

II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2019/624

af 8. februar 2019

om særlige regler for gennemførelse af offentlig kontrol af kødproduktion og for produktions- og genudlægningsområder for levende toskallede bløddyr, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til 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 fødevare- og foderlovgivningen og reglerne for dyresundhed og dyrevelfærd, plantesundhed og plantebeskyttelsesmidler, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001, (EF) nr. 396/2005, (EF) nr. 1069/2009, (EF) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 og (EU) 2016/2031, Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 og (EF) nr. 1099/2009 samt Rådets direktiv 98/58/EF, 1999/74/EF, 2007/43/EF, 2008/119/EF og 2008/120/EF og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, Rådets direktiv 89/608/EØF, 89/662/EØF, 90/425/EØF, 91/496/EØF, 96/23/EF, 96/93/EF og 97/78/EF og Rådets afgørelse 92/438/EØF (forordningen om offentlig kontrol) ⁽¹⁾, særlig artikel 18, stk. 7, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved forordning (EU) 2017/625 er der fastsat regler for offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter, som medlemsstaternes kompetente myndigheder gennemfører for at verificere, at EU-retten er overholdt for spørgsmål såsom fødevarerens sikkerhed i alle produktions-, forarbejdnings- og distributionsled. Forordningen foreskriver navnlig gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter til konsum for at verificere overholdelsen af kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 ⁽²⁾, (EF) nr. 853/2004 ⁽³⁾ og (EF) nr. 1069/2009 ⁽⁴⁾ samt Rådets forordning (EF) nr. 1099/2009 ⁽⁵⁾.
- (2) Ved forordning (EU) 2017/625 ophæves Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 ⁽⁶⁾ med virkning fra den 14. december 2019. Forordning (EF) nr. 854/2004 indeholder særlige regler for tilrettelæggelsen

⁽¹⁾ EUT L 95 af 7.4.2017, s. 1.

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1).

⁽³⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55).

⁽⁴⁾ 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) (EUT L 300 af 14.11.2009, s. 1).

⁽⁵⁾ Rådets forordning (EF) nr. 1099/2009 af 24. september 2009 om beskyttelse af dyr på aflivningstidspunktet (EUT L 303 af 18.11.2009, s. 1).

⁽⁶⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 206).

af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum med henblik på at verificere overholdelsen af kravene i forordning (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 1069/2009. Den giver også mulighed for at indrømme visse undtagelser fra disse krav.

- (3) Reglerne i nærværende forordning bør sikre opretholdelse af de nuværende krav, der gælder i henhold til forordning (EF) nr. 854/2004, under hensyntagen til de erfaringer, der er gjort siden vedtagelsen af nævnte retsakt, samt ny videnskabelig evidens og meddelte nationale forskrifter med henblik på at sikre fortsat brug af traditionelle metoder i alle produktions-, forarbejdnings- og distributionsled.
- (4) Forordning (EU) 2017/625 foreskriver, at der skal vedtages delegerede retsakter til fastlæggelse af kriterierne og betingelserne for, hvornår der kan dispenseres fra visse af kravene i samme forordning, således at inspektion før og efter slagtning kan gennemføres under embedsdyrlægens ansvar i stedet for at skulle foretages af embedsdyrlægen eller under dennes tilsyn. Der skal ved disse delegerede retsakter desuden fastlægges kriterier og betingelser for, hvornår den offentlige kontrol kan foretages af andet personale udpeget af de kompetente myndigheder på opskæringsvirksomheder.
- (5) Inspektion før slagtning er af afgørende betydning for beskyttelsen af menneskers og dyrs sundhed og dyrevelfærden og forbliver derfor embedsdyrlægens ansvar. Imidlertid kan visse rutineopgaver i forbindelse med inspektion på slagterier før slagtning udføres af den officielle medhjælper, uden at målsætningerne i forordning (EU) 2017/625 derved tilsidesættes, forudsat at visse kriterier og betingelser er opfyldt.
- (6) Især bør der, såfremt embedsdyrlægen har foretaget inspektion før slagtning på oprindelsesbedriften, indrømmes større fleksibilitet for inspektionen før slagtning ved ankomsten til slagteriet, således at denne kan foretages under embedsdyrlægens ansvar. Er der derimod ikke foretaget inspektion før slagtning på oprindelsesbedriften, bør delegeringen af opgaver kun være tilladt, hvis inspektionen sker under embedsdyrlægens tilsyn, og forudsat at visse kriterier og betingelser er opfyldt for andre arter end fjerkræ og lagomorfer.
- (7) I tilfælde af nødslagtning kan inspektion før slagtning ikke foretages på slagteriet. For at undgå, at dyret påføres unødigt lidelse ved at blive transporteret til et slagteri, samt for at begrænse de økonomiske tab for operatørerne og mindske fødevarespild bør der fastsættes kriterier og betingelser, der giver mulighed for at foretage inspektion før slagtning uden for slagteriet i tilfælde af nødslagtning. Dyr, der nødslægtes, kan stadig være egnede til konsum, hvis kødkontrol giver et gunstigt resultat. Denne kontrol bør give maksimale garantier for egnetheden til konsum, når der gives tilladelse til nødslagtning uden for slagteriet.
- (8) Det kan være mere effektivt at vurdere krav vedrørende menneskers og dyrs sundhed og dyrevelfærden ved at foretage inspektion før slagtning på oprindelsesbedriften i stedet for på slagteriet. Det bør derfor være tilladt at dispensere fra inspektion på slagteriet før slagtning for alle arter, forudsat at visse kriterier er opfyldt.
- (9) Inspektion efter slagtning og auditaktiviteter er af afgørende betydning for at beskytte menneskers og dyrs sundhed og dyrevelfærden og bør derfor fortsat være embedsdyrlægens ansvar, men visse opgaver vil kunne udføres af den officielle medhjælper, forudsat at der er opfyldt tilstrækkelige garantier for disse mål, og såfremt visse kriterier og betingelser er opfyldt. Disse kriterier og betingelser bør først og fremmest gøre det muligt at fortsætte nuværende praksis på lavkapacitetsslagterier og lavkapacitetsvildthåndteringsvirksomheder, hvor der ikke løbende gennemføres slagtninger.
- (10) Det er nødvendigt at fastlægge visse kriterier og betingelser for dispensation fra de grundlæggende krav vedrørende inspektion før og efter slagtning på slagterier og vildthåndteringsvirksomheder. En produktionstærskel er et ikke-diskriminerende kriterium, hvormed der fokuseres på de mindste virksomheder i overensstemmelse med artikel 16, stk. 3, litra a), i forordning (EU) 2017/625. Da disse virksomheders struktur varierer medlemsstaterne imellem, bør denne tærskel baseres på antallet af dyr, der slagtes eller håndteres, eller på dokumentation for, at tærsklen repræsenterer en begrænset, fast procentdel af det kød, der markedsføres. I forordning (EF) nr. 1099/2009 defineres husdyrenheder, ligesom der fastsættes omregningssatser til angivelse af antallet af dyr af en bestemt art i sådanne husdyrenheder. Disse bestemmelser bør anvendes til at fastsætte tærskler og harmonisere undtagelser fra visse krav på grundlag af et slagteris størrelse.
- (11) Visse opgaver på opskæringsvirksomheder kan, såfremt visse kriterier og betingelser er opfyldt, udføres af personale udpeget af de kompetente myndigheder, uden at målsætningerne om beskyttelse af menneskers og dyrs sundhed og dyrevelfærden bringes i fare.

