

13.11.2020.

J. nr. 2020-16-33-00117

### **Vejledning til særlige krav vedrørende eksport af kød og kødprodukter til Kina.**

Kina's krav til kød og kødprodukter opfyldes som udgangspunkt gennem EU-reglerne. Derudover har Fødevarestyrelsen implementeret relevante Kina-krav, som i nødvendigt omfang supplerer EU-lovgivningen.

Disse særlige Kina-krav for kødvirksomheder fremgår af

- 1) Bekendtgørelse nr. 727 af 29/05/2020 (fødevare-eksportbekendtgørelsen) § 10, samt
- 2) Fødevarestyrelsens hjemmeside, jf. siden med landelister og landespecifikke krav, under Kina.

[https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Liste\\_over\\_foedevarevirksomheder\\_godkendt\\_til\\_eksport.aspx](https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Liste_over_foedevarevirksomheder_godkendt_til_eksport.aspx)

**Ad 1) fødevare-eksportbekendtgørelsen § 10:** *Fersk svinekød må alene eksporteres til Kina, når det er produceret i tidsrum, som på forhånd er oplyst over for Fødevarestyrelsen.*

*Stk. 2. Kødprodukter af svin må alene eksporteres til Kina når disse er produceret, pakket, oplagret og afsendt fra produktionsvirksomheden i tidsrum, som på forhånd er oplyst over for Fødevarestyrelsen.*

Svinekød og produkter heraf må alene eksporteres til Kina når de er produceret, pakket, oplagret og afsendt til Kina fra produktions- eller lagervirksomheden i tidsrum, som på forhånd er oplyst over for Fødevarestyrelsen.

Virksomheden skal oplyse til Fødevarestyrelsen, i praksis den stedlige kontrolenhed, hvornår den producerer, pakker og oplagrer svinekød og produkter heraf, som er bestemt til eksport til Kina. Kravet gælder desuden tidsrum, hvor der sker direkte afsendelse til Kina.

Dette krav skyldes, at de kinesiske myndigheder har stillet krav om, at Fødevarestyrelsens basiskontrol suppleres med yderligere kontrol af de særlige Kina-krav. Med henblik på tilrettelæggelse af kontrollen skal virksomhederne derfor oplyse de krævede tidsrum til Fødevarestyrelsen (kontrolenheden).

Bemærk, at krav om oplysning om produktionsperiode mv. er omfattet af egenkontrolkravet i bekendtgørelsens § 12. Virksomheden skal derfor have beskrevet og følge en procedure, som sikrer, at Fødevarestyrelsen er oplyst om de tidsrum, der fremgår af bekendtgørelsens § 10, når virksomheden fremlægger et Kina-eksportcertifikat eller indenrigserklæring til underskrift for Fødevarestyrelsen.

Et tilsvarende krav om oplysning om produktionsperiode gælder for produkter, der skal have USA status, jf. fødevarer-eksportbekendtgørelsen § 11. Virksomheder, der både er USA- og Kina-godkendte, kan beslutte, at alle produkter med USA-status også skal have Kina-status (og omvendt).

De nærmere bestemmelser om kontrol af Kina-godkendte virksomheder står i Eksportkontrolvejledningen, som findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

## **Ad 2) Særlige krav vedrørende eksport af kød og kødprodukter til Kina:**

De særlige krav ses på Fødevarestyrelsens hjemmeside, jf. siden med landelister og landespecifikke krav, under Kina:

[https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Liste\\_over\\_foedevarevirksomheder\\_godkendt\\_til\\_eksport.aspx](https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Liste_over_foedevarevirksomheder_godkendt_til_eksport.aspx)

**Ad Kapitel 2:** Nr. 1-3 beskriver den offentlige kontrol med virksomheder, som ønsker mulighed for at eksportere svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, til Kina. I dette kapitel er alene nævnt basis kontrollen, som sker i henhold til EU reglerne. Kontrollen suppleres som ovenfor nævnt med særlig kontrol af Kina-krav, som fremgår af eksportkontrolvejledningen (Vejledningen om kontrol med virksomheder, der eksporterer fødevarer til tredjelande). Eksportkontrolvejledningen indeholder bl.a. krav om daglig kontrol i virksomheder, der producerer eller pakker kødvarer med henblik på eksport til Kina.

