

## II

(Icke-lagstiftningsakter)

## FÖRORDNINGAR

## KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 2019/624

av den 8 februari 2019

**om särskilda bestämmelser för utförandet av offentlig kontroll av produktion av kött och för produktions- och återutläggningsområden för levande musslor i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625**

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 av den 15 mars 2017 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel samt om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 999/2001, (EG) nr 396/2005, (EG) nr 1069/2009, (EG) nr 1107/2009, (EU) nr 1151/2012, (EU) nr 652/2014, (EU) 2016/429 och (EU) 2016/2031, rådets förordningar (EG) nr 1/2005 och (EG) nr 1099/2009 och rådets direktiv 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG och 2008/120/EG och om upphävande av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, rådets direktiv 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG och 97/78/EG samt rådets beslut 92/438/EEG (förordningen om offentlig kontroll) <sup>(1)</sup>, särskilt artikel 18.7, och

av följande skäl:

- (1) Förordning (EU) 2017/625 innehåller bestämmelser om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet som medlemsstaternas behöriga myndigheter utför för att verifiera att frågor som gäller livsmedelssäkerhet uppfyller unionslagstiftningens krav i alla produktions-, bearbetnings- och distributionsled. Där föreskrivs särskilt att offentlig kontroll ska utföras av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel för verifiering av efterlevnaden av de krav som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 852/2004 <sup>(2)</sup>, (EG) nr 853/2004 <sup>(3)</sup> och (EG) nr 1069/2009 <sup>(4)</sup> och rådets förordning (EG) nr 1099/2009 <sup>(5)</sup>.
- (2) Genom förordning (EU) 2017/625 upphävs Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 <sup>(6)</sup> med verkan den 14 december 2019. I förordning (EG) nr 854/2004 fastställs särskilda bestämmelser för

<sup>(1)</sup> EUT L 95, 7.4.2017, s. 1.

<sup>(2)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (EUT L 139, 30.4.2004, s. 1).

<sup>(3)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (EUT L 139, 30.4.2004, s. 55).

<sup>(4)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 av den 21 oktober 2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 (förordning om animaliska biprodukter) (EUT L 300, 14.11.2009, s. 1).

<sup>(5)</sup> Rådets förordning (EG) nr 1099/2009 av den 24 september 2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning (EUT L 303, 18.11.2009, s. 1).

<sup>(6)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel (EUT L 139, 30.4.2004, s. 206).

genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel för att verifiera att kraven i förordningarna (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 1069/2009 är uppfyllda. I den föreskrivs också en möjlighet att bevilja vissa undantag från dessa krav.

- (3) Bestämmelserna i den här förordningen bör säkerställa att de krav som för närvarande anges i förordning (EG) nr 854/2004 bibehålls, med beaktande av de erfarenheter som gjorts sedan den rättsakten antogs och av nya vetenskapliga belägg och anmälda nationella bestämmelser för att säkerställa fortsatt användning av traditionella metoder i alla led i produktions-, bearbetnings- eller distributionskedjan för livsmedel.
- (4) I förordning (EU) 2017/625 föreskrivs att det ska antas delegerade akter där kriterierna och villkoren för undantag från vissa krav i den förordningen ska fastställas, så att besiktning före och efter slakt inte behöver utföras eller övervakas av den officiella veterinären utan kan utföras under den officiella veterinärens ansvar. Dessa delegerade akter bör också fastställa kriterierna och villkoren för när offentlig kontroll får utföras i styckningsanläggningar av annan personal som är utsedd av den behöriga myndigheten.
- (5) Besiktning före slakt är av största vikt för skyddet av människors och djurs hälsa och för djurskyddet och är därför också i fortsättningen den officiella veterinärens ansvar. Vissa rutinuppgifter i samband med besiktning före slakt i slakterier skulle dock kunna utföras av den officiella assistenten utan att det äventyrar uppnåendet av målen med förordning (EU) 2017/625, under förutsättning att vissa kriterier och villkor är uppfyllda.
- (6) Om den officiella veterinären har utfört en besiktning före slakt på den jordbruksanläggning som djuren kommer från bör det medges större flexibilitet när det gäller besiktningen före slakt vid ankomsten till slakteriet, så att den skulle kunna utföras under den officiella veterinärens ansvar. Om det inte har utförts någon besiktning före slakt på den jordbruksanläggning som djuren kommer från bör det endast vara tillåtet att delegera uppgifter om besiktningen övervakas av den officiella veterinären, enligt vissa kriterier och villkor, när det gäller andra arter än fjäderfä och hardjur.
- (7) I händelse av nödslakt kan besiktning före slakt inte utföras i slakteriet. För att djuren inte ska förorsakas onödigt lidande genom transport till slakteriet och för att begränsa de ekonomiska förlusterna för aktörerna och minska livsmedelsavfallet bör det fastställas kriterier och villkor för när besiktning före slakt får utföras utanför slakteriet i händelse av nödslakt. Kött från djur som nödslaktas kan fortfarande vara tjänligt som livsmedel under förutsättning att resultatet av köttbesiktningen är gynnsamt. Besiktningen bör ge maximala garantier för att köttet är tjänligt som livsmedel när nödslakt utanför slakteriet tillåts.
- (8) Det skulle kunna vara effektivare att utvärdera kraven med avseende på människors och djurs hälsa och djurskydd genom att utföra besiktning före slakt på den jordbruksanläggning som djuren kommer från i stället för i slakteriet. Därför bör det beviljas undantag från kravet på besiktning före slakt i slakteriet för alla arter under förutsättning att vissa kriterier är uppfyllda.
- (9) Besiktning efter slakt och revision är förvisso av största vikt för skyddet av människors och djurs hälsa och för djurskyddet och bör därför även i fortsättningen vara den officiella veterinärens ansvar, men vissa uppgifter kan utföras av den officiella assistenten, under förutsättning att tillräckliga garantier föreligger för dessa mål och om vissa kriterier och villkor är uppfyllda. Dessa kriterier och villkor bör särskilt göra det möjligt att upprätthålla nuvarande praxis i händelse av att slakten tidvis upphör i småskaliga slakterier och småskaliga vilthanteringsanläggningar.
- (10) Det måste fastställas vissa kriterier och villkor för undantag från de grundläggande kraven på besiktning före och efter slakt i slakterier och vilthanteringsanläggningar. Ett tröskelvärde för produktionen är ett icke-diskriminerande kriterium som fokuserar på de minsta företagen i enlighet med artikel 16.3 a i förordning (EU) 2017/625. Eftersom dessa anläggningars struktur varierar mellan de olika medlemsstaterna bör tröskelvärdet grundas på antalet djur som slaktas eller hanteras eller på belägg för att det utgör en låg, fast procentandel av det kött som släpps ut på marknaden. I förordning (EG) nr 1099/2009 definieras djurenhet och fastställs omräkningstal för att ange antalet djur av en viss art i en sådan djurenhet. Dessa bestämmelser bör användas för att fastställa tröskelvärdena och harmonisera undantag från vissa krav på grundval av slakteriets storlek.
- (11) Vissa uppgifter i styckningsanläggningar kan utföras av personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna utan att det äventyrar målet att skydda människors och djurs hälsa och djurskyddsmålet, om vissa kriterier och villkor är uppfyllda.

