

Udskriftsdato: 19. december 2025

VEJ nr 9437 af 17/09/2012 (Historisk)

Vejledning om eksport af fødevarer

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Fødevaremin.
Fødevarestyrelsen, j. nr. 2012-20-2301-00943

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 554 af 29/05/2017

Vejledning om eksport af fødevarer

Afsnit I

Indledning

Eksportbekendtgørelsen

Eksportbekendtgørelsen fastsætter de generelle krav, som virksomhederne skal opfylde som forudsætning for, at Fødevarestyrelsen kan udstede eksportcertifikater for fødevarer til tredjelande. Desuden indeholder bekendtgørelsen for nogle tredjelandes vedkommende specielle krav, som virksomhederne skal opfylde i forbindelse med eksport. Disse krav har tredjelandenes myndigheder meddelt Fødevarestyrelsen eller EU gennem forhandlinger om eksportvilkår. For de fleste tredjelandes vedkommende fremgår de specielle krav dog alene af eksportcertifikaterne. Sammenkædningen mellem bekendtgørelsen og eksportcertifikaterne gør, at virksomhedens ansvar for at opfylde certifikaternes ordlyd består, uanset at certifikatteksterne ikke er gengivet i bekendtgørelsen.

Ud over de krav, som Fødevarestyrelsen kontrollerer, 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 den 1. januar 2005 af Fødevareforordningen, forordning (EF) nr. 178/2002, 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

artikel 3-6 i Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne (Hygiejneforordningen), 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

Kapitel 1

Område og definitioner

»§ 1. Denne bekendtgørelse omfatter enhver form for eksport af fødevarer fra Danmark.«

Ad § 1: Eksportbekendtgørelsens anvendelsesområde

Bekendtgørelsen omfatter enhver form for eksport af fødevarer fra Danmark. Eksport defineres som udførsel fra Danmark til tredjelande, dvs. udførsel til EU lande og andre samhandelslande er ikke omfattet af bekendtgørelsen.

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. Krav, som fremgår af de eksport-certifikatmodeller som findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside (certifikatkrav) er ikke gengivet i bekendtgørelsen, men er omfattet af dennes generelle bestemmelser i kapitel 2.

Bestemmelserne supplerer artikel 12 i Fødevareforordningen. Forordninger er direkte gældende, og virksomhederne skal derfor uden videre overholde kravene i artikel 12, der har følgende ordlyd:

»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.

De specifikke krav er de krav, som fremgår af eksportbekendtgørelsen, certifikaterne og eventuelt yderligere materiale, f.eks. checklister. Desuden skal virksomheden være opmærksom på, at de enkelte tredjelande kan have en anden fødevarelovgivning end i den, der gælder i Danmark og EU.

Virksomheden bør derfor undersøge, hvordan de konkrete regler er, f.eks. ved at spørge sin importør eller ambassader. Det er særdeles vigtigt, at en eksportør af fødevarer er omhyggelig med at overholde tredjelandets regler, da overtrædelser erfaringsmæssigt kan have negativ indflydelse ikke alene for den konkrete eksport, men også for eksportøren, andre danske eksportører og for tilliden til det danske kontrolsystem.

Det skal understreges, at eksporten sker på eksportørens egen regning og risiko.

I artikel 12, stk. 1, 2. punktum, er henvist til den situation, hvor produktet ikke overholder relevante krav i Fællesskabets fødevarerlovgivning, 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 fødevarerlovgivningen, 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 myndighederne 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 Hygiejneforordningen, som har følgende ordlyd:

»Artikel 11:

For så vidt angår hygiejnen i forbindelse med fødevarer, der eksporteres eller reeksporteres, omfatter de relevante krav i fødevarerlovgivningen, 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 fødevarerforordningens 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 fødevarerlovgivningen”. 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 fødevarervirksomheder, herunder HACCP-principperne (artikel 5).

»§ 2. I denne bekendtgørelse gælder følgende definitioner:

- 1) Ved eksport forstås udførsel fra Danmark af fødevarer til tredjelande.
- 2) Ved tredjeland forstås et land, der ikke er et samhandelsland.
- 3) Ved definitionen på et samhandelsland gælder definitionen i Bekendtgørelse om indførsel af fødevarer m.v. med særlige restriktioner og om straffebestemmelser for overtrædelse af diverse EU-retsakter (Restriktionsbekendtgørelsen).
- 4) Ved eksportvirksomhed forstås en virksomhed, der som en del af sin virksomhed eksporterer eller kan eksportere fødevarer til tredjelande.
- 5) Ved et særligt tredjeland forstås et land, hvor myndigheden i tredjelandet har stillet krav om særlig eksportgodkendelse af de danske virksomheder, der ønsker at eksportere fødevarer til dem.
- 6) Ved tilsynsmyndighed forstås Fødevarestyrelsen. I praksis er det en af Fødevarestyrelsens fødevarerafdelinger eller Kødkontrollen, der foretager tilsynet og godkender virksomheder til særlige tredjelande.

- 7) Ved listen forstås Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport af fødevarer til et givet land.
- 8) Ved et parti forstås en mængde af en fødevarer af samme type og forarbejdningsgrad, som fremgår af det dokument, som ledsager det. Det skal endvidere hidrøre fra samme afsender, transporteres med samme transportmiddel, og være bestemt til en og samme modtager.
- 9) Ved certifikater forstås veterinærcertifikater, veterinærdokumenter eller andre dokumenter, herunder attester, der kræves i henhold til veterinær- og fødevarerlov-givningen, og som skal ledsage dyr og animalske produkter.«

Ad § 2: Definitioner

Ved udførsel af fødevarer fra Danmark skelnes mellem samhandel og eksport. Hvis varen udføres til et samhandelsland, er der tale om samhandel. Udføres varen til et tredjeland, er der tale om eksport. Samhandelslande er EU lande samt et antal lande, som har indgået en samhandelsaftale med EU. Vær opmærksom på, at et land kan være et samhandelsland for visse fødevarer, men ikke for andre, og at udførsel fra EU i nogle tilfælde kan ske på samhandelsvilkår, selv om indførsel til EU ikke sker på samhandelsvilkår.

Når der i eksportbekendtgørelsen henvises til Restriktionsbekendtgørelsen vedr. definitionen på et samhandelsland skyldes det, at der løbende sker en udvikling i antallet af samhandelslande, og i de fødevarer kategorier, som er omfattet af samhandelsregler. For at undgå uoverensstemmelser mellem diverse bekendtgørelser har Fødevarestyrelsen valgt at opdatere reglerne ét sted, i Restriktionsbekendtgørelsen.

En eksportvirksomhed er en fødevarer virksomhed, der som en del af sin virksomhed eksporterer fødevarer til tredjelande. For at en virksomhed kan eksportere overhovedet, skal den som minimum være autoriseret eller registreret i overensstemmelse med kontrolforordningen og autorisationsbekendtgørelsen (bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v.). Herudover kan tredjelandet have stillet særlige krav, som skal opfyldes, før der kan eksporteres til det pågældende land.

Ved eksport til særlige tredjelande, undtaget Rusland, skal virksomheden være opført på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder godkendt til eksport til det pågældende tredjeland. Listen findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Ved eksport til Rusland skal virksomheden være opført på de russiske myndigheders liste, jf. § 9, stk. 2.

Definitionen på et parti svarer til definitionen i veterinærkontrollbekendtgørelsen.

Definitionen på certifikater svarer til definitionen i certifikatbekendtgørelsen.

Kapitel 2

Generelle bestemmelser

»§ 3. Eksport af fødevarer må kun ske fra en virksomhed, der er autoriseret eller registreret i overensstemmelse med reglerne i Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v. (Autorisationsbekendtgørelsen).

Stk. 2. Før eksport af fødevarer til særlige tredjelande, jf. § 8, stk. 1, skal virksomheden være godkendt hertil af tilsynsmyndigheden og opført på listen, jf. § 9, stk. 1.«

Ad § 3: Autorisation og registrering af eksportvirksomheder

Det er en betingelse for eksport af fødevarer, at eksporten sker fra en fødevarer virksomhed, der er autoriseret eller registreret i overensstemmelse med kontrolforordningen og efter reglerne i bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder (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 autorisationsbekendtgørelsen og den tilhørende vejledning, som begge kan findes på

www.retsinformation.dk

evt. via Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk

Herudover kan der gælde særlige krav om godkendelse til eksport til særlige tredjelande, fx USA, se bemærkninger til §§ 8 og 9.

»§ 4. Eksportvirksomheder er selv ansvarlige for deres eksport af fødevarer til tredjelande og skal herunder overholde de betingelser for eksport af fødevarer til det pågældende tredjeland, som virksomheden kan eksportere fødevarer til, jf. dog stk. 7, og som fremgår af:

- 1) aftaler mellem EU og det pågældende tredjeland,
- 2) Fødevarestyrelsens aftaler med fødevaremyndighederne i det pågældende tredjeland, jf. kapitel 3-12.

Stk. 2. Ved forelæggelse for tilsynsmyndigheden 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.

Stk. 3. Kun gældende versioner af certifikater til eksport må anvendes og fremlægges til tilsynsmyndighedens underskrift.

Stk. 4. Virksomheden skal sikre, at de betingelser og oplysninger, der er anført i de i stk. 2 nævnte dokumenter, samt øvrige betingelser i denne bekendtgørelse for det pågældende land, er overholdt.

Stk. 5. Såfremt en virksomhed afsender fødevarer, som ikke er i overensstemmelse med et udstedt dokument, skal virksomheden straks informere tilsynsmyndigheden og den modtagende virksomhed.

Stk. 6. Tilsynsmyndigheden kan efter anmodning fra en virksomhed udstede et erstatningscertifikat. Udstedelse af et erstatningscertifikat kræver, at:

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

Stk. 7. Eksport af fødevarer, der ikke overholder de relevante krav i fødevarelovgivningen, kan foretages, hvis eksportvirksomheden over for tilsynsmyndigheden dokumenterer, at fødevaren eksporteres i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 12 i Fødevareforordningen (forordning (EF) nr. 178/2002 om generelle principper i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed).«

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, efter hvilken bestemmelse virksomheder ved eksport skal overholde både aftaler indgået mellem EU og tredjelandet og aftaler indgået mellem Danmark og tredjelandet.

