



Gældende fra d. 7. april 2026

J. nr. 2025-30894

## Særlige betingelser vedrørende eksport af kød og kødprodukter til USA

### Kapitel 1

#### *Dyresundhedsmæssige krav til virksomhederne generelt*

- 1) Virksomheden må udelukkende slagte dyr af dansk oprindelse, medmindre Fødevarestyrelsen efter ansøgning fra virksomheden har meddelt tilladelse til andet.
- 2) Kød og andre animalske produkter af drøvtyggere og svin, der ikke er emballerede og forseglede med identitetsmærke ved modtagelsen, må udelukkende indbringes i virksomheden, hvis kødet og produkterne
  - a) har oprindelse i overensstemmelse med følgende:
    - i) For kød af drøvtyggere og andre animalske produkter af drøvtyggere: Har oprindelse i lande, der af de amerikanske myndigheder er anerkendt som fri for mund- og klovesyge og kvægpest,
    - ii) For svinekød: Har oprindelse i lande, der af de amerikanske myndigheder er anerkendt som fri for mund- og klovesyge, kvægpest og smitsom blæreudslæt hos svin (SVD), og
    - iii) For andre animalske produkter af svin: Har oprindelse i lande, der af de amerikanske myndigheder er anerkendt som fri for mund- og klovesyge og kvægpest,
  - b) er blevet behandlet, opbevaret og transporteret på en sådan måde, at produkterne ikke direkte eller indirekte har været i kontakt med svinekød eller kød af drøvtyggere, eller produkter heraf, som har oprindelse i lande, der ikke opfylder a, samt
  - c) er blevet transporteret i containere forsejlet af myndigheden med nummereret forseglingsmateriale, hvis transporten er sket gennem et land, der ikke er anerkendt af de amerikanske myndigheder som fri for de i kapitel 1, nr. 2, litra a, nævnte sygdomme afhængig af produktet.
- 3) Kød og kødprodukter af svin eller drøvtyggere, som modtages emballerede og forseglede med identifikationsmærke skal, hvis forsejlingen brydes i virksomheden, opfylde nr. 2, dog undtaget kødprodukter, der er holdbare ved stuetemperatur.
- 4) Ovenstående nr. 1-3, gælder ikke ved eksport af kødprodukter, der har undergået en varmebehandling, der er tilstrækkelig til inaktivering af mund- og klovesygevirus.
- 5) Fjerkrækød, der opfylder EU's samhandelsbetingelser, men som ikke er egnet til eksport til USA, kan indbringes i virksomheden.

#### *Dyresundhedsmæssige krav til USA-egnede produkter*

- 6) Råvarer, der anvendes til fremstilling af produkter egnet til eksport til USA, skal være af dansk oprindelse eller være omfattet af en udenlandsk myndigheds attestation for, at produktet opfylder de dyresundhedsmæssige krav for eksport til USA.
- 7) Virksomheden skal oplyse Fødevarestyrelsen om eventuel anvendelse af udenlandske råvarer.

### Kapitel 2

#### *Denaturering af selvdøde dyr*

- 1) Dyr, der modtages døde efter transport til slagteriet og dyr, der dør eller aflives i stalden, skal hurtigst muligt gøres uanvendelige til menneskeføde ved injektion med et denatureringsmiddel.

- 2) Denatureringsmidlet skal fordeles i alle dele af slagtekroppen på en måde, så slagtekroppen bliver uanvendelig til menneskeføde.
- 3) Dyret skal umiddelbart herefter afhentes til destruktion eller anbringes i en dertil bestemt beholder/container.
- 4) Slagterier skal føre lister over de dyr, som modtages døde eller aflives ved modtagelsen, med oplysninger om dato og tidspunkt for modtagelse/aflivning, dyrets art og identifikation af leverandøren.
- 5) Som denatureringsmiddel skal anvendes grøn farve.

### Kapitel 3

#### *Standardhygiejneprocedurer (SSOP-program)*

##### 1) Udvikling af SSOP-program:

- a) Virksomheden skal udvikle, gennemføre, og opretholde skriftlige standardprocedurer for hygiejne (SSOP-program) i overensstemmelse med kravene i dette kapitel.
- b) SSOP-programmet skal beskrive alle procedurer, en virksomhed vil gennemføre dagligt før og under produktion, som er tilstrækkelige til at forhindre direkte forurening, eller at produktet bliver fejlbehæftet i øvrigt.
- c) SSOP-programmet skal underskrives og dateres af den virksomhedsansvarlige eller en af virksomhedens ledende medarbejdere. Denne underskrift angiver, at virksomheden vil gennemføre SSOP-programmet som angivet, og vil opretholde SSOP-programmet i overensstemmelse med kravene i denne del. SSOP-programmet skal underskrives og dateres ved den indledende gennemførelse af SSOP-programmet og ved alle ændringer af SSOP-programmet.
- d) Det skal fremgå af SSOP-programmet, hvilke procedurer, der skal gennemføres før produktion. Procedurerne skal som minimum omfatte rengøring af overflader eller faciliteter, udstyr og redskaber, der kan komme i kontakt med fødevarer.
- e) SSOP-programmet skal angive hyppigheden for hver enkelt procedure i SSOP-programmet, og skal fastslå, hvilken eller hvilke medarbejdere på virksomheden, der har ansvaret for gennemførelse og opretholdelse af denne eller disse procedurer.

##### 2) Gennemførelse af SSOP-programmet:

- a) Hver virksomhed skal før produktionen starter udføre "før produktion"-procedurerne i SSOP-programmet.
- b) Hver virksomhed skal udføre alle andre procedurer i SSOP-programmet med den angivne hyppighed.
- c) Hver virksomhed skal dagligt overvåge gennemførelsen af procedurerne i SSOP-programmet.

##### 3) Vedligeholdelse af SSOP-programmet:

- a) Virksomheden skal rutinemæssigt evaluere effektiviteten af SSOP-programmet og de deri anførte procedurer til at forebygge, at produktet eller produkterne bliver direkte forurenede eller fejlbehæftede i øvrigt.
- b) Virksomheden skal efter behov gennemgå SSOP-programmet for at holde det effektivt og opdateret med hensyn til ændringer i faciliteter, udstyr, redskaber, drift eller personale.

##### 4) Korrigerende handlinger:

- a) Virksomheden skal foretage passende korrigerende handlinger, når enten virksomheden eller kontrolmyndigheden fastslår, at virksomhedens SSOP-program eller de deri fastlagte procedurer, eller gennemførelse eller opretholdelse af SSOP-programmet kan have svigtet ved ikke at forhindre direkte forurening, eller at produktet eller produkterne er fejlbehæftede i øvrigt.

b) Korrigerende handlinger skal omfatte procedurer til at sikre passende disponering af det eller de produkter, som kan være forurenet, til at genoprette hygiejniske tilstande samt forebygge, at der igen opstår direkte forurening, eller at produktet eller produkterne bliver fejlbehæftede i øvrigt.

c) Korrigerende handlinger skal omfatte procedurer for passende revurdering og tilpasning af SSOP-programmet og de deri angivne procedurer, eller passende forbedringer i udførelsen af SSOP-programmet eller de deri angivne procedurer.

