

## Forslag til:

### Selvstyrets bekendtgørelse om erhvervsmæssig håndtering af fødevarer

I medfør af §§ 25, 27, 28, 29, 31, 35, 49, stk. 2 og 3, i Inatsisartutlov nr. 24 af 28. november 2019 om fødevarer, fastsættes:

#### *Anvendelsesområde og definitioner*

**§ 1.** Denne bekendtgørelse omfatter erhvervsmæssig håndtering af fødevarer til hjemmemarkedet.

*Stk. 2.* Forarbejdning og opbevaring af fødevarer i institutioner er omfattet af denne bekendtgørelse.

*Stk. 3.* Slagtning af husdyr, tamrener, vildt herunder havpattedyr, med henblik på produktion af kød til hjemmemarkedet er omfattet af denne bekendtgørelse.

*Stk. 4.* Midlertidig eller lejlighedsvis forarbejdning og forhandling af fødevarer i forbindelse med institutioner og foreningers aktiviteter samt boder og lignende er kun omfattet af §§ 17, 22, 34, 35 og 36 i denne bekendtgørelse.

*Stk. 5.* Salg af fisk, fangst dyr og husdyr eller andet lokalt salg af fødevarer direkte mellem primærproducent og detailhandel samt endelig forbruger, er kun omfattet af §§ 17, 22, 34, 35 og 36 i denne bekendtgørelse.

*Stk. 6.* Producenters slagtning på egen ejendom til forbrug i egen husholdning og primærproduktion er ikke omfattet af denne bekendtgørelse.

**§ 2.** I denne bekendtgørelse forstås ved:

- 1) Håndtering af fødevarer: Enhver form for tilvirkning, forarbejdning og produktion af råvarer til fødevarer samt opbevaring, transport og forhandling af fødevarer.
- 2) Forhandling: Salg, udbud til salg, opbevaring i salgsøjemed og tilbud.
- 3) Store hvaler: Hvaler omfattet af Naalakkersuisuts til enhver tid gældende bekendtgørelse om fangst af store hvaler.
- 4) Vildthåndteringsvirksomhed: En virksomhed med fødevarerfaglært personale, der indkøber nedlagt vildt hos erhvervsfanger med henblik på vurdering og håndtering af vildtet forinden markedsføring til hjemmemarkedet, f.eks. slagter- og delikatesseafdelinger i dagligvarebutikker.
- 5) Brættet: Et lokalt marked for vildt og fisk.
- 6) Virksomhed, virksomheder m.v.: Virksomheder omfattet af denne bekendtgørelse.

#### *Godkendelse*

**§ 3.** Virksomheder, der erhvervsmæssigt forarbejder, opbevarer, transporterer eller forhandler fødevarer skal være godkendt af veterinæryndigheden. For at opnå godkendelse skal virksomheden opfylde kravene i denne bekendtgørelse.

*Stk. 2.* Ved godkendelse af et slagteri tildeles virksomheden et unikt identifikationsnummer.

§ 4. Der skal indhentes fornyet godkendelse, hvis der foretages væsentlige bygnings- og indretningsmæssige ændringer eller hvis grundlaget for godkendelsen i øvrigt ændres væsentligt, samt ved ejerskifte.

#### *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 vedligeholdet stand. Konstruktionsmaterialer i den færdige bygning må ikke kunne afgive uønskede bestanddele, herunder giftige dampe til fødevarer.

*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.

#### *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 fødevarer, skal tilvirkes af vand, som opfylder kravene til drikkevand. Is skal opbevares på en måde, så det er beskyttet mod forurening.

*Stk. 4.* Damp, som benyttes i direkte kontakt med fødevarer, 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 fødevarer, skal ledes gennem særskilte ledningssystemer, der er let genkendelige og ikke har nogen forbindelse med drikkevandssystemet eller mulighed for tilbagestrømning til dette.

#### *Afløbsforhold og renovation*

§ 7. Virksomheden skal have et effektivt afløbssystem, som stedse skal være i god stand.

*Stk. 2.* Alle afløbsrør skal være af tilstrækkelig dimension til sikring af afløb ved spidsbelastning.

*Stk. 3.* Konstruktionen af afløbsrør skal sikre mod forurening af fødevarer og drikkevandssystemet. Eventuelle fedtudskillere skal være anbragt udenfor tilberedningsrum.