Aftaler med tredjeland i det hele taget er ikke i sin ordlyd taget med i eksportbekendtgørelsen, men de krav, som ligger ud over EU-lovgivningen, vil fremgå af bekendtgørelsen eller af fødevarestyrelsens eksportcertifikat til det pågældende land, se nærmere § 4, stk. 3 og vejledningen hertil. Desuden kan specielle krav fremgå af anden information på fødevarestyrelsens hjemmeside, fx i form af særlige tjeklister.

Virksomheden skal være opmærksom på, at tredjelandet kan have fastsat særlige krav, som hverken fremgår af eksportcertifikatet, eksportbekendtgørelsen, eller anden information på Fødevarestyrelsens hjemmeside, fx tjeklister. Sådanne krav vil ikke være en del af Fødevarestyrelsens certificering af virksomheden og/eller varerne overfor tredjelandet, og indgår derfor ikke i den eksportkontrol, som Fødevarestyrelsen udfører i virksomhederne. Da virksomheden imidlertid selv er ansvarlig for eksporten, er det vigtigt, at virksomheden selv holder sig orienteret om alle de krav, som tredjelandet stiller.

§ 4, stk. 2: Certifikater og andre dokumenter

Når en virksomhed præsenterer tilsynsmyndigheden for et certifikat eller andre eksportdokumenter, som virksomheden ønsker underskrevet, betragtes fremlæggelsen som en ansøgning om tilladelse til at eksportere det parti fødevarer, som certifikatet vedrører.

Visse betingelser for eksport af fødevarer til tredjelande fremgår alene af de certifikater, der skal ledsage et parti af fødevarer til et bestemt land. Virksomheden skal sikre, at der gives korrekte oplysninger i certifikatet og at partiet overholder de betingelser, der fremgår af certifikatet, se også § 4, stk. 4 og § 6.

§ 4, stk. 3: Gældende versioner af certifikater

Kun gældende versioner af fødevarestyrelsens eksportcertifikater må anvendes. Herved forstås certifikater, der ligger i Certifikatdatabasen på Fødevarestyrelsens hjemmeside

www.fvst.dk

Certifikatmodellerne skal derfor hentes der, se på hjemmesiden under ”Selvbetjening/Certifikatdatabasen”.

§ 4, stk. 4: Virksomheden skal sikre overholdelse af betingelser

Virksomheden skal sikre, at de betingelser, der er anført i certifikatet eller et andet eksportdokument, er overholdt, og at alle oplysningerne er korrekte. Virksomheden skal desuden sikre, at eventuelle yderligere krav, som er fastsat i eksportbekendtgørelsen for det pågældende land, er overholdt.

Det er ligeledes virksomhedens ansvar, at grundlaget for udstedelse af certifikatet eller dokumentet er til stede. Grundlaget omfatter bl.a., at virksomheden er autoriseret, følger virksomhedens egenkontrolprocedurer, og at virksomheden er opført på listen for det pågældende land, hvis der er krav om dette, jf. § 9, stk. 1. De ”andre dokumenter”, der refereres til i § 4, stk. 2, omfatter indenrigserklæringer. Indenrigserklæringer 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 på fødevarestyrelsen hjemmeside²⁾.

Overholdelse af fødevarelovgivningen og de i certifikatet anførte erklæringer, er virksomhedens ansvar. Virksomheden skal derfor over for tilsynsmyndigheden kunne dokumentere, at det parti, der anmodes om udstedelse af certifikat for, overholder de bestemmelser for eksporten, som Fødevarestyrelsen

har fastsat. Kravene omfatter certifikatkrav, eksportbekendtgørelsens krav og evt. yderligere krav som fremgår af fødevarestyrelsens hjemmeside. Virksomheden indestår for, at de oplysninger, der fremgår af certifikatet, er korrekte, og kan i modsat fald strafforfølges, jf. § 21, stk. 1, nr. 3.

Den ansvarlige virksomhed er den virksomhed, som anmoder tilsynsmyndigheden om at udstede et eksportcertifikat. Inden virksomheden kan forelægge et udfyldt certifikat til underskrift for tilsynsmyndigheden, skal virksomheden først rekvirere det særlige certifikatpapir hos tilsynsmyndigheden, samt kvittere for overholdelse af vilkårene. En kontorvirksomhed uden produktions- eller lagerfaciliteter kan rekvirere certifikatpapir, og vil i så fald være ansvarlig for overholdelse af vilkårene for udlevering af certifikatpapiret. Hvis kontorvirksomheden selv beder den stedlige tilsynsmyndighed om at underskrive certifikatet, vil kontorvirksomheden desuden være ansvarlig i henhold til eksportbekendtgørelsens § 4, stk. 4. Kontorvirksomheden kan dog også sende det udfyldte certifikat til en produktions- eller lagervirksomhed med henblik på, at denne virksomhed anmoder tilsynsmyndigheden om underskrift på certifikatet. I så tilfælde vil det være den pågældende produktions- eller lagervirksomhed, som er ansvarlig i henhold til eksportbekendtgørelsens § 4, stk. 4.

Fødevarestyrelsens fødevareafdelinger og Kødkontrollen kan kun underskrive certifikater for virksomheder, der er beliggende i deres eget tilsynsområde. Hvis en kontorvirksomhed har udfyldt et certifikat, men ikke selv beder om underskrift på dette, skal certifikatet sendes til den (ansvarlige) produktions- eller lagervirksomhed, med henblik på at denne virksomhed anmoder den stedlige tilsynsmyndighed om at underskrive certifikatet. En kontorvirksomhed, som alene udfører praktiske opgaver for en produktions- eller lagervirksomhed, kan dog sende det udfyldte certifikat direkte til tilsynsmyndigheden for produktions- eller lagervirksomheden sammen med en erklæring, underskrevet af produktions- eller lagervirksomheden, gående ud på, at produktions- eller lagervirksomheden er ansvarlig for at opfylde alle de krav, der stilles i forbindelse med eksporten. Konstruktionen er dermed også med til at sikre, at den pågældende produktions- eller lagervirksomhed er bekendt med de certifikat- og andre eksportkrav, som fremgår af eksportbekendtgørelsens § 4, stk. 4, - og overholder disse krav.

I nogle tilfælde har den virksomhed, som anmoder om udstedelse af et certifikat, ikke selv fremstillet varen. Eksempler på dette er:

1) Et frysehus, som modtager emballeret kød fra en produktionsvirksomhed, med henblik på eksport til tredjelande. Hvis frysehuset anmoder om udstedelse af et eksportcertifikat, er frysehuset ansvarlig for, at partiet opfylder tredjelandskravene. Frysehuset skal, hvis der for det pågældende land gælder særlige krav, indhente dokumentation for, at varen opfylder kravene. Dokumentationen indhentes fra den virksomhed, som frysehuset har modtaget varen fra, i form af en indenrigserklæring.

2) En kontorvirksomhed, som hverken har fremstillet eller oplagret varen, anmoder om udstedelse af et eksportcertifikat. Kontorvirksomheden er ansvarlig for, at partiet opfylder tredjelandskravene. Kontorvirksomheden skal, hvis der for det pågældende land gælder særlige krav indhente dokumentation for, at varen opfylder kravene. Dokumentationen indhentes fra den virksomhed, som fysisk afsender partiet til tredjeland. Dokumentationen er normalt en indenrigserklæring. Fødevarestyrelsens vejledning om indenrigserklæringer for fødevarer²⁾

indeholder en særlig erklæring til brug for eksportører, som har brug for at indhente dokumentation fra den virksomhed, som fysisk afsender varepartiet til tredjeland.

Transportvirksomheder og speditivirksomheder kan udføre opgaver for den ansvarlige produktions-, lager-, eller kontorvirksomhed. Transport- eller speditivirksomheden vil dog ikke være ansvarlig for, at varepartiet opfylder tredjelandskravene. Hvis en transportvirksomhed (chaufføren) af praktiske grunde overrækker et certifikat til tilsynsmyndigheden, og beder tilsynsmyndigheden underskrive dette, handler transportvirksomheden på vegne af en produktions-, lager-, eller kontorvirksomhed. I tvivlstilfælde kan tilsynsmyndigheden søge afklaret hos transportvirksomheden hvilken virksomhed, som transportøren

handler på vegne af, dvs. om det er en produktionsvirksomhed, et lager/frysehus eller en kontorvirksomhed, som har bedt chaufføren om rent praktisk at overrække certifikatet til tilsynsmyndigheden.

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 tilføres andre varer til partiet. I de tilfælde, hvor pålæsningen sker af flere omgange (samlæsning), og hvor der er krav om myndighedsforsegling ved endelig afsendelse fra Danmark, er det den eksportvirksomhed, som anmoder tilsynsmyndigheden om påføring af seglnummer i certifikatet, som er ansvarlig for, at certifikatet fortsat er tilknyttet de oprindeligt certificerede varer.

§ 4, stk. 5: Afsendelse af varer, hvor oplysningerne i udstedt dokument er ukorrekte

Hvis der ved en fejl bliver afsendt varer, hvor væsentlige oplysninger i det udstedte dokument ikke er korrekte, skal afsendervirksomheden straks give tilsynsmyndigheden og den modtagende virksomhed besked om, at der er sket en fejl, og hvori fejlen består.

Alle oplysninger vedrørende selve partiet og dets eksportstatus vil som udgangspunkt være væsentlige. Eksempler på ukorrekte oplysninger kan være forkert angivelse af status, oprindelse, en bestemt behandling eller undersøgelse, eller slagtedato/produktionsdato.

Hvis 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. 6: Erstatningscertifikater

Hvis der opstår en situation, hvor der er brug for, at der bliver udstedt et erstatningscertifikat, kan virksomheden ansøge om dette hos tilsynsmyndigheden.

En sådan situation kan komme på tale, hvis certifikatet er blevet tabt eller stjålet eller på enhver anden måde er gået til grunde. Også i et tilfælde, hvor virksomheden selv har handlet uagtsomt eller uforsvarligt, kan et erstatningscertifikat udstedes. Dette udelukker dog ikke, at tilsynsmyndigheden kan give en sanktion til virksomheden, hvis gældende regler er overtrådt.

