

Bekendtgørelse nr. 655 af 19. juni 2006

Bekendtgørelse for Grønland om fødevarerivirksomheder

I medfør af § 9, stk. 2, § 10, stk. 1, § 22, § 27, stk. 2, § 35, stk. 2, § 36, § 39, § 44, stk. 1, § 45, § 46, stk. 2 og 3, § 47, § 48, § 49, stk. 2, § 50, stk. 2, § 56 og § 69, stk. 3 - 4, i anordning nr. 523 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m. og § 20 og § 41, stk. 2 - 3, i anordning nr. 524 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om sygdomme og infektioner hos dyr fastsættes:

Afsnit I

Bekendtgørelsens område og definitioner

Kapitel 1

Anvendelsesområde

§ 1. I denne bekendtgørelse fastsættes der hygiejnebestemmelser for fødevarer gældende for fødevarerivirksomheder, idet der særlig tages hensyn til følgende principper:

- 1) Det primære ansvar for fødevarerivirksomheden påhviler fødevarerivirksomheden.
- 2) Der er behov for fødevarerivirksomhed igennem hele fødevarerivirksomheden fra og med primærproduktionen.
- 3) Det er vigtigt at opretholde kølekæden for fødevarer, der ikke kan opbevares sikkert ved omgivelsestemperatur, navnlig frosne fødevarer.
- 4) Generel gennemførelse af procedurer, der bygger på HACCP - principperne, bør sammen med anvendelsen af god hygiejnepraksis øge fødevarerivirksomhedernes ansvar.
- 5) Retningslinjer for god praksis er et værdifuldt instrument til i alle led af fødevarerivirksomheden

den at hjælpe fødevarerivirksomheder med at overholde fødevarerivirksomhedsbestemmelserne og anvende HACCP - principperne.

- 6) Der skal fastsættes mikrobiologiske kriterier og temperaturkontrolkrav baseret på en videnskabelig risikovurdering.
- 7) Det er nødvendigt at sikre, at importerede fødevarer mindst er af samme sundhedsstandard som fødevarer produceret i Det Europæiske Fællesskab eller af en standard, der er ligestillet hermed.

Stk. 2. Bekendtgørelsen omfatter alle led i produktionen, forarbejdningen og distributionen af fødevarer samt eksport.

Stk. 3. Bekendtgørelsen finder alene anvendelse for salg og behandling med henblik på salg af fødevarer, som helt eller delvist består af eller som indgår i animalske fødevarer.

Stk. 4. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for virksomheder, der alene producerer fødevarer bestemt til det grønlandske hjemmemarked.

§ 2. Kravene til de dyresundhedsmæssige forhold i forbindelse med import, som følger af kapitel 9 gælder dog for alle fødevarerivirksomheder.

Kapitel 2

Definitioner

§ 3. Ved fødevarerivirksomhed forstås de love, bekendtgørelser og administrative bestemmelser, som i Grønland finder anvendelse på fødevarer generelt, herunder tillige tilsætningsstoffer og fødevarerivirksomhed i særdeleshed. Fødevarerivirksomheden omfatter alle led i produktionen, tilvirkningen og distributionen af fødevarer.

Stk. 2. Ved fødevarer virksomhed forstås ethvert offentligt eller privat foretagende, som med eller uden gevinst for øje udfører en hvilken som helst aktivitet, der indgår som et hvilket som helst led i produktionen, tilvirkningen eller distributionen af fødevarer.

Stk. 3. Ved virksomhed forstås enhver enhed inden for en fødevarer virksomhed.

Stk. 4. Ved markedsføring forstås besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted med eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

Stk. 5. Ved risiko forstås en funktion af sandsynligheden for, at en fare har en negativ indvirkning på sundheden sammenholdt med, hvor alvorlig denne indvirkning er.

Stk. 6. Ved fare forstås den potentielt sundhedsskadelige virkning, der kan være forbundet med biologiske, kemiske eller fysiske agenser i fødevarer eller forbundet med fødevarernes tilstand.

Stk. 7. Ved sporbarhed forstås muligheden for at kunne spore og følge en fødevarer eller et dyr, der anvendes i fødevarer produktionen, eller et stof, der er bestemt til, eller som kan forventes at blive tilsat en fødevarer gennem alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled.

Stk. 8. Ved produktions-, tilvirknings- og distributionsled forstås alle led, herunder import, fra og med den primære produktion af fødevarer og til og med opbevaringen, transporten, salget eller leveringen til den endelige forbruger.

Stk. 9. Ved primærproduktion forstås produktion, opdræt eller dyrkning af primærprodukter, herunder høst, malkning og husdyrproduktion før slagtning. Begrebet omfatter også jagt og fiskeri og høst af vilde produkter.

Stk. 10. Ved primærprodukter forstås produkter fra primærproduktionen, herunder jordbrugs- og husdyrbrugsprodukter, samt produkter fra jagt og fiskeri.

Stk. 11. Ved endelig forbruger forstås den endelige forbruger af en fødevarer, som ikke anvender varen som led i operationer eller aktiviteter i forbindelse med en fødevarer virksomhed.

Stk. 12. Ved fødevarer hygiejne, i det følgende benævnt hygiejne, forstås foranstaltninger og betingelser, der er nødvendige for at kontrollere risici og sikre, at en fødevarer er egnet til konsum, hvis den anvendes som tilsigtet.

Stk. 13. Ved kompetent myndighed forstås den centrale myndighed, som i et land har beføjelse til at føre kontrol med, at denne bekendtgørelse overholdes, eller enhver anden myndighed, som den centrale myndighed har overdraget denne beføjelse til.

Stk. 14. Ved ligestillet forstås med hensyn til forskellige systemer: i stand til at nå samme mål.

Stk. 15. Ved kontaminering forstås forekomst eller opståen af en risiko.

Stk. 16. Ved drikkevand forstås vand, der opfylder minimumskravene i Det Europæiske Fællesskabs lovgivning.

Stk. 17. Ved rent havvand forstås naturligt, kunstigt eller rensat havvand eller brakvand, som ikke indeholder mikroorganismer, skadelige stoffer eller toksisk marint plankton i sådanne mængder, at det direkte eller indirekte kan skade sundhedskvaliteten af fødevarer.

Stk. 18. Ved rent vand forstås rent havvand og ferskvand af en tilsvarende kvalitet.

Stk. 19. Ved indpakning forstås anbringelse af en fødevarer i en indpakning eller beholder i direkte berøring med den pågældende fødevarer og selve denne indpakning eller beholder.

Stk. 20. Ved emballering/emballage forstås anbringelse af en eller flere indpakkede fødevarer i en ydre beholder og selve denne beholder.

Stk. 21. Ved hermetisk lukket beholder forstås beholder, der er udformet med henblik på at beskytte indholdet mod udefrakommende farer.

Stk. 22. Ved forarbejdning forstås enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer.

Stk. 23. Ved uforarbejdede produkter forstås fødevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, der f.eks. er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensat, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet.

Stk. 24. Ved forarbejdede produkter forstås fødevarer, der fremkommer ved forarbejdning af uforarbejdede produkter. Disse produkter kan indeholde stoffer, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber.

Stk. 25. I bilagene betyder udtrykkene »om nødvendigt«, »hvis det er relevant«, »passende«

og »tilstrækkeligt« henholdsvis, hvor det er nødvendigt, relevant eller passende for eller tilstrækkeligt til at opfylde bekendtgørelsens mål.

§ 4. Definitionerne i bilag 1 og de tekniske definitioner i bilag 4 – 11 gælder ved anvendelse af denne bekendtgørelse.

Afsnit II

Forpligtelser for fødevarevirksomheder

Kapitel 3

Generelle forpligtelser

§ 5. Fødevarevirksomheder sikrer, at produktionen, forarbejdningen og distributionen i alle led, som er under deres kontrol, er i overensstemmelse med de relevante hygiejnebestemmelser i denne bekendtgørelse, herunder hygiejnebestemmelserne i bilag 1-11.

§ 6. Fødevarevirksomheder må ikke anvende andre stoffer end drikkevand — eller rent vand, såfremt det er tilladt i henhold til nærværende bekendtgørelse — til at fjerne overfladeforurening fra animalske produkter, medmindre anvendelsen af stoffet er godkendt af Det Europæiske Fællesskab. Fødevarevirksomheder skal også overholde alle de betingelser for anvendelsen, som måtte blive vedtaget i forbindelse med godkendelsen af det enkelte stof. Anvendelsen af et godkendt stof berører ikke fødevarevirksomhedens pligt til at overholde bestemmelserne i denne bekendtgørelse.

Kapitel 4

Almindelige og særlige hygiejnebestemmelser

§ 7. Fødevarevirksomheder, der udfører primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter, jf. bilag 2, del A, afsnit I, skal overholde de almindelige hygiejnebestemmelser i del A i bilag 2 samt de særlige krav, der følger af denne bekendtgørelse.

Stk. 2. Fødevarevirksomheder, der udfører et led i produktionen, forarbejdningen og distributionen af fødevarer efter de led, som stk. 1 finder anvendelse på, skal overholde hygiejnebestemmelserne i denne bekendtgørelse, herunder hygiejnebestemmelserne i bilag 1-11.

Stk. 3. Fødevarevirksomheder træffer alt efter forholdene følgende særlige hygiejneforanstaltninger:

- 1) Opfyldelse af mikrobiologiske kriterier for fødevarer.
- 2) Vedtagelse af de procedurer, som er nødvendige for at nå de mål, der er opstillet for at opfylde målsætningen i denne bekendtgørelse.
- 3) Opfyldelse af temperaturkontrolkrav for fødevarer.
- 4) Bevarelse af kølekæden.
- 5) Prøveudtagninger og analyser.

§ 8. Hvis denne bekendtgørelse ikke indeholder nærmere enkeltheder om prøveudtagnings- eller analysemetoder, kan fødevarevirksomheder anvende passende metoder, der er fastsat i Det Europæiske Fællesskabs lovgivning, eller, hvis sådanne ikke findes, metoder, der giver resultater, der er ligestillet med dem, der opnås ved brug af referencemetoden, forudsat at disse metoder er videnskabeligt godkendt i overensstemmelse med internationalt anerkendte regler eller protokoller.

Kapitel 5

Registrering, autorisation og offentlig kontrol

§ 9. Fødevarevirksomheder må kun markedsføre animalske produkter, hvis de udelukkende er tilberedt og håndteret i virksomheder, der:

- 1) opfylder de relevante krav i denne bekendtgørelse, og andre relevante krav i fødevarerlovlovgivningen, og
- 2) er registreret hos eller, hvor det kræves i medfør af stk. 2, autoriseret af Fødevareregion Nord (fødevareregionen).

Stk. 2. Fødevarevirksomheder, der er omfattet af kravene i denne bekendtgørelses bilag 6 – 11, må kun drives, hvis de er autoriseret af fødevareregionen i overensstemmelse med stk. 3, bortset fra virksomheder, der kun udfører:

- 1) Primærproduktion. Fiskefartøjer, hvor fisken køles ved et tankkølesystem skal dog autoriseres.
- 2) Transport.
- 3) Oplagring af produkter, der ikke kræver temperaturregulerede oplagringsforhold.

Stk. 3. En virksomhed, der skal autoriseres i henhold til stk. 2, må ikke drives, medmindre fødevareregionen:

- 1) har givet virksomheden autorisation til at arbejde efter et besøg på stedet, eller
- 2) har givet virksomheden en betinget autorisation.

Stk. 4. Fødevarerregionen skal samarbejde med fødevareregionen i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum. Fødevarerregionen skal navnlig sikre, at en virksomhed indstiller driften, hvis fødevareregionen trækker autorisationen tilbage eller, i tilfælde af betinget autorisation, ikke forlænger den eller ikke giver fuld autorisation.

Stk. 5. Stk. 1 - 4 er ikke til hinder for, at en virksomhed kan markedsføre fødevarer mellem den dato, hvor bekendtgørelsen iværksættes og det første derpå følgende tilsyn, der foretages af fødevareregionen, forudsat at virksomheden er omfattet af krav om autorisation i overensstemmelse med stk. 2 og har markedsført animalske produkter i henhold til tidligere gældende lovgivning.

§ 10. Ansøgning om autorisation fremsendes til fødevareregionen. Sammen med ansøgningen skal fremsendes tegninger og beskrivelse af virksomheden samt beskrivelse af de påtænkte aktiviteter. Sammen med ansøgningen skal desuden fremsendes beskrivelse af procedurer, jf. § 17.

Stk. 2. Fødevareregionen meddeler autorisation med angivelse af særlige vilkår, herunder bl.a. til indretning, produktionsart og -omfang, samt med evt. angivelse af en frist for vilkårenes opfyldelse.

Stk. 3. Fødevareregionen kan meddele betinget autorisation, jf. § 5, stk. 2 - 4 i bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol.

§ 11. Anmodning om registrering fremsendes til fødevareregionen. Anmodningen skal indeholde en beskrivelse af de påtænkte aktiviteter.

Stk. 2. Fødevareregionen meddeler skriftlig bekræftelse på registrering.

Stk. 3. Virksomheden må først påbegynde aktiviteten, når bekræftelse på registrering er modtaget.

§ 12. Autorisation skal indhentes på ny ved:

- 1) væsentlige bygningsmæssige ændringer,
- 2) væsentlige ændringer i virksomhedens indretning, eller
- 3) væsentlige ændringer i virksomhedens produktion eller vareudvalg.

§ 13. Den, der overtager en autoriseret eller registreret virksomhed, skal i forbindelse med overtagelsen anmelde dette ejer- eller brugerskifte til fødevareregionen og skal samtidig oplyse, om der ønskes fornyet autorisation.

§ 14. Fødevareregionen kan tage en autorisation op til fornyet behandling, når der er forløbet 5 år siden sidste autorisation.

§ 15. Fødevareregionen kan fratage en autorisation, hvis:

- 1) virksomheden ikke opfylder de stillede vilkår,
- 2) forudsætningerne for autorisation ændres væsentligt, eller
- 3) det ud fra hygiejniske, markedsføringsmæssige, afgiftsmæssige eller lignende årsager skønnes nødvendigt.

§ 16. Fødevarerregionen skal samarbejde med fødevareregionen i overensstemmelse med anden gældende lovgivning.

Stk. 2. Fødevarerregionen skal sørge for, at fødevareregionen altid har ajourførte oplysninger om virksomheden, blandt andet ved at give skriftlig meddelelse om enhver væsentlig ændring i aktiviteterne og enhver virksomhedslukning.

Kapitel 6

Risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter samt retningslinier for god hygiejnepraksis

§ 17. Fødevarerregionen skal indføre, iværksætte og følge en fast procedure eller faste procedurer, der er baseret på HACCP-principperne.

Stk. 2. HACCP-principperne i stk. 1 går ud på følgende:

- 1) Identificere risici, som skal forebygges, fjernes eller reduceres til et acceptabelt niveau.
- 2) Identificere de kritiske kontrolpunkter på det eller de produktionstrin, hvor det er vigtigt at have produktionen under kontrol for at forebygge eller fjerne en risiko eller reducere den til et acceptabelt niveau.
- 3) Fastsætte kritiske grænser på kritiske kontrolpunkter, som adskiller acceptable forhold fra uacceptable forhold, med henblik på at forebygge, fjerne eller reducere identificerede risici.

- 4) Fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.
- 5) Fastsætte korrigerende handlinger, hvis det ved overvågningen viser sig, at et kritisk kontrolpunkt ikke er under kontrol.
- 6) Fastsætte procedurer for regelmæssigt at kontrollere, at de foranstaltninger, der er beskrevet i nr. 1-5, fungerer effektivt.
- 7) Udfærdige dokumenter og føre registre, der svarer til virksomhedens art og størrelse for at dokumentere, at foranstaltningerne i nr. 1-6 anvendes effektivt.

Stk. 3. Hvis der ændres ved produktet, processen eller ethvert andet trin, tager fødevarevirksomheden proceduren op til revision og foretager de nødvendige ændringer.

