

Bekendtgørelse om fødevarerhygiejne¹⁾

I medfør af § 4, stk. 1, §§ 16, 19 og 32, § 34, stk. 1 og 2, § 35, § 36, stk. 1, § 37, stk. 3, § 49, stk. 1, § 50 og § 60, stk. 3-5, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 467 af 15. maj 2014 samt §§ 30 og 34 i lov om hold af dyr, jf. lovbekendtgørelse nr. 466 af 15. maj 2014 og efter bemyndigelse i henhold til § 7 i bekendtgørelse nr. 511 af 23. april 2015 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser fastsættes:

Kapitel 1

Område og definitioner

§ 1. Bekendtgørelsen supplerer en række forordninger om fødevarerhygiejne og omfatter:

- 1) Markedsføring af små mængder primærprodukter m.v. fra primærproducenten direkte til den endelige forbruger (stalddørssalg) eller til lokale detailvirksomheder, jf. kapitel 2.
- 2) Markedsføring af æg i detailhandel, jf. kapitel 3.
- 3) Automatiske malkesystemer, jf. kapitel 4.
- 4) Kriterier for colostrum til markedsføring, jf. kapitel 5.
- 5) Håndtering og markedsføring af mælk, jf. kapitel 6.
- 6) Hjemmeslagtning, jf. kapitel 7.
- 7) Virksomheder, der foretager strygning af rogn, jf. kapitel 8.
- 8) Temperaturbestemmelser, jf. kapitel 9.
- 9) Returnering af fødevarer, jf. kapitel 10.
- 10) Bulktransport på søgående fartøjer, jf. kapitel 11.

¹ I bekendtgørelsen er der medtaget visse bestemmelser fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne, som senest berigtiget den 4. august 2007, EU-Tidende 2007, L 204, side 26, og som senest ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 219/2009 af 11. marts 2009, EU-Tidende 2009, L 87, side 109, Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, som senest berigtiget den 4. august 2007, EU-Tidende 2007, L 204, side 26, og som senest ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 633/2014 af 13. juni 2014, EU-Tidende 2014, L 175, side 6, Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum, som senest berigtiget den 4. august 2007, EU-Tidende 2007, L 204, side 26, og som senest ændret ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 633/2014 af 13. juni 2014, EU-Tidende 2014, L 175, side 6, Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, EU-Tidende 2005, L 338, side 1, som senest berigtiget den 14. oktober 2006, EU-Tidende 2006, L 283, side 62, og som senest ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 217/2014 af 7. marts 2014, EU-Tidende 2014, L 69, side 93, samt gennemførelses- og overgangsbestemmelserne til disse forordninger. Desuden er visse bestemmelser medtaget fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes, som senest berigtiget den 4. august 2007, EU-Tidende 2007 L 204, side 29, og som senest ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 652/2014 af 15. maj 2014, EU-Tidende 2014, L 189, side 1, og Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatiser, EU-tidende 2001, L 147, side 1, som senest ændret ved Kommissionens forordning (EU) nr. 114/2014 af 28. oktober 2014, EU-tidende 2014, L 308, side 66. Ifølge artikel 288 i EUF-Traktaten gælder en forordning umiddelbart i hver medlemsstat. Gengivelsen af disse bestemmelser er således udelukkende begrundet i praktiske hensyn og berører ikke de nævnte forordningers umiddelbare gyldighed i Danmark. Bekendtgørelsen har som udkast været notificeret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 98/34/EF (informationsproceduredirektivet), som ændret ved direktiv 98/48 EF.

- 11) Specificeret risikomateriale, jf. kapitel 12.
- 12) Fødevarer med traditionelle karakteristika, jf. kapitel 13.
- 13) Krav til lagerfaciliteter for tredjemandsimporterede fødevarer med særlige restriktioner, jf. kap. 14.
- 14) Fødevarekædeoplysninger for slagtedyr, jf. kapitel 15.
- 15) Undladelse af deling af slagtekroppe i halve, jf. kapitel 16.
- 16) Adgang til fødevarevirksomheder for kæle- og servicedyr m.v., jf. kapitel 17.
- 17) Håndtering af dyr på slagterier m.v., jf. kapitel 18.
- 18) Prøveudtagningsfrekvens i virksomheder, der producerer hakket kød og tilberedt kød i små mængder, jf. kap. 19.
- 19) Opdrættet vildt og vildtlevende småvildt, jf. kapitel 20 .
- 20) Vand fra alternative vandingssystemer og genbrug af vand, jf. kapitel 21.

§ 2. I denne bekendtgørelse gælder definitionerne i:

- 1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatiser med senere ændringer (TSE-forordningen).
- 2) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed med senere ændringer (fødevareforordningen).
- 3) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002 om animalske produkter med senere ændringer (biproduktforordningen).
- 4) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne, samt gennemførelses- og overgangsbestemmelser til denne forordning (hygiejneforordningen).
- 5) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer med senere ændringer, samt gennemførelses- og overgangsbestemmelser, med senere ændringer, til denne forordning (hygiejneforordningen for animalske fødevarer).
- 6) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum med senere ændringer (kontrolforordningen for animalske fødevarer).
- 7) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes med senere ændringer (kontrolforordningen).
- 8) Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer med senere ændringer (mikrobiologiforordningen).
- 9) Bekendtgørelse nr. 2 af 4. januar 2013 om mælkeprodukter m.v.

10) Bekendtgørelse nr. 1280 af 4. december 2014 om salmonella hos svin m.v.

Stk. 2. Desuden gælder definitionen af ”konsummælk” i bilag XIII, I, b, i Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen).

Stk. 3. Bekendtgørelsens regler om håndtering omfatter alle de led i produktionen, tilvirkningen og distributionen af fødevarer, som er defineret i artikel 3, nr. 16, i fødevareforordningen.

Kapitel 2

Markedsføring af små mængder primærprodukter m.v. fra primærproducenten direkte til den endelige forbruger(stalddørssalg) eller til lokale detailvirksomheder

§ 3. Primærproducenter skal sikre, at de fødevarer, som markedsføres direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, jf. den til enhver tid gældende bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v., ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

Stk. 2. Ved markedsføring i detailvirksomheder af animalske produkter som nævnt i § 5 og § 7, som er leveret direkte fra en primærproducent, skal det af skiltning ved produktet fremgå, at det stammer direkte fra primærproducenten/-bedriften og ikke der har været underlagt Fødevarestyrelsens direkte kontrol.

Rå mælk og rå kolostrum

§ 4. Primærproducenter må kun markedsføre rå mælk direkte til den endelige forbruger, når besætningen er indplaceret i niveau 1 i den til enhver tid gældende bekendtgørelse om salmonella hos kvæg m.m.

Stk. 2. Primærproducenter skal sikre, at rå mælk ikke markedsføres direkte til den endelige forbruger senere end 24 timer efter, at mælken er udmalket.

Stk. 3. Primærproducenter skal sikre, at rå mælk, som ønskes afsat direkte til den endelige forbruger, nedkøles til højst 6 °C straks efter udmalkning.

