



KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER

Bruxelles, den 11.07.2002
KOM(2002) 377 endelig

2002/0141 (COD)

Forslag til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING

**om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske
produkter til konsum**

(forelagt af Kommissionen)

BEGRUNDELSE

1. Indledning

1. Den 14. juli 2000 vedtog Kommissionen en pakke med 5 forslag, som udgør en omarbejdning af de eksisterende EF-bestemmelser om fødevarerhygiejne og veterinærspørgsmål, som nu indgår i 17 direktiver [dokument KOM(2000) 438]. Det drejer sig om følgende:
 - Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om fødevarerhygiejne [2000/0178 (COD)].
 - Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer [2000/179 (COD)].
 - Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum [2000/180 (COD)].
 - Forslag til Rådets forordning om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum [2000/181 (CNS)].
 - Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF [2000/182 (COD)].

Forslagene er nu til behandling i Europa-Parlamentet og Rådet i overensstemmelse med de gældende procedurer.

2. Siden forslagene blev forelagt, har situationen ændret sig på forskellige punkter, bl.a. følgende:
 - Der foreligger ny videnskabelig rådgivning, navnlig om spørgsmål vedrørende køds sikkerhed. Denne viden gør det muligt at tilrettelægge kødkontrollen på et grundlag, hvor der tages hensyn til farer, der i dag truer menneskers sundhed, og dermed i højere på grundlag af videnskabelige data og risikoanalyser. Den gør det også muligt fuldt ud at integrere jord-til-bord-strategien, hvilket forventes at blive af stor betydning for køds sikkerhed.
 - Som annonceret i hvidbogen om fødevarerikkerhed [KOM(1999) 719] er Kommissionen ved at udarbejde et forslag til forordning, hvor principperne for officiel foderstof- og fødevarerkontrol fastsættes horisontalt. Disse principper skal også gælde for tilrettelæggelsen af kødkontrollen.

Disse nye elementer betyder, at Kommissionens forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum [2000/180 (COD)] skal revideres gennemgribende.

3. Kommissionen besluttede derfor den 11. december 2001, at forslaget i dokument 2000/180 (COD) skulle trækkes tilbage, og at den ville fremlægge et revideret forslag.
4. Nærværende forslag omfatter en revideret version af dokument 2000/180 (COD) og erstatter fuldt ud dette dokument. De ændrede afsnit vedrører især officiel kontrol af fersk kød. Samtidig er risikostyringsforanstaltningerne for levende toskallede bløddyr og for mælk og mejeriprodukter blevet strammet op. Forslaget er helt i overensstemmelse med Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF [2000/182 (COD)].

II. Den officielle kødkontrol

5. Det foreslåede system for officiel kontrol af fersk kød omfatter følgende hovedelementer:
 - Det er baseret på videnskabelige data.
 - Det omfatter alle kendte farer, der er relevante for køds sikkerhed.
 - Embedsdyrlægen spiller en central rolle i systemet.
 - Det består af officielt tilsyn med de ordninger, virksomhedslederen har etableret, og af de officielle inspektionsopgaver.
 - Det integrerer klart jord-til-bord-strategien.
 - Det vedrører relevante dyresundheds- og dyrevelfærdsspørgsmål.
 - Den officielle kontrols hyppighed og omfang er baseret på risikoanalyser.
 - Det indebærer mulighed for at implicere virksomhedens personale i visse sektorer og på visse betingelser.
 - Det omfatter uddannelseskrav til alt personale, der udfører officiel kontrol.

Disse hovedelementer uddybes i det følgende.

6. Baseret på videnskabelige data

Forslaget er blevet udformet på grundlag af de nyeste udtalelser fra Den Videnskabelige Komité for Veterinærforanstaltninger med henblik på Folkesundheden ([HTTP://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scv/index_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scv/index_en.html)). Kravene til inspektionsprocedurer kan tilpasses på en fleksibel måde, så der kan tages hensyn til videnskabelige udtalelser, så snart de foreligger. Det kan bl.a. dreje sig om nye videnskabelige data om nye farer, anvendelse af teknologi og særlige inspektionsprocedurer.

7. Relevante farer

Det foreslåede system omfatter procedurer for kontrol af alle relevante mikrobiologiske, kemiske og fysiske farer for fødevarer sikkerheden. Forslaget omfatter normer for en række af disse farer, og der henvises til normer, der er fastlagt i andre EF-forskrifter, navnlig vedrørende mikrobiologiske og kemiske farer. Kun sundt kød, der overholder normerne i EF-forskrifterne, kan erklæres egnet til konsum.

8. Embedsdyrlægen

Embedsdyrlægen spiller en central rolle i systemet. Han/hun gennemfører tilsyn og inspektion og træffer alle relevante beslutninger. For at kunne fungere optimalt inden for det foreslåede system med kødkontrol baseret på risikoanalyser har embedsdyrlægen behov for en særlig uddannelse. Forslaget indeholder klare krav herom. Forslaget indeholder også uddannelseskravene til de officielle medhjælpere, som kan bistå embedsdyrlægen.

9. Tilsyn med de ordninger, virksomhedslederen har etableret

På basis af de nye EU-bestemmelser om hygiejne skal virksomhedslederen ved anvendelse af god hygiejnepraksis og HACCP-procedurer (Hazard analysis and critical control points) sikre, at det kød, der produceres, overholder de nævnte EU-normer. Embedsdyrlægen fører tilsyn for at kontrollere, om virksomhedslederens hygiejnepraksis og HACCP-procedurer er i overensstemmelse med normerne. Der skal føres løbende tilsyn.

10. Inspektionsopgaver

Ud over tilsyn med de ordninger, virksomhedslederen har etableret, gennemfører embedsdyrlægen inspektion. Inspektionsopgaverne omfatter følgende:

- de relevante registre fra den bedrift, dyrene kommer fra
- undersøgelse før slagtning
- dyrevelfærd
- undersøgelse efter slagtning
- specificeret risikomateriale
- laboratorieundersøgelser
- sundhedsmærkning.

Embedsdyrlægen skal ved gennemførelsen af inspektionsopgaverne tage resultaterne af tilsynet i betragtning.

11. Jord-til-bord-strategi

Dyr godtages kun til slagtning, hvis de fra bedriften ledsages af oplysninger, der er relevante for fødevarer sikkerheden. Embedsdyrlægen tager ved inspektionen disse oplysninger i betragtning. Resultaterne af inspektionen meddeles den person, der er ansvarlig for opdrættet af de pågældende dyr. Undersøgelsen før slagtning kan evt. delvis finde sted på bedriften.

12. Dyresundhed og dyrevelfærd

Undersøgelse før slagtning skal foretages af embedsdyrlægen. Han undersøger bl.a., om der forekommer dyresygdomme, og om de relevante dyrevelfærdsregler er overholdt. Dyr, der viser kliniske tegn på systemiske sygdomme eller kraftig afmagring, må ikke slagtes til konsum. Kun sunde dyr, som er rene, identificerede efter EF-reglerne og ledsaget af de relevante oplysninger fra bedriften, godtages til slagtning.

13. Den officielle kontrols hyppighed og omfang er baseret på risikoanalyser

Den officielle kontrols hyppighed og omfang bygger på en vurdering af de sundhedsrisici, dyretypen og procestypen frembyder. Mindst én embedsdyrlæge skal være til stede under undersøgelsen før og efter slagtning. Der findes dog visse lempelser for små virksomheder og for fjerkræsektoren.

14. Inddragelse af virksomhedens personale

Medlemsstaterne kan på visse betingelser tillade, at personale fra virksomheden udfører visse inspektionsopgaver (normalt udført af officielle medhjælpere) ved kontrollen af fjerkræ, kaniner, slagtesvin og slagtekalve. Virksomhedens personale skal forinden have modtaget en uddannelse, der svarer til de officielle medhjælperes uddannelse.

Kun virksomhedsledere, som stabilt har overholdt forskrifterne, og som er motiverede til at fortsætte, kan under strenge betingelser få tilladelse til, at deres eget personale varetager medhjælpernes opgaver. Således fordeles ansvaret klarere mellem virksomhedslederen og den ansvarlige myndighed: Virksomhedslederen kan bedre påtage sig sit primære ansvar for kødets sikkerhed, og embedsdyrlægen kan mere uafhængigt varetage sine kontrolopgaver.

III. Levende toskallede bløddyr

15. Levende toskallede bløddyr kan som følge af deres særlige fysiologiske kendetegn udgøre visse risici for menneskers sundhed. Da de filtrerer føden, kan der i deres væv akkumuleres mikroorganismer (bakterier og vira), toksiner fra alger i vandmiljøet og andre forurenende stoffer. Der er derfor behov for særlige risikostyringsforanstaltninger, der bl.a. omfatter nøje overvågning af miljøet, for at sikre, at levende toskallede bløddyr ikke udgør en fare for menneskers sundhed.

16. Forslaget har til formål at gøre det klarere, hvilke foranstaltninger den ansvarlige myndighed skal træffe for at sikre produkternes sikkerhed. Foranstaltningerne omfatter etablering af et program for overvågning af høstningsområder for at kontrollere:

- levende toskallede bløddyr mikrobiologiske kvalitet
- forekomst af toksinproducerende plankton
- forekomst af kemisk forurening.

Hvis overvågningsprogrammerne viser, at EF-grænseværdierne er overskredet, skal der straks gribes ind for at forhindre, at de pågældende bløddyr når ud til forbrugerne.

Ifølge forslaget skal medlemsstaterne desuden etablere systemer til kontrol af Pectinidae, der er høstet uden for klassificerede produktionsområder.

IV. Mælk og mejeriprodukter

17. Der var en opfattelse af, at der var behov for mere præcist at fastlægge de ansvarlige myndigheders ansvar med hensyn til officiel kontrol af mælk og mejeriprodukter. For mælkesektorens vedkommende er der i en række medlemsstater et nært samarbejde mellem sektoren og den ansvarlige myndighed, navnlig med hensyn til at kontrollere sundheds- og kvalitetskriterierne for rå mælk efter indsamling.

Forslaget tager i den forbindelse sigte på at sikre, at hvis rå mælk ikke overholder sundhedsnormerne, træffes der korrigerende foranstaltninger på bedriften, og at mælk, der kan udgøre en fare for menneskers sundhed, ikke frigives til konsum.

V. Kontrol af foder og fødevarer: sammenhængen i EU-reglerne

18. Den kontrol, dette forslag omhandler, skal ses i sammenhæng med de øvrige EU-regler, der er under udformning som følge af vedtagelsen af hvidbogen om fødevarer sikkerhed, navnlig:

- den nyligt vedtagne forordning om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed
- udarbejdelsen af et forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om officiel foderstof- og fødevarer kontrol (foranstaltning 4 i bilaget til hvidbogen om fødevarer sikkerhed).

19. De grundlæggende principper for medlemsstatsmyndighedernes ansvar er allerede fastsat i forordningen om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarerikkerhed. I forordningen hedder det bl.a.: "*Medlemsstaterne håndhæver fødevarerlovgivningen samt overvåger og kontrollerer, at lederne af fødevarer- og foderstofvirksomheder overholder de relevante krav i fødevarerlovgivningen i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled. Til det formål opretholder medlemsstaterne et offentligt kontrolsystem samt andre aktiviteter, der efter omstændighederne er berettigede, herunder udsendelse af officielle meddelelser om fødevarer- og fodersikkerhed og om eventuelle risici, samt overvågning af fødevarer- og fodersikkerheden og andre overvågningsaktiviteter omfattende alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled. Medlemsstaterne fastsætter også bestemmelser om, hvilke foranstaltninger og sanktioner, der skal bringes i anvendelse, i tilfælde af at fødevarer- og foderlovgivningen overtrædes. Foranstaltningerne og sanktionerne skal være effektive, stå i rimeligt forhold til overtrædelsen og have en afskrækkende virkning.*"

20. I hvidbogen om fødevarerikkerhed hedder det:

"Det er derfor helt klart nødvendigt at indføre **fællesskabsrammer for nationale kontrolordninger**. På den måde vil man kunne forbedre kontrollen på fællesskabsniveau og dermed højne fødevarerikkerhedsnormerne i hele Den Europæiske Union. Det skal fortsat påhvile medlemsstaterne at anvende kontrolordningerne i praksis. Fællesskabsrammerne ville bestå af tre hovedelementer.

- Det første ville være **EU-kriterier for kontrolordningernes anvendelse**, som de nationale myndigheder ville forventes at opfylde. Kriterierne ville tjene som de vigtigste referencepunkter for Levnedsmiddel- og Veterinærkontorets revision af de berørte myndigheder, og på den måde ville kontoret kunne fastlægge en konsekvent og fyldestgørende fremgangsmåde ved revision af nationale ordninger.
- Det andet ville være **EU-retningslinjer for kontrol**. Med sådanne retningslinjer ville det være muligt at fremme konsekvente nationale strategier og identificere risikobaserede prioriteter og de mest effektive kontrolprocedurer. Med en EU-strategi ville der blive fastlagt en samlet integreret fremgangsmåde ved kontrol. Retningslinjerne ville også kunne anvendes til at indføre ordninger til registrering af gennemførte kontrolaktioner og resultaterne heraf, og de vil kunne tjene som Fællesskabets resultatindikatorer.
- Det tredje ville være et bedre **administrativt samarbejde** om indførelse og anvendelse af kontrolordninger. Det ville give de nationale myndigheders udveksling af eksempler på optimal praksis en større fællesskabsdimension. Samarbejdet ville også gå ud på at fremme gensidig bistand mellem medlemsstaterne ved at integrere og supplere de gældende retlige rammer."

Arbejdet med at udforme Kommissionens forslag til sådanne fællesskabsrammer for nationale kontrolordninger er godt i gang, og det kan forhåbentlig fremlægges i første halvdel af 2002. Det omfatter horisontalt alle foder- og fødevarerspørgsmål, der har betydning for tilrettelæggelsen af officiel kontrol på nationalt plan og på EU-plan.

21. Foruden de principper og bestemmelser, der henvises til i punkt 19 og 20, skal der formentlig for en række områder fastsættes mere specifikke bestemmelser, så det mere præcist beskrives, hvilke forpligtelser de ansvarlige myndigheder har med hensyn til disse spørgsmål. Der findes i forvejen eksempler på særlige kontrolbestemmelser i EU-retten: kontrol af restkoncentrationer, kontrol af zoonoser, kontrol af visse overførbare spongiforme encephalopatii osv. På lignende vis må det anses for nødvendigt at fastsættes regler om mere specifik kontrol af visse animalske produkter, f.eks. kød, mælk, fiskerivarer og levende toskallede bløddyr. Sådanne produkter kan indebære en række farer, som fuldt ud kan begrunde, at der fastlægges særlige kontrolbestemmelser. Sådanne særlige kontrolbestemmelser skal ses i den nævnte overordnede kontekst.

Forslag til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING

om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR -

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 152, stk. 4, litra b),

under henvisning til forslag fra Kommissionen¹,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg²,

under henvisning til udtalelse fra Regionsudvalget³,

efter proceduren i traktatens artikel 251⁴, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. .../... af ... om fødevarehygiejne⁵ indeholder almindelige hygiejnebestemmelser for alle fødevarer, mens der i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. .../.. af om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer⁶ er fastsat særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.
- (2) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. .../... af om officiel foderstof- og fødevarekontrol⁷ indeholder almindelige bestemmelser om gennemførelsen af officiel kontrol af fødevarer.
- (3) Ud over de almindelige bestemmelser om gennemførelsen af officiel kontrol af fødevarer bør der fastsættes nærmere regler for den officielle kontrol med animalske produkter for at tage hensyn til de særlige aspekter i forbindelse med sådanne produkter.

