II

(Actos cuja publicação não é uma condição da sua aplicabilidade)

COMISSÃO

RECOMENDAÇÃO DA COMISSÃO

de 24 de Fevereiro de 1989

relativa às regras a seguir aquando das inspecções efectuadas nos estabelecimentos de carne fresca aprovados para o comércio intracomunitário

(89/214/CEE)

A Directiva 64/433/CEE do Conselho, de 26 de Junho de 1964, relativa a problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carne fresca (1), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 88/288/CEE (2), tem, nomeadamente, por objectivo uniformizar as condições sanitárias da carne nos estabelecimentos que tratam de carne fresca.

Em conformidade com o artigo 9º da mesma directiva, e tendo em vista a aplicação uniforme das suas disposições, são realizados controlos no local por peritos veterinários da Comissão, que verificam se são respeitadas as exigências da directiva, e, em especial, do seu Anexo I.

Em aplicação da Directiva 72/462/CEE do Conselho, de 12 de Dezembro de 1972, relativa a problemas sanitários e de política sanitária na importação de animais das espécies bovina e suína e de carnes frescas provenientes de países terceiros (3), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 88/289/CEE (4), e, nomeadamente, do seu artigo 4º, na decisão da inclusão de um estabelecimento situado num país terceiro numa lista de estabelecimentos a partir dos quais os Estados-membros autorizam a importação de carne fresca, é tido, nomeadamente, em conta o respeito do disposto no Anexo I da Directiva 64/433/CEE.

Afigura-se útil apresentar uma interpretação pormenorizada dessas regras técnicas, elaborada em colaboração com os Estados-membros.

Os peritos veterinários da Comissão seguirão essa interpretação e as eventuais alterações que lhe forem introduzidas aquando da inspecção dos estabelecimentos aprovados, tanto nos Estados-membros como nos países terceiros.

Tal interpretação implica, mediante uma definição mais precisa dos termos da directiva, condições de produção muito estritas. Este sector económico foi já obrigado a operar importantes mutações tecnológicas, ditadas por uma maior concorrência na Comunidade, no âmbito de regulamentações severas relativas à higiene, à protecção dos consumidores e à dos animais.

Neste sector que se tornou muito sensível, e na perspectiva de adopção do código previsto no nº 1 do artigo 9º da Directiva 64/433/CEE, é apenas necessário, de momento, pedir aos profissionais e às autoridades nacionais que sigam a orientação traçada pela Comissão.

Por estes motivos e nos termos do artigo 155º do Tratado, a Comissão recomenda que seja seguida, aquando da aprovação dos estabelecimentos de carne fresca cuja produção pode ser objecto de comércio intracomunitário, a interpretação das regras estabelecidas na Directiva 64/433/CEE, e, nomeadamente, o seu Anexo I, que constam do anexo da presente recomendação.

Feito em Bruxelas, em 24 de Fevereiro de 1989.

Pela Comissão

Ray MAC SHARRY

Membro da Comissão

(1) JO nº L 121 de 29. 7. 1964, p. 2012.
(2) JO nº L 124 de 18. 5. 1988, p. 28.
(3) JO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.
(4) JO nº L 124 de 18. 5. 1988, p. 31.

ANEXO

DIRECTRIZES PARA AS INSPECÇÕES DA COMUNIDADE EUROPEIA AOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE FRESCA

1. Nas inspecções de estabelecimentos dos Estados-membros aprovados para efeitos de comércio intracomunitário de carne fresca, as definições do artigo 2º da Directiva 64/433/CEE (versão alterada) devem ser interpretadas do seguinte modo:

TEXTO DA DIRECTIVA *Artigo 2º*	*Interpretação*
Para efeitos do disposto na presente directiva, entende-se por:	
a) Carne: todas as partes próprias para consumo humano de animais domésticos das espécies bovina (incluindo os búfalos), suína, ovina e caprina, bem como de solípedes domésticos;	Os búfalos domésticos são incluídos, por definição, no grupo dos « animais domésticos da espécie bovina ». Todas as exigências aplicáveis aos bovinos devem ser observadas. (Os estabelecimentos dos países terceiros aprovados para o abate dos bovinos não devem ser objecto de uma lista separada quando destinados ao abate dos búfalos domésticos. Os búfalos só podem ser abatidos nos estabelecimentos que constem na lista dos estabelecimentos aprovados para o abate dos bovinos.)
b) Carne fresca: a carne, incluindo a carne acondicionada em vácuo ou em atmosfera controlada, que não tenha sofrido qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação, com exclusão do tratamento por frio;	
c) Carne desmanchada mecanicamente: a carne separada mecanicamente dos ossos carnudos, à excepção dos ossos da cabeça, das extremidades dos membros por baixo das articulações cárpicas e társicas e das vértebras coccígeas dos suínos e destinada aos estabelecimentos aprovados em conformidade com o artigo 6º do Directiva 77/99/CEE;	Ver igualmente o artigo 5º alínea b) (exclusão do comércio intracomunitário) e o nº 3 do artigo 7º, que prevê uma decisão do Conselho relativa à produção, em condições de higiene, de carne desmanchada mecanicamente e, entretanto, a manutenção da regulamentação nacional, desde que esta seja conforme ao Tratado.
d) Carcaça: o corpo inteiro de um animal de talho após a sangria, a evisceração, a ablação das extremidades dos membros ao nível do carpo e tarso, da cabeça e das glândulas mamárias e ainda, no caso dos bovinos, ovinos, caprinos e solípedes, após a esfola;	As miudezas, incluindo as cabeças de suíno e de carneiro e os pés de carneiro, não devem ser, obrigatoriamente, separadas fisicamente das carcaças desde que seja possível efectuar a inspecção *post mortem*, em conformidade com o capítulo VII do Anexo I.
e) Miudezas: a carne fresca não incluída na carcaça tal como definida na alínea d), mesmo quando esteja presa à carcaça pelas suas ligações naturais;	
f) Vísceras: as miudezas que se encontram nas cavidades toráxica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófogo;	
g) Veterinário oficial: o veterinário designado pela autoridade central competente do Estado-membro;	É indispensável que o veterinário oficial possa fazer prevalecer o seu parecer de especialista, sem quaisquer interferências da parte da direcção do estabelecimento. O veterinário oficial deve beneficiar de um estatuto que garanta a sua imparcialidade face às pessoas que gerem o estabelecimento.

h) País de expedição: o Estado-membro a partir do qual a carne fresca é expedida para outro Estado-membro;	
i) País de destino: o Estado-membro para o qual é expedida carne fresca proveniente de outro Estado-membro;	
j) Meios de transporte: as partes reservadas à carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris e nas aeronaves, bem como os porões de navios ou os contentores para o transporte por terra, mar ou ar;	A «carga» inclui os animais.
k) Estabelecimento: um matadouro aprovado, um estabelecimento de corte e desossagem aprovado, um entreposto frigorífico aprovado;	Aprovado de acordo com o nº 1 do artigo 8º
l) Acondicionamento: a operação destinada a assegurar a protecção de carne fresca por meio de um primeiro invólucro ou de um primeiro contentor em contacto directo com a carne em causa, bem como o mesmo primeiro invólucro ou primeiro contentor;	
m) Embalagem: a operação que consiste em colocar a carne fresca acondicionada num segundo contentor, bem como este mesmo contentor.	

2. Nas inspecções de estabelecimentos dos Estados-membros aprovados para efeitos de comércio intracomunitário de carne fresca, os anexos da Directiva 64/433/CEE (versão alterada) devem ser interpretados do seguinte modo:

