

Bekendtgørelse nr. 656 af 19. juni 2006

Bekendtgørelse for Grønland om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum

I medfør af § 44, stk. 1, § 49, stk. 2, § 50, stk. 2, § 55, stk. 2, §§ 58 - 59 og § 69, stk. 3 - 4, i anordning nr. 523 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m. og § 20, § 35, stk. 1 og § 41, stk. 2 - 3, i anordning nr. 524 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om sygdomme og infektioner hos dyr fastsættes:

Kapitel 1

Anvendelsesområde

§ 1. I denne bekendtgørelse fastsættes bestemmelser om tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter.

Stk. 2. Bekendtgørelsen finder alene anvendelse for salg og behandling med henblik på salg af fødevarer, som helt eller delvist består af eller som indgår i animalske fødevarer.

Stk. 3. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for virksomheder, der alene producerer fødevarer bestemt til det grønlandske hjemmemarked.

§ 2. Kravene til de dyresundhedsmæssige forhold i forbindelse med import, som følger af kapitel 4, § 11 og § 14 gælder dog for alle fødevarerivirksomheder.

Kapitel 2

Definitioner

§ 3. Ved offentlig kontrol forstås alle former for kontrol, som Fødevareregion Nord (fødevareregionen), gennemfører for at undersøge, om fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne, overholdes korrekt.

Stk. 2. Ved verifikation forstås kontrol af, om nærmere fastlagte krav er opfyldt, hvilket skal ske ved undersøgelse og på grundlag af objektive kendsgerninger.

Stk. 3. Ved kompetent myndighed forstås den centrale myndighed, der er bemyndiget til at tilrettelægge offentlig kontrol, eller en anden myndighed, som er blevet bemyndiget hertil.

Stk. 4. Ved audit forstås en systematisk og uafhængig undersøgelse af, om aktiviteter og de hermed forbundne resultater er i overensstemmelse med det planlagte, og om dette er gennemført i praksis og er egnet til at nå målene.

Stk. 5. Ved tilsyn forstås undersøgelse af et hvilket som helst aspekt af fødevarer, dyresundhed og dyrevelfærd for at kontrollere, om disse aspekter overholder forskrifterne i fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne.

Stk. 6. Ved overvågning forstås gennemførelse af en planlagt række af observationer eller målinger med henblik på at skabe et overblik over,

i hvor høj grad fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes.

Stk. 7. Ved manglende overholdelse forstås manglende overholdelse af fødevarerlovgivningen samt af bestemmelserne om beskyttelse af dyresundhed og dyrevelfærd.

Stk. 8. Ved embedsdyrlæge forstås en dyrlæge, der i henhold til denne bekendtgørelse er kvalificeret til at fungere som sådan, og som er udpeget af fødevareregionen.

Stk. 9. Ved godkendt dyrlæge forstås en dyrlæge, der er udpeget af fødevareregionen til at foretage særlig offentlig kontrol i bedrifter på vegne af fødevareregionen.

Stk. 10. Ved officiel medhjælper forstås en person, der i henhold til denne bekendtgørelse er kvalificeret til at fungere som sådan, som er udpeget af fødevareregionen og arbejder under embedsdyrlægens tilsyn og ansvar.

Stk. 11. Ved sundhedsmærke forstås et mærke, der angiver, at der var foretaget offentlig kontrol i henhold til denne bekendtgørelse, da sundhedsmærket blev anbragt.

§ 4. Definitionerne i bekendtgørelse for Grønland om fødevareraktiviteter finder også anvendelse.

Kapitel 3

Offentlig kontrol af virksomheder

§ 5. Når der i fødevarerlovgivningen er krav om, at virksomheder skal autoriseres, foretager fødevareregionen et besøg på stedet. Fødevareregionen autoriserer kun en virksomhed for de pågældende aktiviteter, hvis virksomheden har dokumenteret, at virksomheden overholder de relevante krav i bekendtgørelse for Grønland om fødevareraktiviteter og andre relevante krav i fødevarerlovgivningen.

Stk. 2. Fødevareregionen kan give betinget autorisation, hvis det ved besøget på stedet konstateres, at virksomheden overholder alle krav til infrastrukturer og udstyr. Den giver kun fuld autorisation, hvis det ved endnu et besøg på stedet senest 3 måneder efter den betingede autorisation konstateres, at de øvrige krav i stk. 1 er overholdt. Hvis der er gjort klare fremskridt, men virksomheden endnu ikke overholder alle disse krav, kan fødevareregionen forlænge den betingede autorisation. En betinget autorisation

må dog ikke gælde i mere end sammenlagt 6 måneder.

Stk. 3. Perioderne på højst 3 og 6 måneder for en betinget autorisation af en virksomhed kan om nødvendigt forlænges for grønlandske fabriks- og frysefartøjer. En betinget autorisation må dog ikke gælde i mere end sammenlagt 12 måneder. Inspektion af sådanne fartøjer finder sted efter bestemmelserne i bilag 3.

Stk. 4. Fødevareregionen tildeler hver autoriseret virksomhed, også dem, der har fået betinget autorisation, et autorisationsnummer, som kan suppleres med koder for de typer animalske produkter, der fremstilles. For engrosmarkeder kan autorisationsnummeret suppleres med et sekundært nummer, der angiver enheder eller grupper af enheder, som sælger eller fremstiller animalske produkter.

Stk. 5. Stk. 1 - 4 finder anvendelse på virksomheder, som begynder at markedsføre animalske produkter på eller efter datoen for denne bekendtgørelses anvendelse.

Stk. 6. Stk. 1 - 4 finder anvendelse hvis fødevareregionen tager en virksomheds autorisation op til fornyet behandling, jf. § 44, stk. 4, i Anordning nr. 523 af 8 juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m.

§ 6. Fødevareregionen foretager offentlig kontrol for at verificere, at fødevareraktiviteter overholder de relevante krav i lovgivningen om fødevarer, dyresundhed og dyrevelfærd.

Stk. 2. Den i stk. 1 nævnte offentlige kontrol omfatter:

- 1) Audit af god hygiejnepraksis og HACCP-baserede procedurer (Hazard Analysis Critical Control Point).
- 2) Den offentlige kontrol, der er omhandlet i §§ 7 - 9.
- 3) Alle særlige auditopgaver, der er omhandlet i bilagene.

Stk. 3. Audit af god hygiejnepraksis skal verificere, at fødevareraktiviteten følger procedurerne kontinuerligt og korrekt og omfatter mindst følgende:

- 1) Udformning og vedligeholdelse af lokaler og udstyr.
- 2) Hygiejnen før, under og efter produktion.
- 3) Personlig hygiejne.
- 4) Uddannelse i hygiejne og arbejdsprocedurer.
- 5) Skadedyrsbekæmpelse.
- 6) Vandkvalitet.

- 7) Kontrol af temperatur.
- 8) Kontrol af fødevarer, der går ind og ud af virksomheden, og al ledsagende dokumentation.

Stk. 4. Ved audit af HACCP-procedurer verificeres det, at fødevarer virksomheder anvender disse procedurer kontinuerligt og korrekt, idet undersøgelsen navnlig skal sikre, at procedurerne indebærer de garantier, der er anført i bilag 5 i bekendtgørelse for Grønland om fødevarer virksomheder. Det bestemmes især, om procedurerne i videst muligt omfang sikrer, at de animalske produkter:

- 1) overholder de mikrobiologiske kriterier i fødevarerlovgivningen,
- 2) overholder Det Europæiske Fællesskabs bestemmelser om restkoncentrationer, forurenende og forbudte stoffer, og
- 3) ikke indeholder fysiske farer (f.eks. fremmedlegemer).

Stk. 5. Når en fødevarer virksomhed i henhold til § 17 i bekendtgørelse for Grønland om fødevarer virksomheder anvender de procedurer, der er fastsat i retningslinjerne for anvendelsen af HACCP-principper, i stedet for at udarbejde sine egne specifikke procedurer, skal audit omfatte den korrekte anvendelse af disse retningslinjer.

Stk. 6. Der foretages verifikation af overholdelsen af kravene i bekendtgørelse for Grønland om fødevarer virksomheder vedrørende anvendelse af identifikationsmærker i alle virksomheder, der er autoriseret i henhold til nævnte bekendtgørelse, ud over verifikation af overholdelsen af andre sporbarhedskrav.

Stk. 7. Med hensyn til slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og opskæringsvirksomheder, der markedsfører fersk kød, udfører en embedsdyrlæge de auditopgaver, der er nævnt i stk. 4 og 5.

Stk. 8. Ved gennemførelsen af de forskellige auditopgaver skal fødevarerregionen især:

- 1) afgøre, om personalet og dets aktiviteter i virksomheden i alle faser af produktionsprocessen opfylder de relevante krav i bekendtgørelse for Grønland om fødevarer virksomheder. Som et supplement til auditten kan fødevarerregionen gennemføre præstationstest for at afgøre, om personalets præstationer opfylder de fastsatte parametre,
- 2) verificere virksomhedens relevante optegnelser,

- 3) udtage prøver til laboratorieanalyse, når det er nødvendigt, og
- 4) dokumentere de elementer, der tages i betragtning, og resultaterne af audit.

Stk. 9. Arten og omfanget af auditopgaverne i forbindelse med enkelte virksomheder afhænger af den vurderede risiko. Med henblik herpå vurderer fødevarerregionen regelmæssigt:

- 1) Sundhedsrisici for mennesker og, hvor det er relevant, dyr.
- 2) For slagteriers vedkommende dyrevelfærdsaspekter.
- 3) De proces typer, der udføres, og de mængder, der behandles.
- 4) Fødevarer virksomhedens hidtidige overholdelse af fødevarerlovgivningen.

