

Udskriftsdato: 15. december 2025

BEK nr 788 af 24/07/2008 (Historisk)

Bekendtgørelse om fødevarehygiejne

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Fødevaremin.,
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2007-20-23-01961

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 451 af 09/06/2009 - BEK nr 1483 af 15/12/2009 - BEK nr 230 af 12/03/2010 - BEK nr 969 af 12/08/2010 -
BEK nr 1008 af 26/10/2011 - BEK nr 970 af 28/09/2012 - BEK nr 932 af 30/07/2015 - BEK nr 11 af 07/01/2016

Bekendtgørelse om fødevarehygiejne¹⁾

I medfør af § 4, stk. 1, §§ 16, 19 og 32, § 34, stk. 2, § 35, § 36, stk. 1, § 37, stk. 3, § 49, stk. 1, § 50 og § 60, stk. 3-5, i lov nr. 526 af 24. juni 2005 om fødevarer, som ændret ved lov nr. 1549 af 20. december 2006, samt §§ 30 og 34 i lov nr. 432 af 9. juni 2004 om hold af dyr, fastsættes:

Kapitel 1

Område og definitioner

§ 1. Denne bekendtgørelse indeholder supplerende bestemmelser om fødevarehygiejne i forbindelse med behandling og markedsføring af fødevarer.

§ 2. Bekendtgørelsen supplerer en række forordninger om fødevarehygiejne og omfatter:

- 1) Markedsføring af primærprodukter mv. fra primærproducenten direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, jf. kapitel 2.
- 2) Markedsføring af æg som detailhandel, jf. kapitel 3.
- 3) Automatiske malkesystemer, jf. kapitel 4.
- 4) Kriterier for colostrum til markedsføring, jf. kapitel 5.
- 5) Håndtering og markedsføring af mælk, jf. kapitel 6.
- 6) Assistance hos primærproducenter til hjemmeslagtning, jf. kapitel 7.
- 7) Virksomheder, der foretager strygning af rogn, jf. kapitel 8.
- 8) Temperaturbestemmelser, jf. kapitel 9.
- 9) Returnering af fødevarer, jf. kapitel 10.
- 10) Bulktransport på søgående fartøjer, jf. kapitel 11.
- 11) Specificeret risikomateriale, jf. kapitel 12.
- 12) Fjerkrækontrol, jf. kapitel 13.
- 13) Fødevarer med traditionelle karakteristika, jf. kapitel 14.
- 14) Krav til lagerfaciliteter for tredjemandsimporterede fødevarer med særlige restriktioner, jf. kap. 15.
- 15) Fødevarekædeoplysninger for slagtedyr, jf. kapitel 16.
- 16) Undladelse af deling af slagtekroppe i halve, jf. kapitel 17.
- 17) Adgang til fødevarevirksomheder for kæle- og servicedyr mv., jf. kapitel 18.
- 18) Håndtering af dyr på slagterier mv., jf. kapitel 19.
- 19) Prøveudtagningsfrekvens i virksomheder, der producerer hakket kød og tilberedt kød i små mængder, jf. kap. 20.

§ 3. I denne bekendtgørelse gælder definitionerne i:

- 1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopater med senere ændringer (TSE-forordningen).
- 2) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed med senere ændringer (fødevareforordningen).
- 3) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1774/2002 af 3. oktober 2002 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter, som ikke er bestemt til konsum med senere ændringer (biproduktforordningen).
- 4) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (hygiejneforordningen), samt gennemførelses- og overgangsbestemmelser til denne forordning.
- 5) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer med senere ændringer (hygiejneforordningen for animalske

fødevarer), samt gennemførelses- og overgangsbestemmelser, med senere ændringer, til denne forordning.

- 6) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum med senere ændringer (kontrollforordningen for animalske fødevarer).
- 7) 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 med senere ændringer (kontrollforordningen).
- 8) Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer med senere ændringer (mikrobiologiforordningen).
- 9) Bekendtgørelse nr. 335 af 10. maj 2004 om mælkeprodukter med senere ændringer.
- 10) Bekendtgørelse nr. 112 af 24. februar 2005 om Salmonella hos kvæg og svin mv. med senere ændringer.

Stk. 2. Desuden gælder definitionen af ”konsummælk” i bilag XIII, I, b, i Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen).

Stk. 3. Bekendtgørelsens regler om håndtering omfatter alle de led i produktionen, tilvirkning og distribution af fødevarer, som er defineret i artikel 3, nr. 16, i fødevareforordningen.

Kapitel 2

Markedsføring af primærprodukter mv. fra primærproducenten direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder

§ 4. Ved primærproducenters markedsføring af primærprodukter eller kød af fjerkræ, kaniner mv. (lagomorfer) eller vildt direkte til den endelige forbruger eller lokale detailvirksomheder, jf. den til enhver tid gældende autorisationsbekendtgørelse, skal primærproducenten sikre, at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

Rå mælk og rå colostrum

§ 5. Primærproducenter må kun markedsføre rå mælk direkte til den endelige forbruger, når besætningen er indplaceret i niveau 1 i medfør af den til enhver tid gældende bekendtgørelse om Salmonella hos kvæg og svin mv.

Stk. 2. Primærproducenter skal sikre, at rå mælk kun markedsføres direkte til den endelige forbruger senest 24 timer efter, at mælken er udmalket.

Stk. 3. Primærproducenter skal sikre, at rå mælk nedkøles til højst 6 °C straks efter udmalkning.

Stk. 4. Primærproducenter skal sikre, at rå mælk opfylder kriterierne for celletal, kintal og antibiotikarester i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, samt opfylder det mikrobiologiske kriterium for *E. coli* i bilag 1.

Stk. 5. Primærproducenter skal sikre, at den i bilag 2 nævnte kontrol med rå mælk udføres, samt at den rå mælk hver måned undersøges for *E. coli*.

Stk. 6. Hvis den i stk. 5 nævnte undersøgelse af *E. coli* viser utilfredsstillende resultater, skal primærproducenter ophøre med at markedsføre rå mælk direkte til den endelige forbruger, indtil der foreligger en prøve med et indhold af *E. coli* under 10 cfu/g.

Stk. 7. Primærproducenter kan dog, jf. stk. 6, fortsætte den direkte markedsføring af rå mælk til den endelige forbruger, hvis indholdet af *E. coli* ikke overstiger 100 cfu/g, og de foregående 6 undersøgelser viser tilfredsstillende eller acceptable resultater. Primærproducenter skal inden en uge efter modtagelsen af det utilfredsstillende resultat sikre, at der udtages en ny prøve til undersøgelse for *E. coli*.

Stk. 8. Primærproducenter må kun markedsføre rå colostrum direkte til den endelige forbruger, når de i stk. 1-4 og 6-7 nævnte betingelser er opfyldt, dog ikke kravene til celletal i stk. 4.

Æg

§ 6. Primærproducenter skal sikre, at æg kun markedsføres direkte til den endelige forbruger senest 21 dage efter, at æggene er lagt.

Stk. 2. Dato for mindste holdbarhed for æg er 28 dage efter lægningen. Primærproducenten skal klart angive datoen for mindste holdbarhed for den endelige forbruger ved opslag eller en fortrykt seddel, der er anbragt på pakningen eller udleveres til forbrugeren sammen med æggene.