Stk. 4. Stk. 1 gælder kun for fødevarevirksomheder, der udfører et led i produktionen, forarbejdningen og distributionen af fødevarer efter primærproduktionen og de dermed forbundne aktiviteter, jf. bilag 2. Stk. 1 gælder dog for fiskefartøjer, hvor fisken køles ved et tankkølesystem.

Stk. 5. Fødevarevirksomheder skal:

- 1) forelægge fødevareregionen bevis for, at de overholder stk. 1, i den form, regionen anmoder om, under hensyntagen til fødevarevirksomhedernes art og størrelse,
- 2) sikre, at alle dokumenter, der beskriver de procedurer, som er udviklet i overensstemmelse med denne artikel, ajourføres løbende, og
- 3) opbevare alle dokumenter og registre i et passende tidsrum.

§ 18. Virksomheder skal, udover de procedurer der følger af § 7, stk. 1, eller § 17, i relevant omfang have og følge procedurer, der sikrer og dokumenterer, at fødevarerne, materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og virksomheden opfylder fødevarerlovgivningen i øvrigt, herunder bestemmelser om sporbarhed, fødevarers sammensætning, mærkning og mærkedsføring.

Stk. 2. Fødevarevirksomheder, der driver slagteri, skal foretage det nødvendige for at sikre, at slagtedyret, inkl. opdrættet vildt undersøges af embedsdyrlægen før slagtningen, og må kun med henblik på konsum slagte dyr, som embedsdyrlægen ved det levende syn har fundet egnet til slagtning.

Stk. 3. Fødevarevirksomheder, der driver slagteri skal foretage det nødvendige for at sikre, at alle dele af dyret, inkl. blodet, undersøges af embedsdyrlægen umiddelbart efter slagtningen.

Stk. 4. Vildthåndteringsvirksomheder skal foretage det nødvendige for at sikre, at alle indbragte dele af dyret undersøges af embedsdyrlægen efter ankomsten til virksomheden.

§ 19. Fødevarebranchen kan udarbejde retningslinier for god hygiejnepraksis og for anvendelsen af HACCP-principperne. Fødevarevirksomheder kan benytte sig af sådanne retningslinier i forbindelse med indførsel af procedurer som nævnt i § 17.

Stk. 2. Når der udvikles retningslinjer for god praksis, skal fødevarebranchen udvikle og udbrede disse:

- 1) i samråd med repræsentanter for de parter, hvis interesser i væsentlig grad er berørt, f.eks. de kompetente myndigheder og forbrugergrupper,
- 2) under hensyn til de relevante kodekser for praksis i Codex Alimentarius, og
- 3) under hensyn til henstillingerne i del B i bilag 2, når de vedrører primærproduktionen og de dermed forbundne aktiviteter, jf. del A, afsnit I i bilag 2.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen vurderer retningslinjerne for at sikre sig:

- 1) at de er udviklet i overensstemmelse med stk. 2,
- 2) at deres indhold er praktisk anvendeligt for de sektorer, som de gælder for, og
- 3) at disse er forenelige med §§ 5, 7, 8 og 17 i de sektorer og for de fødevarer, som de gælder for.

§ 20. Prøver, der udtages som led i virksomhedens procedurer, jf. § 17, skal analyseres på et laboratorium, som har et dokumenteret kvalitetssikringssystem i form af akkreditering, certificering eller et kvalitetssystem baseret på anerkendte principper for kvalitetssikring af laboratorier.

Kapitel 7

Sporbarhed og tilbagetrækning

§ 21. Sporbarheden skal i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled sikres for fødevarer og dyr, der anvendes i fødevareproduktionen, samt for ethvert andet stof, der er bestemt til, eller som kan forventes at blive tilsat en fødevare.

Stk. 2. Fødevarevirksomheder skal være i stand til at identificere, hvorfra de har fået leveret en fødevare eller et dyr, der anvendes i fødevareproduktionen, og ethvert stof, der er bestemt til, eller som kan forventes at blive tilsat en fødevare.

Stk. 3. Til det formål skal der etableres systemer og procedurer, hvorved sådanne oplysninger kan stilles til rådighed for fødevareregionen på deres anmodning.

Stk. 4. Fødevarevirksomheder skal etablere systemer og procedurer til identifikation af de øvrige virksomheder, hvortil deres produkter er leveret. Disse oplysninger stilles til rådighed for fødevareregionen på deres anmodning.

Stk. 5. En fødevare, der markedsføres, eller som kan forventes at blive markedsført i et af landene i Det Europæiske Økonomiske Samarbejde (EØS), forsynes med en passende mærkning eller identifikation, der letter sporbarheden ved hjælp af relevant dokumentation eller information i overensstemmelse med de relevante krav i fødevarelovgivningen.

§ 22. Hvis en fødevarevirksomhed antager eller har grund til at antage, at en fødevare, som virksomheden har importeret, produceret, tilvirket, forarbejdet eller distribueret, ikke overholder kravene til fødevarsikkerhed, og fødevareren ikke længere umiddelbart kontrolleres direkte af denne fødevarevirksomhed, skal virksomheden straks træffe forholdsregler med henblik på at trække den pågældende fødevare tilbage fra markedet og informere fødevareregionen herom. Hvis et produkt er nået ud til forbrugerne, skal virksomheden effektivt og præcist informere dem om baggrunden for, at varen trækkes tilbage, og skal om nødvendigt kalde varen tilbage fra forbrugere, som allerede er i besiddelse af den pågældende vare, såfremt andre foranstaltninger er utilstrækkelige til opnåelse af et højt sundhedsbeskyttelsesniveau.

Stk. 2. Fødevarevirksomheden med ansvar for distributionsvirksomhed, som ikke har indflydelse på fødevarens indpakning, mærkning, sikkerhed eller integritet, skal inden for rammerne af sine aktiviteter træffe forholdsregler med henblik på at trække produkter, der ikke opfylder kravene til fødevarsikkerhed, tilbage fra markedet, ligesom virksomheden skal bidrage til fødevarsikkerheden ved at videregive de relevante oplysninger, der er nødvendige for at kunne spo-

re en fødevare, som led i et samarbejde om forholdsregler truffet af producenter, tilvirkere, forarbejdere og/eller fødevareregionen.

Stk. 3. Fødevarevirksomheden skal straks underrette fødevareregionen, hvis virksomheden antager eller har grund til at antage, at en fødevare, virksomheden markedsfører, kan have sundhedsskadelig indvirkning på mennesker. Virksomheden underretter fødevareregionen om de forholdsregler, der træffes for at afværge, at den endelige forbruger udsættes for risiko, og må ikke forhindre nogen i eller afskrække nogen fra i overensstemmelse med national ret og retspraksis at samarbejde med fødevareregionen, hvis dette kan forebygge, reducere eller eliminere en risiko ved en fødevare.

Stk. 4. Fødevarevirksomheden samarbejder med fødevareregionen om de forholdsregler, der træffes med henblik på at undgå eller mindske risiciene ved de fødevarer, virksomheden leverer eller har leveret.

Kapitel 8

Sundheds- og identifikationsmærkning

§ 23. Fødevarevirksomheder må kun markedsføre animalske produkter, hvis de er håndteret i en virksomhed, der skal autoriseres i overensstemmelse med § 9, stk. 2, hvis de er forsynet med enten:

- 1) et sundhedsmærke anbragt i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum, eller
- 2) et identifikationsmærke anbragt i overensstemmelse med bilag 4, hvis ovennævnte bekendtgørelse ikke indeholder en bestemmelse om anbringelse af sundhedsmærke.

Stk. 2. Fødevarevirksomheder må kun anvende et identifikationsmærke på et produkt af animalsk oprindelse, hvis produktet er fremstillet i overensstemmelse med denne bekendtgørelse og på en virksomhed, der opfylder kravene i § 9.

Stk. 3. Fødevarevirksomheden må ikke fjerne et sundhedsmærke, der er anbragt på kød i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum, medmindre kødet udskæres, tilberedes eller på anden måde bearbejdes.

Afsnit III

Import og eksport

Kapitel 9

Import

§ 24. Fødevarer, der importeres til Grønland, skal overholde de relevante krav i fødevarerlov-givningen, medmindre Det Europæiske Fælles-skab har fastsat andet, eller, hvis en specifik af-tale er gældende mellem Det Europæiske Fæl-lesskab og Grønland, de krav, der er fastsat heri.

Stk. 2. For så vidt angår hygiejnen i forbindel-se med importerede fødevarer omfatter de rele-vante krav i fødevarerlov-givningen, hvortil der er henvist i stk. 1, kravene i §§ 5, 7, 8, 16 og 17 i nærværende bekendtgørelse.

§ 25. Fødevarevirksomheder, der importerer produkter af animalsk oprindelse fra lande, som ikke er medlem af EØS, sikrer, at importen kun finder sted, såfremt:

- 1) Afsenderlandet er opført på Det Europæiske Fællesskabs liste over lande, fra hvilke im-port til EU af dette produkt er tilladt.
- 2) Den virksomhed, hvorfra produktet er af-sendt, og hvor det er fremstillet eller forar-bejdet, er opført på Det Europæiske Fælles-skabs liste over virksomheder, fra hvilke im-port til EU af dette produkt er tilladt.
- 3) Produktet, når der er tale om fersk kød, hak-ket kød, tilberedt kød, kødprodukter og ma-skinsepareret kød, er fremstillet af kød fra slagterier og opskæringsvirksomheder, der er opført på lister, der er godkendt af Det Europæiske Fællesskab.
- 4) Produktet, når der er tale om fersk kød, hak-ket kød, tilberedt kød, kødprodukter og ma-skinsepareret kød, er fremstillet af kød fra godkendte virksomheder i det Europæiske Fællesskab.
- 5) Produktionsområdet, når der er tale om le-vende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle, er opført på en liste, der er godkendt af Det Europæiske Fællesskab.
- 6) Produktet opfylder kravene i nærværende bekendtgørelse, herunder kravene i § 23 til sundheds- og identifikationsmærkning.
- 7) De til enhver tid gældende regler for import til Grønland.

Stk. 2. Uanset stk. 1 kan import af fiskevarer også finde sted i henhold til de særlige bestem-

melser i § 15 i bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.

Stk. 3. Import af øvrige produkter som ikke er omfattet af stk. 1 må kun finde sted efter forud-gående tilladelse fra Fødevarestyrelsen.

Kapitel 10

Eksport

§ 26. For så vidt angår hygiejnen i forbindelse med fødevarer der eksporteres eller reeksporte-res, omfatter de relevante krav i fødevarerlov-givningen, hvortil der er henvist i §§ 27 og 28, kra-vene i §§ 5, 7, 8, 16 og 17 i nærværende bekendt-gørelse.

§ 27. Fødevarer, der eksporteres til og er be-stemt til markedsføring i et af landene i det Euro-pæiske Økonomiske Samarbejde (EØS), skal overholde de relevante krav i fødevarerlov-givnin-gen, medmindre Det Europæiske Fællesskab har fastsat andet, eller, hvis en specifik aftale er gæl-dende mellem Det Europæiske Fællesskab og Grønland, de krav, der er fastsat heri.

Stk. 2. Animalske fødevarer kan kun eksporte-res til et af landene i EØS, hvis de er afsendt fra og fremstillet af eller forarbejdet i virksomheder, som er opført på en liste, der udarbejdes og ajourføres af Det Europæiske Fællesskab.

Stk. 3. Ved eksport til et af landene i EØS skal fødevarevirksomheder sørge for, at forsendelser af animalske produkter ledsages af certifikater eller andre dokumenter.

Stk. 4. Eksport fra virksomheder som ikke er omfattet af stk. 2 må kun finde sted efter forud-gående tilladelse fra Fødevarestyrelsen.

§ 28. Fødevarer, der eksporteres eller reeks-porteres fra Grønland med henblik på markeds-føring i et land, som ikke er medlem af EØS, skal overholde de relevante krav i fødevarerlov-givnin-gen, medmindre andet bestemmes af den kompetente myndighed i importlandet eller er fastsat i de love, forskrifter, standarder, den praksis eller de øvrige retlige og administrative procedurer, der måtte være gældende i importlandet.

Stk. 2. Under andre omstændigheder, undta-gen hvor fødevarer er sundhedsskadelige, kan fødevarer kun eksporteres eller reeksporteres, hvis de kompetente myndigheder i bestemmel-selandet udtrykkeligt har godkendt dette efter at være blevet fuldt informeret om de årsager og

omstændigheder, der gjorde, at den pågældende fødevarer ikke kunne markedsføres i et af landene i EØS eller i Grønland.

Stk. 3. I de tilfælde, hvor bestemmelserne i en bilateral aftale indgået mellem Grønland og et tredjeland finder anvendelse, skal de fødevarer, der eksporteres fra Grønland til det pågældende tredjeland, overholde disse bestemmelser.

Stk. 4. I den udstrækning tredjelandets kompetente myndigheder kræver det, skal fødevarer-virksomheder sørge for, at forsendelser af animalske produkter ledsages af certifikater eller andre dokumenter.

Afsnit IV

Strafbestemmelser og ikrafttræden

Kapitel 11

Straffebestemmelser

§ 29. Der idømmes bøde overfor den, der

- 1) overtræder § 5, § 7, § 9, stk. 1 - 4, § 10, stk. 1, § 11, stk. 1 og 3, §§ 12 - 13, § 16, stk. 2 - 3, § 17, stk. 1 og 5, § 18, § 19, stk. 2 og §§ 20 - 23, § 25, stk. 1, § 26 eller § 27, § 28,
- 2) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af § 10, stk. 2, eller
- 3) undlader at overholde bestemmelser i bilag 1 - 11.

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

Kapitel 12

Ikrafttræden

§ 30. Bekendtgørelsen træder i kraft den 28. juni 2006.

Stk. 2. Følgende bekendtgørelser ophæves:

- 1) Bekendtgørelse nr. 806 af 22. oktober 1997 om omsætning tilvirkning m.v. af fisk og fiskevarer i land.
- 2) Bekendtgørelse nr. 155 af 27. februar 1998 om behandling og opbevaring m.v. af fisk og fiskevarer om bord i fartøjer.
- 3) Bekendtgørelse nr. 909 af 1. december 1997 for Grønland om udførsel af fersk kød og kød af opdrættet klovbærende vildt m.v.
- 4) Bekendtgørelse nr. 910 af 1. december 1997 for Grønland om udførsel af kød af vildtlevende vildt.
- 5) Bekendtgørelse nr. 911 af 1. december 1997 for Grønland om udførsel af kødprodukter m.v.
- 6) Bekendtgørelse nr. 912 af 1. december 1997 for Grønland om helbreds kontrol m.v. på eksportautoriserede kødvirksomheder.
- 7) Bekendtgørelse nr. 313 af 29. juni 1970 om indførsel til forhandling i Grønland af kød og slagtet fjerkræ m.v.
- 8) Bekendtgørelse af 3. marts 1953 om indførsel til Grønland af kød, slagteaffald og kødvarer samt landbrugsprodukter.