¹ EFT C , , s. .

² EFT C , , s. .

³ EFT C , , s. .

⁴ EFT C , , s. .

⁵ EFT C , , s. .

⁶ EFT C , , s. .

⁷ EFT C , , s. .

- (4) Officiel kontrol af animalske produkter bør omfatte alle aspekter af betydning for beskyttelse af menneskers sundhed og dyrs sundhed og velfærd samt for, at forbrugerne kan få passende og sunde fødevarer. Kontrollen bør baseres på de nyeste foreliggende oplysninger og bør derfor tilpasses, efterhånden som der foreligger nye oplysninger.
- (5) Fællesskabets forskrifter om fødevarer sikkerhed bør bygge på et godt videnskabeligt grundlag. Derfor bør Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet høres, når det er nødvendigt.
- (6) Den officielle kontrols art og omfang bør bygge på en vurdering af de sundhedsrisici for mennesker og dyr, dyrevelfærdsaspekter og aspekter vedrørende produktets egnethed til dyretypen og -kategorien, procestypen og den pågældende leder af en fødevarer virksomhed.
- (7) Der bør gennemføres officiel kontrol af kødproduktionen for at sikre, at hygiejnebestemmelserne overholdes permanent, og at de kriterier og mål, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne, overholdes af lederne af kødvirksomheder. Den officielle kontrol bør omfatte tilsyn med virksomhedernes aktiviteter samt inspektion.
- (8) Der bør gennemføres officiel kontrol af produktionen af levende toskallede bløddyr og fiskerivarer for at efterprøve, om de kriterier og mål, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne, overholdes. Den officielle kontrol af produktionen af levende toskallede bløddyr bør bl.a. fokusere på produktions- og genudlægningsområder for toskallede bløddyr og på slutproduktet.
- (9) Der bør endvidere gennemføres officiel kontrol af produktionen af mælk og mejeriprodukter for at efterprøve, om de kriterier og mål, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne, overholdes. Den officielle kontrol af produktionen af mælk og mejeriprodukter bør bl.a. fokusere på mælkeproducerende bedrifter, rå mælk efter indsamling og mejeriprodukter.
- (10) Da de for gennemførelsen af nærværende forordning nødvendige foranstaltninger er generelle foranstaltninger efter artikel 2 i Rådets afgørelse 1999/468/EF af 28. juni 1999 om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen⁸, bør de vedtages efter forskriftsproceduren i artikel 5 i nævnte afgørelse -

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

I denne forordning fastsættes særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum. Denne forordning supplerer forordning (EF) nr. .../... [om officiel foderstof- og fødevarer kontrol].

⁸ EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23.

Artikel 2

Ved anvendelsen af nærværende forordning findes definitionerne i følgende forordninger tilsvarende anvendelse:

- a) forordning (EF) nr. 178/2002⁹
- b) forordning (EF) nr. .../... [om officiel foderstof- og fødevarekontrol]
- c) forordning (EF) nr./. [om fødevarehygiejne]
- d) forordning (EF) nr. .../... [om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer].

Endvidere forstås ved:

- a) "embedsdyrlæge": en dyrlæge, der i henhold til nærværende forordning er kvalificeret til at fungere som sådan, og som er udpeget af den ansvarlige myndighed
- b) "officiel medhjælper": en embedsmand, der i henhold til nærværende forordning er kvalificeret til at fungere som sådan, og som er udpeget af den ansvarlige myndighed og arbejder under embedsdyrlægens tilsyn og ansvar.
- c) "sundhedsmærke": et mærke, der anbringes af embedsdyrlægen eller under hans ansvar, og som viser, at alle kravene i denne forordning er overholdt.

Artikel 3

1. Hvis der i de nationale bestemmelser eller fællesskabsbestemmelserne er krav om, at virksomheder skal autoriseres, gennemfører den ansvarlige myndighed et besøg på stedet. Myndigheden autoriserer kun virksomheder, hvis det er dokumenteret, at de overholder de relevante krav i fødevarelovgivningen.

Den kompetente myndighed giver betinget autorisation til nystartede virksomheder, hvis det ved et besøg på stedet konstateres, at alle krav til infrastrukturer og udstyr er overholdt. Der kan kun gives endelig autorisation, hvis det ved endnu et besøg på stedet senest 3 måneder efter den betingede autorisation konstateres, at de øvrige krav i de relevante foder- og fødevarebestemmelser er overholdt.

2. Autoriserede virksomheder tildeles et autorisationsnummer, som 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.
3. Medlemsstaterne fører ajourførte lister over autoriserede virksomheder med deres respektive autorisationsnumre.

⁹ EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1.

Artikel 4

Ud over de mere generelle krav til den officielle kontrol med fødevarer, der er fastlagt i EF-bestemmelserne, skal medlemsstaterne sikre, at animalske produkter underkastes officiel kontrol i overensstemmelse med bilag I-IV.

Artikel 5

Efter proceduren i artikel 6 og om nødvendigt efter at der er indhentet udtalelse fra Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet

- a) ændres eller suppleres bilag I-IV for at tage hensyn til den videnskabelige og tekniske udvikling
- b) vedtages eventuelle gennemførelsesbestemmelser, der er nødvendige for at sikre en ensartet anvendelse af denne forordning
- c) kan der fastsættes mikrobiologiske kriterier for hygiejnekontrol i produktionsanlæg.

Artikel 6

1. Kommissionen bistås af Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed, oprettet ved artikel 58 i forordning (EF) nr. 178/2002.
2. Når der henvises til dette stykke, anvendes forskriftsproceduren i artikel 5 i afgørelse 1999/468/EF i overensstemmelse med samme afgørelses artikel 7 og 8.
3. Det i artikel 5, stk. 6, i afgørelse 1999/468/EF omhandlede tidsrum fastsættes til tre måneder.

Artikel 7

Denne forordning træder i kraft på dagen for offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Den bringes i anvendelse [et år efter ikrafttrædelsen]¹⁰.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den

På Europa-Parlamentets vegne
Formand

På Rådets vegne
Formand

¹⁰ Forordningen skal anvendes fra samme dato som de øvrige retsakter, der udgør den såkaldte omarbejdning af hygiejnebestemmelserne.

BILAG I

FERSK KØD

De særlige bestemmelser i dette bilag gælder for slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og opskæringsvirksomheder.

Kapitel 1

Kontroltyper og beslutninger efter kontrol

I. EMBEDSDYRLÆGENS OPGAVER

I.1 Embedsdyrlægens tilsynsopgaver

Embedsdyrlægen skal føre tilsyn med kødvirksomheder for at kontrollere, om virksomhedslederen overholder kravene i forordning (EF) nr. .../... [om fødevarerhygiejne], forordning (EF) nr. .../... [om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer] og forordning (EF) nr. .../... [om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter, som ikke er bestemt til konsum]¹, og således har truffet alle relevante foranstaltninger for at sikre god hygiejnepraksis og sikkert kød. Tilsynet omfatter:

A. Tilsyn med god hygiejnepraksis

Tilsynet gennemføres for at kontrollere, om virksomhedslederens egne procedurer permanent følges og omfatter mindst følgende:

- a) udformning og vedligeholdelse af virksomhedens struktur og udstyr
- b) virksomhedens hygiejne, herunder hygiejnen før, under og efter processen
- c) personlig hygiejne
- d) uddannelse i hygiejne og arbejdsprocesser
- e) skadedyrsbekæmpelse
- f) kontrol af vandkvalitet
- g) kontrol af temperatur
- h) kontrol af ind- og udgående kød
- i) håndtering, indsamling og opbevaring af animalske biprodukter, som ikke er bestemt til konsum, herunder specificerede risikomaterialer.

¹ EFT C , , s. .

B. Tilsyn med HACCP-procedurene (Hazard analysis and critical control points)

Tilsynet gennemføres for at kontrollere, om alle HACCP-principperne anvendes permanent og korrekt, og om HACCP-procedurene

sikrer, at dyrene ved starten af slagteprocessen

- a) identificeres korrekt
- b) ledsages af de relevante oplysninger fra den bedrift, dyrene kommer fra
- c) har huder, skind eller pels i en sådan tilstand, at risikoen for forurening af kødet under slagtingen er mindst mulig
- d) ser sunde ud
- e) er blevet transporteret og håndteret i overensstemmelse med EU's krav til dyrevelfærd

sikrer i videst muligt omfang, at kødet, der er resultatet af slagteprocessen

- a) overholder de mikrobiologiske krav i fællesskabsbestemmelserne, herunder hygiejneparametre og de relevante kriterier for patogener
- b) ikke indeholder restkoncentrationer af kemiske agenser, der er højere end de grænser, der er fastsat i EF-bestemmelserne
- c) ikke indeholder restkoncentrationer af stoffer, der ifølge EF-bestemmelserne er forbudt
- d) ikke har et indhold af forurenende stoffer, der er højere end de grænser, der er fastsat i EF-bestemmelserne
- e) ikke indebærer fysiske farer (f.eks. fremmedlegemer)
- f) ikke indeholder patofysiologiske abnormiteter eller forandringer, ved at embedsdyrlægen gøres opmærksom på slagtekroppe eller kød med sådanne abnormiteter eller forandringer
- g) ikke har fækal forurening eller anden forurening
- h) ikke indeholder specificeret risikomateriale, medmindre det er tilladt ifølge EF-bestemmelserne, og generelt er blevet produceret i overensstemmelse med de relevante EF-bestemmelser om transmissible spongiforme encephalopatii
- i) er i overensstemmelse med de relevante EF-krav til køds sporbarhed.

C. Tilsyn med anvendelsen af retningslinjer

Hvis virksomhedslederen for at overholde forskrifter anvender nationale retningslinjer eller EF-retningslinjer for god praksis, skal der føres tilsyn med, om disse retningslinjer anvendes korrekt.

D. Gennemførelsen af tilsynet

Ved gennemførelsen af de forskellige former for tilsyn skal der især lægges vægt på følgende:

- a) et samlet, permanent overblik over de aktiviteter, der gennemføres af virksomhedens personale i alle faser af slagte- og opskæringsprocessen; som et supplement til tilsynet kan embedsdyrlægen gennemføre præstationstest for at afgøre, om virksomhedens personales præstationer opfylder de kriterier, den ansvarlige myndighed har fastsat; om nødvendigt fastsættes der nærmere bestemmelser om sådanne præstationstest efter proceduren i artikel 6
- b) kontrol af alle virksomhedslederens relevante optegnelser
- c) udtagning af stikprøver til laboratorieanalyse, når det anses for nødvendigt
- d) dokumentation for de elementer, der tages i betragtning, og for resultaterne af tilsynet.

I.2 Embedsdyrlægens inspektionsopgaver

Embedsdyrlægen tager resultaterne af det tilsyn, der foretages i henhold til I.1, i betragtning ved gennemførelsen af sine inspektionsopgaver, og de har i det omfang, det er relevant, betydning for måden, opgaverne gennemføres på.

Inspektionsopgaverne omfatter følgende:

A. Information om fødevarekæden

1. Embedsdyrlægen skal, inden dyrene slagtes, kontrollere og analysere de relevante oplysninger i registrene på den bedrift, dyrene kommer fra, som lederen af bedriften skal gøre tilgængelige i overensstemmelse med forordning (EF) nr. .../... [om fødevarehygiejne]. Oplysningerne skal mindst omfatte følgende:
 - a) status for den besætning, dyrene kommer fra, eller den regionale dyresundhedsstatus
 - b) dyrenes sundhedstilstand
 - c) nærmere detaljer om veterinærlægemidler eller andre behandlinger, dyrene har fået i produktionsperioden (højst de foregående seks måneder), om indgift-/behandlingsdato og om tilbageholdelsesperiode(r)

- d) forekomsten af sygdomme, der kan påvirke kødets sikkerhed
 - e) resultaterne af analyser af prøver fra dyrene eller andre prøver, der er udtaget med henblik på diagnose, herunder stikprøver, der er taget som led i overvågning og bekæmpelse af zoonoser og restkoncentrationer
 - f) alle relevante rapporter fra slagterier om tidligere resultater af kontrollen før og efter slagtning fra samme oprindelsesbedrift
 - g) relevante produktionsdata
 - h) navn og adresse på den privatpraktiserende dyrlæge, der sædvanligvis bistår lederen af den bedrift, dyrene kommer fra
 - i) navn på den ansvarlige embedsdyrlæge/det ansvarlige veterinærkontor.
2. Nærmere bestemmelser om den måde, disse oplysninger skal udarbejdes, og om den måde, oplysningerne skal fremlægges på, godkendes efter proceduren i artikel 6.
 3. Embedsdyrlægen skal ved undersøgelsen før og efter slagtning tage hensyn til de dokumenterede resultater af disse undersøgelser og analyser af oplysningerne.
 4. Ved udførelsen af sine inspektionsopgaver skal embedsdyrlægen tage hensyn til officielle certifikater, der ledsager dyrene, og eventuelle erklæringer fra dyrlæger, der foretager kontrol i primærproduktionen, herunder embedsdyrlæger og autoriserede dyrlæger, som deltager i overvågningsnet, jf. artikel 14 i direktiv 64/432/EØF², senest ændret ved beslutning 2001/298/EF³.
 5. Hvis virksomhedsledere i fødevarekæden træffer yderligere foranstaltninger for at garantere fødevarsikkerheden 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 han udfører kontrol før og efter slagtning og verificerer HACCP-procedurene.

² EFT 121 af 29.7.1964, s. 1977/64.

³ EFT L 102 af 12.4.2001, s. 63.

B. Undersøgelse før slagtning⁴

1. Før slagtningen skal embedsdyrlægen foretage en undersøgelse af alle dyr. Dyrene undersøges før slagtning senest 24 timer efter ankomsten til slagteriet og mindre end 24 timer inden slagtningen. Desuden kan embedsdyrlægen når som helst kræve en undersøgelse.
2. Denne undersøgelse skal bl.a. fastslå, om:
 - a) dyreidentifikationsreglerne er overholdt
 - b) der ikke er mangler i forbindelse med dyrenes velfærd
 - c) huder, skind eller pels er i en sådan tilstand, at risikoen for forurening af kødet under slagtningen er mindst mulig
 - d) der er tegn på andre forhold, som kan have negative følger for menneskers eller dyrs sundhed, navnlig med henblik på påvisning af zoonoser, sygdomme opført på liste A fra Det Internationale Kontor for Epizootier (OIE) (Verdensorganisationen for Dyresundhed) og andre anmeldelsespligtige sygdomme.
3. Embedsdyrlægen skal endvidere på slagteriet foretage en klinisk undersøgelse af alle dyr, som virksomhedslederen eller officielle medhjælpere har taget ud af processen som værende uegnede til at blive slagtet.
4. Hvor det er foreskrevet i denne forordning, kan en del af undersøgelsen før slagtning foregå på den bedrift, dyrene kommer fra.
5. I tilfælde af nødslagtning uden for slagteriet undersøger embedsdyrlægen det certifikat, som dyrlægen har udstedt, jf. forordning (EF) nr./. [om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer].