5) Registreringskrav:

a) Virksomheden skal foretage daglige registreringer, som er tilstrækkelige til at dokumentere gennemførelse og overvågning af SSOP-programmet og enhver foretaget korrigerende handling.

b) De af virksomhedens medarbejdere, som står anført i SSOP-programmet som ansvarlige for gennemførelse og overvågning af den eller de procedurer, der står anført i SSOP-programmet, skal bevidne disse registreringer med hans eller hendes initialer og dato.

c) De registreringer, der kræves i denne del, kan foretages på computer, forudsat at virksomheden indfører passende kontrolforanstaltninger til at sikre pålideligheden af de elektroniske data.

d) De registreringer, der kræves i denne del, skal opbevares i mindst seks måneder og være tilgængelige og til rådighed for kontrolmyndigheden.

## Kapitel 4

### *Risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter (HACCP)*

#### *Definitioner*

1) Følgende definitioner finder anvendelse:

a) Ved *korrigerende handling* forstås procedurer, der skal gennemføres, når der optræder afvigelser.

b) Ved *kritisk kontrolpunkt* forstås et punkt, et processtrin eller en procedure, som – når det styres – vil forebygge, fjerne eller mindske en risikofaktor til et acceptabelt niveau i en fødevarers fremstillingsproces.

c) Ved *kritisk grænse* forstås en højeste eller laveste værdi, hvortil en fysisk, biologisk eller kemisk risiko skal styres ved et kritisk kontrolpunkt for at forebygge eller fjerne forekomsten af den identificerede fødevarerisiko eller nedbringe den til et acceptabelt niveau.

d) Ved *fødevarerisikorisiko* forstås en biologisk, kemisk eller fysisk egenskab, som kan medføre, at en fødevarer ikke er egnet til menneskeføde.

e) Ved *HACCP-system* forstås HACCP-planen i funktion, inklusiv HACCP-planen selv.

f) Ved *forebyggende foranstaltning* forstås fysisk, kemisk eller anden foranstaltning, som kan anvendes til at styre en identificeret fødevarerisiko.

g) Ved *procesovervågningsinstrument* forstås et instrument eller en anordning, som anvendes ved et kritisk kontrolpunkt til at angive forholdene under en fødevarers fremstilling, f.eks. et termometer.

h) Ved *virksomhedsansvarlig* forstås den person, der har det overordnede ansvar for virksomheden eller en af virksomhedens ledende medarbejdere.

#### *Risikoanalyse*

2) Risikoanalysen skal indeholde følgende:

- a) Hver virksomhed skal gennemføre eller få gennemført en risikoanalyse for at fastslå, hvilke fødevarer sikkerhedsrisici, der med rimelig sandsynlighed kan forekomme i produktionsprocessen, og bestemme de forebyggende foranstaltninger, som virksomheden kan bringe i anvendelse for at styre disse risici.
- b) Risikoanalysen skal omfatte fødevarer sikkerhedsrisici, som kan forekomme før, under og efter ankomsten til virksomheden.
- c) En fødevarer sikkerhedsrisiko, som med rimelig sandsynlighed kan forekomme, er en risiko, hvor en omhyggelig virksomhed ville etablere kontrolforanstaltninger, fordi risikoen tidligere er opstået, eller fordi der er en rimelig sandsynlighed for, at den vil opstå ved den særlige type produkter, der forarbejdes, såfremt disse kontrolforanstaltninger ikke indføres
- d) Når data fra virksomhedens egenkontrol anvendes som grundlag for en beslutning om, at en fødevarer sikkerhedsrisiko ikke med rimelig sandsynlighed vil forekomme, skal egenkontrollen dokumenteres i overensstemmelse med nr. 13, d.
- e) Der skal udarbejdes et procesdiagram, som beskriver trinene i hver proces og produktflowet i virksomheden, og den tilsigtede anvendelse eller de tilsigtede forbrugere af det færdige produkt skal angives.
- f) Fødevarer sikkerhedsrisici kan forventes at opstå ved følgende: (i) Naturlige toksiner; (ii) mikrobiologisk forurening; (iii) kemisk forurening; (iv) pesticider; (v) medicinrester; (vi) zoonotiske sygdomme; (vii) fordærv; (viii) parasitter; (ix) fejlagtig anvendelse af tilsætningsstoffer, herunder farvestoffer, som følge af direkte eller indirekte brug; samt (x) fysiske risici.

#### *HACCP-plan*

#### 3) HACCP-planen skal indeholde følgende:

- a) Virksomheden skal udarbejde og gennemføre en skriftlig HACCP-plan, som dækker alle produkter, der fremstilles af virksomheden, hvor en risikoanalyse, udarbejdet i overensstemmelse med nr. 2, har afsløret en eller flere fødevarer sikkerhedsrisici, som med rimelig sandsynlighed vil forekomme, og som omfatter produkter i de følgende forarbejdningskategorier: (i) Slagtning – alle dyrearter, (ii) – hakket kød, (iii) Fersk kød, (iv) Varmebehandlet – kommercielt steril, (v) Ikke varmebehandlet – holdbar ved omgivelsestemperatur, (vi) Varmebehandlet – holdbar ved omgivelsestemperatur, (vii) Varmebehandlet – ikke holdbar ved omgivelsestemperatur, (viii) Varmebehandlet, men ikke spiseklart – ikke holdbar ved omgivelsestemperatur, (ix) Produkt med sekundære inhibitorer – ikke holdbar ved omgivelsestemperatur.
- b) En enkelt HACCP-plan kan omfatte flere produkter inden for samme produktkategori, som anført i litra a, såfremt de fødevarer sikkerhedsrisici, kritiske kontrolpunkter, kritiske grænser og procedurer, som skal identificeres og udføres i henhold til nr. 4, i al væsentlighed er de samme, forudsat at eventuelle påkrævede elementer i planen, som er unikke for et bestemt produkt, er klart afgrænset i planen og overholdes i praksis.
- c) HACCP-planer for konserver behøver ikke tage hensyn til fødevarer sikkerhedsrisici, som skyldes mikrobiologisk forurening, hvis virksomheden kan dokumentere, at produkterne fremstilles i overensstemmelse med USA's konserverregler.

#### 4) HACCP-planen skal som minimum:

- a) Anføre de fødevarer sikkerhedsrisici, som er identificeret i overensstemmelse med nr. 2, som skal styres for hver proces.
- b) Anføre de kritiske kontrolpunkter for hver af de identificerede fødevarer sikkerhedsrisici, som efter forholdene omfatter: Kritiske kontrolpunkter, som skal styre fødevarer sikkerhedsrisici, som kunne komme til virksomheden udefra, samt kritiske kontrolpunkter, som skal styre fødevarer sikkerhedsrisici, der er introduceret uden for virksomheden, herunder fødevarer sikkerhedsrisici, som optræder før, under og efter ankomsten til virksomheden. Et kritisk kontrolpunkt vedrørende fravær af synlig forurening af færdigkontrollerede og godkendte slagtekroppe med mave-tarmindehold skal anføres.
- c) Anføre de kritiske grænser, som skal overholdes ved hvert af de kritiske kontrolpunkter. Kritiske grænser skal som minimum udformes, så de sikrer, at lovgivningskrav, samt eventuelle andre krav, som måtte være fremsat i dette kapitel vedrørende den givne proces eller det givne produkt, opfyldes.
- d) Anføre procedurer og hyppigheden for overvågningen af hvert af de kritiske kontrolpunkter for at sikre overholdelse af de kritiske grænser.
- e) Anføre alle de korrigerende handlinger, som er udviklet i overensstemmelse med nr. 7, der skal udføres som følge af enhver afvigelse fra en kritisk grænse ved et kritisk kontrolpunkt.

f) Etablere et registreringssystem, som dokumenterer overvågningen af de kritiske kontrolpunkter. Registreringerne skal indeholde de faktiske værdier og observationer, som er indhentet under overvågningen.

g) Anføre de verifikationsprocedurer og den hyppighed, hvormed disse procedurer vil blive udført, som virksomheden vil anvende i overensstemmelse med nr. 11.