Fødevarestyrelsen, den 19. juni 2006

ANDERS MUNK JENSEN

/ Louise Vagner

Definitioner

I denne bekendtgørelse forstås ved:

1. KØD

- 1.1. »kød«: spiselige dele af får samt af de dyr, der er omhandlet i punkt 1.2 -1.3, inkl. blod
- 1.2. »vildtlevende vildt«: vildtlevende moskusokser og vildtlevende rensdyr
- 1.3. »opdrættet vildt«: opdrættede rensdyr
- 1.4. »slagtekrop«: et dyrs krop efter slagtning og slagtemæssig behandling
- 1.5. »fersk kød«: kød, som med undtagelse af køling, frysning eller dybfrysning ikke har undergået nogen holdbarhedsforlængende behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære
- 1.6. »spiselige slagtebiprodukter«: fersk kød, for så vidt det ikke hører til slagtekroppen, inklusive organer og blod
- 1.7. »organer«: organer fra bryst-, bug- og bækkenhule, inklusive luft- og spiserør
- 1.8. »slagteri«: en virksomhed, der slagter og slagtemæssigt behandler dyr, hvis kød er bestemt til konsum
- 1.9. »opskæringsvirksomhed«: en virksomhed, der udbener og/eller opskærer kød
- 1.10. »vildthåndteringsvirksomhed«: enhver virksomhed, hvor vildt og kød fra nedlagt vildt forarbejdes med henblik på markedsføring

2. LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

- 2.1. »toskallede bløddyr«: bløddyr af klassen Lamellibranchiata, der filtrerer føden, inden den optages
- 2.2. »marine biotoksiner«: giftstoffer, der ophobes i toskallede bløddyr, navnlig som følge af, at de lever af plankton, der indeholder disse toksiner
- 2.3. »konditionering«: midlertidig opbevaring af levende toskallede bløddyr, der kommer fra produktionsområder, renseanlæg eller ekspeditionscentre i klasse A, i tanke eller i andre anlæg med rent havvand eller på naturlige voksesteder for at fjerne sand, mudder eller slim, for at bevare eller forbedre de organoleptiske egenskaber og forud for indpakning eller emballering sikre en god sundhedstilstand
- 2.4. »producent«: fysisk eller juridisk person, der høster levende toskallede bløddyr fra et produktionsområde med alle former for hjælpemidler for at håndtere og afsætte dem
- 2.5. »produktionsområde«: hav-, delta- eller laguneområde med naturlige voksesteder for toskallede bløddyr eller steder, der anvendes til dyrkning af toskallede bløddyr, og hvorfra der høstes levende toskallede bløddyr
- 2.6. »genudlægningsområde«: hav-, delta- eller laguneområde, der er klart afgrænset og afmærket ved hjælp af bøjer, pæle eller andre fastgjorte anordninger, og som udelukkende er beregnet til naturlig rensning af levende toskallede bløddyr
- 2.7. »ekspeditionscenter«: landbaseret eller vandbaseret virksomhed til modtagelse, konditionering, vaskning, rengøring, sortering, indpakning og emballering af levende toskallede bløddyr, som er egnet til konsum

-
- 2.8. »renseanlæg«: virksomhed med tanke, som tilføres rent havvand, og hvori de levende toskallede bløddyr anbringes i tilstrækkelig lang tid til, at kontaminationen reduceres, så de bliver egnet til konsum
- 2.9. »genudlægning«: overførsel af levende toskallede bløddyr til hav-, delta- eller laguneområder i tilstrækkelig lang tid til, at kontaminationen reduceres, så de bliver egnet til konsum. Definitionen omfatter ikke den særlige aktivitet at overflytte toskallede bløddyr til områder, der er mere velegnede til yderligere vækst eller opfodning

3. FISKEVARER

- 3.1. »fiskevarer«: alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle samt alle pattedyr) hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr
- 3.2. »fabriksfartøj«: ethvert fartøj, om bord på hvilket fiskevarerne undergår en eller flere af følgende processer efterfulgt af indpakning eller emballering og, om fornødent, nedkøling eller nedfrysning: filetering, udskæring, flåning, pilning, udtagning af kødet af skallerne, hakning eller forarbejdning
- 3.3. »frysefartøj«: ethvert fartøj, om bord på hvilket der fryses fiskevarer efter eventuel afblødning, hovedskæring, rensning og fjernelse af finner, om nødvendigt efterfulgt af indpakning eller emballering
- 3.4. »maskinsepareret fiskeprodukt«: fiskekød, der er udvundet mekanisk ved at fjerne kødet fra fiskeprodukter, således at kødet mister eller ændrer sin struktur
- 3.5. »ferske fiskevarer«: uforarbejdede fiskevarer, hele eller tilberedte, herunder vakuumpakke-ede varer og varer pakket i modificeret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end nedkøling
- 3.6. »tilberedte fiskevarer«: uforarbejdede fiskevarer, der er blevet behandlet på en sådan måde, at fisken ikke længere er intakt, f.eks. rensning, hovedskæring, udskæring, filetering og hakning

4. FORARBEJDEDE PRODUKTER

- 4.1. »kødprodukter«: forarbejdede produkter, der er fremkommet ved forarbejdning af kød eller ved yderligere forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter, således at snitfladen viser, at produktet ikke længere har fersk køds egenskaber
- 4.2. »forarbejdede fiskevarer«: forarbejdede produkter, der fremkommer ved forarbejdning af fiskevarer eller ved en videre forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter
- 4.3. »afsmeltet animalsk fedt«: fedt fremkommet ved afsmeltning af kød, herunder knogler, og bestemt til konsum
- 4.4. »behandlede maver, blærer og tarme«: maver, blærer og tarme, der er behandlet, herunder saltet, varmebehandlet eller tørret, efter at de er udtaget og rensat

5. ANDRE DEFINITIONER

- 5.1. »animalske produkter«:
animalske fødevarer, og
levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, der er bestemt til konsum
- 5.2. »Specificeret risikomateriale«:
- kraniet med hjerne og øjne, tonsiller og rygmarv fra får på over 12 måneder, eller som har en frembrudt, blivende fortand, og
 - milt og ileum fra får uanset alder

Primærproduktion

A. ALMINDELIGE HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR PRIMÆRPRODUKTION OG DERMED FORBUNDNE AKTIVITETER

I. Anvendelsesområde

1. Dette bilag finder anvendelse på primærproduktion og følgende dermed forbundne aktiviteter:
 - a) Transport, opbevaring og håndtering af primærprodukter på produktionsstedet, forudsat at det ikke ændrer deres karakter væsentligt.
 - b) Transport af levende dyr, når det er nødvendigt for at kunne opfylde denne bekendtgørelses mål.
 - c) For så vidt angår fiskevarer og vildtlevende vildt: transport i forbindelse med levering af primærprodukter, hvis karakter ikke er blevet væsentligt ændret, fra produktionsstedet til en virksomhed.

II. Hygiejnebestemmelser

2. Virksomhederne skal så vidt muligt sikre, at primærprodukterne beskyttes mod kontaminering, under hensyntagen til enhver form for forarbejdning, som produkterne efterfølgende vil blive underkastet.
3. Uanset den generelle forpligtelse i punkt 2 skal fødevarerens virksomheden overholde de relevante bestemmelser i lovgivningen om kontrol med risici inden for primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter, herunder:
 - a) foranstaltninger til kontrol af kontaminering fra luft, jord, vand, foder, gødningsstoffer, veterinærlægemidler, plantebeskyttelsesmidler og biocider samt opbevaring, håndtering og bortskaffelse af affald, og
 - b) foranstaltninger vedrørende dyresundhed og -velfærd og plantesundhed, der indvirker på menneskers sundhed, herunder programmer til overvågning og bekæmpelse af zoonoser og zoonotiske agenser.
4. Virksomheder, der opdrætter, høster eller jager dyr eller producerer primærprodukter af animalsk oprindelse, skal især træffe passende foranstaltninger til alt efter omstændighederne:
 - a) at holde alle faciliteter, der anvendes i forbindelse med primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter, herunder faciliteter, hvor foder opbevares og behandles, rene og om nødvendigt desinficere dem på passende måde efter rengøringen,
 - b) at holde udstyr, beholdere, kasser, køretøjer og kar rent/rene og om nødvendigt desinficere det/dem på passende måde efter rengøringen,
 - c) så vidt muligt at sikre, at dyr, der skal til slagteriet, samt, om fornødent, produktionsdyr er rene,
 - d) at anvende drikkevand eller rent vand, hvor det er nødvendigt, for således at undgå kontaminering,

-
- e) at sikre, at personale, der håndterer fødevarer, er ved godt helbred og modtager undervisning i sundhedsrisici,
 - f) så vidt muligt at forhindre, at dyr og skadegørere forårsager kontaminering,
 - g) at opbevare og håndtere affald og farlige stoffer således, at kontaminering undgås,
 - h) at forebygge indslæbning og spredning af smitsomme sygdomme, der kan overføres til mennesker gennem fødevarer, bl.a. ved at træffe forholdsregler ved indsættelse af nye dyr og indberette formodede udbrud af sådanne sygdomme til fødevareregionen,
 - i) at tage hensyn til resultaterne af relevante analyser af prøver fra dyr eller andre prøver, der er af betydning for menneskers sundhed, og
 - j) at bruge fodertilsætningsstoffer og veterinærlægemidler korrekt i henhold til den relevante lovgivning.
5. Virksomheder skal træffe passende afhjælpende foranstaltninger, når de underrettes om problemer, der er konstateret ved den offentlige kontrol.

III. Journaler

6. Fødevarevirksomheder skal føre og opbevare journaler over foranstaltninger, som er truffet for at kontrollere fødevarerisici på en passende måde og i et passende tidsrum, og som svarer til virksomhedens art og størrelse. Virksomhederne skal på begæring stille de relevante oplysninger i sådanne journaler til rådighed for fødevareregionen og den fødevarevirksomhed, der modtager produkterne.
7. Fødevarevirksomheder, der opdrætter dyr eller producerer primærprodukter af animalsk oprindelse, skal specielt føre journaler over:
- a) Art og oprindelse af de foderstoffer, som dyrene har fået.
 - b) Veterinærlægemidler eller andre behandlinger, som dyrene har fået, behandlingsdatoer og tilbageholdelsesperioder.
 - c) Forekomsten af sygdomme, der kan have indflydelse på sikkerheden for animalske produkter.
 - d) Resultaterne af analyser af prøver fra dyrene eller andre prøver, der er taget i en diagnostisk sammenhæng, og som har betydning for menneskers sundhed.
 - e) Alle relevante rapporter om kontrol af dyr eller animalske produkter.
8. Andre personer såsom dyrlæger, agronomer og konsulenter kan bistå virksomheden med at føre journalerne.

B. ANBEFALINGER VEDRØRENDE RETNINGSLINJER FOR GOD HYGIEJNEPRAKSIS

1. Retningslinjer for god hygiejnepraksis som omhandlet i § 19 i denne bekendtgørelse bør indeholde en vejledning i god hygiejnepraksis for kontrol med risici inden for primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter.
2. Retningslinjerne for god hygiejnepraksis bør omfatte passende oplysninger om risici, der kan opstå inden for primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter, og foranstaltninger til kontrol med risici, herunder relevante foranstaltninger i fødevarelovgivningen. Sådanne risici og foranstaltninger kan f.eks. være:
- a) kontrol med miljøforurening som f.eks. mycotoksiner, tungmetaller og radioaktivt materiale,
 - b) anvendelsen af vand, organisk affald og gødningsstoffer,
 - c) korrekt og hensigtsmæssig brug af plantebeskyttelsesmidler og biocider og deres sporbarhed,

- d) korrekt og hensigtsmæssig brug af veterinærlægemidler og fodertilsætningsstoffer og deres sporbarhed,
- e) tilberedning, opbevaring, anvendelse og sporbarhed af foder,
- f) passende bortskaffelse af døde dyr, affald og strøelse,
- g) beskyttelsesforanstaltninger for at forebygge indslæbning af smitsomme sygdomme, der kan overføres til mennesker gennem fødevarer, og enhver pligt til at underrette myndighederne,
- h) procedurer, praksis og metoder til sikring af, at fødevarer produceres, håndteres, pakkes, opbevares og transporteres under passende hygiejneforhold, herunder effektiv rengøring og kontrol med skadegørere,
- i) foranstaltninger vedrørende renlighed i forbindelse med produktionsdyr og dyr, der skal til slagteriet, eller
- j) foranstaltninger vedrørende journaler.

Almindelige hygiejnebestemmelser for alle fødevarer virksomheder (undtagen når bilag 2 finder anvendelse)

Indledning

Kapitel IV-XI omfatter alle led i produktionen, forarbejdningen og distributionen af fødevarer, og de resterende kapitler finder anvendelse som følger:

Kapitel I omfatter alle fødevarelokaler.

Kapitel II gælder for alle lokaler, hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer, bortset fra spiselokaler.

Kapitel III gælder for al transport.

Kapitel I: Almindelige bestemmelser for fødevarelokaler

1. Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.
2. Fødevarelokalernes grundplan, udformning, udførelse, beliggenhed og dimensioner skal være således:
 - a) at de kan vedligeholdes, rengøres og/eller desinficeres, at luftbåren kontaminering kan undgås eller begrænses til det mindst mulige, og at der er plads nok til, at alt arbejde kan udføres hygiejnisk,
 - b) at der ydes beskyttelse mod ansamling af snavs, kontakt med giftige materialer, afgivelse af partikler til fødevarerne og dannelse af kondensvand eller uønsket mug på overflader,
 - c) at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering og navnlig bekæmpelse af skadegørere, og
 - d) at der om nødvendigt er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarerne kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således, at temperaturen kan overvåges og om nødvendigt registreres.
3. Der skal være et tilstrækkeligt antal toiletter, som er forbundet med et effektivt afløbssystem. Der må ikke være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.
4. Der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.
5. Der skal være passende og tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekanisk luftstrøm fra et forurenede til et rent område skal undgås. Ventilationssystemerne skal være således konstrueret, at filtre og andre dele, som kræver rengøring eller udskiftning, er let tilgængelige.
6. De sanitære installationer skal have tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation.
7. Fødevarelokalerne skal have tilstrækkelig naturlig og/eller kunstig belysning.
8. Afløbsforhold skal være tilstrækkelige til formålet. De skal være konstrueret og udformet således, at der ikke er risiko for kontaminering. Helt eller delvis åbne afløbskanaler skal være udformet således, at spildevandet ikke løber fra et kontamineret område til og ind i et rent område, bl.a. et område, hvor der håndteres fødevarer, der vil kunne udgøre en høj risiko for den endelige forbruger.

9. Der skal, om nødvendigt, være passende omklædningsrum for personalet.
10. Rengørings- og desinfektionsmidler må ikke opbevares på steder, hvor der håndteres fødevarer.

Kapitel II: Særlige bestemmelser for lokaler (undtagen spiselokaler), hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer

1. I lokaler, hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer (undtagen spiselokaler, men inklusive lokaler, der findes i transportmidler), skal udformningen og grundplanen være således, at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering mellem og under processer. Det medfører især følgende:
 - a) Gulvene skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige, ugiftige materialer, medmindre virksomheden over for fødevareregionen kan godtgøre, at andre materialer er egnede. Gulvene skal om nødvendigt være forsynet med passende afløb.
 - b) Væggene skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige, ugiftige materialer, og at overfladen er glat indtil en højde, som passer til det pågældende arbejde, medmindre virksomheden over for fødevareregionen kan godtgøre, at andre materialer er egnede.
 - c) Lofter (eller, hvor der ikke findes lofter, tagets indre overflade), og ophængt inventar skal være konstrueret og bearbejdet således, at ansamling af snavs undgås, og at dannelse af kondensvand og uønsket mug samt afgivelse af partikler begrænses.
 - d) Vinduer og andre åbninger skal være konstrueret således, at ansamling af snavs undgås. Dem, som kan åbnes ud mod omgivelserne, skal om nødvendigt forsynes med insektnet, der let kan fjernes og rengøres. Hvis åbning af vinduerne medfører kontaminering, skal vinduerne holdes lukket og aflåst under produktionen.
 - e) Dørene skal være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, ikke-absorberende overflader, medmindre virksomheden over for fødevareregionen kan godtgøre, at andre materialer er egnede.
 - f) Overflader (herunder på udstyr) i områder, hvor der håndteres fødevarer, og især overflader, der kommer i berøring med fødevarer, skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, afvaskelige, korrosionsbestandige og ugiftige materialer, medmindre virksomheden over for fødevareregionen kan godtgøre, at andre materialer er egnede.
2. Der skal om nødvendigt være faciliteter til rengøring, desinfektion og opbevaring af arbejdsredskaber og -udstyr. Faciliteterne skal være fremstillet af korrosionsbestandigt materiale og være lette at rengøre, og der skal være tilstrækkelig forsyning af varmt og koldt vand.
3. Der skal om nødvendigt være passende muligheder for vask af fødevarer. Vaske og lignende faciliteter til vask af fødevarer skal have tilstrækkelig forsyning af varmt og/eller koldt drikkevand i henhold til bestemmelserne i kapitel VI, og de skal holdes rene og om nødvendigt desinficerede.