Texto da directiva	Interpretação	Referência
ANEXO I **CONDIÇÕES GERAIS DE APROVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**	As presentes condições devem ser respeitadas em todos os estabelecimentos definidos na alínea k) do artigo 2º da Directiva 64/433/CEE, aprovados em conformidade com o disposto no nº 1 do artigo 8º	Artigo 2º alínea k). Artigo 8º, nº 1.
	A emissão de um certificado de salubridade e da marca sanitária por um veterinário oficial de um Estado-membro constitui um meio de assegurar à autoridade competente de destino que a remessa de carne está em conformidade com as disposições da Directiva 64/433/CEE. Por essa razão, nos termos do artigo 3º, se as condições não forem respeitadas temporariamente, nomeadamente no decurso de trabalhos de reconstrução ou de manutenção que possam afectar a higiene da carne fresca, o veterinário oficial deve retirar a marca sanitária e suspender a emissão do certificado de salubridade para a exportação, até que o estabelecimento esteja de novo em conformidade com as disposições da directiva.	
	A aprovação dos estabelecimentos deverá precisar o tipo de estabelecimento (matadouro, instalações de carne, entreposto frigorífico).	
Os estabelecimentos devem dispor, pelo menos, de:	Todos os locais de trabalho de um estabelecimento devem satisfazer as mesmas normas, à excepção dos locais unicamente destinados à carne excluída do comércio intracomunitário ou à carne não fresca, que deve ser claramente separada.	
	O veterinário deve ter livre acesso a todas as partes do estabelecimento, incluindo os sectores onde é excluída a carne fresca destinada ao comércio intracomunitário, a fim de verificar a sua separação.	
	Os estabelecimentos devem ter um perímetro definido. A totalidade dos equipamentos e das operações necessárias devem situar-se no interior do perímetro do estabelecimento, salvo disposições em contrário (por exemplo, instalações para lavagem de veículos autorizados oficialmente no nº 12).	Ver também nº 13, alínea g), acesso aos matadouros.
	Sugere-se que, sempre que possível, o veterinário oficial obtenha da administração um plano das instalações a inspeccionar.	
	Entende-se por «sala» o espaço delimitado por um piso, paredes e um tecto, com uma porta com fecho ou portas batentes ou com uma cortina de ar eficaz.	
1. Locais onde se procede à preparação, tratamento e armazenagem da carne fresca, com:	Esta definição não se aplica aos locais destinados à armazenagem das peles, cornos, unhas e cascos, e cerdas de suínos [4º travessão do nº 13, alínea c)] ou ao local reservado à armazenagem de estrume [nº 13, alínea k)] mas aplica-se aos corredores por onde passa a carne não protegida, às zonas de carga e de descarga e às zonas das miudezas [primeiro, segundo e terceiro travessões do nº 13, alínea c)].	Artigo 2º, alíneas a) e b), definições de «carne» e de «carne fresca».

Texto da directiva	Interpretação	Referência
a) Chão constituído por materiais impermeáveis, fácil de limpar e desinfectar, imputrescível e colocado de forma a permitir o fácil escoamento da água; a fim de evitar a formação de cheiros, esta água deve ser escoada por meio de escoadouros equipados com grelhas e válvulas sifonadas. No entanto, estes estabelecimentos devem dispor:	Não são permitidos pisos de madeira. A água deve ser escoada em direcção a escoadouros de recepção equipados com grelhas e sifões. No caso das câmaras de refrigeração e de armazenagem, os escoadouros podem localizar-se no seu exterior mas na proximidade imediata.	Nºs 8 e 13, alínea h).
— no caso das salas referidas nas alíneas d) e f) do nº 13 do capítulo I, na alínea a) do nº 14 do capítulo II e na alínea a) do nº 15 do capítulo III, de chão constituído de materiais impermeáveis à água, fácil de limpar e de desinfectar, imputrescível e colocado de forma a permitir o fácil escoamento da água ou, no caso dos locais referidos na alínea a) do nº 15, equipado com um dispositivo que garanta o fácil escoamento da água,	A sala de acondicionamento das miudezas nos matadouros [nº 13, alínea d)], as câmaras de refrigeração e congelação da carne [nº 13, alínea f) e nº 14, alínea a)], assim como as câmaras frigoríficas para carne refrigerada (nº 13, alínea f), nº 14, alínea a) e nº 15, alínea a) não necessitam de ter, obrigatoriamente, pavimentos drenados, mas devem apresentar um declive suficiente que permita o fácil escoamento das àguas para os escoadouros.	
	Além disso, as câmaras frigoríficas apenas destinadas à armazenagem da carne embalada refrigerada podem ter o chão plano, desde que estejam equipadas com utensílios para a remoção da água (por exemplo, esfregona ou raspadeira).	Nº 4, alínea a).
— nos locais referidos na alínea a) do nº 16 do capítulo III, de revestimentos de piso em materiais impermeáveis à água e imputrescíveis;	As câmaras que são, apenas, destinadas à armazenagem da carne congelada [nº 16, alínea a)] não necessitam de ter, obrigatoriamente, chão drenado ou em declive, mas devem dispor de equipamento para a sua limpeza.	Ver, igualmente, o nº 66, que permite a armazenagem de outros produtos com a carne embalada.
b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, cobertas com um revestimento lavável e de cor clara até uma altura de, pelo menos, três metros nas salas de abate; nas câmaras de refrigeração e armazenagem as paredes devem ser revestidas até, pelo menos, à altura de armazenagem. As junções das paredes com o chão devem ser arredondadas ou ter um acabamento semelhante, excepto nas câmaras referidas na alínea a) do nº 16 do capítulo III.		
Contudo, o uso de paredes de madeira nos locais referidos no nº 16 do capítulo III não constitui motivo para retirar a aprovação, desde que seja provada a sua construção antes de 1 de Janeiro de 1983;	Em derrogação ao disposto no primeiro parágrafo, as câmaras apenas destinadas à armazenagem de carne congelada embalada (nº 16), com paredes de madeira, construídas antes de 1 de Janeiro de 1983, podem continuar a ser aprovadas. Não pode ser concedida uma nova aprovação das câmaras de congelação com paredes de madeira. A madeira não pode ser utilizada para substituir, total ou parcialmente, as paredes de madeira já autorizadas, salvo se se tratarem de pequenas reparações. Não é autorizado o envernizamento.	Ver, igualmente, a alínea c) do nº 1, portas de madeira, e a alínea a) do nº 4, equipamento de madeira.
c) Portas de materiais resistentes e anti-corrosivos e, se forem de madeira, cobertas dos dois lados com um revestimento liso e impermeável;	Todas as partes das portas de madeira, incluindo as fechaduras, devem ser cobertas e convenientemente fixadas. O revestimento utilizado deve ser impermeável, lavável, não tóxico e apresentar-se em boas condições.	

Texto da directiva	Interpretação	Referência
d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;	Os materiais de isolamento não devem estar danificados nem aparecer a descoberto a não ser que estejam limpos e sejam laváveis.	
e) Ventilação adequada e, se for caso disso, uma extracção de vapores eficiente;	A presença de condensação ou de vapor de água visível na atmosfera pode ser um indicador de ventilação insuficiente. O veterinário oficial deve verificar se a parte superior das paredes e o texto são limpos regularmente. Essas operações de limpeza não devem apresentar riscos de contaminação da carne fresca.	
f) Iluminação adequada, natural ou artificial, que não altere as cores;	Em todas as salas onde é produzida, preparada e armazenada carne fresca exposta, as lâmpadas devem ter as devidas coberturas de protecção. Em caso de dúvida relativamente à iluminação, recomenda-se que sejam asseguradas as seguintes intensidades luminosas mínimas: — pontos de inspecção: 540 Lux, — salas de trabalho, compartimentos para animais doentes ou suspeitos: 220 Lux, — áreas de armazenagens e parques para animais: 110 Lux, As intensidades devem ser medidas no local e pelos meios a determinar pelo veterinário oficial.	Ver também o nº 66.
g) Um tecto limpo e fácil de manter limpo; ou então, em vez disso, a superfície interna de cobertura do telhado deve satisfazer aquelas condições.		
2. a) O mais próximo possível dos locais de trabalho, um número suficiente de dispositivos com água quente para a lavagem e desinfecção das mãos e para a limpeza dos utensílios de trabalho. As torneiras não devem ser manipuláveis. Para a lavagem das mãos, estes dispositivos devem dispor de água corrente, quente e fria, ou água previamente misturada a uma temperatura adequada, produtos de lavagem e desinfecção, e toalhas de mão apenas utilizáveis uma vez;	Geralmente não são autorizados duches, pulverizadores e mangueiras suspensas e flexíveis. No entanto, é permitido o seu uso para a lavagem das carcaças entre o atordoamento e a conclusão da epilação de suínos, na conclusão da esfola de ovinos, na evisceração e na lavagem final das carcaças, em todas as linhas de abate, desde que seja proibido o seu uso para outros fins e não haja contaminação da carne fresca provocada por salpicos. Os trabalhadores nas linhas de abate devem poder lavar as mãos, limpar e desinfectar seus utensílios de trabalho, sem terem de sair do seu local de trabalho. As instalações para outros trabalhadores (que podem ser partilhadas) devem ser estabelecidas o mais próximo possível do local de trabalho. É preferível que os aventais sejam lavados em salas à parte, a fim de evitar salpicos. Nas salas de desmancha, assim como nas outras salas, deve ser assegurado o livre acesso às instalações de lavagem e desinfecção, («esterilização comercial»), assim como previsto o tempo suficiente para a sua utilização. Sempre que se tratem de instalações fixas, a distância máxima entre cada local de trabalho deve permitir um fácil acesso. Podem, também, ser utilizados outros dispositivos como, por exemplo, esterilizadores móveis, sistemas de limpeza por rolamento (por exemplo, uso sistemático de instalações de lavagem e de esterilização separadas, que podem ser localizadas numa zona separada ou no exterior da sala) ou receptáculos para facas sujas, desde que o sistema funcione satisfatoriamente.	Ver igualmente o nº 8, evacuação de águas usadas.

