

EUROPAPARLAMENTS- OG RÅDSFORORDNING (EF) nr. 854/2004**2011/EØS/71/73**

av 29. april 2004

om fastsettelse av særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum(*)EUROPAPARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN
EUROPEISKE UNION HAR —under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske
felleskap, særlig artikkel 152 nr. 4 bokstav b),under henvisning til forslag fra Kommisjonen⁽¹⁾,under henvisning til uttalelse fra Den europeiske økonomiske
og sosiale komité⁽²⁾,

etter samråd med Regionkomiteen,

etter framgangsmåten fastsatt i traktatens artikkel 251⁽³⁾ og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004⁽⁴⁾ fastsettes det alminnelige hygieneregler for alle næringsmidler, og ved europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004⁽⁵⁾ fastsettes det særlige hygieneregler for produkter av animalsk opprinnelse.
- 2) Det er behov for særlige regler for offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse for å ta hensyn til særlige aspekter forbundet med slike produkter.
- 3) Virkeområdet for de særlige reglene for kontroll bør gjenspeile virkeområdet for de særlige hygienereglene for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak fastsatt ved forordning (EF) nr. 853/2004. Medlemsstatene bør imidlertid også foreta hensiktsmessig offentlig kontroll for å håndheve nasjonale bestemmelser fastsatt i samsvar

med artikkel 1 nr. 4 i nevnte forordning. De kan gjøre dette ved å utvide prinsippene i denne forordning til å omfatte slike nasjonale bestemmelser.

- 4) Offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse bør omfatte alle sider som er av betydning for å verne menneskers helse og, når det er relevant, dyrs helse og velferd. Kontrollen bør baseres på de nyeste relevante opplysninger som er tilgjengelige, og det bør derfor være mulig å tilpasse kontrollen etter hvert som relevante nye opplysninger blir tilgjengelige.
- 5) Fellesskapets regelverk for næringsmiddeltrygghet bør bygge på et solid vitenskapelig grunnlag. Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet bør derfor rådspørres når det er nødvendig.
- 6) Den offentlige kontrollens art og omfang bør være basert på en vurdering av helserisikoen for mennesker samt dyrs helse og velferd, når det er relevant, den type behandling som foretas, de mengder som produseres, og den berørte driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket.
- 7) Det er hensiktsmessig at visse særlige kontrollbestemmelser tilpasses etter den oversiktlige framgangsmåten fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004 og forordning (EF) nr. 853/2004, for å gi den fleksibiliteten som er nødvendig for å ta hensyn til særlige behov i virksomheter som bruker tradisjonelle metoder, har liten produksjon eller ligger i områder med særlige geografiske begrensninger. Framgangsmåten bør også gjøre det mulig å gjennomføre forsøksprosjekter for å prøve nye metoder for hygienekontroll av kjøtt. En slik fleksibilitet bør imidlertid ikke være til hinder for at målene for næringsmiddelhygiene oppnås.
- 8) Offentlig kontroll av kjøttproduksjonen er nødvendig for å kontrollere at de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak overholder hygienereglene og respekterer de kriterier og mål som er fastsatt i Fellesskapets regelverk. Den offentlige kontrollen bør omfatte revisjon av aktivitetene til de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak, samt inspeksjon, herunder kontroll av egenkontrollen til de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak.

(*) Denne fellesskapsrettsakten, kunngjort i EUT L 226 av 25.6.2004, s. 83, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 137/2007 av 26. oktober 2007 om endring av EØS-avtalens vedlegg I (Veterinære og plantesanitære forhold) og vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til Den europeiske unions tidende nr. 19, 10.4.2008, s. 58.

⁽¹⁾ EFT C 262 E av 29.10.2002, s. 449.

⁽²⁾ EUT C 95 av 23.4.2003, s. 22.

⁽³⁾ Europaparlamentsuttalelse av 5. juni 2003 (ennå ikke offentliggjort i EUT), Rådets felles holdning av 27. oktober 2003 (EUT C 48 E av 24.2.2004, s. 82), Europaparlamentets holdning av 30. mars 2004 (ennå ikke offentliggjort i EUT) og rådsvedtak av 16. april 2004.

⁽⁴⁾ EUT L 226 av 25.6.2004, s. 3.

⁽⁵⁾ EUT L 226 av 25.6.2004, s. 22.

- 9) På bakgrunn av den sakkunnskap offentlige veterinærer har, bør det være de som utfører revisjon og inspeksjon av slakterier, viltbehandlingsanlegg og visse nedskjæringsanlegg. Medlemsstatene bør ha myndighet til å bestemme hvem som bør få i oppgave å revidere og inspisere andre typer virksomheter.
- 10) Det er behov for offentlig kontroll av produksjonen av levende muslinger og fiskerivarer for å kontrollere om kriteriene og målene fastsatt i Fellesskapets regelverk, overholdes. Offentlig kontroll av produksjonen av levende muslinger bør særlig fokusere på gjenutleggings- og produksjonsområder, og på sluttproduktet.
- 11) Det er behov for offentlig kontroll av produksjonen av rå melk for å kontrollere om kriteriene og målene fastsatt i Fellesskapets regelverk, overholdes. Denne offentlige kontrollen bør særlig fokusere på driftsenheter for melkeproduksjon, og rå melk i forbindelse med henting.
- 12) Kravene i denne forordning bør først få anvendelse når alle deler av den nye lovgivningen om næringsmiddelhygiene er trådt i kraft. Det bør også gå minst 18 måneder fra de nye reglene trer i kraft til de får anvendelse, slik at vedkommende myndigheter og de berørte næringer får tid til å tilpasse seg.
- 13) De tiltak som er nødvendige for gjennomføringen av denne forordning, bør vedtas i samsvar med rådsbeslutning 1999/468/EF av 28. juni 1999 om fastsettelse av nærmere regler for utøvelsen av den gjennomføringsmyndighet som er tillagt Kommisjonen⁽¹⁾ —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

KAPITTEL I

ALMINNELIGE BESTEMMELSER

Artikkel 1

Virkeområde

1. I denne forordning fastsettes det særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse.
2. Den får anvendelse bare på aktiviteter og personer som forordning (EF) nr. 853/2004 får anvendelse på.
3. Gjennomføringen av offentlig kontroll i henhold til denne forordning berører ikke det primære rettslige ansvaret som driftsansvarlige for næringsmiddelforetak har for å sikre næringsmiddeltrygghet, som fastsatt i europaparlaments-

og rådsforordning (EF) nr. 178/2002 av 28. januar 2002 om fastsettelse av allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket, om opprettelse av Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet og om fastsettelse av framgangsmåter i forbindelse med næringsmiddeltrygghet⁽²⁾, og det erstatningsansvaret eller strafferettslige ansvaret som oppstår dersom de ikke overholder sine forpliktelser.

Artikkel 2

Definisjoner

1. I denne forordning menes med:
 - a) «offentlig kontroll» enhver form for kontroll som vedkommende myndighet foretar for å verifisere at næringsmiddelregelverket, herunder bestemmelsene om dyrs helse og velferd, overholdes,
 - b) «verifisering» å kontrollere, ved undersøkelse og framleggelse av objektive bevis, om nærmere angitte krav er oppfylt,
 - c) «vedkommende myndighet» den sentrale myndighet i en medlemsstat som har myndighet til å gjennomføre veterinærkontroller, eller enhver annen myndighet som den har delegert denne myndigheten til,
 - d) «revisjon» en systematisk og uavhengig undersøkelse for å fastslå om aktiviteter og tilknyttede resultater er i samsvar med fastsatte planer, og om disse planene er gjennomført på en effektiv måte og er egnet til å nå målene,
 - e) «inspeksjon» undersøkelse av virksomheter, dyr og næringsmidler samt foredlingen av disse, av næringsmiddelforetak og deres ledelses- og produksjonssystemer, herunder dokumenter, prøving av ferdige produkter og fôringspraksis, og av råvarenes og de ferdige varenes opprinnelse og bestemmelsessted for å verifisere om de lovfestede kravene oppfylles i alle tilfeller,
 - f) «offentlig veterinær» en veterinær som i samsvar med denne forordning er kvalifisert til å opptre som sådan, og som er oppnevnt av vedkommende myndighet,
 - g) «godkjent veterinær» en veterinær som er utpekt av vedkommende myndighet til å foreta særlig offentlig kontroll på driftsenheter på vegne av vedkommende myndighet,
 - h) «offentlig kontrolltekniker» en person som i samsvar med denne forordning er kvalifisert til å opptre som sådan, og som er oppnevnt av vedkommende myndighet og arbeider under den offentlige veterinærens tilsyn og ansvar,

og

⁽¹⁾ EFT L 184 av 17.7.1999, s. 23.

⁽²⁾ EFT L 31 av 1.2.2002, s. 1. Forordningen sist endret ved forordning (EF) nr. 1642/2003 (EUT L 245 av 29.9.2003, s. 4).

- i) «stempelmerke» et merke som angir at det var foretatt offentlig kontroll i samsvar med denne forordning da merket ble påført.
2. Definisjonene fastsatt i følgende forordninger får også anvendelse der det er relevant:
- a) forordning (EF) nr. 178/2002,
- b) definisjonene av «animalske biprodukter», «TSE» (overførbar spongiform encefalopati) og «spesifisert risikomateriale» fastsatt i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1774/2002 av 3. oktober 2002 om hygieneregler for animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum⁽¹⁾,
- c) forordning (EF) nr. 852/2004, unntatt definisjonen av «vedkommende myndighet»,
- og
- d) forordning (EF) nr. 853/2004.

KAPITTEL II

OFFENTLIG KONTROLL AV VIRKSOMHETER I FELLESSKAPET

Artikkel 3

Godkjenning av virksomheter

1. a) Når det i Fellesskapets regelverk er krav om at virksomheter skal godkjennes, skal vedkommende myndighet foreta et besøk på stedet. Den skal godkjenne en virksomhet for de aktuelle aktivitetene bare dersom den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket har vist at foretaket oppfyller de relevante kravene i forordning (EF) nr. 852/2004 og (EF) nr. 853/2004 og andre relevante krav i næringsmiddelregelverket.
- b) Vedkommende myndighet kan gi betinget godkjenning dersom det ved besøk på stedet framgår at virksomheten oppfyller alle krav til infrastruktur og utstyr. Den skal gi full godkjenning bare dersom det ved et nytt besøk på stedet innen tre måneder etter at den betingede godkjenningen ble gitt, framgår at virksomheten oppfyller de øvrige kravene nevnt i bokstav a). Dersom det er gjort klare framskritt, men virksomheten fremdeles ikke oppfyller alle disse kravene, kan vedkommende myndighet forlenge den betingede godkjenningen. En betinget godkjenning skal imidlertid ikke gjelde i mer enn til sammen seks måneder.

2. For fabrikkskip og frysefartøyer som fører en medlemsstats flagg, kan tidsrommene på høyst tre og seks måneder som gjelder for betinget godkjenning av andre virksomheter, om nødvendig forlenges. En betinget godkjenning skal imidlertid ikke gjelde i mer enn sammenlagt tolv måneder. Inspeksjon av slike fartøyer skal finne sted som angitt i vedlegg III.

3. Vedkommende myndighet skal gi alle godkjente virksomheter, herunder de som har fått betinget godkjenning, et godkjenningsnummer som kan utfylles med koder for å angi hvilke typer produkter av animalsk opprinnelse som framstilles. For engrosmarkeder kan godkjenningsnummeret utfylles med sekundære numre som angir enheter eller grupper av enheter som selger eller framstiller produkter av animalsk opprinnelse.

4. a) Vedkommende myndighet skal gjennomgå godkjenningen av virksomhetene på nytt når den foretar offentlig kontroll i samsvar med artikkel 4-8.

- b) Dersom vedkommende myndighet finner alvorlige mangler eller må stanse produksjonen på en virksomhet gjentatte ganger, og den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket ikke kan gi tilstrekkelige garantier for den framtidige produksjonen, skal vedkommende myndighet iverksette framgangsmåter for å trekke tilbake virksomhetens godkjenning. Vedkommende myndighet kan imidlertid oppheve en virksomhets godkjenning midlertidig dersom den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket kan garantere at manglene vil bli utbedret innen rimelig tid.
- c) Når det gjelder engrosmarkeder, kan vedkommende myndighet trekke tilbake eller midlertidig oppheve godkjenningen for visse enheter eller grupper av enheter.

5. Nr. 1, 2 og 3 får anvendelse på både:

a) virksomheter som begynner å omsette produkter av animalsk opprinnelse på eller etter den dato da denne forordning får anvendelse,

og

b) virksomheter som allerede omsetter produkter av animalsk opprinnelse, men som det tidligere ikke var noe krav om godkjenning for. I sistnevnte tilfelle skal vedkommende myndighets besøk på stedet i henhold til nr. 1, finne sted så snart som mulig.

Nr. 4 får også anvendelse på godkjente virksomheter som omsatte produkter av animalsk opprinnelse i samsvar med Fellesskapets regelverk umiddelbart før denne forordning fikk anvendelse.

6. Medlemsstatene skal føre ajourførte lister over godkjente virksomheter med deres respektive godkjenningsnumre og andre relevante opplysninger, og skal gjøre disse tilgjengelige for andre medlemsstater og for allmennheten på en måte som kan angis nærmere etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 19 nr. 2.

⁽¹⁾ EFT L 273 av 10.10.2002, s. 1. Forordningen sist endret ved kommisjonsforordning (EF) nr. 813/2003 (EUT L 117 av 13.5.2003, s. 22).

*Artikkel 4***Allmenne prinsipper for offentlig kontroll av alle produkter av animalsk opprinnelse som omfattes av denne forordning**

1. Medlemsstatene skal sikre at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak yter all den bistand som er nødvendig for å sikre at vedkommende myndighet effektivt kan foreta offentlig kontroll.

De skal særlig:

- gi adgang til alle bygninger, lokaler, anlegg eller annen infrastruktur,
- stille til rådighet de dokumenter og opplysninger som kreves i henhold til denne forordning, eller som vedkommende myndighet anser som nødvendige for å kunne bedømme situasjonen.

2. Vedkommende myndighet skal foreta offentlig kontroll for å verifisere at de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak overholder kravene i:

a) forordning (EF) nr. 852/2004,

b) forordning (EF) nr. 853/2004,

og

c) forordning (EF) nr. 1774/2002.

3. Den offentlige kontrollen nevnt i nr. 1, skal omfatte:

a) revisjon av god hygienep praksis og framgangsmåter basert på prinsipper for fareanalyse og kritiske kontrollpunkter (HACCP),

b) den offentlige kontrollen nevnt i artikkel 5-8,

og

c) alle særlige revisjonsoppgaver nevnt i vedleggene.

4. Revisjon av god hygienep praksis skal verifisere at de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kontinuerlig og korrekt følger framgangsmåtene minst på følgende punkter:

a) kontroll av opplysninger om næringsmiddelkjeden,

b) utforming og vedlikehold av lokaler og utstyr,

c) hygiene før, under og etter produksjon,

d) personlig hygiene,

e) opplæring i hygiene og arbeidsrutiner,

f) skadedyrbekjempelse,

g) vannkvalitet,

h) kontroll av temperatur,

og

i) kontroll av næringsmidler som kommer inn til og går ut fra virksomheten, samt all medfølgende dokumentasjon.

5. Ved revisjon av HACCP-baserte framgangsmåter skal det verifiseres at de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak benytter disse framgangsmåtene kontinuerlig og korrekt, særlig med henblikk på å sikre at framgangsmåtene gir de garantiene som er nærmere angitt i avsnitt II i vedlegg II til forordning (EF) nr. 853/2004. Særlig skal det fastslås om framgangsmåtene så langt som mulig garanterer at produkter av animalsk opprinnelse:

a) er i samsvar med de mikrobiologiske kriteriene fastsatt i Fellesskapets regelverk,

b) er i samsvar med Fellesskapets regelverk for restmengder samt forurensende og forbudte stoffer,

og

c) ikke inneholder fysiske farer som for eksempel fremmedlegemer.

Når en driftsansvarlig for et næringsmiddelforetak i samsvar med artikkel 5 i forordning (EF) nr. 852/2004 bruker framgangsmåter fastsatt i retningslinjene for anvendelse av HACCP-prinsippene, i stedet for å utarbeide egne særlige framgangsmåter, skal det ved revisjonen verifiseres at disse retningslinjene benyttes på riktig måte.

6. Det skal verifiseres at kravene i forordning (EF) nr. 853/2004 vedrørende anvendelse av identifikasjonsmerker, er oppfylt i alle virksomheter som er godkjent i samsvar med nevnte forordning, i tillegg skal det verifiseres at andre krav om sporbarhet er oppfylt.

7. Når det gjelder slakterier, viltbehandlingsanlegg og nedskjæringsanlegg som omsetter ferskt kjøtt, skal en offentlig veterinær utføre revisjonsoppgavene nevnt i nr. 3 og 4.

8. Når revisjonsoppgavene utføres, skal vedkommende myndighet særlig:

a) fastslå om personalet og personalets aktiviteter i virksomheten på alle stadier i produksjonsprosessen oppfyller de relevante kravene i forordningene nevnt i nr. 1 bokstav a) og b). For å underbygge revisjonen kan vedkommende myndighet kontrollere gjennomføringen av arbeidet for å forsikre seg om at personalet utfører sine oppgaver i henhold til angitte parametre,

b) verifisere relevante journaler hos den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket,

- c) ta prøver til laboratorieanalyse når det er nødvendig,
og
- d) dokumentere de elementene som det er tatt hensyn til, og resultatene av revisjonen.
9. Arten og omfanget av revisjonsoppgavene for den enkelte virksomhet skal stå i forhold til anslått risiko. For dette formål skal vedkommende myndighet regelmessig vurdere:
- a) helserisikoen for mennesker og, når det er relevant, helserisikoen for dyr,
b) når det gjelder slakterier, sider ved dyrs velferd,
c) den typen foredling som utføres, og den mengden som foredles,
og
d) opplysninger om hvorvidt den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket har overholdt næringsmiddelregelverket tidligere.

