

Bekendtgørelse nr. 1346 af 5. december 2007

Bekendtgørelse for Grønland om fremstilling af fiskemel, fiskeolie, tørfisk og ferske fiskeprodukter, som ikke er bestemt til konsum

I medfør af § 27, § 28, § 29, § 33, stk. 1, og § 41, stk. 2 og 3, i anordning nr. 524 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om sygdomme og infektioner hos dyr, fastsættes:

Kapitel 1

Område og definitioner

§ 1. Bekendtgørelsen finder anvendelse på virksomheder, der erhvervsmæssigt fremstiller eller importerer fiskemel, fiskeolie, tørfisk og ferske fiskeprodukter, som ikke er bestemt til konsum.

Stk. 2. I denne bekendtgørelse forstås ved:

- 1) »Fiskemel«: Et produkt fremstillet ved varmebehandling med efterfølgende tørring af fisk, krebs- og bløddyr samt bestanddele heraf, hvorfra en del af olien kan være fjernet, og hvortil der kan være gentilsat fiske-soluble.
- 2) »Fiskesoluble, kondenseret«: Et produkt bestående af pressevand fra fremstilling af fiskemel, hvorfra en stor mængde af fiskeolien og noget af vandet er fjernet. Varen kan være stabiliseret med syre.
- 3) »Fiskeolie«: Olie, som stammer fra fisk.
- 4) »Tørfisk«: Tørrede fisk eller tørrede dele af fisk, der anvendes som foder til slædehunde og selskabsdyr.
- 5) »Selskabsdyr«: Alle dyr tilhørende arter, der normalt fodres og holdes af mennesker, uden at dette tager sigte på konsum eller nogen landbrugsproduktion.

- 6) »Ferske fiskeprodukter«: Uforarbejdede fiskevarer, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end nedkøling.
- 7) »Eksportvirksomhed«: En virksomhed, der kan eksportere til EU eller andre lande.

Kapitel 2

Godkendelse

§ 2. Virksomheder, herunder fabriksfartøjer, der fremstiller fiskemel, fiskeolie, tørfisk eller ferske fiskeprodukter, som ikke er bestemt til konsum, skal være godkendt af fødevareregionen.

Stk. 2. Ved godkendelsen tildeles virksomheden et godkendelsesnummer, der skal anvendes ved mærkning af færdigvarens emballage eller beholder.

Kapitel 3

Godkendelsesansøgning m.v.

§ 3. Ansøgning om godkendelse skal indsendes til fødevareregionen. Ansøgningen skal være bilagt:

- 1) Tegning, som angiver virksomhedens beliggenhed i forhold til nabobebyggelser og andre anlæg m.v.
- 2) Tegninger over virksomhedens indretning med angivelse af materiale og inventar.
- 3) Beskrivelse af virksomhedens drift, herunder en beskrivelse af virksomhedens egenkontrolprogram.

- 4) Beskrivelse af, hvilke råvarer der skal modtages og forarbejdes på virksomheden, samt hvilke produkter der ønskes fremstillet, og hvordan de skal afsættes.

§ 4. Godkendelse udstedes kun til virksomheder, der er indrettet og udstyret i overensstemmelse med §§ 5-9.

Stk. 2. Væsentlige ændringer i virksomhedens lokaler, indretning og udstyr må ikke foretages uden forudgående godkendelse fra fødevareregionen.

Stk. 3. Virksomheder, der er autoriseret i medfør af bekendtgørelse nr. 269 af 10. april 1997 om fremstilling af fiskemel og fiskeolie, og som fortsat fremstiller fiskemel og fiskeolie, skal indsende ansøgning om godkendelse til fødevareregionen senest 6 måneder efter, at denne bekendtgørelse træder i kraft. Virksomhederne anses som foreløbigt godkendt, indtil fødevareregionen har behandlet den i 1. pkt. nævnte ansøgning.

Kapitel 4

Virksomhedens beliggenhed

§ 5. Virksomheden skal være beliggende i forhold til omgivelserne, herunder andre virksomheder, så der ikke opstår hygiejniske ulemper for virksomheden.

Stk. 2. Virksomheden skal være indhegnet på en sådan måde, at uvedkommende personer og dyr ikke kan få adgang til anlægget.