Kapitel III: Transport

1. Køretøjer og/eller containere, der anvendes til transport af fødevarer, skal holdes rene og i god stand, således at fødevarerne beskyttes mod kontaminering, og de skal om nødvendigt være udformet og konstrueret således, at de kan rengøres og/eller desinficeres på passende vis.

2. Beholdere i køretøjer og/eller containere må ikke anvendes til transport af andet end fødevarer, hvis dette kan føre til kontaminering af fødevarerne.
3. Hvis køretøjer og/eller containere anvendes til transport af andet end fødevarer eller til transport af forskellige fødevarer samtidig, skal varerne om nødvendigt holdes effektivt adskilt.
4. Bulktransport af fødevarer i flydende form eller i form af granulat eller pulver skal foregå i beholdere og/eller containere/tanke, der er forbeholdt transport af fødevarer. Containerne skal være forsynet med en tydelig angivelse, der ikke kan slettes, og hvoraf det fremgår, at de anvendes til transport af fødevarer, eller de skal mærkes »kun til fødevarer«.
5. Hvis køretøjer og/eller containere har været anvendt til transport af andet end fødevarer eller til transport af forskellige fødevarer, skal der gøres grundigt rent mellem transporterne for at undgå risiko for kontaminering.
6. Fødevarer i køretøjer og/eller containere skal anbringes og beskyttes således, at risikoen for kontaminering reduceres mest muligt.
7. Om nødvendigt skal køretøjer og/eller containere, der anvendes til transport af fødevarer, kunne virke på en sådan måde, at fødevarerne kan holdes ved en passende temperatur og temperaturen overvåges.

Kapitel IV: Bestemmelser for udstyr

1. Alle redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal:
 - a) holdes ordentlig rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Rengøring og desinficering skal finde sted med en sådan hyppighed, at al risiko for kontaminering undgås,
 - b) være således udformet, være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risikoen for kontaminering reduceres mest muligt,
 - c) med undtagelse af engangsbeholdere og -emballage være således udformet, være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at de/det kan holdes rene og om nødvendigt desinficeres, og
 - d) være anbragt således, at udstyret og omgivelserne kan rengøres på passende vis.
2. Om nødvendigt skal udstyret forsynes med alle passende kontrolanordninger, der kan sikre, at bekendtgørelsens mål nås.
3. Hvis det er nødvendigt, at der bruges kemiske tilsætningsstoffer for at hindre korrosion af udstyr og beholdere, skal det ske i overensstemmelse med god praksis.

Kapitel V: Fødevareaffald

1. Fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald skal hurtigst muligt fjernes fra de lokaler, hvor der findes fødevarer, således at ophobning undgås.
2. Fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald skal anbringes i beholdere, der kan lukkes, medmindre virksomheden over for fødevareregionen kan godtgøre, at andre typer beholdere eller systemer til fjernelse af affald er egnede. Disse beholdere skal være passende udformet, holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere.
3. Der skal være passende muligheder for opbevaring og bortskaffelse af fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald. Opbevaringsfaciliteterne skal være indrettet og benyttes således, at de kan holdes rene og, om nødvendigt, fri for dyr og skadegørere.
4. Alt affald skal bortskaffes på en hygiejnisk og miljøvenlig måde i henhold til Grønlands lovgivning på området og må ikke udgøre en direkte eller indirekte kilde til kontaminering af fødevarer.

Kapitel VI: Vandforsyning

1. Der skal være forsyning af drikkevand i tilstrækkelig mængde, som skal anvendes, når det er nødvendigt for at sikre, at fødevarerne ikke forurenes. Rent vand kan anvendes i forbindelse med hele fiskevarer. Rent havvand kan anvendes i forbindelse med levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle; rent vand kan også anvendes til udvendig vaskning. Når der anvendes sådant vand, skal der være passende forsyningsfaciliteter til rådighed.
2. Anvendes der vand, som ikke er af drikkevandskvalitet, til f.eks. brandslukning, fremstilling af damp, køling og lignende formål, skal det cirkulere gennem særskilte behørigt identificerede ledningssystemer. Dette vand må ikke have nogen forbindelse med drikkevandsystemerne eller mulighed for tilbagestrømning til disse.
3. Vand, der genbruges til forarbejdning eller som ingrediens, må ikke udgøre en risiko for kontaminering. Det skal være af samme standard som drikkevand, medmindre fødevareregionen er blevet overbevist om, at vandets kvalitet ikke kan påvirke de færdige fødevarers sundhed.
4. Is, der kommer i kontakt med fødevarer, eller som kan forurene fødevarer, skal være fremstillet af drikkevand eller, når det anvendes til køling af hele fiskevarer, rent vand. Isen skal fremstilles, håndteres og opbevares under forhold, som beskytter den mod kontaminering.
5. Damp, som kommer i direkte kontakt med fødevarer, må ikke indeholde stoffer, der kan være sundhedsfarlige eller forurene fødevarerne.
6. Ved varmebehandling af fødevarer, der opbevares i hermetisk lukkede beholdere, skal det tilses, at det vand, der bruges til at afkøle beholderne efter varmebehandlingen, ikke forurener fødevarerne.

Kapitel VII: Personlig hygiejne

1. Alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og bære en passende, ren og, om nødvendigt, beskyttende beklædning.
2. Ingen, som lider af eller er bærer af en sygdom, der kan overføres gennem fødevarer, eller som f.eks. har inficerede sår, hudinfektioner, almindelige sår eller diarré, må håndtere fødevarer eller have adgang til et sted, hvor der håndteres fødevarer, hvis der er nogen risiko for direkte eller indirekte kontaminering. En person med ovennævnte lidelser, der er ansat i en fødevarer virksomhed, og som vil kunne komme i kontakt med fødevarer, skal straks give virksomheden meddelelse om sygdom eller symptomer og om muligt om deres årsager.

Kapitel VIII: Fødevarerbestemmelser

1. Fødevarer virksomheden må ikke acceptere råvarer, ingredienser, bortset fra levende dyr, eller nogen andre stoffer, der indgår i forarbejdningen af produkterne, som vides eller med rimelighed kan formodes at være så forurenede med parasitter, patogene mikroorganismer, giftige stoffer eller stoffer, der er gået i opløsning, eller fremmedlegemer, at det færdige produkt selv efter virksomhedens normale hygiejniske sorterings- og/eller tilberednings- eller forarbejdningsprocesser stadig er uegnet til konsum.
2. Råvarer og alle ingredienser, der opbevares på en fødevarer virksomhed, skal opbevares under passende forhold, som forhindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod kontaminering.
3. I alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled skal fødevarer beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand.

4. Der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Der skal også træffes passende foranstaltninger til at hindre husdyrs adgang til steder, hvor fødevarer tilberedes, håndteres eller opbevares.
5. Råvarer, ingredienser, halvfabrikata og færdigvarer, som kan fremme reproduktion af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner, må ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare. Kølekæden må ikke afbrydes. Der kan dog tillades korte perioder uden temperaturkontrol, når det af praktiske hensyn er nødvendigt under håndtering i forbindelse med tilberedning, transport, opbevaring, udstilling og ekspedition af fødevarerne, hvis dette ikke indebærer nogen sundhedsfare. Fødevarevirksomheder, der fremstiller, håndterer og indpakker forarbejdede fødevarer, skal have passende lokaler, der er store nok til at opbevare råvarer og forarbejdet materiale separat, og tilstrækkeligt med separate kølerum.
6. Hvis fødevarer skal opbevares ved lave temperaturer, skal de snarest muligt efter varmebehandlingen eller den endelige tilberedning, hvis der ikke foretages varmebehandling, nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.
7. Fødevarer skal optøs på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne. Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare. Dryp fra optøningen, der kan være sundhedsfarlig, skal ledes bort. Efter optøningen skal fødevarerne håndteres på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner.
8. Farlige og/eller uspiselige stoffer, herunder foderstoffer, skal mærkes og opbevares i særskilte, lukkede beholdere.

Kapitel IX: Bestemmelser for indpakning og emballering af fødevarer

1. Stoffer, der indgår i indpakkingsmaterialer og emballager, må ikke være en kilde til kontaminering.
2. Indpakkingsmaterialer skal opbevares på en sådan måde, at der ikke er risiko for, at de bliver kontamineret.
3. Når der indpakkes eller emballeres, skal det ske på en sådan måde, at kontaminering af produkterne undgås. Navnlige ved brug af metaldåser og glasbægre skal det om nødvendigt sikres, at beholderen er hel og ren.
4. Indpakkingsmaterialer og emballager, som genbruges til fødevarer, skal være lette at rengøre og, om nødvendigt, desinficere.

Kapitel X: Varmebehandling

Følgende krav finder kun anvendelse på fødevarer, der markedsføres i hermetisk lukkede beholdere:

1. En varmebehandlingsproces, der anvendes til forarbejdning af et uforarbejdet produkt eller til videre forarbejdning af et forarbejdet produkt, skal indebære:
 - a) at alle dele af det behandlede produkt opvarmes til en bestemt temperatur i et bestemt tidsrum, og
 - b) at produktet ikke kontamineres under processen.
2. For at sikre, at den anvendte proces fører til det ønskede mål, skal fødevarevirksomheder regelmæssigt kontrollere de vigtigste relevante parametre (navnlige temperatur, tryk, forsegling og mikrobiologiske forhold), blandt andet ved hjælp af automatiske anordninger.
3. Den anvendte proces skal være i overensstemmelse med en internationalt anerkendt norm (f.eks. pasteurisering, ultrahøj temperatur eller sterilisering).

Kapitel XI: Uddannelse

Fødevarevirksomheden sikrer:

- 1) at de personer, der håndterer fødevarer, overvåges og instrueres og/eller uddannes i fødevarerhygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører,
- 2) at de personer, der er ansvarlige for udviklingen og overholdelsen af den procedure, der er omhandlet i § 17, stk. 1, i denne bekendtgørelse eller for overholdelsen af de relevante retningslinjer, er blevet behørigt uddannet i anvendelsen af HACCP-principperne, og
- 3) at alle bestemmelser i gældende lovgivning vedrørende uddannelsesprogrammer for personer, der arbejder i visse fødevarersektorer, overholdes.

Identifikationsmærker

Når det kræves i henhold til §§ 23 og 25 og med forbehold af bilag 6 - 11, skal fødevarevirksomheden sikre, at produkter af animalsk oprindelse identificeres i overensstemmelse med følgende bestemmelser.

A. Anbringelse af identifikationsmærket

1. Mærket skal anbringes, inden produktet forlader virksomheden.
2. Et produkt skal dog ikke nødvendigvis have et nyt mærke, medmindre emballagen og/eller indpakningen fjernes, eller det videreføres på en anden virksomhed, og det nye mærke skal da angive autorisationsnummeret på den virksomhed, der udfører disse processer.
3. Fødevarevirksomheden indfører i overensstemmelse med § 21 systemer og procedurer til at identificere, hvorfra virksomheden har modtaget og hvortil den har leveret produkter af animalsk oprindelse.

B. Identifikationsmærkets udformning

4. Mærket skal være let læseligt og må ikke kunne slettes. Myndighederne skal tydeligt kunne se mærket.
5. Mærket skal for Grønland indeholde landenavnet ”Grønland”, ”Greenland” eller koden ”GL” samt angive virksomhedens autorisationsnummer.
For Grønland kan mærket således være:
 - a) ”GL” efterfulgt af virksomhedens autorisationsnummer,
 - b) ”Grønland” efterfulgt af virksomhedens autorisationsnummer, eller
 - c) ”Greenland” efterfulgt af virksomhedens autorisationsnummer.

C. Mærkningsmetode

6. Mærket kan, afhængigt af hvordan de forskellige animalske produkter præsenteres, anbringes direkte på produktet, indpakningen eller emballagen eller påtrykkes en etiket, der fastgøres på produktet, indpakningen eller emballagen. Mærket kan også bestå af en uaftagelig mærkeplade af et solidt materiale.
7. Når det drejer sig om emballage, der indeholder opskåret kød eller spiselige slagtebiprodukter, skal mærket anbringes på en etiket, der fastgøres eller trykkes på emballagen på en sådan måde, at det ødelægges, når emballagen åbnes. Dette er imidlertid ikke nødvendigt, hvis åbning ødelægger emballagen. Hvis indpakning yder den samme beskyttelse som emballage, kan mærket fastgøres på indpakningen.
8. Når det drejer sig om animalske produkter i transportcontainere eller engroseemballage, der skal yderligere håndteres, forarbejdes, indpakkes eller emballeres på en anden virksomhed, kan mærket anbringes uden på containeren eller emballagen.
9. Når det drejer sig om flydende, granulerede og pulverformige produkter af animalsk oprindelse, som transporteres i løs vægt, samt fiskevarer transporteret i løs vægt, er identifikationsmærket ikke nødvendigt, hvis ledsagende dokumentation indeholder de oplysninger, der er beskrevet i punkt 5.

10. Hvis animalske produkter er anbragt i en pakning, som er bestemt til direkte levering til den endelige forbruger, er det tilstrækkeligt blot at anbringe mærket uden på den pågældende pakning.
11. Når mærket anbringes direkte på de animalske produkter, skal farverne være godkendt i henhold til gældende lovgivning i Det Europæiske Fællesskab om anvendelse af farvestoffer i fødevarer.

Målsætningerne for HACCP –procedurerne for slagterier

1. Fødevarevirksomheder, som driver slagterier, skal sørge for, at de procedurer, som de har indført i overensstemmelse med de generelle krav i § 17 i denne bekendtgørelse, opfylder de specifikke krav i punkt 2, der ifølge risikoenalysen viser sig at være påkrævede.
2. Procedurene skal sikre, at hvert dyr eller, hvor det er relevant, hvert parti dyr, der ankommer til slagteriet:
 - a) identificeres korrekt,
 - b) ikke kommer fra en bedrift eller et område, der er underkastet transportforbud eller andre restriktioner af hensyn til dyre- eller folkesundhed, medmindre myndighederne giver tilladelse dertil,
 - c) er rent,
 - d) så vidt fødevarevirksomheden kan bedømme, er sundt, og
 - e) med hensyn til dyrevelfærd befinder sig tilfredsstillende ved ankomst til slagteriet.
3. Dersom de krav, der er opført under punkt 2, ikke overholdes, skal fødevarevirksomheden underrette embedsdyrlægen og træffe egnede foranstaltninger.

Kød af får og opdrættede rensdyr

Kapitel I: Transport af levende dyr til slagteriet

Fødevarevirksomheden, der transporterer levende dyr til slagteriet, skal sikre, at følgende krav er opfyldt:

1. Ved indsamling og transport skal dyrene håndteres forsigtigt, uden at de ophidses unødigt.
2. Dyr med sygdomssymptomer eller med oprindelse i besætninger, der vides at være kontamineret med agenser, der er af betydning for folkesundheden, må kun transporteres til slagteriet, når fødevareregionen har givet tilladelse hertil.
3. For opdrættede rensdyr finder kapitel I - VI anvendelse.