Artikkel 5

Ferskt kjøtt

Medlemsstatene skal sikre at det foretas offentlig kontroll av ferskt kjøtt i samsvar med vedlegg I.

- 1) Den offentlige veterinæren skal foreta inspeksjonsoppgaver på slakterier, i viltbehandlingsanlegg og nedskjæringsanlegg som omsetter ferskt kjøtt i samsvar med de allmenne kravene i avsnitt I kapittel II i vedlegg I, og de særlige kravene i avsnitt IV, særlig med hensyn til:
- a) opplysninger om næringsmiddelkjeden,
b) kontroll ante mortem,
c) dyrs velferd,
d) kontroll post mortem,
e) spesifisert risikomateriale og andre animalske biprodukter,
og
f) laboratorieundersøkelser.
- 2) Stempelmerking av skrotter av tamme hov- og klovdyr, annet oppdrettsvilt av pattedyr enn hareedyr og viltlevende storvilt samt halve og kvarte skrotter og deler som framkommer ved å skjære halve skrotter i tre store stykker, skal foretas

- på slakterier og i viltbehandlingsanlegg i samsvar med avsnitt I kapittel III i vedlegg I. Stempelmerkene skal påføres av den offentlige veterinæren eller under den offentlige veterinærens ansvar når det ved den offentlige kontrollen ikke er blitt påvist noen mangler som kan gjøre kjøttet uegnet til konsum.
- 3) Etter at kontrollene nevnt i nr. 1 og 2, er foretatt, skal den offentlige veterinæren treffe egnede tiltak som fastsatt i avsnitt II i vedlegg I, særlig når det gjelder:
- a) meddelelse av inspeksjonsresultatene,
b) beslutninger om opplysninger om næringsmiddelkjeden,
c) beslutninger om levende dyr,
d) beslutninger om dyrs velferd
og
e) beslutninger om kjøtt.
- 4) Offentlige kontrollteknikere kan bistå den offentlige veterinæren med offentlig kontroll som foretas i samsvar med avsnitt I og II i vedlegg I som nærmere angitt i avsnitt III kapittel I. I så fall skal de arbeide som del av en uavhengig gruppe.
- 5) a) Medlemsstatene skal sikre at de har tilstrekkelig offentlig bemanning til å foreta den offentlige kontrollen som kreves i henhold til vedlegg I, med den hyppigheten som er nærmere angitt i avsnitt III kapittel II.
b) Det skal anvendes en risikobasert metode for å vurdere hvor mange offentlig ansatte som må være til stede på slaktelinjen i et gitt slakteri. Antallet offentlig ansatte som skal delta, skal fastsettes av vedkommende myndighet og skal være slik at alle kravene i denne forordning kan oppfylles.
- 6) a) Medlemsstatene kan tillate at slakteripersonalet under tilsyn av den offentlige veterinæren bistår med den offentlige kontrollen ved å utføre visse bestemte oppgaver i forbindelse med produksjon av kjøtt fra fjørfe og hareedyr i samsvar med avsnitt III kapittel III del A i vedlegg I. Dersom medlemsstatene gjør dette, skal de sikre at det personalet som utfører disse oppgavene:
- i) er kvalifisert og gjennomgår opplæring i samsvar med nevnte bestemmelser,
ii) opptre uavhengig av produksjonspersonalet,
og
iii) melder fra til den offentlige veterinæren om eventuelle mangler.

- b) Medlemsstatene kan også tillate at slakteripersonalet utfører bestemte prøvetakings- og undersøkelsesoppgaver i samsvar med avsnitt III kapittel III del B i vedlegg I.
- 7) Medlemsstatene skal sikre at offentlige veterinærer og offentlige kontrollteknikere er kvalifiserte og gjennomgår opplæring i samsvar med avsnitt III kapittel IV i vedlegg I.

Artikkel 6

Levende muslinger

Medlemsstatene skal sikre at produksjon og omsetning av levende muslinger, levende pigghuder, levende kappedyr og levende sjøsnegler gjennomgår offentlig kontroll som beskrevet i vedlegg II.

Artikkel 7

Fiskerivarer

Medlemsstatene skal sikre at offentlig kontroll av fiskerivarer skjer i samsvar med vedlegg III.

Artikkel 8

Rå melk og melkeprodukter

Medlemsstatene skal sikre at offentlig kontroll av rå melk og melkeprodukter skjer i samsvar med vedlegg IV.

Artikkel 9

Tiltak ved manglende overholdelse

- Når vedkommende myndighet påviser manglende overholdelse av forordningene nevnt i artikkel 4 nr. 2 bokstav a) og b), skal den treffe tiltak for å sikre at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket retter opp forholdet. Når vedkommende myndighet skal avgjøre hvilke tiltak som skal treffes, skal den ta hensyn til den manglende overholdelsens art og hvorvidt den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket tidligere har gjort seg skyldig i manglende overholdelse.
- Tiltakene skal der det er relevant omfatte følgende:
 - pålegg om sanitære tiltak eller andre korrigerende tiltak som anses for å være nødvendige for å sikre at produkter av animalsk opprinnelse er trygge, eller at relevante lovfestede krav oppfylles,
 - restriksjoner på eller forbud mot omsetning, import eller eksport av produkter av animalsk opprinnelse,
 - overvåking eller, om nødvendig, krav om tilbakekalling, tilbaketrekking og/eller destruering av produkter av animalsk opprinnelse,

- tillatelse til å bruke produkter av animalsk opprinnelse til andre formål enn det de opprinnelig var beregnet på,
 - midlertidig stans i driften eller stenging av hele eller deler av det aktuelle næringsmiddelforetaket i et passende tidsrom,
 - midlertidig oppheving eller tilbaketrekking av virksomhetens godkjenning,
 - når det gjelder forsendelser fra tredjestater, beslaglegging med påfølgende destruering eller tilbakesending,
 - andre tiltak som vedkommende myndighet anser for å være hensiktsmessige.
3. Vedkommende myndighet skal framlegge for den berørte driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket eller for en representant:
- skriftlig underretning om myndighetens beslutning når det gjelder tiltak som skal treffes i samsvar med nr. 1, sammen med begrunnelse for beslutningen,
- og
- opplysninger om klageadgang når det gjelder slike beslutninger, samt de framgangsmåtene og fristene som gjelder for slik klage.
- Når det er hensiktsmessig, skal vedkommende myndighet også underrette vedkommende myndighet i avsendermedlemsstaten om beslutningen.

KAPITTEL III

FRAMGANGSMÅTER VEDRØRENDE IMPORT

Artikkel 10

Allmenne prinsipper og vilkår

For å sikre en enhetlig anvendelse av prinsippene og vilkårene fastsatt i artikkel 11 i forordning (EF) nr. 178/2002, får framgangsmåtene fastsatt i dette kapittel anvendelse.

Artikkel 11

Lister over tredjestater og deler av tredjestater som det er tillatt å importere visse produkter av animalsk opprinnelse fra

- Produkter av animalsk opprinnelse skal importeres bare fra en tredjestat eller en del av en tredjestat som er oppført på en liste som er utarbeidet og ajourført etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 19 nr. 2.

2. En tredjestat skal oppføres på slike lister bare dersom det i denne staten har vært foretatt en fellesskapskontroll som viser at vedkommende myndighet gir hensiktsmessige garantier som angitt i nr. 4. En tredjestat kan imidlertid oppføres på slike lister uten at det har vært foretatt fellesskapskontroll dersom:

a) risikoen fastsatt i samsvar med artikkel 18 nr. 18, ikke berettiger det,

og

b) det fastslås, når det besluttes å føre en bestemt tredjestat opp på en liste i samsvar med nr. 1, at andre opplysninger viser at vedkommende myndighet gir de nødvendige garantiene.

3. Lister som utarbeides i samsvar med denne artikkel, kan kombineres med andre lister som utarbeides med sikte på menneskers og dyrs helse.

4. Når listene utarbeides eller ajourføres, skal det særlig tas hensyn til følgende kriterier:

a) tredjestatens lovgivning om:

i) produkter av animalsk opprinnelse,

ii) bruk av veterinærpreparater, herunder bestemmelser om forbud eller godkjenning, distribusjon og omsetning av slike preparater, og bestemmelser om administrasjon og inspeksjon,

og

iii) tilberedning og bruk av fôr, herunder framgangsmåter for bruk av tilsetningsstoffer, og tilberedning og bruk av medisinfôr samt hygienekvaliteten på det råstoffet som brukes til å tilberede fôr, og på sluttproduktet,

b) organiseringen av tredjestatens vedkommende myndigheter, deres fullmakter og uavhengighet, det tilsynet de er underlagt, og den myndighet de har til effektivt å håndheve gjeldende lovgivning,

c) opplæring av personale til å foreta offentlig kontroll,

d) de ressursene, herunder diagnostiske hjelpemidler, som vedkommende myndigheter har til rådighet,

e) om det eksisterer og er gjennomført dokumenterte framgangsmåter for kontroll og kontrollsystemer basert på prioriteringer,

f) dersom det er relevant, situasjonen med hensyn til dyrs helse, og framgangsmåter for å gi Kommisjonen og relevante internasjonale organer melding om utbrudd av dyresykdommer,

g) omfanget og gjennomføringen av offentlig kontroll ved import av dyr og produkter av animalsk opprinnelse,

h) de garantiene tredjestaten kan gi når det gjelder oppfyllelse av eller likeverdighet med Fellesskapets krav,

i) de hygienevilkårene som faktisk anvendes ved produksjon, framstilling, håndtering, lagring og forsendelse av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på Fellesskapet,

j) erfaring med markedsføring av produktet fra tredjestaten og resultatene av eventuelle importkontroller som er foretatt,

k) resultatene av fellesskapskontroller foretatt i tredjestaten, særlig resultatene av vurderingen av vedkommende myndigheter og de tiltakene som vedkommende myndigheter har truffet på bakgrunn av eventuelle anbefalinger de har fått etter en fellesskapskontroll,

l) om det eksisterer et godkjent program for bekjempelse av zoonoser, og om dette programmet er gjennomført og meddelt,

og

m) om det eksisterer et godkjent kontrollprogram for restmengder, og om dette programmet er gjennomført og meddelt.

5. Kommisjonen skal sørge for at ajourførte versjoner av alle lister som er utarbeidet eller ajourført i samsvar med denne artikkel, er tilgjengelige for allmennheten.

Artikkel 12

Liste over virksomheter som det er tillatt å importere visse produkter av animalsk opprinnelse fra

1. Produkter av animalsk opprinnelse kan importeres til Fellesskapet bare dersom de er sendt fra, og er framstilt eller tilberedt i, virksomheter oppført på lister utarbeidet og ajourført i samsvar med denne artikkel, unntatt:

a) når det fra sak til sak besluttes etter framgangsmåten nevnt i artikkel 19 nr. 2, at de garantiene som en bestemt tredjestat gir når det gjelder import av visse produkter av animalsk opprinnelse, er slik at framgangsmåten fastsatt i denne artikkel, ikke er nødvendig for å sikre at kravene i nr. 2 oppfylles,

og

b) i de tilfellene som er nærmere angitt i vedlegg V.

Dessuten kan ferskt kjøtt, kvernet kjøtt, tilberedt kjøtt, kjøttprodukter og mekanisk utbeinet kjøtt importeres til Fellesskapet bare dersom det er framstilt av kjøtt som kommer fra slakterier og nedskjæringsanlegg oppført på lister som er utarbeidet og ajourført i samsvar med denne artikkel, eller fra godkjente virksomheter i Fellesskapet.

2. En virksomhet kan oppføres på en slik liste bare dersom vedkommende myndighet i opprinnelsestredjestaten garanterer at:

- a) virksomheten, sammen med alle virksomheter som håndterer råstoffer av animalsk opprinnelse som brukes til framstilling av de aktuelle produktene av animalsk opprinnelse, oppfyller relevante fellesskapskrav, særlig kravene i forordning (EF) nr. 853/2004, eller krav som fastsettes som likeverdige med disse kravene, når det besluttes at denne tredjestaten skal oppføres på den aktuelle listen i samsvar med artikkel 11,
 - b) en offentlig inspeksjonstjeneste i denne tredjestaten fører tilsyn med virksomhetene og stiller alle relevante opplysninger om virksomheter som leverer råstoff, til rådighet for Kommisjonen når det er nødvendig,
- og
- c) den har faktisk myndighet til å hindre virksomhetene i å eksportere til Fellesskapet dersom virksomhetene ikke oppfyller kravene nevnt i bokstav a).

3. Vedkommende myndigheter i tredjestater oppført på lister som er utarbeidet og ajourført i samsvar med artikkel 11, skal garantere at listene over virksomhetene nevnt i nr. 1, utarbeides, ajourføres og meddeles Kommisjonen.

4. a) Kommisjonen skal regelmessig underrette de kontaktpunktene som medlemsstatene har utpekt til dette formålet, om nye eller ajourførte lister som den har mottatt fra vedkommende myndigheter i berørte tredjestater i samsvar med nr. 3.

b) Dersom det innen 20 virkedager etter Kommisjonens underretning ikke har kommet innvendinger fra noen medlemsstat mot den nye eller ajourførte listen, skal import være tillatt fra virksomheter som er oppført på listen, 10 virkedager etter den dato da Kommisjonen gjør listen tilgjengelig for allmennheten.

c) Når minst én medlemsstat framsetter skriftlige merknader, eller når Kommisjonen mener det er nødvendig å endre en liste på bakgrunn av relevante opplysninger som for eksempel rapporter etter fellesskapsinspeksjoner eller en melding i hurtigvarslingssystemet, skal Kommisjonen underrette alle medlemsstater og sette punktet på dagsordenen for det neste møtet i den aktuelle avdelingen av Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen med sikte på beslutning, når det er relevant, etter framgangsmåten nevnt i artikkel 19 nr. 2.

5. Kommisjonen skal sørge for at ajourførte versjoner av alle lister er tilgjengelige for allmennheten.

Artikkel 13

Levende muslinger, pigghuder, kappedyr og sjønegler

1. Uten hensyn til artikkel 12 nr. 1 bokstav b), skal levende muslinger, pigghuder, kappedyr og sjønegler komme fra produksjonsområder i tredjestater som er oppført på lister som utarbeides og ajourføres i samsvar med artikkel 12.

2. Kravet i nr. 1 får ikke anvendelse på kamskjell høstet utenfor klassifiserte produksjonsområder. Offentlig kontroll av kamskjell skal imidlertid foretas i samsvar med kapittel III i vedlegg II.

3. a) Før listene nevnt i nr. 1, utarbeides, skal det tas særlig hensyn til de garantiene vedkommende myndighet i tredjestaten kan gi når det gjelder oppfyllelse av kravene i denne forordning om klassifisering og kontroll av produksjonsområder.

b) Det skal foretas fellesskapsinspeksjon på stedet før slike lister utarbeides, med mindre:

i) risikoen fastsatt i samsvar med artikkel 18 nr. 18, ikke berettiger dette,

og

ii) det fastsettes, når det besluttes å oppføre et bestemt produksjonsområde på en liste i samsvar med nr. 1, at andre opplysninger tilsier at vedkommende myndighet gir de nødvendige garantiene.

4. Kommisjonen skal sørge for at ajourførte versjoner av alle lister som er utarbeidet eller ajourført i samsvar med denne artikkel, er tilgjengelige for allmennheten.

Artikkel 14

Dokumenter

1. Forsendelser av produkter av animalsk opprinnelse skal ved import til Fellesskapet følges av et dokument som oppfyller kravene i vedlegg VI.

2. Dokumentet skal attestere at produktene oppfyller:

a) kravene fastsatt for slike produkter i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 og forordning (EF) nr. 853/2004, eller bestemmelser som er likeverdige med disse kravene,

og

b) alle særlige importvilkår fastsatt i samsvar med artikkel 18 nr. 19.

3. Dokumentene kan inneholde nærmere opplysninger som kreves i henhold til andre deler av Fellesskapets regelverk for menneskers eller dyrs helse.

4. Det kan gis unntak fra nr. 1 etter framgangsmåten nevnt i artikkel 19 nr. 2, når det på annen måte er mulig å oppnå garantiene nevnt i nr. 2 i denne artikkel.

Artikkel 15

Særlige bestemmelser om fiskerivarer

1. Framgangsmåtene fastsatt i dette kapittel, får ikke anvendelse på ferske fiskerivarer som landes i Fellesskapet direkte fra et fiskefartøy som fører en tredjestats flagg.

Offentlig kontroll av slike fiskerivarer skal foretas i samsvar med vedlegg III.

2. a) Fiskerivarer importert fra et fabrikkskip eller frysefartøy som fører en tredjestats flagg, skal komme fra fartøyer oppført på en liste som er utarbeidet og ajourført etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 12 nr. 4.

b) Som unntak fra artikkel 12 nr. 2 bokstav b), kan et fartøy imidlertid også oppføres på slike lister:

i) på grunnlag av en felles underretning fra vedkommende myndighet i den tredjestaten hvis flagg fartøyet fører, og vedkommende myndighet i en annen tredjestat som førstnevnte vedkommende myndighet har delegert ansvaret for inspeksjon av det aktuelle fartøyet til, forutsatt at:

– denne tredjestaten er oppført på listen over tredjestater utarbeidet i samsvar med artikkel 11, og som det er tillatt å importere fiskerivarer fra,

– alle fiskerivarer fra det aktuelle fartøyet som er beregnet på omsetning i Fellesskapet, landes direkte i denne tredjestaten,

– vedkommende myndighet i denne tredjestaten har inspisert fartøyet og har erklært at det oppfyller Fellesskapets krav,

og

– vedkommende myndighet i denne tredjestaten har erklært at den vil inspisere fartøyet regelmessig for å sikre at det fortsatt oppfyller Fellesskapets krav,

eller

ii) på grunnlag av en felles underretning fra vedkommende myndighet i den tredjestaten hvis flagg fartøyet fører, og vedkommende myndighet

i en medlemsstat som førstnevnte vedkommende myndighet har delegert ansvaret for inspeksjon av det aktuelle fartøyet til, forutsatt at:

– alle fiskerivarer fra det aktuelle fartøyet som er beregnet på omsetning i Fellesskapet, landes direkte i denne medlemsstaten,

– vedkommende myndighet i denne medlemsstaten har inspisert fartøyet og har erklært at det oppfyller Fellesskapets krav,

og

– vedkommende myndighet i denne medlemsstaten har erklært at den vil inspisere fartøyet regelmessig for å sikre at det fortsatt oppfyller Fellesskapets krav.

c) Kommisjonen skal sørge for at ajourførte versjoner av alle lister som er utarbeidet eller ajourført i samsvar med denne artikkel, er tilgjengelige for allmennheten.

