedtstoffer til konsum (fersk fjerkrækød, opdrættet og vildtlevende fjer-vildt).

Der er ækvivalens på hygiejne, men ikke på dyresundhed på følgende områder:

Forarbejdet animalsk protein til konsum (fra fersk kød af drøvtyggere, hovdyr og svin, og fra opdrættet og vildtlevende vildt undtagen fjervildt).

Der er hverken ækvivalens på hygiejne eller dyresundhed på følgende områder:

Fersk kød (af drøvtyggere), kødprodukter (rødt kød fra drøvtyggere/hovdyr og kød fra vildtlevende og opdrættet vildt), kød af opdrættet vildt (hjorte), kød af vildtlevende vildt, fiskerivarer til konsum, mælk og mejeriprodukter, hakket kød (drøvtyggere), tilberedt kød (drøvtyggere og hovdyr), dyretarme, ben og benprodukter til konsum (fra fersk kød af drøvtyggere, heste og svin, fra opdrættet og vildtlevende vildt af svin og dyr), blod og blodprodukter til konsum (fersk kød af drøvtyggere, hovdyr og svin, og opdrættet vildt – svin og dyr), svinefedt og afsmeltede fedtstoffer til konsum (fersk kød af drøvtyggere, heste og

svin, opdrættet og vildtlevende vildt – svin og dyr), honning, frølår, snegle til konsum, ægprodukter, æg med skal, gelatine til konsum.

Ad. § 20, stk. 2:

Varmebehandlingen skal af USA være accepteret som tilstrækkelig til at inaktivere mund- og klovesygevirus.

Kapitel 14

Straffebestemmelser

»§ 21. Med bøde straffes den, der

- 1) overtræder § 3-6, § 7, stk. 1, § 8 eller §§ 10-20,
- 2) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af § 7, stk. 4, eller
- 3) til underskrift af fødevareregionen forelægger et certifikat for fødevarer indeholdende ukorrekte eller mangelfulde oplysninger, jf. § 4, stk. 2.

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

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

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

Ad § 21: Straffebestemmelser

Den loyalitetsforpligtelse, der påhviler medlemsstaterne i henhold til art. 10 i Traktaten om oprettelse af det Europæiske Fællesskab (TEF), indebærer bl.a., at medlemsstaterne skal sanktionere overtrædelser af EU-lovgivning på tilsvarende måde som overtrædelse af sammenlignelige nationale regler.

De indgåede aftaler med tredjelande er sanktionerede som følge af Fødevarestyrelsens bekendtgørelse om straffebestemmelser for overtrædelse af fødevarerforordningen, men Fødevarestyrelsen har, henset til TEF, fundet det nødvendigt nærmere at beskrive og dermed kvalificere de strafbare overtrædelser, jf. § 22 i eksportbekendtgørelsen.

Sagsopfølgningen ved overtrædelse af bestemmelserne vil følge Fødevarestyrelsens principper herfor - med anvendelse af indskærpelse, forbud, påbud, administrativt bødeforlæg eller politianmeldelse.

Straffebestemmelsen er endvidere nødvendig for at sikre overholdelse af § 4, stk. 2, i eksportbekendtgørelsen, og at opfølgningen på ukorrekt eller mangelfuld udfyldelse af certifikatet vil følge de almindelige sagsopfølgningsprincipper for Fødevarestyrelsen.

Dette betyder, at enkeltstående undskyldelige fejl ikke automatisk vil medføre bødestraf, og at man vil tage fejlens betydning i betragtning. Det er dog vigtigt, at virksomhederne er opmærksomme på, at de har ansvaret for, at et certifikat er udfyldt korrekt, når det præsenteres for fødevareregionen til underskrift.

Bemærkninger til bilagene:

Ad Bilag 1: Procedurer for ansøgning om godkendelse til eksport til særlige tredjelande

Der henvises til afsnittet ”Ad § 7 og § 8”.

Ad Bilag 2: Supplerende betingelser for eksport af svinekød og produkter heraf til Canada

Bilaget indeholder udelukkende mærkningskrav gældende for svinekød og svinekødprodukter til Canada. Der var tidligere krav om USA-godkendelse af virksomheder, der eksporterer kødvarer til Canada,

men dette krav er nu ophævet som følge af ækvivalensaftalen mellem EU og Canada. Virksomhederne skal dog stadig opføres på en særlig liste, jf. § 7 og § 8, jf. bilag 1.

EU har indgået en bilateral aftale med Canada om handel med bl.a. fødevarer. (1999/201/EF: Rådets afgørelse af 14. december 1998 om indgåelse af aftalen mellem Det Europæiske Fællesskab og Canadas regering om sundhedsforanstaltninger til beskyttelse af folke- og dyresundheden i samhandelen med levende dyr og animalske produkter)

Fuld ækvivalens medfører, at fødevarerne alene skal ledsages af et certifikat aftalt mellem EU og Canada inden for rammerne af ækvivalensaftalen.

Er der ikke fuld ækvivalens, foregår handelen på importlandets præmisser. I disse tilfælde skal fødevarerne ved eksporten om nødvendigt være ledsaget af et certifikat, der er udformet i overensstemmelse med importlandets specifikationer, dvs. som aftalt mellem Fødevarestyrelsen og import-landet.

På nuværende tidspunkt er der fuldstændig ækvivalens på de fleste animalske fødevarer for så vidt angår hygiejnekrav, mens der ikke er fuldstændig ækvivalens for så vidt angår dyresundhed.

Der er altså yderligere dyresundhedsmæssige krav ved eksport af følgende produkter til Canada: Fersk kød, hakket og tilberedt kød, kødprodukter, vildtkød, fjerkrækød, tarme, fedt og afsmeltede fedtstoffer, gelatine, honning, fisk og andre produkter af animalsk oprindelse som f.eks. forarbejdet animalsk protein til konsum (bouillon). I certifikater for eksport af disse produkter til Canada vil der derfor være tilføjet særlige dyresundhedsmæssige betingelser.

For så vidt angår mælk og mælkeprodukter til konsum er der fuld ækvivalens for dyresundhed, men ikke for hygiejne. Der vil derfor være anført særlige betingelser for hygiejne i certifikater for eksport af mælk og mælkeprodukter til konsum til Canada.

Canada har krav om godkendelse af etiketter, jf. bilag 2.

Ad Bilag 3: Supplerende bestemmelser for eksport af svinekød, fjerkrækød og produkter heraf til Japan

Bilaget indeholder særlige betingelser for produktion og oplagring af svinekød og fjerkrækød og produkter heraf, med henblik på eksport til Japan. Betingelserne er i princippet i forvejen dækket af de generelle krav i bekendtgørelsens §§ 4-8, men af hensyn til at kunne præsentere betingelserne samlet overfor de japanske myndigheder, er kravene samlet i dette bilag.

Det fremgår af kravene, at svinekød, fjerkrækød og produkter heraf skal være fremstillet og oplagret på Japan-godkendte virksomheder, at certifikatkravene skal være opfyldt, og at produktionen og oplagring skal foregå adskilt fra anden produktion og oplagring. Angående sidstnævnte henvises til bemærkningerne til § 5 og § 6.

Af bilag 3, nr. 2, fremgår, at råvarerne skal være forseglet med officielt forseglingsmateriale når transporten sker gennem et område, der ikke er et "third free country". Third free countries er lande, som er anerkendt af japanske myndigheder som fri for visse smitsomme husdyrsygdomme. Landene fremgår af de japanske myndigheders hjemmeside:

<http://www.maff-aqs.go.jp/english/news/news.htm>

De japanske regler tolkes således, at der ved vurdering af kravet om officiel forsegling ved transport gennem lande, der ikke er third free countries, alene skal ses på status for den pågældende dyreart. Bemærk, at Danmark er et third free country for så vidt angår svinekød, men ikke for oksekød. Det vurderes derfor, at svinekød kan transporteres på dansk område uden officiel forsegling, idet der ikke tages hensyn til third free country status for oksekøds vedkommende. Er der ikke krav om officiel forsegling, kan kravet om sikring af integriteten under transport sikres ved, at afsendervirksomheden forsegler transportmidlet. Er der tale om emballeret kød forseglet med identifikationsmærke, vurderes

dette at være tilstrækkeligt til at sikre integriteten under transport. I øvrigt henvises til bemærkningerne til § 5.

Ad Bilag 4, Del I: Supplerende betingelser for eksport af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, til Kina

De særlige Kina krav er for en stor del i forvejen omfattet af den generelle lovgivning for kødvirksomheder og de generelle krav i eksportbekendtgørelsen, men med henblik på at kunne præsentere de kinesiske krav overfor de kinesiske myndigheder i et særskilt "Kina-bilag" er kravene implementeret samlet i ét bilag.

Bemærkninger til de enkelte kapitler i bilag 4, Del I:

Ad Bilag 4, Del I, kapitel 2:

Kapitel 2 beskriver den offentlige kontrol med virksomheder, som ønsker mulighed for at eksportere svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, til Kina. Kontrollen følger de sædvanlige kontrol-regler og principper, herunder den specielle kontrol med virksomheder, der eksporterer fødevarer til tredjelande som beskrevet i vejledningen om kontrol med virksomheder, der eksporterer fødevarer til tredjelande. Vejledningen indeholder bl.a. krav om dagligt henholdsvis ugentligt kontrolbesøg i virksomheder, der behandler eller oplagrer kødvarer med henblik på eksport til Kina.

Det fremgår af nr. 4 og 5, at produkterne ved eksport skal transporteres i containere, som er forseglet under embedsdyrlægens ansvar, samt være ledsaget af et sundheds- og hygiejnecertifikat udstedt af fødevareregionen, og at seglnummeret skal være angivet i certifikatet. Det er således op til virksomheden at anmode om sundheds- og hygiejnecertifikat før eksport og sikre, at der ikke afsendes fødevarer, som ikke er ledsaget af certifikat.

Ad Bilag 4, Del I, kapitel 3:

Som hovedregel skal virksomhedernes indretning leve op til de generelle krav. Som ekstrakrav er det i nr. 1 angivet, at der skal være indendørs forbindelse mellem slagtelokale og de lokaler, hvor spiselige slagtebiprodukter håndteres.

I nr. 6 er det angivet, at rensning af maver skal foregå på et særligt arbejdsbord, hvorfra maveindhold ledes direkte til kloak gennem et lukket rørsystem.

I nr. 7 er det nævnt, at håndtering af spiselige slagtebiprodukter skal foregå i særskilt lokale. Dette gælder også for varmtvandsbehandling af maver, såfremt dette foregår. Dette udelukker naturligvis ikke, at udtagning af organer kan foregå i slagtelokalet.

I nr. 8 er der krav om, at nedkølings- og pakkelokaler samt indfrysnings- og dybfrysningsfaciliteter for spiselige slagtebiprodukter skal være i umiddelbar forbindelse med håndteringslokaler. Indfrysning kan dog foregå i særskilt virksomhed.

I nr. 9 er det angivet, at gulvet i visse lokaler skal have et fald til afløb på mindst 1%. Oprindeligt krævede de kinesiske myndigheder et fald på 2%, men den danske byggelovgivning sætter et maksimum på faldet på 1%.

I nr. 11 er det angivet, at der skal være separate omklædningsrum i slagterier for staldpersonale og personale, der foretager rensning af maver og tarme. Desuden skal der om muligt være separate omklædningsrum for personale, der håndterer andre typer af spiselige slagtebiprodukter. Hvis der ikke etableres sådanne separate omklædningsrum, skal virksomheden kunne dokumentere, at det ikke er muligt.

Ad Bilag 4, Del I, kapitel 4:

Det fremgår af nr. 1, at svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, som ønskes eksporteret til Kina, skal stamme fra svin, som er født og opvokset i Danmark.

Det fremgår af nr. 2, at slagtning af svin og videre håndtering og oplagring af kødet skal ske adskilt fra kød, som ikke opfylder kravene for eksport til Kina. Det er understreget, at slagtning af svin og

videreforarbejdning af svinekød, som ikke opfylder kravene til eksport til Kina, ikke må foregå på samme tidspunkt som slagtning af svin og videreforarbejdning af svinekød, som er bestemt for eksport til Kina. I henhold til Veterinæraftalen med Kina, må der ikke på samme tid, som slagtning af svin beregnet til eksport til Kina, slagtes svin på virksomheden, som ikke opfylder de dyresundhedsmæssige krav for eksport til Kina. Dette betyder, at der heller ikke kan slagtes svin, som ikke opfylder kravene, på andre slagtelinjer. De dyresundhedsmæssige krav fremgår af sundheds-certifikatet bestemt for eksport af svinekød fra Danmark til Folkerepublikken Kina. Den videre håndtering af kødet, herunder spiselige slagtebiprodukter, skal foregå adskilt fra kød, som ikke opfylder de dyresundhedsmæssige og hygiejniske krav for eksport til Kina, jf. sundhedscertifikatet. Der skal være et særligt område i lagerlokalet til oplagring af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, som er bestemt for eksport til Kina.

I nr. 4 er det angivet, at forurening af mavens yderside skal begrænses mest muligt i forbindelse med tømning af maverne. Maveindholdet skal udtømmes fuldstændigt, og maven renses tilstrækkeligt, og viderebehandling må ikke foretages, før dette er sket.

Det fremgår af nr. 5, at såfremt der foretages varmtvandsbehandling, skal der sikres tilstrækkelige tid- og temperaturforhold. Det er op til virksomheden at dokumentere dette.

Det fremgår af nr. 8, at frosset svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, bør opbevares og transporteres således, at centrumtemperaturen ikke overstiger -18°C . Dette betyder ikke, at varerne skal opfylde kravene til dybfrostvarer.

I nr. 9 er det angivet, at de beholdere, som anvendes til spiselige slagtebiprodukter, ikke må kunne forveksles med beholdere til animalske biprodukter eller andet affald.

I nr. 12 er det angivet, at varens indpakning skal være mærket med varebetegnelse og autorisationsnummer for virksomheden, der har behandlet varen. Indpakningen er det materiale, som er i direkte berøring med fødevarer, jf. definitionen i hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra j.

I nr. 13 er det angivet, at søm og clips af jern ikke må anvendes i emballagen.

I nr. 14 er det angivet, at emballagen skal være mærket med en række oplysninger på både kinesisk og engelsk.

Ad Bilag 4, Del I, kapitel 5:

Det fremgår af kapitel 5, at der skal være sporbarhed af kødet, både fra kødet tilbage til producenten eller grupper af producenter, der har leveret slagtedyrene, og fra producenterne til kødet.

Ad Bilag 4, Del I, kapitel 6:

I kapitel 6 er beskrevet de særlige standardhygiejneprocedurer, som virksomheden skal etablere for spiselige slagtebiprodukter. Der er tale om specifikke krav stillet af de kinesiske myndigheder.

Kravene er de samme, som fremgår af bilag 7, kapitel 3, vedrørende SSOP-program for USA-egnede produkter. For produkter til Kina er det dog specielt, at der lægges vægt på spiselige slagte-biprodukter.

Ad Bilag 4, Del I, kapitel 7:

Som et generelt krav fremgår af nr. 1, at virksomheden skal have etableret HACCP-baseret egenkontrol i henhold til artikel 5 i hygiejneforordningen. Virksomheden kan vælge at sammenskrive sit HACCP-baserede egenkontrolprogram i et enkelt program for hver produkttype. Hvis virksomheden samtidig med at være godkendt til eksport til Kina også er godkendt til eksport til USA, kan virksomheden derfor vælge at have ét program, som så skal opfylde formkravene for USA-godkendte virksomheder, jf. eksportbekendtgørelsens bilag 7, kapitel 4.

Som et særligt krav fremgår det af nr. 2, at der skal være procedurer for visuel overvågning af færdigkontrollerede og godkendte slagtekroppe, inkl. tæer, ører og haler, for forurening med tarmindehold m.v., samt procedurer for korrigerende handlinger. I praksis kan dette formentlig opfyldes samtidig med det tilsvarende krav for USA-egnede produkter, jf. eksportbekendtgørelsen bilag 7, kapitel 6, hvis kontrollen

foretages på et tidspunkt hvor tæer, ører og hale hænger sammen med resten af slagtekroppen. For Kina-kontrollen skal der dog være særlig opmærksomhed på de spiselige slagtebiprodukter.