- (12) Offentlig kontroll av produktionen av musslor är nödvändig för att säkerställa att kriterierna och målen i unionslagstiftningen är uppfyllda. I enlighet med avsnitt VII kapitel II del A i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska levande musslor tas upp från produktionsområden som de behöriga myndigheterna har klassificerat och från vilka de tillåter upptagning. I förordning (EU) 2017/625 föreskrivs att det ska antas delegerade akter med kriterier och villkor för att avgöra när produktions- och återutläggningsområden inte behöver klassificeras för kammusslor (*Pectinidae*), marina snäckor och sjögurkor (*Holothuroidea*).
- (13) Det bör också fastställas var man ska utföra offentlig kontroll av produktionen av dessa kammusslor (*Pectinidae*), marina snäckor och sjögurkor (*Holothuroidea*) som inte är filtrerare.
- (14) I förordning (EU) 2017/625 föreskrivs också en möjlighet att fastställa särskilda undantag från offentlig kontroll vad gäller tamren (*Rangifer tarandus tarandus*), dalripa (*Lagopus lagopus*) och fjällripa (*Lagopus mutus*), för att möjliggöra den fortsatta tillämpningen av långvariga lokala och traditionella seder och bruk.
- (15) I enlighet med artikel 17.3 i förordning (EG) nr 854/2004 fick medlemsstaterna anta nationella åtgärder för att möjliggöra fortsatt användning av traditionella metoder eller tillgodose behoven hos livsmedelsföretag med liten produktion eller som är belägna i områden med särskilda geografiska begränsningar. På grundval av detta har Sverige och Finland till kommissionen och de andra medlemsstaterna anmält nationella åtgärder med särskilda undantag från vissa krav på offentlig kontroll av kött från ren och ripa. Eftersom förordning (EU) 2017/625 inte längre tillåter sådan anpassning genom nationella åtgärder bör det i den här förordningen föreskrivas undantag för offentlig kontroll när det gäller ren och ripa för att möjliggöra fortsatt tillämpning av långvariga lokala och traditionella seder och bruk som inte påverkar uppnåendet av målen med förordning (EU) 2017/625.
- (16) I förordning (EU) 2017/625 fastställs särskilda minimikrav för personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna, för officiella veterinärer och för officiella assistenter som medverkar vid offentlig kontroll och viss annan offentlig verksamhet. Där fastställs också minimikrav för utbildning för slakteripersonal som medverkar vid offentlig kontroll och viss annan kontrollverksamhet.
- (17) Det bör fastställas särskilda minimikrav för officiella veterinärer, officiella assistenter och annan personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna för att säkerställa att de alltjämt utför sina uppgifter effektivt och på adekvat sätt, och därigenom säkerställa ett högt konsumentskydd, djurhälsoskydd och djurskydd. Sådana krav bör även innefatta särskilda minimikrav på utbildning. Det bör ges tillräcklig flexibilitet för att anpassa kraven till de uppgifter som ska utföras med beaktande av yrkeserfarenhet.
- (18) För att effektiviteten och kvaliteten i arbetet ska upprätthållas bör det också fastställas lämpliga minimikrav på utbildning för slakteripersonal som bistår vid utförandet av uppgifterna i samband med offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet som anges i denna förordning.
- (19) Eftersom förordning (EG) nr 854/2004 upphävs genom förordning (EU) 2017/625 med verkan den 14 december 2019 bör även den här förordningen tillämpas från och med den dagen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

### Syfte och tillämpningsområde

I denna förordning fastställs särskilda bestämmelser för utförandet av offentlig kontroll enligt artikel 18.1 i förordning (EU) 2017/625 av produkter av animaliskt ursprung.

Dessa särskilda bestämmelser omfattar följande:

- a) Kriterier och villkor för att fastställa
- i) när besiktningen före slakt i vissa slakterier får utföras under en officiell veterinärs överinseende eller ansvar,
  - ii) när besiktningen före slakt får utföras utanför slakteriet i händelse av nödslakt,
  - iii) när besiktningen före slakt får utföras vid den jordbruksanläggning som djuren kommer från,

- iv) vilka garantier som ska finnas för utförandet av besiktning efter slakt och revision under den officiella veterinärens ansvar i enlighet med artikel 18.2 c och d i förordning (EU) 2017/625,
  - v) undantag från artikel 18.6 i förordning (EU) 2017/625 när det gäller klassificering av produktions- och återutläggningsområden för kammusslor (Pectinidae), marina snäckor och sjögurkor (Holothuroidea),
  - vi) när den offentliga kontrollen i styckningsanläggningar får utföras av personal som är utsedd av den behöriga myndigheten för detta syfte och har lämplig utbildning.
- b) Särskilda undantag vad gäller tamren (*Rangifer tarandus tarandus*), dalripa (*Lagopus lagopus*) och fjällripa (*Lagopus mutus*), för att möjliggöra den fortsatta tillämpningen av långvariga lokala och traditionella seder och bruk.
  - c) Särskilda minimikrav, inklusive utbildningskrav för de officiella veterinärerna, de officiella assistenterna och den personal som är utsedd av den behöriga myndigheten, för att säkerställa att de på adekvat sätt utför de uppgifter som beskrivs i artikel 18 i förordning (EU) 2017/625.
  - d) Lämpliga minimikrav på utbildning för den slakteripersonal som bistår vid utförandet av de uppgifter som beskrivs i artikel 18.3 i förordning (EU) 2017/625.

