

Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 21 af 27. juli 1998 om levnedsmiddelvirksomheder

Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 21 af 27. juli 1998 om levnedsmiddelvirksomheder.

I medfør af § 10, stk. 5, § 11 og § 15, stk. 2 i landstingsforordning nr. 17. af 28. oktober 1993 om kontrol med levnedsmidler og zoonoser, som ændret ved landstingsforordning nr. 7 af 2. maj 1996, fastsættes:

Kapitel 1.

Område og definitioner.

§ 1. Denne bekendtgørelse omfatter erhvervmæssig tilvirkning, opbevaring, forhandling og transport af levnedsmidler.

Stk. 2. Tilvirkning og opbevaring af levnedsmidler i institutioner er omfattet af bekendtgørelsen.

Stk. 3. Slagtning af kvæg, svin, får, geder og heste holdt som husdyr, af tamrener samt af vildt herunder havpattedyr med henblik på produktion af kød til hjemmemarkedet er omfattet af bekendtgørelsen.

Stk. 4. Producenters slagtning på egen ejendom til forbrug i egen husholdning er ikke omfattet af bekendtgørelsen.

Stk. 5. Fremstilling af naturtørret fisk bestemt til hjemmemarkedet er omfattet af bekendtgørelsen.

Stk. 6. Midlertidig eller lejlighedsvis tilvirkning og forhandling på udstillinger samt ved reklamekampagner og lignende er omfattet af bekendtgørelsen bortset fra bestemmelserne i kapitlerne 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 13, 15, 16 og 17.

Stk. 7. Privat og lejlighedsvis salg af fisk eller nedlagt vildt eller andet direkte salg mellem fanger/fisker og forbruger er omfattet af bekendtgørelsen bortset fra bestemmelserne i kapitlerne 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14 og 16 samt §§ 18-20 i kapitel 10.

Stk. 8. Salg af frugt og grøntsager i det fri er omfattet af bekendtgørelsen bortset fra bestemmelserne i kapitlerne 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14, 16 og 17 samt §§ 18-20 i kapitel 10.

Stk. 9. Undtaget fra bestemmelserne i denne bekendtgørelse er fangst og fiskeri, dyrkning af afgrøder i gartneri og lign. samt opdræt af husdyr, fjerkræ og lign.

§ 2. Ved tilvirkning af levnedsmidler forstås en hver form for behandling af levnedsmidler med undtagelse af opbevaring, forhandling og transport.

Stk. 2. Ved forhandling forstås salg, udbud til salg, opbevaring i salgsøjemed og tilbud.

Stk. 3. Ved forbruger forstås den endelige forbruger herunder cateringvirksomheder, restauranter, institutioner eller lign.

Stk. 4. Ved store hvaler forstås i denne bekendtgørelse hvaler omfattet af Hjemmestyrets

bekendtgørelse nr. 12 af 3. april 1998 om fangst af store hvaler.

Kapitel 2.

Godkendelse.

§ 3. Virksomheder, der erhvervsmæssigt tilvirker, opbevarer, transporterer eller forhandler levnedsmidler skal være godkendt af landsstyret. For at opnå godkendelse skal virksomheden opfylde kravene i denne bekendtgørelse.

Stk. 2. Ved meddelelse af godkendelse af et slagteri tildeles virksomheden et nummer.

§ 4. Der skal indhentes fornyet godkendelse, såfremt

- 1) der foretages væsentlige bygnings- og indretningsmæssige ændringer, eller
- 2) grundlaget for godkendelsen i øvrigt ændres væsentligt.

Stk. 2. Ejerskifte skal meddeles til landsstyret.

Kapitel 3.

Virksomhedens omgivelser og konstruktion.

§ 5. Virksomheden skal være placeret således i forhold til omgivelserne, at der ikke opstår ulemper i hygiejnisk henseende.

Stk. 2. Virksomheden skal være placeret i en bygning af en sund konstruktion og i vel vedligeholdt stand. Konstruktionsmaterialer i den færdige bygning må ikke kunne afgive uønskede bestanddele herunder giftige dampe til levnedsmidler.

