



# Lovtidende A

2011

Udgivet den 21. december 2011

16. december 2011.

Nr. 1261.

## Bekendtgørelse om virksomhedsansat kontrolpersonale på fjerkræslagterier<sup>1)</sup>

I medfør af § 4, stk. 1, § 38, § 49, stk. 1, § 50, § 52 a, og § 60, stk. 3 og 5, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 820 af 1. juli 2011, fastsættes:

### Kapitel 1

#### Anvendelsesområde og definitioner

§ 1. Denne bekendtgørelse fastsætter betingelserne for fjerkræslagteriers anvendelse af virksomhedsansat kontrolpersonale til specifikke opgaver i den offentlige kontrol af fjerkræ efter slagting.

Stk. 2. Bekendtgørelsen fastsætter endvidere krav til det virksomhedsansatte kontrolpersonale, herunder krav til uddannelse, samt krav til uddannelsessteder.

§ 2. I denne bekendtgørelse gælder definitionerne i

- 1) 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 (kontrolforordningen for animalske fødevarer), og
- 2) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (hygiejneforordningen for animalske fødevarer).

Stk. 2. I denne bekendtgørelse forstås ved

- 1) virksomhedsansat kontrolpersonale: En eller flere personer, der er uddannet til at varetage de specifikke opgaver, som de skal udføre på det fjerkræslagteri, hvor de er ansat.
- 2) specifikke opgaver: Inspektion af fjerkræslagtekroppe, herunder beslutning om bedømmelse, jf. kontrolforordningen for animalske fødevarer og cirkulære om udøvelse af kødkontrol, samt trædepudekontrol, der udføres i henhold til bekendtgørelse om hold af slagtekylinger og rugeægproduktion.
- 3) tilsynsfunktionærer: Personer, der er udpegede som tilsynsteknikere, jf. bekendtgørelse om embedsdyrlægers og tilsynsteknikeres faglige kvalifikationer.
- 4) slagteri: Fjerkræslagteri.

- 5) praktikperiode: Den praktiske oplæring i de specifikke opgaver på slagteriet under embedsdyrlægens tilsyn og ansvar, som udgør den praktiske del af den uddannelse, som virksomhedsansat kontrolpersonale skal have gennemført.

### Kapitel 2

#### Uddannelse af virksomhedsansat kontrolpersonale

§ 3. Virksomhedsansat kontrolpersonale skal have gennemført en af Fødevarestyrelsen godkendt uddannelse i de specifikke opgaver, som de skal udføre, jf. dog stk. 2.

Stk. 2. Det i stk. 1 nævnte krav om uddannelse gælder ikke for personer, som

- 1) opfylder betingelserne for at blive udpeget som henholdsvis embedsdyrlæge eller tilsynstekniker, jf. § 3 eller § 5 i bekendtgørelse om embedsdyrlægers og tilsynsteknikeres faglige kvalifikationer, eller
- 2) har erhvervsmæssige kvalifikationer, som er anerkendt i medfør af kapitel 6.

Stk. 3. Den i stk. 1 nævnte uddannelse er gennemført, når personen har bestået en teoretisk prøve og senest 4 måneder herefter har gennemført en praktikperiode på tilfredsstillende vis på et slagteri, der er godkendt efter § 10.

§ 4. Fødevarestyrelsen kan efter ansøgning godkende uddannelser, herunder uddannelsessteder, som etablerer uddannelsen, som nævnt i § 3, stk. 1. Ansøgning om godkendelse sendes til Fødevarestyrelsen.

Stk. 2. Uddannelsen skal bestå af mindst 30 timers effektiv teoretisk undervisning, der indeholder mindst de i bilag 1, kapitel 1, nævnte elementer, og skal afsluttes med en prøve. Den teoretiske del af uddannelsen skal efterfølges af en praktikperiode på mindst 30 timers effektiv undervisningstid, som skal gennemføres af kursusdeltageren senest 4 måneder efter bestået teoretisk prøve.