## Artikel 2

### Definitioner

I denna förordning gäller följande definitioner:

1. *slakteri*: slakteri enligt definitionen i punkt 1.16 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
2. *jordbruksanläggning som djuren kommer från*: den jordbruksanläggning där djuren senast uppföddes. När det gäller halvtama hjortdjur enligt definitionen i punkt 2 q i bilaga I till Europaparlamentets förordning (EG) nr 999/2001 (7) innefattar det uppsamlingsplatser för att välja ut djur för slakt.
3. *produktionsområde*: produktionsområde enligt definitionen i punkt 2.5 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
4. *återutläggningsområde*: återutläggningsområde enligt definitionen i punkt 2.6 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
5. *personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna*: en annan person än den officiella assistenten eller den officiella veterinären som har behörighet att i enlighet med denna förordning arbeta som sådan personal i styckningsanläggningar och som tilldelats specifika uppgifter av de behöriga myndigheterna.
6. *riskanalys*: riskanalys enligt definitionen i artikel 3.10 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 (8).
7. *styckningsanläggning*: styckningsanläggning enligt definitionen i punkt 1.17 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
8. *fjäderfä*: fjäderfä enligt definitionen i punkt 1.3 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
9. *hardjur*: hardjur enligt definitionen i punkt 1.4 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
10. *livsmedelsföretagare*: livsmedelsföretagare enligt definitionen i artikel 3.3 i förordning (EG) nr 178/2002.
11. *tama hov- och klövdjur*: tama hov- och klövdjur enligt definitionen i punkt 1.2 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
12. *kött*: kött enligt definitionen i punkt 1.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
13. *hägnat vilt*: hägnat vilt enligt definitionen i punkt 1.6 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
14. *slutkonsument*: slutkonsument enligt definitionen i artikel 3.18 i förordning (EG) nr 178/2002.
15. *detaljhandel*: detaljhandel enligt definitionen i artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002.

(7) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 av den 22 maj 2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati (EGT L 147, 31.5.2001, s. 1).

(8) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (EGT L 31, 1.2.2002, s. 1).

16. *anläggning*: anläggning enligt definitionen i artikel 2.1 c i förordning (EG) nr 852/2004.
17. *småskaligt slakteri*: slakteri som utsetts av de behöriga myndigheterna på grundval av en riskanalys och där slakt sker endast under en del av arbetsdagen eller sker under hela arbetsdagen men inte varje arbetsdag under veckan.
18. *småskalig vilthanteringsanläggning*: vilthanteringsanläggning som utsetts av de behöriga myndigheterna på grundval av en riskanalys och där vilthantering sker endast under en del av arbetsdagen eller sker under hela arbetsdagen men inte varje arbetsdag under veckan.
19. *djurenhet*: djurenhet enligt definitionen i artikel 17.6 i förordning (EG) nr 1099/2009.
20. *frilevande småvilt*: frilevande småvilt enligt definitionen i punkt 1.7 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
21. *vilthanteringsanläggning*: vilthanteringsanläggning enligt definitionen i punkt 1.18 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
22. *leveranscentral*: leveranscentral enligt definitionen i punkt 2.7 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
23. *musslor*: musslor enligt definitionen i punkt 2.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
24. *bearbetning*: bearbetning enligt definitionen i artikel 2.1 m i förordning (EG) nr 852/2004.
25. *inälvor*: inälvor enligt definitionen i punkt 1.12 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.
26. *primärproduktion*: primärproduktion enligt definitionen i artikel 3.17 i förordning (EG) nr 178/2002.
27. *mjölkproduktionsanläggning*: mjölkproduktionsanläggning enligt definitionen i punkt 4.2 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

### Artikel 3

#### **Kriterier och villkor för när besiktning före slakt i vissa slakterier får utföras av en officiell assistent**

1. Genom undantag från artikel 18.2 a i förordning (EU) 2017/625 får en officiell assistent under överinseende av den officiella veterinären utföra besiktning före slakt av andra arter än fjäderfä och hardjur, under förutsättning att de förfaranden som tillämpas i slakteriet uppfyller följande kriterier och villkor:
  - a) Uppgifterna i samband med besiktning före slakt är rent praktiska och rör bara ett eller flera av följande moment:
    - i) Verifieringen av att livsmedelsföretagaren uppfyller kraven för information från livsmedelskedjan och för identitetskontroll av djuren.
    - ii) Det första urvalet av djur med möjliga avvikelser när det gäller kraven med avseende på människors och djurs hälsa och djurskydd.
  - b) Den officiella assistent som utför besiktningen underrättar omedelbart den officiella veterinären när möjliga avvikelser iaktas eller misstänks, och den officiella veterinären utför därefter personligen besiktningen före slakt.
  - c) Den officiella veterinären kontrollerar regelbundet att den officiella assistenten utför sina uppgifter korrekt.
2. Genom undantag från artikel 18.2 a i förordning (EU) 2017/625 får en officiell assistent under den officiella veterinärens ansvar utföra besiktning före slakt av alla arter i ett slakteri, under förutsättning att följande kriterier och villkor är uppfyllda:
  - a) Den officiella veterinären har redan gjort en besiktning före slakt vid den jordbruksanläggning som djuren kommer från i enlighet med artikel 5.
  - b) Den officiella assistent som utför besiktningen underrättar omedelbart den officiella veterinären när möjliga avvikelser iaktas eller misstänks, och den officiella veterinären utför därefter personligen besiktningen före slakt.
  - c) Den officiella veterinären kontrollerar regelbundet att den officiella assistenten utför sina uppgifter korrekt.

3. Undantagen i punkterna 1 och 2 får inte tillämpas
  - a) på djur som nödslaktas i enlighet med avsnitt I kapitel VI i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004,
  - b) på djur som misstänks lida av en sjukdom eller ett tillstånd som kan inverka menligt på människors hälsa,
  - c) på nötkreatur från besättningar som inte officiellt har förklarats vara tuberkulofria eller vars status som officiellt tuberkulofria tillfälligt har upphävts,
  - d) på nötkreatur från besättningar och på får och getter från jordbruksanläggningar som inte officiellt har förklarats vara brucellosfria eller vars status som officiellt brucellosfria tillfälligt har upphävts,
  - e) i händelse av ett utbrott av djursjukdomar, på djur som kommer från en region enligt definitionen i artikel 2 i rådets direktiv 64/432/EEG<sup>(9)</sup> där hälsorestriktioner tillämpas i enlighet med unionslagstiftningen,
  - f) på djur som genomgår strängare kontroller på grund av spridning av nya sjukdomar eller särskilda sjukdomar som förtecknats av Världsgesundhetsorganisationen för djurhälsa.

#### Artikel 4

#### **Kriterier och villkor för när besiktning före slakt får utföras utanför slakteriet i händelse av nödslakt**

Genom undantag från artikel 18.2 a i förordning (EU) 2017/625 får den officiella veterinären utföra besiktning före slakt utanför slakteriet i händelse av nödslakt, men endast av tama hov- och klövdjur och på villkor att kraven för nödslakt i avsnitt I kapitel VI punkterna 1, 2 och 6 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 är uppfyllda.

Ett hälsointyg enligt förlagan i bilaga V till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/628<sup>(10)</sup> ska utfärdas för djur som är lämpade för slakt. Hälsointyget ska medfölja djuren till slakteriet eller skickas i förväg i valfritt format. Eventuella iakttagelser som är relevanta för senare köttbesiktning ska anges i hälsointyget.