Stk. 3. Primærproducenter skal sikre, at det lokale, som anvendes i forbindelse med håndtering af hønseæg bestemt til at blive markedsført til virksomheder, der sorterer hønseæg efter kvalitet og vægt, ikke bliver anvendt til håndtering af æg bestemt til at blive markedsført direkte til den endelige forbruger.

Stk. 4. Primærproducenter må ikke modtage æggebakker o.l. retur fra forbruger.

Kapitel 3

Markedsføring af æg som detailhandel

§ 7. Bestemmelserne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afs. X, kap. I, finder tilsvarende anvendelse på markedsføring af æg i form af detailhandel.

Kapitel 4

Automatiske malkesystemer

§ 8. Primærproducenter, som anvender automatiske malkesystemer, hvor mælk eller colostrum fra det enkelte dyr ikke undersøges for afvigende organoleptiske eller fysisk-kemiske egenskaber af den malkende, men ved en metode med lignende resultater, skal sikre, at

- 1) de anvendte automatiske malkesystemer til enhver tid opfylder kravene i den seneste udgave af ISO standarden om automatiske malkesystemer, eller
- 2) der udarbejdes skriftlige supplerende egenkontrolprocedurer, som gennemføres, så primærproducenten sikrer lignende resultater.

Kapitel 5

Kriterier for colostrum til markedsføring

§ 9. Primærproducenter må kun markedsføre colostrum, når colostrum fra kvæg højst indeholder 100.000 cfu/ml, og colostrum fra andre dyrearter højst indeholder 1.500.000 cfu/ml.

Stk. 2. Primærproducenter skal sikre, at der ved hver leverance af colostrum til en fødevarevirksomhed udtages en repræsentativ prøve af leverancen, og at prøven analyseres for kimtal.

Stk. 3. Hvis colostrum ikke opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier for kimtal, skal primærproducenter iværksætte de nødvendige foranstaltninger til at afhjælpe manglerne.

Stk. 4. Hvis colostrum ikke opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier senest 1 måned efter, at overskridelsen er konstateret første gang, må primærproducenten ikke markedsføre colostrum fra bedriften. Efter markedsføringsstop må markedsføringen først genoptages, når colostrum igen opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier.

Kapitel 6

Håndtering og markedsføring af mælk

§ 10. Markedsføring af rå mælk og rå fløde til direkte konsum er forbudt.

Stk. 2. Undtaget fra stk. 1 er rå mælk, der markedsføres fra primærproducenter direkte til den endelige forbruger, jf. § 5.

Stk. 3. Køkkener på landbrugsskoler o.l., der har egen malkebesætning, og hvor personalet har et fagligt grundlag for malkning og håndtering af mælken i mælkerum og køkken, må anvende rå mælk af egen

produktion på de betingelser, der fremgår af § 5 om markedsføring af rå mælk fra primærproducenter direkte til den endelige forbruger.

Kriterier for rå mælk ved levering til en fødevarevirksomhed

§ 11. Rå mælk, der markedsføres fra den enkelte primærproducent, skal opfylde kriterierne for celletal og kimal i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Stk. 2. Hvis rå mælk ikke opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier for celletal eller kimal, skal primærproducenter iværksætte de nødvendige foranstaltninger til at afhjælpe manglerne.

Stk. 3. Hvis rå mælk ikke opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier for celletal eller kimal senest 3 måneder efter, at overskridelsen er konstateret første gang, skal primærproducenten afbryde markedsføringen af rå mælk fra bedriften. Markedsføringen kan først genoptages, når mælken igen opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier.

§ 12. Uanset § 11, stk. 3, kan primærproducenten dog markedsføre rå mælk i en periode med skærpet overvågning af det pågældende kriterium, der er overskredet, når mindst én enkeltprøve har dokumenteret, at celletallet i tankmælken er højst 400.000 celler/ml, eller at kimaltallet i tankmælken er højst 100.000 cfu/ml.

Stk. 2. I perioden med skærpet overvågning af det pågældende overskredne kriterium må primærproducenten kun markedsføre rå komælk, når samtlige ordinære enkeltprøver udtaget til analyse for det pågældende kriterium i overensstemmelse med § 13, stk. 1, viser, at celletallet i tankmælken er højst 400.000 celler/ml, eller at kimaltallet i tankmælken er højst 100.000 cfu/ml. Viser den skærpede overvågning en overskridelse af det pågældende celletal eller kimal, må der ikke markedsføres rå komælk fra bedriften.

Stk. 3. I perioden med skærpet overvågning skal virksomheder, der indsamler eller forarbejder rå komælk, straks underrette fødevareregionen om analyseresultater, der medfører afbrydelse eller genoptagelse af markedsføringen.

Stk. 4. Primærproducenter, hvor den rå mælk ikke indsamles eller forarbejdes af en virksomhed i Danmark, og som ønsker at gøre brug af muligheden for at markedsføre rå mælk i en periode med skærpet overvågning, jf. stk. 1, skal sikre, at de i stk. 1-2 nævnte enkeltprøver udtages og analyseres. Primærproducenten skal sikre, at fødevareregionen underrettes om analyseresultater, der medfører afbrydelse eller genoptagelse af markedsføringen.

Stk. 5. Perioden med skærpet overvågning afsluttes, når det overskredne kriterium for celletal eller kimal igen er opfyldt, jf. § 11, stk. 1.

Stk. 6. Perioden med skærpet overvågning kan højst vare 60 dage. Hvis kriterierne nævnt i § 11, stk. 1, ikke er opfyldt senest efter 60 dage med skærpet overvågning, skal primærproducenten afbryde markedsføringen af rå mælk fra bedriften. Markedsføringen må først genoptages, når mælken igen opfylder de i § 11, stk. 1, nævnte kriterier.

Kontrol med kriterier for rå mælk

§ 13. Virksomheder, der indsamler eller forarbejder rå mælk modtaget fra primærproducenter, herunder rå mælk fra primærproducenter under skærpet overvågning, jf. § 12, skal ugentligt udtage og sikre analyse af repræsentative, ordinære stikprøver af rå mælk fra hver enkelt primærproducent i overensstemmelse med bilag 2. Prøverne skal udtages ved indsamling i tankvogn eller ved levering til en fødevarevirksomhed.

Stk. 2. Kravet i stk. 1 om ugentlige prøver kan fraviges ved udtagning af prøver af mælk fra fåre- og gedebesætninger, hvorfra der leveres mindre end én gang om ugen såfremt der udtages mindst 1 prøve pr. leverance.

Stk. 3. Samtlige analyseresultater skal stilles til rådighed for fødevareregionen.

Stk. 4. Fødevareregionen kan tillade, at de i stk. 1 nævnte prøver udtages og sikres analyseret af den virksomhed, der producerer mælken.

Varmebehandling af mælk og mælkebestanddele

§ 14. Rå mælk og mælkebestanddele, der indgår i fremstilling af konsummælk og andre mejeriprodukter, skal mindst være varmebehandlet ved en kombination af tid og temperatur, der svarer til pasteurisering i overensstemmelse med hygiejneforordningen for animalske fødevarer, jf. dog § 15.

Stk. 2. Stk. 1 kan fraviges for rå mælk og mælkebestanddele til fremstilling af blåskimmelmodnet ost, såfremt mælken eller mælkebestanddelene, der anvendes ved fremstillingen, er varmebehandlet ved mindst 57 °C i 15 minutter eller ved enhver anden kombination af tid og temperatur, der har en tilsvarende effekt.