Stk. 3. Uddannelsesstedet skal til enhver tid have dokumentation for, at undervisere på uddannelsen har de fornødne faglige kvalifikationer til at varetage undervisningen, herunder at de besidder mindst de faglige kvalifikationer, som følger af kontrolforordningen for animalske fødevarer, bilag

<sup>1)</sup> Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser, der gennemfører dele af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv nr. 2006/123/EF af 12. december 2006 om tjenesteydelser i det indre marked, EU-Tidende 2006, L 376, side 36, og dele af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2005/36/EF af 7. september 2005 om anerkendelse af erhvervsmæssige kvalifikationer, EU-Tidende 2005, L 255, side 22.

I, afsnit III, kapitel IV, del B, eventuelt suppleret med relevant og aktuel erhvervserfaring.

*Stk. 4.* Uddannelsesstedet skal, efter at en kursUSDeltager har bestået en teoretisk prøve, udstede et kursusbevis, der indeholder oplysning om uddannelsen, uddannelsessted, navnet på kursUSDeltageren og navnet på underviseren, og at denne opfylder kravene i stk. 3. Kursusbeviset skal være udformet således, at supplerende oplysninger om den praktiske gennemførelse af uddannelsen, jf. § 9, stk. 5, kan tilføjes af embedsdyrlægen, når praktikperioden er gennemført på tilfredsstillende vis.

**§ 5.** Fødevarestyrelsen træffer afgørelse om godkendelse i henhold til § 4 senest 8 uger efter modtagelse af ansøgningen.

*Stk. 2.* Fristen i stk. 1 kan forlænges én gang, hvis sagens kompleksitet berettiger det. Fødevarestyrelsen begrundet forlængelsen og varigheden af forlængelsen og meddeler dette til uddannelsesstedet inden udløbet af fristen i stk. 1.

*Stk. 3.* Uddannelsesstedet må ikke udbyde uddannelsen, før Fødevarestyrelsen har godkendt uddannelsen, jf. § 4.

**§ 6.** En godkendelse efter § 4 gælder i 3 år. Godkendelsen kan fornyes efter ansøgning.

*Stk. 2.* Såfremt der ikke er ansøgt om fornyelse af godkendelse senest 3 år efter, at denne er meddelt, bortfalder godkendelsen automatisk.

*Stk. 3.* Fødevarestyrelsen kan i forbindelse med ansøgning efter § 4 og fornyelse heraf anmode om supplerende oplysninger og dokumentation.

**§ 7.** Uddannelsesstedet skal oplyse kursUSDeltagere om kontaktoplysninger til Fødevarestyrelsen.

*Stk. 2.* Hvis en kursUSDeltager anmoder om det, skal uddannelsesstedet oplyse om de regler, der gælder for udførelse af erhvervet, og hvordan kursUSDeltageren får adgang til dem.

#### *Krav til virksomhedsansat kontrolpersonale*

**§ 8.** Virksomhedsansat kontrolpersonale kan bistå embedsdyrlægen med specifikke opgaver i den offentlige kontrol af fjerkræ efter slagtning på slagterier, der er godkendt efter § 10.

*Stk. 2.* Virksomhedsansat kontrolpersonale skal, når de bistår embedsdyrlægen i den offentlige kontrol, følge alle embedsdyrlægens anvisninger og videregive alle oplysninger, der kan være brugbare i forbindelse med inspektionen.

*Stk. 3.* Såfremt det virksomhedsansatte kontrolpersonale ikke udfører de offentlige kontrolopgaver på tilfredsstillende vis eller ikke følger embedsdyrlægens anvisninger, kan embedsdyrlægen beslutte, at det virksomhedsansatte kontrolpersonale ikke længere skal kunne bistå med de specifikke opgaver i den offentlige kontrol på slagteriet eller gøre den fortsatte udførelse af kontrolopgaverne betinget af, at det virksomhedsansatte kontrolpersonale gennemfører supplerende uddannelse eller efteruddannelse. Embedsdyrlægen orienterer slagteriet om denne beslutning med henblik på iværksættelse af uddannelse efter § 12, stk. 2, eller anden afhjælpning efter § 14.