Stk. 4. Primærproducenter skal sikre, at rå mælk, som markedsføres direkte til den endelige forbruger, opfylder kriterierne for celletal, kimtal og antibiotikarester i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, samt opfylder det mikrobiologiske kriterium for E. coli i bilag 1.

Stk. 5. Primærproducenter skal sikre, at den i bilag 2 nævnte kontrol med rå mælk udføres, samt at den rå mælk hver måned undersøges for E. coli.

Stk. 6. Hvis den i stk. 5 nævnte undersøgelse af E. coli viser resultater, som ikke overholder de fastsatte kriterier, skal primærproducenter ophøre med at markedsføre rå mælk direkte til den endelige forbruger, indtil der foreligger en prøve med et indhold af E. coli under 10 cfu/g.

Stk. 7. Primærproducenter kan dog, jf. stk. 6, fortsætte den direkte markedsføring af rå mælk til den endelige forbruger, hvis indholdet af E. coli ikke overstiger 100 cfu/g, og de foregående 6 undersøgelser viser tilfredsstillende eller acceptable resultater. Primærproducenter skal inden en uge efter modtagelsen af det utilfredsstillende resultat sikre, at der udtages en ny prøve til undersøgelse for E. coli.

Stk. 8. Primærproducenter må kun markedsføre rå kolostrum direkte til den endelige forbruger, når de i stk. 1-4 og 6-7 nævnte betingelser er opfyldt, dog ikke kravene til celletal i stk. 4.

Æg

§ 5. Primærproducenter skal sikre, at æg ikke markedsføres direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder senere end 21 dage efter, at æggene er lagt.

Stk. 2. Dato for mindste holdbarhed for æg er 28 dage efter lægningen. Primærproducenten skal klart angive datoen for mindste holdbarhed for den endelige forbruger eller for lokale detailvirksomheder ved opslag eller en fortrykt seddel, der er anbragt på pakningen eller udleveres til forbrugeren sammen med æggene.

Stk. 3. Primærproducenter skal sikre, at det lokale, som anvendes i forbindelse med håndtering af hønseæg bestemt til at blive markedsført til virksomheder, der sorterer hønseæg efter kvalitet og vægt, ikke bliver anvendt til håndtering af æg bestemt til at blive markedsført direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder.

Stk. 4. Primærproducenter må ikke markedsføre æg i i æggebakker og lignende, som er modtaget retur fra forbruger.

§ 6. Offentlige og private institutioner med eget hønsehold må anvende æg herfra i egne køkkener.

Fersk kød af fjerkræ, kaniner og vildt

§7. Primærproducenter må markedsføre flået og plukket fjerkræ, kaniner og vildt til den endelige forbruger (stalddørssalg) samt til lokale detailvirksomheder.

Stk. 2. Primærproducenter må markedsføre vildt og kaniner, der er flået og med indvoldene udtaget; vildt og fjerkræ, der er plukket og med indvoldene udtaget samt fersk kød heraf til den endelige forbruger (stalddørssalg) samt til lokale detailvirksomheder, såfremt håndteringen af disse fødevarer foregår under følgende betingelser:

- 1) Håndteringen sker i lokaler, som opfylder kravene til mobile virksomheder i kapitel III i hygiejneforordningen.
- 2) Indpakning og emballering sker på en måde og med materialer, som ikke udgør en risiko for kontaminering af fødevareren.
- 3) Transport til detailvirksomheden sker under betingelser, som svarer til kravene i kapitel IV i hygiejneforordningen.

Levende muslinger m.m.

§ 8. Primærproducenter skal ved markedsføring af små mængder levende muslinger m.m. til den endelige forbruger (stalddørssalg) sikre, at markedsføringen sker i overensstemmelse med kravene i del A til bilag I i hygiejneforordningen og afsnit VII, kapitel II, A, punkt 1-2 og 6 i forordningen om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

Kapitel 3

Markedsføring af æg i detailhandel

§ 9. Bestemmelserne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit X, kapitel I finder tilsvarende anvendelse ved markedsføring af æg i detailhandel.

Kapitel 4

Automatiske malkesystemer

§ 10. Primærproducenter, som anvender automatiske malkesystemer, hvor mælk eller kolostrum fra det enkelte dyr ikke undersøges for afvigende organoleptiske eller fysisk-kemiske egenskaber af den malkende, men ved en metode med lignende resultater, skal sikre, at

- 1) de anvendte automatiske malkesystemer til enhver tid opfylder kravene i den seneste udgave af ISO standarden om automatiske malkesystemer, eller
- 2) der udarbejdes skriftlige supplerende egenkontrolprocedurer, som gennemføres, så primærproducenten sikrer lignende resultater.

Kapitel 5

Kriterier for kolostrum til markedsføring

§ 11. Primærproducenter må kun markedsføre kolostrum, når kolostrum fra kvæg højst indeholder 100.000 cfu/ml, og kolostrum fra andre dyrearter højst indeholder 1.500.000 cfu/ml.

Stk. 2. Primærproducenter skal sikre, at der ved hver leverance af kolostrum til en fødevarevirksomhed udtages en repræsentativ prøve af leverancen, og at prøven analyseres for kimtal.

Stk. 3. Hvis kolostrum ikke opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier for kimtal, skal primærproducenten iværksætte de nødvendige foranstaltninger til at afhjælpe manglerne.

Stk. 4. Hvis kolostrum ikke opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier senest 1 måned efter, at overskridelsen er konstateret første gang, må primærproducenten ikke markedsføre kolostrum fra bedriften. Efter markedsføringsstop må markedsføringen først genoptages, når kolostrum igen opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier.

Kapitel 6

Håndtering og markedsføring af mælk

§ 12. Virksomheder må ikke markedsføre rå mælk og rå fløde til direkte konsum.

Stk. 2. Uanset stk. 1 må rå mælk markedsføres fra primærproducenter direkte til den endelige forbruger, jf. § 4.

Stk. 3. Køkkener på landbrugsskoler og lign., der har egen malkebesætning, og hvor personalet har et fagligt grundlag for malkning og håndtering af mælken i mælkerum og køkken, må uanset stk. 1 anvende rå mælk af egen produktion på de betingelser, der fremgår af § 4 om markedsføring af rå mælk fra primærproducenter direkte til den endelige forbruger.

Kriterier for rå mælk ved levering til en fødevarevirksomhed

§ 13. Rå mælk, der markedsføres fra den enkelte primærproducent, skal opfylde kriterierne for celletal og kimtal i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Stk. 2. Hvis rå mælk ikke opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier for celletal eller kimtal, skal primærproducenten iværksætte de nødvendige foranstaltninger til at afhjælpe manglerne.

Stk. 3. Hvis rå mælk ikke opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier for celletal eller kimtal senest 3 måneder efter, at overskridelsen er konstateret første gang, skal primærproducenten afbryde markedsføringen af rå mælk fra bedriften. Markedsføringen kan først genoptages, når mælken igen opfylder de i stk. 1 nævnte kriterier.

