

J. nr. 2020-16-33-00122

Gældende fra 1. juli 2020

Særlige krav vedrørende eksport af kød og kødprodukter til Kina

Eksport af svinekød, herunder kødprodukter og spiselige slagtebiprodukter af svin, til Kina, skal ske i overensstemmelse med Veterinæraftalen mellem Kina og Danmark, jf. betingelserne i nedenstående kapitel 1-11.

Sendinger af fersk svinekød til Kina skal forhåndsanmeldes til Fødevarestyrelsen efter retningslinjerne angivet på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Supplerende betingelser for eksport af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, til Kina

Kapitel 1

Definitioner

- 1) Ved slagtekrop forstås et dyrs krop efter slagtning og slagtemæssig behandling.
- 2) Ved fersk kød forstås kød, som med undtagelse af køling, frysning eller dybfrysning ikke har undergået nogen holdbarhedsforlængende behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.
- 3) Ved spiselige slagtebiprodukter forstås fersk kød, for så vidt det ikke hører til slagtekroppen, inklusive organer, hoved, tæer og hale.
- 4) Ved organer forstås organer fra bryst-, bug- og bækkenhule.

Kapitel 2

Offentlig kontrol med svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, til Kina

- 1) Eksport af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, må kun ske fra virksomheder, som er under offentlig kontrol i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 af 15. marts 2017 om offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter med henblik på at sikre anvendelsen af fødevarer- og foderlovgivningen og reglerne for dyresundhed og dyrevelfærd, plantesundhed og plantebeskyttelsesmidler, etc¹. Audit af virksomheder indebærer bl.a. verifikation af virksomhedens egenkontrol, herunder at virksomheden undersøger færdigvarer for synlig forurening.
- 2) Svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, skal stamme fra svin, som er undersøgt af embedsdyrlægen før og efter slagtning og hvor kødet, herunder spiselige slagtebiprodukter, er fundet egnet til menneskeføde i overensstemmelse med Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/627 af 15. marts 2019 om ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter til konsum, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625, og om ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 for så vidt angår offentlig kontrol².
- 3) Svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, som ønskes eksporteret til Kina, skal opfylde de samme hygiejnekrav, som gælder for varer, der ønskes omsat i Danmark, og skal være frit omsættelige i Danmark.
- 4) Ved eksport af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, skal forsendelserne ledsages af sundheds- og hygiejnecertifikat udstedt af Fødevarestyrelsen.

¹ D. 16/9 2020 indsat ændret reference til EU lovgivning. Tidligere reference: Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerlovningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes

² D. 16/9 2020 indsat ændret reference til EU lovgivning. Tidligere reference: Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelse af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum

5) Containere med svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, skal forsegles under embedsdyrlægens ansvar, og seglnummeret skal fremgå af sundheds- og hygiejnecertifikatet.

Kapitel 3

Indretning

1) Virksomheder skal være indrettet i overensstemmelse med kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne, herunder særligt kravene i bilag II, kapitel I og II, vedr. grundplan, udformning osv. af lokaler. Det skal bl.a. sikres, at lokaler til håndtering af spiselige slagtebiprodukter er indendørs forbundet med slagtelokalet, således at der ikke introduceres risiko for udefrakommende forurening, at der ydes beskyttelse mod ansamling af snavs, kontakt med giftige materialer, afgivelse af partikler til fødevarerne, f.eks. oliedryp, og at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering. Der skal være passende lokaler til opbevaring og håndtering af fødevarer og herfra adskilte lokaler til opbevaring og håndtering af affald, inkl. animalske biprodukter som ikke er bestemt til konsum, og afledte produkter heraf.

2) Virksomheder skal have passende muligheder for opbevaring og bortskaffelse af fødevareraffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, bilag II, kapitel VI. Spiselige slagtebiprodukter må ikke opbevares i lokaler eller indretninger beregnet til affald.