- (12) Der er behov for offentlig kontrol af produktionen af levende toskallede bløddyr for at sikre, at de kriterier og mål, der er fastsat i EU-lovgivningen, overholdes. I henhold til afsnit VII, kapitel II, del A, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 skal levende toskallede bløddyr høstes i produktionsområder, som de kompetente myndigheder har klassificeret og tillader høst i. Forordning (EU) 2017/625 foreskriver, at der skal vedtages delegerede retsakter til fastsættelse af kriterierne og betingelserne for at fastslå, hvornår det ikke er påkrævet at klassificere produktions- og genudlægningsområder for så vidt angår kammuslinger, havsnegle og søpølser.
- (13) Det bør også fastsættes, hvor den offentlige kontrol af produktion af sådanne kammuslinger samt ikke-filtrerende havsnegle og søpølser skal foretages.
- (14) Forordning (EU) 2017/625 giver også mulighed for at fastsætte specifikke undtagelser fra offentlig kontrol for *Rangifer tarandus tarandus* (rensdyr), *Lagopus lagopus* og *Lagopus mutus* (ryper) med henblik på at muliggøre fortsættelse af mangeårige lokale og traditionelle skikke og praksisser.
- (15) Medlemsstaterne kunne i henhold til artikel 17, stk. 3, i forordning (EF) nr. 854/2004 vedtage nationale foranstaltninger for at muliggøre fortsat brug af traditionelle metoder eller for at tilgodese behovene i fødevarer-virksomheder, som har en lille produktion, eller som ligger i områder med særlige geografiske vanskeligheder. Sverige og Finland har på dette grundlag meddelt Kommissionen og de øvrige medlemsstater nationale foranstaltninger med specifikke undtagelser fra visse krav vedrørende offentlig kontrol af kød af rensdyr og ryper. Eftersom sådanne tilpasninger vha. nationale foranstaltninger i henhold til forordning (EU) 2017/625 ikke længere er tilladt, bør der ved nærværende forordning med henblik på at muliggøre fortsat brug af mangeårige lokale og traditionelle skikke og praksisser, som ikke er til hinder for at nå målene med forordning (EU) 2017/625, fastsættes undtagelser for offentlig kontrol omfattende rensdyr og ryper.
- (16) Ved forordning (EU) 2017/625 er der fastsat specifikke minimumskrav til personale udpeget af de kompetente myndigheder samt for embedsdyrlæger og for officielle medhjælpere, der er involveret i offentlig kontrol og visse andre officielle aktiviteter. Forordningen indeholder også minimumskrav til uddannelse for slagteripersonale, der er involveret i offentlig kontrol og visse andre kontrolaktiviteter.
- (17) Der bør fastsættes specifikke minimumskrav til embedsdyrlæger, officielle medhjælpere og andet personale udpeget af de kompetente myndigheder med det formål at sikre, at de fortsat udfører deres opgaver effektivt og på tilfredsstillende vis, og dermed sikre et højt beskyttelsesniveau for forbrugerne, dyresundheden og dyrevelfærden. Disse krav bør omfatte specifikke minimumskrav til uddannelse. Der bør sikres tilstrækkelig fleksibilitet til at tilpasse kravet til de opgaver, der skal udføres, under hensyntagen til erhvervsmæssig erfaring.
- (18) Med henblik på fortsat at sikre effektivitet og tilfredsstillende præstationer bør der også fastsættes passende minimumskrav til uddannelse for slagteripersonale, der bistår med udførelsen af opgaver i forbindelse med offentlig kontrol og andre offentlige kontrolaktiviteter som fastlagt ved denne forordning.
- (19) Eftersom forordning (EU) 2017/625 ophæver forordning (EF) nr. 854/2004 med virkning fra den 14. december 2019, bør nærværende forordning også anvendes fra denne dato —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Genstand og anvendelsesområde

Ved denne forordning fastsættes der særlige regler for gennemførelsen af offentlig kontrol, jf. artikel 18, stk. 1, i forordning (EU) 2017/625, af animalske produkter.

Disse særlige regler omfatter:

- a) kriterier og betingelser for at fastlægge
- i) hvornår inspektion før slagtning på visse slagterier kan foretages under en embedsdyrlæges tilsyn eller ansvar
 - ii) hvornår inspektion før slagtning kan foretages uden for slagteriet i tilfælde af nødslagtning
 - iii) hvornår inspektion før slagtning kan foretages på oprindelsesbedriften

- iv) hvilke garantier der skal være indført for inspektion efter slagtning og auditaktiviteter under embedsdyrlægens ansvar, jf. artikel 18, stk. 2, litra c) og d), i forordning (EU) 2017/625
 - v) undtagelser fra artikel 18, stk. 6, i forordning (EU) 2017/625 med hensyn til klassificering af produktions- og genudlægningsområder for så vidt angår kammuslinger, havsnegle og søpølser
 - vi) hvornår offentlig kontrol på opskæringsvirksomheder kan foretages af personale, der er udpeget af de kompetente myndigheder til dette formål og er tilstrækkelig uddannet
- b) fastsættelse af specifikke undtagelser for *Rangifer tarandus tarandus*, *Lagopus lagopus* og *Lagopus mutus* med henblik på at muliggøre fortsættelse af mangeårige lokale og traditionelle skikke og praksisser
 - c) fastsættelse af specifikke minimumskrav, herunder uddannelseskrav til embedsdyrlægen, den officielle medhjælper og personale udpeget af de kompetente myndigheder, med henblik på at sikre en tilfredsstillende udførelse af de opgaver, der er beskrevet i artikel 18 i forordning (EU) 2017/625
 - d) fastsættelse af passende minimumskrav til uddannelse for slagteripersonale, der bistår med udførelsen af de i artikel 18, stk. 3, i forordning (EU) 2017/625 beskrevne opgaver.