3. Når fiskerivarer importeres direkte fra et fiske- eller frysefartøy, kan et dokument undertegnet av skipsføreren, erstatte dokumentet som kreves etter artikkel 14.

4. Nærmere regler for gjennomføringen av denne artikkel kan fastsettes etter framgangsmåten nevnt i artikkel 19 nr. 2.

KAPITTEL IV

SLUTTBESTEMMELSER

Artikkel 16

Gjennomførings- og overgangsbestemmelser

Det kan fastsettes gjennomføringstiltak og overgangsbestemmelser etter framgangsmåten nevnt i artikkel 19 nr. 2.

Artikkel 17

Endring og tilpasning av vedleggene

1. Vedlegg I, II, III, IV, V og VI kan endres eller utfylles etter framgangsmåten nevnt i artikkel 19 nr. 2, for å ta hensyn til den vitenskapelige og tekniske utvikling.

2. Det kan gis unntak fra vedlegg I, II, III, IV, V og VI etter framgangsmåten nevnt i artikkel 19 nr. 2, forutsatt at disse unntakene ikke er til hinder for at målene i denne forordning oppnås.

3. Medlemsstatene kan i samsvar med nr. 4-7 vedta nasjonale tiltak for å tilpasse kravene fastsatt i vedlegg I dersom dette ikke setter oppnåelsen av målene i denne forordning i fare.

4. De nasjonale tiltakene nevnt i nr. 3, skal:

a) ha som mål å:

i) gjøre det mulig å fortsatt bruke tradisjonelle metoder i alle ledd i produksjonen, bearbeidingen eller distribusjonen av næringsmidler,

ii) oppfylle behovene til næringsmiddelforetak som har liten produksjon, eller som ligger i regioner med særlige geografiske begrensninger,

eller

iii) tillate at det gjennomføres forsøksprosjekter for å prøve ut nye metoder for hygienekontroll av kjøtt,

b) særlig gjelde følgende elementer i vedlegg I:

i) opplysninger om næringsmiddelkjeden,

ii) vedkommende myndighets tilstedeværelse i virksomhetene.

5. Medlemsstater som ønsker å vedta nasjonale tiltak som nevnt i nr. 3, skal underrette Kommisjonen og de andre medlemsstatene om dette. Hver underretning skal inneholde:

a) en detaljert beskrivelse av kravene som denne medlemsstaten anser det som nødvendig å tilpasse, samt angivelse av tilpasningens art,

b) en beskrivelse av de virksomhetene som berøres,

c) en begrunnelse for tilpasningen, herunder når det er relevant, et sammendrag av den fareanalysen som er utført, samt hvilke tiltak som må treffes for å sikre at tilpasningen ikke setter målene i denne forordning i fare,

og

d) alle andre relevante opplysninger.

6. De andre medlemsstatene skal ha en frist på tre måneder fra de mottar underretningen nevnt i nr. 5, til å sende skriftlige merknader til Kommisjonen. Kommisjonen kan, og skal når den mottar skriftlige merknader fra én eller flere medlemsstater, rådspørre medlemsstatene i komiteen nevnt i artikkel 19 nr. 1. Kommisjonen kan etter framgangsmåten nevnt i artikkel 19 nr. 2, beslutte om de påtenkte tiltakene kan gjennomføres, om nødvendig etter at det er foretatt hensiktsmessige endringer. Kommisjonen kan når det er hensiktsmessig foreslå allmenne tiltak i samsvar med nr. 1 og 2 i denne artikkel.

7. En medlemsstat kan vedta nasjonale tiltak om tilpasning av kravene i vedlegg I bare:

a) i samsvar med en beslutning vedtatt i henhold til nr. 6,

b) dersom Kommisjonen én måned etter utløpet av fristen nevnt i nr. 6, ikke har underrettet medlemsstatene om at den har mottatt skriftlige merknader, eller at den har til hensikt å foreslå at det vedtas en beslutning i henhold til nr. 6.

8. Når en medlemsstat vedtar nasjonale tiltak for å gjennomføre et forsøksprosjekt for å prøve ut nye metoder for hygienekontroll av kjøtt i samsvar med nr. 3-7, skal medlemsstaten underrette Kommisjonen om resultatene så snart de foreligger. Kommisjonen skal deretter vurdere å foreslå allmenne tiltak i samsvar med nr. 1.

Artikkel 18

Særlige beslutninger

Uten at artikkel 16 og artikkel 17 nr. 1 berøres i sin alminnelighet, kan det fastsettes gjennomføringstiltak eller vedtas endringer til vedlegg I, II, III, IV, V eller VI etter framgangsmåten nevnt i artikkel 19 nr. 2 vedrørende:

1) prøver for å vurdere hvordan de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak og deres personale utfører sine oppgaver,

2) metoden for å underrette om inspeksjonsresultater,

3) kriterier for på grunnlag av en risikoanalyse å avgjøre når den offentlige veterinæren ikke behøver å være til stede ved kontroll ante og post mortem på slakterier og i viltbehandlingsanlegg,

4) regler for innholdet i prøver for offentlige veterinærer og offentlige kontrollteknikere,

5) mikrobiologiske kriterier for prosesskontroll når det gjelder hygiene i virksomhetene,

6) alternative framgangsmåter, serologiske undersøkelser eller andre laboratorieundersøkelser som gir garantier som minst er likeverdige med de særlige framgangsmåtene for kontroll post mortem beskrevet i avsnitt IV i vedlegg I, og som derfor kan erstatte disse dersom vedkommende myndighet beslutter det,

7) omstendigheter der noen av de særlige framgangsmåtene for kontroll post mortem beskrevet i avsnitt IV i vedlegg I, ikke er nødvendige under henvisning til driftsenheten, regionen eller opprinnelsesstaten, og til prinsippene for risikoanalyse,

- 8) regler for laboratorieundersøkelser,
- 9) den kuldebehandlingen kjøtt skal gjennomgå i tilfelle cysticerkose og trikinose,
- 10) vilkår for at driftsenheter og regioner kan sertifiseres som offisielt fri for cysticerker eller trikiner,
- 11) metoder som skal anvendes ved undersøkelsene nevnt i avsnitt IV kapittel IX i vedlegg I,
- 12) for oppføringssvin, kriterier for kontrollerte oppdrettsforhold og integrerte produksjonssystemer,
- 13) kriterier for klassifisering av produksjons- og gjenutleggingsområder for levende muslinger i samarbeid med det relevante referanselaboratoriet i Fellesskapet, herunder:
 - a) grenseverdier og analysemetoder for marine biotoksiner,
 - b) metoder for undersøkelse for virus og virologiske standarder,og
 - c) prøvetakingsplaner samt de metodene og analysetoleransene som skal brukes for å kontrollere at kriteriene overholdes,
- 14) organoleptiske kriterier for vurdering av fiskerivarers ferskhet,
- 15) analysegrenser, analysemetoder og prøvetakingsplaner som skal benyttes ved den offentlige kontrollen av fiskerivarer som kreves i henhold til vedlegg III, herunder med hensyn til parasitter og miljøforurensing,
- 16) den metoden Kommisjonen vil bruke for å gjøre lister over tredjestater og virksomheter i tredjestater tilgjengelige for allmennheten i samsvar med artikkel 11, 12, 13 og 15,
- 17) modeller for dokumenter og kriterier for bruk av elektroniske dokumenter,
- 18) kriterier for å fastslå hvilken risiko bestemte produkter av animalsk opprinnelse som importeres til Fellesskapet, utgjør,
- 19) særlige importvilkår for bestemte produkter av animalsk opprinnelse, idet det tas hensyn til de risikoene som er forbundet med dette, opplysninger som relevante tredjestater har gitt, og om nødvendig resultater av

fellesskapskontroller foretatt i slike tredjestater. Slike særlige importvilkår kan innføres for ett enkelt produkt av animalsk opprinnelse, eller for en gruppe av produkter. De kan få anvendelse på en enkelt tredjestat, på regioner i en tredjestat, eller på en gruppe av tredjestater,

og

- 20) vilkårene for import av produkter av animalsk opprinnelse fra en tredjestat eller en region i en tredjestat i henhold til gjennomføringen av en avtale om likeverdighet eller en tilfredsstillende revisjon, som anerkjenner at tiltakene som benyttes i denne tredjestaten eller regionen, gir garantier som er likeverdige med dem som benyttes i Fellesskapet, dersom tredjestaten legger fram objektive bevis på dette.

Artikkel 19

Komitéframgangsmåte

1. Kommisjonen skal bistås av Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen nedsatt ved artikkel 58 i forordning (EF) nr. 178/2002.

2. Når det vises til dette nummer, får artikkel 5 og 7 i beslutning 1999/468/EF anvendelse, samtidig som det tas hensyn til bestemmelsene i beslutningens artikkel 8.

Tidsrommet fastsatt i artikkel 5 nr. 6 i beslutning 1999/468/EF skal være tre måneder.

3. Komiteen fastsetter sin forretningsorden.

Artikkel 20

Samråd med Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet

Kommisjonen skal rådspørre Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet i saker som hører inn under denne forordnings virkeområde, når det er nødvendig, og særlig:

- 1) før den foreslår å endre de særlige kravene som gjelder framgangsmåter ved kontroll post mortem fastsatt i avsnitt IV i vedlegg I,

- 2) før den foreslår å endre reglene i avsnitt IV kapittel IX i vedlegg I om kjøtt fra dyr der det ved kontroll post mortem er konstatert forandringer som tyder på brucellose- eller tuberkuloseinfeksjon,

og

- 3) før den foreslår gjennomføringstiltak på de områdene som er nevnt i artikkel 18 nr. 5-15.

Artikkel 21

Rapport til Europaparlamentet og Rådet

1. Kommisjonen skal innen 20. mai 2009 framlegge en rapport for Europaparlamentet og Rådet om de erfaringer som

er gjort ved anvendelsen av denne forordning.

b) forordning (EF) nr. 853/2004

2. Kommissjonens rapport skal når det er hensiktsmessig ledsages av relevante forslag.

og

Artikkel 22

Ikrafttredelse

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Den får anvendelse 18 måneder etter den dato da alle følgende rettsakter er trådt i kraft:

a) forordning (EF) nr. 852/2004,

c) europaparlaments- og rådsdirektiv 2004/41/EF av 29. april 2004 om oppheving av visse direktiver om næringsmiddelhygiene og hygieneregler for produksjon og omsetning av visse produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum⁽¹⁾.

Den får imidlertid ikke anvendelse før 1. januar 2006.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 29. april 2004.

For Europaparlamentet

P. COX

President

For Rådet

M. McDOWELL

Formann

*VEDLEGG I***FERSKT KJØTT**

AVSNITT I: DEN OFFENTLIGE VETERINÆRENS OPPGAVER

KAPITTEL I: REVISJONSOPPGAVER

1. I tillegg til de allmenne kravene i artikkel 4 nr. 4 om revisjon av god hygieneprosedyre, skal den offentlige veterinæren kontrollere at framgangsmåten til den driftsansvarlige for næringsmiddelbedrift hele tiden følges med hensyn til innsamling, transport, lagring, håndtering, foredling og bruk eller avhending av animalske biprodukter, herunder spesifisert risikomateriale som den driftsansvarlige for næringsmiddelbedrift har ansvaret for.
2. I tillegg til de allmenne kravene i artikkel 4 nr. 5 om revisjon av HACCP-baserte prinsipper, skal den offentlige veterinæren kontrollere at de driftsansvarliges framgangsmåter i størst mulig grad garanterer at kjøtt:
 - a) ikke har patofysiologiske anomalier eller endringer,
 - b) ikke har fekal forurensning eller annen forurensning,og
 - c) ikke inneholder spesifisert risikomateriale, med mindre det er tillatt i Fellesskapets regelverk, og er blitt produsert i samsvar med Fellesskapets regelverk for TSE.

KAPITTEL II: INSPEKSJONSOPPGAVER

Når den offentlige veterinæren utfører inspeksjonsoppgaver i samsvar med dette kapittel, skal han/hun ta hensyn til resultatene av de revisjonsoppgavene som er utført i samsvar med artikkel 4 og kapittel I i dette vedlegg. Når det er relevant, skal han/hun innrette sine inspeksjonsoppgaver etter dette.

A. Opplysninger om næringsmiddelkjeden

1. Den offentlige veterinæren skal kontrollere og analysere de relevante opplysningene i journalene på opprinnelsesenheten til dyr som er beregnet på slaktning, og skal ved kontroll ante og post mortem ta hensyn til de dokumenterte resultatene av denne kontrollen og analysen.
2. Når den offentlige veterinæren utfører inspeksjonsoppgaver, skal han/hun ta hensyn til de offisielle sertifikatene som følger dyrene, og eventuelle erklæringer fra veterinærer som foretar kontroll i primærproduksjonen, herunder offentlige veterinærer og godkjente veterinærer.
3. Når driftsansvarlige for næringsmiddelbedrift i næringsmiddelkjeden treffer ytterligere tiltak for å garantere næringsmiddeltrygghet ved å ta i bruk integrerte systemer, egne kontrollsystemer, sertifisering fra en uavhengig tredjemanns side eller andre midler, og når disse tiltakene er dokumentert, og dyrene som omfattes av disse ordningene, tydelig kan identifiseres, kan den offentlige veterinæren ta hensyn til dette når han/hun utfører inspeksjonsoppgaver og gjennomgår de HACCP-baserte framgangsmåtene.

B. Kontroll ante mortem

1. Med forbehold for nr. 4 og 5:
 - a) skal den offentlige veterinæren foreta kontroll ante mortem av alle dyr før slaktning,
 - b) skal denne undersøkelsen finne sted senest 24 timer etter ankomst til slakteriet og mindre enn 24 timer før slaktning.

Dessuten kan den offentlige veterinæren når som helst kreve en undersøkelse.

2. Kontroll ante mortem skal særlig fastslå om det aktuelle dyret som blir undersøkt, viser noe tegn på:
 - a) mangler ved dyrets velferd,

eller
 - b) forhold som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse, særlig med hensyn til påvisning av zoonoser og sykdommer på liste A eller, når det er relevant, liste B fra Verdens dyrehelseorganisasjon (OIE).
3. I tillegg til rutinemessig kontroll ante mortem, skal den offentlige veterinæren foreta en klinisk inspeksjon av alle dyr som den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket eller en offentlig kontrolltekniker har satt til side.
4. Ved nødslaktning utenfor slakteriet og når det gjelder viltlevende vilt, skal den offentlige veterinæren på slakteriet eller i viltbehandlingsanlegget undersøke den erklæringen som følger slaktet, og som er utstedt av veterinæren eller den kompetente jegeren i samsvar med forordning (EF) nr. 853/2004.
5. Når det er fastsatt i avsnitt III kapittel II eller i avsnitt IV, kan kontroll ante mortem foretas på opprinnelseenheten. I så fall behøver den offentlige veterinæren å foreta kontroll ante mortem bare på slakteriet når, og i den grad, det er fastsatt.

C. Dyrs velferd

Den offentlige veterinæren skal verifisere om relevante fellesskapsbestemmelser og nasjonale bestemmelser om dyrs velferd overholdes, for eksempel bestemmelser om vern av dyr på slaktetidspunktet og under transport.

D. Kontroll post mortem

1. Skrotter og tilhørende slaktebiprodukter skal umiddelbart etter slaktning gjennomgå kontroll post mortem. Alle utvendige overflater skal besiktiges. I den forbindelse kan det være behov for minimal håndtering av skrotten og slaktebiproduktene eller for særlige tekniske innretninger. Det skal særlig fokuseres på å påvise zoonoser og sykdommer på OIEs liste A og, når det er relevant, liste B. Hastigheten på slaktelinjen og antallet inspeksjonspersonale som er til stede, skal være slik at det kan foretas korrekt undersøkelse.
2. Når det anses som nødvendig, skal det foretas ytterligere undersøkelser som palpering av og innsnitt i deler av skrotten og slaktebiproduktene samt laboratorieundersøkelser for å:
 - a) stille en endelig diagnose,

eller
 - b) påvise forekomst av:
 - i) en dyresykdom,
 - ii) restmengder eller forurensende stoffer i mengder som overstiger de grensene som er fastsatt i Fellesskapets regelverk,
 - iii) manglende oppfyllelse av mikrobiologiske kriterier,

eller
 - iv) andre faktorer som kan gjøre det påkrevd å erklære kjøttet uegnet til konsum eller innføre restriksjoner på bruken av det,

særlig dersom dyret er nødslaktet.
3. Den offentlige veterinæren skal kreve at skrotter av enhovede husdyr, storfe eldre enn seks måneder og tamsvin eldre enn fire uker skal deles i halve skrotter langs virvelsøylen og gjennomgå kontroll post mortem. Dersom det er nødvendig for undersøkelsen, kan den offentlige veterinæren også kreve at hoder eller skrotter deles på langs. For å ta hensyn til særlige spisevaner, den teknologiske utvikling eller særlige helsemessige forhold, kan vedkommende myndighet imidlertid tillate at skrotter av enhovede husdyr, storfe eldre enn seks måneder og tamsvin eldre enn fire måneder, gjennomgår undersøkelse uten å deles i to.

4. Ved undersøkelsen skal det tas forholdsregler for å sikre at kjøttet ved for eksempel palpering, nedskjæring eller innsnitt forurenses minst mulig.
5. Ved nødslaktning skal skroten underkastes kontroll post mortem så snart som mulig i samsvar med nr. 1-4 før den erklæres egnet til konsum.