I nr. 3 er det angivet, at resultater af egenkontrol, herunder resultater af mikrobiologiske undersøgelser i henhold til kapitel 9 og re-inspektion i henhold til kapitel 8, skal opbevares i mindst 2 år. Bemærk, at det tilsvarende krav om opbevaring af registreringer i forbindelse med egenkontrollen og analyseresultater for USA-egnede produkter kun er 12 måneder, medmindre der er tale om produkter med lang holdbarhed, jf. eksportbekendtgørelsens bilag 7, kapitel 4, nr. 18, og kapitel 9, nr. 29.

Ad Bilag 4, Del I, kapitel 8:

I kapitel 8 er beskrevet den særlige re-inspektion, som virksomheden skal foretage af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter. Kravene er de samme, som fremgår af bilag 8, kapitel 7, vedr. re-inspektion for USA-egnede produkter. For produkter til Kina er det dog specielt, at de omfattede produkttyper er nævnt.

Ad Bilag 4, Del I, kapitel 9:

I kapitel 9 beskrives de mikrobiologiske kriterier, som virksomheden skal opfylde for tæer, maver og tarme. Kriterierne fremgår af skema 1.

Ad Bilag 4, Del II: Supplerende betingelser for eksport af fisk og fiskevarer til Kina

Det fremgår af nr. 1 og 2, at der skal anvendes ubrugt indpakning og emballage, som ikke kan skade fødevarer. Emballagen må ikke have været åbnet, efter at varen er emballeret.

Af nr. 3 fremgår en række oplysninger, som skal være anført på indpakning og emballage på både kinesisk og engelsk.

Af nr. 4 fremgår dog, at indpakningen kun behøver at være mærket med de i nr. 3 angivne oplysninger, når der er tale om detailpakkede varer. Indpakningen er det materiale, som er i direkte berøring med fødevarer, jf. definitionen i hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra j.

Ad Bilag 6: Supplerende betingelser for eksport af svinekød og produkter heraf til Singapore

I nr. 2 er angivet en særlig norm, der skal overholdes i forbindelse med lukning af konserverdåser.

Kontrol af lukningen af konserverdåser kræver særligt udstyr og indgår normalt i egenkontrollen i konservervirksomheder. Virksomheder, der fremstiller kødkonserver til Singapore, skal sikre sig at den særlige norm er overholdt.

Af nr. 3 fremgår, at der ikke må kunne påvises *Listeria monocytogenes* i spiseklare kødprodukter, der eksporteres til Singapore. Kravet er ikke relateret til en bestemt analysemetode, hvorfor analytisk kontrol af slutprodukter ikke bør betragtes som en sikring af, at kravet overholdes, men kan indgå som en del af egenkontrollen. Virksomhederne bør lægge vægt på foranstaltninger, der forebygger og eliminerer *Listeria monocytogenes* i produkterne. For USA-godkendte virksomheder er der i Bilag 7, kapitel 14 fastsat krav om sikring mod *Listeria monocytogenes* i spiseklare kødprodukter, der eksporteres til USA.

Ad Bilag 7: USA

Indholdsfortegnelse:

1. Dyresundhedsmæssige krav.
2. Denaturering af selvdøde dyr.
3. Standardhygiejneprocedurer (SSOP-program).
4. Risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter (HACCP).
5. Supplerende krav for produktion af kødkonserver – uddannelse.
6. Kritisk kontrolpunkter vedrørende synlig forurening med tarmindehold.
7. Re-inspektion.
8. Undersøgelse af slagtekroppe for *Salmonella* i forbindelse med slagtning af svin og kreaturer.

9. E.coli proceskontrol i forbindelse med slagtning af svin og kreaturer.
10. Stempling.
11. Mærkning af forsendelsesmateriale.
12. Godkendelse af etiketter.
13. Vareprøver.
14. Procedurer for sikring mod Listeria.
15. Analytisk kontrol med kødprodukter (PFF).
16. Nitrosaminer i bacon.
17. Bacon.
18. Røgaroma.
19. Sikring mod trikiner i spiseklare kødprodukter.
20. Dræning af skinker mm. i dåse.
21. Krav til specielle udskæringer, f.eks. kæbesnitter/ bovsnitter (jowls).
22. Hesteslagtning mv.
23. Vandledningsplaner og vandundersøgelser.

Bilag 7 i eksportbekendtgørelsen beskriver de særlige amerikanske formkrav, der ligger ud over gældende danske egenkontrolkrav.

Det bemærkes, at der for virksomheder, der udelukkende eksporterer saltede tarme til USA, ikke er krav om særlig USA-godkendelse, herunder listekrav og de særlige krav, der er angivet i bilag 7.

Ad Bilag 7: Supplerende bestemmelser for eksport af svinekød og produkter heraf til USA

Ad Bilag 7, kapitel 1: Dyresundhedsmæssige krav

Af kapitel 1, nr. 1-4, fremgår de særlige dyresundhedsmæssige krav, der gælder for alle kødvarer, som indbringes i USA-godkendte kødvirksomheder:

Af nr. 1 fremgår, at virksomheden udelukkende må slagte dyr af dansk oprindelse, medmindre Fødevarestyrelsen har meddelt tilladelse til andet. Traditionelt slagtes udelukkende svin af dansk oprindelse på danske USA-godkendte slagterier, men bestemmelsen åbner mulighed for, at virksomhederne kan slagte dyr af anden oprindelse, efter at Fødevarestyrelsen konkret har taget stilling til, om USA's dyresundhedsmæssige krav er opfyldt.

Af nr. 2 og 3 fremgår, at kød og andre animalske produkter, der modtages uemballerede, eller hvor emballagen brydes (fordi varerne anvendes i produktionen i virksomheden) skal have oprindelse i lande, som USA anser for at være fri for mund- og klovesyge, kvægpest og smitsom blæreudslet hos svin (SVD). Kravene er gældende for alt uemballeret kød, der befinder sig i virksomheden, uanset om kødet skal eksporteres til USA eller ej.

Desuden fremgår af nr. 1, at kødet skal være forseglet af myndigheden, hvis kødet har været transporteret gennem områder, som USA ikke anser for at være fri for de nævnte sygdomme.

Af USA's lovgivning fremgår, hvilke lande der er tale om:

Af 9 CFR § 94.1 fremgår hvilke lande, USA anser for fri for kvægpest og mund- og klovesyge. Af 9 CFR § 94.12 fremgår, hvilke lande USA anser for fri for SVD. Reglerne kan ses via dette link, vælg seneste udgave af "Title 9, Animals and Animal Products".

<http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/cfr-table-search.html#page1>

Af nr. 4 fremgår, at fjerkrækød, der opfylder EU's samhandelsbetingelser, kan indbringes i USA virksomheder. Fjerkrækødet skal holdes adskilt fra de produkter, som fremstilles med henblik på eksport til USA, jævnfør de generelle retningslinier om adskillelse som fremgår af afsnittet "Ad § 6". Der vil

muligvis på et tidspunkt blive åbnet for eksport af fjerkrækød til USA, men dette fjerkrækød vil i givet fald skulle opfylde alle USA krav, ikke kun de dyresundhedsmæssige.

Af nr. 5 fremgår, at råvarer, der anvendes til fremstilling af produkter egnet til eksport til USA, skal være af dansk oprindelse eller være omfattet af en udenlandsk myndigheds attestations for, at produktet opfylder betingelserne for eksport til USA. Denne bestemmelse skal sikre, at de produkter, som eksporteres til USA, opfylder de dyresundhedsmæssige krav, som USA stiller til importerede kødvarer. Kød af dansk oprindelse opfylder disse krav, og det samme vil være tilfældet for kødvarer, som er omfattet af en udenlandsk myndigheds attestations for, at kødet opfylder betingelserne for eksport til USA. Skal varerne eksporteres til USA, er der yderligere krav, som skal opfyldes ud over de dyresundhedsmæssige krav. Disse krav fremgår af de følgende kapitler.

Ad Bilag 7, kapitel 2: Denaturering af selvdøde dyr

Af kapitel 2 fremgår, at selvdøde dyr på USA-godkendte slagterier skal injiceres med denatureringsmiddel. Kravet har til formål at sikre, at selvdøde dyr ikke indgår i produktionen af fødevarer.

Af andre regler fremgår krav om mærkning af slagtekroppe, der kasseres ved kødkontrollen, og krav om mærkning og bortskaffelse af andet kasseret materiale. Disse regler er ikke medtaget i eksportbekendtgørelsen, da de er generelt gældende.

Ad Bilag 7, kapitel 3: SSOP - Standardhygiejeprocedurer

SSOP står for Sanitation Standard Operating Procedures.

Det fremgår af Kapitel 3, nr. 1, at hver virksomhed skal udvikle, gennemføre, og opretholde skriftlige standardprocedurer for hygiejne, benævnt SSOP-programmet. SSOP-programmet skal beskrive alle procedurer, som virksomheden vil gennemføre dagligt før og under produktion, som er tilstrækkelige til at forhindre forurening af produkterne. Af programmet skal fremgå, hvor hyppigt hver enkelt procedure i SSOP-programmet udføres, og hvilke medarbejdere, der har ansvaret for at gennemføre og opretholde procedurerne.

En SSOP procedure er eksempelvis en forskrift eller arbejdsbeskrivelse for rengøring og desinfektion af et produktionsanlæg eller lokale. Det kan også være en procedure til sikring af, at f.eks. automatisk sterilisationsudstyr løbende fungerer eller en procedure for håndtering af forurenede produkter eller udstyr.

Virksomheden skal desuden i henhold til nr. 5 foretage daglige registreringer, som er tilstrækkelige til at dokumentere gennemførelse og overvågning af SSOP-programmet og enhver korrigerende handling. Man kan sige, at virksomheden skal registrere effekten af procedurerne.

Det bør fremgå af SSOP-programmet hvordan, af hvem og hvor hyppigt overvågningen skal udføres.

Daglige registreringer betyder registreringer på hver skift. Hvis et skift forsætter kontinuerligt over i et andet skift kan "før produktion" procedurer og overvågning dog kun ske én gang dagligt.

"Før produktion" SSOP-programmet (procedurer og overvågning) skal omfatte alt inventar og udstyr, der har mulighed for at komme i kontakt med uemballerede produkter. Det skal specifikt fremgå af SSOP-programmet, hvilke flader, der er produktberørende. Programmet bør dog tillige omfatte overflader i produkternes nærhed (produktzonen), der giver mulighed for indirekte berøring eller anden forurening af produkterne. Som eksempel kan nævnes en væg, der kommer i kontakt med forklæder eller lysarmaturer, hvorfra snavs kan drysse ned på produkterne.

"Under produktion" SSOP-programmet skal omfatte de procedurer, virksomheden gennemfører under produktion for at forhindre forurening af produkterne. Det kan f.eks. være procedurer for håndtering af forurenede produkter, arbejdsinstruktioner, forholdsregler vedrørende kondens, procedurer for håndvask og påklædning m.v. samt procedurer for overvågning.

Det fremgår af kapitel 3, nr. 1, litra a, at SSOP-programmet skal udarbejdes af virksomheden. Hvis SSOP-programmet er udarbejdet centralt i koncernen, skal programmet være tilpasset forholdene i den enkelte virksomhed. Dette udelukker ikke, at programmerne fortsat kan udarbejdes og vedligeholdes centralt i koncernen, men det forudsætter, at programmerne passer til den enkelte virksomhed, og at der er lokalt tilstrækkeligt kendskab til egenkontrolprogrammet.

Virksomheden kan også udarbejde ”før produktion” SSOP-programmet i samarbejde med et rengøringsselskab, eller rengøringsselskabet kan fastlægge rengøringsprocedurerne. SSOP-programmet er dog fortsat virksomhedens ansvar.

Det fremgår af kapitel 3 nr. 1, litra c, at SSOP-programmet skal underskrives og dateres af den virksomhedsansvarlige, og at underskriften angiver, at virksomheden accepterer og vil gennemføre SSOP-programmet. Det skal være en virksomhedsansvarlig på den enkelte virksomhed, der underskriver SSOP-programmet. Underskrift forudsætter, at virksomheden lokalt har kendskab til opbygning, indhold og baggrund for SSOP-programmet.

Frysehuse, som foretager håndtering af uemballerede varer, er omfattet af reglerne om SSOP.

Frysehuse, som udelukkende håndterer emballerede varer, vil derimod ikke være omfattet af reglerne om udarbejdelse af SSOP. Sådanne frysehuse er omfattet af de almindelige bestemmelser om udarbejdelse af et egenkontrolprogram. Egenkontrolprogrammet skal omfatte rengøring og vedligeholdelse, og virksomheden skal have overvågningsprocedurer vedrørende rengøring og vedligeholdelse.

Prøveudtagningsrum på frysehuse vurderes ikke omfattet af reglerne om SSOP. Virksomheden skal dog have rengørings- og hygiejneprocedurer, som sikrer, at produkterne ikke forurenes.

På slagterier, der slagter svin, hvor huden bevares, omfatter SSOP, udover udstyr anvendt i forbindelse med stikning og ophængning, tillige slagtegangen efter svideovnen. Det skal sikres, at der er beskrevet ”før-produktion” SSOP procedurer på skraber og børster, og at der foretages overvågning og registrering af effekten.

Kravet om daglig dokumentation af gennemførelse og overvågning af SSOP-programmet og de korrigerende handlinger fortolkes således, at der som udgangspunkt ikke stilles specifikt krav om dokumentation for selve udførelsen af de handlinger, der er beskrevet i SSOP-programmet.

I praksis betyder dette, at virksomheden dokumenterer overvågningen og de korrigerende handlinger, dvs. der foreligger dokumentation for, at der er rent. Der foreligger derimod som udgangspunkt ikke dokumentation for, at der er gjort rent.

Der skal dog foreligge dokumentation for, at SSOP-procedurerne evalueres løbende, herunder både procedurer for rengøring inden opstart og procedurer for hygiejne under produktion.

Evaluerings af SSOP-procedurerne kan omfatte gennemgang af dokumentation for SSOP overvågning og korrigerende handlinger, overvågning af udførsel af SSOP-procedurerne (rengørings- og hygiejneprocedurer) og overvågning af, hvorledes overvågningen af SSOP-procedurerne udføres. Endvidere kan virksomheden anvende resultater fra veterinærkontrollens tilsyn som led i evalueringen.

Mangelfuld hygiejne kan enten skyldes, at SSOP-programmet er utilstrækkeligt, eller at SSOP-programmet ikke gennemføres som beskrevet (ikke er implementeret).

De daglige SSOP-registreringer skal bevidnes af den SSOP ansvarliges initialer og dato. Registreringerne bør herudover, af hensyn til troværdigheden, opfylde samme krav, som stilles til HACCP-registreringer, dvs. registreringerne skal angive de faktiske observationer, der registreres ved overvågningen, og registreringen skal ske i forbindelse med observationen. Det noteres således, om der er konstateret kødrester, blod eller olie eller for blot ”uren”. Start og sluttidspunkter for registreringerne bør fremgå.

Ad Bilag 7, kapitel 4: HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point

Kapitel 4 beskriver de særlige krav til HACCP-baseret egenkontrol (HACCP-plan), der er fastsat i den amerikanske lovgivning. Hygiejneforordningen Nr. 852/2004, artikel 5, indeholder ligeledes bestemmelser om egenkontrolprocedurer baseret på HACCP-principperne, men de amerikanske regler indeholder særlige krav (formkrav) til den måde, egenkontrollen tilrettelægges, udføres og dokumenteres på, og som virksomhederne ikke nødvendigvis opfylder gennem EU's krav til HACCP-baseret egenkontrol.

Kapitel 4 omfatter alene virksomheder, der fremstiller kød eller kødprodukter med henblik på eksport til USA. Virksomheder, der alene oplagrer emballeret kød/kødprodukter (fx frysehuse) er således ikke omfattet af de særlige USA HACCP-krav. Indfrysning af kød, der er modtaget i emballeret stand på frysehuset, regnes ikke for fremstilling i denne sammenhæng.

Ad Bilag 7, kapitel 4, nr. 2: Risikoanalyse:

Virksomheden skal foretage en risikoanalyse, som bl.a. fastlægger, hvilke fødevarer sikkerhedsmæssige risikofaktorer, der med rimelig sandsynlighed forekommer i produktionsprocessen.

