



Lovtidende A

2014

Udgivet den 25. april 2014

24. april 2014.

Nr. 395.

Bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum

I medfør af § 44, stk. 1, § 49, stk. 2, § 50, stk. 2, § 55, stk. 2, §§ 58-59 og § 69, stk. 3-4, i anordning nr. 523 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m. og § 20, § 35, stk. 1 og § 41, stk. 2-3, i anordning nr. 524 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om sygdomme og infektioner hos dyr fastsættes:

Kapitel 1

Anvendelsesområde

§ 1. I denne bekendtgørelse fastsættes bestemmelser om tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter.

Stk. 2. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for virksomheder, der alene producerer fødevarer bestemt til det grønlandske hjemmemarked eller virksomheder, der producerer ikke-animalske fødevarer.

§ 2. Kravene til de dyresundhedsmæssige forhold i forbindelse med import, som følger af kapitel 4, § 11 og § 14 gælder dog for alle fødevarevirksomheder.

Kapitel 2

Definitioner

§ 3. Ved offentlig kontrol forstås alle former for kontrol, som Fødevarestyrelsen gennemfører for at undersøge, om fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne, overholdes korrekt.

Stk. 2. Ved verifikation forstås kontrol af, om nærmere fastlagte krav er opfyldt, hvilket skal ske ved undersøgelse og på grundlag af objektive kendsgerninger.

Stk. 3. Ved kompetent myndighed forstås den centrale myndighed, der er bemyndiget til at tilrettelægge offentlig kontrol, eller en anden myndighed, som er blevet bemyndiget hertil.

Stk. 4. Ved audit forstås en systematisk og uafhængig undersøgelse af, om aktiviteter og de hermed forbundne resultater er i overensstemmelse med det planlagte, og om dette er gennemført i praksis og er egnet til at nå målene.

Stk. 5. Ved tilsyn forstås undersøgelse af et hvilket som helst aspekt af fødevarer, dyresundhed og dyrevelfærd for at kontrollere, om disse aspekter overholder forskrifterne i fø-

devarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne.

Stk. 6. Ved overvågning forstås gennemførelse af en planlagt række af observationer eller målinger med henblik på at skabe et overblik over, i hvor høj grad fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes.

Stk. 7. Ved manglende overholdelse forstås manglende overholdelse af fødevarelovgivningen samt af bestemmelserne om beskyttelse af dyresundhed og dyrevelfærd.

Stk. 8. Ved embedsdyrlæge forstås en dyrlæge, der i henhold til denne bekendtgørelse er kvalificeret til at fungere som sådan, og som er udpeget af Fødevarestyrelsen.

Stk. 9. Ved godkendt dyrlæge forstås en dyrlæge, der er udpeget af Fødevarestyrelsen til at foretage særlig offentlig kontrol i bedrifter på vegne af styrelsen.

Stk. 10. Ved officiel medhjælper forstås en person, der efter denne bekendtgørelse er kvalificeret til at fungere som sådan, som er udpeget af Fødevarestyrelsen og arbejder under embedsdyrlægens tilsyn og ansvar.

Stk. 11. Ved sundhedsmærke forstås et mærke, der angiver, at der var foretaget offentlig kontrol i henhold til denne bekendtgørelse, da sundhedsmærket blev anbragt.

Stk. 12. Ved certifikater forstås i denne bekendtgørelse veterinærcertifikater, veterinærdokumenter eller andre dokumenter, herunder attester, der kræves efter veterinær og fødevarelovgivningen, og som skal ledsage animalske produkter.

Stk. 13. Ved en certifikatudsteder forstås i denne bekendtgørelse den embedsdyrlæge, eller enhver anden person, som af Fødevarestyrelsen er bemyndiget til at udstede de i stk. 12 anførte certifikater.

§ 4. Definitionerne i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder finder også anvendelse i relevant omfang.

Kapitel 3

Offentlig kontrol af virksomheder

§ 5. Når der i fødevarelovgivningen er krav om, at virksomheder skal autoriseres, foretager Fødevarestyrelsen et besøg på stedet. Fødevarestyrelsen autoriserer kun en virksomhed for de pågældende aktiviteter, hvis fødevarevirk-

somheden har dokumenteret, at fødevarevirksomheden overholder de relevante krav i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder og andre relevante krav i fødevarelovgivningen.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan give betinget autorisation, hvis det ved besøget på stedet konstateres, at fødevarevirksomheden overholder alle krav til infrastrukturer og udstyr. Fødevarestyrelsen giver kun fuld autorisation, hvis det ved endnu et besøg på stedet senest 3 måneder efter den betingede autorisation konstateres, at de øvrige krav i stk. 1 er overholdt. Hvis der er gjort klare fremskridt, men fødevarevirksomheden endnu ikke overholder alle disse krav, kan Fødevarestyrelsen forlænge den betingede autorisation. En betinget autorisation må dog ikke gælde i mere end sammenlagt 6 måneder.

Stk. 3. Perioderne på højst 3 og 6 måneder for en betinget autorisation af en fødevarevirksomhed kan om nødvendigt forlænges for grønlandske fabriks- og frysefartøjer. En betinget autorisation må dog ikke gælde i mere end sammenlagt 12 måneder. Inspektion af sådanne fartøjer finder sted efter bestemmelserne i bilag 3.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen tildeler hver autoriseret fødevarevirksomhed, også dem, der har fået betinget autorisation, et autorisationsnummer, som kan suppleres med koder for de typer animalske produkter, der fremstilles. For engrosmarkeder kan autorisationsnummeret suppleres med et sekundært nummer, der angiver enheder eller grupper af enheder, som sælger eller fremstiller animalske produkter.

Stk. 5. Fødevarestyrelsen fører ajourførte lister over autoriserede virksomheder, og styrelsen gør listerne tilgængelige for EU-landene og offentligheden.

§ 6. Fødevarestyrelsen foretager offentlig kontrol for at verificere, at fødevarevirksomheder overholder de relevante krav i lovgivningen om fødevarer, dyresundhed og dyrevelfærd.

Stk. 2. Den i stk. 1 nævnte offentlige kontrol omfatter:

- 1) Audit af god hygiejnepraksis og HACCP-baserede procedurer (Hazard Analysis Critical Control Point).
- 2) Den offentlige kontrol, der er omhandlet i §§ 7-9.
- 3) Alle særlige auditopgaver, der er omhandlet i bilagene.

Stk. 3. Audit af god hygiejnepraksis skal verificere, at fødevarevirksomheden følger procedurerne kontinuerligt og korrekt og omfatter mindst følgende:

- 1) Kontrol af informationen om fødevarekæden.
- 2) Udformning og vedligeholdelse af lokaler og udstyr.
- 3) Hygiejnen før, under og efter produktion.
- 4) Personlig hygiejne.
- 5) Uddannelse i hygiejne og arbejdsprocedurer.
- 6) Skadedyrsbekæmpelse.
- 7) Vandkvalitet.
- 8) Kontrol af temperatur.
- 9) Kontrol af fødevarer, der går ind og ud af fødevarevirksomheden, og al ledsagende dokumentation.

Stk. 4. Ved audit af HACCP-procedurer verificeres det, at fødevarevirksomheder anvender disse procedurer kontinuerligt og korrekt, idet undersøgelsen navnlig skal sikre, at procedurerne indebærer de garantier, der er anført i bilag 5 i be-

kendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder. Det bestemmes især, om procedurerne i videst muligt omfang sikrer, at de animalske produkter:

- 1) overholder de mikrobiologiske kriterier i fødevarelovgivningen,
- 2) overholder EUs bestemmelser om restkoncentrationer, forurenende og forbudte stoffer, og
- 3) ikke indeholder fysiske farer (f.eks. fremmedlegemer).

Stk. 5. Når en fødevarevirksomhed i henhold til § 19 i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder anvender de procedurer, der er fastsat i retningslinjerne for anvendelsen af HACCP-principper, i stedet for at udarbejde sine egne specifikke procedurer, skal audit omfatte den korrekte anvendelse af disse retningslinjer.

Stk. 6. Der foretages verifikation af overholdelsen af kravene i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder vedrørende anvendelse af identifikationsmærker i alle fødevarevirksomheder, der er autoriseret i henhold til nævnte bekendtgørelse, ud over verifikation af overholdelsen af andre sporbarhedskrav.

Stk. 7. Med hensyn til slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og opskæringsvirksomheder, der markedsfører fersk kød, udfører en embedsdyrlæge de auditopgaver, der er nævnt i stk. 2 og 3.

Stk. 8. Ved gennemførelsen af de forskellige auditopgaver skal Fødevarestyrelsen især:

- 1) afgøre, om personalet og dets aktiviteter i fødevarevirksomheden i alle faser af produktionsprocessen opfylder de relevante krav i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder. Som et supplement til auditten kan Fødevarestyrelsen gennemføre præstationstest for at afgøre, om personalets præstationer opfylder de fastsatte parametre,
- 2) verificere fødevarevirksomhedens relevante optegnelser,
- 3) udtage prøver til laboratorieanalyse, når det er nødvendigt, og
- 4) dokumentere de elementer, der tages i betragtning, og resultaterne af audit.

Stk. 9. Arten og omfanget af auditopgaverne i forbindelse med enkelte fødevarevirksomheder afhænger af den vurderede risiko. Med henblik herpå vurderer Fødevarestyrelsen regelmæssigt:

- 1) Sundhedsrisici for mennesker og, hvor det er relevant, dyr.
- 2) For slagteriernes vedkommende: dyrevelfærdsaspekter.
- 3) De proces typer, der udføres, og de mængder, der behandles.
- 4) Fødevarevirksomhedens hidtidige overholdelse af fødevarelovgivningen.

§ 7. Offentlig kontrol af fersk kød foretages i henhold til bilag 1.

Stk. 2. Embedsdyrlægen foretager inspektion i slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og opskæringsvirksomheder, der markedsfører fersk kød i overensstemmelse med de generelle krav i bilag 1, afsnit I, kapitel II og de specifikke krav i afsnit IV, især med hensyn til:

- 1) Information om fødevarekæden.
- 2) Inspektion før slagtning.
- 3) Dyrevelfærd.
- 4) Inspektion efter slagtning.
- 5) Specificeret risikomateriale og andre animalske biprodukter.
- 6) Laboratorieundersøgelser.

Stk. 3. Kroppe af får, opdrættede rensdyr og vildtlevende vildt samt halve kroppe, fjerdinge og udsækninger af halve kroppe i tre engrosudsækninger sundhedsmærkes i slagteriet eller vildthåndteringsvirksomheden efter bilag 1, afsnit I, kapitel III. Sundhedsmærkerne anbringes af embedsdyrlægen eller på dennes ansvar, når der ved den offentlige kontrol ikke er fundet nogen mangler, som ville gøre kødet uegnet til konsum.

Stk. 4. Efter at have foretaget den i stk. 2 og 3 nævnte kontrol træffer embedsdyrlægen passende foranstaltninger i henhold til bilag 1, afsnit II, især med hensyn til:

- 1) Meddelelse af inspektionsresultaterne.
- 2) Beslutning om information om fødevarekæden
- 3) Beslutninger om levende dyr.
- 4) Beslutninger om dyrevelfærd.
- 5) Beslutninger om kød.

Stk. 5. Officielle medhjælpere kan bistå embedsdyrlægen med den offentlige kontrol, der foretages efter bilag 1, afsnit I og II, som anført i afsnit III, kapitel I. I så tilfælde indgår de i et uafhængigt hold.

Stk. 6. Fødevarestyrelsen sørger for, at der er den tilstrækkelige offentlige bemanning til at foretage den offentlige kontrol efter bilag I med den hyppighed, der er fastsat i afsnit III, kapitel II.