3) Slagterier og opskæringsvirksomheder skal desuden opfylde de indretningsmæssige krav i forordning (EF) nr. 853/2004, herunder særligt kravene i bilag III, afsnit I, kapitel II, for så vidt angår slagterier, og kapitel III for så vidt angår opskæringsvirksomheder.

4) Svineslagterier skal især sikre, at følgende processer udføres adskilt ved afstand eller på forskellige tidspunkter, således at krydskontamination undgås:

a) Bedøvelse og aflødning, samt skoldning, afhåring, skrabning og svidning,

b) udtagning af organer og yderligere slagtemæssig behandling,

c) håndtering af rensede tarme og maver,

d) behandling og rensning af andre spiselige slagtebiprodukter,

e) indpakning af spiselige slagtebiprodukter, og

f) ekspedition af kød.

5) Tømning og rensning af maver og tarme skal foretages i et særskilt lokale.

6) Lokaler til rensning af maver og tarme skal være forsynet med et tilstrækkeligt antal håndvaske forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal være de nødvendige faciliteter til desinfektion. Der skal sikres god ventilation, affaldsbortskaffelse samt rensning. Rensning af maver skal foregå på et særligt arbejdsbord, hvorfra maveindhold ledes direkte til kloak gennem et lukket rørsystem.

7) Håndtering af spiselige slagtebiprodukter, herunder rensning af spiselige slagtebiprodukter, varmtvandsbehandling af maver, såfremt det foregår, og andre relevante processer, skal foregå i særskilt lokale, således at krydskontamination undgås.

8) Nedkølings- og pakkelokaler samt indfrysnings- og dybfrysningfaciliteter for spiselige slagtebiprodukter skal være i umiddelbar forbindelse med håndteringslokaler for at sikre, at der straks sker køling, frysning eller dybfrysning af de spiselige slagtebiprodukter. Såfremt indfrysning foretages i en dertil autoriseret indfrysningsevne, skal transport dertil ske straks og håndtering af produkterne foregå på en sådan måde, at forurening undgås. Der skal være automatisk temperaturregistrering i nedkølings-, pakke-, indfrysnings-, dybfrysnings- og køleopbevaringslokaler. Temperaturregistreringsanordningerne skal kalibreres jævnligt.

9) Gulvet i lokaler nævnt i nr. 5-8, skal have et fald til afløb på mindst 1 %. Der må ikke være ansamlinger af vand på gulvet.

10) Slagterier skal have installationer, der kan hindre, at kødet kommer i berøring med gulve, vægge og inventar.

11) Virksomheder skal have passende omklædningsrum for personalet. I slagterier skal der være separate omklædningsrum for staldpersonale og personale, der foretager rensning af maver og tarme. Desuden skal der være separate omklædningsrum med håndvaske- og desinfektionsfaciliteter for personale, der håndterer andre typer af spiselige slagtebidprodukter i de i nr. 7 nævnte lokaler, medmindre virksomhedens bygningsmæssige forhold gør dette umuligt, og i dette tilfælde skal der træffes passende foranstaltninger til at sikre, at tøjskift, håndvask og desinfektion ikke fører til krydskontamination.

12) Staldpersonale og personale, der foretager rensning af maver og tarme, må ikke have adgang til virksomhedens rene afdelinger. Mekanisk luftstrøm fra et forurenede til et rent område skal undgås.

Kapitel 4

Oprindelse, opbevaring og mærkning af svinekød, herunder spiselige slagtebidprodukter

1) Svinekød, herunder spiselige slagtebidprodukter, som eksporteres til Kina, skal stamme fra svin, som er født og opvokset i Danmark.

2) Slagtning af svin, videreforarbejdning af svinekød samt oplagring af kød bestemt for eksport til Kina skal holdes adskilt fra kød, som ikke opfylder kravene til eksport til Kina. Slagtning af svin og videreforarbejdning af svinekød, som ikke opfylder kravene til eksport til Kina, må ikke foretages på samme tidspunkt som slagtning af svin og videreforarbejdning af svinekød, som er bestemt for eksport til Kina.