Stk. 3. Stk. 1 kan fraviges for rå mælk og mælkebestanddele til fremstilling af andre oste på følgende betingelser:

- 1) ostekoaglet skal have undergået en eftervarmebehandling ved mindst 50 °C i 30 minutter eller ved enhver anden kombination af tid og temperatur, der har en tilsvarende effekt,
- 2) osten skal være lagret i mere end 60 dage inden markedsføring til direkte konsum, og
- 3) den færdige ost skal indeholde mindre end 56 % vand i den fedtfri ostemasse.

§ 15. Fødevarestyrelsen kan dispensere fra kravet i § 14, stk. 1, såfremt virksomheden kan dokumentere, at forarbejdningen foregår under anvendelse af andre hygiejnemæssige foranstaltninger eller teknologier, der sikrer, at gældende hygiejnekriterier overholdes, og såfremt Fødevarestyrelsen vurderer, at disse foranstaltninger er hygiejnisk og sundhedsmæssigt forsvarlige.

Kapitel 7

Assistance hos primærproducenter til hjemmeslagtning

§ 16. Virksomheder, som yder assistance til slagtning eller slagtemæssig behandling i forbindelse med primærproducenters hjemmeslagtninger, skal opfylde bestemmelserne i hygiejneforordningen, artikel 3, artikel 4, stk. 2 og 3, og artikel 5-7.

Stk. 2. Virksomheder omfattet af stk. 1 skal rengøres og desinficeres efter endt arbejde og før primærproducentens ejendom forlades.

Stk. 3. Spildevand og animalske biprodukter må ikke medtages fra primærproducentens ejendom efter endt slagtning eller slagtemæssig behandling af dyr.

Stk. 4. Spildevand og animalske biprodukter skal opsamles, håndteres og bortskaffes i overensstemmelse med biproduktforordningen.

Stk. 5. Uanset stk. 3 og 4 kan vand, der har været anvendt til skoldning af svin i forbindelse med afhåring eller til skoldning af fjerkræ i forbindelse med plukning, medtages fra ejendommen, såfremt det efter brug og før ejendommen forlades har været opvarmet til 70 °C i mindst 1 time.

§ 17. Virksomheder omfattet af § 16, stk. 1, skal føre et register, hvoraf følgende oplysninger fremgår:

- 1) CHR-nummer på den ejendom, hvor dyrene slagtes. Hvis ejendommen ikke har et CHR-nummer, skal i stedet registreres navn på ejer og adresse på den ejendom, hvor dyrene slagtes.
- 2) Antallet af dyr og dyreart, der er slagtet, samt for dyr med individuelt nummer CKR-nummer på det slagtede dyr.
- 3) Slagtetidspunkt.

Kapitel 8

Virksomheder, der foretager strygning af rogn

§ 18. Virksomheder, som foretager strygning af rogn hos en primærproducent, skal opfylde de relevante bestemmelser for primærproducenter i hygiejneforordningen og hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Stk. 2. Såfremt virksomheder omfattet af stk. 1 tillige markedsfører rogn til andre fødevarer virksomheder end den primærproducent, hos hvem strygning af rogn foregår, er denne aktivitet ikke at betragte som primærproduktion.

Stk. 3. Virksomheder omfattet af stk. 1 skal rengøres og desinficeres efter endt arbejde og før primærproducentens ejendom forlades.

Stk. 4. Virksomheder, som foretager strygning af rogn hos en primærproducent, må ikke medtage spildevand og animalske biprodukter fra primærproducentens ejendom efter endt strygning af rogn.

Stk. 5. Spildevand og animalske biprodukter skal opsamles, håndteres og bortskaffes i overensstemmelse med biproduktforordningen.

§ 19. Virksomheder, som er omfattet af § 18, stk. 1, skal føre et register med navn og adresse på de primærproducenter, hos hvem der er foretaget strygning af rogn.

Kapitel 9

Temperaturbestemmelser

§ 20. Dette kapitel gælder for opbevaring, transport og varmebehandling af fødevarer i alle fødevarer virksomheder, medmindre der i andre bestemmelser er fastsat særlige temperaturkrav for en fødevarer.

§ 21. Fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, således at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

§ 22. Hvis der i forbindelse med fødevarens mærkning angives en opbevaringstemperatur, skal denne temperatur sikre overholdelse af § 21, og den angivne temperatur skal overholdes ved opbevaring og transport, jf. dog stk. 2 og 3 og § 23.

Stk. 2. Uanset kravet i stk. 1 kan virksomheder transportere fødevarer direkte til den endelige forbruger uden at overholde den opbevaringstemperatur, der er angivet på de enkelte fødevarer, når virksomheden sikrer, at transporten ikke giver anledning til fødevarer sikkerhedsmæssige problemer.

Stk. 3. Fødevareregionen kan i særlige tilfælde ved transporter mellem 2 engrosvirksomheder beliggende i Danmark dispensere fra kravet i stk. 1.

§ 23. Opbevaring og transport af de i bilag 3 nævnte fødevarer må maksimalt ske ved de temperaturer og inden for de frister, der er angivet i bilaget ud for de enkelte fødevarer, jf. dog § 20. De i bilaget angivne temperaturer skal overholdes, uanset der i forbindelse med fødevarens mærkning er angivet en højere opbevaringstemperatur.

Stk. 2. Uanset stk. 1 kan engrosvirksomheder opbevare og transportere mejeriprodukter, som ikke kan oplagres ved omgivelsestemperatur, ved temperaturer, der fastlægges af virksomheden for at sikre produkternes holdbarhed. Pasteuriseret mælk, som er beregnet til konsummælk, og som ikke på pakningen er mærket med en lavere opbevaringstemperatur, skal dog opbevares og transporteres ved højst 6 °C. Produkterne skal senest ved udlæsning fra engrosvirksomhed til udbringning til detailvirksomhed være nedkølet til den temperatur, der er angivet på pakningen.

Stk. 3. Uanset stk. 1 og § 22, stk. 1, kan engrosvirksomheder opbevare syrnede konsummælksprodukter, der modner i pakningen, ved en højere temperatur end pakningen er mærket med. Produkterne skal dog senest ved udlæsning fra engrosvirksomhed til udbringning til detailvirksomhed være nedkølet til den temperatur, der er angivet på pakningen.

Varmebehandling

§ 24. Ved varmebehandling af fødevarer og ved genopvarmning af fødevarer, skal hele fødevaren opvarmes til en temperatur på mindst 75 °C.

Stk. 2. Dette gælder dog ikke:

- 1) For mejeriprodukter, der varmebehandles i overensstemmelse med § 14.

- 2) Hvis virksomheden kan dokumentere, at anden varmebehandling ikke indebærer nogen sundhedsfare.
- 3) Ved portionsvis servering af kød, som forbrugeren ikke ønsker gennemstegt.
- 4) Ved servering af hønseæg enkeltvis.
- 5) Ved behandling af øvrige fødevarer, der af hensyn til fødevarens karakter ikke kan opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C, og hvor opvarmningen eller genopvarmningen til en lavere temperatur ikke indebærer nogen sundhedsfare.

§ 25. Ved ægholdige fødevarer skal hele fødevaren varmebehandles til mindst 75 °C, medmindre der anvendes pasteuriserede ægprodukter.

Varmholdelse

§ 26. Varmebehandlede fødevarer i detailvirksomheder kan varmholdes, hvis temperaturen overalt i den varmebehandlede fødevare holdes på mindst 65 °C.

