II

(Besluiten waarvan de publikatie niet voorwaarde is voor de toepassing)

COMMISSIE

AANBEVELING VAN DE COMMISSIE

van 24 februari 1989

inzake de voorschriften die in acht moeten worden genomen bij de controles in inrichtingen in de sector vers vlees die zijn erkend voor het intracommunautaire handelsverkeer

(89/214/EEG)

Richtlijn 64/433/EEG van de Raad van 26 juni 1964 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees [1], laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 88/288/EEG [2], heeft met name ten doel de omstandigheden op sanitair gebied in inrichtingen waar vers vlees wordt behandeld, uniform te maken.

Krachtens artikel 9 van de richtlijn mogen veterinaire deskundigen van de Commissie, voor zover de eenvormige toepassing van de richtlijn dat vereist, controles ter plaatse verrichten en kunnen zij nagaan of het bepaalde in de richtlijn en met name in bijlage I in acht wordt genomen.

Krachtens Richtlijn 72/462/EEG van de Raad van 12 december 1972 inzake gezondheidsvraagstukken en veterinairrechtelijke vraagstukken bij de invoer van runderen en varkens en van vers vlees uit derde landen [3], laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 88/289/EEG [4], en met name krachtens artikel 4, wordt, bij de beoordeling of een in een derde land gelegen inrichting mag worden opgenomen op een lijst van inrichtingen van waaruit de Lid-Staten de invoer van vers vlees kunnen toestaan, met name rekening gehouden met de naleving van het bepaalde in bijlage I bij Richtlijn 64/433/EEG.

Het lijkt nuttig deze technische voorschriften vergezeld te laten gaan van een gedetailleerde interpretatie, opgesteld in samenwerking met de Lid-Staten.

De veterinaire deskundigen van de Commissie zullen zich aan deze interpretatie en de eventuele later aangebrachte wijzigingen ervan houden bij de controles in erkende inrichtingen, zowel in de Lid-Staten als in derde landen.

Een dergelijke interpretatie houdt in dat, via een nauwkeuriger omschrijving van het bepaalde in de richtlijn, zeer stringente produktievoorwaarden worden vastgesteld. In deze economische sector dienden reeds aanzienlijke technologische wijzigingen te worden ingevoerd in verband met de steeds sterkere concurrentie binnen de Gemeenschap in het kader van de strenge wetgeving op het gebied van hygiëne, consumentenbescherming en dierbescherming.

In verband met het momenteel zeer wankele evenwicht in deze sector en aangezien de in artikel 9, lid 1, van Richtlijn 64/433/EEG bedoelde code weldra zal worden goedgekeurd, mag van het betrokken bedrijfsleven en van de nationale autoriteiten momenteel niet meer worden verlangd dan dat zij de door de Commissie voorgeschreven gedragslijn volgen.

Om die redenen en krachtens artikel 155 van het Verdrag beveelt de Commissie derhalve aan bij de erkenning van inrichtingen in de sector vers vlees die eventueel voor het intracommunautaire handelsverkeer zouden kunnen produceren, uit te gaan van de interpretatie van de voorschriften van Richtlijn 64/433/EEG en met name van bijlage I bij die richtlijn, die is opgenomen in de bijlage bij deze aanbeveling.

Gedaan te Brussel, 24 februari 1989.

Voor de Commissie

Ray MAC SHARRY

Lid van de Commissie

---

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

BIJLAGE

RICHTSNOEREN VOOR DE DOOR DE COMMISSIE TE VERRICHTEN CONTROLES IN INRICHTINGEN IN DE SECTOR VERS VLEES

1. In het kader van de controles in inrichtingen die door de Lid-Staten zijn erkend voor het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees, moeten de in artikel 2 van Richtlijn 64/433/EEG opgenomen definities als volgt worden geïnterpreteerd:

TEKST VAN DE RICHTLIJN	
Artikel 2	*Interpretatie*
In deze richtlijn wordt verstaan onder:	
a) vlees: alle voor menselijke consumptie geschikte delen van als huisdier gehouden runderen (buffels daaronder begrepen), varkens, schapen, geiten en eenhoevige dieren;	Als huisdier gehouden buffels vallen per definitie eveneens onder de groep als huisdier gehouden „runderen". Aan alle voor runderen geldende voorwaarden moet worden voldaan (inrichtingen in derde landen die zijn erkend voor het slachten van als huisdier gehouden runderen behoeven niet apart op een lijst voor als huisdier gehouden buffels te worden geplaatst. Buffels mogen alleen worden geslacht in inrichtingen die voorkomen op de lijst voor runderen).
b) vers vlees: vlees, ook vacuüm of in „controlled atmosphere" verpakt, dat, buiten de koudebehandeling, geen behandeling ter bevordering van de houdbaarheid heeft ondergaan;	
c) separatorvlees: vers vlees dat machinaal is afgescheiden van beenderen met daaraan vastzittend vlees, met uitzondering van kopbeenderen, uiteinden van de ledematen onder het voorkniegewricht, respectievelijk het spronggewricht, alsmede varkensstaarten, bestemd voor de overeenkomstig artikel 6 van Richtlijn 77/99/EEG erkende inrichtingen;	Zie ook artikel 5, onder b) (uitsluiting uit het intracommunautaire handelsverkeer), en artikel 7, lid 3, dat voorziet in een besluit van de Raad inzake de hygiënische produktie van separatorvlees en waarin is bepaald dat de nationale voorschriften ondertussen van kracht blijven, op voorwaarde dat zij in overeenstemming zijn met het Verdrag.
d) geslacht dier: het uitgebloede geslachte dier dat is ontdaan van de ingewanden, waarvan de poten zijn afgesneden ter hoogte van het voorkniegewricht, respectievelijk het spronggewricht, en waarvan de kop, de staart en de uier zijn verwijderd; voor runderen, schapen, geiten en eenhoevige dieren betreft het geslachte dieren als hierboven bedoeld na het villen;	Slachtafvallen (met inbegrip van varkens- en schapekoppen en varkenspoten) behoeven niet fysiek van het geslachte dier gescheiden te zijn, op voorwaarde dat de keuring na het slachten volledig kan worden uitgevoerd overeenkomstig het bepaalde in bijlage I, hoofdstuk VII.
e) slachtafval: vers vlees dat geen deel uitmaakt van het geslachte dier als omschreven onder d), ook indien het op natuurlijke wijze met het geslachte dier verbonden blijft;	
f) ingewanden: het slachtafval in de borst-, de buik- en de bekkenholte, met inbegrip van de luchtpijp en de slokdarm;	
g) officiële dierenarts: de door de bevoegde centrale autoriteit van de Lid-Staat aangewezen dierenarts;	Er dient op te worden toegezien dat de officiële dierenarts in de uitoefening van zijn beroep (bij voorbeeld keuring) op geen enkele wijze door de leiding van de inrichting wordt beïnvloed. De officiële dierenarts moet een zodanige status hebben dat zijn onpartijdigheid ten aanzien van de leiding van de inrichting gegarandeerd is.

h) land van verzending: de Lid-Staat van waaruit vers vlees naar een andere Lid-Staat wordt verzonden;	
i) land van bestemming: de Lid-Staat waarnaar vers vlees uit een andere Lid-Staat wordt verzonden;	
j) vervoermiddelen: voor belading bestemde gedeelten van motorvoertuigen, van spoorvoertuigen en van luchtvaartuigen, alsmede scheepsruimen of containers voor het vervoer over land, over zee of door de lucht;	Onder „belading" moeten ook levende dieren worden verstaan.
k) inrichting: erkende slachtinrichting, erkende uitsnijderij, erkend koelhuis of vrieshuis;	Erkend overeenkomstig artikel 8, lid 1.
l) verpakking: het beschermen van vers vlees door middel van een eerste omhulsel of een eerste bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken verse vlees, alsmede het eerste omhulsel of het eerste bergingsmiddel zelf;	
m) eindverpakking: het plaatsen van verpakt vers vlees in een tweede bergingsmiddel, alsmede het bergingsmiddel zelf.	

2. Bij de controles in inrichtingen die door de Lid-Staten zijn erkend voor het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees, moet bijlage I bij Richtlijn 64/433/EEG als volgt worden geïnterpreteerd:

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
BIJLAGE I **ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN INRICHTINGEN**	Aan de voorwaarden van Richtlijn 64/433/EEG moet worden voldaan in alle inrichtingen (als omschreven in artikel 2, onder k)) die zijn erkend overeenkomstig artikel 8, lid 1. Door het afgeven van een keuringscertificaat en het aanbrengen van een keurmerk door een officiële dierenarts van een Lid-Staat wordt aan de bevoegde autoriteiten van de Lid-Staat van bestemming gegarandeerd dat een zending vlees aan Richtlijn 64/433/EEG voldoet. Om die reden en om aan het bepaalde in artikel 3 te voldoen zou, wanneer tijdelijk niet meer aan deze voorwaarden wordt voldaan, met name tijdens verbouwings- of onderhoudswerkzaamheden die van invloed kunnen zijn op de hygiënische toestand van het verse vlees, de officiële dierenarts geen keurmerk meer mogen aanbrengen en geen voor uitvoer bestemde keuringscertificaten meer mogen afgeven totdat de inrichting weer aan al de voorwaarden van de richtlijn voldoet. Bij de erkenning van een inrichting moet worden aangegeven om welk type inrichting het gaat (slachthuis, uitsnijderij, koel- of vrieshuis).	Artikel 2, onder k). Artikel 8, lid 1.
Inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:	Alle werkruimten binnen een inrichting moeten aan dezelfde normen voldoen, behalve ruimten die uitsluitend worden gebruikt voor vlees dat niet tot het intracommunautaire handelsverkeer wordt toegelaten of voor ander dan vers vlees; deze laatste ruimten moeten duidelijk van de andere zijn afgescheiden. De officiële dierenarts moet vrije toegang hebben tot alle afdelingen van de inrichting, inclusief die waarin zich geen vers vlees mag bevinden dat bestemd is voor het intracommunautaire handelsverkeer, ten einde na te gaan of voor voldoende afscheiding is gezorgd. Het bedrijfsterrein moet duidelijk worden omheind. Alle nodige voorzieningen moeten zich binnen de bedrijfsomheining bevinden, en alle verrichtingen moeten op het bedrijfsterrein plaatsvinden, tenzij uitdrukkelijk anders is vermeld (bij voorbeeld officieel erkende installaties voor het reinigen van voertuigen, punt 12). Voorgesteld wordt dat de bedrijfsleiding van de te controleren inrichting de officiële dierenarts, indien dat mogelijk is, in het bezit stelt van een plattegrond. Een „ruimte" is een plaats die omsloten is door een vloer, muren en een plafond, met een deur die kan worden gesloten, klapdeuren of een doeltreffend luchtgordijn.	Zie ook punt 13, onder g), toegang tot het slachthuis.
1. voor ruimten waar vers vlees wordt verkregen, bewerkt of opgeslagen:	Hierin zijn niet begrepen de ruimten voor het opslaan van huiden, horens, hoeven en varkenshaar (punt 13, onder c), vierde streepje), noch de plaats voor het opslaan van mest (punt 13, onder k)), maar wel de gangen waardoor onbeschermd vlees wordt getransporteerd, de plaatsen waar vlees wordt in- en uitgeladen en de ruimten voor verwerking van de slachtafvallen (punt 13, onder c), eerste, tweede en derde streepje).	Artikel 2, onder a) en b), definities van „vlees" en „vers vlees".

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
a) vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal, dat niet kan rotten, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar met een rooster afgedekte en van stankafsluiting voorziene kolken. De inrichtingen moeten echter voorzien zijn van:	Houten vloeren zijn niet toegestaan. Het water moet worden afgevoerd naar kolken die met een rooster zijn afgedekt en van een stankafsluiting zijn voorzien. In koelcellen en opslagruimten moeten deze kolken net buiten de ruimte liggen.	Punt 8 en punt 13, onder h).
— in de in hoofdstuk I, punt 13, onder d) en f), hoofdstuk II, punt 14, onder a), en hoofdstuk III, punt 15, onder a), bedoelde ruimten: vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal, dat niet kan rotten, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien of, voor de in punt 15, onder a), bedoelde koelruimten, voorzien van een inrichting waardoor het water gemakkelijk kan worden verwijderd;	In de ruimten voor de eindverpakking van slachtafvallen in de slachthuizen (punt 13, onder d)), de ruimten voor het koelen en invriezen van vlees (punt 13, onder f), en punt 14, onder a)), en de koel- en vrieshuizen voor de opslag van het vlees (punt 13, onder f), punt 14, onder a), en punt 15, onder a)) moet de vloer niet voorzien zijn van afvoergoten maar moet hij voldoende afschot hebben om het water gemakkelijk via de kolken te laten weglopen. Daarenboven mogen de ruimten die worden gebruikt voor het opslaan van gekoeld verpakt vlees, slechts van een niet hellende vloer zijn voorzien, wanneer het nodige aanwezig is om het water te verwijderen (bij voorbeeld een trekker).	Punt 4, onder a).
— in de in hoofdstuk III, punt 16, onder a), bedoelde ruimten: waterdichte vloeren die niet kunnen rotten;	In ruimten die uitsluitend worden gebruikt voor de opslag van bevroren vlees (punt 16, onder a)) behoeven in de vloeren geen afvoergoten te zijn aangebracht, noch behoeven de vloeren hellend te zijn aangelegd, maar wel moet er gereedschap aanwezig zijn om de vloer te reinigen.	Zie ook punt 66 op grond waarvan het is toegestaan om samen met het verpakte vlees andere produkten op te slaan.
b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste twee meter, in slachtruimten tot ten minste drie meter, in koelruimten of koelhuizen ten minste tot de hoogte waarop het vlees wordt opgeslagen, en waarvan de overgang van vloer naar wanden en de overgang van de wanden onderling rond zijn afgewerkt, behalve voor de in hoofdstuk III, punt 16, onder a), bedoelde ruimten.		
Het gebruik van houten wanden in de in hoofdstuk III, punt 16, bedoelde ruimten die vóór 1 januari 1983 zijn gebouwd, is echter geen reden voor intrekking van de erkenning;	Onverminderd het bepaalde in de eerste alinea mag de erkenning van ruimten met houten wanden, die zijn gebouwd vóór 1 januari 1983 en die uitsluitend worden gebruikt voor de opslag van bevroren vlees in eindverpakking (punt 16), worden gehandhaafd. Een nieuwe erkenning kan evenwel niet worden afgegeven voor vriesruimten met houten wanden. Hout mag niet worden gebruikt om de houten wanden in erkende ruimten geheel of gedeeltelijk te vervangen, tenzij het gaat om kleinere herstellingen. Het gebruik van vernis is niet toegestaan.	Zie ook punt 1, onder c), houten deuren, en punt 4, onder a), houten gereedschap.
c) deuren van onaantastbaar materiaal; houten deuren moeten aan beide zijden voorzien zijn van een gladde ondoordringbare bekleding;	Alle delen van houten deuren, inclusief de kozijnen, moeten zijn bekleed en afgedicht. De deklaag moet waterbestendig zijn, afwasbaar, niet toxisch en goed onderhouden.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
d) reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;	Het isolatiemateriaal mag niet beschadigd zijn en mag niet onbedekt worden gelaten, tenzij het schoon is en kan worden gereinigd.	
e) voorzieningen die zorgen voor voldoende luchtverversing en, zo nodig, een goede afvoer van damp;	Condensatie of met het oog waarneembare waterdamp in de lucht kan wijzen op een ontoereikende ventilatie. De officiële dierenarts moet nagaan of de plafonds, zichtbare dakconstructies en dergelijke regelmatig worden gereinigd. Het reinigen mag geen gevaar opleveren voor verontreiniging van vers vlees.	
f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd;	In alle ruimten waar onbeschermd vlees wordt verkregen, bewerkt of opgeslagen moeten de lichtbronnen van een passend beschermend omhulsel zijn voorzien. Indien wordt getwijfeld of er voldoende licht aanwezig is, wordt aanbevolen de volgende minimale lichtsterkte in acht te nemen: — op keuringsplaatsen: 540 lux, — in werkruimten en in hokken voor zieke en verdachte dieren: 220 lux, — in opslagruimten en hokken: 110 lux. De lichtsterkte moet worden gemeten op de plaats en op de wijze die door de officiële dierenarts worden bepaald.	Zie ook punt 26, belichting bij keuring vóór het slachten.
g) een schoon en gemakkelijk schoon te houden plafond; bij ontstentenis daarvan, moet het binnenoppervlak van de dakbedekking aan deze voorwaarden voldoen;		
2. a) voldoende voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht, voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het gereedschap en de werktuigen met warm water. De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. De installaties voor het wassen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf gemengd water op een passende temperatuur, van was- en ontsmettingsmiddelen alsmede van handdoeken die slechts eenmaal kunnen worden gebruikt;	Hangende, beweegbare handdouches, sproeiers en slangen zijn over het algemeen niet toegestaan. Zij mogen wel worden gebruikt voor het afspoelen van de karkassen tussen het moment waarop het dier wordt verdoofd en dat waarop de onthuiding wordt voltooid, wanneer het varkens betreft, bij de voltooiing van het onthuiden wanneer het schapen betreft, en bij het uitnemen van de ingewanden en de laatste reiniging van de karkassen op alle slachtlijnen, op voorwaarde dat zij niet voor andere doeleinden kunnen worden gebruikt en dat het verse vlees niet kan worden verontreinigd door opspattend water. Slachtlijnpersoneel moet in de gelegenheid zijn om zijn handen te wassen en zijn gereedschap te reinigen en te ontsmetten zonder de werkplek te verlaten. Voor het overige personeel mogen de voorzieningen die door meerderen kunnen worden gebruikt zo dicht mogelijk in de buurt van de werkplek worden geïnstalleerd. Voorschoten worden bij voorkeur gewassen op een afgeschermde plaats om rondspattend water tegen te houden. In uitsnijruimten en andere werkruimten moeten de was- en ontsmettingsvoorzieningen gemakkelijk toegankelijk zijn en moet voldoende tijd beschikbaar zijn om daarvan gebruik te maken. Wanneer er vaste voorzieningen zijn, moet de maximumafstand tot elke werkplek zodanig zijn dat iedereen op elk ogenblik gemakkelijk toegang heeft tot die voorzieningen. Er mag gebruik worden gemaakt van andere voorzieningen, bij voorbeeld mobiele sterilisatoren, systemen waarbij op vaste tijden het vuile gereedschap wordt ingeruild tegen schoon gereedschap (dat wil zeggen systematisch gebruik van aparte was- en sterilisatievoorzieningen die op een afzonderlijke plaats of buiten de betrokken ruimte gelegen kunnen zijn) of collectoren voor vuile messen, op voorwaarde dat het systeem op bevredigende wijze werkt.	Zie ook punt 8, afvoer van afvalwater.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	Elke wasbak moet voorzien zijn van het nodige om de handen te reinigen en te ontsmetten. Stukken zeep zijn niet toegestaan. Bij gebruik van wegwerphanddoeken moeten aangepaste tissuehouders en containers voor de gebruikte handdoeken aanwezig zijn.	
b) voorzieningen voor het ontsmetten van gereedschap met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82 °C;	Zie punt 2, onder a), voor de eisen met betrekking tot de plaats waar de reinigings- en ontsmettingsvoorzieningen zich moeten bevinden. Voor beweegbare apparatuur zijn voorzieningen nodig (bij voorbeeld „commercial sterilizers") waarmee het gereedschap kan worden ontsmet; dat geldt met name voor: — borstbeenzagen, — apparatuur voor het losmaken van de slokdarm, — zagen voor het klieven van de karkassen, — kettingen van onthuidingsmachines, — mechanische apparatuur voor het los prepareren van de huid, — holle bloedvangmessen, — apparatuur voor het automatisch uitnemen van maag en darmen, — cirkelzagen, — ronde bewegende messen, — karkaszagen. In vaste sterilisatoren zonder stromend water of stoom moet het water geregeld worden vervangen. De sterilisatoren moeten rechtstreeks aangesloten zijn op een afvalwaterafvoersysteem („positive ducting") (zie punt 8) en zij moeten gemakkelijk te reinigen zijn en geregeld worden gereinigd. Onder „positive ducting" wordt in deze richtsnoeren verstaan: de afvoer van afvalwater via afgesloten leidingen. Mobiele sterilisatoren moeten voorzien zijn van een thermometer. Het water moet geregeld worden vervangen om ervoor te zorgen dat het schoon blijft.	Zie punt 17, onder c), en punt 29 voor de frequentie van de sterilisatie.
3. passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insekten, knaagdieren, enz.;	Naar gelang van de plaatselijke omstandigheden kan gebruik worden gemaakt van fysieke en/of chemische middelen, bij voorbeeld: — vallen, lokaas, horren, luchtgordijnen, rookmiddelen, vogelnetten, enz., — insekticiden, iodenticiden, fermigantia, enz. De officiële dierenarts moet rekening kunnen geven van de wijze waarop de bestrijding in de inrichting is geregeld (plaats, frequentie, enz.).	
4. a) werktuigen en gereedschap, zoals bij voorbeeld tafels voor het uitsnijden, verstelbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen van corrosiebestendig materiaal, die het vlees niet kunnen aantasten en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Het gebruik van hout is verboden behalve in ruimten waar zich uitsluitend vers vlees bevindt dat op hygiënische wijze is verpakt;	Het oppervlak van snijbladen moet glad worden gehouden. Aan de lucht blootgestelde metalen oppervlakken moeten corrosiebestendig zijn. Gegalvaniseerde oppervlakken mogen niet in contact komen met vlees.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	Ruimten voor de opslag van bevroren, verpakt vlees in eindverpakking mogen houten wanden hebben indien zij gebouwd en erkend zijn vóór 1 januari 1983. Houten voorwerpen, met name: a) messen, wetstalen, borstels, zwabbers, gummitrekkers, schoppen, hamers, hakmessen, bijlen en zagen met houten handvat; b) houten messcheden, platforms, andere oppervlakten, stootranden, hakblokken en tafels; c) houten paletten, glijbanen en transportbanden, mogen niet worden geplaatst in, binnengebracht in, noch vervoerd door slachtruimten, uitsnijruimten, ruimten die worden gebruikt voor het koelen of invriezen van vlees, ruimten die worden gebruikt voor het opslaan van niet van een eindverpakking voorzien vers vlees of andere ruimten waarin niet van een eindverpakking voorzien vlees kan worden binnengebracht of waardoor niet van een eindverpakking voorzien vlees kan worden vervoerd. Het gebruik van houten panelen en houten voorwerpen in gangen is toegestaan voor zover geen onbeschermd vers vlees door die gangen wordt getransporteerd.	Punt 1, onder b).
b) corrosiebestendige apparatuur en voorzieningen die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor: — het interne transport van het vlees, — het neerzetten van de bakken die voor dit vlees worden gebruikt, op zodanige wijze dat noch het vlees, noch de bakken rechtstreeks met de vloer of de muren in aanraking kunnen komen;	De apparatuur moet ook goed zijn onderhouden.	Punt 17, onder c), voorwaarden voor reiniging en ontsmetting.
c) voorzieningen voor hygiënische behandeling en bescherming van het vlees tijdens laden en lossen;	Wanneer de behandeling uitsluitend vlees in eindverpakking betreft, kan met een overkapte ruimte worden volstaan, op voorwaarde dat het vlees op de krachtens de richtlijn vereiste temperatuur wordt gehouden. Voor de behandeling van onbeschermd of onverpakt vlees is een gesloten laad- en lossysteem vereist, zodat verontreiniging door rook, stof, regen, ongedierte, vogels, bladeren, enz. wordt voorkomen. Tijdens het laden moet de krachtens de richtlijn vereiste temperatuur van het vlees worden gehandhaafd. Wanneer geen gesloten laad- en lossysteem aanwezig is, kan de erkenning van de inrichting worden gehandhaafd op voorwaarde dat met het laad- en lossysteem een gelijkwaardige bescherming van het onbeschermde of verpakte verse vlees kan worden gegarandeerd. Vlees mag niet rechtstreeks vanuit de uitsnijruimte in een transportmiddel worden gebracht, tenzij is voorzien in een gesloten laadsysteem. Op de laadperrons mogen geen verwarmingstoestellen of radiatoren worden gebruikt, tenzij wordt gegarandeerd dat het verse vlees daarvan geen nadeel ondervindt.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
d) speciale waterdichte bakken van corrosiebestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor uitgesneden vlees of slachtafvallen die niet bestemd zijn voor menselijke consumptie, of een afsluitbaar lokaal voor dit vlees of deze afvallen, indien daarvan zo grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien zij niet aan het einde van iedere werkdag worden opgehaald of vernietigd; wanneer dit vlees door leidingen wordt vervoerd, dienen deze zodanig te zijn gebouwd en geplaatst dat gevaar voor besmetting van het vlees wordt voorkomen;	De bakken die worden gebruikt voor afgekeurd materiaal, moeten duidelijk worden gemerkt en mogen uitsluitend daarvoor worden gebruikt.	
5. een koelinstallatie om het vlees constant op de bij deze richtlijn voorgeschreven inwendige temperatuur te houden. Deze installatie moet een draineringssysteem bevatten waardoor condensatiewater zonder enig gevaar voor besmetting van het vlees kan worden afgevoerd;		
6. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid van uitsluitend drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG van de Raad (1) kan leveren; bij wijze van uitzondering kan evenwel een installatie met niet drinkbaar water worden toegelaten voor de produktie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelmachines, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. De leidingen voor niet drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;	De leiding van een inrichting moet rekenschap kunnen afleggen over de aard van de watervoorziening (leidingwater, oppervlaktewater of bronwater) en moet ook kunnen demonstreren hoe het waterleidingsysteem in de inrichting functioneert. De officiële dierenarts moet inzage hebben van een plan van het leidingssysteem waarop alle tappunten zijn aangegeven, de tappunten zelf moeten zijn geïdentificeerd zodat zij op het plan kunnen worden aangegeven. Overeenkomstig tabel B in bijlage II bij Richtlijn 80/778/EEG mogen de nationale autoriteiten van de Lid-Staten zelf de frequentie van de controles bepalen wanneer het water bestemd is voor de levensmiddelenindustrie, met dien verstande dat ten minste één controle per jaar vereist is. De volgende richtfrequenties worden aanbevolen voor onderzoeken naar de microbiologische parameters als bedoeld in bijlage I, punt E, bij Richtlijn 80/778/EEG met betrekking tot het in slachthuizen en uitsnijderijen gebruikte water, wanneer dat geen leidingwater van het openbare waterleidingnet is zonder buffervoorraad in het bedrijf (voor koel- en vrieshuizen geldt geen richtfrequentie): — water uit openbaar leidingnet (met buffervoorraad) of water uit particuliere bronnen: elke maand; — onbehandeld oppervlaktewater: elke week. De monsters moeten in de inrichting zelf worden genomen.	Richtlijn 80/778/EEG, punt 20, gebruik van niet drinkbaar water.