§ 14. Uanset § 13, stk. 3, kan primærproducenten dog markedsføre rå komælk i en periode med skærpet overvågning af det pågældende kriterium, der er overskredet, efter at mindst én enkeltprøve har dokumenteret, at celletallet i tankmælken er højst 400.000 celler/ml, eller at kimtallet i tankmælken er højst 100.000 cfu/ml.

Stk. 2. I perioden med skærpet overvågning af det overskredne kriterium må primærproducenten kun markedsføre rå komælk, når samtlige ordinære enkeltprøver udtaget til analyse for det pågældende kriterium i overensstemmelse med § 15, stk. 1, viser, at celletallet i tankmælken er højst 400.000 celler/ml, eller at kimtallet i tankmælken er højst 100.000 cfu/ml. Viser den skærpede overvågning en overskridelse af det pågældende celletal eller kimal, må der ikke markedsføres rå komælk fra bedriften.

Stk. 3. I perioden med skærpet overvågning skal virksomheder, der indsamler eller forarbejder rå komælk, straks underrette Fødevarestyrelsen om analyseresultater, der medfører afbrydelse eller genoptagelse af markedsføringen.

Stk. 4. Primærproducenter i besætninger, hvorfra den rå mælk ikke indsamles eller forarbejdes af en virksomhed i Danmark, som ønsker at markedsføre rå mælk i en periode med skærpet overvågning, jf. stk. 1, skal sikre, at de i stk. 1-2 nævnte enkeltprøver udtages og analyseres. Primærproducenten skal sikre, at Fødevarestyrelsen underrettes om analyseresultater, der medfører afbrydelse eller genoptagelse af markedsføringen.

Stk. 5. Perioden med skærpet overvågning afsluttes, når det overskredne kriterium for celletal eller kimal igen er opfyldt, jf. § 13, stk. 1.

Stk. 6. Perioden med skærpet overvågning kan højst vare 60 dage. Hvis kriterierne nævnt i § 13, stk. 1, ikke er opfyldt senest efter 60 dage med skærpet overvågning, skal primærproducenten afbryde markedsføringen af rå mælk fra bedriften. Markedsføringen må først genoptages, når mælken igen opfylder de i § 13, stk. 1, nævnte kriterier.

Kontrol med kriterier for rå mælk

§ 15. Primærproducenter, der leverer rå mælk, herunder i perioder under skærpet overvågning jf. § 14, har ansvaret for, at der ugentligt udtages og sikres analyse af repræsentative, ordinære stikprøver af rå mælk i overensstemmelse med bilag 2.

Stk. 2. Kravet i stk. 1 om ugentlige prøver kan fraviges ved udtagning af prøver af mælk fra fåre- og gedebesætninger, hvorfra der leveres mindre end én gang om ugen, såfremt virksomheden udtager mindst 1 prøve pr. leverance.

Stk. 3. Virksomheden skal stille samtlige analyseresultater til rådighed for Fødevarestyrelsen.

Varmebehandling af mælk og mælkebestanddele

§ 16. Mejeriprodukter og andre fødevarer, som fremstilles med anvendelse af rå mælk eller mælkebestanddele, skal som minimum varmebehandles ved en kombination af tid og temperatur, der svarer til pasteurisering, jf. dog § 17.

Stk. 2. Stk. 1 kan fraviges for rå mælk og mælkebestanddele til fremstilling af blåskimmelmodnet ost, såfremt mælken eller mælkebestanddelene, der anvendes ved fremstillingen, er varmebehandlet ved mindst 57 °C i 15 minutter eller ved anden kombination af tid og temperatur, der har en tilsvarende effekt.

Stk. 3. Stk. 1 kan fraviges for rå mælk og mælkebestanddele til fremstilling af andre oste på følgende betingelser:

- 1) Ostekoaglet skal have undergået en eftervarmebehandling ved mindst 50 °C i 30 minutter eller ved anden kombination af tid og temperatur, der har en tilsvarende effekt,
- 2) osten skal være lagret i mere end 60 dage inden markedsføring til direkte konsum, og
- 3) den færdige ost skal indeholde mindre end 56 % vand i den fedtfri ostemasse.

§ 17. Fødevarestyrelsen kan dispensere fra kravet i § 16, stk. 1, såfremt virksomheden kan dokumentere, at forarbejdningen foregår under anvendelse af andre hygiejnemæssige foranstaltninger eller teknologier, der sikrer, at gældende hygiejnekriterier overholdes, og såfremt Fødevarestyrelsen vurderer, at disse foranstaltninger er hygiejnisk og sundhedsmæssigt forsvarlige.

Kapitel 7

Assistance hos primærproducenter til hjemmeslagtning

§ 18. Virksomheder med mobile anlæg og lignende, som yder assistance til slagtning eller slagtemæssig behandling i forbindelse med primærproducenters hjemmeslagtninger af egne dyr til brug i egen husholdning, skal opfylde bestemmelserne i hygiejneforordningen, artikel 3, artikel 4, stk. 2 og 3, og artikel 5-7.

Stk. 2. Virksomheder omfattet af stk. 1 skal rengøres og desinficeres efter endt arbejde, og før primærproducentens ejendom forlades.

Stk. 3. Spildevand og animalske biprodukter må ikke medtages fra primærproducentens ejendom efter endt slagtning eller slagtemæssig behandling af dyr.

Stk. 4. Spildevand og animalske biprodukter skal opsamles, håndteres og bortskaffes i overensstemmelse med biproduktforordningen.

Stk. 5. Uanset stk. 3 og 4 kan vand, der har været anvendt til skoldning af svin i forbindelse med afhåring eller til skoldning af fjerkræ i forbindelse med plukning, medtages fra ejendommen, såfremt det efter brug og før ejendommen forlades har været opvarmet til 70 °C i mindst 1 time.

§ 19. Virksomheder omfattet af § 18, stk. 1, skal føre et register, hvoraf følgende oplysninger fremgår:

- 1) CHR-nummer på den ejendom, hvor dyrene slagtes. Hvis ejendommen ikke har et CHR-nummer, skal i stedet registreres navn på ejer og adresse på den ejendom, hvor dyrene slagtes.
- 2) Antallet af dyr og dyreart, der er slagtet, samt for dyr med individuelt nummer CKR-nummer på det slagtede dyr.
- 3) Slagtetidspunkt.

§ 20. Dyrets ejer skal i forbindelse med hjemmeslagtning sikre sig, at dyret er egnet til konsum.

Kapitel 8

Virksomheder, der foretager strygning af rogn

§ 21. Virksomheder, som foretager strygning af rogn hos primærproducenter, anses for at være primærproducenter for så vidt angår denne aktivitet.