[https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/International%20handel/Eksport/Lovgivning/Eksportkontrolvejledning\\_240317.pdf](https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/International%20handel/Eksport/Lovgivning/Eksportkontrolvejledning_240317.pdf) . Det fremgår af vejledningen, at Fødevarestyrelsens kontrol i

Kina-godkendte kødvirksomheder, som også er USA godkendte, kan udføres som en integreret del af den daglige USA kontrol, når produkterne har både USA- og Kina status.

Det fremgår af nr. 4 og 5, at produkterne ved eksport skal transporteres i containere, som er forseglet under embedsdyrlægens ansvar, samt være ledsaget af et sundheds- og hygiejncertifikat udstedt af fødevarestyrelsen, og at seglnummeret skal være angivet i certifikatet. Virksomheden skal sikre, at der ikke afsendes produkter, som ikke er ledsaget af certifikat.

### **Ad kapitel 3:**

Som hovedregel skal virksomhedernes indretning leve op til de generelle krav. Som særligt krav er det i nr. 1 angivet, at der skal være indendørs forbindelse mellem slagtelokale og de lokaler, hvor spiselige slagtebiprodukter håndteres.

**I nr. 1** er desuden angivet, at der skal være passende lokaler til opbevaring og håndtering af fødevarer og herfra adskilte lokaler til opbevaring og håndtering af affald, inkl. ikke-spiselige biprodukter. Kravet om adskilte lokaler tolkes således, at opbevaring af affald, inkl. ikke-spiselige biprodukter, kan ske i overensstemmelse med Hygiejnevejledningen (jf. Hygiejneforordningen (nr. 852/2004), bilag II, kapitel VI). Numrene 17.1-17.4 nedenfor henviser til Hygiejnevejledningen:

#### 17.1 Affald - fjernelse

Affald skal fjernes og må ikke hobe sig op i lokaler med fødevarer. Det gælder alle typer affald, fx fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter, affald af vegetabilsk eller animalsk oprindelse, indpakkingsmateriale fra råvarer, fx dåser og plastfolie, og emballage, fx pap-kartoner. Der skal være affaldsbeholdere til alt affaldet, og beholderne skal tømmes, så der ikke ophobes affald.

#### 7.2 Affaldsbeholdere

Affaldsbeholdere skal være af en passende størrelse og skal kunne lukkes fx med et tætsluttende låg af hygiejniske hensyn eller for at undgå skadedyr, medmindre virksomheden kan godtgøre, at andre typer af beholdere eller systemer er egnede. Affaldsbeholdere skal være hensigtsmæssigt udformet enten som faste beholdere i et afvaskeligt materiale, fx plast, eller et affaldsstativ af et egnet materiale med en plast- eller papirpose. Nogle steder kan det være en fordel at bruge pedalbetjente affaldsbeholdere. Der skal være egentlige renovationsbeholdere ved virksomheden i form af affaldscontainere eller skralde-spande. Udendørsbeholdere bør have tætsluttende låg for at undgå skadedyr og bør være af kraftig plast eller metal. Beholderne skal være vedligeholdte og nemme at rengøre.

#### 17.4 Affaldsområde og renovationsrum

Der skal være et egnet område indendørs eller udendørs eller et særligt lokale til opbevaring af affald.

Der må ikke stå affaldsbeholdere i lokaler, hvor der behandles eller sælges fødevarer.

Fx må der godt opbevares fødevareaffald i køle- eller frostrum, hvis:

- Virksomheden bruger særlige beholdere til affald, og de bliver gjort rene og om nødvendigt desinficeret, før de anbringes i køle- eller frostrummet,
- det fremgår tydeligt, at beholderne kun er beregnet til affald, og
- virksomheden kan godtgøre over for Fødevarestyrelsen, at opbevaring af fødevareaffaldet ikke giver hygiejniske problemer.

Sidstnævnte præciseres: Der skal være en klar adskillelse mellem spiselige og ikke-spiselige produkter, således at opbevaringen sker i klart adskilte områder.