#### *Underskrift og dato på HACCP-planen*

5) HACCP-planen skal underskrives og dateres af den virksomhedsansvarlige. Denne underskrift angiver, at virksomheden accepterer og vil gennemføre HACCP-planen.

6) HACCP-planen skal dateres og underskrives (i) ved den indledende accept af planen, (ii) ved eventuelle ændringer, samt (iii) mindst én gang årligt ved den revision, der skal finde sted i henhold til nr. 11, litra c.

#### *Korrigerende handlinger*

7) Den skriftlige HACCP-plan skal angive den korrigerende handling, der skal foretages ved afvigelse fra en kritisk grænse. HACCP-planen skal beskrive den korrigerende handling, der skal foretages, og anføre den ansvarlige for at foretage den med henblik på at sikre, at

a) årsagen til afvigelsen findes og fjernes,

b) det kritiske kontrolpunkt bringes under kontrol,

c) der fastlægges foranstaltninger til at hindre en gentagelse, og

d) intet produkt, som er sundhedsskadeligt eller på anden måde fejlbehæftet som følge af afvigelsen, bringes i omsætning.

8) Ved afvigelse fra en kritisk grænse skal virksomheden informere kontrolmyndigheden om afvigelsen.

9) Såfremt der optræder en afvigelse, der ikke er omfattet af en på forhånd beskrevet korrigerende handling, eller såfremt en anden uforudset risiko opstår, skal virksomheden

a) tilbageholde de påvirkede produkter mindst indtil kravene i litra b og c er opfyldt,

b) foretage en vurdering med henblik på at fastslå, om de påvirkede produkter forsvarligt kan bringes i omsætning,

c) efter behov foretage handlinger i forhold til de påvirkede produkter for at sikre, at intet produkt, der er sundhedsskadeligt eller på anden måde fejlbehæftet som følge af afvigelsen, bringes i omsætning, og

d) gennemføre eller få foretaget en revision ved en person, som er uddannet dertil i overensstemmelse med nr. 20-21, for at fastslå, om den nyligt fundne afvigelse eller andre uforudsete risici bør indarbejdes i HACCP-planen.

10) Enhver form for korrigerende handling, som foretages i henhold til nr. 7-9, skal dokumenteres i form af en registrering, som er underlagt verifikationsprocedurer i overensstemmelse med nr. 11, litra b, (iii) og registreringskravene i nr. 13-20.

#### *Validering, verifikation og revision*

11) Virksomheden skal validere HACCP-planens tilstrækkelighed til at kontrollere de fødevarerisici, som er identificeret i risikoenalysen, og skal verificere, at planen gennemføres effektivt.

a) *Indledende validering.* Ved færdiggørelse af risikoenalysen og udvikling af HACCP-planen skal virksomheden gennemføre aktiviteter, som har til formål at fastslå, at HACCP-planen fungerer efter hensigten. I valideringsperioden for HACCP-planen skal virksomheden gentagne gange afprøve tilstrækkeligheden af kritiske kontrolpunkter, kritiske grænser, overvågning samt registrering, tillige med de korrigerende handlinger, der er fastlagt i HACCP-planen. Validering omfatter også gennemgang af selve de registreringer, som rutinemæssigt genereres af HACCP-systemet, inden for rammerne af andre valideringsaktiviteter.

b) *Løbende verifikationsaktiviteter.* Løbende verifikationsaktiviteter omfatter som minimum: (i) Kalibrering af procesovervågningsinstrumenter, (ii) direkte observationer af overvågningsaktiviteter og korrigerende handlinger, samt (iii) gennemgang af de registreringer, der foretages og opretholdes i overensstemmelse med nr. 13, litra c.

c) *Revision af HACCP-planen.* Virksomheden skal foretage en revision med henblik på at vurdere, om HACCP-planen er tilstrækkelig; dette skal ske mindst én gang om året, samt når der sker ændringer, som kan have indflydelse på risikoanalysen eller medføre ændringer af HACCP-planen. Sådanne ændringer kan bl.a. omfatte ændringer i: Råvarer eller råvareleverandører; produkters sammensætning; slagtnings- eller forarbejdningsmetoder eller -systemer; produktionsmængde; personale; emballering; distributionssystemer for færdigvarer; eller den tilsigtede brug eller de tilsigtede forbrugere af det færdige produkt. Revisionen skal foretages af en person, som er uddannet til at foretage denne i overensstemmelse med nr. 21-22. HACCP-planen skal ændres hurtigst muligt, når en revision viser, at planen ikke længere opfylder kravene i nr. 4.

d) Virksomheden skal dokumentere enhver revision af HACCP-planen, der sker som følge af kravene i nr. 11, c) eller nr. 12 og skal herunder dokumentere årsagerne til ændringer i HACCP-planen eller årsagerne til, at HACCP-planen ikke ændres som følge af revisionen. I forbindelse med årlige revisioner behøver virksomheden dog kun at dokumentere grundlaget for beslutningen, hvis virksomheden beslutter at ændre HACCP-planen.

12) *Revurdering af risikoanalysen.* En virksomhed, som ikke har udpeget kritiske kontrolpunkter, fordi en risikoanalyse har vist, at der ikke er nogen fødevarer sikkerhedsrisiko, som med rimelig sikkerhed vil optræde, skal revurdere, om risikoanalysen er tilstrækkelig. Revurdering skal foretages, når der sker ændringer, som med rimelighed kunne forventes at påvirke vurderingen af, hvorvidt der findes en fødevarer sikkerhedsrisiko. Sådanne ændringer kan bl.a. omfatte ændringer i råvarer eller råvareleverandører; produkters sammensætning; slagte- eller forarbejdningsmetoder eller -systemer; produktionsmængde; emballering; distributionssystemer for færdigvarer; eller den tilsigtede anvendelse eller de tilsigtede forbrugere af færdigvaren. Revurderingen skal dokumenteres.

#### *Registreringer*

13) Virksomheden skal foretage følgende registreringer, som dokumenterer virksomhedens HACCP-plan:

a) Den skriftlige risikoanalyse, som foreskrives i nr. 2, herunder al understøttende dokumentation.

b) Den skriftlige HACCP-plan, herunder beslutningsdokumenter forbundet med udpegnings og udvikling af kritiske kontrolpunkter og kritiske grænser, samt dokumenter, der understøtter både de valgte overvågnings- og verifikationsprocedurer og hyppigheden af disse procedurer.

c) Registreringer, som dokumenterer overvågningen af kritiske kontrolpunkter og deres kritiske grænser, herunder registrering af faktiske tider, temperaturer, eller andre kvantificerbare værdier, som foreskrevet i virksomhedens HACCP-plan; kalibrering af procesovervågningsinstrumenter; korrigerende handlinger, herunder enhver handling, der foretages som en reaktion på en afvigelse; verifikationsprocedurer og -resultater; produktkode(r), produktnavn eller -identitet, eller partikoder. Hver af disse registreringer skal indeholde den dato, hvor registreringen blev foretaget.

d) Når egenkontrolprocedurer anvendes som grundlag for en beslutning om, at en fødevarer sikkerhedsrisiko ikke med rimelig sandsynlighed vil forekomme, jf. nr. 2, d, skal procedurerne være skriftlige. Procedurerne skal bl.a. beskrive de registreringer, som virksomheden foretager for at vise, at procedurerne følges. Virksomheden skal i nødvendigt omfang evaluere og revidere procedurerne for at sikre, at de fortsat understøtter beslutningen i risikoanalysen.