Artikel 2

Definitioner

I denne forordning forstås ved:

- 1) »slagteri«: et slagteri som defineret i punkt 1.16 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 2) »oprindelsesbedrift«: den bedrift, hvor dyrene sidst blev holdt. For så vidt angår semidomesticerede hjortedyr som defineret i punkt 2, litra q), i bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 ⁽⁷⁾ inkluderer dette arealer til sammendrivning af dyr med henblik på udvælgelse til slagtning
- 3) »produktionsområde«: et produktionsområde som defineret i punkt 2.5 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 4) »genudlægningsområde«: et genudlægningsområde som defineret i punkt 2.6 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 5) »personale udpeget af de kompetente myndigheder«: andre personer end den officielle medhjælper og embedsdyrlægen, som i overensstemmelse med denne forordning er kvalificeret til at fungere som sådan på opskæringsvirksomheder, og til hvem de kompetente myndigheder overdrager udførelsen af specifikke handlinger
- 6) »risikoanalyse«: risikoanalyse som defineret i artikel 3, nr. 10), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 ⁽⁸⁾
- 7) »opskæringsvirksomhed«: en opskæringsvirksomhed som defineret i punkt 1.17 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 8) »fjerkræ«: fjerkræ som defineret i punkt 1.3 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 9) »lagomorfer«: lagomorfer som defineret i punkt 1.4 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 10) »leder af en fødevarevirksomhed«: en leder af en fødevarevirksomhed som defineret i artikel 3, nr. 3), i forordning (EF) nr. 178/2002
- 11) »tamhovdyr«: tamhovdyr som defineret i punkt 1.2 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 12) »kød«: kød som defineret i punkt 1.1 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 13) »opdrættet vildt«: opdrættet vildt som defineret i punkt 1.6 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 14) »endelig forbruger«: en endelig forbruger som defineret i artikel 3, nr. 18), i forordning (EF) nr. 178/2002
- 15) »detailhandel«: detailhandel som defineret i artikel 3, nr. 7), i forordning (EF) nr. 178/2002

⁽⁷⁾ 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 (EFT L 147 af 31.5.2001, s. 1).

⁽⁸⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1).

- 16) »virksomhed«: en virksomhed som defineret i artikel 2, stk. 1, litra c), i forordning (EF) nr. 852/2004
- 17) »lavkapacitetsslagteri«: et slagteri udpeget af de kompetente myndigheder på grundlag af en risikoanalyse, hvor slagtning kun finder sted en del af arbejdsdagen eller finder sted hele arbejdsdagen, men ikke alle ugens arbejdsdage
- 18) »lavkapacitetsvildthåndteringsvirksomhed«: en vildthåndteringsvirksomhed udpeget af de kompetente myndigheder på grundlag af en risikoanalyse, hvor vildthåndtering kun finder sted en del af arbejdsdagen eller finder sted hele arbejdsdagen, men ikke alle ugens arbejdsdage
- 19) »husdyrenhed«: en husdyrenhed som defineret i artikel 17, stk. 6, i forordning (EF) nr. 1099/2009
- 20) »vildtlevende småvildt«: vildtlevende småvildt som defineret i punkt 1.7 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 21) »vildthåndteringsvirksomhed«: en vildthåndteringsvirksomhed som defineret i punkt 1.18 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 22) »ekspeditionscenter«: et ekspeditionscenter som defineret i punkt 2.7 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 23) »toskallede bløddyr«: toskallede bløddyr som defineret i punkt 2.1 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 24) »forarbejdning«: forarbejdning som defineret i artikel 2, stk. 1, litra m), i forordning (EF) nr. 852/2004
- 25) »organer«: organer som defineret i punkt 1.12 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004
- 26) »primærproduktion«: primærproduktion som defineret i artikel 3, nr. 17), i forordning (EF) nr. 178/2002
- 27) »mælkeproducerende bedrift«: en mælkeproducerende bedrift som defineret i punkt 4.2 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004.

Artikel 3

Kriterier og betingelser for, hvornår inspektion før slagtning på visse slagterier kan foretages af en officiel medhjælper

1. Uanset artikel 18, stk. 2, litra a), i forordning (EU) 2017/625 kan inspektion før slagtning foretages af en officiel medhjælper under embedsdyrlægens tilsyn på andre arter end fjerkræ og lagomorfer, forudsat at de procedurer, der anvendes på slagteriet, opfylder følgende kriterier og betingelser:
 - a) Opgaverne inden inspektion før slagtning er af rent praktisk art og vedrører kun et eller flere af følgende:
 - i) verifikation af, at lederen af fødevarevirksomheden overholder kravene vedrørende information om fødevarekæden og identitetskontrol af dyret
 - ii) en første udvælgelse af dyr med tegn på mulige abnormiteter i forhold til krav vedrørende menneskers og dyrs sundhed og dyrevelfærd.
 - b) Den officielle medhjælper, der foretager inspektionen, underretter omgående embedsdyrlægen om enhver konstatering af eller mistanke om mulige abnormiteter, hvorefter embedsdyrlægen personligt foretager inspektionen før slagtning.
 - c) Embedsdyrlægen verificerer regelmæssigt, at den officielle medhjælper udfører sine opgaver korrekt.
2. Uanset artikel 18, stk. 2, litra a), i forordning (EU) 2017/625 kan inspektion før slagtning af alle arter foretages af en officiel medhjælper på et slagteri under embedsdyrlægens ansvar, hvis følgende kriterier og betingelser er opfyldt:
 - a) Embedsdyrlægen har allerede på oprindelsesbedriften foretaget en inspektion før slagtning i overensstemmelse med artikel 5.
 - b) Den officielle medhjælper, der udfører inspektionen, underretter omgående embedsdyrlægen om enhver konstatering af eller mistanke om mulige abnormiteter, hvorefter embedsdyrlægen personligt foretager inspektionen før slagtning.
 - c) Embedsdyrlægen verificerer regelmæssigt, at den officielle medhjælper udfører sine opgaver korrekt.

3. Undtagelsesbestemmelserne i stk. 1 og 2 gælder ikke:
- a) for dyr, der nødslægtes, jf. afsnit I, kapitel VI, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004
 - b) for dyr, der mistænkes for at lide af en sygdom eller en tilstand, som kan have negative virkninger for menneskers sundhed
 - c) for kvæg fra besætninger, der ikke er erklæret officielt frie for tuberkulose, eller hvis status som officielt sygdomsfri er blevet suspenderet
 - d) for kvæg fra besætninger eller får og geder fra bedrifter, der ikke er erklæret officielt frie for brucellose, eller hvis status som officielt sygdomsfri er blevet suspenderet
 - e) i tilfælde af et udbrud af dyresygdomme for dyr, der kommer fra en region som defineret i artikel 2 i Rådets direktiv 64/432/EØF ⁽⁹⁾, hvor der anvendes dyresundhedsrestriktioner i overensstemmelse med EU-lovgivningen
 - f) for dyr, der er underkastet strengere kontrol på grund af spredning af nye sygdomme eller bestemte sygdomme, som er listeopført af Verdensorganisationen for Dyresundhed.

Artikel 4

Kriterier og betingelser for, hvornår inspektion før slagtning kan foretages uden for slagteriet i tilfælde af nødslagtning

Uanset artikel 18, stk. 2, litra a), i forordning (EU) 2017/625 kan embedsdyrlægen i tilfælde af nødslagtning foretage inspektion uden for slagteriet før slagtning, dog kun, hvis der er tale om tamhovdyr, og under forudsætning af at kravene til nødslagtning i afsnit I, kapitel VI, punkt 1, 2 og 6, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er opfyldt.

Der udstedes et standardsundhedscertifikat som fastlagt i bilag V til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/628 ⁽¹⁰⁾ for dyr, der er egnede til slagtning. Sundhedscertifikatet skal ledsage dyrene til slagteriet eller sendes på forhånd i et hvilket som helst format. Eventuelle observationer af relevans for efterfølgende kødkontrol skal anføres i sundhedscertifikatet.