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	Em todos os lavabos devem ser previstos equipamentos para a limpeza e desinfecção das mãos. Não são autorizadas as barras de sábão. Quando forem usadas toalhas de utilização única, deve dispor-se de distribuidores e recipientes apropriados para a recolha das toalhas usadas.	
b) Dispositivos destinados à desinfecção dos utensílios de trabalho, abastecidos com água quente a uma temperatura mínima de 82° C.	Ver o nº 2, alínea a), sobre as condições relativas à localização das instalações de limpeza e desinfecção.	
	São exigidos para os equipamentos móveis dispositivos, como os esterilizadores comerciais, com capacidade para desinfectar utensílios, como por exemplo: — as serras de esternos, — as serras de cornos, — as serras de meias carcaças, — as cadeias de ancoragem dos dispositivos de esfola, — os esfoladores automáticos, — as facas de perfuração para sangria, — as eviscerадoras automáticas, — as serras circulares, — as facas circulares, — as serras de corte de carcaças.	Ver os nºs 17, alínea c) e 29 no que se refere à frequência da esterilização.
	Nos esterilizadores fixos que não dispõem de fluxo de água ou de vapor, a água deve ser mudada regularmente. Os esterilizadores devem ser «convenientemente despejados» directamente em escoadouros (ver o nº 8) e, ao mesmo tempo, fáceis de limpar e regularmente limpos. Na acepção do presente documento, «despejo conveniente» significa a condução dos desperdícios em canos fechados. Os esterilizadores móveis devem ser munidos de um termómetro. A água deve ser mudada com regularidade, de forma a garantir a sua limpeza.	
3. Dispositivos apropriados de protecção contra os animais indesejáveis tais como insectos, roedores, etc.	Consoante as condições locais, devem ser tomadas medidas físicas e/ou químicas, como por exemplo: — armadilhas, iscos, *écran* protector, cortinas de ar, fumigação, armadilhas para pássaros, etc. — insecticidas, rodenticidas, fumigantes, etc. O veterinário oficial deve poder informar-se da localização e fequência dos controlos efectuados no estabelecimento.	
4. a) Equipamento e utensílios de trabalho, tais como mesas de desmancha, plataformas de desmancha destacáveis, recipientes, tapetes transportadores e serras, em materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar a carne, fáceis de limpar e de desinfectar. É proibido o uso de madeiras, excepto nas salas expressamente destinadas à carne fresca embalada em condições de higiene;	As superfícies das mesas de desmancha devem ser mantidas polidas. As superfícies metálicas expostas ao ar devem ser resistentes à corrosão. As superfícies galvanizadas não podem entrar em contacto com a carne.	

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	As câmaras de armazenagem da carne congelada embalada podem ter paredes de madeira, desde que tenham sido construídas e aprovadas antes de 1 de Janeiro de 1983. Os utensílos em madeira, incluindo: a) Cabos de facas, afiadores, escovas, raspadeiras, lavagens, pás, maços, cutelos, machados e serras de madeira; b) Estojos, plataformas e outras superfícies, tampões, cepos e mesas de desmancha de madeira; c) Paletes, escoadouros e tapetes transportadores de madeira, não devem ser colocados, introduzidos ou transportados através de salas de abate, das salas de desmancha, das câmaras de refrigeração ou de congelamento da carne, das câmaras de armazenagem da carne refrigerada não embalada ou outros locais, dentro ou através dos quais possa ser introduzida ou transportada carne não embalada. No caso dos corredores, e desde que estes não sejam utilizados como local de passagem de carne fresca não acondicionada, é permitido o uso de painéis e equipamentos de madeira.	Nº 1, alínea b).
b) Utensílios e equipamentos resistentes à corrosão, que satisfaçam as exigências de higiene para: — a manipulação da carne, — a arrumação dos recipientes utilizados para a carne, de forma a impedir que esta ou os recipientes entrem em contacto directo com o chão ou com as paredes;	O equipamento deve, igualmente, apresentar-se em bom estado de manutenção.	Nº 17 alínea c), condições relativas à limpeza e à desinfecção.
c) Equipamentos destinados à manipulação em condições de higiene e à protecção da carne, durante as operações de carga e descarga;	Se for manipulada unicamente carne ambalada, é permitida a utilização de coberturas desde que seja mantida a temperatura da carne exigida pela directiva. Se for manipulada carne acondicionada ou não acondicionada, é necessário um sistema de carga/descarga fechado, de modo a evitar a contaminação por fumos, poeiras, chuva pragas, aves, folhas, etc. A temperatura da carne exigida pela directiva deve ser mantida durante todo o carregamento. Quando não existe um sistema de carga/descarga fechado, o estabelecimento pode continuar a ser aprovado desde que o sistema de carga/descarga ofereça uma protecção equivalente da carne fresca embrulhada ou não acondicionada. A carne não deve ser carregada directamente de uma sala de desmancha para um meio de transporte, mas quando tal é feito é essencial que exista um sistema de hangar adequado. É proibida a utilização de aquecimentos na zona de embarque, a não ser que essa utilização não prejudique a carne fresca.	

Texto da directiva	Interpretação	Referência
d) Recipientes especiais estanques, não corrosivos, munidos de tampa e de um sistema de fecho que impeçam as pessoas não autorizadas de retirar o seu conteúdo, destinados a guardar a carne que não seja destinada ao consumo humano ou uma sala fechada à chave destinada a receber esta carne e respectivas miudezas, se as quantidades forem suficientemente grandes que a justifiquem ou se as mesmas não forem retiradas ou destruídas no final de cada dia de trabalho; sempre que a remoção desta carne seja feita através de condutas, estas devem ser construídas e instaladas de forma a evitar risco de contaminação da carne fresca.	Os recipientes utilizados para os produtos rejeitados devem ser claramente marcados e reservados para este fim.	
5. Equipamento frigorífico que garanta a manutenção da temperatura interna da carne aos níveis fixados na presente directiva. Estes equipamentos devem dispor de um sistema de drenagem que permita a evacuação da água de condensação por um processo que não apresente qualquer risco de contaminação para a carne.		
6. Rede de distribuição de água potável sob pressão, nos termos da Directiva 80/778/CEE do Conselho [1], contudo pode ser autorizada, a título excepcional, uma rede de distribuição de água não potável para geradores de vapor, bocas de incêndio e arrefecimento do equipamento frigorífico, desde que a respectiva canalização não permita a utilização desta água para outros fins e não apresente qualquer risco de contaminação da carne fresca. A rede de canalização da água não potável deve ser bem diferenciada da utilizada para a água potável.	A direcção de um estabelecimento deve estar em condições de fornecer informações sobre a(s) fonte(s) de abastecimento (canalizações, águas superficiais ou subterrâneas) e deve ser capaz de descrever a rede de distribuição das águas no estabelecimento. O veterinário oficial deve ter acesso ao plano da rede de distribuição que indique todas as saídas de água existentes no estabelecimento; estas saídas de água devem estar identificadas de forma a poderem ser localizadas no plano. O quadro B do anexo II da Directiva 80/778/CEE deixa às autoridades nacionais dos Estados-membros a possibilidade de escolha da frequência do exame da água, no caso de esta ser destinada a indústrias de fabrico de alimentos, apesar da existência da exigência mínima de esse exame ser efectuado uma vez por ano. Todavia, são recomendadas as seguintes frequências, no que diz respeito aos exames dos parâmetros microbiológicos, no quadro E do anexo I da Directiva 80/778/CEE para a água utilizada nos matadouros e instalações de desmancha se esta não for proveniente do fornecimento público sem armazenagem intermédia (não é recomendada uma frequência de orientação para os entrepostos frigoríficos): — àgua com uma armanzenegem intermédia proveniente de fornecimento público ou água proveniente de fornecimentos privados: mensalmente, — àgua superficial não tratada: semanalmente. As amostras devem ser recolhidas no interior do estabelecimento.	Nº 20 da Directiva 80/778/CEE, utilização da água não potável.

[1] JO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 11.