14) Enhver registrering, som opretholdes i henhold til HACCP-planen, skal foretages på det tidspunkt, hvor den konkrete begivenhed sker, og skal omfatte dato og tidspunkt for begivenheden, samt skal underskrives eller forsynes med initialer af den medarbejder på virksomheden, som foretager registreringen. Registreringerne skal angives som faktiske værdier.

15) De registreringer, der kræves i denne del, kan foretages på computer, forudsat at virksomheden indfører passende kontrolforanstaltninger til at sikre pålideligheden af de elektroniske data og underskrifter eller initialer.

#### *Pre Shipment Review*

16) Før afsendelse af produkter, skal virksomheden gennemgå registreringerne fra produktionen af det pågældende produkt, som dokumenteret i henhold til dette kapitel, for at sikre, at registreringerne er fuldstændige.

17) Gennemgangen kan dog foretages efter, at produkterne har forladt den producerende virksomhed, hvis denne virksomhed stadig har kontrol med produkterne. Gennemgangen skal være tilendebragt før udførsel fra Danmark.

18) Gennemgangen skal omfatte en konstatering af, at alle kritiske grænser er opfyldt, og om nødvendigt, at korrigerende handlinger er foretaget, herunder korrekt disponering af produktet.

19) Gennemgang i henhold til nr. 16-18 skal så vidt muligt foretages, dateres, og underskrives af en person, som ikke har frembragt registreringen/registreringerne, helst af en person, som er uddannet i overensstemmelse med nr. 21-22, eller virksomhedens ansvarlige for området.

#### *Opbevaring af dokumentation*

20) Virksomheden skal opbevare alle de i nr. 13, litra c, krævede registreringer som følger af bestemmelsen: For slagteaktiviteter og for nedkølede produkter skal dokumentationen opbevares mindst et år; for frosne, konserverede eller produkter, som er holdbare ved omgivelsestemperatur skal dokumentationen opbevares mindst to år.

#### *Uddannelse*

21) Kun en person, som opfylder kravene i nr. 22, men som dog ikke behøver at være ansat i virksomheden, må udføre følgende funktioner:

a) Udvikling af HACCP-planen i overensstemmelse med nr. 3,

b) Revision og ændring af HACCP-planen i overensstemmelse med nr. 7-10.

22) Den person, som udfører de i nr. 21 anførte funktioner, skal have gennemført et kursus i anvendelsen af de syv HACCP-principper inden for kød- eller fjerkræforarbejdning, herunder en indføring i udviklingen af en HACCP-plan til et konkret produkt samt i gennemgang af registreringerne.

23) Virksomheden skal dokumentere, at den person, der udfører overvågning og egenkontrol i forbindelse med produktion af kødkonserves, har den nødvendige uddannelse og faglige viden.

### Kapitel 5

#### *Forurening af slagtekroppe, organer eller andre dele*

1) Slagtekroppe, dele heraf og organer skal behandles på en hygiejnisk måde, således at forurening med mælk, mave-tarmindhold, urin, galde, hår, snavs eller anden forurening undgås. Hvis forurening sker, skal denne hurtigst muligt fjernes på en måde, der er tilfredsstillende for kontrolmyndigheden.

2) Slagtekroppe, som Fødevarestyrelsen har fundet forurenede med mave-tarmindhold ved båndkontrollen, og som virksomheden herefter har udrenset, skal fremvises for Fødevarestyrelsen til kontrol inden sundhedsmærkning finder sted.

3) Virksomheden skal udvikle, gennemføre og opretholde skriftlige procedurer til at forhindre forurening af slagtekroppe, og dele heraf med sygdomsfremkaldende mikroorganismer fra mave-tarmkanalen og synligt mave-tarm indhold eller mælk igennem hele slagteprocessen. Virksomheden skal indarbejde disse procedurer i HACCP-planen, SSOP-programmet eller i en anden egenkontrolprocedure. Virksomheden skal foretage daglige registreringer, som er tilstrækkelige til at dokumentere gennemførelse og overvågning af disse procedurer.

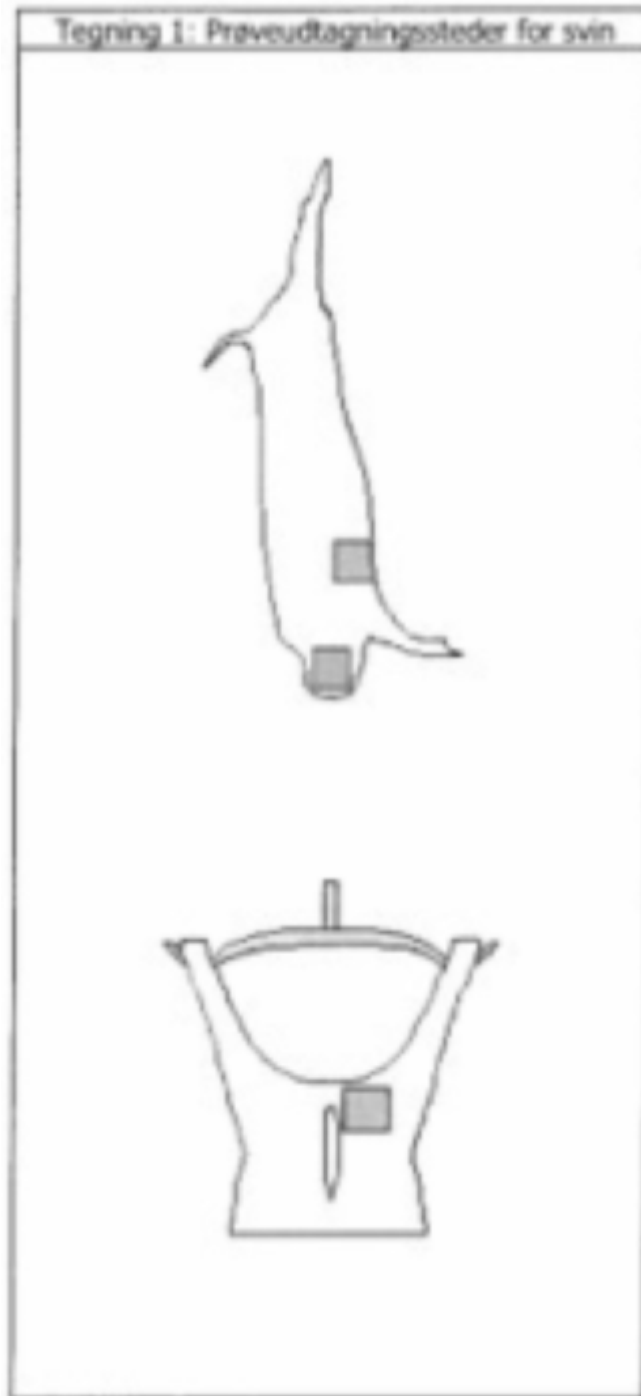
### Kapitel 6

#### *Proceskontrol i forbindelse med slagtning af svin.*

1) Virksomheden skal fastlægge og gennemføre skriftlige procedurer for undersøgelse af slagtekroppe for mikroorganismer fra mave-tarmkanalen.