(1) PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 11.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
7. een installatie die warm drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG in voldoende hoeveelheden levert;		
8. een voorziening voor de afvoer van afvalwater, die aan de eisen van de hygiëne voldoet;	Ten einde te voldoen aan de voorschriften van de hygiëne met betrekking tot de afvoer van afvalwater in ruimten waar vers vlees wordt behandeld (bij voorbeeld om te voorkomen dat afvalwater op vers vlees kan spatten of dat verontreiniging van het ene deel van de inrichting naar het andere wordt verspreid), moet het water naar met een rooster afgedekte en van een stankafsluiting voorziene kolken worden afgevoerd.	Zie ook punt 1, onder a). Het water moet naar kolken met roosters en stankafsluiters worden afgevoerd.
	Zowel diepe als ondiepe goten moeten voorzien zijn van afneembare roosters, indien de mogelijkheid bestaat dat het personeel in die goten staat of er doorloopt. De kolken moeten afgedekt zijn met afneembare roosters en moeten voorzien zijn van afneembare stankafsluiters.	
	De goten voor de afvoer van afvalwater moeten in principe zo zijn aangelegd dat geen stoom wordt geproduceerd.	
	Afvalwater van wasgelegenheden voor de handen, sterilisatoren, andere wasgelegenheden (bij voorbeeld vaste sproeiers, reinigingsvoorzieningen voor laarzen en voor voorschoten), schoonmaakvoorzieningen (bij voorbeeld voor transportbanden en haken), douches voor karkassen en slachtafvallen, werktafels en machines (bij voorbeeld apparatuur voor het reinigen van ingewanden) moeten direct via buizen („positive ducting") zijn aangesloten op kolken of goten (onder de roosters van de kolken of goten, wanneer die er zijn). De buizen mogen worden verlengd met buizen van kunststof of rubber.	
	Hangende, beweegbare handdouches, sproeiers en slangen zijn niet toegestaan aangezien zij niet voldoen aan de vereisten voor de afvoer van afvalwater. Zij mogen evenwel worden gebruikt overeenkomstig de voorschriften in punt 2, onder a), van deze richtsnoeren.	Punt 2, onder a).
	Wanneer de goten voor het verzamelen van bloed ook worden gebruikt voor het afvoeren van afvalwater, moeten zij afgedekt zijn of voorzien zijn van roosters. Indien de goten voor het verzamelen van bloed evenwel niet worden gebruikt voor het afvoeren van afvalwater, moeten zij niet van roosters zijn voorzien of afgedekt zijn, op voorwaarde dat het personeel niet in die goten staat of er doorloopt.	
	Condensatiewater van de koelapparatuur moet direct naar de goten worden afgevoerd („positive ducting").	
	In de stallen moeten alle vloeibare stoffen worden afgevoerd naar kolken met roosters en stankafsluiters. Goten die bereikbaar zijn voor dieren uit andere hokken moeten worden afgedekt.	
	Scheiding	
	In slachthuizen moet het afvalwater worden afgevoerd vanuit het schone naar het vuile gedeelte. Afvalwater uit stallen voor zieke en verdachte dieren moet op zodanige wijze worden afgevoerd, dat andere dieren niet in contact kunnen komen met afval uit de	Punt 13, onder h).