Stk. 3. Virksomheden skal være indrettet således, at forurening med røg og støv fra omgivelserne undgås. Om nødvendigt skal adgangsforholdene kunne kontrolleres.

Stk. 4. Indvendige overflader af materialer, som ikke kan rengøres og desinficeres som f.eks. ubehandlet træ, skal undgås, medmindre anvendelsen ikke kan være en kilde til forurening.

Kapitel 4.

Vandforsyning.

§ 6. Der skal i virksomheden være tilstrækkelig forsyning med vand, som opfylder kravene til drikkevand. Vandbeholdere skal have glatte indersider, være lukket med låg og skal holdes rene.

Stk. 2. Der skal i virksomheden være tilstrækkelig forsyning med varmt vand af drikkevandskvalitet.

Stk. 3. Is, som anvendes i levnedsmidler, skal tilvirkes af vand, som opfylder kravene til drikkevand. Is skal opbevares således, at det er beskyttet mod forurening.

Stk. 4. Damp, som benyttes i direkte kontakt med levnedsmidler, må ikke indeholde stoffer, der kan være sundhedsfarlige eller forurene produktet.

Stk. 5. Vand, der ikke er egnet til drikkevand og som benyttes til fremstilling af damp, til køling, til brandslukning og lignende formål uden forbindelse med levnedsmidler, skal ledes gennem særskilte

ledningssystemer, der er let genkendelige og ikke har nogen forbindelse med drikkevandssystemet eller mulighed for tilbagestrømning til dette.

Kapitel 5.

Afløbsforhold og renovation.

§ 7. Virksomheden skal have et effektivt afløbssystem, som stedse skal være vel vedligeholdt. Alle afløbsrør skal være af tilstrækkelig dimension til sikring af afløb ved spidsbelastning. Konstruktionen skal sikre mod forurening af levnedsmidler og drikkevandssystemet. Eventuelle fedtudskillere skal være anbragt udenfor tilberedningsrum.

Stk. 2. Der skal forefindes affaldsbeholdere således, at affald kan opsamles, opbevares og fjernes på en hygiejnisk hensigtsmæssig måde. Renovationsbeholdere (skarnkasser, affaldscontainere og lign.) skal være forsynet med tæt låg og være anbragt udenfor virksomhedens lokaler eller placeret i et særligt rum. Beholdere må ikke være til gene for omgivelserne.

Stk. 3. Der må ikke ske ophobning af levnedsmiddelaffald og andet affald i levnedsmiddellokaler bortset fra, hvad der er uundgåeligt af hensyn til virksomhedens tilfredsstillende drift.

Kapitel 6.

Virksomhedens indretning.

§ 8. Virksomheden skal mindst bestå af:

- 1) nødvendigt salgslokale (serverings- eller kundelokale) eller ekspeditionslokale,
- 2) nødvendige tilberedningsrum,
- 3) nødvendige lagerområder,
- 4) nødvendige køle- og fryseindretninger med tilstrækkelig kapacitet,
- 5) toiletrum med håndvask for personalet,
- 6) spiseplads og garderobe for personalet og
- 7) nødvendige toiletrum med håndvask med rindende vand for gæster. (Dette gælder alene restauranter og lign.).

Stk. 2. Virksomheden skal være indrettet således, at tilvirkning, opbevaring og forhandling af levnedsmidler kan ske på en hygiejnisk forsvarlig måde og således, at der er fornøden adskillelse fra de behandlinger, som kan medføre forurening.

Stk. 3. Virksomheden skal være indrettet med et hensigtsmæssigt produktionsforløb fra råvarenes ankomst til den endelige produktfærdiggørelse.

Stk. 4. Virksomheden skal have egnet plads til opbevaring af emballage.

Stk. 5. Virksomheden skal have passende anordninger til rengøring af redskaber, beholdere, inventar og installationer.

Stk. 6. Virksomheden skal have passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr såsom insekter, gnavere og fugle. Skadedyr skal bekæmpes.

Kapitel 7.

Lokalernes indretning.