### *Prøveudtagning*

- 2) Virksomheden skal efter nedkøling og udligning udtage prøver fra tilfældigt udvalgte halve slagtekroppe til undersøgelse for mikroorganismer fra mave-tarmkanalen. Prøverne skal udtages som svaberprøver fra 3 udvalgte steder på slagtekroppen; henholdsvis skinke, bryst og kæbe-/halsnitte.
- 3) Virksomheden skal udtage prøver af 1 slagtekrop pr. 1.000 slagtede svin - dog minimum 1 prøve pr. uge, hvor der slagtes.
- 4) Et slagteri, som slagter under 20.000 svin pr. år, skal udtage mindst én prøve pr. uge.
- 5) Slagterier skal opretholde præcise registreringer af alle analyseresultater angivet som cfu/cm<sup>2</sup> af den afsvabrede kødoverflade.
- 6) Oplysninger vedrørende prøve samt tilhørende analyseresultat skal opbevares på slagteriet i mindst 12 måneder, og skal på forlangende forevises kontrolmyndigheden.



*Laboratorieundersøgelser*

7) Virksomheden skal anvende en metode i FSIS Microbiology Laboratory Guidebook eller en anden internationalt anerkendt metode til undersøgelse for i mikroorganismer fra mave-tarmkanalen.

8) De udtagne prøver skal undersøges på et laboratorium, som har et dokumenteret kvalitetssikringssystem jf. Autorisationsbekendtgørelsen.

## Kapitel 7

### *Stempling*

- 1) Alle kødstykker, som er egnet til at blive stemplet, skal, hvis de ikke er mærket med sundhedsmærke, være mærket med identifikationsmærke.
- 2) Følgende er egnet til stempling:
  - a) "Primal parts", hvilket for svin omfatter "Ham", "loin", "belly", "shoulder" og "jowl" (skinke, kam, brystflæsk, forende og snitte).
  - b) Individuelt indpakkede udskæringer.
  - c) Bulkpakkede udskæringer, som er pakket på en sådan måde, at de kan adskilles uden optøning af hele kartonens indhold
- 3) Ikke-egnet til stempling er benvarer ("spareribs", "neckbones", "riplets" og "brisketbones"), og de kræves således ikke stemplet i henhold til nr. 1.
- 4) Individuelt indpakkede udskæringer kan undlades stemplet, såfremt filmen er forsynet med følgende påtryk: Product of Denmark, Est. No. X.
- 5) Bulkpakkede udbenede udskæringer, der er frosset i blokform, kan undlades stemplet.

## Kapitel 8

### *Mærkning af forsendesesemballage*

- 1) Forsendesesemballage skal på engelsk og på en fremtrædende let læselig måde bære følgende oplysninger:
  - a) Navnet på eller en beskrivende betegnelse for varen.
  - b) Oprindelseslandets navn efter ordene "Product of... . . ." anbragt umiddelbart under varebetegnelsen. Hvis identifikationsmærket indeholder landenavnet og autorisationsnummeret behøver "product of" ikke at anføres.
  - c) Virksomhedens autorisationsnummer.
  - d) Shippingmark.
  - e) Navn og adresse på enten den danske virksomhed, handelsvirksomheden eller importøren.
  - f) Særlig opbevaringsanvisning såsom "keep frozen" eller "keep refrigerated", når dette er nødvendigt.
- 2) På forsendesesemballagen skal være tilstrækkelig plads på den synlige flade af emballagen (mindst 6,0 x 6,0 cm) til brug for de amerikanske myndigheder, til påstempling af emballagen.
- 3) Forbrugerpakninger skal på engelsk og på en fremtrædende let læselig måde bære følgende oplysninger:
  - a) Produktets navn.
  - b) Liste over ingredienser, ved krav om dette.

- c) Allergener
- d) Virksomhedens autorisationsnummer.
- e) Anvendelsesforskrift, ved krav om dette.
- f) Nettovægt, ved krav om dette.
- g) Fremstillingsvirksomhedens eller distributørens navn og adresse.
- h) Næringsdeklaration, ved krav om dette.
- i) Oprindelsesland, efter ordene: "Product of".
- j) Opbevaringsforskrift, hvis produktet ikke sælges til videre forarbejdning.

*Specielle krav til placering af etiketter på forsendelsesemballage*

- 4) Etiketterne skal placeres på endeflader af forsendelsesemballagen, således at oplysningerne er umiddelbart synlige, når produktet præsenteres til inspektion.
- 5) Etiketter med samme oplysninger kan samtidig placeres andre steder på forsendelsesemballagen.
- 6) Etiketterne må ikke kunne fjernes uden at gå itu, eller oplysningerne skal være trykt på emballagen.

*Shipping mark (partikode)*

- 7) Shipping mark skal være angivet på samme flade ("main panel") som etiketten, og samme shipping mark skal anvendes på alle forsendelsesemballager i samme vareparti samt på certifikatet for dette parti, så det er muligt at adskille forskellige partier og entydigt forbinde partiet og certifikatet.
- 8) Et shipping mark må ikke genbruges af samme virksomhed inden for samme kalenderår.
- 9) Emballagerne skal stables på paller på en sådan måde, at ovennævnte oplysninger er umiddelbart synlige på samtlige emballager.

*Mærkning af ikke-varmebehandlet tilberedt kød og ikke-varmebehandlede kødprodukter*

10) Varebetegnelsen for ikke-varmebehandlet tilberedt kød og ikke-varmebehandlede kødprodukter, som indeholder en tilsat opløsning og som ikke overholder kravene til en fastsat varestandard i USA's lovgivning (9 CFR part 319), skal indeholde en beskrivelse som inkluderer:

- a) Procent tilsat opløsning (samlet vægt af ingredienserne i opløsningen divideret med vægten af det rå kød uden opløsning eller andre tilsatte ingredienser multipliceret med 100). Procenten af tilsat opløsning skal angives som et tal (f.eks. 15, 20 eller 30) og procenttegnet (%). Procenten af tilsat opløsning kan deklareres med ordene "containing" eller "contains" (f.eks. "contains 15 % added solution of water and salt" eller "containing 15% added solution of water and teriyaki sauce").
- b) Den sædvanlige eller almindelige betegnelse for alle individuelle ingredienser eller sammensatte ingredienser i opløsningen angivet i faldende rækkefølge i forhold til vægten.

c) Når den beskrivende betegnelse indeholder alle ingredienserne i opløsningen, er der ikke krav om en separat ingrediensliste i mærkningen. Når den beskrivende betegnelse indeholder sammensatte ingredienser i opløsningen og ingredienserne af komponenterne ikke er deklareret i den beskrivende betegnelse, skal alle ingredienser i produktet deklareres i en separat ingrediensliste i mærkningen som krævet i 9 CFR §317.2 (c)2 og (f).

d) Varebetegnelsen og den ledsagende beskrivelse skal anføres med en enkel og let læselig skrift og farve og skal fremgå på en ensfarvet baggrund med kontrast. Der kan anvendes store og små bogstaver, hvor de små bogstaver ikke må være mindre end 1/3 af størrelsen af det største bogstav.

e) Det er ikke tilladt at anvende ordet "enhanced" i varebetegnelsen.