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	hokken voor zieke en verdachte dieren. Bovendien moet worden gezorgd voor de aparte afvoer van het afval afkomstig van de slachtinstallaties voor dergelijke dieren (voor zover nodig) en van de opslagruimten voor in beslag genomen karkassen of vlees, zodat het afval uit die ruimten niet wordt afgevoerd via ruimten waar zich eventueel vers vlees kan bevinden. *Afvoer van afvalwater in de open lucht* De afvoer van afvalwater in de open lucht naar bezinkings- of beluchtingsvijvers, gemeentelijke afvalwaterzuiveringsinstallaties, enz., moet gebeuren via volledig afgedekte goten zolang die goten zich op het bedrijfsterrein bevinden. Indien de goten buiten het bedrijfsterrein niet meer zijn afgedekt, moet worden gezorgd voor afdoende bescherming tegen het binnenkomen van ongedierte.	
9. een adequaat ingerichte afsluitbare ruimte die uitsluitend ter beschikking van de veterinaire dienst staat of aangepaste voorzieningen in de in hoofdstuk III, punt 16, bedoelde koel- en vrieshuizen;	In koelhuizen moet de bevoegde veterinaire dienst vrij kunnen beschikken over afsluitbaar meubilair (inclusief een bureau en een kast voor de opslag van stempels, etiketten, certificaten, enz.), dat alleen door die dienst wordt gebruikt.	
10. voorzieningen die het mogelijk maken de in deze richtlijn voorgeschreven keuring te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;	De beschikbare voorzieningen moeten ten minste omvatten:	
	1. vrije toegang tot alle delen van het bedrijf;	Artikel 8, lid 2, en punt 44.
	2. adequate verlichting in de gehele inrichting en in de slachthuizen, adequate verlichting voor de keuring vóór het slachten;	Punt 1, onder f). Punt 26.
	3. in slachthuizen adequate, overdekte voorzieningen voor het in bedwang houden en/of het afzonderen van dieren tijdens de keuring vóór het slachten;	
	4. inzage van de uitkomsten van tests betreffende de drinkbaarheid van het water;	Punt 6.
	5. inzage van de temperatuurregistraties in uitsnijlokalen, koelhuizen en vrieshuizen;	Punt 14, onder b). Punt 15, onder b). Punt 16, onder b).
	6. inzage van de geneeskundige verklaringen;	Punt 24.
	7. inzage van de uitkomsten van laboratoriumtests, inclusief die voor residuen;	Artikel 4, lid 1, onder b), punt 39, onder e), en punt 47, zesde streepje.
	8. inzage van de resultaten van onderzoeken op trichinen (indien nodig);	Artikel 4, lid 1, onder a), en punt 41, onder D.
	9. inzage van de gegevens met betrekking tot de oorsprong van het vlees;	Punt 43 en punt 47, eerste streepje.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	10. tijdige melding wanneer vlees wordt uitgesneden voor het intracommunautaire handelsverkeer;	Punt 46.
	11. voorzieningen voor het bewaren van de keurmerken, de etiketten en het verpakkingsmateriaal;	Punt 48.
	12. adequate kantoorvoorzieningen voor het opstellen en de administratieve verwerking van de certificaten en inzage van de keuringscertificaten die het vlees moeten vergezellen bij binnenkomst in uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen.	Punt 64. Artikel 3, lid 1, letter B, onder b), en artikel 3, lid 1, letter D, onder b).
	Krachtens artikel 3, lid 3, van Richtlijn 64/433/EEG mag de officiële dierenarts zich bij de keuring na het slachten, de controle in uitsnijderijen en de controle op de hygiëne bij het laden en het vervoer, laten bijstaan door assistenten die onder zijn gezag en verantwoordelijkheid staan. De uitvoeringsbepalingen met betrekking tot deze assistentie moeten nog worden vastgesteld. Ondertussen gelden voor de assistenten ten minste de volgende voorwaarden:	
	a) zij moeten aangesteld zijn door de Lid-Staat;	
	b) zij moeten een adequate opleiding hebben gehad;	
	c) zij moeten regeringsambtenaren zijn en een zodanige status hebben dat hun onpartijdigheid ten opzichte van de leiding van de inrichting is gegarandeerd;	
	d) zij mogen geen beslissingsbevoegdheid hebben over het uiteindelijke resultaat van de keuring.	
	In artikel 8, lid 2, is nog een bepaling opgenomen betreffende de inschakeling van assistenten bij de inspecties en controles in inrichtingen. Die assistentie dient beperkt te blijven tot zuiver materiële werkzaamheden en moet steeds gebeuren door speciaal daartoe opgeleid personeel.	
11. een voldoend aantal kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, was- en douchegelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling die geen rechtstreekse toegang tot de werkruimten mogen geven. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf gemengd water op een passende temperatuur, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, en handdoeken die slechts eenmaal kunnen worden gebruikt. De kranen mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten;	De nodige voorzieningen moeten aanwezig zijn om schone beschermende kleding gescheiden van andere kleding te bewaren. Indien hiervoor afsluitbare kasten beschikbaar zijn moeten deze steeds in goede staat zijn. Adequate voorzieningen voor het verwijderen van vuile beschermende kleding moeten aanwezig zijn. Het verdient aanbeveling te zorgen voor aparte kleedkamers voor personeel dat werkzaam is in de stallen, personeel dat belast is met de behandeling van gekeurd materiaal en personeel dat toegang heeft tot de ruimten voor het leegmaken en reinigen van magen en darmen. Bij gebruik van wegwerphanddoeken moeten geschikte tissuehouders en containers voor de gebruikte handdoeken aanwezig zijn.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
12. een ruimte en voldoende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen. Deze ruimte en deze voorzieningen zijn niet verplicht indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het doen reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen in officieel erkende installaties.	Onder vervoermiddelen worden ook verstaan voertuigen voor het vervoeren van vlees en voor het vervoeren van levende dieren.	Zie ook punt 72, waarin is bepaald dat vlees slechts in gereinigde en ontsmette transportmiddelen mag worden vervoerd.
	Onder voldoende voorzieningen moet onder meer worden verstaan: — een hellende en van afvoerkanalen voorziene vloer, — een installatie voor het leveren van drinkwater onder druk, — adequate ontsmettingsmiddelen, — adequate verlichting. De voorzieningen moeten van zodanige aard zijn dat zij ook bij temperaturen beneden 0 °C kunnen worden gebruikt, voor zover dergelijke temperaturen in verband met de aldaar heersende klimatologische omstandigheden normaal mogen worden verwacht, tenzij de nodige regelingen zijn getroffen om de vervoermiddelen te reinigen en te ontsmetten in officieel erkende installaties. Indien in de inrichting geen voorzieningen aanwezig zijn voor het reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen, moeten de voorschriften waarin is bepaald dat zij moeten worden gereinigd en ontsmet in officieel erkende installaties, ten minste zijn vervat in een nationale gedragscode of een nationaal handboek.	
HOOFDSTUK I **Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van slachthuizen**	Voor de produktie van vers vlees overeenkomstig artikel 3, lid 1, onder A, moeten de verrichtingen in de slachthuizen ook voldoen aan het bepaalde in de artikelen 4 en 8 en de hoofdstukken IV, V, VI, VII, IX, X, XII, XIII en XIV.	
13. Afgezien van de algemene voorwaarden, moeten de slachthuizen ten minste beschikken over:		
a) voldoende overdekte stalruimte voor het onderbrengen van de slachtdieren, of, indien de klimatologische omstandigheden zulks toelaten, voldoende ruimte voor stalling in de open lucht; wanden en vloeren moeten duurzaam, ondoordringbaar en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn; deze ruimten moeten de nodige uitrusting omvatten vóór het drenken en, zo nodig, het voederen van de slachtdieren, alsmede leidingen voor de afvoer van vloeistoffen naar met een rooster afgedekte en van een stankafsluiting voorziene kolken;	Stalruimten en wachthokken (inclusief de wanden, scheidingswanden in de hokken, tussenschotten, vloeren, ribben, veeroosters en hekken) moeten duurzaam, ondoordringbaar en gemakkelijk te reinigen zijn, ongeacht het klimaat. Wanneer evenwel het gebruik van hout tijdelijk is toegestaan, moet het geleidelijk worden vervangen door andere materialen, bij voorbeeld beton en metalen buizen. In de wachthokken en de stallen moet drinkwater voor de dieren aanwezig zijn.	
	De nodige voorzieningen moeten worden getroffen om de officiële dierenarts in de gelegenheid te stellen de keuring vóór het slachten te verrichten. De voorzieningen omvatten ten minste: — adequate verlichting, — een plaats voor het reinigen en ontsmetten van de handen,	Punt 9, voorzieningen voor de officiële dierenarts. Punt 10, voorzieningen voor de keuringen.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	— voorzieningen om de dieren af te zonderen.	Punt 26, verlichting voor de keuring vóór het slachten.
	Afsluitbare ruimten of hokken zijn vereist voor zieke of verdachte dieren. Het afval uit die ruimten moet apart worden afgevoerd.	Punt 13, onder e). Punt 8.
	Dieren mogen niet op het bedrijfsterrein van een slachthuis worden binnengebracht tenzij om er te worden geslacht of wanneer zij nodig zijn om het slachthuis normaal te doen functioneren.	Punt 17, onder b).
b) slachtruimten die voldoende groot zijn om het slachten op bevredigende wijze te laten verlopen; ingeval men in een slachtruimte niet alleen varkens maar ook andere dieren slacht, moeten deze slachtruimten voorzien zijn van een afzonderlijke afdeling voor het slachten van varkens; deze afzonderlijke afdeling is evenwel niet absoluut noodzakelijk indien de varkens en de andere dieren niet terzelfder tijd worden geslacht; in dat geval moet het broeien, ontharen, afschrappen en afschroeien evenwel geschieden in afzonderlijke afdelingen die duidelijk zijn gescheiden van de slachtlijn, hetzij door een vrije ruimte van ten minste vijf meter, hetzij door een afscheiding van ten minste drie meter hoogte;	Wanneer varkens en andere diersoorten terzelfder tijd worden geslacht, moet de ruimte voor het broeien, ontharen, krabben en schroeien van de varkens van de slachtlijn voor de andere soorten gescheiden zijn door een vrije ruimte van ten minste vijf meter of door een afscheiding met een hoogte van ten minste drie meter. Soortgelijke scheidingen zijn niet vereist indien de varkensslachtlijn geheel in de lengte verloopt (dat wil zeggen vóór het uitnemen van maag en darmen), maar zijn wel vereist tussen de verschillende afdelingen van de slachtlijn wanneer die slachtlijn zodanige krommingen vertoont dat de latere, schone verrichtingen moeten gebeuren in de nabijheid van het broeien, ontharen, krabben en schroeien.	
	Slachthuizen moeten ruim genoeg zijn opdat elke werknemer zijn werk ongehinderd kan verrichten en opdat de officiële dierenarts gemakkelijk toegang heeft tot elke werkplek en zijn taak naar behoren kan vervullen.	
	Zie ook punt 13, onder h), en punt 29 met betrekking tot de bijzondere eisen ten aanzien van aan te brengen scheidingen en het voorkomen van verontreiniging.	Punt 13, onder h), en punt 29.
c) voldoende grote afzonderlijke ruimten die uitsluitend mogen worden gebruikt:		
— voor het ledigen, schoonmaken en behandelen van magen en darmen.	Het verzamelen van pancreassen en milten mag in deze ruimte gebeuren, op voorwaarde dat zij niet bestemd zijn voor menselijke consumptie.	
Een dergelijke afzonderlijke ruimte is evenwel niet noodzakelijk wanneer de magen in gesloten circuit worden behandeld met een apparaat dat voorzien is van een passende ventilatie en dat aan de volgende eisen voldoet:	Indien magen en/of darmen niet in de inrichting zelf worden leeggemaakt, moeten zij op hygiënische wijze worden opgeslagen totdat zij uit de inrichting worden verwijderd.	
(i) het moet zodanig worden opgesteld dat het scheiden van de ingewanden van de maag, het ledigen en schoonmaken op hygiënische wijze plaatsvindt. Het moet op een speciale plaats komen die duidelijk van het onbeschermde verse vlees gescheiden is door een tussenmuur die vanaf de grond ten minste drie meter hoog is en die de ruimte waar deze handelingen plaatsvinden, omgeeft;	Het ledigen, het schoonmaken en het verwijderen van het slijm en van het slijmvlies van de darmen mogen in een enkele ruimte gebeuren indien die bewerkingen deel uitmaken van dezelfde procedure.	
(ii) door de vormgeving en de werking van de machine moet besmetting van het verse vlees onmogelijk zijn;	In deze ruimte dienen voorzieningen aanwezig te zijn voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het gereedschap, overeenkomstig het bepaalde in punt 2, onder a).	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
(iii) een inrichting voor het afzuigen van lucht moet zodanig zijn geplaatst en zodanig werken dat de geuren en het risico voor besmetting door aërosols worden uitgeschakeld;		
(iv) de machine moet voorzien zijn van een inrichting waarmee het afvalwater en de inhoud van de magen in gesloten circuit naar het afvoersysteem kunnen worden afgevoerd;		
(v) het circuit dat door de magen wordt gevolgd naar en van het apparaat moet duidelijk gescheiden en verwijderd zijn van het circuit van het overige verse vlees. De magen moeten onmiddellijk na lediging en schoonmaken op hygiënische wijze worden weggevoerd;		
(vi) het personeel dat het overige verse vlees behandelt mag de magen niet behandelen. Het personeel dat de magen behandelt, mag geen toegang hebben tot het overige verse vlees;		
— voor het verder verwerken van magen en darmen indien dit in het slachthuis plaatsvindt;	Volgens de procedure van het Permanent Veterinair Comité kan een afwijking worden toegestaan van het vereiste dat de verdere bewerking van magen en darmen moet geschieden in een afzonderlijke ruimte. Deze ruimte mag worden gebruikt voor het broeien, bleken, zouten of drogen van de magen en darmen. In deze ruimte moeten voorzieningen aanwezig zijn voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het gereedschap, overeenkomstig het bepaalde in punt 2, onder a).	Artikel 13.
— voor de bewerking en het schoonmaken van ander slachtafval dan dat genoemd onder bovenstaande streepjes, inclusief een afzonderlijke ruimte om de koppen voldoende gescheiden te houden van het andere afval, voor zover deze bewerkingen worden uitgevoerd in het slachthuis maar niet op de slachtlijn;	Krachtens de procedure van het Permanent Veterinair Comité kan een afwijking worden toegestaan van de eis dat er een aparte ruimte moet zijn voor de bewerking en het reinigen van slachtafvallen. Andere slachtafvallen dan magen en darmen mogen van een eindverpakking worden voorzien in een aparte ruimte, dan wel in een apart deel van de slachtruimte of de ruimte, als bedoeld in punt 13, onder c), derde streepje, voor zover wordt voldaan aan het bepaalde in punt 62. De koppen moeten op een aparte plaats worden bewerkt op voldoende afstand van andere slachtafvallen, wanneer dat niet in een aparte ruimte gebeurt. In deze ruimten moet worden gezorgd voor voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het gereedschap, overeenkomstig het bepaalde in punt 2, onder a).	Artikel 13. Punt 62.
— voor het opslaan van huiden, horens, hoeven en varkenshaar, indien deze produkten niet op de dag van het slachten zelf uit het slachthuis worden verwijderd;	Huiden, horens, hoeven en varkenshaar vallen niet onder de definitie van vlees. De ruimte voor het opslaan van die produkten behoeft derhalve niet te voldoen aan de eisen voor ruimten die worden gebruikt voor de opslag van vers vlees (punt 1).	Artikel 2, onder a). Punt 1.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	Een aparte ruimte voor de opslag van huiden, horens, hoeven en varkenshaar is niet vereist indien zij dagelijks uit het slachthuis worden verwijderd en indien zij in afwachting van die verwijdering worden opgeslagen in gesloten containers.	
	In het kader van de procedure van het Permanent Veterinair Comité kan een afwijking worden toegestaan van de eis dat moet worden voorzien in een aparte ruimte voor de opslag van huiden, horens, hoeven en varkenshaar wanneer die niet dagelijks uit het slachthuis worden verwijderd.	Artikel 13.
	Huiden, horens, hoeven en varkenshaar mogen in dezelfde ruimte worden opgeslagen.	
	Wanneer huiden, horens, hoeven of varkenshaar verder worden bewerkt, moet een en ander duidelijk gescheiden worden gehouden van de inrichting voor vers vlees.	
d) een afzonderlijke ruimte voor het verpakken van afval, indien het afval in het slachthuis wordt verpakt;	Wanneer de ruimte voor de eindverpakking van slachtafvallen gescheiden is van de slachtruimte of van de ruimte waar de slachtafvallen worden bewerkt, behoeft de vloer niet voorzien te zijn van afvoerkanalen; hij moet wel waterdicht zijn, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten, niet kunnen rotten en zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien.	Punt 1, onder a).
e) afsluitbare ruimten of, indien de klimatologische omstandigheden zulks toelaten, ruimten voor stalling in de open lucht, voor zieke en van ziekte verdachte dieren; afsluitbare ruimten voor het slachten van deze dieren, voor tot nadere keuring aangehouden vlees en voor in beslag genomen vlees. De ruimten voor het slachten van deze dieren zijn niet verplicht voor erkende inrichtingen waar de voorschriften van de Lid-Staat het slachten van deze dieren in de inrichting op dezelfde dag als het slachten van dieren waarvan het vlees bestemd is voor het intracommunautaire handelsverkeer verbieden, of bepalen dat dit slachten moet plaatsvinden nadat het slachten van dieren waarvan het vlees bestemd is voor het intracommunautaire handelsverkeer, is voltooid en dat er maatregelen moeten worden genomen om besmetting van dit vlees te voorkomen.	In afsluitbare ruimten en stallingen voor zieke en verdachte dieren mag geen hout worden gebruikt.	Punt 4, onder a).
	De ruimten of hokken voor zieke en verdachte dieren moeten aan alle eisen voor stallingen voldoen en moeten bovendien over de nodige voorzieningen beschikken om dieren in bedwang te houden indien dat elders niet kan.	Punt 8.
	Hokken of ruimten voor zieke en verdachte dieren moeten zo zijn gebouwd dat contact tussen dieren in verschillende hokken wordt voorkomen. Bovendien moet ervoor zijn gezorgd dat excreta, urine en afvalwater andere delen van de stallingen, inclusief de gangen, niet kunnen verontreinigen. Daartoe moet worden voorzien in een apart waterafvoersysteem, zodat andere dieren niet in contact kunnen komen met afval uit de hokken voor zieke en verdachte dieren.	
In dat geval moeten de ruimten speciaal worden gereinigd en ontsmet onder officieel toezicht alvorens opnieuw te worden gebruikt voor het slachten van dieren voor het intracommunautaire handelsverkeer, of wel moet worden gegarandeerd dat deze dieren niet worden geslacht in de erkende inrichting, maar in afzonderlijke ruimten die speciaal daarvoor bestemd zijn;	Indien zich op het bedrijfsterrein aparte voorzieningen bevinden voor het slachten van zieke en verdachte dieren, moeten zij zo zijn opgezet en worden gebruikt dat de hygiëne in het normale slachtgedeelte niet in het gedrang komt.	
	Afvalmaterialen en afvalwater uit het aan zieke en verdachte dieren voorbehouden slachtgedeelte moeten apart worden afgevoerd. Wanneer geen speciale voorzieningen voor het slachten van zieke of verdachte dieren aanwezig zijn, moet kunnen worden aangetoond dat passende maatregelen zijn genomen (dit vereiste geldt, naar analogie, ook voor derde landen).	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	Gegarandeerd moet kunnen worden dat vlees bestemd voor het intracommunautaire handelsverkeer, tijdens het slachten en het opslaan steeds gescheiden blijft van de rest en dat de ruimten volledig worden gereinigd en ontsmet onder officieel toezicht voordat zij weer voor het slachten van dieren voor het intracommunautaire handelsverkeer worden gebruikt. Indien deze garanties niet kunnen worden gegeven moeten voor het slachten van zieke en verdachte dieren bijzondere voorzieningen aanwezig zijn.	
	Vlees van zieke en verdachte dieren mag niet in het intracommunautaire handelsverkeer worden gebracht. In deze context moet onder „ziek en verdacht" worden verstaan alle dieren die niet mogen worden geslacht krachtens het bepaalde in punt 28 van hoofdstuk V.	Artikel 3, lid 1, letter A, onder b).
f) voldoende grote koel- of vriesruimten met corrosiebestendige outillage die zo is ontworpen dat vers vlees niet in aanraking komt met de vloer of de wanden wanneer het wordt vervoerd of opgeslagen;	Slachtinrichtingen moeten over voldoende koelcapaciteit beschikken voor de produktie van één dag.	
	Ruimten die ook worden gebruikt voor de opslag van gekoeld of bevroren vlees moeten voldoen aan de in hoofdstuk III vastgestelde voorwaarden.	Hoofdstuk III.
	Contact van vers vlees met pilaren en deuren moet worden voorkomen.	
g) een voorziening die het mogelijk maakt toezicht uit te oefenen op het binnenkomen en het verlaten van het slachthuis;	Rond het bedrijfsterrein moet een omheining zijn aangebracht of een andere voorziening om mensen en dieren de doorgang te beletten, tenzij de toegang tot het bedrijfsterrein van het slachthuis op een natuurlijke wijze is belemmerd. De inrichting mag alleen toegankelijk zijn via poorten en deuren waar toezicht aanwezig is. Een inrichting mag niet toegankelijk zijn via een deuropening die rechtstreeks uitkomt in een werkruimte. Wanneer dergelijke deuropeningen in werkruimten uitsluitend worden gebruikt als nooduitgang, kunnen zij wel worden toegestaan.	
h) een doelmatige scheiding tussen het verontreinigde en het schone gedeelte, ten einde dit laatste gedeelte te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging;	Tijdens de normale gang van zaken in een slachthuis moet het dier een aantal bewerkingen ondergaan voordat het als vers vlees kan worden uitgevoerd (bedwelmen/steken, onthuiden, uitnemen van maag en darmen, toiletteren). Elke volgende bewerking is schoner dan de voorafgaande, en eventuele verontreiniging als gevolg van de vorige bewerking moet dan ook worden voorkomen.	
	De ideale omstandigheden voor een duidelijke scheiding zijn: een rechte slacht- en toiletteerlijn, waarbij personeel, gereedschap, luchtstroom en afvalwater alleen mogen bewegen in de tegenovergestelde richting van de dieren, tenzij afdoende voorzorgen worden genomen (bij voorbeeld wisseling van beschermende kleding, reiniging en ontsmetting van gereedschap, handen, laarzen, voorschoten, enz.) om te garanderen dat een dergelijke verplaatsing geen afbreuk doet aan de hygiëne bij de schonere bewerkingen.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	Het verdient aanbeveling dat bij de ingangen naar de schone gedeelten voorzieningen aanwezig zijn voor het reinigen van laarzen en handen. In de praktijk zijn U- en S-bochten in de slachtlijn soms noodzakelijk; dat is aanvaardbaar op voorwaarde dat de verschillende afdelingen op afdoende wijze van elkaar zijn gescheiden, zowel ruimtelijk (dat wil zeggen voldoende ruimte tussen de hangbanen om contact te voorkomen en eventuele kruiscontaminatie tussen karkassen te verhinderen, of, indien dat onmogelijk is, een scheidingswand) als functioneel (dat wil zeggen verplaatsingen van arbeiders, gereedschap, enz.). In de nabijheid van de onthuidingsinstallatie kan een grotere afstand tussen de hangbanen vereist zijn. De ruimte voor de opslag van niet eetbare afvallen, de zone voor de opslag van afgekeurd vlees en de zone voor de opslag van mest moeten worden beschouwd als de meest verontreinigde delen van het gebouw, en de nodige maatregelen moeten worden genomen, onder meer scheiding van personeel en gereedschap, om verontreiniging van vers vlees te voorkomen. Messen mogen niet in de werkzone worden gescherpt (behalve met een wetstaal) noch geslepen; voor het scherpen volstaat het dat het op voldoende afstand van de werkzone gebeurt. Voor aanvullende bemerkingen inzake scheiding en verontreiniging van vlees, zie punt 29.	
i) een installatie voor het ophangen van de dieren na het bedwelmen, zodat het afslachten zoveel mogelijk aan het vrijhangende dier kan plaatsvinden; tijdens het afslachten mag het dier in geen geval in aanraking komen met de vloer;	De nodige maatregelen moeten worden genomen om het binnenkomen van ongedierte via de bedwelmingsruimte te voorkomen. Karkassen mogen niet rechtstreeks op de vloer worden uitgeslacht. De karkassen mogen worden uitgeslacht op burries, op voorwaarde dat de hygiënische kwaliteit van het vlees niet in het gedrang wordt gebracht; met name mag geen enkel deel van het karkas de vloer of de burrie raken bij het neerlaten of ophijsen.	Punt 3.
j) een hangbaan voor het interne transport van het vlees;	Hangbanen en de steunen daarvoor mogen niet van hout zijn vervaardigd. Verdere behandeling van het vlees omvat de keuring na het slachten, het bijsnijden, het transport naar de koelruimten, het koelen, invriezen en opslaan, en het transport naar de uitsnijlokalen.	
k) voor zover binnen het slachthuis mest wordt opgeslagen, een speciaal hiervoor ingerichte ruimte;	„Binnen het slachthuis" betekent op het omheinde bedrijfsterrein van de slachtinrichting.	
	De afdeling die bestemd is voor de opslag van mest, behoeft niet te voldoen aan de voorwaarden voor ruimten voor de produktie, bewerking of opslag van vers vlees (punt 1).	Punt 1.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	De afdeling voor de opslag van mest moet op afdoende wijze beschermd zijn tegen ongedierte. Een overdekte ruimte verdient aanbeveling. De mestafdeling moet voorzien zijn van verhoogde randen en een waterafvoersysteem, ten einde te voorkomen dat vloeistoffen naar de schonere gedeelten wegvloeien; zij moet bovendien tegen vliegen worden behandeld in het desbetreffende seizoen, overeenkomstig de voor het betrokken produkt geldende gebruiksvoorschriften.	Punt 3.
l) een ruimte met adequate voorzieningen om een onderzoek op trichinen te kunnen uitvoeren, voor zover een dergelijk onderzoek in de inrichting wordt verricht.		
HOOFDSTUK II **Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van uitsnijderijen**	Voor de produktie van uitgesneden vers vlees overeenkomstig artikel 3, lid 1, letter B, moeten de verrichtingen in de uitsnijderijen voldoen aan het bepaalde in artikel 8 en in de hoofdstukken IV, VIII, IX, X, XI, XII, XIII en XIV, ongeacht of de uitsnijderij al dan niet verbonden is aan een slachthuis.	
14. Afgezien van de algemene voorwaarden, moeten uitsnijderijen ten minste beschikken over:		
a) voldoende grote koelruimten voor de bewaring van het verse vlees en, wanneer in de inrichting verpakt vlees wordt opgeslagen, een koel- of vriesruimte voor verpakt vlees;	Ruimten die bovendien worden gebruikt voor de opslag van gekoeld en bevroren vlees, moeten voldoen aan de voorwaarden van hoofdstuk III.	Hoofdstuk III.
b) een ruimte voor het uitsnijden, uitbenen en verpakken, voorzien van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer;	Een zelfregistrerende thermometer (of thermograaf) kan zijn: a) een vaste mechanische thermograaf, of b) een draagbare mechanische thermograaf, op voorwaarde dat op afdoende wijze kan worden aangetoond op welke plaats de registratie is gebeurd, of c) een elektrische thermograaf in of net buiten de ruimte, met een sensor binnen de ruimte. Een zelfregistrerende telethermometer is een elektrische thermometer, uitgerust met een of meer sensoren, die verbonden is met een centrale registratie-eenheid, meestal opgesteld op enige afstand van het punt waar de temperatuur wordt gemeten. In al deze gevallen moet de temperatuur leesbaar worden geregistreerd of geplot zodat op elk moment aan de hand van een permanente door de machine gemaakte grafiek of registratie de temperatuur op een plaats of in een ruimte kan worden afgelezen. Ook moet kunnen worden afgelezen op welk uur en op welke datum de registratie heeft plaatsgevonden. Manuele registratie van de temperatuur, ongeacht de frequentie ervan, is niet aanvaardbaar. Wanneer een zelfregistrerende telethermometer is aangesloten op een computersysteem, kan de registratie continu plaatsvinden of intermitterend. Bij intermitterende registratie moet een frequentie van ten minste twee registraties per uur worden aangehouden.	Zie ook hoofdstuk III, punt 15, onder b), en punt 16, onder b).

