II

(Retsakter hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk)

KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS HENSTILLING

af 24. februar 1989

om de regler, der skal følges ved inspektioner i ferskkødvirksomheder, der er godkendt til samhandel i Fællesskabet

(89/214/EEG)

Rådets direktiv 64/433/EØF af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige problemer vedrørende handelen med fersk kød inden for Fællesskabet (1), senest ændret ved direktiv 88/288/EØF (2), tager især sigte på at gøre de sundhedsmæssige betingelser for kød i virksomheder, der behandler fersk kød, ensartede.

For at nå frem til en ensartet anvendelse af direktivets bestemmelser foretager Kommissionens verterinærsagkyndige ifølge direktivets artikel 9 kontrol på stedet og kontrollerer, om kravene i direktivet og især i bilag I er opfyldt.

I medfør af Rådets direktiv 72/462/EØF af 12. december 1972 om sundhedsmæssige og veterinærpolitimæssige problemer i forbindelse med indførsel af kvæg og svin samt fersk kød fra tredjelande (3), senest ændret ved direktiv 88/289/EØF (4), og især i medfør af artikel 4 tages der bl.a. hensyn til overholdelse af bestemmelserne i bilag I til direktiv 64/433/EØF for at få afgjort, om en virksomhed i et tredjeland kan figurere på listen over virksomheder, fra hvilke medlemsstaterne tillader indførsel af fersk kød.

Det er nyttigt at foretage en detaljeret fortolkning af disse tekniske regler i samarbejde med medlemsstaterne.

Kommissionens veterinærsagkyndige vil følge denne fortolkning og eventuelle ændringer, der foretages heraf, ved inspektion af de virksomheder, der er godkendt såvel i medlemsstaterne som i tredjelande.

En sådan fortolkning indebærer ved en klarere definition af direktivets termer meget strenge produktionsbetingelser. Denne erhvervssektor har allerede været nødt til at foretage betydelige teknologiske fornyelser som følge af en skærpet konkurrence i Fællesskabet i forbindelse med strenge regler om hygiejne, forbrugerbeskyttelse og dyrebeskyttelse.

I denne sektor, der er blevet meget følsom, er det nødvendigt i afventning af vedtagelsen af det kodeks, der er fastsat i artikel 9, stk. 1, i direktiv 64/433/EØF, for øjeblikket at anmode erhvervsfolkene og de nationale myndigheder om kun at følge Kommissionens vejledning.

Derfor henstiller Kommissionen i medfør af traktatens artikel 155 ved godkendelsen af ferskkødsvirksomheder, hvis produkter er godkendt til den interne EF-samhandel, til at følge fortolkningen af reglerne i direktiv 64/433/EØF, især i bilag I, der er anført i bilaget til nærværende henstilling.

Udfærdiget i Bruxelles 24. marts 1989.

På Kommissionens vegne

Ray MAC SHARRY

Medlem af Kommissionen

(1) EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 2012/64
(2) EFT nr. L 124 af 18. 5. 1988, s. 28.
(3) EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 28.
(4) EFT nr. L 124 af 18. 5. 1988, s. 31.

BILAG

RETNINGSLINJER FOR INSPEKTIONER AF FERSKKØDVIRKSOMHEDER FORETAGET AF EF-KOMMISSIONEN

1. Ved inspektion af virksomheder i medlemsstaterne, der er autoriseret med henblik på handel med fersk kød inden for Fællesskabet, fortolkes definitionerne i artikel 2 i Rådets direktiv 64/433/EØF, som ændret, således:

DIREKTIVETS TEKST	
Artikel 2	*Fortolkning*
I dette direktiv forstås ved:	
a) kød: alle spiselige dele af husdyr af arterne kvæg (herunder bøfler), svin, får og geder samt hovdyr holdt som husdyr	Tamme bøfler indgår pr. definition i gruppen »tamkvæg«. Alle krav til kvæg skal overholdes. (Virksomheder i tredjelande, der er autoriseret til slagtning af kvæg, behøver ikke anføres separat til slagtning af tamme bøfler. Bøfler må kun slagtes på virksomheder anført til kvæg).
b) fersk kød: kød, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære, og som med undtagelse af kuldebehandling ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden	
c) maskinudbenet kød: kød, der mekanisk er udvundet fra kødbærende knogler, undtagen knogler fra hovedet, fra lemmerne under forknæleddet og haseleddet samt fra svinehaler, og som er bestemt til virksomheder autoriseret i henhold til artikel 6 i direktiv 77/99/EØF	Se endvidere artikel 5, litra b), (udelukkelse fra handel mellem medlemsstaterne) samt artikel 7, stk. 3, som fastsætter en rådsafgørelse om hygiejnisk produktion af maskinudbenet kød og om, at nationale forskrifter bibeholdes i mellemtiden, forudsat at de er i overensstemmelse med traktaten.
d) slagtekrop: hele et slagtedyrs krop efter afblødning, udtagning af organer, afskæring af lemmerne i forknæled og haseled, af hoved, hale og yver og endvidere for kvæg, får, geder og hovdyr efter afhudning	Slagteaffald (herunder svine- og fårehoveder samt svinetæer) behøver ikke fysisk at adskilles fra slagtekroppen, forudsat at det er muligt at gennemføre undersøgelsen efter slagtning i overensstemmelse med kapitel VII i bilag I.
e) slagteaffald: fersk kød, for så vidt det ikke hører til slagtekroppen som defineret i litra d), også selv om det stadig er i naturlig forbindelse med slagtekroppen	
f) organer: slagteaffald fra bryst-, bug- og bækkenhule, inklusive luft- og spiserør	
g) embedsdyrlæge: dyrlæge, der er udpeget af medlemsstatens kompetente centralmyndighed	Det må sikres, at embedsdyrlægen kan udøve sin professionelle bedømmelse uden indblanding fra virksomhedens ledelse. Embedsdyrlægen skal have en status, der garanterer hans upartiskhed over for dem, der leder virksomheden.

h) afsenderland: den medlemsstat, hvorfra der forsendes fersk kød til en anden medlemsstat	
i) bestemmelsesland: den medlemsstat, hvortil der forsendes fersk kød fra en anden medlemsstat	
j) transportmidler: de dele af motorkøretøjer, jernbanevogne og luftfartøjer, der er beregnet til last, og lastrum i skibe samt containere til transport ad land-, sø- eller luftvejen	»Last« omfatter husdyr.
k) virksomhed: autoriseret slagterivirksomhed, autoriseret opskæringsvirksomhed, autoriseret køle- eller frysehus	Autoriseret i henhold til artikel 8, stk. 1.
l) indpakning: beskyttelse af det ferske kød ved anvendelse af en første indpakning eller en første beholder i direkte berøring med det pågældende ferske kød samt selve denne første indpakning eller beholder	
m) emballering/emballage: anbringelse af det indpakkede ferske kød i en ydre beholder samt selve denne beholder	

2. Ved inspektion af virksomheder i medlemsstaterne, der er autoriseret med henblik på handel med fersk kød inden for Fællesskabet, fortolkes bestemmelserne i bilagene til Rådets direktiv 64/433/EØF, som ændret, som følger:

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
BILAG I **GENERELLE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER**	Bestemmelserne i direktiv 64/433/EØF skal opfyldes på alle virksomheder (som defineret i artikel 2, litra k) autoriseret i henhold til artikel 8, stk. 1	Artikel 2, litra k) Artikel 8, stk. 1
	Udstedelsen af et sundhedscertifikat og et sundhedsmærke af en embedsdyrlæge i en medlemsstat er et middel til at forsikre de kompetente myndigheder i modtagelsesmedlemsstaten om, at en forsendelse af kød er i overensstemmelse med bestemmelserne i direktiv 64/433/EØF. Derfor og for at opfylde artikel 3 skal, såfremt disse betingelser midlertidigt ophører med at være opfyldte, navnlig under rekonstruktion og vedligeholdelsesarbejde som kan påvirke kødets hygiejne, udlevering af sundhedsmærker nægtes af embedsdyrlægen og udfærdigelsen af hygiejnecertifikater udsættes, indtil virksomheden er istandsat og atter opfylder direktivets krav	
	I autorisationen af virksomheder skal virksomhedstypen specificeres (slagteri, opskæringsvirksomhed, køle og fryselager)	
Virksomhederne skal som mindstekrav have følgende:	Alle arbejdslokaler på en virksomhed skal være af samme standard, undtagen lokaler, der alene bruges til kød, der er udelukket fra handel inden for Fællesskabet, eller til ikke-fersk kød, der skal holdes klart adskilt	
	Embedsdyrlægen skal have fri adgang til alle dele af virksomheden, herunder områder af virksomheden, hvorfra fersk kød til handel inden for Fællesskabet er udelukket, for at kontrollere adskillelsen	
	Virksomhederne skal have et afgrænset indhegnet område. Alle de krævede faciliteter og operationer skal være inden for virksomhedens indhegnede område, medmindre andet er specificeret (f.eks. officielt autoriserede anlæg til rengøring af transportmidler, punkt 12)	Se også stk. 13, litra g) — adgang til slagterier
	Det foreslås, at embedsdyrlægen, hvor det er muligt, får en grundplan af ledelsen af den virksomhed, der skal føres tilsyn med	
	Et »lokale« er et rum lukket af et gulv, vægge og et loft, med en dør, der kan lukkes, svingdøre eller effektivt lufttæppe	
1. I lokaler, hvor fersk kød udvindes, behandles og opbevares:	Dette omfatter ikke lokalet til opbevaring af huder, horn, klove og svinebørster (punkt 13, litra c), fjerde led) eller aflukket til opbevaring af gødning (punkt 13, litra k)), men omfatter gange, hvorigennem uemballeret kød passerer, områder, hvor kød indlæsses eller udlæsses og lokaler til slagteaffald (punkt 13, litra c), første, andet og tredje led)	Artikel 2, litra a) og b), definitioner af »kød« og »fersk kød«

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
a) gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres, og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed; vandet skal bortledes gennem afløb med vandlås og rist for at forhindre lugt. Dog skal virksomhederne have følgende:	Trægulve er ikke tilladt Vand skal ledes til afløb med rist og vandlås. I kølerum og lagre kan disse afløb være anbragt lige uden for lokalet	Punkt 8 og 13, litra h)
— i de i kapitel I, punkt 13, litra d) og f), kapitel II, punkt 14, litra a), og kapitel III, punkt 15, litra a), omhandlede lokaler gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres, og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed, eller de i punkt 15, litra a), omhandlede lokaler indrettet med en uhindret afledning af vandet	Lokale til emballering af slagteaffald på slagterier (punkt 13, litra d), lokaler benyttet til køling eller frysning af kød (punkt 13, litra f), og 14, litra a), samt lagerlokaler for kølet kød (punkt 13, litra f), 14, litra a) og 15, litra a)), behøver ikke at have gulvafløb, men skal have hældning for at lette bortledningen af vand til afløb Desuden kan lagre, der anvendes til oplagring af kølet, emballeret kød, have plane gulve, såfremt der findes en anordning til fjernelse af vand (f.eks. en skraber)	Punkt 4, litra a)
— i de i kapitel III, punkt 16, litra a), omhandlede lokaler gulv af vandtæt materiale, der ikke kan rådne	Lokaler, der udelukkende anvendes til oplagring af frosset kød (punkt 16, litra a)) behøver ikke at have gulve med afløb eller fald, men der skal findes udstyr til rengøring af gulvet	Se også punkt 66, der tillader oplagring af andre varer sammen med emballeret kød
b) glatte, bestandige og vandtætte vægge, der i mindst 2 m højde (slagtelokaler dog i mindst 3 m højde og i kølerum og lagre så højt, som de oplagrede produkter når op) skal være dækket med lys beklædning, som kan afvaskes. Kanter og hjørner skal være afrundede til gulv eller tilsvarende udformet, undtagen for så vidt angår de i kapitel III, punkt 16, litra a), omhandlede lokaler		
Anvendelse af trævægge i de i kapitel III, punkt 16, omhandlede lokaler, der er opført før 1. januar 1983, er dog ikke grundlag for tilbagekaldelse af autorisationen	Uanset første afsnit kan lokaler, der udelukkende anvendes til oplagring af frosset, emballeret kød (punkt 16) med trævægge, der er opført før den 1. januar 1983, fortsat autoriseres. Der kan ikke gives ny autorisation til fryselagre med trævægge. Der må ikke bruges træ til helt eller delvis at erstatte de tilladte trævægge, undtagen for småreparationers vedkommende. Fernis er ikke tilladt	Se også punkt 1, litra c), trædøre, og punkt 4, litra a), udstyr af træ
c) døre af slidstærkt materiale; døre af træ skal på begge sider være beklædt, så de er glatte og vandtætte	Alle dele af trædøre, herunder karmene, skal være beklædt og behørigt forseglet. Den anvendte beklædning skal være vandtæt, afvaskelig, ugiftig og i god vedligeholdelsesstand	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
d) lugtfrit isoleringsmateriale, der ikke kan rådne	Isoleringsmaterialet skal være ubeskadiget og må ikke være utildækket, medmindre det er rent og kan rengøres	
e) tilstrækkelig ventilation og om nødvendigt god emudsugning	Forekomsten af kondensvand eller synlig vanddamp i luften kan være tegn på utilstrækkelig ventilation. Embedsdyrlægen skal kontrollere, om overliggende overflader rengøres regelmæssigt. Sådan rengøring må ikke udgøre en risiko for forurening af fersk kød	
f) tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning, der ikke ændrer farverne	I alle lokaler, hvor der produceres, bearbejdes eller opbevares uemballeret fersk kød, bør lamper være forsynet med passende beskyttende afskærmninger. I tvivlstilfælde om tilstrækkelige lysforhold anbefales det, at følgende lysintensiteter følges: inspektionssteder 540 lux arbejdslokaler og folde til syge og sygdomsmistænkte dyr 220 lux lagerområder og folde 110 lux Intensiteten bør måles på et sted og ved hjælpemidler, der fastsættes af embedsdyrlægen.	Se også punkt 26, lys ved det levende syn
g) rent loft, der let kan rengøres; hvis der ikke er noget loft, skal undersiden af tagbeklædningen opfylde disse betingelser		
2. a) Tilstrækkelige anordninger med varmt vand til rensning og desinfektion af hænder og til rengøring af værktøj så tæt ved arbejdsstedet som muligt. Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rense- og desinfektionsmidler samt engangshåndklæder til rådighed	Ophængte, fleksible brusere, vandsprays og håndslanger kan generelt ikke accepteres. Deres brug vil dog blive tilladt til afvaskning af slagtekroppe mellem bedøvelse og fjernelse af børster på svin, ved afslutningen af afhudningen af får og på organudtagningsstedet samt ved den endelige vask af kroppe på alle slagtelinjer, forudsat at deres brug til andre formål er forhindret, og at der ikke sker nogen forurening af fersk kød ved tilstænkning Arbejdere på slagtelinjer skal være i stand til at vaske deres hænder og rengøre og desinficere deres værktøj uden at forlade deres arbejdssteder. Faciliteter for andre arbejdere, som man kan være fælles om, skal installeres så tæt ved arbejdsstedet som muligt. Det er at foretrække, at forklæder vaskes i kabinet for at hindre tilstænkning I opskæringslokaler og andre arbejdslokaler skal der sikres fri adgang til vaske- og desinfektionsfaciliteter (»kommerciel sterilisering«), og tilstrækkelig tid til at benytte dem. Hvor der findes faste faciliteter, skal den længste afstand fra hvert arbejdssted være således, at der er bekvem adgang. Der kan bruges andre anlæg, f.eks. mobile sterilisatorer, turnusordning for rengøring (dvs. systematisk brug af separate rengørings- og sterilisationsfaciliteter, der kan være anbragt på et separat område eller uden for lokalet), eller indsamling af snavsede knive, forudsat at systemet arbejder tilfredsstillende	Se også punkt 8, afløb af spildevand