Stk. 2. Såfremt virksomheder omfattet af stk. 1 tillige markedsfører rogn til andre fødevarer virksomheder end den primærproducent, hos hvem strygning af rogn foregår, er denne aktivitet ikke at betragte som primærproduktion

Stk. 3. Virksomheder omfattet af stk. 1 skal rengøres og desinficeres efter endt arbejde, og før primærproducentens ejendom forlades.

Stk. 4. Virksomheder, som foretager strygning af rogn hos en primærproducent, må ikke medtage spildevand og animalske biprodukter fra primærproducentens ejendom efter endt strygning.

Stk. 5. Spildevand og animalske biprodukter skal opsamles, håndteres og bortskaffes i overensstemmelse med biproduktforordningen.

§ 22. Virksomheder, som er omfattet af § 21, stk. 1, skal føre et register med navn og adresse på de primærproducenter, hos hvem der er foretaget strygning af rogn.

Kapitel 9

Temperaturbestemmelser

§ 23. Dette kapitel gælder for opbevaring, transport og varmebehandling af fødevarer i alle fødevareraktiviteter, medmindre der i andre bestemmelser er fastsat særlige temperaturkrav for en fødevare.

§ 24. Fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, således at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

§ 25. Opbevaring og transport af de i bilag 3 nævnte fødevarer må maksimalt ske ved de temperaturer, der er angivet i bilaget ud for de enkelte fødevarer, jf. dog stk. 2-4. De i bilaget angivne temperaturer skal overholdes, uanset der i forbindelse med fødevarens mærkning er angivet en højere opbevaringstemperatur. Temperaturkravene i bilag 3 gælder dog ikke for stalddørssalg bortset fra stalddørssalg af fjerkræ, der er tømt for indvolde.

Stk. 2. Virksomheder kan transportere fødevarer direkte til den endelige forbruger uden at overholde de i bilag 3 angivne temperaturer, når virksomheden sikrer, at transporten ikke giver anledning til fødevareraktivitetssikkerhedsmæssige problemer.

Stk. 3. Engrosaktiviteter kan opbevare og transportere mejeriprodukter, som ikke kan oplagres ved omgivelsestemperatur, ved temperaturer, der fastlægges af tilvirkningsaktiviteten. Opbevaringstemperaturen skal sikre produktets holdbarhed frem til den angivne holdbarhedsdato.

Stk. 4. Pasteuriseret mælk, som er beregnet til konsummælk, skal dog opbevares og transporteres ved højst 6 °C. Produkterne skal senest ved udlæsning fra engrosaktivitet til udbringning til detailaktivitet være nedkølet til den temperatur, der er angivet i bilag 3.

Stk. 5. Engrosaktiviteter kan færdigmodne syrnede konsummælksprodukter i pakningen ved en højere temperatur end angivet i bilag 3. Produkterne skal dog senest ved udlæsning fra engrosaktivitet til udbringning til detailaktivitet være nedkølet til den temperatur, der er angivet i bilag 3.

Varmebehandling

§ 26. Varmebehandling og genopvarmning af fødevarer skal foretages på en måde, som ikke bringer fødevareraktivitetssikkerheden i fare.

Stk. 2. Virksomheden skal dokumentere, at den anvendte metode til varmebehandling eller genopvarmning opfylder kravet i stk. 1.

Stk. 3. Kravet om dokumentation i stk. 2 gælder dog ikke:

1) Hvis fødevarerne opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C i hele fødevareren, jf. dog § 16 og § 27.

2)) Ved portionsvis servering af kød, som forbrugeren ikke ønsker gennemstegt.

3) Ved servering af hønseæg enkeltvis.

4) Ved varmebehandling af øvrige fødevarer, der af hensyn til fødevarens karakter ikke kan opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C.

§ 27. Frosne hindbær, der indgår som ingrediens i fødevarer, der ikke efterfølgende varmebehandles, skal varmebehandles i mindst 1 minut ved 100 °C eller underkastes en anden behandling med tilsvarende effekt.

Stk. 2. Hvis en fødevarer, hvori frosne hindbær indgår som ingrediens, ikke kan fremstilles under iagttagelse af kravet i stk. 1, uden at det medfører en væsentlig ændring af fødevarens karakteristika, kan Fødevarestyrelsen dispensere fra dette krav, såfremt virksomheden kan dokumentere, at hindbærrene er produceret under forhold, som giver tilsvarende fødevarer sikkerhed. Fødevarestyrelsen kan fastsætte vilkår for dispensationen.

§ 28. Varmebehandling af ægholdige fødevarer skal ske ved varmebehandling af hele fødevarer til mindst 75 °C, jf. dog § 26, medmindre der anvendes pasteuriserede ægprodukter.

Varmholdelse

§ 29. Varmebehandlede fødevarer kan holdes varme, hvis varmholdelsen foretages på en måde, som ikke bringer fødevarer sikkerheden i fare.

Stk. 2. Virksomheden skal dokumentere, at metoden, der anvendes til varmholdelse, opfylder kravet i stk. 1.

Stk. 3. Virksomheden kan undlade dokumentationen i stk. 2, hvis fødevarer holdes varm, så temperaturen overalt i fødevarer en mindst 65 °C.

Kapitel 10

Returnering af fødevarer

§ 30. Engros- eller detailvirksomheder kan sende fødevarer retur, hvis fødevarer afvises under modtagekontrollen eller af sundhedsmæssige grunde afvises af virksomheden eller af tilsynsmyndigheden eller tilbagetrækkes fra markedet.

Stk. 2. Engros- eller detailvirksomheder kan sende fødevarer retur med det formål at opnå godtgørelse i henhold til SKATs afgiftsregler.

Stk. 3. En engros- eller detailvirksomhed kan modtage de i stk. 1 og 2 returnerede fødevarer, hvis virksomheden sikrer, at modtagelsen ikke indebærer fødevarer sikkerhedsmæssig risiko.

§ 31. Fødevarer virksomheder skal ved modtagelsen af returnerede fødevarer, jf. § 30, iværksætte relevante undersøgelser af de returnerede fødevarer eller sørge for bortskaffelse som affald.

Kapitel 11

Bulktransport på søgående fartøjer

§ 32. Bulktransport på søgående fartøjer af råsukker, der ikke er bestemt til anvendelse som fødevarer eller fødevarer ingrediens uden først at have gennemgået en fuldstændig og effektiv raffineringssproces, er ikke omfattet af hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IV, punkt 4, når følgende betingelser er opfyldt:

1) Tankene, containerne eller beholderne skal forud for lastning af råsukkeret være gjort grundigt rene for at fjerne rester af den forudgående ladning eller anden tilsmudsning og inspiceret for at fastslå, at sådanne rester er fjernet effektivt, og

2) den ladning, der er gået forud for transporten af råsukker, må ikke have været bulktransport af en ladning i flydende form.

Stk. 2. Den fødevarevirksomhed, der er ansvarlig for søtransporten af råsukker efter stk. 1, skal være i besiddelse af dokumenterede oplysninger, som nøjagtigt og i enkeltheder beskriver dels den umiddelbart forudgående ladning, der er transporteret i den pågældende tank, container eller beholder, dels arten og effektiviteten af den rengøringsproces, der er anvendt forud for transporten af råsukker.