Kapitel 10

Returnering af fødevarer

§ 27. Engros- eller detailvirksomheder kan sende fødevarer retur, hvis fødevarerne afvises under modtagekontrollen eller af sundhedsmæssige grunde afvises af virksomheden eller af tilsynsmyndigheden eller tilbagetrækkes fra markedet.

Stk. 2. Engros- eller detailvirksomheder kan sende fødevarer, der ikke længere er salgbare, retur, med det formål at opnå godtgørelse i henhold til SKATs afgiftsregler.

Stk. 3. En engros- eller detailvirksomhed kan modtage de i stk. 1 og 2 returnerede fødevarer, hvis virksomheden sikrer, at modtagelsen ikke indebærer fødevaresikkerhedsmæssig risiko.

§ 28. Fødevarevirksomheder skal ved modtagelsen af returnerede fødevarer, jf. § 27, iværksætte relevante undersøgelser af de returnerede fødevarer eller sørge for bortskaffelse som affald. For animalske fødevarer skal bortskaffelsen ske i overensstemmelse med biproduktforordningen.

Kapitel 11

Bulktransport på søgående fartøjer

§ 29. Bulktransport af flydende olier og fedtstoffer på søgående fartøjer er ikke omfattet af hygiejneforordningen, bilag II, kap. IV, pkt. 4, når følgende betingelser er opfyldt:

- 1) Når de flydende olier og fedtstoffer skal forarbejdes:
 - a) tankene skal være af rustfrit stål eller være foret med epoxyharpiks eller et teknisk ækvivalent stof, og den umiddelbart forudgående ladning, som er transporteret i tanken, skal have været en fødevare eller en ladning anført i bilag 4, eller
 - b) såfremt tankene er af andre materialer end de i litra a nævnte, skal de tre forudgående ladninger, som er transporteret i tanken have været fødevarer eller ladninger anført i bilag 4.
- 2) Når de flydende olier og fedtstoffer ikke skal forarbejdes yderligere:
 - a) tankene skal være af rustfrit stål eller være foret med epoxyharpiks eller et teknisk ækvivalent stof, og
 - b) de tre forudgående ladninger, som er transporteret i tanken, skal have været fødevarer.

Stk. 2. Kaptajnen på et søgående fartøj, der transporterer flydende olier og fedtstoffer efter stk. 1, skal være i besiddelse af nøjagtige og dokumenterede oplysninger over de tre forudgående ladninger, som er transporteret i tanken, og over arten og effektiviteten af den rengøringsproces, der er anvendt mellem disse ladninger.

Stk. 3. Såfremt en ladning har været omskibet skal kaptajnen på det modtagende fartøj endvidere kunne dokumentere, at ladningen under den forudgående skibstransport opfylder betingelserne i stk. 1 og 2.

Stk. 4. Kaptajnen skal på anmodning fra fødevareregionen fremlægge den dokumentation, der er nævnt i stk. 2 og 3.

§ 30. Bulktransport på søgående fartøjer af råsukker, der ikke er bestemt til anvendelse som fødevarer eller fødevarer ingrediens uden først at have gennemgået en fuldstændig og effektiv raffineringsproces er ikke omfattet af hygiejneforordningen, bilag II, kap. IV, pkt. 4, når følgende betingelser er opfyldt:

- 1) Tankene, containerne eller beholdere skal forud for lastning af råsukkeret være gjort grundigt rene for at fjerne rester af den forudgående ladning eller anden tilsmudsning og inspiceres for at fastslå, at sådanne rester er fjernet effektivt, og
- 2) den ladning, der er gået forud for transporten af råsukker, må ikke have været bulktransport af en ladning i flydende form.

Stk. 2. Den fødevarer virksomhed, der er ansvarlig for søtransporten af råsukker efter stk. 1, skal være i besiddelse af dokumenterede oplysninger, som nøjagtigt og i enkeltheder beskriver dels den umiddelbart forudgående ladning, der er transporteret i den pågældende tank, container eller beholder, dels arten og effektiviteten af den rengøringsproces, der er anvendt forud for transporten af råsukker.

Stk. 3. De i stk. 2 nævnte dokumenterede oplysninger skal ledsage forsendelsen under hele transporten til raffinaderiet, og raffinaderiet skal beholde en kopi heraf. De dokumenterede oplysninger skal på et eller flere fællesskabssprog på en klart synlig og uudslettelig måde bære påskriften: »Dette produkt skal raffineres, førend det anvendes til konsum«.

Kapitel 12

Specificeret risikomateriale

§ 31. Specificeret risikomateriale skal fjernes

- 1) på slagterier, eller andre slagtesteder, eller
- 2) på opskæringsvirksomheder, for så vidt angår rygsøjle hos kvæg.

Stk. 2. Uanset stk. 1 kan rygmarv fra får og geder fjernes på opskæringsvirksomheder.

Stk. 3. Uanset stk. 1 kan rygsøjle fra kvæg, som er specificeret risikomateriale, fjernes i en detailslagterbutik, herunder slagterafdelingen i et supermarked.

§ 32. Fødevareregionen kan på visse betingelser tillade, at specificeret risikomateriale overføres til godkendte kategori 1-forarbejdningsanlæg beliggende i Danmark, jf. biproduktforordningen, før resultatet af BSE-undersøgelsen foreligger.

Stk. 2. Fødevareregionen kan på visse betingelser tillade overførsel af andet destruktionsaffald end specificeret risikomateriale til kategori 2- og kategori 3-forarbejdningsanlæg beliggende i Danmark, jf. biproduktforordningen, før resultatet af BSE-undersøgelsen foreligger.

Stk. 3. Fødevareregionen kan på visse betingelser tillade overførsel af ferske huder og fedt til afsmeltning fra et slagteri beliggende i Danmark til en hudvirksomhed beliggende i Danmark henholdsvis et fedtsmelteri beliggende i Danmark, før resultatet af BSE-undersøgelsen foreligger.

Stk. 4. Uanset stk. 3 kan Fødevarestyrelsen meddele virksomheder, som den 8. august 2008 havde tilladelse til at modtage huder fra virksomheder beliggende i en anden medlemsstat, før resultatet af BSE-undersøgelsen foreligger, tilladelse til at fortsætte denne praksis midlertidigt. Fødevarestyrelsen kan stille vilkår for tilladelsen.

§ 33. Ved forsendelse af og modtagelse af kød af kvæg med påsiddende rygsøjle, jf. § 31, skal de i stk. 2-7 angivne betingelser overholdes.

Stk. 2. Detailslagterbutikker, herunder slagterafdelingen i supermarkeder, må kun modtage kød af kvæg med påsiddende rygsøjle, som er specificeret risikomateriale, når denne aktivitet er registreret af fødevareregionen, jf. den til enhver tid gældende autorisationsbekendtgørelse.

Stk. 3. Den virksomhed, der afsender kød af kvæg med påsiddende rygsøjle til en opskæringsvirksomhed eller detailslagter, skal markere det kød, hvor rygsøjlen ikke er specificeret risikomateriale, med en

klart synlig, blå stribe på det mærke, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 1760/2000 om indførelse af en ordning for identifikation og registrering af kvæg og om mærkning af oksekød og oksekødsprodukter.

Stk. 4. Den virksomhed, der afsender kød af kvæg med påsiddende rygsøjle til en opskæringsvirksomhed eller detailslagter, skal medsende et handelsdokument, som angiver antallet af kødstykker, hvor rygsøjlen er specificeret risikomateriale, og antallet af kødstykker, hvor rygsøjlen ikke er specificeret risikomateriale.

