

I hygienföreskrifterna 852/2004, 853/2004 och 854/2004 förekommer uttrycken ”*den behöriga myndigheten tillåter*” eller ”*den behöriga myndigheten ger sitt tillstånd*” och synonymer till dessa. I denna bilaga har sammanförts sådana punkter. I dessa situationer kan tillsynsutövaren tillåta olika genomföringslösningar.

### **Förordning 852/2004**

---

#### **BILAGA II, KAPITEL IX, BESTÄMMELSER OM LIVSMEDELSPRODUKTER**

4. Adekvata förfaranden skall finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden skall även finnas för att förhindra att tamdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras (eller, om den behöriga myndigheten tillåter detta i särskilda fall, för att förhindra att sådant tillträde leder till kontaminering).

### **Förordning 853/2004**

---

#### **BILAGA II, AVSNITT III: INFORMATION FRÅN LIVSMEDELSKEDJAN**

7. Om den behöriga myndigheten ger sitt tillstånd och förutsatt att det inte äventyrar målen i denna förordning, får information från livsmedelskedjan inkomma mindre än 24 timmar innan de djur av alla arter som den avser anländer till slakteriet eller åtfölja dessa djur till slakteriet.

#### **BILAGA III, AVSNITT I, KAPITEL II: KRAV FÖR SLAKTERIER**

1 b) Det skall också finnas särskilda låsbara utrymmen eller, om klimatet tillåter det, särskilda fällor för sjuka och misstänkt sjuka djur. Utrymmena eller båsena skall ha separat avlopp och vara placerade så att smittspridning till andra djur undviks, såvida inte den behöriga myndigheten anser att sådana utrymmen är onödiga.

2. För att undvika kontaminering av kött skall slakterier:

b) ha ett separat utrymme för tömning och rengöring av magar och tarmar, såvida inte den behöriga myndigheten i varje enskilt fall tillåter att dessa arbetsmoment skiljs åt i tid inom ett visst slakteri.

6. Det skall finnas en separat plats med lämpliga anordningar för rengöring, avspolning och desinficering av transportmedel för djur. Slakterier behöver dock inte ha dessa platser och anordningar om den behöriga myndigheten ger sitt tillstånd till detta och om officiellt godkända platser och anordningar finns i närheten.

#### **KAPITEL IV: SLAKTHYGIEN**

16. Efter besiktning efter slakt gäller följande:

d) Inälvor, eller delar av dessa som inte har avlägsnats från slaktkroppen, med undantag av njurarna, skall avlägsnas fullständigt och så snart som möjligt, såvida inte den behöriga myndigheten medgett något annat.

#### **KAPITEL VII: LAGRING OCH TRANSPORT**

3. Köttet måste uppnå den temperatur som anges i punkt 1 före transport och behålla denna temperatur under transporten. Transporten får dock även äga rum om den behöriga myndigheten tillåter detta för att möjliggöra produktion av specifika produkter, under förutsättning

a) en sådan transport äger rum enligt de krav som den behöriga myndigheten anger för transport från en viss anläggning till en annan anläggning; och

b) köttet omedelbart lämnar slakteriet eller en styckningslokal belägen på samma plats som slaktlokalen, och transporten inte pågår mer än två timmar.

## AVSNITT II, KAPITEL II: KRAV FÖR SLAKTERIER

2. För att undvika kontaminering av kött skall slakterier:

b) ha ett separat utrymme avdelat för urtagning och vidareberedning, bl.a. tillsats av smakämnen i hela slaktkroppar av fjäderfän, såvida inte den behöriga myndigheten i varje enskilt fall tillåter att dessa arbetsmoment skiljs åt i tid inom ett visst slakteri.

## KAPITEL IV: SLAKTHYGIEN

7. Efter besiktning efter slakt gäller följande:

c) Inälvor eller delar av dessa som inte har avlägsnats från slaktkroppen skall, med undantag av njurar, om möjligt avlägsnas fullständigt och så snart som möjligt, såvida inte den behöriga myndigheten medgivit något annat.