§ 9. I lokaler, hvor levnedsmidler tilvirkes og uemballerede levnedsmidler opbevares, skal følgende være opfyldt:

- 1) Gulve skal være af materialer, der er vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige, uden revner og skal være lette at rengøre og desinficere. Hvor det er relevant, skal gulvene være forsynet med fald til afløb.
- 2) Vægge skal være af vandtæt, ikke-absorberende og afvaskeligt materiale, som har en lys overflade. Overfladen skal til en højde, der passer det pågældende arbejde, være glat og let at rengøre og desinficere. Overgangen mellem vægge og mellem væg og gulv skal være udført således, at den er let at rengøre.
- 3) Lofter skal være lette at rengøre og udført og behandlet således, at ansamling af snavs undgås, og at dannelsen af kondensvand, mug og afskalning begrænses.
- 4) Vinduer og andre åbninger skal være konstrueret således, at ansamling af snavs undgås. Vinduer, som kan åbnes, skal om fornødent være forsynet med insektnet, der let kan fjernes for rengøring. Vindueskarme skal have en hældning mod lokalet for at undgå anvendelse til oplag.
- 5) Døre skal have glatte, ikke-absorberende overflader og være lette at rengøre.
- 6) Trapper, elevatorrum samt platforme, stiger, nedstyrtningskakke og andet hjælpeudstyr skal være konstrueret og placeret således, at forurening af levnedsmidler undgås.

§ 10. I områder af lokaler, hvor levnedsmidler tilvirkes, skal rørstykker, ledninger og lign. være opsat således, at direkte eller indirekte forurening af levnedsmidler ved kondensvand undgås og således, at rengøring ikke vanskeliggøres.

Stk. 2. Rør skal om nødvendigt være isoleret og med en sådan overflade, at ansamling af snavs og dannelse af kondensvand, mug og afskalning undgås. De skal være lette at rengøre.

§ 11. I tilberedningsrum eller i disses umiddelbare nærhed på et for personalet let tilgængeligt sted skal forefindes håndvaske. En håndvask i toiletområdet kan kun godkendes i denne forbindelse, når håndvasken er placeret i et særligt forrum til toiletområdet.

Stk. 2. Samtlige håndvaske i virksomheden skal være forsynet med varmt og koldt vand med forskriftsmæssigt afløb til kloak. Ved samtlige håndvaske skal forefindes sæbe og engangsaføringsmidler og om nødvendigt hånddesinfektionsmiddel.

§ 12. Private køkkener eller anden del af privat beboelse må ikke indgå som en del af virksomheden.

Stk. 2. Der må ikke være direkte dørforbindelse fra toiletter og områder med dyr til lokaler, hvor levnedsmidler tilvirkes og opbevares.

Kapitel 8.

Belysning og ventilation.

§ 13. Lokaler skal være tilstrækkeligt oplyst med dagslys eller kunstig belysning. Indretning af den kunstige belysning skal ske i overensstemmelse med DS 700 (Dansk Standard 700). Lamper og armaturer ophængt i tilberedningsrum eller lagerområder med uemballerede levnedsmidler skal være

således beskyttet, at levnedsmidler ikke forurenes ved brud.

§ 14. Lokaler, med undtagelse af køle- og fryserum, skal have tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation. Friskluftindtag skal om nødvendigt være forsynet med insektnet, der let kan fjernes for rengøring. Ved mekanisk ventilation skal det sikres, at luftstrømmen mod et rent område ikke passerer et urent område.

Stk. 2. Toiletområder skal være ventileret direkte til det fri.

Kapitel 9.

Inventar, redskaber, maskiner m.m.

§ 15. Maskiner, redskaber, beholdere m.m., som benyttes i forbindelse med tilvirkning af levnedsmidler, skal være konstrueret og udformet således, at de er lette at rengøre og om nødvendigt lette at inspicere.

Stk. 2. Inventar skal opstilles således, at rengøring af inventar og omgivelser ikke vanskeliggøres.

Stk. 3. Flader, der kan komme i berøring med levnedsmidler, skal være af et materiale, som ikke afgiver giftige stoffer, lugt eller smag, som er ikke-absorberende, korrosionsbestandigt, og som kan tåle gentagen rengøring og desinfektion. Overflader skal være fri for revner og sprækker. Træ og andre materialer, der ikke kan rengøres og desinficeres tilstrækkeligt, skal undgås, medmindre anvendelsen ikke forårsager forurening.