Procesdiagrammet (flow chart) skal beskrive alle led i produktionen, herunder rækkefølgen af, og sammenhængen mellem de forskellige procestrin og beskrive produkternes (råvarer, halvfabrikata og det færdige produkt) vej gennem virksomheden, herunder alt der går ind i processen og alt, der går ud af processen (fx affald, vand, returvarer). Derudover skal det af procesdiagrammet fremgå, hvor overvågningen for eventuelle CCP'er foretages.

Det skal fremgå af risikoanalysen/-vurderingen, hvilken type risiko hver af de udpegede risici henregnes til, dvs. om der er tale om en biologisk (bakterier, parasitter, virus), kemisk (giftstoffer, pesticider, antibiotika-kemoterapeutika, hormoner, rengøringsmidler m.v.) eller fysisk (glas, ben, metal m.v.) risiko. Hvert procestrin vurderes for alle tre risikotyper.

Ad Bilag 7, kapitel 4, nr. 3 – 4: HACCP-plan:

Det fremgår af kapitel 4, nr. 3, litra a, at HACCP-planen skal udarbejdes af virksomheden. Hvis HACCP-planen er udarbejdet centralt i koncernen eller af eksterne konsulenter, skal programmerne være tilpasset forholdene i den enkelte virksomhed. Dette udelukker ikke, at programmerne fortsat kan udarbejdes og vedligeholdes centralt i koncernen, men det forudsætter, at programmerne passer til den enkelte virksomhed.

HACCP-planen skal udarbejdes for alle produkter, der fremstilles i virksomheden, inden for de produktkategorier, der nævnes i litra a. Som eksempler på produkter kan nævnes:

(vii) Varmebehandlet – ikke holdbar ved omgivelsestemperatur: Kogte og røgede pølser.

(viii) Varmebehandlet, men ikke spiseklart – ikke holdbar ved omgivelsestemperatur: Forstegte produkter.

Det fremgår af kapitel 4, nr. 3, litra b, at HACCP-planen gerne må indeholde flere produkter inden for samme produktkategori, såfremt den/de identificerede risiko/risici, det kritiske kontrolpunkt og den kritiske grænse for de pågældende produkter er identiske. Såfremt en virksomheds HACCP-plan omfatter produkter, for hvilke der er fastsat forskellige kritiske grænser for et CCP - f.eks. forskellige temperaturgrænser, kan dette accepteres, såfremt den enkelte kritiske grænse entydigt henviser til det pågældende produkt. Eksempel på opstilling af CCP med forskellige kritiske grænser fremgår af bilag 2 til denne vejledning.

Ad. Kapitel 4, nr. 3, litra c (konservesregler):

Det fremgår af kapitel 4, nr. 3, litra c, at HACCP-planer for konserves ikke behøver at tage hensyn til fødevarer sikkerhedsrisici, som skyldes mikrobiologisk forurening, hvis virksomheden kan dokumentere, at produkterne er fremstillet i overensstemmelse med USA's konservesregler.

USA's konservesregler fremgår af 9CFR § 318.300-318.311, som kan findes via dette link:

http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_07/9cfr318_07.html

Omvendt, hvis virksomheden i dens HACCP-plan tager hensyn til fødevarerisikorisici, som skyldes mikrobiologisk forurening, er virksomheden ikke forpligtet til at følge USA's konserverregler.

Hvis risikoanalysen imidlertid resulterer i, at fødevarerisikorisici, som skyldes mikrobiologisk forurening, ikke med rimelig sandsynlighed vil forekomme, skal virksomheden have underliggende dokumentation, som støtter denne beslutning. Den underliggende dokumentation vil være dokumentation for, at virksomheden opfylder kravene i konserverreglerne i 9CFR § 318.300-318.311.

Når konserverreglerne således fungerer som underliggende dokumentation for beslutningen om, at mikrobiologiske risici ikke med rimelig sandsynlighed vil forekomme, er konserverreglerne at betragte som et "prerequisite program".

Konserverreglerne indeholder følgende elementer:

Godkendelse af procesbeskrivelser:

For hvert produkt skal foreligge en procesbeskrivelse, som skal indeholde en beskrivelse af de kritiske faktorer, og af virksomhedens kontrol af de kritiske faktorer. Procesbeskrivelsen skal desuden indeholde oplysning om produktets mindste tilladelige initialtemperatur inden varmebehandling, samt procedurer for anvendelse af varmebehandlingsudstyret. Procesbeskrivelsen skal være godkendt af en særlig udpeget kompetent person i virksomheden eller af en ekstern ekspert, og skal være let tilgængelig for det relevante personale i virksomheden og for Fødevareregionen.

Virksomheden skal føre register over godkendte procesbeskrivelser med oplysning om dato for godkendelsen, og hvem der har godkendt dem. Ved ændringer skal procesbeskrivelsen godkendes på ny, og den nye dato fremgå af registret. Fødevareregionen skal orienteres om ændringerne.

Der skal for hvert produkt foreligge en eller flere til procesbeskrivelsen svarende målinger, som dokumenterer, at den ønskede varmebehandling opnås i de enkelte dåsers/beholderes indhold.

Godkendelse af autoklaver:

Autoklaver skal være afprøvet og godkendt inden ibrugtagningen af en særlig udpeget kompetent person i virksomheden, eller af en ekstern ekspert. Der skal foreligge dokumentation for en tilfredsstillende temperatur-fordeling i autoklaven. Fødevareregionen skal orienteres om etablering af nye autoklaver.

Virksomheden skal føre register over godkendte autoklaver, med henvisning til dato for godkendelsen, og hvem der har udført denne.

Virksomheden skal løbende kontrollere, at tekniske krav til autoklaver er overholdt, og at autoklav- og instrumentfunktioner er i orden. Seneste afprøvningsrapport skal fremgå af førnævnte register. Vedligeholdelse af autoklaver skal dokumenteres.

Uddannelse:

Personale, der udfører overvågning eller anden egenkontrol i forbindelse med produktion af USA-kødkonserver, skal være under ledelse af en person der har gennemført en uddannelse i lukke- og konserveringsteknik. Virksomheden skal overfor tilsynsmyndigheden fremlægge dokumentation for, at nyansatte ledere med ansvar for konserverproduktionen er tilstrækkeligt uddannede.

Personale uden ledelsesfunktion kan oplæres i virksomheden. Egenkontrolprogrammet skal beskrive den uddannelse, der finder sted.

Egenkontrol før, under og efter produktion (skal dokumenteres):

- 1) Kontrol af tom emballage før fyldning.
 - 2) Kontrol af lukningen af dåser.
 - Visuel kontrol
 - falsekontrol på dåser eller tilsvarende kontrol med andre emballage-typer.
 - 3) Anden kontrol før varmebehandling, f.eks. kontrol af tidsforløb mellem lukning af dåser og påbegyndelse af varmebehandling, kontrol af initialtemperatur.
 - 4) Kontrol af at ingen produkter undslipper varmebehandling.
 - 5) Etablering af produktionsjournaler med dokumentation for kontrol af
 - kritiske faktorer
 - korrekt varmebehandling.
 - 6) Gennemgang af dokumentation for ovenstående pkt. 1-5, og dokumentation for gennemgangen.
 - 7) Håndtering af procesafvigelser.

Egenkontrolprogrammet skal indeholde retningslinier for håndtering af procesafvigelser. Virksomheden skal udfærdige en rapport, når en procesafvigelse konstateres, med angivelse af korigerende handlinger. Der er tale om procesafvigelse, hvis procesbeskrivelsen ikke er overholdt.
 - 8) Færdigvarekontrol.
- Tilbagekaldelsesprocedure:
- Virksomheden skal have en skriftlig procedure for tilbagekaldelse af produkter omfattet af konservesreglerne.

HACCP-planens indhold:

HACCP-planen skal indeholde følgende elementer (de 7 HACCP principper):

1. Relevante sundhedsrisici

I virksomhedens HACCP-plan skal der tages hånd om alle relevante sundhedsrisici, som er udpeget som følge af risikovurderingen.

2. Kritiske kontrolpunkter (CCP)

Beslutningsgrundlaget for udpegning af de kritiske kontrolpunkter skal dokumenteres som en del af HACCP-planen. Se også bemærkningerne til kapitel 4, nr. 12-13.

For slagterier stiller USA krav om, at fravær af synlig fækal forurening skal overvåges som et kritisk kontrolpunkt et sted på slagtelinien efter at slagtekroppene har passeret dyrlægekontrollen, eller i kølerummet. Se desuden bemærkningerne til kapitel 6.

Det kritiske kontrolpunkt skal entydigt identificeres med et nummer eller et beskrivende navn. Det kan med fordel benævnes således, at det umiddelbart kan ses, om der er tale om en fysisk, kemisk eller biologisk risiko. Kontrolpunkterne benævnes fx F1, F2 ...osv., K1, K2...osv., B1, B2...osv. afhængig af om risikoen er fysisk, kemisk eller biologisk.

3. Kritiske grænser

Der skal af HACCP-planen fremgå en kritisk grænse for hvert udpeget kritisk kontrolpunkt. Den kritiske grænse skal være entydig og objektivt målbar (også hvis det er en kombination af f.eks. tid og temperatur). Den kritiske grænse skal som minimum tage højde for de øvrige lovgivningsmæssige regler, der måtte være på de pågældende områder. Et eksempel: En virksomhed har på baggrund af dens risikovurdering udpeget et CCP på kølelagring og fastlagt, at overvågningen af CCP'et foregår ved overvågning af produkttemperaturen. I overensstemmelse hermed er fastlagt en kritisk grænseværdi målt som produkttemperatur. Hvis der samtidig i lovgivningen er fastsat et krav til produkttemperatur, skal den kritiske grænseværdi i eksemplet være mindst lige så streng som lovgivningen. Har virksomheden

imidlertid valgt at overvåge CCP-kølelagring ved at overvåge rumtemperaturen, og der i lovgivningen gælder krav til produkttemperatur under lagring, kan virksomheden fastsætte en kritisk grænseværdi for rumtemperatur alene på baggrund af virksomhedens baggrundsdokumentation, uafhængig af lovkravet vedrørende produkttemperatur. Virksomheden skal i så tilfælde på anden måde sikre sig, at lovkravet vedrørende produkttemperatur bliver overholdt, fx ved at fastlægge en reaktionsgrænse for rumtemperaturen, hvor der er en dokumenteret sammenhæng mellem rum- og produkttemperaturen. Hvis rumtemperaturen overskrider reaktions-grænsen, men samtidig ligger under den kritiske grænseværdi, som virksomheden har fastlagt for rumtemperaturen, kan virksomheden iværksætte handlinger med henblik på at genetablere den ønskede rumtemperatur, uden at iværksætte alle de korrigerende handlinger, der kræves ved overskridelse af den kritiske grænseværdi.

4. Overvågning af kritiske kontrolpunkter

Der skal være angivelse af procedurer for overvågningen af de kritiske kontrolpunkter. Virksomheden skal fastsætte en frekvens for overvågningen, så der kan dokumenteres, at grænseværdier er overholdt under produktion. Procedurene skal præcist beskrive, hvorledes overvågningen foretages (hvem, hvad, hvor, hvornår, hvordan), så det sikres, at overvågningen kan afgøre om den kritiske grænse overholdes. Ligeledes skal det være klart defineret, hvilket parti (tidsrum/skift) overvågningen dækker. Det kan være hensigtsmæssigt, at fastlægge reaktionsgrænser, ved hvilke der skal reageres, således at man ikke først reagerer, når den kritiske grænse er overskredet, med det til følge, at der hver gang skal foretages korrigerende handlinger.

5. Korrigerende handlinger

Se bemærkningerne til kapitel 4, nr. 7-9.

6. Validering, verifikation og revision af HACCP-planen

Se bemærkningerne til kapitel 4, nr. 10-11.

7. Dokumentation for overvågning af kritiske kontrolpunkter

Se bemærkningerne til kapitel 4, nr. 12-13.

Det skal nævnes, at i kapitel 4, nr. 4, nævnes ovenstående pkt. 6 og 7 i omvendt rækkefølge, hvilket skyldes rækkefølgen i det tilsvarende afsnit i den amerikanske lovgivning. Her i vejledningen er imidlertid anvendt den rækkefølge, der normalt anvendes, hvor dokumentation er det syvende HACCP princip.

Der gælder generelt et krav om dokumentation for beslutningsgrundlaget for valg i relation til hvert af ovenstående punkter 1-6. Dette grundlag kan bestå i historiske data, videnskabelige data eller henvisning til lovgivning, vejledninger og branchekoder mm. Se desuden bemærkningerne til kapitel 4, nr. 12-13.

HACCP-planen kan sættes op på forskellige måder, f.eks. i skemaform. Et eksempel på oversigts-skema (HACCP-plan) fremgår af bilag 1 til denne vejledning. Virksomheden skal dog sikre, at uanset opsætning af HACCP-planen skal den være overskuelig og indeholde alle ovennævnte 7 HACCP principper. Af hensyn til plads og overskuelighed kan der i HACCP-planen (skemaet eller en anden opsætningsform) henvises til andre dokumenter, hvor delelementer i HACCP-planen kan være mere udførligt beskrevet.

Ad Bilag 7, kapitel 4, nr. 5 – 6: Underskrift og dato på HACCP-planen:

HACCP-planen skal dokumenteres. Den lokalt ansvarlige for virksomheden skal datere og signere HACCP-planen i forbindelse med:

- den oprindelige fastlæggelse og accept af HACCP-planen
- ved enhver ændring af HACCP-planen
- i forbindelse med den årlige revision af HACCP-planen

Underskrift forudsætter, at der lokalt i virksomheden er personer, som har solidt kendskab til opbygning, indhold og baggrund for HACCP-planen.

Ledelsens underskrift på HACCP-planen er en garanti for, at virksomhedens ledelse/den ansvarlige for virksomheden forpligtiger sig til at sikre en effektiv funktion af HACCP-planen. En af ledelsen udpeget person, med ansvar for virksomhedens HACCP, kan underskrive HACCP-planen. Denne persons ansvar og beføjelser vedrørende virksomhedens HACCP skal i så fald kunne dokumenteres.

Ad Bilag 7, kapitel 4, nr. 7 – 9: Korrigerende handlinger:

Der skal være angivelse af procedurer, som beskriver, hvilke korrigerende handlinger (håndtering af fejl), der skal udføres, når en kritisk grænse i et kritisk kontrolpunkt er overskredet. Den korrigerende handling skal sikre, at:

1. Årsagen til afvigelsen identificeres og fjernes.
2. Det kritiske kontrolpunkt er bragt under kontrol efter den korrigerende handling er udført.
3. Forebyggende foranstaltninger planlægges.
4. Produkter, som fortsat er fejlbehæftede eller sundhedsskadelige efter en korrigerende handling, ikke omsættes.

Alle udførte korrigerende handlinger skal dokumenteres. Det skal fremgå af HACCP-planen, hvem der er ansvarlig for at udføre hver af de korrigerende handlinger.

Det skal endvidere fremgå af procedurer, at hvis der optræder afvigelser fra en kritisk grænse for hvilke, der ikke på forhånd er fastlagt korrigerende handlinger (uforudsete afvigelser), eller der optræder uforudsete risikofaktorer, skal virksomheden dokumentere, at der er udført en korrigerende handling, som sikrer at:

- Berørte produkter tilbageholdes, indtil det er vurderet, om produktet er egnet til omsætning,
- produkter, som fortsat er fejlbehæftede eller sundhedsskadelige efter en korrigerende handling, ikke omsættes og
- en særlig uddannet person vurderer, hvorvidt den uforudsete afvigelse eller andre uforudsete risikofaktorer skal medtages i HACCP-planen, se ad bilag 7, kapitel 4, nr. 20-21.

Der skal være en entydig sammenhæng i dokumentationen mellem de korrigerende handlinger og de produkter, der har været fejlbehæftet. Virksomheden skal som en del af de korrigerende handlinger tage stilling til det konkrete partis videre anvendelse (partiets disponering), og dette skal dokumenteres.

Ad Bilag 7, kapitel 4, nr. 10 – 11: Validering, verifikation og revision:

Indledende validering:

Der skal udføres en indledende validering af HACCP-planen, som skal eftervise, at planen fungerer efter hensigten, dvs. at planen er i stand til at sikre produktion af sikre fødevarer. Validering af HACCP-planen skal ske inden 90 dage, uanset om der er tale om validering af en nyudarbejdet HACCP-plan eller validering af HACCP-planen som følge af ændringer.