C. Dyrevelfærd

Embedsdyrlægen kontrollerer, om de relevante EF-bestemmelser om dyrevelfærd er overholdt, f.eks. bestemmelserne om beskyttelse af dyrene på slagtetidspunktet og bestemmelserne om beskyttelse af dyr under transport.

⁴ Nedenstående bestemmelse gælder ikke for nedlagt vildtlevende vildt.

D. Undersøgelse efter slagting

1. Slagtekroppen og slagteaffaldet underkastes straks efter slagtingen en besigtigelse. Alle overflader besigtiges; der kan i den forbindelse være behov for minimal håndtering af slagtekroppen og/eller slagteaffaldet og/eller for særligt teknisk udstyr. Der bør især fokuseres på at påvise zoonoser, sygdomme opført på OIE's liste A og andre anmeldelsespligtige sygdomme. Slagtelinjens tempo og inspektionspersonalets omfang skal tillade, at der kan udføres ordentlig kontrol. Afhængigt af dyreart, bedriftstype eller oprindelsesland/-område i Fællesskabet og baseret på principperne for risikoanalyse er der krav om yderligere palpering, indsnit eller laboratorieundersøgelser, jf. kapitel 3.
2. Når som helst det måtte findes nødvendigt for at nå frem til en endelig diagnose eller for at bestemme forekomst af en dyresygdom eller for stor forekomst af rester af kemiske stoffer eller manglende overholdelse af mikrobiologiske kriterier, finder der yderligere undersøgelser sted, herunder palpering af og indsnit i dele af kroppen og slagteaffaldet og laboratorieundersøgelser.
3. Slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over seks måneder og tamsvin over fire uger underkastes undersøgelse efter slagting og deles langs rygsøjlen i halve slagtekroppe. Hvis undersøgelsen tilsiger det, kan embedsdyrlægen kræve, at hoveder eller slagtekroppe deles på langs. For at tage hensyn til teknologiske tiltag eller særlige sundhedsmæssige forhold, kan den ansvarlige myndighed dog tillade, at slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over seks måneder og tamsvin over fire uger underkastes undersøgelse uden at være delt i halve.
4. Der skal i forbindelse med undersøgelsen træffes forholdsregler for at sikre, at forurening af kødet, f.eks. ved palpering, opskæring eller indsnit, er mindst mulig.
5. Alternative procedurer, serologiske analyser eller andre laboratorieundersøgelser kan efter høring af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet og efter proceduren i artikel 6 træde i stedet for de særlige procedurer for undersøgelse efter slagting, jf. kapitel 3, hvis de mindst giver samme sikkerhed.

E. Specificerede risikomaterialer (SRM)

I henhold til de særlige EF-bestemmelser om SRM kontrollerer embedsdyrlægen om fornødent fjernelsen, adskillelsen, farvningen og, i givet fald, mærkningen af SRM. Han sikrer, at virksomhedslederen træffer alle fornødne foranstaltninger, for at kødet ikke forurenes med SRM under slagting (herunder bedøvelse) og fjernelse af SRM.

F. Laboratorieundersøgelser og basisundersøgelser af patogener

1. I forbindelse med:

- a) officiel zoonoseovervågning, herunder vedrørende Salmonella spp., Campylobacter spp., verotoksinproducerende Escherichia coli og multiresistente bakteriestammer
- b) særlige laboratorieundersøgelser til diagnosticering af transmissible spongiforme encephalopatiser, jf. forordning (EF) nr. 999/2001⁵
- c) påvisning af forbudte stoffer og restkoncentrationer, kontrol af regulerede stoffer og navnlig i forbindelse med nationale planer vedrørende restkoncentrationer, jf. Rådets direktiv 96/23/EF⁶
- d) påvisning af zoonoser, sygdomme opført på OIE's liste A og andre anmeldelsespligtige sygdomme
- e) laboratorieundersøgelse af dyr, som embedsdyrlægen har mistanke til, eller laboratorieundersøgelse med henblik på at embedsdyrlægen stiller en endelig diagnose

udtager embedsdyrlægen stikprøver og sikrer, at de identificeres, behandles og sendes til det relevante laboratorium i overensstemmelse med de relevante bestemmelser og under hensyntagen til andre EF-bestemmelser om zoonoser, overførbare spongiforme encephalopatiser og restkoncentrationer.

2. Om nødvendigt fastsættes der nærmere bestemmelser om laboratorieundersøgelser efter proceduren i artikel 6. Dette omfatter basisundersøgelser vedrørende Salmonella spp., Campylobacter spp., verotoksinproducerende Escherichia coli og multiresistente bakteriestammer.

G. Sundheds- og identifikationsmærkning

1. Kød af tamhovdyr, opdrættet hårvildt og vildtlevende storvildt forsynes med et sundhedsmærke under embedsdyrlægens ansvar. Når undersøgelsen efter slagtning er afsluttet, skal hele og halve kroppe, fjerdinge og kroppe opskåret i tre stykker forsynes med et sundhedsmærke med et farvestempel eller et brændemærke på den udvendige side, så virksomhedens nummer let kan identificeres.

⁵ EFT L 147 af 31.5.2001, s. 1.

⁶ EFT L 125 af 23.5.1996, s. 10.

2. Embedsdyrlægen skal i den forbindelse føre tilsyn med:
 - a) sundhedsmærkningen
 - b) mærkerne og indpakkingsmateriale, hvis dette er mærket som fastsat i dette afsnit.
 3. Sundhedsmærket må kun anbringes, hvis embedsdyrlægen har undersøgt dyret (som kødet kommer fra) før slagtning⁷, og hvis alle andre krav i denne forordning er overholdt.
 4. Sundhedsmærket skal være:
 - a) enten et ovalt mærke på mindst 6,5 cm i bredden og 4,5 cm i højden med følgende letlæselige oplysninger:
 - i) i den øverste del afsenderlandets kendingsbogstav(er) med versaler, dvs. et af følgende: AT-B-DK-D-EL-E-F-FI-IRL-I-L-NL-P-SE-UK, efterfulgt af virksomhedens veterinære autorisationsnummer
 - ii) i den nederste del en af følgende forkortelser: CEE-EEC-EEG-EOK-EØF-ETY-EWG
 - b) eller et ovalt mærke på mindst 6,5 cm i bredden og 4,5 cm i højden med følgende letlæselige oplysninger:
 - i) i den øverste del navnet på afsendelseslandet med versaler
 - (ii) i den midterste del virksomhedens veterinære autorisationsnummer
 - iii) i den nederste del en af følgende forkortelser: CEE-EEC-EEG-EOK-EØF-ETY-EWG
- Bogstaverne skal være mindst 0,8 cm høje, og tallene mindst 1 cm høje. Sundhedsmærket kan desuden indeholde navnet på den embedsdyrlæge, der har foretaget kødkontrollen. Størrelsen af mærket og af tal og bogstaver kan reduceres ved mærkning af lam, gedekid og smågrise.
5. Slagtekroppe mærkes med et farvestempel eller brændemærkes i overensstemmelse med punkt 4:
 - a) slagtekroppe på mere end 65 kg mærkes mindst følgende steder på hver halve krop: ydersiden af lår, kamstykker, ryg, bryst og skulder

⁷ Bestemmelsen gælder ikke for nedlagt vildtlevende vildt

- b) slagtekroppe af lam, gedekid og smågrise mærkes med mindst to stempler, et på hver side af kroppen på skulderen eller på ydersiden af lårene
 - c) andre slagtekroppe mærkes mindst fire steder: på skulderen og på ydersiden af lårene. Sundhedsmærkningen af slagtekroppe af lam, gedekid og smågrise kan dog ske i form af en etiket, som kun må anvendes én gang.
6. Levere af kvæg, svin og dyr af hestefamilien brændemærkes i overensstemmelse med punkt 4.
 7. Alle andre biprodukter fra slagting, der er egnet til konsum, mærkes straks i overensstemmelse med punkt 4 enten direkte på produktet eller på indpakningen/emballagen. Mærket i henhold til punkt 4 anbringes på en etiket, der er fastgjort til indpakningen/emballagen eller er trykt på emballagen.
 8. Emballage skal altid mærkes i overensstemmelse med punkt 9.
 9. Emballeret opskåret kød og emballeret slagteaffald som omhandlet i punkt 6 og 7 skal forsynes med et sundhedsmærke i overensstemmelse med punkt 4. Mærket skal anbringe på en etiket, der er fastgjort til emballagen eller er trykt på emballagen på en sådan måde, at etiketten går i stykker, når emballagen åbnes. Kun hvis emballagen går i stykker ved at blive åbnet, kan det accepteres, at mærket ikke går i stykker. Hvis indpakning imidlertid opfylder alle de krav om beskyttelse, der gælder for emballage, kan nævnte etiket fastgøres til indpakningen.
 10. Punkt 7 og 9 finder anvendelse på fersk kød, der er pakket til direkte salg til forbrugeren. De i punkt 4 anførte mål er ikke obligatoriske for den foreskrevne mærkning i nærværende punkt. Hvis kød emballeres på ny i en anden virksomhed end den, hvor det første gang blev pakket, skal indpakningen være forsynet med det sundhedsmærke, som tilhører den opskæringsvirksomhed, der har foretaget indpakningen, og emballagen skal være forsynet med pakkecentrets sundhedsmærke.
 11. Kød fra dyr af hestefamilien og indpakningen heraf skal forsynes med et særligt mærke, der fastsættes bestemmelser om efter proceduren i artikel 6.
 12. Sundhedsmærkets farver skal være i overensstemmelse med de relevante EF-bestemmelser om farvestoffer til brug i fødevarer.
 13. Det er ikke tilladt at fjerne sundhedsmærkerne, medmindre kødet forarbejdes yderligere på en anden separat autoriseret virksomhed, hvor det oprindelige mærke skal erstattes af et mærke med virksomhedens eget nummer.

H. Meddelelse af undersøgelsesresultaterne

1. Resultaterne af undersøgelserne registreres og evalueres af embedsdyrlægen. Hvis der herved konstateres en sygdom eller en tilstand, som kan have uheldige følger for menneskers eller dyrs sundhed eller påvirke dyrenes velfærd negativt, skal sådanne oplysninger meddeles til lederen af kødvirksomheden. Hvis problemet opstår i forbindelse med primærproduktionen, skal oplysningerne også meddeles til den myndighed, der er ansvarlig for overvågningen af den bedrift eller det jagtområde, dyrene kommer fra, til den privatpraktiserende dyrlæge, der er tilknyttet den bedrift, dyrene kommer fra, samt til den person, der er ansvarlig for den bedrift, dyrene kommer fra⁸. Efter en sådan meddelelse skal den person, der er ansvarlig for den bedrift, dyrene kommer fra, straks træffe relevante forholdsregler til afhjælpning af situationen.
2. Resultaterne af undersøgelser og analyser skal meddeles til de relevante databaser.
3. Hvis de pågældende dyr er opdrættet i en anden medlemsstat eller et tredjeland og der konstateres en sygdom eller en tilstand, som kan have uheldige følger for menneskers eller dyrs sundhed, eller forhold, der truer dyrs velfærd, skal sådanne oplysninger meddeles til lederen af kødvirksomheden og til den centrale, ansvarlige myndighed i den medlemsstat, hvor kødvirksomheden befinder sig. Kødvirksomheden underretter Kommissionen, hvis de pågældende dyr er opdrættet i et tredjeland.
4. Hvis embedsdyrlægen ved undersøgelsen før eller efter slagtning eller i forbindelse med anden inspektion får mistanke om forekomst af et smitstof, der er opført på liste A fra OIE, underretter han straks den centrale, ansvarlige myndighed. Han træffer alle nødvendige foranstaltninger og forholdsregler for at forhindre evt. spredning af smitstoffet. Det omfatter bl.a. indstilling af virksomhedens aktiviteter med forbud mod bevægelser internt i eller væk fra virksomhedens område, indtil det er blevet bekræftet, at smitstoffet ikke forekommer, eller indtil alle nødvendige restriktioner og foranstaltninger er blevet iværksat.
5. Om nødvendigt fastsættes der nærmere bestemmelser om meddelelse af undersøgelsesresultaterne efter proceduren i artikel 6.

⁸ Hvis det er nødvendigt at finde dokumentation for, at god veterinærpraksis ikke overholdes, eller at der anvendes forbudte farmaceutiske stoffer, meddeles de officielle resultater ikke til den privatpraktiserende dyrlæge eller til den person, der er ansvarlig for bedriften.

II. BESLUTNINGER EFTER KONTROL

Hvis der efter kontrol er påvist mangler, uregelmæssigheder eller manglende overholdelse af reglerne, træffes der passende foranstaltninger. Disse omfatter:

A. Beslutninger efter tilsyn med god hygiejnepraksis og HACCP-procedureerne

1. Hvis der ved tilsyn med god hygiejnepraksis og HACCP-procedurer påvises manglende overholdelse af reglerne, skal embedsdyrlægen sikre, at virksomhedslederen straks gennemgår proceskontrollen, om muligt identificerer årsagen, afhjælper den manglende overholdelse af reglerne samt forebygger gentagelse. Afhængigt af problemets art kan embedsdyrlægen træffe foranstaltninger, f.eks. nedsætte processens tempo.
2. Såfremt tilsyn med god hygiejnepraksis og HACCP-procedureerne eller anden kontrol afslører, at kød, der ifølge afsnit II.E skal anses for uegnet til konsum, måske bliver bragt på markedet, og virksomhedslederen undlader at justere procedurene øjeblikkeligt, skal slagte- eller opskæringsprocessen stoppes. Processen må først genoptages, når situationen efter embedsdyrlægens opfattelse er under kontrol. Hvis embedsdyrlægen finder det nødvendigt, anvendes en lignende procedure, når en manglende overholdelse af reglerne opstår gentagne gange.
3. Embedsdyrlægen udsteder i givet fald pålæg om inddragelse, yderligere undersøgelse og om fornødent tilbagekaldelse og/eller destruktion af kød.
4. Hvis processen er blevet stoppet gentagne gange, og virksomhedslederen ikke er i stand til at forhindre gentagelser, skal den ansvarlige myndighed iværksætte proceduren for ophævelse af virksomhedens autorisation.

B. Beslutninger om information om fødevarekæden

1. Dyr uden relevante fødevarsikkerhedsoplysninger i registrene på den bedrift, dyrene kommer fra, må ikke godtages til slagtning. Hvis sådanne dyr allerede er til stede på slagteriet, skal de aflives separat og erklæres uegnede til konsum, uden at dette dog tilsidesætter særlige bestemmelser om veterinærkontrol ved handel inden for Fællesskabet.
2. Hvis vægtige dyrevelfærdsbetragtninger tilsiger det, kan dyret slagtes, selv om der ikke foreligger information om fødevarekæden. Al information om fødevarekæden, som embedsdyrlægen har brug for til en passende undersøgelse efter slagtning, skal dog foreligge, inden slagtekroppen kan godkendes til konsum. Indtil der er truffet en endelig beslutning, skal slagtekroppen og slagteaffaldet heraf opbevares adskilt fra det øvrige kød. Dette gælder også i tilfælde af nødslagtning uden for slagteriet.