Kapitel II: Krav til slagterier

Fødevarevirksomheden skal sikre, at slagterier, hvor der slagtes får eller rensdyr, er opført, udformet og udstyret, så de opfylder følgende krav:

1. Slagterier skal have:
 - a) Egnede, hygiejniske opstaldningsforhold eller, hvis klimaforholdene tillader det, ventefolde, der er lette at rengøre og desinficere. Anlæggene skal have faciliteter til vanding og om nødvendigt fodring af dyrene. Bortledningen af spildevand må ikke bringe fødevarerens sikkerheden i fare. Opstaldningsforholdene skal være af en sådan størrelse, at dyrenes velfærd tilgodeses. De skal være udformet, så det er let at foretage inspektion før slagtning og identificere dyrene eller grupperne af dyr.
 - b) Særskilte aflåselige faciliteter eller, hvis klimaforholdene tillader det, folde med særskilt afløb til syge eller mistænkte dyr beliggende på et sådant sted, at andre dyr ikke bliver kontamineret, medmindre fødevareregionen mener, at sådanne anlæg er unødvendige.
2. For at undgå forurening af kødet skal de:
 - a) Have et tilstrækkeligt antal lokaler til det arbejde, der skal udføres.
 - b) Have et særskilt lokale til at tømme og rense maver og tarme, medmindre fødevareregionen i hvert enkelt tilfælde godkender, at disse processer på et bestemt slagteri udføres adskilt på forskellige tidspunkter.
 - c) Sikre, at følgende processer udføres adskilt ved afstand eller på forskellige tidspunkter:
 - i) Bedøvelse og afblødning.
 - ii) Udtagning af organer og yderligere slagtemæssig behandling.
 - iii) Håndtering af rensede tarme og kallun.
 - iv) Behandling og rensning af andre spiselige slagtebiprodukter, især håndtering af afhudede hoveder, hvis dette arbejde ikke udføres på slagtekæden.
 - v) Indpakning af spiselige slagtebiprodukter.
 - vi) Ekspedition af kød.
 - d) Have installationer, der kan hindre, at kødet kommer i berøring med gulve, vægge og inventar.

-
- e) Have slagtekæder, der (hvor de anvendes) er udformet således, at slagteprocessen skrider kontinuerligt frem og der undgås krydskontaminering mellem de forskellige dele af slagtekæden. Anvendes der mere end én slagtekæde på samme virksomhed, skal disse kæder være adskilt på behørig måde for at undgå krydskontaminering.
 3. De skal have faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand eller et alternativt system med ligestillet virkning.
 4. Håndvaskene til det personale, der håndterer uindpakket kød, skal være udstyret med haner, der er udformet med henblik på at undgå smittespredning/kontaminering.
 5. Der skal være aflåselige faciliteter til kølelagring af tilbageholdt kød og separate aflåselige faciliteter til opbevaring af kød, der er erklæret uegnet til konsum.
 6. Der skal være et separat sted med de nødvendige faciliteter til rengøring, vask og desinfektion af transportmidler for slagtedy. Slagterier behøver dog ikke have sådanne steder og faciliteter, hvis det ikke kræves af fødevareregionen, og der findes offentligt godkendte steder og faciliteter i nærheden.
 7. De skal have aflåselige faciliteter, der er forbeholdt slagtning af syge og mistænkte dyr. Dette er ikke nødvendigt, hvis slagtningen af disse dyr finder sted på andre virksomheder, der er autoriseret hertil af fødevareregionen, eller ved afslutningen af den normale slagteperiode.
 8. Hvis der opbevares gødning eller mave- og tarmindehold på slagteriets område, skal der være et specielt areal eller aflukke hertil.
 9. Der skal være en passende udstyret aflåselig facilitet eller, om nødvendigt, et lokale udelukkende til brug for veterinærmyndighederne.

Kapitel III: Krav til opskæringsvirksomheder

Fødevarerens virksomheden skal sikre, at opskæringsvirksomheder, der håndterer kød af får eller rensdyr:

1. er opført, så kontaminering af kød undgås, navnlig ved:
 - a) at arbejdet skrider kontinuerligt frem, eller
 - b) at de forskellige produktionsbatcher holdes adskilt
2. har rum til separat oplagring af emballeret og uindpakket kød, medmindre det oplagres på forskellige tidspunkter eller således, at emballagematerialet og oplagringssåden ikke kan give anledning til kontaminering af kødet
3. har opskæringslokaler, der er udstyret, så kravene i kapitel V overholdes
4. har håndvasker med haner, der er udformet med henblik på at hindre spredning af kontaminering, til brug for det personale, som håndterer uindpakket kød, og
5. har faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand eller et alternativt system med ligestillet virkning.

Kapitel IV: Slagtehygiejne

Fødevarerens virksomheder, der driver slagterier, hvor der slagtes får eller rensdyr, skal opfylde kravene nedenfor. Fødevarerens virksomheder, der driver slagterier, hvor der slagtes får skal tillige overholde kravene i kapitel VII.

1. Dyr skal slagtes hurtigst muligt efter ankomsten til slagteriet. Dyrene skal dog hvile, før de slagtes, hvis det kræves af velfærdsårsager.
2. Kød fra dyr, som ikke er nævnt i litra a) og b), må ikke anvendes til konsum, hvis de dør på anden vis end ved slagtning på slagteriet.
 - a) Kun levende dyr til slagtning må bringes ind på slagteriet bortset fra vildtlevende vildt i overensstemmelse med bilag 7.

-
- b) Kød fra dyr, der slagtes efter en ulykke på slagteriet, kan anvendes til konsum, hvis der ved inspektion ikke konstateres nogen alvorlige læsioner ud over dem, der opstod ved ulykken.
 3. Dyr eller efter omstændighederne batcher af dyr, der sendes til slagtning, skal identificeres, således at deres oprindelse kan spores.
 4. Dyrene skal være rene.
 5. Slagterierne skal følge instrukserne fra den dyrlæge, som fødevareregionen har udpeget i henhold til bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum, således at inspektionen før slagtning af hvert dyr, der skal slagtes, kan gennemføres under passende forhold.
 6. Dyr, som bringes ind i slagtelokalet, skal slagtes hurtigst muligt.
 7. Bedøvelse, afblødning, afhudning, udtagning af organer og anden slagtemæssig behandling foretages hurtigst muligt og på en sådan måde, at kødet ikke bliver forurennet, især:
 - a) skal luft- og spiserøret forblive intakte under afblødningen undtagen ved slagtning efter en religiøs skik,
 - b) skal det under afhudningen forhindres, at
 - i) hudens yderside kommer i berøring med slagtekroppen, og at
 - ii) personer og udstyr, der kommer i kontakt med hudernes yderside, kommer i berøring med kødet.
 - c) skal der træffes foranstaltninger til at undgå, at fordøjelseskanalens indhold flyder ud under og efter udtagningen af organer, og det skal sikres, at organerne udtages hurtigst muligt efter bedøvelsen, og
 - d) fjernelsen af yveret må ikke resultere i, at slagtekroppen kontamineres med mælk eller kolostrum.
 8. Slagtekroppe og øvrige dele af kroppen, der er bestemt til konsum, skal afhudes fuldstændigt, bortset fra hovedet og fødderne af får. Hoveder og fødder skal håndteres på en sådan måde, at kontaminering undgås.
 9. Slagtekroppene må ikke være synligt kontamineret med fækalier. Synlig kontaminering skal omgående fjernes ved afskæring eller andre metoder med ligestillet virkning.
 10. Slagtekroppe og slagteaffald må ikke komme i berøring med gulve, vægge eller arbejdsplatforme.
 11. Slagterierne skal følge fødevareregionens instrukser, så det sikres, at inspektionen efter slagtning af alle slagtede dyr gennemføres under passende forhold i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.
 12. Indtil inspektionen efter slagtning er gennemført, skal dele af et slagtet dyr, der underkastes en sådan inspektion:
 - a) fortsat kunne identificeres som hørende til en given slagtekrop, og
 - b) de må ikke komme i kontakt med andre slagtekroppe, spiselige slagtebiprodukter eller organer, herunder dem, der allerede er blevet underkastet inspektion efter slagtning.Penis kan dog straks fjernes, hvis den ikke udviser patologiske læsioner.
 13. Begge nyrer skal løsnes fra fedtkapslen.
 14. Hvis blod eller andre spiselige slagtebiprodukter fra flere dyr anbringes i samme beholder, inden inspektionen efter slagtning er afsluttet, skal hele indholdet erklæres for uegnet til konsum, hvis slagtekroppen af et eller flere af disse dyr er blevet erklæret for uegnet til konsum.

15. Når inspektionen efter slagtning er afsluttet:
 - a) Skal de dele, der er uegnet til konsum, snarest muligt fjernes fra virksomhedens rene afdeling.
 - b) Må kød, der er tilbageholdt eller erklæret uegnet til konsum, og biprodukter, der ikke kan benyttes som fødevarer, ikke komme i kontakt med kød, der er erklæret egnet til konsum.
 - c) Skal organer eller dele af organer, der stadig findes i dyrekroppen, bortset fra nyrerne, hurtigst muligt fjernes helt, medmindre andet er godkendt af fødevareregionen.
16. Når slagtningen og kødkontrollen er afsluttet, skal kødet opbevares i henhold til kapitel VI.
17. Når de er bestemt til videreforarbejdning:
 - a) Skal maver skoldes og renses.
 - b) Skal tarme tømmes og renses.
 - c) Skal hoveder og tæer afhudes eller skoldes og skræbes.
18. På virksomheder, der er autoriseret til slagtning af forskellige dyrearter eller til håndtering af kroppe af opdrættet eller vildtlevende vildt, skal der træffes foranstaltninger til at undgå krydskontaminering ved at behandle de forskellige arter adskilt, enten ved at foretage behandlingen på forskellige tidspunkter eller ved at foretage behandlingen adskilt ved afstand. Der skal være separate faciliteter til at modtage og opbevare afhudede slagtekroppe af opdrættet vildt, der er slagtet på bedriften, og kroppe af vildtlevende vildt.
19. Hvis slagteriet ikke har aflåselige faciliteter, der er forbeholdt slagtning af syge eller mistænkte dyr, skal de faciliteter, som anvendes til slagtning af disse dyr, rengøres, vaskes og desinficeres under offentligt tilsyn, inden slagtningen af andre dyr genoptages.

Kapitel V: Hygiejne under opskæring og udbening

Fødevarerens virksomheden skal sikre, at opskæring og udbening af får eller rensdyr sker i overensstemmelse med kravene nedenfor. Fødevarerens virksomheden skal sikre, at opskæring og udbening af får tillige sker i overensstemmelse med kravene i kapitel VII.

1. Slagtekroppe af får eller rensdyr kan deles i halve kroppe eller kvarte kroppe, og halve kroppe kan deles i højst tre engrosudskæringer på slagterier. Yderligere opskæring og udbening skal finde sted på en opskæringsvirksomhed.
2. Arbejdet med kødet skal tilrettelægges på en sådan måde, at kontaminering undgås eller begrænses til det mindst mulige. Med henblik herpå skal virksomheder navnlig sikre følgende:
 - a) Kød til opskæring bringes ind i arbejdslokalerne, efterhånden som der er brug for det.
 - b) Mens kødet opskæres, udbenes, afpudses, skæres i skiver eller terninger, indpakkes og emballeres, holdes kødtemperaturen på højst 3 °C for spiselige slagtebiprodukter og 7 °C for andet kød ved hjælp af en omgivelsestemperatur på højst 12 °C eller et alternativt system med ligestillet virkning.
 - c) På virksomheder, der er autoriseret til opskæring af forskellige dyrearter, træffes der foranstaltninger til at undgå krydskontaminering, om nødvendigt ved at behandle de forskellige arter adskilt ved afstand eller på forskellige tidspunkter.
3. Kød kan imidlertid udbenes og opskæres, inden det er nedkølet til den temperatur, der er fastsat i punkt 2, litra b), i overensstemmelse med kapitel VI, punkt 3.
4. Kød kan også udbenes og opskæres, inden det er nedkølet til den temperatur, der er fastsat i punkt 2, litra b), når opskæringslokalet befinder sig samme sted som slagtelokalet. I så fald skal kødet bringes direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet eller anbringes i et køle- eller fryserum, til det skal bruges. Kødet skal straks efter opskæring og eventuel emballering nedkøles til den temperatur, som er angivet i punkt 2, litra b).

Kapitel VI: Oplagring og transport

Fødevarevirksomheden skal sikre, at oplagring og transport af kød af får eller rensdyr sker i overensstemmelse med følgende krav:

1. Medmindre der gælder andre specifikke bestemmelser om andet, skal kød og spiselige slagtebiprodukter umiddelbart efter kødkontrollen nedkøles i slagteriet efter en temperaturkurve, der sikrer en konstant faldende temperatur, til en temperatur overalt i kødet på højst 3 °C, når der er tale om spiselige slagtebiprodukter, og 7 °C, når der er tale om andet kød. Kød kan imidlertid udskæres og udbenes under nedkølingen i overensstemmelse med kapitel V, punkt 4. Under nedkølingen skal der være tilstrækkelig ventilation til at undgå kondensation på kødets overflade.
2. Kød skal opnå den i punkt 1 fastsatte temperatur og bevare denne temperatur under oplagringen.
3. Kød skal opnå den i punkt 1 fastsatte temperatur inden transport og bevare denne temperatur under transporten. Transport kan imidlertid også finde sted, når fødevareregionen godkender det for at give mulighed for fremstilling af særlige produkter, forudsat at:
 - a) denne transport foretages i overensstemmelse med de krav, som fødevareregionen fastsætter for transport fra en bestemt virksomhed til en anden, og
 - b) kødet forlader slagteriet eller et opskæringslokale på slagteriets område med det samme, og transporten ikke varer over to timer.
4. Kød til frysning skal straks indfryses, men kan forinden undergå stabilisering i en periode.
5. Uindpakket kød og emballeret kød må ikke oplagres og transporteres sammen, medmindre oplagringen eller transporten finder sted på forskellige tidspunkter eller på en sådan måde, at emballagematerialet og oplagrings- eller transportmåden ikke kan give anledning til kontaminering af kødet.

Kapitel VII: Specificeret risikomateriale

Specificeret risikomateriale skal fjernes på slagterier. Rygmarven fra dyr, som ikke midtflækkes på slagteriet, kan dog fjernes på opskæringsvirksomheder.

1. *Opmærkning af slagtedyr*
 - a) Slagteriet skal sikre en kendemærkning gennem hele slagteforløbet af de dyr og dele heraf, som skal behandles efter bestemmelserne om specificeret risikomateriale.
2. *Bedøvelse og aflivning*
 - a) Risikoen for spredning af specificeret risikomateriale under bedøvelses- og aflivningsprocessen skal reduceres mest muligt.
 - b) Hjernevæv, der er trængt ud af kraniet efter anvendelse af bolt pistol, skal opsamles, behandles og bortskaffes som specificeret risikomateriale.
3. *Slagtemæssig behandling af hovedet*
 - a) Hovedet skal afslagtes, så risikoen for spredning af specificeret risikomateriale reduceres mest muligt.
4. *Udbening af hovedet*
 - a) Der må ikke ske omsætning af ikke-udbenede hoveder mellem kødforarbejdende virksomheder.

-
- b) Tonsiller fra får over 12 måneder skal efter veterinærkontrollens undersøgelse af slagtekroppen med tilhørende organer fjernes, behandles og bortskaffes som specificeret risikomateriale.
 - c) Kraniet med hjerne og øjne skal enten straks efter veterinærkontrollens undersøgelse af slagtekroppen med tilhørende organer og frigivelse heraf eller straks efter udbeningen behandles og bortskaffes som specificeret risikomateriale.
5. *Fjernelse af rygmarv*
- a) Midtflækningen skal foretages, så risikoen for forurening af slagtekroppen og andre slagtekroppe med savsmuld eller rygmarv reduceres mest muligt.
 - b) Efter midtflækning skal snitfladen renses for savsmuld.
 - c) Rygmarven skal fjernes fuldstændigt.
 - d) Rygmarven kan fjernes ved udsugning, efter midtflækning eller ved at den del af rygsøjlen, der omgiver rygmarven, afsaves eller afhugges og derefter behandles og bortskaffes som specificeret risikomateriale.
6. *Fjernelse af milt og ileum*
- a) Efter veterinærkontrollens undersøgelse af slagtekroppen med tilhørende organer og frigivelse heraf skal milt og ileum fra samtlige får, uanset alder, fjernes, behandles og bortskaffes som specificeret risikomateriale.
7. *Særlige hygiejne- og kontrolforskrifter for inventar og redskaber, der kommer i berøring med specificeret risikomateriale*
- a) Ved fjernelse, behandling og bortskaffelse af specificeret risikomateriale skal der udvises særlig omhu og god hygiejne for at undgå krydskontaminering.
 - b) Beholdere, som anvendes til opsamling af specificeret risikomateriale, skal opmærkes, så de tydeligt kan kendes fra beholdere til kød, dyrefoder samt andet destruktionsaffald, f.eks. ved at de har en særlig farve.
 - c) Brynjehandske må kun anvendes i forbindelse med en overtrækshandske, der let kan rengøres og desinficeres eller udskiftes, bortset fra ved afskæring af rygsøjle.
8. *Behandling og bortskaffelse af specificeret risikomateriale*
- a) Specificeret risikomateriale skal så hurtigt som muligt anbringes i de til dette formål særligt opmærkede beholdere.
 - b) Indholdet i disse beholdere skal med passende mellemrum overføres til en eller flere sekundære beholdere, hvori indholdet forbliver indtil afhentning til en hertil særligt godkendt virksomhed.
 - c) Specificeret risikomateriale skal farves eller mærkes. Farvningen eller mærkningen skal ske så hurtigt som muligt og senest straks efter hver overførsel til de sekundære beholdere. Såfremt der anvendes farvning, skal der farves med farvestof på en sådan måde, at farven er klart synlig på hele overfladen af det specificerede risikomateriale. Hele kroppe af døde dyr behøver dog ikke farves.
 - d) Hvis specificeret risikomateriale ikke fjernes fra døde dyr, skal de dele af kroppen, der indeholder specificeret risikomateriale, eller hele kroppen behandles som specificeret risikomateriale.