§ 7. Offentlig kontrol af fersk kød foretages i henhold til bilag 1.

Stk. 2. Embedsdyrlægen foretager inspektion i slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og opskæringsvirksomheder, der markedsfører fersk kød i overensstemmelse med de generelle krav i bilag 1, afsnit I, kapitel II og de specifikke krav i afsnit IV, især med hensyn til:

- 1) Inspektion før slagtning.
- 2) Dyrevelfærd.
- 3) Inspektion efter slagtning.
- 4) Specificeret risikomateriale og andre animalske biprodukter.
- 5) Laboratorieundersøgelser.

Stk. 3. Kroppe af får, opdrættede rensdyr og vildtlevende vildt samt halve kroppe, fjerdinge og udskæringer af halve kroppe i tre engrosudskæringer sundhedsmærkes i slagteriet eller vildthåndteringsvirksomheden i henhold til bilag 1, afsnit I, kapitel III. Sundhedsmærkerne anbringes af embedsdyrlægen eller på dennes ansvar, når der ved den offentlige kontrol ikke er fundet nogen mangler, som ville gøre kødet uegnet til konsum.

Stk. 4. Efter at have foretaget den i stk. 2 og 3 nævnte kontrol træffer embedsdyrlægen passende foranstaltninger i henhold til bilag 1, afsnit II, især med hensyn til:

- 1) Meddelelse af inspektionsresultaterne.
- 2) Beslutninger om levende dyr.
- 3) Beslutninger om dyrevelfærd.
- 4) Beslutninger om kød.

§ 8. Offentlig kontrol af levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle foretages i henhold til bilag 2.

§ 9. Offentlig kontrol af fiskevarer foretages i henhold til bilag 3.

§ 10. Fødevareregionen giver den pågældende fødevarer virksomhed eller en repræsentant:

- 1) Skriftlig meddelelse om sin afgørelse om de foranstaltninger, der træffes i henhold til § 60 i anordning nr. 523 af 8 juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m. sammen med begrundelserne for afgørelsen.
- 2) Oplysninger om muligheder for at klage over sådanne afgørelser samt om klageprocedure og -frister.

Kapitel 4

Procedurer vedrørende import og eksport

§ 11. Animalske produkter må alene importeres fra Det Europæiske Fællesskab eller fra et land eller en del af et land, hvorfra EU har tilladt import.

Stk. 2. Import af øvrige produkter som ikke er omfattet af stk. 1 må kun finde sted efter forudgående tilladelse fra Fødevarestyrelsen.

§ 12. Animalske produkter må alene eksporteres til Det Europæiske Fællesskab, hvis de er afsendt fra og fremstillet af eller forarbejdet i fødevarer virksomheder, som er opført på en liste, godkendt af Det Europæiske Fællesskab.

Stk. 2. Følgende fødevarer virksomheder skal ikke opføres på en liste:

- 1) Virksomheder, der håndterer animalske produkter, for hvilke der i bilag 6 - 11 i bekendtgørelse for Grønland om fødevarer virksomheder ikke er fastsat nogen krav.
- 2) Virksomheder, som udelukkende udfører primærproduktion, jf. dog § 13, stk. 1.
- 3) Virksomheder, som udelukkende udfører transport.
- 4) Virksomheder, der udelukkende foretager opbevaring af animalske produkter, som ikke kræver temperaturregulerende oplagingsforhold.

Stk. 3. Eksport til Det Europæiske Fællesskab af de i stk. 2, nr. 1, nævnte produkter kan dog kun ske efter forudgående tilladelse fra Fødevarestyrelsen.

§ 13. Uanset § 12, stk. 2, kan levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle kun eksporteres til Det Europæiske Fællesskab, hvis de hidrører fra produktionsområder, udlagt af

Fødevarestyrelsen. Produktionsområderne skal være opført på lister, godkendt af Det Europæiske Fællesskab.

Stk. 2. Kravet i stk. 1 gælder ikke for kammuslinger høstet i produktionsområder udlagt af Fødevarestyrelsen. Disse produktionsområder kræver ikke nødvendigvis mikrobiologisk klassificering, jf. bekendtgørelsen for Grønland om muslinger m.m. Offentlig kontrol vedrørende kammuslinger skal dog finde sted i overensstemmelse med bilag 2, kapitel III.

§ 14. Alle forsendelser af animalske produkter skal ved import til Grønland ledsages af et certifikat, der opfylder kravene i bilag 4, jf. dog § 15, stk. 3.

Stk. 2. Alle forsendelser af animalske produkter skal ved eksport til Det Europæiske Fællesskab ledsages af et certifikat, der opfylder kravene i bilag 5.

Stk. 3. De i stk. 1 - 2 omhandlede certifikater attesterer, at produkterne opfylder kravene i bekendtgørelse for Grønland om fødevarer virksomheder eller bestemmelser svarende til disse krav.

Stk. 4. De i stk. 1 - 2 omhandlede certifikater kan indeholde sådanne nærmere enkeltheder, som Det Europæiske Fællesskabs lovgivning om folke- og dyresundhed kræver.

§ 15. Bestemmelserne i dette kapitel finder ikke anvendelse på ferske fiskevarer, der landes i Grønland direkte fra et fiskefartøj, der fører et andet lands flag. Den offentlige kontrol af sådanne fiskevarer foretages i henhold til bilag 3.

Stk. 2. Fiskevarer, der importeres fra et fabriks- eller frysefartøj, skal hidrøre fra et EU-fartøj eller fra et fartøj, der er godkendt til import til Det Europæiske Fællesskab.

Stk. 3. Når fiskevarer importeres direkte fra et fiskefartøj eller et frysefartøj, kan et certifikat underskrevet af fartøjsføreren erstatte det certifikat, der kræves i henhold til § 14.

Kapitel 5

Straffebestemmelser

§ 16. Der idømmes bøde overfor den, der

- 1) overtræder § 11, § 12, stk. 1 og 3, § 13, stk. 1, § 14, stk. 1 og 2, eller § 15, stk. 2.

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

Kapitel 6

Ikrafttræden

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

Fødevarestyrelsen, den 19. juni 2006

ANDERS MUNK JENSEN

/ Louise Vagner

Fersk kød

AFSNIT I: EMBEDSDYRLÆGENS OPGAVER

Kapitel I: Auditopgaver

1. Embedsdyrlægen foretager ud over de generelle krav i § 6, stk. 3, om audit af god hygiejnepraksis en kontrol af, om fødevarevirksomhedens egne procedurer permanent følges med hensyn til enhver form for indsamling, transport, opbevaring, håndtering, forarbejdning og anvendelse eller bortskaffelse af animalske biprodukter, herunder specificeret risikomateriale, som fødevarevirksomheden er ansvarlig for.
2. Embedsdyrlægen foretager ud over de generelle krav i § 6, stk. 4, om audit af HACCP-baserede procedurer en kontrol af, at virksomhedens procedurer så vidt muligt sikrer, at kødet:
 - a) ikke indeholder patofysiologiske abnormiteter eller forandringer,
 - b) ikke har fækal forurening eller anden forurening, og
 - c) ikke indeholder specificeret risikomateriale, medmindre det er tilladt ifølge EF-bestemmelserne, og er blevet produceret i overensstemmelse med EF-bestemmelserne om TSE.

Kapitel II: Inspektionsopgaver

Når embedsdyrlægen udfører inspektionsopgaver i henhold til dette kapitel, tager han hensyn til resultaterne af de auditopgaver, der er udført i henhold til § 6 og kapitel I i dette bilag. Når det er hensigtsmæssigt, skal han indrette sine inspektionsopgaver herefter.

A. Inspektion før slagtning

1. Embedsdyrlægen skal foretage en inspektion før slagtning af alle dyr. Inspektionen skal finde sted senest 24 timer efter ankomsten til slagteriet og mindre end 24 timer inden slagtningen. Desuden kan embedsdyrlægen når som helst kræve en inspektion.
2. Inspektion før slagtning skal for så vidt angår det dyr, der undersøges, bl.a. fastslå, om der er tegn på:
 - a) mangler i forbindelse med velfærden, eller
 - b) forhold, som kan have negative følger for menneskers eller dyrs sundhed, navnlig med henblik på påvisning af zoonoser og sygdomme på liste A eller, hvis det er relevant, liste B fra Det Internationale Kontor for Epizootier (OIE) (Verdensorganisationen for Dyresundhed).
3. Ud over rutineinspektionen før slagtning skal embedsdyrlægen foretage en klinisk inspektion af alle dyr, som fødevarevirksomheden eller en officiel medhjælper har taget til side.

B. Dyrevelfærd

Embedsdyrlægen skal verificere, om relevante EF-bestemmelser og nationale bestemmelser om dyrevelfærd er overholdt, f.eks. bestemmelser om beskyttelse af dyrene på slagtetidspunktet og under transport.

C. Inspektion efter slagtning

1. Slagtekroppe og ledsagende spiselige slagtebiprodukter skal straks efter slagtningen underkastes en inspektion efter slagtning. Alle overflader skal besigtiges. Der kan i den forbindelse være behov for minimal håndtering af slagtekroppen og slagtebiprodukterne eller for særligt teknisk udstyr. Der skal især fokuseres på at påvise zoonoser og sygdomme på OIE's liste A og, hvis det er relevant, OIE's liste B. Slagtelinjens hastighed og antallet af kontrolpersonale, der er til stede, skal tillade, at der kan udføres korrekt inspektion.
2. Der skal foretages yderligere undersøgelser, herunder palpering af og indsnit i dele af kroppen og de spiselige slagtebiprodukter og laboratorieundersøgelser, når det findes nødvendigt for at:
 - a) nå frem til en endelig diagnose, eller
 - b) bestemme forekomst af:
 - i) en dyresygdom,
 - ii) restkoncentrationer eller forurenende stoffer i mængder, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger i fødevarer og supplerende bestemmelser i Det Europæiske Fællesskabs bestemmelser,
 - iii) manglende overholdelse af mikrobiologiske kriterier, eller
 - iv) andre forhold, der gør det påkrævet at erklære kødet uegnet til konsum eller indføre restriktioner for dets anvendelse.
3. Hvis inspektionen tilsiger det, kan embedsdyrlægen kræve, at hoveder eller slagtekroppe deles på langs.
4. Der skal i forbindelse med inspektionen træffes forholdsregler for at sikre, at forurening af kødet, f.eks. ved palpering, opskæring eller indsnit, er mindst mulig.