Et erstatningscertifikat kan ikke udstedes, hvis virksomheden har pådraget sig et strafferetligt ansvar i forbindelse med dets forvaltning af certifikatet. Se i øvrigt nedenfor om yderligere krav til erstatningscertifikater.

Hvis virksomheden opdager en fejl i certifikatet, efter at certifikatet er underskrevet, men inden det er afsendt, og inden varepartiet har forladt Danmark, skal der ikke udstedes et erstatningscertifikat. Derimod kan virksomheden bede tilsynsmyndigheden om at udstede et nyt certifikat. Det nye certifikat betragtes ikke som et erstatningscertifikat, men som det egentlige certifikat, fordi det tidligere certifikat ikke er blevet afsendt og dermed aldrig nåede at få status som andet end et ufuldstændigt certifikat. Certifikatudstederen skal sikre sig, at det ufuldstændige certifikat og eventuelle kopier af det bliver annulleret.

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. Hvis partiet er taget i anvendelse i produktionen på modtagevirksomheden betragtes partiet ikke længere som samlet, og der kan derfor ikke udstedes et erstatningscertifikat.

I de tilfælde, hvor der tale om minimale fejl, som ikke er relateret til produktets beskaffenhed eller eksportstatus, f.eks. slå- eller stavfejl, kan tilsynsmyndigheden vurdere, at der alligevel kan udstedes et erstatningscertifikat.

Virksomheden skal fremsende en skriftlig redegørelse:

Virksomheden skal fremsende en skriftlig redegørelse til tilsynsmyndigheden. Redegørelsen skal klarlægge, hvorfor der ønskes udstedt et erstatningscertifikat og indeholde eventuelle officielle dokumenter, myndighedsudtalelser, etc. vedrørende den opståede situation.

I de tilfælde, hvor der tale om minimale fejl, som ikke er relateret til produktets beskaffenhed eller eksportstatus, f.eks. slå- eller stavfejl, kan tilsynsmyndigheden vurdere, at der kan udstedes et erstatningscertifikat uden en skriftlig redegørelse.

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, kan tilsynsmyndigheden 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. Dokumentationen kan bestå i erklæringer fra tredjelandets myndigheder om oplagring, beslaglæggelse m.v. eller lignende relevant dokumentation fra andre parter, f.eks. ambassader.

Herudover skal virksomheden fremlægge en kopi af det udstedte certifikat for tilsynsmyndigheden 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”

Kopi af erstatningscertifikatet skal opbevares sammen med kopi af det oprindeligt udstedte certifikat.

§ 4, stk. 7: Afvigelse fra fødevarelovgivning

I de tilfælde, hvor et produkt ikke overholder EU's fødevarelovgivning, og en virksomhed ønsker at eksportere produktet til et tredjeland, skal virksomheden dokumentere over for tilsynsmyndigheden, at fødevaren eksporteres i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 12 i Fødevareforordningen (forordning (EF) nr. 178/2002, herunder, at tredjelandet accepterer importen. Det skal af dokumentationen fremgå, 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.

Fødevarer betragtes som farlige, jf. fødevareforordningens artikel 14, hvis de anses for at være:

- a) sundhedsskadelige
- b) uegnede til menneskeføde.

Artikel 14 beskriver nærmere, hvordan disse begreber skal fortolkes, dermed hvad der forstås ved ”farlige fødevarer”.

§ 4, stk. 7, i eksportbekendtgørelsen supplerer artikel 12 i fødevareforordningen, da den præciserer, at det er virksomhedens ansvar at dokumentere, at fødevaren eksporteres i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 12 i Fødevareforordningen.

»§ 5. Kød fra svin eller produkter heraf, der udføres til tredjelande, skal stamme fra svin, der er blevet slagtet på et slagteri, hvor alle slagtekroppe fra svin undersøges for trikiner, jf. Trikinforordningen (Kommissionens forordning (EF) nr. 2075/2005 om særlige bestemmelser om offentlig kontrol af trikiner i kød) og trikinbekendtgørelsen.

Stk. 2. For de slagtekroppe, som er undtaget fra krav om trikinundersøgelse i henhold til artikel 3 i Trikinforordningen, jf. § 3 og § 4 i trikinbekendtgørelsen, foretages trikinundersøgelserne efter Trikinforordningen med følgende undtagelser:

- 1) Laboratorieundersøgelser, jf. Trikinforordningens artikel 2, udføres på et laboratorium, der er udpeget af virksomheden.
- 2) Uddannelseskraav, jf. Trikinforordningens artikel 5, sikres af virksomheden.

Stk. 3. Ved fund af trikiner skal virksomheden straks orientere tilsynsmyndigheden.«

Ad § 5 Trikinundersøgelser.

Bekendtgørelsen fastsætter krav om, at svinekød og produkter heraf, der udføres til tredjelande, skal stamme fra svin der er slagtet på slagterier, hvor alle slagtekroppe undersøges for trikiner.

Dette indebærer, at også slagtekroppe af svin, som er undtaget fra krav om trikinundersøgelse i henhold til trikinforordningen og trikinbekendtgørelsen (indendørs opdrættede svin), skal undersøges for trikiner, når svinene slagtes på slagterier der slagter svin til tredjelande.

Af stk. 2 fremgår, at for de slagtekroppe, som ikke kræves trikinundersøgt i henhold til trikinforordningen og trikinbekendtgørelsen, men som skal trikinundersøges fordi slagtingen foregår på et slagteri, der slagter svin med henblik på eksport til tredjelande, skal undersøgelserne foregå på et laboratorium som er udpeget af virksomheden. Undersøgelserne udføres som egenkontrol men i øvrigt ved brug af de metoder mv., som fremgår af trikinforordningen. Når trikinundersøgelserne udføres som egenkontrol skal laboratoriet opfylde de krav til egenkontrollaboratorier, som fremgår af autorisationsbekendtgørelsen.

Desuden er fastsat, at virksomheden sikrer opfyldelse af de uddannelseskraav, der fremgår af Trikinforordningens Artikel 5, og at virksomheden er forpligtet til straks at informere tilsynsmyndigheden om fund af trikiner. Herudover kan tredjelandet have fastsat specielle krav til trikinundersøgelser, fx i certifikaterne, som skal iagttages.

Slagtekroppe, som kræves trikinundersøgt i henhold til Trikinforordningen og Bekendtgørelse om trikinundersøgelse af kød, skal undersøges efter reglerne i trikinbekendtgørelsen også når slagtingen foregår på et slagteri, som slagter svin med henblik på eksport til tredjelande.

»§ 6. Eksportvirksomheder skal udføre egenkontrol med det formål at sikre og dokumentere overholdelse af de relevante betingelser, som fremgår af.

- 1) § 4, stk. 3-5, § 5, § 7, og § 9, stk. 1-3,
- 2) certifikater og øvrige dokumenter, som forelægges tilsynsmyndigheden,
- 3) krav for eksport til det pågældende land, jf. kapitel 4-12.

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

Ad § 6: Krav om egenkontrol

Baggrunden for kravet om skriftlige egenkontrolprocedurer og dokumentation for overholdelse af eksportbetingelserne er, at virksomheden beder tilsynsmyndigheden om at certificere forhold overfor tredjelandet, som tilsynsmyndigheden ikke nødvendigvis har kontrolleret, medens varepartiet blev produ-

ceret, og heller ikke nødvendigvis kontrollerer i forbindelse med afsendelse af partiet. Tilsynsmyndigheden baserer certifikatudstedelsen på audit af virksomhedens egenkontrollsystem suppleret med løbende stikprøvekontroller. Derfor skal den virksomhed, som fremlægger certifikatet eller andre dokumenter til underskrift, kunne dokumentere, at de erklærede forhold er opfyldt. Såvel ansøger som underskriver af et certifikat/erklæring er under strafansvar for henholdsvis at afgive korrekte oplysninger og at have den fornødne baggrund for at certificere oplysningernes rigtighed.

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. Kravet gælder også for indenrigserklæringer og andre eksportdokumenter, som tilsynsmyndigheden underskriver, og for de øvrige regler, der henvises til i eksportbekendtgørelsens § 6, stk. 1. Det drejer sig bl.a. om, at virksomheden skal sikre den fornødne adskillelse mellem forskellige produktioner, og at virksomheden skal sikre, at fødevarer bestemt til særlige tredjelande skal være fremstillet på særligt godkendte virksomheder.

Grundlaget for, at tilsynsmyndigheden kan udstede certifikater på grundlag af virksomhedens egenkontrol er bl.a., at der foreligger dokumentation for, at egenkontrollen er udført. Det er derfor ikke tilstrækkeligt, at tilsynsmyndigheden får mulighed for at gennemgå en række registreringer eller dokumenter, som virksomheden ikke selv har taget stilling til. Eksportvirksomheden skal kunne dokumentere, at den selv har kontrolleret (vurderet) det tilgrundliggende dokumentationsmateriale og sammenholdt dette med eksportkravene. Måden og frekvensen kontrollen og dokumentationen udføres på kan variere, se de efterfølgende afsnit.

Følgende forhold har betydning for egenkontrollens omfang:

1) Generelle forhold

2) Aktiviteter i forbindelse med fremstilling, herunder krav til råvarer og evt. oplagring

3) Aktiviteter i forbindelse med udfyldelse af certifikat

4) Aktiviteter i forbindelse med afsendelse

Ovennævnte 4 punkter er uddybet i det følgende:

Generelle forhold:

Kravet om dokumenteret egenkontrol betyder, at virksomheden skal

- kunne henvise til de skriftlige procedurer, som virksomheden følger for at sikre opfyldelse af tredjelandskravene
- have beskrevet hvordan og hvor ofte virksomheden kontrollerer, at procedurerne bliver fulgt
- kunne dokumentere, at eksportbetingelserne bliver overholdt

Omfanget af egenkontrol, herunder hvor ofte virksomheden selv kontrollerer og dokumenterer en egenkontrolprocedure, kan variere afhængigt af de forhold, egenkontrollen vedrører, og afhængigt af virksomhedens systemer.