#### Artikel 5

#### **Allmänna kriterier och villkor för när besiktning före slakt får utföras vid den jordbruksanläggning som djuren kommer från**

1. Genom undantag från artikel 18.2 a och b i förordning (EU) 2017/625 får den behöriga myndigheten tillåta att besiktning före slakt av djur som är avsedda för slakt utförs vid den jordbruksanläggning som djuren kommer från, i enlighet med de kriterier och villkor som anges i punkt 2 och artikel 6.
2. Följande kriterier och villkor ska tillämpas på alla arter:
  - a) Det ska utföras kontroller av dokumentation vid den jordbruksanläggning som djuren kommer från, inklusive kontroll av information från livsmedelskedjan.
  - b) Livsmedelsföretagaren ska underlätta individuell undersökning av djuren vid behov.
  - c) Besiktningen före slakt vid den jordbruksanläggning som djuren kommer från ska innefatta en fysisk undersökning av djuren för att avgöra om
    - i) de lider av en sjukdom eller ett tillstånd som kan överföras till djur eller människor genom hantering eller konsumtion av kött från sådana djur, eller om de enskilt eller i grupp betar sig på ett sätt som tyder på en sådan sjukdom,
    - ii) de visar tecken på allmänna beteendestörningar eller tecken på sjukdom eller avvikelser som kan innebära att kött från sådana djur är otjänligt som livsmedel,

<sup>(9)</sup> Rådets direktiv 64/432/EEG av den 26 juni 1964 om djurhälsoproblem som påverkar handeln med nötkreatur och svin inom gemenskapen (EGT 121, 29.7.1964, s. 1977).

<sup>(10)</sup> Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/628 av den 8 april 2019 om förlagor till officiella intyg för vissa djur och varor, och om ändring av förordning (EG) nr 2074/2005 och genomförandeförordning (EU) 2016/759 vad gäller dessa förlagor till intyg (se sidan 101 i detta nummer av EUT).

- iii) det finns belegg för eller anledning att misstänka att de kan innehålla kemiska rests substanser utöver de nivåer som fastställts i unionslagstiftningen eller resthalter av förbjudna ämnen,
  - iv) de visar tecken som tyder på problem med djurskyddet, t.ex. överdriven smutsighet,
  - v) de kan transporteras.
- d) Kontrollerna och besiktningen före slakt vid den jordbruksanläggning som djuren kommer från enligt leden a, b och c ska utföras av en officiell veterinär.
- e) De djur som är lämpade för slakt ska identifieras på ett ändamålsenligt sätt och hållas avskilda från andra djur och skickas till slakteriet direkt från den jordbruksanläggning som djuren kommer från.
- f) Ett hälsointyg enligt del I i bilaga IV till genomförandeförordning (EU) 2019/628 ska utfärdas för djur som är lämpade för slakt. Hälsointyget ska medfölja djuren till slakteriet eller skickas i förväg i valfritt format. Eventuella iakttagelser som är relevanta för senare köttbesiktning ska anges i hälsointyget.
3. I slakteriet ska följande kompletterande kontroller utföras i enlighet med artikel 18.2 a och b i förordning (EU) 2017/625 och artikel 3 i den här förordningen:
- a) Regelbunden verifiering av att livsmedelsföretagarna fullgör sin skyldighet att säkerställa att djuren identifieras på ett ändamålsenligt sätt.
  - b) Regelbunden verifiering av att djurskyddsbestämmelserna har uppfyllts under transporten och vid ankomsten till slakteriet, och av om djuren visar tecken på ett tillstånd som kan inverka menligt på människors eller djurs hälsa.
4. Om djuren inte slaktas inom tre dagar, eller inom 28 dagar i de fall som avses i artikel 6.5, från dagen för utfärdande av det hälsointyg som avses i punkt 2 f
- a) ska man, om djuren inte har avsänts från den jordbruksanläggning som de kommer från, utföra ytterligare en besiktning före slakt och utfärda ett nytt hälsointyg,
  - b) får slakt tillåtas, om djuren redan är på väg till eller befinner sig i slakteriet, så snart som skälet till dröjsmålet har bedömts, under förutsättning att djuren genomgår ytterligare en besiktning före slakt i enlighet med artikel 11 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627 <sup>(1)</sup>.

#### Artikel 6

#### **Artspecifika kriterier och villkor för när besiktning före slakt får utföras vid den jordbruksanläggning som djuren kommer från**

1. De behöriga myndigheterna ska tillämpa de artspecifika kriterierna och villkoren i denna artikel när det gäller fjäderfä och hägnat vilt.
2. För fjäderfän avsedda för produktion av ank- eller gåsleverpastej (foie gras) och för fjäderfän med senarelagd urtagning som slaktas på den jordbruksanläggning som djuren kommer från ska det intyg som fyllts i enligt förslaget till hälsointyg i del II i bilaga IV till genomförandeförordning (EU) 2019/628 medfölja de icke urtagna slaktkropparna till slakteriet eller styckningsanläggningen eller skickas i förväg i valfritt format, i stället för det intyg som avses i artikel 5.2 f.
3. För hägnat vilt som slaktas på den jordbruksanläggning som djuren kommer från i enlighet med avsnitt III punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska det intyg som fyllts i enligt förslaget till hälsointyg i del III i bilaga IV till genomförandeförordning (EU) 2019/628 medfölja djuren till slakteriet eller skickas i förväg i valfritt format, i stället för det intyg som avses i artikel 5.2 f.
4. För hägnat vilt som slaktas på den jordbruksanläggning som djuren kommer från i enlighet med avsnitt III punkt 3 a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska
  - a) ett intyg som fyllts i enligt förslaget till hälsointyg i del IV i bilaga IV till genomförandeförordning (EU) 2019/628 medfölja djuren till slakteriet eller skickas i förväg i valfritt format, i stället för det intyg som avses i artikel 5.2 f,
  - b) den officiella veterinären regelbundet kontrollera att den personal som slaktar och avblodar djuren utför sina uppgifter korrekt.

<sup>(1)</sup> Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627 av den 15 mars 2019 om enhetliga praktiska arrangemang för utförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625, och om ändring av kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 vad gäller offentlig kontroll (se sidan 51 i detta nummer av EUT).

5. Genom undantag från artikel 5.4 får medlemsstaterna tillåta slakt av hägnat vilt upp till 28 dagar från dagen för utfärdande av det hälsointyg som avses i artikel 5.2 f, om
- producenten endast levererar små mängder kött av hägnat vilt direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter, och
  - högst 50 djur slaktas per år och per jordbruksanläggning som djuren kommer från.