**I nr. 7** er det nævnt, at håndtering af spiselige slagtebiprodukter skal foregå i særskilt lokale. Dette gælder også for varmtvandsbehandling af maver, såfremt dette foregår. Dette udelukker naturligvis ikke, at udtagning af organer kan foregå i slagtelokalet.

**I nr. 12** er det bl.a. angivet, at staldpersonale og personale, der foretager rensning af maver og tarme, ikke må have adgang til virksomhedens rene afdelinger. Dette krav kan opfyldes ved, at personalet er

instrueret i at de ikke har adgang, sammen med andre foranstaltninger som fx forskel i arbejdstøj mellem de forskellige personalegrupper.

#### **Ad kapitel 4:**

**Det fremgår af nr. 1**, at svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, som ønskes eksporteret til Kina, skal stamme fra svin, som er født og opvokset i Danmark.

**Det fremgår af nr. 2**, at slagtning af svin og videre håndtering og oplagring af kødet skal ske adskilt fra kød, som ikke opfylder kravene for eksport til Kina. Det er understreget, at slagtning af svin og videreforarbejdning af svinekød, som ikke opfylder kravene til eksport til Kina, ikke må foregå på samme tidspunkt som slagtning af svin og videreforarbejdning af svinekød, som er bestemt for eksport til Kina. Dette betyder, at der heller ikke kan slagtes svin, som ikke opfylder kravene, på andre slagtelinjer. De dyresundhedsmæssige krav fremgår af de særlige Kina krav, kapitel 10 (fersk svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter) og kapitel 11 (varmebehandlede kødprodukter).

De dyresundhedsmæssige krav tolkes, for både fersk svinekød og varmebehandlet svinekød således:

Kina-egnede grise må ikke transporteres til slagteriet sammen med grise, der ikke opfylder de dyresundhedsmæssige krav til Kina, fx grise fra PRRS- positive besætninger. På slagteriet skal stalden være tømt for Kina-egnede grise inden ikke Kina-egnede grise kommer ind i stalden.

Den rene slagtegang (alle slagtekæder) skal være tømt for Kina-egnede slagtedyrr før ren slagtning af ikke-Kina egnede grise, herunder grise fra PRRS positive besætninger påbegyndes. Nedkøling af Kina-egnede hhv. ikke Kina-egnede slagtekroppe og spiselige biprodukter skal som udgangspunkt ske i adskilte kølerum. Eventuelt kan nedkøling af slagtekroppe og spiselige biprodukter ske i samme kølerum med mindst 2 meters adskillelse mellem produkter med Kina-, hhv. ikke Kina-status. Særskilte glides-tænger i kølerum skal være tydeligt opmærket fx med et skilt, hvor de står "PRRS". Det skal sikres, at personale ikke samtidigt håndterer både Kina-egnede og ikke-Kina egnede produkter, og at personalet er tilstrækkeligt instrueret i arbejdsgangen.

Videre opskæring, forarbejdning og pakning skal ske adskilt i tid eller sted. Det kan i praksis ske ved at ikke Kina-egnede produkter opskæres/udbenes sidst på dagen og på linjer hvor de fysisk er adskilt fra produkter godkendt til Kina. Produktionslinjer skal have tilstrækkelig stor afstand til at sikre, at der ikke kan ske direkte eller indirekte overførsel af produkt, sprøjt el. lign. mellem linjerne. Efter slagtning, opskæring, forarbejdning og pakning af ikke-Kina-egnede grise skal lokalerne rengøres og desinficeres inden der igen kan slagtes, opskæres, forarbejdes og pakkes svinekød og svinekødprodukter til Kina.

Der skal være et særligt område i lagerlokalet til oplagring af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, som er bestemt for eksport til Kina.

**Det fremgår af nr. 5**, at såfremt der foretages varmtvandsbehandling, skal der sikres tilstrækkelige tid- og temperaturforhold. Virksomheden skal kunne dokumentere dette.