§ 8. Der skal forefindes affaldsbeholdere således, at affald kan opsamles, opbevares og fjernes på en hygiejnisk hensigtsmæssig måde. Renovationsbeholdere (affaldscontainere og lignende) 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.

§ 9. Der må ikke ske ophobning af fødevareraffald og andet affald i fødevarelokaler, hvor fødevarer håndteres, bortset fra hvad der er uundgåeligt af hensyn til virksomhedens tilfredsstillende drift.

### *Virksomhedens indretning*

§ 10. 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, og
- 6) spiseplads og garderobe for personalet samt nødvendige toiletrum med håndvask med rindende vand for gæster, såfremt der er tale om en restaurant eller lignende

§ 11. Virksomheden skal være indrettet således, at

- 1) Forarbejdning, opbevaring og forhandling af fødevarer kan ske på en hygiejnisk forsvarlig måde og der er fornøden adskillelse fra de behandlinger, som kan medføre forurening.
- 2) Produktionsforløb fra råvarernes ankomst til den endelige produktfærdiggørelse skal kunne foregå hensigtsmæssigt.
- 3) Der er egnet plads til opbevaring af emballage.
- 4) Der er passende anordninger til rengøring af redskaber, beholdere, inventar og installationer.
- 5) Der er passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr såsom insekter, gnavere og fugle. Skadedyr skal bekæmpes.

### *Lokalernes indretning*

§ 12. I lokaler, hvor fødevarer tilvirkes og uemballerede fødevarer 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. Overflader skal være glatte og lette at rengøre og desinficere op til en højde, der passer til det pågældende arbejde. 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 nødvendigt være forsynet med insektnet, der let kan fjernes ved rengøring.
- 5) Døre skal have glatte, ikke-absorberende overflader og være lette at rengøre.
- 6) Trapper, elevatorrum samt platforme, stiger, nedstyrtningskakte og andet hjælpeudstyr skal være konstrueret og placeret således, at forurening af fødevarer undgås.

**§ 13.** I områder af lokaler, hvor fødevarer tilvirkes, skal rørstykker, ledninger og lignende være opsat således, at direkte eller indirekte forurening af fødevarer 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.

**§ 14.** Der skal forefindes let tilgængelige håndvaske i tilberedningsrum eller i disses umiddelbare nærhed. 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.

**§ 15.** 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 fødevarer tilvirkes og opbevares.

#### *Belysning og ventilation*

**§ 16.** Lokaler skal være tilstrækkeligt oplyst med dagslys eller kunstig belysning.

*Stk. 2.* Lamper og armaturer ophængt i tilberedningsrum eller lagerområder med uemballerede levnedsmidler skal være således beskyttet, at levnedsmidler ikke forurenes ved brud.

**§ 17.** 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 ved rengøring.

*Stk. 2.* Ved mekanisk ventilation skal det sikres, at luftstrømmen mod et rent område ikke passerer et urent område.

#### *Inventar, redskaber, maskiner m.m.*

**§ 18.** Maskiner, redskaber, beholdere m.m., som benyttes i forbindelse med forarbejdning af fødevarer, 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 fødevarer, skal være:

- 1) af et materiale, som ikke afgiver giftige stoffer, lugt eller smag,
- 2) ikke-absorberende,
- 3) korrosionsbestandigt,
- 4) kunne tåle gentagen rengøring og desinfektion, og
- 5) fri for revner og sprækker.

#### *Forarbejdning, opbevaring og forhandling af fødevarer*

**§ 19.** Fødevarer må ikke forarbejdes, 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, fordærvethed, forurening, fejlslagtig tilberedning eller af anden årsag må anses at være uegnet til menneskeføde.

**§ 20.** 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.* Håndtering af fødevarer skal foregå på en hygiejnisk og sundhedsmæssig forsvarlig måde.

*Stk. 3.* Ved forarbejdning af varmebehandlede fødevarer skal temperaturen i hele fødevaren have været mindst 75°C, medmindre det af hensyn til fødevarens karakter ikke er muligt.

*Stk. 4.* Varmebehandlede fødevarer 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 fødevarer holdes ved mindst 65°C.

*Stk. 5.* Ved forarbejdning af ægholdige fødevarer må der udelukkende anvendes varmebehandlede ægprodukter fra autoriseret virksomhed, medmindre fødevarerne efter æggens tilsætning opvarmes til mindst 75°C.