Stk. 3. Virksomheden skal være sikret mod skadedyr samt mod enhver forurening, der kan forringe kvaliteten af de produkter, som er omfattet af § 1, stk. 1.

Stk. 4. Det er fødevareregionen, der i hvert enkelt tilfælde vurderer, om kravene til beliggenhed m.v. er opfyldt.

Stk. 5. Bestemmelserne i stk. 1-2 gælder ikke for fabriksfartøjer.

Kapitel 5

Virksomhedens indretning og udstyr

§ 6. Virksomheden skal råde over egnet aflæsnings- og opbevaringsplads for råvarer, egnede produktionslokaler samt egnet lagerplads for færdigvarerne.

Stk. 2. Lokalerne skal være placeret og indrettet, så de er lette at renholde. Indvendige flader skal være glatte.

Stk. 3. Der skal forefindes installationer til støvbekæmpelse, f.eks. aspirationsanlæg, punkt-afsugning ved støvende enhedsoperationer og støvsugere.

§ 7. Gulve skal være lavet af et tæt, holdbart og slidstærkt materiale med en overflade, som er let at rengøre. Der må ikke være huller eller revner i gulvfladen. Gulve i vådrum skal have mindst 10 promille fald mod gulv afløb og afløbsrender.

§ 8. Virksomheden skal være forsynet med vand af drikkevandskvalitet.

Stk. 2. Virksomheden skal være forsynet med det fornødne antal vandhaner med forskrunding til spuleslange til brug ved rengøring af virksomheden og pladsen uden om denne.

Stk. 3. Virksomheden skal råde over toilet samt om fornødent bade- og garderobefaciliteter. Der skal i forbindelse med toilettet forefindes håndvask med varmt og koldt vand, sæbe samt engangsafdøringsmiddel.

§ 9. Produktionsudstyret skal være dimensioneret og udformet, så det er velegnet til sit formål og let at renholde.

Stk. 2. Køleluften skal tages fra et støvfattigt sted eller renses for støv. Der skal kunne fremstilles varmt vand og damp i tilstrækkelig mængde til at forarbejde de modtagne råvarer.

Stk. 3. Selve forarbejdningsanlægget skal være lukket. Når der kræves varmebehandling, skal anlægget være udstyret med:

- 1) Måleudstyr til kontrol af temperatur og om nødvendigt trykket på kritiske steder,
- 2) anordninger til konstant registrering af målingerne, og
- 3) et passende sikkerhedssystem til at forhindre utilstrækkelig opvarmning.

Stk. 4. For at forhindre, at færdigvarerne forurenes af råvarer, der bringes ind i forarbejdningens enheden, skal den del af virksomheden, hvor råvarer ankommer og forarbejdes, være klart adskilt fra den del, der er forbeholdt yderligere forarbejdning af varmebehandlet fiskemel og -olie samt oplagring af færdigvarerne.

Stk. 5. Resterillisationsanlæg og lignende skal være opstillet på en sådan måde, at påfyldningen af kontamineret fiskemel og -olie m.v. sker i separat rum, der er klart adskilt fra rum, hvori der opbevares færdigvarer. Når resterillisationsanlæg anvendes til forarbejdning af kontamineret fiskemel og -olie, skal tilførslen af kontamineret fiskemel og -olie ske på en sådan måde, at der er

et ensartet flow fra uren lagerplads til rent færdigvarelager.

Stk. 6. Importerede produkter skal være klart adskilt fra øvrige færdigvarer, så sammenblanding ikke kan finde sted, inden de importerede produkter er endeligt godkendt til videre omsætning, jf. § 22.

§ 10. § 6, stk. 3, og § 9, stk. 3-5, finder ikke anvendelse på virksomheder, der producerer tørfisk eller ferske fiskeprodukter, der anvendes som foder til slædehunde og selskabsdyr.

Kapitel 6

Råvarer

§ 11. Til fremstilling af fiskemel og fiskeolie må der kun anvendes:

- 1) Fisk eller andre havdyr, bortset fra havpatte- dyr, der er fanget på åbent hav med henblik på fiskemelsproduktion, og
- 2) fersk affald fra fisk, som forarbejdes på virksomheder, der fremstiller fiskeprodukter til konsum.