*Stk. 4.* Embedsdyrlægen fører kontrol med kvaliteten af den offentlige kontrol af fjerkræ efter slagtning, herunder med det virksomhedsansatte kontrolpersonale, jf. cirkulære om udøvelse af kødkontrol. Hvis embedsdyrlægen skønner, at det er nødvendigt af hensyn til kvaliteten af kontrollen, kan denne beslutte at foretage individuelle præstationstest af det virksomhedsansatte kontrolpersonale.

**§ 9.** Personer, der har gennemført den teoretiske del af den i § 3, stk. 1, nævnte uddannelse, kan i forbindelse med gennemførelsen af den praktiske del af uddannelsen bistå embedsdyrlægen med specifikke opgaver i den offentlige kontrol af fjerkræ efter slagtning på slagterier, der er godkendt efter § 10.

*Stk. 2.* Den praktiske oplæring af personer, som nævnt i stk. 1, skal foregå under embedsdyrlægens tilsyn og ansvar, og er nærmere beskrevet i bilag 1, kapitel 2. Embedsdyrlægen beslutter, hvornår praktikperioden kan finde sted under hensyntagen til forholdene på slagteriet.

*Stk. 3.* Embedsdyrlægen vurderer personens færdigheder efter praktikperiodens udløb og kan beslutte, at personen skal være under oplæring udover de 30 timer, der som minimum udgør den praktiske del af uddannelsen.

*Stk. 4.* Bestemmelsen i § 8, stk. 2, finder tilsvarende anvendelse for personer, der bistår embedsdyrlægen i den offentlige kontrol af fjerkræ i overensstemmelse med stk. 1.

*Stk. 5.* Er praktikperioden gennemført på tilfredsstillende vis, underskriver embedsdyrlægen det i § 4, stk. 4, nævnte kursusbevis og tilføjer samtidigt sit navn, slagteriets navn samt dato for praktikperioden.

#### Kapitel 3

##### *Godkendelse af fjerkræslagterier*

**§ 10.** Slagterier kan anvende virksomhedsansat kontrolpersonale til specifikke opgaver i den offentlige kontrol af fjerkræ efter slagtning, når slagteriet er godkendt hertil af Fødevarestyrelsen.

*Stk. 2.* Slagteriet skal for at blive godkendt have anvendt god hygiejnepraksis i henhold til artikel 4, stk. 4, i kontrolforordningen for animalske fødevarer og HACCP-procedurerne i mindst 12 måneder.

*Stk. 3.* Fødevarestyrelsen fastsætter det antal af virksomhedsansat kontrolpersonale, der er nødvendigt for udførelsen af den offentlige kontrol på slagteriet, og tager særligt hensyn til:

- 1) hvilke specifikke opgaver, slagteriet ønsker udført af virksomhedsansat kontrolpersonale, og antallet af kontrolposter forbundet hermed og
- 2) mulighederne for dækning ved sygdom og ferie.

*Stk. 4.* Slagteriet skal sikre, at der stilles et tilstrækkeligt antal af virksomhedsansat kontrolpersonale til rådighed for den offentlige kontrol af fjerkræ efter slagtning.

*Stk. 5.* Fødevarestyrelsen kan fastsætte en frist for, at slagteriet opnår det i stk. 3 fastsatte antal af virksomhedsansat kontrolpersonale under særlig hensyntagen til, at personer, der er ansat af slagteriet, gennemfører den i § 3, stk. 1, nævnte uddannelse. Fødevarestyrelsen erstatter tilsynsfunktionærer på slagteriet med virksomhedsansat kontrolperso-

nale efterhånden, som ansatte i slagteriet gennemfører den i § 3, stk. 1, nævnte uddannelse.