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	De geregistreerde gegevens moeten gedurende ten minste twee weken worden bewaard voor uitsnijruimten en gedurende een jaar voor opslagplaatsen en zij moeten ter beschikking zijn van de officiële dierenarts. Wanneer verschillende sensoren op een telethermometer zijn aangesloten, moet steeds kunnen worden bepaald van welke sensor de gegevens afkomstig zijn.	
c) een ruimte voor het aanbrengen van de eindverpakking, tenzij voldaan is aan de voorwaarden van hoofdstuk XI, punt 62;	De koudeketen mag niet worden verbroken; indien de eindverpakking gebeurt in een afzonderlijke ruimte moet ervoor worden gezorgd dat de temperatuur van het vlees niet stijgt tot boven de overeenkomstig punt 65 vereiste temperatuur. Onverminderd het bepaalde in dit punt moet, wanneer de eindverpakking gebeurt in een afzonderlijke ruimte, aan de vereisten in punt 62, onder e) en f), toch nog worden voldaan. Indien bindmachines worden gebruikt, moeten de nodige voorzorgen worden genomen om verontreiniging van het vlees door stofvorming te voorkomen.	
d) een ruimte voor het opslaan van materiaal voor verpakking en eindverpakking.	Alle ruimten voor het opslaan van het materiaal voor verpakking en eindverpakking (inclusief tussentijdse opslag) moeten aan deze voorwaarden voldoen. Zij moeten uitsluitend voorbehouden zijn aan het materiaal voor verpakking en eindverpakking, met dien verstande dat ook de opslag van de commerciële etiketten is toegestaan. Wanneer het gedurende de gehele opslagperiode in de beschermende verpakking blijft, mag het materiaal voor verpakking en eindverpakking in eenzelfde ruimte worden opgeslagen met andere levensmiddelen (op voorwaarde dat die levensmiddelen van een eindverpakking zijn voorzien en in die ruimte daarvan niet worden ontdaan) en met schone beschermende kleding, papieren handdoeken en rollen toiletpapier. Alle andere werkzaamheden, met uitzondering van het in elkaar zetten van kartonnen dozen, zijn verboden, inclusief het gebruik van de ruimte als garage, onderhoudsruimte of werkruimte. Het lokaal mag evenmin worden gebruikt als gang.	
HOOFDSTUK III **Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van koel- en vrieshuizen**	Voor de opslag van vers vlees overeenkomstig het bepaalde in artikel 3, lid 1, letter D, moeten de verrichtingen in koelhuizen eveneens voldoen aan het bepaalde in artikel 8 en in de hoofdstukken IV, IX, X, XII, XIII en XIV. De voorwaarden van hoofdstuk III gelden ook voor elke ruimte in slachthuizen en uitsnijderijen die wordt gebruikt voor de opslag van gekoeld of bevroren vlees.	Artikel 3, lid 1, letter D.
15. Koel- en vrieshuizen waar vers vlees wordt opgeslagen zoals omschreven in hoofdstuk XIII, punt 65, eerste streepje, moeten, afgezien van de algemene voorwaarden, ten minste beschikken over:	Het eerste streepje van punt 65 betreft gekoeld vlees, dat wil zeggen vlees dat is opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste +7 °C en slachtafvallen die zijn opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste +3 °C.	Punt 65.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
a) voldoende grote koelruimten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees zodanig kan worden opgeslagen dat aan de in punt 65, eerste streepje, vermelde voorschriften inzake temperaturen wordt voldaan;	De vloer in koelhuizen moet waterdicht zijn, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten, rotbestendig, en moet zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien.	Punt 1, onder a).
	Er dient te worden gezorgd voor corrosiebestendige voorzieningen, zodat vlees noch vleesbakken in contact komen met de vloer of de wanden.	Punt 4, onder b), tweede streepje.
	Er dient een regeling te worden getroffen waarbij steeds kan worden nagegaan waar vlees is opgeslagen. Er moet op worden toegezien dat onbeschermd vlees met een EEG-status gescheiden blijft van ander vlees (indien het andere vlees van een eindverpakking is voorzien, moet het in een aparte ruimte worden opgeslagen).	
	Indien de ruimten uitsluitend worden gebruikt voor de opslag van gekoeld vlees in eindverpakking, mag gebruik worden gemaakt van houten voorzieningen. Houten wanden zijn niet toegestaan.	Punt 4, onder a). Punt 1, onder b).
b) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer in elke opslagruimte.	Zie punt 14, onder b), voor een verklaring van „zelfregistrerende thermometer" en „zelfregistrerende telethermometer".	Punt 14, onder b).
	Wanneer de opslagruimten in afdelingen of vakken zijn onderverdeeld, moeten er voldoende zelfregistrerende thermometers of zelfregistrerende telethermometers aanwezig zijn om een constante temperatuur te kunnen handhaven.	
16. Afgezien van de algemene voorwaarden moeten koelen vrieshuizen waar vers vlees wordt opgeslagen zoals omschreven in hoofdstuk XIII, punt 65, tweede streepje, ten minste beschikken over:	Het tweede streepje van punt 65 betreft bevroren vlees dat wordt opgeslagen bij ten hoogste – 12 °C.	Punt 65.
a) voldoende grote ruimten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees zodanig kan worden opgeslagen dat aan de in punt 65, tweede streepje, vermelde voorschriften inzake temperaturen wordt voldaan;	De vloeren in vrieshuizen behoeven geen afschot te hebben en niet van goten te zijn voorzien, maar zij moeten wel waterdicht zijn, mogen niet kunnen rotten en moeten gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn.	Punt 1, onder a).
	Indien deze ruimten uitsluitend worden gebruikt voor de opslag van bevroren vlees in eindverpakking, is het gebruik van houten voorzieningen toegestaan, en zijn zelfs houten wanden toegestaan indien deze zijn gebouwd en erkend vóór 1 januari 1983.	Punt 4, onder a). Punt 1, onder b).
	Er dient te worden gezorgd voor corrosiebestendige voorzieningen zodat het vlees noch de vleesbakken in contact komen met de vloer, de wanden of de pilaren.	Punt 4, onder b), tweede streepje.
	De koelapparatuur moet zo zijn geïnstalleerd dat het vlees noch de kartons met vlees ermee in contact kunnen komen. IJsvorming is ongewenst.	
	Er moet een regeling worden getroffen om op elk moment te kunnen nagaan op welke plaats vlees is opgeslagen en om ervoor te zorgen dat vlees met een EEG-status gescheiden blijft van het andere vlees.	
b) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer in elke opslagruimte.	Zie punt 14, onder b), voor de verklaring van „zelfregistrerende thermometer" en „zelfregistrerende telethermometer".	Punt 14, onder b).

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	Wanneer de opslagplaatsen in afdelingen of vakken zijn onderverdeeld, moeten er voldoende zelfregistrerende thermometers of telethermometers aanwezig zijn om een constante temperatuur te kunnen handhaven.	
HOOFDSTUK IV **Hygiëne van het personeel, de ruimten, het gereedschap en de werktuigen in de inrichtingen**	De in dit hoofdstuk vervatte voorwaarden gelden voor alle erkende inrichtingen, inclusief slachthuizen, uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen. De officiële dierenarts is verantwoordelijk voor het toezicht.	Punt 47, vijfde streepje.
17. Een zo volmaakt mogelijke reinheid wordt verplicht gesteld voor personeel, ruimten, gereedschap en werktuigen:	De algehele reiniging van ruimten bestemd voor vers vlees is slechts toegestaan aan het einde van de arbeidsperiode, wanneer zich geen vers vlees meer in de ruimte bevindt, en, in de slachtruimten, wanneer de slachtlijn helemaal leeg is. Messen, voorschoten, handen, enz., moeten op zodanige wijze worden gereinigd dat geen water op het vlees spat. De slachtlijn moet worden vrijgemaakt, gereinigd en ontsmet voordat met het slachten overeenkomstig Richtlijn 64/433/EEG wordt begonnen.	
a) het personeel dient in het bijzonder schone werkkleding alsmede een schoon hoofddeksel en, zo nodig, een nekbeschermer te dragen; het bij het slachten der dieren en bij het bewerken of de verdere behandeling van het vlees betrokken personeel moet tijdens de werkdag verscheidene malen en telkens vóór de hervatting der werkzaamheden zijn handen wassen en ontsmetten; personen die met zieke dieren of besmet vlees in aanraking zijn gekomen, dienen onverwijld handen en armen grondig met warm water te wassen en te ontsmetten; in de werk- en opslagruimten mag niet worden gerookt;	Onderhoudspersoneel, bezoekers, leiding en andere personen die een inrichting binnenkomen, dienen beschermende kleding te dragen, inclusief beschermend schoeisel, en moeten ervoor zorgen dat het verse vlees niet wordt verontreinigd. In de werkruimten waar onbeschermd vlees wordt behandeld, moet over de persoonlijke kleding werkkleding worden gedragen. Ook moet geschikt werkschoeisel worden gedragen. De werkkleding moet in principe herkenbaar zijn (bij voorbeeld aan de hand van een etiket) en is bij voorkeur uniform. Zij moet grondig worden gereinigd door de inrichting of door een voor rekening van de inrichting werkend commercieel reinigingsbedrijf. Voorschoten en handschoenen moeten worden uitgedaan voordat toiletten en eetzalen worden betreden. Er moet op worden toegezien dat het verse vlees niet kan worden verontreinigd tijdens de werkonderbrekingen. In de slachtlokalen, de uitsnijruimten en de koelcellen mag het personeel normaal geen handschoenen dragen, tenzij kan worden aangetoond dat deze, uit oogpunt van hygiëne, geen gevaar opleveren voor het verse vlees. Uitzonderingen op deze algemene aanbeveling zijn met name veiligheidshandschoenen om de handen van het personeel tegen verwondingen te beschermen, voeringen voor veiligheidshandschoenen uit roestvrij staal, en plastic handschoenen om de handen te beschermen van het personeel dat moet werken met in stroef krimpfolie verpakte karkassen, of om verwondingen te bedekken. Handschoenen die worden gedragen bij de behandeling van onbeschermd vers vlees, moeten zijn vervaardigd van materiaal dat tijdens het werk kan worden gereinigd en ontsmet en zij moeten in de loop van de werkdag en telkens vóór de hervatting van de werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet. De hoofddeksels mogen slechts één keer worden gebruikt of moeten wasbaar zijn, en zij moeten de kruin van het hoofd volledig bedekken.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	Indien nodig moet het resterende haar worden bedekt met een haarnet.	
	In dit punt wordt onder werkruimte en opslagruimte ook verstaan: de trappenhuizen, liften, gangen die rechtstreeks toegang geven tot de werkruimten en opslagruimten of waardoor produkten worden vervoerd.	
	Wanneer automaten voor drank en voedsel aanwezig zijn - andere dan drinkwaterfonteintjes - moeten die zich bevinden in de kleedlokalen, de was- en toiletruimten, of de kantoren.	
b) geen enkel dier mag een inrichting binnenkomen; dit geldt niet voor slachthuizen ten aanzien van de voor slachting bestemde dieren, alsmede - voor wat het terrein van genoemde slachthuizen betreft - voor dieren die voor het functioneren van het slachthuis noodzakelijk zijn. Knaagdieren, insekten en ander ongedierte moeten stelselmatig worden verdelgd;	De nodige maatregelen moeten worden genomen om te voorkomen dat andere dieren binnenkomen dan de dieren die moeten worden geslacht of die bij het slachtproces noodzakelijk zijn. Het gebruik van honden bij de bewaking van de toegang tot de inrichting is wel toegestaan, op voorwaarde dat de honden niet vrij kunnen rondlopen.	
	Zie ook punt 3, waarin is bepaald dat, naast de verdelging van ongedierte, de nodige maatregelen moeten worden getroffen om te voorkomen dat ongedierte in erkende inrichtingen binnenkomt.	Punt 3.
	Deuren die niet van een extra insektenwering zijn voorzien, moeten steeds gesloten blijven.	
c) gereedschappen en werktuigen die bij de vleesverwerking worden gebruikt, dienen in een goede staat van onderhoud en reinheid te worden gehouden. Zij moeten verscheidene malen per werkdag, bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt nadat zij zijn verontreinigd, zorgvuldig worden gereinigd en ontsmet.	Gereedschappen en werktuigen moeten worden gereinigd voordat zij worden ontsmet.	
	Voor gereedschappen en werktuigen die met karkassen in contact komen voordat de keuring na het slachten is voltooid, zijn aanvullende reinigingsvoorschriften van kracht - zie punt 29. Alle andere gereedschappen en instrumenten moeten verscheidene malen per dag worden gereinigd en ontsmet.	
	De handgrepen van messen en wetstalen moeten worden gereinigd. Het lemmet en het punt waar de handgreep en het lemmet samenkomen, moeten geregeld worden ontsmet en de volledige handgreep moet af en toe worden ontsmet. Wanneer messen en andere instrumenten in heet water worden gedompeld en er onmiddellijk weer worden uitgehaald, wordt dat niet beschouwd als ontsmetting, alleen als reiniging. Aan de voorwaarde inzake ontsmetting wordt geacht te zijn voldaan wanneer een systeem wordt toegepast met meerdere messen waarbij de messen in de ontsmettingsbak blijven, terwijl één mes wordt gebruikt, dan wel een andere methode waarbij het contact lang genoeg duurt om ontsmetting te garanderen.	
	Messen en andere instrumenten moeten, wanneer ze niet worden gebruikt, op een schone plaats worden bewaard.	
18. Ruimten, werktuigen en gereedschap mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan voor de bewerking van vers vlees. Deze eis is niet van toepassing op transportwerktuigen die in de in punt 16, onder a), bedoelde ruimten worden gebruikt, wanneer het vlees is verpakt. Gereedschap voor het uitsnijden van vlees mag slechts voor dat doel worden gebruikt.	Alle ruimten waarin vlees wordt verwerkt tot vleesprodukten of vleesbereidingen, moeten duidelijk gescheiden zijn van ruimten waarin vers vlees voor het intracommunautaire handelsverkeer bestemd wordt geproduceerd, bewerkt of opgeslagen. Ingrediënten voor vleesprodukten mogen niet worden opgeslagen in of getransporteerd door ruimten waar vers vlees een of andere behandeling ondergaat.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	Zie ook punt 66 met betrekking tot de gescheiden opslag.	
18. a) De exploitant, de eigenaar van de inrichting of diens vertegenwoordiger dient de algemene hygiëne bij de produktie in zijn inrichting regelmatig te doen controleren. Hierbij zijn inbegrepen microbiologische controles overeenkomstig het bepaalde in de vierde alinea. Deze controles moeten gereedschap, installaties en werktuigen in alle produktiestadia en, zo nodig, de produkten betreffen. Hij dient, op verzoek van de officiële dienst, in staat te zijn de officiële dierenarts of de veterinaire deskundigen van de Commissie in kennis te stellen van aard, frequentie en resultaat van de te dien einde verrichte controles, alsmede, zo nodig, van de naam van het controlelaboratorium. De aard en de frequentie van deze controles, alsmede de methoden van monsterneming en bacteriologisch onderzoek zullen worden neergelegd in een code voor hygiënisch verantwoorde werkwijzen, die zal worden opgesteld volgens de procedure van artikel 16. b) De officiële dierenarts analyseert regelmatig de resultaten van de onder a) bedoelde controles. Hij kan op grond van deze analyses aanvullend microbiologisch onderzoek doen verrichten in alle produktiestadia of op de produkten. Het resultaat van deze analyses wordt neergelegd in een verslag waarvan de conclusies of aanbevelingen ter kennis worden gebracht van de exploitant, die er zorg voor draagt dat de vastgestelde gebreken worden verholpen ter verbetering van de hygiëne.		
19. Het vlees en de bakken waarin het zich bevindt, mogen niet rechtstreeks met de vloer in aanraking komen.	Vlees, verpakking, eindverpakking en bakken mogen niet rechtstreeks in contact komen met de vloer of enige vloerbedekking, ongeacht of deze permanent is dan wel tijdelijk, waarop het personeel loopt. Indien vlees per ongeluk in contact komt met de vloer, moet het gedeelte dat de vloer heeft geraakt, worden weggesneden, tenzij het gehele stuk van het intracommunautaire handelsverkeer wordt uitgesloten. Vleesbakken mogen op elkaar worden gestapeld indien er geen gevaar voor bestaat dat de inhoud of de binnenkant van een bak door de bovenopstaande bak wordt verontreinigd. Zie ook punt 4, onder b), tweede streepje.	Zie ook punt 21, tijdelijke vloerbedekking. Punt 4, onder b), tweede streepje.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
20. Er mag geen ander water dan drinkwater worden gebruikt; bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat water dat geen drinkwater is, wordt gebruikt voor het produceren van stoom, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. Bij wijze van uitzondering kan voorts het gebruik van water dat geen drinkwater is voor het koelen van koelmachines worden toegestaan. De leidingen voor water dat geen drinkwater is, moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen.	Drinkwater als omschreven in punt 6. Niet drinkbaar water mag ook worden gebruikt voor brandbestrijding (zie punt 6). Broeitanks voor varkens moeten dagelijks worden geledigd en weer met drinkwater worden gevuld.	Punt 6.
21. Het is verboden zaagsel of enig ander soortgelijk middel te strooien over de vloer van de werkruimten en de opslagruimten voor vers vlees.	Tijdelijke vloerbedekkingen, met name zaagsel, houtkrullen, houtspaanders, papier, paklinnen, sisal, jute en karton, zijn verboden in ruimten waar vers vlees wordt geproduceerd, bewerkt of opgeslagen (inclusief gangen en laad- en losruimten). Dit geldt niet voor ruimten voor de opslag van huiden, horens, hoeven en varkenshaar (punt 13, onder c)) of de speciale afdeling voor de opslag van mest (punt 13, onder k)).	
22. Reinigingsmiddelen, ontmettingsmiddelen en soortgelijke middelen moeten zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op voorzieningen, gereedschap en vers vlees. Na gebruik moeten de voorzieningen en het gereedschap grondig met drinkwater worden schoongemaakt.		
23. Het vlees mag niet worden bewerkt en behandeld door personen die het kunnen besmetten.		
24. Een ieder die bij de bewerking en behandeling van vers vlees is betrokken, dient door een geneeskundige verklaring aan te tonen dat niets zich tegen zijn tewerkstelling verzet. De geneeskundige verklaring dient elk jaar te worden verlengd tenzij volgens de procedure van artikel 16 een ander stelsel van geneeskundige controle van het personeel wordt erkend dat gelijkwaardige waarborgen biedt.	De geneeskundige verklaring moet worden afgegeven door een algemeen geneesheer, en niet door de betrokken persoon, zijn werkgever of een paramedicus. De voor die verklaring vereiste onderzoeken of tests zijn niet nader aangegeven, aangezien ervan wordt uitgegaan dat de betrokken geneesheer dient te handelen overeenkomstig de regelen van het vak. De verklaring moet worden hernieuwd zoals aangegeven en moet worden overgelegd aan de officiële dierenarts zodat hij zich ervan kan vergewissen dat niets een tewerkstelling in de weg staat. De uitdrukking „een ieder die bij de bewerking en behandeling van vers vlees is betrokken" betreft iedereen die vers vlees aanraakt, ook buitenstaanders alsmede het personeel in de afdelingen verpakking, eindverpakking en opslag van de inrichtingen maar niet het personeel in de stallen, de chauffeurs van transportvoertuigen voor vee, het administratief personeel en het schoonmaakpersoneel dat alleen buiten de werkuren in de ruimten voor vers vlees binnenkomt. Zij heeft evenmin betrekking op het personeel van koelhuizen dat uitsluitend bevroren vlees in kartons behandelt, op voorwaarde dat de nodige voorzorgen worden genomen om te voorkomen dat de kartons openscheuren en het verse vlees aan de lucht wordt blootgesteld.	Punt 10. Punt 23.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
HOOFDSTUK V **Keuring voor het slachten**	Voor het intracommunautaire handelsverkeer bestemd vlees moet afkomstig zijn van dieren die na een keuring vóór het slachten overeenkomstig het bepaalde in dit hoofdstuk, geschikt zijn bevonden voor de slacht.	Artikel 3, lid 1, letter A, onder b). Artikel 3, lid 1, letter B, onder b). Artikel 3, lid 1, letter C. Artikel 3, lid 1, letter D.
	Vlees van dieren die niet mogen worden geslacht overeenkomstig het bepaalde in punt 28, mag niet in het intracommunautaire handelsverkeer worden gebracht.	Artikel 3, lid 1, letter A, onder b).
25. De dieren dienen op de dag waarop zij het slachthuis binnenkomen of voor de aanvang van het dagelijkse slachten aan de keuring vóór het slachten te worden onderworpen. Deze keuring dient onmiddellijk vóór het slachten nogmaals plaats te vinden, indien het dier zich gedurende de nacht in het slachthuis heeft bevonden. De bedrijfsleider van het slachthuis of zijn vertegenwoordiger moet de keuringshandelingen vóór het slachten en met name de nuttig geachte ingrepen vergemakkelijken. Elk te slachten dier moet zijn voorzien van een identificatiemerk dat de bevoegde autoriteit in staat stelt de oorsprong van het dier te bepalen.	Wanneer andere dieren tegelijkertijd worden geslacht met dieren die bestemd zijn voor het intracommunautaire handelsverkeer, moeten zij dezelfde keuring vóór het slachten hebben ondergaan. Het vlees moet tijdens het slachten steeds gescheiden worden gehouden van vlees bestemd voor het intracommunautaire handelsverkeer en de slachtlijn moet volledig worden vrijgemaakt en de slachtruimte en alle apparatuur gereinigd en ontsmet voordat mag worden begonnen met het slachten van dieren voor het intracommunautaire handelsverkeer. *Zie ook punt 13, onder e), slachting van zieke en verdachte dieren.*	
26. De officiële dierenarts dient deze keuring volgens wetenschappelijk verantwoorde methoden en bij voldoende belichting te verrichten.	De richtlijn belet niet dat dieren mogen worden ingedeeld in partijen of dat sommige dieren apart worden gehouden om speciaal te worden bekeken voordat de eigenlijke veterinaire keuring wordt verricht. Deze voorselectie mag worden uitgevoerd door assistenten of door personeel van het slachthuis. In de richtlijn is evenwel nergens bepaald dat de officiële dierenarts wordt ontslagen van de verplichting om alle dieren te keuren, ongeacht of zij een voorselectie hebben ondergaan of niet.	
		Zie punt 1, onder f), voor de eisen inzake verlichting.
	De officiële dierenarts mag zijn taak met betrekking tot de keuring vóór het slachten niet delegeren.	
	Om erop toe te zien dat wordt voldaan aan het bepaalde in deze richtlijn, en met name aan de onderstaande bepalingen:	
	1. de uitsluiting van vlees van dieren die niet geschikt worden bevonden om te worden geslacht (dat wil zeggen dieren die niet mogen worden geslacht overeenkomstig het bepaalde in punt 28);	Artikel 3, lid 1, letter A, onder b).
	2. de voorwaarde inzake het apart slachten van zieke en verdachte dieren;	Punt 13, onder e).
	3. het ogenblik waarop de keuring vóór het slachten wordt verricht;	Punt 25.
	4. het vereiste om vermoeide en zeer onrustige dieren te laten rusten, afhankelijk van het besluit van de officiële dierenarts,	Punt 28, onder b).