## AVSNITT IV, KAPITEL III: HANTERING AV SMÅVILT

5. Urtagning skall ske, eller avslutas, utan onödigt dröjsmål vid ankomsten till vilthanteringsanläggningen om inte den behöriga myndigheten tillåter att så inte sker.

## AVSNITT V, KAPITEL III: HYGIEN UNDER OCH EFTER PRODUCTION

2. Följande krav gäller för produktion av malet kött och köttberedningar:

a) Såvida inte den behöriga myndigheten tillåter urbening omedelbart före malning, skall fryst eller djupfryst kött som används för beredning av malet kött eller köttberedningar ha urbenats före frysning. Det får bara lagras under en begränsad period.

## AVSNITT VII, KAPITEL I: ALLMÄNNA KRAV FÖR UTSLÄPP AV LEVANDE MUSSLOR PÅ MARKNADEN

7. Om emellertid: a) den personal som tar upp levande musslor även sköter de leveranscentraler eller reningsanläggningar, återutläggningsområden eller bearbetningsanläggningar som tar emot de levande musslorna, och

b) en enda behörig myndighet utövar tillsyn över alla berörda anläggningar, behövs inga registreringshandlingar om den behöriga myndigheten tillåter detta.

## KAPITEL II: HYGIENKRAV FÖR PRODUKTION OCH UPPTAGNING AV LEVANDE MUSSLOR

C. Krav för återutläggning av levande musslor

2. Genom villkoren för återutläggning skall bästa möjliga villkor för rening säkerställas.

Livsmedelsföretagare skall särskilt:

c) nedsänka levande musslor i havsvatten i återutläggningsområdet under en lämplig tidsperiod som skall fastställas på grundval av vattentemperaturen; perioden måste vara minst två månader om inte den behöriga myndigheten beslutar om en kortare period som bygger på livsmedelsföretagarens riskanalys.

## AVSNITT VIII, KAPITEL II: KRAV UNDER OCH EFTER LANDNING

2. Livsmedelsföretagare som ansvarar för auktionshallar och grossistmarknader eller delar av dessa där fiskeriprodukter bjuds ut till försäljning skall säkerställa överensstämmelse med följande krav:

a) ii) Om den behöriga myndigheten kräver detta skall det finnas ett lämpligt utrustat och låsbart utrymme eller vid behov ett rum som enbart får användas av den behöriga myndigheten.

## KAPITEL III: KRAV FÖR ANLÄGGNINGAR, INKLUSIVE FARTYG, SOM HANTERAR FISKERIPRODUKTER

D. Krav beträffande parasiter

2. Livsmedelsföretagare behöver inte utföra den frysbehandling som krävs enligt punkt 1 för följande slag av fiskeriprodukter:

c) Fiskeriprodukter från vildfångst, förutsatt att

i) tillgängliga epidemiologiska data visar att de fiskevatten där råvaran har sitt ursprung inte utgör någon hälsofara på grund av förekomsten av parasiter, och;

ii) den behöriga myndigheten tillåter det.

## KAPITEL VIII: TRANSPORT AV FISKERIPRODUKTER

2. Livsmedelsföretagare behöver inte uppfylla kraven i punkt 1 b när frysta fiskeriprodukter transporteras från ett fryslager till en godkänd anläggning för att tinas när de kommer fram i syfte att beredas och/eller bearbetas om avståndet är kort och den behöriga myndigheten medger detta.

## AVSNITT IX, KAPITEL I: OBEHANDLAD MJÖL OCH RÅMJÖLK – PRIMÄRPRODUKTION, II. HYGIEN VID MJÖLK- OCH RÅMJÖLKSPRODUKTIONSANLÄGGNINGAR,

### B. Hygien vid mjölkning, uppsamling och transport

4. Livsmedelsföretagare behöver inte uppfylla de temperaturkrav som fastställs i punkterna 2 och 3 om mjölken uppfyller de kriterier som fastställs i del III och om

- mjölken bearbetas inom 2 timmar efter mjölkning; eller
- en högre temperatur är erforderlig av tekniska skäl i samband med tillverkningen av vissa mjölkprodukter och den behöriga myndigheten godkänner detta.