**§ 11.** Slagteriet sender en ansøgning om godkendelse, jf. § 10, stk. 1, til Fødevarestyrelsen med en beskrivelse af, hvilke specifikke opgaver i den offentlige kontrol slagteriet ønsker overtaget af virksomhedsansat kontrolpersonale.

*Stk. 2.* Ansøgningen skal ledsages af dokumentation for, at betingelserne i § 10, stk. 2, er opfyldt, samt en oversigt over de personer, der er ansat af slagteriet, og som har gennemført den påkrævede uddannelse, jf. § 3, stk. 1.

#### Kapitel 4

##### *Krav til fjerkræslagterier, der anvender virksomhedsansat kontrolpersonale*

**§ 12.** Slagterier, der anvender virksomhedsansat kontrolpersonale til specifikke opgaver i den offentlige kontrol af fjerkræ efter slagting, skal kunne dokumentere, at det virksomhedsansatte kontrolpersonale har gennemført den påkrævede uddannelse, jf. § 3, stk. 1.

*Stk. 2.* Slagteriet skal sørge for, at det virksomhedsansatte kontrolpersonale får den nødvendige efteruddannelse og relevant supplerende uddannelse, herunder efter anvisning fra embedsdyrlægen.

**§ 13.** Slagteriet skal sikre, at det virksomhedsansatte kontrolpersonale arbejder uafhængigt af virksomheden, når de udfører de offentlige kontrolopgaver.

*Stk. 2.* Slagteriet kan anvende virksomhedsansat kontrolpersonale til andre opgaver end opgaver i tilknytning til den offentlige kontrol, hvis slagteriet sikrer, at der altid er et tilstrækkeligt antal virksomhedsansat kontrolpersonale til at bistå embedsdyrlægen med de specifikke opgaver i den offentlige kontrol.

*Stk. 3.* Hvis slagteriet anvender virksomhedsansat kontrolpersonale til andre opgaver end opgaver i tilknytning til den offentlige kontrol, skal slagteriet have retningslinjer for udførelsen af disse, herunder hvordan det sikres, at det virksomhedsansatte kontrolpersonale kan arbejde uafhængigt af virksomheden, når de udfører de offentlige kontrolopgaver.

#### Kapitel 5

##### *Foranstaltninger ved konstaterede mangler m.v.*

**§ 14.** Hvis det generelle hygiejneniveau i slagteriet falder som følge af den inspektion af fjerkræ efter slagting, som udføres af det virksomhedsansatte kontrolpersonale, herunder hvis det virksomhedsansatte kontrolpersonale ikke udfører de specifikke opgaver tilfredsstillende, eller hvis der ikke er et tilstrækkeligt antal af virksomhedsansat kontrolpersonale til at udføre de specifikke opgaver i den offentlige kontrol på slagteriet, påbyder embedsdyrlægen slagteriet at afhjælpe de konstaterede mangler indenfor en passende frist.

*Stk. 2.* Embedsdyrlægen kan i perioden indenfor den i stk. 1 fastsatte frist påbyde slagteriet at træffe de nødvendige foranstaltninger for, at virksomhedens drift kan fortsætte hygiejnisk forsvarligt.

*Stk. 3.* Fødevarestyrelsen kan i perioden indenfor den i stk. 1 fastsatte frist beslutte at øge antallet af tilsynsfunktion-

nærer på slagteriet, hvis det skønnes nødvendigt for udførelsen af de specifikke opgaver i den offentlige kontrol af fjerkræ efter slagting.

*Stk. 4.* Embedsdyrlægen kan altid påbyde slagtehastigheden nedsat, hvis det skønnes nødvendigt for at udføre den offentlige kontrol.