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

**§ 21.** Tobaksrygning og indtagelse af mad og drikkevarer er ikke tilladt i lokaler, hvor fødevarer forarbejdes, opbevares eller forhandles. Dette gælder dog ikke kundeområder i restaurationer og lign.

*Stk. 2.* Dyr må ikke komme ind i lokaler, hvor fødevarer håndteres, opbevares eller forhandles. Dette gælder dog ikke for kundeområder i restaurationer og lignende.

**§ 22.** 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.

**§ 23.** Fødevarer skal opbevares således, at de ikke udsættes for forurening. Der skal foretages en adskillelse mellem ferske og tilberedte fødevarer.

#### *Renholdelse og vedligeholdelse*

**§ 24.** 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 fødevarer behandles, skal rengøring foretages mindst 1 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 1 gang hver arbejdsdag. For flader, som kommer i berøring med fødevarer, 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 Naalakkersuisut.

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

#### *Transport af fødevarer*

**§ 25.** Transportmidler eller beholdere, der anvendes til transport af fødevarer, skal holdes rene og i god stand således, at fødevarerne beskyttes mod forurening. De skal være udformet og af et sådant materiale, at de let kan rengøres og desinficeres.

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

*Stk. 3.* Transportmidler, som anvendes til transport af kølede og frosne fødevarer, skal være

således indrettet, at gældende temperaturbestemmelser kan overholdes. I disse transportmidler skal forefindes termometer.

*Stk. 4.* Ved transport af dybfrosne fødevarer skal temperaturen i varen være  $-18^{\circ}\text{C}$  eller derunder. Kortvarige temperaturstigninger på højst  $3^{\circ}\text{C}$  kan dog accepteres.

### *Egenkontrol*

**§ 26.** Virksomheder, der håndterer fødevarer, skal udarbejde et program for rengøring og desinfektion af inventar, redskaber og maskiner, der kommer i berøring med fødevarer, samt af lokaler, hvori fødevarer håndteres.

*Stk. 2.* Programmet skal fastlægges ud fra en vurdering af den sundhedsmæssige risiko, der er forbundet med fødevarehåndteringen. Det skal sikres, at der ikke anvendes uhensigtsmæssige rengøringsmetoder.

*Stk. 3.* Virksomhedens rengøringsmetoder må ikke påvirke de forarbejdede fødevarer på en måde, så de kan udgøre en sundhedsfare.

*Stk. 4.* Virksomhederne skal sikre, at det udarbejdede program nøje følges.

*Stk. 5.* Virksomheder skal sikre overholdelse af krav til opbevaringstemperatur og produkttemperatur og skal registrere disse temperaturer. Medarbejdere skal have adgang til et termometer til at måle den præcise temperatur i køle- og frostrum. Det er den målte temperatur, der skal fremgå af registreringen.

*Stk. 6.* Veterinærmyndigheden kan stille yderligere krav til egenkontrol. Dette gælder især virksomheder med håndtering af letfordærlige fødevarer, der distribueres længere væk end til lokalområdet.

### *Personalets hygiejne- og sundhedstilstand*

**§ 27.** Den ansvarlige for virksomheden skal sørge for, at de ansatte får den nødvendige anvisning om bestemmelserne i denne bekendtgørelse om håndtering af fødevarer, rengøring og desinfektion samt personlig hygiejne og renlighed, der har betydning for arbejdets forsvarlige udførelse.

**§ 28.** Personer, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, 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 fødevarer, eller har f.eks. inficerede sår, hudinfektioner, almindelige sår eller diarré, må ikke arbejde på et sted, hvor der håndteres fødevarer, hvis der er mulighed for direkte eller indirekte at forurene fødevarerne 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 med hånddesinfektionsmiddel.

§ 29. Tobaksrygning, indtagelse og opbevaring af mad og drikkevarer og opbevaring af personlige effekter er ikke tilladt i forarbejdnings- og opbevaringslokaler.

#### *Forhandling og håndtering af fødevarer på Brættet*

§ 30. Forarbejdning af fødevarer på Brættet er ikke tilladt bortset fra plukning, rensning og udskæring i umiddelbar forbindelse med salget, jf. dog stk. 2.

Stk. 2. Salg af følgende forarbejdede fødevarer er tilladt på Brættet: tørret, saltet og frosset fisk og fangst produceret af erhvervsfangere- eller fiskere. Disse er omfattet af denne bekendtgørelse, men skal alene overholde §§ 17, 22, 34, 35, 36.