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Der skal være faciliteter for rengøring og desinficering af hænder ved hver håndvask. Håndsæbestykker er ikke tilladt Hvis der bruges engangshåndklæder, skal der findes egnede dispensere og beholdere til opsamling af brugte håndklæder	
b) anordning til desinficering af værktøj, hvor vandet skal have en temperatur på mindst 82 °C	Se punkt 2, litra a), angående krav om placeringen af vaske- og desinfektionsfaciliteter Der kræves faciliteter, såsom kommercielle gennemstrømningssterilisatorer, der er egnet til at desinficere værktøj, til transportabelt udstyr som f.eks. opbrystningssave rygmarvsstødere flækkesave fastgøringskæder til afhudningsmaskiner mekanisk afhudningsudstyr hulknive til blodudtagning automatiske organudtagningsudstyr rundsave ringknive nedskæringssave Sterilisatorer skal være ført direkte til gulvafløb (se punkt 8) og skal være lette at rengøre og skal rengøres regelmæssigt. I statiske sterilisatorer uden gennemstrømning af vand eller damp skal vandet udskiftes regelmæssigt Med henblik på disse retningslinjer forstås ved »ført direkte til gulvafløb«, at bortledningen af spildevand sker i lukkede rør Flytbare sterilisatorer skal være forsynet med et termometer. Vandet skal udskiftes regelmæssigt for at sikre, at det holdes rent	Se punkt 17, litra c), og 29 vedrørende hyppigheden af sterilisation
3. Passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr, f.eks. insekter, rotter og mus	Alt efter de lokale forhold kan der være fysiske og/eller kemiske forholdsregler, f.eks.: — fælder, lokkemad, fluenet, luftlopper, gasning, fuglenet osv. — insekticider, skadedyrsgifte, gasningsmidler osv. Embedsdyrlægen skal være i stand til at gøre rede for anbringelsen og kontrolhyppigheden i virksomheden	
4. a) Inventar og værktøj som f.eks. opskæringsborde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save af korrosionsbestandigt materiale, der ikke påvirker kødet, og som let kan renses og desinficeres. Anvendelse af træ er forbudt undtagen i lokaler, hvor der udelukkende findes fersk kød, som er hygiejnisk emballeret	Skærepladers overflader skal holdes glatte Ubeskyttede metaloverflader skal være korrosionsbestandige. Galvaniserede overflader må ikke kunne komme i kontakt med kød	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Lokaler til oplagring af frosset, emballeret kød kan have trævægge, hvis de er opført og autoriseret inden den 1. januar 1983	Punkt 1, litra b)
	Trægenstande, omfattende a) knive, strygestål, børster, svabere, skrabere, kødhammere, flækkeknive, økser og save med træhåndtag b) skeder, platforme, andre overflader, fendere, huggeblokke og borde af træ c) paller, skakte og transportbånd af træ må ikke anbringes i, bringes ind i eller transporteres gennem slagtelokaler, opskæringslokaler, lokaler benyttet til køling eller frysning af kød, lokaler benyttet til oplagring af uemballeret fersk kød eller andre lokaler, hvortil uemballeret kød kan blive bragt, eller hvorigennem det kan blive transporteret. Når det drejer sig om korridorer, er brug af træpaneler og træinventar tilladt, hvis intet uemballeret fersk kød passerer igennem dem	
b) fittings og udstyr af korrosionsbestandigt materiale, der opfylder de hygiejniske krav vedrørende — håndtering af kød og — oplagring af beholdere med kød, så hverken kød eller beholdere kommer i direkte berøring med gulv eller vægge	Udstyret skal også være i god vedligeholdelsestilstand	Punkt 17, litra c), krav til rengøring og desinfektion
c) anordninger til hygiejnisk håndtering og beskyttelse af kødet under ind- og udladning	Hvis der kun håndteres emballeret kød, er baldakiner acceptable, forudsat at den temperatur, direktivet foreskriver for kødet er opretholdt. Hvis der håndteres indpakket eller uemballeret kød, er et lukket læsse/aflæssesystem nødvendigt, således at forurening ved røg, støv, regn, skadedyr, fugle, blade osv. kan udelukkes. Den temperatur, direktivet foreskriver for kødet, må opretholdes under indladningen Hvis der ikke findes et lukket ind- og udlæssesystem, kan en virksomhed fortsat være autoriseret, forudsat at ind- og udlæssesystemet giver tilsvarende beskyttelse af uemballeret eller indpakket fersk kød Kød bør ikke indlæsses direkte fra et opskæringslokale i et transportmiddel, men hvor dette finder sted, er et lukket slusesystem nødvendigt Brug af varmeapparater eller radiatorer i læsseområder er forbudt, medmindre der er sikkerhed for, at deres brug ikke kan påvirke fersk kød	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
d) specielle vandtætte korrosionsbestandige beholdere, forsynet med låg og lukkeanordning, som hindrer uvedkommende i at fjerne indholdet, til opbevaring af kød, der ikke er beregnet til menneskeføde; såfremt kød og slagteaffald af denne art forekommer i større mængder eller ikke kan fjernes eller tilintetgøres ved arbejdsdagens afslutning, kan det dog opbevares i et aflåseligt lokale; fjernes kød og slagteaffald gennem kanaler, skal disse være således udført og installeret, at enhver risiko for forurening af fersk kød er udelukket	Beholdere til opsamling af kasseret materiale skal være tydeligt mærket og forbeholdt dette formål	
5. Køleanlæg som sikrer, at de i dette direktiv fastsatte indre temperaturer i kødet overholdes. Disse anlæg skal være udstyret med et afløbssystem, der gør det muligt at udlede kondensvand uden nogen risiko for at forurene kødet		
6. Et anlæg til tilstrækkelig forsyning af drikkevand under tryk; undtagelsesvis er forsyning af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, brandslukning og køling af kølemaskiner, såfremt de hertil installerede ledninger udelukker anvendelsen af dette vand til andre formål, og der ikke er risiko for forurening af fersk kød. Ledninger til vand, der ikke er drikkevand, skal være let kendelige fra drikkevandsledninger	Virksomhedens ledelse skal kunne gøre rede for forsyningskilden/kilderne (hovedvandledninger, overfladevand eller vand fra boring) og skal kunne demonstrere fordelingssystemet på virksomheden. Embedsdyrlægen skal have adgang til en plan over fordelingssystemet, der viser alle udløb på virksomheden; selve udløbene skal være identificeret, så de kan genfindes på planen	Direktiv 80/778/EØF, stk. 20, brug af vand, der ikke er drikkevand
	Tabel B i bilag 2 til direktiv 80/778/EØF [1] EFT nr. L 229 af 30. 8. 1980, s. 11. overlader hyppigheden af vandprøver til medlemsstaternes nationale myndigheders skøn, når vandet er til levnedsmiddelindustrier, idet der dog er et minimumskrav om én gang om året. Følgende vejledende prøvefrekvenser anbefales imidlertid for prøver for de mikrobiologiske parametre i bilag I, E til direktiv 80/778/EØF for vand anvendt i slagterier og opskæringslokaler, når vandet ikke er hovedledningsvand fra den offentlige forsyning uden mellemliggende opbevaring. (Der er ingen vejledende prøvefrekvens for køle- og fryselagre).	
	vand med mellemliggende opbevaring fra offentlig forsyning eller vand fra privat forsyning: hver månded	
	ubehandlet vand fra overfladen: hver uge	
	Prøverne skal tages inden for virksomheden	

(1) EFT nr. L 229 af 30. 8. 1980, s. 11.

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
7. Tilstrækkelig forsyning af varmt vand af drikkevandskvalitet, i henhold til direktiv 80/778/EØF		
8. Et afløbssystem for spildevand, der opfylder hygiejnekravene	For at opfylde hygiejnekravene med hensyn til bortledning af spildevand på områder, hvor der håndteres fersk kød af nogen art (f.eks. for at undgå at stænke fersk kød med spildevand eller sprede forurening fra en del til en anden del af virksomheden), skal vandet føres til afløb forsynet med riste og vandlåse	Se også punkt 1, litra a). Vandet skal ledes til afløb med rist og vandlås
	Der kræves flytbare riste over dybe og lave render, hvis der er sandsynlighed for, at arbejdere står i dem eller går gennem dem. Afløbene skal være dækket af flytbare riste og udstyret med vandlåse	
	Bortledningen af spildevand bør finde sted på en sådan måde, at der ikke udvikles damp	
	Spildevand fra håndvaskefaciliteter, sterilisatorer, andre vaskefaciliteter (f.eks. faste brusere, støvlevaske, forklædevaske), rengøringsfaciliteter (f.eks. til transportbånd og kroge), brusere til slagtekroppe og affald, arbejdsborde og maskiner (f.eks. til rensning af indvolde) skal gennem afløbsrør føres direkte til afløb eller afløbsrender (under risten over afløb eller afløbsrender, hvor disse forefindes). Forlængelse af afløbsrørene med plast- eller gummislanger er tilladt	
	Ophængte, bevægelige brusere, sprays og håndslanger kan ikke accepteres, da de strider mod kravene om afløb af spildevand. Det vil dog kunne tillades, at de bruges som beskrevet og med de forbehold, der er nævnt i disse retningslinjer under punkt 2, litra a)	Punkt 2, litra a)
	Afløbsrender, der anvendes til at opsamle blod, skal, hvis de også anvendes til at bortlede spildevand, være forsynet med riste eller være dækket. Hvis de ikke bruges til at lede spildevand, behøver render, der anvendes til opsamling af blod ikke at være forsynet med riste eller være dækket, forudsat at personalet ikke arbejder i eller krydser gennem sådanne render	
	Kondensvand fra køleudstyr skal bortledes direkte til gulvafløb	
	I opstaldningslokaler skal væske ledes til afløb med rist og vandlås. Afløbsrender, hvortil dyr fra andre folde kan få adgang, skal være dækket	
	Adskillelse	
	På slagterier skal bortledningen af spildevand ske fra de rene til de urene afsnit. Der skal være særskilt fjernelse af spildevand fra folde for syge og sygdomsmistænkte dyr, således at andre dyr ikke kan komme i berøring med afløb fra foldene for syge og sygdomsmistænkte dyr. Desuden skal der være særskilt	Punkt 13, litra h)

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	fjernelse af spildevand fra slagtefaciliteterne for sådanne dyr (hvor sådanne forefindes), og fra lagerrummene for slagtekroppe eller kød, der er beslaglagt, således at spildevand fra disse områder ikke passerer områder, hvor fersk kød vil kunne opbevares	
	Ekstern fjernelse af spildevand Ekstern bortledning af spildevand til bundfældningstanke, luftningsbassiner, kommunale kloakker osv. skal være fuldstændig dækket inden for indhegningen. Hvis de ikke er dækket uden for virksomheden, skal der være passende beskyttelse mod invasion af skadedyr	
9. Et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, der udelukkende er til rådighed for dyrelægetjenesten, eller i de i kapitel III, punkt 16 omhandlede lagre de nødvendige faciliteter	I køle- og fryselagre skal den tilsynsførende dyrlæge have fri adgang til aflåselige møbler (herunder et skrivebord og skabsplads til opbevaring af stempler, etiketter, certifikater osv.) til brug udelukkende for den	
10. Faciliteter, som på ethvert tidspunkt muliggør en effektiv dyrlægekontrol som foreskrevet i dette direktiv	Faciliteterne skal mindst omfatte:	
	1) fri adgang til alle dele af virksomheden	Artikel 8, stk. 2, og punkt 44
	2) tilstrækkelig belysning på hele virksomheden og på slagterier passende lys til levende syn	Punkt 1, litra f) Punkt 26
	3) på slagterier tilstrækkeligt overdækkede faciliteter til tilbageholdelse og/eller adskillelse af dyr ved det levende syn	
	4) adgang til drikkevandsprøveresultater	Punkt 6
	5) adgang til temperaturjournaler for opskæringslokaler, kølelagre og fryselagre for kød	Punkt 14, litra b), 15, litra b, og 16, litra b)
	6) adgang til helbredsattester	Punkt 24
	7) adgang til resultaterne af laboratorieundersøgelser, herunder undersøgelser for restkoncentrationer	Artikel 4, stk. 1, litra b), og punkt 39, litra e), og 46, sjette led
	8) adgang til resultaterne af trikinundersøgelser (hvor disse foretages)	Artikel 4, stk. 1, litra a), og punkt 41, litra D
	9) adgang til fortegnelserne over kødets oprindelse	Punkt 43 og 47 (første led)

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	10) tilstrækkeligt varsel om opskæring af kød bestemt til handel inden for Fællesskabet	Punkt 46
	11) faciliteter til opbevaring af sundhedsmærker, etiketter og indpakningsmateriale	Punkt 48
	12) passende kontorfaciliteter til certifikatudstedelse og adgang til sundhedscertifikater, der ledsager kød, ved modtagelsen på opskæringsvirksomheder og køle- og fryselagre	Punkt 64, artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra b) og artikel 3, stk. 1, afsnit D, litra b)
	Ifølge artikel 3, stk. 3, i direktiv 64/433/EØF kan embedsdyrlægen ved udøvelsen af undersøgelsen efter slagtningen, tilsynet med opskæringsvirksomheder og tilsynet med indladnings- og transporthygiejne lade sig bistå af medhjælpere, der handler under hans myndighed og på hans ansvar. De nærmere regler for denne bistand er endnu ikke fastsat. I mellemtiden skal medhjælperne i det mindste	
	a) være udpeget af medlemsstaten	
	b) have en behørig uddannelse	
	c) være statsansatte og have en status, der garanterer deres upartiskhed over for dem, der leder virksomheden	
	d) ikke have nogen beslutningsbeføjelse med hensyn til det endelige resultat af sundhedskontrollen	
	Yderligere forskrifter for benyttelse af medhjælpere findes i artikel 8, stk. 2, med hensyn til inspektion af og tilsyn med virksomheder. Denne bistand er indskrænket til rent praktiske opgaver udført af personale, der er specielt uddannet dertil	
11. Tilstrækkeligt mange omklædningsrum med glatte, vandtætte, afvaskelige vægge og gulve, vaske og styrtebade samt vandklosetter. Der må ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne fra toiletterne. Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rense- og desinfektionsmidler til hænderne samt engangshåndklæder; hanerne må ikke være hånd- eller armbetjente. Der skal være tilstrækkeligt mange sådanne håndvaske i nærheden af toiletterne	Der skal være faciliteter, således at ren beskyttelsesbeklædning kan opbevares adskilt fra anden beklædning. Hvor der findes skabe til dette formål, skal de være i god vedligeholdelsesstand	
	Der skal være passende faciliteter til fjernelse af snavset beskyttelsesbeklædning	
	Det er tilrådeligt, at der er særlige omklædningsrum for foldpersonale, personale der håndterer konfiskater, og personale, der kommer ind i lokalet for tømning og rensning af maver og tarme	
	Hvor der anvendes engangshåndklæder, skal der opsættes egnede dispensere samt beholdere til opsamling af brugte håndklæder	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
12. En holdeplads og tilstrækkelige anlæg til rengøring og desinfektion af transportmidler. Denne plads og disse anlæg er dog ikke påkrævet, såfremt der er fastsat bestemmelser, som gør rengøring og desinfektion af transportmidler i et officielt godkendt anlæg obligatorisk	Transportmidler omfatter transportmidler til kød og transportmidler til husdyr	Se også punkt 72, der kræver, at kød skal transporteres i rengjorte og desinficerede transportmidler
	Tilstrækkelige faciliteter omfatter: — et gulv med hældning og afløb — forsyning af drikkevand under tryk — egnede desinfektionsmidler — tilstrækkelig belysning	
	Faciliteterne skal indrettes på en sådan måde, at der stadig kan arbejdes i dem ved temperaturer under 0° C, hvor de herskende lokale klimaforhold indebærer, at sådanne temperaturer kan forekomme, medmindre der er truffet arrangementer for rengøring og desinfektion af transportmidler i officielt godkendte anlæg	
	Hvis der ikke findes faciliteter til rengøring og desinfektion af transportmidler på virksomheden, skal de bestemmelser, der kræver, at der rengøres og desinficeres i officielt godkendte anlæg i det mindste være en national lovbestemmelse eller forskrift	
KAPITEL I **Særlige betingelser for autorisation af slagterier**	Ved fremstilling af fersk kød overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, afsnit A, skal arbejdsprocedurer på slagterier også opfylde artikel 4 og 8 samt kapitel IV, V, VI, VII, IX, X, XII, XIII og XIV	
13. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal slagterier som mindstekrav have:		
a) opstaldninglokaler eller, såfremt klimaforholdene tillader det, ventefolde til anbringelse af dyrene; vægge og gulve skal være bestandige, vandtætte og lette at rengøre og desinficere; anlæggene skal have faciliteter til vanding af dyrene samt om nødvendigt til fodring af dyr; endvidere skal der være et afløbssystem med vandlås og rist til bortledning af væsker	Opstaldningslokaler og ventefolde (herunder vægge, foldeafdelinger, skillevægge, gulve, tremmer, kreaturspærreriste, og låger) skal være bestandige og vandtætte og kunne rengøres under alle vejrforhold	
	Hvor træ midlertidigt er blevet accepteret, skal det efterhånden erstattes med andre materialer, f.eks. beton, metalrør	
	Der skal findes drikkevand til dyr i ventefolde og opstaldningslokaler	
	Der skal være faciliteter, så embedsdyrlægen kan udføre det levende syn. Disse skal mindst omfatte:	Punkt 9, faciliteter for embedsdyrlæggen
	— passende lys	Punkt 10, faciliteter til dyrlægekontrol
	— et sted til vask og desinfektion af hænder	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	— midler til at adskille dyrene	Punkt 26, lys til levende syn
	Der kræves aflåselige lokaler eller folde til syge eller sygdomsmistænkte dyr. Der skal være særskilt fjernelse af spildevand fra disse områder	Punkt 13, litra e) Punkt 8
	Dyr må ikke have adgang til et slagteris område undtagen med henblik på slagtning, eller hvis det er nødvendigt for slagteriets drift	Punkt 17, litra b)
b) slagtelokaler af sådan størrelse, at arbejdet kan udføres på tilfredsstillende måde; såfremt der i et slagtelokale slagtes både svin og andre dyrearter, skal der være indrettet en særlig afdeling til slagtning af svin; en sådan særlig afdeling er dog ikke påkrævet, hvis slagtning af svin og andre dyrearter finder sted på forskellige tidspunkter, men i så tilfælde skal skoldning, afhåring, skrabning og svidning foretages i særlige afdelinger, der er tydeligt adskilt fra slagtekæden enten ved et frit mellemrum på mindst 5 m eller ved en skillevæg af mindst 3 m højde	Når svin og andre dyrearter slagtes på samme tidspunkt, skal afdelingen for skoldning, fjernelse af børster, skrabning og svidning af svin være adskilt fra slagtekæden for andre dyrearter ved et frit mellemrum på mindst 5 m eller ved en skillevæg af mindst 3 m højde. En lignende adskillelse kræves ikke langs svineslagtekæden (dvs. før udtagning af organer), men kræves mellem afsnit af kæden i tilfælde af, at bugter på kæden fører de senere, renere operationer i nærheden af afdelingen for skoldning, fjernelse af børster, skrabning og svidning	
	Slagtelokaler skal være store nok for den enkelte arbejder til ikke at være generet af ubekvemme forhold og for embedsdyrlægen til at have let adgang til hvert arbejdssted, så han kan udføre sine opgaver	
	Se endvidere punkt 13, litra h), og 29 med hensyn til særlige krav vedrørende adskillelse og beskyttelse mod forurening	Punkt 13, litra h), og punkt 29
c) særlige lokaler af tilstrækkelig størrelse, der udelukkende anvendes til:		
— tømning og rensning af maver og indvolde	Indsamling af bugspytkirtler og milte i dette lokale er også tilladt, forudsat at de ikke er bestemt til menneskeføde	
Særlige lokaler vil dog ikke være nødvendige, hvis disse arbejder omfattende maver udføres ved hjælp af et sluttet, mekanisk udstyr med et passende ventilationssystem, og som opfylder følgende krav:	Hvis maver og/eller indvolde ikke tømmes på virksomheden, skal de opbevares hygiejnisk, indtil de fjernes fra virksomheden	
(i) udstyret skal installeres og arrangeres på en sådan måde, at arbejdet med at skille indvolde fra maven og med at rense maver udføres hygiejnisk. Det skal ligge et særligt sted, som er klart adskilt fra utildækket kød ved en skillevæg, der går fra gulvet til en højde af mindst 3 m, og som omgiver det område, hvor disse arbejder foregår	Tømning, rensning, afslimning og skrabning af indvolde kan foretages i et enkelt lokale, hvis disse arbejder alle er led i samme proces Der skal findes faciliteter til rengøring og desinfektion af hænder og rengøring af værktøj i overensstemmelse med punkt 2, litra a), i dette lokale	
(ii) maskinens konstruktion og funktion skal effektivt forhindre eventuel forurening af det ferske kød		