Stk. 3. De i stk. 2 nævnte dokumenterede oplysninger skal ledsage forsendelsen under hele transporten til raffinaderiet, og raffinaderiet skal beholde en kopi heraf. De dokumenterede oplysninger skal på et eller flere fællesskabssprog på en klart synlig og uudslettelig måde bære påskriften: "Dette produkt skal raffineres, førend det anvendes til konsum".

Kapitel 12

Specificeret risikomateriale

§ 33. Specificeret risikomateriale skal fjernes

1) på slagterier eller andre slagtesteder, eller

2) på opskæringsvirksomheder, for så vidt angår rygsøjle hos kvæg over 30 måneder.

Stk. 2. Uanset stk. 1 kan rygmarv fra får og geder fjernes på opskæringsvirksomheder.

Stk. 3. Uanset stk. 1 kan rygsøjle, som er specificeret risikomateriale, fra kvæg over 30 måneder fjernes i en detailslagterbutik, herunder i slagterafdelingen i et supermarked.

§ 34. Fødevarestyrelsen kan på visse betingelser tillade, at specificeret risikomateriale overføres til godkendte kategori 1-forarbejdningsanlæg beliggende i Danmark, jf. biproduktforordningen, før resultatet af BSE-undersøgelsen foreligger.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan på visse betingelser tillade overførsel af andet destruktionsaffald end specificeret risikomateriale til kategori 2- og kategori 3-forarbejdningsanlæg beliggende i Danmark, jf. biproduktforordningen, før resultatet af BSE-undersøgelsen foreligger.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan på visse betingelser tillade overførsel af ferske huder og fedt til afsmeltning fra et slagteri beliggende i Danmark til en hudevirksomhed beliggende i Danmark henholdsvis et fedtsmelteri beliggende i Danmark, før resultatet af BSE-undersøgelsen foreligger.

Stk. 4. Uanset stk. 3 kan Fødevarestyrelsen meddele virksomheder, som den 8. august 2008 havde tilladelse til at modtage huder fra virksomheder beliggende i en anden medlemsstat, før resultatet af BSE-undersøgelsen foreligger, tilladelse til at fortsætte denne praksis midlertidigt. Fødevarestyrelsen kan stille vilkår for tilladelsen.

§ 35. Ved forsendelse af og modtagelse af kød af kvæg over 30 måneder med påsiddende rygsøjle, jf. § 33, skal de i stk. 2-7 angivne betingelser overholdes.

Stk. 2. Detailslagterbutikker, herunder slagterafdelinger i supermarkeder, må kun modtage kød af kvæg over 30 måneder med påsiddende rygsøjle, når denne aktivitet er autoriseret af Fødevarestyrelsen, jf. den til enhver tid gældende autorisationsbekendtgørelse.

Stk. 3. Den virksomhed, der afsender kød af kvæg over 30 måneder med påsiddende rygsøjle til en opskæringsvirksomhed eller detailslagter, skal markere det kød, hvor rygsøjlen ikke er specificeret risikomateriale, med en klart synlig, blå stribe på det mærke, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 1760/2000 om indførelse af en ordning for identifikation og registrering af kvæg og om mærkning af oksekød og oksekødsprodukter.

Stk. 4. Den virksomhed, der afsender kød af kvæg med påsiddende rygsøjle til en opskæringsvirksomhed eller detailslagter, skal medsende et handelsdokument, som angiver antallet af kødstykker, hvor rygsøjlen er specificeret risikomateriale, og antallet af kødstykker, hvor rygsøjlen ikke er specificeret risikomateriale.

Stk. 5. Den virksomhed, der modtager kød af kvæg med påsiddende rygsøjle, skal opbevare det ledsagende handelsdokument som dokumentation i mindst 1 år og på forlangende forevise det for Fødevarestyrelsen.

Stk. 6. En opskæringsvirksomhed, der modtager kød af kvæg over 30 måneder med påsiddende rygsøjle, og som opskærer kødet, skal sørge for at fjerne det specificerede risikomateriale i overensstemmelse med TSE-forordningen og biproduktforordningen.

Stk. 7. En detailslagterbutik, herunder slagterafdelingen i et supermarked, der modtager kød af kvæg over 30 måneder med påsiddende rygsøjle, skal sørge for at fjerne det specificerede risikomateriale i overensstemmelse med TSE-forordningen og biproduktforordningen, før kødet sælges.

§ 36. Detailvirksomheder, som håndterer specificeret risikomateriale, skal håndtere alt animalsk og vegetabilsk affald som specificeret risikomateriale. Alt specificeret risikomateriale skal farves med et farvestof eller mærkes umiddelbart efter, det er fjernet, og bortskaffes i overensstemmelse med biproduktforordningen, særlig artikel 4, stk. 2. Der skal træffes de nødvendige forholdsregler for at undgå krydskontamination.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan tillade, at supermarkeder med slagterafdeling fraviger det i stk. 1 nævnte krav om, at alt animalsk og vegetabilsk affald skal håndteres som specificeret risikomateriale, såfremt supermarkedet opstiller et egenkontrolprogram, der sikrer, at alt animalsk og vegetabilsk affald fra slagterafdelingen håndteres som specificeret risikomateriale, og dette affald håndteres adskilt fra andet affald fra supermarkedet. Fødevarestyrelsen kan fastsætte vilkår herfor.

Kapitel 13

Fødevarer med traditionelle karakteristika

§ 37. Fødevarestyrelsen kan på visse betingelser tillade, at virksomheder, som fremstiller fødevarer med traditionelle karakteristika, ikke opfylder de særlige bestemmelser for henholdsvis lokaler og udstyr, som er fastsat i hygiejneforordningen, bilag II, kapitel II, punkt 1, og kap. V, pkt. 1, hvor dette er nødvendigt af hensyn til fødevarens traditionelle karakteristika.

Stk. 2. Ved ansøgning om tilladelse skal den enkelte virksomhed bidrage med relevante oplysninger, herunder oplysninger vedrørende virksomheden, fremstillingsmetoden og den pågældende fødevarer.

Kapitel 14

Krav til lagerfaciliteter for tredjelandsimpoterede fødevarer med særlige restriktioner

§ 38. Ved import af fødevarer fra tredjelande, hvor der i henhold til Kommissionens forordning om særlige betingelser for import af visse foderstoffer og fødevarer fra visse tredjelande, er risiko for aflatoksinforurening, skal det udpegede importsted eller modtagevirksomheden stille det nødvendige personale og den nødvendige logistik til rådighed til aflæsning af partiet, så det er muligt at udtage repræsentative prøver.

Stk. 2. Det udpegede importsted eller modtagevirksomheden skal stille passende prøveudtagningsudstyr til rådighed for Fødevarestyrelsen, når der er tale om særtransporter eller særlig emballage, og det ikke er muligt at udtage repræsentative prøver med det sædvanlige prøveudtagningsudstyr.