- 3) Håndtering, yderligere behandling og transport af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, f.eks. maver, tarme og tæer, skal foretages under overholdelse af alle hygiejnekrav for fødevarer. Fødevarerne skal i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminerede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumerede i den tilstand, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, bilag II, kapitel IX.
- 4) I forbindelse med tømning af maver skal forureningen af mavens yderside begrænses mest muligt. Maveindholdet skal udtømmes fuldstændigt, og maven renses tilstrækkeligt. Maven må ikke sendes til viderebehandling, før den er fuldstændig tømt og rensat.
- 5) Ved varmtvandsbehandling af de rensede maver og andre spiselige slagtebiprodukter skal de tilstrækkelige tid- og temperaturforhold sikres.
- 6) Maver og tarme skal behandles i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 853/2004, bilag III, afsnit XIII. Det er ikke tilladt at anvende tilsætnings- eller hjælpestoffer, som kan medføre sundhedsfare for forbrugeren.
- 7) Kød, som embedsdyrlægen har tilbageholdt eller erklæret uegnet til konsum, og animalske biprodukter, der ikke kan benyttes som fødevarer, må ikke komme i kontakt med kød, der er erklæret egnet til konsum, men skal snarest muligt fjernes fra virksomhedens rene afdeling, jf. forordning (EF) nr. 853/2004, bilag III, afsnit I, kapitel IV.
- 8) Frosset svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, skal opbevares og transporteres således, at centrumstemperaturen ikke overstiger $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- 9) Spiselige slagtebiprodukter skal opsamles eller opbevares i beholdere, som ikke kan forveksles med beholdere til animalske biprodukter eller andet affald.

10) Spiselige slagtebiprodukter, der af embedsdyrlægen findes uegnet til menneskeføde eller som virksomheden ikke ønsker anvendt til menneskeføde, skal opsamles, håndteres og bortskaffes i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 852/2004, bilag II, kapitel VI, vedrørende håndtering af fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald, samt Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002 (forordningen om animalske biprodukter)³.

11) Indpakning og emballage til svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter såsom maver, tarme og tær, skal være ren, fast, tør og fri for fremmede lugte.

12) Indpakningen skal være mærket med varebetegnelse og autorisationsnummer for den virksomhed, som har indpakket varen, samt oprindelsesland og batchnummer.

13) Søm og clips af jern må ikke anvendes i emballagen.

14) Den ydre emballage skal være tydeligt mærket med følgende oplysninger på både kinesisk og engelsk:

a) Varebetegnelse, dyreart, vægt, fremstillingsdato, batchnummer.

b) Navn, bynavn og land for den virksomhed, som har emballeret varen, samt virksomhedens identifikationsmærke.

c) Holdbarhedsdato og opbevaringstemperatur.

³ D. 16/9 2020 indsat ændret reference til EU lovgivning. Tidligere reference: Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1774/2002 af 3. oktober 2002 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter, som ikke er bestemt til konsum.

d) At varen er bestemt for "People's Republic of China" eller "P. R. China".

Kapitel 5

Sporbarhed

- 1) Svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, der afsendes til Kina, skal kunne spores tilbage til den svineproducent eller den gruppe af svineproducenter, som har leveret de slagtedy, hvis kød indgår i forsendelsen.
- 2) Virksomheder, der afsender svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, til Kina, skal på baggrund af oplysninger om svineproducenter eller en gruppe af svineproducenter kunne identificere det svinekød, herunder de spiselige slagtebiprodukter, som kød fra de leverede slagtedy indgår i.