E. Spesifisert risikomateriale og andre animalske biprodukter

I samsvar med særlige fellesskapsregler for spesifisert risikomateriale og andre animalske biprodukter, skal den offentlige veterinæren kontrollere fjerningen, atskillelsen og, når det er relevant, merkingen av disse produktene. Den offentlige veterinæren skal sikre at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket treffer alle nødvendige tiltak for å unngå at kjøttet forurenses av spesifisert risikomateriale under slaktning (herunder bedøving) og ved fjerning av slikt materiale.

F. Laboratorieundersøkelser

1. Den offentlige veterinæren skal sikre at det tas prøver, og at prøvene identifiseres på en egnet måte samt håndteres og sendes til det aktuelle laboratoriet innenfor rammen av:
 - a) overvåking av og kontroll med zoonoser og zoonotiske smittestoffer,
 - b) særlige laboratorieundersøkelser til diagnostisering av TSE i samsvar med europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 999/2001⁽¹⁾,
 - c) påvisning av ikke-tillatte stoffer eller produkter og kontroll av regulerte stoffer, særlig innenfor rammen av de nasjonale planene for restmengder nevnt i rådsdirektiv 96/23/EF⁽²⁾,og
 - d) påvisning av sykdommer på OIEs liste A, og når det er relevant, OIEs liste B.
2. Den offentlige veterinæren skal også sikre at alle øvrige nødvendige laboratorieundersøkelser foretas.

KAPITTEL III: STEMPELMERKING

1. Den offentlige veterinæren skal føre tilsyn med stempelmerkingen og de merkene som brukes.
2. Den offentlige veterinæren skal særlig sikre at:
 - a) stempelmerket påføres bare dyr (tamme hov- og klovdyr, oppdrettsvilt av pattedyr, unntatt hareddyr, og villlevende storvilt) som har gjennomgått kontroll ante og post mortem i samsvar med denne forordning, og når det ikke er noen grunn til å erklære kjøttet uegnet til konsum. Stempelmerket kan imidlertid påføres før resultatene av eventuell undersøkelse for trikinose foreligger, dersom den offentlige veterinæren har forsikret seg om at kjøttet fra det aktuelle dyret blir omsatt bare dersom resultatene er tilfredsstillende,og
 - b) stempelmerket påføres skrottens utvendige overflate i form av merking med blekk eller brennmerke og på en slik måte at hver del har et stempelmerke dersom skroten deles i halve eller kvarte skrotter, eller dersom halve skrotter deles i tre deler.
3. Stempelmerket skal være et ovalt merke som er minst 6,5 cm bredt og 4,5 cm høyt, og skal ha følgende opplysninger med lett leselige bokstaver:
 - a) merket skal angi navnet på den staten der virksomheten ligger, enten skrevet helt ut med blokkbokstaver eller i form av en kode på to bokstaver i samsvar med den relevante ISO-standarden.

Kodene for medlemsstatene er imidlertid: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE og UK,

⁽¹⁾ EFT L 147 av 31.5.2001, s. 1. Forordningen sist endret ved kommisjonsforordning (EF) nr. 2245/2003 (EUT L 333 av 20.12.2003, s. 28).

⁽²⁾ EFT L 125 av 23.5.1996, s. 10. Direktivet endret ved forordning (EF) nr. 806/2003 (EUT L 122 av 16.5.2003, s. 1).

- b) merket skal angi slakteriets godkjenningsnummer,

og
 - c) når merket brukes av et slakteri i Fellesskapet, skal det inneholde forkortelsen CE, EC, EF, EG, EK eller EY.
4. Bokstavene skal være minst 0,8 cm høye og tallene minst 1 cm høye. Merkets størrelse og tall og bokstaver kan være mindre ved stempelmerking av lam, kje og smågris.
 5. Fargene som brukes til stempelmerking, skal være godkjent i samsvar med fellesskapsreglene for bruk av fargestoffer i næringsmidler.
 6. Stempelmerket kan dessuten inneholde en opplysning om hvilken offentlig veterinær som utførte undersøkelsen av kjøttet. Vedkommende myndigheter og driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan fortsette å bruke utstyr som de har bestilt før denne forordning trådte i kraft, inntil det er oppbrukt eller skal skiftes ut.
 7. Kjøtt fra dyr som er blitt nødslaktet utenfor slakteriet, skal være påført et særlig stempelmerke som ikke skal kunne forveksles verken med stempelmerket fastsatt i dette kapittel, eller med identifikasjonsmerket fastsatt i avsnitt I i vedlegg II til forordning (EF) nr. 853/2004.
 8. Kjøtt fra viltlevende vilt som ikke er flådd, kan være påført stempelmerke bare dersom det etter at det er blitt flådd i et viltbehandlingsanlegg, har gjennomgått kontroll post mortem og er blitt erklært egnet til konsum.
 9. Dette kapittel får anvendelse uten at det berører dyrehelsebestemmelser om stempelmerking.

AVSNITT II: TILTAK ETTER KONTROLL

KAPITTEL I: UNDERRETNING OM RESULTATENE AV UNDERSØKELSENE

1. Den offentlige veterinæren skal registrere og evaluere resultatene av undersøkelsene.
2.
 - a) Dersom undersøkelsene avdekker forekomst av en sykdom eller en tilstand som kan påvirke menneskers eller dyrs helse eller svekke dyrenes velferd, skal den offentlige veterinæren underrette den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket.
 - b) Dersom det problemet som er konstatert, har oppstått under primærproduksjon, skal den offentlige veterinæren underrette den veterinæren som er tilknyttet dyrenes opprinnelsesenheter, den driftsansvarlige som har ansvar for denne driftsenheten (forutsatt at disse opplysningene ikke berører etterfølgende rettergang) og, når det er relevant, vedkommende myndighet som er ansvarlig for overvåkingen av den driftsenheten eller det jaktområdet dyrene kommer fra.
 - c) Dersom de aktuelle dyrene ble oppdrettet i en annen medlemsstat eller i en tredjestat, skal den offentlige veterinæren underrette vedkommende myndighet i den medlemsstaten der virksomheten ligger. Vedkommende myndighet skal treffe egnede tiltak i samsvar med gjeldende fellesskapsregelverk.
3. Resultatene av undersøkelser og prøver skal registreres i aktuelle databaser.
4. Dersom den offentlige veterinæren ved kontroll ante eller post mortem eller ved annen undersøkelse får mistanke om forekomst av et smittestoff oppført på OIEs liste A, eller, når det er relevant, OIEs liste B, skal han/hun umiddelbart underrette vedkommende myndighet, og begge skal treffe alle tiltak og ta alle forholdsregler som er nødvendige for å hindre mulig spredning av smittestoffet, i samsvar med gjeldende fellesskapsregelverk.

KAPITTEL II: BESLUTNINGER OM OPPLYSNINGER OM NÆRINGSMIDDELKJEDEN

1. Den offentlige veterinæren skal verifisere at dyr ikke slaktes med mindre den driftsansvarlige for slakteriet har mottatt og kontrollert relevante opplysninger om næringsmiddelkjeden.
2. Den offentlige veterinæren kan imidlertid tillate at dyr slaktes på slakteriet selv om ikke alle relevante opplysninger om næringsmiddelkjeden foreligger. I så fall skal alle relevante opplysninger om næringsmiddelkjeden framlegges for skrotten godkjennes til konsum. Inntil det er truffet en endelig beslutning, skal slike skrotter og tilhørende slaktebiprodukter oppbevares atskilt fra annet kjøtt.

3. Uten hensyn til nr. 2 skal alt kjøtt fra et dyr erklæres uegnet til konsum når det ikke foreligger relevante opplysninger om næringsmiddelkjeden innen 24 timer etter dyrets ankomst til slakteriet. Dersom dyret ennå ikke er blitt slaktet, skal det avlives atskilt fra andre dyr.
4. Når journaler, dokumentasjon eller andre opplysninger som følger dyrene, viser at:
 - a) dyrene kommer fra en driftsenhet eller et område som er underlagt forbud mot forflytning av dyr eller andre restriksjoner av hensyn til dyrs eller menneskers helse,
 - b) bestemmelsene om bruk av veterinærpreparater ikke er overholdt,

eller
 - c) det foreligger andre forhold som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse, kan dyr godtas til slakting bare etter framgangsmåtene fastsatt i henhold til Fellesskapets regelverk, for å utelukke risikoer for menneskers eller dyrs helse.

Dersom dyrene allerede befinner seg på slakteriet, skal de avlives atskilt og erklæres uegnet til konsum, idet det tas forholdsregler for å verne dyrs og menneskers helse når det er relevant. Dersom den offentlige veterinæren finner det nødvendig, skal det foretas offentlig kontroll på opprinnelsenheten.

5. Vedkommende myndighet skal treffe hensiktsmessige tiltak dersom den oppdager at journaler, dokumentasjon eller andre opplysninger som følger dyrene, ikke samsvarer med de faktiske forholdene på opprinnelsenheten eller dyrenes faktiske tilstand, eller bevisst har til formål å vilde den offentlige veterinæren. Vedkommende myndighet skal treffe tiltak overfor den driftsansvarlige som har ansvaret for den driftsenheten dyrene kommer fra, eller overfor andre involverte personer. Disse tiltakene kan særlig være i form av ekstra kontroll. Den driftsansvarlige som har ansvaret for den driftsenheten dyrene kommer fra, eller andre involverte personer, skal bære kostnadene ved slik ekstra kontroll.

KAPITTEL III: BESLUTNINGER OM LEVENDE DYR

1. Den offentlige veterinæren skal verifisere at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket oppfyller sine forpliktelser i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 for å sikre at dyr som godtas til slakting til konsum, er korrekt identifisert. Den offentlige veterinæren skal sikre at dyr avlives atskilt og erklæres uegnet til konsum dersom dyrenes identitet ikke kan fastslås med rimelighet. Dersom den offentlige veterinæren finner det nødvendig, skal det foretas offentlig kontroll på opprinnelsenheten.
2. Når overordnede hensyn som gjelder dyrs velferd, tilsier det, kan hester slaktes på slakteriet selv om de opplysningene om deres identitet som kreves etter lovgivningen, ikke foreligger. Disse opplysningene må imidlertid framlegges før skrotten kan erklæres egnet til konsum. Disse kravene gjelder også ved nødslakting av hester utenfor slakteriet.
3. Den offentlige veterinæren skal verifisere at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket oppfyller sine forpliktelser i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 for å sikre at dyr som har hud, skinn eller pels som er i en slik tilstand at det foreligger en uakseptabel risiko for forurensning av kjøttet under slakting, ikke slaktes for konsum med mindre de rengjøres på forhånd.
4. Dyr som lider av en sykdom eller en tilstand som kan overføres til dyr eller mennesker når kjøttet håndteres eller spises, og i sin alminnelighet dyr som viser kliniske tegn på systemiske sykdommer eller kraftig avmagring, skal ikke slaktes til konsum. Slike dyr skal avlives atskilt under forhold som sikrer at andre dyr eller skrotter ikke kan forurennes, og skal erklæres uegnet til konsum.
5. Slaktingen skal utsettes for dyr som mistenkes for å lide av en sykdom eller en tilstand som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse. Slike dyr skal gjennomgå en grundig kontroll ante mortem slik at det kan stilles en diagnose. Den offentlige veterinæren kan dessuten beslutte at det skal tas stikkprøver og foretas laboratorieundersøkelser i tillegg til kontroll post mortem. Om nødvendig skal dyrene slaktes atskilt eller når ordinær slakting er avsluttet, idet det tas alle nødvendige forholdsregler for å unngå at annet kjøtt forurennes.
6. Dyr som kan inneholde restmengder av veterinærpreparater utover de grensene som er fastsatt i samsvar med Fellesskapets regelverk, eller restmengder av forbudte stoffer, skal behandles i samsvar med direktiv 96/23/EF.

7. Den offentlige veterinæren skal fastsette vilkårene for behandling av dyr innenfor rammen av en særlig plan for utryddelse eller bekjempelse av en bestemt sykdom som brucellose eller tuberkulose, eller zoonotiske smittestoffer som salmonella, under hans/hennes direkte tilsyn. Vedkommende myndighet skal fastsette vilkårene for slakting av slike dyr. Disse vilkårene skal ha som mål å redusere forurensning av andre dyr og kjøtt fra andre dyr mest mulig.
8. Dyr som innleveres til et slakteri til slakting, skal som en alminnelig regel slaktes der. Under ganske særlige omstendigheter, som for eksempel ved alvorlig sammenbrudd i slaktelokalene, kan den offentlige veterinæren imidlertid tillate at dyrene flyttes til et annet slakteri.

KAPITTEL IV: BESLUTNINGER OM DYRS VELFERD

1. Dersom bestemmelsene om vern av dyr ikke overholdes på slakte- eller avlivingstidspunktet, skal den offentlige veterinæren verifisere at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket umiddelbart treffer nødvendige korrigerende tiltak og hindrer at det skjer igjen.
2. Den offentlige veterinæren skal ha en proporsjonal og progressiv holdning til tvangstiltak, som strekker seg fra å gi enkle instruksjoner til å beslutte å sette ned tempoet eller stanse produksjonen, avhengig av problemets art og hvor alvorlig det er.
3. Når det er hensiktsmessig skal den offentlige veterinæren underrette andre vedkommende myndigheter om dyrevelferdsproblemer.
4. Dersom den offentlige veterinæren oppdager at bestemmelsene om vern av dyr under transport ikke overholdes, skal veterinæren treffe nødvendige tiltak i samsvar med gjeldende fellesskapsregelverk.
5. Når:
 - a) en offentlig kontrolltekniker foretar kontroll av dyrs velferd i henhold til avsnitt III eller IV,
 - og
 - b) disse kontrollene avdekker at bestemmelsene om vern av dyr ikke overholdes,

skal den offentlige kontrollteknikeren umiddelbart underrette den offentlige veterinæren og om nødvendig i nødsfall treffe de nødvendige tiltakene nevnt i nr. 1-4, inntil den offentlige veterinæren kommer.

KAPITTEL V: BESLUTNINGER OM KJØTT

1. Kjøtt skal erklæres uegnet til konsum dersom det:
 - a) stammer fra dyr som ikke har gjennomgått kontroll ante mortem, unntatt viltlevende vilt,
 - b) stammer fra dyr hvis slaktebiprodukter ikke har gjennomgått kontroll post mortem, med mindre annet er fastsatt i denne forordning eller forordning (EF) nr. 853/2004,
 - c) stammer fra dyr som er døde før slakting, er dødfødte, ufødte eller slaktet før de er sju dager gamle,
 - d) stammer fra renskjæring av stikksår,
 - e) stammer fra dyr med en sykdom som er oppført på OIEs liste A eller, når det er relevant, OIEs liste B, med mindre annet er fastsatt i avsnitt IV,
 - f) stammer fra dyr med en allment utbredt sykdom som allment utbredt sepsis, pyemi, toksemi eller viremi,
 - g) ikke er i samsvar med de mikrobiologiske kriteriene som er fastsatt i Fellesskapets regelverk for å avgjøre om næringsmidler kan omsettes,
 - h) viser tegn på forekomst av parasitter, med mindre annet er fastsatt i avsnitt IV,
 - i) inneholder restmengder eller forurensende stoffer utover de grensene som er fastsatt i Fellesskapets regelverk. Enhver overskridelse av de aktuelle verdiene bør føre til ytterligere analyser når det er hensiktsmessig,

- j) med forbehold for mer spesifikke deler av Fellesskapets regelverk, stammer fra dyr eller skrotter som inneholder restmengder av forbudte stoffer, eller fra dyr som er blitt behandlet med forbudte stoffer,
 - k) består av lever og nyrer fra dyr som er eldre enn to år, og som kommer fra regioner der gjennomføringen av planer som er godkjent i samsvar med artikkel 5 i direktiv 96/23/EF, har avdekket allmenn forekomst av tungmetaller i miljøet,
 - l) er blitt ulovlig behandlet med dekontaminerende stoffer,
 - m) er blitt ulovlig behandlet med ioniserende eller ultrafiolett stråling,
 - n) inneholder fremmedlegemer (unntatt, for viltlevende vilt, materiell som har vært brukt til å felle dyret),
 - o) overstiger det høyeste tillatte nivået for radioaktivitet fastsatt i Fellesskapets regelverk,
 - p) viser patofysiologiske endringer eller avvikende konsistens, er utilstrekkelig avblødd (unntatt viltlevende vilt) eller viser organoleptiske avvik, særlig en framtredeende kjønnsluk,et,
 - q) stammer fra avmagrede dyr,
 - r) inneholder spesifisert risikomateriale, unntatt som fastsatt i Fellesskapets regelverk,
 - s) viser tilsøling, fekal forurensning eller annen forurensning,
 - t) inneholder blod som kan utgjøre en helseisiko for mennesker eller dyr på grunn av helsetilstanden hos dyret det stammer fra, eller forurensning som oppstår under slakting,
 - u) etter den offentlige veterinærens mening, etter at han/hun har undersøkt alle relevante opplysninger, kan utgjøre en helseisiko for mennesker eller dyr, eller det av en eller annen grunn ikke er egnet til konsum.
2. Den offentlige veterinæren kan fastsette krav til bruk av kjøtt fra dyr som er nødslaktet utenfor slakteriet.

AVSNITT III: ANSVAR OG KONTROLLHYPPIGHET

KAPITTEL I: OFFENTLIGE KONTROLLTEKNIKERE

Offentlige kontrollteknikere kan bistå den offentlige veterinæren med alle oppgaver, med forbehold for følgende restriksjoner og eventuelle særlige bestemmelser fastsatt i avsnitt IV:

- 1) når det gjelder revisjonsoppgaver, kan offentlige kontrollteknikere samle inn bare opplysninger om god hygienepraksis og HACCP-baserte framgangsmåter,
 - 2) når det gjelder kontroll ante mortem og kontroll av dyrs velferd, kan offentlige kontrollteknikere foreta bare innledende kontroll av dyrene og bistå med rent praktiske oppgaver,
- og
- 3) når det gjelder kontroll post mortem, skal den offentlige veterinæren regelmessig kontrollere arbeidet til kontrollteknikerne, og når det gjelder dyr som er nødslaktet utenfor slakteriet, gjennomføre undersøkelsen selv.