#### *Varebetegnelse for varmebehandlet saltet svinekød*

11) Svinekød med tilsat salt, nitrit og vand, som ikke opfylder en fastsat varestandard i USA's lovgivning (9 CFR part 319), og som er varmebehandlet men ikke holdbar ved omgivelsestemperatur, kræves ikke mærket i overensstemmelse med ovenstående nr. 10. Mærkningen skal indeholde et beskrivende navn som adskiller produktet fra produkter, som er omfattet af en varestandard.

#### *Røgaroma*

12) Ved anvendelse af naturlig eller syntetisk røgaroma i kødvarer til USA skal der på etiketten i forbindelse med varebetegnelsen anføres følgende: »Smoke Flavouring added« eller »Artificial Smoke Flavouring added« alt efter, hvad der er anvendt, og tilsvarende skal dette fremgå af ingredienslisten.

### Kapitel 9

#### *Godkendelse af etiketter og anprisninger for kød og kødprodukter*

1) Virksomheden skal ansøge om godkendelse af etiketter hos FSIS af følgende:

a) etiket for produkter, der er fremstillet under religiøse undtagelser fra USA's lovgivning. Etiketten kan fremsendes i form af et udkast,

b) etiket med særlige mærkningsoplysninger om fremstillingsmetode eller anprisninger, som ikke er omfattet af en standard, jf. USA's lovgivning

c) midlertidige etiketter, der ikke opfylder USA's mærkningskrav.

2) Hvis udkast til etiket er godkendt, kan ibrugtagning af den endelige etiket ske uden ny godkendelse.

3) Virksomheden skal opbevare et eksemplar af samtlige anvendte etiketter sammen med en eventuel godkendelse samt recept og procesbeskrivelse.

### Kapitel 10

#### *Vareprøver*

1) Vareprøver af kødprodukter, som opfylder gældende USA-krav, men for hvilke der endnu ikke foreligger godkendt recept og etiket, kan eksporteres til USA, når det drejer sig om mængder på under 50 lbs. og forsendelsesemballagen og pakninger indeholdt i forsendelsesemballagen er mærket med følgende oplysninger: produktets navn, oprindelsesland, fremstillingsvirksomhedens autorisationsnummer, navn og adresse samt teksten: "Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition and not for sale". I det certifikat, som ledsager vareprøven, skal følgende være anført: "Samples intended for laboratory examination, research, evaluative testing, or trade show exhibition".

### Kapitel 11

### *Procedurer for adskillelse og identifikation af svin*

1) Virksomheden skal have procedurer til at holde dyr, som kommer fra bedrifter, der opfylder kravene til kontrollerede opstaldningsforhold og integrerede produktionssystemer, adskilt fra dyr, der ikke opfylder disse krav, jf. Kommissionens forordning (EF) nr. 1244/2007 af 24. oktober 2007 om ændring af forordning (EF) nr. 2074/2005 for så vidt angår gennemførelsesbestemmelser vedrørende visse animalske produkter bestemt til konsum og om særlige bestemmelser om offentlig kontrol med hensyn til inspektion af kød, tillæg til bilag VI.b og bekendtgørelse om trikinundersøgelse af kød, kapitel 2.

2) Virksomheden skal efter individuel skriftlig aftale indgået med den stedlige kontrolenhed, præsentere slagtekroppe og slagtebiprodukter af svin fra bedrifter, der ikke opfylder kravene til kontrollerede opstaldningsforhold og integrerede produktionssystemer for kontrolenheden på en sådan måde, at den udvidede inspektion efter slagtning kan tilrettelægges, tilpasses og udføres i overensstemmelse med gældende krav, jf. Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/627 af 15. marts 2019 om ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter til konsum.

## Kapitel 12

### *Procedurer for sikring mod Listeria monocytogenes*

1) Virksomheden skal sikre

- a) at der ikke kan påvises *Listeria monocytogenes* i spiseklare kødprodukter, og
- b) at produkterne ikke kommer i kontakt med overflader, der er kontaminerede med *Listeria monocytogenes*.

2) For produkter, der er håndterede efter en *Listeria*-dræbende behandling, og som afsendes fra virksomheden med henblik på eksport til USA, skal virksomheden opfylde et af følgende tre alternativer:

#### *Alternativ 1*

1. Virksomheden anvender *både* den behandling, der er nævnt i følgende litra a *og* den behandling, der er nævnt i litra b:

a) Efter håndteringen af produktet udføres endnu en behandling, som dræber eller reducerer antallet af *Listeria monocytogenes* i produktet og denne behandling er indarbejdet i HACCP-planen.

b) Der anvendes tilsætning af et antimikrobielt stof, eller udføres en proces, der reducerer vækstmulighederne for *Listeria monocytogenes* i produktet, og denne behandling er indarbejdet i HACCP-planen, eller der er fastlagt anden egenkontrol, der tjener samme formål.

c) I HACCP-planen og/eller andre dele af egenkontrolprogrammet skal der foreligge dokumentation for, at det/de anvendte stof(fer) eller processer effektivt hæmmer vækst af *Listeria monocytogenes*.

d) Virksomheden skal udføre testning af produktkontaktflader for *Listeria monocytogenes* eller indikatororganismer i de lokaler, hvor produkterne håndteres efter den *Listeria*-dræbende behandling, jf. alternativ 2, dog er det tilstrækkeligt at udføre mindst 2 undersøgelser om året per produktionslinje. Virksomheden skal straks orientere kontrolenheden om eventuel påvisning af *Listeria monocytogenes* eller indikatororganismer.

e) Virksomheden skal beskrive, under hvilke omstændigheder den vil gennemføre tilbageholdelse og eventuel tilbagekaldelse af produkter med henblik på yderligere undersøgelser i tilfælde af, at der er påvist *Listeria monocytogenes* eller en indikatororganisme på en produktkontaktflade.

#### *Alternativ 2*

2. Virksomheden anvender *enten* den behandling, der er nævnt i punkt 1, litra a *eller* den behandling, der er nævnt i punkt 1, litra b.

3. Hvis virksomheden vælger alene at anvende den behandling, der er nævnt i punkt 1, litra b, skal virksomhedens egenkontrolprogram opfylde følgende:

- a) I de lokaler, hvor produkterne håndteres efter den listeriadræbende behandling, skal der udføres mikrobiologisk kontrol af overflader, der kommer i kontakt med produktet.
- b) Der må ikke kunne påvises *Listeria monocytogenes* eller indikatororganismer på disse overflader. Virksomheden skal hurtigst muligt orientere tilsynsmyndigheden om eventuel påvisning af *Listeria monocytogenes* eller indikatororganismer.
- c) Størrelsen og beliggenheden af de overflader, der undersøges, skal være beskrevet.
- d) Virksomheden skal beskrive, under hvilke omstændigheder den vil gennemføre tilbageholdelse og eventuel tilbagekaldelse af produkter med henblik på yderligere undersøgelser i tilfælde af, at der er påvist *Listeria monocytogenes* eller en indikatororganisme på en produktkontaktflade.
- e) Virksomheden skal have et system til at indkredse muligt kontaminerede produkter.
- f) Virksomheden skal fastlægge med hvilken frekvens den vil udføre undersøgelser, dog skal der udføres mindst 4 undersøgelser om året per produktionslinje.
- g) Virksomheden skal begrunde, hvorfor den valgte undersøgelsesfrekvens sikrer en effektiv kontrol med *Listeria monocytogenes*.