Stk. 7. Der anvendes en risikobaseret metode til at fastsætte den offentlige bemanning, der er nødvendig på slagteelinjen på et givet slagteri. Fødevarestyrelsen træffer afgørelse om den involverede offentlige bemanning, som skal have et omfang, der sikrer, at alle kravene i denne bekendtgørelse overholdes.

Stk. 8. Fødevarestyrelsen sørger for, at embedsdyrlæger og officielle medhjælpere er kvalificerede og uddannede efter bilag I, afsnit III, kapitel IV.

§ 8. Offentlig kontrol af levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle foretages efter bilag 2.

§ 9. Offentlig kontrol af fiskevarer foretages efter bilag 3.

§ 10. Fødevarestyrelsen giver den pågældende fødevarevirksomhed eller en repræsentant:

- 1) Skriftlig meddelelse om sin afgørelse om de foranstaltninger, der træffes efter § 60 i anordning nr. 523 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m. sammen med begrundelserne for afgørelsen.
- 2) Oplysninger om muligheder for at klage over sådanne afgørelser samt om klageprocedure og frister.

Kapitel 4

Procedurer vedrørende import, eksport og samhandel

§ 11. Animalske produkter må alene indføres fra et samhandelsland eller fra et land eller en del af et land, hvorfra EU har tilladt import.

Stk. 2. Import af øvrige produkter, som ikke er omfattet af stk. 1, må kun finde sted efter forudgående tilladelse fra Fødevarestyrelsen.

§ 12. Animalske produkter må alene eksporteres til EU, hvis de er afsendt fra og fremstillet af eller forarbejdet i fødevarevirksomheder, som er opført på en liste, godkendt af EU.

Stk. 2. Følgende fødevarevirksomheder skal ikke opføres på en liste godkendt af EU:

- 1) Fødevarevirksomheder, som udelukkende udfører primærproduktion, jf. dog § 13, stk. 1.
- 2) Fødevarevirksomheder, som udelukkende udfører transport.
- 3) Fødevarevirksomheder, der udelukkende foretager opbevaring af animalske produkter, som ikke kræver temperaturregulerende oplagringsforhold.
- 4) Fødevarevirksomheder, der samhandler fiskevarer, levende muslinger m.m., som defineret i bekendtgørelse for Grønland om veterinærkontrol ved indførsel af fiskevarer, levende muslinger m.m.

Stk. 3. Eksport til EU fra de i stk. 2, nr. 1, nævnte virksomheder må dog kun ske efter forudgående tilladelse fra Fødevarestyrelsen.

§ 13. Uanset § 12, stk. 2, kan levende muslinger m.m., som defineret i bekendtgørelse for Grønland om veterinærkontrol ved indførsel af fiskevarer, levende muslinger m.m., kun eksporteres til EU, hvis de hidrører fra produktionsområder, udlagt af Fødevarestyrelsen. Produktionsområderne skal være opført på lister, godkendt af EU.

Stk. 2. Kravet i stk. 1 gælder ikke for kammuslinger høstet uden for klassificerede produktionsområder, udlagt af Fødevarestyrelsen, jf. bekendtgørelsen for Grønland om muslinger m.m. Offentlig kontrol vedrørende kammuslinger skal dog finde sted i overensstemmelse med bilag 2, kapitel III.

§ 14. Alle forsendelser af animalske produkter fra et ikke-samhandelsland skal ved import til Grønland ledsages af et certifikat, der opfylder kravene i bilag 4, jf. dog § 15, stk. 2.

Stk. 2. Alle forsendelser af animalske produkter skal ved eksport til EU ledsages af et certifikat, der opfylder kravene i bilag 5.

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

Stk. 4. De i stk. 1-2 omhandlede certifikater attesterer, at produkterne opfylder kravene i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder eller bestemmelser svarende til disse krav.

Stk. 5. De i stk. 1-2 omhandlede certifikater kan indeholde sådanne nærmere enkeltheder, som EUs lovgivning om folke- og dyresundhed kræver.

Stk. 6. Virksomheder skal opbevare en kopi af de i stk. 1 og 2 nævnte certifikater i mindst 2 år.

§ 15. Den offentlige kontrol af ferske fiskevarer, der landes i Grønland direkte fra et fiskefartøj, der fører et andet lands flag, foretages efter bilag 3.

Stk. 2. Når fiskevarer importeres ved direkte landing fra et fiskefartøj eller et frysefartøj, kan et certifikat underskrevet af fartøjsføreren erstatte det certifikat, der kræves efter § 14, stk. 1.

Kapitel 5

Procedurer for udstedelse af certifikater

§ 16. Virksomheder, der efter § 14, ønsker at eksportere skal forelægge et certifikat, godkendt af Fødevarestyrelsen, til Fødevarestyrelsen med anmodning om udstedelse af certifikatet.

Stk. 2. Ved forelæggelsen for Fødevarestyrelsen af certifikat til eksport af fødevarer betragtes forelæggelsen som en ansøgning om tilladelse til eksport af partiet, og virksomheden skal sikre, at de betingelser og oplysninger, der er anført i dokumentet, samt øvrige betingelser for eksport af fødevarer til EU eller tredjelandet er overholdt.

Stk. 3. Virksomheden skal desuden ved forelæggelsen af certifikatet vedlægge dokumentation for korrekt mærkning i form af kopi af mærkeseddel for det pågældende parti.

Stk. 4. Såfremt en virksomhed afsender fødevarer, som ikke er i overensstemmelse med et udstedt certifikat, skal virksomheden straks informere Fødevarestyrelsen og den modtagende virksomhed.

Stk. 5. Fødevarestyrelsen kan efter anmodning fra en virksomhed udstede et erstatningscertifikat. Udstedelsen af et erstatningscertifikat kræver som minimum, at:

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

§ 17. Eksportvirksomheder skal udføre egenkontrol med det formål at sikre og dokumentere overholdelse af relevante betingelser, som fremgår af Fødevarestyrelsens certifikater til EU eller tredjelandet, som forelægges Fødevarestyrelsen samt relevante krav i fødevarerlovgivningen for den pågældende eksport.

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

Kapitel 6

Bestemmelser om foranstaltninger

§ 18. Der idømmes bøde overfor den, der overtræder § 11, § 12, stk. 1 eller 3, § 13, stk. 1, § 14, stk. 1 og 2 eller 5, eller § 15, stk. 2, §§ 16 eller 17.

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

Kapitel 7

Ikrafttræden

§ 19. Bekendtgørelsen træder i kraft den 26. april 2014.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 656 af 19. juni 2006 for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.

Fødevarestyrelsen, den 24. april 2014

HANNE LARSEN

/ Kristina Skov Olsen

Bilag 1**Fersk kød****AFSNIT I: EMBEDSDYRLÆGENS OPGAVER****Kapitel I: Auditopgaver**

1. Embedsdyrlægen foretager ud over de generelle krav i § 6, stk. 3, om audit af god hygiejnepraksis en kontrol af, om fødevarevirksomhedens egne procedurer permanent følges med hensyn til enhver form for indsamling, transport, opbevaring, håndtering, forarbejdning og anvendelse eller bortskaffelse af animalske biprodukter, herunder specificeret risikomateriale, som fødevarevirksomheden er ansvarlig for.
2. Embedsdyrlægen foretager ud over de generelle krav i § 6, stk. 4, om audit af HACCP-baserede procedurer en kontrol af, at fødevarevirksomhedens procedurer så vidt muligt sikrer, at kødet:
 - a) ikke indeholder patofysiologiske abnormiteter eller forandringer,
 - b) ikke har fækal forurening eller anden forurening, og
 - c) ikke indeholder specificeret risikomateriale, medmindre det er tilladt ifølge EF-bestemmelserne og er blevet produceret i overensstemmelse med EF-bestemmelserne om TSE.

Kapitel II: Inspektionsopgaver

Når embedsdyrlægen udfører inspektionsopgaver efter dette kapitel, tager embedsdyrlægen hensyn til resultaterne af de auditopgaver, der er udført efter § 6 og kapitel I i dette bilag. Når det er hensigtsmæssigt, skal embedsdyrlægen indrette sine inspektionsopgaver herefter.

A. Information om fødevarekæden

1. Embedsdyrlægen skal kontrollere og analysere de relevante oplysninger i registrene på den bedrift, som de dyr, der skal slagtes, kommer fra, og tage hensyn til de dokumenterede resultater af denne kontrol og analyse, når embedsdyrlægen foretager inspektion før og efter slagting.
2. Ved udførelsen af inspektionsopgaver skal embedsdyrlægen tage hensyn til officielle certifikater, der ledsager dyr, og eventuelle erklæringer fra dyrlæger, der foretager kontrol i primærproduktionen, herunder embedsdyrlæger og godkendte dyrlæger.
3. Hvis virksomheder i fødevarekæden træffer yderligere foranstaltninger for at garantere fødevaresikkerheden ved at tage integrerede systemer, private kontrolsystemer, certificering af uafhængig tredjepart eller andre midler i brug, og hvis der foreligger dokumentation om disse foranstaltninger, og de dyr, der er omfattet af systemerne, entydigt kan identificeres, kan embedsdyrlægen tage hensyn til dette, når embedsdyrlægen udfører inspektionsopgaver og verificerer de HACCP-baserede procedurer.

B. Inspektion før slagting

Med forbehold af punkt 4 og 5:

1. Embedsdyrlægen skal foretage en inspektion før slagting af alle dyr. Inspektionen skal finde sted senest 24 timer efter ankomsten til slagteriet og mindre end 24 timer inden slagtingen. Desuden kan embedsdyrlægen når som helst kræve en inspektion.
2. Inspektion før slagting skal for så vidt angår det dyr, der undersøges, bl.a. fastslå, om der er tegn på:
 - a) mangler i forbindelse med velfærden, eller

- b) forhold, som kan have negative følger for menneskers eller dyrs sundhed, navnlig med henblik på påvisning af zoonoser og sygdomme på liste A eller, hvis det er relevant, liste B fra Det Internationale Kontor for Epizootier (OIE) (Verdensorganisationen for Dyresundhed).
- 3. Ud over rutineinspektionen før slagtning skal embedsdyrlægen foretage en klinisk inspektion af alle dyr, som fødevarevirksomheden eller en officiel medhjælper har taget til side.
- 4. For så vidt angår nedlagt vildtlevende vildt undersøger embedsdyrlægen på slagteriet eller i vildthåndteringsvirksomheden den erklæring, der ledsager dyrekroppen, og som dyrlægen eller den uddannede person har udstedt, jf. bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.
- 5. Når det er fastsat i afsnit III, kapitel II, eller afsnit IV, kan inspektionen før slagtning foretages på den bedrift, som dyrene kommer fra. I så fald behøver embedsdyrlægen på slagteriet kun foretage inspektion før slagtning i det omfang, det er fastsat.

C. Dyrevelfærd

Embedsdyrlægen skal verificere, om relevante EF-bestemmelser og nationale bestemmelser om dyrevelfærd er overholdt, f.eks. bestemmelser om beskyttelse af dyrene på slagtetidspunktet og under transport.

