



EUROPA-
KOMMISSIONEN

Bruxelles, den 8.2.2019
C(2019) 10 final

ANNEXES 1 to 2

BILAG

til

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) .../...

**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**

BILAG I

Specifikke undtagelser for inspektion af kød fra rensdyr (*Rangifer tarandus tarandus*)

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

- a) I Sverige:
 - i) Norrbottens len
 - ii) Västerbottens len
 - iii) Jämtlands len
 - iv) Västernorrlands len
 - v) Älvdalen kommune i Dalarnas len
 - vi) kommunerne Nordanstig, Hudiksvall og Söderhamn i Gävleborgs len.
- 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

EMBESDYRLÆGER

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/EF¹, skal undgås:
 - a) nationale bestemmelser og EU-bestemmelser om folkesundhed, fødevarer sikkerhed, 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 fødevarerforarbejdning 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 fødevarerhygiejne og fødevarer sikkerhed (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 fødevarerproduktionskæden
 - i) audit og verifikation af overholdelsen af kravene i litra a)-h)
 - j) forebyggelse og bekæmpelse af fødevarerborne 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

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).

- p) behandling og anvendelse af biostatistiske data
- q) undersøgelser af udbrud af fødevarebårne sygdomme hos mennesker
- r) relevante aspekter vedrørende transmissible spongiforme encephalopatii (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
- 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, erhvervserfaring 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 erhvervserfæringsniveau 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 handelsstandarter for fødevarer og opskæringsteknologi
 - indgående kendskab til hygiejne og god hygiejnepraksis, navnlig virksomhedshygiejne, opskærings- og oplagringshygiejne og arbejdshygiejne
 - 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.