### *Alternativ 3*

4. Virksomheden anvender alene rengøringsmæssige procedurer, dvs. der sker ingen listeriadræbende eller -væksthæmmende behandling efter håndteringen.

5. Hvis virksomheden vælger alternativ 3, skal virksomhedens egenkontrolprogram opfylde de krav, der er anført under alternativ 2, punkt 3, litra a-g, dog er minimumfrekvenserne for testning af produktkontaktflader for *Listeria monocytogenes* eller indikatororganismer:

- a) For produkter, der ikke er af deli (f.eks. kødpålæg) eller hotdog-typen mindst 1 prøve om måneden per produktionslinje
- b) For produkter af deli eller hotdog-typen mindst 4 prøver om måneden per produktionslinje for store virksomheder, mindst 2 prøver om måneden per produktionslinje for små virksomheder og mindst 1 prøve om måneden per produktionslinje for meget små virksomheder.

6. De i punkt 4, litra a-b nævnte prøver skal udføres i måneder, hvor der fremstilles produkter, der er bestemt til at blive afsendt fra virksomheden som "USA-egnet", dog i mindst 4 måneder pr. år.

7. Efter påvisning af *Listeria monocytogenes* eller en indikatororganisme på en produktkontaktflade skal virksomheden hurtigst muligt orientere tilsynsmyndigheden og foretage følgende opfølgning

a) For deli og hotdog produkter gælder følgende krav til opfølgning:

i) Virksomheden skal verificere, at de efterfølgende korrigerende handlinger, med hensyn til rengøring og desinfektion, er effektive.

ii) Der skal i den forbindelse udføres opfølgende mikrobiologiske undersøgelser på produktkontaktflader, herunder de steder og overflader, der er den mest sandsynlige kilde til kontamination.

iii) Undersøgelser i omgivelserne skal udføres i tilstrækkeligt omfang til at sikre, at de korrigerende handlinger er effektive.

b) For andre produkttyper end *deli* og *hotdog* kan virksomheden fastlægge alternative opfølgingsprocedurer, hvis det er relevant.

c) Hvis der påvises *Listeria monocytogenes* eller en indikatororganisme i en eller flere af opfølgingsprøverne skal virksomheden tilbageholde de partier, som kan være kontaminerede, indtil problemet er løst.

d) Frigivelse af et parti kan kun ske efter prøveudtagning og undersøgelse af partiet på et statistisk grundlag, som sikrer, at partiet ikke er kontamineret med *Listeria monocytogenes*.

e) Resultaterne af undersøgelserne skal dokumenteres.

f) Alternativt kan muligt kontaminerede partier oparbejdes på en måde, der inkluderer en ny listeriadræbende behandling.

#### *Undersøgelsesmetode*

3) Listeriametoderne i FSIS Microbiology Laboratory Guidebook skal anvendes ved undersøgelse for *Listeria monocytogenes* eller *Listeria spp.*, dog kan undersøgelser for *Listeria monocytogenes* eller *Listeria spp.* ske eller ved anvendelse af en internationalt anerkendt metode - og analysemengden er 25 g.

### Kapitel 13

#### *Analytisk kontrol med kødprodukter (PFF)*

1) Virksomheden skal for følgende saltede produkttyper kontrollere mindsteværdien af protein på fedtfri basis (PFF),

2) PFF-værdien skal overholde de anførte mindsteværdier:

Produkttyper:	PFF-min. værdier:
Cooked Ham, Pork Loin, (uden kvalificerende betegnelse)	20,5
Cooked Ham, Pork Loin, with natural juices	18,5
Cooked Ham, Pork Loin, water added	17,0
Cooked Pork Shoulder, Butt, Picnic (uden kvalificerende betegnelse)	20,0
Cooked Pork Shoulder, Butt, Picnic, with natural juices	18,0
Cooked Pork Shoulder, Butt, Picnic, water added	16,5
Ham Patties, Chopped Ham, Pressed Ham, Spiced Ham (uden kvalificerende betegnelse)	19,5
Ham Patties, Chopped Ham, Pressed Ham, Spiced Ham, with natural juices	17,5
Ham Patties, Chopped Ham, Pressed Ham, Spiced Ham, water added	16,0

3) For virksomhedens egenkontrol gælder følgende definitioner, prøveudtagningsfrekvenser og vurderingskriterier:

<b>Definitioner</b>	
<b>Produkttyper:</b>	En produkttype omfatter produkter med såvel samme navn som kvalificerende betegnelse (f.eks. "cooked ham, water added", "pork shoulder, with natural juices"). Kølekonserver over 6 lbs. og helkonserver behandles som forskellige produkttyper.
<b>Nye produktioner:</b>	Produkttyper, som ikke er produceret inden for det sidste år.
<b>Dagsproduktioner:</b>	En dagsproduktion er den mængde af en produkttype, som er produceret på én dag.
<b>Ekstraanalyser:</b>	
1. Ekstraanalyse:	Analyse af yderligere 4 prøver af tilbageholdte dagsproduktioner.
2. Ekstraanalyse:	Analyse af 5 prøver efter 1. ekstraanalyse af tilbageholdte dagsproduktioner.
<b>Kontrolparametre</b>	
PFF <sub>Diff.</sub>	= differencen mellem PFF og min. PFF
M(5)	= middelværdi af de 5 sidste PFF <sub>Diff.</sub> for samme produkttype.
M(10)	= middelværdi af de 10 sidste PFF <sub>Diff.</sub> for samme produkttype
M(20)	= middelværdi af de 20 sidste PFF <sub>Diff.</sub> for samme produkttype
s(20)	= standardafvigelsen på de 20 sidste PFF <sub>Diff.</sub> for samme produkttype

4) Ved beregning af middelværdier og s(20) indgår kun analyseresultater fra enkeltprøver.

5) Virksomheden skal udtage prøver med følgende frekvenser:

Kriterier	Prøveudtagning (per produkttype)
Normal kontrol $PFF_{Diff.} \geq -1.0$ og $M(10) \geq 0.05$	1 prøve af hver dagsproduktion
Skærpet kontrol I $PFF_{Diff.} < -1.5$ eller $-0.25 < M(10) < -0.05$	1 prøve af hver dagsproduktion, indtil resultaterne bevirker overgang til andet kontrolniveau. Er produkttypen stadig i Skærpet kontrol I efter 10 prøver, fortsættes der i Skærpet kontrol II.
Skærpet kontrol II $M(10) \leq -0.25$ eller 10 prøver i Skærpet kontrol I	1 prøve af hver dagsproduktion, indtil kriterier for Normal kontrol (1.1) er opnået. Virksomheden skal tilbageholde dagsproduktionerne. Vurdering af tilbageholdte dagsproduktioner, se pkt. 2.