#### Artikel 7

#### Kriterier och villkor för utförandet av besiktning efter slakt under den officiella veterinärens ansvar i enlighet med artikel 18.2 c i förordning (EU) 2017/625

1. Den besiktning efter slakt som avses i artikel 18.2 c i förordning (EU) 2017/625 får utföras av en officiell assistent under den officiella veterinärens ansvar, förutsatt att kraven i kapitel II i bilaga II till den här förordningen är uppfyllda, när följande kriterier och villkor är uppfyllda:

- Slakten och vilthanteringen sker i ett småskaligt slakteri eller en småskalig vilthanteringsanläggning där man slaktar eller hanterar
  - färre än 1 000 djurenheter per år, eller
  - färre än 150 000 fjäderfän, hardjur och frilevande småvilt per år.
- Den behöriga myndigheten får höja de tröskelvärden som anges i led a, om den säkerställer att undantaget tillämpas i de minsta slakterier och vilthanteringsanläggningar som motsvarar definitionen av småskaligt slakteri eller småskalig vilthanteringsanläggning och om den kombinerade årsproduktionen i dessa anläggningar inte är större än 5 % av den totala mängd färskt kött som produceras i en medlemsstat
  - för de berörda arterna,
  - totalt av alla hov- och klövdjur,
  - totalt av allt fjäderfä, eller
  - totalt av alla fåglar och hardjur;

i sådant fall ska de behöriga myndigheterna anmäla detta undantag och beläggen till stöd för det, i enlighet med förfarandet i Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2015/1535 <sup>(12)</sup>.
- Den berörda anläggningen har tillräckliga faciliteter för att lagra kött med avvikelser separat från annat kött till dess att den officiella veterinären personligen kan kontrollera köttet med avvikelser.
- Den officiella veterinären befinner sig i anläggningen minst en gång per dag, och är där regelbundet under pågående slakt.
- Den behöriga myndigheten har infört ett förfarande för att regelbundet bedöma de officiella assistenternas arbete i dessa anläggningar, vilket innefattar att
  - övervaka de individuella prestationerna,
  - kontrollera dokumentationen om besiktningens resultaten och jämföra den med motsvarande slaktkroppar,
  - kontrollera slaktkropparna där de förvaras.
- Den behöriga myndigheten har gjort en riskanalys med beaktande av minst följande:
  - Antalet djur som slaktas eller hanteras per timme eller per dag.
  - Arter och kategorier av djur som slaktas eller hanteras.
  - Anläggningens kapacitet.
  - Tidigare resultat av slakt eller hantering.
  - Verkningsfullheten i eventuella kompletterande åtgärder i livsmedelskedjan för att garantera att livsmedel som kommer från djur som är avsedda för slakt är säkra.

<sup>(12)</sup> Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2015/1535 av den 9 september 2015 om ett informationsförfarande beträffande tekniska föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster (EUT L 241, 17.9.2015, s. 1).



- vi) Verkningsfullheten i förfaranden baserade på principer för faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP).
  - vii) Revisionsrapporter.
  - viii) Den behöriga myndighetens tidigare dokumentation av besiktningar före och efter slakt.
2. Vid tillämpning av punkt 1 a i ska omräkningstalen i artikel 17.6 i förordning (EG) nr 1099/2009 användas. När det gäller får och getter och små (< 100 kg levande vikt) hjorddjur (Cervidae) ska dock ett omräkningstal på 0,05 djurenheter användas, och när det gäller annat storvilt ett omräkningstal på 0,2 djurenheter.

#### Artikel 8

##### Den officiella veterinärens besiktning efter slakt

Den officiella veterinären ska utföra besiktning efter slakt i följande fall:

- a) Av djur som nödslaktas i enlighet med avsnitt I kapitel VI i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
- b) Av djur som misstänks lida av en sjukdom eller ett tillstånd som kan inverka menligt på människors hälsa.
- c) Av nötkreatur från besättningar som inte officiellt har förklarats vara tuberkulosfria.
- d) Av nötkreatur, får och getter från besättningar som inte officiellt har förklarats vara brucellosfria.
- e) Vid utbrott av djursjukdomar för vilka det fastställs djurhälsobestämmelser i unionslagstiftningen. Detta gäller för djur som är mottagliga för sjukdomen i fråga och som kommer från den särskilda region som anges i artikel 2.2 p i rådets direktiv 64/432/EEG.
- f) När det krävs strängare kontroller på grund av spridning av nya sjukdomar eller särskilda sjukdomar som förtecknats av Världsoorganisationen för djurhälsa.
- g) Vid undantag från tidpunkten för besiktning efter slakt i enlighet med artikel 13 i genomförandeförordning (EU) 2019/627.

#### Artikel 9

##### Kriterier och villkor för utförandet av revision i slakterier och vilthanteringsanläggningar

Officiella assistenter får under den officiella veterinärens ansvar utföra den revision i slakterier och vilthanteringsanläggningar som avses i artikel 18.2 d iii i förordning (EU) 2017/625 endast när det gäller insamling av information om god hygienpraxis och HACCP-baserade förfaranden, och under förutsättning att kraven i kapitel II i bilaga II till den här förordningen är uppfyllda.

#### Artikel 10

##### Kriterier och villkor för utförandet av offentlig kontroll, inklusive revision, i styckningsanläggningar

Den offentliga kontroll i styckningsanläggningar som avses i artikel 18.2 d, inklusive revision, får också utföras av annan personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna, genom undantag från kraven i artikel 18.2 d i förordning (EU) 2017/625, under förutsättning att de behöriga myndigheterna regelbundet kontrollerar denna personals arbete. Denna verksamhet ska utföras i enlighet med kraven i kapitel III i bilaga II till den här förordningen.

#### Artikel 11

##### Offentlig kontroll av kammusslor (Pectinidae), marina snäckor och sjögurkor (Holothuroidea) som inte är filtrerare och som är upptagna från sådana produktionsområden som inte har klassificerats i enlighet med artikel 18.6 i förordning (EU) 2017/625

Genom undantag från artikel 18.6 i förordning (EU) 2017/625 krävs inte klassificering av produktions- och återutläggningsområden för upptagning av kammusslor (Pectinidae), marina snäckor och sjögurkor (Holothuroidea) som inte är filtrerare, när de behöriga myndigheterna utför offentlig kontroll av sådana djur vid fiskauktioner, leveranscentraler och bearbetningsanläggningar.

Vid sådan offentlig kontroll ska överensstämmelsen med följande verifieras:

- a) Hälsonormerna för levande musslor i avsnitt VII kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
- b) De särskilda kraven för kammusslor (*Pectinidae*), marina snäckor och sjögurkor (*Holothuroidea*) som inte är filtrerare och som är upptagna utanför de klassificerade produktionsområden som anges i avsnitt VII kapitel IX.