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
(iii) der skal installeres en udsugningsventilator, der skal fungere således, at den fjerner lugt og enhver risiko for aerosolforurening		
(iv) maskinen skal udstyres med en anordning, der muliggør sluttet udtømmelse af det resterende vand og mavernes indhold til afløbssystemet		
(v) den rute, maverne følger til og fra maskinen, skal både være klart adskilt fra og i en afstand fra den rute, som andet fersk kød følger. Så snart maverne er tømte og rensede, skal de fjernes på hygiejnisk måde		
(vi) maver må ikke håndteres af personale, der håndterer andet fersk kød. Personale, der håndterer maver, må ikke have adgang til andet fersk kød		
— videre forarbejdning af tarme og kallun, hvis dette arbejde udføres på slagteriet	En undtagelse fra kravet om et særligt lokale til videre forarbejdning af tarme og kallun kan indrømmes efter proceduren for Den stående Veterinærkomité Dette lokale kan anvendes til skoldning, blegning, saltning eller tørring af tarme og kallun Der skal forefindes faciliteter til rengøring og desinfektion af hænder og rengøring af værktøj i overensstemmelse med punkt 2, litra a), i dette lokale	Artikel 13
— behandling og rensning af andet slagteaffald end det i de foregående led nævnte, herunder en særskilt afdeling for hoveder, som skal holdes tilstrækkeligt adskilt fra andet slagteaffald, såfremt disse arbejder udføres på slagteriet uden dog at finde sted på slagtekæden	En undtagelse fra kravet om et særligt lokale til behandling og rensning af slagteaffald kan indrømmes efter proceduren for Den Stående Veterinærkomité Affald bortset fra tarme og kallun kan pakkes enten i et særskilt lokale eller i et særskilt område i slagtelokalet eller i det lokale, der er nævnt i punkt 13, litra c), tredje led, hvis det sker i overensstemmelse med punkt 62 Hoveder skal behandles i et særligt afsnit i tilstrækkelig afstand fra andet slagteaffald, hvis denne behandling ikke udføres i et særskilt lokale Der skal findes faciliteter til rengøring og desinfektion af hænder og rengøring af værktøj i overensstemmelse med punkt 2, litra a), i dette lokale	Artikel 13 Punkt 62
— opbevaring af huder, horn, klove og svinebørster, for så vidt disse ikke fjernes fra slagteriet på selve slagtedagen	Huder, horn, klove og svinebørster kommer ikke ind under definitionen af kød. Lokalet til opbevaring af disse produkter behøver ikke at opfylde kravene til lokaler, der anvendes til oplagring af fersk kød (punkt 1)	Artikel 2, litra a) Punkt 1

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Der kræves ikke et særligt lokale til opbevaring af huder, horn, klove og svinebørster, hvis disse fjernes fra slagteriet dagligt og opbevares i transportbeholdere eller overdækkede containere, indtil de fjernes	
	En undtagelse fra kravet om et særligt lokale til opbevaring af huder, horn, klove og svinebørster, når de ikke fjernes fra slagteriet dagligt, kan indrømmes under proceduren for Den stående Veterinærkomité	Artikel 13
	Huder, horn, klove og svinebørster kan opbevares i samme lokale	
	Hvis huder, horn, klove og svinebørster videreforarbejdes, skal disse operationer være klart adskilt fra ferskkødvirksomheden	
d) en særlig afdeling til emballering af slagteaffald, hvis denne foretages på slagteriet	Gulvene i lokaler til emballering af slagteaffald behøver ikke at have gulvafløb, hvis de er adskilte fra slagtelokaler eller lokalet til behandling af slagteaffald, men de skal være vandtætte, lette at rengøre og desinficere og må ikke kunne rådne, og de skal være indrettet således, at bortledningen af vand lettes	Punkt 1, litra a)
e) aflåselige lokaler eller, såfremt klimaforholdene tillader det, folde, der er forbeholdt dyr, der er syge eller mistænkte for at være syge; aflåselige lokaler, der er forbeholdt slagtning af disse dyr samt opbevaring af tilbageholdt kød og beslaglagt kød. Lokaler, der er forbeholdt slagtning af sådanne dyr, er ikke obligatoriske på autoriserede virksomheder, såfremt medlemsstatens bestemmelser forbyder, at slagtning af disse dyr finder sted på virksomheder på samme dag som slagtning af dyr, der skal bringes i handelen inden for Fællesskabet, eller foreskriver, af denne slagtning foregår efter slagtningen af de dyr, hvis kød er beregnet til handel inden for Fællesskabet, er blevet fuldført, og at der træffes foranstaltninger til at undgå forurening af det pågældende kød	Træ er ikke tilladt i de aflåselige lokaler og folde for syge og sygdomsmistænkte dyr	Punkt 4, litra a)
	Lokaler eller folde for syge og mistænkte dyr skal opfylde alle kravene til opstaldningslokaler og skal desuden have indretninger til at tilbageholde dyr, hvis sådanne indretninger ikke findes andetsteds	Punkt 8
	Folde eller faciliteter for syge og sygdomsmistænkte dyr skal være således konstrueret, at kontakt mellem dyrene i de forskellige folde forhindres. Desuden skal de være således konstrueret, at ekskrementer, udtømmelser og spildevand ikke kan forurene andre dele af opstaldningslokalerne, herunder gange. Denne konstruktion skal omfatte særskilt afløb, således at andre dyr ikke kan komme i berøring med spildevand fra foldene for syge og sygdomsmistænkte dyr	
I dette tilfælde skal lokalerne rengøres og desinficeres specielt under offentligt tilsyn, inden de på ny benyttes til slagtning af dyr, der skal bringes i handelen inden for Fællesskabet, eller der skal skabes sikkerhed for, at disse dyr ikke slagtes på den autoriserede virksomhed, men i særlige lokaler, der er bestemt til dette formål	Hvis der er særskilte faciliteter til slagtning af syge og sygdomsmistænkte dyr inden for virksomhedens indhegnede område, skal de være således konstrueret og anvendes på en sådan måde, at hygiejnen i de normale slagtefaciliteter ikke forringes.	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Der skal være særskilt fjernelse af affald og spildevand fra lokaler forbeholdt slagtning af syge og sygdomsmistænkte dyr. Hvor der ikke findes særlige faciliteter til slagtning af syge og sygdomsmistænkte dyr, må de behørige forholdsregler kunne demonstreres (dette krav gælder pr. analogi for tredjelande). Det skal være muligt at garantere, at adskillelse fra kød beregnet til handel inden for Fællesskabet overholdes under slagtning og oplagring, og at lokalerne rengøres og desinficeres fuldstændigt under offentligt tilsyn, før de på ny benyttes til slagtning beregnet for handel inden for Fællesskabet. Hvis disse garantier ikke kan gives, skal syge og sygdomsmistænkte dyr slagets i særlige faciliteter	
	Alt kød fra syge og sygdomsmistænkte dyr skal udelukkes fra handel inden for Fællesskabet. I denne forbindelse forstås som »syge og sygdomsmistænkte« alle dyr, som er blevet udelukket fra slagtning i henhold til punkt 28 i kapitel V	Artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra b)
f) tilstrækkeligt store køle- og fryserum forsynet med korrosionsbestandige anordninger der er således udformet, at det ferske kød ikke kommer i berøring med gulv eller vægge, når det transporteres eller ligger oplagret	Slagterier skal have tilstrækkelig kølekapacitet til mindst én dags slagtning	
	Lokaler, der tillige bruges til oplagring af kølet eller frosset kød, skal opfylde kravene i kapitel III	Kapitel III
	Det må også forhindres, at fersk kød kommer i berøring med søjler og døre	
g) midler til kontrol med, hvem der kommer og går på slagteriet	Der kræves et hegn eller anden hindring af adgang for mennesker og dyr, undtagen hvis naturlige forhold klart afgrænser og forhindrer adgang til slagteriområdet. Adgang til virksomheden skal ske gennem kontrollerede porte eller døre. Adgang til en virksomhed gennem en dør, der åbner direkte ind i et arbejdslokale, kan ikke accepteres. Udgange fra arbejdslokaler udelukkende som nødudgange vil dog blive accepteret	
h) tydelig adskillelse mellem bygningens urene og rene afdelinger, så sidstnævnte beskyttes mod forurening	Under et slagteris normale arbejdsgang gennemgår et dyr adskillige operationer, før det bliver til fersk kød til udførsel (bedøvning/stikning, afhudning, udtagning af organer, viderebehandling). Hver operation er renere end den foregående og må derfor ikke forurenes af denne	
	For at opnå en klar adskillelse vil det bedste være en lige slagtelinje og viderebehandlingslinje, hvor bevægelsen af arbejdere, udstyr, luftstrøm og spildevand kun er tilladt i modsat retning af dyrets bevægelse, hvis der træffes passende forholdsregler (f.eks. skift af beskyttelsesbeklædning, rengøring og desinfektion af udstyr, hænder, støvler, forklæder osv.) for at sikre, at sådan bevægelse ikke forringer hygiejnen ved de renere operationer	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Støvle- og håndvaskefaciliteter anbefales ved indgangen til rene områder	
	I praksis er det undertiden nødvendigt at have U- eller S-bøjninger af slagtelinjen; dette vil være acceptabelt, såfremt der er tilstrækkelig adskillelse mellem afsnittene, både pladsmæssigt (dvs. tilstrækkelig pladsmæssig adskillelse mellem glidestængerne for at hindre berøring eller eventuel krydskontamination mellem slagtekroppene eller, hvis dette ikke er muligt, ved skillevæg og arbejdsmæssigt (dvs. flytning af arbejdere, udstyr osv.). Der kan kræves større adskillelse mellem glidestængerne i nærheden af afhudningsmaskinen	
	Lokalet til opbevaring af uspiseligt materiale, opbevaringsområdet for konfiskeret kød og opbevaringsområdet for gødning må betragtes som de mest urene afdelinger af bygninggen, og der bør tages passende skridt til at forhindre forurening af fersk kød, herunder adskillelse mellem arbejdere og arbejdsudstyr	
	Hvæsning af knive (undtagen strygestål) og slibning skal ske adskilt fra arbejdsområderne; i tilfælde af skærpning af knive kan dette være en rumlig adskillelse	
	Med hensyn til yderligere bemærkninger om adskillelse og forurening af kød henvises til punkt 29.	
i) et ophængssystem, så den videre behandling efter bedøvningen så vidt muligt udføres på frithængende dyr; dyrene må i intet tilfælde berøre gulvet under afhudningen	Der skal være egnede forholdsregler mod, at skadedyr kommer ind gennem bedøvningsområdet	Punkt 3
	Slagtekroppe må ikke behandles direkte på gulvet. Slagtekroppe kan behandles på skrabere, forudsat at det ikke er til skade for kødets hygiejne; især må ingen del af slagtekroppen komme i berøring med gulvet eller skraberen under nedfiring eller ophejsning	
j) et glidestangssystem til kødets videre håndtering	Glidestangssystemer og disses bæringer må ikke være af træ	
	Videre håndtering af kød omfatter undersøgelse efter slagtning, afpudsning, transport til kølerum, køling, frysning, oplagring og transport til opskæringslokaler	
k) såfremt der opbevares gødning på slagteriets området et specielt aflukke hertil	Ved »på slagteriets område« forstås inden for slagteriets indhegnede område	
	Aflukket til opbevaring af gødning behøver ikke at imødekomme kravene til lokaler til produktion, arbejde med og oplagring af fersk kød (punkt 1)	Punkt 1

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Aflukket til opbevaring af gødning skal have passende beskyttelse mod skadedyr. Et overdækket aflukke er tilrådeligt. Gødningsaflukket skal være forsynet med kantsten og afløb for at hindre væske i at flyde ind i renere områder og bekæmpelse skal daglig foretages i fluesæsonen i overensstemmelse med bekæmpelsespræparatets etiket	Punkt 3
l) et passende udstyret lokale til gennemførelse af trikinundersøgelse, såfremt denne udføres på virksomheden		
KAPITEL II **Særlige betingelser for autorisation af opskæringsvirksomheder**	Ved fremstilling af opskåret, fersk kød i overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, afsnit B, skal arbejdsprocedurer på opskæringsvirksomheder opfylde artikel 8 og kapitel IV, VIII, IX, X, XI, XII, XIII og XIV, uanset om opskæringsvirksomheden er i forbindelse med et slagteri eller ej	
14. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal opskæringsvirksomheder som mindstekrav have		
a) kølerum, der er tilstrækkeligt rummelige til opbevaring af kød; et særligt rum til emballeret kød, såfremt emballeret kød oplagres på virksomheden	Desuden skal lokaler, der benyttes til oplagring af kølet eller frosset kød, opfylde kravene i kapitel III	Kapitel III
b) et lokale til opskæring, udbening og indpakning forsynet med termograf eller fjerntermograf	En termograf kan være enten: a) en fast mekanisk termograf eller b) en transportabel mekanisk termograf, forudsat at stedet, hvor der er foretaget målinger, kan demonstreres tilfredsstillende, eller c) en elektrisk termograf i eller lige uden for lokalet med en føler placeret i lokalet En fjerntermograf er et elektrisk termometer forsynet med en eller flere følere, der er forbundet til en central registreringsenhed, der sædvanligvis er anbragt i nogen afstand fra det sted, hvor temperaturen måles I alle disse tilfælde skal temperaturen registreres eller kortlægges tydeligt, så det giver en maskinfremstillet graf eller journal over temperaturen til enhver tid i et område eller lokale. Det skal være muligt at identificere tidspunkt og dato i journalerne. Manuel temperaturregistrering er uanset hyppigheden ikke acceptabel. Hvis en termograf er forbundet med et edb-system, kan registreringerne være kontinuerlige eller afbrudte. Hvis registreringerne foretages afbrudt, skal de foretages mindst to gange i timen	Se også kapitel III, punkt 15, litra b), og 16, litra b)

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Journalerne skal opbevares i mindst to uger for opskæringslokaler og et år for lagre, og de skal være til rådighed for embedsdyrlægen	
	Hvis en fjerntermograf har flere følere, skal det være muligt at afgøre, hvilken registrering, der stammer fra hver føler	
c) et lokale til emballering, medmindre de i kapitel XI, punkt 62, omhandlede betingelser er opfyldt	Kølekæden skal opretholdes; hvis emballeringen foretages i et særskilt lokale, må det sikres, at kødets temperatur ikke stiger til over de temperaturer, der kræves i punkt 65	
	Uanset dette punkt skal kravene i punkt 62, litra e) og f), stadig opfyldes, hvis emballeringen foretages i et særskilt lokale	
	Hvis der anvendes subremaskiner, skal der træffes passende forholdsregler for at undgå, at kødet forurenes af støv	
d) et lokale til opbevaring af emballage og indpakningsmaterialer	Alle lokaler til opbevaring af emballage og indpakningsmaterialer (herunder midlertidig opbevaring) skal opfylde disse krav	
	De skal udelukkende forbeholdes emballage og indpakningsmaterialer, bortset fra at opbevaring af kommercielle mærkesedler også vil blive tilladt	
	Forudsat at de forbliver i deres beskyttelsesindpakning under opbevaringen, kan emballerings- og indpakningsmaterialer opbevares i et lokale med fødevarer (på betingelse af at disse er indpakket og ikke udtages af deres indpakning i lokalet), og med ren beskyttelsesbeklædning, papirhåndklæder og toiletruller	
	Alle aktiviteter bortset fra samling af kartoner er forbudt, herunder benyttelse som garage, vedligeholdelsesområde eller materialerum	
	Lokalet må ikke benyttes som et gennemgangsområde	
KAPITEL III **Særlige betingelser for autorisation af køle- og fryselagre**	Ved oplagring af fersk kød i overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, punkt D, skal arbejdsprocedurer på køle- og fryselagre også opfylde artikel 8 og kapitel IV, IX, X, XII, XIII og XIV	Artikel 3, stk. 1, afsnit D
	Kravene i kapitel II gælder også for ethvert lokale, der benyttes til oplagring af kølet eller frosset kød på slagterier og opskæringsvirksomheder	
15. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk kød i henhold til bilag I, kapitel XIII, punkt 65, 1. led, som mindstekrav have:	Første led i punkt 65 henviser til kølet kød, dvs. kød af slagtekroppe oplagret ved højst +7° C og slagteaffald ved højst +3° C.	Punkt 65