Kapitel 6

Standardhygiejneprocedurer for spiselige slagtebiprodukter, herunder tæer, maver og tarme (Program for spiselige slagtebiprodukter)

- 1) Udvikling af program for spiselige slagtebiprodukter:
 - a) Hver virksomhed skal udvikle, gennemføre og opretholde skriftlige standardprocedurer for hygiejne for produktionen af spiselige slagtebiprodukter, herunder tæer, maver og tarme.
 - b) Programmet skal beskrive alle procedurer, en virksomhed vil gennemføre dagligt før og under produktion af spiselige slagtebiprodukter, herunder tæer, maver og tarme, som er tilstrækkelige til at forhindre direkte forurening eller at produkterne bliver hygiejnisk fejlbehæftede.
 - c) Programmet skal underskrives og dateres af den virksomhedsansvarlige eller en af virksomhedens ledende medarbejdere. Denne underskrift angiver, at virksomheden vil gennemføre programmet som

angivet og vil opretholde programmet i overensstemmelse med kravene i denne del. Programmet for spiselige slagtebiprodukter skal underskrives og dateres ved den indledende gennemførelse af programmet og ved alle ændringer af programmet.

d) Det skal fremgå af programmet, hvilke procedurer der skal gennemføres før produktion. Procedurerne skal som minimum omfatte rengøring af overflader eller faciliteter, udstyr og redskaber, der kommer i kontakt med spiselige slagtebiprodukter, herunder tæer, maver og tarme.

e) Programmet skal angive hyppigheden for hver enkelt procedure i programmet og skal fastslå, hvilken eller hvilke medarbejdere på virksomheden der har ansvaret for gennemførelse og opretholdelse af denne eller disse procedurer.

2) Gennemførelse af programmet for spiselige slagtebiprodukter:

a) Hver virksomhed skal før produktionen starter udføre ”før produktion-procedurerne” i programmet.

b) Hver virksomhed skal udføre alle andre procedurer i programmet med den angivne hyppighed.

c) Hver virksomhed skal dagligt overvåge gennemførelsen af procedurerne i programmet.

3) Vedligeholdelse af programmet for spiselige slagtebiprodukter:

a) Virksomheden skal rutinemæssigt evaluere effektiviteten af programmet og de deri anførte procedurer til at forebygge, at produktet eller produkterne bliver direkte forurenede eller fejlbehæftede.

b) Virksomheden skal efter behov gennemgå programmet for at holde det effektivt og opdateret med hensyn til ændringer i faciliteter, udstyr, redskaber, drift eller personale.

4) Korrigerende handlinger:

- a) Hver virksomhed skal foretage passende korrigerende handlinger, når enten virksomheden eller kontrolmyndigheden fastslår, at virksomhedens program for spiselige slagtebiprodukter eller de deri fastlagte procedurer, gennemførelse eller opretholdelse af programmet kan have svigtet ved ikke at forhindre direkte forurening, eller at biprodukterne er hygiejnisk fejlbehæftede.
- b) Korrigerende handlinger skal omfatte procedurer til at sikre passende disponering af den eller de spiselige slagtebiprodukter, som kan være forurenede, til at genoprette hygiejniske tilstande samt forebygge, at der igen opstår direkte forurening, eller at det spiselige slagtebiprodukt eller de spiselige slagtebiprodukter bliver hygiejnisk fejlbehæftede.
- c) Korrigerende handlinger skal omfatte procedurer for passende revurdering og tilpasning af programmet og de deri angivne procedurer, eller passende forbedringer i udførelsen af programmet eller de deri angivne procedurer.

5) Registreringskrav:

- a) Hver virksomhed skal foretage daglige registreringer, som er tilstrækkelige til at dokumentere gennemførelse og overvågning af programmet for spiselige slagtebiprodukter og enhver foretaget korrigerende handling.
- b) De af virksomhedens medarbejdere anført i programmet som ansvarlige for gennemførelse og overvågning af den eller de procedurer, der står anført i programmet, skal bevidne disse registreringer med initialer og dato.
- c) De registreringer, der kræves i denne del, kan foretages på computer, forudsat at virksomheden indfører passende kontrolforanstaltninger til at sikre pålideligheden af de elektroniske data.
- d) De registreringer, der kræves i denne del, skal opbevares i mindst seks måneder og være tilgængelige og til rådighed for kontrolmyndigheden.