§ 16. Køle- og frostrum samt varmeskabe skal være forsynet med termometer eller termograf.

Kapitel 10.

Tilvirkning, opbevaring og forhandling af levnedsmidler.

§ 17. Levnedsmidler må ikke tilvirkes, forhandles eller overdrages, hvis varen ved anvendelse på sædvanlig måde må antages at kunne overføre eller fremkalde sygdom eller kunne medføre forgiftning, eller hvis varen på grund af sygelig forandring, fordærvedhed, forurening, fejlagtig tilberedning eller af anden årsag må anses at være uegnet til menneskeføde.

§ 18. Den ansvarlige for en virksomhed skal påse, at råvarer, halvfabrikata og færdigvarer både ved modtagelsen og ved anvendelsen er friske og af sund beskaffenhed, samt at de i den udstrækning, det foreskrives i lovgivningen, hidrører fra en virksomhed med den nødvendige tilladelse.

Stk. 2. Tilvirkning af levnedsmidler skal foregå på en hygiejnisk og sundhedsmæssig forsvarlig måde.

Stk. 3. Ved tilvirkning af varmebehandlede levnedsmidler skal temperaturen i hele levnedsmidlet have været mindst 75°C, medmindre det af hensyn til levnedsmidlets karakter ikke er muligt.

Stk. 4. Varmebehandlede levnedsmidler skal umiddelbart efter varmebehandlingen afkøles således, at temperaturintervallet 65°C til 10°C passeres på højst 3 timer, og de skal derefter opbevares i køleindretning ved 5°C eller derunder. Denne afkøling kan dog undlades, såfremt varmebehandlede levnedsmidler holdes ved mindst 65°C.

Stk. 5. Ved tilvirkning af ægholdige levnedsmidler må der udelukkende anvendes varmebehandlede

ægprodukter fra autoriseret virksomhed medmindre levnedsmidlerne efter æggenes tilsætning opvarmes til mindst 75°C.

Stk. 6. Ved tilvirkning af dybfrosne levnedsmidler skal indfrysningen gennemføres således, at varen gennemfryses så hurtigt, som det må anses for hensigtsmæssigt således, at varen overalt holder en temperatur på -18°C eller derunder.

Stk. 7. Tobaksrygning og indtagelse af mad og drikkevarer er ikke tilladt i lokaler, hvor levnedsmidler tilvirkes, opbevares eller forhandles. Dette gælder dog ikke kundeområder i restaurationer og lign.

Stk. 8. Dyr må ikke komme ind i lokaler, hvor levnedsmidler tilvirkes, opbevares eller forhandles. Dette gælder dog ikke for kundeområder i restaurationer og lign.

§ 19. Indpakkingsmateriale og emballage skal opbevares under tilfredsstillende hygiejniske forhold.

Stk. 2. Indpakkingsmateriale må ikke kunne afgive bestanddele til levnedsmidlet i et omfang, at det kan være sundhedsfarligt eller have anden skadelig virkning på levnedsmidlet.

§ 20. Levnedsmidler skal opbevares således, at de ikke udsættes for forurening. Der skal foretages en adskillelse mellem ferske og tilberedte levnedsmidler.

Stk. 2. Emballerede levnedsmidler skal opbevares i overensstemmelse med opbevaringsforskriften.

Kapitel 11.

Renholdelse og vedligeholdelse.

§ 21. Virksomhedens omgivelser og lokaler skal holdes rene, ryddelige og vel vedligeholdte.

Renholdelse og oprydning skal foretages så hyppigt, det af hygiejniske grunde er nødvendigt. For lokaler, hvor levnedsmidler behandles, skal rengøring foretages mindst en gang hver arbejdsdag.

Stk. 2. Lokaler skal holdes vel ventilerede. Ventilationssystemer skal holdes rene.

Stk. 3. Inventar, redskaber og maskiner skal holdes rene og vel vedligeholdte. Rengøring med efterfølgende desinfektion skal foretages så hyppigt det af hygiejniske grunde er nødvendigt dog mindst én gang hver arbejdsdag. For flader, som kommer i berøring med levnedsmidler, skal desinfektionsmidlet afskylles med vand efter en passende virkningstid.

