

# LIVSMEDELSVERKET

## Innehållsförteckning

**EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 853/2004 av den 29 april om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.**

Beaktandesatser

### KAPITEL I - ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

*Artikel 1* Räckvidd

*Artikel 2* Definitioner

### KAPITEL II - LIVSMEDELSFÖRETAGARNAS SKYLDIGHETER

*Artikel 3* Allmänna skyldigheter

*Artikel 4* Registrering och godkännande av anläggningar

*Artikel 5* Kontroll- och identifieringsmärkning

*Artikel 6* Produkter av animaliskt ursprung från länder utanför gemenskapen

### KAPITEL III - HANDEL

*Artikel 7* Dokument

*Artikel 8* Särskilda garantier

### KAPITEL IV - SLUTBESTÄMMELSER

*Artikel 9* Genomförandeåtgärder och övergångsbestämmelser

*Artikel 10* Ändring och anpassning av bilagorna II och III

*Artikel 11* Särskilda beslut

*Artikel 12* Kommittéförfarande

*Artikel 13* Samråd med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet

*Artikel 14* Rapport till Europaparlamentet och rådet

*Artikel 15* Ikraftträdande

### BILAGA I - DEFINITIONER

1. Kött
2. Levande musslor
3. Fiskeriprodukter
4. Mjölk
5. Ägg
6. Grodlår och snäckor
7. Bearbetade produkter
8. Andra definitioner

### BILAGA II - KRAV SOM GÄLLER FLERA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG

AVSNITT I: Identifieringsmärkning

- A. Anbringande av identifieringsmärket
- B. Identifieringsmärkets form
- C. Märkningsmetod

AVSNITT II: Målen för HACCP-baserade förfaranden

AVSNITT III: Information från livsmedelskedjan

**BILAGA III - SÄRSKILDA KRAV****AVSNITT I: Kött från tama hov- och klövdjur**

- KAPITEL I: Transport av levande djur till slakteriet
- KAPITEL II: Krav för slakterier
- KAPITEL III: Krav för styckningsanläggningar
- KAPITEL IV: Slakthygien
- KAPITEL V: Hygien vid styckning och urbening
- KAPITEL VI: Nödslakt utanför slakteriet
- KAPITEL VII: Lagring och transport

**AVSNITT II: Kött från fjäderfä och hardjur**

- KAPITEL I: Transport av levande djur till slakteriet
- KAPITEL II: Krav för slakterier
- KAPITEL III: Krav för styckningsanläggningar
- KAPITEL IV: Slakthygien
- KAPITEL V: Hygien under och efter styckning och urbening
- KAPITEL VI: Avlivning på jordbruksanläggning

**AVSNITT III: Kött från hägnat vilt****AVSNITT IV: Viltkött**

- KAPITEL I: Utbildning av jägare i hälsa och hygien
- KAPITEL II: Hantering av storvilt
- KAPITEL III: Hantering av småvilt

**AVSNITT V: Malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött**

- KAPITEL I: Krav för produktionsanläggningar
- KAPITEL II: Krav för råvaror
- KAPITEL III: Hygien under och efter produktion
- KAPITEL IV: Märkning

**AVSNITT VI: Köttprodukter****AVSNITT VII: Levande musslor**

- KAPITEL I: Allmänna krav för utsläpp av levande musslor på marknaden
- KAPITEL II: Hygienkrav för produktion och upptagning av levande musslor
  - A. Krav för produktionsområden
  - B. Krav för upptagning och hantering efter upptagning
  - C. Krav för återutläggning av levande musslor
- KAPITEL III: Strukturella krav för leveranscentraler och reningsanläggningar
- KAPITEL IV: Hygienkrav för leveranscentraler och reningsanläggningar
  - A. Krav för reningsanläggningar
  - B. Krav för leveranscentraler
- KAPITEL V: Hälsonormer för levande musslor
- KAPITEL VI: Förpackning av levande musslor
- KAPITEL VII: Identifieringsmärkning och märkning
- KAPITEL VIII: Övriga krav
- KAPITEL IX: Särskilda krav för upptagning av kammusslor utanför klassificerade produktionsområden

**AVSNITT VIII: Fiskeriprodukter****KAPITEL I: Krav för fartyg****I. Strukturella krav och utrustningskrav**

- A. Krav för alla fartyg
- B. Krav för fartyg avsedda och utrustade för att bevara färska fiskeriprodukter i mer än 24 timmar
- C. Krav för frysartyg
- D. Krav för fabriksfartyg

**II. Hygienkrav****KAPITEL II: Krav under och efter landning****KAPITEL III: Krav för anläggningar, inklusive fartyg, som hanterar fiskeriprodukter**

- A. Krav för färska fiskeriprodukter
- B. Krav för frysta produkter
- C. Krav för maskinurbenade fiskeriprodukter
- D. Krav beträffande parasiter

**KAPITEL IV: Krav för bearbetade fiskeriprodukter****KAPITEL V: Hälsonormer för fiskeriprodukter**

- A. Fiskeriprodukters organoleptiska egenskaper
- B. Histamin
- C. Total mängd flyktigt kväve
- D. Parasiter
- E. Hälsovådliga toxiner

**KAPITEL VI: Förpackning av fiskeriprodukter****KAPITEL VII: Lagring av fiskeriprodukter****KAPITEL VIII: Transport av fiskeriprodukter****AVSNITT IX: Obehandlad mjölk och mjölkprodukter****KAPITEL I: Obehandlad mjölk – primärproduktion**

- I. Hygienkrav för produktion av obehandlad mjölk
- II. Hygien vid mjölkproduktionsanläggningar
  - A. Krav på lokaler och utrustning
  - B. Hygien vid mjölkning, uppsamling och transport
  - C. Personalhygien

**III. Kriterier för obehandlad mjölk****KAPITEL II: Krav för mjölkprodukter**

- I. Temperaturkrav
- II. Krav avseende värmebehandling
- III. Kriterier för obehandlad komjölk

**KAPITEL III: Förpackning****KAPITEL IV: Märkning****KAPITEL V: Identifieringsmärkning****AVSNITT X: Ägg och äggprodukter****KAPITEL I: Ägg****KAPITEL II: Äggprodukter**

- I. Krav för anläggningar
- II. Råvaror avsedda för framställning av äggprodukter
- III. Särskilda hygienkrav för framställning av äggprodukter
- IV. Analysspecifikationer
- V. Märkning och identifieringsmärkning

**AVSNITT XI: Grodlår och snäckor****AVSNITT XII: Utsmält djurfett och fettgrevar**

KAPITEL I: Krav för anläggningar där råvaror samlas eller bearbetas

KAPITEL II: Hygienkrav för beredning av utsmält djurfett och fettgrevar

**AVSNITT XIII: Behandlade magar, urinblåsor och tarmar****AVSNITT XIV: Gelatin**

KAPITEL I: Krav för råvaror

KAPITEL II: Transport och lagring av råvaror

KAPITEL III: Krav för gelatinframställning

KAPITEL IV: Krav för slutprodukter

**AVSNITT XV: Kollagen**

KAPITEL I: Krav för råvaror

KAPITEL II: Transport och lagring av råvaror

KAPITEL III: Krav för kollagenframställning

KAPITEL IV: Krav för slutprodukter

KAPITEL V: Märkning

Tillägg till BILAGA III: Förlaga till formulär som skall medfölja råvaror avsedda för gelatinproduktion eller kollagenproduktion