Skriftlige egenkontrolprocedurer, som virksomheden har udviklet med henblik på opfyldelse af EU-krav inkl. HACCP, sporbarhed, kundekrav og gode arbejdsgange vil ofte også bidrage til at opfylde særlige eksportkrav. Virksomheden skal have overblik over, hvilke procedurer der sikrer opfyldelse af hvilke særlige eksportkrav og kunne henvise til de relevante procedurer og til den relevante dokumentation. Kan virksomheden ikke mundtligt redegøre for sine procedurer, kan tilsynsmyndigheden kræve, at virksomheden udarbejder en skriftlig oversigt.

Kravet til omfanget af egenkontrol skal sammenholdes med de oplysninger, der er knyttet til de enkelte certifikater, som er tilgængelige på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk På hjemmesiden findes også en generel vejledning vedrørende udfyldelse af certifikater. Heri beskrives bl.a. hvilke typer af attestationer, der kan udstedes på baggrund af nationale overvågningsprogrammer (f.eks. vedrørende

husdyrsygdomme). Vejledningen beskriver også attestation på baggrund af overholdelse af gældende lovgivning (f.eks. generelle krav i dansk lovgivning eller EU-lovgivning). I disse tilfælde vil der normalt ikke være krav om, at virksomheden udfører speciel eksport egenkontrol.

Dette kan dog ændres, hvis der opstår en ny situation, fx ved udbrud af en smitsom husdyrsygdom i Danmark. I disse tilfælde kan der eventuelt blive tale om, at virksomheden kan eksportere til tredjelande på særlige betingelser. Disse betingelser vil i givet fald fremgå af fødevarestyrelsens oplysninger på hjemmesiden. I denne situation skal virksomheden være opmærksom på, at det kan blive nødvendigt at indføre egenkontrolprocedurer for at sikre overholdelse af disse betingelser.

Opdatering af egenkontrolprocedurer:

Virksomheden bør have beskrevet, hvordan det sikres, at egenkontrolprogrammet tilpasses ændrede krav. Som nævnt ovenfor vedrørende § 4, stk. 3, skal virksomheden have beskrevet hvordan den sikrer, at det til enhver tid er et korrekt certifikat, som forelægges tilsynsmyndigheden.

Virksomheden kan fx gennem en brancheorganisation holde sig orienteret om ændringer i certifikatkrav og ændringer i eksportbekendtgørelsen. Virksomheden kan desuden abonnere på et nyhedsbrev fra Fødevarestyrelsen med oplysning om ændringer i fødevarestyrelsens certifikatdatabase. Tilmelding foregår på fødevarestyrelsens hjemmeside under Nyheder/Nyhedsbreve.

2) Aktiviteter i forbindelse med fremstilling, herunder krav til råvarer og evt. oplagring

Virksomheden kan anvende dokumenterede procedurer, som virksomheden har udarbejdet i andre sammenhænge, f.eks. et dokumenteret sporbarhedssystem som sikrer, at der er sammenhæng mellem vareparti og certifikat, når de beskrevne arbejdsgange følges.

Oversigt over eksportkrav.

Fødevarestyrelsen anbefaler, at virksomheden udarbejder en oversigt over de lande, som virksomheden eksporterer til, og i den forbindelse beskriver, på hvilken måde virksomheden opfylder landenes krav for de konkrete produkter, eller henviser til de dokumenter, hvor proceduren er beskrevet. Det er ikke et krav, at virksomheden har en sådan oversigt, men virksomheden skal kunne oplyse hvilke skriftlige procedurer, den følger for at opfylde eksportkrav, samt hvordan og hvor ofte den kontrollerer og dokumenterer, at procedurerne bliver fulgt.

3): Aktiviteter i forbindelse med udfyldelse af certifikater

Virksomheden må i henhold til § 4, stk. 3, kun anvende gældende versioner af certifikater. I henhold til § 6 skal egenkontrollen bl.a. sikre og dokumentere, at virksomheden opfylder § 4 stk. 3. Egenkontrolprogrammet skal som følge deraf indeholde en procedure for, hvordan virksomheden sikrer, at der kun anvendes gældende versioner af certifikater. Proceduren kan for eksempel bestå i at certifikatet hentes på Fødevarestyrelsens hjemmeside i hvert tilfælde.

I forbindelse med virksomhedens udfyldelse af eksportcertifikater, skal virksomheden tage stilling til, hvordan den sikrer koblingen fra produktion inkl. evt. modtage- og afsendelseskontrol til de personer, der udfylder eksportdokumenterne. Det skal sikres, at den nødvendige baggrundsdokumentation er vurderet og tilgængelig, når eksportdokumenterne bliver udfærdiget. Herunder skal det sikres, at korrekte oplysninger om partiets størrelse og vægt er tilgængelig for de personer, der udfylder eksportdokumenterne.

Når Fødevarestyrelsens certifikater ændres, skal virksomheden vurdere, om ændringerne har betydning for virksomheden, og hvordan den i givet fald vil opfylde de nye krav. Virksomheden bør beskrive en procedure for hvordan den følger op på certifikatændringer.

4) Afsendelse af varepartier.

Virksomheden skal beskrive de procedurer den vil udføre i forbindelse med afsendelse af varepartier (afsendelseskontrol).

Ved afsendelseskontrollen kan virksomheden kontrollere forhold, som ikke indgår i den løbende egenkontrol under fremstilling af produktet, men som er af betydning for, om partiet opfylder tredjelandets krav. Det kan fx dreje sig om, at varepartiet inden afsendelse skal kontrolleres for, om det overholder særlige mikrobiologiske normer.

I andre tilfælde har afsendelseskontrollen til formål at kontrollere (verificere), at de fastlagte procedurer er blevet fulgt. Fx er der for USA godkendte kødvirksomheder krav om, at virksomheden inden afsendelse skal kontrollere, at alle kritiske kontrolpunkter har været i styring under produktion af varepartiet ("pre-shipment review").

Det kan være hensigtsmæssigt, at virksomheden anvender en checkliste med de forhold som virksomheden kontrollerer i forbindelse med afsendelse, fx temperatur, mærkning, mm.

I hvilket omfang der i øvrigt er behov for kontrol ved afsendelse, vil afhænge af virksomhedens sporbarhedssystem, og af hvilke kontroller der er udført undervejs fra råvaremodtagelsen til afsendelsen. Det er afgørende, at der er dokumentation for, at varepartiet opfylder de krav der måtte gælde for råvarerne, fremstillingsprocessen mv.

Supplerende vejledning vedrørende egenkontrol på specifikke områder.

I det følgende er givet supplerende vejledning om:

1) generelle krav, der gælder for virksomheden som helhed. USA-godkendte kødvirksomheder er underlagt generelle dyresundhedsmæssige krav, som ikke udelukkende stilles til de produkter, der eksporteres til USA, men som gælder for virksomheden som helhed, og

2) specielle krav, der alene gælder for de produkter, som eksporteres til tredjelandet.

Ad. 1) Dyresundhedsmæssige krav til USA-godkendte kødvirksomheder:

For USA-godkendte kødvirksomheder gælder der visse dyresundhedsmæssige krav til alle de kødvarer, der befinder sig i virksomheden. Kravene fremgår af bekendtgørelsens bilag 6, 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 slagting, 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 modtages og anvendes som råvare til fremstilling af ikke USA-egnede produkter, kan der dog alternativt foreligge dokumentation for denne råvares 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 6, 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.

Ad. 2) Specielle krav til produkterne (gælder både USA- og ikke USA-godkendte virksomheder).

Krav vedrørende (dansk) oprindelse:

Slagterier og andre virksomheder, der modtager dyr eller mælk direkte fra primærproducenter, kan kontrollere oplysninger i leverandørlistor 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, skal sikre sig den fornødne dokumentation fra leverandørvirksomheden. Ved leverancer fra danske virksomheder bør benyttes en indenrigserklæring som dokumentation, jf. vejledningen om indenrigserklæringer.

Hygiejniske krav, herunder krav vedrørende optagelse på særlige lister:

Når der gælder krav om optagelse af virksomheden på en særlig tredjelandsliste, jf. bekendtgørelsens § 8 og § 9, 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. § 9, stk. 3, 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 for, at råvarerne opfylder de krav, der stilles for eksport til det pågældende tredjeland fra Danmark.

Visse tredjelande undtager dog nogle virksomhedskategorier fra listekravet. Oftest vil det være lager-virksomheder, herunder frysehuse, men der kan også være tale om, at råvareleverandører ikke kræves listede. Det fremgår af Bilag 1 under beskrivelsen af godkendelsesproceduren for hvert enkelt land, om landet undtager nogle virksomhedskategorier fra listekravet.

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

Se også Vejledning om indenrigserklæringer for fødevarer²⁾

Transport:

Virksomheder, der udsteder en indenrigserklæring, skal sikre sig, at varerne ikke under transporten udsættes for påvirkninger, der kan forringe deres 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 Landbrug & Fødevarer og Brancheforeningen for Danske Frysehuse har udarbejdet en branchekode, hvori der gives anbefalinger vedrørende forsegling af kød, der transporteres indenrigs.

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 tredjelandsproduktioner, vil der være krav om et

certifikat udstedt af myndighederne i det land, hvor afsendervirksomheden ligger. Certifikatet vil normalt indeholde oplysning om segl påført af enten virksomheden eller af 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 tilføjes kød m.m. ("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 er mærket med 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 forurenede 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 tidligere 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.

»§ 7. Eksportvirksomheder, som såvel behandler fødevarer 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 § 7: 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 § 6 betyder det, at virksomhedens egenkontrolprogram i nødvendigt omfang skal indeholde procedurer til sikring af tilstrækkelig adskillelse.

For forståelsen af passus'en "i nødvendigt omfang sikre tilstrækkelig adskillelse mellem relevante produktioner" gælder disse retningslinjer:

Generelt gælder følgende:

- 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 produkter, hvor der ikke er dokumentation for, at de har opfyldt tredjelandets krav til hygiejne og dyresundhed.. Det skal pointeres, 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. I særlige tilfælde, fx i tørringsanlæg, kan virksomheden ikke udføre rengøring og desinfektion mellem to produktioner på traditionel vis. Virksomhedens procedurer må da tage højde for de særlige forhold. Den kan f.eks. have procedurer for at tømme rør og siloer for produkter via nærmere specificerede procedurer og have en mellemliggende produktion. Hvis der efter en produktion uden særlige tredjelandstatus laves en ny produktion, hvortil der anvendes råvarer med særlig status, vil denne mellemliggende produktion ikke have særlig tredjelandstatus.