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	moet de officiële dierenarts schriftelijk vermelden op welke dag en op welk ogenblik de keuring vóór het slachten (en, indien nodig, de nadere keuring) werd uitgevoerd. Die vermelding kan gebeuren in de vorm van een notitie op een weegkaart of op een op het hok betrekking hebbende kaart, dan wel op enig ander officieel of commercieel document dat het dier of de dieren bij aankomst vergezelt; opmerkingen bij die vermelding zijn toegestaan.	
27. De keuring moet het mogelijk maken vast te stellen:		
a) of de dieren lijden aan een ziekte die besmettelijk is voor mens of dier dan wel of de aanwezige verschijnselen of de algemene gezondheidstoestand van het dier het uitbreken van een dergelijke ziekte doen vrezen;		
b) of de dieren een storing van de algemene gezondheidstoestand of verschijnselen van een ziekte vertonen, waardoor het vlees ongeschikt kan worden voor menselijke consumptie; bij de keuring moet ook worden gelet op eventuele tekens die erop wijzen dat aan het dier stoffen met een farmacologische werking zijn toegediend, dan wel of het dier andere stoffen heeft verbruikt die het vlees schadelijk voor de menselijke gezondheid kunnen maken;		
c) of de dieren vermoeid, zeer onrustig of gewond zijn.		
28. Niet mogen worden geslacht de dieren:		
a) die een van de in punt 27, onder a) en b), genoemde verschijnselen vertonen;	Dergelijke dieren moeten afzonderlijk worden geslacht overeenkomstig punt 13, onder e).	Punt 13, onder e).
b) die niet voldoende lang hebben kunnen rusten; vermoeide of zeer onrustige dieren moeten ten minste 24 uur kunnen rusten, behalve wanneer de officiële dierenarts, voor wat het intracommunautaire handelsverkeer betreft, een andersluidend besluit neemt;		Punt 10.
c) bij welke de een of andere vorm van tuberculose is vastgesteld.	Vers vlees van dieren die na een tuberculinetest of een klinisch onderzoek besmet zijn bevonden of als besmet worden beschouwd, mag niet in het intracommunautaire handelsverkeer worden gebracht.	Artikel 5, onder f).
HOOFDSTUK VI **Hygiëne bij het slachten en uitsnijden**		Artikel 3, lid 1, letter A, onder c).
29. Slachtdieren die in de slachtruimten worden binnengeleid, moeten onmiddellijk worden geslacht en er moet onmiddellijk worden overgegaan tot het laten leegbloeden, het verwijderen van huid of haar en het verwijderen van maag en darmen, op zodanige wijze dat elke besmetting van het vlees wordt voorkomen.	Het is van het allergrootste belang dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Indien de dieren bij aankomst in het slachthuis zeer vuil zijn, mogen zij worden gewassen op voorwaarde dat zij, vóór het slachten, voldoende kunnen drogen om verontreiniging van het karkas tijdens het onthuiden en uitslachten te voorkomen.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	Na de eerste insnijding in de huid mogen de onthuide delen van de karkassen niet meer met delen van andere karkassen in aanraking komen totdat de keuring na het slachten is voltooid (dat wil zeggen totdat de in punt 34 en hoofdstuk VII genoemde verrichtingen zijn voltooid), met dien verstande dat, wanneer bij die eerste insnijding de subcutane weefsels of spieren niet worden blootgelegd, de karkassen elkaar mogen raken tijdens het verbloeden, en dat varkenskarkassen elkaar mogen raken tijdens het broeien en ontharen.	
	Totdat de keuring na het slachten is beëindigd, moet elk indirect contact tussen karkassen middels de slachtbordessen, enz. worden voorkomen, tenzij de nodige voorzieningen aanwezig zijn, bij voorbeeld een continu drinkwatergordijn op een niet poreus oppervlak, om elke vorm van verontreiniging te voorkomen. Losse gereedschappen, werktuigen, enz. moeten, wanneer zij zijn verontreinigd, worden gereinigd en ontsmet voordat zij weer worden gebruikt.	
	De nodige maatregelen moeten worden genomen om te voorkomen dat vlees wordt verontreinigd door het personeel en door het gereedschap. Alle voorwerpen die in contact zijn geweest met de buitenkant van de huid, niet onthaarde varkenshuid, darminhoud, uitwerpselen, urine, gal, melk en abcessen of andere laesies, moeten als verontreinigd worden beschouwd en moeten worden gereinigd en ontsmet voordat zij weer voor vers vlees mogen worden gebruikt. Met name moeten steek- en onthuidingsmessen, tangen voor het afzetten van de onderpoten, materiaal voor het doorzagen van het borstbeen, het splijten van het karkas, het afzetten van de kop en het losmaken van de slokdarm, alsmede de voorzieningen om de karkassen te fixeren die in aanraking komen zowel met de huid als met het vlees, worden gereinigd en ontsmet voordat zij bij een volgend dier worden gebruikt.	
	Elke methode die voldoende tijd laat voor een degelijke ontsmetting is aanvaardbaar. De beste methode om aan deze voorwaarde te voldoen is evenwel het „meer-messensysteem" (een in de hand, de ander in de ontsmettingsbak).	Zie punt 17, onder c).
	Tijdens het uitnemen van maag en darmen moeten passende maatregelen worden genomen om te voorkomen dat het karkas wordt verontreinigd met de inhoud van de darmen, bij voorbeeld: het „melken" van de endeldarm (dat wil zeggen het terugstrijken van de inhoud van de endeldarm), het lossnijden en afbinden van de anus, het losmaken en het afbinden van de slokdarm, het afsluiten van de darmen met plastic klemmen, enz.	
	Verontreiniging van het vlees door afvalwater of gemorste melk en urine moet worden voorkomen. Het gebruik van waterslangen onder druk is slechts toegestaan tijdens werkonderbrekingen, wanneer zich geen onbeschermd vers vlees aan de slachtlijn bevindt.	
	Bijzondere aandacht moet worden besteed aan het voorkomen van verontreiniging van vers vlees tijdens het verwijderen van niet voor menselijke consumptie bestemd materiaal van de slachtlijn.	
	Bij de afvoer van niet voor menselijke consumptie bestemd materiaal mag de slachtlijn niet worden	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	gekruist, noch van te dichtbij gevolgd. Bij verwijdering moet dat materiaal van de slachtlijn weg worden vervoerd via een speciaal daarvoor bestemde route die langs de kortste weg leidt naar het voor opslag van dat materiaal bestemde gedeelte aan de vuilste kant van de slachtlijn. Kokers worden aanbevolen. Wanneer wordt geconstateerd dat materiaal ongeschikt is voor menselijke consumptie, kan het evenwel nodig blijken dat de slachtlijn toch wordt gekruist of van dichtbij gevolgd. In dat geval moet er zorgvuldig op worden toegekeken dat verontreiniging van vers vlees wordt voorkomen. De bakken voor het verwijderen van al dat materiaal moeten schoon zijn. De nodige voorzieningen moeten aanwezig zijn voor de scheiding van voor nadere keuring aangehouden karkassen, met name moet het mogelijk zijn afgekeurde karkassen van de hangbaan weg te halen zonder de naasthangende karkassen te verontreinigen, die na nadere keuring eventueel in de slachtlijn kunnen worden teruggevoerd. Indien karkassen of vlees worden verontreinigd, moet de verontreiniging worden weggenomen door het betrokken deel weg te snijden en niet door het te douchen. Het douchen of spoelen van karkassen (andere dan varkenskarkassen) tussen het tijdstip waarop het dier is bedwelmd en dat waarop de keuring na het slachten is voltooid (dat wil zeggen totdat de krachtens punt 34 en hoofdstuk VII vereiste verrichtingen zijn afgelopen), wordt strijdig geacht met de bepaling in de richtlijn dat bij het onthuiden en het uitnemen van maag en darmen elke verontreiniging van het verse vlees moet worden voorkomen. De karkassen mogen evenwel met drinkwater worden gespoeld of gedoucht overeenkomstig het bepaalde in punt 2, onder a), van deze richtsnoeren. Bovendien mogen de karkassen met drinkwater worden gespoeld of gedoucht nadat de keuring na het slachten is voltooid en voordat zij de koelcel worden binnengebracht, op voorwaarde dat zulks zonder spatten kan gebeuren; de karkassen mogen niet worden gespoeld of gedoucht nadat zij in koelcellen zijn binnengebracht, tenzij de nodige voorzorgen worden genomen om te voorkomen dat het verse vlees wordt verontreinigd door roest, schimmel of andere nadelige gevolgen van het gebruik van water.	
30. De dieren moeten goed zijn uitgebloed. Voor menselijke consumptie bestemd bloed dient in volmaakt reine voorwerpen te worden opgevangen. Het mag niet met de hand worden geklopt, maar uitsluitend met voorwerpen die voldoen aan hygiënische eisen.	De voorwaarden voor de hygiënische behandeling van bloed moeten nog worden vastgesteld door het Permanent Veterinair Comité (zie artikel 5, onder k)). Ondertussen mag bloed tussen de Lid-Staten worden verhandeld, indien de importerende Lid-Staat een afwijking toestaat krachtens artikel 6, lid 1, onder iii), maar dat bloed moet dan wel ten minste aan het bepaalde in dit punt voldoen.	
31. Behalve bij varkens en onverminderd punt 40, letter D, onder a), tweede zin, moet de huid onmiddellijk en volledig worden verwijderd. Varkens waarvan de huid niet wordt verwijderd, moeten terstond worden onthaard. Bij deze behandeling mogen hulpstoffen worden gebruikt, mits de varkens grondig met drinkwater worden afgespoten.	Zie punt 13, onder b), voor details inzake de voor het onthuiden van varkens vereiste voorzieningen. Varkens moeten volledig zijn onthaard of de huid moet volledig zijn verwijderd voordat het maag-darmenpakket wordt uitgenomen. Gedeeltelijke verwijdering van de huid bij varkens is evenwel toegestaan op voorwaarde dat het gedeelte van de huid dat niet wordt verwijderd, wordt onthaard voordat met het afhuiden wordt begonnen.	Punt 13, onder b).

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
32. Het verwijderen van maag en darmen moet onverwijld geschieden en moet uiterlijk 45 minuten na de verdoving of, in geval van een door een godsdienstige ritus voorgeschreven slacht, een half uur na het verbloeden beëindigd zijn. De longen, het hart, de lever, de nieren, de milt en het mediastinum kunnen of worden uitgenomen, of met de natuurlijke hechtmiddelen aan het geslachte dier verbonden blijven. Indien deze organen worden uitgenomen, dienen zij met een nummer of op andere wijze zodanig te worden gemerkt, dat blijkt dat zij bij het geslachte dier behoren; hetzelfde geldt voor de kop, de tong, het spijsverteringskanaal en elk ander deel van het dier dat nodig is voor onderzoek of, eventueel, voor het verrichten van de controles voorzien bij Richtlijn 86/469/EEG van de Raad [1]. De genoemde organen en delen dienen totdat de keuring is beëindigd in de onmiddellijke nabijheid van het geslachte dier te blijven. De penis kan voor zover hij geen pathologische verschijnselen of leasies vertoont evenwel onmiddellijk worden afgevoerd. De nieren dienen bij alle dieren te worden losgemaakt van het aanhangende vet en voor runderen, varkens en eenhoevigen dient ook het nierkapsel te worden verwijderd.	De slachtlijn behoeft niet te worden vrijgemaakt tijdens werkonderbrekingen op voorwaarde dat als gevolg van de werkonderbreking de maximumperiode van 45 minuten niet wordt overschreden. De keuring is voltooid wanneer alle in punt 34 en in hoofdstuk VII genoemde verrichtingen zijn uitgevoerd. De onderlinge samenhang moet aantoonbaar zijn. Van koppen en overblijvende organen moet steeds kunnen worden uitgemaakt bij welk karkas zij horen totdat de keuring na het slachten is voltooid, dat wil zeggen totdat de in punt 34 en hoofdstuk VII genoemde verrichtingen zijn uitgevoerd.	
33. Het steken van messen in vlees, het reinigen van het vlees met behulp van doeken of andere materialen, alsmede het opblazen zijn verboden. Wanneer zulks door een godsdienstige ritus wordt voorgeschreven, kan evenwel het opblazen van een orgaan worden toegestaan; het opgeblazen orgaan moet echter worden afgekeurd voor het intracommunautaire handelsverkeer.	Het opblazen van organen, bij voorbeeld longen en blazen, voor rituele doeleinden is toegestaan, op voorwaarde dat die organen niet in het intracommunautaire handelsverkeer worden gebracht. Opblazen voor andere doeleinden is verboden, met name: 1. het losmaken van de huid bij lammeren en schapen met behulp van perslucht; 2. het opblazen van de ruimten en holten tussen het borstvlies bij varkens om te voorkomen dat broeiwater wordt aangezogen door de longen; 3. het opblazen van kalfskoppen of poten voor kosmetische doeleinden. Het reinigen van vlees met andere materialen, inclusief borstels, zwabbers, trekkers of rundertongen, is eveneens verboden. *NB:* De in dit punt vastgestelde voorwaarden gelden eveneens voor uitsnijruimten.	
34. De geslachte eenhoevige dieren, varkens van meer dan vier weken en runderen van meer dan zes maanden dienen voor de keuring na het slachten door klieven van de wervelkolom in de lengte in tweeën te worden verdeeld. Zo nodig kan de officiële dierenarts voor elk dier klieving in de lengte van het geslachte dier en van de kop verlangen.	Buffels moeten worden behandeld als runderen. Indien de koppen niet worden gekliefd, moet kunnen worden aangetoond dat de in punt 40, letter A, onder a), letter B, onder a), letter C, onder a), letter D, onder a), of letter E, onder a), bedoelde keuringen hebben plaatsgevonden.	