Kød af vildtlevende vildt

Kapitel I: Uddannelse af jægere i sundhed og hygiejne

1. Personer, der driver jagt på vildtlevende vildt med henblik på eksport, skal have tilstrækkeligt kendskab til vildtlevende vildts patologi og til produktion og håndtering af vildtlevende vildt og kød af vildtlevende vildt efter jagt til at kunne foretage en første undersøgelse af det på stedet.
2. Det er dog tilstrækkeligt, hvis mindst en person i et jagtselskab har den viden, der omtales i punkt 1. Når der i dette afsnit henvises til »uddannet person«, er det i denne betydning.
3. Den uddannede person kan også være jagtbetjenten eller skytten, hvis de deltager i jagtselskabet eller befinder sig i umiddelbar nærhed af jagtstedet. I sidstnævnte tilfælde skal jægeren forevise det vildtlevende vildt for jagtbetjenten eller skytten og oplyse dem om en eventuel unormal adfærd før nedlæggelsen.
4. Jægere skal have adgang til uddannelse, der opfylder Fødevarestyrelsens krav til en uddannet person. Den bør mindst omfatte følgende:
 - a) vildtlevende vildts normale anatomi, fysiologi og adfærd,
 - b) unormal adfærd og patologiske ændringer hos vildtlevende vildt som følge af sygdomme, miljøforurening eller andre faktorer, der kan påvirke menneskers sundhed, hvis vildtet spises,
 - c) hygiejnebestemmelser og korrekte metoder til håndtering, transport, udtagning af organer mv. efter aflivning af vildtlevende vildt, og
 - d) lovgivning og administrative bestemmelser om dyre- og folkesundhed og hygiejne i forbindelse med afsætning af vildtlevende vildt.

Kapitel II: Håndtering af vildtlevende vildt

1. Vildtlevende vildt skal snarest muligt, efter at det er nedlagt, have maven og tarmene taget ud og om nødvendigt afblødes.
2. Efter at vildtet er nedlagt, skal en uddannet person undersøge kroppen og udtagne organer for tegn på, at kødet kan være sundhedsfarligt. Undersøgelsen skal foretages snarest muligt efter nedlæggelsen.
3. Kød af vildtlevende vildt kan kun markedsføres, hvis kroppen er transporteret til en vildthåndteringsvirksomhed snarest muligt efter den undersøgelse, der er nævnt i punkt 2. Organerne skal ledsage kroppen, jf. punkt 4. Organerne skal identificeres som hørende til et bestemt dyr.
4. Dele af vildtet skal ledsage vildtkroppen til vildthåndteringsvirksomheden i overensstemmelse med nedenstående:
 - a) Hvis der ikke findes unormale kendetegn ved undersøgelsen, jf. punkt 2, ikke er konstateret unormal adfærd før nedlæggelsen, eller ikke er mistanke om miljøforurening, skal den uddannede person fastgøre en nummereret erklæring herom til dyrekroppen. Erklæringen skal også angive dato, tidspunkt og sted for nedlæggelsen. I så fald behøver hovedet og organer ikke ledsage kroppen. Jægere skal dog overholde alle yderligere krav i Grønland, navnlig for at give mulighed for overvågning af visse restkoncentrationer og stoffer i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger.

-
- b) Under andre omstændigheder skal hovedet (bortset fra gevirer og horn) og alle organer undtagen mave og tarme ledsage kroppen. Den uddannede person, der har foretaget undersøgelsen, skal underrette fødevareregionen om unormale kendetegn, unormal adfærd eller mistanke om miljøforurening, der har forhindret ham eller hende i at udstede en erklæring i henhold til litra a).
 - c) Hvis der ikke er en uddannet person til stede, der kan foretage den undersøgelse, der er nævnt i punkt 2, i et bestemt tilfælde, skal hovedet (bortset fra gevirer og horn) og indvoldene bortset fra maven og tarmene ledsage kroppen.
5. Nedkølingen skal påbegyndes inden for en rimelig tid efter nedlæggelsen, og der skal opnås en temperatur overalt i kødet på højst 7 °C. Hvis klimaforholdene tillader det, er aktiv nedkøling ikke nødvendig.
 6. Under transporten til vildthåndteringsvirksomheden skal det undgås at lægge dyrene i bunker.
 7. Vildt, der indleveres til en vildthåndteringsvirksomhed, skal fremlægges for fødevareregionen til inspektion.
 8. Vildt, der ikke er flået, må desuden kun flås og markedsføres, hvis:
 - a) det opbevares og håndteres adskilt fra andre fødevarer inden flåningen og ikke er frosset, og
 - b) det efter flåningen underkastes en sidste inspektion i henhold til bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.
 9. Bestemmelserne i bilag 6, kapitel V, gælder for opskæring og udbening af vildtlevende vildt.

Kødprodukter

1. Fødevarevirksomheden skal sikre, at følgende ikke anvendes til tilberedning af kødprodukter:
 - a) Kønsorganer fra enten hun- eller handyr undtagen testikler.
 - b) Urinvejsorganer undtagen nyrer og blære.
 - c) Brusk fra strubehoved, luftrør og ekstralobulære bronkier.
 - d) Øjne og øjenlåg.
 - e) Den ydre øregang.
 - f) Hornvæv.
2. Alt kød, der anvendes til fremstilling af kødprodukter, skal opfylde kravene til fersk kød.

Levende toskallede bløddyr

1. Dette bilag finder anvendelse på levende toskallede bløddyr. Bortset fra bestemmelserne om rensning finder det også anvendelse på levende pighuder, sækdyr og havsnegle.
2. Kapitel I-VIII finder anvendelse på dyr, som er høstet i produktionsområder, som Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg har klassificeret i overensstemmelse med bekendtgørelse for grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum. Kapitel IX finder anvendelse på kammuslinger, der er høstet uden for disse områder.
3. Kravene i dette bilag supplerer kravene i bilag 2 og 3.
 - a) For så vidt angår aktiviteter, der finder sted, inden de levende toskallede dyr ankommer til et ekspeditionscenter eller et renseanlæg, supplerer de kravene i bilag 2.
 - b) For så vidt angår andre aktiviteter, supplerer de kravene i bilag 3.

Kapitel I: Almindelige bestemmelser vedrørende markedsføring af levende toskallede bløddyr

1. Levende toskallede bløddyr må kun markedsføres med henblik på eksport gennem et ekspeditionscenter, hvor der anbringes et identifikationsmærke i overensstemmelse med kapitel VII.
2. Fødevarevirksomheden må kun modtage partier af levende toskallede bløddyr, hvis dokumentationkravene i punkt 3-7 er opfyldt.
3. Hvis fødevarevirksomheden flytter et parti levende toskallede bløddyr fra en virksomhed til en anden, skal partiet til og med dets ankomst til et ekspeditionscenter eller en forarbejdningsvirksomhed ledsages af et registreringsdokument.
4. Registreringsdokumentet skal affattes på mindst et af de officielle sprog i det land, hvor den modtagende virksomhed er beliggende, og indeholde mindst nedennævnte oplysninger:
 - a) Hvis et parti levende toskallede bløddyr forsendes fra et produktionsområde, skal registreringsdokumentet mindst indeholde følgende oplysninger:
 - i) Producentens navn og adresse.
 - ii) Høstningsdatoen.
 - iii) Produktionsområdets beliggenhed angivet med størst mulig nøjagtighed eller ved hjælp af et kodenummer.
 - iv) Produktionsområdets sundhedsstatus.
 - v) Bløddyrenes art og mængde.
 - vi) Partiets bestemmelsessted.
 - b) Hvis et parti levende toskallede bløddyr forsendes fra et genudlægningsområde, skal registreringsdokumentet mindst indeholde de i litra a) anførte oplysninger samt følgende oplysninger:
 - i) Genudlægningsområdets beliggenhed.
 - ii) Genudlægningens varighed.
 - c) Hvis et parti levende toskallede bløddyr forsendes fra et renseanlæg, skal registreringsdokumentet mindst indeholde de i litra a) anførte samt følgende oplysninger:
 - i) Renseanlæggets adresse.
 - ii) Rensningens varighed.

- iii) Hvilke datoer partiet blev modtaget i og forlod renseanlægget.
5. Fødevarevirksomheden, der sender partier af levende toskallede bløddyr, skal udfylde de relevante rubrikker i registreringsdokumentet med letlæselig skrift, der ikke kan ændres. Fødevarevirksomheden, der modtager partier, skal datostemple dokumentet ved modtagelsen af et parti eller på anden vis registrere modtagelsesdatoen.
6. Fødevarevirksomheden skal opbevare en kopi af registreringsdokumentet for hvert parti, der er afsendt eller modtaget, i mindst 12 måneder efter afsendelsen eller modtagelsen (eller i en længere periode efter fødevareregionens angivelse).

Kapitel II: Hygiejnebestemmelser for produktion og høstning af levende toskallede bløddyr

A. Bestemmelser for produktionsområder

1. Producenterne må kun høste levende toskallede bløddyr i produktionsområder med fast beliggenhed og faste grænser, som fødevareregionen - eventuelt i samarbejde med fødevarevirksomheder - har klassificeret som A-, B- eller C-områder i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.
2. Fødevarevirksomheden må kun markedsføre levende toskallede bløddyr, der er høstet i klasse A-produktionsområder, til direkte konsum, hvis de opfylder kravene i kapitel V.
3. Fødevarevirksomheden må kun markedsføre levende toskallede bløddyr, der er høstet i klasse B-produktionsområder, til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning.
4. Fødevarevirksomheden må kun markedsføre levende toskallede bløddyr, der er høstet i klasse C-produktionsområder, til konsum efter genudlægning i en lang periode i overensstemmelse med del C.
5. Levende toskallede bløddyr fra klasse B- og C-produktionsområder skal efter rensning eller genudlægning opfylde alle kravene i kapitel V. Levende toskallede bløddyr fra sådanne områder, der ikke er blevet rensede eller genudlagte, kan dog sendes til en forarbejdningsvirksomhed, hvor de skal underkastes en behandling for at fjerne patogene mikroorganismer (eventuelt efter at sand, mudder og slim er fjernet i den samme eller en anden virksomhed). Følgende behandlingsmetoder er tilladt:
 - a) Sterilisering i hermetisk lukkede beholdere.
 - b) Følgende metoder til varmebehandling:
 - i) Neddypning i kogende vand i tilstrækkelig lang tid til at hæve den indre temperatur i bløddyrenes kød til mindst 90 °C og bibeholdelse af denne indre minimumstemperatur i 90 sekunder eller derover.
 - ii) Kogning i 3 til 5 minutter i en lukket beholder, hvori temperaturen er på mellem 120 og 160 °C og trykket er på mellem 2 og 5 kg/cm², hvorefter skallerne aftages og kødet fryses til - 20 °C centrumstemperatur.
 - iii) Dampkogning under tryk i en lukket beholder, hvori mindst kravene til kogetid og den indre temperatur i bløddyrenes kød som nævnt i nr. i) overholdes. Der skal gøres brug af en godkendt metode. Der skal være indført procedurer på grundlag af HACCP-principperne med henblik på at kontrollere, at varmen fordeles ensartet.

6. Fødevarevirksomheden må ikke producere eller høste levende to-skallede bløddyr i områder, som Fødevareregion Nord, kontrolafdeling Viborg ikke har klassificeret, eller som er uegnede af sundhedsmæssige grunde. Fødevarevirksomheder skal tage hensyn til alle relevante oplysninger vedrørende områdernes egnethed til produktion og høstning, herunder oplysninger, der er indhentet ved egenkontrol og fra fødevareregionen. De skal anvende disse oplysninger, navnlig oplysninger om miljø- og vejrforhold, til at afgøre, hvilken behandling der bør anvendes på de høstede partier.

B. Bestemmelser for høstning og håndtering efter høstning

Fødevarevirksomheden, der høster levende toskallede bløddyr, eller som håndterer dem umiddelbart efter høstningen, skal sikre, at følgende bestemmelser overholdes:

1. Høstningen og den videre håndtering må ikke forårsage yderligere kontaminering af eller urimelig skade på de levende toskallede bløddyrsskaller eller væv eller medføre ændringer, der i væsentlig grad vanskeliggør behandling ved rensning, forarbejdning eller genudlægning. Fødevarevirksomheden skal bl.a. sørge for:
 - a) i passende omfang at beskytte de levende toskallede bløddyr, så de ikke bliver knust, får uønskede skader eller udsættes for rystelser,
 - b) ikke at udsætte de levende toskallede bløddyr for ekstreme temperaturer,
 - c) ikke at genneddykke de levende toskallede bløddyr i vand, som kan medføre yderligere kontaminering, og
 - d) at der kun anvendes områder, der af myndighederne er klassificeret som klasse A-produktionsområder, hvis konditioneringen foregår på naturlige voksesteder.
2. Transportmidlerne skal have passende afløb og være udstyret, så der sikres de bedste mulige betingelser for overlevelse og ydes effektiv beskyttelse mod kontaminering.

C. Bestemmelser for genudlægning af levende to-skallede bløddyr

Fødevarevirksomheden, der genudlægger levende toskallede bløddyr, skal sikre, at følgende bestemmelser overholdes:

1. Fødevarevirksomheden må kun anvende de områder, som myndighederne har godkendt til genudlægning af levende toskallede bløddyr. Områderne skal være klart afgrænset ved hjælp af bøjler, pæle eller andre fastgjorte anordninger. Der skal være en minimumsafstand mellem genudlægningsområder indbyrdes og mellem genudlægningsområder og produktionsområder, således at risikoen for spredning af kontaminering begrænses til et minimum.
2. Ved genudlægning skal der sikres optimale betingelser for rensning. Fødevarevirksomheden skal især sørge for:
 - a) at anvende metoder til håndtering af levende toskallede bløddyr, der skal genudlægges, som gør det muligt for bløddyrene at genoptage fødefiltreringen efter neddykning i naturlige vandområder,
 - b) ved genudlægning af levende toskallede bløddyr ikke at anvende en belægningsstæthed, der er så stor, at rensning ikke kan finde sted,
 - c) at neddykke de levende toskallede bløddyr i havvand i genudlægningsområdet i en passende periode, der fastsættes afhængig af vandtemperaturen og skal være af mindst to måneders varighed, medmindre fødevareregionen godkender en kortere periode på grundlag af en risikoanalyse foretaget af fødevarevirksomheden, og

- d) at sikre en tilstrækkelig adskillelse af de enkelte områder inden for et genudlægningsområde for at forebygge sammenblanding af partier; »alt ind, alt ud«-systemet skal anvendes, således at der ikke kan indføres et nyt parti, før hele det foregående parti er fjernet.
3. Fødevarevirksomheden, der forvalter genudlægningsområderne, skal løbende registrere, hvor de levende toskallede bløddyr kommer fra, genudlægningsperioden, de anvendte genudlægningssteder samt partiets destination efter genudlægningen, og skal stille de registrerede oplysninger til rådighed for fødevareregionen.