Texto da directiva	Interpretação	Referência
7. Circuito de abastecimento de água potável quente, de acordo com a Directiva 80/778/CEE.		
8. Rede de esgotos de águas residuais, que respeite as condições de higiene.	Para preencher as condições de higiene no que respeita à rede de esgotos das águas residuais nos sectores onde é preparada a carne de qualquer tipo (por exemplo, de modo a evitar que a carne fresca seja salpicada pelas águas residuais ou para que a contaminação não se propague de uma parte a outra do estabelecimento), a água deve ser canalizada em direcção a escoadouros com grelhas e válvulas sifonadas.	Ver também o nº 1, alínea a). A água deve ser escoada para as grelhas equipadas com grelhas e sifões.
	Sobre os canais, quer sejam pouco profundos ou profundos, são exigidas grelhas amovíveis, sempre que o pessoal tenha de permanecer ou passar sobre eles. Os escoadouros devem ser cobertos por grelhas amovíveis e equipados com sifões amovíveis.	
	A drenagem das águas residuais deve ser realizada de forma a evitar a produção de vapor.	
	As águas residuais provenientes das instalações de lavagem das mãos, dos esterilizadores e dos outros dispositivos de lavagem (por exemplo, os pulverizadores fixos, os dispositivos para a lavagem das botas ou dos aventais), dos dispositivos de limpeza (por exemplo, para os tapetes transportadores e os ganchos), dos duches para as careaças e miudezas, das mesas de trabalho e das máquinas (por exemplo, equipamentos de limpeza das vísceras), devem ser convenientemente escoadas por condutas que abram directamente em escoadouros ou canais (situados sob as grelhas). Se for caso disso, é autorizado o prolongamento das canalizações por meio de tubos de plástico ou de borracha.	
	Os duches pulverizadores e canos suspensos e flexíveis, não são autorizados, por contrariarem as exigências de eliminação das águas residuais. No entanto, o seu uso pode ser autorizado como descrito e de acordo com as disposições mencionadas no presente documento no nº 2, alínea a).	Nº 2, alínea a).
	Os canais para a recolha de sangue, se forem simultaneamente utilizados para o escoamento das águas residuais, devem ser munidos de grelhas ou tampas. Contudo, se não forem utilizados para o escoamento das águas residuais, não necessitam de dispor de grelhas ou tampas, desde que o pessoal não trabalhe no seu interior ou não os atravesse.	
	A água de condensação proveniente dos equipamentos frigoríficos deve ser convenientemente evacuada.	Nº 5.
	Nos locais de estabulação, os líquidos devem ser conduzidos para escoadouros munidos de grelhas e sifões. Os escoadouros aos quais possam ter acesso os animais situados noutros locais devem ser fechados.	
	Separação:	
	Nos matadouros, o escoamento das águas residuais deve ser feito no sentido dos sectores limpos para os sectores sujos. Deve existir um sistema separado de eliminação das águas residuais provenientes dos locais	Nº 13, alínea h).

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	de estabulação reservados aos animais doentes ou suspeitos, de forma a que os outros animais não possam entrar em contacto com os dejectos provenientes destes animais. Além disso, deve existir um sistema de eliminação separado dos resíduos provenientes das salas de abate destes animais (se for caso disso) e dos locais onde são armazenadas as carcaças ou a carne suspeita, de tal forma que os resíduos provenientes destes sectores não atravessem os sectores que possam conter carne fresca.	
	Eliminação exterior das águas residuais: A rede exterior dos esgotos das águas residuais, ligada ao tanque de decantação ou arejamento, aos colectores municipais, etc., deve estar completamente coberta no interior da vedação. No caso de esta rede não estar coberta no exterior do estabelecimento, deverá existir uma protecção apropriada, que impeça a entrada de animais indesejáveis.	
9. Sala devidamente apetrechada, fechada à chave, destinada ao uso exclusivo do serviço veterinário ou, no caso dos armazéns referidos no nº 16 do capítulo III, as instalações adequadas.	Nos entrepostos frigoríficos, o pessoal competente do serviço veterinário deve ter livre acesso a mobiliário fechado à chave (incluindo uma secretária e um armário para guardar os selos, os rótulos, os certificados, etc.) destinado ao seu uso exclusivo.	
10. Dispositivos que permitam efectuar, em qualquer momento e de forma eficaz, as operacões de inspecção sanitária prescritas pela presente directiva.	Devem ser concedidas, no mínimo, as facilidades seguintes:	
	1. Livre acesso a todas as partes do estabelecimento;	Nº 44 e artigo 8º, nº 2.
	2. Iluminação adequada em todo o estabelecimento e, nas salas de abate, uma iluminação conveniente para a inspecção *ante mortem;*	Nº 1, alínea f). Nº 26.
	3. Nas salas de abate, dispositivos cobertos, destinados à imobilização e/ou isolamento dos animais durante a inspecção *ante mortem;*	
	4. Acesso aos resultados das análises de potabilidade da água;	Nº 6.
	5. Acesso aos registos das temperaturas nas salas de desmancha e nas câmaras de armazenagem da carne refrigerada e da carne congelada;	Nº 14, alínea b), nº 15, alínea d) e nº 16 alínea b).
	6. Acesso aos certificados médicos;	Nº 24.
	7. Acesso aos resultados dos exames laboratoriais, nomeadamente às análises dos resíduos;	Nº 1, alínea b), nº 39, alínea a) e nº 47 sexto travessão do artigo 4º
	8. Acesso aos resultados da pesquisa de triquinas (se for caso disso);	Nº 41, alínea d) e alínea a) do nº 1 do artigo 4º
	9. Acesso aos registos sobre a origem da carne;	Nº 43 e primeiro travessão do nº 47.

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	10. Informação sobre a desmancha para o comércio intracomunitário;	Nº 46.
	11. Instalações que permitam guardar as marcas sanitárias, os rótulos e os materiais de acondicionamento;	Nº 48.
	12. Equipamento de escritório adequado para a emissão dos certificados e acesso aos certificados de salubridade que acompanham a carne até à sua entrada nas salas de desmancha e nos entrepostos frigoríficos.	Nº 64, artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea b) e ponto D, alínea b).
	Nos termos do nº 3 do artigo 3º da Directiva 64/433/CEE, o veterinário oficial pode ser assistido, com o objectivo de assegurar a inspecção *post mortem*, o controlo das salas de desmancha e o controlo das condições de higiene do carregamento e do transporte, por auxiliares agindo sob a sua autoridade e responsibilidade. As modalidades dessa assistência ainda não estão fixadas.	
	Entretanto, os auxiliares devem pelo menos:	
	a) Ser designados pelo Estado-membro;	
	b) Ter uma noção adequada;	
	c) Ser funcionários do Governo e beneficiar de um estatuto que garanta a sua imparcialidade relativamente aos responsáveis pela gestão do estabelecimento;	
	d) Não ter poder de decisão relativamente ao resultado final da inspecção sanitária.	
	Uma outra disposição referente ao recurso aos auxiliares consta do nº 2 do artigo 8º, relativo à inspecção e ao controlo dos estabelecimentos. Esta assistência é limitada a funções estritamente materiais a executar por pessoal especialmente formado para esse efeito.	
11. Um número suficiente de vestiários, construídos com paredes e chão lisos, impermeáveis e laváveis e equipados com lavabos, duches e sanitários com autoclismo. Estes últimos não podem abrir directamente para os locais de trabalho. Os lavabos devem ser abastecidos com água corrente quente e fria previamente e dispor de materiais para a limpeza e desinfecção das mãos, assim como de toalhas de utilização única. As torneiras dos lavabos não devem poder ser accionadas manualmente ou com o braço. Junto dos sanitários, devem encontrar-se lavabos em número suficiente.	Devem ser previstas instalações destinadas a guardar os vestuários de protecção limpos, separadamente dos outros vestuários. Sempre que, para este efeito, forem previstos armários fechados à chave, estes devem estar em bom estado.	Nº 17.
	Devem ser previstas instalações apropriadas para a mudança dos vestuários de protecção sujos.	
	São recomendados vestiários separados para o pessoal dos locais da estabulação, para o pessoal que manipula os produtos refeitados e para o fessoal que entra na sala de esvaziamento e limpeza de estômagos e intestinos.	
	Quando forem usadas toalhas de utilização única, deve dispor-se de distribuidores apropriados assim como de recipientes destinados às toalhas usadas.	