Stk. 2. Fisk og fiskeaffald skal transporteres og opbevares, så råvarernes kvalitet ikke unødigt forringes. Hvor forholdene gør det påkrævet, skal fisken og fiskeaffaldet ises.

§ 12. Til fremstilling af tørfisk og ferske fiskeprodukter, der anvendes som foder til slædehunde og selskabsdyr, må kun anvendes:

- 1) Fisk, der er egnet til konsum, men som af kommercielle grunde ikke er bestemt til konsum, og
- 2) fisk, der er fanget på åbent hav og egnet til fiskemelsproduktion.

Kapitel 7

Drift og vedligeholdelse m.v.

§ 13. Virksomhedens drift skal tilrettelægges, så færdigvarenes kvalitet ikke unødigt forringes eller udsættes for risiko herfor.

Stk. 2. Fisk og fiskeaffald skal forarbejdes snarest efter ankomst. Indtil forarbejdning sker, skal fisk og fiskeaffald opbevares hensigtsmæssigt i lukket emballage, f.eks. beholdere eller siloer, så råvarerne er beskyttet mod forurening.

Stk. 3. Virksomheden skal gennem stikprøvetagning af råvarerne sikre, at disse har en tilfredsstillende hygiejnisk kvalitet.

§ 14. Ved fremstilling af fiskemel og -olie skal temperaturen under procesforløbet som minimum nå 81 grader celsius for alle dele af produktet.

Stk. 2. Tørfisk skal under produktionen underkastes en behandling, der er tilstrækkelig til at destruere patogene organismer (inkl. salmonella).

Stk. 3. Der skal anbringes termografapparat på de kritiske punkter i opvarmningsprocessen til kontrol af varmebehandlingen.

Stk. 4. De anvendte varme- og tørremetoder skal være godkendt af fødevareregionen.

§ 15. Produktionsudstyret skal efterses, rengøres og eventuelt desinficeres efter behov.

Stk. 2. Hvis der ved eftersynet påvises ansamlinger af rester af fiskemel og -olie, skal virksomheden rengøre udstyret. Råvare-, doserings- og færdigvaresiloer skal efterses efter hver tømning og skal rengøres efter behov.

Stk. 3. Lokaler, inventar m.v. skal holdes ved lige og i ren stand. Måleudstyret skal justeres med regelmæssige mellemrum.

§ 16. Færdigvarerne skal behandles og oplagres i virksomheden på en sådan måde, at forurening heraf ikke kan forekomme.

§ 17. Emballeret afsmeltet fedt eller fiskeolie skal være pakket i nye containere eller i containere, der er blevet rengjort, og der skal være truffet de nødvendige forholdsregler for at undgå rekontaminering. Hvis der foretages bulktransport af produkterne, skal rør, pumper og bulktanke og alle andre bulkbeholdere eller bulktankvogne, der anvendes til transport af produkterne fra forarbejdningsanlægget enten direkte om bord på skibet eller til tanke på landjorden eller direkte til virksomheder, være inspiceret og fundet rene, inden de tages i anvendelse.

Kapitel 8

Eksport og import

Eksport

§ 18. Eksport af fiskeolie og fiskemel, som ikke er bestemt til konsum, samt tørfisk og ferske fiskeprodukter, der anvendes som foder til slædehunde og selskabsdyr, må kun ske fra en virksomhed, der er godkendt efter § 2.

§ 19. Produkterne nævnt i § 18 skal opfylde kravene i denne bekendtgørelse. Produkterne

skal være ledsaget af et sundhedscertifikat. Eksportvirksomheder skal overholde de betingelser for eksport af produkterne, som det pågældende modtagerland stiller.

Stk. 2. Ved forelæggelse for fødevareregionen af certifikat til eksport af produkterne nævnt i § 18 eller andre dokumenter, som anvendes med henblik på videreeksport til tredjeland, betragtes forelæggelsen som en ansøgning om tilladelse til eksport af partiet, og virksomheden skal sikre, at de betingelser og oplysninger, der er anført i dokumentet, samt øvrige betingelser fra det pågældende land, er overholdt.

§ 20. Eksportvirksomheder skal udføre egenkontrol med det formål at sikre og dokumentere overholdelse af de relevante betingelser, som fremgår af Fødevarestyrelsens certifikater til det pågældende land, øvrige dokumenter, som forelægges fødevareregionen, samt relevante krav for den pågældende eksport.