#### *Tilbagekaldelse*

**§ 15.** Fødevarestyrelsen tilbagekalder slagteriets godkendelse til at anvende virksomhedsansat kontrolpersonale i den offentlige kontrol af fjerkræ efter slagting, hvis slagteriet ikke længere opfylder betingelserne i § 10, stk. 2.

*Stk. 2.* Såfremt de konstaterede mangler, jf. § 14, stk. 1, ikke afhjælpes af slagteriet inden for den fastsatte frist, eller hvis slagteriet undlader at efterkomme påbud om nødforanstaltninger, jf. § 14, stk. 2, kan Fødevarestyrelsen tilbagekalde slagteriets godkendelse til at anvende virksomhedsansat kontrolpersonale i den offentlige kontrol af fjerkræ efter slagting.

*Stk. 3.* Hvor hensynet til det generelle hygiejneniveau i slagteriet ikke taler imod en tilbagekaldelse efter stk. 2, kan Fødevarestyrelsen erstatte dele af det virksomhedsansatte kontrolpersonale med tilsynsfunktionærer.

#### Kapitel 6

##### *Anerkendelse af erhvervsmæssige kvalifikationer*

**§ 16.** Dette kapitel finder anvendelse på statsborgere fra EU- og EØS-lande samt statsborgere fra lande, som EU har indgået aftale med om adgang til udøvelse af lovregulerede erhverv, som ønsker at udføre specifikke opgaver i den offentlige kontrol af fjerkræ efter slagting på slagterier her i Danmark på baggrund af erhvervsmæssige kvalifikationer opnået i et andet EU-land.

**§ 17.** I dette kapitel gælder definitionerne i artikel 3 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2005/36/EF af 7. september 2005 om anerkendelse af erhvervsmæssige kvalifikationer, jf. dog stk. 2-3.

*Stk. 2.* Ved erhvervsmæssige kvalifikationer forstås i dette kapitel gennemførelse af en uddannelse, som nævnt i kontrolforordningen for animalske fødevarer, bilag I, afsnit III, kapitel III, del A(a), der er attesteret ved enten et uddannelsesbevis eller et kursusbevis.

*Stk. 3.* Ved uddannelses- og kursusbeviser, jf. stk. 2, forstås eksamensbeviser, certifikater og andre beviser for en erhvervskompetencegivende uddannelse, der overvejende har fundet sted i Fællesskabet, som er udstedt af den kompetente myndighed i det vedkommende EU-land.

**§ 18.** Fødevarestyrelsen anerkender de erhvervsmæssige kvalifikationer, som er opnået af personer omfattet af § 16, og giver personer adgang til at udføre specifikke opgaver i den offentlige kontrol af fjerkræ efter slagting på slagterier i Danmark på samme vilkår som danske statsborgere.

*Stk. 2.* Fødevarestyrelsen kan kontrollere ansøgerses erhvervsmæssige kvalifikationer.

*Stk. 3.* Hvis der er væsentlig forskel mellem ansøgerses erhvervsmæssige kvalifikationer og den uddannelse, der kræ-

ves, jf. § 3, stk. 1, med hensyn til fag eller discipliner, og denne forskel kan skade den offentlige sundhed, kan Fødevarestyrelsen kræve, at ansøgere gennemgår en prøvetid, der dog ikke må overstige 2 uger, eller går op til en egnethedsprøve. Ansøgere vælger selv mellem prøvetid eller egnethedsprøve.

**§ 19.** En ansøgning om anerkendelse af erhvervsmæssige kvalifikationer indgives til Fødevarestyrelsen. Ansøgningen skal vedlægges:

- 1) Bevis for ansøgerens nationalitet.
- 2) Kopi af kursus- eller uddannelsesbeviser, som giver adgang til det pågældende erhverv.

*Stk. 2.* Fødevarestyrelsen bekræfter modtagelsen af ansøgningen inden for en måned og oplyser ansøgeren om eventuelle manglende dokumenter.