[1] PB nr. L 275 van 26. 9. 1986, blz. 36.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
35. Het is verboden het geslachte dier uit te snijden, enig deel van het geslachte dier weg te nemen of daaraan verdere handelingen te verrichten, voordat de keuring na het slachten is beëindigd.	Huiden, horens, hoeven en varkensharen mogen worden afgevoerd naar de daarvoor bestemde opslagplaats voordat de keuring na het slachten is voltooid, maar wanneer om veterinairrechtelijke redenen keuringen van de poten en de bek vereist zijn, moet met zekerheid kunnen worden bepaald bij welk karkas zij horen. Indien de uier of de uterus van koeien bestemd is voor menselijke consumptie, moet deze worden ingesneden. Deze insnijdingen mogen niet gebeuren in de nabijheid van onbeschermd vers vlees.	
36. Voor nadere keuring aangehouden en afgekeurd vlees, alsmede magen, darmen en niet voor consumptie geschikte bijprodukten moeten zo spoedig mogelijk in speciale voorzieningen worden ondergebracht.	Onder „niet voor consumptie geschikte bijprodukten" wordt met name verstaan: elk deel van een dier dat niet eetbaar is of dat afgewezen is als niet geschikt voor menselijke consumptie (met uitzondering van in beslag genomen vlees). Er zou een aparte hangbaan moeten zijn waarlangs de voor nadere keuring aangehouden karkassen rechtstreeks kunnen worden afgevoerd naar de daarvoor bestemde voorzieningen. Deze speciale hangbaan zou moeten aftakken van de normale hangbaan onmiddellijk na de plaats waar de keuring na het slachten wordt voltooid (dat wil zeggen nadat alle in punt 34 en hoofdstuk VII bedoelde verrichtingen zijn uitgevoerd), maar mag ook van de normale hangbaan aftakken nadat de karkassen zijn gewogen, op voorwaarde dat bij het wegen elk contact tussen de karkassen wordt voorkomen. Deze baan mag de normale baan niet kruisen noch raken. De voorkeur wordt gegeven aan een onthoudersbaan met verbindingsrails waardoor afvoer naar de voorzieningen voor voor nadere keuring aangehouden vlees en naar die voor het snijden en afvoeren of het opslaan van afgekeurd vlees mogelijk is. Indien het niet mogelijk is een afzonderlijke baan te installeren voor de afvoer van voor nadere keuring aangehouden vlees naar de daarvoor bestemde voorzieningen, mag dat vlees langs de normale hangbaan worden vervoerd op voorwaarde dat voorzien is in een mechanisch systeem om elk contact tussen de karkassen aan de hangbaan te voorkomen. Afvoer van voor nadere keuring aangehouden karkassen langs de normale hangbaan zonder een mechanisch systeem om elk contact tussen de karkassen te voorkomen, kan worden toegestaan, op voorwaarde dat het voor nadere keuring aangehouden karkas naar de daarvoor bestemde voorzieningen wordt afgevoerd tijdens de werkonderbrekingen en dat er voldoende werkonderbrekingen zijn om ervoor te zorgen dat het afvoeren van voor nadere keuring aangehouden karkassen niet onnodig wordt vertraagd. Contact tussen voor nadere keuring aangehouden karkassen onderling en contact tussen voor nadere keuring aangehouden karkassen en andere karkassen moet worden voorkomen. In dat geval moeten bij de eerstvolgende modernisering of reorganisatie van de slachtlijn de nodige voorzieningen voor de afvoer van voor nadere keuring aangehouden karkassen worden aangebracht. Aan de onthoudersbaan mogen bepaalde delen van de karkassen worden weggesneden en de karkassen mogen vervolgens, indien zij geschikt zijn bevonden voor het intracommunautaire handelsverkeer, naar de normale hangbaan worden teruggevoerd. Vergrendelbare hangbanen zijn geen adequate voorzieningen voor de opslag van voor nadere keuring aangehouden karkassen.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	Afgekeurd vlees moet onmiddellijk worden vervoerd naar en opgeslagen in een afsluitbaar lokaal of afsluitbare bakken. Niet voor consumptie geschikt materiaal moet worden opgeslagen in een lokaal of bak als bedoeld in punt 4, onder d).	Punt 4, onder d).
	Magen en darmen moeten worden afgevoerd naar de in punt 13, onder c), bedoelde ruimten.	
	Voor de voorzieningen in uitsnijruimten, zie punt 4, onder d).	Punt 4, onder d).
37. Indien bloed of slachtafval van meer dan één dier vóór het einde van de keuring na het slachten zijn samengebracht in één vat, moet de gehele inhoud van dit vat van het intracommunautaire handelsverkeer worden uitgesloten, indien het vlees van een van deze dieren als ongeschikt voor menselijke consumptie is aangemerkt.	Wanneer slachtafvallen worden samengevoegd, moeten de magen en darmen in een aparte bak worden verzameld en gescheiden worden gehouden van andere eetbare slachtafvallen.	
	Indien een karkas voor nadere keuring wordt aangehouden en indien de daaraan ten grondslag liggende reden dat rechtvaardigt, moeten de slachtafvallen eveneens worden aangehouden totdat een definitief besluit over het karkas is genomen of moeten die slachtafvallen worden afgekeurd.	
	Slachtafvallen mogen slechts worden samengevoegd wanneer de betrokken organen individueel zijn gekeurd na het slachten.	
HOOFDSTUK VII **Keuring na het slachten**	Vlees dat bestemd is voor het intracommunautaire handelsverkeer, moet na het slachten zijn gekeurd door een officiële dierenarts overeenkomstig het bepaalde in dit hoofdstuk en mag geen afwijkingen vertonen, behalve traumatische laesies die zich kort voor het slachten hebben voorgedaan of plaatstelijke misvormingen of afwijkingen, op voorwaarde dat, eventueel uit laboratoriumtests, blijkt dat het karkas en de slachtafvallen daardoor niet ongeschikt worden voor menselijke consumptie en geen gevaar opleveren voor de volksgezondheid. De delen van het karkas of de slachtafvallen met traumatische laesies die zich kort voor het slachten hebben voorgedaan, plaatselijke misvormingen of afwijkingen of verontreinigingen moeten na de keuring worden weggesneden en mogen niet in het intracommunautaire handelsverkeer worden gebracht. De rest van het karkas en van de slachtafvallen moet opnieuw worden gekeurd voordat het geschikt kan worden verklaard voor het intracommunautaire handelsverkeer.	Artikel 3, lid 1, letter A, onder d). Artikel 3, lid 1, letter B, onder b). Artikel 3, lid 1, letter C. Artikel 3, lid 1, letter D. Artikel 5, onder h).
	Bij de keuring mag de officiële dierenarts zich laten bijstaan door assistenten die onder zijn gezag en verantwoordelijkheid staan.	Artikel 3, lid 3.
	De uitvoeringsbepalingen met betrekking tot deze assistentie en de details inzake de vereiste kwalificaties van de assistenten en de taken die zij mogen verrichten, moeten nog worden vastgelegd.	
38. Alle delen van het dier, ook het bloed, moeten onmiddellijk na het slachten worden gekeurd om te zien of het vlees geschikt is voor menselijke consumptie.	Zie ook punt 35 inzake het verwijderen van delen.	Punt 35.
39. De keuring na het slachten omvat:		
a) een visueel onderzoek van het geslachte dier en de daarbij behorende organen;	Inclusief het karkas, de uier en de uterus.	
	Ook varkensstaarten moeten worden onderzocht op eventueel staart bijten of beschadiging.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
b) palpatie van de in punt 40 bedoelde organen en, indien de officiële dierenarts zulks nodig acht, van de baarmoeder;		
c) het insnijden van organen en lymfklieren en, rekening houdend met de conclusies van de officiële dierenarts, van de baarmoeder; indien een dier bij het visueel onderzoek of bij het betasten van bepaalde organen afwijkingen blijkt te hebben die aanleiding zouden kunnen geven tot besmetting van geslachte dieren, outillage, personeel of ruimten, mag op deze organen geen insnijding worden verricht in de slachtruimte of in enige andere ruimte waar vers vlees kan worden besmet;		
d) een onderzoek naar afwijkingen in de consistentie, de kleur, de geur en, eventueel, de smaak;	Dit kan ook een onderzoek omvatten op beregeur.	Zie ook punt 40, letter C.
e) indien nodig een laboratoriumonderzoek, waarbij met name een onderzoek wordt ingesteld naar de in artikel 4, lid 1, onder b), bedoelde stoffen.		
40. De officiële dierenarts dient met name te verrichten:		
A. bij runderen ouder dan zes weken:	Voor buffels gelden dezelfde procedures als voor „runderen".	Artikel 5, onder f).
a) visueel onderzoek van de kop en de keel: de lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeekselllymfklieren (Lnn. retropharyngiales, mandibulares en parotidei) moeten worden ingesneden en onderzocht. De uitwendige kauwspieren, waarin twee parallel met de onderkaak lopende sneden moeten worden aangebracht, en de inwendige kauwspieren, waarin een vlakke snede moet worden aangebracht, moeten worden onderzocht. Nadat de tong zo ver is losgesneden dat een nauwkeurig visueel onderzoek van mond- en keelholte mogelijk is, wordt zij visueel onderzocht en gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;	Vlees, zowel het karkas als de slachtafvallen, van geslachte dieren waarbij een of meer levende of dode runderblaaswormen zijn gevonden, moet van het intracommunautaire handelsverkeer worden uitgesloten.	
b) onderzoek van de luchtpijp; visueel onderzoek en palpatie van de longen en de slokdarm; de lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlees (Lnn. mediastinales) moeten worden ingesneden en onderzocht. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen niet voor menselijke consumptie bestemd zijn;		
c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht, waardoor de beide kamers worden geopend en hun scheidingswand wordt ingesneden;		
d) visueel onderzoek van het middenrif;		

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
e) visueel onderzoek en palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); een insnijding aan de maagzijde van de lever en een insnijding aan de basis van de Spiegelse kwab voor onderzoek van de galwegen. Keuring en palpatie van de lymfklieren aan de alvleesklier;		
f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales en caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het darmkanaal en, indien nodig, insnijding van deze lymfklieren;		
g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;		
h) visueel onderzoek van de nieren en, indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);		
i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;		
j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen;		
k) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie en insnijding van de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii); bij koeien dient elke helft van de uier door een lange en diepe snede tot de melkboezem (sinus lactiferes) te worden geopend en moeten de lymfklieren worden ingesneden, behalve indien hij van menselijke consumptie uitgesloten is;		
B. bij runderen van minder dan zes weken:	„Runderen" omvat tevens buffels.	
a) visueel onderzoek van de kop en de keel. De lymfklieren achter in de keelholte (Lnn. retropharyngiales) moeten worden ingesneden en onderzocht. De mond- en keelholte moet worden onderzocht en de tong moet worden gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;		
b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen; de lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlees (Lnn. mediastinales) moeten worden ingesneden en onderzocht; In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp: deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen niet voor menselijke consumptie bestemd zijn;		
c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en hun scheidingswand wordt ingesneden;		

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
d) visueel onderzoek van het middenrif;		
e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie en, indien nodig, insnijding van de lever en de lymfklieren aan de lever;		
f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales en caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het darmkanaal en, indien nodig, insnijding van de lymfklieren;		
g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;		
h) visueel onderzoek van de nieren en, indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);		
i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;		
j) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten; bij twijfel moet een insnijding in de navelstreek worden aangebracht en moeten de gewrichten worden opengesneden. Het gewrichtsvocht moet worden onderzocht;		
C. bij varkens:	Krachtens artikel 5, onder a), van Richtlijn 64/433/EEG moeten de Lid-Staten erop toezien dat vers vlees van:	
a) visueel onderzoek van de kop en de keel; de lymfklieren van de onderkaak (Lnn. mandibulares) moeten worden onderzocht en ingesneden. De mond, de keelholte en de tong moeten visueel worden onderzocht. De tonsillen moeten worden verwijderd;	i) mannelijke varkens bestemd voor de fok; ii) cryptorchide en hemafrodiete varkens; iii) niet gecastreerde mannelijke varkens, met een slachtgewicht hoger dan een door de Raad vast te stellen gewichtsgrens,	
b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen en van de lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlees (Lnn. mediastinales). In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;	niet naar een andere Lid-Staat wordt geëxporteerd, behalve wanneer het bestemd is om een behandeling overeenkomstig Richtlijn 77/99/EEG van de Raad [1] te ondergaan en voorzien is van het speciale merk dat is vastgesteld bij Beschikking 84/371/EEG van de Commissie [2], of wanneer door de importerende Lid-Staat een afwijking is toegestaan overeenkomstig artikel 6, lid 1, onder ii), van Richtlijn 64/433/EEG.	Richtlijn 77/99/EEG. Beschikking 84/371/EWG.
c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en hun scheidingswand wordt ingesneden;	Als speciaal merk geldt het in bijlage I, hoofdstuk X, punt 49, van Richtlijn 64/433/EEG omschreven ovale stempel, waarover langs de lengteas twee evenwijdige rechte lijnen lopen, met een tussenruimte van ten minste 1 cm; de aanduidingen op het stempel moeten daarbij leesbaar blijven en de twee evenwijdige lijnen moeten even duidelijk zijn als de buitenkant van het merk.	
d) visueel onderzoek van het middenrif;	In afwachting van een overeenkomst over een gewichtsgrens berust de verantwoordelijkheid voor het merken van het vlees bij de exporterende Lid-Staat.	
e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie en, indien nodig, insnijding van de lever en de lymfklieren aan de lever;		

(1) PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 85.
(2) PB nr. L 196 van 26. 7. 1984, blz. 46.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales en caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het darmkanaal en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;	Zie ook punt 39, onder d), waarin is bepaald dat de keuring na het slachten ook een onderzoek moet omvatten naar afwijkingen in de geur.	
g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;		
h) visueel onderzoek van de nieren en, indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);		
i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;		
j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen;		
k) visueel onderzoek van de uier en de lymfklieren daarvan (Lnn. supramammarii); bij zeugen moeten de lymfklieren van de uier worden ingesneden;		
l) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren; bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden;		
D. bij schapen en geiten:		
a) visueel onderzoek van de kop na verwijdering van de huid en, bij twijfel, onderzoek van de keel, de mond, de tong, de lymfklieren achter in de keelholte en de oorspeekselklymfklieren. Onverminderd veterinairrechtelijke voorwaarden is dit onderzoek niet nodig indien de bevoegde autoriteit kan waarborgen dat de kop, daarbij inbegrepen de tong en de hersenen, van menselijke consumptie is uitgesloten;		
b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen en van de lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlees (Lnn. mediastinales); bij twijfel moeten deze organen en lymfklieren worden ingesneden en onderzocht;		
c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; bij twijfel moet het hart worden ingesneden en onderzocht;		
d) visueel onderzoek van het middenrif;		
e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever; insnijding aan de maagzijde van de lever voor onderzoek van de galwegen;		
f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales en caudales);		

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
g) visueel onderzoek en palpatie van de milt;		
h) visueel onderzoek van de nieren; indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);		
i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;		
j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen;		
k) visueel onderzoek van de uier en zijn lymfklieren;		
l) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren; bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden;		
E. bij eenhoevige huisdieren:		
a) visueel onderzoek van de kop en, na lossnijden van de tong, de keel; de lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeeksellymfklieren (Lnn. retropharyngiales, mandibulares en parotideï) moeten worden gepalpeerd, en, indien nodig, worden ingesneden. Nadat de tong zo ver is losgesneden dat een nauwkeurig onderzoek van mond- en keelholte mogelijk is, wordt zij visueel onderzocht en gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;		
b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen; de lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlees (Lnn. mediastinales) moeten worden gepalpeerd en, indien nodig, worden ingesneden. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen niet voor menselijke consumptie bestemd zijn;		
c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;		
d) visueel onderzoek van het middenrif;		
e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever; indien nodig, insnijding van de lever en van de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier;		
f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, carniales en caudales); indien nodig, insnijding van die lymfklieren;		

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
g) visueel onderzoek en palpatie van de milt;		
h) visueel onderzoek van de nieren; palpatie van de nieren; indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);		
i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;		
j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen van hengsten en merries;		
k) visueel onderzoek van de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii); indien nodig, insnijding van de lymfklieren van de uier;		
l) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren; bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden;		
m) alle grijze of witte paarden moeten worden onderzocht op melanose en melanomata; dat onderzoek betreft de spieren en de lymfklieren van de schouders (Lnn. subrhombodei) onder het kraakbeen van het schouderblad, waarbij een schouder wordt losgemaakt. De nieren moeten worden vrijgemaakt en volledig worden ingesneden voor onderzoek.		
F. Bij twijfel alle delen van de dieren insnijden en onderzoeken, voor zover dat nodig is om tot een definitief besluit te komen.		
G. Op bovengenoemde lymfklieren, die moeten worden ingesneden, moeten systematisch veelvuldige insnijdingen worden aangebracht; zij moeten visueel worden onderzocht.		
41. De officiële dierenarts dient bovendien systematisch te verrichten:		
A. Een onderzoek op cysticercose bij varkens; dit onderzoek omvat het onderzoek van de zichtbare spieroppervlakten, in het bijzonder de spieren aan het platte deel van de schenkel, de pijlers van het middenrif, de tussenribspieren, het hart, de tong en het strottehoofd en zo nodig de buikwand en de van vetweefsels ontdane grote lendespieren.	Vlees, zowel het karkas als de slachtafvallen, van geslachte dieren waarbij een of meer levende of dode varkensblaaswormen zijn gevonden, moet van het intracommunautaire handelsverkeer worden uitgesloten.	Artikel 5, onder f).
B. Vervallen.		
C. Het onderzoek op malleus bij eenhoevige dieren, door inspectie van de slijmvliezen van de luchtpijp, strottehoofd, de neusholte en de neusgangen, nadat de kop overlangs middendoor is gespleten en de scheidingswand in de neus is verwijderd.		
Dit onderzoek kan echter volgens de procedure van artikel 16 door andere onderzoekingen worden vervangen.	Krachtens artikel 13 mogen afwijkingen van het bepaalde in dit punt worden toegestaan aan iedere Lid-Staat die soortgelijke garanties biedt. Voor deze afwijkingen moeten gezondheidsvoorwaarden worden gesteld die op zijn minst gelijkwaardig zijn. Het Permanent Veterinair Comité moet gunstig hebben geadviseerd over die andere onderzoeken, voordat zij mogen worden uitgevoerd.	Artikel 13.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
D. Vers vlees van varkens dat dwarsgestreepte spieren bevat, moet worden onderworpen aan een onderzoek op trichinen onder het toezicht en de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts.	Vlees, zowel het karkas als de slachtafvallen, van dieren waarbij na het slachten trichinen zijn gevonden, moet van het intracommunautaire handelsverkeer worden uitgesloten.	Artikel 5, onder f).
Dit onderzoek vindt plaats volgens wetenschappelijk erkende en in de praktijk beproefde methoden, met name de methoden welke in EEG-richtlijnen of in andere internationale normen zijn neergelegd.	De communautaire methoden zijn vastgelegd in bijlage I bij Richtlijn 77/96/EEG van de Raad (1), (in haar gewijzigde vorm) waarin een directe methode en vijf digestiemethoden zijn opgenomen. Een van deze methoden moet worden gebruikt tenzij het varkensvlees een koudebehandeling zal ondergaan overeenkomstig het bepaalde in bijlage IV bij Richtlijn 77/96/EEG, of tenzij de importerende Lid-Staat een afwijking heeft toegestaan overeenkomstig artikel 6, lid 1, onder i).	Richtlijn 77/96/EEG. Artikel 6, lid 1, onder i).
De resultaten moeten worden beoordeeld aan de hand van een referentiemethode die is vastgesteld volgens de procedure van artikel 16, na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité, en waarvan de betrouwbaarheid ten minste gelijkwaardig is aan het in bijlage 1, punt 1, van Richtlijn 77/96/EEG bedoelde trichinoscopische onderzoek.	De referentiemethode is nog niet vastgesteld.	
De Commissie maakt deze referentiemethode bekend in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.		
E. De resultaten van de keuringen vóór en na het slachten worden door de officiële dierenarts geregistreerd en, indien een voor de mens besmettelijke ziekte, bedoeld in artikel 6 bis, wordt geconstateerd, doorgegeven aan de bevoegde diergeneeskundige autoriteiten die belast zijn met de gezondheidscontrole van het beslag van oorsprong en aan degene die voor dit beslag verantwoordelijk is.		
HOOFDSTUK VIII **Voorschriften betreffende het voor uitsnijding bestemd vers vlees**	De in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften gelden voor erkende uitsnijderijen, inclusief uitsnijderijen die deel uitmaken van slachthuizen, wanneer daar wordt gewerkt voor het intracommunautaire handelsverkeer.	Artikel 3, lid 1, letter B, onder b).
42. Het uitsnijden van het geslachte dier in kleinere delen dan bedoeld in artikel 3, lid 1, letter A, het uitbenen en het in plakken snijden van runderen, zijn slechts toegestaan in erkende uitsnijderijen.	Het verdelen van karkassen in twee helften, of het verdelen van helften in ten hoogste drie voor de groothandel bestemde delen en in vierendelen mag in het slachthuis of in een uitsnijderij gebeuren. Het uitsnijden van vlees in stukken die kleiner zijn dan hierboven genoemd, alsmede het uitbenen, mogen uitsluitend gebeuren in uitsnijderijen.	Artikel 3, lid 1, letter A.
43. De exploitant van de inrichting of zijn vertegenwoordiger is verplicht de werkzaamheden in verband met de controle op de onderneming te vergemakkelijken, met name alle nuttig geachte handelingen te verrichten en de nodige voorzieningen ter beschikking van de controledienst te stellen; hij moet telkens wanneer dit gevraagd wordt de met de controle belaste officiële dierenarts gegevens kunnen verschaffen over de herkomst van het in zijn inrichting binnengekomen vlees.		