D. Specificeret risikomateriale og andre animalske biprodukter

I henhold til bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, skal embedsdyrlægen kontrollere fjernelsen, adskillelsen og i givet fald mærkningen af specificeret risikomateriale. Embedsdyrlægen skal sikre, at fødevarevirksomheder træffer alle fornødne foranstaltninger, for at kødet ikke forurenes med specificeret risikomateriale under slagtning (herunder bedøvelse) og fjernelse af specificeret risikomateriale.

E. Laboratorieundersøgelser

1. Embedsdyrlægen skal sikre, at der udtages stikprøver, og at de identificeres på passende måde, behandles og sendes til det relevante laboratorium i forbindelse med:
 - a) Overvågning og kontrol med zoonoser og zoonotiske agenser.
 - b) Særlige laboratorieundersøgelser til diagnosticering af TSE i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001.
 - c) Påvisning af forbudte stoffer eller produkter og kontrol af regulerede stoffer, navnlig i forbindelse med nationale planer vedrørende restkoncentrationer, jf. Rådets direktiv 96/23/EF.
 - d) Påvisning af sygdomme på Verdensorganisationen for Dyresundhed, OIE's liste A og, hvis det er relevant, OIE's liste B.
2. Embedsdyrlægen skal også sikre, at der foretages enhver anden nødvendig laboratorieundersøgelse.

Kapitel III: Sundhedsmærkning

1. Embedsdyrlægen skal føre tilsyn med sundhedsmærkningen og de mærker, der anvendes.
2. Embedsdyrlægen skal navnlig sikre, at:
 - a) sundhedsmærket kun anbringes på dyr (får, opdrættede rensdyr og vildtlevende vildt), der er underkastet inspektion før og efter slagtning i overensstemmelse med denne bekendtgørelse, og hvis der ikke er grund til at erklære kødet uegnet til konsum, og
 - b) sundhedsmærket anbringes på den udvendige side af kroppen i form af et farvestempel eller et brændemærke og således, at sundhedsmærket, hvis kroppene opskæres i halve kroppe eller fjerdinge, eller hvis halve kroppe opskæres i tre stykker, findes på hvert enkelt stykke.
3. Sundhedsmærket skal være et ovalt mærke på mindst 6,5 cm i bredden og 4,5 cm i højden med følgende letlæselige oplysninger:
 - a) Mærket skal for Grønland indeholde landenavnet ”Grønland”, ”Greenland” eller koden ”GL”.
 - b) Mærket skal angive slagteriets autorisationsnummer.
4. Bogstaverne skal være mindst 0,8 cm høje og tallene mindst 1 cm høje. Mærkets størrelse og tal og bogstaver kan reduceres ved sundhedsmærkning af lam.
5. De farver, der anvendes til sundhedsmærkning, skal være godkendt i henhold til bekendtgørelse for Grønland om tilsætningsstoffer til fødevarer.
6. Sundhedsmærket kan desuden indeholde navnet på den embedsdyrlæge, der har foretaget inspektionen af kødet. Fødevareregionen og fødevarerregionen må fortsat benytte det udstyr, de bestilte før denne bekendtgørelses ikrafttræden, indtil det er opbrugt eller skal udskiftes.
7. Kød af vildtlevende vildt, der ikke er flået, må ikke være forsynet med sundhedsmærket, medmindre det efter flåningen i en vildthåndteringsvirksomhed er blevet underkastet en inspektion og er erklæret egnet til konsum.
8. Dette kapitel berører ikke de dyresundhedsmæssige bestemmelser om sundhedsmærkning.

AFSNIT II: FORANSTALTNINGER EFTER KONTROL

Kapitel I: Meddelelse af inspektionsresultaterne

1. Resultaterne af inspektionerne registreres og evalueres af embedsdyrlægen.
2. Hvis der ved inspektionen konstateres en sygdom eller en tilstand, som kan have uheldige følger for menneskers eller dyrs sundhed eller påvirke dyrenes velfærd negativt, skal embedsdyrlægen underrette fødevarerregionen. Hvis det konstaterede problem er opstået i forbindelse med primærproduktionen, skal embedsdyrlægen underrette den dyrlæge, der er tilknyttet den bedrift, dyrene kommer fra, den fødevarerregion, der er ansvarlig for den bedrift, dyrene kommer fra (under forudsætning af, at sådanne oplysninger ikke foregriber efterfølgende retsforfølgning), og, hvor det er relevant, den myndighed, der er ansvarlig for overvågningen af den bedrift eller det jagtområde, dyrene kommer fra.
3. Resultaterne af inspektioner og analyser optages i de relevante databaser.
4. Hvis embedsdyrlægen ved inspektionen før eller efter slagtning eller i forbindelse med anden inspektion får mistanke om forekomst af smitsomme dyresygdomme, der er opført på OIE's liste A, eller efter behov OIE's liste B, underretter embedsdyrlægen straks fødevarerregionen, og der træffes alle nødvendige foranstaltninger og forholdsregler for at forhindre eventuel spredning af sygdomme i overensstemmelse med anordning nr. 524 om ikrafttræden for Grønland af lov om sygdomme og infektioner hos dyr.

Kapitel II: Beslutninger om levende dyr

1. Embedsdyrlægen skal verificere, at fødevarevirksomheden overholder forpligtelsen i henhold til bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder til at sikre, at dyr, der godtages til slagtning til konsum, er korrekt identificeret. Embedsdyrlægen skal sikre, at dyr, hvis identitet ikke med rimelighed kan fastslås, aflives separat og erklæres uegnede til konsum. Når embedsdyrlægen anser det for nødvendigt, skal der udføres offentlig kontrol på den bedrift, hvorfra dyret kommer.
2. Embedsdyrlægen skal verificere, at lederen af fødevarevirksomheden overholder forpligtelsen i henhold til bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder til at sikre, at dyr med huder, skind eller pels i en sådan tilstand, at der er en uacceptabel risiko for forurening af kødet under slagtningen, ikke slagtes til konsum, medmindre de rengøres forinden.
3. Dyr, der lider af en sygdom eller en tilstand, som kan overføres til mennesker eller dyr, som følge af håndtering og spisning af kød, og generelt dyr, der viser kliniske tegn på systemiske sygdomme eller kraftig afmagring, må ikke slagtes til konsum. Sådanne dyr skal aflives separat under forhold, der sikrer, at andre dyr eller slagtekroppe ikke kan smittes, og de erklæres uegnede til konsum.
4. Slagtningen skal udsættes for dyr, der mistænkes for at lide af en sygdom eller en tilstand, som kan have negative virkninger for menneskers eller dyrs sundhed. Sådanne dyr skal underkastes en grundig inspektion før slagtning, så der kan stilles en diagnose. Desuden kan embedsdyrlægen bestemme, at udtagning af stikprøver og laboratorieundersøgelser skal finde sted som supplement til inspektionen efter slagtning. Om nødvendigt skal dyrene slagtes separat, eller når normal slagtning er slut, idet der træffes alle nødvendige forholdsregler for at undgå forurening af andet kød.
5. Dyr, der kan indeholde restkoncentrationer af veterinære lægemidler, der er højere end de grænseværdier, der er fastsat i overensstemmelse med EF-bestemmelserne, eller restkoncentrationer af forbudte stoffer, behandles i henhold til direktiv 96/23/EF.
6. Embedsdyrlægen fastsætter betingelserne for behandling af dyr efter en særlig plan for udryddelse af eller kontrol med en bestemt sygdom, såsom brucellose og tuberkulose, eller zoonotiske agenser, såsom salmonella, under hans/hendes direkte tilsyn. Fødevarestyrelsen fastsætter betingelserne for slagtning af sådanne dyr. Disse betingelser skal have til formål at minimere kontamination af andre dyr og kød af andre dyr.
7. Dyr, der indleveres på et slagteri til slagtning, skal generelt slagtes på stedet. Under ganske særlige omstændigheder, som f.eks. at slagtefaciliteterne i alvorlig grad er brudt sammen, kan embedsdyrlægen dog tillade direkte transport af dyrene til et andet slagteri.

Kapitel III: Beslutninger om dyrevelfærd

1. Hvis bestemmelserne om beskyttelse af dyr ikke overholdes på slagte- eller nedslagnings-tidspunktet, skal embedsdyrlægen kontrollere, at fødevarevirksomheden straks træffer de fornødne korrigerende foranstaltninger og forebygger gentagelse.
2. Embedsdyrlægen skal træffe forholdsmæssige og gradvist strengere foranstaltninger med hensyn til retshåndhævelse, der går fra at udstede påbud om at nedsætte produktionens tempo til at standse den, afhængigt af problemets art og alvor.
3. Embedsdyrlægen skal i givet fald underrette Grønlands Hjemmestyre om dyrevelfærdsproblemer.
4. Hvis embedsdyrlægen konstaterer, at bestemmelserne om beskyttelse af dyr under transport ikke overholdes, skal den pågældende træffe de fornødne foranstaltninger.
5. Hvis:
 - a) en officiel medhjælper foretager kontrol af dyrevelfærd i henhold til afsnit III eller IV, og

- b) denne kontrol påviser, at bestemmelserne om beskyttelse af dyr ikke overholdes, skal den pågældende straks underrette embedsdyrlægen og om nødvendigt i hastende tilfælde træffe de nødvendige foranstaltninger omhandlet i punkt 1-4, indtil embedsdyrlægen kommer.