**Det fremgår af nr. 8**, at frosset svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, skal opbevares og transporteres således, at centrumstemperaturen ikke overstiger  $-18^{\circ}\text{C}$ . Dette betyder dog ikke, at varen skal opfylde kravene til dybfrostvarer.

Bemærk, i henhold til ansøgningsskemaet ”Annex 2”, punkt 7.2 skal nedfrysning af kød ske således at kødet opnår en kernetemperatur på  $-15^{\circ}\text{C}$  inden 48 timer, inden kødet anbringes i frostrum ved  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Følgende praksis anses for at opfylde kravet: Hurtig anbringelse af produkterne i en indfryser i mindst 24 timer ved minus  $28^{\circ}\text{C}$  eller koldere, inden anbringelse i frostlagerrum ved minus  $18^{\circ}\text{C}$  eller koldere.

**I nr. 10** er angivet regler for bortskaffelse af spiselige slagtebiprodukter, der ved kødkontrollen er fundet uegnet til menneskeføde eller som virksomheden ikke ønsker anvendt til menneskeføde.

Se også ovenstående ad Kapitel 3, nr. 1.

**I nr. 12** er det angivet, at varens indpakning skal være mærket med varebetegnelse og autorisationsnummer for virksomheden, der har indpakket varen, samt oprindelsesland og batchnummer. Indpakningen er det materiale, som er i direkte berøring med fødevarer, jf. definitionen i hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra j.

Fødevarestyrelsen vurderer dog, at kravet er opfyldt når emballagen (karton) og kartonens inderpose er mærket efter reglerne. Individuelt (vacuum-) indpakkede kødstykker, der ligger inde i inderposen, skal ikke nødvendigvis mærkes individuelt med Kina-oplysninger, forudsat at batchnummeret på inderposen dækker alle de individuelle indpakninger.

#### **Ad kapitel 5:**

Det fremgår af kapitel 5, at der skal være sporbarhed af kødet, både fra kødet tilbage til producenten eller grupper af producenter, der har leveret slagtedyrene, og fra producenterne til kødet.

#### **Ad kapitel 6:**

I kapitel 6 er beskrevet de særlige standardhygiejneprocedurer, som virksomheden skal etablere for spiselige slagtebiprodukter. Der er tale om specifikke krav stillet af de kinesiske myndigheder.

Kravene for spiselige slagtebiprodukter svarer til kravene til SSOP program, som gælder for USA-godkendte kødvirksomheder (jf. de særlige USA krav, kapitel 3). Bemærk, at uanset nærværende krav kun gælder for spiselige slagtebiprodukter stilles i Kina-ansøgningsformularen (Annex 2, punkt 5.3) et generelt krav om et SSOP program i henhold til den kinesiske standard GB 12694. For andre produkter end spiselige slagtebiprodukter skal virksomheden således også udarbejde hygiejneprocedurer, som dog ikke nødvendigvis opfylder USA kravene til SSOP program. Ansøgningsformularen, Annex 2:

[https://www.foedevarestyrelsen.dk/\\_layouts/15/Netcompany.FVS0001/Pages/DownloadFile.aspx?File=/SiteCollectionDocuments/International%2520handel/Eksport/Lande/Kina/Kina\\_Annex%25202.doc](https://www.foedevarestyrelsen.dk/_layouts/15/Netcompany.FVS0001/Pages/DownloadFile.aspx?File=/SiteCollectionDocuments/International%2520handel/Eksport/Lande/Kina/Kina_Annex%25202.doc)

Selv om en virksomhed ikke er ny ansøger, men allerede er Kina-godkendt, skal virksomheden kende og opfylde kravene i ansøgningsformularen bl.a. for at kunne redegøre for opfyldelsen af kravene under en Kina-inspektion.