Stk. 5. Den virksomhed, der modtager kød af kvæg med påsiddende rygsøjle, skal opbevare det ledsagende handelsdokument som dokumentation i mindst 1 år og på forlangende forevise det for fødevarerregionen.

Stk. 6. En opskæringsvirksomhed, der modtager kød af kvæg med påsiddende rygsøjle, som er specificeret risikomateriale, og som opskærer kødet, skal sørge for at fjerne det specificerede risikomateriale i overensstemmelse med TSE-forordningen og biproduktforordningen.

Stk. 7. En detailslagterbutik, herunder slagterafdelingen i et supermarked, der modtager kød af kvæg med påsiddende rygsøjle, som er specificeret risikomateriale, skal sørge for at fjerne det specificerede risikomateriale i overensstemmelse med TSE-forordningen og biproduktforordningen, før kødet sælges.

§ 34. Detailvirksomheder, som håndterer specificeret risikomateriale, skal håndtere alt animalsk og vegetabilsk affald som specificeret risikomateriale. Alt specificeret risikomateriale skal farves med et farvestof eller mærkes umiddelbart efter, det er fjernet og bortskaffes i overensstemmelse med biproduktforordningen, særlig artikel 4, stk. 2. Der skal træffes de nødvendige forholdsregler for at undgå krydskontamination.

Stk. 2. Fødevarerregionen kan på visse betingelser tillade, at supermarkeder med slagterafdeling fraviger det i stk. 1 nævnte krav om, at alt animalsk og vegetabilsk affald skal håndteres som specificeret risikomateriale, såfremt supermarkedet opstiller et egenkontrolprogram, der sikrer, at alt animalsk og vegetabilsk affald fra slagterafdelingen håndteres som specificeret risikomateriale, og dette affald håndteres adskilt fra andet affald fra supermarkedet.

Kapitel 13

Fjerkrækontrol

§ 35. Forud for enhver levering af fjerkræ til slagtning skal oprindelsesbesætningen have modtaget kontrolbesøg fra fødevarerregionen, jf. dog § 36, stk. 2.

Stk. 2. Fjerkræproducenten skal oplyse fødevarerregionen om den forventede slagtedato eller påse at slagteriet oplyser fødevarerregionen herom, således at fødevarerregionen kan tilrettelægge kontrolbesøget i besætningen i god tid inden dyrene afsendes til slagtning. Dette gælder såvel ved delslagtning som ved den endelige slagtning af fjerkræflokken.

§ 36. Som elitebesætninger betragtes

- 1) slagtekyllingebesætninger, hvor der er gennemført et produktionsforløb uden anmærkninger og uden konstatering af Salmonella i mindst 1 år eller 6 på hinanden følgende rotationer,
- 2) øvrige fjerkræbesætninger, hvor der er gennemført et produktionsforløb uden anmærkninger i mindst 1 år eller 6 på hinanden følgende rotationer, og
- 3) de i nr. 1 og 2 nævnte fjerkræbesætninger, hvor fødevarerregionen skønner, at anmærkninger givet til produktionsforløbet er af en sådan ringe betydning, at de ikke skal tages med i vurderingen af besætningsstatus.

Stk. 2. I elitebesætninger med slagtekyllinger nedsættes antallet af kontrolbesøg til 2 pr. år, uanset bestemmelsen i § 35, stk. 1. I elitebesætninger med kalkuner, ænder og gæs nedsættes antallet af kontrolbesøg til 1 pr. år.

Stk. 3. Såfremt en elitebesætning med slagtekyllinger har fået introduceret Salmonella fra rugeriet med daggamle kyllinger, eller fjerkræproducenten i øvrigt kan dokumentere at være uden skyld i salmo-

nellainfektionen, kan fødevareregionen afkorte den i stk. 1, nr. 1, nævnte periode for tilbagevenden til elitebesætningsstatus. Fødevareregionen kan i givet fald meddele generhvervelse af elitestatus, hvis producenten i den efterfølgende rotation kan dokumentere fravær af Salmonella i besætningen.

§ 37. Ved slagtefastigheder på mere end 5.000 kyllinger, 3.500 ænder eller 2.500 gæs, høns eller kalkuner pr. time skal organkontrollen bemannes med mindst 2 kontrollører. Slagtelinjen skal desuden udformes således, at kun hver andet dyr passerer hver kontrolplads ved organkontrollen, og således at der højst passerer 4.500 kyllinger, 3.000 ænder eller 2.250 gæs, høns eller kalkuner forbi hver enkelt kontrollør pr. time.

Stk. 2. Fødevareregionen kan påbyde slagtefastigheden nedsat, hvis det skønnes nødvendigt for at udføre kontrol med fjerkræet.

Kapitel 14

Fødevarer med traditionelle karakteristika

§ 38. Fødevareregionen kan på visse betingelser tillade, at virksomheder, som fremstiller fødevarer med traditionelle karakteristika, ikke opfylder de særlige bestemmelser for henholdsvis lokaler og udstyr, som er fastsat i hygiejneforordningen, bilag II, kap. II, pkt. 1, og kap. V, pkt. 1, hvor dette er nødvendigt af hensyn til fødevarens traditionelle karakteristika.

Stk. 2. Ved ansøgning om tilladelse skal den enkelte virksomhed bidrage med relevante oplysninger, herunder oplysninger vedrørende virksomheden, fremstillingsmetoden og den pågældende fødevarer.

Kapitel 15

Krav til lagerfaciliteter for tredjelandsimpoterede fødevarer med særlige restriktioner

§ 39. Ved import af visse fødevarer fra visse tredjelande, hvor der er risiko for aflatoksinforurening, skal følgende krav være opfyldt af det udpegede importsted eller modtagervirksomheden:

- 1) det skal være muligt at foretage aflæsning og prøveudtagning på et afskærmet eller overdækket område på det udpegede importsted eller modtagervirksomheden,
- 2) der skal være lagerrum eller -faciliteter til rådighed, hvor tilbageholdte partier kan opbevares under de rette betingelser, indtil analyseresultaterne foreligger, og
- 3) der skal være aflæsningsudstyr og passende prøveudtagningsudstyr til rådighed.

§ 40. Det udpegede importsted eller modtagervirksomheden skal stille det nødvendige personale og den nødvendige logistik til rådighed til aflæsning af partiet, så det er muligt at udtage repræsentative prøver.

Stk. 2. Det udpegede importsted eller modtagervirksomheden skal stille passende prøveudtagningsudstyr til rådighed for fødevareregionen, når der er tale om særtransporter eller særlig emballage, og det ikke er muligt at udtage repræsentative prøver med det sædvanlige prøveudtagningsudstyr.

Kapitel 16

Fødevarekædeoplysninger for slagtedyr

§ 41. For svin og fjerkræ skal slagteriet modtage oplysninger om fødevarekæden.

Stk. 2. Oplysningerne skal modtages senest 24 timer før, dyrene ankommer til slagteriet.

Stk. 3. Uanset stk. 2 kan oplysningerne om fødevarekæden ledsage dyrene til slagteriet.