Kapitel IV: Beslutninger om kød

1. Kød erklæres uegnet til konsum, hvis det:
- a) Stammer fra dyr, der ikke er blevet underkastet en inspektion før slagtning, undtagen kød af nedlagt vildtlevende vildt.
 - b) Stammer fra dyr, for hvis vedkommende slagtebiprodukter ikke er blevet underkastet en inspektion efter slagtning, medmindre andet er fastsat i denne bekendtgørelse eller bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.
 - c) Stammer fra dyr, der er døde før slagtning, dødfødte, døde in utero eller slagtet inden syv dage efter fødslen.
 - d) Stammer fra renskæring af stikkesar.
 - e) Stammer fra dyr med en sygdom, der er opført på OIE's liste A eller, hvis det er relevant, på OIE's liste B, medmindre andet er fastsat i afsnit IV.
 - f) Stammer fra dyr med en generaliseret sygdom, såsom generaliseret septikæmi, pyæmi, toxæmi eller viræmi.
 - g) Ikke overholder de mikrobiologiske kriterier i fødevarelovgivningen til, hvornår fødevarer må markedsføres.
 - h) Udviser tegn på forekomst af parasitter, medmindre andet er fastsat i afsnit IV.
 - i) Indeholder restkoncentrationer eller forurenende stoffer, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i Det Europæiske Fællesskabs bestemmelser. Enhver overskridelse af grænseværdien bør føre til supplerende analyser, hvor det er relevant.
 - j) Stammer fra dyr eller slagtekroppe, der indeholder restkoncentrationer af forbudte stoffer, eller fra dyr, der er blevet behandlet med forbudte stoffer, jf. dog Det Europæiske Fællesskabs specifikke bestemmelser på området.
 - k) Består af lever og nyrer fra dyr på mere end to år, der kommer fra områder, hvor gennemførelsen af planer i henhold til artikel 5 i direktiv 96/23/EF har vist generel forekomst af tungmetaller i miljøet.
 - l) Ulovligt er blevet behandlet med dekontaminerende stoffer.
 - m) Ulovligt er blevet behandlet med ioniserende eller ultraviolet stråling.
 - n) Indeholder fremmedlegemer (undtagen kød af nedlagt vildtlevende vildt, hvor fremmedlegemet er materiale, der har været anvendt til at nedlægge dyret).
 - o) Er radioaktivt i en grad, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i Det Europæiske Fællesskabs bestemmelser.
 - p) Har patofysiologiske forandringer eller unormal konsistens, er utilstrækkeligt afblødt (undtagen vildtlevende vildt) eller udviser organoleptiske afvigelser, især en udtalt kønslugt.
 - q) Stammer fra afmagrede dyr.
 - r) Indeholder specificeret risikomateriale, medmindre det er tilladt ifølge Det Europæiske Fællesskabs bestemmelser.
 - s) Udviser urenheder, fækal forurening eller anden forurening.

- t) Indholder blod, som kan udgøre en risiko for folke- eller dyresundheden på grund af sundhedsstatus for ethvert dyr, som det kommer fra, eller kontamination under slagtingen.
- u) Ifølge embedsdyrlægens vurdering foretaget på grundlag af undersøgelse af alle relevante oplysninger kan udgøre en risiko for menneskers og dyrs sundhed eller af andre årsager ikke er egnet til konsum.

AFSNIT III: ANSVARSOMRÅDER OG KONTROLHYPPIGHED

Kapitel I: Officielle medhjælpere

Officielle medhjælpere kan bistå embedsdyrlægen med alle arbejdsopgaver med følgende begrænsninger og med forbehold af eventuelle særlige bestemmelser i afsnit IV:

- 1) I forbindelse med auditopgaver må officielle medhjælpere kun indsamle oplysninger vedrørende god hygiejnepraksis og HACCP-baserede procedurer.
- 2) I forbindelse med inspektioner før slagting og kontrol af dyrevelfærd må de officielle medhjælpere kun foretage en indledende kontrol af dyr og bistå med udførelsen af arbejde af rent praktisk art.
- 3) I forbindelse med inspektioner efter slagting skal embedsdyrlægen regelmæssigt kontrollere de officielle medhjælperes arbejde.

Kapitel II: Kontrolhyppighed

1. Fødevareregionen skal sikre, at der er mindst én embedsdyrlæge til stede:
 - a) I slagterier såvel under hele inspektionen før slagting som inspektionen efter slagting.
 - b) I vildthåndteringsvirksomheder under hele inspektionen efter slagting.
2. Fødevareregionen skal sikre, at der i opskæringsvirksomheder under arbejdet med kødet er en embedsdyrlæge eller en officiel medhjælper til stede så tilpas hyppigt, at målene med denne bekendtgørelse opfyldes.

Kapitel III: Inddragelse af slagteriets personale

Specifikke opgaver i forbindelse med prøveudtagning og analyser

Personale på slagteriet, der har fået en særlig oplæring under embedsdyrlægens tilsyn, kan under embedsdyrlægens ansvar og tilsyn foretage bestemte prøveudtagninger og analyser på alle dyrearter.

Kapitel IV: Faglige kvalifikationer

A. Embedsdyrlæger

Fødevareregionen må kun udpege dyrlæger som er godkendt til at foretage kødkontrol i Danmark til embedsdyrlæger

B. Officielle medhjælpere

1. Fødevareregionen må som officielle medhjælpere kun udpege personer, der har været i praktik og har bestået en prøve i overensstemmelse med nedennævnte krav.
2. Fødevarestyrelsen skal sørge for afholdelse af sådanne prøver. For at kunne gå op til disse prøver skal kandidaterne dokumentere, at de har fulgt:
 - a) En teoretisk uddannelse af mindst 500 timers varighed og har været i praktik i mindst 400 timer, således at de områder, der er nævnt i punkt 5, er dækket.

-
- b) Den ekstra uddannelse, der kræves, for at officielle medhjælpere kan varetage deres opgaver på kompetent vis.
3. Praktikperioden, der er omhandlet i punkt 2, litra a), skal foregå i slagterier og opskæringsvirksomheder, under en embedsdyrlæges tilsyn, og i bedrifter og andre relevante virksomheder.
4. Uddannelsen og prøverne skal især omfatte rødt kød. Personer, der er uddannet og har bestået prøven, behøver kun at gennemgå en afkortet uddannelse med henblik på at bestå prøven for den anden kategori. Uddannelsen og prøverne bør omfatte vildtlevende vildt og opdrættet vildt, hvor det er relevant.
5. Officielle medhjælperes uddannelse skal omfatte følgende emner, og prøver skal bekræfte deres viden herom:
- a) I forbindelse med bedrifter:
- i) Den teoretiske del:
- Godt kendskab til landbruget - struktur, produktionsmetoder, international handel osv.
 - God husdyravlspraksis.
 - Grundlæggende kendskab til sygdomme, især zoonoser - virus, bakterier, parasitter osv.
 - Sygdomskontrol, brug af lægemidler og vacciner og undersøgelse for restkoncentrationer.
 - Hygiejne- og sundhedskontrol.
 - dyrevelfærd på bedriften og under transport.
 - Miljøkrav - i bygninger, på bedrifter og i almindelighed.
 - Relevante love og administrative bestemmelser.
 - Forhold af relevans for forbrugerne og kvalitetskontrol.
- ii) Den praktiske del:
- Besøg på bedrifter af forskellige typer og med forskellige opdrætsmetoder.
 - Besøg i produktionsvirksomheder.
 - Observering af på- og aflæsning af dyr.
 - Laboratorieøvelser.
 - Veterinærkontrol.
 - Dokumentation.
- b) I forbindelse med slagterier og opskæringsvirksomheder:
- i) Den teoretiske del:
- Godt kendskab til kødbranchen - struktur, produktionsmetoder, international handel samt slagte- og opskæringsteknologi.
 - Grundlæggende kendskab til hygiejne og god hygiejnepraksis, navnlig virksomhedshygiejne, slagte-, opskærings- og oplagringshygiejne, arbejdshygiejne.
 - HACCP og audit af HACCP-baserede procedurer.
 - Dyrevelfærd ved aflæsning efter transport og på slagteriet.
 - Grundlæggende kendskab til slagtede dyrs anatomi og fysiologi.
 - Grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologi.