(1) PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 67.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
44. Vlees dat niet aan de eisen van artikel 3, lid 1, letter B, onder b), voldoet, mag zich alleen dan in erkende uitsnijderijen bevinden, wanneer het in speciale ruimten is opgeslagen; het moet op andere plaatsen of op andere tijdstippen worden uitgesneden dan vlees dat aan bovengenoemde voorwaarden voldoet. De officiële dierenarts moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle opslag- en werkruimten, ten einde te waarborgen dat bovengenoemde bepalingen stipt worden nageleefd.	Vlees in eindverpakking mag niet worden opgeslagen in dezelfde ruimte als onbeschermd vlees of verpakt vlees.	Punt 14, onder a).
	Wanneer vlees met een EEG-status terzelfder tijd wordt uitgesneden als vlees zonder EEG-status, maar wel op een aparte plaats in de uitsnijruimte, moet het mogelijk zijn te garanderen dat het vlees gescheiden blijft. Vlees dat is binnengebracht in of vervoerd door een ruimte die niet uitsluitend voorbehouden is voor vlees met EEG-status, mag niet in het intracommunautaire handelsverkeer worden gebracht.	
45. a) Het verse vlees moet volgens de behoeften in de in hoofdstuk II, punt 14, onder b), bedoelde ruimten worden binnengebracht. Zodra het uitsnijden en eventueel de verpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden vervoerd naar de daarvoor bestemde koelruimte als bedoeld in hoofdstuk II, punt 14, onder a).	Vlees moet al naar gelang van de behoeften in de uitsnijruimte worden gebracht en moet zo spoedig mogelijk naar een opslagruimte worden getransporteerd. Vlees mag niet langer dan noodzakelijk in de uitsnijruimte blijven en moet ten minste snel genoeg naar een opslagruimte worden vervoerd om te voorkomen dat de temperatuur van het vlees hoger oploopt dan de in punt 45, onder b), aangegeven maximumtemperaturen.	
	De temperatuur van vlees dat is gekoeld tot beneden + 7 °C of van slachtafvallen die zijn gekoeld tot beneden + 3 °C mag niet meer boven die temperaturen uitstijgen, en bij de verdere behandeling van het vlees moet erop worden toegezien dat de temperatuur steeds beneden + 7 °C, of voor slachtafvallen beneden + 3 °C, kan worden gehouden.	
	Aanvullende voorschriften voor bevroren vlees moeten nog worden vastgesteld.	Artikel 7, lid 1.
b) Tijdens het uitsnijden, het uitbenen, de verpakking en de eindverpakking moet het verse vlees op een inwendige temperatuur worden gehouden van niet meer dan + 7 °C. Tijdens het uitsnijden mag de temperatuur in de uitsnijruimte niet hoger zijn dan + 12 °C. Tijdens het uitsnijden, de verpakking en de eindverpakking moeten de levers van runderen bij voortduring op een inwendige temperatuur van ten hoogste + 3 °C worden gehouden.		Punt 65.
c) In afwijking van de punten a) en b) mag het vlees warm worden uitgesneden; in dat geval moet het vlees rechtstreeks worden vervoerd van de slachtruimte naar de uitsnijruimte. De slachtruimte en de uitsnijruimte moeten dan voldoende dicht bij elkaar liggen, in hetzelfde gebouwencomplex, want het uit te snijden vlees moet zonder overlading van de ene ruimte naar de andere worden gebracht en het uitsnijden moet onmiddellijk geschieden. Zodra het uitsnijden en eventueel de verpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden vervoerd naar een daarvoor bestemde koelruimte.	Krachtens artikel 13 kan aan Lid-Staten een verdere afwijking worden toegestaan. Totdat het Permanent Veterinair Comité een afwijking heeft toegestaan moet het uitsnijden verlopen overeenkomstig het bepaalde in dit hoofdstuk. Voor de definitie van „ruimte" zie de inleidende opmerkingen bij bijlage I.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
d) Het uitsnijden moet zodanig worden verricht dat iedere verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Beensplinters en bloedklonters moeten worden verwijderd. Uitgesneden vers vlees dat niet bestemd is voor menselijke consumptie, moet onmiddellijk worden bijeengebracht in de in punt 4, onder d), bedoelde voorzieningen.	Van vlees dat op de vloer is gevallen moet het verontreinigde gedeelte worden weggesneden. Indien dat gedeelte te klein is om te worden weggesneden moet het gehele stuk worden afgekeurd.	
HOOFDSTUK IX **Keuring van uitgesneden en opgeslagen vlees**	Het bepaalde in dit hoofdstuk geldt voor uitsnijderijen (artikel 3, lid 1, letter B, onder d)) en voor vers vlees dat wordt opgeslagen in erkende slachthuizen, uitsnijderijen of koelhuizen. Krachtens artikel 3, lid 3, mag de officiële dierenarts zich bij de keuring overeenkomstig artikel 3, lid 1, letter B, onder d), dat wil zeggen tijdens het uitsnijden, laten bijstaan door assistenten.	Artikel 3, lid 1, letter B, onder d). Artikel 3, lid 1, letter A, onder g). Artikel 3, lid 1, letter B, onder c). Artikel 3, lid 1, letter D, onder a).
46. De erkende uitsnijderijen en de erkende koel- en vrieshuizen zijn onderworpen aan een controle door een officiële dierenarts. Deze moet vóór het uitsnijden van het vlees dat voor het intracommunautaire handelsverkeer is bestemd, tijdig worden gewaarschuwd.	De officiële dierenarts mag zich voor zuiver materiële werkzaamheden laten bijstaan door speciaal daartoe opgeleid personeel. De officiële dierenarts of zijn assistent dienen in principe aanwezig te zijn tijdens het uitsnijden en het aanbrengen van de eindverpakking. Ten einde het vlees te kunnen keuren vóórdat het wordt uitgesneden, moet de officiële dierenarts op de dagen dat voor het intracommunautaire handelsverkeer bestemd vlees wordt uitgesneden, in elk geval ten minste één keer aanwezig zijn. De officiële dierenarts moet er ook op toezien dat bij het laden en lossen het bepaalde in punt 47 in acht wordt genomen. Wanneer niet vooraf bekend is welk vlees in het intracommunautaire handelsverkeer zal worden gebracht, dienen de dierenarts of zijn assistent in principe in dezelfde mate aanwezig te zijn als bij het uitsnijden van vlees voor het intracommunautaire handelsverkeer. De officiële dierenarts moet ten minste eens per dag een bezoek brengen aan elke uitsnijderij waar uitgesneden vlees voor uitvoer wordt geproduceerd en in principe ten minste eens per maand aan erkende uitsnijderijen waar geen uitgesneden vlees voor uitvoer wordt geproduceerd. De officiële dierenarts moet ook geregeld de koelhuizen bezoeken. De officiële dierenarts moet contact onderhouden met zijn assistent die werkzaam is in de uitsnijderij of het koelhuis, en hij moet ervoor zorgen dat hij op de hoogte blijft van alle problemen met betrekking tot de naleving van Richtlijn 64/433/EEG. De voorafgaande melding van het uitsnijden moet gebeuren bij de officiële dierenarts die belast is met het toezicht op de uitsnijderijen.	Artikel 8, lid 2. Punt 42.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
47. De controle van de officiële dierenarts omvat de volgende taken:		
— het controleren van het binnenkomende en uitgaande verse vlees;	De dierenarts moet inzage hebben van de boeken van het bedrijf, waarin duidelijk moet zijn aangegeven welk vlees in aanmerking komt voor het intracommunautaire handelsverkeer.	
	Controle van het binnenkomende vlees houdt in dat erop moet worden toegezien dat de oorsprong van het vlees vaststaat, dat het vlees geen tekenen van verontreiniging vertoont (of indien het verontreinigd is, dat het verontreinigde gedeelte onmiddellijk wordt weggesneden), dat het lossen op hygiënische wijze gebeurt, dat het vlees wordt vervoerd overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk XIV en dat ten aanzien van het vlees adequate gezondheidsgaranties aanwezig zijn. Deze gezondheidsgaranties kunnen zijn: een verzegeld transportmiddel bij intern transport, een in dezelfde Lid-Staat afgegeven geleidebiljet voor intern transport, een certificaat overeenkomstig bijlage II dat is afgegeven in een andere Lid-Staat (zie artikel 3, lid 1, letter D, onder b)), of een certificaat overeenkomstig bijlage B bij Richtlijn 72/462/EEG, dat is afgegeven in een derde land.	
	Controle van het uitgaande vlees houdt in dat erop wordt toegezien dat het vlees niet zichtbaar verontreinigd is, dat het laden op hygiënische wijze gebeurt en dat het vlees wordt vervoerd overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk XIV.	
— de keuring van het in de inrichtingen genoemd in punt 46 aanwezige verse vlees dat voor het intracommunautaire handelsverkeer is bestemd; — de keuring van vers vlees dat voor het intracommunautaire handelsverkeer is bestemd, vóór het uitsnijden en bij de afvoer uit de in punt 46 genoemde inrichtingen;	De in punt 46 genoemde inrichtingen zijn uitsnijderijen, opslagvoorzieningen in slachthuizen en uitsnijderijen, en onafhankelijke opslagplaatsen (zie hierboven, interpretatie titel hoofdstuk IX).	Artikel 3, lid 1, letter A, onder g). Artikel 3, lid 1, letter B, onder d). Artikel 3, lid 1, letter D, onder a).
— het invullen en de afgifte van de in artikel 3, lid 1, letter A, onder f), en in hoofdstuk X, punt 54, genoemde documenten;	Het in artikel 3, lid 1, letter A, onder f), bedoelde document is het keuringscertificaat dat moet worden afgegeven overeenkomstig hoofdstuk XII.	Hoofdstuk XII.
	Artikel 3, lid 1, letter A, onder f), betreft het afgeven van keuringscertificaten in slachthuizen.	Artikel 3, lid 1, letter A, onder f).
	Krachtens artikel 3, lid 1, letter B, onder f), moet vlees dat vanuit een uitsnijderij wordt uitgevoerd, ook voldoen aan de voorwaarden van artikel 3, lid 1, letter A, onder f), en moet voor dat vlees derhalve ook een certificaat worden afgegeven door een officiële dierenarts overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk XII.	Artikel 3, lid 1, letter B, onder f).
	Het afgeven van certificaten voor vlees dat vanuit koelhuizen wordt uitgevoerd, wordt apart behandeld in artikel 3, lid 1, letter D, onder b). Krachtens deze bepaling moet een dergelijk certificaat worden afgegeven overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk XII.	Artikel 3, lid 1, letter D, onder b).
	De in punt 54 bedoelde documenten zijn de etiketten met het keurmerk, die aan de eindverpakking of de verpakking moeten worden vastgemaakt.	Punt 54.
	Krachtens punt 48 is de officiële dierenarts verantwoordelijk voor het aanbrengen van de keurmerken.	Punt 48.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
— het controleren van de reinheid van de ruimten, installaties en werktuigen, bedoeld in hoofdstuk IV, alsmede van de hygiëne van het personeel, inclusief de kleding;		Hoofdstuk IV.
— het nemen van de nodige monsters voor laboratoriumonderzoek, ten einde bij voorbeeld schadelijke kiemen, additieven of andere ongeoorloofde chemische stoffen op te sporen. De resultaten van dit onderzoek worden in een register opgenomen;		
— elke andere controle die hij nuttig acht voor het toezicht op de naleving van de bepalingen van deze richtlijn.		
HOOFDSTUK X **Het aanbrengen van het keurmerk**		
48. Het keurmerk moet worden aangebracht onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts. Hiervoor heeft en bewaart hij:	Keurmerken mogen alleen worden aangebracht wanneer de officiële dierenarts of zijn assistent in de inrichting aanwezig zijn; wanneer etiketten een volgnummer dragen moet dat nummer worden genoteerd.	
a) de voor het merken van vlees bestemde instrumenten, die hij pas op het tijdstip van het merken en voor de hiertoe benodigde tijd aan het hulppersoneel ter hand mag stellen;	Hulppersoneel als bedoeld in punt 46, dat wil zeggen assistenten overeenkomstig artikel 8, lid 2.	Punt 46. Artikel 8, lid 2.
b) de etiketten en het verpakkingsmateriaal, wanneer deze reeds zijn voorzien van het in dit hoofdstuk voorgeschreven stempel. Deze etiketten en dit verpakkingsmateriaal worden, op het ogenblik waarop zij moeten worden aangebracht, in het benodigde aantal aan het hulppersoneel overhandigd.	Punt 47, vierde streepje, betreft eveneens de veterinaire controle van de etiketten waarop het keurmerk is aangebracht. Dit punt heeft alleen betrekking op de etiketten waarop het keurmerk met de krachtens Richtlijn 64/433/EEG vereiste afmeting is aangebracht, en niet op commerciële etiketten.	Punt 47.
49. Het aanbrengen van het keurmerk dient te geschieden met:	Dit merk mag niet worden gebruikt bij vlees dat niet aan de voorwaarden van deze richtlijn voldoet. Andere keurmerken die voor vlees worden gebruikt moeten liefst duidelijk kunnen worden onderscheiden van de keurmerken die worden gebruikt op vlees dat bestemd is voor het intracommunautaire handelsverkeer. De vorm van het keurmerk geldt niet voor derde landen (zie artikel 17, lid 2, onder e), van Richtlijn 72/462/EEG). Voor details inzake het speciale merk dat moet worden gebruikt bij berevlees zie punt 40, onder k).	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
a) een ovaal stempel dat ten minste 6,5 cm breed en 4,5 cm hoog is. Op het stempel dienen duidelijk leesbaar de volgende aanduidingen voor te komen: — in het bovenste gedeelte de initiaal of initialen in hoofdletters van het land van verzending, dat wil zeggen: B-D-DK-F-GR-IRL-I-L-NL-UK-ESP-P, gevolgd door het toelatingsnummer van de inrichting; — in het onderste gedeelte een van de afkortingen: EEG, CEE, EWG, EØF, EOK of EEC;	Wanneer het keurmerk wordt aangebracht op de verpakking van commerciële porties bestemd voor rechtstreekse verkoop aan de consument, mag het merk kleiner zijn. In andere omstandigheden mag het merk niet worden verkleind.	Punt 55.
b) een ovaal stempel van ten minste 6,5 cm breed en 4,5 cm hoog. Op het stempel moeten duidelijk leesbaar de volgende aanduidingen voorkomen: — in het bovenste gedeelde de naam van het land van verzending in hoofdletters; — in het midden het toelatingsnummer van de inrichting; — in het onderste gedeelte een van de afkortingen: EEG, CEE, EWG, EØF, EOK of EEC.		
De letters dienen ten minste 0,8 cm en de cijfers ten minste 1 cm hoog te zijn. Het keurmerk mag voorts een aanduiding bevatten aan de hand waarvan het mogelijk is de dierenarts die de keuring van het vlees heeft verricht, te identificeren.	Deze voorwaarden gelden zowel voor de onder a) als de onder b) hierboven omschreven keurmerken.	
50. Geslachte dieren worden overeenkomstig punt 49 gemerkt met een inkt- of brandstempel: — geslachte dieren met een gewicht van meer dan 65 kilogram dienen op iedere helft ten minste op de volgende plaatsen te worden gemerkt: de buitenzijde van de dij, de lenden, de rug, de borst en de schouder; — de overige geslachte dieren moeten ten minste viermaal worden gemerkt, namelijk op de schouders en op de buitenzijde van de dijen.	In punt 57 is aangegeven welke inkt moet worden gebruikt bij vers vlees.	Punt 57.
51. De levers van runderen, varkens en eenhoevige dieren worden overeenkomstig punt 49 gemerkt met een brandstempel. De slachtafvallen van alle soorten worden overeenkomstig punt 49 gemerkt met een inkt- of brandstempel, tenzij zij zich in een verpakking of eindverpakking bevinden en gemerkt zijn overeenkomstig de punten 54 en 55.	In punt 57 is aangegeven welke inkt moet worden gebruikt.	Punt 57.
52. De delen die in uitsnijderijen van officieel gemerkte geslachte dieren zijn verkregen, moeten, overeenkomstig punt 49, met een inkt- of brandstempel van een keurmerk worden voorzien, tenzij zij zich in een verpakking of eindverpakking bevinden.		
53. De eindverpakking moet altijd worden gemerkt overeenkomstig punt 54.		