Kapitel 17

Undladelse af deling af slagtekroppe i halve

§ 42. Slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over seks måneder og tamsvin over fire uger kan præsenteres til undersøgelse efter slagtingen uden at være delt i halve, når det sker af hensyn til særlige

spisevaner. Virksomheden skal give meddelelse til embedsdyrlægen senest dagen forud for slagtingen, og skal fremlægge dokumentation for anvendelsen af det slagtede dyr.

Stk. 2. Uanset stk. 1 kan embedsdyrlægen kræve, at slagtekroppen deles i halve, når det er nødvendigt af hensyn til undersøgelsen efter slagtingen.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan af hensyn til den teknologiske udvikling eller særlige sundhedsmæssige forhold tillade, at slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over seks måneder og tamsvin over fire uger præsenteres til undersøgelse efter slagtingen uden at være delt i halve. Fødevarestyrelsen kan stille særlige vilkår i forbindelse med meddelelse af tilladelse.

Kapitel 18

Adgang til fødevarevirksomheder for kæle- og servicedyr mv.

§ 43. Fødevarevirksomheder kan i følgende tilfælde tillade kæle- og servicedyr adgang til virksomheden, når virksomheden sikrer, at en sådan adgang ikke giver anledning til kontaminering af fødevarerne:

- 1) kæledyrs adgang til serveringsområder i restauranter o.l., og
- 2) servicedyrs adgang til kundeområder i butikker, serveringsområder i restauranter o.l.

Stk. 2. Ved servicedyr forstås i denne bekendtgørelse fører- og servicehunde, der er specielt trænet til at udføre en eller flere nytteopgaver for blinde eller stærkt svagsynede personer eller personer med fysisk funktionsnedsættelse.

Stk. 3. Vagthunde, som benyttes ved vagtselskabers runderinger, kan have adgang til fødevarevirksomheder. Det er fødevarevirksomhedens ansvar at sikre, at en sådan adgang ikke giver anledning til kontaminering af fødevarerne.

Stk. 4. Rottehunde, som benyttes af professionelle skadedyrsbekæmpelsesfirmaer, kan have adgang til fødevarevirksomheder. Det er fødevarevirksomhedens ansvar at sikre, at en sådan adgang ikke giver anledning til kontaminering af fødevarerne.

Stk. 5. Fødevareregionen kan i visse tilfælde tillade, at en fødevarevirksomhed giver kæle- og servicedyr adgang til fødevarevirksomheden. Fødevareregionen kan stille vilkår for en sådan tilladelse.

Stk. 6. De i stk. 1-5 nævnte tilladelser gælder ikke for slagtedyrs adgang til slagterier.

Kapitel 19

Håndtering af dyr på slagterier mv.

§ 44. Slagteriet skal sikre, at slagtedyrs inkl. opdrættet vildt og lagomorfer, er undersøgt af embedsdyrlægen før slagtingen, og må kun med henblik på konsum slagte dyr, som embedsdyrlægen ved det levende syn har fundet egnet til slagting.

Stk. 2. Slagteriet skal sikre, at alle dele af dyret, inkl. blodet, kan undersøges af embedsdyrlægen umiddelbart efter slagtingen.

Stk. 3. Vildthåndteringsvirksomheden skal sikre, at alle indbragte dele af dyret eller for småvildts vedkommende en repræsentativ stikprøve af dyr af samme oprindelse kan undersøges af embedsdyrlægen efter ankomsten til virksomheden.

Stk. 4. Slagteriet og transportøren skal sikre, at slagtedyrs, som er døde under transporten til slagteriet, eller som dør under opstaldningen på slagteriet, bliver forevist embedsdyrlægen.

Kapitel 20

Prøveudtagningsfrekvens i virksomheder, der producerer hakket og tilberedt kød i små mængder

§ 45. Virksomheder, der producerer under to tons hakket eller tilberedt kød om ugen, kan fastsætte en lavere frekvens for prøveudtagning til analyse for salmonella, E. coli og kimtal end den, der fremgår af artikel 5, jf. bilag 1, i mikrobiologiforordningen. Frekvensen, der fastsættes på grundlag af en risikoana-

lyse, skal fremgå af virksomhedens egenkontrolprogram. Fødevareregionen vurderer i forbindelse med tilsyn, om den af virksomheden fastsatte prøveudtagningsfrekvens er tilstrækkelig.

Kapitel 21

Straffebestemmelser

§ 46. Med bøde straffes den, der

- 1) overtræder §§ 4-9, § 10, stk. 1 og 3, §§ 11-12, § 13, stk. 1-3, §§ 14, 16 og 17, § 18, stk. 1 og 3-5, §§ 19 og 21, § 22, stk. 1 og 2, § 23, § 24, stk. 1, § 25, § 27, stk. 3, § 28, § 29, stk. 2-4, § 30, stk. 2-3, § 31, stk. 1, § 33, § 34, stk. 1, § 35, § 37, stk. 1, §§ 39-40, § 41, stk. 1, § 42, stk. 1, § 43, stk. 1 og 3-4, eller § 44,
- 2) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af § 13, stk. 4, § 22, stk. 3, § 32, § 34, stk. 2, § 37, stk. 2, § 38, stk. 1, § 41, stk. 2, § 42, stk. 3, eller § 43, stk. 5, eller
- 3) overtræder artikel 8, stk. 1-3, i TSE-forordningen.

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

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

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

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

Kapitel 22

Ikrafttrædelsesbestemmelser m.m.

§ 47. Bekendtgørelsen træder i kraft den 8. august 2008.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 773 af 6. juli 2006 om fødevarehygiejne.

Stk. 3. Bestemmelsen i § 37, stk. 1, 2. punktum, gælder ikke for virksomheder, der var autoriserede inden den 15. juli 2006. Ved større ombygning eller etablering af nye slagtelinjer skal virksomheder omfattende af 1. punktum dog etablere slagtelinjer i overensstemmelse med § 37, stk. 1, 2. punktum.

Fødevarestyrelsen, den 24. juli 2008

ANNELISE FENDER

/ Helene Vinten Madsen

- ¹⁾ Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser, der gennemfører Kommissionens direktiv 96/3/EF af 26. januar 1996 om fritagelse af bulktransport af flydende olier og fedtstoffer ad søvejen fra visse bestemmelser i Rådets direktiv 93/43/EØF om levnedsmidler (EU-Tidende 1996 L 21, s. 42), som ændret ved Kommissionens direktiv 2004/4/EF af 15. januar 2004 (EU-Tidende 2004 L 15, s. 25), og Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2004/41/EF af 21. april 2004 om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum og om ændring af Rådets direktiv 89/662/EØF og 92/118/EØF og Rådets afgørelse 95/408/EF, som berigtiget den 2. juni 2004 (EU-Tidende 2004 L 195, s. 12) og den 4. august 2007 (EU-Tidende 2007 L 204, s. 26). Bekendtgørelsen supplerer og indeholder desuden visse bestemmelser fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne, som berigtiget den 25. juni 2004 (EU-Tidende 2004 L 226, s. 3) og den 4. august 2007 (EU-Tidende 2007 L 204, s. 26), Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, som berigtiget den 25. juni 2004 (EU-Tidende 2004 L 226, s. 22) og den 4. august 2007 (EU-Tidende 2007 L 204, s. 26), og senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1243/2007 af 24. oktober 2007 (EU-Tidende 2007 L 281, s. 8), Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum, som berigtiget den 25. juni 2004 (EU-Tidende 2004 L 226, s. 83) og den 4. august 2007 (EU-Tidende 2007 L 204, s. 26), og som senest ændret ved Rådets forordning (EF) nr. 1791/2006 af 20. november 2006 (EU-Tidende 2006 L 363, s. 1), Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (EU-Tidende 2005 L 338, s. 1), som berigtiget den 10. oktober 2006 (EU-Tidende 2006 L 278, s. 32), som ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1441/2007 af 5. december 2007 (EU-Tidende 2007 L 322, s. 12), samt gennemførelses- og overgangsbestemmelserne til disse forordninger. Desuden er visse bestemmelser medtaget fra 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, som berigtiget den 28. maj 2004 (EU-Tidende 2004 L 191, s. 1), som berigtiget den 4. august 2007 (EU-Tidende 2007 L 204, s. 29), og senest ændret ved Rådets forordning (EF) nr. 301/2008 af 17. marts 2008 (EU-Tidende 2008 L 97, s. 85), og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatiser (EU-tidende 2001 L 147, s. 1), som senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 571/2008 af 19. juni 2008 (EU-tidende 2008 L 161, s. 4-6). Ifølge artikel 249 i EF-traktaten gælder en forordning umiddelbart i hver medlemsstat. Gengivelsen af disse bestemmelser er således udelukkende begrundet i praktiske hensyn og berører ikke de nævnte forordningers umiddelbare gyldighed i Danmark.