-
- Grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologiske anatomi.
 - Relevant kendskab til TSE og andre vigtige zoonoser og zoonotiske agenser.
 - Kendskab til metoder og procedurer for slagtning, inspektion, tilvirkning, emballering, indpakning og transport af fersk kød.
 - Grundlæggende kendskab til mikrobiologi.
 - Inspektion før slagtning.
 - Undersøgelse for trikinose.
 - Inspektion efter slagtning.
 - Administrativt arbejde.
 - Kendskab til relevante love og administrative bestemmelser.
 - Prøveudtagningsprocedure.
 - Aspekter vedrørende svig.
 - ii) Den praktiske del:
 - Dyreidentifikation.
 - Kontrol af alder.
 - Inspektion og bedømmelse af slagtede dyr.
 - Inspektion efter slagtning på et slagteri.
 - Undersøgelse for trikinose.
 - Bestemmelse af dyreart ved undersøgelse af typiske dele af dyret.
 - Bestemmelse af og kommentarer til dele af slagtede dyr, som har undergået forandringer.
 - Hygiejnekontrol, herunder audit af god hygiejnepraksis og de HACCP-baserede procedurer.
 - Registrering af resultaterne af inspektion før slagtning.
 - Prøveudtagning.
 - Køds sporbarhed.
 - Dokumentation.
 - 6. Officielle medhjælpere skal til stadighed have ajourført viden og følge med i nye tiltag gennem regelmæssig videreuddannelse og faglitteratur. Når det er muligt, skal officielle medhjælpere deltage i videreuddannelse hvert år.
 - 7. Personer, der allerede er udpeget til officielle medhjælpere, skal have tilstrækkelig viden om de emner, der er nævnt i punkt 5. Om nødvendigt skal de erhverve denne viden gennem videreuddannelse. Jf. de af Fødevarestyrelsens fastsatte bestemmelser herom.
 - 8. Hvis de officielle medhjælpere kun foretager prøveudtagning og analyser i forbindelse med undersøgelse for trikinose, behøver fødevareregionen kun at sikre, at de har den nødvendige uddannelse til at varetage disse opgaver.

AFSNIT IV: SPECIFIKKE KRAV

Kapitel I: Får

Slagtekroppe og slagtebiprodukter af får skal underkastes følgende procedure for inspektion efter slagtning:

- 1) Besigtigelse af hovedet efter afhudning og i tvivlstilfælde undersøgelse af svælget, munden og tungen og de retropharyngeale og parotideale lymfeknuder. Medmindre andet følger af bestemmelserne om dyresundhed, kræves disse undersøgelser ikke, hvis myndighederne kan garantere, at hovedet, herunder tunge og hjerne, ikke anvendes til konsum.
- 2) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales). I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af disse organer og lymfeknuder.
- 3) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af hjertet.
- 4) Besigtigelse af mellemgulvet.
- 5) Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales). Palpering af leveren og dens lymfeknuder. Indsnit på leverens bagside for undersøgelse af galdegangene.
- 6) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales).
- 7) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.
- 8) Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales).
- 9) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.
- 10) Besigtigelse af genitalierne (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret).
- 11) Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder.
- 12) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Undersøgelse af liquor synoviales.

Kapitel II: Opdrættede rensdyr

Inspektion efter slagting

1. Inspektionen omfatter palpering og, hvis det findes nødvendigt, indsnit i de dele af dyret, der har undergået forandringer eller af andre grunde er mistænkelige.
2. De procedurer for inspektion efter slagting, der er fastlagt for får, gælder også for opdrættet rensdyr.
3. Hvis dyrene er blevet slagtet på bedriften, kontrollerer embedsdyrlægen på slagteriet det ledsagende certifikat.

Kapitel III Vildtlevende vildt

A. Inspektion efter slagting

1. Vildtlevende vildt skal inspiceres hurtigst muligt, efter at det er modtaget i vildthåndteringsvirksomheden.
2. Embedsdyrlægen skal tage hensyn til den erklæring eller de oplysninger, som den uddannede person, der har deltaget i nedlæggelsen af dyret, har forelagt i overensstemmelse med bekendtgørelse for Grønland om fødevarerirksomheder.
3. Under inspektionen efter slagting skal embedsdyrlægen:
 - a) Besigtige slagtekroppen, kropshulen og om muligt organerne med henblik på:
 - i) At fastslå eventuelle abnormiteter, der ikke stammer fra jagten. I den forbindelse kan diagnosen stilles på grundlag af oplysninger fra den uddannede person vedrørende dyrets adfærd inden nedlæggelsen.

-
- ii) At undersøge, om døden har andre årsager end nedlæggelse.
Hvis en besigtigelse ikke i sig selv giver tilstrækkeligt grundlag for en vurdering af vildtet, skal der foretages en mere omfattende inspektion på et laboratorium.
 - b) Undersøge, om der forekommer organoleptiske abnormiteter.
 - c) Palpere organerne, hvis det er relevant.
 - d) Hvis der er begrundet mistanke om forekomst af restkoncentrationer eller forurenende stoffer, foretage en stikprøveanalyse af restkoncentrationer, der ikke stammer fra jagten, herunder miljøforurenende stoffer. Når der foretages en mere omfattende inspektion som følge af en sådan mistanke, skal dyrlægen udsætte sin vurdering af alle dyr fra samme jagtudbytte eller af de dele deraf, som må formodes at udvise de samme abnormiteter, indtil nævnte inspektion er afsluttet.
 - e) Undersøge om der er kendetegn, der tyder på, at kødet frembyder sundhedsfare, herunder:
 - i) Unormal adfærd og forstyrrelser i almentilstanden hos det levende dyr, som jægeren har gjort opmærksom på.
 - ii) Generel forekomst af svulster eller abscesser flere forskellige steder i de indre organer eller i muskulaturen.
 - iii) Arthritis, orchitis, patologiske forandringer i leveren eller milten, tarm- eller navlebetændelse.
 - iv) Fremmedlegemer, der ikke stammer fra jagten, i kropshulerne, maven, tarmene eller urinen, når bryst- eller bughinde er misfarvet (når de relevante organer foreligger).
 - v) Forekomst af parasitter.
 - vi) Betydelig gasdannelse i mave- og tarmkanal med misfarvning af de indre organer (når de relevante organer foreligger).
 - vii) Betydelige abnormiteter i muskulatur eller organer med hensyn til farve, konsistens eller lugt.
 - viii) Gamle, åbne knoglebrud.
 - ix) Kraftig afmagring og/eller generelle eller lokaliserede ødemer.
 - x) Nyligt stedfunden sammenklæbning eller sammenvoksning af organer med bryst- eller bughinde.
 - xi) Andre tydelige og omfattende forandringer, som f.eks. forrådnelse.
4. På embedsdyrlægens forlangende skal rygsøjlen og hovedet flækkes på langs.
5. I tvivlstilfælde kan embedsdyrlægen foretage de yderligere snit i og inspektioner af de relevante dele af dyrene, der er nødvendige for, at der kan stilles en endelig diagnose.

B. Beslutninger efter kontrol

Ud over de tilfælde, der er omhandlet i afsnit II, kapitel IV, erklæres kød, der under inspektion efter slagtning udviser nogen af de kendetegn, som er anført i del A, punkt 3, litra e) i dette kapitel, uegnet til konsum.

Kapitel IV: Særlige farer

A. *Transmissible spongiforme encephalopater (TSE)*

I forbindelse med offentlig kontrol, der foretages i forbindelse med TSE, skal der tages hensyn til kravene i forordning (EF) nr. 999/2001 og alle andre relevante EF-bestemmelser.

B. *Tuberkulose*

1. Hvis dyr har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en tuberkulinprøve, eller der er andre grunde til mistanke om infektion, slagtes de separat fra andre dyr, idet der træffes forholdsregler for at undgå risiko for kontaminering af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale på slagteriet.
2. Alt kød af dyr, hos hvilke der ved inspektionen efter slagtning er konstateret lokaliserede tuberkuløse forandringer i forskellige organer eller flere steder på slagtekroppen, skal erklæres uegnet til konsum. Hvis der er konstateret tuberkuløse forandringer i lymfeknuderne i kun ét organ eller én del af slagtekroppen, er det imidlertid kun nødvendigt at erklære det pågældende organ eller den pågældende del af slagtekroppen og de tilhørende lymfeknuder uegnet til konsum.

C. *Brucellose*

1. Hvis dyr har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseprøve, eller der er andre grunde til mistanke om infektion, skal de slagtes separat fra andre dyr, idet der træffes forholdsregler for at undgå risiko for kontaminering af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale på slagteriet.
2. Kød af dyr, hos hvilke der ved inspektionen efter slagtning er konstateret forandringer, der tyder på akut brucelloseinfektion, skal erklæres uegnet til konsum. Hvis dyr reagerer positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseprøve, skal yver, kønsorganer og blod erklæres uegnet til konsum, også selv om der ikke er konstateret sådanne forandringer.

Levende toskallede bløddyr

Kapitel I: Anvendelsesområde

Dette bilag gælder for levende toskallede bløddyr og i analogi hermed for levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle.

Kapitel II: Offentlig kontrol for så vidt angår levende toskallede bløddyr fra klassificerede produktionsområder

A. Klassificering af produktions- og genudlægningsområder

1. Fødevarestyrelsen fastsætter beliggenhed og grænser for genudlægnings- og produktionsområder. Dette kan, hvis det er relevant, gøres i samarbejde med fødevarer virksomhederne.
2. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, skal klassificere de produktionsområder, hvor det er tilladt at høste levende toskallede bløddyr, som hørende ind under en af tre kategorier, A, B eller C, afhængigt af det fækale forureningsniveau. Dette kan, hvis det er relevant, gøres i samarbejde med fødevarer virksomhederne.
3. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, kan klassificere områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr til direkte konsum, som klasse A-områder. Levende toskallede bløddyr fra disse områder skal opfylde sundhedsnormerne for levende toskallede bløddyr, jf. bilag 9, kapitel V, til bekendtgørelse for Grønland om fødevarer virksomheder.
4. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, kan klassificere områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, men som dog først må markedsføres til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning med henblik på at overholde de sundhedsnormer, der er omhandlet i punkt 3, som klasse B-områder. Levende toskallede bløddyr fra disse områder må ved en MPN-test (Most Probable Number) med fem rør og tre fortyndinger ikke indeholde over 4600 *E. coli* pr. 100 g kød og væske mellem skallerne.
5. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, kan klassificere områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, som klasse C-områder, forudsat at bløddyrene først må markedsføres efter genudlægning i en lang periode, så de kan opfylde sundhedsnormerne i punkt 3. Levende toskallede bløddyr fra disse områder må ved en MPN-test med fem rør og tre fortyndinger ikke indeholde over 46000 *E. coli* pr. 100 g kød og væske mellem skallerne.
6. Hvis Fødevarestyrelsen principielt beslutter at klassificere et genudlægnings- eller produktionsområde, skal den:
 - a) udarbejde en oversigt over sandsynlige kilder til forurening af produktionsområdet forårsaget af mennesker eller dyr,
 - b) undersøge de mængder af organiske forurenende stoffer, som udledes på de forskellige årstider afhængigt af de sæsonmæssige udsving både i befolkningstætheden og belægningsgraden i afvandingsområdet, nedbørsmængder, spildevandsrensning mv.,
 - c) bestemme de karakteristiske træk ved de forurenende stoffers kredsløb ved hjælp af strømmønstre, dybdemåling og tidevand i produktionsområdet, og

- d) udarbejde et program for prøveudtagning af toskallede bløddyr i produktionsområdet, som er baseret på en undersøgelse af konstaterede data, med sammenligning af en række prøver med en geografisk fordeling af prøveudtagningsstederne og en prøveudtagningsfrekvens, der sikrer, at analyseresultaterne for området er så repræsentative som muligt.