KAPITTEL II: KONTROLLHYPPIGHET

- 1. Vedkommende myndighet skal sørge for at minst én offentlig veterinær er til stede:
 - a) i slakterier under hele kontrollen både ante og post mortem,

og

 - b) i viltbehandlingsanlegg under hele kontrollen post mortem.

2. Vedkommende myndighet kan imidlertid tilpasse denne framgangsmåten i visse slakterier og viltbehandlingsanlegg som identifiseres på grunnlag av en risikoanalyse og i samsvar med eventuelle kriterier fastsatt i samsvar med artikkel 18 nr. 3. I så fall:
- a) behøver ikke den offentlige veterinæren være til stede ved kontroll ante mortem i slakteriet dersom:
 - i) en offentlig veterinær eller en godkjent veterinær har utført kontroll ante mortem på opprinnelsesenheten, kontrollert opplysningene om næringsmiddelkjeden og underrettet den offentlige kontrollteknikeren på slakteriet om resultatene av kontrollen,
 - ii) den offentlige kontrollteknikeren på slakteriet finner det godtgjort at opplysningene om næringsmiddelkjeden ikke antyder noen problemer for næringsmiddeltryggheten, og at dyrets allmenne helsetilstand og velferd er tilfredsstillende,og
 - iii) den offentlige veterinæren regelmessig forsikrer seg om at den offentlige kontrollteknikeren foretar denne kontrollen korrekt,
- b) behøver ikke den offentlige veterinæren være til stede hele tiden under kontroll post mortem dersom:
- i) en offentlig kontrolltekniker foretar kontroll post mortem og legger til side kjøtt med anomalier og alt øvrig kjøtt fra det samme dyret,
 - ii) den offentlige veterinæren deretter undersøker alt slikt kjøtt,
- og
- iii) den offentlige kontrollteknikeren dokumenterer sine framgangsmåter og resultater på en slik måte at den offentlige veterinæren kan kontrollere at normene overholdes.
- Når det gjelder fjørfe og hareddyr, kan den offentlige kontrollteknikeren imidlertid kassere kjøtt med anomalier, og med forbehold for avsnitt IV behøver ikke den offentlige veterinæren kontrollere alt slikt kjøtt systematisk.
3. Flexibiliteten fastsatt i nr. 2, gjelder ikke:
- a) dyr som er nødslaktet,
 - b) dyr som mistenkes for å lide av en sykdom eller en tilstand som kan ha negativ virkning på menneskers helse,
 - c) storfe fra besetninger som ikke er blitt erklært offisielt fri for tuberkulose,
 - d) storfe, sauer og geiter fra besetninger som ikke er blitt erklært offisielt fri for brucellose,
 - e) ved utbrudd av en sykdom oppført på OIEs liste A eller, når det er relevant, OIEs liste B. Dette gjelder dyr som er mottakelige for den aktuelle sykdommen, og som kommer fra den aktuelle regionen som definert i artikkel 2 i rådsdirektiv 64/432/EØF⁽¹⁾,
 - f) når strengere kontroll er nødvendig for å ta hensyn til nye sykdommer eller særskilte sykdommer på OIEs liste B.
4. Vedkommende myndighet skal sørge for at det ved arbeid med kjøtt på nedskjæringsanlegg er en offentlig veterinær eller en offentlig kontrolltekniker til stede så hyppig at målene i denne forordning oppnås.

⁽¹⁾ EFT L 121 av 29.7.1964, s. 1977/64. Direktivet sist endret ved kommisjonsforordning (EF) nr. 21/2004 (EUT L 5 av 9.1.2004, s. 8).

KAPITTEL III: MEDVIRKNING FRA SLAKTERIETS PERSONALE

A. SÆRSKILTE OPPGAVER VEDRØRENDE PRODUKSJON AV KJØTT FRA FJØRFE OG HAREDDYR

Medlemsstatene kan tillate at slakteripersonalet overtar de oppgavene den offentlige kontrollteknikeren skal utføre ved kontroll av produksjonen av fjørfe- og kaninkjøtt på følgende vilkår:

- a) dersom virksomheten i minst 12 måneder har brukt god hygienep praksis i samsvar med artikkel 4 nr. 4 i denne forordning og HACCP-framgangsmåtene, kan vedkommende myndighet tillate at virksomhetens personale som har fått samme opplæring som kontrollteknikerne og har bestått den samme eksamenen, utfører kontrollteknikernes oppgaver og inngår i vedkommende myndighets uavhengige inspeksjonsgruppe under den offentlige veterinærens tilsyn og ansvar og etter dennes anvisninger. Den offentlige veterinæren skal i så fall være til stede ved kontroll ante og post mortem, og for å forsikre seg om at slakteripersonalet utfører sine oppgaver i samsvar med de særlige kriteriene som vedkommende myndighet har fastsatt, skal den offentlige veterinæren regelmessig kontrollere utførelsen og dokumentere resultatene av disse kontrollene. Nærmere regler for disse kontrollene med hvordan arbeidet utføres, skal fastsettes etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 18. Dersom hygienivået i virksomheten påvirkes på grunn av dette personalets arbeid, dersom personalet ikke utfører oppgavene korrekt, eller dersom personalet i alminnelighet utfører sitt arbeid på en måte som vedkommende myndighet ikke anser som tilfredsstillende, skal dette personalet erstattes av offentlige kontrollteknikere.

Ansvar for produksjon og for inspeksjon i virksomheten skal holdes atskilt, og virksomheter som ønsker å bruke sine egne inspektører, må ha internasjonalt anerkjent sertifisering.

- b) Vedkommende myndighet i medlemsstaten skal i prinsippet og i hvert enkelt tilfelle beslutte om det skal være tillatt å benytte ordningen beskrevet ovenfor. Dersom medlemsstaten i prinsippet velger denne ordningen, skal den underrette Kommisjonen om dette, og om de vilkårene som er knyttet til ordningen. For driftsansvarlige for næringsmiddel foretak i en medlemsstat som gjennomfører ordningen, er det valgfritt å benytte den. Vedkommende myndighet skal ikke tvinge driftsansvarlige for næringsmiddel foretak til å innføre ordningen beskrevet ovenfor. Dersom vedkommende myndighet ikke er overbevist om at et næringsmiddel foretak oppfyller kravene, skal ordningen ikke gjennomføres i den aktuelle virksomheten. For å vurdere dette skal vedkommende myndighet analysere produksjons- og inspeksjonsjournalene, den type aktiviteter som utføres i virksomheten, historikk med hensyn til overholdelse av bestemmelsene, slakteripersonalets sakkunnskap, faglige holdning og ansvarsfølelse når det gjelder næringsmiddeltrygghet, samt andre relevante opplysninger.

B. SÆRLIGE PRØVETAKINGER OG UNDERSØKELSER

Slakteripersonale som har fått særlig opplæring under tilsyn av den offentlige veterinæren, kan utføre særlige prøvetakinger og undersøkelser på dyr av alle arter under den offentlige veterinærens ansvar og tilsyn.

KAPITTEL IV: FAGLIGE KVALIFIKASJONER

A. OFFENTLIGE VETERINÆRER

1. Vedkommende myndighet kan oppnevne til offentlige veterinærer bare veterinærer som har bestått en prøve som oppfyller kravene i nr. 2.
2. Vedkommende myndighet skal sørge for at prøven holdes. Prøven skal bekrefte at kandidatene har kunnskaper om følgende emner i det omfang som er nødvendig, avhengig av veterinærens bakgrunn og kvalifikasjoner:
 - a) nasjonal lovgivning og Fellesskapets regelverk for veterinærtiltak med hensyn til menneskers helse, næringsmiddeltrygghet, dyrehelse, dyrs velferd og farmasøytiske stoffer,
 - b) prinsippene i den felles landbrukspolitikk, markedstiltak, tilbakebetaling ved eksport og avsløring av bedrageri (herunder i global sammenheng: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE),
 - c) viktige sider ved næringsmiddel foredling og næringsmiddel teknologi,

- d) prinsipper, begreper og metoder i forbindelse med god framstillingspraksis og kvalitetsstyring,
 - e) kvalitetsstyring før innhøsting (god landbrukspraksis),
 - f) fremme og bruk av næringsmiddelhygiene og næringsmiddeltrygghet (god hygienepraksis),
 - g) prinsipper, begreper og metoder for risikoanalyse,
 - h) prinsipper, begreper og metoder i forbindelse med HACCP og bruk av HACCP i hele næringsmiddelproduksjonskjeden,
 - i) forebygging og kontroll av næringsmiddelbårne farer for menneskers helse,
 - j) populasjonsdynamikk ved infeksjon og forgiftning,
 - k) diagnostisk epidemiologi,
 - l) tilsyns- og overvåkingssystemer,
 - m) revisjon og forskriftsmessig vurdering av styringssystemer for næringsmiddeltrygghet,
 - n) prinsipper for moderne undersøkelsesmetoder og bruk av disse til diagnoser,
 - o) informasjons- og kommunikasjonsteknologi knyttet til veterinærtiltak med henblikk på menneskers helse,
 - p) databehandling og bruk av biostatistikk,
 - q) undersøkelse av utbrudd av sykdommer som overføres til mennesker gjennom næringsmidler,
 - r) relevante sider ved TSE,
 - s) dyrevelferd ved produksjon, transport og slaktning,
 - t) miljøspørsmål i forbindelse med næringsmiddelproduksjon (herunder avfallshåndtering),
 - u) føre-var-prinsippet og forbrukerholdninger,
- og
- v) prinsipper for opplæring av personale som arbeider i produksjonskjeden.

Kandidatene kan få de nødvendige kunnskapene som ledd i sin grunnleggende veterinærutdanning, ved etterutdanning, eller ved yrkeserfaring etter at de har fullført sin veterinærutdanning. Vedkommende myndighet kan organisere forskjellige prøver avhengig av kandidatenes bakgrunn. Når vedkommende myndighet har forsikret seg om at en kandidat har ervervet all nødvendig kunnskap som ledd i en universitetsutdanning eller ved etter- eller videreutdanning på doktorgradsnivå, kan den imidlertid frafalle kravet om en prøve.

3. Veterinæren skal være i stand til å samarbeide på tvers av faggrensene.
4. Den enkelte offentlige veterinær skal dessuten gjennomgå praktisk opplæring i en prøveperiode på minst 200 timer før vedkommende begynner å arbeide selvstendig. I prøveperioden skal den som er under utdanning, arbeide under tilsyn av offentlige veterinærer på slakterier, i nedskjæringsanlegg, på steder der det foretas inspeksjon av ferskt kjøtt, og på driftsenheter. Opplæringen skal særlig omfatte revisjon av styringssystemer for næringsmiddeltrygghet.
5. Den offentlige veterinæren skal ha ajourførte kunnskaper og følge utviklingen gjennom regelmessig videreutdanning og faglitteratur. Den offentlige veterinæren skal, når det er mulig, delta i videreutdanning hvert år.

6. Veterinærer som allerede er oppnevnt til offentlige veterinærer, skal ha tilstrekkelige kunnskaper om emnene nevnt i nr. 2. Om nødvendig skal de erverve disse kunnskapene gjennom etter- og videreutdanning. Vedkommende myndighet skal innføre egnede bestemmelser om dette.
7. Uten hensyn til nr. 1-6, kan medlemsstatene fastsette særlige bestemmelser om offentlige veterinærer som arbeider deltid, og som er ansvarlige for kontroll med små virksomheter.

B. OFFENTLIGE KONTROLLTEKNIKERE

1. Vedkommende myndighet kan oppnevne til offentlige kontrollteknikere bare personer som har gjennomgått opplæring og bestått en prøve i samsvar med kravene nedenfor.
2. Vedkommende myndighet skal sørge for at slike prøver holdes. For å kunne gå opp til en slik prøve, må kandidatene dokumentere at de har gjennomgått:
 - a) minst 500 timer teoretisk opplæring og minst 400 timer praktisk opplæring som dekker områdene nevnt i nr. 5,

og
 - b) den ytterligere opplæringen som er nødvendig for at offentlige kontrollteknikere skal være kompetente til å utføre sine oppgaver.
3. Den praktiske opplæringen nevnt i nr. 2 bokstav a), skal foregå på slakterier og i nedskjæringsanlegg under tilsyn av en offentlig veterinær, og på driftsenheter og i andre aktuelle virksomheter.
4. Opplæringen og prøvene skal særlig omfatte rødt kjøtt eller fjørfekjøtt. Personer som har gjennomgått den ene av de to formene for opplæring og bestått prøven, behøver imidlertid bare gjennomgå en avkortet opplæring for å bestå den andre prøven. Opplæringen og prøven bør omfatte villevende vilt, oppdrettsvilt og haredyr når det er relevant.
5. Opplæringen av offentlige kontrollteknikere skal omfatte, og prøvene skal bekrefte, kunnskaper om følgende emner:
 - a) når det gjelder driftsenheter:
 - i) teoretisk del:
 - kjennskap til landbrukssektoren (organisering, produksjonsmetoder, internasjonal handel osv.),
 - god praksis med hensyn til husdyrhold,
 - grunnleggende kunnskap om sykdommer, særlig zoonoser (virus, bakterier, parasitter osv.),
 - overvåking av sykdommer, bruk av legemidler og vaksiner, påvisning av restmengder,
 - hygiene- og helsekontroll,
 - dyrs velferd på driftsenheten og under transport,
 - miljøkrav (i bygninger, på driftsenheter og i sin alminnelighet),
 - relevante lover og forskrifter,
 - forbrukerspørsmål og kvalitetskontroll,
 - ii) praktisk del:
 - besøk på driftsenheter av forskjellige slag og med forskjellige oppdrettsmetoder,

- besøk i produksjonsvirksomheter,
- observasjon av lasting og lossing av dyr,
- laboratorieøvelser,
- veterinærkontroller,
- dokumentasjon,

b) når det gjelder slakterier og nedskjæringsanlegg:

i) teoretisk del:

- kjennskap til kjøttindustrien (organisering, produksjonsmetoder, internasjonal handel samt slakte- og nedskjæringssteknologi),
- grunnleggende kunnskap om hygiene og god hygienep praksis, særlig industrihygiene, slakte-, nedskjærings- og lagringshygiene samt arbeidshygiene,
- HACCP og revisjon av HACCP-baserte framgangsmåter,
- dyrs velferd ved lossing etter transport og på slakteriet,
- grunnleggende kunnskap om slaktede dyrs anatomi og fysiologi,
- grunnleggende kunnskap om slaktede dyrs patologi,
- grunnleggende kunnskap om slaktede dyrs patologiske anatomi,
- relevante kunnskaper om TSE og andre viktige zoonoser og zoonotiske smittestoffer,
- kunnskap om metoder og framgangsmåter for slakting, inspeksjon, tilberedning, innpakking, emballering og transport av ferskt kjøtt,
- grunnleggende kunnskap i mikrobiologi,
- kontroll ante mortem
- undersøkelse for trikinose,
- kontroll post mortem,
- administrative oppgaver,
- kunnskap om relevante lover og forskrifter,
- framgangsmåte for prøvetaking,
- sider ved bedrageri,

ii) praktisk del:

- identifisering av dyr,
- kontroll av alder,
- inspeksjon og vurdering av slaktede dyr,

- kontroll post mortem på et slakteri,
 - undersøkelse for trikinose,
 - identifisering av dyreart ved undersøkelse av typiske deler av dyret,
 - identifisering av deler av slaktede dyr der det har oppstått endringer, med kommentarer,
 - hygienekontroll, herunder revisjon av god hygienep praksis og HACCP-baserte framgangsmåter,
 - registrering av resultater av kontroll ante mortem,
 - prøvetaking,
 - kjøtts sporbarhet,
 - dokumentasjon.
6. Offentlige kontrollteknikere skal ha ajourførte kunnskaper og følge utviklingen gjennom regelmessig videreutdanning og faglitteratur. Den offentlige kontrollteknikeren skal, når det er mulig, delta i videreutdanning hvert år.
7. Personer som allerede er oppnevnt til offentlige kontrollteknikere, skal ha tilstrekkelige kunnskaper om emnene nevnt i nr. 5. Om nødvendig skal de erverve disse kunnskapene gjennom etter- og videreutdanning. Vedkommende myndighet skal innføre egnede bestemmelser om dette.
8. Når offentlige kontrollteknikere foretar bare prøvetaking og analyser i forbindelse med undersøkelser for trikinose, behøver vedkommende myndighet imidlertid bare å sikre at de får hensiktsmessig opplæring for disse oppgavene.

AVSNITT IV: SÆRLIGE KRAV

KAPITTEL I: STORFE

A. STORFE YNGRE ENN SEKS UKER

Skrotter og slaktebiprodukter av storfe yngre enn seks uker skal gjennomgå følgende framgangsmåter for kontroll post mortem:

- 1) Visuell undersøkelse av hodet og svelget. Innsnitt i og undersøkelse av de retrofaryngeale lymfeknutene (*Lnn. retropharyngiale*). Inspeksjon av munnen og svelget. Palpering av tungen. Fjerning av mandlene.
- 2) Visuell undersøkelse av lungene, luftrøret og spiserøret. Palpering av lungene. Innsnitt i og undersøkelse av de bronkiale og mediastinale lymfeknutene (*Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales*). Luftrøret og hovedbronkiene skal åpnes på langs, og det skal gjøres innsnitt i lungenes nederste tredel gjennom de store bronkiene, men disse innsnittene er ikke nødvendige dersom lungene ikke er beregnet på konsum.
- 3) Visuell undersøkelse av hjertesekken og hjertet, idet det legges et lengdesnitt slik at hjertekamrene åpnes og skilleveggen gjennomskjæres.
- 4) Visuell undersøkelse av mellomgulvet.
- 5) Visuell undersøkelse av leveren samt leverens lymfeknuter og pankreaslymfeknutene (*Lnn. portales*). Palpering av og om nødvendig innsnitt i leveren og leverens lymfeknuter.
- 6) Visuell undersøkelse av mage-tarm-kanalen, mesenteriet, magens og mesenteriets lymfeknuter (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*). Palpering og om nødvendig innsnitt i magens og mesenteriets lymfeknuter.