Stk. 4. Desinfektion skal foretages på en af følgende måder:

- 1) Desinfektion ved brug af kogende vand, damp eller vand med en temperatur på mindst 80°C i 2 minutter eller med en tilsvarende kombination af temperatur og tid.
- 2) Desinfektion ved brug af desinfektionsmidler, som er anført i bilag 1. Andre desinfektionsmidler må kun anvendes efter tilladelse fra landsstyret.

Stk. 5. Desinfektionsmidler må kun forefindes i beholdere, der er forsynet med oplysning om midlernes aktive bestanddele.

Kapitel 12.

Transport af levnedsmidler.

§ 22. Transportmidler eller beholdere, der anvendes til transport af levnedsmidler, skal holdes rene og i god stand således, at levnedsmidlerne beskyttes mod forurening. De skal være udformet og af et sådant

materiale, at de let kan rengøres og desinficeres.

Stk. 2. Levnedsmidler skal anbringes i transportmidlet således, at forurening af levnedsmidlet eller levnedsmiddelemballagen undgås.

Stk. 3. Transportmidler, som anvendes til transport af kølede og frosne levnedsmidler, skal være således indrettet, at gældende temperaturbestemmelser kan overholdes. I disse transportmidler skal forefindes termometer eller termograf.

Stk. 4. Ved transport af dybfrosne levnedsmidler skal temperaturen i varen være - 18°C eller derunder. Kortvarige temperaturstigninger på højst 3°C kan dog accepteres.

Kapitel 13.

Egenkontrol.

§ 23. Virksomheder, der tilvirker levnedsmidler, skal udarbejde et program for rengøring og desinfektion af inventar, redskaber og maskiner, der kommer i berøring med levnedsmidler, samt af lokaler, hvori levnedsmidler tilvirkes. Programmet skal fastlægges ud fra en vurdering af den sundhedsmæssige risiko, der er forbundet med levnedsmiddeltilvirkningen. Det skal sikres, at der ikke anvendes uhensigtsmæssige rengøringsmetoder, der kan medføre sundhedsfare for de tilvirkede levnedsmidler.

Stk. 2. Virksomhederne skal sikre, at det udarbejdede program nøje følges.

Stk. 3. Virksomheder skal sikre overholdelse af krav til opbevaringstemperatur og produkttemperatur og skal registrere disse temperaturer.

Stk. 4. Landsstyret kan stille yderligere krav til egenkontrol. Dette gælder især virksomheder med tilvirkning af letfordærlige levnedsmidler til distribution ud over en lokal fordeling.

Kapitel 14.

Personalets hygiejne- og sundhedstilstand.

§ 24. Den ansvarlige for virksomheden skal sørge for, at de ansatte personer får den nødvendige anvisning om bestemmelserne i denne bekendtgørelse om tilvirkning, oplagring og forhandling af levnedsmidler, rengøring og desinfektion samt personlig hygiejne og renlighed, der har betydning for arbejdets forsvarlige udførelse.

§ 25. Personer, der arbejder på steder, hvor der håndteres levnedsmidler, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og skal være iført hensigtsmæssigt og rent arbejdstøj samt ren hovedbeklædning.

Stk. 2. Personer, som vides eller mistænkes for at lide af eller være bærer af en sygdom, der kan overføres gennem levnedsmidler, eller har f.eks. inficerede sår, hudinfektioner, almindelige sår eller diarré, må ikke arbejde på et sted, hvor der håndteres levnedsmidler, hvis der er mulighed for direkte eller indirekte at forurene levnedsmidlerne med sygdomsfremkaldende mikroorganismer.

Stk. 3. Et frisk sår som f.eks. snitsår skal dækkes fuldstændig med en vandtæt bandage således, at der ikke kan forekomme forurening af råvarer og produkter.

Stk. 4. Personalet skal vaske hænder umiddelbart før arbejdets begyndelse, efter hvert toiletbesøg, og så ofte det af hygiejniske grunde er nødvendigt, ved anvendelse af sæbe og varmt vand og om

nødvendigt hånddesinfektionsmiddel.