3. Såfremt de ledsagende papirer, dokumentation og andre oplysninger viser, at:
 - a) dyrene kommer fra en bedrift eller et område, der er underkastet transportforbud eller andre restriktioner af hensyn til dyre- eller folkesundhed
 - b) regler om anvendelse af veterinærlægemidler ikke er blevet overholdt
 - c) der foreligger eventuelle andre betingelser, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhed

godtages disse dyr ikke til slagtning, medmindre der følges procedurer i henhold til de gældende EF-forskrifter for at udelukke enhver risiko for menneskers og dyrs sundhed. Hvis sådanne dyr allerede er til stede på slagteriet, skal de aflives separat og erklæres uegnede til konsum, idet det i givet fald træffes forholdsregler for at beskyttes dyrs og menneskers sundhed. Når som helst embedsdyrlægen anser det for nødvendigt, udføres der officiel kontrol på den bedrift, hvorfra dyret kommer.

4. Hvis den ansvarlige myndighed opdager, at de ledsagende registre, dokumenter og andre oplysninger ikke svarer til de faktiske forhold på den bedrift, dyrene kommer fra, eller til dyrenes faktiske vilkår, eller at de bevidst har til formål at vildlede embedsdyrlægen, skrider den ansvarlige myndighed ind over for den person, der har ansvaret for den bedrift, dyrene kommer fra, eller over for andre involverede personer, bl.a. ved at gennemføre ekstra kontrol. Udgifter til denne ekstra kontrol afholdes af lederen af den bedrift, dyrene kommer fra, eller de øvrige involverede personer.

C. Beslutninger om levende dyr

1. Dyr, der ikke er ordentligt identificeret, må ikke godtages til slagtning. Sådanne dyr skal aflives separat og erklæres uegnede til konsum. Når som helst embedsdyrlægen anser det for nødvendigt, udføres der officiel kontrol på den bedrift, hvorfra dyret kommer.
2. Hvis vægtige dyrevelfærdsbetragtninger tilsiger det, kan heste slagtes, selv om de oplysninger, der kræves om identiteten, ikke foreligger. Oplysningerne skal dog foreligge, inden slagtekroppen kan godkendes til konsum. Dette gælder også i tilfælde af nødslagtning af heste uden for slagteriet.
3. Dyr med huder, skind eller pels i en sådan tilstand, at der er forøget risiko for forurening af kødet under slagtningen, må ikke slagtes til konsum.

4. Dyr, der lider af en sygdom eller en tilstand, som kan overføres til mennesker eller dyr, som følge af at de omgås dyrene eller spiser kødet heraf, 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 ikke kan forurenes eller smittes, og de erklæres uegnede til konsum.
5. Slagtningen 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 undersøgelse, så der kan stilles en diagnose. Hvis det er nødvendigt at foretage undersøgelse efter slagtning for at kunne stille en diagnose, kan embedsdyrlægen bestemme, at dyrene undersøges efter slagtningen, om fornødent suppleret med udtagning af stikprøver og laboratorieundersøgelser. Dyrene skal slagtes separat, eller når den normale slagtning er slut, idet der træffes alle nødvendige forholdsregler for at undgå forurening af andet kød.
6. Dyr, der evt. indeholder restkoncentrationer af veterinærlægemidler, der er højere end de grænser, der er fastsat i EF-bestemmelserne, eller restkoncentrationer af forbudte stoffer, behandles i henhold til direktiv 96/23/EF.
7. Slagtning af dyr som led i en særlig plan for udryddelse af eller kontrol med en bestemt sygdom, såsom brucellose og tuberkulose, eller andre zoonotiske agenser, såsom salmonellose, skal foregå på de betingelser, som embedsdyrlægen fastsætter, og under dennes direkte tilsyn. Dyrene skal aflives under forhold, der sikrer, at andre dyr og/eller kød af andre dyr ikke kan kontamineres.
8. Når dyr er kommet ind på et slagteris område, må de ikke forlade området levende, medmindre slagtefaciliteterne i alvorlig grad er brudt sammen. Under sådanne omstændigheder tillades det at transportere dyrene, men kun direkte til et andet slagteri.

D. Beslutninger om dyrevelfærd

1. Hvis bestemmelserne om beskyttelse af dyr ikke overholdes på slagte- eller nedslagningstidspunktet, sikrer embedsdyrlægen, at virksomhedslederen straks træffer de fornødne korrigerende foranstaltninger og forebygger gentagelse. Afhængigt af manglens art kan embedsdyrlægen træffe foranstaltninger, f.eks. nedsætte slagteprocessens tempo eller stoppe den. Embedsdyrlægen underretter i givet fald andre ansvarlige myndigheder.
2. Hvis embedsdyrlægen konstaterer, at bestemmelserne om beskyttelse af dyr under transport ikke overholdes, træffer han de fornødne foranstaltninger i overensstemmelse med de relevante EF-bestemmelser.

E. Beslutninger om kød

Følgende kød skal erklæres uegnet til konsum:

- a) kød af dyr, der ikke har været underkastet en undersøgelse efter slagtning, undtagen kød af nedlagt vildtlevende vildt
- b) kød af dyr, for hvis vedkommende slagteaffaldet ikke er blevet undersøgt efter slagtning, medmindre andet er fastsat i denne forordning
- c) kød af dyr, der er døde før slagtning, dødfødte, døde in utero eller slagtet inden 7 dage efter fødslen
- d) kød fra renskæring af stikkesår
- e) kød af dyr med en anmeldelsespligtig dyresygdom, medmindre andet er fastsat i kapitel 3
- f) kød af dyr med en generaliseret sygdom, septikæmi, pyæmi, toxikæmi eller viræmi
- g) kød, der ikke overholder de relevante mikrobiologiske krav i fællesskabsbestemmelserne
- h) kød, der udviser tegn på forekomst af parasitter, medmindre andet er fastsat i kapitel 3
- i) kød, der indeholder restkoncentrationer af veterinærlægemidler, forurenende stoffer eller andre rester af kemiske stoffer, der overstiger den tilladte EF-grænseværdi for det pågældende spiselige væv, jf. dog mere specifikke EF-bestemmelser; hvis denne EF-grænseværdi overskrides, bør der foretages supplerende analyser, hvor det er relevant
- j) alt kød fra dyr eller slagtekroppe, der indeholder restkoncentrationer af forbudte stoffer, og alt kød fra dyr, der er blevet behandlet med forbudte stoffer, jf. dog mere specifikke EF-bestemmelser
- k) lever og nyrer af dyr på mere end to år, der kommer fra områder, hvor gennemførelsen af planer i overensstemmelse med artikel 5 i direktiv 96/23/EF har vist generel forekomst af tungmetaller i miljøet
- l) kød, der ulovligt er blevet behandlet med dekontaminerende stoffer
- m) kød, der ulovligt er blevet behandlet med ioniserende eller ultraviolet stråling
- n) kød, der indeholder fremmedlegemer, undtagen kød af nedlagt vildtlevende vildt, hvor fremmedlegemet er materiale, der har været anvendt til at nedlægge dyret
- o) kød med radioaktivitet, der overstiger de tilladte EF-grænseværdier

- p) kød, der har patofysiologiske forandringer eller unormal konsistens, der er utilstrækkeligt afblødt, eller som udviser organoleptiske afvigelser eller stammer fra afmagrede dyr
- q) kød, der indeholder specificeret risikomateriale, medmindre det er tilladt ifølge fællesskabsbestemmelserne
- r) kød med urenheder, fækal forurening eller anden forurening
- s) blod fra dyr, hvis krop er blevet erklæret uegnet til konsum i henhold til ovenstående, og blod forurennet med maveindhold eller andet
- t) alt kød, der ifølge dyrlægens vurdering foretaget på grundlag af undersøgelse af alle relevante oplysninger, kan udgøre en fare for menneskers og dyrs sundhed, eller af andre årsager ikke er egnet til konsum.

Kapitel 2

Ansvarsområder og kontrolhyppighed

I. INSPEKTIONSHOLDET

Embedsdyrlægen kan ved gennemførelsen af den kontrol, der er omhandlet i kapitel 1, bistås af officielle medhjælpere, der arbejder ifølge hans anvisninger og under hans ansvar. De officielle medhjælpere indgår i et uafhængigt inspektionshold, der arbejder ifølge embedsdyrlægens anvisninger og under hans ansvar. De officielle medhjælpere kan varetage følgende arbejdsopgaver:

- a) indsamling af oplysninger vedrørende god hygiejnepraksis og HACCP-procedurerne
- b) bistand ved undersøgelse på slagteriet før slagtning; i dette tilfælde er det den officielle medhjælperes opgave at foretage en indledende kontrol af dyrene og at bistå ved udførelsen af arbejde af rent praktisk art
- c) kontrol af dyrenes velfærd
- d) undersøgelse efter slagtning, forudsat at dyrlægen fører tilsyn med de officielle medhjælperes arbejde
- e) kontrol af fjernelsen, adskillelsen, farvningen og, i givet fald, mærkningen af specificeret risikomateriale
- f) kontrol af opskåret og oplagret kød
- g) prøveudtagning
- h) kontrol af og tilsyn med virksomheder, transportmidler osv.

II. KONTROLHYPPIGHED

1. Den ansvarlige myndighed skal sikre passende officiel overvågning i kødvirksomheder. Den officielle overvågnings art og omfang skal bygge på en regelmæssig vurdering af de sundhedsrisici for mennesker og dyr, dyrevelfærdsaspekter og aspekter vedrørende produktets egnethed til de slagtede dyrs type og kategori, procestypen og den pågældende virksomhedsleder. Ved beregning af bemanningen af slagtelinjen skal der anvendes en videnskabelig metode, hvor det er relevant. Antallet af anvendt officielt personale skal sikre, at kravene i denne forordning overholdes.
2. Følgende skal sikres:
 - a) Der er mindst én embedsdyrlæge til stede på slagterier og vildthåndteringsvirksomheder såvel under hele undersøgelsen før slagtning som under hele undersøgelsen efter slagtning.

Der kan udvises en vis fleksibilitet over for små slagterier og små vildthåndteringsvirksomheder:

- i) Undersøgelse før slagtning skal foretages af embedsdyrlægen, men kan foregå på den bedrift, dyrene kommer fra.
- ii) Embedsdyrlægen behøver ikke permanent at være til stede ved undersøgelse efter slagtning, forudsat at en officiel medhjælper foretager undersøgelse efter slagtning og at alt kød, der udviser afvigelser, tages ud af processen og undersøges af embedsdyrlægen. Der skal etableres et dokumenteret kontrolsystem, så det over for embedsdyrlægen kan godtgøres, at normerne overholdes.

Hvad angår fjerkræ kan denne fleksibilitet på grundlag af en risikoanalyse af de enkelte tilfælde, der foretages af den ansvarlige myndighed, også gælde for andre end små slagterier.

Nævnte fleksibilitet må ikke anvendes i følgende forbindelser:

- i) nødslagtede dyr og dyr, der mistænkes for at lide af en sygdom eller en tilstand, som kan have negative virkninger for menneskers sundhed
- ii) kvæg fra besætninger, der ikke er blevet erklæret officielt fri for tuberkulose
- iii) kvæg, får og geder fra besætninger, der ikke er blevet erklæret officielt fri for brucellose
- iv) ved udbrud af en sygdom opført på liste A eller i givet fald liste B fra Det Internationale Kontor for Epizootier (OIE). Dette vedrører dyr, der er modtagelige for den pågældende sygdom, og som kommer fra den bestemte region som defineret i artikel 2 i direktiv 64/432/EØF, senest ændret ved beslutning 2001/298/EF

- v) om fornødent for at tage hensyn til nye sygdomme eller specifikke liste B-sygdomme. Eventuelle bestemmelser vedtages efter proceduren i artikel 6.

For at sikre ensartet gennemførelse af denne bestemmelse godkendes definitionen af "lille virksomhed" i givet fald efter proceduren i artikel 6.

- b) Der er i opskæringsvirksomheder jævnligt og mindst en gang om ugen et medlem af inspektionsholdet til stede, når der arbejdes med kødet.

III. INDDRAGELSE AF VIRKSOMHEDENS PERSONALE

1. Medlemsstaterne kan tillade, at personale fra virksomheden fungerer som officielle medhjælpere ved kontrollen af produktion af fjerkrækød og kaninkød. Der gælder følgende betingelser:
 - a) Såfremt virksomhedens praksis for god hygiejne og HACCP-procedurer har fungeret godt i mindst 12 måneder, kan den ansvarlige myndighed tillade, at virksomhedens personale efter at have gennemgået en uddannelse lig den, officielle medhjælpere har gennemgået, og efter at have bestået den samme prøve, får lov til at udføre officielle medhjælperes opgaver under embedsdyrlægens tilsyn. Embedsdyrlægen skal i så fald være til stede såvel under hele undersøgelsen før slagtning som under hele undersøgelsen efter slagtning, skal overvåge disse aktiviteter og gennemføre regelmæssige præstationstest for at afgøre, om virksomhedens personales præstationer opfylder de kriterier, den ansvarlige myndighed har fastsat, og skal fremlægge dokumentation for resultaterne af disse præstationstest. Om nødvendigt fastsættes der nærmere bestemmelser om sådanne præstationstest efter proceduren i artikel 6. Hvis hygiejneniveauet på virksomheden falder som følge af dette personales aktiviteter, eller hvis opgaverne ikke udføres ordentligt af dette personale, eller hvis dette personale udfører sine opgaver på en måde, den ansvarlige myndighed ikke anser for tilfredsstillende, bør disse erstattes af officielle medhjælpere.
 - b) Medlemsstatens ansvarlige myndighed træffer principbeslutning om, hvorvidt det tillades at gennemføre den beskrevne ordning, og den beslutter i hvert enkelt tilfælde, om ordningen må benyttes. Hvis medlemsstaten træffer principbeslutning om at tillade ordningen, underretter den Kommissionen herom og om betingelserne knyttet hertil. Det er frivilligt, om kødvirksomheder i en medlemsstat, hvor ovennævnte ordning gennemføres, benytter sig af ordningen. Den ansvarlige myndighed må ikke pålægge kødvirksomheder at indføre den beskrevne ordning. Hvis den ansvarlige myndighed ikke er overbevist om, at kødvirksomheden opfylder kravene, må ordningen ikke indføres i virksomheden. For at vurdere dette skal den ansvarlige myndighed analysere produktions- og kontroloptegnelser, virksomhedens aktivitetstyper, den hidtidige overholdelse af forskrifter, sagkundskab, faglig holdning og ansvarsfølelse hos virksomhedens personale og andre relevante oplysninger.

2. Medlemsstater med mindst fem års erfaring med, at virksomheders personale varetager kontrolopgaver i fjerkræsektoren, kan udvide ordningen til at omfatte slagtesvin- og slagtekalvesektorerne på følgende betingelser:
 - a) Den pågældende medlemsstat sender Kommissionen og de øvrige medlemsstater en evalueringsrapport, der dokumenterer, at ordningen i de fem år har fungeret godt i fjerkræsektoren.
 - b) Hvis Kommissionen anser det for nødvendigt, gennemfører Kommissionens Levnedsmiddel- og Veterinærkontor en kontrol af ordningen i medlemsstaten for at efterprøve, om den har fungeret godt.
 - c) Kommissionen kan kræve, at medlemsstaten atter lader officielle medhjælpere foretage kontrollen af slagtesvin eller slagtekalve eller træffer andre relevante foranstaltninger, hvis en rapport fra Levnedsmiddel- og Veterinærkontoret eller andre oplysninger tyder på, at medlemsstaten ikke er i stand til at sikre passende hygiejne eller kontrol i svine- eller kalvekødsvirksomheder.