§ 31. Forhandling af fødevarer på Brættet 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. Brættet skal etableres, renholdes og vedligeholdes således, at forurening af fødevarer undgås.

Stk. 3. Overflader, som kommer i berøring med fødevarer, skal være i god stand og af glatte, afvaskelige 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. Fødevarer skal anbringes således, at forurening undgås.

Stk. 8. Ansat personale skal have gennemført et godkendt hygiejnekursus og om nødvendigt vejlede brugerne i hygiejnisk håndtering af fødevarer.

Stk. 9. Alle fødevarer til salg på Brættet skal være mærket med fangst- og håndteringsdato, og erhvervsfisker eller -fangers navn.

Stk. 10. På Brættet skal der forefindes tydelig skiltning med teksten ”fødevarer der sælges på Brættet er ikke kontrolleret af veterinærmyndighederne”.

#### *Vildthåndteringsvirksomheder*

§ 32. Virksomheder, der ønsker at indhandle fersk kød af moskusokser og vildtlevende rensdyr fra erhvervsfangere med salg til hjemmemarkedet for øje, skal ansøge om godkendelse som vildthåndteringsvirksomhed hos veterinærmyndigheden i Grønland.

Stk. 2. Vildthåndteringsvirksomheden skal opfylde bestemmelserne i denne bekendtgørelse undtagen § 38, stk. 3.

Stk. 3. Der skal være tilknyttet fødevarefaglært personale, f.eks. slagter eller kok.



*Stk. 4.* Der skal foreligge en indhandlingsinstruks for de enkelte dyrearter.

*Stk. 5.* Der skal føres register over hvem, der indhandles fra, ligesom vildthåndteringsvirksomheden skal sørge for, at de indhandlede produkter stammer fra lovligt nedlagt kvoteret vildt, at vildtet er indrapporteret og påstemplet gyldige licenser.

*Stk. 6.* Der må ikke indhandles opdrættet vildt, f.eks. semidomesticerede rensdyr.

*Stk. 7.* Indhandlede dyr skal have udtaget bugindholdet efter § 31 i denne bekendtgørelse.

*Stk. 8.* Kød og tilvirkede produkter skal tydeligt mærkes med: ”Produktet kommer direkte fra erhvervsfanger/ikke dyrlægekontrolleret”.

### *Supplerende bestemmelser for slagterier*

**§ 33.** 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.

**§ 34.** 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 1 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.

**§ 35.** 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, medmindre de er mærket således, at dyrlægen kan foretage undersøgelsen af indvoldene sammen med resten af dyrekroppen. Hovedet kan benyttes som jagttrofæ.

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

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

**§ 38.** Dyrene skal underkastes levende syn umiddelbart før slagtingen.

*Stk. 2.* Efter slagtingen skal alle dele af dyret synes for at sikre, at kødet er egnet til menneskeføde.

*Stk. 3.* For storvildt, hvor bughulen er åbnet af jægeren jf. § 31, skal alle dele af dyret undersøges senest 18 timer efter ankomsten til slagteriet.

*Stk. 4.* Den i stk. 1 og 2 nævnte undersøgelse skal foretages af en dyrlæge.

#### *Flænsepladser for store hvaler*

**§ 39.** 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.

**§ 40.** Flænsningen skal anmeldes til 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.

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

#### *Dispensation*

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

#### *Foranstaltninger*

**§ 43.** Overtrædelse af § 3, stk. 1, §§ 4-22, § 23, stk. 1-3, §§ 24-32 og § 33, stk. 2 og §§ 34-36 kan medføre foranstaltninger i form af bøde og konfiskation efter reglerne i kriminalloven.

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

Naalakkersuisut, 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 fødevarevirksomhed i Grønland, der kræver offentlig autorisation eller godkendelse, enten for et nærmere fastsat tidsrum eller indtil videre.

*Ikrafttrædelses- og ophævelsesbestemmelser*

**§ 44.** Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. maj 2024

*Stk. 2.* Samtidig ophæves Selvstyrets bekendtgørelse nr. 50 af 21. december 1994 om levnedsmiddelvirksomheder.

*Grønlands Selvstyre, den 1. maj 2024*

**Kim Kielsen**

Naalakkersuisoq for Fiskeri og Fangst

/ Emanuel Rosing