Bilag 1

Mikrobiologiske kriterier for rå mælk, som leveres fra primærproducenten direkte til den endelige forbruger (jf. § 5, stk. 4)

Fødevarekategorie	Mikroorganisme	Prøveudtagningsplan	Grænseværdi cfu/g		Referenceanalysemetode ⁽¹⁾	Led, hvor kriteriet anvendes	Foranstaltning i tilfælde af utilfredsstillende resultater
			n	m			
Rå mælk	E. coli	1	1	10	NMLK nr. 125 ⁽²⁾	Efter udmalkning og køling af den rå mælk	Forhandling af rå mælk indstilles, og produktionshygiejne forbedres

1): Den seneste udgave skal anvendes.

2): Der foretages pladespredning af 1 ml mælk.

Vurdering af resultater:

Tilfredsstillende: Hvis indholdet af E. coli ligger under 1 cfu/g.

Acceptabelt: Hvis indholdet af E. coli ligger mellem 1 og 10 cfu/g.

Utilfredsstillende: Hvis indholdet af E. coli ligger over 10 cfu/g.

Kontrol med kriterier for rå mælk (jf. § 5, stk. 5, og § 13, stk. 1)

- 1) Personer, der udtager prøver, skal have modtaget instruktion om korrekt prøveudtagning.
- 2) Prøverne skal mindst underkastes følgende undersøgelser:

	Bestemmelse af det totale cfuindhold	Bestemmelse af celletal	Bestemmelse af indhold af antibiotikarester
Frekvens	1 gang for hver 2 uger	1 gang for hver 4 uger	1 gang for hver 4 uger
Frekvens ved skærpet overvågning	1 gang for hver uge	1 gang for hver uge	1 gang for hver 4 uger

- 3) Prøveudtagningen gælder også i perioder, hvor mælkeproducenten har afbrudt markedsføring på grund af overskridelser af kriterierne for celletal, kimtal og antibiotikarester.
- 4) Ved fund af antibiotikarester, der overskrider maksimalgrænseværdien for restkoncentrationer for det pågældende stof, gentages undersøgelsen i hver af de næste 4 uger.

Temperaturbestemmelser (jf. § 23)

A) Temperaturkrav ved opbevaring og transport af fødevarer	
Fødevarer	Maks. temperatur
Industrielt fremstillede ægprodukter, som skal opbevares på køl	+ 4 °C i fremstillingsvirksomheden, ellers + 5 °C
Hakket kød, kødfars o.l., herunder rå medisterpølse	+ 5 °C
Fersk fjerkrækød	+ 5 °C
Letkonserverede fiskevarer ⁽¹⁾ i detailpakning	+ 5 °C
Rejer i lage i engrospakning	+ 5 °C
Fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage	+ 5 °C
Nedkølede, varmebehandlede, letfordærlige ⁽²⁾ fødevarer, inkl. konsummælk og konsummælksprodukter (undtaget UHT-behandlede eller steriliserede konsummælksprodukter)	+ 5 °C ⁽³⁾
Fiskehalvkonserves ⁽⁴⁾	+ 10 °C
Fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage, der anvendes eller sælges senest 12 timer efter fremstillingen	+ 10 °C
Mayonnaise, salater og remoulade med pH over 4,5	+ 10 °C
Æg, dog ikke ved primærproduktion eller transport af æg, hvor transporten varer mindre end 8 timer	+ 12 °C
Frosne flydende æg og frosne ægprodukter	- 12 °C
Frosne fiskevarer	- 18 °C

- 1) **Letkonserverede fiskevarer:** Fisk og fiskevarer, der efter konservering har et saltindhold på mindre end 6 % og et syreindhold, der giver en pH værdi over 5, og som heller ikke ved tilsætning af andre konserverende midler har opnået en holdbarhed som fiskehalvkonserves. Som letkonserverede fiskevarer anses endvidere røgede, gravede, varmebehandlede eller på anden måde behandlede fisk og fiskevarer, hvorved der er opnået en lidt længere holdbarhed end for ferske fiskevarer.
- 2) **Letfordærlige fødevarer:** Fødevarer, som ved opbevaring ved stuetemperatur i løbet af kort tid
 - a) vil udvikle afvigende udseende, lugt eller smag, eller
 - b) kan danne grobund for fremvækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer til et niveau, der kan være sundhedsskadeligt.
- 3) Jf. dog § 23, stk. 2 og 3, vedr. pasteuriseret mælk og syrnede konsummælksprodukter, der modner i pakningen.
- 4) **Fiskehalvkonserves:** Fisk og fiskevarer, der er gjort holdbare i begrænset tid ved tilsætning af salt, sukker, syre eller konserveringsmidler, og som er pakket i lukket detailemballage.

B) Temperaturkrav for fiskevarer, der skal holdes i live, samt for levende toskallede bløddyr mv.

Fiskevarer, der skal holdes i live, og levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle skal opbevares og transporteres ved en temperatur og på en måde, der ikke skader fødevarerens sikkerhed eller varernes levedygtighed.

C) Temperaturkrav for frossent kød fremstillet og opbevaret i en gros-leddet

Frossent kød, som fremstilles og indfryses i engrosvirksomheder, skal opbevares og transporteres ved maks. - 12 °C.

D) Temperatur- og holdbarhedsbestemmelser for fiskefars, hakket fiskekød og maskinseparatoreret fiskekød

Fiskefars, hakket fiskekød og maskinseparatoreret fiskekød skal opbevares og transporteres ved de temperaturer, der følger af hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Fiskefars skal forarbejdes eller sælges inden 24 timer efter hakning eller maskinseparation af det fiskekød, der indgår i fiskefarsen.

Hakket fiskekød skal forarbejdes eller sælges inden 24 timer efter hakningen.

Maskinseparatoreret fiskekød skal anvendes i overensstemmelse med bestemmelserne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Såfremt hakket eller maskinseparatoreret fiskekød, som indgår i fiskefars, er frosset efter fremstillingen og indgår i fiskefars efter optøning, regnes de 24 timer fra det tidspunkt, det hakkede eller maskinseparatorerede fiskekød under optøning opnår en overfladetemperatur på 0 °C.