Når en virksomhed benytter sig af et sådant system, hvor det ikke er muligt umiddelbart at kontrollere, om systemet er effektivt – altså hvornår en mellemliggende produktion er tilstrækkelig til at sikre, at der ikke sker overførsel af materiale fra denne eller enhver tidligere produktion til den efterfølgende produktion, skal virksomheden have baggrundsdokumentation, som viser, at der ikke sker overførsel af materiale. Det kan f.eks. være forsøg, hvor det efterprøves, hvor stor en mellemliggende produktion sammen med eventuelle øvrige procedurer (tømning m.v.) der er tilstrækkelig til at sikre mod krydsforurening mellem produktioner.

Hvis det fremgår af eksportbekendtgørelsen, at et særligt tredjeland ikke stiller krav om, at råvareleverandørerne er godkendte til eksport til det særlige tredjeland, skal virksomheden ikke nødvendigvis udføre rengøring og desinfektion, inden produktionen til det særlige tredjeland påbegyndes. Eksempelvis stiller Argentina ikke krav om, at kød-råvareleverandører er på Argentinalisten. Virksomheden skal dog i sådanne tilfælde sikre sig, at certifikatkrav vedr. dyresundhed er opfyldte. Eksempelvis skal virksomheden ved eksport af kød eller kødprodukter til Argentina sikre sig, at både råvarerne og den eventuelle forudgående produktion opfylder Argentinas dyresundhedsmæssige krav. Hvis den forudgående produktion ikke opfylder kravene, skal der udføres mellemliggende rengøring og desinfektion.

Hvis virksomheden ønsker at behandle animalske fødevarer til et særligt tredjeland samtidig med behandling af fødevarer, for hvilke der ikke er dokumentation for særlig tredjelandstatus, 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 m.m. fra den ene produktionslinje til den anden, og produktionslinjerne 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.

- 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, som ikke opfylder mindst de samme krav.
- 3) Når et certifikat for en animalsk fødevare indeholder dyresundhedsmæssige attestationer, herunder, at fødevaren er af dansk oprindelse, må fødevaren ikke have været udsat for påvirkninger, der forringer dens dyresundhedsmæssige status. Virksomhederne kan sikre sig ved at holde kød af dansk oprindelse adskilt fra kød af anden oprindelse. Sker der kontakt via redskaber m.v. 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 § 6”.

Kapitel 3

Eksport med krav om særlig eksportgodkendelse af virksomheder

»§ 8. Eksport af kød, herunder fjerkrækød og kødprodukter, mælk og mælkeprodukter, fisk og fiskeprodukter samt ægprodukter 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 tilsynsmyndigheden på, at virksomheden er godkendt til eksport til det pågældende tredjeland, jf. dog § 9, stk. 1 og stk. 2.

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

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

Stk. 4. Tilsynsmyndigheden meddeler godkendelse til eksport til et særligt tredjeland eventuelt med angivelse af særlige vilkår.«

»§ 9. Virksomheder, der vil eksportere de i bilag 1 anførte fødevarer til de i bilag 1 nævnte lande, skal være opført på listen.

Stk. 2. Stk. 1 finder ikke anvendelse i forbindelse med eksport til Rusland. Virksomheder, der vil eksportere til Rusland, skal være opført på de russiske fødevaremyndigheders liste over virksomheder, der er godkendt til eksport af fødevarer til Rusland.

Stk. 3. Eksport til et særligt tredjeland må alene omfatte fødevarer, der er fremstillet eller opbevaret efter det tidspunkt, hvor virksomheden blev opført på listen, 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. 4. Tilsynsmyndigheden kan dispensere fra kravet i stk. 1 og stk. 3 om, at virksomheden skal være opført på listen, hvis følgende betingelser er opfyldt:

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

Ad § 8 og § 9: 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 nogle tilfælde mælke-, æg- og fiskeproduktvirksomheder. De lande og produkter, hvor der gælder krav, fremgår af bekendtgørelsens Bilag 1.

Der er forskellige procedurer for godkendelsen afhængig af tredjelandets krav. I alle tilfælde er det fødevareafdelingen/Kødkontrollen, som vurderer, om virksomheden opfylder tredjelandets krav, og som godkender virksomheden hvis kravene opfyldes. Godkendelsen træder dog først i kraft, når Fødevarestyrelsens hovedkontor har bekræftet, at virksomheden er optaget på Fødevarestyrelsens liste over virksomheder, som er godkendt til eksport til det pågældende land. For eksport til Rusland gælder dog, at virksomheden skal være opført på de russiske myndigheders liste over virksomheder, som må eksportere til Rusland. Der findes et link til de russiske myndigheders lister på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

I nogle tilfælde er det en formssag for Fødevarestyrelsen at underrette tredjelandet om, at virksomheden er godkendt, hvorefter Fødevarestyrelsen selv sætter virksomheden på listen. Fødevarestyrelsens hovedkontor meddeler til fødevareafdelingen/Kødkontrollen, at virksomheden er optaget på listen, hvorefter virksomhedens godkendelse træder i kraft.

I andre tilfælde ønsker tredjelandet selv at træffe afgørelse om virksomhedens godkendelse. Nogle tredjelande træffer afgørelse om godkendelse på baggrund af et udfyldt spørgeskema eller tjekliste. Fødevarestyrelsen har ofte ingen mulighed for at udtale sig om, hvor lang tid der vil gå, før virksomheden er godkendt af tredjelandet, da det helt afhænger af tredjelandets prioritering af sagen. Når Fødevarestyrelsen har modtaget godkendelsen fra tredjelandets myndigheder, bekræfter Fødevarestyrelsens hovedkontor over for fødevareafdelingen/Kødkontrollen, at virksomheden er optaget på listen.

I andre tilfælde vil tredjelandets myndigheder først godkende virksomheden, efter at myndighederne har udført en fysisk inspektion af virksomheden. I disse tilfælde kan der gå lang tid, op til flere år fra virksomheden har ansøgt, til repræsentanter fra myndighederne i tredjelandet kommer på inspektion i Danmark, og virksomheden derved får mulighed for at blive godkendt. Fødevarestyrelsen søger i samarbejde med brancheorganisationerne at gennemføre relevante inspektioner, når det er muligt.

Det fremgår af Bilag 1 om Fødevarestyrelsen selv kan sætte virksomheden på listen, eller der kræves udfyldelse af spørgeskema/ tjekliste, eller der kræves inspektion.

Som førnævnt er det - uanset proceduren der er gældende i det enkelte land - altid tilsynsmyndigheden, der godkender virksomheden i henhold til bekendtgørelsens § 8, men godkendelsen træder først i kraft, når virksomheden optages på Fødevarestyrelsens liste/de russiske myndigheders liste i henhold til § 9.

I de tilfælde, hvor der er krav om udfyldelse af et ansøgningsskema eller 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 eksport til Rusland vil dette sige, at fremstillings- og opbevaringsforløbet skal være foregået efter optagelse af virksomhederne på de russiske myndigheders liste. Visse tredjelande undtager dog nogle virksomhedskategorier fra listekravet. Oftest vil det være lagervirksomheder, herunder frysehuse, som undtages fra kravet. Det fremgår af bilag 1 til eksportbekendtgørelsen under beskrivelsen af godkendelsesproceduren for hvert enkelt land, om landet undtager nogle virksomhedskategorier fra listekravet.

Hvis fødevareafdelingen/Kødkontrollen vurderer, at en virksomhed ikke lever op til de krav, der stilles af et tredjeland, kan fødevareafdelingen/Kødkontrollen 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 – og der skal partshøres først. Hjemlen vil være eksportbekendtgørelsens § 8, stk. 3, sammenholdt med den eller de bestemmelser, som ikke er opfyldt.

Hvis fødevareafdelingen/Kødkontrollen vurderer, at en virksomhed kan godkendes, men at enkelte bestemmelser endnu ikke er fuldt ud opfyldt, kan fødevareafdelingen/Kødkontrollen 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. Indtil vilkåret (eller vilkårene) er opfyldt, kan tilsynsmyndigheden eventuelt stille krav om yderligere dokumentation.

Opfyldes et vilkår ikke, bortfalder godkendelsen. Fødevareafdelingen/Kødkontrollen meddeler virksomheden, at den har konstateret, at det stillede vilkår ikke er opfyldt, og at godkendelsen derfor tilbagekaldes.

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

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

Eksport til et særligt tredjeland må alene omfatte produkter, der er fremstillet eller opbevaret efter det tidspunkt, hvor virksomheden blev optaget på listen. Virksomheden kan således ikke fremstille varer til lager med henblik på eksport den dag, virksomheden er opført på listen til det særlige tredjeland. Desuden skal hele fremstillings- og opbevarings-forløbet være foregået i virksomheder, som er optaget på listen, bortset fra de undtagelsestilfælde, der fremgår af eksportbekendtgørelsens bilag 1.

Fødevareafdelingen/Kødkontrollen kan 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.

Godkendelse af en virksomhed til et særligt tredjeland kan have betydning for Fødevarestyrelsens kontrol med virksomheden og betalingen for kontrollen, jf. betalingsbekendtgørelsen (Bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.v.).

»§ 10. Tilsynsmyndigheden kan tilbagekalde eller suspendere godkendelse til eksport til tredjelandet, hvis virksomheden ikke overholder betingelserne for eksport til tredjelandet, jf. § 4 og § 8, stk. 4, eller hvis virksomheden ikke længere selv ønsker at være godkendt til eksport til det pågældende tredjeland.«

Ad § 10: Tilbagekaldelse af godkendelse

Hvis en virksomhed ikke overholder betingelserne for eksport til det pågældende tredjeland, kan tilsynsmyndigheden tilbagekalde eller suspendere godkendelsen til at eksportere til det pågældende tredjeland. De forvaltningsretlige regler skal overholdes, dvs. afgørelsen skal indeholde henvisning til hjemmel, være begrundet og forsynet med klagevejledning – og der skal partshøres først. Afgørelsen kan under særlige omstændigheder træffes uden partshøring, jf. Forvaltningslovens § 19, stk. 2.