Texto da directiva	Interpretação	Referência
12. Local e dispositivos apropriados para a limpeza e desinfecção dos meios de transporte. Contudo, este local e estes dispositivos não são obrigatórios desde que existam disposições que imponham a lavagem e desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente autorizados.	Os meios de transporte incluem os veículos destinados ao transporte da carne e os veículos destinados ao transporte dos animais.	Ver igualmente o nº 72, que exige que a carne seja transportada em veículos limpos e desinfectados.
	Os dispositivos apropriados incluem: — um piso inclinado e com canais, — o abastecimento de água potável sob pressão, — meios adequados de desinfecção, — uma iluminação adequada. Estes dispositivos devem ser construídos de modo a poderem ser utilizados a temperaturas inferiores a 0 °C, se as condições climáticas indicarem a possibilidade de ocorrência dessas temperaturas, a não ser que sejam concluídos acordos para que a limpeza e desinfecção dos veículos se realizem em instalações oficialmente autorizadas. Se as instalações de limpeza e desinfecção dos meios de transporte não forem previstas no estabelecimento, as disposições que exigem a sua limpeza e desinfecção em dispositivos oficialmente autorizados devem estar contidas, no mínimo, num código de práticas ou num manual nacional.	
CAPÍTULO I **Condições especiais de aprovação dos matadouros**	Para a produção de carne fresca de acordo com o artigo 3º, nº 1, ponto A, as operações efectuadas nos matadouros devem, igualmente, satisfazer as disposições dos artigos 4º e 8º, bem como dos capítulos IV, V, VI, VII, IX, X, XII, XIII e XIV.	
13. Independentemente das condições gerais, os matadouros devem, no mínimo, comportar:		
a) Locais apropriados de estabulação ou, se o clima o permitir, parques de espera para o alojamento dos animais; as paredes e o chão devem ser resistentes, impermeáveis e fáceis de limpar e de desinfectar; estas instalações devem estar equipadas para o abeberamento dos animais e, se necessário, para a sua alimentação; devem ter uma rede de esgotos apropriada ao escoamento dos líquidos para escoadouros munidos com grelhas e sifões;	Os locais de estabulação e os parques de espera (incluindo as paredes, as divisórias entre os parques, as vedações, os pavimentos, as divisórias, as grades e as portas) devem ser sólidos, impermeáveis e poder ser limpos sob quaisquer condições climáticas. Contudo, nos casos em que a madeira tenha sido provisoriamente admitida, esta deverá ser progressivamente substituída por outros materiais, por exemplo, cimento ou metal tubular. A água destinada ao abeberamento dos animais deve ser fornecida em todos os parques de espera e locais de estabulação.	
	Deve dispor-se dos apetrechos que permitam ao veterinário oficial efectuar a inspecção *ante mortem*. São considerados indispensáveis, pelo menos: — uma iluminação conveniente, — um local destinado à limpeza e desinfecção das mãos,	Nº 9, apetrechos destinados à inspecção sanitária. No nº 10, instalações destinadas às inspecções veterinárias.

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	— meios que permitam separar os animais.	Nº 26, iluminação para a inspecção *ante mortem*.
	São exigidos parques e locais que se fechem à chave destinados aos animais doentes ou suspeitos. Os dejectos provenientes destes locais devem ter um sistema de eliminação separado.	Nº 13, alínea e). Nº 8.
	Nenhum animal pode entrar no recinto de um matadouro se não for destinado ao abate ou se não for necessário ao funcionamento do matadouro.	Nº 17, alínea b).
b) Salas de abate de dimensões tais que o trabalho possa efectuar-se de modo satisfatório; sempre que na mesma sala forem abatidos, simultâneamente, suínos e animais de outras espécies, deve ser prevista uma zona especial para o abate dos suínos; contudo, esta não é indispensável se os respectivos abates se efectuarem em momentos diferentes mas, neste caso, as operações de escaldão, depilação, raspagem e chamusca, devem ser realizadas em locais especiais nitidamente separados da linha de abate, quer por meio de um espaço livre de pelo menos 5 metros, quer por uma divisória de pelo menos 3 metros de altura;	Sempre que suínos e outras espécies sejam abatidos simultaneamente, o local reservado ao escaldão, depilação, raspagem e chamusca deve ser separado da linha de abate das outras espécies por um espaço livre de, pelo menos, 5 metros ou por uma divisória com altura não inferior a 3 metros; não é exigida uma separação idêntica ao longo da linha dos suínos (por exemplo, antes da evisceração), mas é exigida entre algumas das partes da linha sempre que nesta existam curvas que possam ocasionar a aproximação das operações mais limpas ao sector destinado ao escaldão, à depilação, à raspagem e à chamusca. Os locais destinados ao abate devem ser suficientemente amplos de forma a que cada operário possa trabalhar sem obstáculos e o veterinário oficial possa ter fácil acesso a cada zona de trabalho de modo a desempenhar as suas funções com eficiência. Ver, igualmente, o nº 13, alínea h), e o nº 29, no que respeita às regras especiais aplicáveis à separação e à prevenção da contaminação.	Nº 13, alínea h), e nº 29.
c) Locais separados, suficientemente amplos e exclusivamente destinados: — ao esvaziamento e à limpeza dos estômagos e intestinos. Todavia, estes locais separados não são necessários se as operações relativas aos estômagos forem realizadas por meio de equipamento mecânico de circuito fechado, dotado de um sistema de ventilação apropriado e que satisfaça as seguintes condições: i) O equipamento deve ser instalado de tal forma que as operações de evisceração dos intestinos e do estômago e de esvaziamento e limpeza dos estômagos se realizem em condições de higiene. O equipamento deve ser colocado num local especial, claramente separado da carne fresca exposta por meio de uma divisória colocada a partir do chão até uma altura de, pelo menos, 3 metros e rodeando a zona onde são efectuadas estas operações; ii) A concepção e o funcionamento do equipamento devem evitar, de forma eficaz, qualquer contaminação da carne fresca;	Neste local é autorizada a colheita dos pâncreas e dos baços, desde que não se destinem ao consumo humano. Se o esvaziamento dos estômagos e intestinos não for feito no estabelecimento, estes devem ser armazenados em condições de higiene adequadas até que sejam retirados dos estabelecimentos. O esvaziamento, a limpeza, a raspagem e a retirada das mucosas dos intestinos podem ser efectuados numa única sala, se estas operações fizerem parte do mesmo processo. Nesta sala devem ser previstos dispositivos para a lavagem e desinfecção das mãos, assim como para a lavagem dos utensílios de trabalho, em conformidade com o nº 2, alínea a).	

Texto da directiva	Interpretação	Referência
iii) Deve ser colocado um dispositivo de extracção de ar que funcione em condições adequadas, de forma a eliminar quer os cheiros, quer os riscos de contaminação por aerosol,		
iv) O equipamento deve ser dotado de um dispositivo que permita a evacuação em circuito fechado das águas residuais e dos conteúdos dos estômagos para a rede de esgotos;		
v) O circuito seguido pelos estômagos em direcção ao equipamento ou proveniente deste, deve ser simultaneamente, separado e afastado do circuito da outra carne fresca. Imediatamente após o esvaziamento e a lavagem dos estômagos, estes devem ser removidos em condições higiénicas;		
vi) Os estômagos não devem ser manipulados pelo pessoal que manipula outra carne fresca. O pessoal que manipula estômagos não deve ter acesso à outra carne fresca,		
— à transformação de tripas se esta operação se realizar no matadouro,	No âmbito do procedimento do Comité Veterinário Permanente, pode ser concedida uma derrogação à exigência de uma sala separada para a transformação das tripas. Esta sala pode ser utilizada para o escaldão, o branqueamento, a salga ou a secagem das tripas. Nela devem estar previstas instalações de lavagem e desinfecção das mãos e dos utensílios de trabalho, em conformidade com o nº 2, alínea a).	Artigo 13º
— à preparação e lavagem das outras miudezas, para além das referidas nos parágrafos anteriores, incluindo um local separado destinado a armazenar as cabeças devidamente isoladas das outras miudezas, se estas operações forem executadas no matadouro sem, no entanto, o serem na linha de abate,	No âmbito do procedimento do Comité Veterinário Permanente pode ser concedida uma derrogação à exigência de uma sala separada para a preparação e lavagem das miudezas. As miudezas, com excepção das tripas, devem ser embaladas numa sala separada, ou numa área separada da sala de abate ou ainda na sala referida na alínea c), terceiro parágrafo, do nº 13, de acordo com o nº 62. As cabeças podem ser tratadas num local separado suficientemente afastado das outras miudezas, se esta operação não for feita em sala separada. Nesse local, devem existir instalações de lavagem e desinfecção das mãos assim como dos utensílios de trabalho, em conformidade com o nº 2, alínea a).	Artigo 13º Nº 62.
— à armazenagem de peles, cornos, unhas e cascos, e cerdas de suínos, no caso de estas não serem evacuadas do matadouro no próprio dia do abate;	As peles, cornos, unhas e cascos, e cerdas de suínos, não são incluídos na categoria das carnes. A sala destinada à armazenagem destes produtos não é obrigada a satisfazer as normas aplicáveis às câmaras destinadas à armazenagem de carne fresca (nº 1).	Artigo 2º, alinea a) Nº 1.