D. Inspektion efter slagtning

- 1. Slagtekroppe og ledsagende spiselige slagtebiprodukter skal straks efter slagtningen underkastes en inspektion. Alle overflader skal besigtiges. Der kan i den forbindelse være behov for minimal håndtering af slagtekroppene og slagtebiprodukterne eller for særligt teknisk udstyr. Der skal især fokuseres på at påvise zoonoser og dyresygdomme, for hvilke der er fastsat dyresundhedsbestemmelser i EU-lovgivningen. Slagtelinjens hastighed og antallet af kontrolpersonale, der er til stede, skal tillade, at der kan udføres korrekt inspektion.
- 2. Der skal foretages yderligere undersøgelser, herunder palpering af og indsnit i dele af kroppen og de spiselige slagtebiprodukter og laboratorieundersøgelser, når det findes nødvendigt for at:
 - a) nå frem til en endelig diagnose, eller
 - b) bestemme forekomst af:
 - i) en dyresygdom,
 - ii) restkoncentrationer eller forurenende stoffer i mængder, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger i fødevarer og supplerende bestemmelser i EUs bestemmelser,
 - iii) manglende overholdelse af mikrobiologiske kriterier, eller
 - iv) andre forhold, der gør det påkrævet at erklære kødet uegnet til konsum eller indføre restriktioner for dets anvendelse.
- 3. Hvis inspektionen tilsiger det, kan embedsdyrlægen kræve, at hoveder eller slagtekroppe deles på langs.
- 4. Der skal i forbindelse med inspektionen træffes forholdsregler for at sikre, at forurening af kødet, f.eks. ved palpering, opskæring eller indsnit, er mindst mulig.

E. Specificeret risikomateriale og andre animalske biprodukter

I henhold til bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder skal embedsdyrlægen kontrollere fjernelsen, adskillelsen og i givet fald mærkningen af specificeret risikomateriale. Embedsdyrlægen skal sikre, at fødevarevirksomheder træffer alle fornødne foranstaltninger, for at kødet ikke forurenes med specificeret risikomateriale under slagtning, herunder bedøvelse, og fjernelse af specificeret risikomateriale.

F. Laboratorieundersøgelser

1. Embedsdyrlægen skal sikre, at der udtages stikprøver, og at de identificeres på passende måde, behandles og sendes til det relevante laboratorium i forbindelse med:
 - a) Overvågning og kontrol med zoonoser og zoonotiske agenser.
 - b) Særlige laboratorieundersøgelser til diagnosticering af TSE i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001.
 - c) Påvisning af forbudte stoffer eller produkter og kontrol af regulerede stoffer, navnlig i forbindelse med nationale planer vedrørende restkoncentrationer, jf. Rådets direktiv 96/23/EF.
 - d) Påvisning af dyresygdomme, for hvilke der er fastsat dyresundhedsbestemmelser i EU-lovgivningen.
2. Embedsdyrlægen skal også sikre, at der foretages enhver anden nødvendig laboratorieundersøgelse.

Kapitel III: Sundhedsmærkning

1. Embedsdyrlægen skal føre tilsyn med sundhedsmærkningen og de mærker, der anvendes.
2. Embedsdyrlægen skal navnlig sikre, at:
 - a) sundhedsmærket kun anbringes på dyr (får, opdrættede rensdyr og vildtlevende vildt), der er underkastet inspektion før og efter slagtning i overensstemmelse med denne bekendtgørelse, og hvis der ikke er grund til at erklære kødet uegnet til konsum. Sundhedsmærket kan dog anbringes, inden resultaterne af en undersøgelse for trikonose foreligger, hvis embedsdyrlægen er tilfreds med, at kød fra det pågældende dyr kun markedsføres, hvis resultaterne er tilfredsstillende, og
 - b) sundhedsmærket anbringes på den udvendige side af kroppen i form af et farvestempel eller et brændemærke og således, at sundhedsmærket, hvis kroppene opskæres i halve kroppe eller fjerdinge, eller hvis halve kroppe opskæres i tre stykker, findes på hvert enkelt stykke.
3. Sundhedsmærket skal være et ovalt mærke på mindst 6,5 cm i bredden og 4,5 cm i højden med følgende letlæselige oplysninger:
 - a) Mærket skal for Grønland indeholde landenavnet "Grønland", "Greenland" eller koden "GL".
 - b) Mærket skal angive slagteriets autorisationsnummer.
4. Bogstaverne skal være mindst 0,8 cm høje og tallene mindst 1 cm høje. Mærkets størrelse og tal og bogstaver kan reduceres ved sundhedsmærkning af lam.
5. De farver, der anvendes til sundhedsmærkning, skal være godkendt i henhold til bekendtgørelse for Grønland om tilsætningsstoffer til fødevarer.
6. Sundhedsmærket kan desuden indeholde navnet på den embedsdyrlæge, der har foretaget inspektionen af kødet.
7. Kød af vildtlevende vildt, der ikke er flået, må ikke være forsynet med sundhedsmærket, medmindre det efter flåningen i en vildthåndteringsvirksomhed er blevet underkastet en inspektion og er erklæret egnet til konsum.
8. Dette kapitel berører ikke de dyresundhedsmæssige bestemmelser om sundhedsmærkning.

AFSNIT II: FORANSTALTNINGER EFTER KONTROL

Kapitel I: Meddelelse af inspektionsresultaterne

1. Resultaterne af inspektionerne registreres og evalueres af embedsdyrlægen.
2. Hvis der ved inspektionen konstateres en sygdom eller en tilstand, som kan have uheldige følger for menneskers eller dyrs sundhed eller påvirke dyrenes velfærd negativt, skal embedsdyrlægen underrette fødevarevirksomheden. Hvis det konstaterede problem er opstået i forbindelse med primærproduktionen, skal embedsdyrlægen underrette den dyrlæge, der er tilknyttet den bedrift, dyrene kommer fra, den fødevarevirksomhed, der er ansvarlig for den bedrift, dyrene kommer fra (under forudsætning af, at sådanne oplysninger ikke foregriber efterfølgende retsforfølgning), og, hvor det er relevant, den myndighed, der er ansvarlig for overvågningen af den bedrift eller det jagtområde, dyrene kommer fra.
3. Resultaterne af inspektioner og analyser optages i de relevante databaser.
4. Hvis embedsdyrlægen ved inspektionen før eller efter slagting eller i forbindelse med anden inspektion får mistanke om forekomst af et smitstof, som forårsager dyresygdomme, for hvilke der er fastsat dyresundhedsbestemmelser i EU-lovgivningen, skal embedsdyrlægen give Fødevarestyrelsen passende underretning herom, og begge skal træffe alle nødvendige foranstaltninger og forholdsregler for at forhindre eventuel spredning af smitstoffet.

Kapitel II: Beslutninger om information om fødevarekæden

1. Embedsdyrlægen skal verificere, at dyr ikke slagtes, medmindre slagteriet har modtaget og kontrolleret relevant information om fødevarekæden.
2. Embedsdyrlægen kan imidlertid tillade, at dyr slagtes på slagteriet, også selv om der ikke foreligger relevant information om fødevarekæden. I så fald skal al relevant information om fødevarekæden dog foreligge, inden slagtekroppen godkendes til konsum. Indtil der er truffet en endelig beslutning, skal slagtekroppene og de relaterede spiselige slagtebiprodukter opbevares adskilt fra det øvrige kød.
3. Uanset pkt. 2 skal alt kød fra dyret erklæres uegnet til konsum, hvis der ikke foreligger relevant information om fødevarekæden inden 24 timer efter dyrets ankomst til slagteriet. Hvis dyret endnu ikke er slagtet, skal det aflives separat.
4. Såfremt de ledsagende registre, dokumenter eller andre oplysninger viser:
 - a. at dyr kommer fra en bedrift eller et område, der er underkastet transportforbud eller andre restriktioner af hensyn til dyre- eller folkesundhed
 - b. at regler om anvendelse af veterinære lægemidler ikke er blevet overholdt, eller
 - c. at der foreligger andre betingelser, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhedmå dyr kun godtages til slagting i overensstemmelse med procedurer, der er fastsat i den gældende fødevarelovgivning for Grønland, for at udelukke enhver risiko for menneskers og dyrs sundhed.

Hvis dyrene allerede er til stede på slagteriet, skal de aflives separat og erklæres uegnede til konsum, idet der i givet fald træffes forholdsregler for at beskytte dyrs og menneskers sundhed. Når embedsdyrlægen anser det for nødvendigt, skal der udføres offentlig kontrol på den bedrift, hvorfra dyret kommer.
5. Fødevarestyrelsen skal træffe passende foranstaltninger, hvis styrelsen opdager, at de ledsagende registre, dokumenter eller andre oplysninger ikke svarer til de faktiske forhold på den bedrift, dyrene kommer fra, eller til dyrenes faktiske tilstand, eller at de bevidst har til formål at vildlede embedsdyrlægen. Fødevarestyrelsen skridder ind over for den fødevarevirksomhed, der har ansvaret for den bedrift, dyrene kommer fra, eller over for andre involverede personer. Disse foranstaltninger kan især bestå af ekstra kontrol. Udgifter til denne ekstra kontrol afholdes af den

fødevarevirksomhed, der har ansvaret for den bedrift, dyrene kommer fra, eller af andre involverede personer.

Kapitel III: Beslutninger om levende dyr

1. Embedsdyrlægen skal verificere, at fødevarevirksomheden overholder forpligtelsen i henhold til bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder til at sikre, at dyr, der godtages til slagting til konsum, er korrekt identificeret. Embedsdyrlægen skal sikre, at dyr, hvis identitet ikke med rimelighed kan fastslås, aflives separat og erklæres uegnede til konsum. Når embedsdyrlægen anser det for nødvendigt, skal der udføres offentlig kontrol på den bedrift, hvorfra dyret kommer.
2. Embedsdyrlægen skal verificere, at fødevarevirksomheden overholder forpligtelsen i henhold til bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder til at sikre, at dyr med huder, skind eller pels i en sådan tilstand, at der er en uacceptabel risiko for forurening af kødet under slagtingen, ikke slagtes til konsum, medmindre de rengøres forinden.
3. Dyr, der lider af en sygdom eller en tilstand, som kan overføres til mennesker eller dyr, som følge af håndtering og spisning af kød, og generelt dyr, der viser kliniske tegn på systemiske sygdomme eller kraftig afmagring, må ikke slagtes til konsum. Sådanne dyr skal aflives separat under forhold, der sikrer, at andre dyr eller slagtekroppe ikke kan smittes, og de erklæres uegnede til konsum.
4. Slagtingen skal udsættes for dyr, der mistænkes for at lide af en sygdom eller en tilstand, som kan have negative virkninger for menneskers eller dyrs sundhed. Sådanne dyr skal underkastes en grundig inspektion før slagting, så der kan stilles en diagnose. Desuden kan embedsdyrlægen bestemme, at udtagning af stikprøver og laboratorieundersøgelser skal finde sted som supplement til inspektionen efter slagting. Om nødvendigt skal dyrene slagtes separat, eller når normal slagting er slut, idet der træffes alle nødvendige forholdsregler for at undgå forurening af andet kød.
5. Dyr, der kan indeholde restkoncentrationer af veterinære lægemidler, der er højere end de grænseværdier, der er fastsat i overensstemmelse med EF-bestemmelserne, eller restkoncentrationer af forbudte stoffer, behandles i henhold til Rådets direktiv 96/23/EF.
6. Embedsdyrlægen fastsætter betingelserne for behandling af dyr efter en særlig plan for udryddelse af eller kontrol med en bestemt sygdom, såsom brucellose og tuberkulose, eller zoonotiske agenser, såsom salmonella, under embedsdyrlægens direkte tilsyn. Fødevarestyrelsen fastsætter betingelserne for slagting af sådanne dyr. Disse betingelser skal have til formål at minimere kontamination af andre dyr og kød af andre dyr.
7. Dyr, der indleveres på et slagteri til slagting, skal generelt slagtes på stedet. Under ganske særlige omstændigheder, som f.eks. at slagtefaciliteterne i alvorlig grad er brudt sammen, kan embedsdyrlægen dog tillade direkte transport af dyrene til et andet slagteri.