Såfremt fiskefars er frosset efter fremstillingen, regnes de 24 timer fra det tidspunkt, fiskefarsen under optøning opnår en overfladetemperatur på 0 °C.

Fødevarestyrelsen kan i særlige tilfælde dispensere fra temperatur- og holdbarhedsbestemmelserne.

Bulktransport på søgående fartøjer (jf. § 29)

Liste over acceptable tidligere ladninger

Stof (synonymer)	CAS-nr.
Fedtsyrer	
Arachinsyre (eicosansyre)	506-30-9
Behensyre (docosansyre)	112-85-6
Caprinsyre (decansyre)	334-48-5
Capronsyre (hexansyre)	142-62-1
Caprylsyre (octansyre)	124-07-2
Erucasyre (cis-13-docosensyre)	112-86-7
Heptansyre	111-14-8
Laurinsyre (dodecansyre)	143-07-7
Lauroleinsyre (dodecensyre)	4998-71-4
Linolsyre (9,12-octadecadiensyre)	60-33-3
Linolensyre (9,12,15-octadecatriensyre)	463-40-1
Myristinsyre (tetradecansyre)	544-63-8
Myristoleinsyre (tetradecensyre)	544-64-9
Oliesyre (octadecensyre)	112-80-1
Palmitinsyre (hexadecansyre)	57-10-3
Palmitoleinsyre (cis-9-hexadecensyre)	373-49-9
Pelargonsyre (nonansyre)	112-05-0
Ricinolsyre (cis-12-hydroxyoctadecensyre)	141-22-0
Smørsyre (butansyre)	107-92-6
Stearinsyre (octadecansyre)	57-11-4
Valerianesyre (pentansyre)	109-52-4
Fedtalkoholer	
Butylalkohol (1-butanol)	71-36-3
Caproylalkohol (1-hexanol)	111-27-3
Caprylalkohol (1-octanol)	111-87-5
Cetylalkohol (1-hexadecanol)	36653-82-4
Decylalkohol (1-decanol)	112-30-1
Laurylalkohol (1-dodecanol)	112-53-8
Myristylalkohol (1-tetradecanol)	112-72-1
Nonylalkohol (1-nonanol)	143-08-8
Oenanthalkohol (1-heptanol)	111-70-6
Oleylalkohol (octadecenol)	143-28-2
Stearylalkohol (1-octadecanol)	112-92-5
Tridecylalkohol (1-tridecanol)	27458-92-0 112-70-9
Blandinger af fedtalkoholer	
Cetylstearylalkohol (en blanding af C16/C18)	
Laurylmyristylalkohol (en blanding af C12/C14)	
Estere af fedtsyrer	

Enhver ester produceret ved kombination af en hvilken som helst af ovennævnte fedtsyrer med en hvilken som helst af ovennævnte fedtalkoholer. Eksempler herpå er butylmyristat, oleypalmitat og cetylstearat	
Methylestere af fedtsyrer	
Methylaurat (methyldodecanoat)	111-82-0
Methyloleat (methyloctadecenoat)	112-62-9
Methylpalmitat (methylhexadecanoat)	112-39-0
Methylstearat (methyloctadecanoat)	112-61-8
Glycoler	
1,3-Butandiol (1,3-butylen glycol)	107-88-0
1,4-Butandiol (1,4-butylen glycol)	110-63-4
Polypropylen glycol (molekylvægt over 400)	25322-69-4
Propylen glycol (1,2-Propylen glycol; 1,2-propandiol; 1,2-dihydroxypropan; monopropylen glycol (MPG); methyl glycol)	57-55-6
1,3-propylen glycol (trimethylen glycol; 1,3-propandiol)	504-63-2
Andre ladninger	
Acetone (propanon, dimethylketon)	67-64-1
Ammoniumhydroxid (ammoniakopløsning, ammoniakvand)	1336-21-6
Ammoniumpolyphosphat	68333-79-9 10124-31-9
Animalske, marine, vegetabiliske og hydrogenerede olier og fedtstoffer (bortset fra olie af acajounød og rå tallolie)	
Bivoks (hvid og gul)	8006-40-4 8012-89-3
Benzylalkohol (kun farmaceutisk kvalitet og reagensrenhedsgad)	100-51-6
Butanon (methylethylketon)	78-93-3
Butylacetater (n-, sec-, tert-) (eddikesyrebutylester)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Calciumchloridopløsning kan kun accepteres som tidligere ladning, hvis den umiddelbart foregående ladning hertil findes på listen og ikke er omfattet af tilsvarende restriktioner	10043-52-4
Calciumlignosulphonat	8061-52-7
Candelillavoks	8006-44-8
Carnaubavoks	8015-86-9
Cyclohexan (hexamethylen, hexanaphten, hexahydrobenzen)	110-82-7
Drikkevand kan kun accepteres som tidligere ladning, såfremt den umiddelbart foregående ladning hertil findes på listen og ikke er omfattet af tilsvarende restriktioner	
Eddikesyre	64-19-7
Eddikesyreanhydrid (ethansyreanhydrid)	108-24-7
Epoxideret soyaolie (med mindst 7% og højst 8% oxiranoxygen indhold)	8013-07-8
Ethanol (ethylalkohol)	64-17-5

Ethylacetat (eddikesyreethylester)	141-78-6
2-ethylhexanol (2-ethylhexylalkohol)	104-76-7
Glycerol (propantriol, glycerin)	56-81-5
n-Heptan	142-82-5
n-Hexan (teknisk rent)	110-54-3 64742-49-0
Isobutylacetat	110-19-0
Isodecylalkohol (isodecanol)	25339-17-7
Isononylalkohol (isononanol)	27458-94-2
Isooctylalkohol (isooctanol)	26952-21-6
Isopropylalkohol (IPA, 2-propanol, isopropanol)	67-63-0
Kaliumhydroxid (kaustisk kali) kan kun accepteres som tidligere ladning, såfremt den umiddelbart foregående ladning hertil findes på listen og ikke er omfattet af tilsvarende restriktioner	1310-58-3
Limonen (dipenten)	138-86-3
Magnesiumchloridopløsning	7786-30-3
Methanol (methylalkohol)	67-56-1
4-methyl-2-pentanone (methylisobutylketon)	108-10-1
Methyltertiærbutylether (MTBE)	1634-04-4
Melasse	57-50-1
Montanvoks	8002-53-7
Natriumhydroxid (kaustisk soda) kan kun accepteres som tidligere ladning, såfremt den umiddelbart foregående ladning hertil findes på listen og ikke er omfattet af tilsvarende restriktioner	1310-73-2
Myresyre (methansyre)	64-18-6
Natriumsilicat (vandglas)	1344-09-8
Paraffinolie	8042-47-5
Paraffinvoks	8002-74-2 63231-60-7
Pentan	109-66-0
Phosphorsyre (orthophosphorsyre)	7664-38-2
Propylacetat (propylethanoat)	109-60-4
Propylentetramer	6842-15-5
Propylalkohol (propan-1-ol, 1-propanol)	71-23-8
Siliciumdioxid (microsilica)	7631-86-9
Sure olier og fedtsyredestillater – fra vegetabiliske olier og fedtstoffer og/eller blandinger heraf samt animalske og marine fedtstoffer og olier	
Sorbitol (D-sorbitol)	50-70-4
Svovlsyre	7664-93-9
Urinstofammoniumnitratopløsning (UAN)	
Vinbærme	868-14-4