



Lovtidende A

Bekendtgørelse om ændring af bekendtgørelse om fødevarerhygiejne

§ 1.

I bekendtgørelse nr. 45 af 17. januar 2020 om fødevarerhygiejne foretages følgende ændringer:

1. § 1, nr. 6, affattes således:

»Nr. 6. Assistance hos primærproducenter til slagtning, jf. kapitel 7.«

2. § 5, stk. 3, ophæves. Stk. 4, bliver herefter stk. 3.

3. Efter § 7 indsættes overskriften, »Hygiejne ved slagtning på bedriften«.

4. Som ny § 7a indsættes:

»§ 7a. Primærproducenter skal i forbindelse med slagtning og slagtemæssig behandling af fjerkræ og kaniner sørge for, at:

1) bedøvelse, afblødning, flåning eller plukning, udtagning af organer og anden slagtemæssig behandling foretages hurtigst muligt og på en sådan måde, at kødet ikke bliver kontamineret. Der skal især træffes foranstaltninger til at undgå, at fordøjelseskanalens indhold flyder ud ved udtagningen af organer, og

2) efter eventuel udtagning af organer skal de slagtede dyr hurtigst muligt rengøres og nedkøles til højst 5 °C.«

5. I § 13, stk. 5, ændres ”direktiv 96/23/EF” til: ”forordning 2019/627/EU”.

6. Overskriften til kapitel 7 affattes således:

»Kapitel 7.

Assistance hos primærproducenter til slagtning«

7. § 17 affattes således:

»§ 17. 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 med mobile anlæg og lignende, som yder assistance til slagtning eller slagtemæssig behandling i forbindelse med primærproducenters slagtning af egne fjerkræ eller kaniner til markedsføring fra primærproducenten direkte til endelige forbrugere (stalddørssalg) eller til lokale detailvirksomheder, skal opfylde bestemmelserne i hygiejneforordningen, artikel 3, artikel 4, stk. 2 og 3, og artikel 5-7.

Stk. 3. Virksomheder omfattet af stk. 1 eller 2 skal rengøres og desinficeres efter endt arbejde, og før primærproducentens ejendom forlades.

Stk. 4. Kød, spildevand og animalske biprodukter må ikke medtages fra primærproducentens ejendom efter endt slagtning eller slagtemæssig behandling af dyr.

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

Stk. 6. Uanset stk. 4 og 5 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.«

8. § 18 affattes således:

»§ 18. Virksomheder omfattet af § 17, stk. 1 eller 2, 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) Slagetidspunkt.«

9. § 19 affattes således:

»§ 19. Dyrets ejer skal i forbindelse med slagtning sikre sig, at dyret er egnet til konsum.«

10. I § 32, stk. 3, ændres ordet »blå« til: »rød«.

§ 2.

Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. januar 2021

Underskriftssted

UNDERSKRIVER 1

/ Underskriver 2