Kapitel IV: Beslutninger om dyrevelfærd

1. Hvis bestemmelserne om beskyttelse af dyr ikke overholdes på slagte- eller nedslagtningstidspunktet, skal embedsdyrlægen kontrollere, at fødevarevirksomheden straks træffer de fornødne korrigerende foranstaltninger og forebygger gentagelse.
2. Embedsdyrlægen skal træffe forholdsmæssige og gradvist strengere foranstaltninger med hensyn til retshåndhævelse, der går fra at udstede påbud om at nedsætte produktionens tempo til at standse den, afhængigt af problemets art og alvor.
3. Embedsdyrlægen skal i givet fald underrette Grønlands Selvstyre om dyrevelfærdsproblemer.

4. Hvis embedsdyrlægen konstaterer, at bestemmelserne om beskyttelse af dyr under transport ikke overholdes, skal den pågældende træffe de fornødne foranstaltninger.
5. Hvis:
 - a) en officiel medhjælper foretager kontrol af dyrevelfærd i henhold til afsnit III eller IV, og
 - b) denne kontrol påviser, at bestemmelserne om beskyttelse af dyr ikke overholdes, skal den pågældende straks underrette embedsdyrlægen og om nødvendigt i hastende tilfælde træffe de nødvendige foranstaltninger omhandlet i punkt 1-4, indtil embedsdyrlægen kommer.

Kapitel V: Beslutninger om kød

1. Kød erklæres uegnet til konsum, hvis det:
 - a) Stammer fra dyr, der ikke er blevet underkastet en inspektion før slagtning, undtagen kød af nedlagt vildtlevende vildt.
 - b) Stammer fra dyr, for hvis vedkommende slagtebiprodukter ikke er blevet underkastet en inspektion efter slagtning, medmindre andet er fastsat i denne bekendtgørelse eller bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.
 - c) Stammer fra dyr, der er døde før slagtning, dødfødte, døde in utero eller slagtet inden syv dage efter fødslen.
 - d) Stammer fra renskæring af stikkesår.
 - e) Stammer fra dyr med dyresygdomme, for hvilke der er fastsat dyresundhedsbestemmelser i EU-lovgivningen, undtagen hvis det er fremstillet i overensstemmelse med kravene i nævnte lovgivning, medmindre andet er fastsat i afsnit IV i dette bilag.
 - f) Stammer fra dyr med en generaliseret sygdom, såsom generaliseret septikæmi, pyæmi, toxikæmi eller viræmi.
 - g) Ikke overholder de mikrobiologiske kriterier i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier for fødevarer og i fødevarelovgivningen i øvrigt, for hvornår fødevarer må markedsføres.
 - h) Udviser tegn på forekomst af parasitter, medmindre andet er fastsat i afsnit IV.
 - i) Indeholder restkoncentrationer eller forurenende stoffer, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger i fødevarer eller i EU's bestemmelser. Enhver overskridelse af grænseværdien bør føre til supplerende analyser, hvor det er relevant.
 - j) Stammer fra dyr eller slagtekroppe, der indeholder restkoncentrationer af forbudte stoffer, eller fra dyr, der er blevet behandlet med forbudte stoffer, jf. dog EUs specifikke bestemmelser på området.
 - k) Består af lever og nyrer fra dyr på mere end to år, der kommer fra områder, hvor gennemførelsen af de årlige restkoncentrationsplaner for Grønland har vist generel forekomst af tungmetaller i miljøet.
 - l) Ulovligt er blevet behandlet med dekontaminerende stoffer.
 - m) Ulovligt er blevet behandlet med ioniserende eller ultraviolet stråling.
 - n) Indeholder fremmedlegemer (undtagen kød af nedlagt vildtlevende vildt, hvor fremmedlegemet er materiale, der har været anvendt til at nedlægge dyret).
 - o) Er radioaktivt i en grad, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i EUs bestemmelser.

- p) Har patofysiologiske forandringer eller unormal konsistens, er utilstrækkeligt afblødt (undtagen vildtlevende vildt) eller udviser organoleptiske afvigelser, især en udtalt køns-
lugt.
- q) Stammer fra afmagrede dyr.
- r) Indeholder specificeret risikomateriale, medmindre det er tilladt ifølge bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.
- s) Udviser urenheder, fækal forurening eller anden forurening.
- t) Indeholder blod, som kan udgøre en risiko for folke- eller dyresundheden på grund af sundhedsstatus for ethvert dyr, som det kommer fra, eller kontamination under slagtnin-
gen.
- u) Ifølge embedsdyrlægens vurdering foretaget på grundlag af undersøgelse af alle relevan-
te oplysninger kan udgøre en risiko for menneskers og dyrs sundhed eller af andre års-
ager ikke er egnet til konsum.

AFSNIT III: ANSVARSOMRÅDER OG KONTROLHYPPIGHED

Kapitel I: Officielle medhjælpere

Officielle medhjælpere kan bistå embedsdyrlægen med alle arbejdsopgaver med følgende begrænsninger og med forbehold af eventuelle særlige bestemmelser i afsnit IV:

- 1) I forbindelse med auditopgaver må officielle medhjælpere kun indsamle oplysninger vedrørende god hygiejnepraksis og HACCP-baserede procedurer.
- 2) I forbindelse med inspektioner før slagtning og kontrol af dyrevelfærd må de officielle medhjæl-
pere kun foretage en indledende kontrol af dyr og bistå med udførelsen af arbejde af rent prak-
tisk art.
- 3) I forbindelse med inspektioner efter slagtning skal embedsdyrlægen regelmæssigt kontrollere de
officielle medhjælperes arbejde.

Kapitel II: Kontrollhyppighed

- 1. Fødevarestyrelsen skal sikre, at der er mindst én embedsdyrlæge til stede:
 - a) I slagterier såvel under hele inspektionen før slagtning som inspektionen efter slagtning.
 - b) I vildthåndteringsvirksomheder under hele inspektionen efter slagtning.
- 2. Fødevarestyrelsen skal sikre, at der i opskæringsvirksomheder under arbejdet med kødet er en
embedsdyrlæge eller en officiel medhjælper til stede så tilpas hyppigt, at målene med denne be-
kendtgørelse opfyldes.

Kapitel III: Inddragelse af slagteriets personale

Specifikke opgaver i forbindelse med prøveudtagning og analyser

Personale på slagteriet, der har fået en særlig oplæring under embedsdyrlægens tilsyn, kan under embeds-
dyrlægens ansvar og tilsyn foretage bestemte prøveudtagninger og analyser på alle dyrearter.

Kapitel IV: Faglige kvalifikationer

A. Embedsdyrlæger

Fødevarestyrelsen må kun udpege dyrlæger, som er godkendt til at foretage kødkontrol i Danmark, til embedsdyrlæger.

B. Officielle medhjælpere

1. Fødevarestyrelsen må som officielle medhjælpere kun udpege personer, der har været i praktik og har bestået en prøve i overensstemmelse med nedennævnte krav.
2. Fødevarestyrelsen skal sørge for afholdelse af sådanne prøver. For at kunne gå op til disse prøver skal kandidaterne dokumentere, at de har fulgt:
 - a) En teoretisk uddannelse af mindst 500 timers varighed og har været i praktik i mindst 400 timer, således at de områder, der er nævnt i punkt 5, er dækket.
 - b) Den ekstra uddannelse, der kræves, for at officielle medhjælpere kan varetage deres opgaver på kompetent vis.
3. Praktikperioden, der er omhandlet i punkt 2, litra a), skal foregå i slagterier og opskæringsvirksomheder, under en embedsdyrlæges tilsyn, og i bedrifter og andre relevante virksomheder.
4. Uddannelsen og prøverne skal især omfatte rødt kød. Personer, der er uddannet og har bestået prøven, behøver kun at gennemgå en afkortet uddannelse med henblik på at bestå prøven for den anden kategori. Uddannelsen og prøverne bør omfatte vildtlevende vildt og opdrættet vildt, hvor det er relevant.
5. Officielle medhjælperes uddannelse skal omfatte følgende emner, og prøver skal bekræfte deres viden herom:
 - a) I forbindelse med bedrifter:
 - i) Den teoretiske del:
Godt kendskab til landbruget - struktur, produktionsmetoder, international handel osv.
God husdyravlspraksis.
Grundlæggende kendskab til sygdomme, især zoonoser - virus, bakterier, parasitter osv.
Sygdomskontrol, brug af lægemidler og vacciner og undersøgelse for restkoncentrationer.
Hygiejne- og sundhedskontrol.
Dyrevelfærd på bedriften og under transport.
Miljøkrav - i bygninger, på bedrifter og i almindelighed.
Relevante love og administrative bestemmelser.
Forhold af relevans for forbrugerne og kvalitetskontrol.
 - ii) Den praktiske del:
Besøg på bedrifter af forskellige typer og med forskellige opdrætsmetoder.
Besøg i produktionsvirksomheder.
Observering af på- og aflæsning af dyr.
Laboratorieøvelser.
Veterinærkontrol.
Dokumentation.
 - b) I forbindelse med slagterier og opskæringsvirksomheder:
 - i) Den teoretiske del:
Godt kendskab til kødbranchen - struktur, produktionsmetoder, international handel samt slagte- og opskæringsteknologi.
Grundlæggende kendskab til hygiejne og god hygiejnepraksis, navnlig virksomhedshygiejne, slagte-, opskærings- og oplagringshygiejne, arbejds-hygiejne.

HACCP og audit af HACCP-baserede procedurer.
Dyrevelfærd ved aflæsning efter transport og på slagteriet.
Grundlæggende kendskab til slagtede dyrs anatomi og fysiologi.
Grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologi.
Grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologiske anatomi.
Relevant kendskab til TSE og andre vigtige zoonoser og zoonotiske agenser.
Kendskab til metoder og procedurer for slagtning, inspektion, tilvirkning, emballering, indpakning og transport af fersk kød.
Grundlæggende kendskab til mikrobiologi.
Inspektion før slagtning.
Undersøgelse for trikinose.
Inspektion efter slagtning.
Administrativt arbejde.
Kendskab til relevante love og administrative bestemmelser.
Prøveudtagningsprocedure.
Aspekter vedrørende svig.

ii) Den praktiske del:
Dyreidentifikation.
Kontrol af alder.
Inspektion og bedømmelse af slagtede dyr.
Inspektion efter slagtning på et slagteri.
Undersøgelse for trikinose.
Bestemmelse af dyreart ved undersøgelse af typiske dele af dyret.
Bestemmelse af og kommentarer til dele af slagtede dyr, som har undergået forandringer.
Hygiejnekontrol, herunder audit af god hygiejnepraksis og de HACCP-baserede procedurer.
Registrering af resultaterne af inspektion før slagtning.
Prøveudtagning.
Køds sporbarhed.
Dokumentation.

6. Officielle medhjælpere skal til stadighed have ajourført viden og følge med i nye tiltag gennem regelmæssig videreuddannelse og faglitteratur. Når det er muligt, skal officielle medhjælpere deltage i videreuddannelse hvert år.
7. Personer, der allerede er udpeget til officielle medhjælpere, skal have tilstrækkelig viden om de emner, der er nævnt i punkt 5. Om nødvendigt skal de erhverve denne viden gennem videreuddannelse, jf. de af Fødevarestyrelsens fastsatte bestemmelser herom.
8. Hvis de officielle medhjælpere kun foretager prøveudtagning og analyser i forbindelse med undersøgelse for trikinose, behøver Fødevarestyrelsen kun at sikre, at de har den nødvendige uddannelse til at varetage disse opgaver.