- 7) Visuell undersøkelse og om nødvendig palpering av milten.
- 8) Visuell undersøkelse av nyrene. Innsnitt om nødvendig i nyrene og nyrenes lymfeknuter (*Lnn. renales*).
- 9) Visuell undersøkelse av brysthinnen og bukningen.
- 10) Visuell undersøkelse og palpering av navleregionen og leddene. I tvilstilfelle skal det gjøres innsnitt i navleregionen, og leddene skal åpnes. Leddvæsken skal undersøkes.

A. STORFE ELDRE ENN SEKS UKER

Skrotter og slaktebiprodukter av storfe eldre enn seks uker skal gjennomgå følgende framgangsmåter for kontroll post mortem:

- 1) Visuell undersøkelse av hodet og svelget. Innsnitt i og undersøkelse av de mandibulære, retrofaryngeale og parotideale lymfeknutene (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* og *parotidei*). Undersøkelse av de ytre tyggemusklene der det skal gjøres to innsnitt parallelt med mandibelen, og de indre tyggemusklene (indre vingemuskler) der det skal gjøres innsnitt langs ett plan. Tungen skal løsnes slik at det kan foretas en detaljert visuell undersøkelse av munnen og svelget, og den skal deretter undersøkes visuelt og palperes. Mandlene skal fjernes.
- 2) Visuell undersøkelse av luftrøret og spiserøret. Visuell undersøkelse og palpering av lungene. Innsnitt i og undersøkelse av de bronkiale og mediastinale lymfeknutene (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* og *mediastinales*). Luftrøret og hovedbronkiene skal åpnes på langs, og det skal gjøres innsnitt i lungenes nederste tredel gjennom de store bronkiene, men disse innsnittene er ikke nødvendige dersom lungene ikke er beregnet på konsum.
- 3) Visuell undersøkelse av hjertesekken og hjertet, idet det legges et lengdesnitt slik at hjertekamrene åpnes og skilleveggen gjennomskjæres.
- 4) Visuell undersøkelse av mellomgulvet.
- 5) Visuell undersøkelse og palpering av leveren samt leverens lymfeknuter og pankreaslymfeknutene (*Lnn. portales*). Innsnitt på leverens bakside og ved basis av lobus caudatus for å undersøke gallegangene.
- 6) Visuell undersøkelse av mage-tarm-kanalen, mesenteriet, magens og mesenteriets lymfeknuter (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* og *caudales*). Palpering og om nødvendig innsnitt i magens og mesenteriets lymfeknuter.
- 7) Visuell undersøkelse og om nødvendig palpering av milten.
- 8) Visuell undersøkelse av nyrene og innsnitt om nødvendig i nyrene og nyrenes lymfeknuter (*Lnn. renales*).
- 9) Visuell undersøkelse av brysthinnen og bukningen.
- 10) Visuell undersøkelse av kjønnsorganene (unntatt penis dersom den allerede er kassert).
- 11) Visuell undersøkelse og om nødvendig palpering og innsnitt i juret og jurets lymfeknuter (*Lnn. supramammarii*). Hos kuer skal hver halvdel av juret åpnes ved et langt og dypt innsnitt inn til melkesisternene (*sinus lactiferes*), og det skal foretas innsnitt i jurets lymfeknuter, med mindre juret ikke er beregnet på konsum.

KAPITTEL II: TAMSAU OG TAMGEIT

Skrotter og slaktebiprodukter av sauer og geiter skal gjennomgå følgende framgangsmåter for kontroll post mortem:

- 1) Visuell undersøkelse av hodet etter flåing, og i tvilstilfelle, undersøkelse av svelget, munnen, tungen og de retrofaryngeale og parotideale lymfeknutene. Uten at bestemmelsene om dyrehelse berøres, er disse undersøkelsene ikke nødvendige dersom vedkommende myndighet kan garantere at hodet, herunder tungen og hjernen, ikke er beregnet på konsum.
- 2) Visuell undersøkelse av lungene, lufrøret og spiserøret. Palpering av lungene samt de bronkiale og mediastinale lymfeknutene (*Lnn. bifucationes, eparteriales og mediastinales*). I tvilstilfelle innsnitt i og undersøkelse av disse organene og lymfeknutene.
- 3) Visuell undersøkelse av hjertesekken og hjertet. I tvilstilfelle innsnitt i og undersøkelse av hjertet.
- 4) Visuell undersøkelse av mellomgulvet.
- 5) Visuell undersøkelse av leveren samt leverens lymfeknuter og pankreaslymfeknutene (*Lnn. portales*). Palpering av leveren og leverens lymfeknuter. Innsnitt på leverens bakside for undersøkelse av gallegangene.
- 6) Visuell undersøkelse av mage-tarm-kanalen, mesenteriet samt magens og mesenteriets lymfeknuter (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*).
- 7) Visuell undersøkelse og om nødvendig palpering av milten.
- 8) Visuell undersøkelse av nyrene. Innsnitt om nødvendig i nyrene og nyrenes lymfeknuter (*Lnn. renales*).
- 9) Visuell undersøkelse av brysthinnen og bukhinnen.
- 10) Visuell undersøkelse av kjønnsorganene (unntatt penis dersom den allerede er kassert).
- 11) Visuell undersøkelse av juret og jurets lymfeknuter.
- 12) Visuell undersøkelse og palpering av navleregionen og leddene hos unge dyr. I tvilstilfelle skal det gjøres innsnitt i navleregionen og leddene skal åpnes. Leddvæsken skal undersøkes.

KAPITTEL III: ENHOVEDE HUSDYR

Skrotter og slaktebiprodukter av enhovede dyr skal gjennomgå følgende framgangsmåter for kontroll post mortem:

- 1) Visuell undersøkelse av hodet, og av svelget etter at tungen er løsnet. Palpering og om nødvendig innsnitt i de mandibulære, retrofaryngeale og parotideale lymfeknutene (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares og parotideti*). Tungen skal løsnes slik at det kan foretas en detaljert visuell undersøkelse av munnen og svelget, og den skal deretter undersøkes visuelt og palperes. Mandlene skal fjernes.
- 2) Visuell undersøkelse av lungene, lufrøret og spiserøret. Palpering av lungene. Palpering og om nødvendig innsnitt i de bronkiale og mediastinale lymfeknutene (*Lnn. bifucationes, eparteriales og mediastinales*). Lufrøret og hovedbronkiene skal åpnes på langs, og det skal gjøres innsnitt i lungenes nederste tredel gjennom de store bronkiene, men disse innsnittene er ikke nødvendige dersom lungene ikke er beregnet på konsum.
- 3) Visuell undersøkelse av hjertesekken og hjertet, idet det legges et lengdesnitt slik at hjertekamrene åpnes og skilleveggen gjennomskjæres.
- 4) Visuell undersøkelse av mellomgulvet.
- 5) Visuell undersøkelse, palpering og om nødvendig innsnitt i leveren samt i leverens lymfeknuter og pankreaslymfeknutene (*Lnn. portales*).
- 6) Visuell undersøkelse av mage-tarm-kanalen, mesenteriet og magens og mesenteriets lymfeknuter (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*). Innsnitt om nødvendig i magens og mesenteriets lymfeknuter.
- 7) Visuell undersøkelse og om nødvendig palpering av milten.

- 8) Visuell undersøkelse og palpering av nyrene. Innsnitt om nødvendig i nyrene og nyrenes lymfeknuter (*Lnn. renales*).
- 9) Visuell undersøkelse av brysthinnen og bukningen.
- 10) Visuell undersøkelse av kjønnsorganene hos hingster (unntatt penis dersom den allerede er kassert) og hos hopper.
- 11) Visuell undersøkelse av juret og jurets lymfeknuter (*Lnn. supramammarii*) og om nødvendig innsnitt i jurets lymfeknuter.
- 12) Visuell undersøkelse og palpering av navleregionen og leddene hos unge dyr. I tvilstilfelle skal det gjøres innsnitt i navleregionen, og leddene skal åpnes. Leddvæsken skal undersøkes.
- 13) Alle grå og hvite hester skal undersøkes for melanose og melanosarkomer ved å undersøke skuldermusklene og skuldrenes lymfeknuter (*Lnn. subrhomboidei*) under bogbladsbrusken etter at det ene skulderfestet er løsnet. Nyrene skal frilegges og undersøkes ved innsnitt gjennom hele nyren.

KAPITTEL IV: TAMSVIN

A. KONTROLL ANTE MORTEM

1. Vedkommende myndighet kan beslutte at svin beregnet på slakting, skal gjennomgå kontroll ante mortem på opprinnelsenheten. I så fall kan slakting av et parti svin fra en driftsenhet tillates bare dersom:
 - a) dyrene følges av helsesertifikatet fastsatt i kapittel X del A,
 - og
 - b) kravene i nr. 2-5 er oppfylt.
2. Kontroll ante mortem på opprinnelsenheten skal omfatte:
 - a) kontroll av journaler eller dokumentasjon på driftsenheten, herunder opplysninger om næringsmiddelkjeden,
 - b) undersøkelse av svinene for å fastslå om:
 - i) de lider av en sykdom eller en tilstand som kan overføres til dyr eller mennesker ved at kjøttet håndteres eller spises, eller enkelte dyr eller grupper av dyr viser en atferd som tyder på at en slik sykdom kan forekomme,
 - ii) de viser generelle atferdsproblemer eller tegn på sykdom som kan gjøre kjøttet uegnet til konsum, eller
 - iii) det er tegn på eller grunn til mistanke om at de kan inneholde restmengder av kjemiske stoffer utover de grensene som er fastsatt i Fellesskapets regelverk, eller restmengder av forbudte stoffer.
3. En offentlig veterinær eller en godkjent veterinær skal foreta kontroll ante mortem på driftsenheten. Svinene skal sendes direkte til slakting og ikke blandes med andre svin.
4. Kontroll ante mortem på slakteriet skal omfatte bare:
 - a) kontroll av dyrenes identitet,
 - og
 - b) undersøkelse for å fastslå om bestemmelsene om dyrs velferd er overholdt, og om det foreligger tegn på forhold som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse. Denne undersøkelsen kan foretas av en kontrolltekniker.
5. Når svinene ikke er slaktet innen tre dager etter at helsesertifikatet fastsatt i nr. 1 bokstav a), er utstedt:
 - a) skal svinene, dersom de ikke har forlatt opprinnelsenheten for å bli transportert til slakteriet, undersøkes på nytt og et nytt helsesertifikat utstedes,

- b) kan slaktning tillates dersom svinene allerede er på vei til eller befinner seg på slakteriet, når grunnen til forsinkelsen er vurdert, forutsatt at svinene gjennomgår en ytterligere veterinærkontroll ante mortem.

B. KONTROLL POST MORTEM

1. Skrotter og slaktebiprodukter av andre svin enn dem som er nevnt i nr. 2, skal gjennomgå følgende framgangsmåter for kontroll post mortem:
 - a) Visuell undersøkelse av hodet og svelget. Innsnitt i og undersøkelse av de mandibulære lymfeknutene (*Lnn. mandibulares*). Visuell undersøkelse av munnen, svelget og tungen.
 - b) Visuell undersøkelse av lungene, luftrøret og spiserøret. Palpering av lungene og de bronkiale og mediastinale lymfeknutene (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* og *mediastinales*). Luftrøret og hovedbronkiene skal åpnes på langs, og det skal gjøres innsnitt i lungenes nederste tredel gjennom de store bronkiene, men disse innsnittene er ikke nødvendige dersom lungene ikke er beregnet på konsum.
 - c) Visuell undersøkelse av hjertesekken og hjertet, idet det legges et lengdesnitt slik at hjertekamrene åpnes og skilleveggen gjennomskjæres.
 - d) Visuell undersøkelse av mellomgulvet.
 - e) Visuell undersøkelse av leveren samt leverens lymfeknuter og pankreaslymfeknutene (*Lnn. portales*). Palpering av leveren og leverens lymfeknuter.
 - f) Visuell undersøkelse av mage-tarm-kanalen, mesenteriet, magens og mesenteriets lymfeknuter (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* og *caudales*). Palpering av og om nødvendig innsnitt i magens og mesenteriets lymfeknuter.
 - g) Visuell undersøkelse og om nødvendig palpering av milten.
 - h) Visuell undersøkelse av nyrene. Innsnitt om nødvendig i nyrene og nyrenes lymfeknuter (*Lnn. renales*).
 - i) Visuell undersøkelse av brysthinnen og bukhinnen.
 - j) Visuell undersøkelse av kjønnsorganene (unntatt penis dersom den allerede er kassert).
 - k) Visuell undersøkelse av juret og jurets lymfeknuter (*Lnn. supramammarii*). Innsnitt i jurets lymfeknuter hos purker.
 - l) Visuell undersøkelse og palpering av navleregionen og leddene hos unge dyr. I tvilstilfelle innsnitt i navleregionen og åpning av leddene.
2. Vedkommende myndighet kan på grunnlag av epidemiologiske eller andre opplysninger fra driftsenheten beslutte at oppføringssvin som har vært oppdrettet under kontrollerte oppdrettsforhold i integrerte produksjonssystemer siden avvenning, i noen eller alle tilfellene nevnt i nr. 1, bare behøver å undersøkes visuelt.

KAPITTEL V: FJØRFØ

A. KONTROLL ANTE MORTEM

1. Vedkommende myndighet kan beslutte at fjørfø beregnet på slaktning, skal gjennomgå kontroll ante mortem på opprinnelsesenheten. I så fall kan slaktning av et parti fjørfø fra en driftsenhet tillates bare dersom:
 - a) fjørføet følges av helsesertifikatet fastsatt i kapittel X del A,
og
 - b) kravene i nr. 2-5 er oppfylt.
2. Kontroll ante mortem på opprinnelsesenheten skal omfatte:
 - a) kontroll av journaler eller dokumentasjon på driftsenheten, herunder opplysninger om næringsmiddelkjeden,

- b) undersøkelse av fjørfepartiet for å fastslå om fjørfeet:
 - i) lider av en sykdom eller en tilstand som kan overføres til dyr eller mennesker ved at kjøttet håndteres eller spises, eller det viser en atferd som tyder på at en slik sykdom kan forekomme,
 - ii) viser generelle atferdsproblemer eller tegn på sykdom som kan gjøre kjøttet uegnet til konsum, eller
 - iii) det er tegn på at det kan inneholde restmengder av kjemiske stoffer utover de grensene som er fastsatt i Fellesskapets regelverk, eller restmengder av forbudte stoffer.
- 3. En offentlig veterinær eller en godkjent veterinær skal foreta kontroll ante mortem på driftsenheten.
- 4. Kontroll ante mortem på slakteriet skal omfatte bare:
 - a) kontroll av dyrenes identitet, og
 - b) undersøkelse for å fastslå om bestemmelsene om dyrs velferd er overholdt, og om det foreligger tegn på forhold som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse. Denne undersøkelsen kan foretas av en kontrolltekniker.
- 5. Når fjørfeet ikke er slaktet innen tre dager etter at helsesertifikatet fastsatt i nr. 1 bokstav a), er utstedt:
 - a) skal fjørfeet, dersom det ikke har forlatt opprinnelsenheten for å bli transportert til slakteriet, undersøkes på nytt og et nytt helsesertifikat utstedes,
 - b) kan slakting tillates dersom fjørfeet allerede er på vei til eller befinner seg på slakteriet, når grunnen til forsinkelsen er vurdert, forutsatt at fjørfeet undersøkes på nytt.
- 6. Når det ikke er gjennomført kontroll ante mortem på driftsenheten, skal den offentlige veterinæren gjennomføre undersøkelse av et parti på slakteriet.
- 7. Dersom fjørfeet viser kliniske symptomer på en sykdom, kan det ikke slaktes til konsum. Dette fjørfeet kan likevel avlives på slakteriet på slutten av den ordinære slakteprosessen dersom det treffes forholdsregler for å hindre risiko for spredning av sykdomsframkallende organismer, og lokalene rengjøres og desinfiseres umiddelbart etter slakting.
- 8. Når det gjelder fjørfe som er oppdrettet til produksjon av «foie gras», og fjørfe som er slaktet på opprinnelsenheten, men hvor indre organer ikke er tatt ut, skal det foretas kontroll ante mortem i samsvar med nr. 2 og 3. Et sertifikat i samsvar med modellen oppført i del C, skal følge skrottene med indre organer til slakteriet eller nedskjæringsanlegget.

B. KONTROLL POST MORTEM

- 1. Alt fjørfe skal gjennomgå kontroll post mortem i samsvar med avsnitt I og III. Dessuten skal den offentlige veterinæren personlig foreta følgende kontroller:
 - a) daglig inspeksjon av indre organer og kroppshuler på et representativt utvalg av fjørfeet,
 - b) en detaljert inspeksjon av stikkprøver fra hvert parti med samme opprinnelse, eller deler av fugler eller hele fugler som er erklært uegnet til konsum etter kontroll post mortem, og
 - c) ytterligere nødvendige undersøkelser når det er grunn til mistanke om at kjøttet fra det aktuelle fjørfeet kan være uegnet til konsum.
- 2. Når det gjelder fjørfe som er oppdrettet til produksjon av «foie gras», og fjørfe som kommer fra opprinnelsenheten, men hvor indre organer ikke er tatt ut, skal kontroll post mortem omfatte kontroll av sertifikatet som følger skrottene. Når slike skrotter transporteres direkte fra driftsenheten til et nedskjæringsanlegg, skal kontroll post mortem foretas på nedskjæringsanlegget.

C. MODELL FOR HELSESERTIFIKAT

HELSESERTIFIKAT

for fjørfe beregnet på produksjon av «foie gras», og for fjørfe som er slaktet på opprinnelsenheten, men hvor indre organer ikke er tatt ut

Vedkommende myndighet:

Nr.

1. Identifikasjon av skrotter med indre organer

Art:

Antall:

2. Opprinnelsen til skrotter med indre organer

Driftsenhetens adresse:

3. Bestemmelsessted for skrotter med indre organer

Skrottene med indre organer skal transporteres til følgende nedskjæringsanlegg:

.....