Kapitel 15

Fødevarekædeoplysninger for slagtedy

§ 39. Slagteriet skal alt efter tilfældet anmode om, modtage, kontrollere og skride ind på grundlag af oplysninger om fødevarekæden for alle dyr, bortset fra vildtlevende vildt, i overensstemmelse med bilag II, afsnit III, i forordningen for animalske fødevarer.

Stk. 2. Fødevarekædeoplysningerne, jf. stk. 1, kan ledsage de dyr, som de vedrører, til slagteriet.

Kapitel 16

Undladelse af deling af slagtekroppe i halve

§ 40. Slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over seks måneder og tamsvin over fire uger kan præsenteres til undersøgelse efter slagtingen uden at være delt i halve, når det sker af hensyn til særlige spisevaner. Virksomheden skal give meddelelse til embedsdyrlægen senest dagen før slagtingen og skal fremlægge dokumentation for anvendelsen af det slagtede dyr.

Stk. 2. Uanset stk. 1 kan embedsdyrlægen kræve, at slagtekroppen deles i halve, når det er nødvendigt af hensyn til undersøgelsen efter slagtingen.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen kan under hensyn til den teknologiske udvikling eller særlige sundhedsmæssige forhold tillade, at slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over seks måneder og tamsvin over fire uger præsenteres til undersøgelse efter slagtingen uden at være delt i halve. Fødevarestyrelsen kan stille særlige vilkår i forbindelse med meddelelse af tilladelse.

Kapitel 17

Adgang til fødevarevirksomheder for kæle- og servicedyr m.v.

§ 41. Fødevarevirksomheder kan i følgende tilfælde tillade kæle- og servicedyr adgang til virksomheden, når virksomheden sikrer, at en sådan adgang ikke giver anledning til kontaminering af fødevarerne:

- 1) kæledyr gives adgang til serveringsområder i restauranter og lignende, og
- 2) servicedyr gives adgang til kundeområder i butikker, serveringsområder i restauranter og lignende.

Stk. 2. Vagthunde, som benyttes ved vagtselskabers runderinger, kan have adgang til en fødevarevirksomhed. Det er fødevarevirksomhedens ansvar at sikre, at en sådan adgang ikke giver anledning til kontaminering af fødevarerne.

Stk. 3. Rottehunde, som benyttes af professionelle skadedyrsbekæmpelsesfirmaer, kan have adgang til en fødevarevirksomhed. Det er fødevarevirksomhedens ansvar at sikre, at en sådan adgang ikke giver anledning til kontaminering af fødevarerne.

Stk. 4. Fødevarestyrelsen kan i visse tilfælde tillade, at kæle- og servicedyr gives adgang til fødevarevirksomheden. Fødevarestyrelsen kan stille vilkår for en sådan tilladelse.

Kapitel 18

Håndtering af dyr på slagterier m.v.

§ 42. Slagteriet skal sikre, at slagtedyr, inkl. opdrættet vildt og lagomorfer, er undersøgt af embedsdyrlægen før slagtingen og må kun med henblik på konsum slagte dyr, som embedsdyrlægen ved det levende syn har fundet egnet til slagting.

Stk. 2. Slagteriet skal sikre, at alle dele af dyret, inkl. blodet, kan undersøges af embedsdyrlægen umiddelbart efter slagtingen.

Stk. 3. Vildthåndteringsvirksomheden skal sikre, at alle indbragte dele af dyret eller for småvildts vedkommende en repræsentativ stikprøve af dyr af samme oprindelse kan undersøges af embedsdyrlægen efter ankomsten til virksomheden.

Stk. 4. Slagteriet og transportøren skal sikre, at slagtedyr, som er døde under transporten til slagteriet, eller som dør under opstaldningen på slagteriet, bliver forevist embedsdyrlægen.

Kapitel 19

Prøveudtagningsfrekvens i virksomheder, der producerer hakket og tilberedt kød i små mængder

§ 43. Virksomheder, der producerer under to tons hakket eller tilberedt kød om ugen, kan fastsætte en lavere frekvens for prøveudtagning til analyse for salmonella, E. coli og kintal end den, der fremgår af artikel 5, jf. bilag 1, i mikrobiologiforordningen. Frekvensen, der fastsættes på grundlag af en risikoanalyse, skal fremgå af virksomhedens egenkontrolprogram. Fødevarestyrelsen vurderer i forbindelse med tilsyn, om den af virksomheden fastsatte prøveudtagningsfrekvens er tilstrækkelig.

Kapitel 20

Opdrættet vildt og vildtlevende småvildt

§ 44. Opdrætteren af hjortedyr, opdrættet vildt af svinefamilien, strudsefugle eller bison kan attestere for korrekt udført slagting og aflivning og for slagtedato og -tidspunkt, når følgende betingelser er opfyldt:

- 1) Bedriften ligger i Danmark og er ikke underlagt dyresundhedsrestriktioner.
- 2) Aflivning foretages af en person, som opfylder betingelserne i bekendtgørelse om slagting og aflivning af dyr.

§ 45. Når embedsdyrlægen har foretaget undersøgelse af en repræsentativ stikprøve af vildtlevende småvildt i en vildthåndteringsvirksomhed og har erklæret partiet egnet, kan virksomheden markedsføre de øvrige dyr fra samme jagtparti uden embedsdyrlægens undersøgelse.

Kapitel 21

Vand fra alternative vandingssystemer og genbrug af vand

§ 46. Fødevarestyrelsen kan efter ansøgning fra en primærproducent helt eller delvis undtage vand fra alternative vandingssystemer fra kvalitetskravene i den til enhver tid gældende bekendtgørelse om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg (drikkevandsbekendtgørelsen), hvis virksomheden kan dokumentere, at vandets kvalitet ikke kan påvirke den færdige fødevars sundhed eller sundhedsmæssige beskaffenhed.

§ 47. Fødevarestyrelsen kan efter ansøgning fra en fødevarer virksomhed tillade genbrug af vand, såfremt betingelserne i bilag II, kapitel VII, nr. 3 i forordning om fødevarerhygiejne er opfyldt.

Stk. 2. Hvis der alene sker genbrug af sidste hold skyllevand til forskyl af samme fødevarer kategori i en kontinuerlig proces, har Fødevarestyrelsen vurderet, at dette kan ske uden risiko for fødevarer, og aktiviteten kan således udøves uden forelæggelse af yderligere risikovurdering.

Kapitel 21

Straffebestemmelser

§ 48. Med bøde straffes den, der

1) overtræder §§ 3-5, § 7, stk. 2, §§ 8-11, § 12, stk. 1 §§ 13-16, §§ 18-20, § 21, stk. 3-5, § 22 §§ 24 og 25, § 26, stk. 1 og 2, § 27, § 28, 29 og 31, § 32, stk. 2-3, § 33, stk. 1, § 34, stk. 1, § 35, § 36, stk. 1, § 38, § 39, stk. 1, § 40, stk. 1, § 41, stk. 1 og 3-4, eller § 42, eller

2) tilsidesætter vilkår fastsat i medfør af - § 27, stk. 2, § 36, § 40, stk. 3, eller § 41, stk. 4.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor, eller

2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

Kapitel 22

Ikrafttrædelsesbestemmelser m.m.