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
a) kølerum, der er tilstrækkeligt rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved de i nævnte punkt 65, 1. led, fastsatte temperaturer	Gulvene på lagre for kølet kød skal være vandtætte, lette at rengøre og desinficere, må ikke kunne rådne og være lagt således, at bortledningen lettes	Punkt 1, litra a)
	Der skal være korrosionsbestandigt udstyr, således at hverken kød eller kødbeholdere kommer i berøring med gulv eller vægge	Punkt 4, litra b), andet led
	Der skal opretholdes et hensigtsmæssigt system, der gør det muligt at lokalisere kødet. Adskillelse mellem uemballeret kød med EØF-status og andet kød skal sikres (hvis andet kød er emballeret, kræves der et særskilt lokale)	
	Ved benyttelse udelukkende til oplagring af emballeret, kølet kød er det tilladt at bruge træudstyr. Trævægge er ikke tilladt	Punkt 4, litra a) Punkt 1, litra b)
b) en termograf eller en fjerntermograf i hvert enkelt lagerrum	Se punkt 14, litra b), for en forklaring på »termograf« og »fjerntermograf«	Punkt 14, litra b)
	Hvis lagre er opdelt i områder eller afsnit skal der være tilstrækkeligt med termografer eller fjerntermografer til at sikre dækkende temperaturkontrol	
16. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk kød i henhold til bilag I, kapitel XIII, punkt 65, 2. led, som mindstekrav have:	Andet led i punkt 65 henviser til frosset kød oplagret ved højst – 12° C	Punkt 65
a) kølerum, der er tilstrækkeligt rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved de i nævnte punkt 65, 2. led, fastsatte temperaturer	Gulve på lagre for frosset kød behøver ikke at have hældning eller afløbsrender, men skal være vandtætte, må ikke kunne rådne og skal være lette at rengøre og desinficere	Punkt 1, litra a)
	Hvis anvendelsen udelukkende er til oplagring af emballeret, frosset kød, er brug af træudstyr tilladt, herunder trævægge, hvis de er bygget og godkendt før 1. januar 1983	Punkt 4, litra a) Punkt 1, litra b)
	Der skal findes korrosionsbestandigt udstyr, så hverken kød eller kødbeholdere kommer i berøring med gulvet, væggene eller søjlerne	punkt 4, litra b), andet led
	Køleudstyret skal installeres, således at kød og kødkartoner ikke kan komme i berøring med det. Isdannelse er uønsket	
	Der skal opretholdes et system, der gør det muligt at lokalisere kød og at sikre adskillelse mellem kød med EØF-status og andet kød	
b) termograf eller fjerntermograf i hvert enkelt lagerrum.	Se punkt 14, litra b), for en forklaring på »termograf« og »fjerntermograf«	Punkt 14, litra b)

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Hvis lagre er opdelt i områder eller afsnit, må der være tilstrækkeligt med termografer eller fjerntermografer til at sikre dækkende temperaturkontrol	
KAPITEL IV **Hygiejneforskrifter for personale, lokaler, inventar og værktøj på virksomhederne**	Kravene i dette kapitel gælder overalt på autoriserede virksomheder, herunder slagterier, opskæringsvirksomheder og køle- og fryselagre. Tilsynet er embedsdyrlægens ansvar	Punkt 47, femte led
17. Den størst mulige renlighed kræves af personalet samt med hensyn til lokaler, inventar og værktøj:	Generel rengøring af ferskkødlokaler må først foretages ved arbejdsperiodens afslutning, når lokalerne er tømt for fersk kød, og for slagtelokalers vedkommende, når linjen er blevet tømt. Rengøring af knive, forklæder, hænder osv. skal foretages således, at der ikke stænkes på kødet	
	Slagtelinjen skal tømmes, rengøres og desinficeres, inden slagtning i henhold til kraverne i direktiv 64/433/EØF påbegyndes	
a) personalet skal især være iført rent arbejdstøj og hovedbeklædning samt i givet fald nakkebeskytter. Personale, der er beskæftiget ved slagtning af dyr eller ved arbejde med eller håndtering af kød, skal vaske og desinficere hænderne flere gange i løbet af arbejdsdagen, samt hver gang arbejdet genoptages. Personer, der har været i berøring med syge dyr eller med inficeret kød, skal straks vaske hænder og arme omhyggeligt i varmt vand og dernæst desinficere dem. Det er forbudt at ryge i arbejds- og oplagringslokalerne	Vedligeholdelsesarbejdere, besøgende, ledelse og enhver anden person, der kommer ind på en virksomhed, skal bære beskyttelsesbeklædning inkl. beskyttelsesfodtøj og undgå at forårsage forurening af fersk kød	
	I arbejdslokaler, hvor der håndteres uemballeret kød, skal privat beklædning være dækket af arbejdstøj. Der skal benyttes passende fodtøj	
	Arbejdstøjet bør kunne identificeres som sådant (f.eks. ved et mærke) og skal helst være ensartet. Det skal rengøres grundigt af virksomheden eller af kommercielle vaskerier på virksomhedens vegne	
	Forklæder og handsker skal tages af, inden man går på toilettet eller ind i frokostlokaler. Det skal sikres, at procedurerne ved arbejdsafbrydelser ikke giver mulighed for forurening af fersk kød	
	Det er normalt ikke acceptabelt, at arbejderne bærer handsker i slagtelokalerne, opskæringslokalerne og kølerummene, undtagen hvis det kan påvises, at de ikke udgør en hygiejnerisiko for fersk kød. Undtagelser fra denne generelle anbefaling kan omfatte brynjehandsker til beskyttelse af arbejdernes hænder mod skader, foer til brynjehandsker af rustfrit stål og plasthandsker til beskyttelse af hænderne på arbejdere, der brugger »antislip« krympemateriale, eller for at dække skader	
	Når det drejer sig om handsker, der bæres ved håndtering af uemballeret fersk kød skal de være lavet af materialer, der kan rengøres og desinficeres under arbejdet, og de skal rengøres og desinficeres i løbet af arbejdsdagen samt hver gang arbejdet genoptages	
	Hovedbeklædningen skal være engangs eller kunne vaskes og skal dække issen	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Om nødvendigt må resten af håret dækkes af et hårnet	
	Med henblik på dette punkt omfatter arbejdslokaler og lagerlokaler trappeskakte, elevatorer og gange, der fører direkte ind i arbejdslokaler og lagerlokaler, eller hvorigennem produkter passerer	
	Hvis der forefindes drikke- og madautomater bortset fra drikkevandsfontæner, skal disse være i omklædningsrum eller velfærdsrum eller på kontorer	
b) dyr må ikke have adgang til virksomhederne, undtagen for slagteriernes vedkommende dyr, der er bestemt til slagtning, og på disse slagteriers område dyr, som er nødvendige for driften. Rotter, mus, insekter og andre skadedyr skal bekæmpes systematisk	Der skal træffes passende forholdsregler for at forhindre dyrs adgang, bortset fra sådanne, der skal slagtes eller er nødvendige for slagteriets drift. Hunde, der anvendes til at kontrollere adgangen til virksomheden, vil dog være tilladt, hvis de holdes under forsvarlig kontrol	
	Se også punkt 3, som kræver, at der udover udryddelse af skadedyr skal være passende anordninger til beskyttelse mod, at disse kommer ind på autoriserede virksomheder	Punkt 3
	Uafskærmede døre skal til enhver tid holdes lukkede	
c) udstyr og værktøj, der anvendes ved kødforarbejdningen, skal holdes i upåklagelig proper stand. De skal omhyggeligt renses og desinficeres flere gange i løbet at arbejdsdagen samt ved arbejdsdagens afslutning og før de anvendes på ny, hvis de har været forurenet	Udstyr og værktøj skal rengøres, før det desinficeres	
	For udstyr og værktøj, der kommer i berøring med slagtekroppe før undersøgelsen efter slagtning er afsluttet, stilles der yderligere rengøringskrav — se punkt 29. Alt andet udstyr og værktøj skal rengøres og desinficeres flere gange om dagen	
	Håndtag på knive og strygestål skal rengøres. Knivsbladet og overgangen mellem håndtaget og knivsbladet skal desinficeres regelmæssigt, og hele håndtaget skal desinficeres fra tid til anden. Dypning af knive og andet værktøj i hedt vand og øjeblikkelig fjernelse kan ikke betragtes som desinfektion, men blot som rengøring. Et »flerknivssystem«, hvor knivene efterlades i desinfektionsudstyret medens en anden er i brug eller enhver anden arbejdsprocedure, der sikrer tilstrækkelig kontakttid, vil blive anset for at opfylde kravene til desinfektion	
	Knive og andet værktøj skal opbevares på et rent sted, når de ikke er i brug	
18. Lokaler, værktøj og inventar må ikke anvendes til andre formål end bearbejdning af fersk kød. Dette krav gælder ikke for transportmateriel, som anvendes i de i punkt 16, litra a), nævnte lokaler, når kødet er emballeret. Værktøj til opskæring af fersk kød må kun anvendes til dette formål	Alle lokaler, hvori kød tilvirkes til kødprodukter eller kødvarer, skal være klart adskilte fra lokaler, hvori der produceres, forarbejdes eller oplagres ferks kød beregnet til handel inden for Fællesskabet som fersk kød. Ingredienser til kødprodukter må ikke oplagres i eller transporteres gennem områder, hvor der håndteres fersk kød	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Se også punkt 66 med hensyn til adskillelse under oplagring	
a) lederen eller ejeren af virksomheden eller dennes repræsentant skal foretage regelmæssig kontrol af den almindelige hygiejne i produktionsvilkårene på virksomheden, bl.a. ved mikrobiologiske undersøgelser i overensstemmelse med fjerde afsnit		
disse undersøgelser skal vedrøre redskaber, inventar og maskiner i samtlige produktionsled og om nødvendigt produkterne		
han skal efter anmodning fra vedkommende officielle myndighed kunne give embedsdyrlægen eller Kommissionens veterinære sagkyndige meddelelse om arten, hyppigheden og resultatet af de undersøgelser, der er foretaget med henblik herpå, samt om nødvendigt navnet på undersøgelseslaboratoriet		
arten af disse undersøgelser, deres hyppighed samt metoderne til prøveudtagning og bakteriologisk undersøgelse skal præciseres i en kodeks for god hygiejnepraksis, der skal udarbejdes efter fremgangsmåden i artikel 16		
b) embedsdyrlægen foretager regelmæssige analyser af resultatet af de under litra a) omhandlede undersøgelser. Han kan på baggrund af denne analyse lade foretage supplerende mikrobiologiske undersøgelser i samtlige produktionsled eller af produkterne		
på grundlag af resultatet af disse analyser udarbejdes en rapport, hvis konklusioner og henstillinger meddeles virksomhedslederen, som sørger for, at de konstaterede mangler afhjælpes med henblik på at forbedre hygiejnen		
19. Kød og beholdere til kød må ikke komme i direkte berøring med gulvet	Kød, indpakningsmaterialer, emballage og kødbeholdere må ikke komme i direkte berøring med gulvet eller nogen gulvbelægning, som arbejdere kan gå på, hvadenten det er permanent eller midlertidigt	Se også punkt 21 — midlertidig gulvbelægning
	Hvis kød ved uheld kommer i berøring med gulvet, skal den del, der har berørt gulvet, fjernes ved renskæring, medmindre hele stykket udelukkes fra handel inden for Fællesskabet	
	Stabling af kødbeholdere er tilladt, hvis der ikke er nogen fare for forurening af indholdet eller indersiden af den underliggende beholder	
	Se også punkt 4, litra b), andet led	Punkt 4, litra b), andet led

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
20. Der skal anvendes vand af drikkevandskvalitet til alle formål; undtagelsesvis er anvendelse af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, forudsat at de ledninger, der er installeret med henblik herpå, ikke gør det muligt at anvende dette vand til andre formål og ikke rummer fare for forurening af fersk kød. Endvidere kan andet vand undtagelsesvis anvendes til køling af kølemaskiner. Ledningerne til det vand, der ikke er af drikkevandskvalitet, skal være let kendelige fra drikkevandsledningerne	Drikkevand som defineret i punkt 6. Andet vand kan også bruges til brandslukning Svineskoldekar skal tømmes og fyldes med nyt drikkevand dagligt	Punkt 6
21. Det er forbudt at strø savsmuld eller lignende på gulvet i arbejdslokaler og lagerrum til fersk kød	Midlertidig gulvbelægning i lokaler, hvor der produceres, forarbejdes eller oplagres fersk kød (herunder transportgange og udlæsningsområdet), er forbudt, herunder savsmuld, træflis, høvlspåner, papir, hessian, sisal, jute og fiberpap Dette forbud gælder ikke for lokaler til opbevaring af huder, horn, klove og svinebørster (punkt 13, litra c)) eller det særlige aflukke til opbevaring af gødning (punkt 13, litra k))	
22. Rengørings- og desinfektionsmidler samt lignende produkter skal anvendes således at udstyr, arbejdsredskaber og fersk kød ikke påvirkes uheldigt. Anvendelsen skal efterfølges af grundig afskylning af udstyret og arbejdsredskaberne i drikkevand		
23. Det er forbudt personer, der vil kunne smitte kødet, at bearbejde eller håndtere dette		
24. Der kræves en helbredsattest fra alle, der arbejder med eller håndterer fersk kød. Den skal godtgøre, at intet er til hinder for denne beskæftigelse. Helbredsattesten skal fornys hvert år, medmindre en anden kontrolordning for personalets helbred, der giver tilsvarende garantier, anerkendes efter fremgangsmåden i artikel 16	Helbredsattesten skal udstedes af en autoriseret læge, ikke af vedkommende person, hans arbejdsgiver eller en ikke lægeuddannet person. De undersøgelser og prøver, der er nødvendige for at komme frem til den krævede erklæring, er ikke foreskrevet, idet denne professionelle afgørelse overlades til den pågældende læge. Attesten skal fornys som angivet og skal være tilgængelig for embedsdyrlægen, så at han sikrer sig, at der intet er til hinder for sådan beskæftigelse Udtrykket »alle, der arbejder med eller håndterer fersk kød« omfatter alle, der håndterer fersk kød, herunder fremmede, og arbejdere i virksomhedernes indpaknings-, emballerings- og lagerafdelinger, men udelukker staldpersonale, dyretransportchauffører, administrativt personale og rengøringspersonale, der kun kommer ind i ferskkødlokaler uden for arbejdstiden. Personale i køle- og frysehuse, der kun håndterer frosne kartoner, er også udelukket, forudsat at der træffes passende forholdsregler for at udelukke muligheden for, at kartoner åbnes ved beskadigelse, således at fersk kød bliver utildækket	Punkt 10. Punkt 23

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
KAPITEL V **Undersøgelse før slagtningen (levende syn)**	Alt kød beregnet til handel inden for Fællesskabet skal hidrøre fra dyr, der har passeret som egnet til slagtning efter en undersøgelse før slagtningen (levende syn) i henhold til dette kapitel	Artikel 3, stk. 1, punkt A, litra b), Artikel 3, stk. 1, punkt B, litra b), Artikel 3, stk. 1, punkt C. Artikel 3, stk. 1, punkt D
	Kød af dyr, som er udelukket fra slagtning ifølge punkt 28, skal udelukkes fra handel inden for Fællesskabet	Artikel 3, stk. 1, punkt A, litra b)
25. Dyrene skal underkastes levende syn den dag, de ankommer til slagteriet, eller inden den daglige slagtning påbegyndes Den, der driver slagteriet, eller hans stedfortræder skal lette arbejdet med at foretage levende syn og især al håndtering, der anses for nødvendig Hvert dyr, der skal slagtes, skal bære et identifikationsmærke, således at den kompetente myndighed kan bestemme dets oprindelse	Når andre dyr slagtes samtidig med dyr beregnet til handel inden for Fællesskabet, skal de have været underkastet den samme veterinære undersøgelsesprocedure før slagtningen. Adskillelse fra kød beregnet til handel inden for Fællesskabet skal overholdes under slagtningen, og slagtelinjen skal være fuldstændig tømt og slagtelokalet og udstyret rengjort og desinficeret, før slagtning til handel inden for Fællesskabet kan påbegyndes Se også punkt 13, litra e), — slagtning af syge og sygdomsmistænkte dyr	
26. Embedsdyrlægen skal foretage det levende syn, lege artis, ved tilstrækkeligt lys	Dette direktiv udelukker ikke sortering af dyr i partier eller særskilt anbringelse af dyr med henblik på særlig opmærksomhed, før veterinærundersøgelsen foretages. Dette valg kan foretages af medhjælpere eller slagteripersonale. Der er imidlertid ingen bestemmelse i direktivet, som mindsker nødvendigheden af, at embedsdyrlægen undersøger alle dyrene, hvadenten de er afsondret eller ej Embedsdyrlægen må ikke uddelegere sine pligter med hensyn til det levende syn For at sikre, at dette direktivs krav opfyldes, især:	Se punkt 1, litra f), om krav til belysning
	1. udelukkelse af kød fra dyr, der ikke er anset for egnet til slagtning (dvs. sådanne dyr, som i henhold til punkt 28 ikke må slagtes)	Artikel 3, stk. 1, punkt A, litra b)
	2. kravet om separat slagtning af syge og sygdomsmistænkte dyr	Punkt 13, litra e)
	3. tidspunktet for det levende syn	Punkt 25
	4. kravet om hvile for udmattede og ophidsede dyr efter embedsdyrlægens beslutning	Punkt 28, litra b)