#### **Ad kapitel 7:**

Som et generelt krav fremgår af nr. 1, at virksomheden skal have etableret HACCP-baseret egenkontrol i henhold til artikel 5 i hygiejneforordningen. Bemærk, at der i henhold til Kina-ansøgningsformularen, punkt 5. 2 stilles krav om HACCP system i henhold til den kinesiske standard GB 12694. Ansøgningsformularen, Annex 2:

[https://www.foedevarestyrelsen.dk/\\_layouts/15/Netcompany.FVS0001/Pages/DownloadFile.aspx?File=/SiteCollectionDocuments/International%2520handel/Eksport/Lande/Kina/Kina\\_Annex%25202.doc](https://www.foedevarestyrelsen.dk/_layouts/15/Netcompany.FVS0001/Pages/DownloadFile.aspx?File=/SiteCollectionDocuments/International%2520handel/Eksport/Lande/Kina/Kina_Annex%25202.doc)

Virksomheden kan vælge at sammenskrive sit HACCP-baserede egenkontrolprogram i et enkelt program for hver produkttype. Hvis virksomheden samtidig med at være godkendt til eksport til Kina også er godkendt til eksport til USA, kan virksomheden derfor vælge at have ét program, som så skal opfylde formkravene for USA-godkendte virksomheder, jf. de særlige USA krav, kapitel 4.

Som et særligt krav fremgår det af nr. 2, at der skal være procedurer for visuel overvågning af færdigkontrollerede og godkendte slagtekroppe, inkl. tæer, ører og haler, for forurening med tarmindehold m.v., samt procedurer for korrigerende handlinger. ”m.v.” omfatter bl.a. olieforurening. I praksis kan kravet opfyldes samtidig med det tilsvarende krav for USA-egnede produkter, jf. de særlige USA-krav, kapitel 6, hvis kontrollen foretages på et tidspunkt hvor tæer, ører og hale hænger sammen med resten af slagtekroppen. For Kina-kontrollen skal der dog være særlig opmærksomhed på de spiselige slagtebiprodukter.

**I nr. 3** er det angivet, at resultater af egenkontrol, herunder resultater af mikrobiologiske undersøgelser i henhold til kapitel 9 og re-inspektion i henhold til kapitel 8, skal opbevares i mindst 2 år. Bemærk, at det tilsvarende krav om opbevaring af registreringer i forbindelse med egenkontrollen og analyseresultater for USA-egnede produkter kun er 12 måneder, medmindre der er tale om produkter med lang holdbarhed, jf. de særlige USA krav kapitel 4, nr. 20, og kapitel 8, nr. 27 og nr. 40.

### **Ad kapitel 8:**

I kapitel 8 er beskrevet den særlige re-inspektion, som virksomheden skal foretage af svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter. Krav om re-inspektion er gældende, uanset at det CCP, som virksomhe-



den har fastlagt i medfør af kapitel 7, nr. 2, også omfatter forurening ”m.v.”, herunder forurening med olie.

#### **Ad kapitel 9:**

I kapitel 9 beskrives de mikrobiologiske kriterier, som virksomheden skal opfylde for tæer, maver og tarme. Kriterierne fremgår af skema 1.

Prøver af tæer kan udtages således, at de 5 daglige prøver pr. produktionsdag skiftevis udtages af fortæer og bagtæer, forudsat at dette er repræsentativt i forhold til virksomhedens eksport til Kina.

#### **Ad kapitel 10.** Særlige betingelser for svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter.

Dette kapitel indeholder en række dyresundhedsmæssige og andre krav for svinekød, herunder spiselige slagtebiprodukter, som tidligere fremgik af Kina-eksportcertifikatet. Certifikatet henviser dog nu alene til den indgåede aftale (protokol) mellem Danmark og Kina. Selve protokollen er ikke offentligt tilgængelig, men da både virksomheder og kontrolenheder nødvendigvis skal kende kravene inden eksportcertifikater kan udstedes, er protokollens krav gengivet i kapitel 10.

Se også under ”Ad kapitel 4” vedr. tolkning af dyresundhedsmæssige krav.

#### **Ad kapitel 11.** Særlige betingelser for varmebehandlede svinekødprodukter.

Som nævnt ovenfor under Ad kapitel 10 henviser Kina-eksportcertifikatet alene til den indgåede protokol mellem Kina og Danmark. Da kravene således ikke direkte fremgår af certifikatet, er de offentliggjort i kapitel 11.

Se også under ”ad kapitel 4” vedr. tolkning af dyresundhedsmæssige krav.