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	Não é exigida uma sala separada para a armazenagem das peles, cornos, unhas, e cerdas de suínos, se for diariamente assegurada a sua evacuação do matadouro e se forem armazenados em carros ou depósitos cobertos com tampa, enquanto aguardam a retirada. No âmbito do procedimento do Comité Veterinário Permanente, pode ser concedida uma derrogação à exigência de uma sala separada para a armazenagem das peles, cornos, unhas e cascos, e cerdas de suínos, desde que estes não sejam diariamente eliminados do matadouro. As peles, cornos, unhas e cerdas de suínos podem ser armazenados no mesmo local. Se as peles, cornos, unhas e cerdas de suínos forem objecto de tratamento posterior, estas operações devem ser claramente separadas do estabelecimento destinado à carne fresca.	Artigo 13º
d) Local separado destinado ao acondicionamento das miudezas, se esta operação for realizada no matadouro;	O chão das salas de acondicionamento das miudezas, se forem separadas do matadouro ou da sala onde as miudezas foram retiradas, não necessita de ser drenado, mas deve ser impermeável, fácil de limpar e desinfectar, imputrescível e concebido de forma a facilitar o escoamento das águas.	Nº 1, alínea a).
e) Recintos que se fecham à chave ou, se a situação climática o permitir, parques reservados ao alojamento dos animais doentes ou suspeitos; recintos que se fechem à chave, reservados ao abate desses animais, à armazenagem da carne suspeita e à armazenagem da carne apreendida. Não são obrigatórios locais reservados ao abate destes animais nos estabelecimentos aprovados, desde que a regulamentação do Estado-membro proíba o seu abate no mesmo dia em que se efectua o abate dos animais cuja carne é destinada ao comércio intracomunitário, ou exija que o seu abate ocorra após o abate dos animais cuja carne é destinada ao comércio intracomunitário e que sejam tomadas medidas para evitar uma contaminação da referida carne. Neste caso, os recintos devem ser especialmente limpos e desinfectados sob o controlo oficial, antes de voltarem a ser utilizados com vista ao abate dos animais destinados ao comércio intracomunitário, ou devem ser adoptadas medidas que garantam que estes animais não sejam abatidos no estabelecimento aprovado, mas em recintos separados especialmente previstos para o efeito;	Não é autorizada madeira nos recintos que se fecham à chave e nos destinados aos animais doentes ou suspeitos. Os recintos ou parques destinados aos animais doentes ou suspeitos devem satisfazer todas as exigências relativas aos locais de estabulação e devem, além disso, ser providos de meios que permitam assegurar a retenção dos animais, se estes não foram de outra forma previstos. Os parques ou instalações destinados aos animais doentes ou suspeitos devem ser concebidos de forma a evitar qualquer contacto entre os animais dos diferentes parques. Devem ainda ser construídos de forma a que os excrementos, as urinas e as águas residuais não possam contaminar as outras zonas do local de estabulação, incluindo os corredores. Esta construção deve incluir uma rede de esgoto separada, de forma a que os outros animais não possam entrar em contacto com os dejectos provenientes dos parques destinados aos animais doentes ou suspeitos. Sempre que existirem, no perímetro do estabelecimento, instalações separadas para o abate de animais doentes ou suspeitos, estas devem ser construídas e utilizadas de forma a não comprometer as condições e higiene das instalações de abate normal.	Nº 8.

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	Deve existir uma eliminação separada dos dejectos e das águas residuais provenientes das salas reservadas ao abate dos animais doentes ou suspeitos. Sempre que não existam instalações especiais para o abate dos animais doentes ou suspeitos deve ser provada a adopção das regras apropriadas (esta exigência aplica-se, por analogia, aos países terceiros). Deve ser possível garantir a separação da carne destinada ao comércio intracomunitário, quer no abate, quer na armazenagem, e assegurar que as salas a elas destinadas sejam completamente limpas e desinfectadas sob o controlo oficial, antes de serem de novo utilizadas para o abate destinado ao comércio intracomunitário. Se estas garantias não puderem ser dadas, os animais doentes ou suspeitos devem ser abatidos em instalações especiais.	
	Toda a carne proveniente de animais doentes ou suspeitos deve ser excluída do comércio intracomunitrio. Neste contexto, entende-se por «animais doentes ou suspeitos» todos os animais que tenham sido excluídos do abate em conformidade com o nº 28 do capítulo V.	Artigo 3º, nº 1, punto A, alínea b).
f) Câmaras frigoríficas suficientemente amplas, equipadas com dispositivos anti-corrosivos destinados a impedir o contacto directo da carne fresca com o chão e as paredes, durante o seu transporte e a sua armazenagem;	Os estabelecimentos de abate devem dispor de uma capacidade de refrigeração suficiente para, pelo menos, o abate de um dia. As câmaras de armezenagem de carne refrigerada ou congelada devem satisfazer as exigências referidas no capítulo III. É igualamente proibido o contacto da carne fresca com os pilares e as portas.	Capítulo III.
g) Meios que permitam controlar qualquer entrada e saída do matadouro;	É exigido um sistema de vedação ou qualquer forma de barreira à circulação de pessoas e de animais, excepto no caso de já existirem elementos naturais que definam claramente as zonas do matadouro e que impeçam o acesso. O acesso ao estabelecimento deve fazer-se através de portas controladas ou cancelas. Não é autorizado o acesso ao estabelecimento feito por uma porta que abra directamente para a sala de trabalho. São, no entanto, autorizadas saídas de socorro nas salas de trabalho.	
h) Separação nítida entre as zonas sujas e as zonas limpas, a fim de proteger estas últimas contra qualquer contaminação;	Durante o funcionamento normal do matadouro, um animal passa por diversas operações antes de ser transformado em carne fresca destinada à exportação (insensibilização/sangria, esfola, evisceração, preparação). Cada operação deve ser mais limpa do que a anterior e não pode ser contaminada por esta.	
	De modo a obter uma clara separação, seria ideal uma linha contínua abate-preparação, não sendo permitidas movimentações de pessoal, equipamentos, fluxos de ar e águas residuais senão na direcção oposta à da movimentação dos animais, a não ser que sejam adoptadas precauções apropriadas (por exemplo, mudança do vestuário de protecção, limpeza e desinfecção do equipamento, botas, mãos, plataformas, etc.) que garantam que esse movimento não afecte a higiene das operações mais limpas.	

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	São recomendadas nas entradas das zonas limpas instalações para a lavagem das botas e das mãos. Na prática, é por vezes necessário ter curvas em U ou em S na linha de abate; estas são permitidas se existir uma separação adequada entre os sectores quer no plano espacial (isto é, uma separação espacial entre os trilhos, suficiente para evitar o contacto ou a eventual contaminação entre as carcaças ou, se tal não for possível, através de uma divisória), quer no plano prático (movimentação do pessoal, do equipamento, etc.). Pode ser exigida uma separação mais pronunciada entre os trilhos, na proximidade do equipamento de esfola. O local de armazenagem dos produtos impróprios para consumo, o local destinado à armazenagem da carne rejeitada ou suspeita e o local destinado à armazenagem do estrume, devem ser considerados como as zonas mais sujas do edifício, devendo ser previstas medidas *ad hoc* para impedir qualquer contaminação da carne fresca, nomeadamente a separação do pessoal e do equipamento de trabalho e a garantia de que os fluxos de ar circulam na direcção destas zonas do edifício. As operações de amoladura (excepto afiadores) devem ser efectuadas em zonas de afiadura separadas das zonas de trabalho; no caso da afiadura deve existir uma separação especial. Para observações mais pormenorizadas sobre a separação e a contaminação da carne, ver o nº 29.	
i) Dispositivo de tal forma que, após a insensibilização, a preparação seja executada, tanto quanto possível, com o animal suspenso; em nenhuma circunstância o animal deve entrar em contacto com o chão durante a sua preparação;	Devem ser tomadas as necessárias precauções para impedir a entrada de animais indesejáveis na zona de insensibilização. As carcaças não podem ser preparadas directamente sobre o chão. As carcaças podem ser preparadas em plataformas, desde que a higiene da carne não seja afectada. Em especial, nenhuma parte da carcaça pode tocar no chão ou na plataforma durante o içar e o descer do animal.	Nº 3.
j) Rede de trilhos aéreos para a posterior manutenção da carne;	As redes de trilhos aéreos e respectivos suportes não podem ser em madeira. A posterior manutenção da carne inclui a inspecção *post mortem*, a estiva, o transporte para as câmaras frigoríficas de refrigeração, a refrigeração, a congelação, a armazenagem e o transporte até às salas de desmancha.	
k) Local especialmente destinado ao estrume, se este for armazenado no recinto do matadouro;	Entende-se por «recinto do matadouro» o espaço interior do perímetro de vedação das instalações de abate.	
	O local destinado ao estrume pode não satisfazer as disposições relativas aos locais de produção, de trabalho e de armazenagem da carne fresca (nº 1).	Nº 1.