De betingelser, der gælder for gennemførelse af ordningen i fjerkræsektoren, jf. punkt 1, litra a) og b), gælder også for gennemførelse af ordninger i slagtesvin- og slagtekalvesektorerne.
3. Personale på virksomheden, der har fået en særlig oplæring under embedsdyrlægens tilsyn, kan under embedsdyrlægens ansvar og tilsyn foretage bestemte prøveudtagninger og undersøgelser.

IV. FAGLIGE KVALIFIKATIONER

A. Embedsdyrlægens faglige kvalifikationer

1. Kun dyrlæger, der har bestået en prøve afholdt af den ansvarlige myndighed, som defineret i forordning (EF) nr. .../... [om officiel foderstof- og fødevarekontrol] eller af den organisation, der er udpeget til dette formål af den ansvarlige myndighed, kan udpeges til embedsdyrlæger.
2. Prøven bør som minimum omfatte følgende emner:
 - a) nationale bestemmelser og EU-bestemmelser om veterinærforanstaltninger med henblik på folkesundheden, fødevarer sikkerhed, dyrevelfærd og farmaceutiske stoffer
 - b) principperne i den fælles landbrugspolitik, markedsforanstaltninger, eksportrestitutioner og svig (også set i et globalt perspektiv: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE)
 - c) vigtige aspekter af fødevarerforarbejdning og fødevareteknologi
 - d) principper, begreber og metoder i forbindelse med god fremstillingspraksis og kvalitetsstyring
 - e) kvalitetsstyring i primærproduktionen (god landbrugspraksis)

- f) fremme og anvendelse af fødevarerhygiejne og fødevarerikkerhed (god hygiejnepraksis)
 - g) principper, begreber og metoder i forbindelse med risikoanalyse
 - h) principper, begreber og metoder i forbindelse med HACCP og anvendelse af HACCP i hele fødevarerproduktionskæden
 - i) forebyggelse og bekæmpelse af fødevarerborne farer for menneskers sundhed
 - j) populationsdynamik ved infektioner og forgiftninger
 - k) diagnoser og epidemiologi
 - l) kontrol- og overvågningssystemer
 - m) vurdering og forskriftsmæssig kontrol af styringssystemer vedrørende fødevarerikkerhed
 - n) principper for moderne testmetoder og anvendelsen heraf til diagnoser
 - o) informations- og kommunikationsteknologi i forbindelse med veterinærforanstaltninger med henblik på folkesundheden
 - p) behandling og anvendelse af biostatistiske data
 - q) undersøgelser af udbrud af fødevarerborne sygdomme hos mennesker
 - r) relevante aspekter ved transmissible spongiforme encephalopatiser
 - s) dyrevelfærd i forbindelse med produktion, transport og slagting
 - t) miljøspørgsmål i forbindelse med fødevarerproduktion (herunder affaldsforvaltning)
 - u) forsigtighedsprincippet og forbrugerholdninger
 - v) principper for uddannelse af personale, der arbejder i produktionskæden.
3. Dyrlægen skal være forberedt til tværfagligt samarbejde.
 4. Hvis det er relevant, fastsættes der nærmere bestemmelser om prøvens indhold efter proceduren i artikel 6.

5. For at blive udnævnt til embedsdyrlæge skal dyrlægen desuden have været i praktik i mindst 200 timer. Denne praktikperiode skal varetages af embedsdyrlæger, den skal tilbringes på slagterier, opskæringsvirksomheder, steder, hvor der foretages ferskkødskontrol, og bedrifter, og den skal bl.a. omfatte tilsyn med styringssystemer vedrørende fødevarer sikkerhed.
6. Embedsdyrlægen skal til stadighed have ajourført viden og følge godt med i nye tiltag via videreuddannelse hvert år og faglitteratur.
7. Dyrlæger, der allerede er udpeget som embedsdyrlæger, og embedsdyrlæger på deltid, skal om fornødent opnå den krævede viden om ovennævnte emner via efter- og videreuddannelse. Den ansvarlige myndighed bør indføre passende bestemmelser herom.

B. De officielle medhjælperes faglige kvalifikationer

1. Kun personer, der har bestået en prøve afholdt af medlemsstatens ansvarlige myndighed eller af den organisation, der er udpeget til dette formål af denne centrale myndighed, kan udpeges til officielle medhjælpere.
2. Kun kandidater, der kan dokumentere,
 - a) at de har fulgt en teoretisk uddannelse af mindst 600 timers varighed, herunder laboratorieøvelser, og
 - b) at de har været i praktik i mindst 300 timer under en embedsdyrlæges tilsyn,
 kan gå op til ovennævnte prøve. Praktikperioden skal foregå under en embedsdyrlæges tilsyn og tilbringes på slagterier, opskæringsvirksomheder, steder, hvor der foretages ferskkødskontrol, og bedrifter.
3. Uddannelsen og prøverne skal fokusere på enten rødt kød eller fjerkrækød. Personer, der er uddannet i en af de to kategorier og har bestået prøven, kan dog gennemgå en kortere uddannelse med henblik på at bestå prøven til den anden kategori.
4. Prøverne for officielle medhjælpere skal bestå af en teoretisk del og en praktisk del og omfatte følgende emner:
 - a) hvad angår undersøgelse på bedrifter:
 - i) den teoretiske del:
 - godt kendskab til landbruget - struktur, produktionsmetoder, international handel osv.
 - kvalitetsstyring i primærproduktionen (god landbrugspraksis)

- 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, under transport og på slagteriet
- 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
- på- og aflæsning af transportmidler
- besøg på laboratorier
- veterinærkontrol
- dokumentation

b) hvad angår undersøgelse på slagterier:

i) den teoretiske del:

- godt kendskab til kødbranchen - struktur, produktionsmetoder, international handel osv.
- grundlæggende kendskab til hygiejne og god hygiejnepraksis, navnlig virksomhedshygiejne, slagte-, opskærings- og oplagringshygiejne, arbejdshygiejne
- HACCP og tilsyn med HACCP-procedurer
- grundlæggende kendskab til slagtede dyrs anatomi og fysiologi
- grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologi
- grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologiske anatomi

- relevant viden om transmissible spongiforme encephalopatii
 - kendskab til metoder og procedurer for slagtning, kontrol, tilvirkning, indpakning, emballering og transport af fersk kød
 - viden om relevante love og administrative bestemmelser
 - prøveudtagningsmetoder
 - viden om svig
- ii) den praktiske del:
- dyreidentifikation
 - kontrol af alder
 - undersøgelse og bedømmelse af slagtede dyr
 - undersøgelse efter slagtning på et slagteri
 - bestemmelse af dyreart ved undersøgelse af typiske dele af dyret
 - bestemmelse af et antal dele af slagtede dyr, som har undergået forandringer, og kommentarer hertil
 - hygiejnekontrol, herunder tilsyn med god hygiejnepraksis og HACCP-procedurene
 - prøveudtagning
 - køds sporbarhed.

Hvis det er relevant, fastsættes der nærmere bestemmelser om prøvens indhold efter proceduren i artikel 6.

Den samlede varighed af de officielle medhjælperes uddannelse skal gradvis øges til 1 400 timer i 2010, inkl. den teoretiske og den praktiske del.

De officielle medhjælpere skal til stadighed have ajourført viden og følge godt med i nye tiltag via videreuddannelse hvert år og faglitteratur.

Kapitel 3

Specifikke krav

De specifikke krav i dette kapitel supplerer kravene i kapitel 1 og 2.

I. TAMKVÆG

I.1 Kvæg over seks uger

A. Information om fødevarekæden

Med henblik på slagtning af et parti kvæg, der kommer fra samme bedrift, og som sendes direkte til slagtning, sendes oplysningerne om fødevarekæden, jf. kapitel 1, afsnit I.2.A, til slagteriets leder 24-72 timer, inden partiet ankommer til slagteriet. Hvis slagteriets leder beslutter at modtage partiet til slagtning, bør han straks eller senest 24 timer, inden partiet ankommer, give embedsdyrlægen en kopi af oplysningerne.

B. Undersøgelse efter slagtning

Slagtekroppe og slagteaffald af kvæg over seks uger underkastes følgende procedure for undersøgelse efter slagtning:

- a) Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (Lnn retropharyngiales, mandibulares og parotidei). Undersøgelse af de udvendige tyggemusklerv ved to parallelt med underkæben forløbende snit og af de indvendige tyggemusklerv (interne pterygoide muskler) ved ét tilsvarende snit. Besigtigelse og palpering af tungen, efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges nærmere. Tonsillerne skal fjernes.
- b) Besigtigelse af luftrøret og spiserøret. Besigtigelse og palpering af lungerne. Indsnit i og undersøgelse af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.
- c) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekammerne åbnes, og skillevæggen gennemskæres.
- d) Besigtigelse af mellemgulvet.
- e) Besigtigelse og palpering af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales). Indsnit på leverens bagside og ved basis af den spiegeliske lap for undersøgelse af galdegangen.

- f) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales). Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
- g) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.
- h) Besigtigelse af nyrerne og om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales).
- i) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.
- j) Besigtigelse af genitalierne.
- k) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af og indsnit i yveret og dets lymfeknuder (Lnn. supramammarii). Hos køer åbnes hver yverhalvdel ved et langt og dybt indsnit indtil mælkecisternerne (sinus lactiferes), og der foretages indsnit i yverets lymfeknuder, medmindre yveret ikke er bestemt til konsum.

I.2 Kvæg under seks uger

Slagtekroppe og slagteaffald af kvæg under seks uger underkastes følgende procedure for undersøgelse efter slagtning:

- a) Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de retropharyngeale lymfeknuder (Lnn. retropharyngiales). Undersøgelse af munden og mund- og svælgslimhinderne. Palpering af tungen. Fjernelse af tonsillerne.
- b) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne. Indsnit i og undersøgelse af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifucationes, eparteriales and mediastinales). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.
- c) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskaeres.
- d) Besigtigelse af mellemgulvet.
- e) Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales). Palpering af og om nødvendigt indsnit i leveren og dens lymfeknuder.
- f) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales). Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
- g) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

- h) Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales).
- i) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.
- j) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Undersøgelse af liquor synoviales.

II. TAMFÅR OG -GEDER

A. Information om fødevarekæden

Med henblik på slagtning af et parti får og geder, der kommer fra samme bedrift, og som sendes direkte til slagtning, sendes oplysningerne om fødevarekæden, jf. kapitel 1, afsnit I.2.A, til slagteriets leder 24-72 timer, inden partiet ankommer til slagteriet. Hvis slagteriets leder beslutter at modtage partiet til slagtning, bør han straks eller senest 24 timer, inden partiet ankommer, give embedsdyrlægen en kopi af oplysningerne.

B. Undersøgelse efter slagtning

Slagtekroppe og slagteaffald af får og geder underkastes følgende procedure for undersøgelse efter slagtning:

- a) 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.
- b) 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.
- c) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af hjertet.
- d) Besigtigelse af mellemgulvet.
- e) Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales). Palpering af leveren og dens lymfeknuder. Indsnit på leverens bagside for undersøgelse af galdegangene.
- f) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales).
- g) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

- h) Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales).
- i) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.
- j) Besigtigelse af genitalierne.
- k) Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder.
- l) 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.

III. TAMDYR AF HESTEFAMILIEN

A. Information om fødevarekæden

Embedsdyrlægen kontrollerer det originale dyrepas, der ledsager dyret til slagtning, for at fastslå, om dyret er bestemt til slagtning til konsum.

B. Undersøgelse efter slagtning

Slagtekroppe og slagteaffald af dyr af hestefamilien underkastes følgende procedure for undersøgelse efter slagtning:

- a) Besigtigelse af hovedet og besigtigelse af svælget, efter at tungen er løsnet. Palpering af og om nødvendigt indsnit i de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (Lnn. retropharyngiales, mandibulares and parotidei). Besigtigelse og palpering af tungen, efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges nærmere. Tonsillerne skal fjernes.
- b) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne. Palpering af og om nødvendigt indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.
- c) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres.
- d) Besigtigelse af mellemgulvet.
- e) Besigtigelse og palpering af og om nødvendigt indsnit i leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales).
- f) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales). Om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
- g) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

- h) Besigtigelse og palpering af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales).
- i) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.
- j) Besigtigelse af genitalierne hos hingste og hopper.
- k) Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder (Lnn. supramammarii) og om nødvendigt indsnit i yverets lymfeknuder.
- l) 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.
- m) Alle grå og hvide heste kontrolleres for melanosarkomer og melanose ved undersøgelse af skuldrenes muskulatur og lymfeknuder (Lnn. subrhomboidei) under skulderbladsbrusken efter løsning af den ene skuldres tilhæftning. Nyrerne frilægges og undersøges ved snit gennem hele nyren.

IV. TAMSVIN

A. Undersøgelse før slagting

1. Slagtning af et parti svin fra en bedrift må kun tillades
 - a) hvis svinene, der skal slagtes, har undergået en undersøgelse før slagting på den bedrift, de kommer fra, og er ledsaget af det sundhedscertifikat, som er vist i kapitel 3, afsnit X, eller
 - b) hvis informationerne om fødevarekæden, jf. kapitel 1, afsnit I.2.A, er sendt til slagteriets leder 24-72 timer, inden svinene ankommer til slagteriet. Hvis slagteriets leder beslutter at modtage partiet til slagting, bør han straks eller senest 24 timer, inden partiet ankommer, give embedsdyrlægen en kopi af informationerne.
2. Undersøgelse før slagting, der foretages på den bedrift, dyrene kommer fra, skal omfatte:
 - a) kontrol af bedriftens registre eller dokumentation, herunder oplysninger om fødevarekæden, jf. kapitel 1, afsnit I.2.A
 - b) undersøgelser til konstatering af, om svinene:
 - i) lider af en sygdom eller en tilstand, som kan overføres til mennesker eller dyr, som følge af at de omgås dyrene eller spiser kødet heraf, eller individuelt eller kollektivt udviser en adfærd, der tyder på, at en sådan sygdom kan forekomme
 - ii) udviser generelle adfærdsproblemer eller sygdomstegn, der kan gøre kødet uegnet til konsum

- iii) udviser tegn på, at de måske indeholder restkoncentrationer af kemiske agenser, der er højere end de grænser, der er fastsat i EF-bestemmelserne, eller restkoncentrationer af forbudte stoffer.

Desuden skal følgende foretages:

- a) regelmæssig prøveudtagning af vand og foder for at kontrollere, om tilbageholdelsesperioderne er overholdt; hvis det er relevant, udtages der prøver af dyrene
 - b) undersøgelser for zoonotiske agenser, hvis det er relevant.
3. Undersøgelse før slagtning på bedriften skal foretages af embedsdyrlægen eller af en autoriseret dyrlæge, som deltager i et overvågningsnet, jf. artikel 14 i direktiv 64/432/EØF; svinene sendes direkte til slagtning og må ikke blandes med andre svin.
 4. Hvis der er foretaget undersøgelse før slagtning på bedriften, kan undersøgelsen før slagtning på slagteriet begrænses til at omfatte en identifikationskontrol og en screening for at fastslå, om dyrevelfærdsbestemmelserne er overholdt, og om der foreligger forhold, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhed.
 5. Hvis der ikke er foretaget undersøgelse før slagtning på bedriften, skal embedsdyrlægen foretage en undersøgelse før slagtning som beskrevet i kapitel 1, afsnit I.2.B.
 6. Hvis svinene ikke er blevet slagtet senest tre dage efter, at det i punkt 1, litra a), nævnte sundhedscertifikat er blevet udstedt
 - a) skal svinene, hvis de ikke har forladt oprindelsesbedriften, undersøges igen, og der skal udstedes et nyt sundhedscertifikat
 - b) kan der, hvis svinene allerede befinder sig på slagteriet, tillades slagtning, når grunden til forsinkelsen er vurderet, og under forudsætning af at svinene atter gennemgår en veterinærundersøgelse før slagtningen.