Kapitel III: Strukturelle krav til ekspeditionscentre og renseanlæg

1. Anlæggene på land må ikke være udsat for oversvømmelse ved normalt højvande eller afstrømning fra omgivende områder.
2. Tanke og vandbeholdere skal opfylde følgende krav:
 - a) De indvendige overflader skal være glatte, hårde, vandtætte og lette at rengøre.
 - b) De skal være konstrueret således, at alt vandet kan løbe ud.
 - c) Eventuelle vandindtag skal være placeret således, at forurening af vandforsyningen hindres.
3. Desuden skal rensningstankene i renseanlæggene være egnede til den produktmængde og -type, der skal renses.

Kapitel IV: Hygiejnebestemmelser for renseanlæg og ekspeditionscentre

A. Bestemmelser for renseanlæg

Fødevarevirksomheden, der renses levende toskallede bløddyr, skal sikre, at følgende bestemmelser overholdes:

1. De levende toskallede bløddyr skal inden rensning vaskes rene for mudder og andre belægninger med rent vand.
2. Renseanlægget skal sikre, at de levende toskallede bløddyr hurtigt genoptager og opretholder fødefiltreringen, renses for forurening, ikke bliver forurennet igen og kan holde sig i live på tilfredsstillende betingelser efter rensning med henblik på indpakning, opbevaring og transport inden afsætning.
3. Mængden af levende toskallede bløddyr, der skal renses, må ikke overstige renseanlæggets kapacitet. De levende toskallede bløddyr skal renses kontinuerligt i en tilstrækkelig lang periode til, at sundhedsnormerne i kapitel V og de mikrobiologiske kriterier, der er angivet i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier, overholdes.
4. Indeholder en rensningstank flere partier af toskallede bløddyr, skal de være af samme art, og behandlingens varighed baseres på den tid, der er nødvendig for det parti, der kræver den længste rensningstid.
5. Beholdere, der benyttes til levende toskallede bløddyr i renseanlæg, skal være konstrueret således, at de tillader gennemstrømning af rent havvand. Lagene af levende toskallede bløddyr må ikke være tykkere, end at skallerne kan åbne sig under rensningen.
6. Der må hverken holdes krebsdyr, fisk eller andre marine arter i en rensningstank, hvor der renses levende toskallede bløddyr.
7. Hver emballage med rensede levende toskallede bløddyr, der sendes til et ekspeditionscenter, skal forsynes med en etiket, der angiver, at de alle er blevet rensede.

B. Bestemmelser for ekspeditionscentre

Fødevarerirksomheden, som driver ekspeditionscentre, skal sikre, at følgende bestemmelser er opfyldt:

1. Håndteringen af levende toskallede bløddyr, navnlig konditionering, sortering, indpakning og emballering, må ikke medføre, at produktet kontamineres, eller påvirke bløddyrenes levedygtighed.
2. Inden forsendelsen skal skaller af levende toskallede bløddyr vaskes grundigt med rent vand.
3. Levende toskallede bløddyr skal komme fra:
 - a) et klasse A-produktionsområde,
 - b) et genudlægningsområde,
 - c) et renseanlæg, eller
 - d) et andet ekspeditionscenter.
4. Bestemmelserne i punkt 1 og 2 finder også anvendelse på ekspeditionscentre om bord på fartøjer. Bløddyr, som håndteres i sådanne centre, skal komme fra klasse A-produktionsområder eller et genudlægningsområde.

Kapitel V: Sundhedsnormer for levende toskallede bløddyr

Ud over at sikre, at de mikrobiologiske kriterier, der er angivet i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier, overholdes, skal fødevarerirksomheden sikre, at levende toskallede bløddyr, der afsættes til konsum, opfylder normerne i dette kapitel.

1. De skal have organoleptiske egenskaber, der er tegn på friskhed og levedygtighed, herunder rene skaller, reaktion, når man banker på dem, og normal væskemængde mellem skallerne.
2. De må ikke indeholde marine biotoksiner i samlede mængder (målt for hele kroppen eller enhver spiselig del heraf) ud over følgende grænseværdier:
 - a) For paralytisk skaldyrsgift (PSP) 800 mikrogram pr. kg.
 - b) For amnesifremkaldende skaldyrsgift (ASP) 20 milligram domoinsyre pr. kg.
 - c) For det samlede indhold af okadainsyre, dinophysistoksiner og pectenotoksiner 160 mikrogram okadainsyreækvivalenter pr. kg.
 - d) For yessotoksiner 1 mg yessotoksinækvivalenter pr. kg.
 - e) For azaspiracider 160 mikrogram azaspiracidækvivalenter pr. kg.

Kapitel VI: Indpakning og emballering af levende to-skallede bløddyr

1. Østers skal indpakkes eller emballeres med den konkave skal nedad.
2. Detailsalgspakninger af levende toskallede bløddyr skal lukkes og forblive lukket, fra de forlader ekspeditionscentret, til de frembydes til salg til den endelige forbruger.

Kapitel VII: Identifikationsmærkning og etikettering

1. Etiketten, herunder identifikationsmærket, skal være vandbestandig.
2. Ud over de generelle bestemmelser for identifikationsmærkning i bilag 4, skal etiketten indeholde følgende oplysninger:
 - a) de toskallede bløddyrs art (trivialnavn og videnskabeligt navn), og
 - b) emballeringsdato, mindst med angivelse af dag og måned.Datoen for mindste holdbarhed kan erstattes af angivelsen: »Disse dyr skal være levende på købstidspunktet«

Kapitel VIII: andre bestemmelser

1. Fødevarevirksomheden, der opbevarer og transporterer levende toskal-lede bløddyr, skal sikre, at de opbevares ved en temperatur, der ikke skader fødevaresikkerheden eller deres levedygtighed.
2. Levende toskallede bløddyr må ikke genneddykkes i eller oversprøjtes med vand, efter at de er emballeret til detailsalg og har forladt ekspeditionscentret.

Kapitel IX: Særlige bestemmelser for kammuslinger, der er høstet uden for klassificerede produktionsområder

Fødevarevirksomheden, der høster kammuslinger uden for de klassificerede produktionsområder eller håndterer sådanne kammuslinger, skal opfylde følgende krav:

1. Kammuslinger må ikke markedsføres med henblik på eksport, medmindre de er høstet og behandlet i overensstemmelse med kapitel II, del B, og opfylder normerne i kapitel V som godtgjort ved et egenkontrollsystem.
2. Hvis oplysninger fra offentlige overvågningsprogrammer sætter Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg i stand til at klassificere høstområderne, eventuelt i samarbejde med fødevarevirksomheder, finder bestemmelserne i kapitel II, del A, tilsvarende anvendelse på kammuslinger.
3. Kammuslinger må kun markedsføres til konsum gennem en fiskeauktion, et ekspeditionscenter eller en forarbejdningsvirksomhed. Når fødevarevirksomheder håndterer kammuslinger, skal de underrette Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg og Kontrolafdeling Aalborg herom, og ekspeditionscentre skal opfylde de relevante krav i kapitel III og IV.
4. Fødevarevirksomheden, der håndterer kammuslinger, skal opfylde:
 - a) dokumentationskravene i kapitel I, punkt 3-7, eller
 - b) bestemmelserne i kapitel VII om identifikationsmærkning og etikettering for emballerede kammuslinger og indpakkede kammuslinger, hvis indpakningen yder en beskyttelse, der er ligestillet med emballagens beskyttelse.

Fiskevarer

1. Dette bilag gælder ikke for toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle, der afsættes levende. Med undtagelse af kapitel I og II gælder det for disse dyr, når de ikke afsættes levende, og de skal da være erhvervet i overensstemmelse med bilag 9.
2. Kravene i dette bilag supplerer kravene i bilag 2 og 3, således:
 - a) For virksomheder, herunder fartøjer, der benyttes til primærproduktion og dermed forbundne aktiviteter, supplerer de kravene i bilag 2.
 - b) For andre virksomheder, herunder fartøjer, supplerer de kravene i bilag 3.
3. I forbindelse med fiskevarer:
 - a) omfatter primærproduktion opdræt, fiskeri og indsamling af levende fiskevarer med henblik på markedsføring, og
 - b) dermed forbundne aktiviteter, som omfatter en hvilken som helst af følgende aktiviteter, hvis den finder sted om bord på fiskerfartøjer: slagtning, afblødning, hovedskæring, rensning, fjernelse af finner, nedkøling, nedfrysning og indpakning. De omfatter endvidere:
 - i) transport og opbevaring af fiskevarer, hvis karakter ikke er blevet ændret væsentligt, herunder levende fiskevarer, inden for akvakulturbrug på land, og
 - ii) transport af fiskevarer, hvis karakter ikke er blevet ændret væsentligt, herunder levende fiskevarer, fra produktionsstedet til det første bestemmelsessted.

Kapitel I: Krav til fartøjer

Fødevareraktiviteter sikrer:

- 1) at fartøjer, der benyttes til at høste fiskevarer i deres naturlige miljø eller til at håndtere eller forarbejde dem efter høsten, opfylder de strukturelle krav og krav til udstyr, der findes i del I, og
- 2) at behandling, som finder sted om bord på fartøjer, finder sted i overensstemmelse med bestemmelserne i del II.

I. Strukturelle krav og krav til udstyr

A. Krav til alle fartøjer

1. Fartøjer skal være udformet og konstrueret, så produkterne ikke kontamineres med lænsevand, spildevand, røg, brændstof, olie, smørefedt eller andre uacceptable stoffer.
2. De overflader, som fiskevarerne kommer i berøring med, skal være af korrosionsbestandigt materiale, der er glat og let at rengøre. Overfladerne skal være beklædt med bestandigt materiale, der ikke er giftigt.
3. Det udstyr og materiale, der anvendes i forbindelse med behandling af fiskevarer, skal være korrosionsbestandigt og let at rengøre og desinficere.
4. Hvis et fartøj har et vandindtag til vand, der anvendes til fiskevarer, skal det være placeret således, at forurening af vandforsyningen undgås.

B. Krav til fartøjer, der er bygget og udstyret til at opbevare ferske fiskevarer om bord i over 24 timer

1. Fartøjer, der er bygget og udstyret til at opbevare fiskevarer om bord i over 24 timer, skal være udstyret med lastrum, tanke eller beholdere til opbevaring af fiskevarer ved de temperaturer, der er fastsat i kapitel VIII.
2. Lastrummene skal være adskilt fra maskinrummet og mandskabsrummene ved hjælp af skotter, der er tilstrækkeligt tætte til at forhindre enhver form for kontaminering af de opbevarede fiskevarer. Lastrum og beholdere, der anvendes til opbevaring af fiskevarer, skal være udformet på en sådan måde, at varerne opbevares under tilfredsstillende hygiejneforhold, og om nødvendigt sikre, at smeltevandet ikke forbliver i kontakt med varerne.
3. I fartøjer, der er udstyret til nedkøling af fiskevarer i kølet rent havvand, skal tankene være forsynet med installationer, som sikrer en ensartet temperatur i tankene. Sådanne installationer skal sikre, at blandingen af fiskevarer og rent havvand nedkøles til højst 3 °C 6 timer efter påfyldningen og til højst 0 °C efter 16 timer og give mulighed for at overvåge og om nødvendigt registrere temperaturerne.

C. Krav til frysefartøjer

Frysefartøjer skal:

- 1) Have et fryseanlæg med tilstrækkelig kapacitet til hurtigt at sænke temperaturen, så fiskevarernes centrumstemperatur bliver på - 18 °C eller derunder.
- 2) Have et køleanlæg med tilstrækkelig kapacitet til, at fiskevarerne kan opbevares i lastrummene ved en temperatur på - 18 °C eller derunder. Lastrummene skal være udstyret med en termograf, der er anbragt på et sted, hvor den let kan aflæses. Temperaturføleren skal være placeret dér, hvor temperaturen i lastrummet er højest.
- 3) Opfylde kravene i del B, punkt 2, til fartøjer, der er bygget og udstyret til at opbevare fiskevarer i over 24 timer.

D. Krav til fabriksfartøjer

1. Fabriksfartøjer skal mindst have følgende:
 - a) et modtagelsesområde, der er forbeholdt ombordtagning af fiskevarer, og som er indrettet således, at de successive landinger kan adskilles. Det skal være let at rengøre og udformet på en sådan måde, at fiskevarerne er beskyttet mod solen og mod vejrliget samt mod alle kilder til kontaminering,
 - b) et hygiejnisk system til transport af fiskevarerne fra modtagelsesområdet til arbejdspladserne,
 - c) arbejdspladser, der er store nok til, at tilvirkningen og forarbejdningen af fiskevarerne kan foregå hygiejnisk, lette at rengøre og desinficere og udformet på en sådan måde, at al kontaminering af fiskevarerne undgås,
 - d) steder af tilstrækkelige dimensioner til opbevaring af færdigvarerne, udformet på en sådan måde, at de er lette at rengøre. Hvis der findes et anlæg til behandling af affald om bord, skal der være et separat lastrum til opbevaring af dette affald,
 - e) et rum til opbevaring af emballage, der er adskilt fra rum til tilvirkning og forarbejdning af fiskevarer,
 - f) specialudstyr til at udlede fiskeaffald og fiskevarer, der er uegnet til konsum, enten direkte ud i havet eller, hvis omstændighederne kræver det, ind i en vandtæt beholder, der kun anvendes til dette formål. Hvis affald oplagres og behandles om bord, skal der af hygiejnehensyn være særskilte rum til disse formål,

- g) et vandindtag, der er placeret således, at forurening af vandforsyningen undgås, og
 - h) håndvaske til brug for det personale, der håndterer uindpakkede fiskevarer, med haner, som er sådan udformet, at spredning af kontaminering forhindres.
2. Fabriksfartøjer, hvor krebsdyr og bløddyr koges, nedkøles og indpakkes, behøver imidlertid ikke opfylde kravene i punkt 1, hvis der ikke foregår andre former for håndtering eller forarbejdning om bord på fartøjet.
 3. Fabriksfartøjer, der fryser fiskevarer, skal have udstyr, der opfylder kravene til frysefartøjer i del C, punkt 1 og 2.

II. Hygiejnebestemmelser

1. De dele af fartøjerne eller de beholdere, der er beregnet til opbevaring af fiskevarer, skal, når de bruges, holdes rene og i god stand, og de må især ikke være forurenede med brændstof eller lænsevand.
2. Så snart fiskevarerne er bragt om bord, skal de hurtigst muligt anbringes på et sted, hvor de er beskyttet mod kontaminering og mod påvirkning fra solen eller andre varmekilder. Når fisken vaskes, skal der enten anvendes drikkevand eller rent vand.
3. Fiskevarer skal håndteres og opbevares på en sådan måde, at de ikke beskadiges. De personer, der håndterer fiskevarerne, kan anvende spidse instrumenter til flytning af store fisk og fisk, som de kan komme til skade med, under forudsætning af at varernes køddeler ikke beskadiges.
4. Fiskevarer skal nedkøles hurtigst muligt efter ombordtagningen undtagen dem, der opbevares levende. Når nedkøling ikke kan lade sig gøre, skal fiskevarerne dog landes hurtigst muligt.
5. Is, der anvendes til nedkøling af fiskevarer, skal fremstilles af drikkevand eller rent vand.
6. Hovedskæring og/eller rensning om bord skal foregå på hygiejnisk måde snarest muligt efter fangst, og fiskevarerne skal vaskes omgående og grundigt med drikkevand eller rent vand. Indvolde og dele, der kan udgøre en fare for folkesundheden, fjernes snarest muligt og holdes adskilt fra konsumvarer. Lever, rogn og mælke til konsum skal opbevares i is ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is, eller nedfryses.
7. Når hel fisk, hvoraf der skal fremstilles konserver, nedfryses i saltlage, skal varen bringes ned på en temperatur på - 9 °C eller derunder. Saltlagen må ikke være en kilde til kontaminering af fisken.