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
54. De in punt 51, tweede alinea, en punt 52 bedoelde uitgesneden delen en het slachtafval, die met een eindverpakking zijn voorzien, moeten, overeenkomstig punt 49, voorzien zijn van een stempel waarop in plaats van het toelatingsnummer van het slachthuis, het toelatingsnummer van de uitsnijderij voorkomt, en wel op een etiket dat zodanig op de eindverpakking is bevestigd of gedrukt, dat het bij het openen van de eindverpakking wordt vernietigd. Op dit etiket staat eveneens een serienummer; op besluit van de bevoegde centrale autoriteit kan deze eis voor het intracommunautaire handelsverkeer facultatief worden gemaakt. Wanneer de uitgesneden delen en het slachtafval echter zijn verpakt overeenkomstig hoofdstuk XI, punt 61, mag het bovengenoemde etiket op de verpakking worden bevestigd. Indien het slachtafval van een eindverpakking is voorzien in een slachthuis, moet het stempel echter het veterinaire toelatingsnummer van dat slachthuis vermelden.	De veterinaire controle van het etiket als bedoeld in dit punt valt onder het bepaalde in punt 47, vierde streepje. Het merkteken moet worden aangebracht op verpakkingen die voldoen aan het bepaalde in punt 61, en wel op zodanige wijze dat het onherstelbaar wordt beschadigd wanneer de verpakking wordt geopend. Op de etiketten die zijn aangebracht op de eindverpakking van vlees dat wordt ingevoerd uit derde landen, moet een serienummer zijn vermeld. De serienummers moeten steeds gedrukt zijn. Losse etiketten met een keurmerk binnenin de eindverpakkingen van vlees zijn niet toegestaan. Op de kartons moet een etiket zijn aangebracht op zodanige wijze dat het karton niet kan worden geopend zonder dat het keurmerk onherstelbaar wordt beschadigd. Bij het openen van de kartons moeten alle keurmerken onherstelbaar worden beschadigd. Etiketten met een keurmerk moeten op zodanige wijze zijn aangebracht dat zij niet ongeschonden kunnen worden verwijderd. Vlees mag alleen onder veterinaire controle van een nieuwe eindverpakking en een nieuw etiket worden voorzien.	Punt 47, vierde streepje.
55. Afgezien van het bepaalde in punt 54, dient bovendien bij vers vlees dat verpakt is in handelsporties die bestemd zijn voor de rechtstreekse verkoop aan de verbruiker op de verpakking of op een op de verpakking bevestigd etiket een kopie te worden gedrukt van het in punt 49, onder a), voorgeschreven stempel. Het stempel moet het veterinaire toelatingsnummer van de uitsnijderij vermelden in plaats van dat van het slachthuis. De in punt 49 voorgeschreven afmetingen gelden niet voor het bij dit punt voorgeschreven merk. Indien het slachtafval in een slachthuis is verpakt, moet het stempel echter het veterinaire toelatingsnummer van het slachthuis vermelden.	De aanwezigheid van een keurmerk op vlees dat verpakt is voor rechtstreekse verkoop aan de consument, doet geen afbreuk aan het vereiste dat ook op die verpakking een keurmerk moet zijn aangebracht. Serienummers zijn niet vereist in keurmerken die worden aangebracht op het verpakkingsmateriaal, tenzij dat materiaal voldoet aan het bepaalde in punt 61.	
56. Vlees van eenhoevige dieren en de verpakking daarvan moeten zijn voorzien van een speciaal merk dat volgens de procedure van artikel 16 zal worden vastgesteld.	De vorm van het speciale merk is nog niet vastgesteld.	
57. Over de kleurstoffen die mogen worden gebruikt voor het merken van vers vlees wordt een besluit genomen volgens de procedure van artikel 16. Totdat dit besluit is genomen mag uitsluitend methylblauw worden gebruikt.	De kleurstof die moet worden gebruikt voor het merken van vlees is nog niet bepaald. Ondertussen moet gebruik worden gemaakt van methylblauw.	
HOOFDSTUK XI **Verpakking en eindverpakking van vers vlees**	Voor definities van „verpakking" en „eindverpakking", zie artikel 2, onder l) en m).	
	NB: Indien vers vlees niet is voorzien van een verpakking en een eindverpakking overeenkomstig het bepaalde in dit hoofdstuk, moet elk stuk voorzien zijn van een keurmerk en moet het hangend worden vervoerd; delen en slachtafvallen moeten in dragers worden geplaatst.	Punten 51 en 52. Punt 59, punt 69, onder c), en punt 73.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
58. a) De eindverpakking (bij voorbeeld kisten, kartonnen dozen) moet aan alle regels van de hygiëne voldoen, met name: — mag zij geen verandering kunnen brengen in de organoleptische eigenschappen van het verse vlees; — mag zij geen voor de menselijke gezondheid schadelijke stoffen op het verse vlees kunnen overbrengen; — moet zij voldoende stevig zijn om tijdens het vervoer en wat daarmee samenhangt een doeltreffende bescherming van het verse vlees te bieden.	Houten kisten zijn alleen toegestaan in de verzamel- en distributieruimten waar partijen worden samengesteld en in opslagruimten waar uitsluitend vlees in een hygiënische eindverpakking wordt behandeld. Wanneer de karkassen worden verpakt in polytheen mogen geen delen van de karkassen door de verpakking uitsteken, tenzij dat nodig is om de karkassen te kunnen ophangen tijdens het transport en erop wordt toegezien dat het verse vlees niet wordt verontreinigd tijdens het transport en de opslag, noch tijdens de behandeling bij verzending of aankomst.	Punt 4, onder a).
b) De eindverpakking mag niet opnieuw voor het verpakken van vers vlees worden gebruikt, behalve wanneer zij bestaat uit corrosiebestendig materiaal, dat gemakkelijk te reinigen en vooraf gereinigd en ontsmet is.	Dit geldt ook voor extra grote recipiënten, de zogenaamde „jumbo-containers" die tijdens het vervoer gesloten moeten blijven en vergezeld moeten zijn van een keurmerk.	
59. Als uitgesneden vers vlees of slachtafval wordt verpakt, moet de verpakking onmiddellijk na het uitsnijden en volgens de regels van de hygiëne geschieden.	Wanneer uitgesneden vlees moet worden verpakt, dient dat in principe onmiddellijk na het uitsnijden te gebeuren. Slachtafvallen worden normaal verpakt na koeling, maar zij mogen ook worden verpakt onmiddellijk nadat de keuring na het slachten is voltooid, op voorwaarde dat zij worden gekoeld onmiddellijk na de verpakking of, indien de eindverpakking direct volgt, onmiddellijk na de eindverpakking.	
Met uitzondering van stukken spek en buik van varkens moeten uitgesneden vers vlees en slachtafval in alle gevallen voorzien zijn van een beschermende verpakking, behalve indien zij hangend worden vervoerd.	Onbeschermd vers vlees moet ofwel hangend worden vervoerd, ofwel op dragers worden geplaatst, ofwel in corrosiebestendige bakken worden gelegd. Wanneer het wordt opgehangen mag het de grond niet kunnen raken. Het moet steeds worden vervoerd in verzegelde vervoermiddelen, tenzij niet verzegelde vervoermiddelen zijn toegestaan overeenkomstig het bepaalde in punt 68. De dragers waarop onbeschermd vlees wordt vervoerd, moeten voldoen aan het bepaalde in punt 17, onder c), en punt 19. De nodige voorzorgen moeten worden genomen om te voorkomen dat het vlees op de vloer valt. Ingewanden moeten steeds in eindverpakking worden vervoerd overeenkomstig punt 73. Andere slachtafvallen en delen mogen hangend, op dragers of in de eindverpakking worden vervoerd. Niet van een eindverpakking voorziene karkassen, halve karkassen, halve karkassen die in ten hoogste drie voor de groothandel bestemde delen zijn gesneden, en vierendelen moeten hangend worden vervoerd, behalve bij vervoer door de lucht; in dat geval mogen zij op dragers worden geplaatst. Wanneer karkassen, halve karkassen, halve karkassen die in ten hoogste drie voor de groothandel bestemde delen zijn gesneden, en vierendelen door de lucht worden vervoerd, mogen zij, naar en van het vliegtuig, worden vervoerd op dragers, op voorwaarde dat zij tijdens het lossen en laden in de luchthavens niet worden verlegd.	Punt 69, onder c).
Deze verpakkingen moeten doorzichtig en kleurloos zijn en voorts voldoen aan de in punt 58, onder a), eerste en tweede streepje, gestelde eisen en mogen geen tweede maal voor het verpakken van vers vlees worden gebruikt.	Stockinettes voldoen niet aan de eisen voor verpakking en eindverpakking.	
In plakken gesneden levers van runderen moeten afzonderlijk worden verpakt. Iedere verpakking mag slechts één volledig, in plakken gesneden orgaan in de oorspronkelijke vorm bevatten.	Het gebruik van stoffen wikkels (dat wil zeggen doeken die met pekel, drinkwater of gehyperchloreerd water zijn behandeld) is verboden.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
60. Verpakt vlees moet van een eindverpakking worden voorzien.		
61. Wanneer evenwel de verpakking voldoet aan alle voor de bescherming van het vlees gestelde eisen inzake de eindverpakking, behoeft zij niet doorzichtig en kleurloos te zijn en is het niet noodzakelijk het vlees nogmaals te verpakken, op voorwaarde dat aan de andere eisen van punt 58 voldaan is.		
62. Uitsnijden, uitbenen, verpakking en eindverpakking mogen in een zelfde ruimte plaatsvinden voor zover aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:	Een aparte ruimte voor het aanbrengen van de eindverpakking is vereist in uitsnijderijen, tenzij aan het bepaalde in dit punt wordt voldaan.	Punt 14, onder c).
a) de ruimte moet voldoende groot zijn en zo ingericht dat de bewerkingen hygiënisch kunnen worden uitgevoerd;	De ruimte moet voldoende groot zijn: i) om ervoor te zorgen dat de wasbekkens en de sterilisatoren gemakkelijk bereikbaar zijn; ii) om voldoende ruimte te laten voor het binnenbrengen van lege dozen en het wegvoeren van volle dozen; iii) om het toezichthoudend personeel gemakkelijk toegang te verschaffen tot de werkplekken. Ook moet het mogelijk zijn om, ongeacht de omvang van de ruimte: i) elk contact tussen het materiaal voor de eindverpakking en het verse vlees te vermijden; ii) het aanbrengen van de eindverpakking duidelijk gescheiden van de andere behandelingen uit te voeren; iii) tijdens de eindverpakking te zorgen voor een hygiënische stroom van produkten over de eindverpakkingslijn.	
b) het materiaal voor verpakking en eindverpakking moet worden verpakt in een verzegeld beschermend omhulsel en wordt gedurende het vervoer naar het bedrijf tegen schade beschermd en in hygiënische omstandigheden in een afzonderlijke ruimte van de inrichting opgeslagen;	Het beschermend omhulsel rond het verpakkings- en eindverpakkingsmateriaal mag uitsluitend in de afzonderlijke opslagruimte en onmiddellijk voordat het materiaal wordt gebruikt, worden verwijderd. Materiaal voor verpakking en eindverpakking mag niet op de vloer worden opgeslagen. De opslagruimte moet steeds droog zijn.	
c) de opslagruimte voor verpakkingsmateriaal moet vrij zijn van stof en ongedierte en mag geen luchtverbinding hebben met andere ruimten waarin zich stoffen bevinden die vers vlees zouden kunnen besmetten. Verpakkingsmateriaal mag niet op de vloer worden opgeslagen;		
d) het materiaal voor de eindverpakking wordt in hygiënisch verantwoorde omstandigheden gereed gemaakt voordat het in de werkruimte wordt binnengebracht;	De binnenkant van voeringen (kunststof liners, plastic zakken, enz.) mag niet in contact komen met het materiaal voor eindverpakking. Personeel dat in aanraking komt met de eindverpakking, mag de binnenkant van de voering niet aanraken, tenzij daarin verpakt vlees wordt geplaatst.	
e) de eindverpakkingen worden op hygiënisch verantwoorde wijze in de werkruimte binnengebracht en onverwijld gebruikt. Zij mogen niet worden aangeraakt door personeel dat het verse vlees behandelt;	Materiaal voor eindverpakking mag alleen worden getransporteerd door ruimten waarin zich geen dierlijke produkten bevinden, noch produkten die vers vlees kunnen verontreinigen. In ideale omstandigheden moet het materiaal voor eindverpakking worden vervoerd met een transportband of door hygiënisch beschermde glijbanen. In elk geval moet de aanwezigheid van kartonstof worden voorkomen.	
	Zie ook de opmerkingen bij punt 14, onder c), met betrekking tot de bindmachines.	Punt 14, onder c).

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
f) na de eindverpakking moet het vlees onmiddellijk in de opslagruimte worden opgeslagen.	Deze voorwaarde is ook reeds vervat in punt 45, onder a). Vlees in eindverpakking moet ten minste snel genoeg worden weggevoerd om erop toe te zien dat de in punt 65 aangegeven temperaturen kunnen worden gehandhaafd.	Punt 45, onder a).
63. De in dit hoofdstuk bedoelde eindverpakkingen mogen slechts uitgesneden vlees bevatten dat tot dezelfde diersoort behoort.	Op dezelfde wijze mogen eindverpakkingen slechts slachtafvallen bevatten die afkomstig zijn van dezelfde diersoort. „Diersoort" betekent dat de verschillende diersoorten in de groepen „runderen (inclusief buffels)" en „eenhoevigen" een afzonderlijke eindverpakking moeten krijgen.	
HOOFDSTUK XII **Keuringscertificaat**		
64. Het originele exemplaar van het keuringscertificaat waarvan het vlees vergezeld moet gaan gedurende het vervoer naar het land van bestemming wordt op het tijdstip van de lading door een officiële dierenarts afgegeven. Het certificaat moet, wat vorm en inhoud betreft, overeenkomen met het in bijlage II bijgevoegde model; het dient ten minste in de officiële taal of talen van het land van bestemming te zijn opgesteld. Het certificaat moet uit één vel bestaan.	De officiële dierenarts dient de zending in principe op de plaats van verzending te zien vóórdat hij het keuringscertificaat ondertekent. Er mag slechts één enkel origineel certificaat worden afgegeven, behalve bij beschadiging, en alle wijzigingen die nadien nog worden aangebracht, moeten door de officiële dierenarts worden gecontrasigneerd. Indien zegels van containers of dozen door de douanebeambten of andere ambtenaren worden verbroken, verdient het aanbeveling dat daarvan op het certificaat melding wordt gemaakt. Indien zendingen naar een ander transportmiddel worden overgebracht mogen de op het gezondheidscertificaat vermelde containernummers, registratienummers, enz. worden gewijzigd, maar moet dat gebeuren of worden bevestigd door de officiële dierenarts.	
HOOFDSTUK XIII **Opslag**	De in dit hoofdstuk vastgestelde voorwaarden gelden voor slachthuizen (artikel 3, lid 1, letter A, onder g)), uitsnijderijen (artikel 3, lid 1, letter B, onder c)) en koelhuizen (artikel 3, lid 1, letter D, onder a)).	Artikel 3, lid 1, letter A, onder g). Artikel 3, lid 1, letter B, onder c). Artikel 3, lid 1, letter D, onder a).
65. — Vers vlees dient na de keuring na het slachten onmiddellijk te worden gekoeld en voortdurend op een inwendige temperatuur te worden gehouden van ten hoogste + 7 °C voor geslachte dieren en delen daarvan en van ten hoogste + 3 °C voor slachtafval; — Vers vlees dat bestemd is om te worden ingevroren moet rechtstreeks afkomstig zijn uit een erkend slachthuis of een erkende uitsnijderij. Invriezing van vers vlees mag alleen geschieden door middel van daarvoor geschikte installaties in ruimten van het bedrijf waar het vlees is verkregen of uitgesneden, of in erkende vrieshuizen.	Onder „inwendige temperatuur" wordt verstaan de temperatuur die op elke willekeurige plaats in het vlees wordt gemeten; dat houdt in dat de krachtens dit punt vereiste temperatuur overal in het vlees voortdurend moet worden gehandhaafd.	

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
Delen als bedoeld in artikel 3, lid 1, letter A, en in punt 52, alsmede slachtafval dat bestemd is om te worden ingevroren, moeten onverwijld worden ingevroren, tenzij uit hygiënisch oogpunt rijping is vereist. In dat geval moeten zij onmiddellijk na rijping worden ingevroren.		
Hele geslachte dieren, halve geslachte dieren en voeten die bestemd zijn om te worden ingevroren, moeten zonder onnodige vertraging na een stabilisatieperiode worden ingevroren.		
Uitgesneden vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet zonder onnodige vertraging na het uitsnijden worden ingevroren.		
Ingevroren vlees moet een inwendige temperatuur van ten hoogste – 12 °C hebben en tijdens de opslag mag de temperatuur niet hoger worden.		
Op vers vlees dat is ingevroren, moeten de maand en het jaar van het invriezen worden vermeld.		
66. In ruimten als bedoeld in hoofdstuk III, punten 15 en 16, mogen, tenzij het vlees zich in de eindverpakking bevindt en apart is opgeslagen, geen andere produkten worden opgeslagen die de hygiënische kwaliteit van het vlees nadelig kunnen besmetten.		Zie ook punt 14, onder a).
	De gebouwen, instrumenten en apparatuur mogen niet voor andere doeleinden worden gebruikt dan de bewerking van vers vlees. Deze voorwaarde geldt niet voor transportmiddelen die in vrieshuizen worden gebruikt voor vlees in de eindverpakking.	Punt 18.
	De eindverpakking mag niet worden aangeraakt door personeel dat in aanraking komt met vers vlees.	Punt 62, onder e).
	Vlees dat niet aan de in deze richtlijn vastgestelde voorwaarden voldoet, moet worden opgeslagen in speciale opslagruimten (dus moeten aparte ruimten, perrons en hangbanen aanwezig zijn voor onbeschermd of verpakt vers vlees; voor vers vlees in eindverpakking moet er voldoende afstand zijn tussen dat vlees en de rest).	Punt 44.
	Vlees dat niet geschikt is voor menselijke consumptie, moet worden bewaard in speciale waterdichte corrosiebestendige bakken met deksels en sluitingen of in aparte afsluitbare ruimten.	Punt 4.
	Vers vlees in eindverpakking mag niet samen met andere produkten worden opgeslagen, tenzij het op voldoende afstand van de andere produkten wordt gehouden.	
	Vers vlees mag niet in dezelfde ruimte worden opgeslagen met andere produkten die een invloed kunnen hebben op de organoleptische eigenschappen van het vlees.	
67. De temperatuur van de in hoofdstuk III, punten 15 en 16, bedoelde opslagruimten moet voortdurend worden geregistreerd.	De in punt 15 bedoelde ruimten zijn de ruimten waar gekoeld vlees wordt opgeslagen bij de in punt 65, eerste streepje, aangegeven temperatuur.	Punt 15. Punt 65.

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
	De in punt 16 bedoelde ruimten zijn de ruimten waar bevroren vlees wordt opgeslagen bij de in punt 65, tweede streepje, aangegeven temperatuur. Krachtens punt 15, onder b), en punt 16, onder b), moet in dergelijke ruimten een zelfregistrerende thermometer of telethermometer aanwezig zijn.	Punt 16. Punt 65.
	Zie punt 14, onder b), voor nadere gegevens omtrent de voorschriften voor de temperatuurregistratie.	Punt 14, onder b).
HOOFDSTUK XIV **Transport**	In het kader van het intracommunautaire handelsverkeer moet het vervoer van vers vlees naar en in het land van bestemming gebeuren overeenkomstig het bepaalde in dit hoofdstuk.	Artikel 3, lid 1, letter A, onder h). Artikel 3, lid 1, letter B, onder f). Artikel 3, lid 1, letter C. Artikel 3, lid 1, letter D, onder a).
	Bovendien moet, bij vervoer van vlees van een slachthuis naar een uitsnijderij, dan wel van een slachthuis of een uitsnijderij naar een koelhuis binnen dezelfde Lid-Staat, het bepaalde in dit hoofdstuk worden nageleefd.	Artikel 3, lid 1, letter B, onder b), eerste streepje.
68. Vers vlees mag slechts worden vervoerd in verzegelde vervoermiddelen die zodanig zijn gebouwd en ingericht dat gedurende het vervoer de in hoofdstuk XIII voorgeschreven temperaturen niet worden overschreden.	De in hoofdstuk XIII voorgeschreven temperaturen zijn inwendige temperaturen, namelijk: voor gekoelde karkassen en delen daarvan } ten hoogste + 7 °C; voor gekoelde slachtafvallen (al dan niet vasthangend aan of gevoegd bij karkassen of vlees) } ten hoogste + 3 °C; voor bevroren vlees (zowel het karkas als de slachtafvallen) } ten hoogste – 12 °C. Vlees moet tot op de vereiste temperatuur worden afgekoeld vóórdat het in het vervoermiddel wordt geladen en tijdens de gehele duur van het vervoer moet de vereiste temperatuur worden gehandhaafd.	Hoofdstuk XIII. Punt 65.
Indien het vlees van een slachthuis naar een in dezelfde Lid-Staat gelegen uitsnijderij wordt vervoerd, is verzegeling niet vereist.		
69. Deze vervoermiddelen moeten voldoen aan de volgende eisen:		
a) de binnenwanden en andere delen die met het vlees in aanraking kunnen komen, moeten tegen corrosie zijn bestand en mogen de organoleptische eigenschappen van het vlees niet kunnen aantasten noch voor de gezondheid van de mens schadelijke stoffen op het vlees kunnen overbrengen; deze wanden moeten glad zijn en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten;		

Tekst van de richtlijn	Interpretatie	Referenties
b) zij moeten zijn uitgerust met doelmatige inrichtingen ter bescherming van het vlees tegen insekten en stof en zij moeten zodanig zijn afgedicht, dat er geen vloeistoffen kunnen wegvloeien;		
c) voor het vervoer van geslachte dieren, halve dieren en voeten, alsmede van niet verpakt uitgesneden vlees — met uitzondering van bevroren vlees in hygiënische verpakking — moeten zij voorzien zijn van een ophanginstallatie uit corrosiebestendig materiaal en wel zodanig dat het verse vlees niet met de vloer in aanraking kan komen. Bij vervoer door de lucht is een ophanginstallatie evenwel niet vereist, op voorwaarde dat passende corrosiebestendige voorzieningen aanwezig zijn voor het laden, transporteren en lossen van het vlees.	Haken die worden gebruikt voor het ophangen van vlees tijdens het transport moeten kunnen worden gereinigd en ontsmet, en touwen mogen slechts één keer worden gebruikt. Het gebruik van tijdelijke vloerbedekkingen tijdens het vervoer is verboden. Wanneer grote delen worden vervoerd die, nadat zij zijn opgehangen, de vloer nog raken, moet het nodige worden gedaan om verontreiniging van het verse vlees te voorkomen. Daartoe kan bij voorbeeld een plastic zak over het uiteinde van het deelstuk worden getrokken. Indien schoon materiaal wordt aangebracht tussen het deelstuk en de vloer, moet ervoor worden gezorgd dat dat materiaal niet wordt verontreinigd doordat het personeel erover loopt.	Zie ook punt 21, tijdelijke vloerbedekkingen.
70. De vervoermiddelen voor het vervoer van vers vlees mogen in geen geval worden gebruikt voor het vervoer van levende dieren of produkten die het vlees zouden kunnen aantasten of besmetten.	Voertuigen voor het vervoer van vlees mogen niet worden gebruikt voor het vervoer van levende dieren, ook al worden zij achteraf gereinigd en ontsmet.	
71. Andere produkten die de hygiënische kwaliteit van het vlees nadelig kunnen beïnvloeden of bederf kunnen veroorzaken, mogen niet te zamen met vlees in hetzelfde vervoermiddel worden vervoerd, tenzij passende voorzorgsmaatregelen worden getroffen. Bovendien mogen magen slechts worden vervoerd als zij gebroeid of gereinigd zijn, en koppen en poten slechts wanneer zij van de huid ontdaan of gebroeid en onthaard zijn.	Wanneer vlees en andere produkten in hetzelfde transportmiddel worden vervoerd, moeten afdoende beschermende maatregelen worden genomen. Wanneer vers vlees in eindverpakking samen met andere verpakte goederen wordt vervoerd moet tussen beide ofwel voldoende ruimte worden gelaten, ofwel een materiële scheiding worden aangebracht. Vers vlees mag niet samen met sterk ruikende produkten, bij voorbeeld citrusvruchten, knoflook, uien, kruiden of vis in hetzelfde transportmiddel worden vervoerd, tenzij deze laatste produkten van een zodanige eindverpakking zijn voorzien dat het verse vlees niet door hun geur kan worden aangetast.	
72. Vers vlees mag slechts in gereinigde en ontsmette transportmiddelen worden vervoerd.		
73. Geslachte dieren, halve dieren en voeten, met uitzondering van bevroren vlees in hygiënisch verantwoorde verpakking moeten steeds hangend worden vervoerd, behalve bij vervoer door de lucht als bedoeld in punt 69, onder c). Andere delen en slachtafval moeten worden opgehangen of geplaatst op dragers, voor zover zij zich niet bevinden in een verpakking of in vaten uit corrosiebestendig materiaal. Deze dragers, verpakking of vaten moeten voldoen aan de voorschriften inzake hygiëne en, met name wat de verpakking betreft, aan de bepalingen van deze richtlijn. Ingewanden moeten steeds verpakt worden vervoerd; de verpakking moet stevig zijn en water noch vet doorlaten. Alvorens de verpakking opnieuw wordt gebruikt, dient zij te worden gereinigd en ontsmet.	Bevroren vlees in eindverpakking mag op de vloer van een transportmiddel worden opgeslagen, op voorwaarde dat die vloer schoon is.	
74. De officiële dierenarts dient zich er vóór de verzending van te vergewissen dat de vervoermiddelen en het inladen voldoen aan de in dit hoofdstuk neergelegde voorschriften ten aanzien van de hygiëne.	Bij het vervullen van zijn taak mag de officiële dierenarts zich laten bijstaan door assistenten die onder zijn gezag en verantwoordelijkheid staan.	Artikel 3, lid 3.