Under den indledende validering er der krav om gentagne afprøvninger (test) af:

- At de kritiske kontrolpunkter og kritiske grænser er korrekt udpeget.
- At overvågningen af kritiske kontrolpunkter og korrigerende handlinger udføres således, som det er beskrevet i HACCP-planen.
- At dokumentationen for overvågning af det kritiske kontrolpunkt og udførelse af de korrigerende handlinger udfærdiges som beskrevet i HACCP-planen.

Virksomheden skal udføre en indledende validering hver gang, der sker en ændring af virksomhedens HACCP-plan. Valideringen omfatter udelukkende den HACCP-plan, der er ændret, såfremt virksomheden har flere planer, eller den del af HACCP-planen, der er omfattet af ændringen, f.eks. hvis der er sket ændring af verifikationsproceduren for produktet.

Den del af valideringen, som går ud på at eftervise, at de udpegede kritiske kontrolpunkter og valget af kritiske grænseværdier sikrer en korrekt styring af de udpegede risici, kan tage udgangspunkt i lovgivning, videnskabelige studier, anbefalinger fra eksperter (f.eks. fra brancheorganisationer eventuelt i form af branchekoder samt anbefalinger fra private institutioner med fødevareforskning som f.eks. Slagteriernes Forskningsinstitut mv.). Virksomheden skal foretage gentagne afprøvninger med henblik på bekræftelse af, at de kritiske kontrolpunkter og kritiske grænseværdier er tilstrækkelige, herunder kan virksomheden foretage mikrobiologiske, kemiske eller fysiske undersøgelser af slutprodukter eller mellemprodukter.

Validering af overvågningen af kritiske kontrolpunkter, korrigerende handlinger og dokumentationsprocedurer (4., 5. og 7. HACCP-princip) bør bl.a. ske ved gentagne overvågninger af det personale, der udfører HACCP overvågning, korrigerende handlinger og dokumentation. Overvågningen skal udføres af andet personale end det personale, der udfører handlingerne.

Såfremt resultaterne ikke demonstrerer, at HACCP-planen virker som tilsigtet, skal resultaterne evalueres med henblik på en vurdering af, hvorvidt der er behov for en ændring af virksomhedens HACCP-plan, herunder eventuelt ændringer i kritiske kontrolpunkter, kritiske grænser, overvågning og fejlhåndtering.

Løbende verifikation:

Der skal ske en regelmæssig verifikation af, at HACCP-planen til stadighed gennemføres korrekt og er effektiv, med det formål løbende at undersøge, om HACCP planen er i stand til at sikre produktion af sikre fødevarer. Verifikationsprocedurerne, og frekvenser, hvormed de udføres, skal være beskrevet i HACCP-planen, og skal omfatte, men er ikke begrænsede til følgende:

- Kalibrering af måleudstyr, der anvendes i overvågningen af de kritiske kontrolpunkter.
- Gentagne (frekvensfastsatte) direkte observationer af, at overvågningen af kritiske kontrolpunkter, korrigerende handlinger og udarbejdelse af dokumentation udføres af de ansvarlige, og på den måde, som det er beskrevet i HACCP-planen.
- Gennemgang af dokumentation for registreringer under HACCP-planen herunder:
 - a) Overvågning af kritiske kontrolpunkter og deres kritiske grænser og aktuelle aflæste værdier (eventuelt reaktionsgrænser).
 - b) Kalibrering af måleudstyr.
 - c) Udførelse af korrigerende handlinger, herunder alle de handlinger, der gennemføres som følge af uforudsete afvigelser.

Det kan eventuelt være relevant, at virksomheden udfører andre former for løbende verifikation, fx laboratorieundersøgelser.

Virksomheden skal udføre relevante korrigerende handlinger, herunder vurdere, om der er berørte produkter i omsætning, hvis der under en verifikationsprocedure konstateres fejl, foruden en vurdering af HACCP-procedurene.

Hvis der ved verifikationen findes fejl, skal virksomheden vurdere om problemet strækker sig tilbage til sidst der blev verificeret med acceptabelt resultat.

Revision af HACCP-planen:

HACCP-planen gennemgås minimum en gang årligt. Revisionen skal udføres af en særlig uddannet person, se ad bilag 7, kapitel 4, nr. 20-21.

Formålet med revisionen er at undersøge, om HACCP-planen fortsat sikrer produktion af sikre fødevarer.

Hvis revisionen fører til det resultat, at HACCP-planen ikke er tilstrækkelig, skal der straks ske en ændring. Efter en ændring af HACCP-planen skal der foretages en indledende validering.

Ad Bilag 7, kapitel 4, nr. 12 – 13: Løbende registreringer:

Virksomheden skal udføre følgende tre former for registreringer:

- 1) Dokumentation af risikoanalysen, herunder henvisning til resultater af virksomhedens egenkontrol og/eller referencer til det tekniske og/eller videnskabelige grundlag for risikovurderingen, og eventuelt historiske data.

Den underliggende dokumentation, der ligger til grund for virksomhedens beslutninger i relation til risikoanalysen, herunder videnskabelige artikler eller lovgivning, skal forefindes i virksomheden, eller der skal foreligge en liste over referencer, således at selve baggrundsmaterialet hurtigt kan fremskaffes. Hvis virksomheden i sin risikoanalyse henholder sig til underliggende procedurer (f.eks. SSOP-procedurer og overvågning eller GMP-procedurer) som en del af beslutningsgrundlaget, skal disse procedurer være skriftlige, procedurerne skal overvåges og overvågningen dokumenteres. Den virksomhedsspecifikke dokumentation skal forefindes på virksomheden.

- 2) Selve HACCP-planen med dertil hørende bagvedliggende dokumenter. I kapitel 4, nr. 12, b, er der alene fastsat krav om beslutningsdokumenter (fx beslutningstræ eller mødereferater fra arbejdsgrupper, hvor noget er blevet besluttet) forbundet med udpegning og udvikling af kritiske kontrolpunkter og kritiske grænser samt overvågnings- og verifikationsprocedurer. Sammenholdt med kravet i Hygiejneforordningen Nr. 852/2004, artikel 5, litra g, vil der dog tillige skulle foreligge beslutningsdokumenter for udpegningen af risikofaktorer og korrigerende handlinger. Virksomheden skal vise ejerskab til HACCP-planen og vide hvilket baggrundsmateriale (som kan være historiske data), der danner baggrund for de enkelte dele af HACCP-planen, herunder udpegning af CCP'er, overvågningsfrekvens, verifikationsfrekvens m.v.

- 3) **De daglige registreringer, der omfatter:**

- a) Overvågningen dagligt på hvert skift af kritiske kontrolpunkter og deres kritiske grænse. Dokumentation skal angive de faktiske værdier og observationer, der registreres ved overvågningen, samt dato, tidspunkt (klokkeslæt) og initialer eller underskrift af den person, der foretog registreringen. Det skal tydeligt fremgå, hvilket CCP registreringen knytter sig til.
- b) Korrigerende handlinger, herunder alle handlinger udført som følge af uforudsete afvigelser. Dokumentation skal angive de faktiske værdier, hvis der er udført målinger (fx af temperatur) og observationer samt dato, tidspunkt og initialer eller underskrift af den person, der foretog registreringen.
- c) Validerings- og verifikationsresultater, herunder resultater vedrørende kalibrering af måleudstyr. Dokumentation skal angive observationer og de faktiske værdier, hvis der er udført målinger samt dato, tidspunkt og initialer eller underskrift af den person, der foretog registreringen.

Dokumentationen skal angive produktkoder/-navn eller lotnummer eller andet, der gør det muligt at sammenkæde produktet med den udførte egenkontrol.

Anvendelsen af registreringer på computer accepteres, forudsat at der træffes passende foranstaltninger til at sikre pålideligheden af de elektroniske data og underskrifter.

Ad Bilag 7, kapitel 4, nr. 14 – 17: Pre Shipment Review:

Virksomheden skal forud for afsendelse af produkter udføre et såkaldt "Pre Shipment Review". Pre shipment review betyder, at virksomheden forud for afsendelse af et parti skal gennemgå og evaluere HACCP-dokumentationen, som foreligger for dette parti.

Ved denne evaluering skal sikres:

- At dokumentationen foreligger og er komplet,
- at de kritiske grænser er overholdt, eller hvis ikke, at der er foretaget korrigerende handlinger, herunder passende disponering af partiet.

Pre shipment review skal udføres, og dokumentationen herfor dateres og signeres, så vidt muligt af en person, der ikke er indblandet i udarbejdelsen af den dokumentation, som evalueres. Dette betyder i

praksis, at kun i meget små virksomheder (1-2 ansatte) kan det accepteres, at samme person udarbejder dokumentation og efterfølgende pre shipment review. Ligeledes må fødevareregionen ikke deltage i verifikationsprocedurer og udarbejdelse af dokumentation for dette.

Pre shipment review er en forudsætning for, at varepartiet kan eksporteres til USA eller afsendes med USA-status til andre virksomheder i Danmark eller udlandet. Afsendelse af varer, der ikke har USA-status, eller hvor USA-status ikke ønskes opretholdt, er undtaget fra kravet om pre shipment review.

Varepartiet kan afsendes inden pre shipment review er afsluttet, såfremt produktionsvirksomheden fortsat har kontrol med partiet. Dette vil typisk have betydning for kødvarer, der overføres fra slagteri til frysehus inden dokumentationen på slagteriet er gennemgået. Frysehuset kan dog først videresende produkterne med USA-status, når der er vished for, at produktionsvirksomheden og frysehuset har udført pre shipment review, der dokumenterer, at de kritiske kontrolpunkter har været i styring.

På både produktionsvirksomheder (typisk slagterier) og frysehuse er det i Danmark normalt, at pre shipment review udføres på en dagsproduktion, dvs. ikke på det enkelte parti. Dokumentation for udført pre shipment review skal udformes som en erklæring, hvor virksomheden skriver under på at have taget stilling til, at de kritiske kontrolpunkter har været i styring. Erklæringen kan fx have følgende ordlyd:

”Undertegnede erklærer hermed,

- at de kritiske grænseværdier for parti xx / dagsproduktion xx er overholdt, eller hvis ikke,
- at der er udført korrigerende handlinger for partiet.

Dato, underskrift”

Ad Bilag 7, kapitel 4, nr. 18: Opbevaring af dokumentation:

Disse krav gælder, medmindre der i den generelle lovgivning er fastsat strengere krav til opbevaring af dokumentation for det pågældende produkt.

Ad Bilag 7, kapitel 4, nr. 20-21: Uddannelse:

Tilstrækkeligt kendskab til HACCP kan være opnået gennem personens uddannelse, arbejds erfaring eller lign., og det må derfor vurderes i det konkrete tilfælde, om der er behov for yderligere uddannelse i form af et HACCP kursus.

Der skal foreligge dokumentation eller kunne redegøres for den ansvarlige persons uddannelse vedr. HACCP.

Ad Bilag 7, kapitel 5: Uddannelse, produktion af kødkonserver:

Dette krav skyldes en indgået aftale med USA, idet kravet ligger ud over de generelle krav til uddannelse i kapitel 4, nr. 20-21.

Se i øvrigt ad. Kapitel 4, nr. 3, litra c.

Ad bilag 7, kapitel 6: Overvågning og korrigerende handlinger for synlig forurening med tarmindehold :

Overvågning:

Overvågningen foretages i kølerummet (eller udligningskølerummet) eller et sted på slagtelinien, hvor slagtekroppen har passeret dyrlægekontrollen.

Den visuelle overvågning skal foretages ved at hver slagtekrop, eller et af virksomheden specificeret antal slagtekroppe med en given frekvens kontrolleres for tilstedeværelse af synlig forurening med tarmindehold.

Ved overvågningen er ethvert fund af synlig forurening med tarmindehold at betragte som en overskridelse af den kritiske grænse, jf. nr. 1.

Korrigerende handlinger:

Der skal fastsættes korrigerende handlinger for overskridelse af den kritiske grænse.

De korrigerende handlinger skal foruden korrekt bortskæring af forureningen som minimum omfatte kontrol af samtlige slagtekroppe, tilbage til den sidst overvågede og acceptable slagtekrop, hvilket indebærer at samtlige slagtekroppe, der er produceret siden den sidste frekvensfastsatte overvågning, hvor der ikke blev fundet synlig forurening med tarmindehold, eller hvor der blev udført korrigerende handlinger, skal underkastes kontrol.

De korrigerende handlinger skal endvidere omfatte de i kapitel 4, nr. 7, litra a-d, anførte korrigerende handlinger.

Såvel overvågning som iværksættelse og opfølgning på korrigerende handling skal dokumenteres.

Virksomheden skal dokumentere, validere og verificere overvågningen i overensstemmelse med nr. 10-13 i kapitel 4.

Validering:

Virksomheden skal ved implementeringen af overvågningssystemet og med mellemrum validere overvågningen dvs. kontrollere, at overvågningsprogrammet effektivt fanger eventuel synlig forurening med tarmindehold, altså at programmet virker efter hensigten.

I henhold til USA-lovgivningen om HACCP skal der i denne indledende validering af overvågningssystemet indgå gentagne afprøvninger af alle procedurer i systemet, herunder gennemførelse af overvågningen, håndtering af al funden forurening med tarmindehold dvs. de korrigerende handlinger og dokumentationen af hele proceduren. Det vil i denne forbindelse bl.a. sige, at den der udfører overvågningen skal iagttages for at sikre, at han udfører arbejdet således, som det er beskrevet i egenkontrolprogrammet, og at vedkommende finder alle forurenede slagtekroppe. F.eks. skal en stikprøve af kroppe, der har passeret overvågeren vise, at alle kroppene er fri for forurening. Endvidere skal det observeres, at fundne forureninger bortskæres korrekt, og at hele proceduren dokumenteres. Denne direkte observation skal gentages flere gange som led i den indledende validering for derved at sikre, at overvågningsprogrammet gennemføres korrekt og er effektivt. Derefter skal foretages en validering ved ændringer af overvågningssystemet eller med intervaller fastlagt af virksomheden.

Valideringen omfatter desuden gennemgang af dokumentation for overvågning af korrigerende handlinger, jf. ad bilag 7, kapitel 4, nr. 10-11. En validering i henhold til bilag 7, kapitel 4, nr. 10, litra a, vil desuden omfatte afprøvning af, om det kritiske kontrolpunkt og den kritiske grænse er korrekt udpeget. Det ligger imidlertid fast i de amerikanske regler, at der skal ske en overvågning af slagtekroppe efter veterinærkontrollen, og at den kritiske grænse er: Ingen synlig fækal forurening.

Udover den indledende validering, jf. kapitel 4, skal virksomheden med mellemrum validere overvågningen. Valideringen kan bestå i, at der i en periode gennemføres verifikationsprocedurer med en hyppigere frekvens. Denne periodevise validering er alene fastsat i forbindelse med 0-tolerancen/fækal forurening, og gælder således ikke generelt for HACCP-overvågningen, hvor der alene er krav om en indledende validering.

Verifikation:

Virksomheden skal ligeledes regelmæssigt verificere på hvert skift, at overvågningen stadig gennemføres i overensstemmelse med dets HACCP-baserede egenkontrolprogram, og at overvågningen stadig er effektiv. Heri indgår også en direkte observation af den medarbejder i virksomheden, som udfører den frekvensfastsatte visuelle overvågning, og den måde hvorpå der udføres korrigerende handlinger samt at dokumentationen foreligger, som den skal. Verifikationen skal dokumenteres. Verifikationen er således en mere "løbende" observation, der foretages med jævne mellemrum for derved at sikre, at overvågningssystemet stadig udføres korrekt og stadig er effektivt.

Dokumentationen skal indeholde oplysning om dato, klokkeslæt, initialer, og ved "over skulderen" verifikation, oplysning om hvilken operatør, verifikationen har omfattet. Herudover omfatter verifikationen gennemgang af dokumentation for overvågning og korrigerende handlinger.

Danske Slagterier (DS), nu Danish Meat Association (DMA), og Slagteriernes Forskningsinstitut har udarbejdet en principbeskrivelse, dateret 7. februar 2005, vedrørende USA kravet om 0-tolerance for gødningsforurening. Hvis principbeskrivelsen anvendes, skal den vurderes af den enkelte virksomhed, inden den kan implementeres. Dette skal bl.a. ske for at sikre, at de faktiske forhold på virksomheden kan sidestilles med det beskrevne. Hvis ikke dette er tilfældet, skal virksomheden beskrive, hvilke ændringer virksomheden foretager for at sikre opfyldelsen af 0-tolerancen.