B. Undersøgelse efter slagtning

1. Slagtekroppe og slagteaffald af svin, undtagen slagtesvin, der er opdrættet
 - a) under kontrollerede opstaldningsforhold i integrerede produktionssystemer
 - b) med en informationsstrøm mellem oprindelsesbedrift og slagteri, som den ansvarlige myndighed anser for tilfredsstillende,

underkastes følgende procedure for undersøgelse efter slagting:

- a) Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de mandibulære lymfeknuder (Lnn mandibulares). Besigtigelse af munden, mund- og svælgslimhinderne og tungen.
 - b) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.
 - c) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres.
 - d) Besigtigelse af mellemgulvet.
 - e) Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales). Palpering af leveren og dens lymfeknuder.
 - f) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales). Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
 - g) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.
 - h) Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales).
 - i) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.
 - j) Besigtigelse af genitalierne.
 - k) Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder (Lnn. supramammarii). Hos søer indsnit i yverets lymfeknuder.
 - l) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes.
2. Slagtesvin, der er opdrættet under kontrollerede opstaldningsforhold i integrerede produktionssystemer og med en informationsstrøm mellem bedrift og slagteri, som den ansvarlige myndighed anser for tilfredsstillende, underkastes kun besigtigelse. Den ansvarlige myndighed kan dog på grundlag af epidemiologiske data eller andre oplysninger beslutte, at alle eller bestemte af ovennævnte procedurer skal anvendes for de pågældende slagtesvin.

V. FJERKRÆ

A. Undersøgelse før slagtning

1. Slagtning af et fjerkræparti fra en bedrift må kun tillades:
 - a) hvis fjerkræet, der skal slagtes, har undergået en undersøgelse før slagtning på den bedrift, de kommer fra, og er ledsaget af det sundhedscertifikat, som er vist i kapitel 3, afsnit X, eller
 - b) hvis informationerne om fødevarekæden, jf. kapitel 1, afsnit I.2.A, er sendt til slagteriets leder 24-72 timer, inden fjerkræet ankommer til slagteriet. Hvis slagteriets leder beslutter at modtage fjerkræet til slagtning, bør han straks eller senest 24 timer, inden fjerkræet ankommer, give embedsdyrlægen en kopi af informationerne.
2. Undersøgelse før slagtning, der foretages på den bedrift, dyrene kommer fra, skal omfatte:
 - a) kontrol af bedriftens registre eller dokumentation, herunder oplysninger om fødevarekæden, jf. kapitel 1, afsnit I.2.A
 - b) undersøgelser til konstatering af, om fjerkræet:
 - i) lider af en sygdom eller en tilstand, som kan overføres til mennesker eller dyr, som følge af at de omgås dyrene eller spiser kødet heraf, eller individuelt eller kollektivt udviser en adfærd, der tyder på, at en sådan sygdom kan forekomme
 - ii) udviser generelle adfærdsproblemer eller sygdomstegn, der kan gøre kødet uegnet til konsum
 - iii) udviser tegn på, at de måske indeholder restkoncentrationer af kemiske agenser, der er højere end de grænser, der er fastsat i EF-bestemmelserne, eller restkoncentrationer af forbudte stoffer.

Desuden skal følgende foretages:

- a) regelmæssig prøveudtagning af vand og foder for at kontrollere, om tilbageholdelsesperioderne er overholdt; hvis det er relevant, udtages der prøver af dyrene
 - b) undersøgelser for zoonotiske agenser, hvis det er relevant.
3. Undersøgelse før slagtning på bedriften skal foretages af embedsdyrlægen.

4. Hvis der er foretaget undersøgelse før slagting på bedriften, kan undersøgelsen før slagting på slagteriet begrænses til at omfatte en identifikationskontrol og en screening for at fastslå, om dyrevelfærdsbestemmelserne er overholdt, og om der foreligger forhold, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhed. Denne screening kan foretages af en officiel medhjælper.
5. Hvis der ikke er foretaget undersøgelse før slagting på bedriften, skal embedsdyrlægen foretage en undersøgelse for at fastslå, om fjerkræet
 - a) lider af en sygdom, der kan overføres til mennesker eller dyr, eller individuelt eller kollektivt udviser en adfærd, der tyder på, at en sådan sygdom kan forekomme
 - b) udviser generelle adfærdsproblemer eller sygdomstegn, der kan gøre kødet uegnet til konsum
 - c) udviser tegn på, at de måske indeholder restkoncentrationer af kemiske agenser, der er højere end de grænser, der er fastsat i EF-bestemmelserne, eller restkoncentrationer af forbudte stoffersamt undersøgelser for zoonotiske agenser, hvis det er relevant.
6. Hvis fjerkræet ikke er blevet slagtet senest tre dage efter, at det i punkt 1, litra a), nævnte sundhedscertifikat er blevet udstedt,
 - a) skal fjerkræet, hvis det ikke har forladt oprindelsesbedriften, undersøges igen, og der skal udstedes et nyt sundhedscertifikat
 - b) kan der, hvis fjerkræet allerede befinder sig på slagteriet, tillades slagting, når grunden til forsinkelsen er vurderet, og under forudsætning af at fjerkræet på ny undersøges.
7. Hvis fjerkræet udviser kliniske symptomer på en sygdom, må det ikke slagtes til konsum. Det er dog tilladt at slagte det pågældende fjerkræ ved afslutningen af den normale slagteproces, såfremt der træffes forholdsregler med henblik på at undgå risikoen for spredning af patogene organismer, og slagtefaciliteterne rengøres og desinficeres umiddelbart efter slagtingen.
8. Hvad angår fjerkræ, der er opdrættet til produktion af foie gras, og hvad angår forsinket fjerkræ, som er eviscereret på produktionsbedriften, foretages undersøgelsen før slagting i overensstemmelse med kapitel 3, afsnit VI.2.

B. Undersøgelse efter slagting

Alt fjerkræ underkastes en undersøgelse efter slagting. Ved undersøgelsen efter slagting skal embedsdyrlægen

- a) undersøge organer og kropshule på et repræsentativt antal dyr af hvert fjerkræparti med samme oprindelse

- b) foretage en grundig kontrol af stikprøver af de dele af fjerkræ eller hele stykker fjerkræ, som ved undersøgelsen efter slagting er blevet erklæret uegnet til konsum
- c) foretage yderligere undersøgelser, som findes nødvendige, hvis der er grund til at formode, at kødet fra det pågældende fjerkræ kan være uegnet til konsum
- d) hvad angår fjerkræ, der er opdrættet til produktion af foie gras, og forsinket fjerkræ, som er eviscereret på produktionsbedriften, kontrollere det sundhedscertifikatet, der omhandlet i punkt C, og som skal ledsage slagtekroppene.

C. Sundhedscertifikat - model

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for fjerkræ, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og forsinket fjerkræ, som er eviscereret på oprindelsesbedriften, og som er bedøvet, aflødt og plukket på bedriften og transporteres direkte til en opskæringsvirksomhed med et særskilt lokale til eviscerering

Myndighed: Nr.:

1. Identifikation af de ikke-eviscererede slagtekroppe

Art:

Antal:

2. De ikke-eviscererede slagtekroppes oprindelse

Bedriftens adresse:

3. De ikke-eviscererede slagtekroppes bestemmelsessted

De ikke-eviscererede slagtekroppe transporteres til følgende opskæringsvirksomhed:

.....

4. Erklæring

Undertegnede embedsdyrlæge erklærer herved:

- at ovennævnte ikke-eviscererede slagtekroppe hidrører fra fjerkræ, som blev undersøgt før slagtning på ovennævnte bedrift kl.(klokkeslæt) den (dato) og blev fundet sundt
- at registrene og dokumentationen vedrørende de pågældende dyr var i overensstemmelse med forskrifterne og ikke er til hinder for, at fjerkræet slagtes.

Udfærdiget i, den
(sted) (dato)

Stempel

.....
(embedsdyrlægens underskrift)

VI. OPDRÆTTEDE LAGOMORFER

Der anvendes samme bestemmelser som for fjerkræ.

VII. OPDRÆTTET VILDT

A. Undersøgelse før slagtning

1. Undersøgelse før slagtning kan foregå på bedriften, og den skal foretages af embedsdyrlægen. Undersøgelse før slagtning omfatter kontrol af bedriftens registre eller dokumentation, herunder oplysninger om fødevarekæden, jf. kapitel 1, afsnit I.2.A, regelmæssig prøveudtagning af vand og foder samt undersøgelser for zoonotiske agenser, hvis det er relevant. Hvis undersøgelse før slagtning har fundet sted på bedriften, kan undersøgelsen før slagtning på slagteriet begrænses til konstatering af skader, der er opstået under transporten, og kontrol af dyrenes identifikation.
2. Levende dyr, der er undersøgt på bedriften, skal være ledsaget af et certifikat udformet som vist i kapitel 3, afsnit X, hvori det er anført, at dyrene er blevet undersøgt på bedriften og fundet sunde.

B. Undersøgelse efter slagtning

1. Undersøgelsen 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 undersøgelse efter slagtning, der er fastlagt for kvæg, får, tamsvin og fjerkræ, gælder også for lignende arter af opdrættet vildt.

3. Hvis dyrene er blevet slagtet på bedriften, skal embedsdyrlægen på slagteriet kontrollere det certifikat, bedriftens dyrlæge har udstedt og underskrevet med en erklæring om, at resultatet af undersøgelsen før slagtning er tilfredsstillende, og at slagtningen og afblødningen er udført korrekt, og med angivelse af slagtetidspunktet.

VIII. VILDTLEVENDE VILDT

A. Kødkontrol

1. Vildtlevende vildt skal undersøges hurtigst muligt, efter at det er modtaget i vildtbehandlingsvirksomheden.
2. Embedslægen kontrollerer, om det vildtlevende vildt er ledsaget af en erklæring fra den uddannede person, jf. forordning (EF) nr. .../... [om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer]. Hvis en sådan foreligger, tager embedsdyrlægen erklæringen i betragtning, når han foretager kødundersøgelsen
3. Ved kødkontrollen skal embedsdyrlægen:
 - a) besigtige slagtekroppen, kropshulen og om muligt organerne med henblik på:
 - at fastslå eventuelle afvigelser; i den forbindelse kan diagnosen stilles på grundlag af oplysninger fra jægeren vedrørende dyrets adfærd inden nedlæggelsen
 - 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 undersøgelse på et laboratorium.

- b) undersøge, om der forekommer organoleptiske afvigelser
- c) palpere organerne, hvis det er relevant
- d) foretage en stikprøveanalyse for forekomst af restkoncentrationer, herunder miljøforurenende stoffer, hvis der er begrundet mistanke om forekomst heraf; når der foretages en mere omfattende undersøgelse 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 afvigelser, indtil nævnte undersøgelse er afsluttet
- e) undersøge om der er forhold, der tyder på, at kødet frembyder sundhedsfare, navnlig:
 - 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 i kropshulerne, maven, tarmene eller urinen, når bryst- eller bughinde er misfarvet
 - v) forekomst af parasitter
 - vi) betydelig gasdannelse i mave- og tarmkanal med misfarvning af de indre organer
 - vii) tydelige afvigelser 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 ændringer, som f.eks. forrådnelse.
4. På embedsdyrlægens forlangende skal rygsøjlen og hovedet flækkes på langs.
 5. Når der er tale om hele stykker småvildt, som ikke er blevet eviscereret umiddelbart efter nedlæggelsen, skal embedsdyrlægen foretage kødundersøgelse af en repræsentativ stikprøve af dyrene fra samme jagtudbytte. Hvis der ved undersøgelsen konstateres en sygdom, der kan overføres til mennesker, eller fejl som nævnt under punkt 3, skal dyrlægen foretage yderligere kontrol af partiet som helhed med henblik på at afgøre, om partiet skal erklæres uegnet til konsum, eller om der skal foretages en individuel undersøgelse af hver enkelt dyrekrop.
 6. I tvivlstilfælde kan embedsdyrlægen foretage de yderligere snit i og undersøgelser af de relevante dele af dyrene, der er nødvendige for, at der kan stilles en endelig diagnose.

B. Beslutninger efter kontrol

Foruden de tilfælde, der er omhandlet i kapitel 1, afsnit II.E, erklæres kød, der ved kødkontrollen udviser kendetegn som anført i punkt A i dette afsnit, uegnet til konsum.

IX. SÆRLIGE FARER

A. Transmissible spongiforme encephalopater

1. Kvæg over seks uger, får og geder undersøges i henhold til forordning (EF) nr. 999/2001 og alle andre EF-forskrifter om transmissible spongiforme encephalopater. Det drejer sig mindst om følgende:
 - a) Moderdyrets status skal, hvis det er relevant, kontrolleres, inden dyrets slagtes.
 - b) Hvis der er tegn på, at den alder, der anført i de ledsagende oplysninger, ikke er korrekt, undersøger embedsdyrlægen dyrets tandsæt.
 - c) Der skal udvises omhu med, at kvæg, får og geder, der mistænkes for at lide af en transmissibel spongiform encephalopati som defineret i forordning (EF) nr. 999/2001 behandles i overensstemmelse med kravene i nævnte forordning. Sådanne mistænkte dyr slagtes separat fra de øvrige dyr, idet alle nødvendige forholdsregler træffes, for at risikoen for forurening af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale i slagteriet minimeres.
2. Specifikke undersøgelser med henblik på diagnosticering af transmissible spongiforme encephalopater foretages i overensstemmelse med de særlige EF-bestemmelser herom.

B. Cysticercose

1. Procedurene for undersøgelse efter slagtning, der er beskrevet i kapitel 3, afsnit I og IV, udgør mindstekrav til undersøgelse for cysticercose hos kvæg over 6 uger og hos svin. Derudover kan specifikke serologiske analyser anvendes. Ved kvæg over 6 uger er indsnit i tyggemusklernerne ikke obligatorisk ved undersøgelse efter slagtning, hvis der anvendes en specifik serologisk analyse. Det samme gælder, hvis kvæg over 6 uger er opdrættet på en bedrift, der officielt er certificeret som cysticercosefri.
2. Kød inficeret med *Cysticercus* skal erklæres uegnet til konsum. Hvis dyret ikke er generelt inficeret med *Cysticercus*, kan de ikke-inficerede dele dog erklæres egnede til konsum efter at være underkastet en kuldebehandling.

C. Trikinose

1. Slagtekroppe af svin (tamsvin, opdrættet vildsvin og vildtlevende vildsvin), af dyr af hestefamilien og af andre arter, der er modtagelige for trikinose, skal undersøges med henblik på påvisning af trikiner, medmindre dyrene er opdrættet på en bedrift, der officielt er certificeret som trikinfri, eller de er blevet underkastet en kuldebehandling.

2. Kød af dyr inficeret med trikiner skal erklæres uegnet til konsum.

D. Snive

1. Dyr af hestefamilien skal undersøges for snive, hvis det er relevant. Undersøgelse for snive hos dyr af hestefamilien skal omfatte en omhyggelig undersøgelse af slimhinderne i luftrøret, svælget og næsehulen og dens bihuler efter spaltning af hovedet i midtlinjen og udtagelse af næseskillevæggen.
2. Kød af heste med snive skal erklæres uegnet til konsum.