Kapitel 7

HACCP-baseret egenkontrol

- 1) Virksomheder, der ønsker at producere svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, til Kina, skal etablere egenkontrol baseret på HACCP-principperne i overensstemmelse med artikel 5 i forordning (EF) nr. 852/2004.
- 2) Af det HACCP-baserede egenkontrolprogram skal fremgå et kritisk kontrolpunkt, for hvilket der er beskrevet procedurer for visuel overvågning af færdigkontrollerede og godkendte slagtekroppe, inklusive tær, ører og haler, for forurening med tarmindehold m.v., samt procedurer for korrigerende handlinger.
- 3) Resultater af egenkontrol, herunder resultater af mikrobiologiske undersøgelser og re-inspektion, skal opbevares i mindst 2 år.

Kapitel 8

Re-inspektion

- 1) Virksomheden skal udover den HACCP-baserede egenkontrol udføre egenkontrol til sikring af at svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, der afsendes fra virksomheden, ikke er behæftede med fejl.
- 2) Som led i denne egenkontrol skal virksomheden i relevant omfang udføre re-inspektion af kød efter et program, som er tilrettelagt under hensyn til den tilsigtede anvendelse af produkterne.
- 3) Re-inspektion skal foretages regelmæssigt og skal bl.a. omfatte test for synlig forurening med hår, fæces, oliedryp, snavs osv. samt sygdomstegn som bylder, sår osv.

Kapitel 9

Mikrobiologiske kriterier

- 1) Virksomheden skal opfylde de mikrobiologiske kriterier for tæer, maver og tarme beskrevet i skema 1. Ved overskridelse af kriterierne følges den i skema 1 beskrevne opfølgning.
- 2) Prøver, der udtages som led i virksomhedens egenkontrol, skal analyseres på et laboratorium, som har et dokumenteret kvalitetssikringssystem i form af akkreditering, certificering eller et kvalitetssystem baseret på anerkendte principper for kvalitetssikring af laboratorier.

Skema 1. Mikrobiologiske kriterier for tæer, tarme og maver af svin							
Fødevarer kategori	Mikroorga nisme	Prøveudtag ningsplan	Grænseværdier ¹		Referenceanalys emetode	Led, hvor kriteriet anvende s	Foranstalt ning i tilfælde af utilfreds stillende resultater
			m	M			
Tæer (for/bag) ³	Aerobe kim	5	3.6 log cfu/cm ² daglig logarit misk middelv ærdi	4.6 log cfu/cm ² daglig logarit misk middelv ærdi	ISO 4833	Efter køl	Gennemg ang af slagtehygi ejne og proceskon trol. På baggrund af resultatet af dette, iværksætt es korrigeren de handlinge r. ⁶
	E. coli	5	0.1 log cfu/cm ²	1.1 log cfu/cm ²	AOAC 991.14	Efter køl	Gennemg ang af

			daglig logarit misk middelv ærdi	daglig logarit misk middelv ærdi			slagtehygi ejne og proceskon trol. På baggrund af resultatet af dette, iværksætt es korrigeren de handlinge r. ⁶
Tarme, saltede/tør rede ⁴	Aerobe kim	5	5 log cfu/g2 daglig logarit misk middelv ærdi	6,5 log cfu/g2 daglig logarit misk middelv ærdi	ISO 4833	Efter mindst 3 ugers saltning.	Gennemg ang af slagtehygi ejne og proceskon trol. På baggrund af resultatet af dette, iværksætt es korrigeren de handlinge r. ⁶
	E. coli	5	1,5 log cfu/g2 daglig logarit misk middelv ærdi	3,5 log cfu/g2 daglig logarit misk middelv ærdi	AOAC 991.14	Efter mindst 3 ugers saltning.	Gennemg ang af slagtehygi ejne og proceskon trol. På baggrund af resultatet af dette, iværksætt