AFSNIT IV: SPECIFIKKE KRAV

Kapitel I: Får

Slagtekroppe og slagtebiprodukter af får skal underkastes følgende procedure for inspektion efter slagtning:

- 1) Besigtigelse af hovedet efter afhudning og i tvivlstilfælde undersøgelse af svælget, munden og tungen og de retropharyngeale og parotideale lymfeknuder. Medmindre andet følger af bestemmelserne om dyresundhed, kræves disse undersøgelser ikke, hvis myndighederne kan garantere, at hovedet, herunder tunge og hjerne, ikke anvendes til konsum.
- 2) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales). I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af disse organer og lymfeknuder.
- 3) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af hjertet.
- 4) Besigtigelse af mellemgulvet.
- 5) Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales). Palpering af leveren og dens lymfeknuder. Indsnit på leverens bagside for undersøgelse af galdegangene.
- 6) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales).
- 7) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.
- 8) Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales).
- 9) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.
- 10) Besigtigelse af genitalierne (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret).
- 11) Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder.
- 12) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Undersøgelse af liquor synoviales.

Kapitel II: Opdrættede rensdyr

A. Inspektion før slagtning

1. Inspektionen før slagtning kan foregå på bedriften, hvis kravene i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder er opfyldt. I så fald skal en embedsdyrlæge eller en godkendt dyrlæge foretage inspektionen før slagtning.
2. Undersøgelsen før slagtning omfatter kontrol af registre eller dokumentation på bedriften, herunder information om fødevarekæden.
3. Hvis inspektionen før slagtning finder sted på bedriften ikke mere end tre dage, før dyrene ankommer til slagteriet, og dyrene afleveres levende til slagteriet, skal inspektionen før slagtning på slagteriet kun omfatte:
 - a) identifikationskontrol af dyrene, og
 - b) screening for at fastslå, om dyrevelfærdsbestemmelserne er overholdt, og om der foreligger forhold, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhed.
4. Et certifikat i overensstemmelse med modellen i kapitel V, del A, skal ledsage levende dyr, der er inspiceret på bedriften. Et certifikat i overensstemmelse med modellen i kapitel V, del B, skal ledsage dyr, der er inspiceret og slagtet på bedriften. Et certifikat i overensstemmelse med modellen i kapitel V, del C, skal ledsage dyr, der er inspiceret og slagtet på bedriften i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.
5. Når Fødevarestyrelsen tillader, at fødevarevirksomheden kan attestere for korrekt udført slagtning og afblødning af dyrene, kontrollerer embedsdyrlægen eller den godkendte dyrlæge regelmæssigt det arbejde, der udføres af de personer, der varetager slagtningen og afblødningen af dyrene.

Inspektion efter slagtning

1. Inspektionen omfatter palpering og, hvis det findes nødvendigt, indsnit i de dele af dyret, der har undergået forandringer eller af andre grunde er mistænkelige.
2. De procedurer for inspektion efter slagtning, der er fastlagt for får, gælder også for opdrættet rensdyr.
3. Hvis dyrene er blevet slagtet på bedriften, kontrollerer embedsdyrlægen på slagteriet det ledsagende certifikat.

Kapitel III Vildtlevende vildt

A. Inspektion efter slagtning

1. Vildtlevende vildt skal inspiceres hurtigst muligt, efter at det er modtaget i vildthåndteringsvirksomheden.
2. Embedsdyrlægen skal tage hensyn til den erklæring eller de oplysninger, som den uddannede person, der har deltaget i nedlæggelsen af dyret, har forelagt i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.
3. Under inspektionen efter slagtning skal embedsdyrlægen:
 - a) Besigtige slagtekroppen, kropshulen og om muligt organerne med henblik på:
 - i) At fastslå eventuelle abnormiteter, der ikke stammer fra jagten. I den forbindelse kan diagnosen stilles på grundlag af oplysninger fra den uddannede person vedrørende dyrets adfærd inden nedlæggelsen.
 - ii) At undersøge, om døden har andre årsager end nedlæggelse.
Hvis en besigtigelse ikke i sig selv giver tilstrækkeligt grundlag for en vurdering af vildtet, skal der foretages en mere omfattende inspektion på et laboratorium.
 - b) Undersøge, om der forekommer organoleptiske abnormiteter.
 - c) Palpere organerne, hvis det er relevant.
 - d) Hvis der er begrundet mistanke om forekomst af restkoncentrationer eller forurenende stoffer, foretage en stikprøveanalyse af restkoncentrationer, der ikke stammer fra jagten, herunder miljøforurenende stoffer. Når der foretages en mere omfattende inspektion som følge af en sådan mistanke, skal dyrlægen udsætte sin vurdering af alle dyr fra samme jagtudbytte eller af de dele deraf, som må formodes at udvise de samme abnormiteter, indtil nævnte inspektion er afsluttet.
 - e) Undersøge om der er kendetegn, der tyder på, at kødet frembyder sundhedsfare, herunder:
 - i) Unormal adfærd og forstyrrelser i almentilstanden hos det levende dyr, som jægeren har gjort opmærksom på.
 - ii) Generel forekomst af svulster eller abscesser flere forskellige steder i de indre organer eller i muskulaturen.
 - iii) Arthritis, orchitis, patologiske forandringer i leveren eller milten, tarm- eller navlebetændelse.
 - iv) Fremmedlegemer, der ikke stammer fra jagten, i kropshulerne, maven, tarmene eller urinen, når bryst- eller bughinde er misfarvet (når de relevante organer foreligger).
 - v) Forekomst af parasitter.
 - vi) Betydelig gasdannelse i mave- og tarmkanal med misfarvning af de indre organer (når de relevante organer foreligger).
 - vii) Betydelige abnormiteter i muskulatur eller organer med hensyn til farve, konsistens eller lugt.
 - viii) Gamle, åbne knoglebrud.

- ix) Kraftig afmagring og/eller generelle eller lokaliserede ødemer.
 - x) Nyligt stedfunden sammenklæbning eller sammenvoksning af organer med bryst- eller bughinde.
 - xi) Andre tydelige og omfattende forandringer, som f.eks. forrådnelse.
- 4. På embedsdyrlægens forlangende skal rygsøjlen og hovedet flækkes på langs.
 - 5. I tvivlstilfælde kan embedsdyrlægen foretage de yderligere snit i og inspektioner af de relevante dele af dyrene, der er nødvendige for, at der kan stilles en endelig diagnose.

B. Beslutninger efter kontrol

Ud over de tilfælde, der er omhandlet i afsnit II, kapitel V, erklæres kød, der under inspektion efter slagtning udviser nogen af de kendetegn, som er anført i del A, punkt 3, litra e) i dette kapitel, uegnet til konsum.

Kapitel IV: Særlige farer

A. Transmissible spongiforme encephalopatier (TSE)

I forbindelse med offentlig kontrol, der foretages i forbindelse med TSE, skal der tages hensyn til kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 og alle andre relevante EF-bestemmelser.

B. Tuberkulose

- 1. Hvis dyr har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en tuberkulinprøve, eller der er andre grunde til mistanke om infektion, slagtes de separat fra andre dyr, idet der træffes forholdsregler for at undgå risiko for kontaminering af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale på slagteriet.
- 2. Alt kød af dyr, hos hvilke der ved inspektionen efter slagtning er konstateret lokaliserede tuberkuløse forandringer i forskellige organer eller flere steder på slagtekroppen, skal erklæres uegnet til konsum. Hvis der er konstateret tuberkuløse forandringer i lymfeknuderne i kun ét organ eller én del af slagtekroppen, er det imidlertid kun nødvendigt at erklære det pågældende organ eller den pågældende del af slagtekroppen og de tilhørende lymfeknuder uegnet til konsum.

C. Brucellose

- 1. Hvis dyr har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseprøve, eller der er andre grunde til mistanke om infektion, skal de slagtes separat fra andre dyr, idet der træffes forholdsregler for at undgå risiko for kontaminering af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale på slagteriet.
- 2. Kød af dyr, hos hvilke der ved inspektionen efter slagtning er konstateret forandringer, der tyder på akut brucelloseinfektion, skal erklæres uegnet til konsum. Hvis dyr reagerer positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseprøve, skal yver, kønsorganer og blod erklæres uegnet til konsum, også selv om der ikke er konstateret sådanne forandringer.

Kapitel V: Sundhedscertifikat — Model

A. Sundhedscertifikat for levende dyr — model

SUNDHEDSCERTIFIKAT

For levende dyr, der transporteres fra bedriften til slagteriet

	Myndighed:	_____
	Nr.:	_____
1.	Identifikation af dyrene	
	Art:	_____
	Antal dyr	_____
	Identifikations-mærkning	_____
2.	Dyrenes oprindelse	
	Oprindelsesbe-driftens	_____
	adresse:	_____
	Identifikation af hus/stald	_____
	(*):	_____
3.	Dyrenes bestemmelsessted	
	Dyrene transporteres til	
	følgende slagteri:	_____
	Med følgende transport-	
	middel:	_____
4.	Andre relevante oplysninger:	_____
5.	Erklæring	
	Undertegnede erklærer herved:	
	- At ovennævnte dyr blev undersøgt før slagting på ovennævnte bedrift kl. ____ (klok-	
	keslet) den ____ (dato) og blev fundet sunde.	
	- At registrene og dokumentationen vedrørende de pågældende dyr var i overensstemmel-	
	se med forskrifterne og ikke er til hinder for, at dyrene slagtes.	
	Udfærdiget i	_____
		(sted)
	Den	_____
		(dato)
	Stempel	

(embedsdyrlægens eller den godkendte dyrlæges underskrift)

B. Sundhedscertifikat for dyr slagtet på bedriften — model**SUNDHEDSCERTIFIKAT**

For dyr slagtet på bedriften

Myndighed: _____
Nr.: _____

Identifikation af dyrene
Art: _____
Antal dyr _____
Identifikations-mærkning _____

Dyrenes oprindelse
Oprindelsesbe-driftens
adresse: _____
Identifikation af hus/stald
(*): _____

Dyrenes bestemmelsessted
Dyrene transporteres til føl-
gende slagteri: _____
Med følgende transportmid-
del: _____

Andre relevante oplysnin-
ger: _____

Erklæring

Undertegnede erklærer herved:

- At ovennævnte dyr blev undersøgt før slagtning på ovennævnte bedrift kl. ____ (klokkeslet) den _____ (dato) og blev fundet sunde
 - At de blev slagtet på bedriften kl..... (klokkeslæt) den (dato), og at slagtningen og afblødningen blev udført korrekt
- At registrene og dokumentationen vedrørende de pågældende dyr var i overensstemmelse med forskrifterne og ikke er til hinder for, at dyrene slagtes.

Udfærdiget i _____
(sted)

Den _____
(dato)

Stempel

(embedsdyrlægens eller den godkendte dyrlæges underskrift)

C. MODEL – SUNDHEDSCERTIFIKAT FOR OPDRÆTTET VILDT SLAGTET PÅ BEDRIFTEN i
overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder

SUNDHEDSCERTIFIKAT

For opdrættet vildt slagtet på bedriften i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder

Myndighed:

Nr.:

Identifikation af dyrene

Art:

Antal dyr

Identifikations-mærkning

Dyrenes oprindelse

Oprindelsesbedriftens adresse:

Identifikation af hus/stald (*):

Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene transporteres til følgende slagteri:

Med følgende transportmiddel:

Andre relevante oplysninger:

Erklæring

Undertegnede erklærer herved:

- At ovennævnte dyr blev undersøgt før slagtning på ovennævnte bedrift kl. ____ (klokkeslet) den ____ (dato) og blev fundet sunde
- At registrene og dokumentationen vedrørende de pågældende dyr var i overensstemmelse med forskrifterne og ikke er til hinder for, at dyrene slagtes.

Udfærdiget i

(sted)

Den

(dato)

Stempel

(embedsdyrlægens eller den godkendte dyrlæges underskrift)

Bilag 2**Levende toskallede bløddyr**

Kapitel I: Anvendelsesområde

Dette bilag gælder for levende toskallede bløddyr og i analogi hermed for levende pighuder, levende sæk-dyr og levende havsnegle.