Artikel 5

Generelle kriterier og betingelser for, hvornår inspektion før slagtning kan foretages på oprindelsesbedriften

1. Uanset artikel 18, stk. 2, litra a) og b), i forordning (EU) 2017/625 kan den kompetente myndighed tillade, at inspektion før slagtning af dyr bestemt til slagtning foretages på oprindelsesbedriften i overensstemmelse med de i stk. 2 og i artikel 6 fastlagte kriterier og betingelser.
2. Følgende kriterier og betingelser skal være opfyldt for alle arter:
 - a) Der foretages kontrol af registre eller dokumentation på oprindelsesbedriften, herunder verifikation af informationerne om fødevarekæden.
 - b) Lederen af fødevarevirksomheden letter om nødvendigt betingelserne for individuelle undersøgelser af dyrene.
 - c) Inspektioner på oprindelsesbedriften før slagtning omfatter en fysisk undersøgelse af dyrene med det formål at fastslå, om:
 - i) de lider af en sygdom eller en tilstand, som kan overføres til dyr eller mennesker ved håndtering eller indtagelse af kødet af disse dyr, eller om dyrene individuelt eller kollektivt udviser en adfærd, der tyder på, at en sådan sygdom forekommer
 - ii) de udviser generelle adfærdsproblemer, sygdomstegn eller abnormiteter, der kan gøre kødet af disse dyr uegnet til konsum

⁽⁹⁾ Rådets direktiv 64/432/EØF af 26. juni 1964 om veterinærpolitimæssige problemer ved handel inden for Fællesskabet med kvæg og svin (EFT 121 af 29.7.1964, s. 1977).

⁽¹⁰⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/628 af 8. april 2019 om officielle standardcertifikater for visse dyr og varer og om ændring af forordning (EF) nr. 2074/2005 og gennemførelsesforordning (EU) 2016/759 for så vidt angår disse standardcertifikater (se side 101 i denne EUT).

- iii) der er tegn på eller grund til mistanke om, at dyrene kan indeholde restkoncentrationer af kemiske stoffer, som overstiger de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, eller restkoncentrationer af forbudte stoffer
 - iv) de udviser tegn på dyrevelfærdsrelaterede problemer, herunder udpræget tilsnavsning
 - v) de er egnede til transport.
- d) Den i litra a), b) og c) omhandlede kontrol og inspektion før slagtning på oprindelsesbedriften foretages af en embedsdyrlæge.
- e) Dyrene, der er egnede til slagtning, identificeres korrekt, holdes adskilt fra andre dyr og sendes direkte til slagteriet fra oprindelsesbedriften.
- f) Der udstedes et sundhedscertifikat som fastlagt i del I i bilag IV til gennemførelsesforordning 2019/628 for dyr, der er egnede til slagtning. Sundhedscertifikatet skal ledsage dyrene til slagteriet eller sendes på forhånd i et hvilket som helst format. Eventuelle observationer af relevans for efterfølgende kødkontrol skal anføres i sundhedscertifikatet.
3. Følgende supplerende kontrol gennemføres på slagteriet i overensstemmelse med artikel 18, stk. 2, litra a) og b), i forordning (EU) 2017/625 og nærværende forordnings artikel 3:
- a) regelmæssig verifikation af fødevarerivsomsledernes forpligtelse til at sikre, at dyrene identificeres korrekt
 - b) regelmæssig verifikation af, at dyrevelfærdsbestemmelserne er overholdt under transport og ved ankomsten til slagteriet, og hvorvidt der er tegn på forhold, som vil kunne have negative virkninger for menneskers eller dyrs sundhed.
4. Følgende gælder, såfremt dyrene ikke slagtes inden for tre dage, eller 28 dage i tilfælde som omhandlet i artikel 6, stk. 5, efter datoen for udstedelse af det i stk. 2, litra f), omhandlede sundhedscertifikat:
- a) Hvis dyrene ikke er afsendt fra oprindelsesbedriften til slagteriet, foretages der yderligere en inspektion før slagtning, og der udstedes et nyt sundhedscertifikat.
 - b) Hvis dyrene allerede er på vej til eller befinder sig på slagteriet, kan slagtning tillades, så snart der er foretaget en vurdering af grunden til forsinkelsen, forudsat at dyrene underkastes en yderligere inspektion før slagtning, jf. artikel 11 i Kommissionens gennemførelsesforordning 2019/627 ⁽¹⁾.

Artikel 6

Artsspecifikke kriterier og betingelser for, hvornår inspektion før slagtning kan foretages på oprindelsesbedriften

1. De kompetente myndigheder anvender de specifikke kriterier og betingelser i denne artikel i de relevante tilfælde med fjerkræ og opdrættet vildt.
2. For så vidt angår fjerkræ opdrættet til produktion af foie gras samt fjerkræ, for hvilket udtagningen af organer er udsat, som slagtes på oprindelsesbedriften, skal certifikatet udfyldt i overensstemmelse med standardsundhedscertifikatet i del II i bilag IV til gennemførelsesforordning 2019/628 ledsage slagtekroppene, hvorfra organerne ikke er udtaget, til slagteriet eller opskæringsvirksomheden eller sendes på forhånd i et hvilket som helst format i stedet for det i artikel 5, stk. 2, litra f), omhandlede certifikat.
3. For så vidt angår opdrættet vildt slagtet på oprindelsesbedriften i overensstemmelse med afsnit III, punkt 3, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 skal certifikatet udfyldt i overensstemmelse med standardsundhedscertifikatet i del III i bilag IV til gennemførelsesforordning 2019/628 ledsage dyrene til slagteriet eller sendes på forhånd i et hvilket som helst format i stedet for det i artikel 5, stk. 2, litra f), omhandlede certifikat.
4. For så vidt angår opdrættet vildt slagtet på oprindelsesbedriften i overensstemmelse med afsnit III, punkt 3, litra a), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 skal:
 - a) et certifikat udfyldt i overensstemmelse med standardsundhedscertifikatet i del IV i bilag IV til gennemførelsesforordning 2019/628 ledsage dyrene til slagteriet eller sendes på forhånd i et hvilket som helst format i stedet for det i artikel 5, stk. 2, litra f), omhandlede certifikat
 - b) embedsdyrlægen regelmæssigt verificere, at de, der foretager slagtning og aflødning, udfører deres opgaver korrekt.

⁽¹⁾ 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 kontrol (se side 51 i denne EUT).

5. Uanset artikel 5, stk. 4, kan medlemsstaterne tillade slagtning af opdrættet vildt indtil 28 dage efter datoen for udstedelse af det i artikel 5, stk. 2, litra f), omhandlede sundhedscertifikat, hvis:

- a) kød af det opdrættede vildt kun leveres af producenten i små mængder og direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailhandelsvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, og
- b) der højst slagtes 50 dyr om året pr. oprindelsesbedrift.