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

Stk. 3. Såfremt en virksomhed afsender produkterne nævnt i § 18, som ikke er i overensstemmelse med et udstedt dokument, skal virksomheden straks informere fødevareregionen og den modtagende virksomhed.

§ 21. Eksportvirksomheder, der både behandler produkterne nævnt i § 18, der fremstilles med henblik på eksport til et tredjeland, der stiller særlige betingelser for eksporten og behandler andre produkter nævnt i § 18, skal i nødvendigt omfang sikre tilstrækkelig adskillelse mellem de relevante produktioner.

Import

§ 22. Ved import af fiskeolie og fiskemel, som ikke er bestemt til konsum, samt tørfisk og ferske fiskeprodukter, der anvendes som foder til slædehunde og selskabsdyr, skal følgende betingelser være opfyldt:

- 1) Betingelserne i §§ 2-9 og §§ 11-17.
- 2) De i bilag 2 anførte betingelser for den pågældende produkttype.
- 3) Partiet skal være ledsaget af et sundhedscertifikat godkendt hertil af Fødevarestyrelsen.

Kapitel 9

Tilsyn og kontrol

§ 23. Den ansvarlige for en virksomhed skal

træffe alle nødvendige foranstaltninger for at opfylde kravene i denne bekendtgørelse, herunder:

- 1) Konstatere og føre kontrol med kritiske punkter i forarbejdningsprocessen,
- 2) udtage repræsentative prøver af hvert forarbejdet parti med henblik på kontrol af produkternes mikrobiologiske standard og fravær af skadelige restkoncentrationer af fysisk/kemisk natur,
- 3) registrere resultaterne af de forskellige kontrolforanstaltninger og prøver samt opbevare disse i mindst to år og efter anmodning fremlægge og udlevere dem til fødevareregionen, og
- 4) etablere en ordning, som muliggør en tilbageføring af det afsendte parti til fremstillingstidspunktet.

§ 24. Hvis resultaterne af de i § 23 omtalte undersøgelser viser, at betingelserne i bilag 1 til denne bekendtgørelse ikke er opfyldt, skal virksomheden:

- 1) Straks meddele dette til fødevareregionen,
- 2) undersøge årsagen til fejlene,
- 3) sørge for, at forurenede varepartier ikke udleveres, før de har gennemgået fornyet bearbejdning under fødevareregionens tilsyn, hvorefter der skal udtages nye prøver med henblik på at sikre overholdelse af de mikrobiologiske standarder, som fremgår af bilag 1, og
- 4) sørge for rensning og desinfektion af anlæget.

Stk. 2. Hvis fornyet bearbejdning ikke er mulig, må varepartiet ikke anvendes som foder til dyr.

§ 25. Fødevareregionen fører tilsyn med virksomheder, som er omfattet af denne bekendtgørelse. Fødevareregionen fastsætter tilsynets omfang.

Stk. 2. Fødevareregionen udtager stikprøver af råvarer og færdigvarer med henblik på mikrobiologisk kontrol på et offentligt laboratorium. Omkostningerne herved påhviler virksomhederne.

Kapitel 10

Tilbagekaldelse af godkendelse

§ 26. Fødevareregionen kan tilbagekalde godkendelsen, hvis en godkendt virksomhed ikke længere opfylder betingelserne for godkendelsen.

Kapitel 11

Dispensationsbestemmelser

§ 27. Fødevareregionen kan dispensere fra kravene i § 9, stk. 6, og §§ 22-24, hvis virksomheden udelukkende producerer tørfisk og ferske fiskeprodukter til:

- 1) Slædehunde og selskabsdyr, og
- 2) produkterne udelukkende omsættes i Grønland.

Kapitel 12

Foranstaltnings- og ikrafttrædelsesbestemmelser

§ 28. Der idømmes bøde overfor den, der overtræder § 2, § 4, stk. 2-3, § 5, stk. 1 – 3, §§ 6 – 9 eller §§ 11-24.

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

§ 29. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. januar 2008.

Fødevarestyrelsen, den 5. december 2007

P.S.V.

E.B.