E. Tuberkulose

1. Dyr, der har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en tuberkulinprøve, slagtes separat fra de øvrige dyr, idet der træffes forholdsregler, så risikoen for forurening af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale i slagteriet undgås.
2. Kød af dyr, der har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en tuberkulinprøve, og hos hvilke der ved undersøgelsen efter slagtning er konstateret lokaliserede tuberkuløse forandringer i forskellige organer eller flere steder på slagtekroppen, skal erklæres uegnet til konsum. Indtil der foreligger en udtalelse fra Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet skal kød af dyr, der har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en tuberkulinprøve, og hos hvilke der ved undersøgelsen efter slagtning er konstateret lokaliserede tuberkuløse forandringer i lymfeknuderne i et organ eller en del af slagtekroppen, erklæres uegnet til konsum eller underkastes en varmebehandling.

F. Brucellose

1. Dyr, der har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseprøve, slagtes separat fra de øvrige dyr, idet der træffes forholdsregler, så risikoen for forurening af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale i slagteriet undgås.
2. Kød af dyr, der har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseundersøgelse bekræftet ved forandringer, der tyder på akut infektion, skal erklæres uegnet til konsum. Selv om der ikke er konstateret sådanne forandringer, skal yver, kønsorganer og blod alligevel erklæres uegnet til konsum.

G. Nærmere bestemmelser

Følgende fastsættes efter proceduren i artikel 6 og efter udtalelse fra Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet:

- a) den kuldebehandling, kød skal underkastes i tilfælde af cysticercose og trikinose, og den varmebehandling, kød skal underkastes i tilfælde af tuberkulose

- b) betingelserne for, at bedrifter kan certificeres som officielt fri for Cysticercus, trikiner eller snive
- c) i givet fald de metoder, der skal anvendes ved de i dette punkt omhandlede undersøgelser.

X. SUNDHEDSCERTIFIKAT - MODEL

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for dyr, der transporteres fra bedriften til slagteriet

Myndighed: Nr.:

1. Identifikation af dyrene

Art:

Antal dyr:

Identifikationsmærkning:.....

2. Dyrenes oprindelse

Oprindelsesbedriftens adresse:

Identifikation af hus/stald*:

3. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene transporteres til følgende slagteri:

.....

med følgende transportmiddel:.....

4. Andre relevante oplysninger

.....

5. Erklæring

Undertegnede erklærer herved:

- at ovennævnte dyr blev undersøgt før slagtning på ovennævnte bedrift kl.(klokkeslæt) 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, den
(sted) (dato)

Stempel

.....
(dyrlægens underskrift)

* Kan udelades.

BILAG II

LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

I. OFFICIEL KONTROL AF PRODUKTIONSOMRÅDER

1. Den ansvarlige myndighed fastsætter beliggenhed og grænser for de områder, hvor der må produceres toskallede bløddyr. På grundlag af den fækale forurening skal myndighederne klassificere de produktionsområder, hvor det er tilladt at høste toskallede bløddyr, i følgende tre kategorier:
 - a) **Klasse A-områder:** Områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr til direkte konsum. Levende toskallede bløddyr fra disse områder skal opfylde sundhedsnormerne for levende toskallede bløddyr, jf. bilag II, afsnit VII, kapitel V, til forordning (EF) nr. .../.. [om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer].
 - b) **Klasse B-områder:** Områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, som dog først må markedsføres til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning med henblik på at overholde sundhedsnormerne, jf. litra a). Levende toskallede bløddyr fra disse områder må ved en MPN-test med fem rør og tre fortyndinger ikke indeholde over 6 000 fækale colibakterier pr. 100 g kød og ikke over 4 600 E. coli pr. 100 g kød i 90 % af prøverne.
 - c) **Klasse C-områder:** Områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, som dog først må markedsføres efter genudlægning i en lang periode (mindst to måneder), uanset om det er kombineret med rensning, eller efter intensiv rensning i en periode, der fastsættes efter proceduren i artikel 6, med henblik på at overholde sundhedsnormerne, jf. litra a). Levende toskallede bløddyr fra disse områder må ved en MPN-test med fem rør og tre fortyndinger ikke indeholde over 60 000 fækale colibakterier pr. 100 g kød.
2. Med henblik på at gøre klassificeringen af produktionsområder mulig og at bestemme et områdes fækale forurening skal den ansvarlige myndighed:
 - 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 afvandsområdet, nedbørsmængder, spildevandsrensning mv.
 - c) bestemme de karakteristiske træk ved de forurenende stoffers kredsløb ved hjælp af strømmønstre, dybdemåling og tidevand i produktionsområdet

- 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.
3. Der skal regelmæssigt føres tilsyn med klassificerede genudlægnings- og produktionsområder for at
 - a) forebygge eventuelle vildledende oplysninger om de levende toskallede bløddyr oprindelse, det sted, de stammer fra, og anvendelsesformål
 - b) kontrollere den mikrobiologiske kvalitet af de levende toskallede bløddyr i relation til produktions- og genudlægningsområderne
 - c) kontrollere, om der forekommer toksisk plankton i vandet i produktions- og genudlægningsområderne og biotoksiner i de levende toskallede bløddyr
 - d) kontrollere, om der forekommer forurenende kemiske stoffer i levende toskallede bløddyr.
 4. Med henblik på gennemførelsen af punkt 3, litra b), c) og d), skal der opstilles prøveudtagningsplaner for gennemførelsen af en sådan kontrol med regelmæssige mellemrum eller i enkelttilfælde, hvor høstningsperioderne ikke er regelmæssige. Den geografiske fordeling af prøveudtagningsstederne og prøveudtagningsfrekvensen skal sikre, at analyseresultaterne for området er så repræsentative som muligt.
 - a) I prøveudtagningsplanen for kontrol af levende toskallede bløddyr mikrobiologiske kvalitet skal der især tages hensyn til:
 - de sandsynlige udsving i den fækale forurening
 - de parametre, der er omhandlet i punkt 2.
 - b) 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 gennemføres som følger:

- Overvågning af plankton: Periodisk prøveudtagning for at konstatere ændringer i sammensætningen af plankton, der indeholder toksiner, og den geografiske fordeling heraf. Resultater, der giver anledning til mistanke om, at der sker ophobning af toksiner i bløddyrenes kød, skal opfølges af en intensiv prøveudtagning, hvor antallet af prøveudtagningssteder og af de prøver, der tages i vækst- og fangstområderne, forøges, og

- periodiske toksicitetsprøver på de bløddyr fra det berørte område, som er mest modtagelige for forurening.

Frekvensen for udtagning af prøver med henblik på analyse af toksiner i bløddyrene bør være mindst én gang pr. uge i de perioder, hvor høstning er tilladt. Frekvensen kan i visse tilfælde reduceres i særlige områder, hvor stabile historiske data om forekomst af toksiner og planteplankton tyder på en meget lav risiko for toksiske hændelser. Dette bør dog regelmæssigt tages op til revision for at vurdere risikoen for, at der forekommer toksiner i skaldyr i de pågældende områder.

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, bør høstning af de øvrige arter kun tillades, hvis yderligere analyser af de øvrige arter viser, at toksinindholdet ligger under grænseværdierne.

Hvad angår overvågning af plankton bør prøverne være repræsentative for vandsøjlen, og de bør give oplysninger om forekomsten af toksiske arter og om populationstendenser. Hvis der påvises ændringer i toksiske populationer, der kan føre til ophobning af toksiner, øges prøveudtagningsfrekvensen for bløddyr, eller områderne lukkes af forsigtighedshensyn, indtil der foreligger resultater af toksinanalysen.

- c) Prøveudtagningsplanen for kontrol af, om der forekommer forurenende kemiske stoffer, skal gøre det muligt at bestemme, om grænseværdierne i Kommissionens forordning (EF) nr. 466/2001¹ i levnedsmidler overskrides.
5. Hvis prøveresultaterne viser, at sundhedsnormerne for bløddyr ikke er overholdt, eller at der på anden måde er en risiko for menneskers sundhed, skal det pågældende produktionsområde lukkes for høstning af levende toskallede bløddyr.

Lukkede områder må først genåbnes, når sundhedsnormerne for bløddyr i henhold til EF-forskrifter atter overholdes. Hvis et område er blevet lukket 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. Oplysninger om planteplankton-tendenser kan indgå i en sådan beslutning. I tilfælde, hvor der foreligger stabile data om toksicitetsdynamikken i et givet område, og forudsat at der foreligger friske oplysninger om faldende toksicitet, kan den ansvarlige myndighed beslutte at genåbne området, selv om der kun foreligger resultater under den foreskrevne grænseværdi fra én prøveudtagning.

¹ EFT L 77 af 16.3.2001, s. 1.

6. Den ansvarlige myndighed skal foretage kontrol i produktionsområder, hvor høstning af toskallede bløddyr er forbudt eller undergivet særlige betingelser, så det sikres, at produkter, som er sundhedsskadelige for mennesker, ikke markedsføres.
7. Som supplement til overvågningen af produktions- og genudlægningsområder, jf. punkt 3, skal der indføres en kontrolordning med laboratorieundersøgelser til efterprøvning af, at det endelige produkt opfylder de fastsatte krav, og navnlig 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.
8. Den ansvarlige myndighed 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 ansvarlige for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre.
 - b) straks underrette de parter, der berøres af dette bilag, især producenterne og de ansvarlige for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre, om ændringer i produktionsområdets beliggenhed, grænser eller klassificering eller om midlertidig eller endelig lukning af det
 - c) reagere hurtigt, hvis den kontrol, der er foreskrevet i dette bilag, viser, at et produktionsområde skal lukkes eller kan genåbnes.
9. For at træffe beslutning om klassificering, åbning eller lukning af høstningsområder kan den ansvarlige myndighed tage hensyn til resultater fra kontrol, der er gennemført af fødevarevirksomhedslederne eller af den organisation, der repræsenterer de pågældende fødevarevirksomhedsledere. I så fald skal analysen være udført i et laboratorium, der er godkendt af den ansvarlige myndighed, i overensstemmelse med en protokol, der evt. er aftalt mellem den ansvarlige myndighed og de berørte virksomheder eller organisationer.

II. OFFICIEL KONTROL AF KAMMUSLINGER HØSTET UDEN FOR KLASSIFICEREDE PRODUKTIONSOMRÅDER

Medlemsstaterne sikrer, at der tilrettelægges hensigtsmæssig kontrol af kammuslinger, der er blevet høstet uden for klassificerede produktionsområder, for at sikre, at de overholder de relevante sundhedsnormer, herunder for biotoksiner.

BILAG III
FISKERIVARER

Ud over de generelle kontrolkrav gælder følgende krav:

1. Den officielle kontrol af fiskerivarer skal foretages på landingstidspunktet eller inden første salg på en auktion eller et engrosmarked.
2. Den officielle kontrol omfatter:
 - a) Organoleptisk kontrol

Der skal foretages stikprøvekontrol for at efterprøve, om friskhedskriterierne i EF-forskrifterne er overholdt. Hvis der er tvivl om, hvorvidt varerne er friske, skal der foretages en fornyet organoleptisk bedømmelse.

- b) Undersøgelser for Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N)

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

Niveauerne for TVB-N og de analysemetoder, der skal anvendes, skal være dem, der fastsat i beslutning 95/149/EF.

Hvis den organoleptiske bedømmelse 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.

- c) Undersøgelse for histamin

Der skal gennemføres kontrol af histaminindholdet for at efterprøve, at de tilladte niveauer, der er fastsat i EF-forskrifterne, er overholdt.

Histaminindholdet i visse fiskerivarer skal ligge inden for følgende grænseværdier i ni prøver, der udtages fra et parti:

- middelværdien må ikke være over 100 ppm
- to prøver kan have en værdi på over 100 ppm, men ikke over 200 ppm
- ingen prøve må have en værdi på over 200 ppm.

Disse grænseværdier gælder kun for fiskearter af følgende familier: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae og Scombraesosidae. Ansjoser, der har gennemgået en behandling med enzymmodning i saltlage, kan dog have et højere histaminindhold, men det må ikke overstige det dobbelte af ovennævnte værdier. Undersøgelserne skal foretages efter pålidelige, videnskabeligt anerkendte metoder, såsom højtryksvæskechromatografi (HPLC).

d) Kontrol med forurenende stoffer

Der skal etableres en overvågningsordning til kontrol af fiskerivarers indhold af forurenende stoffer såsom tungmetaller og chlorerede organiske stoffer fra vandmiljøet.

e) Mikrobiologisk kontrol, hvor en sådan er nødvendig

f) Kontrol for at efterprøve, at EF-forskrifterne vedrørende endoparasitter er overholdt

g) Kontrol af evt. forekomst på markedet af giftige fiskearter eller fisk, der indeholder biotoksiner.

Om nødvendigt fastsættes følgende efter den i artikel 6 omhandlede procedure på grundlag af udtalelse fra Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet:

- friskhedskriterier for den organoleptiske bedømmelse af fiskerivarer, navnlig hvis sådanne kriterier ikke er fastsat i de gældende EF-bestemmelser
- påvisningsgrænser, analysemetoder og prøveudtagningsplaner, der skal anvendes ved gennemførelsen af den ovenfor omhandlede officielle kontrol.

3. Følgende skal erklæres uegnet til konsum:

a) Fiskerivarer, som den organoleptiske, kemiske, fysiske eller mikrobiologiske kontrol har vist er uegnede til konsum.

b) Fisk eller dele af fisk, der ikke er blevet ordentligt undersøgt med henblik på påvisning af endoparasitter som fastsat i EF-forskrifterne.

c) Fiskerivarer, der i de spiselige dele indeholder forurenende stoffer fra vandmiljøet, såsom tungmetaller og chlorerede organiske stoffer, i et sådant omfang, at den beregnede indtagelse med føden ville føre til en overskridelse af den acceptable daglige eller ugentlige indtagelse for mennesker.

d) Giftige fisk og fiskerivarer, der indeholder biotoksiner.

e) Fiskerivarer eller dele deraf, der betragtes som sundhedsfarlige.

BILAG IV

MÆLK OG MEJERIPRODUKTER

Ud over de generelle kontrolkrav skal den officielle kontrol omfatte følgende:

A. Kontrol af bedrifter

1. Dyr på produktionsbedrifter skal underkastes regelmæssig veterinærkontrol for at sikre, at sundhedskravene til produktion af rå mælk og særlig dyrenes sundhedstilstand og anvendelsen af veterinærlægemidler overholdes. Sådant kontrol kan finde sted i forbindelse med veterinærkontrol i henhold til andre EF-bestemmelser.

Hvis der er grund til mistanke om, at dyresundhedskravene ikke overholdes, skal dyrenes generelle sundhedstilstand kontrolleres.

2. Produktionsbedrifterne underkastes regelmæssig kontrol for at sikre, at hygiejnekravene overholdes. Hvis det påvises, at hygiejnen ikke er god nok, træffes de fornødne skridt til at sikre, at lederen af bedriften bringer forholdene i orden.

B. Kontrol af rå mælk efter indsamling

1. Den ansvarlige myndighed tilrettelægger, evt. i samarbejde med fødevarerivsksomhedsledere, der producerer eller indsamler mælk, eller med den branche, der repræsenterer de pågældende ledere, kontrolordninger for at sikre, at normerne for rå mælk overholdes.
2. Hvis rå mælk ikke overholder disse normer, træffer den kompetente myndighed de fornødne skridt til at sikre, at lederen af fødevarerivsksomheden bringer forholdene i orden.