4. Erklæring

Undertegnede erklærer at:

- skrottene med indre organer beskrevet ovenfor, er av fjørfe som ble undersøkt før slakting på ovennevnte driftsenhet kl. (klokkeslett) den (dato) og ble funnet å være friskt,
- journalene og dokumentene vedrørende disse dyrene oppfyller lovfestede krav og er ikke til hinder for at fjørfeet slaktes.

Utferdiget i:

(sted)

den:

(dato)

Stempel

.....
(den offentlige eller godkjente veterinærens underskrift)

KAPITTEL VI: OPPDRETTSHAREDYR

Kravene for fjørfe skal gjelde for oppdrettsharedyr.

KAPITTEL VII: OPPDRETTSVILT

A. **Kontroll ante mortem**

1. Kontroll ante mortem kan foretas på opprinnelsesenheten når kravene i avsnitt III i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er oppfylt. I så fall skal en offentlig veterinær eller en godkjent veterinær foreta kontroll ante mortem.
2. Kontroll ante mortem på driftsenheten skal omfatte kontroll av journaler eller dokumentasjon på driftsenheten, herunder opplysninger om næringsmiddelkjeden.
3. Dersom kontroll ante mortem finner sted høyst tre dager før dyrene ankommer slakteriet, og dyrene leveres levende til slakteriet, behøver kontroll ante mortem på slakteriet bare omfatte:
 - a) kontroll av dyrenes identitet,
 - og
 - b) undersøkelse for å fastslå om bestemmelsene om dyrs velferd er overholdt, og om det foreligger tegn på forhold som kan ha negativ virkning på menneskers eller dyrs helse.
4. Et sertifikat i samsvar med modellen i kapittel X del A skal følge levende dyr som er inspisert på driftsenheten. Et sertifikat i samsvar med modellen i kapittel X del B skal følge dyr som er inspisert og slaktet på driftsenheten.

B. **Kontroll post mortem**

1. Denne undersøkelsen skal omfatte palpering og når det anses som nødvendig, innsnitt i de delene av dyret der det har skjedd forandringer, eller som av andre grunner er mistenkelige.
2. De framgangsmåtene som er beskrevet for kontroll post mortem av storfe, sau, tamsvin og fjørfe, skal gjelde for tilsvarende arter av oppdrettsvilt.
3. Dersom dyrene er blitt slaktet på driftsenheten, skal den offentlige veterinæren på slakteriet kontrollere sertifikatet som følger dem.

KAPITTEL VIII: VILTLEVENDE VILT

A. **Kontroll post mortem**

1. Viltlevende vilt skal undersøkes så snart som mulig etter at det er mottatt på viltbehandlingsanlegget.
2. Den offentlige veterinæren skal ta hensyn til den erklæringen eller de opplysningene som den kompetente jegeren som har deltatt i jakten på dyret, har framlagt i samsvar med forordning (EF) nr. 853/2004.
3. Under kontroll post mortem skal den offentlige veterinæren foreta:
 - a) en visuell undersøkelse av skroten, kroppshulen og når det er relevant, organer for å:
 - i) fastslå eventuelle anomalier som ikke stammer fra jakten. For dette formål kan diagnosen stilles på grunnlag av opplysninger som den kompetente jegeren har framlagt om dyrets atferd før avliving,
 - ii) kontrollere at dyret ikke har dødd av andre årsaker enn jakt.

Dersom resultatene av den visuelle undersøkelsen i seg selv ikke gir grunnlag for en vurdering, skal det foretas en mer omfattende undersøkelse på et laboratorium,

- b) undersøkelse av om det forekommer organoleptiske anomalier,
- c) palpering av organer, dersom det er relevant,

- d) dersom det er begrunnet mistanke om forekomst av restmengder eller forurensende stoffer, en analyse ved prøvetaking av restmengder som ikke stammer fra jakten, herunder miljøforurensende stoffer. Når det foretas en mer omfattende undersøkelse på grunn av slik mistanke, skal veterinæren vente til denne undersøkelsen er avsluttet før det foretas en vurdering av alt viltet som er avlivet under den samme jakten, eller de delene som antas å vise de samme anomaliene,
- e) undersøkelse av om det er kjennetegn som tyder på at kjøttet utgjør en helserisiko, herunder:
- i) unormal atferd eller forstyrrelse i det levende dyrets allmenntilstand som jegeren har gjort oppmerksom på,
 - ii) allmenn forekomst av svulster eller abscesser i forskjellige indre organer eller muskler,
 - iii) leddbetennelse, betennelse i testiklene, patologiske endringer i leveren eller milten, betennelse i tarmen eller navleregionen,
 - iv) forekomst av fremmedlegemer som ikke stammer fra jakten, i kroppshulen, magen, tarmen eller urinen, når bryst- eller bukhinnen er misfarget (når de aktuelle indre organer er tilgjengelige),
 - v) forekomst av parasitter,
 - vi) betydelig gassdannelse i mage-tarm-kanalen med misfarging av indre organer (når de aktuelle indre organer er tilgjengelige),
 - vii) betydelige anomalier med hensyn til farge, konsistens eller lukt i muskulatur eller organer,
 - viii) gamle åpne brudd,
 - ix) avmagring og/eller allmenne eller lokale ødemer,
 - x) mulig oppstått sammenvoksing av organer med bryst- eller bukhinnen,
- og
- xi) andre tydelige og omfattende endringer som for eksempel forråtnelse.

4. Når den offentlige veterinæren krever det, skal virvelsøylen og hodet deles på langs.
5. Når det gjelder hele stykker av småvilt der indre organer ikke er tatt ut umiddelbart etter avliving, skal den offentlige veterinæren foreta kontroll post mortem av et representativt utvalg av dyr med samme opprinnelse. Dersom undersøkelsen avdekker en sykdom som kan overføres til mennesker, eller noen av de kjennetegnene som er oppført i nr. 3 bokstav e), skal den offentlige veterinæren foreta ytterligere kontroll av hele partiet for å fastslå om partiet må erklæres uegnet til konsum, eller om hver skrott skal undersøkes for seg.
6. I tvilstilfelle kan den offentlige veterinæren foreta slike ytterligere innsnitt i og undersøkelser av de aktuelle delene av dyrene som er nødvendige for å stille en endelig diagnose.

B. Beslutninger etter kontroll

I tillegg til de tilfellene som er nevnt i avsnitt II kapittel V, skal kjøtt som ved kontroll post mortem framviser noen av de kjennetegnene som er oppført i nr. 3 bokstav e) i del A, erklæres uegnet til konsum.

KAPITTEL IX: SÆRLIGE FARER**A. Typer av overførbart spongiform encefalopati**

Offentlig kontroll som foretas i forbindelse med TSE, skal ta hensyn til kravene i forordning (EF) nr. 999/2001 og andre relevante bestemmelser i Fellesskapets regelverk.

B. Cysticerkose

1. Framgangsmåtene for kontroll post mortem som er beskrevet i kapittel I og IV, er minstekravene til undersøkelse for cysticerkose hos storfe eldre enn seks uker, og hos svin. I tillegg kan særlige serologiske prøver brukes. For storfe eldre enn seks uker, er det ikke obligatorisk med innsnitt i tyggemusklene ved kontroll post mortem når det brukes en særlig serologisk prøve. Det samme gjelder når storfe eldre enn seks uker er oppdrettet på en driftsenhet som er erklært offisielt fri for cysticerkose.
2. Kjøtt infisert med tinter, skal erklæres uegnet til konsum. Dersom dyret ikke er allment infisert med tinter, kan imidlertid de delene som ikke er infisert, erklæres egnede til konsum etter å ha gjennomgått en kuldebehandling.

C. Trikinose

1. Skrotter av svin (tamsvin, oppdrettsvilt og viltlevende vilt), enhovede dyr og andre arter som er mottakelige for trikinose, skal undersøkes for trikinose i samsvar med gjeldende fellesskapsregelverk med mindre annet er fastsatt i dette regelverket.
2. Kjøtt fra dyr som er infisert med trikiner, skal erklæres uegnet til konsum.

D. Snive

1. Dersom det er relevant, skal enhovede dyr undersøkes for snive. Undersøkelse for snive hos enhovede dyr skal omfatte en grundig undersøkelse av slimhinnene i luftrøret, strupen, nesehulen samt bihulene og forgreiningene av disse etter at hodet er delt etter midtlinjen og neseskillevæggen er tatt ut.
2. Kjøtt fra hester med påvist snive, skal erklæres uegnet til konsum.

E. Tuberkulose

1. Dersom dyr har reagert positivt eller med tvilsomt resultat på en tuberkulinprøve, eller det er andre grunner til mistanke om infeksjon, skal de slaktes atskilt fra andre dyr, og det skal tas forholdsregler for å unngå risikoen for å forurense andre skrotter, slaktelinjen og personalet som er til stede på slakteriet.
2. Alt kjøtt fra dyr der det ved kontroll post mortem er konstatert lokale tuberkuloseskader i flere organer eller flere deler av skrotten, skal erklæres uegnet til konsum. Dersom det er konstatert tuberkuloseskader i lymfeknutene til bare ett organ eller én del av skrotten, er det imidlertid bare nødvendig å erklære det aktuelle organet eller den aktuelle delen av skrotten og de tilhørende lymfeknutene, uegnet til konsum.

F. Brucellose

1. Dersom dyr har reagert positivt eller med tvilsomt resultat på en brucelloseprøve, eller det er andre grunner til mistanke om infeksjon, skal de slaktes atskilt fra andre dyr, og det skal tas forholdsregler for å unngå risikoen for å forurense andre skrotter, slaktelinjen og personalet som er til stede på slakteriet.
2. Kjøtt fra dyr der det ved kontroll post mortem er konstatert skader som tyder på akutt brucelloseinfeksjon, skal erklæres uegnet til konsum. Når det gjelder dyr som reagerer positivt eller med tvilsomt resultat på en brucelloseprøve, skal jur, kjønnsorganer og blod erklæres uegnet til konsum selv om det ikke er konstatert slike skader.

KAPITTEL X: MODELL FOR HELSESERTIFIKAT

A. MODELL FOR HELSESERTIFIKAT FOR LEVENDE DYR

HELSERTIFIKAT**for levende dyr som transporteres fra driftsenheten til slakteriet**

Vedkommende myndighet:

Nr.

1. Identifikasjon av dyrene

Art:

Antall dyr:

Identifikasjonsmerking:

2. Dyrenes opprinnelse

Opprinnelsenhetens adresse:

Identifikasjon av lokale(*)

3. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene skal transporteres til følgende slakteri:

med følgende transportmiddel:

4. Andre relevante opplysninger

.....

5. Erklæring

Undertegnede erklærer at:

- dyrene beskrevet ovenfor, ble undersøkt før slakting på ovennevnte driftsenhet kl. (klokkeslett) den (dato) og ble funnet å være friske,
- journalene og dokumentene vedrørende disse dyrene oppfyller lovfestede krav og er ikke til hinder for at dyrene slaktes.

Utferdiget i:

(sted)

den:

(dato)

Stempel

.....
(den offentlige eller godkjente veterinærens underskrift)

(*) Kan utelates.

B. MODELL FOR HELSESERTIFIKAT FOR DYR SLAKTET PÅ DRIFTSENHETEN

HELSERTIFIKAT**for dyr som er slaktet på driftsenheten**

Vedkommende myndighet:

Nr.

1. Identifikasjon av dyrene

Art:

Antall dyr:

Identifikasjonsmerking:

2. Dyrenes opprinnelse

Opprinnelsesenhets adresse:

Identifikasjon av lokale(*)

3. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene skal transporteres til følgende slakteri:

med følgende transportmiddel:

4. Andre relevante opplysninger

.....

5. Erklæring

Undertegnede erklærer at:

- dyrene beskrevet ovenfor, ble undersøkt før slakting på ovennevnte driftsenhet kl..... (klokkeslett) den (dato) og ble funnet å være friske,
- dyrene ble slaktet på driftsenheten kl.....(klokkeslett) den (dato), og slakting og avbløding ble korrekt utført,
- journalene og dokumentene vedrørende disse dyrene oppfyller lovfestede krav og er ikke til hinder for at dyrene slaktes.

Utferdiget i:

(sted)

den:

(dato)

Stempel

.....
(den offentlige eller godkjente veterinærens underskrift)

(*) Kan utelates.

VEDLEGG II

LEVENDE MUSLINGER

KAPITTEL I: VIRKEOMRÅDE

Dette vedlegg gjelder levende muslinger og på lignende måte levende pigghuder, levende kappedyr og levende sjøsnegler.

KAPITTEL II: OFFENTLIG KONTROLL AV LEVENDE MUSLINGER FRA KLASSIFISERTE PRODUKSJONSOMRÅDER

A. KLASSIFISERING AV PRODUKSJONS- OG GJENUTLEGGINGSOMRÅDER

1. Vedkommende myndighet skal fastsette beliggenheten og grensene til de produksjons- og gjenutleggingsområdene som den klassifiserer. Dette kan, når det er hensiktsmessig, gjøres i samarbeid med den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket.
2. Vedkommende myndighet skal klassifisere de produksjonsområdene der det er tillatt å høste levende muslinger, i én av tre kategorier avhengig av det fekale forurensningsnivået. Dette kan, når det er hensiktsmessig, gjøres i samarbeid med den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket.
3. Vedkommende myndighet kan klassifisere områder der det kan høstes levende muslinger til direkte konsum, som klasse A-områder. Levende muslinger som tas opp fra disse områdene, skal oppfylle helsestandardene for levende muslinger fastsatt i avsnitt VII kapittel V i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004.
4. Vedkommende myndighet kan klassifisere områder der det kan høstes levende muslinger, men der disse ikke kan omsettes til konsum før de har blitt behandlet i en rensesentral eller etter at de har blitt gjenutlagt for å oppfylle helsestandardene nevnt i nr. 3, som klasse B-områder. Levende muslinger fra disse områdene skal ikke overskride grensen på 4600 *E.coli* per 100 g kjøtt og kappevann ved en MPN-prøve (Most Probable Number) med fem rør og tre fortyninger.
5. Vedkommende myndighet kan klassifisere områder der det kan høstes levende muslinger, men der disse ikke kan omsettes før de har blitt gjenutlagt i et langt tidsrom for å oppfylle helsestandardene nevnt i nr. 3, som klasse C-områder. Levende muslinger fra disse områdene skal ikke overskride grensen på 46 000 *E.coli* per 100 g kjøtt og kappevann ved en MPN-prøve (Most Probable Number) med fem rør og tre fortyninger.
6. Dersom vedkommende myndighet prinsipielt beslutter å klassifisere et produksjons- eller gjenutleggingsområde, skal den:
 - a) utarbeide en oversikt over de kildene til forurensning fra mennesker eller dyr som det er sannsynlig vil kunne forurense produksjonsområdet,
 - b) undersøke de mengdene av organiske forurensende stoffer som slippes ut til forskjellige årstider avhengig av de sesongbestemte svingningene i tettheten av mennesker og dyr i nedbørfeltet, nedbørmengder, spillvannrensing osv.,
 - c) bestemme de karakteristiske trekkene ved de forurensende stoffenes sirkulasjon ved hjelp av strømmønstre, batymetri (topografi under vann) og tidevannssyklus i produksjonsområdet,og
 - d) opprette et prøvetakingsprogram for muslinger i produksjonsområdet, som bygger på undersøkelse av fastslåtte data og et antall prøver, med en geografisk fordeling av prøvetakingspunktene og en prøvetakingsfrekvens som sikrer at analyseresultatene er så representative som mulig for det aktuelle området.

B. TILSYN MED KLASSIFISERTE GJENUTLEGGINGS- OG PRODUKSJONSOMRÅDER

1. Det skal føres regelmessig tilsyn med klassifiserte gjenutleggings- og produksjonsområder for å kontrollere:
 - a) at det ikke gis villedende opplysninger med hensyn til de levende muslingenes opprinnelse, det stedet de kommer fra, og bestemmelsessted,

- b) den mikrobiologiske kvaliteten på de levende muslingene i forbindelse med produksjons- og gjenutleggingsområdene,
 - c) mulig forekomst av toksinproduserende plankton i vannet i produksjons- og gjenutleggingsområdene, og av biotoksiner i levende muslinger,
- og
- d) eventuell forekomst av forurensende kjemiske stoffer i levende muslinger.
2. For å gjennomføre nr. 1 bokstav b), c) og d) skal det utarbeides prøvetakingsplaner der det fastsettes at det skal foretas slik kontroll med jevne mellomrom, eller fra sak til sak dersom innhøstingsperiodene ikke er regelmessige. Den geografiske fordelingen av prøvetakingspunktene og prøvetakingsfrekvensen skal sikre at analyseresultatene er så representative som mulig for det aktuelle området.
3. I prøvetakingsplanene for å kontrollere den mikrobiologiske kvaliteten på levende muslinger skal det særlig tas hensyn til:
- a) sannsynlig variasjon i fekal forurensning,
- og
- b) parametrene nevnt i nr. 6 i del A.
4. I prøvetakingsplanene for å kontrollere om det forekommer toksinproduserende plankton i vannet i produksjons- og gjenutleggingsområdene og for biotoksiner i levende muslinger, skal det særlig tas hensyn til mulige variasjoner i forekomsten av plankton som inneholder marine biotoksiner. Prøvetakingen skal omfatte:
- a) periodisk prøvetaking for å påvise endringer i sammensetningen av plankton som inneholder toksiner, og den geografiske spredningen av disse. Resultater som gir grunn til mistanke om en opphoping av toksiner i skjellmat, skal følges opp med intensiv prøvetaking,
 - b) periodisk giftighetsprøving av de muslingene fra det berørte området som er mest mottakelige for forurensning.
5. Prøvetakingsfrekvensen for analyse av toksiner i muslingene skal som hovedregel være én gang i uken i de tidsrommene muslingene kan høstes. Denne frekvensen kan reduseres i bestemte områder eller for bestemte typer muslinger dersom en risikovurdering av forekomsten av toksiner eller planteplankton tyder på en svært lav risiko for toksiske hendelser. Frekvensen skal økes dersom en slik vurdering tyder på at prøvetaking én gang i uken ikke er tilstrekkelig. Risikovurderingen skal gjennomgås regelmessig for å vurdere risikoen for forekomst av toksiner i levende muslinger fra disse områdene.
6. Dersom det foreligger opplysninger om opphoping av toksiner for en gruppe av arter som vokser i samme område, kan den arten med høyest forekomst brukes som indikatorart. Alle arter i gruppen kan dermed utnyttes dersom toksininnholdet i indikatorarten ligger under de lovfestede grensene. Dersom toksininnholdet i indikatorarten ligger over disse grensene, kan innhøsting av de øvrige artene tillates bare dersom ytterligere analyse av de øvrige artene viser at toksininnholdet ligger under grensene.
7. Når det gjelder overvåking av plankton, skal prøvene være representative for vannsøylen og gi opplysninger om forekomsten av toksiske arter og om populasjonsutviklingen. Dersom det påvises endringer i toksiske populasjoner som kan føre til opphoping av toksiner, skal prøvetakingsfrekvensen for muslinger økes, eller områdene skal lukkes av forsiktighetshensyn inntil resultatene av toksinanalysene foreligger.
8. Prøvetakingsplanene for å kontrollere om det forekommer forurensende kjemiske stoffer, skal gjøre det mulig å oppdage om grensene fastsatt i kommisjonsforordning (EF) nr. 466/2001⁽¹⁾, er overskredet.