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	bør embedsdyrlægen give nogen skriftlig angivelse af dag og tidspunkt, hvor det levende syn (og eventuel fornyet undersøgelse) er foretaget. En sådan angivelse kunne være påført en vejeseddel eller et foldekort eller ethvert andet officielt eller kommercielt dokument, der ledsager de indkommende dyr og kunne indeholde bemærkninger	
27. Undersøgelsen skal afgøre:		
a) om dyrene er angrebet af en sygdom, der kan overføres til mennesker og dyr, eller om de fremtyder symptomer på eller deres almentilstand lader befrygte et udbrud af en sådan sygdom		
b) om dyrene frembyder symptomer på en sygdom eller en forstyrrelse af deres almentilstand, som kan gøre kødet uegnet til menneskeføde; ved undersøgelsen skal opmærksomheden tillige være rettet mod tegn på, at dyret har fået indgivet stoffer med farmakologiske virkninger, eller om dyret har indtaget andre for mennesker sundhedsfarlige stoffer		
c) om dyrene er udmattede, ophidsede eller har beskadigelser		
28. Følgende dyr må ikke slagtes:		
a) dyr, som frembyder nogen af de symptomer, der er nævnt i punkt 27, litra a) og b)	Sådanne dyr skal slagtes separat i henhold til punkt 13, litra e)	Punkt 13, litra e)
b) dyr, der ikke har hvilet ud i et tilstrækkeligt tidsrum; udmattede eller ophidsede dyr skal have hvilet mindst 24 timer, medmindre anden afgørelse træffes af embedsdyrlægen med henblik på handel inden for Fællesskabet		Punkt 10
c) dyr, hos hvilke der er konstateret tuberkulose i en eller anden form	Fersk kød, der hidrører fra dyr, som er blevet udpegede som inficerede eller betragtes som inficerede som resultat af en tuberkulinprøve eller klinisk undersøgelse, må ikke indgå i handelen inden for Fællesskabet	Artikel 5, litra f)
KAPITEL VI **Hygiejneforskrifter for slagtning og opskæring**		Artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra c)
29. Slagtedyr, der føres ind i slagtelokalerne, skal slagtes omgående, og afblødning, afhudning eller afhåring, videre behandling og udtagning af organer skal gennemføres, så forurening af kødet undgås	Det er af største vigtighed at undgå forurening af kødet Hvis dyrene er meget snavsede ved ankomsten til slagteriet, kan de vaskes, forudsat at de gives tilstrækkelig tid til tørring inden slagtning for at undgå forurening af slagtekroppen under afhudning og videre behandling	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Efter det første indsnit i huden må blottede dele af slagtekroppene ikke komme i berøring med nogen del af andre slagtekroppe, før undersøgelsen efter slagtningen er afsluttet (dvs. indtil de i punkt 34 og kapitel VII nævnte operationer er fuldført, bortset fra, at hvis det første indsnit ikke blotter underhudsvævet eller muskeloverflader, må slagtekroppene komme i berøring med hinanden under afblødningen, og svinekroppene må komme i berøring med hinanden under skoldning og fjernelse af børster	
	Indtil undersøgelsen efter slagtningen er afsluttet, skal indirekte kontakt via arbejderes ståpladser, arbejdsplatforme osv. undgås, medmindre der er truffet passende arrangementer såsom en permanent drikkevandsafskylning på en glat, ikke-porøs overflade for at undgå muligheden for forurening. Transportabelt udstyr, værktøj osv. skal rengøres og desinficeres, i tilfælde af forurening, inden det anvendes på ny	
	Der må træffes passende forholdsregler for at undgå, at kød forurenes af arbejderne og deres værktøj. Alle redskaber, som har været i berøring med den udvendige side af huder, svinekroppe, der ikke er befriet for børster, tarmindhold, fæces, urin, galde, mælk og bylder eller andre læsioner, skal betragtes som forurenede og skal rengøres og desinficeres, før de på ny kan bruges på fersk kød. I særdeleshed må stik- og afhudningsknive, benafklippere, udstyr til åbning af brysthulen, flækning af slagtekroppe, løsning af hoveder og rygmarvsstødere, der berører både huder og kød rengøres og desinficeres mellem hvert dyr	
	Enhver arbejdsprocedure, som sikrer tilstrækkelig kontakttid til desinfektion, er acceptabel. Et »flerknivssystem« (en i hånden, andre i desinfektionsudstyret) opfylder disse krav på den bedste måde	Se punkt 17, litra c)
	Under udtagningen af organer må der træffes passende foranstaltninger for at forhindre forurening af slagtekroppen med tarmindhold, f.eks. »tilbagestrygning« på rectum (dvs. tømning af rectum ved at presse indholdet tilbage i tarmen), binding og anbringelse af poser på endetarmen og binding af spiserøret, lukning af tarmene med plastclips osv.	
	Forurening af kød med spildevand eller spildt mælk eller urin skal undgås. Især må trykslanger kun benyttes i arbejdspauser, hvor der ikke findes noget utildækket fersk kød på linjen	
	Der bør ofres særlig opmærksomhed på at undgå forurening af fersk kød ved fjernelse af materiale, der ikke er beregnet til menneskeføde, fra slagtelinjen	
	Produkter, der ikke er beregnet til menneskeføde må ikke fjernes på tværs af eller tæt ved slagtekæden.	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Fjernelsen bør ske væk fra slagtekæden ad godkendte transportveje, som fører så direkte som muligt til det område, der er bestemt til opbevaring af sådanne produkter ved det mere urene afsnit af slagtekæden. Nedstyrtningsskakte anbefales. Hvis det opdages, at produkter er uegnet til menneskeføde, kan det dog være nødvendigt at fjerne dem på tværs eller tæt ved slagtekæden. Der bør udvises passende omhu for at undgå forurening af fersk kød ved sådan fjernelse. Beholdere, der anvendes til fjernelse af alle sådanne produkter skal være rene Der skal være passende faciliteter for adskillelse af tilbageholdte slagtekroppe, og sådanne skal omfatte hjælpemidler til at fjerne kasserede slagtekroppe fra glidestangen uden at forurene slagtekroppe i nærheden, som måtte blive ført tilbage til slagtekæden efter efterkontrol Hvis slagtekroppe eller kød forurenes, skal forureningen fjernes ved renskæring og ikke ved afskylning Overbrusning og skylning af slagtekroppe (bortset fra svinekroppe) fra bedøvelsen indtil afslutning af undersøgelsen efter slagtning (dvs. indtil de i punkt 34 og kapitel VII krævede operationer er fuldført), anses ikke for at opfylde direktivets krav om at videre behandling og udtagning af organer bør udføres på en måde, der hindrer forurening af fersk kød. Slagtekroppe kan dog skylles eller overbruses med drikkevand som beskrevet og med de forbehold, der tidligere er nævnt i disse retningslinjer i pkt. 2, litra a). Desuden kan slagtekroppe skylles eller overbruses, efter at undersøgelsen efter slagtningen er afsluttet, inden de føres til kølerum, forudsat at dette kan gøres uden tilstænkning; slagtekroppe bør ikke skylles eller overbruses, efter at de er kommet ind i kølerummene, medmindre der træffes forholdsregler til at undgå forurening af fersk kød med rust, mug eller andre uheldige følger af brugen af vand	
30. Dyrene skal afbløde fuldstændigt; blod til menneskeføde skal opsamles i helt rene beholdere. Blodet må ikke omrøres med hænderne, men kun med redskaber i overensstemmelse med hygiejnekravene	Betingelserne for hygiejnisk behandling af blod er endnu ikke fastsat af Den stående Veterinærkomité (se artikel 5, litra k)). I mellemtiden kan blod handles mellem medlemsstaterne, hvis den indførende medlemsstat indrømmer en undtagelse efter artikel 6, stk. 1, iii), men blod der handles på denne måde, skal i hvert fald opfylde dette punkt	
31. Der skal omgående foretages fuldstændig afhudning, undtagen af svin. Hvis svinene ikke afhudes, skal børsterne straks fjernes. I forbindelse hermed kan hjælpestoffer anvendes, såfremt svinene efterfølgende afskylles fuldstændigt med drikkevand	Se punkt 13, litra b), for de nærmere faciliteter, der kræves for fjernelse af børster på svin Svin skal befries fuldstændigt for børster eller fuldstændigt afhudes før udtagning af organer. Delvis afhudning af svin er dog tilladt, forudsat at den del af huden, der ikke er fjernet fra slagtekroppen, befries for børster før afhudning	Punkt 13, litra b)

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
32. Udtagning af organer skal foretages straks og være tilendebragt 45 minutter efter bedøvelsen eller, dersom slagtningen foregår efter en religiøs ritus, en halv time efter afblødning. Lunger, hjerte, lever, nyrer, milt og mediastinum kan enten adskilles fra eller forblive i naturlig forbindelse med slagtekroppen Hvis de adskilles fra den, skal de forsynes med et nummer eller på anden måde mærkes, så samhørigheden med pågældende slagtekrop kan konstateres; dette gælder også for hoved, tunge, fordøjelseskanal og andre dele af dyret, der er nødvendige for undersøgelsen eller eventuelt kræves til gennemførelse af kontrol i henhold til Rådets direktiv 86/469/EØF [1]. Ovennævnte dele skal forblive i umiddelbar nærhed af slagtekroppen, indtil undersøgelsen er afsluttet. Såfremt penis ikke viser noget patologisk symptom eller nogen læsion, kan den dog straks kasseres. Nyrerne skal hos alle dyrearter løsnes fra fedtkapslen; hos kvæg, svin og hofdyr fjernes tillige den perirenale kapsel	Slagtekæden behøver ikke at tømmes under pauser, såfremt pauserne ikke kolliderer med tidsfristen på 45 minutter Undersøgelsen er afsluttet, når de i punkt 34 og kapitel VII omhandlede operationer alle er fuldført Samhørigheden skal kunne påvises Hoveder og de resterende organer skal kunne sammenholdes med slagtekroppen, indtil undersøgelsen efter slagtningen er afsluttet, dvs. når de i punkt 34 og kapitel VII omhandlede operationer er fuldført	
33. Det er forbudt at anbringe knive i kødet, rengøre kødet med klude eller andre materialer samt at foretage oppustning. Hvis en religiøs ritus kræver oppustning af et organ, kan dette dog tillades, men det oppustede organ skal udelukkes fra samhandelen inden for Fællesskabet	Oppustning af organer, f.eks. lunger og blærer, er tilladt, hvis en religiøs ritus kræver det, forudsat at sådanne organer ikke indgår i handelen inden for Fællesskabet Oppustning til andre formål er forbudt, herunder 1. løsning af lamme- og fåreskind ved oppustning 2. forhindring af opsugning af skoldevand ved oppustning af det intra-pleurale mellemrum eller hulrum på svin 3. oppustning af kalvehoveder eller -fødder af kosmetiske grunde Rengøring af kød ved hjælp af ting, herunder børster, svabere, gummiskrabere eller oksetunger, er også forbudt *NB:* Kravene i dette punkt er også gældende i opskæringslokaler	
34. Slagtekroppe af hovdyr, af svin, der er over 4 uger, samt af kvæg, der er over 6 måneder, skal fremlægges til undersøgelse efter at være midtflækket ved en længdespaltning af hvirvelsøjlen. Såfremt undersøgelsen kræver det, kan embedsdyrlægen forlange længdespaltning af hovedet eller kroppen af ethvert slagtedyr	Bøfler skal behandles som kvæg Hvis hovederne ikke flækkes, skal de i punkt 40, A, litra a), B, litra a), C, litra a), D, litra a) eller E, litra a), krævede undersøgelser kunne demonstreres	

[1] EFT nr. L 275 af 26. 9. 1986, s. 36.

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
35. Indtil undersøgelsen er afsluttet, er det forbudt at foretage yderligere opskæring af slagtekroppen eller at fjerne eller behandle nogen del af det slagtede dyr	Huder, horn, klove og svinebørster kan fjernes til det særlige opbevaringsområde, før undersøgelsen efter slagtningen er afsluttet, men hvis undersøgelse af fødder og mule er krævet af dyresundhedsmæssige grunde, skal de kunne identificeres, så de kan bringes i samhørighed med slagtekroppen Hvis yveret eller uterus hos køer er beregnet til menneskeføde, skal der foretages indsnit. Disse indsnit må ikke ske i nærheden af ubeskyttet fersk kød	
36. Tilbageholdt eller beslaglagt kød, maver og tarme samt uspiselige biprodukter skal så hurtigt som muligt anbringes i særligt udstyr	»Uspiselige biprodukter« omfatter alle dele af et dyr, som er uspiselige eller kasseres som ikke værende beregnet til menneskeføde (ekskl. beslaglagt kød) Der bør være en særskilt glidestang til fjernelse af tilbageholdte slagtekroppe, der fører direkte til faciliteterne for tilbageholdt kød. Glidestangen bør forlade den normale glidestang umiddelbart efter det sted, hvor undersøgelsen efter slagtningen afsluttes (dvs. når de i punkt 34 og kapitel VII omhandlede operationer er fuldført), men kan forlade den normale glidestang efter vejning af slagtekroppen, forudsat at kontakt mellem slagtekroppe er forhindret under vejning. Denne linje må ikke krydse eller berøre den normale slagtekæde. Der foretrækkes et efterkontrolglidestangssystem med glidestangsforbindelser, der gør det muligt at foretage fjernelse til faciliterne for tilbageholdt kød og til konfiskatnedskæringsområdet eller konfiskatrummet Hvis det ikke er muligt at installere en særskilt glidestang til fjernelse af tilbageholdt kød til særlige faciliteter, kan sådant kød føres ad den almindelige stang, forudsat at der er et mekanisk system til at forhindre berøring mellem slagtekroppene på glidestangssystemet Fjernelse af tilbageholdte slagtekroppe langs den normale glidestang uden et mekanisk system til at sikre adskillelse mellem slagtekroppene kan tillades, forudsat at de tilbageholdte slagtekroppe bringes til de særlige faciliteter i løbet af arbejdspauser, og at der er tilstrækkelige arbejdspauser til at sikre, at der ikke sker nogen unødig forsinkelse ved fjernelsen af tilbageholdte slagtekroppe. Kontakt mellem tilbageholdte slagtekroppe og kontakt mellem tilbageholdte og andre slagtekroppe skal forhindres. I dette tilfælde bør egnede faciliteter for fjernelse af tilbageholdte slagtekroppe indrettes, når linjen moderniseres eller ændres Slagtekroppe skal udrenses på efterkontrolglidestangssystemet og kan, hvis de senere findes egnet til handel inden for Fællesskabet, returneres til den normale glidestang Aflåselige glidestænger er ikke tilstrækkelige faciliteter til opbevaring af tilbageholdte slagtekroppe	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	Beslaglagt kød skal bringes direkte til og opbevares i et aflåseligt lokale eller i aflåselige beholdere. Uspiselige produkter skal bringes til det lokale eller den beholder, der er fastsat i punkt 4, litra d)	Punkt 4, litra d)
	Maver og tarme skal bringes til de i punkt 13, litra c), anførte lokaler	
	Med hensyn til faciliteter, der kræves i opskæringslokaler, henvises til punkt 4, litra d)	Punkt 4, litra d)
37. Hvis blod eller slagteaffald fra flere dyr anbringes i samme beholder, inden undersøgelsen efter slagtningen er afsluttet, skal hele indholdet udelukkes fra samhandelen inden for Fællesskabet, såfremt slagtekroppen fra blot et af disse dyr er blevet erklæret for uegnet til menneskeføde	Hvis slagteaffald anbringes sammen, bør maver og tarme samles i en beholder adskilt fra det øvrige spiselige slagteaffald	
	Hvis en slagtekrop tilbageholdes, må også slagteaffaldet tilbageholdes, hvis grunden til tilbageholdelsen taler for det, indtil der er truffet endelig afgørelse om slagtekroppen, eller kasseres. Slagteaffald må kun anbringes sammen, når undersøgelsen af de enkelte organer, der skal anbringes sammen, er afsluttet	
KAPITEL VII **Undersøgelse efter slagtningen (kødkontrol)**	Alt kød beregnet til handel inden for Fællesskabet skal være undersøgt efter slagtningen af en embedsdyrlæge i overensstemmelse med dette kapitel og ikke have udvist nogen forandring med undtagelse af traumatiske læsioner opstået kort før slagtningen eller lokale misdannelser eller forandringer forudsat det er konstateret, om fornødent ved egnede laboratorieundersøgelser, at disse ikke gør slagtekroppen og slagteaffaldet uegnet til menneskeføde eller farligt for den menneskelige sundhed. Dele af slagtekroppen eller slagteaffaldet med traumatiske læsioner opstået kort før slagtningen eller lokale misdannelser eller forandringer eller forurening skal fjernes efter undersøgelse ved udrensning og udelukkes fra handelen inden for Fællesskabet. Resten af slagtekroppen eller slagteaffaldet skal underkastes efterkontrol, før det erklæres egnet til handel inden for Fællesskabet	Artikel 3, stk. 1, Afsnit A, litra d) Artikel 3, stk. 1, Afsnit B, litra b) Artikel 3, stk. 1, Afsnit C Artikel 3, stk. 1, afsnit D Artikel 5, litra h)
	Embedsdyrlægen kan ved undersøgelsen lade sig bistå af medhjælpere, der handler under hans myndighed og ansvar	Artikel 3, stk. 3
	Nærmere regler for denne bistand og detaljer vedrørende medhjælpernes professionelle kvalifikationer og de opgaver, de skal udføre, er endnu ikke fastlagt	
38. Alle dele af dyret, inklusive blodet, skal undersøges umiddelbart efter slagtningen for at sikre, at kødet er egnet til menneskeføde	Se også punkt 35 om fjernelse af dele	Punkt 35
39. Undersøgelsen efter slagtning skal omfatte:		
a) besigtigelse af det slagtede dyr, og de tilhørende organer (litra b)	Herunder slagtekroppen, yveret og uterus	
	Svinehaler skal også undersøges for tegn på halebidning eller beskadigelse	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
b) palpering af organerne, som der henvises til i punkt 40, og hvis embedsdyrlægen finder det nødvendigt, af uterus		
c) indsnit i visse organer og visse lymfekirtler og under hensyntagen til embedsdyrlægens konklusioner, i uterus; hvis det under besigtigelsen eller palperingen af visse organer påvises, at dyret har sygelige forandringer, der kan forurene slagtekroppe, udstyr, personale eller arbejdslokaler, må indsnit i disse organer ikke foretages i slagtelokalet eller i andre dele af virksomheden, hvor fersk kød vil kunne forurenes		
d) undersøgelse for afvigelser i konsistens, farve, lugt og eventuelt smag	Dette kan omfatte en undersøgelse for ornelugt	Se også punkt 40C
e) om nødvendigt laboratorieundersøgelser, især med henblik på eventuel påvisning af de i artikel 4, stk. 1, litra b), omhandlede stoffer		
40. Embedsdyrlægen skal især foretage følgende:		
A. Hos kvæg over seks uger gammelt	Bøfler skal gennemgå de samme procedurer som »kvæg«	
a) visuel besigtigelse af hovedet og svælget, indsnit i og undersøgelse af de retropharyngeale, de mandibulære og de parotideale lymfekirtler (Lnn. retropharyngiales, mandibulares og parotidei). De udvendige tyggemuskler, hvori der skal foretages to parallelt med underkæben forløbende snit, og de indvendige tyggemuskler (indvendige pterdygoide muskler), som der foretages ét snit i, skal undersøges Tungen, som er blevet løsnet så meget, at mund- og svælgslimhinden kan ses i sin helhed, skal undersøges og palperes. Tonsillerne fjernes	Alt kød, herunder kød fra slagtekroppen og slagteaffald, fra slagtede dyr, hvori der er fundet en eller flere levende eller døde cysticerci (Taenia) bovis, skal udelukkes fra handel inden for Fællesskabet	Artikel 5, litra f)
b) undersøgelse af luftrøret; besigtigelse og palpering af lungerne og spiserøret; der skal lægges snit i de bronchiale og mediastinale lymfekirtler (Lnn. biforcationes, eparteriales og mediastinales, og de skal undersøges. Der lægges et længdesnit i luftrør og hovedbronchier samt et tværsnit i lungens nederste tredjedel; disse indsnit er ikke nødvendige, hvis lungerne er udelukket som menneskeføde Alt kød, herunder kød fra slagtekroppen og slagteaffald, fra slagtede dyr, hvori der er fundet en eller flere levende eller døde cysticerci (Taenia) bovis, skal udelukkes fra handel inden for Fællesskabet		
c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet; i hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes og skillevæggen genemskæres		
d) besigtigelse af mellemgulvet		