JAN MOUSING

/ Christian Strøyer

Mikrobiologiske kriterier

Prøver af de færdige produkter taget under eller efter oplagringen i forarbejdningsvirksomheden skal opfylde følgende normer:

Salmonella, ingen i 25 g, $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Enterobacteriaceae, $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ i 1 g

- n = antallet af prøveenheder, som prøven består af
- m = tærskelværdien for antallet af bakterier: resultatet betragtes som tilfredsstillende, hvis antallet af bakterier i samtlige prøveenheder ikke overstiger m
- M = maksimumværdien for antallet af bakterier: resultatet betragtes som utilfredsstillende, hvis antallet af bakterier i en eller flere prøveenheder er M eller derover
- c = antallet af prøveenheder, hvis bakterietal kan ligge mellem m og M , idet prøven betragtes som acceptabel, hvis bakterietallet i de andre prøveenheder er m eller derunder.

Specifikke krav for indførsel af produkter til Grønland

Kapitel I

Specifikke krav for fiskemel

Foruden de i §§ 2-17 nævnte generelle betingelser skal følgende betingelser være opfyldt:

Fiskemel kan tillades indført, hvis det:

- 1) Indføres fra et EU-land, eller fra et land der er opført på Det Europæiske Fællesskabs liste over lande, fra hvilke import til EU af dette produkt er tilladt,
- 2) er produceret i overensstemmelse med denne bekendtgørelse, og
- 3) ledsages af et sundhedscertifikat, som er godkendt hertil af Fødevarestyrelsen.

Kapitel II

Specifikke krav for fiskeolie

Foruden de i §§ 2-17 nævnte generelle betingelser skal følgende betingelser være opfyldt:

Fiskeolien kan tillades indført, hvis den:

- 1) Indføres fra et EU-land eller fra et land, der er opført på Det Europæiske Fællesskabs liste over lande, fra hvilke import til EU af dette produkt er tilladt,
- 2) er produceret i overensstemmelse med denne bekendtgørelse, og
- 3) ledsages af et sundhedscertifikat, som er godkendt hertil af Fødevarestyrelsen.

Hvis det afsmeltede fedt eller fiskeolien er emballeret, skal produktet være pakket i nye containere eller i containere, der er blevet rengjort, og der skal være truffet de nødvendige forholdsregler for at undgå rekontaminering. Hvis det er hensigten at foretage bulktransport af produkterne, skal rør, pumper og bulkkanke og alle andre bulkbeholdere eller bulktankvogne, der anvendes til transport af produkterne fra forarbejdningsanlægget enten direkte om bord på skibet eller til tanke på landjorden eller direkte til virksomheder, være inspiceret og fundet rene, inden de tages i anvendelse.

Kapitel III

Specifikke krav til tørfisk, der anvendes som foder til slædehunde og selskabsdyr.

Tørfisken kan tillades indført, hvis den:

- 1) Indføres fra et EU-land eller fra et land, der er opført på Det Europæiske Fællesskabs liste over lande, fra hvilke import til EU af dette produkt er tilladt,
- 2) kommer fra anlæg til fremstilling af foder til selskabsdyr, som er godkendt af afsenderlandets myndigheder, og som opfylder de særlige betingelser i denne bekendtgørelse,
- 3) er fremstillet i overensstemmelse med denne bekendtgørelse, og
- 4) ledsages af et certifikat, som er godkendt hertil af Fødevarestyrelsen.

Kapitel IV

Specifikke krav til ferske fiskeprodukter der anvendes som foder til slædehunde og selskabsdyr

Ferske fiskeprodukter kan tillades indført, hvis den:

- 1) Indføres fra et EU-land eller fra et land, der er opført på Det Europæiske Fællesskabs liste over lande, fra hvilke import til EU af dette produkt er tilladt,
- 2) er blevet dybfrosset på det anlæg, de kommer fra, eller er blevet konserveret, så de ikke for-dærvs fra afsendelsen til leveringen til bestemmelses-anlægget,

- 3) har været omfattet af alle fornødne forholdsregler for at undgå rekontaminering med patogener,
- 4) er pakket i ny emballage, der forhindrer enhver lækage, og
- 5) ledsages af et certifikat, som er godkendt hertil af Fødevarestyrelsen.