#### *Tilbageholdte dagsproduktioner*

- 6) Tilbageholdte dagsproduktioner kan eksporteres til USA, såfremt  $PFF_{Diff.} \geq 0.05$ .
- 7) Såfremt  $PFF_{Diff.} < 0.05$  kan virksomheden udføre 1. ekstraanalyse.
- 8) Dagsproduktionen kan eksporteres til USA, hvis gennemsnittet af de i alt 5 prøvers  $PFF_{Diff.} \geq 0.00$ .
- 9) Er dagsproduktionen fortsat tilbageholdt efter 1. ekstraanalyse, kan virksomheden udføre 2. ekstraanalyse.
- 10) Dagsproduktionen kan eksporteres til USA, hvis gennemsnittet af de i alt 10 prøvers  $PFF_{Diff.} \geq 0.00$ .
- 11) Er dagsproduktionen fortsat tilbageholdt efter 2. ekstraanalyse må den kun eksporteres til USA efter tilladelse fra tilsynsmyndigheden, hvilket endvidere forudsætter, at virksomheden igen befinder sig i "Normal kontrol" efter nedennævnte regler:
  - a) For hver dagsproduktion skal gennemsnit af 10  $PFF_{Diff.} > -0.20$  og
  - b) ingen  $PFF_{Diff.} \leq -2.3$
  - c)  $PFF_{Diff.}$  -værdier opnået under Skærpet kontrol I og II indgår i  $M(10)$ ,  $M(20)$  og  $s(20)$
  - d)  $PFF_{Diff.}$  -værdier opnået ved 1. og 2. ekstraanalyse indgår ikke i  $M(10)$ ,  $M(20)$  og  $s(20)$ .

#### *Nye produktioner*

- 12) Dagsproduktioner skal omfatte mindst 100 enheder eller 750 kg.
- 13) Virksomheden skal udtage 1 prøve af hver dagsproduktion, indtil produkttypen er i Normal kontrol, dvs. mindst 10 dagsproduktioner.
- 14) Virksomheden skal tilbageholde dagsproduktionerne og vurdere dem som nævnt under nr. 6-11 indtil  $M(5) \geq 0.05$  og ingen af de 5  $PFF_{Diff.} < -1.0$ .
- 15) Såfremt der herefter findes  $M(5) < 0.05$  eller  $PFF_{Diff.} < -1.0$ , skal virksomheden tilbageholde efterfølgende dagsproduktioner, indtil kriterierne under nr. 14 er opfyldt.

1) Brugen af nitrit, natriumascorbat eller natriumerythorbat (isoascorbat) i bacon skal anvendes i overensstemmelse med USA's lovgivning 9 CFR 424.22 (b)

2) Vægten af saltet brystflæsk beregnet til slicening og mærkning som "bacon" må ikke overstige vægten af den ferske, usaltede brystflæsk.

## Kapitel 15

### *Ingredienser og tilsætningsstoffer*

Ingredienser og tilsætningsstoffer skal anvendes i overensstemmelse med USA's lovgivning 9 CFR 424.21(c).

## Kapitel 16

### *Vandledningsplaner og vandundersøgelser*

#### *Vandledningsplan*

I virksomheden skal foreligge en ajourført plan over virksomhedens vandledningsnet, og vandledningsplanen skal indeholde fortegnelser over følgende:

1) Rørføringer, der skal opfylde følgende betingelser:

a) Der skal foreligge en plan over virksomhedens vandledningsnet for koldt vand af drikkevandskvalitet, for at sikre:

i) at forsyningen af vand i alle områder, hvor dette er nødvendigt, dvs. til produktfremstilling, til rengøring af rum og udstyr, redskaber og pakkematerialer, til sanitære faciliteter til medarbejdere mv. er af drikkevandskvalitet,

ii) at vandforsyningen ikke forurenes indenfor virksomhedens ledningssystem,

iii) at der ikke forekommer "blinde" rørender, hvor opformering af bakterier i værste fald vil kunne ske.

b) Koldtvandsrørene i virksomheden såvel som på vandledningsplanen skal mærkes med farve-/bogstavkoder.

c) Hvor der i produktionslokaler er mulighed for forveksling med ledninger beregnet til anden væske, eller hvis virksomheden tilføres vand af ikke-drikkevandskvalitet til særlige formål, mærkes også disse rør med farve-/bogstavkoder.

d) Virksomheden skal til enhver tid kunne redegøre for det samlede væskeførende ledningsnet og til hvilke formål, de enkelte rørledninger finder anvendelse.

2) Tilbageløbssikringer, der skal opfylde følgende betingelser:

a) Hvor der er risiko for at vand, der er aftappet gennem tap- eller tømmeventil, kan strømme tilbage i ledningsnettet, eller hvor procesudstyr er sluttet direkte til koldtvandssystemet, og i hvilke trykforholdene giver risiko for tilbageløb skal dette være forsynet med funktionsdygtige tilbageløbssikringer (vacuumafbrydere).

b) De for produktionssikkerheden nødvendige anordninger skal fremgå af vandledningsplanen og skal afprøves mindst én gang årligt. Virksomheden skal dokumentere, at afprøvning af disse tilbageløbssikringer er foretaget.

#### *Vandundersøgelser*

1) Virksomheden skal på anmodning fremvise dokumentation for, at virksomheden anvender vand, der opfylder kravene til drikkevand, jf. forordning (EF) nr. 852/2004 og vejledning om fødevarerhygiejne.

2) I virksomheder, som anvender vand fra egen boring eller vand med mellemliggende opbevaringstank fra den offentlige vandforsyning, skal den i nr. 1 nævnte dokumentation fornyes mindst halvårligt.

## Kapitel 17

### *Tilbagetrækning*

1) En virksomhed, der er godkendt til eksport til USA, skal udarbejde og vedligeholde en skriftlig procedure for tilbagetrækning af kød og kødprodukter, som virksomheden producerer og afsender med henblik på eksport til USA. Proceduren skal beskrive, hvordan virksomheden vil afgøre, om der skal iværksættes tilbagetrækning, og hvordan virksomheden i givet fald vil gennemføre denne.

## Kapitel 18

### *Verifikation af analyseresultater inden certifikatudstedelse*

Inden virksomheden fremlægger et USA certifikat til underskrift for Fødevarestyrelsen skal virksomheden sikre, at der foreligger dokumentation for et acceptabelt analyseresultat for følgende prøver, som er udtaget af virksomheden eller Fødevarestyrelsen:

- a) prøver af slagtekroppe med tilhørende organer til undersøgelse for kemiske reststoffer<sup>21</sup>
- b) prøver af spiseklare kødprodukter til mikrobiologisk undersøgelse for Salmonella og/eller Listeria monocytogenes
- c) prøver af produktkontaktflader som spiseklare kødprodukter kommer i kontakt med, til mikrobiologisk undersøgelse for Salmonella og/eller Listeria monocytogenes

Virksomheden skal følge en skriftlig procedure til sikring af dette.

Fødevarestyrelsen kan ikke udstede certifikat til USA for følgende:

- d) den enkelte slagtekrop med tilhørende organer, fra hvilken der er udtaget prøver jf. ovenstående punkt a, hvor analyseresultatet endnu ikke foreligger eller er uacceptabelt.
  - e) batch af spiseklare kødprodukter, fra hvilke der er udtaget prøver jf. ovenstående punkt b, hvor analyseresultatet endnu ikke foreligger eller er uacceptabelt.
  - f) batch af spiseklare kødprodukter, som har passeret over produktkontaktflader som er undersøgt jf. ovenstående punkt c, hvor analyseresultatet endnu ikke foreligger eller er uacceptabelt.
- Et uacceptabelt resultat jf. ovenstående d, e eller f kan ikke ændres til acceptabelt ved fornyet analyse af prøven.

---

<sup>1</sup> Ved et acceptabelt analyseresultat for kemiske reststoffer forstås et analyseresultat som er acceptabelt i henhold til gældende EU og danske regler, og som også er acceptabelt i henhold til USA's lovgivning. USA's grænseværdier for veterinære lægemidler kan ses i [21 CFR 556](#); USA's grænseværdier for miljøforureninger og pesticider i fødevarer kan ses i [40 CFR 180](#).