§ 51. Bekendtgørelsen træder i kraft den X. september 2015.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 om fødevarerhygiejne.

Bilag 1

Mikrobiologiske kriterier for rå mælk, som leveres fra primærproducenten direkte til den endelige forbruger (jf. § 4, stk. 4)

| Fødevarer- kategori | Mikro- organisme | Prøveudtag- ningsplan | Grænsevær- di cfu/g | | Reference- analyseme- tode (1) | Led, hvor kriteriet anvendes | Foran- staltning i tilfælde af utilfreds- stillende resultater |
|------------------------|---------------------|--------------------------|---------------------------|----|--------------------------------------|---|---|
| | | | n | m | | | |
| Rå mælk | E. coli | 1 | 1 | 10 | NMLK nr. 125 (2) | Efter ud- malkning og køling af den rå | Forhandling af rå mælk indstilles, og produktions- |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|------|--------------------|
| | | | | | | mælk | hygiejne forbedres |
|--|--|--|--|--|--|------|--------------------|

1): Den seneste udgave skal anvendes.

2): Der foretages pladespredning af 1 ml mælk.

Vurdering af resultater:

Tilfredsstillende: Hvis indholdet af E. coli ligger under 1 cfu/g.

Acceptabelt: Hvis indholdet af E. coli ligger mellem 1 og 10 cfu/g.

Utilfredsstillende: Hvis indholdet af E. coli ligger over 10 cfu/g.

Bilag 2

Kontrol med kriterier for rå mælk (jf. [§ 4](#), stk. 5, og [§ 15](#), stk. 1)

Prøverne skal mindst underkastes følgende undersøgelser, idet undersøgelser for celletal dog kun skal foretages for rå komælk:

| | Bestemmelse af det totale CFUindhold | Bestemmelse af celletal | Bestemmelse af indhold af antibiotikarester |
|---|---|--------------------------------|--|
| Frekvens | 1 gang for hver 2 uger | 1 gang for hver 4 uger | 1 gang for hver 4 uger |
| Frekvens ved skærpet overvågning | 1 gang for hver uge | 1 gang for hver uge | 1 gang for hver 4 uger |

- 3) Prøveudtagningen gælder også i perioder, hvor mælkeproducenten har afbrudt markedsføring på grund af overskridelser af kriterierne for celletal, kimal og antibiotikarester.
- 4) Ved fund af antibiotikarester, der overskrider maksimalgrænseværdien for restkoncentrationer for det pågældende stof, gentages undersøgelsen i hver af de næste 4 uger.

Temperaturbestemmelser (jf. § 25)

| A) Temperaturkrav ved opbevaring og transport af fødevarer | |
|---|---|
| Fødevarer | Maks. temperatur |
| Industrielt fremstillede ægprodukter, som skal opbevares på køl | + 4 °C i fremstillingsvirksomheden, ellers + 5 °C |
| Hakket kød, kødfars og lign., herunder rå medisterpølse | + 5 °C |
| Fersk fjerkrækød | + 5 °C |
| Letkonserverede fiskevarer ⁽¹⁾ i detailpakning | + 5 °C |
| Rejer i lage i engrospakning | + 5 °C |
| Fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage | + 5 °C |
| Nedkølede, varmebehandlede, letfordærlige ⁽²⁾ fødevarer, inkl. konsummælk og konsummælksprodukter (undtaget UHT-behandlede eller steriliserede konsummælksprodukter) | + 5 °C |
| Fiskehalvkonserves ⁽³⁾ | + 10 °C |
| Fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage, der anvendes eller sælges senest 12 timer efter fremstillingen | + 10 °C |
| Mayonnaise, salater og remoulade med pH over 4,5 | + 10 °C |
| Æg, dog ikke ved primærproduktion eller transport af æg, hvor transporten varer mindre end 8 timer | + 12 °C |
| Frosne flydende æg og frosne ægprodukter | - 12 °C |
| Frosne fiskevarer | - 18 °C |

- 1) **Letkonserverede fiskevarer:** Fisk og fiskevarer, der efter konservering har et saltindhold på mindre end 6 % og et syreindhold, der giver en pH værdi over 5, og som heller ikke ved tilsætning af andre konserverende midler har opnået en holdbarhed som fiskehalvkonserves. Som letkonserverede fiskevarer anses endvidere røgede, gravede, varmebehandlede eller på anden måde behandlede fisk og fiskevarer, hvorved der er opnået en lidt længere holdbarhed end for ferske fiskevarer.
- 2) **Letfordærlige fødevarer:** Fødevarer, som ved opbevaring ved stuetemperatur i løbet af kort tid
 - a) vil udvikle afvigende udseende, lugt eller smag, eller
 - b) kan danne grobund for fremvækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer til et niveau, der kan være sundhedsskadeligt.
- 3) **Fiskehalvkonserves:** Fisk og fiskevarer, der er gjort holdbare i begrænset tid ved tilsætning af salt, sukker, syre eller konserveringsmidler, og som er pakket i lukket detailemballage.

B) Temperaturkrav for fiskevarer, der skal holdes i live, samt for levende toskallede bløddyr m.v.

Fiskevarer, der skal holdes i live, og levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle skal opbevares og transporteres ved en temperatur og på en måde, der ikke skader fødevarerens sikkerheden eller varernes levedygtighed.

Bilag 4

Bulktransport på søgående fartøjer (jf. [§ 32](#))

Liste over acceptable tidligere ladninger

| Stof (synonymer) | CAS-nr. |
|---|------------|
| Fedtsyrer | |
| Arachinsyre (eicosansyre) | 506-30-9 |
| Behensyre (docosansyre) | 112-85-6 |
| Caprinsyre (decansyre) | 334-48-5 |
| Capronsyre (hexansyre) | 142-62-1 |
| Caprylsyre (octansyre) | 124-07-2 |
| Erucasyre (cis-13-docosensyre) | 112-86-7 |
| Heptansyre | 111-14-8 |
| Laurinsyre (dodecansyre) | 143-07-7 |
| Lauroleinsyre (dodecensyre) | 4998-71-4 |
| Linolsyre (9,12-octadecadiensyre) | 60-33-3 |
| Linolensyre (9,12,15-octadecatriensyre) | 463-40-1 |
| Myristinsyre (tetradecansyre) | 544-63-8 |
| Myristoleinsyre (tetradecensyre) | 544-64-9 |
| Oliesyre (octadecensyre) | 112-80-1 |
| Palmitinsyre (hexadecansyre) | 57-10-3 |
| Palmitoleinsyre (cis-9-hexadecensyre) | 373-49-9 |
| Pelargonsyre (nonansyre) | 112-05-0 |
| Ricinolsyre (cis-12-hydroxyoctadecensyre) | 141-22-0 |
| Smørsyre (butansyre) | 107-92-6 |
| Stearinsyre (octadecansyre) | 57-11-4 |
| Valerianesyre (pentansyre) | 109-52-4 |
| Fedtalkoholer | |
| Butylalkohol (1-butanol) | 71-36-3 |
| Caproylalkohol (1-hexanol) | 111-27-3 |
| Caprylalkohol (1-octanol) | 111-87-5 |
| Cetylalkohol (1-hexadecanol) | 36653-82-4 |
| Decylalkohol (1-decanol) | 112-30-1 |
| Laurylalkohol (1-dodecanol) | 112-53-8 |
| Myristylalkohol (1-tetradecanol) | 112-72-1 |