Hvis en virksomhed ikke overholder EU-kravene for at være autoriseret eller registreret kan dens generelle autorisation eller registrering blive tilbagekaldt.

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. 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 overtrædelser.

Tilbagekaldelse af en virksomheds godkendelse til eksport til et tredjeland er ligeledes et alvorligt indgreb, som sker på baggrund af en vurdering af om tredjelandets krav stadig er opfyldt.

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 § 10 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. I praksis betyder tilbagekaldelse af autorisation eller registrering dog, at uanset om den særlige tredjelandsgodkendelse tilbagekaldes eller ej, må virksomheden ikke eksportere fødevarer, jf. § 3, stk. 1,

For tredjelande med særlige krav, dvs. krav, som går ud over EU-krav, kan det forekomme, at der er grundlag for at tilbagekalde virksomhedens godkendelse til eksport til det pågældende tredjeland, uden at der er grundlag for 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. Tilbagekaldelse af en særlig tredjelandsgodkendelse betyder, at tilsynsmyndigheden ikke kan udstede certifikater møntet på det pågældende land. Hvis virksomheden har udsendt løbende indenrigserklæringer med oplysning om særlig tredjelandstatus, skal virksomheden sørge for at tilbagekalde disse løbende indenrigserklæringer.

På grund af proportionalitetsprincippet, der gælder i dansk forvaltningsret, og som går ud på, at der ikke skal anvendes strengere sanktioner end nødvendigt, vil tilsynsmyndigheden typisk først forsøge 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. Ved suspendering forstås at tilsynsmyndigheden for et fastsat tidsrum - eller indtil videre - forbyder virksomheden at afsætte produkter med en given tredjelandstatus. Lige som ved tilbagekaldelse af godkendelsen kan tilsynsmyndigheden ikke udstede eksportcertifikater til det pågældende land, når virksomhedens eksportgodkendelse er suspenderet. Virksomheden skal sørge for at tilbagekalde eventuelle løbende indenrigserklæringer, som virksomheden har udsendt.

En suspendering vil være relevant at anvende, hvor de konstaterede mangler eller 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 tilsynsmyndigheden derimod, at der ikke inden for kort tid vil kunne rettes op på problemet, kan tilsynsmyndigheden tilbagekalde godkendelsen.

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 regler, ligesom der skal partshøres. Hjemlen for tilbagekaldelse af en virksomheds eksportgodkendelse vil være eksportbekendtgørelsens § 10 sammenholdt med den eller de bestemmelser, der er overtrådt.

Inden tilsynsmyndigheden tager skridt til at tilbagekalde eller suspendere en virksomheds særlige tredjelandsgodkendelse har der, afhængig af manglernes omfang, typisk været et forløb, jf. ovenfor, hvor tilsynsmyndigheden har indskærpet reglerne over for virksomheden eller meddelt konkrete påbud. I virksomheder med daglig kontrol kan tilsynsmyndigheden som en særlig variant af påbud meddele påbud om en handlingsplan. Påbud om handlingsplaner anvendes, når fejl anses for at være systematiske, og virksomhedens korrigerende handlinger (forebyggende foranstaltninger) er utilstrækkelige til at sikre, at fejlene ikke sker igen. Mere om dette emne findes i Fødevarerstyrelsens kontrolvejledning.

En virksomhed kan også selv vælge at stoppe produktionen af varer til særlige tredjelande og anmode tilsynsmyndigheden om at tilbagekalde deres eksportgodkendelse til et særligt tredjeland.

Hvis tilsynsmyndigheden af den ene eller anden grund har tilbagekaldt virksomhedens eksportgodkendelse til et særligt tredjeland, kan varer, som er produceret før tilbagekaldelsen, i nogle tilfælde eksporteres til tredjelandet. Dette forudsætter, at varer, som er produceret før tilbagekaldelsen, er overført til en virksomhed, som er godkendt til eksport til landet, hvorfra der så kan udfærdiges eksportcertifikater til tredjelandet. Det må dog altid vurderes i den konkrete situation om varer produceret før tilbagekaldelsen kan eksporteres til landet.

Kapitel 4

Eksport til Canada

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

Ad § 11: Canada

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

Kapitel 5

Eksport til Japan

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

Ad § 12: Japan

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

Kapitel 6

Eksport til Kina

»§ 13. Partier af fersk svinekød til Kina skal forud anmeldes til Fødevarestyrelsen efter retningslinjerne angivet på Fødevarestyrelsens hjemmeside.«

»§ 14. 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.

Stk. 3. De i stk. 1 nævnte fødevarer må alene eksporteres til Kina, når de er produceret i tidsrum, som på forhånd er oplyst overfor tilsynsmyndigheden.«

Ad §§ 13 og 14: Kina

Det fremgår af § 13, at svinekød, der eksporteres til Kina, skal forud anmeldes til Fødevarestyrelsen efter retningslinjerne angivet på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Af § 14 stk. 1 fremgår, at eksport af svinekød skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 4, del I, dvs. de krav, som følger af Veterinæraftalen mellem Kina og Danmark for så vidt angår svinekød.

Ad § 14, stk. 3:

Virksomheden skal oplyse til tilsynsmyndigheden, hvornår den producerer kødvarer som er bestemt til eksport til Kina. Hvis virksomheden ønsker at have *mulighed* for at eksportere kødet til Kina (dvs. kødet skal have ”Kina-status”) skal tidsrummet ligeledes oplyses. Dette krav skyldes, at Fødevarestyrelsen har meddelt de kinesiske myndigheder, at Fødevarestyrelsen udfører kontrol i virksomhederne alle dage, hvor der produceres kødvarer bestemt til eksport til Kina. Varerne kan derfor kun eksporteres til Kina, hvis tilsynsmyndigheden på forhånd har modtaget information om hvornår produktionen forventes at skulle foregå, og Tilsynsmyndigheden rent faktisk udfører kontrol de pågældende dage. Et tilsvarende krav gælder for USA-godkendte kødvirksomheder, jf. § 20, stk. 3.

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

Kapitel 7

Eksport til Korea

»§ 15. Ved eksport til Korea må mærkningen på emballagen ikke indikere, at varen udelukkende er bestemt til eksport til et andet land end Korea.«

Ad § 15: Korea

De koreanske myndigheder kræver, at mærkningen på emballager ikke indikerer, at varen udelukkende er bestemt til eksport til et andet land end Korea. Fødevarer, der eksporteres til Korea, må derfor ikke været mærket eksempelvis "Export to People's Republic of China".

Kapitel 8

Eksport til Malaysia

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

Stk. 2. Kødprodukter skal fremstilles af råvarer af dansk oprindelse fra virksomheder, der er godkendt til eksport til Malaysia.«

Ad § 16: 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 §§ 6-9 i eksportbekendtgørelsen og nærværende vejledning.

Kapitel 9

Eksport til Rusland

»§ 17. Partier af kød og kødprodukter til følgende regioner i Rusland skal anmeldes til Fødevarestyrelsen senest 10 dage efter afsendelsen fra Danmark:

- 1) Primorsky Kray,
- 2) Kamchatsky Kray,
- 3) Magadansky Oblast,
- 4) Sakhalinsky Oblast eller
- 5) Khabarovasky Kray.

Stk. 2. Anmeldelsen skal ske efter retningslinjerne angivet på Fødevarestyrelsens hjemmeside.«

Ad § 17: Rusland

Det fremgår af § 17, at partier af kød og kødprodukter til visse fjernøstlige regioner i Rusland skal anmeldes til Fødevarestyrelsen senest 10 dage efter afsendelsen fra Danmark. Anmeldelsen skal ske efter retningslinjerne angivet på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Kapitel 10

Eksport til Singapore

»§ 18. Eksport af kød og kødprodukter til Singapore skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 5.«

Ad § 18: Singapore

Myndighederne i Singapore har meddelt Fødevarestyrelsen visse krav vedrørende mærkning, lukning af konserverdåser samt nul-tolerance overfor *listeria monocytogenes* i spiseklare kødprodukter, som fremgår af bekendtgørelsens bilag 5. Der henvises i øvrigt til afsnittet ”Ad bilag 5”

Kapitel 11

Eksport til Taiwan

»§ 19. Ved eksport til Taiwan må emballage, herunder kartoner, ikke være påtrykt ”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 12

Eksport til Amerikas Forenede Stater (USA)

»§ 20. Eksport til Amerikas Forenede Stater (USA) af svinekød, fjerkrækød og produkter heraf, undtagen saltede tarme, skal ske i overensstemmelse med betingelserne i bilag 6.

Stk. 2. Kravene i bilag 6, 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.

Stk. 3. De i stk. 1 nævnte fødevarer må alene eksporteres til USA, når de er produceret i tidsrum, som på forhånd er oplyst overfor tilsynsmyndigheden.«

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 foretaget af de amerikanske myndigheder (USDA, FSIS) og brevveksling med myndighederne, implementeret de relevante bestemmelser i eksportbekendtgørelsens bilag 6..

USA stiller særlige tilsynsmæssige krav, herunder krav om dagligt tilsyn i produktionsvirksomheder. Herudover stilles der krav om, at den centrale myndighed er involveret i den løbende audit og godkendelse af virksomhederne. Den centrale audit udføres af fødevarestyrelsens særlige USA-auditenhed. De tilsynsmæssige krav fremgår ikke af eksportbekendtgørelsen, men er fastsat i særlige vejledninger fra Fødevarestyrelsen til tilsynsmyndighederne.

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 er ændret ved Kommissionens afgørelse 2006/198/EF. En ny ækvivalensaftale er under forhandling mellem EU og USA som følge af, at EU i 2006 indførte ny hygiejnelovgivning. Indtil der er vedtaget en ny ækvivalensaftale, vil USA's inspektører, når de er på inspektion i Danmark, kontrollere, at virksomhederne opfylder EU-lovgivningen, som den var gældende indtil 2006.

I praksis betyder ækvivalensaftalen indtil videre, at USA under inspektioner kontrollerer, at slagterier, opskæringsvirksomheder og frysehuse opfylder kravene i det tidligere ferskkøddirektiv (Rådets direktiv 64/433/EØF om sundhedsmæssige problemer vedrørende handelen med fersk kød inden for Fællesskabet), og at kødproduktvirksomheder opfylder kravene i det tidligere kødproduktdirektiv (Rådets direktiv 77/99/EØF om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med kødprodukter inden for Fællesskabet).