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	O local destinado à armazenagem do estrume deve ser dotado de uma protecção adequada contra os animais indesejáveis. Aconselha-se um local coberto. Este local deve ser inclinado e drenado de forma a evitar que os líquidos escoem em direcção às zonas mais limpas; durante a estação das moscas, o local deve ser tratado diariamente contra as moscas, de acordo com o rótulo do produto.	Nº 3.
l) Local suficientemente equipado para a pesquisa de triquinas, sempre que esta análise seja realizada no estabelecimento.		
CAPÍTULO II **Condições especiais de aprovação das salas de desmancha**	Para a produção de carne fresca desmanchada em conformidade com o artigo 3º nº 1, ponto B, as operações efectuadas nas salas de desmancha devem obedecer às disposições do artigo 8º e dos capítulos IV, VIII, IX, X, XI, XII, XIII e XIV, quer a sala de desmancha esteja ou não ligada ao matadouro.	
14. Independentemente das condições gerais, as salas de desmancha devem incluir, pelo menos:		
a) Câmaras frigoríficas suficientemente amplas para a conservação da carne e, sempre que a carne embalada seja armazenada no estabelecimento, uma câmara frigorífica separada para a carne embalada;	Os locais utilizados, além disso, na armazenagem de carne refrigerada ou congelada, devem satisfazer as exigências do capítulo III.	Capítulo III.
b) Sala para as operações de desmancha, desossagem e acondicionamento, equipada com um termómetro ou um teletermómetro registadores;	Um termómetro registador pode ser: a) Um termómetro registador mecânico fixo; ou b) Um termómetro registador mecânico portátil, desde que os locais onde foram efectuados os registos tenham sido considerados satisfatórios; ou c) Um termómetro registador eléctrico existente no próprio local ou imediatamente próximo, no seu exterior, equipado com um sensor situado no local. Um teletermómetro registador é um termómetro eléctrico munido de um ou vários sensores, ligado a uma unidade de registo centralizada, normalmente situada a uma certa distância do local onde a temperatura é medida. Em qualquer dos casos, a temperatura deve ser registada de forma legível ou medida de modo a fornecer mecanicamente um gráfico constante ou o registo da temperatura em qualquer momento num sector ou local. Deve ser possível identificar o momento e a data destes registos. Não é admitido o registo manual da temperatura, qualquer que seja a sua frequência. Sempre que um teletermómetro registador estiver ligado a um sistema informatizado, os registos podem ser quer contínuos, quer intermitentes. Se os registos forem intermitentes, devem ser efectuados, pelo menos, duas vezes por hora.	Ver, igualmente, o nº 15 alínea b), e o nº 16 alínea b) do capítulo III.

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	Os registos devem ser conservados durante, pelo menos, 2 semanas no caso das salas de desmancha e um ano no caso dos entrepostos, e devem estar à disposição do veterinário oficial. Sempre que um teletermómetro for equipado com múltiplos sensores, deve ser possível determinar a qual registo corresponde cada um deles.	
c) Sala para as operações de embalagem, a não ser que sejam cumpridas as condições previstas no nº 62 do capítulo XI;	A rede de frio deve ser mantida; se as operações de embalagem forem efectuadas numa sala separada, é conveniente garantir que a temperatura da carne não ultrapasse as temperaturas exigidas no nº 65. Não obstante este parágrafo, se as operações de embalagem forem efectuadas numa sala separada, as exigências do nº 62 alíneas e) e f), devem continuar a ser observadas. Se forem utilizadas máquinas de cintar, devem ser tomadas as precauções necessárias de forma e evitar a contaminação da carne pela poeira.	
d) Local para armazenagem dos materiais de embalagem e de acondicionamento.	Todas as salas destinadas à armazenagem de materiais de embalagem e de acondicionamento (incluindo a armazenagem intermédia) devem satisfazer as presentes exigências. Devem ser exclusivamente reservadas aos materiais de embalagem e de acondicionamento, sendo também autorizada a armazenagem de rótulos comerciais. No entanto, os materiais de embalagem e de acondicionamento, desde que sejam mantidos no seu invólucro protector durante todo o período de armazenagem, podem ser armazenados noutro local juntamente com produtos alimentícios (na condição de que estes estejam embalados e as respectivas embalagens não sejam retiradas no local), vestuários de protecção limpos, toalhas de papel e papel higiénico. À excepção do agrupamento dos cartões, todas as actividades são proibidas, incluindo a utilização como garagem, local de manutenção ou oficina. Esta sala não pode ser utilizada como corredor.	
CAPÍTULO III **Condições especiais de aprovação dos entrepostos**	Para a armazenagem de carne fresca em conformidade com o artigo 3º, nº 1, ponto D, as operações efectuadas nos entrepostos frigoríficos devem igualmente obedecer às disposições do artigo 8º e dos capítulos IV, IX, X, XII, XIII e XIV. As disposições do capítulo III aplicam-se, igualmente, a qualquer câmara destinada à armazenagem de carne refrigerada ou congelada em matadouros ou instalações de desmancha.	Artigo 3º, nº 1, ponto D.
15. Independentemente das condições gerais, os entrepostos destinados à armazenagem de carne fresca, em conformidade com as disposições do primeiro travessão do nº 65 do capítulo XIII, devem incluir, pelo menos:	O primeiro travessão do nº 65 diz respeito à carne refrigerada, isto é, às carcaças e suas peças, armazenadas a uma temperatura que não ultrapasse + 7° C e às miudezas, a uma temperatura que não ultrapasse + 3° C.	Nº 65.

Texto da directiva	Interpretação	Referência
a) Câmaras frigoríficas suficientemente amplas, fáceis de limpar, nas quais possa ser armazenada a carne fresca às temperaturas previstas no primeiro travessão do nº 65;	O chão dos entrepostos destinados à carne refrigerada deve ser impermeável, fácil de limpar e de desinfectar, imputrescível e concebido de forma a facilitar o escoamento das águas.	Nº 1, alínea a).
	Devem ser previstos equipamentos resistentes à corrosão de forma a que nem a carne nem os contentores entrem em contacto com o chão ou as paredes. Deve ser previsto um sistema que permita localizar a carne. Deve ser assegurada a separação entre a carne comunitária não acondicionada e a restante (é necessária uma sala separada se a carne não comunitária for embalada).	2º travessão do nº 4, alínea b).
	É autorizado o emprego de material de madeira, desde que o seu uso se destine exclusivamente à armazenagem de carne refrigerada embalada. Não são autorizadas as paredes de madeira.	Nº 4, alínea a). Nº 1, alínea b).
b) Termómetro ou teletermómetro registadores em cada local de armazenagem.	Ver o nº 14, alínea b) sobre a explicação dos termos «termómetro registador» e «teletermómetro registador». Sempre que os entrepostos estejam divididos em zonas ou em compartimentos, devem ser previstos termómetros ou teletermómetros em número suficiente para assegurar o controlo da temperatura.	Nº 14, alínea b).
16. Independentemente das condições gerais, os entrepostos onde é armazenada a carne fresca em conformidade com as disposições do segundo travessão do nº 65 do capítulo XIII, devem incluir, pelo menos:	O segundo travessão do nº 65 diz respeito à carne congelada, armazenada a uma temperatura não superior a −12° C.	Nº 65.
a) Câmaras frigoríficas suficientemente amplas, fáceis de limpar, nas quais possa ser armazenada a carne fresca às temperaturas previstas no segundo travessão do nº 65;	O chão das câmaras destinadas à carne congelada pode não ser inclinado ou sulcado, mas deve ser impermeável, imputrescível e fácil de limpar e de desinfectar.	Nº 1, alínea a).
	Desde que as câmaras sejam exclusivamente utilizadas para a armazenagem de carne congelada, é autorizado o emprego de materiais de madeira, incluindo paredes de madeira, desde que a sua construção e aprovação tenha ocorrido antes de 1 de Janeiro de 1983.	Nº 4, alínea a). Nº 1, alínea b).
	Devem ser previstos equipamentos resistentes à corrosão de forma a que nem a carne, nem as embalagens que a contenham entrem em contacto com o chão, as paredes, ou os pilares. O equipamento frigorífico deve ser instalado de tal forma que não entre em contacto directo com a carne, nem com as embalagens que a contenham. É indesejável a formação de gelo. Deve ser previsto um sistema que permita localizar a carne e assegure uma separação entre a carne comunitária e a restante.	2º travessão do nº 4, alínea b).
b) Termómetro ou teletermómetro registadores em cada local de armazenagem.	Ver o nº 14, alínea b), sobre a explicação dos termos «termómetro registador» e «teletermómetro registador»	Nº 14, alínea b).