							es korrigeren de handlinge r. ⁶
Maver ⁵	Aerobe kim	5	6,5 log cfu/g2 daglig logarit misk middelv ærdi	7,5 log cfu/g2 daglig logarit misk middelv ærdi	ISO 4833	Ved produkti onens afslutnin g og før pakning	Gennemg ang af slagtehygi ejne og proceskon trol. På baggrund af resultatet af dette, iværksætt es korrigeren de handlinge r. ⁶
	E. coli	5	3 log cfu/g2 daglig logarit misk middelv ærdi	3,5 log cfu/g2 daglig logarit misk middelv ærdi	AOAC 991.14	Ved produkti onens afslutnin g og før pakning	Gennemg ang af slagtehygi ejne og proceskon trol. På baggrund af resultatet af dette, iværksætt es korrigeren de handlinge r. ⁶
<p>1 Den daglige logaritmiske middelværdi beregnes ved først at tage den logaritmiske værdi af de enkelte undersøgelsesresultater og derefter beregne middelværdien af disse logaritmiske værdier. For resultater under detektionsgrænsen anvendes en værdi på -1,5 log cfu/cm2(g).</p>							

2 Den seneste udgave af standarden skal anvendes.
3 Prøverne foretages ved at svabre tåen med en steril gazetampon. Gazetamponen fugtes i sterilt peptonvand (0.9% NaCl opløsning med 1% pepton), og hele tåen afsvabres. Prøverne udtages repræsentativt fra tæer produceret indenfor samme produktionsdag.
4 Prøverne udtages repræsentativt fra en eller flere produktionsdage. Fra hver prøve udtages 10 g, som overføres aseptisk til en stomacherpose, indeholdende peptonvand i et forhold på 9:1.
5 Prøverne udtages repræsentativt fra samme produktionsdag. Fra hver prøve udtages 10 g, som overføres aseptisk til en stomacherpose, indeholdende peptonvand i et forhold på 9:1.
6 Fødevarevirksomhedslederen skal udover de foranstaltninger, der er nævnt i denne kolonne, iværksætte de nødvendige tiltag i henhold til deres HACCP-baserede egenkontrolprogram, med henblik på at bringe forholdene i orden. Yderligere testning kan være relevant for at afsløre kilden til forureningen.
Fortolkning af undersøgelsesresultaterne
De anførte grænseværdier refererer til hver enkelt undersøgt prøveenhed. Undersøgelsesresultaterne afspejler den mikrobiologiske kvalitet af den undersøgte proces:
- Tilfredsstillende, hvis den daglige middelværdi er mindre end eller lig med "m"
- Acceptabel, hvis den daglige middelværdi ligger mellem "m" og "M"
- Utilfredsstillende, hvis den daglige middelværdi ligger over "M".
Prøveudtagningsfrekvens
Der udtages 5 prøver ugentligt. Hvis der er opnået tilfredsstillende resultater i 6 på hinanden følgende uger, kan prøveudtagningsfrekvensen reduceres til hver 14. dag. Fødevarestyrelsen kan på baggrund af en konkret vurdering tillade en yderligere nedsættelse af prøveudtagningsfrekvensen, hvis virksomheden til stadighed kan dokumentere tilfredsstillende resultater.