Kapitel II: Bestemmelser, som finder anvendelse under og efter landing

1. Fødevarerens virksomheden, som er ansvarlig for losning og landing af fiskevarer, skal:
 - a) sikre, at udstyr til losning og landing, der kommer i kontakt med fiskevarerne, er af et materiale, der er let at rengøre og desinficere, og altid er velholdt og rent, og
 - b) undgå, at fiskevarerne kontamineres under losning og landing, navnlig ved:
 - i) at udføre losning og landing hurtigst,
 - ii) hurtigst muligt at anbringe fiskevarerne under beskyttede forhold ved den temperatur, der er angivet i kapitel VIII, og
 - iii) ved ikke at anvende udstyr og metoder, som forvolder unødigt skade på fiskevarernes spiselige dele.
2. Fødevarerens virksomheden, som er ansvarlig for auktionshaller og engrosmarkeder eller de dele af dem, hvor der frembydes fiskevarer til salg, skal sikre, at følgende krav er opfyldt:
 - a) Der skal være aflåselige faciliteter til køleopbevaring af tilbageholdte fiskevarer og separate aflåselige faciliteter til opbevaring af fiskevarer, der er erklæret uegnede til konsum.

-
- b) Hvis fødevareregionen kræver det, skal der være en passende udstyret aflåselig facilitet eller, om nødvendigt, et lokale udelukkende til brug for fødevareregionen.
 - c) Ved udstilling eller opbevaring af fiskevarer:
 - i) Må lokalerne ikke anvendes til andre formål.
 - ii) Må køretøjer, hvis udstødningssgas kan forringe fiskevarernes kvalitet, ikke få adgang til lokalerne.
 - iii) Må personer, der har adgang til lokalerne, ikke medbringe andre dyr.
 - iv) Skal lokalerne være godt oplyst med henblik på at lette den offentlige kontrol.
 - 3. Hvis der ikke har været mulighed for nedkøling om bord på fartøjet, skal ferske fiskevarer, der ikke holdes i live, nedkøles hurtigst muligt efter landingen og opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.
 - 4. Fødevarerens virksomheden skal samarbejde med fødevareregionen, således at denne får mulighed for udføre offentlig kontrol i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum, navnlig for så vidt angår eventuelle notifikationsprocedurer for landing af fiskevarer, som den kompetente myndighed i det land, hvis flag fartøjet fører, eller den kompetente myndighed i det land, hvor fiskevarerne landes, måtte anse for nødvendige.

Kapitel III: Krav til virksomheder, herunder fartøjer, der håndterer fiskevarer

Fødevarerens virksomheden, der håndterer fiskevarer, skal sikre, at følgende krav, hvor det er relevant, er opfyldt på virksomheden.

A. Bestemmelser for ferske fiskevarer

1. Nedkølede, uemballerede varer, der ikke skal distribueres, forsendes, tilvirkes eller forarbejdes straks efter ankomsten til en virksomhed på land, skal opbevares i is under passende forhold. Der tilføres is, så ofte det er nødvendigt. Emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.
2. Arbejde såsom hovedskæring og rensning skal foretages under hygiejniske forhold. Rensning skal, hvis der teknisk og kommercielt er mulighed herfor, finde sted hurtigst muligt, efter at varerne er fanget eller landet. Varerne skal vaskes omhyggeligt med drikkevand eller, om bord på et fartøj, med rent vand straks derefter.
3. Arbejde såsom filetering og opskæring skal udføres på en sådan måde, at forurening eller tilsmudsning af fileterne og skiverne undgås. Fileterne og skiverne må kun ligge på arbejdsbordet i den tid, det tager at tilvirke dem. Fileter og skiver skal indpakkes og om nødvendigt emballeres, og de skal nedkøles hurtigst muligt efter tilvirkningen.
4. Beholdere til forsendelse eller opbevaring af uemballerede forarbejdede ferske fiskevarer, der opbevares i is, skal sikre, at smeltevandet ikke forbliver i kontakt med varerne.
5. Hele eller rensede ferske fiskevarer kan transporteres og opbevares i koldt vand om bord på fartøjer. De kan også transporteres i koldt vand efter landingen, indtil de ankommer til den første virksomhed på land, der udøver anden virksomhed end transportvirksomhed og sortering.

B. Bestemmelser for frosne varer

Virksomheder på land, der fryser fiskevarer, skal have udstyr, som opfylder kravene til frysefartøjer i kapitel I, del I. C, punkt 1 og 2.

C. Bestemmelser for maskinseparerede fiskevarer

Fødevarevirksomheden, der fremstiller maskinseparerede fiskevarer, skal sikre, at følgende krav er opfyldt:

1. De anvendte råvarer skal opfylde følgende krav:
 - a) Der må kun anvendes hele fisk og ben efter filetering til at fremstille maskinseparerede fiskevarer.
 - b) Samtlige råvarer skal være fri for indvolde.
2. Fremstillingsprocessen skal opfylde følgende krav:
 - a) Maskinseparering skal finde sted hurtigst muligt efter fileteringen.
 - b) Hvis der anvendes hel fisk, skal den renses og vaskes forinden.
 - c) Efter fremstillingen skal de maskinseparerede fiskevarer fryses hurtigst muligt eller iblandes en vare, der skal fryses eller underkastes en stabiliserende behandling.

D. Bestemmelser vedrørende parasitter

1. Følgende fiskevarer skal fryses, så der opnås en temperatur på - 20 °C eller derunder i alle dele af varen i mindst 24 timer. Denne behandling skal anvendes på den rå vare eller færdigvaren.
 - a) Fiskevarer, der skal spises rå eller næsten rå.
 - b) Fiskevarer af følgende arter, hvis de skal underkastes koldrøgning, hvorunder fiskevarens indre temperatur er på højst 60 °C:
 - i) Sild.
 - ii) Makrel.
 - iii) Brisling.
 - iv) (Vild)laks fra Atlanterhavet eller Stillehavet.
 - c) Marinerede og/eller saltede fiskevarer, når behandlingen ikke er tilstrækkelig til at ødelægge nematodelarverne.
2. Fødevarevirksomheden kan undlade at foretage den i punkt 1 foreskrevne behandling, hvis:
 - a) der foreligger epidemiologiske data, der viser, at oprindelsesfiskepladserne ikke frembyder sundhedsfare med hensyn til forekomst af parasitter, og
 - b) fødevareregionen giver tilladelse dertil.
3. De i punkt 1 omhandlede fiskevarer skal, når de afsættes, være ledsaget af en attestation fra producenten, der angiver, hvilken type behandling de har været underkastet.

Kapitel IV: Krav til forarbejdede fiskevarer

Fødevarevirksomheden, der foretager kogning af krebsdyr og bløddyr, skal sikre, at følgende krav er opfyldt:

1. Kogning skal efterfølges af hurtig nedkøling. Til det formål skal der anvendes drikkevand eller, om bord på fartøjerne, rent vand. Hvis der ikke anvendes andre konserveringsmetoder, skal nedkølingen fortsættes til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.
2. Pilning og udtagning af kødet af skallerne skal foregå hygiejnisk, så det undgås, at varerne kontamineres. Foregår det manuelt, skal personalet være særlig omhyggeligt med at vaske hænder.
3. Efter pilningen eller udtagningen af kødet af skallerne skal de kogte varer straks fryses eller hurtigst muligt nedkøles til den temperatur, der er fastsat i kapitel VIII.

Kapitel V: Sundhedsnormer for fiskevarer

Ud over at sikre, at de mikrobiologiske kriterier, der er angivet i bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier, er opfyldt, skal fødevarerens virkningen afhængigt af produktet eller fiskearten sikre, at fiskevarer, der markedsføres med henblik på konsum, opfylder normerne i dette kapitel.

A. Fiskevarers organoleptiske egenskaber

Fødevarerens virkningen skal foretage organoleptiske undersøgelser af fiskevarer. Denne undersøgelse skal navnlig sikre, at fiskevarerne opfylder eventuelle kriterier for friskhed.

B. Histamin

Fødevarerens virkningen skal sikre, at grænseværdierne for histamin ikke overskrides, jf. bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske grænseværdier for fødevarer.

C. Total flygtig nitrogen

Uforarbejdede fiskevarer må ikke afsættes, hvis det ved kemiske analyser afsløres, at grænseværdierne for TVB-N eller TMA-N er overskredet, jf. bilag 3, kapitel IV i bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum.

D. Parasitter

Fødevarerens virkningen skal sikre, at fiskevarer har været underkastet en visuel undersøgelse for synlige parasitter, inden de afsættes. Virkningen må ikke afsætte fødevarer, der er tydeligt forurenet med parasitter, med henblik på konsum. Jf. kapitel VI.

E. Toksiner, der er sundhedsfarlige for mennesker

1. Fiskevarer fra giftige fisk af følgende familier må ikke markedsføres: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae og Canthigasteridae. Ferske, tilberedte og forarbejdede fiskevarer fra familien Gempylidae, navnlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, må kun eksporteres indpakket/emballeret, og de skal mærkes med de relevante forbrugeroplysninger om tilberedning og om risikoen ved forekomst af stoffer med negative virkninger for mave-tarm-kanalen. Trivialnavn såvel som videnskabeligt navn skal anføres på mærkningen.
2. Fiskevarer, der indeholder biotoksiner, såsom ciguatoksin eller muskellammende toksiner, må ikke markedsføres. Fiskevarer fremstillet af toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle må dog markedsføres, hvis de er fremstillet i overensstemmelse med bilag 9 og opfylder normerne i kapitel V, punkt 2, i samme bilag.

Kapitel VI: Visuel undersøgelse af fiskevarer for parasitter

I dette kapitel fastsættes nærmere bestemmelser om visuel undersøgelse af fiskevarer for parasitter.

A. Definitioner

1. Ved »synlig parasit« forstår en parasit eller en gruppe af parasitter, der har en størrelse, farve eller konsistens, der klart kan skelnes fra fiskevæv.
2. Ved »visuel undersøgelse« forstår ikke-destruktiv undersøgelse af fisk eller fiskevarer udført med eller uden optiske forstørrelsesmidler og under gode belysningsforhold for det menneskelige øje, herunder om nødvendigt gennemlysning.
3. Ved »gennemlysning« forstår, for så vidt angår fladfisk og fiskefileter, det at holde fisk op foran et lys i et lysdæmpet lokale med henblik på at påvise parasitter.

B. Visuel undersøgelse

1. Der foretages visuel undersøgelse af et repræsentativt antal prøver. De personer, der er ansvarlige for virksomhederne på land, og de kvalificerede personer på fabriksfartøjerne træffer afgørelse om omfanget og hyppigheden af undersøgelsen ud fra fiskevarernes art, deres geografiske oprindelse og deres anvendelse. Virksomhedens kvalificerede personale foretager under produktionen visuel undersøgelse af de rensede fisk i bughulen og på lever og rogn bestemt til konsum. Afhængigt af rensningsmetoden foretages den visuelle undersøgelse:
 - a) I tilfælde af manuel rensning løbende af den, der håndterer fisken, i forbindelse med udtagningen af indvolde og afvaskningen.
 - b) I tilfælde af mekanisk rensning ved udtagning af et repræsentativt antal prøver, dog mindst ti fisk pr. parti.
2. Den visuelle undersøgelse af fiskefileter eller -skiver foretages af kvalificerede personer ved afpudsningen og efter filetering eller udskæring. Når det ikke er muligt at foretage en individuel undersøgelse på grund af fileternes størrelse eller fileteringsmetoden, opstilles der en prøveudtagningsplan, som stilles til rådighed for fødevareregionen, jf. kapitel II, punkt 4. Når gennemlysning af fileter er nødvendig ud fra et teknisk synspunkt, skal dette indgå i prøveudtagningsplanen.

Kapitel VII: Indpakning og emballering af fiskevarer

1. Beholdere til opbevaring af ferske fiskevarer i is skal være vandbestandige og sikre, at smeltevandet ikke forbliver i kontakt med varerne.
2. Frosne blokke, der er tilberedt om bord på fartøjer, skal indpakkes før landing.
3. Når fiskevarer indpakkes om bord på fiskerfartøjer, skal fødevarerens sikkerhed sikres, at indpakningsmaterialet:
 - a) Ikke er kilde til kontaminering.
 - b) Opbevares på en sådan måde, at det ikke risikerer at blive kontamineret.
 - c) Når det er bestemt til genbrug, er let at rengøre og om fornødent desinficere.

Kapitel VIII: Oplagring af fiskevarer

Fødevarerens sikkerhed, hvor fiskevarer oplagres, skal sikre, at følgende krav er opfyldt:

1. Ferske fiskevarer, optøede uforarbejdede fiskevarer samt kogte og kølede varer af krebsdyr og bløddyr skal opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.
2. Frosne fiskevarer skal oplagres ved en temperatur på - 18 °C eller derunder i alle dele af varen. Hel, frossen fisk i saltlage til konserverfremstilling kan dog opbevares ved en temperatur på - 9 °C eller derunder.
3. Fiskevarer, der holdes i live, skal opbevares ved en temperatur og på en måde, der ikke skader fødevarerens sikkerhed eller varernes levedygtighed.

Kapitel IX: Transport af fiskevarer

Fødevarerens sikkerhed, der transporterer fiskevarer, skal sikre, at følgende krav er opfyldt:

1. Fiskevarer skal under transport opbevares ved den krævede temperatur. Der gælder især følgende:
 - a) Ferske fiskevarer eller optøede uforarbejdede fiskevarer samt kogte og kølede varer af krebsdyr og bløddyr skal opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.

-
- b) Frosne fiskevarer, med undtagelse af frossen fisk i saltlage til konserverfremstilling, skal under transport opbevares ved en permanent temperatur på - 18 °C eller derunder i alle dele af varen, eventuelt med kortvarige stigninger på højst 3 °C.
 2. Fødevarevirksomheden kan undlade at opfylde kravene i punkt 1, litra b), når frosne fiskevarer transporteres fra et frysehus til en autoriseret virksomhed for at blive optøet straks efter ankomsten med henblik på tilvirkning og/eller forarbejdning, hvis det drejer sig om en kort strækning, og fødevareregionen giver tilladelse dertil.
 3. Hvis fiskevarer opbevares i is, må smeltevandet ikke forblive i kontakt med varerne.
 4. Fiskevarer, der skal afsættes levende, skal transporteres på en sådan måde, at det ikke skader fødevarsikkerheden eller varernes levedygtighed.

Kapitel X : Overgangsbestemmelser vedrørende anvendelse af rent vand

Indtil videre finder følgende undtagelser anvendelse:

1. Uanset bilag 10 kapitel III, del A, punkt 1 kan is, der anvendes til nedkøling af ferske fiskevarer, fremstilles af rent vand på virksomheder på land.
2. Uanset bilag 10 kapitel III, del A, punkt 2 og 3 kan fødevarevirksomhedsledere på virksomheder, herunder fartøjer, der håndterer fiskevarer, anvende rent vand.
3. Uanset bilag 10, kapitel IV, punkt 1 kan fødevarevirksomheder på land anvende rent vand til nedkøling efter kogning af krebsdyr og bløddyr.

Behandlede maver, blærer og tarme

Fødevarevirksomheden, der behandler maver, blærer og tarme skal sikre, at følgende krav overholdes:

1. Dyretarme, -blærer og -maver må kun afsættes, hvis:
 - a) de stammer fra dyr, der er blevet slagtet på et slagteri autoriseret efter denne bekendtgørelse, og som er blevet fundet egnet til konsum efter inspektionen før og efter slagtning,
 - b) de er saltede, varmebehandlede eller tørrede, og
 - c) der efter den i litra b) nævnte behandling er truffet effektive foranstaltninger til at forhindre, at de kontamineres på ny.
2. Behandlede maver, blærer og tarme, der ikke kan opbevares ved omgivelsestemperatur, skal opbevares nedkølet i dertil indrettede faciliteter, indtil de afsendes. Navnlig skal produkter, der hverken er saltet eller tørret, opbevares ved højst 3 °C.