Ad bilag 7, kapitel 7: Re-inspektion

Krav om reinspektion fremgår af bekendtgørelsens bilag 7, kapitel 7.

Fremstillingsvirksomheden skal, udover den HACCP baserede egenkontrol sikre, at produkter der afsendes fra virksomheden, eller indgår som råvare i kødprodukter i virksomheden, ikke er behæftede med fejl.

I den forbindelse skal virksomheden fastlægge, hvorvidt et specifikt produkt skal reinspiceres. Det er afsendervirksomheden henholdsvis produktionsvirksomheden, som fastlægger, hvorvidt et specifikt produkt skal reinspiceres. Reinspektion er en egenkontrolprocedure, der normalt ikke udføres som led i overvågningen af et kritisk kontrolpunkt, idet det er kvalitetsmæssige, herunder æstetiske fejl, som er målet for reinspektionen.

Vurdering af behov for reinspektion:

Der har tidligere været krav om reinspektion af kød før opskæring. Da der nu er krav om, at der skal fastlægges et kritisk kontrolpunkt vedrørende synlig fækal forurening efter godkendelsen af slagte-krop-pene, må det vurderes, om denne overvågning giver tilstrækkelig sikkerhed for fravær af forureninger inden opskæringen, eller der herudover er behov for reinspektion umiddelbart inden opskæringen.

Som udgangspunkt skal udbenet kød, som er bestemt til at indgå i kødprodukter, reinspiceres. Udskæringer, der er bestemt til salg til detailforretninger eller direkte til forbrugerne, vil som udgangs-punkt ikke skulle reinspiceres. Virksomheden må dog altid vurdere, om der er behov for reinspektion for at sikre et fejlfrit produkt.

Hvis der i egenkontrolprogrammet er fastlagt krav om, at et produkt skal reinspiceres, skal det være muligt at afgøre, hvorvidt et parti af dette specifikke produkt, som befinder sig i virksomheden, er reinspiceret eller ej (jf. eksportbekendtgørelsens § 5 - egenkontrol og dokumentation). Der kan f.eks. foretages opmærkning af kar eller emballage med bogstavet "R", eller virksomheden kan benytte anden opmærkning eller sporbarhedssystem.

Reinspektion kan udskydes til at blive foretaget på modtagevirksomheden, hvis der foreligger en dokumenteret aftale om dette. Det fremgår nemlig af eksportbekendtgørelsens bilag 7, kapitel 7, nr. 2, at virksomheden som led i egenkontrollen i relevant omfang skal udføre reinspektion af kød efter et program, som er tilrettelagt under hensyn til den tilsigtede anvendelse af produkterne. Udskydelse af reinspektion forudsætter, at reinspektionen ikke udføres som led i overvågningen af et kritisk kontrolpunkt, da pre-shipment erklæringen i så fald ikke vil kunne underskrives.

En kødproduktvirksomhed, som modtager udbenet kød til videre forarbejdning med henblik på eksport til USA, bør betinge sig, at det modtagne er reinspiceret.

Fremgår status vedrørende reinspektion alene af mærkningen, kan afsendervirksomheden i en løbende indenrigserklæring⁵ http://www.foedevarestyrelsen.dk/Certifikater/Foedevarer/Koed_og_koed-produkter/Eksport/Indrigs/Indenrigstransporter_af_fersk_koed.htm

oplyse, hvordan det fremgår af mærkningen, at partiet er reinspiceret fx ved at bogstavet R, mindst 2 cm højt, er anført i forbindelse med varebetegnelsen.

Reinspektion skal foretages af kompetent personale. Reinspektion skal foregå på et passende sted, der skal være forsynet med nødvendigt lys og andre nødvendige faciliteter.

Udførelse af reinspektion:

Reinspektion kan udføres efter nedenstående retningslinier, som har været anvendt siden 1987.

Det skal dog bemærkes, at ved fund af uacceptable fejl beskriver disse retningslinier alene korrektioner, der har til formål at godkende det pågældende parti. Følger man HACCP tankegangen (selvom der her ikke er tale om et kritisk kontrolpunkt) kan det være relevant også at fastlægge foranstaltninger til sikring af:

- At årsagen til afvigelsen findes og fjernes
- at hindre en gentagelse

Reinspektionen af udbenet kød kan foretages som "parti reinspektion" eller som "løbende reinspektion".

Ved undersøgelsen opgøres og vurderes resultaterne ved brug af henholdsvis skema 1 (parti reinspektion) og skema 2 (løbende reinspektion). Til klassificering af de fundne fejl ved reinspektionen anvendes for svinekød skema 3. Da eksport af oksekød til USA for tiden ikke er mulig, er kriterier for oksekød ikke gengivet her i vejledningen.

Parti reinspektion:

Der foretages følgende:

- Partiet mærkes, så det kan identificeres.
- Afhængig af partiets størrelse udtages det i skema 1 under undersøgelses nr. 1 angivne antal prøver.
- Prøverne reinspiceres, og fundne fejl indføres i overensstemmelse med klassificeringen i skema 1 i rubrikken undersøgelses nr. 1.

Bedømmelsen af partiet foretages efter følgende retningslinier:

- Er antallet af store og af kritiske fejl begge mindre end det under "uacceptable" angivne, og er antallet af fejl i alt samtidig mindre end eller lig med det under "i alt acceptable" angivne, kan partiet GODKENDES.
- Er antallet af store og af kritiske fejl begge mindre end det under "uacceptable" angivne, og ligger samtidig antallet af fejl i alt imellem det under "acceptable" og det under "uacceptable" angivne, foretages UDVIDET UNDERSØGELSE.
- Er blot ét af antallet af fejl lig med eller større end angivet i kolonnerne "uacceptable", TILBAGEHOLDES partiet.

Fejlbehæftede prøver udrenses og kan derefter føres tilbage til partiet.

Udvidet undersøgelse:

Der foretages følgende:

- Der udtages det antal prøver, som er angivet i skema 1 under undersøgelses nr. 2 på samme undersøgelsestrin.
- Prøverne reinspiceres, og fundne fejl indføres i overensstemmelse med klassificeringen i skema 1 under undersøgelses nr. 2.
- Antallet af fejl fundet ved 1. og 2. undersøgelse lægges sammen, og ud fra disse tal bedømmes partiet.

Bedømmelsen af partiet foretages efter følgende retningslinier:

- Er antallet af store og kritiske fejl begge mindre end det under "uacceptable" angivne, og er antallet af fejl i alt samtidig mindre end eller lig med det under "i alt acceptable" angivne, kan partiet GODKENDES.
- Er blot ét af antallene af fejl lig med eller større end angivet i kolonnerne "uacceptable", TILBAGEHOLDES partiet.

Fejlbehæftede prøver udrenses og føres tilbage til partiet.

En TILBAGEHOLDELSE kan hæves efter udrensning af hele partiet med påfølgende fornyet reinspektion.

Denne reinspektion foretages som tidligere beskrevet eventuelt med udvidet undersøgelse, men udføres med de prøvestørrelser og de grænser, som i skema 1 er angivet for det nærmeste højere undersøgelses-trin.

SKEMA 1 (PARTI-REINSPEKTION)												
Aut.nr.:		Varebetegnelse:		Antal kilo:		Partimærke:		Reinspektionsnummer:				
Bedømmelse												
				Lille (l)	Stor (s)		Kritisk (k)		Ialt (l+s+k)			A
Partiets størrelse	Undersøgles-trin nr.	Undersøgelses nr.	Antal prøver	Antal fundne fejl	Antal fundne fejl	Uacceptable	Antal fundne fejl	Uacceptable	Antal fundne fejl	Acceptable	Uacceptable	Godkendt
500 kg eller mindre	1	1	3			1		1		0	2	
		2	3			-		-		-	-	-
		1+2				1		1		2	3	
501 kg – 4000 kg	2	1	6			1		1		4	6	
		2	6			-		-		-	-	-
		1+2				1		1		8	9	
4001 kg – 12.000 kg	3	1	9			1		1		4	8	
		2	3			-		-		-	-	-
		1+2				1		1		8	9	
Over 12.000 kg	4	1	15			2		1		6	12	
		2	15			-		-		-	-	-
		1+2				2		2		18	19	

Løbende reinspektion af en dagsproduktion:

Der foretages følgende:

Der udtages en prøve á 15 kg så nær pakningen som muligt for hver 1/2 times produktion. Prøverne nummereres ved fortløbende nummerering, og tidspunktet for prøveudtagningen noteres.

Prøve nr. 1 reinspiceres, og de klassificerede fundne fejl samt tidspunktet for prøveudtagningen indføres i skema 2 under prøve 1, og det konstateres, om de angivne grænseværdier i rubrikken er overskredet.

1/2-times inspektionen opretholdes, så længe grænseværdierne ikke overskrides.

Ved fortsat 1/2-times inspektion indføres for hver prøve de klassificerede fundne fejl og tidspunktet for prøveudtagningen under pågældende prøvenummer. For hvert prøvenummer opsummeres det samlede antal fejl, og det konstateres, om de angivne grænseværdier er overskredet.

Forholdsregler, når en af de i skema 2 angivne grænseværdier er overskredet:

Overskrides én af grænseværdierne, standses produktion og pakning, og

- der foretages UDVIDET UNDERSØGELSE, eller
- der iværksættes PARTI REINSPEKTION.

Udvidet undersøgelse:

Der foretages følgende:

Der udtages 2 prøver á 15 kg af det kød, som er udbenet, men ikke pakket, fra hver produktionskæde. Prøverne reinspiceres og klassificeres, og fundne fejl indføres for hver prøve i nyt skema 2 under prøve 1, 2, 3 osv.

Overskrides ingen af grænseværdierne ved reinspektionen af disse prøver, kan 1/2-times-inspektion iværksættes påny, og man starter med prøve 1 på nyt skema 2.

Overskrides én af grænseværdierne ved reinspektionen af disse prøver, skal alt det kød, der er udbenet, men ikke pakket, reinspiceres og udrenses for fejl, og under forudsætning af at de resterende slagtekroppe (dele af slagtekroppe) til den dags produktion af udbenet kød underkastes en fornyet reinspektion, kan ½-times-inspektion genoptages samtidig med, at man starter med prøve 1 på nyt skema 2.

SKEMA 2 (Løbende reinspektion)						
Prøve 1 (15 kg) Udtaget kl.				Prøve 2 (30 kg) Udtaget kl.		
Fejl-type	Fejl		Grænse-værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse-værdi
L (lille)			2			4
S (stor)			0			0
K (kritisk)			0			0
Total			2			4
Prøve 3 (45 kg) Udtaget kl.				Prøve 4 (60 kg) Udtaget kl.		
Fejl-type	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse-værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse-værdi
L (lille)			6			7
S (stor)			0			1
K (kritisk)			0			0
Total			6			7
Prøve 5 (75 kg) Udtaget kl.				Prøve 6 (90 kg) Udtaget kl.		
Fejl-type	Fejl	Samlede	Grænse-værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse-værdi

		antal fejl				
L (lil- le)			9			10
S (stor)			1			1
K (kri- tisk)			0			0
Total			9			10
Prøve 7 (105 kg) Udtaget kl.			Prøve 8 (120 kg) Udtaget kl.			
Fejl- type	Fejl	Sam- lede antal fejl	Græn se- værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse- værdi
L (lil- le)			11			13
S (stor)			1			2
K (kri- tisk)			0			0
Total			11			13
Prøve 9 (135 kg) Udtaget kl.			Prøve 10 (150 kg) Udtaget kl.			
Fejl- type	Fejl	Sam- lede antal fejl	Græn se- værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse- værdi
L (lil- le)			14			15
S (stor)			2			2
K (kri- tisk)			0			0
Total			14			15
Prøve 11 (165 kg) Udtaget kl.			Prøve 12 (180 kg) Udtaget kl.			
Fejl- type	Fejl	Sam- lede antal fejl	Græn se- værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse- værdi
L (lil- le)			16			18

S (stor)			2			3
K (kritisk)			0			0
Total			16			18
Prøve 13 (195 kg) Udtaget kl.				Prøve 14 (210 kg) Udtaget kl.		
Fejl- type	Fejl	Sam- lede antal fejl	Græn- se- værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse- værdi
L (lil- le)			19			20
S (stor)			3			3
K (kritisk)			0			0
Total			19			20
Prøve 15 (225 kg) Udtaget kl.				Prøve 16 (240 kg) Udtaget kl.		
Fejl- type	Fejl	Sam- lede antal fejl	Græn- se- værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse- værdi
L (lil- le)			21			23
S (stor)			3			3
K (kritisk)			0			0
Total			3			3
Prøve 17 (255 kg) Udtaget kl.				Prøve 18 (270 kg) Udtaget kl.		
Fejl- type	Fejl	Sam- lede antal fejl	Græn- se- værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse- værdi
L (lil- le)			24			25
S (stor)			3			3

K (kritisk)			0			0
Total			24			25

SKEMA 3 Bedømmelse af fejl		
Type/art	Beskrivelse	Klassificering
Blod (blodknogler)	Under 4 cm i største diameter.	Ubetydelig
	Mellem 4 cm og 15 cm i største diameter.	Lille
	Over 15 cm i største diameter eller mere end 5 små blodkoagler i én prøve, som ikke nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	Stor
	En eller flere i antal eller størrelse, som nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	Kritisk
Kontusioner, mærker efter tryk, slag eller bid.	Mindre end 3 cm i største diameter og mindre end 1 cm dyb.	Ubetydelig
	Mellem 3 og 6 cm i største diameter eller mellem 1 og 3 cm dyb.	Lille
	Over 6 cm i største diameter eller over 3 cm dyb eller over 5 små områder med knust væv i én prøve, som ikke nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	Stor
	En eller flere i antal eller størrelse, som	Kritisk

	nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	
Benfragmenter (benstumper)	Benflis mindre end 1 mm tyk, 3 mm bred og 7 cm lang og vedhæftet muskelvæv. Bøjelig benflis mindre end 6 mm bred og mindre end 2 cm lang enten påsiddende eller frarevet muskelvæv. Tynde benfragmenter eller benflis tilhæftet eller frarevet muskelvæv, der let smuldrer, og er mindre end 2 cm i største diameter.	Ubetydelig
	Mindre end 4 cm i største diameter.	Lille
	Over 4 cm i største diameter eller over 5 små benfragmenter i én prøve, som ikke nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	Stor
	En eller flere i antal eller størrelse, som nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	Kritisk
Benflis (afskåret fra ribben)	Mindre end 7 cm lang og mindre end 6 mm bred, bøjelig benflis, der let smuldrer, og som eventuelt er tilhæftet muskelvæv.	Lille

Løsrevet brusk og ligamenter.	Mindre end 3 cm lang.	Ubetydelig
	Over 3 cm lang og uden muskelvæv (se også benflis).	Lille
	Mere end 5 små fejl i én prøve, som ikke nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	Stor
	Større antal fejl, som nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	Kritisk
Fremmedlegemer	Ubetydelige pletter eller støv. Hvis det nedsætter kødets anvendelighed, bedømmes det som under "Andet". Papir- eller plasticstykker eller andet blødt materiale, som er mindre end 1 cm.	Ubetydelig
	Et enkelt stykke plastic eller papir, som dækker en cirkel på 3 mm-1½ cm i diameter eller papir- eller plasticstykker, der højst dækker 45 cm ² tilsammen.	Lille
	Enkelte stykker dækkende en cirkel med en diameter på over 1½ cm eller papir- eller plasticstykker dækkende mere end 45 cm ² tilsammen eller små insekter uden sundheds-fare eller over 5 små fejl i samme prøve, som	Stor

	ikke nedsætter kødets anvendelighed væsentligt eller ethvert stof/materiale, som giver små irritationsreaktioner (kemikalier, hårde genstande osv.).	
	Ethvert stof/materiale, som medfører skade eller sygdom (gift eller toksiske kemikalier, skarpe genstande, glas, hård plastic osv.); store insekter eller insekter, der er sundhedsfarlige eller ethvert materiale i antal eller størrelse, som nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	Kritisk
Hud, hår og hårrødder.	Hud (med eller uden hår eller synlige hårrødder), liggende enkeltvis eller flere stykker sammen og mindre end 6 cm ² .	Ubetydelig
	Hud (med eller uden hår eller synlige hårrødder), liggende enkeltvis eller flere stykker sammen i størrelsesordenen 6-18 cm ² eller højst 3 hår eller højst 10 synlige hårrødder eller samlede antal hår eller synlige hårrødder i én prøve divideret med 3 for hår og 10 for synlige hårrødder og rundet	Lille

	af til nærmeste hele tal og svarer til 1.	
	Hud (med eller uden hår eller synlige hårrødder), liggende enkeltvis eller flere stykker sammen og over 18 cm ² , forudsat det ikke nedsætter kødets anvendelighed væsentligt eller mange (over 13) hår i én prøve, forudsat det ikke nedsætter kødets anvendelighed.	Stor
	Hud, hår eller synlige hårrødder, der nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	Kritisk
Mave-, tarmindehold		Kritisk
Slimet, afvigende lugt.		Kritisk
Tænder Øregange Læber Nyrer Lever	Enhver prøve indeholdende: 1 eller flere tænder eller 1 eller flere øregange eller læber med eller uden mærker efter tænder eller 1 eller flere stykker af nyre eller 1 eller flere stykker af lever.	Stor
Bylder og andre patologiske læsioner	Ikke synlige ved kødkontrol og nedsætter ikke kødets anvendelighed.	Stor
	Alle andre.	Kritisk
Misfarvede områder	Meget ubetydelig misfarvning af enhver størrelse eller	Ubetydelig

	pletter, som dækker et areal på mindre end 1 cm i største diameter	
	Cirkel på 1-4 cm i største diameter.	Lille
	Cirkel med en diameter større end 4 cm eller over 5 små pletter i én prøve, som ikke nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	Stor
	Mindre eller større områder, som nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	Kritisk
Lungevæv	Uanset mængde	Kritisk
Andet	Fejl, som enkeltvis eller samlet påvirker kødets udseende, men ikke nedsætter kødets anvendelighed.	Lille
	Fejl, som enkeltvis eller samlet nedsætter kødets anvendelighed.	Stor
	Fejl, som enkeltvis eller samlet nedsætter kødets udseende og anvendelighed væsentligt.	Kritisk

Kapitel 8, Salmonellaundersøgelser:

Reglerne i kapitel 8 omhandler udtagning, undersøgelse og evaluering af salmonellaprøver, udført på slagtekroppe.