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
e) besigtigelse og palpering af leveren og portallymfekirtlerne (Lnn. portables); indsnit på leverens bagside og ved basis af den spiegelske lap for at undersøge galdegangene; undersøgelse og palpering af portallymfekirtlerne		
f) besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler samt mesenteriallymfekirtlerne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales); palpering af mavens lymfekirtler samt mesenteriallymfekirtlerne og om nødvendigt indsnit i disse lymfekirtler		
g) besigtigelse af og om nødvendigt palpering af milten		
h) besigtigelse af nyrerne og om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfekirtler (Lnn. renales)		
i) besigtigelse af brysthinden og bughinden		
j) besigtigelse af genitalierne		
k) besigtigelse og om nødvendigt palpering af og indsnit i yveret og dets lymfekirtler (Lnn. supramammarii). Hos køer åbnes hver yverhalvdel ved et langt og dybt indsnit indtil mælkecisternerne (Sinus galactophoros), og der skal foretages indsnit i yverets lymfeknuder, medmindre yveret er erklæret uegnet til menneskeføde		
B. Kvæg under seks uger gammelt	»Kvæg« omfatter bøfler	
a) besigtigelse af hovedet og svælget. Der skal gøres indsnit i de retropharyngeale lymfekirtler (Lnn. retropharyngiales), og de skal undersøges. Mund- og svælgslimhinden skal undersøges, og tungen skal palperes. Tonsillerne fjernes		
b) besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret; palpering af lungerne; der skal gøres indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfekirtler (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales), og de skal undersøges		
Der lægges et længdesnit i luftrør og hovedbronchier samt et tværsnit i lungens nederste tredjedel; disse indsnit er ikke nødvendige, hvis lungerne er udelukket som menneskeføde		
c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet; i hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes og skillevæggen gennemskæres		

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
d) besigtigelse af mellemgulvet		
e) besigtigelse af leveren og portallymfekirtlerne (Lnn. portales); palpering og om nødvendigt indsnit i leveren og dens lymfekirtler		
f) besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler samt mesenteriallymfekirtlerne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales); palpering af mavens lymfekirtler og mesenteriallymfekirtlerne og om nødvendigt indsnit i disse lymfekirtler		
g) besigtigelse af og om nødvendigt indsnit i milten		
h) besigtigelse af nyrerne; om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfekirtler (Lnn. renales)		
i) besigtigelse af brysthinden og bughinden		
j) besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene; i tvivlstilfælde foretages der indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Liquor synovialis skal undersøges		
C. Svin	I henhold til artikel 5, litra a), i direktiv 64/433/EØF skal medlemsstaterne påse, at fersk kød	
a) besigtigelse af hovedet og svælget; der skal gøres indsnit i de mandibulære lymfekirtler (Lnn. mandibulares), og de skal undersøges. Munden, slimhinderne og tungen skal besigtiges. Tonsillerne fjernes	i) fra avlsorner ii) fra kryptorkide og hermafroditiske svin iii) fra ukastrerede svin, hvis slagtevægt overstiger en grænse, der fastlægges af Rådet,	
b) besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret; palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfekirtler (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne, og der foretages indsnit i den nederste tredjedel af lungerne lodret på deres hovedakse; disse indsnit er ikke nødvendige, hvis lungerne er udelukket som menneskeføde	ikke udføres til andre medlemsstater, medmindre det skal behandles i overensstemmelse med Rådets direktiv 77/99/EØF (1) og er forsynet med det særlige mærke, der er fastsat i Kommissionens beslutning 84/371/EØF (2), eller der er blevet indrømmet en undtagelse af den indførende medlemsstat efter artikel 6, litra ii), i direktiv 64/433/EØF	Rådets direktiv 77/99/EØF Kommissionens beslutning 84/371/EØF
c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet; i hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes og skillevæggen gennemskæres	Det særlige mærke skal være det ovale mærke, der er beskrevet i punkt 49 i kapitel X i bilag I til direktiv 64/433/EØF, dækket af to parallelle streger med en afstand på mindst 1 cm, der krydser det ovale mærke langs hoveddiameteren, og hvorpå oplysningerne skal være letlæselige, og de to parallelle linjer lige så iøjnefaldende som mærkets kant	
d) besigtigelse af mellemgulvet		
e) besigtigelse af leveren samt portallymfekirtlerne (Lnn. portales); palpering af leveren og dens lymfekirtler	Indtil der foreligger en aftale om en vægtgrænse, påhviler ansvaret for at mærke ornekød den udførende medlemsstat	Artikel 5

(1) EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 85.
(2) EFT nr. L 196 af 26. 7. 1984, s. 46.

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
f) besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler samt mesenteriallymfekirtlerne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales); palpering af mavens lymfekirtler og mesenteriallymfekirtlerne og om nødvendigt indsnit i disse lymfekirtler	Se også punkt 39, litra d), der kræver, at undersøgelsen efter slagtningen skal omfatte en undersøgelse for abnormiteter med hensyn til lugt	
g) besigtigelse og palpering af milten		
h) besigtigelse af nyrerne; om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfekirtler (Lnn. renales)		
i) besigtigelse af brysthinden og bughinden		
j) besigtigelse af genitalierne		
k) besigtigelse af yveret og dets lymfekirtler (Lnn. supramammarii); indsnit i yverets lymfekirtler hos søer		
l) besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr; i tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes		
D. Får og geder		
a) besigtigelse af hovedet efter flåning og i tvivlstilfælde undersøgelse af svælget, munden, tungen og de retropharyngeale og de parotideale lymfekirtler. Uden at dette er til skade for dyresundhedssituationen, er disse undersøgelser ikke nødvendige, hvis den kompetente myndighed er i stand til at garantere, at hovedet — inkl. tunge og hjerne — er udelukket som menneskeføde		
b) besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret; palpering af lungerne og de bronchiale og mediastinale lymfekirtler (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales; i tvivlstilfælde skal der gøres indsnit i disse organer, og de skal undersøges		
c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I tvivlstilfælde skal der gøres indsnit i hjertet, og det skal undersøges		
d) besigtigelse af mellemgulvet		
e) besigtigelse af leveren og portallymfekirtlerne (Lnn. portales); palpering af leveren og dens lymfekirtler; indsnit i leverens bagside for at undersøge galdegangene		
f) besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler samt mesenteriallymfekirtlerne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales)		

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
g) besigtigelse og palpering af milten		
h) besigtigelse af nyrerne; om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfekirtler (Lnn. renales)		
i) besigtigelse af brysthinden og bughinden		
j) besigtigelse af genitalierne		
k) besigtigelse af yveret og dets lymfekirtler		
l) besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr; i tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen og leddene åbnes		
E. Hovdyr holdt som tamdyr		
a) besigtigelse af hovedet og efter løsning af tungen svælget; de retropharyngeale og de parotideale lymfekirtler (Lnn. retropharyngiales, mandibulares og parotidei) skal palperes, og om nødvendigt foretages indsnit. Efter at tungen er blevet løsnet så meget, at mund- og svælgslimhinden kan ses i sin helhed, skal den besigtiges og palperes. Tonsillerne skal undersøges		
b) besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret; palpering af lungerne; de bronchiale og mediastinale lymfekirtler (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales) palperes, og om nødvendigt foretages indsnit. Der lægges et længdesnit i luftrør og hovedbronchier samt et tværsnit i lungens nederste tredjedel; disse indsnit er dog ikke nødvendige, hvis lungerne er udelukkede som menneskeføde		
c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet; i hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes og skillevæggen gennemskæres		
d) besigtigelse af mellemgulvet		
e) besigtigelse af leveren samt portallymfekirtlerne (Lnn. portales); palpering af leveren og dens lymfekirtler; om nødvendigt indsnit i leveren og portallymfekirtlerne		
f) besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler samt mesenteriallymfekirtlerne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales); om nødvendigt indsnit i mavens lymfekirtler og mesenteriallymfekirtlerne		

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
g) besigtigelse og palpering af milten		
h) besigtigelse af nyrerne; palpering af nyrerne og om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfekirtler (Lnn. renales)		
i) besigtigelse af brysthinden og bughinden		
j) besigtigelse af genitalierne hos hingste og hopper		
k) besigtigelse af yveret og dets lymfekirtler (Lnn. supramammarii) og om nødvendigt indsnit i yverets lymfekirtler		
l) besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr; i tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen og leddene åbnes		
m) alle skimler og hvide heste skal undersøges for melanose og melanomata med hensyn til skuldrenes muskler og lymfekirtler (Lnn. lymphonodi subrhomboidei) under skulderbladsbrusken efter løsning af en skulders tilhæftning. Nyrerne skal frilægges og undersøges ved indsnit gennem hele nyren		
F. I tvivlstilfælde kan embedsdyrlægen foretage yderligere indsnit og undersøgelser af de relevante dele af dyrene, som er nødvendige for at nå en endelig afgørelse		
G. Hvis indsnit i ovennævnte lymfekirtler er obligatorisk, skal de systematisk underkastes flere indsnit og en visuel inspektion		
41. Embedsdyrlægen skal endvidere systematisk foretage følgende:		
A. Undersøgelse for cysticercose hos svin; denne undersøgelse skal omfatte undersøgelse af de frilagte muskelflader, især lårmuskulaturen, mellemgulvspillerne, intercostalmuskulaturen, hjertet, tungen og strubehovedet samt om nødvendigt af bugvæggen og psoasmuskulaturen befriet for fedtvæv	"Alt kød, herunder kød fra slagtekroppen og slagteaffald, fra slagtede dyr, hvori der er fundet en eller flere levende eller døde cysticerci cellulosae, skal udelukkes fra handel inden for Fællesskabet	Artikel 5, litra f)
B. Streget		
C. Undersøgelse for snive hos hovdyr ved omhyggelig besigtigelse af slimhinderne i luftrøret, strubehovedet, næsehulen og dens bihuler efter spaltning af hovedet i midtlinjen og udtagelse af næseskillevæggen		
Denne undersøgelse kan dog erstattes af alternative undersøgelser efter fremgangsmåden i artikel 16	Artikel 13 fastsætter en undtagelse fra kravene i dette punkt for medlemsstater, der stiller tilsvarende garantier. Undtagelsen skal fastsætte sundhedsbetingelser, som mindst er tilsvarende Alternative undersøgelser skal godkendes af Den Stående Veterinærkomité, før de kan omsættes i praksis	Artikel 13

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
D. Fersk kød fra svin, indeholdende skeletmuskulatur (tværstribet muskulatur), skal underkastes en trikinundersøgelse under embedsdyrlægens tilsyn og ansvar	Alt kød, både kød fra slagtekroppen og slagteaffald, fra dyr, der efter slagtning findes at have trikiner, skal udelukkes fra handel inden for Fællesskabet	Artikel 5, litra f)
Denne undersøgelse foretages efter videnskabeligt anerkendte og i praksis gennemførte fremgangsmåder, særlig sådanne, som er fastsat i EF-direktiver eller i andre, internationale forskrifter	De metoder, der er fastsat i EF-direktiver, er de i Rådets direktiv 77/96/EØF [1] (som ændret) indeholdte, som omfatter en direkte metode og fem fordøjelsesmetoder. En af disse metoder skal anvendes, medmindre svinekødet skal kuldebehandles i henhold til bilag IV i direktiv 77/96/EØF, eller den indførende medlemsstat har indrømmet en undtagelse i henhold til artikel 6, stk. 1, litra i)	Direktiv 77/96/EØF Artikel 6, stk. 1, litra i)
Resultaterne skal bedømmes efter en referencemetode, der er fastsat efter fremgangsmåden i artikel 16 efter udtalelse fra Den veterinærvidenskabelige Komité, og som er mindst lige så pålidelig som den trikinoskopiske undersøgelse, der er omhandlet i direktiv 77/96/EØF, bilag I, punkt 1	Referencemetoden er endnu ikke blevet fastsat	
Kommissionen offentliggør denne referencemetode i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*		
E. Resultaterne af undersøgelserne før og efter slagtningen registreres af embedsdyrlæggen og anmeldes såfremt der påvises en sygdom, der kan overføres til mennesker, som omhandlet i artikel 6a, til de kompetente veterinærmyndigheder, der fører kontrol med oprindelsesbesætningen, og til den person, nævnte besætning henhører under		
KAPITEL VIII **Forskrifter før kød til opskæring**	Kravne i dette kapitel skal overholdes på alle autoriserede opskæringsvirksomheder under opskæring til handel inden for Fællesskabet, herunder opskæringsvirksomheder, der er integreret med slagterier	Artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra b)
42. Udskæring af kød ud over den, der er omhandlet i artikel 3, stk. 1, afsnit A, udbening samt udskæring af lever fra kvæg må kun foregå i autoriserede opskæringsvirksomheder	Opskæring af slagtekroppe i halve kroppe eller halve kroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer eller kvarte kroppe kan foretages på et slagteri eller en opskæringsvirksomhed. Opskæring i mindre stykker end ovennævnte eller udbening må kun udføres på en opskæringsvirksomhed	Artikel 3, stk. 1, afsnit A
43. Den, der driver virksomheden, eller hans stedfortræder skal lette tilsynet med virksomheden, og skal især foretage den fornødne håndtering samt stille nødvendigt udstyr til rådighed for tilsynet; han skal efter anmodning kunne give den tilsynsførende embedsdyrlæge oplysning om, hvor kød, der findes på virksomheden, stammer fra		

[1] EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 67.