C. *BESLUTNINGER ETTER TILSYN*

1. Dersom prøvetakingsresultatene viser at helsestandardene for muslinger ikke er overholdt, eller at det på annen måte er en risiko for menneskers helse, skal vedkommende myndighet lukke det aktuelle produksjonsområdet for å hindre innhøsting av levende muslinger. Vedkommende myndighet kan imidlertid omklassifisere et

⁽¹⁾ EFT L 77 av 16.3.2001, s. 1. Forordningen sist endret ved forordning (EF) nr. 655/2004 (EUT L 104 av 8.4.2004, s. 48).

produksjonsområde til klasse B eller C dersom det oppfyller de relevante kriteriene oppført i del A, og ikke innebærer noen annen risiko for menneskers helse.

2. Vedkommende myndighet kan gjenåpne et stengt produksjonsområde bare dersom helsestandardene for muslinger igjen er i samsvar med Fellesskapets regelverk. Dersom vedkommende myndighet lukker et produksjonsområde på grunn av forekomst av plankton eller for høyt toksininnhold i muslingene, kan det gjenåpnes bare dersom to påfølgende prøver tatt med minst 48 timers mellomrom, gir resultater som ligger under de lovfestede grenseverdiene. Vedkommende myndighet kan ta hensyn til opplysninger om utviklingen av planteplankton når en slik beslutning treffes. Når det foreligger pålitelige data om giftighetsdynamikken i et gitt område, og forutsatt at det foreligger opplysninger av nyere dato som tyder på en nedgang i giftigheten, kan vedkommende myndighet beslutte å gjenåpne området selv om det foreligger resultater under den lovfestede grensen bare fra én prøvetaking

D. YTTERLIGERE TILSYNSKRAV

1. Vedkommende myndighet skal føre tilsyn med klassifiserte produksjonsområder hvor innhøsting av muslinger er forbudt eller er underlagt særlige vilkår, for å sikre at produkter som er skadelige for menneskers helse, ikke omsettes.
2. I tillegg til tilsynet med gjenutleggings- og produksjonsområder som nevnt i nr. 1 i del B, skal det opprettes et kontrollsystem med laboratorieundersøkelser for å verifisere om de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak oppfyller kravene til sluttproduktet i alle ledd i produksjonen, bearbeidingen og distribusjonen. Dette kontrollsystemet skal særlig verifisere at innholdet av marine biotoksiner og forurensende stoffer ikke overskrider trykthetsgrensene, og at den mikrobiologiske kvaliteten på muslingene ikke innebærer noen fare for menneskers helse.

E. REGISTRERING OG UTVEKSLING AV OPPLYSNINGER

Vedkommende myndighet skal:

- a) opprette og ajourføre en liste over godkjente produksjons- og gjenutleggingsområder der det er tillatt å høste levende muslinger i samsvar med kravene i dette vedlegg, med opplysninger om beliggenhet og grenser samt hvilken klasse områdene er klassifisert i. Denne listen skal meddeles de partene som er berørt av dette vedlegg, herunder produsenter og de ansvarlige for driften av rense- og ekspedisjonssentraler,
 - b) umiddelbart underrette de partene som er berørt av dette vedlegg, herunder produsenter og ansvarlige for driften av rense- og ekspedisjonssentraler, om endringer i et produksjonsområdes beliggenhet, grenser eller klassifisering, eller om midlertidig eller endelig stenging av området,
- og
- c) handle raskt dersom kontrollene fastsatt i dette vedlegg, viser at et produksjonsområde må lukkes eller omklassifiseres, eller kan gjenåpnes.

F. EGENKONTROLL FORETATT AV DRIFTSANSVARLIGE FOR NÆRINGSMIDDELFORETAK

Når vedkommende myndighet skal beslutte om produksjonsområder skal klassifiseres, åpnes eller lukkes, kan den ta hensyn til resultater av kontroller som er gjennomført av driftsansvarlige for næringsmiddelforetak eller organisasjoner som representerer disse. I så fall skal vedkommende myndighet ha utpekt det laboratoriet som foretar analysen, og om nødvendig skal prøvetaking og analyse være foretatt i samsvar med en protokoll som vedkommende myndighet og de driftsansvarlige for næringsmiddelforetak eller berørte organisasjoner er blitt enige om.

KAPITTEL III: OFFENTLIG KONTROLL AV KAMSKJELL HØSTET UTENFOR KLASSIFISERTE PRODUKSJONSOMRÅDER

Offentlig kontroll av kamskjell høstet utenfor klassifiserte produksjonsområder, skal foretas i fiskeauksjonshaller, ekspedisjonssentraler og foredlingsvirksomheter. Ved slik offentlig kontroll skal det verifiseres om helsestandardene for levende muslinger fastsatt i avsnitt VII kapittel V i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er overholdt, samt om kravene i avsnitt VII kapittel IX i vedlegg III til nevnte forordning er oppfylt.

VEDLEGG III

FISKERIVARER

KAPITTEL I: OFFENTLIG KONTROLL AV PRODUKSJON OG OMSETNING

1. Offentlig kontroll av produksjon og omsetning av fiskerivarer skal særlig omfatte:
 - a) regelmessig kontroll av hygieneforholdene ved landing og første salg,
 - b) regelmessig inspeksjon av fartøyer og virksomheter på land, herunder fiskeauksjonshaller og engrosmarkeder, særlig for å kontrollere:
 - i) når det er relevant, om vilkårene for godkjenning fremdeles er oppfylt,
 - ii) om fiskerivarene håndteres korrekt,
 - iii) om hygiene- og temperaturkravene er oppfylt,
og
 - iv) om virksomhetene, herunder fartøyer og fartøyenes anlegg og utstyr, er rene, samt personalets hygiene,
og
 - c) kontroll av lagrings- og transportforhold.
2. Offentlig kontroll av fartøyer, med forbehold for nr. 3:
 - a) kan gjennomføres når fartøyene anløper en havn i en medlemsstat,
 - b) gjelder alle fartøyer som lander fiskerivarer i havner i Fellesskapet, uansett flagg,
og
 - c) kan om nødvendig, når kontrollen foretas av vedkommende myndighet i den medlemsstaten hvis flagg fartøyet fører, finne sted mens fartøyet er i sjøen, eller når det ligger i havn i en annen medlemsstat eller i en tredjestat.
3.
 - a) Ved inspeksjon med det formål å godkjenne et fabrikkskip eller frysefartøy som fører en medlemsstats flagg, skal vedkommende myndighet i den medlemsstaten hvis flagg fartøyet fører, foreta inspeksjonen på en slik måte at kravene i artikkel 3 oppfylles, særlig tidsfristene i artikkel 3 nr. 2. Om nødvendig kan vedkommende myndighet inspisere fartøyet mens det er i sjøen, eller mens det ligger i havn i en annen medlemsstat eller i en tredjestat.
 - b) Når vedkommende myndighet i den medlemsstaten hvis flagg fartøyet fører, har gitt fartøyet betinget godkjenning i samsvar med artikkel 3, kan vedkommende myndighet tillate vedkommende myndighet i:
 - i) en annen medlemsstat,
eller
 - ii) en tredjestat som er oppført på en liste utarbeidet i samsvar med artikkel 11, over tredjestater som det er tillatt å importere fiskerivarer fra, å foreta en oppfølgingsinspeksjon med sikte på å gi full godkjenning eller forlenge en betinget godkjenning i samsvar med artikkel 3 nr. 1 bokstav b), eller gjennomgå godkjenningen på nytt i samsvar med artikkel 3 nr. 4. Om nødvendig kan vedkommende myndighet inspisere fartøyet mens det er i sjøen, eller mens det ligger i havn i en annen medlemsstat eller i en tredjestat.
4. Når vedkommende myndighet i en medlemsstat gir vedkommende myndighet i en annen medlemsstat eller i en tredjestat tillatelse til å foreta inspeksjon på dens vegne i samsvar med nr. 3, skal de to vedkommende myndigheter avtale vilkårene for slike inspeksjoner. Disse vilkårene skal særlig sikre at vedkommende myndighet i den medlemsstaten hvis flagg fartøyet fører, så snart som mulig mottar rapporter om resultatene av inspeksjonene og om eventuell mistanke om manglende overholdelse slik at den kan treffe nødvendige tiltak.

KAPITTEL II: OFFENTLIG KONTROLL AV FISKERIVARER

Offentlig kontroll av fiskerivarer skal omfatte minst følgende:

A. *ORGANOLEPTISKE UNDERSØKELSER*

Det skal foretas organoleptisk stikkprøvekontroll i alle ledd i produksjonen, bearbeidingen og distribusjonen. Ett av målene med denne kontrollen er å verifisere om ferskhetskriteriene fastsatt i samsvar med Fellesskapets regelverk, er oppfylt. Dette omfatter særlig å verifisere, i alle ledd i produksjonen, bearbeidingen og distribusjonen, at fiskerivarens ferskhet minst ligger over de minstekravene som er fastsatt i samsvar med Fellesskapets regelverk.

B. *FERSKHETSINDIKATORER*

Dersom den organoleptiske undersøkelsen reiser tvil om fiskerivarens ferskhet, kan det tas prøver til laboratorieundersøkelser for å bestemme innholdet av totalt flyktig basisk nitrogen (TVB-N) og trimetylaminnitrogen (TMA-N).

Vedkommende myndighet skal bruke kriteriene fastsatt i Fellesskapets regelverk.

Dersom den organoleptiske undersøkelsen gir grunn til mistanke om andre forhold som kan ha virkning på menneskers helse, skal det tas hensiktsmessige prøver med sikte på verifisering.

C. *HISTAMIN*

Det skal foretas stikkprøvekontroll av histamininnholdet for å verifisere om de tillatte grensene fastsatt i Fellesskapets regelverk, er overholdt.

D. *RESTMENGDER OG FORURENSENDE STOFFER*

Det skal opprettes en overvåkingsordning for å kontrollere innholdet av restmengder og forurensende stoffer i samsvar med Fellesskapets regelverk.

E. *MIKROBIOLOGISK KONTROLL*

Om nødvendig skal det gjennomføres mikrobiologisk kontroll i samsvar med de relevante bestemmelsene og kriteriene fastsatt i Fellesskapets regelverk.

F. *PARASITTER*

Det skal foretas stikkprøvekontroll for å verifisere om Fellesskapets regelverk for parasitter er overholdt.

G. *GIFTIGE FISKERIVARER*

Det skal foretas kontroll for å sikre at følgende fiskerivarer ikke omsettes:

- 1) giftig fisk av følgende familier: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* og *Canthigasteridae*,
og
- 2) fiskerivarer som inneholder biotoksiner som *Ciguatera* eller andre toksiner som er farlige for menneskers helse. Fiskerivarer som stammer fra muslinger, pigghuder, kappedyr og sjønegler, kan imidlertid omsettes dersom de er produsert i samsvar med avsnitt VII i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 og oppfyller standardene fastsatt i kapittel V punkt 2 i nevnte avsnitt.

KAPITTEL III: BESLUTNINGER ETTER KONTROLL

Fiskerivarer skal erklæres uegnet til konsum dersom:

- 1) organoleptisk, kjemisk, fysisk eller mikrobiologisk kontroll eller kontroll for parasitter har vist at de ikke er i samsvar med relevante deler av Fellesskapets regelverk,
- 2) de i de spiselige delene inneholder forurensende stoffer eller restmengder utover de grensene som er fastsatt i Fellesskapets regelverk, eller i et slikt omfang at beregnet næringsinntak overskrider akseptabelt daglig eller ukentlig inntak hos mennesker,

- 3) de stammer fra:
- i) giftig fisk,
 - ii) fiskerivarer som ikke oppfyller kravene i del G nr. 2 i kapittel II med hensyn til biotoksiner,
eller
 - iii) muslinger, pigghuder, kappedyr eller sjøsnegler inneholder marine biotoksiner i en mengde som samlet
overskrider grenseverdiene nevnt i forordning (EF) nr. 853/2004,
eller
- 4) vedkommende myndighet finner at de kan utgjøre en helserisiko for mennesker eller dyr eller av andre grunner
ikke er egnet til konsum.
-

*VEDLEGG IV***RÅ MELK OG MELKEPRODUKTER****KAPITTEL I: KONTROLL AV DRIFTSENHETER FOR MELKEPRODUKSJON**

1. Dyr på driftsenheter for melkeproduksjon skal underkastes offentlig kontroll for å verifisere om hygienekravene til produksjon av rå melk, og særlig dyrenes helsetilstand og bruk av veterinærpreparater, overholdes.

Denne kontrollen kan finne sted i forbindelse med den veterinærkontrollen som utføres i henhold til fellesskapsbestemmelser om dyrehelse eller folkehelse eller dyrs velferd, og kan foretas av en godkjent veterinær.

2. Dersom det er grunn til mistanke om at dyrehelsekravene ikke overholdes, skal dyrenes allmenne helsetilstand kontrolleres.
3. Driftsenheter for melkeproduksjon skal underkastes offentlig kontroll for å verifisere om hygienekravene overholdes. Denne offentlige kontrollen kan omfatte inspeksjon og/eller tilsyn med den kontrollen som bransjeorganisasjoner foretar. Dersom det påvises at hygienen er utilstrekkelig, skal vedkommende myndighet verifisere at det treffes hensiktsmessige tiltak for å rette opp forholdet.

KAPITTEL II: KONTROLL AV RÅ MELK I FORBINDELSE MED HENTING

1. Vedkommende myndighet skal overvåke den kontrollen som foretas i samsvar med avsnitt IX kapittel I del III i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004.
2. Dersom den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket ikke har rettet opp forholdet innen tre måneder etter at vedkommende myndighet første gang ble underrettet om at kriteriene for kimtall og celtall (somatisk) ikke er blitt overholdt, skal levering av rå melk fra produksjonsenheten midlertidig innstilles, eller – i samsvar med en særlig tillatelse eller alminnelige instruksjoner fra vedkommende myndighet – underkastes de kravene til behandling og bruk som er nødvendige for å verne folkehelsen. Denne midlertidige innstillingen eller disse kravene skal gjelde inntil den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket har godtgjort at den rå melken igjen oppfyller kravene.

*VEDLEGG V***VIRKSOMHETER SOM IKKE ER OMFATTET AV KRAVET OM Å VÆRE OPPFØRT PÅ EN LISTE
FASTSATT I ARTIKKEL 12 NR. 1**

Følgende virksomheter i tredjestater behøver ikke stå på lister som utarbeides og ajourføres i samsvar med artikkel 12 nr. 4:

- 1) virksomheter som håndterer produkter av animalsk opprinnelse, som vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 ikke fastsetter krav for,
 - 2) virksomheter som driver bare med primærproduksjon,
 - 3) virksomheter som driver bare med transport,
 - 4) virksomheter som driver bare med lagring av produkter av animalsk opprinnelse som ikke krever temperaturregulerte lagringsforhold.
-

*VEDLEGG VI***KRAV TIL SERTIFIKATER SOM FØLGER VARER SOM IMPORTERES**

1. Vedkommende myndighets representant i avsender tredjestaten som utsteder et sertifikat som skal følge en forsendelse av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på Fellesskapet, skal undertegne sertifikatet og sikre at det er påført et offisielt stempel. Dette kravet gjelder hvert eneste ark av sertifikatet dersom det består av mer enn ett ark. For fabrikkskip kan vedkommende myndighet tillate at skipsføreren eller en annen av skipets offiserer undertegner sertifikatet.
 2. Sertifikatene skal utarbeides på det eller de offisielle språkene i avsender tredjestaten og i den medlemsstaten der grensekontrollen finner sted, eller følges av en bekreftet oversettelse til det eller de aktuelle språkene. Dersom mottaker medlemsstaten ber om det, skal sertifikatene også følges av en bekreftet oversettelse til det eller de offisielle språkene i vedkommende medlemsstat. En medlemsstat kan imidlertid samtykke i å bruke et annet offisielt fellesskapspråk enn sitt eget.
 3. Originaleksempelret av sertifikatet skal følge forsendelsen ved innførsel til Fellesskapet.
 4. Sertifikatene skal bestå av:
 - a) ett enkelt papirark,
eller
 - b) to eller flere sider som er del av et helt og udelelig papirark,
eller
 - c) flere sider som er nummerert slik at det framgår at det dreier seg om en bestemt side i en avgrenset rekkefølge (for eksempel «side 2 av 4 sider»).
 5. Sertifikatene skal ha ett enkelt identifikasjonsnummer. Når sertifikatene består av flere sider, skal dette nummeret angis på hver side.
 6. Sertifikatet skal være utstedt før forsendelsen det gjelder, forlater vedkommende myndighets kontroll i avsender tredjestaten.
-