#### Artikel 12

#### **Särskilda undantag vad gäller tamren (*Rangifer tarandus tarandus*), dalripa (*Lagopus lagopus*) och fjällripa (*Lagopus mutus*) enligt artikel 18.7 h i förordning (EU) 2017/625**

1. I enlighet med artikel 18.7 h i förordning (EU) 2017/625 får Sverige och Finland bevilja följande särskilda undantag för tamren (*Rangifer tarandus tarandus*) från kraven på offentlig kontroll i artikel 18 i den förordningen i de områden i dessa medlemsstater som anges i bilaga I till den här förordningen, förutsatt att undantagen inte påverkar uppnåendet av målen med den förordningen:

- a) Genom undantag från artikel 18.1 i förordning (EU) 2017/625 ska det inte krävas offentlig kontroll av kött från tamren (*Rangifer tarandus tarandus*) om producenten levererar små mängder kött direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter.
- b) Genom undantag från artikel 18.2 i förordning (EU) 2017/625 är det inte obligatoriskt att utföra besiktning före slakt av strövrener som i enstaka fall slaktas mellan den 1 maj och den 30 september.
- c) Genom undantag från artikel 18.2 c och 18.3 i förordning (EU) 2017/625 får slakteripersonal som har lämplig utbildning för denna uppgift i enlighet med artikel 14 kontrollera
  - i) bukhålans inälvor, utom lever och njurar,
  - ii) könsorgan,
  - iii) juver.

2. Genom undantag från artikel 18.1 i förordning (EU) 2017/625 ska det inte krävas offentlig kontroll av kött från dalripa (*Lagopus lagopus*) och fjällripa (*Lagopus mutus*) om de har snarats i Norrbottens län, Västerbottens län och Jämtlands län samt i Älvdalens kommun i Dalarnas län under vinterjaktsäsongen.

#### Artikel 13

#### **Särskilda minimikrav för den officiella veterinären, den officiella assistenten och den personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna**

1. Officiella veterinärer som utför de uppgifter som anges i artikel 18 i förordning (EU) 2017/625 ska uppfylla de särskilda minimikraven i kapitel I i bilaga II till den här förordningen.

Genom undantag från bestämmelserna i kapitel I punkterna 1–6 i bilaga II får medlemsstaterna fastställa särskilda bestämmelser för

- a) officiella veterinärer som arbetar deltid och är ansvariga för kontroller av småföretag eller enbart utför offentlig kontroll inom primärproduktionen, särskilt kontroll av mjölkproduktionsanläggningar och besiktning före slakt utanför slakteriet, och
- b) veterinärstudierande som har klarat en tentamen i de ämnesområden som avses i kapitel I punkt 3 i bilaga II och som tillfälligt arbetar i ett slakteri i närvaro av en officiell veterinär.

2. Veterinärer som redan har förordnats som officiella veterinärer före denna förordnings tillämpningsdatum ska ha tillräcklig kunskap om de ämnesområden som avses i kapitel I punkt 3 i bilaga II till den här förordningen. Vid behov ska den behöriga myndigheten säkerställa att sådan kunskap fås genom kontinuerlig utbildning.

3. Officiella assistenter som utför de uppgifter som anges i artikel 18 i förordning (EU) 2017/625 ska uppfylla de särskilda minimikraven i kapitel II i bilaga II till den här förordningen.

4. Personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna och som utför de uppgifter som anges i artikel 18 i förordning (EU) 2017/625 ska uppfylla de särskilda minimikraven i kapitel III i bilaga II till den här förordningen.

*Artikel 14***Minimikrav på utbildning för slakteripersonal**

Slakteripersonal som bistår vid utförandet av uppgifterna i samband med offentlig kontroll och annan kontrollverksamhet i enlighet med artikel 18.3 i förordning (EU) 2017/625 ska ha en utbildning som är tillfredsställande enligt de behöriga myndigheterna. De ska också uppfylla minimikraven på utbildning i kapitel II i bilaga II till den här förordningen i den utsträckning som är relevant för deras assisterande uppgifter.

*Artikel 15***Ikraftträdande och tillämpning**

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 14 december 2019.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 8 februari 2019.

*På kommissionens vägnar*

Jean-Claude JUNCKER

*Ordförande*

---

## BILAGA I

**SÄRSKILDA UNDANTAG FÖR BESIKTNING AV KÖTT FRÅN REN (*RANGIFER TARANDUS TARANDUS*)**

De särskilda undantag som avses i artikel 12.1 ska bara tillämpas i följande områden:

## a) I Sverige:

- i) Norrbottens län.
- ii) Västerbottens län.
- iii) Jämtlands län.
- iv) Västernorrlands län.
- v) Älvdalens kommun i Dalarnas län.
- vi) Nordanstigs, Hudiksvalls och Söderhamns kommuner i Gävleborgs län.

## b) I Finland, sådana dessa områden var den 31 december 2014:

- i) Landskapet Lappland, utom kommunerna Kemi, Keminmaa och Torneå.
- ii) Landskapen Norra Österbotten och Kajanaland:
  - kommunerna Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi och Hyrynsalmi.
  - I Uleåborgs kommun: det område som utgörs av f.d. Yli-li kommun och det område av f.d. Ylikiiminki kommun som ligger norr om Kimminge älv.
  - I Ii kommun: det område som utgörs av f.d. Kuivaniemi kommun.
  - I kommunerna Puolanka och Utajärvi: de områden som ligger norr om Kimminge älv och den regionala vägen 891 (Hyrynsalmi–Puolanka).

---

## BILAGA II

**SÄRSKILDA MINIMIKRAV FÖR DEN OFFICIELLA VETERINÄREN, DEN OFFICIELLA ASSISTENTEN OCH DEN PERSONAL SOM ÄR UTSEDD AV DE BEHÖRIGA MYNDIGHETERNA**