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
44. Kød, der ikke opfylder betingelserne i artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra b), må kun forefindes på autoriserede opskæringsvirksomheder, såfremt det opbevares i særlige afdelinger; det skal opskæres på andre steder eller på andre tidspunkter end kød, der opfylder nævnte krav. Embedsdyrlægen skal til enhver tid have fri adgang til kølerum og alle opbevarings- og arbejdslokaler for at sikre, at ovenstående bestemmelser overholdes strengt	Emballeret kød må ikke oplagres i samme lokale som uemballeret eller indpakket kød	Punkt 14, litra a)
	Hvis kød med EØF-status opskæres samtidig med kød uden denne status, men i en særlig afdeling af opskæringslokalet, skal det være muligt at sikre adskillelse af kødet. Kød, som er kommet ind i eller har passeret et område, der ikke udelukkende er forbeholdt EØF-kød skal udelukkes fra handel inden for Fællesskabet	
45. a) fersk kød skal bringes ind i de i kapitel II, punkt 14, litra b), omhandlede lokaler, efterhånden som der er brug for det. Kødet skal straks efter opskæring og eventuel emballering transporteres til det i kapitel II, punkt 14, litra a), foreskrevne egnede kølerum.	Kød skal bringes ind i opskæringslokalet, efterhånden som der er brug for det og overføres til et opbevaringslokale, så snart det er muligt. Kødet må ikke forefindes i opskæringslokalet længere end nødvendigt, og skal i hvert fald føres til et opbevaringslokale så hurtigt, at det forhindres, at kødets temperatur overstiger temperaturerne fastsat i punkt 45, litra b)	
	Temperaturen i kød, som er blevet kølet til under +7° C, og i slagteaffald, der er blevet kølet til under +3° C, må ikke overstige disse temperaturer, og håndteringen af kødet må tilrettelægges således, at bibeholdelse af kødtemperaturer på mindre end +7° C og for slagteaffalds vedkommende +3° C er mulig på ethvert tidspunkt	
	Der er endnu ikke enighed om de supplerende bestemmelser, som frosset kød skal opfylde	Artikel 7, stk 1
b) under opskæring, udbening, indpakning og emballering må kødets indre temperatur ikke overstige +7° C. Under opskæringen må temperaturen i opskæringslokalet ikke overstige +12° C. Under udskæring, indpakning og emballering skal lever fra kvæg have en konstant centrumstemperatur på højst +3° C		Punkt 65
c) uanset bestemmelserne i litra a) og b) kan kødet opskæres varmt. I så fald skal kødet transporteres direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet. I dette tilfælde skal slagtelokalet og opskæringslokalet være beliggende i samme bygningskompleks og så nær hinanden, at kødet, der skal opskæres, i én arbejdsgang bringes fra slagtelokalet til opskæringslokalet, hvor opskæringen straks skal finde sted. Kødet skal straks efter opskæring og eventuel emballering transporteres til et egnet kølerum.	En yderligere undtagelse kan indrømmes i henhold til artikel 13 Indtil en undtagelse er blevet indrømmet af Den Stående Veterinærkomité, skal opskæring foretages i henhold til dette kapitel Med henblik på definitionen af »rum« henvises til de indledende bemærkninger til bilag I	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
d) opskæringen skal udføres, så enhver form for forurening af kødet undgås. Bensplinter og koaguleret blod skal fjernes. Kød, der hidrører fra opskæring, og som ikke er beregnet til menneskeføde, skal straks anbringes i det i punkt 4, litra d), omhandlede udstyr.	Kød, som har været tabt på gulvet, skal udrenses. Hvis stykket ikke er stort nok til en udrensning, må det kasseres	
KAPITEL IX **Sundhedskontrol med opskåret og oplagret kød**	Kravene i dette kapitel skal opfyldes på opskæringsvirksomheder (artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra d), og når fersk kød oplagres på autoriserede slagterier, opskæringsvirksomheder eller køle- eller fryselagre Ifølge artikel 3, stk. 3, kan embedsdyrlægen lade sig bistå af medhjælpere under det i artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra d), krævede tilsyn, dvs. under opskæringen	Artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra d) Artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra g) Artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra c) Artikel 3, stk. 1, afsnit D, litra a)
46. Autoriserede opskæringsvirksomheder og autoriserede køle- og fryselagre skal underkastes kontrol af en embedsdyrlæge. Denne skal underrettes i god tid, før kød bestemt til handel inden for Fællesskabet opskæres	Embedsdyrlægen kan, når der er tale om rent praktiske opgaver, lade sig bistå af personale, der er specielt uddannet dertil Embedsdyrlægen bør være til stede under opskæring og emballering. For at inspicere kød inden opskæring må embedsdyrlægen være til stede mindst en gang om dagen, når kød opskæres til handel inden for Fællesskabet. Det vil også være nødvendigt, at embedsdyrlægen fører tilsyn med ind- og udladningen i overensstemmelse med punkt 47. Hvis det ikke vides, hvilket kød der vil indgå i handelen inden for Fællesskabet, bør embedsdyrlægen eller hans medhjælper være lige så meget til stede, som de ville være for at inspicere kød til handel inden for Fællesskabet. Embedsdyrlægen skal mindst daglig aflægge besøg på enhver virksomhed, der producerer opskåret kød til udførsel, og han bør mindst månedlig aflægge besøg på autoriserede opskæringsvirksomheder, der ikke producerer opskåret kød til udførsel Embedsdyrlægen skal aflægge regelmæssige besøg på køle- og fryselagre Embedsdyrlægen skal holde sig i kontakt med sin medhjælper, der arbejder på opskæringsvirksomheden eller køle- eller fryselageret og drage omsorg for, at denne informeres om eventuelle problemer i forbindelse med opfyldelse af direktiv 64/433/EØF Forudgående underretning om opskæring vedrører embedsdyrlægen på opskæringsvirksomheder	Artikel 3, stk. 3, og artikel 8, stk. 2 Punkt 42

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
47. Embedsdyrlægens kontrol omfatter følgende opgaver	Embedsdyrlægen skal have adgang til firmaets optegnelser, der klart skal identificere, hvilket kød der kan indgå i handelen inden for Fællesskabet	
— kontrol med fortegnelsen over modtaget og afsendt fersk kød	Kontrol med modtaget kød betyder, at det må sikres, at det er klart, hvorfra kødet hidrører, at kødet ikke viser noget tegn på forurening (eller hvis det er forurenet, at det øjeblikkelig udrenses), at aflæsningen foregår hygiejnisk, at kødet transporteres i overensstemmelse med kapitel XIV, og at det ledsages af sundhedsgarantier. Sådanne sundhedsgarantier kan være plomberede transportmidler til indenrigske transporter, et indenrigsk transportcertifikat udstedt i samme medlemsstat, et certifikat udstedt i overensstemmelse med bilag II i en anden medlemsstat (se artikel 3, stk. 1, afsnit D, litra b)) eller et certifikat i overensstemmelse med Rådets direktiv 72/462/EØF (direktivets bilag B) udstedt i et tredjeland	
	Kontrol med afsendt kød skal sikre, at det ikke er synligt forurenet, at pålæsningen foretages hygiejnisk og at kødet transporteres i overensstemmelse med kapitel XIV	
— sundhedskontrol med det ferske kød, som findes på de under punkt 46 nævnte virksomheder, og som er bestemt til handel inden for Fællesskabet — sundhedskontrol med det ferske kød, der er bestemt til handel inden for Fællesskabet, før kødets opskæring og ved dets afsendelse fra de under punkt 46 nævnte virksomheder	De i punkt 46 omhandlede virksomheder omfatter opskæringsvirksomheder, lagerfaciliteter på slagterier og opskæringsvirksomheder og uafhængige lagre (se ovenfor kapitel IX — overskrift)	Artikel 3 stk. 1, afsnit A, litra g) Artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra d) Artikel 3, stk. 1, afsnit D, litra a)
— udfærdigelse og udstedelse af de i artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra f), og i kapitel X, punkt 54, omhandlede dokumenter	Det i artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra f), omhandlede dokument er sundhedscertifikatet, der skal udstedes i overensstemmelse med kapitel XII	Kapitel XII
	Artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra f), henviser til udstedelse af sundhedscertifikat fra slagterier	Artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra f)
	Artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra f), fastsætter, at kød udført fra opskæringsvirksomheder også opfylder kravene i artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra f), og sådant kød skal derfor også attesteres af en embedsdyrlæge i overensstemmelse med kapitel XII	Artikel 3, stk. 1, afsnit D, litra f)
	Certificering af kød udført fra køle- og fryselagre behandles særskilt i artikel 3, stk. 1, afsnit D, litra b). Dette stykke fastsætter, at sådan certificering også skal foretages i overensstemmelse med kapitel XII	Artikel 3, stk. 1, afsnit D, litra b)
	De dokumenter, der henvises til i punkt 54, er de etiketter med sundhedsmærket, der skal anbringes på emballagen eller indpakningen	Punkt 54
	Ifølge punkt 48 er embedsdyrlægen også ansvarlig for udstedelsen af disse mærker	Punkt 48

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
— kontrol med renligheden hvad angår lokaler, anlæg og værktøj i henhold til kapitel IV samt med personalets hygiejne, herunder beklædningen		Kapitel IV
— udtagning af nødvendige prøver til laboratorieundersøgelse med henblik på f.eks. at konstatere tilstedeværelsen af smitstoffer, tilsætningsstoffer eller andre ikke tilladte kemiske stoffer. Resultaterne af disse undersøgelser indføres i en protokol		
— enhver anden kontrol, som embedsdyrlægen skønner nødvendig for overholdelsen af dette direktivs bestemmelser		
KAPITEL X **Sundhedsmærkning**		
48. Embedsdyrlægen er ansvarlig for sundhedsmærkningen. Med henblik herpå opbevarer han:	Sundhedsmærker må kun påsættes, når embedsdyrlægen eller hans medhjælper er til stede på virksomheden, og der skal, når etiketter er forsynet med løbenumre, føres en fortegnelse over disse	
a) de instrumenter, der er bestemt til sundhedsmærkning af kød, og som han først må udlevere til hjælpepersonalet på selve tidspunktet for mærkningen, og kun for det til denne mærkning nødvendige tidsrum	Medhjælpere som omhandlet i punkt 46, dvs. medhjælpere i henhold til artikel 8, stk. 2	Punkt 46 Artikel 8, stk. 2
b) de etiketter og det indpakningsmateriale, der er forsynet med det i dette kapitel foreskrevne stempel. Etiketterne og indpakningsmaterialet udleveres i fornødent antal til hjælpepersonalet på selve det tidspunkt, hvor de skal påsættes	Punkt 47, fjerde led, vedrører også veterinærkontrol med etiketter, der bærer sundhedsmærket Dette punkt henviser kun til etiketter, der bærer sundhedsmærket af de dimensioner, der kræves i direktiv 64/433/EØF, og ikke kommercielle mærkesedler	Punkt 47
49. Sundhedsmærket skal være:	Mærket må ikke anvendes på kød, der ikke opfylder dette direktivs krav Det er at foretrække, at andre sundhedsmærker, der benyttes på kød, er lette at skelne fra sundhedsmærker, der benyttes til kød til handel inden for Fællesskabet Denne udformning af sundhedsmærke gælder ikke for tredjelande (se artikel 17, stk. 2, litra e), i direktiv 72/462/EØF). Med hensyn til de særlige mærker, der skal anbringes på ornekød, henvises til punkt 40, litra k)	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
a) enten et ovalt mærke, der er mindst 6,5 cm bredt og 4,5 cm højt. Det skal indeholde følgende letlæselige oplysninger: — i den øverste del afsenderlandets identifikationsbogstaver, dvs. en af følgende angivelser: B-D-DK-F-GR-IRL-I-L-NL-UK-ESP-P efterfulgt af virksomhedens veterinære autorisationsnummer — i den nederste del en af følgende forkortelser: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC, EOK;	Hvis sundhedsmærket anbringes på detailpakningen beregnet til direkte salg til forbrugeren, kan mærket være mindre. Mærkets størrelse må ikke reduceres under nogen andre omstændigheder	Punkt 55
b) eller et ovalt mærke, der er mindst 6,5 cm bredt og 4,5 cm højt. Det skal indeholde følgende letlæselige oplysninger: — i den øverste del afsenderlandets navn med versaler — i den nederste del en af følgende forkortelser: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC eller EOK		
Bogstaverne skal være mindst 0,8 cm og tallene mindst 1 cm høje Sundhedsmærket kan endvidere indeholde en oplysning, der gør det muligt at identificere den dyrlæge, som har foretaget sundhedskontrol med kødet	Disse krav gælder for sundhedsmærker beskrevet i såvel litra a) som litra b)	
50. Slagtekroppe skal mærkes med et farvestempel eller brændemærkes i overensstemmelse med punkt 49: — slagtekroppe, som vejer over 65 kg, skal på hver halvdel mindst stemples på følgende steder: lårets yderside, lænden, ryggen, bugen og skulderen — andre slagtekroppe skal forsynes med mindst fire stempler, nemlig på skuldrene og på ydersiden af lårene	Farven, der skal bruges på fersk kød, er fastsat i punkt 57	Punkt 57
51. Lever af kvæg, svin og hovdyr mærkes med brændemærkning i overensstemmelse med punkt 49 Slagteaffald af alle de nævnte dyrearter mærkes enten med farvestempel eller brændemærkes i overensstemmelse med punkt 49, medmindre det er indpakket eller emballeret samt mærket i overensstemmelse med punkt 54 og 55	Farven, der skal bruges, er fastsat i punkt 57	Punkt 57
52. De i opskæringsvirksomheder fremkomne udskæringer af behørigt mærkede slagtekroppe mærkes med farvestempel eller brændemærkes i overensstemmelse med punkt 49, medmindre de er indpakket eller emballeret		
53. Emballager skal altid være mærket i overensstemmelse med punkt 54		

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
54. Det i punkt 51, andet afsnit, og punkt 52 omhandlede opskårne emballerede kød og slagteaffald, herunder udskåret lever fra kvæg, skal være forsynet med et mærke i overensstemmelse med punkt 49, som indeholder opskæringsvirksomhedens veterinære autorisationsnummer i stedet for slagteriets, og som skal forekomme på en etiket eller trykkes på emballagen og anbringes således, at den ødelægges ved åbning af emballagen. Etiketten skal endvidere være forsynet med løbenummer, medmindre den kompetente centralmyndighed beslutter, at det i forbindelse med handelen inden for Fællesskabet er frivilligt. For opskåret kød eller slagteaffald, som er indpakket i overensstemmelse med kapitel XI, punkt 61, kan ovennævnte etiket dog fastgøres til indpakningen. Når slagteaffaldet er emballeret på et slagteri, skal mærket dog indeholde dette slagteris veterinære autorisationsnummer	Veterinærkontrol af den i dette punkt omhandlede etiket er omhandlet i punkt 47, fjerde led Mærket skal anbringes på indpakning, der opfylder kravene i punkt 61, på en sådan måde, at det ødelægges, når indpakningen åbnes Etiketter anbragt på emballager af kød indført fra tredjelande skal være forsynet med løbenumre. I alle tilfælde skal løbenumrene være påtrykte Løse etiketter med sundhedsmærke inden i kødemballager er ikke tilladt Kartoner skal etiketteres, således at de ikke kan åbnes, uden at sundhedsmærket ødelægges Når kartoner åbnes, skal alle sundhedsmærker ødelægges Etiketter forsynet med sundhedsmærker skal anbringes på en sådan måde, at de ikke kan fjernes intakt Kød må kun omemballeres eller ometiketteres under veterinærkontrol	Punkt 47, fjerde led
55. Uanset bestemmelserne i punkt 54 skal fersk kød, der er indpakket til direkte salg til kunden, på indpakningen eller på en etiket, der er påsat denne, være forsynet med en trykt gengivelse af det i punkt 49, litra a), foreskrevne stempel. Dette stempel skal indeholde opskæringsvirksomhedens veterinære autorisationsnummer i stedet for slagteriets. Ved mærkning i henhold til dette punkt kan der afviges fra de i punkt 49 fastsatte størrelser Når slagteaffaldet er indpakket på et slagteri, skal mærket dog indeholde dette slagteris veterinære autorisationsnummer	Tilstedeværelsen af et sundhedsmærke på kød indpakket til direkte salg til den endelige forbruger betyder ikke fravigelse fra kravet om, at indpakningen bærer sundhedsmærket Der kræves ikke løbenumre på sundhedsmærker anbragt på indpakningsmateriale, medmindre indpakningsmaterialet er i overensstemmelse med punkt 61	
56. Kød fra hovdyr og dettes emballage skal være forsynet med en særlig mærkning, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16	Det særlige mærkes udformning er ikke blevet fastlagt endnu	
57. De farvestoffer, som må anvendes til stempling af fersk kød, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16; indtil denne afgørelse er truffet, må kun metyl-violet anvendes	Det farvestof, der må anvendes til stempling af kød, er endnu ikke blevet bestemt. I mellemtiden skal der bruges metyl-violet	
KAPITEL XI **Indpakning og emballering af fersk kød**	Se artikel 2, litra l) og m), med hensyn til »indpakning« og »emballering/emballage«	
	NB: Hvis fersk kød ikke er indpakket eller emballeret i overensstemmelse med dette kapitel, skal hvert stykke være forsynet med sundhedsmærket og være ophængt under transporten eller anbragt på stativer, når det drejer sig om udskæringer eller slagteaffald	Punkt 51 og 52 Punkt 59, 69, litra c), og 73