Kapitel 10

Særlige betingelser for svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter

Svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, der eksporteres til Kina skal opfylde følgende krav:

- 1) Kødet stammer fra svin, som er født og opvokset i Danmark.
- 2) Kødet stammer fra dyr fra besætninger, hvor der ikke har været konstateret Anthrax, Brucellose Suis, Bovin Tuberkulose, Morbus Aujeszkyi og Transmissible Gastroenteritis inden for de sidste tolv (12) måneder, og hvor der ikke har været nogen forekomst af Trikinellose i de sidste seks (6) måneder.
- 3) Kødet stammer fra svin fra besætninger, hvor der ikke har været nogen klinisk forekomst af Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome (PRRS) de sidste tolv (12) måneder.
- 4) Kødet stammer fra svin fra besætninger, som ikke har været underlagt restriktioner eller befundet sig i overvågningszoner som følge af udbrud efter anmeldeligt sygdomme i de sidste tolv (12) måneder herunder Afrikansk svinepest, mund- og klovesyge, smitsom blæreudslet hos svin, klassisk svinepest, kvægpest.
- 5) Kødet stammer svin, som er slagtet og videreforarbejdet på virksomheder godkendt af CNCA og Fødevarestyrelsen.
- 6) Kødet stammer fra svin, som i henhold til dansk lovgivning og EU lovgivning har været underkastet ante- og post-mortem kontrol, hvorved de er fundet sunde og uden læsioner, skadelige for mennesker, på slagtekroppen og organerne.
- 7) Baseret på test godkendt i henhold til dansk lovgivning og EU lovgivning overstiger indholdet af medicinrester, pesticider, tungmetaller og toksikologiske stoffer ikke grænseværdier fastsat af Kina og EU.
- 8) Kødet er, i overensstemmelse med dansk lovgivning og EU lovgivning, fri for patogener.
- 9) Kødet er håndteret under hygiejniske forhold, og kødet er erklæret egnet til menneskeføde.

Kapitel 11

Særlige betingelser for varmebehandlede svinekødprodukter

Betingelser for svinekød, som indgår i varmebehandlede kødprodukter, der eksporteres til Kina:

- 1) Kødet stammer fra svin, som er født, opvokset og slagtet i Danmark.
- 2) Det er en betingelse, at Danmark er fri for klassisk svinepest, afrikansk svinepest, mund- og klovesyge, smitsom blæreudslæt hos svin og Nipah virus encephalitis.
- 3) Kødet stammer fra dyr fra besætninger, hvor der ikke inden for de sidste 12 måneder har været forekomst af anthrax, brucellose, tuberkulose, paratuberkulose, Teschen disease, pseudorabies, transmissible gastroenteritis, porcint reproduktivt respiratorisk syndrom, og hvor der ikke har været nogen forekomst af trikinellose og cysticercose i de sidste 6 måneder.
- 4) Kødet stammer fra dyr fra besætninger, som ikke har været underlagt restriktioner vedrørende flytning i overensstemmelse med OIE samt kinesiske og danske dyresundhedsbestemmelser, i de sidste 6 måneder.
- 5) Kødet stammer fra svin, som i henhold til kinesisk og dansk lovgivning har været underkastet ante- og post-mortem kontrol og er blevet godkendt til konsum.
- 6) De slagtede svin er fundet sunde, fri for kliniske tegn på infektios sygdom og uden læsioner, som er skadelige for mennesker, på slagtekroppen og organerne.
- 7) Sygeligt forstørrede lymfeknuder og kirtler er fjernet fra kødet.
- 8) Veterinærmedicinske produkter og fodertilsætningsstoffer, som er forbudt at anvende i henhold til kinesisk og dansk/EU lovgivning, har ikke været anvendt til de svin hvorfra kødet stammer.

9) kødet stammer fra svin, som ikke har været i kontakt (herunder under transport) med svin eller andre dyr, som ikke opfylder ovenstående punkt 1-4, eller ikke opfylder nedenstående punkt 10.

Betingelser for virksomheder mm. :

10) Virksomhederne (herunder slagteri, opskæringsvirksomhed, kødproduktvirksomhed og lagervirksomhed) er godkendt af CNCA og Fødevarestyrelsen.

11) Kødprodukterne indeholder ikke rester af veterinærmedicinske midler, pesticider eller miljøforureninger, eller andre uønskede stoffer, som overskrider grænseværdier (MRL) fastsat i kinesisk eller dansk/EU lovgivning.