| | |
|--|--------------------------|
| Nonylalkohol (1-nonanol) | 143-08-8 |
| Oenanthalkohol (1-heptanol) | 111-70-6 |
| Oleylalkohol (octadecanol) | 143-28-2 |
| Stearylalkohol (1-octadecanol) | 112-92-5 |
| Tridecylalkohol (1-tridecanol) | 27458-92-0 112-70-9 |
| Blandinger af fedtalkoholer | |
| Cetylstearylalkohol (en blanding af C16/C18) | |
| Laurylmyristylalkohol (en blanding af C12/C14) | |
| Estere af fedtsyrer | |
| Enhver ester produceret ved kombination af en hvilken som helst af ovennævnte fedtsyrer med en hvilken som helst af ovennævnte fedtalkoholer. Eksempler herpå er butylmyristat, oleypalmitat og cetylstearat | |
| Methylestere af fedtsyrer | |
| Methylaurat (methyldodecanoat) | 111-82-0 |
| Methyloleat (methyloctadecenoat) | 112-62-9 |
| Methylpalmitat (methylhexadecanoat) | 112-39-0 |
| Methylstearat (methyloctadecanoat) | 112-61-8 |
| Glycoler | |
| 1,3-Butandiol (1,3-butylenglycol) | 107-88-0 |
| 1,4-Butandiol (1,4-butylenglycol) | 110-63-4 |
| Polypropylenglycol (molekylvægt over 400) | 25322-69-4 |
| Propylenglycol (1,2-Propylenglycol; 1,2-propandiol; 1,2-dihydroxypropan; monopropylenglycol (MPG); methylglycol) | 57-55-6 |
| 1,3-propylenglycol (trimethylenglycol; 1,3-propandiol) | 504-63-2 |
| Andre ladninger | |
| Acetone (propanon, dimethylketon) | 67-64-1 |
| Ammoniumhydroxid (ammoniakopløsning, ammoniakvand) | 1336-21-6 |
| Ammoniumpolyphosphat | 68333-79-9 10124-31-9 |
| Animalske, marine, vegetabiliske og hydrogenerede olier og fedtstoffer (bortset fra olie af cashewnød og rå tallolie) | |
| Bivoks (hvid og gul) | 8006-40-4 8012-89-3 |

| | |
|--|----------------------------------|
| Benzylalkohol (kun farmaceutisk kvalitet og reagensrenhedsgrad) | 100-51-6 |
| Butanon (methylethylketon) | 78-93-3 |
| Butylacetater (n-, sec-, tert-) (eddikesyrebutylester) | 123-86-4 105-46-4 540-88-5 |
| Calciumchloridopløsning kan kun accepteres som tidligere ladning, hvis den umiddelbart foregående ladning hertil findes på listen og ikke er omfattet af tilsvarende restriktioner | 10043-52-4 |
| Calciumlignosulphonat | 8061-52-7 |
| Candelillavoks | 8006-44-8 |
| Carnaubavoks | 8015-86-9 |
| Cyclohexan (hexamethylen, hexanaphten, hexahydrobenzen) | 110-82-7 |
| Drikkevand kan kun accepteres som tidligere ladning, såfremt den umiddelbart foregående ladning hertil findes på listen og ikke er omfattet af tilsvarende restriktioner | |
| Eddikesyre | 64-19-7 |
| Eddikesyreanhydrid (ethansyreanhydrid) | 108-24-7 |
| Epoxideret soyaolie (med mindst 7% og højst 8% oxiranoxygen indhold) | 8013-07-8 |
| Ethanol (ethylalkohol) | 64-17-5 |
| Ethylacetat (eddikesyreethylester) | 141-78-6 |
| 2-ethylhexanol (2-ethylhexylalkohol) | 104-76-7 |
| Glycerol (propantriol, glycerin) | 56-81-5 |
| n-Heptan | 142-82-5 |
| n-Hexan (teknisk rent) | 110-54-3 64742-49-0 |
| Isobutylacetat | 110-19-0 |
| Isodecylalkohol (isodecanol) | 25339-17-7 |
| Isononylalkohol (isononanol) | 27458-94-2 |
| Isooctylalkohol (isooctanol) | 26952-21-6 |
| Isopropylalkohol (IPA, 2-propanol, isopropanol) | 67-63-0 |
| Kaliumhydroxid (kaustisk kali) kan kun accepteres som tidligere ladning, såfremt den umiddelbart foregående ladning hertil findes på listen og ikke er omfattet af tilsvarende restriktioner | 1310-58-3 |
| Limonen (dipenten) | 138-86-3 |
| Magnesiumchloridopløsning | 7786-30-3 |
| Methanol (methylalkohol) | 67-56-1 |

| | |
|---|-------------------------|
| 4-methyl-2-pentanon (methyloisobutylketon) | 108-10-1 |
| Methylteriærbutylether (MTBE) | 1634-04-4 |
| Melasse | 57-50-1 |
| Montanvoks | 8002-53-7 |
| Natriumhydroxid (kaustisk soda) kan kun accepteres som tidligere ladning, såfremt den umiddelbart foregående ladning hertil findes på listen og ikke er omfattet af tilsvarende restriktioner | 1310-73-2 |
| Myresyre (methansyre) | 64-18-6 |
| Natriumsilicat (vandglas) | 1344-09-8 |
| Paraffinolie | 8042-47-5 |
| Paraffinvoks | 8002-74-2 63231-60-7 |
| Pentan | 109-66-0 |
| Phosphorsyre (orthophosphorsyre) | 7664-38-2 |
| Propylacetat (propylethanoat) | 109-60-4 |
| Propylentetramer | 6842-15-5 |
| Propylalkohol (propan-1-ol, 1-propanol) | 71-23-8 |
| Siliciumdioxid (microsilica) | 7631-86-9 |
| Sure olier og fedtsyredestillater – fra vegetabiliske olier og fedtstoffer og/eller blandinger heraf samt animalske og marine fedtstoffer og olier | |
| Sorbitol (D-sorbitol) | 50-70-4 |
| Svovlsyre | 7664-93-9 |
| Urinstofammoniumnitratopløsning (UAN) | |
| Vinbærme | 868-14-4 |