Stk. 5. Tobaksrygning, indtagelse og opbevaring af mad og drikkevarer og opbevaring af personlige effekter er ikke tilladt i tilvirknings- og opbevaringslokaler.

Kapitel 15.

Forhandling af levnedsmidler fra "Brædtet".

§ 26. Forhandling af levnedsmidler fra "Brædtet" må kun finde sted på et af kommunalbestyrelsen anvist areal. Kommunalbestyrelsen skal sikre, at de nødvendige faciliteter forefindes og skal sikre, at nedenstående bestemmelser er opfyldt.

Stk. 2. "Brædtet" skal etableres, renholdes og vedligeholdes således, at forurening af levnedsmidler undgås.

Stk. 3. Overflader som kommer i berøring med levnedsmidler skal være i god stand og af glatte, afvaskelige og ugiftige materialer.

Stk. 4. Der skal være tilstrækkelig forsyning med vand, som opfylder kravene til drikkevand.

Stk. 5. Der skal være passende faciliteter til vask af hænder.

Stk. 6. Der skal være passende mulighed for hygiejnisk opbevaring og bortskaffelse af affald.

Stk. 7. Levnedsmidler skal anbringes således, at forurening undgås. Levnedsmidler skal være anbragt mindst 80 cm over terræn.

Stk. 8. Tilvirkning af levnedsmidler på "Brædtet" er ikke tilladt bortset fra plukning, rensning og udskæring i umiddelbar forbindelse med forhandlingen.

Kapitel 16.

Supplerende bestemmelser for slagterier.

§ 27. Et slagteri skal mindst bestå af :

- 1) et opstaldningsområde med tilstrækkelig kapacitet til dyr, der tilbringer natten på slagteriet,
- 2) et slagtelokale af en sådan størrelse, at arbejdet kan udføres på en hygiejnisk forsvarlig måde og med vægge, som er afvaskelige til en højde af mindst 3 m eller til loftet,
- 3) en afdeling i slagtelokalet til bedøvelse og afblødning, som er tydeligt adskilt fra omgivelserne,
- 4) et ophængningssystem, så den videre behandling efter bedøvningen så vidt muligt udføres på frithængende dyr,
- 5) nødvendige kølerum med tilstrækkelig kapacitet, som sikrer, at slagtekroppe nedkøles til 7°C eller derunder og slagteaffald (hjerter, lever og nyrer) nedkøles til 3°C eller derunder inden opskæring, nedfrysning eller transport og
- 6) nødvendige fryserum med tilstrækkelig kapacitet, som sikrer, at kød og slagteaffald nedfryses til -12°C eller derunder.

§ 28. Dyr, der føres ind i slagtelokalet, skal straks bedøves og slagtes. Afblødning, afhudning og udtagning af organer skal gennemføres, så forurening af kødet undgås.

Stk. 2. Udtagning af organer skal være tilendebragt en time efter bedøvelsen. Hvis organer og andre

dele af dyret adskilles fra slagtekroppen, skal de forsynes med et mærke for at konstatere samhørigheden med den pågældende krop.

Stk. 3. Slagtekroppe må ikke berøre gulvet under og efter afhudningen.

§ 29. For storvildt, som nedlægges med henblik på indbringning på godkendt slagteri, skal bugen åbnes, og indvoldene med undtagelse af lever, milt og nyrer skal udtages og undersøges af jægeren.

Stk. 2. Indvolde fra brysthulen, lever, milt og nyrer skal følge med storvildtet, med mindre de er mærket således, at dyrlægen kan foretage undersøgelsen af indvoldene sammen med resten af dyrekroppen. Hovedet kan benyttes som jagttrofæ.

§ 30. I slagtelokalet er det forbudt at tømme maver og tarme og at opbevare huder og klove.

§ 31. Syge dyr eller dyr, som mistænkes for at være syge, må ikke slagtes på virksomheden, medmindre dyrlægen giver tilladelse hertil på nærmere angivne betingelser.

§ 32. Dyrene skal underkastes levende syn umiddelbart før slagtingen. Efter slagtingen skal alle dele af dyret synes for at sikre, at kødet er egnet til menneskeføde.