B. Tilsyn med klassificerede genudlægnings- og produktionsområder

1. Der skal regelmæssigt føres tilsyn med klassificerede genudlægnings- og produktionsområder for at kontrollere:
 - a) at der ikke gives vildledende oplysninger om de levende toskallede bløddyr oprindelse, det sted, de stammer fra, og anvendelsesformål,
 - b) den mikrobiologiske kvalitet af de levende toskallede bløddyr i relation til produktions- og genudlægningsområderne,
 - c) om der forekommer toksisk plankton i vandet i produktions- og genudlægningsområderne og biotoksiner i de levende toskallede bløddyr, og
 - d) om der forekommer forurenende kemiske stoffer i levende toskallede bløddyr.
2. Med henblik på gennemførelsen af punkt 1, litra b), c) og d), skal der opstilles prøveudtagningsplaner, hvori der sørges for, at gennemførelsen af en sådan kontrol finder sted med regelmæssige mellemrum eller i enkelttilfælde, hvis høstningsperioderne ikke er regelmæssige. Den geografiske fordeling af prøveudtagningsstederne og prøveudtagningsfrekvensen skal sikre, at analyseresultaterne for området er så repræsentative som muligt.
3. I prøveudtagningsplanen for kontrol af levende toskallede bløddyr mikrobiologiske kvalitet skal der især tages hensyn til:
 - a) de sandsynlige udsving i den fækale forurening, og
 - b) de parametre, der er omhandlet i punkt 6 i del A.
4. I prøveudtagningsplanen for kontrol af, om der forekommer toksisk plankton i vandet i produktions- og genudlægningsområderne og biotoksiner i levende toskallede bløddyr, skal der især tages hensyn til de mulige udsving i forekomsten af plankton indeholdende marine biotoksiner. Prøveudtagningen skal omfatte:
 - a) Periodisk prøveudtagning for at konstatere ændringer i sammensætningen af plankton, der indeholder toksiner, og dens geografiske fordeling. Resultater, der giver anledning til mistanke om, at der sker ophobning af toksiner i bløddyrenes kød, skal opfølges af en intensiv prøveudtagning.
 - b) Periodiske toksicitetsprøver på de bløddyr fra det berørte område, som er mest modtagelige for forurening.
5. Frekvensen for udtagning af prøver med henblik på analyse af toksiner i bløddyrene skal som hovedregel være én gang pr. uge i de perioder, hvor høstning er tilladt. Frekvensen kan reduceres i særlige områder, eller for specifikke typer bløddyr, hvis en risikovurdering af forekomst af toksiner og planteplankton tyder på en meget lav risiko for toksiske hændelser. Frekvensen skal øges, hvis en sådan risikovurdering tyder på, at en ugentlig prøveudtagning ikke er tilstrækkelig. Risikovurderingen skal regelmæssigt tages op til revision med henblik på at vurdere risikoen for, at der forekommer toksiner i levende toskallede bløddyr i de pågældende områder.

6. Hvis der foreligger data om ophobning af toksiner for en gruppe af arter, der vokser i samme område, kan en art med den højeste forekomst anvendes som indikatorart. Alle arter i gruppen kan således udnyttes, hvis toksinindholdet i indikatorarterne ligger under de foreskrevne grænseværdier. Hvis toksinindholdet i indikatorarterne ligger over de foreskrevne grænseværdier, skal høstning af de øvrige arter kun tillades, hvis yderligere analyser af de øvrige arter viser, at toksinindholdet ligger under grænseværdierne.
7. Hvad angår overvågning af plankton skal prøverne være repræsentative for vandsøjlen, og de skal give oplysninger om forekomsten af toksiske arter og om populationstendenser. Hvis der påvises ændringer i toksiske populationer, der kan føre til ophobning af toksiner, skal prøveudtagningsfrekvensen for bløddyr øges, eller områderne skal lukkes af forsigtighedshensyn, indtil der foreligger resultater af toksinanalysen.
8. Prøveudtagningsplanen for kontrol af, om der forekommer forurenende kemiske stoffer, skal gøre det muligt at opdage enhver overskridelse af de grænseværdier, der er fastlagt i bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger i fødevarer.

C. Beslutninger efter tilsyn

1. Hvis prøveresultaterne viser, at sundhedsnormerne for bløddyr ikke er overholdt, eller at der på anden måde er en risiko for menneskers sundhed, skal Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, lukke det pågældende produktionsområde for at forhindre høstning af levende toskallede bløddyr. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, kan dog omklassificere et produktionsområde til klasse B- eller C-område, hvis det opfylder de relevante kriterier i del A og ikke frembyder nogen anden sundhedsrisiko.
2. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, må kun genåbne et lukket produktionsområde, hvis sundhedsnormerne for bløddyr i henhold til fællesskabsbestemmelser atter overholdes. Hvis Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, lukker et område som følge af forekomsten af plankton eller for højt indhold af toksiner i bløddyr, er det nødvendigt med mindst to på hinanden følgende resultater, der ligger under den foreskrevne grænseværdi, og som stammer fra prøveudtagninger foretaget med mindst 48 timers mellemrum, for at området kan genåbnes. Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, kan tage hensyn til oplysninger om planteplanktonstendenser, når en sådan beslutning træffes. Når der foreligger stabile data om toksicitetsdynamikken i et givet område, og forudsat at der foreligger oplysninger af nyere dato om faldende toksicitet, kan den relevante myndighed beslutte at genåbne området, selv om der kun foreligger resultater under den foreskrevne grænseværdi fra én prøveudtagning.

D. Yderligere tilsynskrav

Ud over overvågningen af produktions- og genudlægningsområder, jf. punkt 1 i del B, skal der indføres en kontrolordning med laboratorieundersøgelser til efterprøvning af, at fødevarerivsomslederne opfylder de fastsatte krav for det endelige produkt på alle stadier i produktionen, forarbejdningen og distributionen. Denne kontrolordning skal navnlig sikre, at indholdet af marine biotoksiner og forurenende stoffer ikke overstiger de fastlagte beskyttelsesniveauer, og at bløddyrenes mikrobiologiske kvalitet ikke udgør en fare for menneskers sundhed.

E. Dokumentation og udveksling af oplysninger

Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, skal:

- a) Opstille og ajourføre en liste over godkendte produktions- og genudlægningsområder med oplysning om deres beliggenhed og grænser samt den klasse, de er klassificeret i, hvorfra det er tilladt at høste levende toskallede bløddyr i henhold til dette bilag. Denne liste skal meddeles de parter, der berøres af dette bilag, herunder producenterne og de kompetente for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre.
- b) Straks underrette de parter, der berøres af dette bilag, som f.eks. producenterne og de kompetente for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre, om ændringer i et produktionsområdes beliggenhed, grænser eller klassificering eller om midlertidig eller endelig lukning af det.
- c) Reagere hurtigt, hvis den kontrol, der er foreskrevet i dette bilag, viser, at et produktionsområde skal lukkes eller omklassificeres eller kan genåbnes.

F. Fødevarevirksomhedernes egenkontrol

For at træffe beslutning om klassificering, åbning eller lukning af produktionsområder kan Fødevareregion Nord, Kontrolafdeling Viborg, tage hensyn til resultater af kontrol foretaget af fødevarevirksomhederne eller af de organisationer, der repræsenterer fødevarevirksomhederne. I så fald skal Fødevarestyrelsen have udpeget det laboratorium, der udfører analysen, og om fornødent skal prøveudtagningen og analysen være foretaget i overensstemmelse med en protokol, som Fødevarestyrelsen og de berørte virksomheder eller organisationer har truffet aftale om.

Kapitel III: Offentlig kontrol af kammuslinger høstet uden for klassificerede produktionsområder
Offentlig kontrol af kammuslinger høstet uden for klassificerede produktionsområder skal foretages på fiskeauktioner, i forsendelsescentre og forarbejdningsvirksomheder. Ved en sådan offentlig kontrol skal det navnlig verificeres, at der er overensstemmelse med de sundhedsnormer for levende toskallede bløddyr, der er fastlagt i bilag 9, kapitel V, i bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, og at de øvrige krav i bekendtgørelsens bilag 9, kapitel IX er opfyldt.