Kapitel II: Offentlig kontrol for så vidt angår levende toskallede bløddyr fra klassificerede produktionsområder

A. Klassificering af produktions- og genudlægningsområder

1. Fødevarestyrelsen fastsætter beliggenhed og grænser for genudlægnings- og produktionsområder. Dette kan, hvis det er relevant, gøres i samarbejde med fødevarevirksomhederne.
2. Fødevarestyrelsen skal klassificere de produktionsområder, hvor det er tilladt at høste levende toskallede bløddyr, som hørende ind under en af tre kategorier, afhængigt af det fækale forureningsniveau. Dette kan, hvis det er relevant, gøres i samarbejde med fødevarevirksomhederne.
3. Fødevarestyrelsen kan klassificere områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr til direkte konsum, som klasse A-områder. Levende toskallede bløddyr fra disse områder skal opfylde sundhedsnormerne for levende toskallede bløddyr, jf. bilag 9, kapitel V, til bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.
4. Fødevarestyrelsen kan klassificere områder som klasse B-områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, men hvorfra bløddyrene først må bringes i omsætning til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning, så de kan opfylde sundhedsnormerne i punkt 3. 90 % af prøverne af levende toskallede bløddyr fra disse områder må ikke indeholde over 4 600 E. coli pr. 100 g kød og væske mellem skallerne. De resterende 10 % af prøverne af levende toskallede bløddyr må ikke indeholde over 46 000 E. coli pr. 100 g kød og væske mellem skallerne. Referencemetoden til denne analyse er en MPN-test (Most Probable Number) med fem rør og tre fortyndinger som specificeret i ISO 16649-3. Der kan anvendes alternative metoder, hvis de er blevet valideret i forhold til referencemetoden i overensstemmelse med kriterierne i EN/ISO 16140.
5. Fødevarestyrelsen kan klassificere områder som klasse C-områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, men hvorfra bløddyrene først må markedsføres efter genudlægning i en lang periode, så de kan opfylde sundhedsnormerne i punkt 3. Levende toskallede bløddyr fra disse områder må ikke indeholde over 46 000 E. coli pr. 100 g kød og væske mellem skallerne. Referencemetoden til denne analyse er en MPN-test (Most Probable Number) med fem rør og tre fortyndinger som specificeret i ISO 16649-3. Der kan anvendes alternative metoder, hvis de er blevet valideret i forhold til referencemetoden i overensstemmelse med kriterierne i EN/ISO 16140.
6. Hvis Fødevarestyrelsen principielt beslutter at klassificere et genudlægnings- eller produktionsområde, skal den:
 - a) udarbejde en oversigt over sandsynlige kilder til forurening af produktionsområdet forårsaget af mennesker eller dyr,
 - b) undersøge de mængder af organiske forurenende stoffer, som udledes på de forskellige årstider afhængigt af de sæsonmæssige udsving både i befolkningstætheden og belægningsgraden i afvandingsområdet, nedbørsmængder, spildevandsrensning mv.,
 - c) bestemme de karakteristiske træk ved de forurenende stoffers kredsløb ved hjælp af strømmønstre, dybdemåling og tidevand i produktionsområdet, og

- d) udarbejde et program for prøveudtagning af toskallede bløddyr i produktionsområdet, som er baseret på en undersøgelse af konstaterede data, med sammenligning af en række prøver med en geografisk fordeling af prøveudtagningsstederne og en prøveudtagningsfrekvens, der sikrer, at analyseresultaterne for området er så repræsentative som muligt.

B. Tilsyn med klassificerede genudlægnings- og produktionsområder

1. Der skal regelmæssigt føres tilsyn med klassificerede genudlægnings- og produktionsområder for at kontrollere:
 - a) at der ikke gives vildledende oplysninger om de levende toskallede bløddyrts oprindelse, det sted, de stammer fra, og anvendelsesformål,
 - b) den mikrobiologiske kvalitet af de levende toskallede bløddyr i relation til produktions- og genudlægningsområderne,
 - c) om der forekommer toksisk plankton i vandet i produktions- og genudlægningsområderne og biotoksiner i de levende toskallede bløddyr, og
 - d) om der forekommer forurenende kemiske stoffer i levende toskallede bløddyr.
2. Med henblik på gennemførelsen af punkt 1, litra b), c) og d), skal der opstilles prøveudtagningsplaner, hvori der sørges for, at gennemførelsen af en sådan kontrol finder sted med regelmæssige mellemrum eller i enkelttilfælde, hvis høstningsperioderne ikke er regelmæssige. Den geografiske fordeling af prøveudtagningsstederne og prøveudtagningsfrekvensen skal sikre, at analyseresultaterne for området er så repræsentative som muligt.
3. I prøveudtagningsplanen for kontrol af levende toskallede bløddyrts mikrobiologiske kvalitet skal der især tages hensyn til:
 - a) de sandsynlige udsving i den fækale forurening og
 - b) de parametre, der er omhandlet i punkt 6 i del A.
4. I prøveudtagningsplanen for kontrol af, om der forekommer toksisk plankton i vandet i produktions- og genudlægningsområderne og biotoksiner i levende toskallede bløddyr, skal der især tages hensyn til de mulige udsving i forekomsten af plankton indeholdende marine biotoksiner. Prøveudtagningen skal omfatte:
 - a) Periodisk prøveudtagning for at konstatere ændringer i sammensætningen af plankton, der indeholder toksiner, og dens geografiske fordeling. Resultater, der giver anledning til mistanke om, at der sker ophobning af toksiner i bløddyrenes kød, skal opfølges af en intensiv prøveudtagning.
 - b) Periodiske toksicitetsprøver på de bløddyr fra det berørte område, som er mest modtagelige for forurening.
5. Frekvensen for udtagning af prøver med henblik på analyse af toksiner i bløddyrene skal som hovedregel være én gang pr. uge i de perioder, hvor høst er tilladt. Frekvensen kan reduceres i særlige områder eller for specifikke typer bløddyr, hvis en risikovurdering af forekomst af toksiner og planteplankton tyder på en meget lav risiko for toksiske hændelser. Frekvensen skal øges, hvis en sådan risikovurdering tyder på, at en ugentlig prøveudtagning ikke er tilstrækkelig. Risikovurderingen skal regelmæssigt tages op til revision med henblik på at vurdere risikoen for, at der forekommer toksiner i levende toskallede bløddyr i de pågældende områder.
6. Hvis der foreligger data om ophobning af toksiner for en gruppe af arter, der vokser i samme område, kan en art med den højeste forekomst anvendes som indikatorart. Alle arter i gruppen kan således udnyttes, hvis toksinindholdet i indikatorarterne ligger under de foreskrevne grænseværdier. Hvis toksinindholdet i indikatorarterne ligger over de foreskrevne grænseværdier, skal høst af de øvrige arter kun tillades, hvis yderligere analyser af de øvrige arter viser, at toksinindholdet ligger under grænseværdierne.

7. Hvad angår overvågning af plankton skal prøverne være repræsentative for vandsøjlen, og de skal give oplysninger om forekomsten af toksiske arter og om populationstendenser. Hvis der påvises ændringer i toksiske populationer, der kan føre til ophobning af toksiner, skal prøveudtagningsfrekvensen for bløddyr øges, eller områderne skal lukkes af forsigtighedshensyn, indtil der foreligger resultater af toksinanalysen.
8. Prøveudtagningsplanen for kontrol af, om der forekommer forurenende kemiske stoffer, skal gøre det muligt at opdage enhver overskridelse af de grænseværdier, der er fastlagt i bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger i fødevarer.

C. Beslutninger efter tilsyn

1. Hvis prøveresultaterne viser, at sundhedsnormerne for bløddyr ikke er overholdt, eller at der på anden måde er en risiko for menneskers sundhed, skal Fødevarestyrelsen lukke det pågældende produktionsområde for at forhindre høstning af levende toskallede bløddyr. Fødevarestyrelsen kan dog omklassificere et produktionsområde til klasse B- eller C-område, hvis det opfylder de relevante kriterier i del A og ikke frembyder nogen anden sundhedsrisiko.
2. Fødevarestyrelsen må kun genåbne et lukket produktionsområde, hvis sundhedsnormerne for bløddyr i henhold til fællesskabsbestemmelser atter overholdes. Hvis Fødevarestyrelsen lukker et område som følge af forekomsten af plankton eller for højt indhold af toksiner i bløddyr, er det nødvendigt med mindst to på hinanden følgende resultater, der ligger under den foreskrevne grænseværdi, og som stammer fra prøveudtagninger foretaget med mindst 48 timers mellemrum, for at området kan genåbnes. Fødevarestyrelsen kan tage hensyn til oplysninger om planteplankton-tendenser, når en sådan beslutning træffes. Når der foreligger stabile data om toksicitetsdynamikken i et givet område, og forudsat at der foreligger oplysninger af nyere dato om faldende toksicitet, kan Fødevarestyrelsen beslutte at genåbne området, selv om der kun foreligger resultater under den foreskrevne grænseværdi fra én prøveudtagning.

D. Yderligere tilsynskrav

1. Fødevarestyrelsen skal føre tilsyn med klassificerede produktionsområder, hvor den har besluttet, at høst af toskallede bløddyr er forbudt eller undergivet særlige betingelser, så det sikres, at produkter, som er sundhedsskadelige for mennesker, ikke markedsføres.
2. Ud over overvågningen af produktions- og genudlægningsområder, jf. punkt 1 i del B, skal der indføres en kontrolordning med laboratorieundersøgelser til efterprøvning af, at fødevarevirksomhederne opfylder de fastsatte krav for det endelige produkt på alle stadier i produktionen, forarbejdningen og distributionen. Denne kontrolordning skal navnlig sikre, at indholdet af marine biotoksiner og forurenende stoffer ikke overstiger de fastlagte beskyttelsesniveauer, og at bløddyrenes mikrobiologiske kvalitet ikke udgør en fare for menneskers sundhed.

E. Dokumentation og udveksling af oplysninger

Fødevarestyrelsen skal:

- a) Opstille og ajourføre en liste over godkendte produktions- og genudlægningsområder med oplysning om deres beliggenhed og grænser samt den klasse, de er klassificeret i, hvorfra det er tilladt at høste levende toskallede bløddyr i henhold til dette bilag. Denne liste skal meddeles de parter, der berøres af dette bilag, herunder producenterne og de kompetente for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre,
- b) straks underrette de parter, der berøres af dette bilag, som f.eks. producenterne og de kompetente for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre, om ændringer i et produktionsområdes beliggenhed, grænser eller klassificering eller om midlertidig eller endelig lukning af det og

- c) reagere hurtigt, hvis den kontrol, der er foreskrevet i dette bilag, viser, at et produktionsområde skal lukkes eller omklassificeres eller kan genåbnes.

F. Fødevarevirksomhedernes egenkontrol

For at træffe beslutning om klassificering, åbning eller lukning af produktionsområder kan Fødevarestyrelsen tage hensyn til resultater af kontrol foretaget af fødevarevirksomhederne eller af de organisationer, der repræsenterer fødevarevirksomhederne. I så fald skal Fødevarestyrelsen have udpeget det laboratorium, der udfører analysen, og om fornødent skal prøveudtagningen og analysen være foretaget i overensstemmelse med en protokol, som Fødevarestyrelsen og de berørte virksomheder eller organisationer har truffet aftale om.