Blandt de laboratoriemetoder, som kan anvendes, er metoderne i FSIS Microbiology Laboratory Guidebook:

http://www.fsis.usda.gov/Science/Microbiological_Lab_Guidebook/index.asp

USA har tillige krav om fravær af Salmonella i spiseklare produkter. Dette krav fremgår ikke af eksportbekendtgørelsen, idet samme krav er gældende i henhold til dansk lovgivning. Det følger af reglerne i bilag 7, kapitel 4, at Salmonella er en risiko, som virksomhederne skal tage stilling til, i forbindelse med udarbejdelsen af HACCP-planen.

For spiseklare produkter bør virksomhederne udføre relevante laboratorieundersøgelser til validering og løbende verifikation af egenkontrollen. Der kan anvendes de metoder, som gælder for salmonellaundersøgelse af slagtekroppe.

Der er fastsat særlige retningslinier for fødevareregionernes undersøgelser af slagtekroppe og spise-klare produkter for Salmonella i Vejledning om kontrol med virksomheder, der eksporterer fødevarer til tredjelande:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/NR/rdonlyres/e52f45hdctbpexig2dv7ue4cxvtxb5xv33viazwqdown2jex-wo7wa23wnccvu5p3nzbz3fibt6dfymw43mc7sk2qmpsh/eksportkontrolvejledningen030706.pdf>

Ved fødevareregionernes salmonellaundersøgelser af spiseklare produkter til USA skal anvendes en analysemængde på 325 g. Virksomhederne bør anvende samme analysemængde.

Ad bilag 7, kapitel 9, nr. 30: E. coli proceskontrol

Af kapitel 9 fremgår, at slagterier stikprøvevis skal afsvabre slagtekroppe med henblik på undersøgelse for forekomst af E. coli. Af kapitel 9, nr. 28, fremgår, at resultaterne skal evalueres ved hjælp af såkaldt statistisk proces kontrol teknik. Udtrykket ”statistisk proces kontrol teknik” er en oversættelse af ”statistical process control technique”, som anvendes i den amerikanske lovgivning.

Statistisk proces kontrol teknik er en metode, hvorved virksomhederne kan demonstrere, at deres processer er i kontrol. Baggrunden for brug af statistiske metoder er, at der for svabermetoden ikke er fastlagt en grænse i lovgivningen for det højst acceptable antal E. coli pr. cm².

Ved hjælp af en statistisk metode skal virksomheden, på baggrund af et beregnet gennemsnitligt antal E. coli pr. cm² (centerlinie), fastlægge en øvre grænse (ØKG), inden for hvilken næsten alle resultater med stor sandsynlighed vil forekomme, hvis processen er under kontrol. Overskridelser af ”normal” niveauet vil være tegn på, at processen ikke er under kontrol. I disse tilfælde skal årsagen klarlægges, og nødvendige tiltag foretages.

Forslag til evaluering af analyseresultater for E. coli:

Reglerne i kapitel 9 siger, at virksomheden skal opretholde registreringer af analyseresultaterne angivet som E. coli/cm² afsvabret kødoverflade^{6□}. Resultaterne skal registreres i skema eller tabelform, således at der til enhver tid forekommer et billede, der viser de seneste 13 prøveresultater. E. coli undersøgelserne kan indføres i et koordinatsystem med henholdsvis E. coli/cm² som y-akse og tiden/antal test som x-akse.

En metode til statistisk evaluering af resultaterne er Shewhart np kontrolkort (DS/ISO 8258). Ved hjælp af denne metode beregnes indledningsvist, på baggrund af et større antal prøver (100), virksomhedens gennemsnitlige E. coli/cm² i disse prøver, benævnt centerlinien (c), samt den øverste kontrolgrænse, benævnt ØKG.

Resultater, der ligger inden for en afstand af 3 x standardafvigelsen fra centerlinien (beregning, se senere) er et udtryk for den tilfældige variation. Den øvre kontrolgrænse, kaldet ØKG, svarer netop til 3 x standardafvigelsen fra centerlinien.

Den statistiske beregning indebærer, at 99,7 % af resultaterne vil ligge under ØKG, forudsat at niveauet for forekomst af E. coli ikke har ændret sig siden virksomheden påbegyndte undersøgelserne.

Et regneeksempel:

I eksemplet er der et prøveantal på 100, hvor der i 12 prøver er fundet et varierende antal (1,7 – 1,5 – 0,8 – 0,3 – 1,5 – 1,2 – 1,4 – 2,3 – 2,2 – 2,1 – 0,4 – 0,6) E. coli/cm². Det gennemsnitlige antal E. coli/cm² i omtalte tilfælde er lig summen af E. coli/cm² divideret med 100, = 0,16 E. coli/cm². Det kaldes centerlinien.

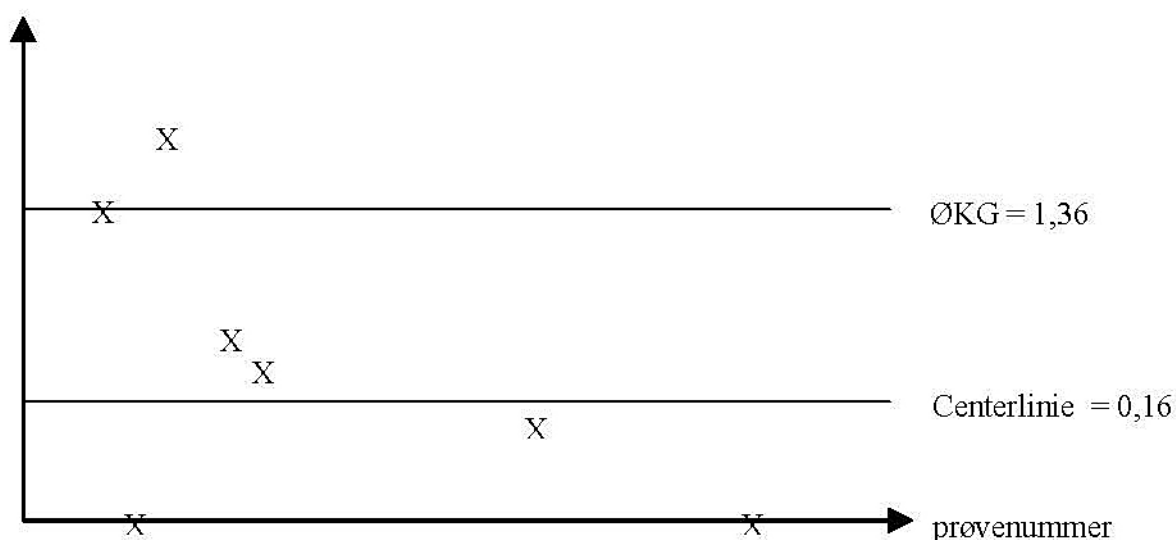
Centerlinien tegnes ind som en linie i et koordinatsystem, hvor y-aksen = antal E. coli/cm² og x-aksen = tid(dage).

Man udregner derpå en øvre kontrol grænse (ØKG) ved hjælp af følgende formel:

$\text{ØKG} = c + 3\sqrt{c}$, der ligeledes indtegnes som en linie i koordinatsystemet

I dette tilfælde er $\text{ØKG} = 0.16 + 3\sqrt{0.16} = 0.16 + 3 \times 0.4 = 1.36$

E.coli/cm²



I dette koordinatsystem plottes de daglige analyseresultater (E. coli/cm²).

Virksomheden bør have som målsætning, at den som minimum fastholder niveauet, dvs. at resultaterne fordeler sig omkring centerlinien, under ØKG, eller endnu bedre, at det viser faldende tendens.

Virksomheden skal beskrive og definere, hvornår den vil foretage en opfølgning (så vidt muligt finde og rette fejlen, forebygge gentagelse og dokumentere dette). Virksomheden bør på baggrund af sine erfaringer overveje at foretage opfølgning

- hver gang analyseresultatet rammer eller overskrider ØKG
- når analyseresultatet vedvarende ligger over centerlinien, men under ØKG

Virksomheden skal beskrive, hvor ofte den vil foretage ny beregning af Centerlinie og ØKG. Virksomheden bør efter en ny beregning kun ændre Centerlinien og ØKG, hvis der er tale om en ændring til et lavere niveau.

De USA-godkendte slagterier i Danmark har siden slutningen af 1990'erne, hvor krav om E. coli undersøgelser blev indført, anvendt en statistisk metode, hvor Centerlinie og ØKG beregnes på baggrund af antallet af positive, henholdsvis negative prøver, hvor en positiv prøve er defineret som mindst 1 CFU/cm². Denne metode kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/ImportEksport/Eksport_foedeverer/kontrol.htm

Virksomheden bør vælge den metode, som virksomheden finder bedst egnet, og hvor virksomheden forstår og kan forklare resultatopgørelsen overfor tilsynsmyndigheder og de amerikanske inspektører.

Ad bilag 7, kapitel 11: Mærkning

Specielle krav til varebetegnelse

Varebetegnelsen angivet på forsendelsesemballagen skal enten være den, som findes på godkendelsesformularen for etiketten på pakningen eller være en, som fremgår af USA's standard terminologi,

f.eks. The National Association of Meat Purveyors (NAMP): "The Meat Buyers Guide", Agricultural Marketing Service (AMS): "Institutional Meat Purchase Specifications" (<http://WWW.ams.usda.gov/lsg/stand/imps.htm>) eller "Uniform Retail Meat Identification Standards" manual (URMIS).

Alle ord i varebetegnelsen skal skrives helt ud.

Individuelle udskæringer kan på forsendelsesemballagen betegnes ved hjælp af deres specifikke, accepterede navn, såsom "hams", "pork spareribs", "pork shoulder picnics" osv. De betegnelser for svinekød-sudskæringer, der normalt anvendes for saltede produkter, skal have tilføjet ordet "fresh", når de ikke er saltet, f.eks. "fresh hams".

Produktbetegnelsen som "baby", "fatless", "frozen", "forequarter meat" osv. er ikke tilladt.

Tilladt betegnelse er f.eks. "boneless fresh hams partially defatted".

Kæbekød skal betegnes "boneless beef cheek meat", da kæbekød kun må indgå i begrænsede mængder som bestanddel i visse produkter.

Mærkning med oprindelsesland

De nedenfor i nr. 1-3 anførte kødstykker skal mærkes med ordene "product of" efterfulgt af landenavnet og virksomhedens autorisationsnummer. Hvis identifikationsmærket indeholder landenavnet og autorisationsnummeret, er dette mærke tilstrækkeligt til at opfylde kravene.

1. "Primal parts."
2. Individuelt indpakkede udskæringer.
3. Bulk-pakkede udskæringer, der enten er kølet eller individuelt frosset og pakket på en sådan måde, at de kan skilles fra hinanden, uden at hele kartonen skal tões op, undtagen "steaks", "pork ribs" eller "neck bones".

De ovenfor beskrevne varer kræves ikke mærket, såfremt de transporteres direkte fra importkontrollen i USA til en autoriseret virksomhed med henblik på videre forarbejdning.

Shipping Mark (partikode)

Samtlige påbudte oplysninger i kartonmærkningen, herunder "Lot Identification Mark" (Shipping Mark) skal være mekanisk trykt, stemplet eller påført med skabelon eller stencil, enten direkte på kartonen eller på en etiket, som ikke kan fjernes uden at gå itu.

Håndskrevne shipping marks fører således ligesom manglende shipping marks til afvisning af partiet.

Samme shipping mark skal anbringes på samtlige kartoner i partiet, og det bør anbringes på det samme sted på samtlige kartoner.

Et shippingmark må ikke genbruges af samme virksomhed inden for samme kalenderår.

Ad bilag 7, kapitel 12: Etiketter

De amerikanske myndigheder meddeler et etiketgodkendelsesnummer i forbindelse med etiketgodkendelsen, jf. bilag 7, kapitel 12, nr. 1.

Der er ikke krav om, at et eventuelt etiketgodkendelsesnummer skal anføres i certifikatet.

Dokumentation for mærkningen:

Virksomheden er ansvarlig for til enhver tid at kunne dokumentere, at en etiket er korrekt og lovlig. Virksomheden skal opbevare et eksemplar af samtlige anvendte etiketter sammen med en eventuel godkendelse samt recept og procesbeskrivelse.

Med henblik på at lette dokumentationen af, at virksomheden opfylder kravene vedrørende etiket-godkendelse, bør etiketter, der i henhold til nr. 7-8 ikke kræves godkendt, forsynes med en påtegning herom - f.eks. "Ikke godkendt jf. eksportbekendtgørelsen, bilag 7, kapitel 12, nr. 7-8".

Tilsvarende skal etiketter, der er ændret i forhold til en tidligere godkendelse i overensstemmelse med nr. 9, arkiveres med en vedhæftet kopi af godkendelsen og påtegnet f.eks.: ”Ændret uden nygodkendelse jf. eksportbekendtgørelsen, bilag 7, kapitel 12, nr. 9”.

Godkendelse af udkast:

Virksomheden skal fremsende ansøgning om godkendelse af udkast til etiket til FSIS i tre eksemplarer. Udkastet skal være meddelt godkendt fra FSIS, før virksomheden må fremstille og anvende endelige etiketter.

Det er ikke påkrævet, at den endelige etiket godkendes på ny før ibrugtagning, forudsat at udkastet blev godkendt. Midlertidigt godkendte etiketter skal dog godkendes i endelig udgave, før de kan anvendes efter godkendelsesperiodens udløb.

Udtrykket udkast (sketch) defineres som korrekturtryk eller tilsvarende, der klart viser den endelige udgave af alle mærkningselementerne, inklusiv udformning, størrelse og indbyrdes placering. Etikettens farver skal enten være påført udkastet eller entydigt beskrevne.

Ad bilag 7, kapitel 14: Listeria

Egenkontrol med Listeria monocytogenes i håndterede spiseklare kødprodukter:

Spiseklare produkter, der har undergået en behandling, som dræber Listeria monocytogenes, og som efterfølgende kommer i kontakt med udstyr, hænder mm., kan blive efterkontaminerede med Listeria.