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
58. a) Emballagen (f.eks. kasser, kartoner) skal opfylde alle hygiejnekrav, specielt må den — ikke kunne ændre kødets organoleptiske egenskaber — ikke kunne overføre egenskaber, der er skadelige for den menneskelige sundhed, til kødet — være tilstrækkeligt solid til at yde en effektiv beskyttelse af kødet under transport og håndtering.	Trækasser er kun acceptable på modtage- og distributionssteder (terminaler) og lagre, der udelukkende håndterer hygiejnisk emballeret kød Hvis slagtekroppe er indpakket i polythylen, må ingen del af slagtekroppen stikke frem, medmindre dette er nødvendigt for at muliggøre ophængning under transport, og at det sikres, at fersk kød ikke forurenes under transport, opbevaring eller håndtering ved forsendelse eller ankomst	Punkt 4, litra a)
b) Emballage må ikke genanvendes til kød, medmindre den er af korrosionsbestandigt materiale, der er let at rengøre, og forud er rengjort og identificeret	Dette omfatter jumbocontainere, som skal være lukkede og forseglede med sundhedsmærket under transport	
59. Såfremt opskåret fersk kød eller slagteaffald indpakkes, skal det ske straks efter opskæringen og i overensstemmelse med hygiejnekravene	Når opskåret kød indpakkes, bør det ske straks efter opskæringen. Slagteaffald indpakkes normalt efter køling, men kan indpakkes straks efter, at undersøgelsen efter slagtningen er afsluttet, forudsat at det nedkøles straks efter indpakningen eller, hvis det straks emballeres, efter emballeringen	
Med undtagelse af stykker af spæk og brystflæsk skal opskåret kød og slagteaffald altid være indpakket i en beskyttelsesindpakning, medmindre det transporteres ophængt	Hvis utildækket fersk kød transporteres, skal det enten være ophængt eller anbragt på stativer eller i korrosionsbestandige beholdere Hvis kødet er ophængt, må det ikke komme i berøring med gulvet. Det skal til enhver tid transporteres i plomberede transportmidler, undtagen i tilfælde af uplomberede transportmidler tilladt i henhold til punkt 68 Hvis uemballeret kød transporteres på stativer, skal disse opfylde kravene i punkt 17, litra c), og 19. Der skal træffes forholdsregler for at sikre, at kødet ikke kan falde på gulvet Organer skal transporteres emballeret i overensstemmelse med punkt 73 Andet slagteaffald og andre udskæringer kan være ophængt, anbragt på stativer eller emballeret	
	Uemballerede slagtekroppe, halve slagtekroppe, halve slagtekroppe opskåret i højst tre engrosopskæringer og kvarte slagtekroppe skal transporteres ophængt, undtagen i tilfælde af flytransport, hvor de kan anbringes på stativer. Hvis slagtekroppe, halve slagtekroppe, halve slagtekroppe opskåret i højst tre engrosopskæringer og kvarte slagtekroppe transporteres med fly, kan de flyttes til og fra lufttransportfartøjet på stativer, forudsat at de ikke håndteres under pålæsning eller aflæsning i lufthavnen	Punkt 69, litra c)
Denne indpakning skal være gennemsigtig og farveløs samt opfylde bestemmelserne i punkt 58, litra a), første og andet led; den må ikke genanvendes til indpakning af kød	Stockinets opfylder ikke kravene til indpakningsmateriale eller emballage Brug af »shrouds« (dvs. klæde behandlet med saltvand, drikkevand eller klorvand) er forbudt	
Udskåret lever fra kvæg skal indpakkes hver for sig. En pakke må kun indeholde et fuldstændigt, skiveskåret organ, der fremtræder i sin oprindelige form		

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
60. Indpakket kød skal emballeres		
61. Hvis indpakningen imidlertid yder samme beskyttelse som emballage, kræves det ikke, at den er gennemsigtig og farveløs, og anbringelse i en ydre emballage kræves ikke, såfremt bestemmelserne i punkt 58 i øvrigt er opfyldt		
62. Opskæring, udbening, indpakning og emballering kan foretages i samme lokale på følgende betingelser:	Der kræves et særskilt lokale til indpakning på opskæringsvirksomheder, medmindre kravene i dette punkt er opfyldt	Punkt 14, litra c)
a) lokalet skal være tilstrækkeligt stort og således indrettet, at hygiejnekravene opfyldes	Lokalet skal være tilstrækkeligt stort til, at der er: i) let adgang til håndvaske og sterilisatorer ii) tilstrækkelig plads til at tomme kartoner kan bringes ind og at fyldte kartoner kan føres ud iii) tilsynspersonalet skal have let adgang til arbejdsstederne Desuden skal det uanset lokalets størrelse være muligt at sikre i) at der ikke er nogen kontakt mellem emballeringsmaterialet og fersk kød ii) en klar adskillelse mellem emballering og øvrige arbejdsprocesser iii) at der under emballeringen er et hygiejnisk produktflow på pakkelinjen	
b) emballage og indpakningsmaterialer skal straks efter fremstillingen anbringes i en lukket beskyttelsesindpakning og sikres mod beskadigelser under transport til virksomheden, hvor de skal opbevares hygiejnisk i et særskilt lokale	Beskyttelsesindpakningen må først fjernes, når indpaknings- og emballeringsmaterialet er i lagerrummet og umiddelbart før det skal bruges Opbevaring af indpaknings- og emballeringsmateriale på gulvet er ikke tilladt. Lokalet skal til enhver tid være tørt	
c) emballagelagrene skal være støvtætte og sikret mod skadedyr og må ikke have luftforbindelse med lokaler, der indeholder stoffer, som kan forurene fersk kød. Emballage må ikke opbevares på gulvet		
d) emballagen skal samles hygiejnisk, inden den bringes ind i lokalet	Indersiden af plastfilmen, der anvendes til udforing, må ikke komme i berøring med emballeringsmateriale Personale, der håndterer emballage, må ikke håndtere indersiden af plastfilmen, medmindre indpakket kød skal anbringes i plastudforingen	
e) emballagen skal bringes ind i lokalet hygiejnisk og anvendes med det samme. Emballagen må ikke håndteres af personer, der håndterer fersk kød	Transport af emballage må kun ske inden for områder, der ikke indeholder animalske produkter eller produkter, der kan forurene fersk kød. Det ideelle transportsystem for emballage er tilførsel via conveyor eller gennem hygiejnisk beskyttede skakter. Under alle omstændigheder må forekomsten af støv fra kartoner undgås	
	Se også bemærkningerne til punkt 14, litra c), om subremaskiner	Punkt 14, litra c)

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
f) kødet skal umiddelbart efter emballeringen anbringes i de hertil beregnede lagerrum	Dette krav findes også i punkt 45, litra a) Emballeret kød skal under alle omstændigheder fjernes så hurtigt, at det sikres, at de i punkt 65 angivne temperaturer kan opretholdes	Punkt 45, litra a)
63. Den emballage, der er omtalt i dette kapitel, må kun indeholde opskåret kød af samme dyreart	Pr. analogi må emballage kun indeholde slagteaffald fra samme dyreart Ved »dyreart« forstås, at de forskellige arter i grupperne »kvæg (herunder bøffel)« og »hovdyr« skal emballeres separat	
KAPITEL XII **Sundhedscertifikat**		
64. Det originale eksemplar af det hygiejnecertifikat, som skal ledsage kødet under transporten til bestemmelseslandet, skal være udstedt af en embedsdyrlæge ved læsningen Certifikatets indhold og form skal være i overensstemmelse med modellen i bilag II; det skal være udfærdiget i det mindste på bestemmelseslandets officielle sprog. Det må kun bestå af et enkelt blad	Embedsdyrlægen må se partiet på forsendelsesstedet, før han underskriver hygiejnecertifikatet Der må kun udstedes ét originalt certifikat, undtagen i tilfælde af beskadigelse, og enhver senere ændring må kontrasigneres af embedsdyrlægen Hvis container- eller kartonforseglinger brydes af toldvæsenet eller anden myndighed, anbefales det, at dette påføres certifikaterne Hvis partier overføres til et andet transportmiddel, er det tilladt at ændre de anførte containernumre/registreringsnumre osv. på sundhedscertifikatet, men dette må foretages eller bekræftes af embedsdyrlægen	
KAPITEL XIII **Oplagring**	Kravene i dette kapitel skal overholdes på slagterier (artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra g)), opskæringsvirksomheder (artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra c)) og køle- og fryselagre (artikel 3, stk. 1, afsnit D, litra a))	Artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra g) Artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra c) Artikel 3, stk. 1, afsnit D, litra a)
65. Fersk kød skal afkøles straks efter undersøgelsen efter slagtningen, og den indre temperatur i slagtekroppe og udskæringer må aldrig overstige +7° C og i slagteaffald +3° C Fersk kød til indfrysning skal hidrøre direkte fra et autoriseret slagteri eller en opskæringsvirksomhed Indfrysning af fersk kød må kun foregå i lokaler på den samme virksomhed, hvor kødet er fremstillet eller opskåret, eller på autoriserede kølelagre og kun ved hjælp af egnet udstyr	»Intern temperatur« betyder temperaturen målt hvor som helst i kødet, dvs. at de i dette punkt krævede temperaturer til enhver tid skal opretholdes overalt i kødet	

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
De i artikel 3, stk. 1, litra A, omhandlede stykker og de i punkt 52 omhandlede stykker og slagteaffald til indfrysning skal fryses straks medmindre der kræves modning af dyresundhedsmæssige årsager. I sidstnævnte tilfælde skal kødet fryses umiddelbart efter modning		
Hele, halve og kvarte kroppe til indfrysning skal fryses umiddelbart efter eventuel modning		
Opskåret kød til indfrysning skal fryses umiddelbart efter opskæring		
Frosset kød skal have en centrumstemperatur på – 12° C eller derunder og derefter lagres ved temperaturer, der ikke må være højere end denne		
Fersk kød, der fryses, skal være forsynet med angivelse af indfrysningsmåned og -år		
66. Andre varer, der kan indvirke på kødets hygiejne eller forurene det, må kun oplagres i de i kapitel III, punkt 15 og 16, omhandlede lokaler, hvis det ferske kød er emballeret og anbragt separat		Se også punkt 14, litra a)
	Lokaler, værktøj og arbejdsudstyr må ikke bruges til andre formål end arbejde med fersk kød. Dette krav gælder ikke for transportudstyr på køle- og fryselagre, når kødet er emballeret	Punkt 18
	Emballage må ikke håndteres af personale, der håndterer fersk kød	Punkt 62, litra e)
	Kød, der ikke opfylder kravene i dette direktiv, skal oplagres i særlige lagerområder (dvs. for uemballeret eller indpakket fersk kød særskilte lokaler, afdeling eller glidestænger og for emballeret fersk kød med en klar rumlig adskillelse)	Punkt 44
	Kød, der ikke er egnet til menneskeføde, skal opbevares i særlige vandtætte, korrosionsbestandige beholdere med låg og lukkeanordning eller i et særskilt aflåseligt rum	Punkt 4
	Emballeret fersk kød må ikke oplagres sammen med andre produkter, medmindre der er en klar rumlig adskillelse fra andre varer	
	Fersk kød må ikke oplagres i samme lokale som et produkt, der kan påvirke dets organoleptiske egenskaber	
67. Opbevaringstemperaturen i de i kapitel III, punkt 15 og 16, omhandlede lagerlokaler skal registreres	De i punkt 15 omhandlede lokaler er de bestemte lagerrum til oplagring af kølet kød ved de i punkt 65, første led, angivne temperaturer	Punkt 15 Punkt 65

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
	De i punkt 16 omhandlede lokaler er de bestemte lagerrum til oplagring af frosset kød ved de i punkt 65, andet led, angivne temperaturer Punkt 15, litra b), og 16, litra b), kræver, at sådanne rum er forsynet med en termograf eller en fjerntermograf	Punkt 16 Punkt 65
	Se punkt 14, litra b), om de nærmere bestemmelser om registrering af temperaturer	Punkt 14, litra b
KAPITEL XIV **Transport**	Alt fersk kød i handelen inden for Fællesskabet skal transporteres til bestemmelseslandet og inden for bestemmelseslandet i overensstemmelse med dette kapitel	Artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra h) Artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra f) Artikel 3, stk. 1, afsnit C Artikel 3, stk. 1, afsnit D, litra a)
	Desuden skal kød, der transporteres fra et slagteri til en opskæringsvirksomhed eller fra et slagteri eller opskæringsvirksomhed til et køle- eller fryselager i samme medlemsstat, opfylde bestemmelserne i dette kapitel	Artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra b), første led
68. Fersk kød skal transporteres i plomberede transportmidler, der er konstrueret og udstyret således, at de i kapitel XIII fastsatte temperaturer holdes under hele transporten	De i kapitel XIII fastsatte temperaturer er indre kødtemperaturer som følger: For kølede slagtekroppe og opskåret kød } højst + 7° C For kølet slagteaffald (uanset om dette er i forbindelse med eller sammen med slagtekroppe eller opskåret kød } højst + 3° C For frosset kød (herunder slagtekroppe, opskåret kød og slagteaffald) } – 12° C eller derunder Kød skal nedkøles til den krævede temperatur, før det indlades i transportmidlet, og de krævede temperaturer skal opretholdes under transporten	Kapitel XIII Punkt 65
Når kød transporteres fra et slagteri til en opskæringsvirksomhed i samme medlemsstat, er plombering ikke påkrævet		
69. Transportmidler, der er bestemt til transport af fersk kød, skal opfylde følgende krav: a) de indvendige vægge, der kan komme i berøring med kødet, skal være af korrosionsbestandigt materiale og må hverken kunne indvirke på kødets organoleptiske egenskaber eller gøre det farligt for den menneskelige sundhed; de indvendige vægge skal være glatte og lette at rengøre og desinficere		

Direktivets ordlyd	Fortolkning	Henvisninger
b) de skal være forsynet med effektive anordninger til beskyttelse af kødet mod insekter og støv, og de skal være så tætte, at væsker ikke kan løbe ud		
c) til transport af hele, halve eller kvarte slagtekroppe samt af opskåret, uemballeret kød — med undtagelse af frosset kød i hygiejnisk emballage — skal de være forsynet med ophængningsanordninger af korrosionsbestandigt materiale anbragt i en sådan højde, at kødet ikke kan berøre gulvet. Ved flytransport kræves dog ikke ophængningsanordninger, såfremt der forefindes korrosionsbestandige faciliteter, som tillader, at kødet kan indlades, opbevares og udlades	Kroge, der bruges til ophængning af kød under transport, skal kunne rengøres og desinficeres, og reb må kun bruges en enkelt gang Det er forbudt at bruge midlertidig gulvbelægning under transport. Når der transporteres store udskæringer, der kommer i berøring med gulvet, når de er ophængte, skal der træffes passende forholdsregler for at undgå forurening af fersk kød. En plastpose på nederste del af udskæringen kan være en passende måde at opnå dette på. Hvis der anbringes rent materiale mellem udskæringen og gulvet, skal der udvises omhu for at undgå forurening forårsaget af arbejdere, der træder på dette materiale	Se også punkt 21 — midlertidig gulvbelægning
70. De til kød bestemte transportmidler må aldrig anvendes til transport af levende dyr eller produkter, der kan indvirke på eller forurene kød	Transportmidler bestemt til kød må ikke anvendes til transport af dyr, selv om de rengøres og desinficeres bagefter	
71. Produkter, der eventuelt kan indvirke på kødets hygiejne eller forurene det, må ikke transporteres i samme transportmiddel samtidig med kød, medmindre der er truffet særlige forsigtighedsforanstaltninger Maver må kun transporteres, hvis de er skoldede eller rensede, og hoveder og tæer kun hvis de er blevet afhudet eller skoldet og skrabet	Når kød og andre varer transporteres i samme transportmiddel, skal der træffes effektive beskyttelsesforanstaltninger. Emballeret fersk kød transporteret sammen med andre emballerede varer skal være adskilt enten ved et mellemrum eller ved en fysisk afspærring Transport af fersk kød i samme transportmiddel som stærkt lugtende produkter, f.eks. citrusfrugter, hvidløg, løg, krydderier og fisk, er ikke acceptabel, medmindre disse er passende emballeret til at undgå forurening af fersk kød ved lugt	
72. Fersk kød må ikke transporteres i et transportmiddel, der ikke er rent og desinficeret		
73. Hele, halve og kvarte salgtekroppe, bortset fra frosset kød i hygiejnisk emballage, skal altid transporteres hængende undtagen ved flytransport i henhold til punkt 69, litra c) Andre udskæringer og slagteaffald skal ophænges eller anbringes på stativer, såfremt de ikke er emballeret eller anbragt i korrosionsbestandige beholdere. Stativer, emballage og beholdere skal opfylde hygiejnens krav og, især med hensyn til emballagen, opfylde dette direktivs bestemmelser. Indvolde skal altid transporteres i emballage, der er solid og uigennemtrængelig for væsker og fedtstoffer. Den må ikke anvendes på ny, før den er renset og desinficeret	Frosset, emballeret kød kan stables på transportmidlets gulv, forudsat at gulvet er rent	
74. Embedsdyrlægen skal inden afsendelsen sikre sig, at transportmidlerne og indladningsforholdene er i overensstemmelse med de i dette kapitel fastsatte hygiejnekrav	Ved udøvelsen af denne opgave kan embedsdyrlægen lade sig bistå af medhjælpere under hans myndighed og ansvar	