Artikel 7

Kriterier og betingelser for gennemførelse af inspektion efter slagtning under embedsdyrlægens ansvar, jf. artikel 18, stk. 2, litra c), i forordning (EU) 2017/625

1. Inspektion efter slagtning som omhandlet i artikel 18, stk. 2, litra c), i forordning (EU) 2017/625 kan foretages af en officiel medhjælper under embedsdyrlægens ansvar i overensstemmelse med kapitel II i bilag II til nærværende forordning, hvis følgende kriterier og betingelser er opfyldt:

- a) Slagte- eller vildthåndteringsaktiviteterne udføres på et lavkapacitetsslagteri eller en lavkapacitetsvildthåndteringsvirksomhed, som slagter eller håndterer:

- i) under 1 000 husdyrenheder om året eller
- ii) under 150 000 stk. fjerkræ, lagomorfer og vildtlevende småvildt om året.

- b) Den kompetente myndighed kan forhøje de i litra a) fastsatte tærskler, idet den sikrer, at undtagelsen anvendes på de mindste slagterier og vildthåndteringsvirksomheder, der er omfattet af definitionen af et lavkapacitetsslagteri eller en lavkapacitetsvildthåndteringsvirksomhed, og forudsat at de pågældende virksomheders samlede årlige produktion ikke overstiger 5 % af den samlede mængde fersk kød, der produceres i en medlemsstat:

- i) for den pågældende art
- ii) fra alle hovdyr tilsammen
- iii) fra alt fjerkræ tilsammen eller
- iv) fra alle fugle og lagomorfer tilsammen.

I så fald meddeler de kompetente myndigheder undtagelsen og fremlægger dokumentation til støtte herfor efter proceduren i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 ⁽¹²⁾.

- c) Den pågældende virksomhed har tilstrækkelige faciliteter til at oplagre kød, der udviser abnormiteter, adskilt fra andet kød, indtil embedsdyrlægen personligt kan undersøge det kød, der udviser abnormiteter.
- d) Embedsdyrlægen er til stede på virksomheden mindst én gang om dagen, herunder regelmæssigt i forbindelse med slagteaktiviteter.
- e) Den kompetente myndighed har etableret en procedure for regelmæssig vurdering af officielle medhjælperes præstation på de pågældende virksomheder, herunder:
 - i) overvågning af individuelle præstationer
 - ii) verifikation af dokumentation for inspektionsresultater og sammenholdelse heraf med de pågældende slagtekroppe
 - iii) kontrol af slagtekroppe i lagerrummet.
- f) Den kompetente myndighed har foretaget en risikoanalyse under hensyntagen til som minimum følgende elementer:
 - i) antallet af slagtede eller håndterede dyr pr. time eller pr. dag
 - ii) de slagtede eller håndterede dyrs art og klasse
 - iii) virksomhedens produktion (antal dyr)
 - iv) historik med hensyn til slagte- eller håndteringsaktiviteter
 - v) effektiviteten af eventuelle yderligere foranstaltninger i fødevarekæden truffet for at garantere fødevaresikkerheden for dyr bestemt til slagtning

⁽¹²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester (EUT L 241 af 17.9.2015, s. 1).

- vi) effektiviteten af de HACCP-baserede procedurer (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- vii) auditfortegnelser
- viii) den kompetente myndigheds historiske registre over inspektioner før og efter slagtning.

2. For så vidt angår stk. 1, litra a), nr. i), anvendes de omregningssatser, der er fastsat i artikel 17, stk. 6, i forordning (EF) nr. 1099/2009. Hvis der er tale om får og geder og mindre dyr af Cervidae-familien (< 100 kg levende vægt), anvendes dog en omregningssats på 0,05 husdyreenheder, og for andet storvildt en omregningssats på 0,2 husdyreenheder.

Artikel 8

Inspektion efter slagtning foretaget af embedsdyrlægen

Inspektion efter slagtning skal foretages af embedsdyrlægen, hvis der er tale om følgende:

- a) dyr, der nødslægtes som omhandlet i afsnit I, kapitel VI, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004
- b) dyr, der mistænkes for at lide af en sygdom eller en tilstand, som kan have negative virkninger for menneskers sundhed
- c) kvæg fra besætninger, der ikke er erklæret officielt frie for tuberkulose
- d) kvæg, får og geder fra besætninger, der ikke er erklæret officielt frie for brucellose
- e) udbrud af dyresygdomme, for hvilke der er fastsat dyresundhedsbestemmelser i EU-lovgivningen. Dette vedrører dyr, der er modtagelige for den pågældende sygdom, og som kommer fra den pågældende region som defineret i artikel 2, stk. 2, litra p), i Rådets direktiv 64/432/EØF
- f) behov for strengere kontrol for at tage hensyn til nye sygdomme eller særlige sygdomme, som er listeopført af Verdensorganisationen for Dyresundhed
- g) dispensation med hensyn til tidspunktet for inspektion efter slagtning i overensstemmelse med artikel 13 i gennemførelsesforordning 2019/627.

Artikel 9

Kriterier og betingelser for udøvelse af auditaktiviteter på slagterier og vildthåndteringsvirksomheder

De i artikel 18, stk. 2, litra d), nr. iii), i forordning (EU) 2017/625 omhandlede auditaktiviteter må kun udføres på slagterier og vildthåndteringsvirksomheder af officielle medhjælpere under embedsdyrlægens ansvar, hvis der er tale om indsamling af oplysninger om god hygiejnepraksis og HACCP-baserede procedurer, og forudsat at kapitel II i bilag II til nærværende forordning er overholdt.

Artikel 10

Kriterier og betingelser for gennemførelse af offentlig kontrol, herunder auditaktiviteter, på opskæringsvirksomheder

Uanset artikel 18, stk. 2, litra d), i forordning (EU) 2017/625 kan offentlig kontrol som omhandlet i artikel 18, stk. 2, litra d), herunder auditaktiviteter, på opskæringsvirksomheder også foretages af andet personale udpeget af de kompetente myndigheder, forudsat at de kompetente myndigheder regelmæssigt kontrollerer det pågældende personales arbejde. De pågældende aktiviteter skal udøves i overensstemmelse med kapitel III i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 11

Offentlig kontrol af kammuslinger samt ikke-filtrerende havsnegle og søpølser høstet i produktionsområder, som ikke er klassificeret i overensstemmelse med artikel 18, stk. 6, i forordning (EU) 2017/625

Uanset artikel 18, stk. 6, i forordning (EU) 2017/625 er klassificering af produktions- og genudlægningsområder ikke påkrævet for så vidt angår høst af kammuslinger samt ikke-filtrerende havsnegle og søpølser, når de kompetente myndigheder foretager offentlig kontrol af sådanne dyr på fiskeauktioner, ekspeditionscentre og forarbejdningsvirksomheder.

Denne offentlige kontrol skal verificere overholdelsen af:

- a) sundhedsnormerne for levende toskallede dyr i afsnit VII, kapitel V, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004
- b) de i nævnte afsnit, kapitel IX, fastsatte særlige krav til kammuslinger samt ikke-filtrerende havsnegle og søpølser høstet uden for de klassificerede produktionsområder.