Ved en Listeria-dræbende behandling forstås i denne sammenhæng ikke alene processer, der eliminerer antallet af mikroorganismer i produktet (f.eks. kogning), men også processer, der reducerer forekomsten af mikroorganismer, således at produktet bliver sikkert, betragtes som en dræbende behandling.

Dette betyder, at f.eks. fermenterede spegepølser også er omfattet af de specielle USA-regler, som denne vejledning omhandler.

USA har 0-tolerance overfor Listeria monocytogenes i alle spiseklare produkter.

Dette indebærer, at der ikke må kunne påvises Listeria monocytogenes i spiseklare produkter, der er bestemt til at blive afsendt fra virksomheden med USA-status.

Virksomheder, der fremstiller spiseklare kødprodukter, som er håndterede efter den Listeria-dræbende behandling, skal udføre egenkontrol med henblik på at sikre,

- at der ikke kan påvises Listeria monocytogenes i de færdige produkter, og
- at produkterne ikke kommer i kontakt med overflader, der er kontaminerede med Listeria monocytogenes.

Virksomhederne skal opfylde et af de tre alternativer, der er beskrevet i kapitel 15.

For alle 3 alternativer gælder:

Virksomhederne kan anvende undersøgelser for Listeria monocytogenes eller indikatororganismer, f.eks. Listeria spp., for at verificere effektiviteten af SSOP-procedurer.

Når virksomheden vælger at kontrollere Listeria monocytogenes gennem en SSOP-procedure, eller gennem anden egenkontrol, og ikke som et kritisk kontrolpunkt i HACCP-planen, skal virksomheden have dokumentation, som understøtter denne beslutning i risikoanalysen.

Hvis forholdsregler overfor Listeria monocytogenes er inkluderet i HACCP-planen, skal virksomheden validere og verificere effektiviteten af foranstaltningerne, i overensstemmelse med bilag 7, kapitel 4, nr. 10.

Hvis kontrolforanstaltninger overfor Listeria monocytogenes inkluderes i SSOP-programmet, skal effektiviteten af foranstaltningerne evalueres i overensstemmelse med kapitel 3, nr. 3.

Hvis foranstaltningerne overfor *Listeria monocytogenes* udføres som anden egenkontrol end SSOP eller HACCP, skal virksomhedens beskrivelse af egenkontrollen og dokumentation for resultaterne af kontrollen opbevares i forbindelse med virksomhedens HACCP-dokumentation.

Ad bilag 7, kapitel 15: Analytisk kontrol med kødprodukter (PFF)

Certifikatet for PFF-produkter skal påføres PFF-gruppenummer.

PFF-gruppe defineres som:

Gruppe I: Saltede svinekødsprodukter, som er kogt i lufttæt emballage.

Gruppe II: Saltede kødprodukter, som er kogt i vand. Produkter, som passer til denne beskrivelse og som ikke hører til gruppe I, hører til denne gruppe.

Gruppe III: Udbenede, saltede svinekødsprodukter, som er varmebehandlede ved røgning. Ethvert udbenet produkt, som passer til denne beskrivelse, og som ikke hører til gruppe I eller gruppe II, skal placeres i denne gruppe.

Gruppe IV: Saltede svinekødsprodukter med ben, som er varmebehandlede ved røgning. Ethvert produkt, som ikke er fuldstændigt udbenet, og som derfor ikke hører til gruppe III, og som heller ikke hører til gruppe I eller gruppe II, skal placeres i denne gruppe.

PFF-gruppenummer skal anføres på certifikatet for de pågældende produkter i rubrikken "Varens art" med udtrykket "PFF-Group" efterfulgt af gruppenummeret angivet med romertal.

Certifikat for kogte pølser:

Certifikatet for kogte pølser skal påføres det procentvise indhold af gruppe II-proteiner.

Gruppe II-proteiner for kogte pølser defineres som proteiner fra æg, mælk, vegetabilier og gær samt produkter heraf. Desuden hører proteiner fra ingredienser fremstillet ved hydrolyse, ekstraktion, koncentration eller tørring af kød- og kødbiprodukter til denne kategori.

Gruppe II-proteiner skal anføres på certifikatet for kogte pølser i rubrikken "Varens art" med udtrykket "Percent Group II protein." Efterfulgt af den aktuelle procent fremmedprotein beregnet på færdigvaren. Dette krav gælder for certifikater for alle typer pølser, der indeholder gruppe II-proteiner, uanset varmebehandlingsgrad.

Ad bilag 7, kapitel 16: Nitrosaminer i bacon

Ved start eller ændring af produktionsbetingelser for fremstilling af bacon til USA, skal virksomheden undersøge for dannelse af nitrosaminer ved varmebehandling. Kravet om nitrosaminanalyser finder kun anvendelse ved nye produktioner eller ændrede produktionsbetingelser. Ved eksisterende produktionsbetingelser, hvor der tidligere er undersøgt for nitrosaminer, er løbende undersøgelser ikke nødvendige.

Prøverne kan undersøges med Thermal Energy Analyzer.

Hvis der med denne metode bliver påvist nitrosaminer, skal virksomheden udtage yderligere prøver til verifikation, f.eks. ved hjælp af gaskromatografi og massespektrometri.

Andre tilsvarende eller bedre undersøgelsesmetoder kan anvendes.

Ad bilag 7, kapitel 19: Sikring mod trikiner i spiseklare produkter

Spiseklare kødprodukter med indhold af svinekød skal være behandlet med henblik på uskadeliggørelse af trikiner i henhold til USA's lovgivning.

Der kan anvendes følgende metoder:

Varmebehandling

- 1) Alle dele af svinekødet skal underkastes en temperatur på mindst 137 grader F (ca. 58,5 grader °C). Temperaturen måles i de koldeste, henholdsvis de tykkeste dele.

Kuldebehandling

- 2) 5 grader F (-15 grader °C) i 20 dage eller -10 grader F (-23,33 grader °C) i 10 dage eller -20 grader F (-28,88 grader °C) i 6 dage. Dette gælder for kødlag, som ikke er over 6 inches (15,24 cm).
- 3) 5 grader F (-15 grader °C) i 30 dage eller -10 grader F (-23,33 grader °C) i 20 dage eller -20 grader F (-28,88 grader °C) i 12 dage. Dette gælder for kødlag, som er 7-27 inches (15,24-68,5 cm).
- 4) Forkøling er nødvendig, og perioden begynder først, når de tykkeste dele i midten er nedkølet til nævnte temperatur.
- 5) Der skal være god luftcirkulation.

Saltning

- 6) Pølser:
 - a) Pølser må kun stoppes i animalske tarme, hydrocellulose-tarme og tekstiltarme som, inden behandlingen er tilendebragt, ikke må være behandlet med paraffin el.lign. jf. dog metode nr. 5.
 - b) **Metode nr. 1:** Kødets males eller hakkes i stykker ikke over 3/4 inches (1,86 cm) i diameter og tørsaltes med mindst 3 1/3 pund (1,5 kg) salt pr. hundredweight (45,4 kg) pølsemasse. De frisk-stoppe pølser må ikke måle over 3 1/2 inches (ca. 8,9 cm) i diameter. Pølserne skal derefter holdes i tørrerum ved mindst 45 grader F (ca. 7,25 grader °C) i mindst 20 dage, men må dog ikke udtages fra tørrerummet før tidligst 25 dage efter salttilblandingen.
 - c) For "Pepperoni"-pølser med diameter ikke over 1 3/8 inches (ca. 3,5 cm) kan tørringsperioden reduceres til 15 dage, men må dog tidligst afsluttes 20 dage efter salttilblandingen.
 - d) For pølser af diameter over 3 1/2 inches (ca. 8,9 cm), men ikke over 4 inches (ca. 10,2 cm) skal tørringsperioden være mindst 35 dage, men må tidligst afsluttes 40 dage efter salttilblandingen.
 - e) **Metode nr. 2:** Kødets males eller hakkes i stykker ikke over 3/4 inches (1,86 cm) i diameter og tørsaltes med mindst 3 1/3 pund (1,5 kg) salt pr. hundredweight. (45,4 kg) pølsemasse. De frisk-stoppe pølser må ikke måle over 3 1/2 inches (8,9 cm) i diameter. Pølserne skal derefter røges mindst 40 timer ved mindst 80 grader F (ca. 27 grader °C) og skal endelig holdes i tørrerum i mindst 10 dage ved mindst 45 grader F (7,25 grader °C). Pølserne må dog ikke udtages af tørrerummet før tidligst 18 dage efter salttilblandingen.
 - f) For pølser af diameter over 3 1/2 inches (ca. 8,9 cm), men ikke over 4 inches (ca. 10,2 cm) skal tørringsperioden være mindst 25 dage, men må tidligst afsluttes 33 dage efter salttilblandingen.
 - g) **Metode nr. 3:** Kødets males eller hakkes i stykker ikke over 3/4 inches (1,86 cm) i diameter og tørsaltes med mindst 3 1/3 pund (1,5 kg) salt pr. hundredweight. (45,4 kg) pølsemasse. Forinden stopningen opbevares pølsemassen derefter i mindst 36 timer ved mindst 34 grader F (ca. 1 grad °C). Efter stopningen skal pølserne indtil mindst 144 timer efter salttilblandingen enten opbevares ved mindst 34 grader F (ca. 1 grad °C) eller lagesaltes i luge af mindst 50 grader styrke (målt med salometer) ved mindst 44 grader F (ca. 6,6 grader °C). Endelig skal pølserne røges: Pølser af diameter ikke over 3 1/2 in (8,9 cm) røges i mindst 12 timer ved mindst 90 grader F (32,2 grader °C), dog skal temperaturen i en samlet periode på mindst 4 timer af det nævnte tidsrum være mindst 128 grader F (53,3 grader °C). Pølser af diameter over 3 1/2 inches (8,9 cm), men ikke over 4 inches (10,2 cm) røges i mindst 15 timer ved mindst 90 grader F (32,2 grader °C) dog skal temperaturen i en samlet periode på mindst 7 timer af det nævnte tidsrum være mindst 128 grader F (53,3 grader °C).
 - h) Ved reguleringen af temperaturen i røgekamret skal temperaturen 128 grader F (53,3 grader °C) opnås gradvis gennem en periode af mindst 4 timer.
 - i) **Metode nr. 4:** Kødets males eller hakkes i stykker ikke over 1/4 inches (0,63 cm) i diameter og tørsaltes med mindst 2 1/2 pund (1,14 kg) salt pr. hundredweight (45,4 kg) pølsemasse. Pølse-massen opbevares derefter som en kompakt masse af højst 6 inches (15,24 cm) tykkelse ved mindst 36 grader F (ca. 2,25 grader °C) i mindst 10 dage, hvorefter pølserne skal stoppes. Efter stopningen skal

- pølserne, hvis diameter ikke må være over 3 1/2 inches (8,9 cm), straks bringes i tørrerum og holdes ved mindst 45 grader F (7,25 grader °C) indtil mindst 35 dage efter salttilblandingen.
- j) Efter stopningen kan pølserne - om ønskes - opvarmes i vandbad, men ikke over 3 timer ved mindst 85 grader F (ca. 29,5 grader °C) og (eller) røges ved mindst 80 grader F (ca. 26,6 grader °C). Opvarmnings- og (eller) røgningstiden skal dog betragtes som tilføjelse til den nævnte 35 dages periode.
- k) **Metode nr. 5:** Kødet males eller hakkes i stykker ikke over 3/4 inches (1,86 cm) i diameter og blandet med mindst 3 1/3 pund (1,5 kg) tørsaltblanding pr. hundredweight (45,4 kg).
- l) Efter stopningen skal pølserne opbevares mindst 65 dage ved en temperatur på mindst 45 grader F (ca. 7,25 grader °C). Tarmen på sådanne pølser må behandles med parafin eller lign.
- m) **Metode 6:** Kødet males eller hakkes i stykker, der ikke overstiger 3/4 inches (1,86 cm) i diameter, og tørsaltes med mindst 3 1/3 pund (1,5 kg.) salt pr. hundredweight (45,4 kg.) pølsemasse, eksklusiv vægten af tørre ingredienser. Efter tørsaltning skal pølserne holdes i 2 perioder; en holdeperiode og en tørreperiode. Holdeperioden skal mindst vare 48 timer ved mindst 35 grader F (ca. 2 grader °C). Holdeperioden kan holdes samlet eller en del før tørringsperioden og resten efter tørringsperioden, eller i forlængelse af tørringsperioden. Under tørringsperioden skal pølserne holdes i et tørrerum ved mindst 10 grader °C i en periode angivet i tabel 1, 2 eller 3.
- n) Reduktion af tid i tørrerum: Under holdeperioden kan pølserne fermenteres eller ryges. Hvis temperaturen øges til 21,2 grader °C eller højere, mens pølsen holdes efter tilsætning af lage, men før tørringsperioden, kan den følgende tørringsperiode reduceres i henhold til tabel 2. Interpolation af værdier er ikke tilladt.
- o) Reduceret saltindhold: Saltindhold på under 3 1/3 pund (1,5 kg.) per hundredweight (45,4 kg.) af pølsemasse, eksklusiv tørre ingredienser (f.eks. salte, sukkerarter og krydderier) er tilladt, hvis tørringsperioden øges i henhold til tabel 3.

Tabel 1. Pølsetørretid ved metode 6	
Tarms diameter ved tidspunkt for fyldning (1) Op til:	Dage i tørrerum (2)
1 inch	14
1½ inches	15
2 inches	16
2½ inches	18
3 inches	20
3½ inches	23
4 inches	25
4½ inches	30
5 inches	35
5½ inches	43
6 inches	50
(1) Tørrerumstider for flade eller ovale pølser skal anvende en diameter fremkommet ved at måle omkreds og dividere med 3.14 (pi).	
(2) Tørrerumstid kan ændres som angivet i tabellerne 2 og 3.	

Tabel 2. Procentvis reduction i tørrerumstid (tabel 1) tilladt for holdetider og temperaturer forud for tørring (1)
--

Min ti- mer	21.1 °C	23.9 °C	26.7 °C	29.5 °C	32.2 °C	35.0 °C	37.9 °C	40.6 °C	43.3 °C	48.9 °C
24	4	5	8	10	15	23	37	57	90	100
48	9	12	18	25	35	49	88	100	100	100
72	4	19	28	39	55	74	100	100	100	100
96	9	26	38	53	75	98	100	100	100	100
120	24	33	48	67	95	100	100	100	100	100
1) Ved beregning af dage, der skal trækkes fra, skal nummeret med decimal afrundes til det næste hele lavere nummer, og skal fratrækkes den påkrævede totale tørretid. F.eks. skal pølser fyldt i 3 inches diameter tarme opbevares 20 dage i tørrerum (fra tørrerumstider, tabel 1). Hvis produktet fermenteres, efter tilsætning af lage, ved 80 grader F i 48 timer, kan de 20 dages tørretid reduceres med 18 % (fra tabel 2). 18 % af 20 dage er lig med 3,6 dage. 20 dage minus 3 dage er lig med 17 dage. Den totale tørretid påkrævet i tørrerummet vil derfor være 17 dage. (2) Enten rumtemperatur eller indre produkt temperatur skal anvendes for pølser, der efterfølgende tørres ind til et fugtigheds-proteinforhold på 2,3:1 eller mindre. Indre produkt temperatur skal anvendes for alle andre pølser. (3) Trikiner destrueres under fermentering eller røgning ved den angivne temperatur og tid, hvorfor tørrerumsperiode ikke er påkrævet for produkter, behandlet på denne måde.										

Tabel 3. Reduceret saltindhold – Tørrerumstider

[Påkrævet procentvis øgning i tørrerumstid (tabel 1) for tilsat salt på mindre end 3,33 pund per hundredweight pølse]

Minimum pund salt tilsat til pølse (1)	Øgning i tørrerumstid (2)
3,3	4
3,2	7
3,1	10
3,0	13
2,9	16
2,8	19
2,7	22
2,6	25
2,5	28
2,4	31
2,3	34
2,2	37
2,1	40
2	43

Beregn saltindholdet for kolonne 1 på følgende måde: Gang antal pund salt i pølsemassen med 100. Divider dette tal med pølsemassens totalvægt minus vægten af tørstoffer og rund ned til næste laveste 0.1%. Procenter kan erstatte pund.