Hvis forholdene ikke er bragt i orden senest tre måneder efter, at den manglende overholdelse af normerne er blevet meddelt, suspenderes mælkeleverancen fra produktionsbedriften, indtil lederen har godtgjort, at mælken atter overholder normerne.

3. Hvis rå mælk ikke overholder bindende folkesundhedskriterier, så fødevarerivsksomheden evt. trues, skal den ansvarlige myndighed fastlægge og gennemføre procedurer om suspendering af leverance af rå mælk, indtil der atter hersker forhold, der garanterer fødevarerivsksomheden. Samtidig giver den ansvarlige myndighed landbrugeren besked om, hvorvidt mælken skal destrueres eller kan anvendes på visse nøje fastlagte betingelser. Så snart disse forhold er til stede, skal den ansvarlige myndighed anvende en procedure for atter at tillade mælkeleverance.

C. Kontrol af mejeriprodukter

Den officielle kontrol omfatter:

1. Kontrol af, om rå mælk, der anvendes til forarbejdning, opfylder de normer, der gælder for rå mælk.

2. Kontrol af, om målsætningerne for fødevarer sikkerhed er opfyldt, ved hjælp af hensigtsmæssig kontrol af de metoder, fødevarer virksomhedslederne anvender, f.eks.:
 - varmebehandling eller andre parametre for fysisk behandling eller
 - almindelige forarbejdningsbetingelser, herunder betingelser, der er tilpasset traditionelle produktionsmetoder.
3. Kontrol af, om de endelige produkter overholder de normer, der gælder for dem, særlig mikrobiologiske kriterier og mærkningskrav.

KONSEKVENSANALYSE

FORSLAGETS KONSEKVENSER FOR VIRKSOMHEDERNE, HERUNDER ISÆR SMÅ OG MELLEMLIGE VIRKSOMHEDER (SMV'er)

FORSLAGETS TITEL

Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum.

DOKUMENTETS REFERENCENUMMER

FORSLAGET

1. Hvorfor er der i betragtning af nærhedsprincippet behov for EF-lovgivning på området, og hvad er hovedformålet?

Forslaget indgår i handlingsprogrammet i bilaget til Kommissionens hvidbog om fødevarer sikkerhed. Forslaget erstatter eksisterende EU-bestemmelser for at gøre dem mere konsekvente og baserede på videnskabelige data og risikoanalyser og i overensstemmelse med andre kommende EU-bestemmelser om hygiejne, zoonoser og officiel kontrol.

Dette vil for det første sikre en bedre beskyttelse af forbrugerne mod farer forbundet med forbrug af animalske fødevarer. Den nye ordning med officiel kontrol vil i højere grad end den eksisterende ordning være rettet mod alle kendte farer for menneskers sundhed, og den integrerer jord-til-bord-strategien i den officielle kontrol. Dermed skabes en ordning, hvor fremstillingsprocessens type og virksomhedernes garantier tages i betragtning. For at man i rette tid kan tackle nye farer og andre relevante nye elementer, bliver det muligt at ændre bilagene til retsakter på en fleksibel måde.

Bestemmelserne om officiel kontrol af animalske fødevarer er i de seneste ti år gradvis blevet helt harmoniseret på EU-plan. Det sikrer i princippet et ensartet beskyttelsesniveau for forbrugerne i hele EU og et velfungerende indre marked. Alle interesserede parter er enige om, at der er behov for en sådan harmonisering.

KONSEKVENSER FOR VIRKSOMHEDERNE

2. Hvem berøres af forslaget?
 - Hvilke erhvervssektorer berøres?

Alle virksomheder, der beskæftiger sig med produktion af animalske fødevarer, berøres, navnlig virksomheder, der beskæftiger sig med produktion af fersk kød, levende toskallede bløddyr, fiskerivarer samt mælk og mejeriprodukter. Dette omfatter også primærproduktionen og, for så vidt angår levende toskallede bløddyr samt mælk og mejeriprodukter, desuden detailsektoren.

- Berøres SMV'er i højere grad end store virksomheder?

Alle størrelser virksomheder berøres, også en stor del af de små og mellemstore virksomheder.

- Er de berørte virksomheder koncentreret i bestemte regioner i EF?

Virksomhederne ligger overalt i EF.

3. Hvilke foranstaltninger skal virksomhederne træffe i henhold til forslaget?

De skal give den ansvarlige myndighed al den bistand, der kræves, for at den officielle kontrol kan gennemføres præcist og effektivt. De skal reagere på resultaterne af den officielle kontrol ved at revidere fremstillingsprocesser, udbedre mangler, manglende overholdelse og uregelmæssigheder og undgå, at det sker igen.

Fremover (ferskkødssektoren) får virksomhedslederen et øget ansvar for at kontrollere fremstillingsprocessen. Dette er en følge af HACCP-kravene (Hazard analysis and critical control points) i Kommissionens forslag om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer [2000/179 (COD)]. Den ansvarlige myndighed, dvs. embedsdyrlægen, skal føre tilsyn med den løbende kontrol, virksomhedslederen gennemfører: Embedsdyrlægen skal følge med i de aktiviteter, der varetages af virksomhedens personale, kontrollere virksomhedslederens relevante optegnelser, udtage stikprøver til laboratorieanalyse, når det anses for nødvendigt, og udarbejde dokumentation for resultaterne. Virksomhedslederen skal handle ud fra embedsdyrlægens resultater. Desuden skal embedsdyrlægen systematisk undersøge dyr og produkter. Han skal kontrollere de oplysninger, landbrugerne skal fremlægge, når dyr sendes til slagtning, og han skal undersøge dyrene før og efter slagtning, kontrollere dyrevelfærdsforholdene og meddele resultaterne til de interesserede parter. Han kan få hjælp til en række af disse aktiviteter af officielle medhjælpere.

Afhængigt af virksomhedstypen, på strenge betingelser og under strengt tilsyn kan virksomhedslederen få tilladelse til at varetage bestemte aktiviteter, der traditionelt varetages af den kompetente myndighed. Der opstår dermed en situation, hvor den ansvarlige myndigheds og virksomhedslederens roller og ansvar er klarere adskilte, hvilket er mere i overensstemmelse med ansvarsfordelingen som fastlagt i forordning (EF) nr. 178/2002 (generel fødevarelovgivning): Virksomhedslederen skal sikre, at kødet overholder kravene i fødevarelovgivningen, mens den ansvarlige myndighed skal kontrollere, om alle kravene er overholdt. Virksomhedslederen kan således fuldt påtage sig sit ansvar, og den ansvarlige myndighed har større frihed til at gribe ind, hvis kravene ikke er overholdt (da han ikke er involveret i virksomhedens fremstilling). Embedsdyrlægen skal dog løbende føre tilsyn med de aktiviteter, der varetages af virksomhedslederens personale, og altid selv gennemføre afgørende kontrol, som f.eks. undersøgelse af dyrene før slagtning. De eksisterende EU-bestemmelser om fersk fjerkrækød (direktiv 71/118/EØF) indeholder allerede regler om en sådan ordning. Det foreslås nu, at ordningen forbedres (ved f.eks. at indføre supplerende krav til uddannelse), og at den gradvis udvides til også at omfatte slagtesvin og slagtekalve.

4. Hvilke økonomiske virkninger forventes forslaget at få?

- For beskæftigelsen?

Virkningerne på beskæftigelsen forventes at blive stort set neutrale.

- For investeringerne og oprettelsen af nye virksomheder?

Der findes i forvejen særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter. Det forventes ikke, at de foreslåede bestemmelser vil betyde ekstra investeringer, for at virksomhederne kan overholde normerne. Nye forpligtelser og muligheder kan dog skabe behov for en ekstra organisatorisk indsats. Det forventes ikke, at de foreslåede bestemmelser vil medføre, at der oprettes nye virksomheder.

- For virksomhedernes konkurrenceevne?

Forslaget tager først og fremmest sigte på at forbedre fødevarer sikkerheden. Hvis bestemmelserne gennemføres korrekt, forventes forbrugernes tillid at vokse. Virksomhederne kan på den måde evt. få gavn af den voksende forbrugertillid.

Da den offentlige kontrols art og omfang bl.a. skal bygge på en regelmæssig vurdering af procestypen og den pågældende leder af en fødevarer virksomhed, vil virksomhedsledere, der traditionelt har overholdt bestemmelserne, mærke et mindre kontrolpres end virksomhedsledere, der har haft problemer med at overholde reglerne. Den officielle kontrol, der foreskrives, er desuden blevet revideret på grundlag af de seneste udtalelser fra Den Videnskabelige Komité for Veterinærforanstaltninger med henblik på Folkesundheden. Kontrol, der er blevet overflødig som følge af f.eks. udviklingen i opdrætssystemer, er udgået, mens andre er indført. Kontrollen er generelt blevet mere målrettet og baseret på videnskabelige data og risikoanalyser, hvilket kan have positive virkninger for virksomhedernes konkurrenceevne.

5. Indeholder forslaget foranstaltninger, der tager højde for SMV'ernes særlige situation (lempeligere eller særlige krav)?

Der er indført foranstaltninger, der tager højde for SMV'ernes særlige situation. Mere konkret kan der ske en tilpasning af kravene til officiel kontrol af små slagterier. De foreslåede foranstaltninger svarer stort set til foranstaltningerne i de eksisterende bestemmelser, og de forventes at give små virksomheder den fornødne fleksibilitet.

HØRING AF DE BERØRTE KREDSE

6. Anfør de organisationer, der er blevet hørt om forslaget, og giv en kortfattet redegørelse for deres væsentligste synspunkter.

Forslaget blev udformet i to omgange. Først blev der udarbejdet et arbejdsdokument. Dette dokument ("Kødkontrol og udarbejdelse af en fødevarelovgivning under hensyntagen til sundhedsrisiciene") omhandlede de store spørgsmål i forbindelse med revisionen af kødkontrollen. Dokumentet blev drøftet med medlemsstaterne og blev sendt til høring i de europæiske forbruger-, erhvervs- og dyrlægeorganisationer.

På grundlag af tilbagemeldingerne blev der udarbejdet et udkast til et forslag til nye bestemmelser. Udkastet blev drøftet med medlemsstaterne og blev officielt sendt til ekstern høring i følgende organisationer:

- Kontoret for de Europæiske Forbrugerorganisationer (BEUC)
- Association of European Consumers (AEC);
- Det Europæiske Fællesskab af Brugsforeninger (Euro-Coop)
- Den Europæiske Sammenslutning for Handel med Kvæg og Kød (UECVB)
- Sammenslutningen af Fjerkræslagterier og Import- og Eksporthandel med Fjerkræ inden for landene i Den Europæiske Union (AVEC)
- Forbindelsescentret for Den Europæiske Unions Kødforarbejdningsindustrier (CLITRAVI)
- Federation of Veterinarians in Europe (FVE).

Dokumentet blev desuden sendt til Sammenslutningen af Landbrugsorganisationer i Den Europæiske Union og Sammenslutningen af Landbrugs-Andelsorganisationer i Den Europæiske Union (COPA/COGECA). Dokumentet blev drøftet på separate møder med repræsentanter for BEUC, Euro-Coop, UECBV, CLITRAVI, FVE, International Butchers' Confederation, Federation of Associations for Hunting and Conservation of the European Union, European Working Community for Food-Inspection and Consumer protection og mange nationale forbruger-, erhvervs- og dyrlægeorganisationer.

De organisationer, der blev hørt, så generelt positivt på forslaget og støttede målene, nemlig at gøre kødkontrollen mere baseret på videnskabelige data og risikoanalyser, at integrere jord-til-bord-strategien og at bringe kødkontrolbestemmelserne i overensstemmelse med andre nye EU-bestemmelser. Det var klart for alle de hørte parter, at det var nødvendigt at revidere kødkontrolbestemmelserne. De gik også ind for de fleste af bestemmelserne i forslaget, f.eks. indførelsen af embedsdyrlægens såkaldte tilsynsopgaver, kontrollen af oplysningerne fra bedriften, den afgørende betydning, som undersøgelse før slagting har, kontrol med fjernelsen af specificeret risikomateriale, kravene til dyrevelfærd og tilbagemeldingerne til bedrifterne. De vigtigste områder, hvor der var uenighed, var inddragelsen af virksomhedens personale i visse kontrolaktiviteter og embedsdyrlægens rolle. Der var vidt forskellige holdninger til disse spørgsmål.

Hvad angår inddragelsen af virksomhedens personale i visse kontrolaktiviteter mente brancheorganisationerne, at lederen af fødevarer virksomheden har ansvaret for fødevarer til virkningens sikkerhed og integritet, og at han derfor skulle kunne styre det personale og de ressourcer, der anvendes med henblik på fødevarer sikkerheden, herunder undersøgelsen af kødet under processen, understøttet af det officielle tilsyn. Forbrugerorganisationerne var enige i, at nogle ansvarsområder kunne overføres til virksomhedslederne, skønt de frygtede, at dette kunne medføre interessekonflikter i en branche, hvor det er afgørende, at reglerne overholdes, og de understregede derfor betydningen af en uafhængig kontrol. FVE gik ikke ind for at inddrage virksomhedens personale i kontrolaktiviteterne. Kommissionens forslag er en videreudvikling af en ordning, der findes for øjeblikket for fjerkrækontrollen, hvor virksomhedens personale kan udføre visse kontrolaktiviteter under embedsdyrlægens løbende tilsyn. Ordningen udvides gradvis til at omfatte et begrænset antal sektorer (slagtesvin og slagtekalve) på strenge betingelser. Ordningen styrkes ved at indføre detaljerede krav til den pågældende virksomhed og det pågældende personale (f.eks. krav til uddannelse). Dette vil føre til en ordning, hvor virksomhedslederen reelt kan påtage sig sit ansvar, samtidig med at der er garanti for et løbende tilsyn fra embedsdyrlægens side.

Hvad angår embedsdyrlægens rolle var forbrugerorganisationerne bekymrede over, at der ikke nødvendigvis er krav om, at embedsdyrlægen skal være permanent til stede på små virksomheder og fjerkrævirksomheder. FVE ønskede, at dyrlægen altid skulle være til stede på alle virksomheder. Kommissionen er overbevist om, at mange små virksomheder ville blive tvunget til standsning, hvis man indførte et krav om, at embedsdyrlægen skulle være til stede permanent. I Kommissionens forslag bibeholdes derfor de eksisterende vilkår for små virksomheder, hvor embedsdyrlægen skal undersøge dyrene før slagting, men hvor en officiel medhjælper kan foretage undersøgelsen efter slagting, forudsat at alt unormalt kød lægges til side, så embedsdyrlægen kan undersøge det nærmere. Ordningen kan på grundlag af en risikoanalyse af de enkelte tilfælde, der foretages af den ansvarlige myndighed, også gælde for fjerkrævirksomheder. Det er opfattelsen, at slagteprocessen i fjerkrævirksomheder ikke nødvendigvis kræver, at der permanent er en embedsdyrlæge til stede, hvis det drejer sig om en virksomhed, der traditionelt har overholdt bestemmelserne, hvis der er garanti for, at der altid er en velforberedt officiel medhjælper til stede, og hvis embedsdyrlægen er til stede det meste af tiden.