## KAPITEL II: KRAV FÖR MJÖLKPRODUKTER OCH RÅMJÖLKBASERADE PRODUKTER, I. TEMPERATURKRAV

*(1. Livsmedelsföretagare skall se till att mjölken snabbt kyls till högst 6 °C vid emottagandet i en bearbetningsanläggning och hålls vid denna temperatur till dess att den bearbetas.)*

2. Livsmedelsföretagare får emellertid förvara mjölk och råmjölk vid en högre temperatur, om:

- bearbetningen inleds omedelbart efter mjölkningen eller inom fyra timmar efter emottagandet vid bearbetningsanläggningen; eller
- den behöriga myndigheten godkänner en högre temperatur av tekniska skäl i samband med tillverkningen av vissa mjölkprodukter eller råmjölkbaserade produkter.

## AVSNITT XIV, KAPITEL I: KRAV FÖR RÅVAROR

5. Uppsamlingscentraler och garverier får även leverera råvaror för produktion av gelatin avsett att användas som livsmedel om de behöriga myndigheterna särskilt godkänner dem för detta ändamål och de uppfyller följande krav...

## AVSNITT XV, KAPITEL I: KRAV FÖR RÅVAROR

5. Uppsamlingscentraler och garverier får även leverera råvaror för produktion av kollagen avsett att användas som livsmedel om de behöriga myndigheterna särskilt godkänner dem för detta ändamål och de uppfyller följande krav....

## Förordning 854/2004

---

## BILAGA I, AVSNITT I, KAPITEL II: INSPEKTIONSUPPGIFTER

### D. Besiktning efter slakt

3. Den officiella veterinären skall kräva att slaktkroppar av tama hästdjur, nötkreatur äldre än sex månader och tamsvin äldre än fyra veckor överlämnas för besiktning efter slakt klivna längs med ryggraden. Om det är nödvändigt för besiktningen, får den officiella veterinären kräva att även huvudet eller andra slaktkroppar klyvs på längden. För att ta hänsyn till särskilda konsumtionsvanor, den tekniska utvecklingen eller särskilda sanitära förhållanden får den behöriga myndigheten tillåta att besiktning av tama hästdjur, nötkreatur äldre än sex månader och tamsvin äldre än fyra veckor görs på slaktkroppar som inte klivits.

### AVSNITT III, KAPITEL II: KONTROLLFREKVENNS

1. Den behöriga myndigheten skall sörja för att minst en officiell veterinär är närvarande:
  - a) på slakterier under hela besiktningen såväl före som efter slakt; och
  - b) på vilthanteringsanläggningar under hela besiktningen efter slakt.
2. Den behöriga myndigheten får dock anpassa detta tillvägagångssätt i vissa slakterier och vilthanteringsanläggningar som identifierats på grundval av en riskanalys och i enlighet med eventuella kriterier som fastställts i enlighet med artikel 18.3.

### KAPITEL III: MEDVERKAN AV SLAKTERIPERSONAL (Flera punkter)

#### AVSNITT IV, KAPITEL IV: TAMSVIN

##### A. Besiktning före slakt

1. Den behöriga myndigheten får besluta att svin avsedda för slakt skall besiktigas före slakt på den jordbruksanläggning som djuren kommer ifrån (i vissa förutsättningar).

#### KAPITEL V: FJÄDERFÄ

##### A. Besiktning före slakt

1. Den behöriga myndigheten får besluta att fjäderfä avsedda för slakt skall besiktigas före slakt på den jordbruksanläggning varifrån de kommer (i vissa förutsättningar).