Ad. § 20, stk. 2:

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

Ad § 20, stk. 3:

Virksomheden skal oplyse til tilsynsmyndigheden, hvornår den producerer kødvarer som er bestemt til eksport til USA. Dette krav skyldes, at USA kræver, at Fødevarestyrelsen udfører kontrol i virksomhederne alle dage og på alle skift, hvor der produceres kødvarer bestemt til eksport til USA. Varerne kan derfor kun eksporteres til USA hvis tilsynsmyndigheden på forhånd har modtaget information om hvornår produktionen forventes at skulle foregå, og tilsynsmyndigheden rent faktisk udfører kontrol de pågældende dage.

Kapitel 13

Straffebestemmelser

»§ 21. Med bøde straffes den, der

- 1) overtræder § 3, § 4, stk. 1, stk. 3-5 eller stk. 7, §§ 5-7, § 8, stk. 1 eller 2, § 9 eller §§ 11-20, eller
- 2) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af § 8, stk. 4.
- 3) forelægger et certifikat for fødevarer eller andet dokument indeholdende ukorrekte eller mangelfulde oplysninger til underskrift af tilsynsmyndigheden, jf. § 4, stk. 2 og stk. 4.

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

Straffebestemmelserne svarer til de, der i øvrigt gælder på fødevareområdet.

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

Straffebestemmelsen søger bl.a. at sikre overholdelse af § 4, stk. 2, og opfølgningen på ukorrekt eller mangelfuld udfyldelse af et certifikat eller andet eksportdokument vil følge de almindelige sagsopfølgningsprincipper, der gælder i Fødevarestyrelsen.

Dette betyder, at enkeltstående undskyldelige fejl ikke automatisk vil medføre bødestraf, og at tilsynsmyndigheden vil tage fejllens grovhed i betragtning ved bedømmelsen af forholdet. Det er dog hele

tiden vigtigt, at virksomhederne er opmærksomme på, at de har ansvaret for, at et certifikat eller andet eksportdokument er udfyldt korrekt, når det præsenteres for tilsynsmyndigheden til underskrift.

Bemærkninger til bilagene:

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

Der henvises til afsnittet ”Ad § 8 og § 9”.

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

Bilaget indeholder mærkningskrav gældende for svinekød og svinekødprodukter til Canada.

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 §§ 4-9, 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 § 6 og § 7.

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.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

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 § 6.

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 kontrolregler 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 tredjelan-

de. Vejledningen indeholder bl.a. krav om daglig kontrol 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. 1 er desuden angivet, at der skal være passende lokaler til opbevaring og håndtering af fødevarer og herfra adskilte lokaler til opbevaring og håndtering af affald, inkl. ikke-spiselige biprodukter. Kravet om adskilte lokaler tolkes således, at opbevaring af affald, inkl. ikke-spiselige biprodukter, kan ske i overensstemmelse med Hygiejnevejledningen:

”Virksomheden skal have et egnet område eller et særskilt lokale til opbevaring af fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald. Der skal være egentlige renovationsbeholdere ved virksomheden i form af affaldscontainere, skraldespande o.l. Renovationsbeholderne må ikke stilles i lokaler, hvor der behandles eller sælges fødevarer, men skal placeres i dertil indrettede lokaler eller udendørs.

Det kan dog accepteres, at virksomheden opbevarer fødevareaffald i køle- eller frostrum for fødevarer, når følgende vilkår er opfyldt:

- virksomheden anvender særlige beholdere til affald, og disse rengøres og om nødvendigt desinficeres, før de anbringes i køle- eller frostrum for fødevarer,
- det fremgår tydeligt, at beholderne kun er beregnet til affald, og
- virksomheden godtgør overfor fødevareregionen, at opbevaring af fødevareaffaldet ikke giver anledning til hygiejniske problemer.”

Sidstnævnte præciseres: Der skal være en klar adskillelse mellem spiselige og ikke-spiselige produkter, således at opbevaringen sker i klart adskilte områder.

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.

I nr. 12 er det bl.a. angivet, at staldpersonale og personale, der foretager rensning af maver og tarme, ikke må have adgang til virksomhedens rene afdelinger. Dette krav kan opfyldes ved, at personalet er

instrueret i at de ikke har adgang, sammen med andre foranstaltninger som fx forskel i arbejdstøj mellem de forskellige personalegrupper.

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 centrumstemperaturen 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 indpakket 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 6, 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 6, 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. "m.v." omfatter bl.a. olieforurening. I praksis kan kravet opfyldes samtidig med det tilsvarende krav for USA-egnede produkter, jf. eksportbekendtgørelsen bilag 6, 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 6, kapitel 4, nr. 19, og kapitel 9, nr. 27 og nr. 40.

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 6, kapitel 7, vedr. re-inspektion for USA-egnede produkter. For produkter til Kina er det dog specielt, at de omfattede produkttyper er nævnt.

Krav om reinspektion er gældende, uanset at det CCP, som virksomheden har fastlagt i medfør af kapitel 7, også omfatter forurening "m.v.", herunder forurening med olie.

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.

Prøver af tæer kan udtages således, at de 5 daglige prøver pr. produktionsdag skiftevis udtages af fortæer og bagtæer, forudsat at dette er repræsentativt i forhold til virksomhedens eksport til Kina.

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 fødevaren. 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 fødevaren, jf. definitionen i hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra j.

Ad Bilag 5: Supplerende betingelser for eksport af svinekød og produkter heraf til Singapore

I nr. 1 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. 2 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 6, kapitel 14 fastsat krav om sikring mod Listeria monocytogenes i spiseklare kødprodukter, der eksporteres til USA.

Ad Bilag 6: Supplerende bestemmelser for eksport af svinekød, fjerkrækød og produkter heraf til 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 kødkonserves – uddannelse.
6. Forurening af slagtekroppe eller andre dele.
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. kæbesnitte/ bovsnitte (jowls).
22. Hesteslagtning mv.
23. Vandledningsplaner og vandundersøgelser.

Bilag 6 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 6.

Ad Bilag 6, 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 blæreudslæt 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 på denne hjemmeside:

<http://www.gpo.gov/fdsys/browse/collectionCfr.action?collectionCode=CFR>

Af nr. 4 fremgår, at fjerkrækød, der opfylder EU's samhandelsbetingelser, kan bringes ind 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 § 7". 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 attestation 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 attestation 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 6, 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 6, 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 procedureerne.

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.

En virksomhed kan beslutte at anvende en frekvens, ”mindre end daglig”, for rengøring af et område eller udstyr, der kan komme i direkte kontakt med produkter.

Dette kan f. eks. være tilfældet for gyro-frysere, pladefrysere eller pulvertørningsanlæg, hvor det af forskellige årsager ikke er hensigtsmæssigt at gennemføre daglig rengøring.

En sådan beslutning forudsætter, at virksomheden kan underbygge, at rengøringsfrekvensen ikke medfører nogen fødevaresikkerhedsrisiko, eller at produkter bliver direkte forurenede eller hygiejnisk fejlbehæftede.

Virksomheden skal, på samme måde som for de præ-operationelle SSOP procedurer i forbindelse med daglig rengøring, have skriftlige procedurer for den ”mindre end daglige” rengøring. Virksomheden skal desuden gennemføre og vedligeholde procedurerne, gennemføre korrigerende handlinger og foretage registreringer i overensstemmelse med bilag 6, kap. 3.

Ud over selve den ”mindre end daglige” rengøring, kan procedurerne indeholde løbende procedurer til delvis rengøring eller prøveudtagning - f.eks. til at følge kimtallene på en produktberørende flade i løbet af produktionsperioden imellem rengøringen.

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. 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.

Evaluering 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 frem for blot ”uren”. Start og sluttidspunkter for registreringerne bør fremgå.

De korrigerende handlinger i tilfælde af svigt i SSOP programmet, jf. nr. 4, omfatter bl.a. dokumentation for forebyggende foranstaltninger, jf. nr. 4, b. Dog er der ikke krav om dokumentation for forebyggende foranstaltninger, såfremt fejlen konstateres før produktion. I så tilfælde forudsættes fejlen rettet, inden produktionen starter, således at der ikke sker produktforurening.

Ad Bilag 6, 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 6, kapitel 4, nr. 2: Risikoanalyse:

Virksomheden skal foretage en risikoanalyse, som bl.a. fastlægger, hvilke fødevaresikkerhedsmæssige 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 6, 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 indenfor 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 konserver ikke behøver at tage hensyn til fødevarerisikorisici, som skyldes mikrobiologisk forurening, hvis virksomheden kan dokumentere, at produkterne er fremstillet i overensstemmelse med USA's konserverregler.

USA's konserverregler fremgår af 9CFR § 318.300-318.311, som kan findes på denne hjemmeside: <http://www.gpo.gov/fdsys/browse/collectionCfr.action?collectionCode=CFR>

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", se ad bilag 6, kapitel 4, nr. 12-13.

Konservesreglerne 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/holderes 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-kødkonserves, 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 konservesproduktionen 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 korrigerende 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 konserverreglerne.

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. Procedurerne 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 (i bekendtgørelsen formuleres det som: kapitel 4, nr. 4, litra f og g), 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 6, 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 6, 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 6, 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 6, 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 skal gennemgås minimum en gang årligt. Revisionen skal udføres af en særlig uddannet person, se ad bilag 6, kapitel 4, nr. 20-21.

Ved revision forstås en gennemgang af HACCP-planen med henblik på at vurdere, om HACCP-planen er tilstrækkelig, dvs. om planen sikrer produktion af sikre fødevarer.

Revision af HACCP planen kan ikke altid afvente den årlige revision. I bekendtgørelsens bilag A, kapitel 4, nr. 10, c) er givet eksempler på forhold, som umiddelbart bør give anledning til revision af HACCP planen, herunder hvis der sker ændringer i råvarerne eller råvareleverandører, forarbejdningsmetoder mv. Hvis tilsynsmyndigheden finder mange - eller gentagne - tilfælde af fækkalt forurenede slagtekroppe i kølerummet på et slagteri, eller der opstår uforudsete afvigelser eller uforudsete risici, vil dette også være eksempler på forhold, der bør føre til umiddelbar revision af HACCP-planen.