Kapitel III: Offentlig kontrol af kammuslinger og levende ikke-filtrerende havsnegle, der er høstet uden for klassificerede produktionsområder

Offentlig kontrol af kammuslinger og levende ikke-filtrerende havsnegle, der er høstet uden for klassificerede produktionsområder, skal foretages på fiskeauktioner, i forsendelsescentre og forarbejdningsskoler. Ved en sådan offentlig kontrol skal det navnlig verificeres, at der er overensstemmelse med de sundhedsnormer for levende toskallede bløddyr, der er fastlagt i bilag 9, kapitel V, i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, og at de øvrige krav i samme bekendtgørelses bilag 9, kapitel IX er opfyldt.

Bilag 3**Fiskevarer****Kapitel I: Offentlig kontrol med produktion og markedsføring**

1. Den offentlige kontrol med produktion og markedsføring af fiskevarer skal navnlig omfatte:
 - a) Regelmæssig kontrol af hygiejneforholdene på landingstidspunktet og ved første auktion.
 - b) Regelmæssig inspektion af fartøjer og virksomheder på land, herunder af fiskeauktioner og engrosmarkeder, navnlig for at kontrollere:
 - i) Om betingelserne for godkendelse stadig er til stede, hvor dette er relevant.
 - ii) Om fiskevarerne håndteres korrekt.
 - iii) Overholdelse af hygiejne- og temperaturkravene.
 - iv) Renhed af fødevarevirksomheden, herunder fartøjer og deres faciliteter og udstyr, samt personalehygiejne.
 - c) Kontrol af opbevarings- og transportvilkår.
2. Offentlig kontrol med fartøjer, jf. dog punkt 3:
 - a) Kan finde sted, når fartøjer anløber en havn i Grønland.
 - b) Vedrører **alle** fartøjer, der lander fiskevarer i en havn i Grønland, uanset flag.
 - c) Kan om nødvendigt, når den offentlige kontrol foretages af Fødevarestyrelsen, finde sted, mens fartøjet befinder sig på havet eller i en havn i et andet land.
3.
 - a) I tilfælde af inspektion på et grønlandsk fabriksfartøj eller et grønlandsk frysefartøj, skal Fødevarestyrelsen foretage inspektionerne på en sådan måde, at de opfylder kravene i § 5, især tidsfristerne i § 5, stk. 3. Om nødvendigt kan Fødevarestyrelsen foretage inspektionen af fartøjet, mens det befinder sig på havet eller i en havn i et andet land.
 - b) Hvis Fødevarestyrelsen, har givet et fartøj betinget autorisation i henhold til § 5, kan Fødevarestyrelsen imidlertid give en kompetent myndighed i:
 - i) et EU-land,
eller
 - ii) et land uden for EU, der er anført på en i henhold til EU udarbejdet liste over lande uden for EU, hvorfra import af fiskevarer er tilladt, tilladelse til at udføre opfølgende inspektion med henblik på at give fuld autorisation eller forlænge den betingede autorisation i henhold til § 5, stk. 2 eller tage autorisationen op til revision i henhold til § 44, stk. 4 i anordning nr. 523 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m. Om nødvendigt kan Fødevarestyrelsen foretage inspektionen af fartøjet, mens det befinder sig på havet eller i en havn i et EU-land eller i et land uden for EU.

Kapitel II: Offentlig kontrol med fiskevarer

Offentlig kontrol med fiskevarer skal mindst omfatte følgende:

1. Organoleptiske undersøgelser

Der skal på alle stadier af fremstilling, forarbejdning og distribution foretages organoleptisk stikprøvekontrol. Et af formålene med denne stikprøvekontrol er at verificere, at de friskhedskriterier i forordning (EØF) nr. 2406/1996, der er fastsat i EUs relevante bestemmelser på området, er opfyldt. Dette omfatter navnlig, at det på alle stadier af fremstilling, forarbejdning og distribution

verificeres, at fiskevarerne mindst ligger over de grundlæggende friskhedskriterier, som er fastsat i EUs relevante bestemmelser på området.

2. Friskhedsindikatorer

Hvis den organoleptiske undersøgelse giver anledning til tvivl om fiskevarernes friskhed, kan der udtages prøver til laboratorieundersøgelser med henblik på at bestemme niveauerne for Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N) og Trimethylamine Nitrogen (TMA-N).

Fødevarestyrelsen skal anvende de kriterier, der er fastsat, jf. kapitel IV i dette bilag.

Når den organoleptiske undersøgelse giver anledning til mistanke om andre forhold, som kan have uheldige følger for menneskers sundhed, kan der tages prøver med henblik på at fastslå årsagerne.

3. Histamin

Der skal gennemføres stikprøvekontrol af histaminindholdet for at efterprøve, at de tilladte niveauer, der er fastsat i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier for fødevarer på området, er overholdt.

4. Restkoncentrationer og forurenende stoffer

Der skal etableres en overvågningsordning til at kontrollere, at indholdet af restkoncentrationer og forurenende stoffer er i overensstemmelse med EUs relevante bestemmelser på området.

5. Mikrobiologisk kontrol

Om fornødent gennemføres en sådan kontrol i overensstemmelse med de relevante regler og kriterier i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

6. Parasitter

Der skal foretages stikprøvekontrol for at efterprøve, at de relevante bestemmelser vedrørende parasitter, i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, er overholdt.

7. Giftige fiskevarer

Der skal foretages kontrol for at sikre, at:

- 1) fiskevarer fra giftige fisk af følgende familier ikke bringes i omsætning: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae og Canthigasteridae,
- 2) ferske, tilberedte og forarbejdede fiskevarer fra Gempylidae-familien, navnlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, kun bringes i omsætning indpakket/emballeret, og at de er mærket med de relevante forbrugeroplysninger om tilberedningen og om risikoen ved forekomst af stoffer med negative virkninger for mave-tarm-kanalen. Fiskevarens videnskabelige navn og trivialnavn skal anføres på mærkningen, og
- 3) fiskevarer, der indeholder biotoksiner såsom ciguatera eller andre sundhedsfarlige toksiner, ikke bringes i omsætning. Fiskevarer fremstillet af toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle må dog bringes i omsætning, hvis de er fremstillet i overensstemmelse med bilag 9 til bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder og opfylder normerne i kapitel V, punkt 2, i samme bilag.

Kapitel III: Beslutninger efter kontrol

Fiskevarer skal erklæres uegnede til konsum, såfremt mindst ét af følgende forhold er gældende:

- 1) Den organoleptiske, kemiske, fysiske eller mikrobiologiske kontrol eller kontrol for parasitter har vist, at de ikke er i overensstemmelse med EUs relevante bestemmelser på området.
- 2) De i de spiselige dele indeholder forurenende stoffer eller restkoncentrationer ud over de grænseværdier, der er fastlagt i bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger eller i et sådant omfang, at den beregnede indtagelse gennem føden ville føre til en overskridelse af den acceptable daglige eller ugentlige indtagelse for mennesker.
- 3) De stammer fra:
 - a) giftige fisk,
 - b) fiskevarer, der ikke opfylder kravet i kapitel II, del G, punkt 2, med hensyn til biotoksiner, eller
 - c) toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle, der indeholder marine biotoksiner, hvis samlede mængde overskrider de grænseværdier, der er omhandlet i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.
- 4) Fødevarestyrelsen finder, at de kan udgøre en risiko for menneskers eller dyrs sundhed eller af andre grunde er uegnet til konsum.

Kapitel IV: Grænseværdier og undersøgelsesmetoder for TVB-N

A. Grænseværdier for TVB-N for visse kategorier af fiskevarer og de analysemetoder, der skal anvendes

1. Uforarbejdede fiskevarer af de i afsnit B anførte artskategorier anses for uegnede til konsum, når en kemisk kontrol — efter at der ved den organoleptiske bedømmelse er rejst tvivl om deres friskhed — viser, at følgende grænseværdier for TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen) er overskredet:
 - a) 25 mg nitrogen pr. 100 g fiskekød for de arter anført i artskategori 1.
 - b) 30 mg nitrogen pr. 100 g fiskekød for de arter anført i artskategori 2.
 - c) 35 mg nitrogen pr. 100 g fiskekød for de arter anført i artskategori 3.
 - d) 60 mg nitrogen pr. 100 g hele fiskevarer anvendt direkte til fremstilling af fiskeolie til konsum, jf. Bilag 10 i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder; hvis råvarerne imidlertid er i overensstemmelse med litra a), b) og c) i bilag 10, kapitel IV del B, punkt 1 i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, kan Fødevarestyrelsen fastsætte grænseværdierne på et højere niveau for visse arter, indtil der er fastsat andre bestemmelser.Referencemetoden ved kontrol af grænseværdien for TVB-N omfatter destillation af et proteinfrit perchlorsyreekstrakt som beskrevet i afsnit III.
2. Destillation, jf. punkt 1, foretages ved hjælp af et apparat, der fungerer som vist på figuren i afsnit IV.
3. Følgende rutinemetoder kan anvendes til at kontrollere grænseværdien for TVB-N:
 - a) Den af Conway og Byrne (1933) beskrevne mikrodifusionsmetode.
 - b) Den af Antonacopoulos (1968) beskrevne metode til direkte destillation.
 - c) Metode til destillation af et proteinfrit trichloredikesyreekstrakt (Codex Alimentariuskomitéen for Fisk og Fiskevarer (1968)).
4. Prøven skal bestå af ca. 100 gram fiskekød, der er udtaget mindst tre forskellige steder og blandet i en kødhakkemaskine.
Fødevarestyrelsen anbefaler, at de officielle laboratorier rutinemæssigt anvender den nævnte referencemetode. Hvis resultaterne af en analyse udført efter en af rutinemetoderne er usikre eller bestrides, må alene referencemetoden anvendes til verifikation af resultaterne.

B. Artskategorier, for hvilke der er fastsat grænseværdier for TVB-N

1. *Sebastes* spp., *helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capenis*.
2. Arter tilhørende familien *Pleuronectidae* (med undtagelse af helleflynder: *Hippoglossus* spp.).
3. *Salmo salar*, arter tilhørende familien *Merlucciidae*, arter tilhørende *Gadidae*.

C. Bestemmelse af koncentrationen af TVB-N i fisk og fiskevarer

Referenceprocedure:

1. Formål og anvendelsesområde:
Der beskrives en referencemetode til at identificere nitrogenkoncentrationen af TVB-N i fisk og fiskevarer. Metoden kan anvendes for TVB-N-koncentrationer fra 5 mg pr. 100 g til i hvert fald 100 mg pr. 100 g.
2. Definition:
Ved »TVB-N-koncentration« forstår nitrogenindholdet af flygtige nitrogenbaser bestemt ved den beskrevne metode. Koncentrationen udtrykkes i mg pr. 100 g.
3. Kort beskrivelse:
De flygtige nitrogenbaser ekstraheres af en prøve ved hjælp af 0,6 mol perchlorsyreopløsning. Ekstraktet gøres basisk og underkastes dampdestillation, idet de flygtige basebestanddele absorberes i en syreopløsning. TVB-Nkoncentrationen bestemmes ved titrering af de absorberede baser.
4. Kemikalier:
Medmindre andet er angivet, skal der anvendes analyserene kemikalier. Vandet skal enten være destilleret eller demineraliseret og have mindst tilsvarende renhed. Medmindre andet er angivet, forstår ved »opløsning« en vandig opløsning, f.eks.:
 - a) perchlorsyreopløsning = 6 g pr. 100 ml,
 - b) natriumhydroxidopløsning = 20 g pr. 100 ml,
 - c) standardsaltsyreopløsning 0,05 mol/l (0,05 N),
Anmærkning: Når der anvendes et automatisk destillationsapparat, bør titreringen foretages med en standardsaltsyreopløsning på 0,01 mol/l (0,01 N),
 - d) borsyreopløsning = 3 g pr. 100 ml,
 - e) silikonebaseret skumdæmpningsmiddel,
 - f) phenolphthaleinopløsning = 1 g pr. 100 ml 95 % ethanol, eller
 - g) indikatoropløsning (Tashiro blandet indikator) 2 g methylerødt og 1 g methylenblåt opløses i 1 000 ml 95 % ethanol.
5. Udstyr:
 - a) En kødhakkemaskine, hvormed der kan fremstilles tilstrækkeligt homogent finthakket fiskekød.
 - b) En højhastighedsblender med et omdrejningstal på mellem 8 000 og 45 000 omdrejninger pr. minut.
 - c) Foldefilter, diameter 150 mm, til hurtigfiltrering.
 - d) 5 ml burette med 0,01 ml-inddeling.
 - e) Apparat til dampdestillation. Apparatet skal kunne indstilles til forskellige dampmængder og producere en konstant mængde damp i et vist tidsrum. Det skal være sådan indrettet, at de frie baser, der dannes, når analysen gøres basisk, ikke kan slippe bort.
6. Udførelse:
Advarsel: Når der arbejdes med perchlorsyre, som er stærkt ætsende, skal der udvises den nødvendige forsigtighed og træffes passende sikkerhedsforanstaltninger. Hvis det er muligt, bør prøverne forberedes som beskrevet nedenfor snarest muligt efter ankomsten til laboratoriet.
 - a) Prøveforberedelse:

Analyseprøven hakkes omhyggeligt i en kødhakkemaskine som beskrevet i punkt 5, litra a). 10 g $\pm$ 0,1 g af den hakkede prøve afvejes nøjagtigt i en egnet beholder. Dette blandes med 90,0 ml perchlorsyreopløsning som nævnt i punkt 4, litra a); der homogeniseres i to minutter i en blender som beskrevet i punkt 5, litra b), og filtreres.