## KAPITEL I

## OFFICIELLA VETERINÄRER

1. De behöriga myndigheterna får endast förordna veterinärer som klarat ett prov som uppfyller kraven i punkt 3 till officiella veterinärer.
2. De behöriga myndigheterna ska ansvara för förberedelserna av provet för dem som ansöker om att förordnas som officiell veterinär.
3. Av provet ska det framgå att det finns tillräcklig kunskap i följande ämnen, som är specifika för en officiell veterinärs uppgifter, beroende på veterinärens bakgrund och kvalifikationer, och provet ska inte överlappa proven avseende de kunskaper och färdigheter som krävs för en veterinär i enlighet med artikel 38.3 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2005/36/EG <sup>(1)</sup>:
  - a) Nationell lagstiftning och unionslagstiftning om människors hälsa, livsmedelssäkerhet, djurs hälsa och djurskydd samt läkemedel.
  - b) Principerna för den gemensamma jordbrukspolitiken, marknadsåtgärder, exportbidrag och upptäckt av bedrägeri (inklusive det globala sammanhanget: SPS-avtalet om tillämpning av sanitära och fytosanitära åtgärder i WTO, Codex Alimentarius, Världsoorganisationen för djurhälsa.
  - c) Grunderna för bearbetning av livsmedel och i livsmedelsteknik.
  - d) Principer, begrepp och metoder som används inom ramen för god tillverkningssed och kvalitetsledning.
  - e) Kvalitetsledning före skörd (goda jordbruksmetoder).
  - f) Främjande och tillämpning av livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet (god hygienpraxis).
  - g) Principer, begrepp och metoder för riskanalys.
  - h) Principer, begrepp och metoder när det gäller HACCP, användning av HACCP genom hela livsmedelsproduktionskedjan.
  - i) Revision och verifiering av att kraven i leden a–h är uppfyllda.
  - j) Förebyggande och kontroll av livsmedelsburna faror för människors hälsa.
  - k) Populationsdynamik när det gäller infektioner och förgiftningar.
  - l) Diagnostisk epidemiologi.
  - m) Övervakningssystem.
  - n) Principer för och diagnostisk tillämpning av moderna testmetoder.
  - o) Informations- och kommunikationsteknik när det används som verktyg i arbetet.
  - p) Datahantering och användning av biostatistik.
  - q) Undersökning av utbrott av livsmedelsburna sjukdomar hos människor.
  - r) Relevanta aspekter av transmissibla spongiforma encefalopatier (TSE).
  - s) Djurskydd vid produktion, transport och slakt.
  - t) Miljöfrågor med anknytning till livsmedelsproduktion (inklusive avfallshantering).
  - u) Försiktighetsprincipen och konsumentfrågor.
  - v) Principer för utbildning av personal som arbetar inom produktionskedjan.

<sup>(1)</sup> Europaparlamentets och rådets direktiv 2005/36/EG av den 7 september 2005 om erkännande av yrkeskvalifikationer (EUT L 255, 30.9.2005, s. 22).

w) Hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter.

x) Bedrägerifrågor.

Sökande kan förvärva den kunskap som krävs som en del i den grundläggande veterinärutbildningen, genom vidareutbildning eller genom yrkeserfarenhet som förvärvats efter avlagd veterinärexamen.

Om de behöriga myndigheterna har förvissat sig om att en sökande har förvärvat den kunskap som krävs som del i en universitetsexamen eller genom vidareutbildning efter examen, yrkeserfarenhet eller andra kvalifikationer ska myndigheten dock göra undantag från kravet på prov. Om sökanden delvis har förvärvat den kunskap som krävs ska de behöriga myndigheterna anordna prov som skiljer sig från de prov som avses i punkt 2 för att ta hänsyn till sökandenas bakgrund.

4. Den officiella veterinären ska ha fallenhet för tvärvetenskapligt samarbete.
5. Varje officiell veterinär ska dessutom genomgå en provanställningsperiod med praktisk utbildning på minst 200 timmar innan han eller hon inleder ett självständigt arbete. Relevant utbildning under veterinärstudierna kan ingå i provanställningsperioden. Under denna period ska den provanstälde arbeta under överinseende av befintliga officiella veterinärer i slakterier, styckningsanläggningar och jordbruksanläggningar. Utbildningen ska särskilt gälla revision av god hygienpraxis och förfaranden som är grundade på HACCP-principerna.
6. Den officiella veterinären ska uppdatera sina kunskaper och följa utvecklingen genom regelbunden vidareutbildning och facklitteratur på de områden som avses i punkt 3. Den officiella veterinären ska, om så är möjligt, årligen delta i fortbildning.
7. Medlemsstaterna ska tillämpa ömsesidigt erkännande av proven för officiella veterinärer när veterinärerna rör sig över gränserna eller vill etablera sig i en annan medlemsstat. I sådant fall ska proven endast omfatta ämnen som är viktiga för skyddet av människors och djurs hälsa i anställningsmedlemsstaten och som inte ingår i proven i den ursprungliga medlemsstaten.

## KAPITEL II

### OFFICIELLA ASSISTENTER

1. Endast personer som genomgått en utbildning och klarat ett prov i enlighet med kraven i punkt 5 får utföra en officiell assistents uppgifter.
2. De behöriga myndigheterna ska ansvara för förberedelserna av de prov som avses i punkt 1. För att få göra dessa prov ska sökandena visa att de har genomgått
  - a) en utbildning på minst 500 timmar, inklusive minst 400 timmar praktisk utbildning, inom de områden som anges i punkt 5, och
  - b) sådan ytterligare utbildning som krävs för att officiella assistenter ska kunna utföra sina uppgifter på ett kompetent sätt.
3. Den praktiska utbildning som avses i punkt 2 a ska äga rum vid slakterier, vilthanteringsanläggningar och/eller styckningsanläggningar under överinseende av en officiell veterinär.
4. Utbildning och prov ska huvudsakligen vara inriktade på rött kött eller kött av fjäderfä. Personer som genomgått utbildning i någon av dessa två kategorier och klarat provet behöver dock endast genomgå en förkortad utbildning för att få göra provet i den andra kategorin. Utbildning och prov ska i förekommande fall omfatta frilevande och hägnat vilt samt hardjur.
5. Utbildning för officiella assistenter ska omfatta, och proven ska bekräfta kunskaper på, följande ämnesområden:
  - a) När det gäller jordbruksanläggningar:
    - i) Teoretisk del
      - Bakgrund med koppling till jordbruksnäringen: organisation, produktionsmetoder och internationella standarder för handel med djur.
      - Goda djurhållningsmetoder.

- Grundläggande kunskaper om sjukdomar, särskilt zoonoser genom virus, bakterier och parasiter.
- Övervakning av sjukdomar, användning av mediciner och vacciner, rests substanskontroll.
- Hygien- och hälsokontroller.
- Djurskydd på gården och under transport.
- Miljökrav i byggnader, på gårdar och allmänt.
- Relevanta lagar och andra författningar.
- Konsumentfrågor och kvalitetskontroll.

ii) Praktisk del

- Besök på olika typer av jordbruksanläggningar där olika uppfödningmetoder tillämpas.
- Besök på produktionsanläggningar.
- Observation av lastning och lossning av djur.
- Laborationer.
- Veterinärkontroller.
- Dokumentation.