Artikel 12

Specifikke undtagelser for *Rangifer tarandus tarandus*, *Lagopus lagopus* og *Lagopus mutus*, jf. artikel 18, stk. 7, litra h), i forordning (EU) 2017/625

1. Sverige og Finland kan i overensstemmelse med artikel 18, stk. 7, litra h), i forordning (EU) 2017/625 indrømme følgende specifikke undtagelser fra kravene vedrørende offentlig kontrol for *Rangifer tarandus tarandus* (rensdyr) i samme forordnings artikel 18 for så vidt angår de områder i disse medlemsstater, der er opført i bilag I til nærværende forordning, uden at det berører opfyldelsen af målene med førstnævnte forordning:

- a) Uanset artikel 18, stk. 1, i forordning (EU) 2017/625 er offentlig kontrol af kød fra *Rangifer tarandus tarandus* ikke påkrævet, hvis kødet leveres direkte af producenten i små mængder til den endelige forbruger eller til lokale detailhandelsvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger.
- b) Uanset artikel 18, stk. 2, i forordning (EU) 2017/625 er inspektion før slagtning ikke obligatorisk for omstrefjende rensdyr, der slages i isolerede tilfælde mellem den 1. maj og den 30. september.
- c) Uanset artikel 18, stk. 2, litra c), og stk. 3, i forordning (EU) 2017/625 kan slagteripersonale, der har modtaget passende uddannelse til at kunne varetage denne opgave i overensstemmelse med artikel 14, inspicere:
 - i) bugorganer, undtagen lever og nyrer
 - ii) kønsorganer
 - iii) yver.

2. Uanset artikel 18, stk. 1, i forordning (EU) 2017/625 er offentlig kontrol ikke påkrævet for kød fra *Lagopus lagopus* og *Lagopus mutus* (ryper), der er aflivet ved snarefangst i de svenske len Norrbotten, Västerbotten og Jämtland og den svenske kommune Älvdalen i Dalarnas len i vinterjagtsæsonen.

Artikel 13

Specifikke minimumskrav til embedsdyrlægen, den officielle medhjælper og personale udpeget af de kompetente myndigheder

1. Embedsdyrlæger, der udfører opgaver som omhandlet i artikel 18 i forordning (EU) 2017/625, skal opfylde de specifikke minimumskrav i kapitel I i bilag II til nærværende forordning.

Uanset bilag II, kapitel I, punkt 1-6, kan medlemsstaterne fastsætte særlige regler for:

- a) embedsdyrlæger, der arbejder på deltid, og som er ansvarlige for at inspicere små virksomheder eller kun foretager offentlig kontrol i primærproduktionsleddet, navnlig kontrol med mælkeproducerende bedrifter og inspektion før slagtning uden for slagterier, og
- b) veterinærstuderende, der har bestået en eksamen i de emner, der er nævnt i bilag II, kapitel I, punkt 3, og som midlertidigt arbejder på et slagteri i en embedsdyrlæges tilstedeværelse.

2. Dyrslæger, der allerede er udpeget som embedsdyrlæge inden den dato, hvorfra denne forordning finder anvendelse, skal have tilstrækkelig viden om de emner, der er nævnt i kapitel I, punkt 3, i bilag II til denne forordning. Den kompetente myndighed sikrer om nødvendigt, at denne viden opnås gennem efter- og videreuddannelsesaktiviteter.

3. Officielle medhjælpere, der udfører opgaver som omhandlet i artikel 18 i forordning (EU) 2017/625, skal opfylde de specifikke minimumskrav i kapitel II i bilag II til nærværende forordning.

4. Personale udpeget af de kompetente myndigheder, der udfører opgaver som omhandlet i artikel 18 i forordning (EU) 2017/625, skal opfylde de specifikke minimumskrav i kapitel III i bilag II til nærværende forordning.

*Artikel 14***Minimumskrav til uddannelse for slagteripersonale**

Slagteripersonale, der bistår med udførelsen af opgaver i forbindelse med offentlig kontrol og andre kontrolaktiviteter som omhandlet i artikel 18, stk. 3, i forordning (EU) 2017/625, skal uddannes til de kompetente myndigheders tilfredshed. De skal desuden opfylde minimumskraverne til uddannelse i kapitel II i bilag II til nærværende forordning, i det omfang det er relevant for deres understøttende opgaver.

*Artikel 15***Ikrafttræden og anvendelse**

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra den 14. december 2019.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 8. februar 2019.

På Kommissionens vegne

Jean-Claude JUNCKER

Formand

BILAG I

SPECIFIKKE UNDTAGELSER FOR INSPEKTION AF KØD FRA RENS DYR (RANGIFER TARANDUS TARANDUS)

De specifikke undtagelser omhandlet i artikel 12, stk. 1, gælder kun for følgende områder:

a) I Sverige:

- i) Norrbottens län
- ii) Västerbottens län
- iii) Jämtlands län
- iv) Västernorrlands län
- v) Älvdalen kommun i Dalarnas län
- vi) kommunerne Nordanstig, Hudiksvall og Söderhamn i Gävleborgs län.

b) I Finland, som tilladt den 31. december 2014:

- i) Lapland, bortset fra kommunerne Kemi, Keminmaa og Torneå
 - ii) Norra Österbotten og Kajanaland:
 - kommunerne Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi og Hyrynsalmi
 - i kommunen Uleåborg: det område, der før var Yli-Ii kommune, og området nord for floden Kiiminkijoki i den tidligere Ylikiminki kommune
 - i kommunen Ili: det, der tidligere var Kuivaniemi kommune
 - i kommunerne Puolango og Utajärvi: områderne nord for floden Kiiminkijoki og regionalvej nr. 891 (Hyrynsalmi-Puolango).
-

BILAG II

**SPECIFIKKE MINIMUMSKRAV TIL EMBEDSDYRLÆGEN, DEN OFFICIELLE MEDHJÆLPER OG PERSONALE
UDPEGET AF DE KOMPETENTE MYNDIGHEDER**