Det herved fremkomme ekstrakt kan opbevares i mindst syv dage ved en temperatur på ca. 2-6 °C.

b) Dampdestillation:

50,0 ml af ekstraktet, jf. litra a), anbringes i et dampdestillationsapparat som beskrevet i punkt 5, litra e). Med henblik på en senere kontrol af, at ekstraktet er blevet alkalisk, tilsættes nogle dråber phenolphthalein som beskrevet i punkt 4, litra f). Efter tilsætning af nogle få dråber silikonebaseret skumdæmpningsmiddel tilsættes der 6,5 ml natriumhydroxidopløsning som beskrevet i punkt 4, litra b), til ekstraktet, og dampdestillationen påbegyndes straks.

Dampdestillationen reguleres således, at der produceres ca. 100 ml destillat inden for ti minutter. Destillationsafgangsrøret udmunder under væskeoverfladen i et forlag med 100 ml borsyreopløsning som beskrevet i punkt 4, litra d), hvortil der er tilsat 3-5 dråber indikatoropløsning som beskrevet i punkt 4, litra g). Efter nøjagtigt 10 minutter afsluttes destillationen. Destillationsafgangsrøret tages op af forlaget og skylles med vand. Indholdet af flygtige baser i forlagsopløsningen bestemmes ved titrering med standardsalt-syreopløsning som beskrevet i punkt 4, litra c).

Endepunktet bør ligge ved et pH på $5,0 \pm 0,1$.

c) Titrering:

Der skal foretages dobbeltbestemmelse. Metoden er korrekt udført, hvis forskellen mellem de to bestemmelse ikke er større end 2 mg pr. 100 g.

d) Blindprøve:

Der udføres en blindprøve efter samme fremgangsmåde som i litra b). I stedet for ekstraktet anvendes en 50,0 ml perchlorsyreopløsning som beskrevet i punkt 4, litra a).

7. Beregning af TVB-N:

Efter titrering af forlagsopløsningen med saltsyre som beskrevet i punkt 4, litra c), beregnes TVB-N koncentrationen således:

$$\text{TVB - N (i mg pr: 100 g prøve)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = ml 0,01 mol saltsyreopløsning for prøven

V_0 = ml 0,01 mol saltsyreopløsning for blindprøven

M = prøvens vægt i g.

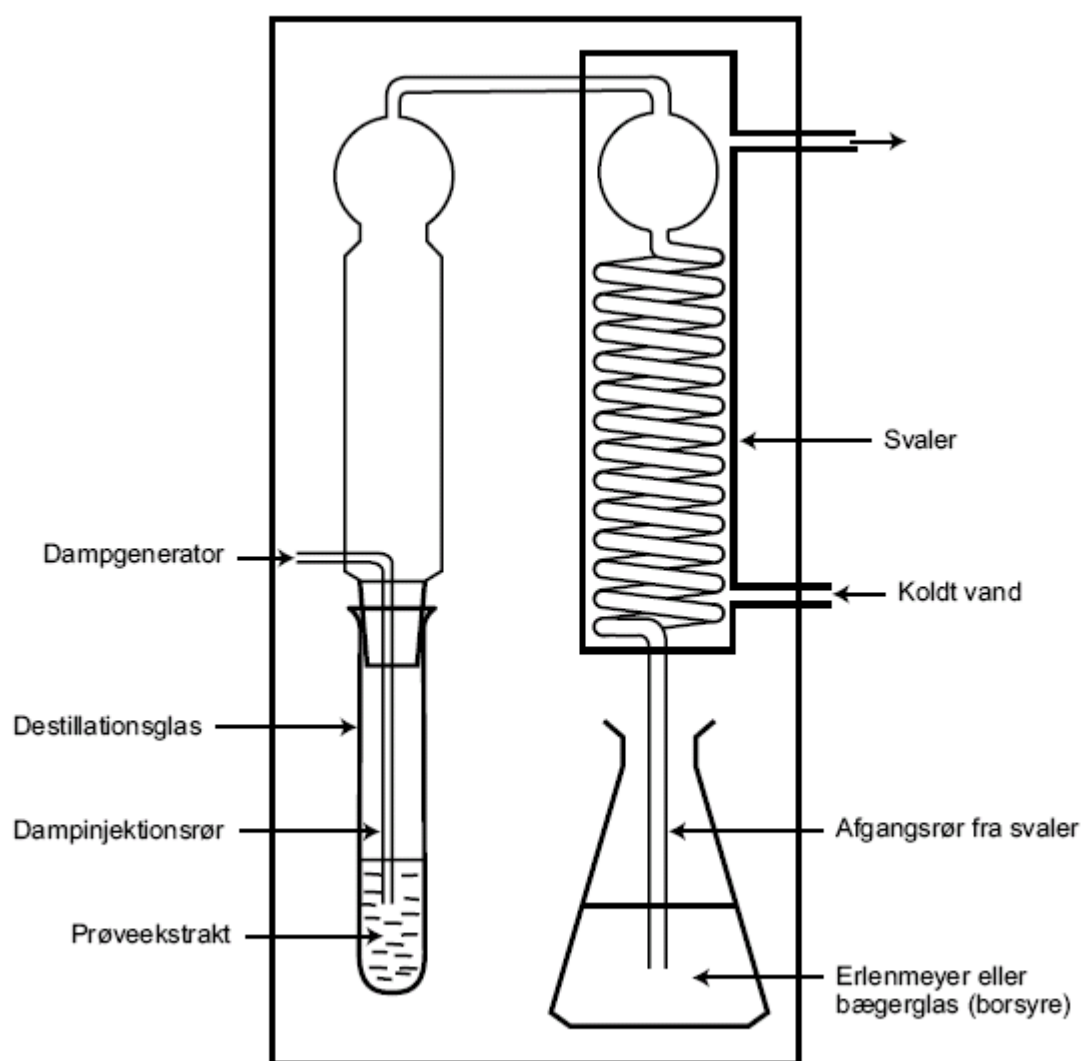
Bemærkninger:

a) Der skal foretages dobbeltbestemmelse. Metoden er korrekt udført, hvis forskellen mellem de to bestemmelse ikke er større end 2 mg pr. 100 g.

b) Udstyret kontrolleres ved at destillere en NH_4Cl -opløsning svarende til 50 mg TVB-N pr. 100 g.

c) Standardafvigelse for reproducerbarhed $S_r = 1,20$ mg pr. 100 g. Standardafvigelse for sammenlignelighed $S_R = 2,50$ mg pr. 100 g.

D. TVB-N-apparat til dampdestillation



Bilag 4**Krav til certifikater, der ledsager import til Grønland**

Krav til certifikater, der ledsager import til Grønland

1. Den kompetente myndighed, der udsteder et certifikat, som skal ledsage en forsendelse af animalske produkter bestemt til Grønland, skal underskrive certifikatet og sikre, at det er forsynet med et officielt stempel. Hvis certifikatet består af mere end et ark, gælder dette krav for hvert ark. Hvis der er tale om fabriksfartøjer, kan den kompetente myndighed give kaptajnen eller en anden af skibets officerer tilladelse til at underskrive certifikatet.
2. Certifikaterne skal som minimum være udformet på det eller de officielle sprog i afsenderlandet og på grønlandsk eller dansk, eller være ledsaget af en autoriseret oversættelse til det eller de pågældende sprog. Grønland kan dog indvillige i at anvende et andet sprog end grønlandsk eller dansk.
3. Ved import til Grønland skal forsendelserne være ledsaget af det originale certifikat.
4. Certifikaterne skal bestå af:
 - a) et enkelt ark papir,
 - b) to eller flere sider, som er en del af et integreret og udeleligt ark papir, eller
 - c) en sekvens af sider, der er nummereret, så det fremgår, at der er tale om en bestemt side i en afgrænset sekvens (f.eks. »side 2 ud af 4 sider«).
5. Certifikater skal have ét enkelt identifikationsnummer. Når certifikatet består af en sekvens af sider, anføres dette nummer på hver side.
6. Certifikatet skal udstedes, før den forsendelse, som det vedrører, forlader afsendelseslandets kompetente myndighedskontrol.

Bilag 5**Krav til certifikater, der ledsager eksport**

Krav til certifikater, der ledsager eksport fra Grønland til et samhandelsland

1. Fødevarestyrelsen, der udsteder et certifikat, som skal ledsage en forsendelse af animalske produkter bestemt til EU, skal underskrive certifikatet og sikre, at det er forsynet med et officielt stempel. Hvis certifikatet består af mere end et ark, gælder dette krav for hvert ark. Hvis der er tale om fabriksfartøjer, kan Fødevarestyrelsen give kaptajnen eller en anden af skibets officerer tilladelse til at underskrive certifikatet.
2. Certifikaterne skal som minimum være udformet på det eller de officielle sprog i Grønland, på det eller de officielle sprog i bestemmelsesmedlemsstaten i EU og på det eller de officielle sprog i den medlemsstat af EU, der gennemfører grænsekontrollen, eller være ledsaget af en autoriseret oversættelse til det eller de pågældende sprog. En medlemsstat kan dog indvillige i at anvende et andet fællesskabssprog end sit eget.
3. Ved eksport til et samhandelsland skal forsendelserne være ledsaget af det originale certifikat.
4. Certifikaterne skal bestå af:
 - a) et enkelt ark papir,
 - b) to eller flere sider, som er en del af et integreret og udeleligt ark papir, eller
 - c) en sekvens af sider, der er nummereret, så det fremgår, at der er tale om en bestemt side i en afgrænset sekvens (f.eks. »side 2 ud af 4 sider«).
5. Certifikater skal have ét enkelt identifikationsnummer. Når certifikatet består af en sekvens af sider, anføres dette nummer på hver side.
6. Med mindre særlige omstændigheder gør sig gældende skal certifikatet udstedes, før den forsendelse, som det vedrører, forlader den afsendende virksomhed i Grønland, og mens Fødevarestyrelsen stadig har mulighed for at udføre kontrol af det konkrete parti i Grønland. Udstedelse af certifikater for vildtlevende kammuslinger kan afvente vurdering af resultat af analyser for algetoksiner, men skal dog ske inden indførsel til EU.