(b) När det gäller slakterier, vilthanteringsanläggningar och styckningsanläggningar:

i) Teoretisk del

- Bakgrund med koppling till köttnäringen: organisation, produktionsmetoder, internationella standarder för handel med livsmedel samt slakt- och styckningsteknik.
- Grundläggande kunskaper om hygien och god hygienpraxis, särskilt industrihygien, slakt-, stycknings-, lagrings- och arbetshygien.
- Grundläggande kunskaper om HACCP och revision av HACCP-baserade förfaranden.
- Djurskydd vid avlastningen efter transport och på slakterierna.
- Grundläggande kunskaper i slaktdjurens anatomi och fysiologi.
- Grundläggande kunskaper i slaktdjurens patologi.
- Grundläggande kunskaper i slaktdjurens patologiska anatomi.
- Relevanta kunskaper om TSE och andra viktiga zoonoser och zoonotiska agens samt viktiga djursjukdomar.
- Kunskap om metoder och förfaranden vid slakt, inspektion, beredning, förpackning, emballering och transport av färskt kött.
- Grundläggande kunskaper i mikrobiologi.
- Besiktning före slakt.
- Provtagning och analys med avseende på trikiner (*Trichinella*).
- Besiktning efter slakt.
- Administrativa uppgifter.
- Kunskap om relevanta lagar och andra författningar.
- Provtagningsförfaranden.
- Bedrägerifrågor.

ii) Praktisk del

- Identifiering av djur.
- Ålderskontroller.

- Besiktning och bedömning av slaktade djur.
  - Besiktning före slakt i slakteriet.
  - Besiktning efter slakt i slakteri eller vilthanteringsanläggning.
  - Provtagning och analys med avseende på trikiner (*Trichinella*).
  - Identifiering av olika djurarter genom undersökning av typiska delar av djuren.
  - Identifiering av och kommentarer till delar av slaktade djur där förändringar har ägt rum.
  - Hygienkontroll, inklusive revision av god hygienpraxis och HACCP-förfaranden.
  - Registrering av resultat av besiktning före slakt.
  - Provtagning.
  - Spårbarhet för kött.
  - Dokumentation, t.ex. utvärdering av information från livsmedelskedjan och journaler.
6. De behöriga myndigheterna får besluta att inskränka utbildningen och proven när det gäller
- a) den teoretiska delen, om de officiella assistenterna visar att de har tillräcklig utbildning i de specifika ämnen som anges i punkt 5 a i eller 5 b i i detta kapitel,
  - b) den praktiska delen, om de officiella assistenterna visar att de har tillräcklig yrkeserfarenhet av de specifika ämnen som anges i punkt 5 a ii eller 5 b ii i detta kapitel.
7. Den officiella assistenten ska ha fallenhet för tvärvetenskapligt samarbete.
8. De officiella assistenterna ska uppdatera sina kunskaper och följa utvecklingen genom regelbunden vidareutbildning och facklitteratur. Den officiella assistenten ska, om så är möjligt, årligen delta i fortbildning.
9. Om officiella assistenter endast genomför provtagning och analys i samband med undersökning av trikiner (*Trichinella*) och mikrobiologiska kriterier behöver de behöriga myndigheterna endast säkerställa att de får lämplig utbildning för dessa arbetsuppgifter.
10. Medlemsstaterna ska tillämpa ömsesidigt erkännande av proven för officiella assistenter när dessa rör sig över gränserna eller vill etablera sig i en annan medlemsstat. I sådant fall ska proven endast omfatta ämnen som är viktiga för skyddet av människors och djurs hälsa i anställningsmedlemsstaten och som inte ingår i proven i den ursprungliga medlemsstaten.

### KAPITEL III

#### PERSONAL SOM ÄR UTSEDD AV DE BEHÖRIGA MYNDIGHETERNA

1. De behöriga myndigheterna får endast utse personal som genomgått utbildning och klarat ett prov i enlighet med kraven i punkt 5 i detta kapitel.
2. De behöriga myndigheterna ska ansvara för förberedelserna av det prov som avses i punkt 1. För att få göra detta prov ska sökandena visa att de har genomgått
- a) en utbildning på minst 500 timmar, inklusive minst 400 timmar praktisk utbildning, inom de områden som anges i punkt 5, och
  - b) sådan ytterligare utbildning som krävs för personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna ska kunna utföra sina uppgifter på ett kompetent sätt.
3. Den praktiska utbildning som avses i punkt 2 a ska äga rum vid styckningsanläggningar under överinseende av en officiell veterinär.
4. Utbildning och prov ska huvudsakligen vara inriktade på rött kött eller kött av fjäderfä. Personer som genomgått utbildning i någon av dessa två kategorier och klarat provet behöver dock endast genomgå en förkortad utbildning för att få göra provet i den andra kategorin. Utbildning och prov ska i förekommande fall omfatta frilevande och hägnat vilt samt hardjur.



5. Utbildningen för personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna ska omfatta, och proven ska bekräfta kunskaper på, följande ämnesområden:
    - i) Teoretisk del
      - Bakgrund med koppling till köttnäringen: organisation, produktionsmetoder, internationella standarder för handel med livsmedel samt styckningsteknik.
      - Ingående kunskaper om hygien och god hygienpraxis, särskilt industrihygien, stycknings-, lagrings- och arbetshygien.
      - Ingående kunskaper om HACCP och revision av HACCP-baserade förfaranden.
      - Relevanta kunskaper om TSE och andra viktiga zoonoser och zoonotiska agens.
      - Kunskap om metoder och förfaranden vid beredning, förpackning, emballering och transport av färskt kött.
      - Grundläggande kunskaper i mikrobiologi.
      - Administrativa uppgifter.
      - Kunskap om relevanta lagar och andra författningar.
      - Provtagningsförfaranden.
      - Bedrägerifrågor.
    - ii) Praktisk del
      - Besiktning och bedömning av slaktade djur.
      - Hygienkontroll, inklusive revision av god hygienpraxis och HACCP-förfaranden.
      - Provtagning.
      - Spårbarhet för kött.
      - Dokumentation.
  6. De behöriga myndigheterna får besluta att inskränka utbildningen och proven när det gäller
    - a) den teoretiska delen, om den personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna visar att de har tillräcklig utbildning i de specifika ämnen som anges i punkt 5 i i detta kapitel,
    - b) den praktiska delen, om den personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna visar att de har tillräcklig yrkeserfarenhet av de specifika ämnen som anges i punkt 5 ii i detta kapitel.
  7. Den personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna ska ha fallenhet för tvärvetenskapligt samarbete.
  8. Personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna ska uppdatera sina kunskaper och följa utvecklingen genom regelbunden vidareutbildning och facklitteratur. Personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna ska, om så är möjligt, årligen delta i fortbildning.
  9. Medlemsstaterna ska tillämpa ömsesidigt erkännande av proven för annan personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna när dessa rör sig över gränserna eller vill etablera sig i en annan medlemsstat. I sådant fall ska proven endast omfatta ämnen som är viktiga för skyddet av människors och djurs hälsa i anställningsmedlemsstaten och som inte ingår i proven i den ursprungliga medlemsstaten.
-