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.

Virksomheden skal dokumentere enhver revision af HACCP-planen, og skal herunder dokumentere det grundlag, som fører til beslutningen om at ændre HACCP-planen, eller som fører til beslutningen om ikke at ændre planen. I forbindelse med årlige revisioner behøver virksomheden dog kun at dokumentere grundlaget for beslutningen, hvis virksomheden beslutter at ændre planen.

Ad Bilag 6, kapitel 4, nr. 12 – 14: 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/prerequisite programs) som en del af beslutningsgrundlaget, skal disse procedurer være skriftlige, procedurene 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 6, kapitel 4, nr. 15 – 18: Pre Shipment Review:

Virksomheden skal forud for afsendelse af produkter udføre et "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 videregende 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 6, kapitel 4, nr. 19: 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 6, 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 6, 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 6, kapitel 6, nr. 1-3: Forurening af slagtekroppe, organer eller andre dele

Slagtning skal foregå på en hygiejnisk måde, således at forurening med fækalier, urin, galde, hår, snavs eller anden forurening (fx mælk) undgås. Hvis forurening sker, skal virksomheden straks fjerne forureningen på en måde, der er tilfredsstillende for tilsynsmyndigheden.

Når tilsynsmyndigheden finder fækkalt forurenede slagtekroppe ved båndkontrollen, skal de udrensede slagtekroppe efterkontrolleres af tilsynsmyndigheden.

I virksomheder, der slagter lakterende dyr, skal det indgå i virksomhedens HACCP risikoanalyse om synlig forurening med mælk udgør en relevant fødevarer sikkerhedsrisiko. Hvis dette er tilfældet, skal virksomheden fastlægge et kritisk kontrolpunkt (CCP) med henblik på kontrol af denne risiko. Hvis virksomheden ikke fastlægger et CCP for fravær af synlig forureningen med mælk og begrundet dette med en GMP procedure/prerequisite program, gælder der visse krav, som GMP procedurer/programmer skal opfylde, se bilag 6, kapitel 4, nr. 12-14.

Af HACCP planen skal fremgå et kritisk kontrolpunkt, for hvilket der er beskrevet procedurer for visuel overvågning af færdigkontrollerede og godkendte slagtekroppe for forurening med mave-tarmindhold,

for slagtekroppe af fjerkræ dog kun tarmindehold, samt procedurer for korrigerende handlinger. For overvågning og korrigerende handlinger gælder følgende retningslinjer:

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. kapitel 4, 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. 7.1, litra a-d og nr. 7.2, 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. 10-14 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 6, 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.

Landbrug & Fødevarer 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 6, 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 slagtekroppene, må virksomheden vurdere, 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 herunder foretages opmærkning af kar, beholdere mv.

Reinspektion kan udskydes til at blive foretaget på modtagevirksomheden, hvis der foreligger en dokumenteret aftale om dette. Det fremgår af eksportbekendtgørelsens bilag 6, kapitel 7, nr. 2, at virk-

somheden 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 indenrigserklæring

oplyse, hvordan det fremgår af mærkningen, at partiet er reinspiceret.

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, men det er ikke et krav, at virksomheden følger netop disse retningslinjer. Virksomheden kan fastlægge andre reinspektionsprocedurer.

Det skal 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", TILBA-GEHOLDES 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 undersøgelsestrin.

SKEMA 1 (PARTI-REINSPEKTION)														
Aut. nr.:				Varebetegnelse:			Antal kilo:			Partimærke:			Reinspektionsnummer:	
Bedømmelse														
				Lil- le (l)	Stor (s)		Kritisk (k)		I alt (l+s+k)			Afgørelse (sæt x)		
Par- tiets stør- rel- se	U1	U2	A1	A2	A2	U3	A2	U3	A2	A3	U3	G	T	E
500 kg eller min dre	1													
		1	3			1		1		0	2			
		2	3			-		-		-	-	-	-	-
		1+2				1		1		2	3			
501 kg -400 0 kg	2													
		1	6			1		1		4	6			
		2	6			-		-		-	-	-	-	-
		1+2				1		1		8	9			
400 1 kg – 120 00 kg	3													
		1	9			1		1		4	8			
		2	3			-		-		-	-	-	-	-
		1+2				1		1		8	9			

Ove	4												
r		1	15			2		1		6	12		
120		2	15			-		-		-	-	-	-
00		1+2				2		2		18	19		
kg													

U1: Undersøgelsestrinnr.

U2: Undersøgelsesnr.

U3: Uacceptable

A1: Antal prøver

A2: Antal fundne fejl

A3: Acceptable

G: Godkendt

T: Tilbageholdt

E: Endelig afgørelse

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 1/2-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		Græn- se- værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse- værdi
L (lil- le)			2			4
S (stor)			0			0
K (kri- tisk)			0			0
Total			2			4
Prøve 3 (45 kg) Udtaget kl.				Prøve 4 (60 kg) Udtaget kl.		
Fejl- type	Fejl	Sam- lede antal fejl	Græn- se- værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse- værdi
L (lil- le)			6			7
S (stor)			0			1
K (kri- tisk)			0			0
Total			6			7
Prøve 5 (75 kg) Udtaget kl.				Prøve 6 (90 kg) Udtaget kl.		
Fejl- type	Fejl	Sam- lede antal fejl	Græn- se- værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse- værdi
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	Græn- se- værdi	Fejl	Samlede antal fejl	Grænse- værdi

		antal fejl				
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 (kri- tisk)			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 nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	Kritisk
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 el-	Ubetydelig

	ler frarevet muskelvæv. Tynde benfragmenter eller benflis tilhæftet eller frarevet muskelvæv, der let smuldrer, og er mindre end 2 cm i største diameter.	
	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 ikke nedsætter kødets anvendelighed væsentligt eller ethvert stof/materiale, som giver små irritationsreaktioner (kemikalier, hårde genstande osv.).	Stor
	Ethvert stof/materiale, som medfører skade eller sygdom (gift eller toksiske kemikalier, skarpe genstande, glas, hård plastic	Kritisk

	osv.); store insekter eller insekter, der er sundhedsfarlige eller ethvert materiale i antal eller størrelse, som nedsætter kødets anvendelighed væsentligt.	
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 af til nærmeste hele tal og svarer til 1.	Lille
	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 ned-	Stor

	sætter kødets anvendelighed.	
	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 pletter, som dækker et areal på mindre end 1 cm i største diameter	Ubetydelig
	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 dets 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

Herudover kan anvendes de laboratoriemetoder, som fremgår af nr. 22.

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 6, 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 tilsynsmyndighedens undersøgelser af slagtekroppe og spiseklare produkter for Salmonella i Vejledning om kontrol med virksomheder, der eksporterer fødevarer til tredjelande, som findes på fødevarestyrelsens hjemmeside.

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

Ad bilag 6, kapitel 9: E. coli proceskontrol

Af kapitel 9 fremgår, at slagterier stikprøvevis skal afsvabre slagtekroppe med henblik på undersøgelse for forekomst af E. coli. For svin gælder, at virksomheden skal udtage prøver af 1 slagtekrop pr. 1000

slagtede svin, dog minimum 1 prøve pr. uge hvor der slagtes svin. 1 prøve pr. 1000 betyder, at der skal udtages 1 prøve af slagtet gris nr. 1-1000, derefter 1 prøve af nr. 1001-2000 osv.

Der svabres 3 steder på slagtekroppen, for svin drejer det sig om: bryst, skinke og kæbe-/halssnitte. Den amerikanske vejledning (Guidelines for Escherichia coli Testing for Process Control Verification in Cattle and Swine Slaughter Establishments http://www.fsis.usda.gov/PDF/Guideline_for_Ecoli_Testing_Cattle_Swine_Estab.pdf) foreskriver, at samme side af svaberen anvendes til 1. og 2. afsvabningssted, hvorefter svaberen vendes således, at 3. sted afsvabres med den modsatte side af svaberen. Af hensyn til vurderingen af resultaterne er det vigtigt, at virksomheden anvender samme metode hver gang.

Af kapitel 9, nr. 28, fremgår, at resultaterne skal evalueres ved hjælp af 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.

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

. 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.

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. Metoden kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

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

Anvendelse af denne metode fritager dog ikke virksomheden fra at opretholde registreringer af analyseresultaterne angivet som cfu/cm² afsvabret overflade, jf. reglerne i kapitel 9, nr. 25-26. 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.

Ad bilag 6, 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. Agricultural Marketing Service (AMS): "Institutional Meat Purchase Specifications"

<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateP&navID=IMPS&rightNav1=IMPS&topNav=&leftNav=GradingCertificationandVerification&page=Live-stockStandardizationIMPS&resultType=>

eller "Uniform Retail Meat Identity Standards" (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-udskæringer, 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 6, 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 6, 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 6, 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 6, 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 14.

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 6, 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 6, 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 6, 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 6, 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:** Kødet 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:** Kødet 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-toppe 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:** Kødet 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 lage 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:** Kødet 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. $(3.56 \times 100) / (127.872 - 3.56 - 2 - 8 - 0.12) = 356 / 121.5 = 2.93$

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 een 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) lage af mindst 80 grader styrke (salometer) pr. hundredweight (45,4 kg) kød, eller
 - iii) ved tørsaltning som ovenfor omtalt, kombineret med en tilsætning af lage 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 6, kapitel 23: 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.

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 supple-rende 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.

Landbrug & Fødevarer har udarbejdet Notat af 8. juni 2004 om optagelse af vand i svinekød.

Det fremgår af notatet, at der på danske svineslagterier 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.

Fødevarestyrelsen, den 17. september 2012

TINA LUND LODAHL

/ Jan Thiele

- 1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (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 foder-stof- og fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes.
- 2) <http://www.fodevarestyrelsen.dk/Certifikater/Foedevarer/Indenrigs/Indenrigserklaeringer.aspx>

USA HACCP*Bilag 1 – Eksempel på skematisk opstilling af HACCP-plan*

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

I skemaet under de enkelte kolonner kan der henvises til procedurer m.v. beskrevet andetsteds i virksomhedens egenkontrolprogram rettet mod fødevarer sikkerhed (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								