Fiskevarer

Kapitel I: Offentlig kontrol med produktion og markedsføring

1. Den offentlige kontrol med produktion og markedsføring af fiskevarer skal navnlig omfatte:
 - a) Regelmæssig kontrol af hygiejneforholdene på landingstidspunktet og ved første auktion.
 - b) Regelmæssig inspektion af fartøjer og virksomheder på land, herunder af fiskeauktioner og engrosmarkeder, navnlig for at kontrollere:
 - i) Om betingelserne for godkendelse stadig er til stede, hvor dette er relevant.
 - ii) Om fiskevarerne håndteres korrekt.
 - iii) Overholdelse af hygiejne- og temperaturkravene.
 - iv) Renhed af virksomheden, herunder fartøjer og deres faciliteter og udstyr, samt personalehygiejne.
 - c) Kontrol af opbevarings- og transportvilkår.
2. Offentlig kontrol med fartøjer, jf. dog punkt 3:
 - a) Kan finde sted, når fartøjer anløber en havn i Grønland.
 - b) Vedrører alle fartøjer, der lander fiskevarer i en havn i Grønland, uanset flag.
 - c) Kan om nødvendigt, når den offentlige kontrol foretages af fødevareregionen, finde sted, mens fartøjet befinder sig på havet eller i en havn i et andet land.
3. I tilfælde af inspektion på et grønlandsk fabriksfartøj eller et grønlandsk frysefartøj, skal fødevareregionen foretage inspektionerne på en sådan måde, at de opfylder kravene § 5, især tidsfristerne i § 5, stk. 3. Om nødvendigt kan fødevareregionen foretage inspektionen af fartøjet, mens det befinder sig på havet eller i en havn i et andet land.

Kapitel II: Offentlig kontrol med fiskevarer

Offentlig kontrol med fiskevarer skal mindst omfatte følgende:

1. Organoleptiske undersøgelser

Der skal på alle stadier af fremstilling, forarbejdning og distribution foretages organoleptisk stikprøvekontrol. Et af formålene med denne stikprøvekontrol er at verificere, at de friskhedskriterier, der er fastsat i Det Europæiske Fællesskabs relevante bestemmelser på området, er opfyldt. Dette omfatter navnlig, at det på alle stadier af fremstilling, forarbejdning og distribution verificeres, at fiskevarerne mindst ligger over de grundlæggende friskhedskriterier, som er fastsat i Det Europæiske Fællesskabs relevante bestemmelser på området.

2. Friskhedsindikatorer

Hvis den organoleptiske undersøgelse giver anledning til tvivl om fiskevarernes friskhed, kan der udtages prøver til laboratorieundersøgelser med henblik på at bestemme niveauerne for Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N) og Trimethylamine Nitrogen (TMA-N). Fødevareregionen skal anvende de kriterier, der er fastsat, jf. kapitel IV i dette bilag.

Når den organoleptiske undersøgelse giver anledning til mistanke om andre forhold, som kan have uheldige følger for menneskers sundhed, kan der tages prøver med henblik på at fastslå årsagerne.

3. *Histamin*

Der skal gennemføres stikprøvekontrol af histaminindholdet for at efterprøve, at de tilladte niveauer, der er fastsat i Det Europæiske Fællesskabs relevante bestemmelser på området er overholdt.

4. *Restkoncentrationer og forurenende stoffer*

Der skal etableres en overvågningsordning til at kontrollere, at indholdet af restkoncentrationer og forurenende stoffer er i overensstemmelse med Det Europæiske Fællesskabs relevante bestemmelser på området

5. *Mikrobiologisk kontrol*

Om fornødent gennemføres en sådan kontrol i overensstemmelse med de relevante regler og kriterier i Det Europæiske Fællesskabs relevante bestemmelser på området

6. *Parasitter*

Der skal foretages stikprøvekontrol for at efterprøve, at Det Europæiske Fællesskabs relevante bestemmelser på området vedrørende parasitter er overholdt.

7. *Giftige fiskevarer*

Der skal foretages kontrol for at sikre, at følgende fiskevarer ikke markedsføres:

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

Kapitel III: Beslutninger efter kontrol

Fiskevarer skal erklæres uegnede til konsum, såfremt mindst ét af følgende forhold er gældende:

- 1) Den organoleptiske, kemiske, fysiske eller mikrobiologiske kontrol eller kontrol for parasitter har vist, at de ikke er i overensstemmelse med Det Europæiske Fællesskabs relevante bestemmelser på området.
- 2) De i de spiselige dele indeholder forurenende stoffer eller restkoncentrationer ud over de grænseværdier, der er fastlagt i bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger eller i et sådant omfang, at den beregnede indtagelse gennem føden ville føre til en overskridelse af den acceptable daglige eller ugentlige indtagelse for mennesker.

- 3) De stammer fra:
 - a) giftige fisk,
 - b) fiskevarer, der ikke opfylder kravet i kapitel II, del G, punkt 2, med hensyn til biotoksiner, eller
 - c) toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle, der indeholder marine biotoksiner, hvis samlede mængde overskrider de grænseværdier, der er omhandlet i bekendtgørelse for Grønland om fødevarerirksomheder.
- 4) Fødevareregionen finder, at de kan udgøre en risiko for menneskers eller dyrs sundhed eller af andre grunde er uegnet til konsum.⁹

Kapitel IV: Grænseværdier og undersøgelsesmetoder for TVB-N

A. Grænseværdier for TVB-N for visse kategorier af fiskevarer og de analysemetoder, der skal anvendes

1. Uforarbejdede fiskevarer af de i afsnit II anførte artskategorier anses for uegnede til konsum, når en kemisk kontrol — efter at der ved den organoleptiske bedømmelse er rejst tvivl om deres friskhed — viser, at følgende grænseværdier for TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen) er overskredet:
 - a) 25 mg nitrogen pr. 100 g fiskekød for de arter anført i artskategori 1.
 - b) 30 mg nitrogen pr. 100 g fiskekød for de arter anført i artskategori 2.
 - c) 35 mg nitrogen pr. 100 g fiskekød for de arter anført i artskategori 3.Referencemetoden ved kontrol af grænseværdien for TVB-N omfatter destillation af et proteinfrit perchlorsyreekstrakt som beskrevet i afsnit III.
2. Destillation, jf. punkt 1, foretages ved hjælp af et apparat, der fungerer som vist på figuren i afsnit IV.
3. Følgende rutinemetoder kan anvendes til at kontrollere grænseværdien for TVB-N:
 - a) Den af Conway og Byrne (1933) beskrevne mikrodifusionsmetode.
 - b) Den af Antonacopoulos (1968) beskrevne metode til direkte destillation.
 - c) Metode til destillation af et proteinfrit trichloreddikesyreekstrakt (Codex Alimentariuskomitéen for Fisk og Fiskevarer (1968)).
4. Prøven skal bestå af ca. 100 gram fiskekød, der er udtaget mindst tre forskellige steder og blandet i en kødhakkemaskine.
Fødevarestyrelsen anbefaler, at de officielle laboratorier rutinemæssigt anvender den nævnte referencemetode. Hvis resultaterne af en analyse udført efter en af rutinemetoderne er usikre eller bestrides, må alene referencemetoden anvendes til verifikation af resultaterne.

B. Artskategorier, for hvilke der er fastsat grænseværdier for TVB-N

1. *Sebastes* spp., *helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capenis*.
2. Arter tilhørende familien *Pleuronectidae* (med undtagelse af helleflynder: *Hippoglossus* spp.).
3. *Salmo salar*, arter tilhørende familien *Merlucciidae*, arter tilhørende *Gadidae*.

C. Bestemmelse af koncentrationen af TVB-N i fisk og fiskevarer

Referenceprocedure:

1. Formål og anvendelsesområde:
Der beskrives en referencemetode til at identificere nitrogenkoncentrationen af TVB-N i fisk og fiskevarer. Metoden kan anvendes for TVB-N-koncentrationer fra 5 mg pr. 100 g til i hvert fald 100 mg pr. 100 g.
2. Definition:
Ved »TVB-N-koncentration« forstår nitrogenindholdet af flygtige nitrogenbaser bestemt ved den beskrevne metode. Koncentrationen udtrykkes i mg pr. 100 g.
3. Kort beskrivelse:
De flygtige nitrogenbaser ekstraheres af en prøve ved hjælp af 0,6 mol perchlorsyreopløsning. Ekstraktet gøres basisk og underkastes dampdestillation, idet de flygtige basebestanddele absorberes i en syreopløsning. TVB-N-koncentrationen bestemmes ved titrering af de absorbere-
de baser.
4. Kemikalier:
Medmindre andet er angivet, skal der anvendes analyserene kemikalier. Vandet skal enten være destilleret eller demineraliseret og have mindst tilsvarende renhed. Medmindre andet er angivet, forstås ved »opløsning« en vandig opløsning, f.eks.:
 - a) perchlorsyreopløsning = 6 g pr. 100 ml,
 - b) natriumhydroxidopløsning = 20 g pr. 100 ml,
 - c) standardsaltsyreopløsning 0,05 mol/l (0,05 N),
Anmærkning: Når der anvendes et automatisk destillationsapparat, bør titreringen foretages med en standardsaltsyreopløsning på 0,01 mol/l (0,01 N),
 - d) borsyreopløsning = 3 g pr. 100 ml,
 - e) silikonebaseret skumdæmpningsmiddel,
 - f) phenolphthaleinopløsning = 1 g pr. 100 ml 95 % ethanol, eller
 - g) indikatoropløsning (Tashiro blandet indikator) 2 g methylrødt og 1 g methylenblåt opløses i 1 000 ml 95 % ethanol.
5. Udstyr:
 - a) En kødhakkemaskine, hvormed der kan fremstilles tilstrækkeligt homogent finthakket fiskekød.
 - b) En højhastighedsblender med et omdrejningstal på mellem 8 000 og 45 000 omdrejninger pr. minut.
 - c) Foldefilter, diameter 150 mm, til hurtigfiltrering.
 - d) 5 ml burette med 0,01 ml-inddeling.
 - e) Apparat til dampdestillation. Apparatet skal kunne indstilles til forskellige dampmængder og producere en konstant mængde damp i et vist tidsrum. Det skal være sådan indrettet, at de frie baser, der dannes, når analysen gøres basisk, ikke kan slippe bort.
6. Udførelse:
Advarsel: Når der arbejdes med perchlorsyre, som er stærkt ætsende, skal der udvises den nødvendige forsigtighed og træffes passende sikkerhedsforanstaltninger. Hvis det er muligt, bør prøverne forberedes som beskrevet nedenfor snarest muligt efter ankomsten til laboratoriet.
 - a) Prøveforberedelse:

Analyseprøven hakkes omhyggeligt i en kødhakkemaskine som beskrevet i punkt 5, litra a). $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$ af den hakkede prøve afvejes nøjagtigt i en egnet beholder. Dette blandes med 90,0 ml perchlorsyreopløsning som nævnt i punkt 4, litra a); der homogeniseres i to minutter i en blender som beskrevet i punkt 5, litra b), og filtreres.