Stk. 2. For storvildt, hvor bughulen er åbnet af jægeren jf. § 29, skal alle dele af dyret undersøges senest 18 timer efter ankomsten til slagteriet.

Stk. 3. Den i stk. 1 og 2 nævnte undersøgelse skal foretages af en dyrlæge.

§ 33. Uanset bestemmelserne i §§ 3 og 32 kan ejere eller brugere af fåreholdersteder og tamrenstationer foretage slagting af egne dyr uden dyrlægekontrol.

Stk.2. Kødet fra dyr omfattet af stk. 1 må alene anvendes i egen husholdning eller sælges direkte fra produktionsstedet til den endelige forbruger til anvendelse i dennes private husholdning.

Kapitel 17.

Flænsepladser for store hvaler.

§ 34. Flænsning af store hvaler må kun finde sted på et af kommunalbestyrelsen anvist areal. Kommunalbestyrelsen skal sikre, at de nødvendige faciliteter forefindes, og at nedenstående bestemmelser er opfyldt.

Stk. 2. Flænsepladsen skal være placeret således i forhold til omgivelserne, at der ikke opstår ulemper i hygiejnisk henseende.

Stk. 3. Flænsepladsen skal være indrettet med hældning og af et sådant materiale, at den er let at rengøre ved spuling.

Stk. 4. Der skal være tilstrækkelig forsyning med vand eventuelt som havvand.

Stk. 5. Der skal forefindes det nødvendige udstyr til ophaling af hvalen og til spuling af flænsepladsen.

§ 35. Flænsningen skal anmeldes for kommunalbestyrelsen og skal påbegyndes, så snart hvalen er bragt i land og senest 18 timer efter aflivningen.

Stk. 2. Kødet skal anbringes på riste, rene presenninger eller i kasser således, at det ikke udsættes for forurening.

§ 36. Transport af kød fra flænsepladsen skal foregå således, at forurening af kødet undgås.

Kapitel 18.

Dispensation.

§ 37. Landsstyret kan dispensere fra bestemmelserne i kapitlerne 6, 7, 8, 13 og 16 samt § 34 stk. 1, første punktum, når forholdene taler derfor.

Kapitel 19.

Sanktions- og ikrafttrædelsesbestemmelser.

§ 38. For overtrædelse af bestemmelser i § 3, stk. 1, §§ 4-22, § 23, stk. 1-3, §§ 24-32 og § 33, stk. 2 og §§ 34-36 kan idømmes konfiskation eller bøde.

Stk. 2. For overtrædelser, der begås af aktie- eller anpartsselskaber, andelsselskaber eller lign., kan selskabet som sådan idømmes bøde og konfiskation. Er overtrædelsen begået af staten, Hjemmestyret, en kommune eller et kommunalt fællesskab, kan der idømmes staten, Hjemmestyret, en kommune eller et kommunalt fællesskab som sådant bøde eller konfiskation.

Stk. 3. Foruden idømmelse af bøde eller konfiskation kan der ske frakendelse af retten til at udøve virksomhed i Grønland, der kræver offentlig autorisation eller godkendelse, enten for et nærmere fastsat tidsrum eller indtil videre.

§ 39. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. september 1998.

Stk. 2. Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 50 af 21. december 1994 om levnedsmiddelvirksomheder ophæves samtidig.

Grønlands Hjemmestyre, den 27. juli 1998,

Marianne Jensen

/

Søren Hald Møller

Bilag 1.

Liste over desinfektionsmidler, som er tilladt anvendt i levnedsmiddelvirksomheder:

- 1) Kloropløsning indeholdende mindst 200 mg aktivt klor pr. ml.
- 2) Kvarternære ammoniumsforbindelser indeholdende 200 - 1.200 mg pr. liter.
- 3) Iodophorer indeholdende 25-50 mg frit jod pr.liter ved pH lavere end 4.
- 4) Brintoverilteopløsning med mindst 300 mg brintoverilte pr. liter.

Kombinerede rengøringsmidler indeholdende såvel rengøringsmiddel og desinfektionsmiddel må kun anvendes efter tilladelse fra landsstyret.