KAPITEL I

EMBEDSDYRLÆGER

1. De kompetente myndigheder må kun udpege dyrlæger, der har bestået en prøve, som opfylder kravene i punkt 3, til embedsdyrlæge.
2. De kompetente myndigheder sørger for afholdelse af prøven for personer, der ansøger om at blive udpeget som embedsdyrlæge.
3. Prøven skal dokumentere viden om følgende emner, specifikt målrettet ift. en embedsdyrlæges opgaver og i det fornødne omfang afhængigt af dyrlægens baggrund og kvalifikationer, samtidig med at enhver overlapning med/gentagelse af prøver til godtgørelse af de kundskaber og færdigheder, der kræves af en dyrlæge i henhold til artikel 38, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2005/36/EF ⁽¹⁾, skal undgås:
 - a) nationale bestemmelser og EU-bestemmelser om folkesundhed, fødevaresikkerhed, dyresundhed, dyrevelfærd og farmaceutiske stoffer
 - b) principperne i den fælles landbrugspolitik, markedsforanstaltninger, eksportrestitutioner og afsløring af svig, også i et globalt perspektiv: Verdenshandelsorganisationens aftale om sundheds- og plantesundhedsforanstaltninger, Codex Alimentarius, Verdensorganisationen for Dyresundhed
 - c) de vigtigste aspekter af fødevareforarbejdning og fødevareteknologi
 - d) principper, begreber og metoder i forbindelse med god fremstillingspraksis og kvalitetsstyring
 - e) kvalitetsstyring i primærproduktionen (god landbrugspraksis)
 - f) fremme og anvendelse af fødevarehygiejne og fødevaresikkerhed (god hygiejnepraksis)
 - g) principper, begreber og metoder i forbindelse med risikoanalyse
 - h) principper, begreber og metoder i forbindelse med HACCP og anvendelse af HACCP i hele fødevareproduktionskæden
 - i) audit og verifikation af overholdelsen af kravene i litra a)-h)
 - j) forebyggelse og bekæmpelse af fødevarebårne farer for menneskers sundhed
 - k) populationsdynamik ved infektion og forgiftning
 - l) diagnostisk epidemiologi
 - m) kontrol- og overvågningssystemer
 - n) principper for moderne testmetoder og anvendelsen heraf til diagnoser
 - o) informations- og kommunikationsteknologi som arbejdsredskaber, i det omfang det er relevant
 - p) behandling og anvendelse af biostatistiske data
 - q) undersøgelser af udbrud af fødevarebårne sygdomme hos mennesker
 - r) relevante aspekter vedrørende transmissible spongiforme encephalopatiser (TSE)
 - s) dyrevelfærd i forbindelse med produktion, transport og slagtning
 - t) miljøspørgsmål i forbindelse med fødevareproduktion (herunder affaldshåndtering)
 - u) forsigtighedsprincippet og forhold af relevans for forbrugerne
 - v) principper for uddannelse af personale, der arbejder i produktionskæden

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2005/36/EF af 7. september 2005 om anerkendelse af erhvervsmæssige kvalifikationer (EUT L 255 af 30.9.2005, s. 22).

w) sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter

x) aspekter vedrørende svig.

Kandidaterne kan erhverve sig den nødvendige viden som en del af deres grundlæggende dyrlægeuddannelse eller ved efteruddannelse eller faglig erfaring efter bestået dyrlægeeksamen.

Hvis de kompetente myndigheder finder det godtgjort, at en kandidat har erhvervet al den nødvendige viden som led i en universitetsuddannelse eller gennem efter- eller videreuddannelse på ph.d.-niveau, erhvervs erfaring eller andre kvalifikationer, skal de dispensere fra kravet om en prøve. Hvis kandidaten delvis har erhvervet den nødvendige viden, skal de kompetente myndigheder sørge for afholdelse af andre prøver end de i punkt 2 omhandlede for at tage hensyn til kandidatens baggrund.

4. Embedsdyrlægen skal have evner for samarbejde på tværs af faggrænser.
5. En embedsdyrlæge skal have været i praktik i en prøveperiode på mindst 200 timer, inden den pågældende begynder at arbejde selvstændigt. Relevante kurser som led i uddannelse i veterinærmedicin kan medregnes i prøveperioden. I denne periode skal praktikanten arbejde under allerede aktive embedsdyrlægers tilsyn på slagterier, opskæringsvirksomheder og bedrifter. Uddannelsen skal vedrøre audit af god hygiejnepraksis og procedurer baseret på HACCP-principperne i særdeleshed.
6. Embedsdyrlægen skal holde sig ajour og følge med i ny udvikling via regelmæssige efter- og videreuddannelsesaktiviteter og faglitteratur på de i punkt 3 nævnte områder. Embedsdyrlægen skal så vidt muligt deltage i efter- og videreuddannelsesaktiviteter hvert år.
7. Medlemsstaterne skal gensidigt anerkende prøverne for embedsdyrlæger, når erhvervsudøvere flytter sig på tværs af grænser eller ønsker at etablere sig i en anden medlemsstat. I sådanne tilfælde skal prøverne begrænses til emner, der er af afgørende betydning for beskyttelsen af menneskers og dyrs sundhed i beskæftigelsesmedlemsstaten, men ikke er omfattet af testene i oprindelsesmedlemsstaten.

KAPITEL II

OFFICIELLE MEDHJÆLPERE

1. Kun personer, der er uddannet og har bestået en prøve i overensstemmelse med kravene i punkt 5, må udføre de opgaver, der varetages af en officiel medhjælper.
2. De kompetente myndigheder skal sørge for afholdelse af de i punkt 1 omhandlede prøver. For at kunne gå op til disse prøver skal kandidaterne dokumentere, at de har fulgt:
 - a) en uddannelse af mindst 500 timers varighed, herunder en praktikperiode på mindst 400 timer, således at de i punkt 5 nævnte områder er dækket, og
 - b) enhver form for yderligere uddannelse, der er nødvendig for, at officielle medhjælpere kan varetage deres opgaver på kompetent vis.
3. Den i punkt 2, litra a), omhandlede praktikperiode skal gennemføres på slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og/eller opskæringsvirksomheder under en embedsdyrlæges tilsyn.
4. Uddannelsen og prøverne skal især omfatte rødt kød eller fjerkrækød. Personer, der uddannes i en af disse to kategorier og består prøven, behøver dog kun at gennemgå en afkortet uddannelse med henblik på at bestå prøven for den anden kategori. Uddannelsen og prøverne skal omfatte vildtlevende vildt, opdrættet vildt og lagomorfer, i det omfang det er relevant.
5. Officielle medhjælperes uddannelse skal omfatte følgende emner, og prøver bekræfte deres viden herom:
 - a) I relation til bedrifter:
 - i) Den teoretiske del:
 - baggrund i tilknytning til landbruget — struktur, produktionsmetoder, internationale handelsstandarder for dyr
 - god husdyravlspraksis

- grundlæggende kendskab til sygdomme, især zoonoser forårsaget af virus, bakterier og parasitter
- sygdomsovervågning, brug af lægemidler og vacciner og undersøgelse for restkoncentrationer
- hygiejne- og sundhedskontrol
- dyrevelfærd på bedriften og under transport
- miljøkrav — i bygninger, på bedrifter og i almindelighed
- relevante love og administrative bestemmelser
- forhold af relevans for forbrugerne og kvalitetskontrol

ii) Den praktiske del:

- besøg på bedrifter af forskellige typer og med forskellige opdrætsmetoder
- besøg på produktionsvirksomheder
- observering af på- og aflæsning af dyr
- laboratorieøvelser
- veterinærkontrol
- dokumentation

b) I relation til slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og opskæringsvirksomheder:

i) Den teoretiske del:

- baggrund i tilknytning til kødbranchen — struktur, produktionsmetoder, internationale handelsstandarder for fødevarer samt slagte- og opskæringsteknologi
- grundlæggende kendskab til hygiejne og god hygiejnepraksis, navnlig virksomhedshygiejne, slagte-, opskærings- og oplagringshygiejne og arbejdshygiejne
- grundlæggende kendskab til HACCP og audit af HACCP-baserede procedurer
- dyrevelfærd ved aflæsning efter transport og på slagteriet
- grundlæggende kendskab til slagtede dyrs anatomi og fysiologi
- grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologi
- grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologiske anatomi
- relevant viden om TSE og andre vigtige zoonoser og zoonotiske agenser samt vigtige dyresygdomme
- viden om metoder til og procedurer for slagtning, inspektion, tilvirkning, indpakning, emballering og transport af fersk kød
- grundlæggende kendskab til mikrobiologi
- inspektion før slagtning
- prøveudtagning og analyse for trikiner
- inspektion efter slagtning
- administrative opgaver
- viden om relevante love og administrative bestemmelser
- prøveudtagningsprocedure
- aspekter vedrørende svig

ii) Den praktiske del:

- dyreidentifikation
- kontrol af alder

- inspektion og bedømmelse af slagtede dyr
 - inspektion før slagtning på slagteriet
 - inspektion efter slagtning på et slagteri eller en vildthåndteringsvirksomhed
 - prøveudtagning og analyse for trikiner
 - bestemmelse af dyreart ved undersøgelse af typiske dele af dyret
 - bestemmelse af og bemærkninger til dele af slagtede dyr, som har undergået forandringer
 - hygiejnekontrol, herunder audit af god hygiejnepraksis og de HACCP-baserede procedurer
 - registrering af resultaterne af inspektion før slagtning
 - prøveudtagning
 - køds sporbarhed
 - dokumentation såsom evaluering af information om fødevarekæden og fortolkning af registre.
6. De kompetente myndigheder kan beslutte at reducere uddannelse og prøver for så vidt angår:
- a) den teoretiske del, hvis den officielle medhjælper viser, at den pågældende har et tilstrækkeligt uddannelsesniveau for så vidt angår specifikke punkttegn i punkt 5, litra a), nr. i), eller litra b), nr. i), i dette kapitel
 - b) den praktiske del, hvis den officielle medhjælper viser, at den pågældende har et tilstrækkeligt erhvervsfærtniveau for så vidt angår specifikke punkttegn i punkt 5, litra a), nr. ii), eller litra b), nr. ii), i dette kapitel.
7. Den officielle medhjælper skal have evner for samarbejde på tværs af faggrænser.
8. Officielle medhjælpere skal holde sig ajour og følge med i ny udvikling via regelmæssige efter- og videreuddannelsesaktiviteter og faglitteratur. Den officielle medhjælper skal så vidt muligt deltage i efter- og videreuddannelsesaktiviteter hvert år.
9. Hvis officielle medhjælpere kun foretager prøveudtagning og analyser i forbindelse med undersøgelse for trikiner og mikrobiologiske kriterier, har de kompetente myndigheder kun pligt til at sikre, at de får den nødvendige uddannelse til at kunne varetage disse opgaver.
10. Medlemsstaterne skal gensidigt anerkende prøverne for officielle medhjælpere, når erhvervsudøvere flytter sig på tværs af grænser eller ønsker at etablere sig i en anden medlemsstat. I sådanne tilfælde skal prøverne begrænses til emner, der er af afgørende betydning for beskyttelsen af menneskers og dyrs sundhed i beskæftigelsesmedlemsstaten, men ikke er omfattet af testene i oprindelsesmedlemsstaten.

KAPITEL III

PERSONALE UDPEGET AF DE KOMPETENTE MYNDIGHEDER

1. De kompetente myndigheder må kun udpege personale, der er uddannet og har bestået en prøve i overensstemmelse med kravene i punkt 5 i dette kapitel.
2. De kompetente myndigheder skal sørge for afholdelse af den i punkt 1 omhandlede prøve. For at kunne gå op til denne prøve skal kandidaterne dokumentere, at de har fulgt:
- a) en uddannelse af mindst 500 timers varighed, herunder en praktikperiode på mindst 400 timer, således at de i punkt 5 nævnte områder er dækket, og
 - b) enhver form for yderligere uddannelse, der er nødvendig for, at personale udpeget af de kompetente myndigheder kan varetage deres opgaver på kompetent vis.
3. Den i punkt 2, litra a), omhandlede praktikperiode skal gennemføres på opskæringsvirksomheder under en embedsdyrlæges tilsyn.
4. Uddannelsen og prøverne skal især omfatte rødt kød eller fjerkrækød. Personer, der uddannes i en af disse to kategorier og består prøven, behøver dog kun at gennemgå en afkortet uddannelse med henblik på at bestå prøven for den anden kategori. Uddannelsen og prøverne skal omfatte vildtlevende vildt, opdrættet vildt og lagomorfer, i det omfang det er relevant.

5. Uddannelse af personale udpeget af de kompetente myndigheder skal omfatte følgende emner, og prøver bekræfte deres viden herom, i relation til opskæringsvirksomheder:
- i) Den teoretiske del:
- baggrund i tilknytning til kødbranchen — struktur, produktionsmetoder, internationale handelsstandarder for fødevarer og opskæringsteknologi
 - indgående kendskab til hygiejne og god hygiejnepraksis, navnlig virksomhedshygiejne, opskærings- og oplagringshygiejne og arbejds-hygiejne
 - indgående kendskab til HACCP og audit af HACCP-baserede procedurer
 - relevant viden om TSE og andre vigtige zoonoser og zoonotiske agenser
 - viden om metoder til og procedurer for tilvirkning, indpakning, emballering og transport af fersk kød
 - grundlæggende kendskab til mikrobiologi
 - administrative opgaver
 - viden om relevante love og administrative bestemmelser
 - prøveudtagningsprocedure
 - aspekter vedrørende svig
- ii) Den praktiske del:
- inspektion og bedømmelse af slagtede dyr
 - hygiejnekontrol, herunder audit af god hygiejnepraksis og de HACCP-baserede procedurer
 - prøveudtagning
 - køds sporbarhed
 - dokumentation.
6. De kompetente myndigheder kan beslutte at reducere uddannelse og prøver for så vidt angår:
- a) den teoretiske del, hvis det af de kompetente myndigheder udpegede personale viser, at vedkommende har et tilstrækkeligt uddannelsesniveau for så vidt angår specifikke punkttegn i punkt 5, litra i), i dette kapitel
- b) den praktiske del, hvis det af de kompetente myndigheder udpegede personale viser, at vedkommende har tilstrækkelig erhvervsmæssig erfaring for så vidt angår specifikke punkttegn i punkt 5, litra ii), i dette kapitel.
7. Personale udpeget af de kompetente myndigheder skal have evner for samarbejde på tværs af faggrænser.
8. Personale udpeget af de kompetente myndigheder skal holde sig ajour og følge med i ny udvikling via regelmæssige efter- og videreuddannelsesaktiviteter og faglitteratur. Personale udpeget af de kompetente myndigheder skal så vidt muligt deltage i efter- og videreuddannelsesaktiviteter hvert år.
9. Medlemsstaterne skal gensidigt anerkende prøverne for andet personale udpeget af kompetente myndigheder, når erhvervsudøvere flytter sig på tværs af grænser eller ønsker at etablere sig i en anden medlemsstat. I sådanne tilfælde skal prøverne begrænses til emner, der er af afgørende betydning for beskyttelsen af menneskers og dyrs sundhed i beskæftigelsesmedlemsstaten, men ikke er omfattet af testene i oprindelsesmedlemsstaten.
-