Det herved fremkomne ekstrakt kan opbevares i mindst syv dage ved en temperatur på ca. $2 - 6 \text{ }^\circ\text{C}$.

b) Dampdestillation:

50,0 ml af ekstraktet, jf. litra a), anbringes i et dampdestillationsapparat som beskrevet i punkt 5, litra e). Med henblik på en senere kontrol af, at ekstraktet er blevet alkalisk, tilsættes nogle dråber phenolphthalein som beskrevet i punkt 4, litra f). Efter tilsætning af nogle få dråber silikonebaseret skumdæmpningsmiddel tilsættes der 6,5 ml natriumhydroxidopløsning som beskrevet i punkt 4, litra b), til ekstraktet, og dampdestillationen påbegyndes straks.

Dampdestillationen reguleres således, at der produceres ca. 100 ml destillat inden for ti minutter. Destillationsafgangsrøret udmunder under væskeoverfladen i et forlag med 100 ml borsyreopløsning som beskrevet i punkt 4, litra d), hvortil der er tilsat 3 - 5 dråber indikatoropløsning som beskrevet i punkt 4, litra g). Efter nøjagtigt 10 minutter afsluttes destillationen. Destillationsafgangsrøret tages op af forlaget og skylles med vand. Indholdet af flygtige baser i forlagsopløsningen bestemmes ved titrering med standardsaltsyreopløsning som beskrevet i punkt 4, litra c).

Endepunktet bør ligge ved et pH på $5,0 \pm 0,1$.

c) Titrering:

Der skal foretages dobbeltbestemmelse. Metoden er korrekt udført, hvis forskellen mellem de to bestemmelse ikke er større end 2 mg pr. 100 g.

d) Blindprøve:

Der udføres en blindprøve efter samme fremgangsmåde som i litra b). I stedet for ekstraktet anvendes en 50,0 ml perchlorsyreopløsning som beskrevet i punkt 4, litra a).

7. Beregning af TVB-N:

Efter titrering af forlagsopløsningen med saltsyre som beskrevet i punkt 4, litra c), beregnes TVB-N koncentrationen således:

$$\text{TVB - N (i mg pr: 100 g prøve)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = ml 0,01 mol saltsyreopløsning for prøven

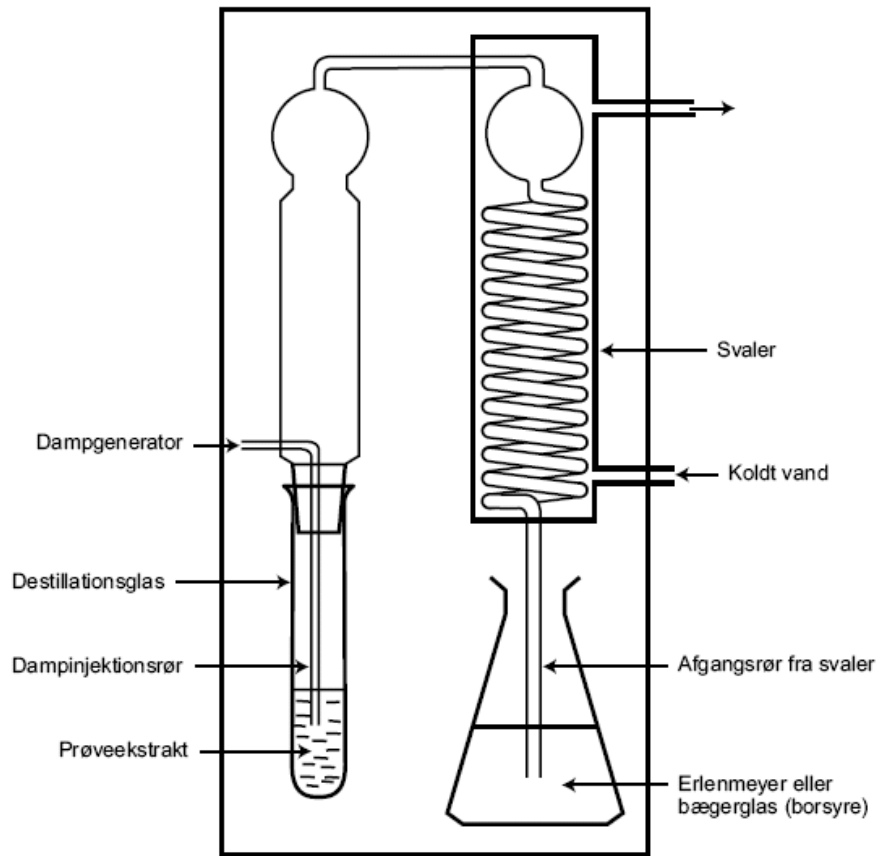
V_0 = ml 0,01 mol saltsyreopløsning for blindprøven

M = prøvens vægt i g.

Bemærkninger:

- Der skal foretages dobbeltbestemmelse. Metoden er korrekt udført, hvis forskellen mellem de to bestemmelse ikke er større end 2 mg pr. 100 g.
- Udstyret kontrolleres ved at destillere en NH_4Cl -opløsning svarende til 50 mg TVB-N pr. 100 g.
- Standardafvigelse for reproducerbarhed $S_r = 1,20$ mg pr. 100 g. Standardafvigelse for sammenlignelighed $S_R = 2,50$ mg pr. 100 g.

D. TVB-N-apparatur til dampdestillation



Krav til certifikater, der ledsager import til Grønland

Krav til certifikater, der ledsager import til Grønland

1. Den kompetente myndighed, der udsteder et certifikat, som skal ledsage en forsendelse af animalske produkter bestemt til Grønland, skal underskrive certifikatet og sikre, at det er forsynet med et officielt stempel. Hvis certifikatet består af mere end et ark, gælder dette krav for hvert ark. Hvis der er tale om fabriksfartøjer, kan den kompetente myndighed give kaptajnen eller en anden af skibets officerer tilladelse til at underskrive certifikatet.
2. Certifikaterne skal være udformet på det eller de officielle sprog i afsenderlandet og på grønlandsk eller dansk, eller være ledsaget af en autoriseret oversættelse til det eller de pågældende sprog. Grønland kan dog indvillige i at anvende et andet sprog end grønlandsk eller dansk.
3. Ved import til Grønland skal forsendelserne være ledsaget af det originale certifikat.
4. Certifikaterne skal bestå af:
 - a) et enkelt ark papir,
 - b) to eller flere sider, som er en del af et integreret og udeleligt ark papir, eller
 - c) en sekvens af sider, der er nummereret, så det fremgår, at der er tale om en bestemt side i en afgrænset sekvens (f.eks. »side 2 ud af 4 sider«).
5. Certifikater skal have ét enkelt identifikationsnummer. Når certifikatet består af en sekvens af sider, anføres dette nummer på hver side.
6. Certifikatet skal udstedes, før den forsendelse, som det vedrører, forlader afsendelseslandets kompetente myndighedskontrol.

Krav til certifikater, der ledsager eksport

Krav til certifikater, der ledsager eksport fra Grønland til det Europæiske Fællesskab

1. Fødevareregionen, der udsteder et certifikat, som skal ledsage en forsendelse af animalske produkter bestemt til Det Europæiske Fællesskab, skal underskrive certifikatet og sikre, at det er forsynet med et officielt stempel. Hvis certifikatet består af mere end et ark, gælder dette krav for hvert ark. Hvis der er tale om fabriksfartøjer, kan fødevareregionen give kaptajnen eller en anden af skibets officerer tilladelse til at underskrive certifikatet.
2. Certifikaterne skal være udformet på det eller de officielle sprog i Grønland og på det eller de officielle sprog i den medlemsstat af Det Europæiske Fællesskab, der gennemfører grænsekontrollen, eller være ledsaget af en autoriseret oversættelse til det eller de pågældende sprog. Hvis bestemmelsesmedlemsstaten i det Europæiske Fællesskab kræver det, skal certifikaterne også være ledsaget af en autoriseret oversættelse til denne medlemsstats officielle sprog. En medlemsstat i det Europæiske Fællesskab kan dog indvillige i at anvende et andet sprog end sit eget.
3. Ved eksport til det Europæiske Fællesskab skal forsendelserne være ledsaget af det originale certifikat.
4. Certifikaterne skal bestå af:
 - a) et enkelt ark papir,
 - b) to eller flere sider, som er en del af et integreret og udeleligt ark papir, eller
 - c) en sekvens af sider, der er nummereret, så det fremgår, at der er tale om en bestemt side i en afgrænset sekvens (f.eks. »side 2 ud af 4 sider«).
5. Certifikater skal have ét enkelt identifikationsnummer. Når certifikatet består af en sekvens af sider, anføres dette nummer på hver side.