Eksempel: 120 lbs. svinekød, 3.56 lbs. salt, 2 lbs. krydderier, 0.5 lbs. vin, 1 lb. vand og starter kultur, 0.8 lbs. sukker, 0.12 lbs. sodium nitrit total vægt er 127.872 lbs. $(3.56 \times 100) / (127.872 - 3.56 - 2 - 0.8 - 0.12) = 356 / 121.5 = 2.93$

Pølsetørretiden skal derfor øges med 13 procent.

(2) Ved beregning af dage, der skal tillægges den påkrævede totale tørretid, skal decimaler rundes op til det næste højere hele tal og lægges til den påkrævede totale tørretid. Eksempel: Ved pølse fyldt i 3½ inches diameter tarme kræves 23 dage i tørrerum (fra tabel om tørrerumstider). Hvis mængden af salt tilsat pr. hundredweight pølse er 2 pund i stedet for 3,33 pund, skal tørretiden øges med 40 procent (fra tabel om reduceret saltindhold - Tørrerumstider), eller 9,2 dage. De 9,2 dage rundes op til 10 dage og lægges til de 23 dage, i alt 33 dage. Den totale påkrævede tid i tørrerum vil derfor være 33 dage.

9) Capicola (capicola, capocollo):

- a) "Pork butts" uden ben til capicola tørsaltes med mindst 4 1/4 pund (ca. 2 kg) salt pr. hundredweight (45,4 kg) kød i mindst 25 dage ved mindst 36 grader F (ca. 2,25 grader °C).
- b) Hvis saltblandingen tilsættes på den måde, der betegnes som "churning" kan en lille portion saltlage tilsættes.
- c) I saltningsperioden kan "the butts" evt. efterses på sædvanlig måde, og der kan tilsættes saltlage eller tør salt, hvis nødvendigt.
- d) "The butts" må ikke under og efter saltningen behandles således, at salt fjernes fra kødet, dog er en overfladisk vaskning tilladt.
- e) Efter stopningen skal varen røges i mindst 30 timer ved mindst 80 grader F (ca. 26,6 grader °C) og skal derefter holdes i tørrerum i mindst 20 dage ved mindst 45 grader F (ca. 7,25 grader °C).

10) Coppa:

- a) "Pork butts" uden ben til coppa tørsaltes med mindst 4 1/2 pund (ca. 2 kg) salt pr. cwt. (45,4 kg) kød i mindst 18 dage ved mindst 36 grader F (ca. 2,25 grader °C). ("Churning", eftersyn og forbud mod fjernelse af salt samt tilladelse til overfladisk vaskning som under capicola).
- b) Efter stopningen skal varen holdes i tørrerum i mindst 35 dage ved mindst 45 grader F (ca. 7,25 grader °C).

11) Skinker:

- a) **Metode nr. 1:** Skinkerne tørsaltes med mindst 4 pund (1,8 kg) salt pr. hundredweight (45,4 kg) kød i mindst 40 dage ved mindst 36 grader F (2,25 grader °C). Skinkerne kan tillige sprøjtes med lage og skal efterses og eftersaltes mindst 1 gang. Efter saltningen kan skinkerne udblødes i vand, men ikke over 15 timer ved højst 70 grader F (21,1 grader °C). Vandet må skiftes en gang. Skinkerne skal sluttelig tørres eller røges i mindst 10 dage ved mindst 95 grader F (35 grader °C).
- b) **Metode nr. 2:** Skinkerne tørsaltes med mindst 4 pund (1,8 kg) salt pr. hundredweight kød ved mindst 36 grader F (2,25 grader °C). Skinkerne skal desuden sprøjtes med lage, indeholdende mindst 25 pct. salt; 4 ounces (oz) (114 g) af lagen indsprøjtes ved indersiden af skinkebenet og samme kvantum i skanken. Saltningstiden beregnes efter den største skinke i partiet og er mindst 3 dage pr. pund (454 g) af denne skinkes vægt. I saltningstiden skal skinkerne efterses og eftersaltes mindst én gang. Efter saltningen kan skinkerne udblødes i vand, men ikke over 4 timer ved højst 70 grader F (ca. 21,1 grader °C). Skinkerne skal derefter tørres eller røges i mindst 48 timer ved mindst 80 grader F (ca. 26,7 grader °C) og skal sluttelig holdes i tørrerum mindst 20 dage ved mindst 45 grader F (ca. 7,25 grader °C).

12) Fileter uden ben af svin (Boneless pork loins):

- a) Følgende behandling, hvor fileterne skal saltes i mindst 25 dage ved mindst 36 grader F (ca. 2,25 grader °C), kan træde i stedet for varmebehandling eller kuldebehandling:

- i) Ved tørsaltning med mindst 5 pund (ca. 2,25 kg) salt pr. hundredweight (45,4 kg) kød,
- ii) ved lagesaltning med mindst 60 pund (ca. 27,25 kg) luge af mindst 80 grader styrke (salometer) pr. hundredweight (45,4 kg) kød, eller
- iii) ved tørsaltning som ovenfor omtalt, kombineret med en tilsætning af luge af mindst 80 grader styrke (salometer).
- b) Efter saltningen kan fileterne udblødes i vand, men ikke over 1 time ved højst 70 grader F (ca. 21,1 grader °C), eller de kan vaskes under en bruse.
- c) Fileterne skal derefter røges i mindst 12 timer ved mindst 100 grader F (ca. 37,7 grader °C), dog skal temperaturen i en samlet periode på mindst 4 timer af dette tidsrum være mindst 125 grader F (ca. 51,6 grader °C).
- d) Fileterne skal holdes i tørrerum i mindst 12 dage ved mindst 45 grader F (7,25 grader °C).

Ad bilag 7, kapitel 24: Vandledningsplaner og vandundersøgelser

Der skal foreligge planer over virksomhedens vandledningsnet. Vandledningsplanen skal indeholde for-tegnelse over: Rørføringer, prøveudtagningssteder og tilbageløbssikringer. Omklædningsrum skal opfattes som en del af virksomheden, da der stilles krav om indretning af sådanne lokaler i hygiejnereglerne, og derfor betragtes rørføringerne hertil som en del af virksomhedens vandledningsnet. Hvis der er særskilt vandforsyning til omklædningsrum o.l. vil det dog ikke kunne få indflydelse på kvaliteten af vandet til produktionsformål, og det vil i denne situation derfor ikke være nødvendigt at udarbejde vandlednings-plan herfor. Hvis f.eks. en kantine ikke har særskilt vandforsyning, bør rørføringen til kantinen også være omfattet af vandledningsplanen for eksportvirksomheden af hensyn til sikring af vandets kvalitet.

Afsnit III

Vejledning til andre USA-eksportrelaterede forhold

Brydning af segl under transport til USA:

I visse situationer og under bestemte betingelser kan ses bort fra, at en container ankommer til USA uden segl eller med et andet segl end det i certifikatet angivne.

Dette gælder, når brydningen af seglet er foretaget:

1. Af besætningen ombord på skibet, eller
2. af en udenlandsk embedsmand med henblik på inspektion.

Betingelserne er:

Ad 1: at der i skibets logbog gøres notat om forholdet,

ad 2: At embedsmanden genforsegler containeren med nyt segl forsynet med løbenummer.

I begge situationer er en yderligere betingelse, at der fremlægges skriftlig dokumentation om forholdet, hvorfor man i tilfældet beskrevet under 2, straks bør anmode pågældende embedsmand om at afgive erklæring forsynet med angivelse af sted, dato, embedsstempel og underskrift om, at embedsmanden fra container nr. xxx har fjernet segl nr. yyy og påsat segl nr. zzz.

Importkontrolprocedurer for kød og kødprodukter, der eksporteres til USA:

Prøveudtagningen ved grænsekontrollen sker ved hjælp af et centralt automatisk system. Der fokuseres på eksportlandet som helhed, frem for på den enkelte virksomhed.

Importøren i USA skal ved anmeldelse til grænsekontrol oplyse overfor myndighederne, hvilken pro-duktkategori varen tilhører. Kød og kødprodukter skal indplaceres i én af 8 produktkategorier. Produktka-tegorien skal ikke oplyses i certifikatet, idet ansvaret for at oplyse produktkategorien til importøren i USA påhviler den eksporterende virksomhed.

Virksomhederne skal sikre sig, af hensyn til sporbarheden, at samme shippingmark ikke genbruges af samme virksomhed inden for samme kalenderår.

De amerikanske myndigheder foretager importkontrol for biologiske og/eller kemiske restkoncentrationer. Partier, der undersøges, vil ikke blive tilbageholdt, men ved påvisning af overskridelse af de tilladte grænseværdier, vil der blive etableret en intensiveret undersøgelsesprocedure efter følgende retningslinier:

1. Fra den pågældende virksomhed vil der for hver 12.000 lbs. i partiet blive udtaget 1 prøve - for mindre partier dog altid 1 prøve.

2. Partiet vil blive tilbageholdt ved importstedet, indtil laboratorieresultatet foreligger. Såfremt grænseværdierne er overskredet, vil partiet blive afvist.

3. Den intensiverede undersøgelsesprocedure og tilbageholdelse af partierne vil ophøre, såfremt 15 på hinanden følgende prøver (forsendelser) fra den pågældende virksomhed har vist overensstemmelse med de amerikanske toleranceværdier. Dog kan de amerikanske myndigheder i særlige tilfælde kræve mere end 15 på hinanden følgende tilfredsstillende undersøgelsesresultater, før den rutinemæssige undersøgelsesprocedure genoptages.

4. Gentagne fund af restkoncentrationer kan medføre, at virksomheden bliver slettet fra listen over godkendte USA-virksomheder, indtil problemet i oprindelseslandet er løst.

5. De amerikanske myndigheder vil underrette oprindelseslandets myndigheder om ethvert fund, som medfører intensiveret undersøgelsesprocedure ved importkontrollen i USA.

Også i tilfælde, hvor grænseværdier ikke er overskredet, kan partier tilbageholdes for nærmere undersøgelse. Dette gælder ved mistanke om eller påvisning af stoffer, som har særlig sundhedsmæssig betydning, og som ikke normalt findes i animalske produkter, for eksempel PCB, PBB og Dioxin. Sådanne partier vil dog blive frigivet, såfremt yderligere undersøgelser viser, at mængderne ligger inden for de fastsatte grænser.

Guam og Puerto Rico:

Guam og Puerto Rico skal betragtes som dele af USA, hvorfor kød og kødvarer, der eksporteres til Guam og Puerto Rico, skal opfylde gældende USA-bestemmelser, og der skal anvendes USA-attester.

Bahamas og Bermuda:

Omvendt forholder det sig med Bahamas og Bermuda, der ikke er en del af De Forenede Stater. Direkte forsendelser til Bahamas og Bermuda kan derfor ledsages af oprindelses- og sundhedsattest uden supplerende attestationer.

Heraf følger, at der for eksport af kød og kødvarer til Bahamas og Bermuda ikke kræves overholdelse af de gældende USA-bestemmelser.

Hvis kød og kødvarer, der eksporteres til disse lande, transiteres amerikanske havne eller amerikansk område, skal der på bagsiden af certifikatet anføres USA-attestens bagsideattestation, der omfatter de amerikanske zoosanitære betingelser, ligesom den veterinære forsegling skal følge gældende USA-regler.

Krav vedrørende optaget vand i kød - Retained water:

I den amerikanske lovgivning, jf. 9 CFR § 441.10, er fastsat krav om, at slagtekroppe eller dele heraf ikke må indeholde vand optaget efter exviscerationsprocessen, medmindre vandoptagelsen er en uundgåelig konsekvens af processer, der anvendes for at opfylde krav til fødevarer sikkerheden.

Som eksempler på sådanne processer kan nævnes køling ved hjælp af koldt vand eller dekontaminering ved hjælp af varmt vand.

Der er endvidere fastsat regler om, hvordan virksomheden i givet fald skal indsamle data (føre en data-collection protocol) med henblik på at dokumentere vandoptagelsen og oplyse om denne i mærkningen for produkterne.

Virksomheder, der kan demonstrere, at en eventuel anvendelse af vand efter exviscerationsprocessen ikke resulterer i optagelse af vand i slagtekroppen, behøver ikke løbende at dokumentere vand-optagelsen.

Danske Slagterier har udarbejdet Notat af 8. juni 2004 om optagelse af vand i svinekød.

Det fremgår af notatet, at der på danske svineslagterier p.t. ikke anvendes vand efter exviscerationsprocessen, som resulterer i optagelse af vand i slagtekroppen.

Der vil ikke være behov for at virksomhederne fremviser yderligere dokumentation for, at der ikke optages vand i kødet, medmindre virksomhederne påbegynder andre aktiviteter, som ikke er beskrevet i notatet.

Indholdsfortegnelse:	Sidetæl:
Afsnit I. Indledning	2
Afsnit II. Vejledning til bestemmelserne	2
§ 1. Eksportbekendtgørelsens anvendelsesområde	2
§ 2. Definitioner	4
§ 3. Autorisation og registrering af eksportvirksomheder	5
§ 4. Generelle krav samt erstatningscertifikater	5
§ 5. Krav om egenkontrol	9
§ 6. Adskillelse mellem produkter til et særligt tredjeland og andre produkter	13
§§ 7-8. Godkendelse af virksomheder til eksport til særlige tredjelande	14
§ 9. Tilbagekaldelse af godkendelse	16
§ 10. Canada	17
§ 11. Japan	17
§§ 12-13. Kina	18
§ 14. Malaysia	18
§ 15. Rusland	19
§ 16. Saudi Arabien	19
§ 17. Schweiz	20
§ 18. Singapore	20
§ 19. Taiwan	21
§ 20. USA	21
§ 21. Straffebestemmelser	23
Bilag 1. Procedurer for ansøgning om godkendelse til eksport til særlige tredjelande	23
Bilag 2. Supplerende betingelser for eksport af svinekød og produkter heraf til Canada	24
Bilag 3. Supplerende bestemmelser for eksport af svinekød, fjerkrækød og produkter heraf til Japan	24
Bilag 4, Del I. Supplerende betingelser for eksport af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, samt svinefødsprodukter til Kina	25
Bilag 4, Del II. Supplerende betingelser for eksport af fisk og fiskevarer til Kina	27
Bilag 6. Supplerende betingelser for eksport af svinekød og produkter heraf til Singapore	28
Bilag 7. Supplerende bestemmelser for eksport af svinekød og produkter heraf til USA	28
Afsnit III. Vejledning til andre USA-eksportrelaterede forhold	65
Bilag 1. Skematisk fremstilling af en HACCP-plan	68
Bilag 2. HACCP-plan - produkter med forskellige kritiske grænser	70

1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne (hygiejneforordningen), Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum og Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EF) Nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes.

2) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne.

3) Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder samt egenkontrol.

4) Lov nr. 571 af 19. december 1985 med senere ændringer.

5) I skemaet under de enkelte kolonner kan der henvises til procedurer m.v. beskrevet andetsteds i virksomhedens egenkontrol program rettet mod fødevarer sikkerhed (HACCP-planen), f.eks. under kolonnerne Overvågning/Parameter, Dokumentation og Korrigerende handling.

Bilag 1

USA HACCP

Bilag 1 – Eksempel på skematisk opstilling af HACCP-plan

Procestrin	Risiko	Kritisk kontrolpunkt	Kritisk grænse	Overvågning				Korrigerende handling	
				Parameter	Frekvens	Dokumentation	Ansvarlig	Procedure	Ansvar

I skemaet under de enkelte kolonner kan der henvises til procedurer m.v. beskrevet andetsteds i virksomhedens egenkontrol program (HACCP-planen), f.eks. under kolonnerne Overvågning/Parameter, Dokumentation og Korrigerende handling.

USA HACCP

Bilag 2. Eksempel på en HACCP-plan, der omfatter produkter med forskellige kritiske grænser

Procestr in	Risiko	Kritisk kontrolp unkt	Kritisk grænse	Overvågning				Korrigerende handling		Verifikation	
				Paramet er	Frekven s	Dokume ntation	Ansvarli g	Procedu re	Ansvarli g	Procedu re	Ansvarli g
Køle- lagring: -Halve kroppe Køle- lagring: -Slagte- affald	Vækst af bak- terier	Køling B1A B1B	Temp. i køle- rum max. +7°C Temp. i køle- rum max. +3°C								