*Stk. 3.* Ansøgninger om anerkendelse af erhvervsmæssige kvalifikationer behandles hurtigst muligt, og Fødevarestyrelsen træffer afgørelse senest tre måneder efter forelæggelsen af den fuldt dokumenterede ansøgning.

*Stk. 4.* Foreligger der ikke svar fra Fødevarestyrelsen inden for de i stk. 2 og 3 angivne frister, betragtes ansøgerens erhvervsmæssige kvalifikationer som anerkendt.

## Kapitel 7

### *Straffe- og ikrafttrædelsesbestemmelser*

**§ 20.** Med bøde straffes den, der

- 1) overtræder § 3, stk. 1, § 4, stk. 3-4, § 5, stk. 3, § 7, § 8, stk. 2, § 9, stk. 4, § 10, stk. 1 eller 4, § 12, § 13, eller
- 2) undlader at efterkomme påbud efter § 14, stk. 1-2 eller 4.

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

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

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

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

**§ 21.** Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. januar 2012.

*Fødevarestyrelsen, den 16. december 2011*

ESBEN EGEDE RASMUSSEN

/ Rikke Karlsson

**Bilag 1****Indhold af uddannelse af virksomhedsansat kontrolpersonale**

Nedenfor følger en oversigt over de elementer, der som minimum skal indgå i den uddannelse, som skal gennemføres af det virksomhedsansatte kontrolpersonale, jf. § 3, stk. 1.

**Kapitel 1***Den teoretiske del*

- 1) Den teoretiske del af uddannelsen skal have en varighed på mindst 30 timers effektiv undervisning, som skal indeholde følgende elementer:
  - a) grundlæggende kendskab til hygiejne og god hygiejnepraksis, navnlig virksomhedshygiejne, slagte- og arbejds-hygiejne
  - b) HACCP og audit af HACCP-baserede procedurer
  - c) grundlæggende kendskab til slagtede dyrs anatomi og fysiologi
  - d) grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologiske anatomi
  - e) relevant kendskab til vigtige zoonoser og zoonotiske agenser
  - f) kendskab til metoder og procedurer for slagtning og inspektion
  - g) grundlæggende kendskab til mikrobiologi
  - h) inspektion efter slagtning, herunder trædepudekontrol, og
  - i) kendskab til relevante love og administrative bestemmelser (eks. hygiejneforordningerne og kød-kontrolcirkulæret).
- 2) Uddannelsen skal omfatte undervisning, der giver et kendskab til Fødevarestyrelsens opbygning og opgaver, herunder myndighedsudøvelse.

**Kapitel 2***Den praktiske del*

- 1) Den praktiske del af uddannelsen skal have en varighed på mindst 30 timers effektiv undervisning, hvor embedsdyrlægen oplærer kursUSDeltageren i følgende:
  - a) korrekt inspektion og bedømmelse af slagtede dyr, herunder trædepudekontrol, bl.a. ved at vise og kommentere på dele af slagtede dyr, som har undergået forandringer, og
  - b) registrering af resultaterne af inspektionen efter slagtning.
- 2) Embedsdyrlægen skal orientere om hygiejnekontrol på slagteriet, audit af god hygiejnepraksis og HACCP-baserede procedurer.
- 3) Embedsdyrlægen bedømmer kursUSDeltagerens præstation og forståelse med hensyn til ovenstående elementer ved:
  - a) at overvåge kursUSDeltagerens udførelse af inspektion efter slagtning, herunder trædepudekontrol, og at tjekke, om der er sket korrekt inspektion og bedømmelse af slagtede dyr,
  - b) at høre kursUSDeltageren om beslutninger vedrørende dele af slagtede dyr, som har undergået forandringer,
  - c) at tjekke, at der er foretaget korrekt registrering af resultaterne af inspektion efter slagtning, og
  - d) at høre kursUSDeltageren i dennes forståelse af hygiejnekontrol, herunder audit af god hygiejnepraksis og de HACCP-baserede procedurer.