12) Anvendelsen af tilsætningsstoffer sker i overensstemmelse med kinesisk og dansk/EU lovgivning.

13) Kødprodukterne er, i overensstemmelse med kinesisk og dansk/EU lovgivning, fri for patogener.

14) Kødprodukterne er håndteret under hygiejniske forhold, er fødevarerikkerhedsmæssigt i orden og egnet til menneskeføde.

15) Virksomheden skal udvikle og gennemføre skriftlige standardhygiejneprocedurer i overensstemmelse med det ansøgningsskema, der bruges ved ansøgning om særlig tredjelandsgodkendelse til Kina.

16) Et sporbarhedssystem er implementeret i besætninger, slagterier og kødproduktvirksomheder som gør det muligt at spore kødprodukterne tilbage til oprindelseslokaliteten.

17) Kødprodukterne er fremstillet uden kontakt med kød af andre dyrearter end svin og uden kontakt med råvarer, halvfabrikata eller færdigvarer af svinekød, som ikke opfylder betingelserne for eksport til Kina jf. denne bekendtgørelse.

18) Under oplagring er kødprodukterne opbevaret i et tydeligt markeret område beregnet til oplagring af kødprodukter bestemt til eksport til Kina.

19) Kødprodukterne er opbevaret i et velventileret lokale hvor der ikke forefindes produkter som er giftige eller lugter, er stærkt fordampende eller er korrosive.

20) Kødprodukterne, som kræver køleopbevaring, er opbevaret ved passende temperatur.

Særlige krav til kødprodukterne:

21) Hovedingrediensen i kødprodukterne er udbenet svinekød. Børster, organer, hoved, hale og den yderste del af benene (tæer) må ikke indgå i kødprodukterne.

22) Kødprodukterne er spiseklare og er underkastet enten

- kogning til opnåelse af en kernetemperatur på over 70 °C i mindst 2 minutter, eller

- dampkogning med over 100 °C varm damp, eller

- fremstilling med teknik der er ligestillet med ovenstående og som giver samme effekt

23) Kødprodukterne er af følgende art:

- konserves, fx pork luncheon meat, canned minced pork, canned pork

- kogte kødprodukter, herunder

a. kogte pølser, fx frankfurter, preserved sausage, Mortadella, ham sausage

b. kogte røgede pølser, fx cooked sausage, cooked spicy sausage

Betingelser for indpakning og mærkning:

24) Kødprodukterne er pakket i nye materialer, som opfylder internationale hygiejnestandarder.

25) Kødprodukterne er mærket med:

a) På den indre indpakning:

- Produktets navn.
- Oprindelsesland.
- Virksomhedens autorisationsnummer.
- Batchnumre.

b) På den ydre pakning:

- Produktets navn
- Specifikationer
- Oprindelsessted (Danmark samt by)
- Virksomhedens autorisationsnummer
- Batchnumre
- Oplysning om at produktet er bestemt til eksport til Kina
- Fremstillingsdato (år/måned/dag)
- Holdbarhedsdato
- Opbevaringstemperatur

– Identifikationsmærke

Pakninger, som er bestemt til den endelige forbruger, skal være mærket i overensstemmelse med kinesisk lovgivning.

Betingelser for transport

26) Kødprodukterne skal transporteres i rene transportmidler uden risiko for kontamination.

27) Under transport må kødprodukterne ikke udsættes for sol og regn og må ikke transporteres sammen med lugtende, skadelige eller giftige stoffer, som kan påvirke kvaliteten af kødprodukterne. Emballagen må ikke ændres under transporten.

28) Kølede eller frosne kødprodukter skal transporteres ved passende temperatur.

29) Før afsendelse til Kina skal containeren forsegles af Fødevarestyrelsen. Seglnummeret skal anføres i eksportcertifikatet.