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	Sempre que os entrepostos estejam divididos em zonas ou compartimentos, devem ser previstos termómetros registadores em número suficiente para assegurar o controlo da temperatura.	
CAPÍTULO IV **Higiene do pessoal, das instalações e do equipamento nos estabelecimentos**	As disposições do presente capítulo aplicam-se a todos os estabelecimentos aprovados, incluindo os matadouros, as salas de desmancha e os entrepostos frigoríficos. O seu controlo é da responsabilidade do veterinário oficial.	5º travessão do nº 47.
17. É exigido o mais perfeito estado de limpeza da parte do pessoal, bem como das instalações e do equipamento.	A limpeza geral das instalações só pode ser efectuada no final do período de trabalho, quando as instalações já não contenham carne fresca e, no caso das salas de abate, a linha esteja desimpedida. A limpeza das facas, aventais, mãos, etc., deve fazer-se de forma a não salpicar a carne. A linha de abate deve ser desimpedida, limpa e desinfectada antes do abate, de acordo com as exigências da Directiva 64/433/CEE.	
a) Em especial, o pessoal deve usar vestuários de trabalho e toucas limpas e, se necessário, capacetes de protecção. O pessoal destacado no abate dos animais, na preparação ou manipulação da carne fresca deve lavar e desinfectar as mãos várias vezes durante o mesmo dia de trabalho e cada vez que retomar o tabalho. As pessoas que tenham estado em contacto com animais doentes ou carne infectada devem, imediatamente após esse contacto, lavar cuidadosamente as mãos e os braços com água quente e, em seguida, desinfectá-los. É proibido fumar nos locais de trabalho e de armazenagem;	O pessoal encarregado da manutenção, os visitantes, a direcção e qualquer pessoa estranha que entre no estabelecimento, devem vestir roupas de protecção, incluindo calçado de protecção e evitar causar a contaminação da carne fresca. Nos locais de trabalho onde é manipulada carne fresca não embalada, o vestuário pessoal deve ser coberto por vestuário de trabalho. Deve ser utilizado calçado de trabalho adequado. O vestuário de trabalho deve ser identificável como tal (por meio de uma etiqueta, por exemplo) e, de preferência, será uniforme. Deve ser cuidadosamente limpo pelo estabelecimento ou por empresas de limpeza em nome do estabelecimento. Os aventais e luvas devem ser retirados antes de entrar nos sanitários e nos refeitórios. Deve assegurar-se que os procedimentos utilizados nas pausas do trabalho não originam a contaminação da carne fresca. A utilização de luvas não é geralmente aceite na sala de abate, sala de desmancha e câmaras de refrigeração, excepto quando for evidente que não coloca riscos de higiene em relação à carne fresca. As excepções a esta recomendação podem incluir as luvas de malha destinadas a proteger as mãos contra os riscos de ferimento, dos revestimentos de aço e das luvas em plástico destinadas a proteger as mãos do pessoal que manipula as carcaças acondicionadas em películas retrácteis «anti-escorregamento» ou a cobrir ferimentos. No que diz respeito às luvas utilizadas na manipulação de carne fresca não embalada, estas devem ser feitas de materiais que se possam limpar e desinfectar durante o trabalho, devendo ser limpas e desinfectadas durante o dia de trabalho e cada vez que este for retomado. As toucas devem ser obrigatoriamente descartáveis ou laváveis, devendo cobrir a parte superior da cabeça.	

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	Sempre que necessário, o restante cabelo deve ser coberto por uma rede. Nos termos do presente número, os locais de trabalho e os entrepostos incluem os vãos de escada, os elevadores e os corredores que abrem directamente para estes mesmos locais de trabalho e entrepostos ou através dos quais os produtos passam. Se existirem dispositivos distribuidores de bebidas, à excepção de água potável e de géneros alimentícios, estes devem localizar-se obrigatoriamente nos vestiários, nos locais sociais e nos escritórios.	
b) Nenhum animal poderá entrar nos estabelecimentos à excepção, no caso dos matadouros, dos animais destinados ao abate e, no caso dos recintos dos referidos matadouros, dos animais necessários ao seu funcionamento. A destruição dos roedores, insectos e outras pragas deve ser realizada sistematicamente.	Devem ser adoptadas as medidas necessárias para impedir a entrada de outros animais além dos destinados no abate ou necessários ao processo de abate. No entanto, são autorizados os cães utilizados para controlar o acesso ao estabelecimento, desde que sejam convenientemente controlados.	
	Ver, igualmente, o nº 3 que exige que, para além da destruição dos animais indesejáveis, devam existir dispositivos apropriados que impeçam a sua entrada nos estabelecimentos aprovados. As portas que não são equipadas com mosquiteiros devem estar sempre fechadas.	Nº 3.
c) O equipamento e os instrumentos de trabalho destinados à carne fesca devem ser conservados em bom estado de manutenção e de limpeza. Devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados várias vezes durante o mesmo dia de trabalho, no final do dia de trabalho e antes de serem utilizados de novo sempre que forem sujos.	O equipamento e os instrumentos de trabalho devem ser limpos antes de serem desinfectados. O equipamento e os instrumentos de trabalho que estejam em contacto com as carcaças antes do final da inspecção *post mortem* deve satisfazer as exigências de limpeza adicionais (ver o nº 29). Os restantes equipamentos e instrumentos devem ser limpos e desinfectados várias vezes por dia. Os cabos das facas e dos afiadores devem ser limpos. As lâminas e as junções dos cabos com as lâminas devem ser regularmente desinfectadas; os próprios devem ser, de tempos a tempos, desinfectados. O simples mergulhar das facas e outros instrumentos em água quente e a sua rápida remoção não é considerado uma desinfecção, mas apenas uma lavagem. Um sistema a «múltiplas facas», no qual as facas são mantidas no equipamento de desinfecção enquanto são utilizadas outras, ou qualquer outro método de trabalho que garanta uma duração de contacto suficiente, são considerados de acordo com as exigências em matéria de desinfecção. As facas e outros instrumentos quando não são utilizados devem ser guardados num local limpo.	
18. As instalações, os utensílios e o equipamento de trabalho não devem ser usados para outros fins que não sejam a preparação de carne fresca. Esta exigência não se aplica ao equipamento de transporte utilizado nos locais referidos no nº 16, alínea a), do capítulo III, quando a carne é embalada. Os instrumentos de desmancha da carne fresca devem servir unicamente para esse fim.	Todas as salas onde a carne é utilizada no fabrico de produtos à base de carne ou preparados de carne devem ser distintamente separadas das salas em que a carne destinada ao comércio intracomunitário é produzida, preparada ou armazenada. Os ingredientes utilizados nos produtos à base de carne não podem ser armazenados ou transportados nos locais onde a carne fresca é manipulada.	

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	Ver, igualmente, o nº 66 no que se refere à separação durante a armazenagem.	
18. a) O empresário, o proprietário do estabelecimento ou o seu representante, deve proceder ao controlo regular das regras gerais de higiene das condições de produção no seu estabelecimento, incluindo os controlos microbiológicos de acordo com o quarto parágrafo. Estes controlos devem abranger os utensílios, as instalações e os equipamentos ao longo de toda a linha da produção e, se necessário, os produtos. Por solicitação do serviço oficial, deve estar apto a dar informações ao veterinário oficial ou aos peritos veterinários da Comissão sobre a natureza, a periodicidade e o resultado dos controlos efectuados com este objectivo, assim como, se necessário, o nome do laboratório de controlo. A natureza destes controlos, a sua frequência, assim como os métodos de amostragem e as análises bacteriológicas, serão especificados num código de boas práticas de higiene, a executar em conformidade com o artigo 16; b) O veterinário oficial procede à análise regular dos resultados dos controlos previstos na alínea a). Em função desta análise pode mandar proceder a exames microbiológicos complementares em todos os estádios da linha de produção ou dos produtos. Os resultados dessa análise serão objecto de um relatório cujas conclusões e recomendações serão notificadas ao empresário, que rectificará as deficiências observadas, no sentido de melhorar as condições de higiene.		
19. A carne e os recipientes que a contenham não devem entrar em contacto directo com o chão.	A carne, os materiais de acondicionamento e de embalagem, bem como os recipientes que contenham a carne, não podem entrar em contacto directo com o chão ou com qualquer revestimento deste, permanente ou temporário, sobre o qual o pessoal caminhe. Se, por acidente, a carne entrar em contacto com o chão, deve ser retirada a parte que o tocou, a não ser que a peça inteira seja excluída do comércio comunitário. É permitido o empilhamento dos recipientes que contenham carne desde que não haja risco de contaminação dos conteúdos ou no interior do recipiente inferior Ver, igualmente, o 2º travessão do nº 4, alínea b).	Ver também o nº 21, revestimentos de chão temporários. 2º travessão do nº 4, alínea b).

Texto da directiva	Interpretação	Referência
20. É obrigatória a utilização de água potável para todos os fins; contudo, a título excepcional, é autorizado o consumo de água não potável para a produção de vapor, desde que as canalizações instaladas para o efeito impeçam a utilização desta água para outros fins e não apresentem qualquer risco de contaminação da carne fresca. Além disso, pode ser autorizada, a título excepcional, a utilização de água não potável para o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos. As canalizações destinadas à água não potável devem ser claramente diferenciadas das de distribuição da água potável.	A água potável tal como é definida no nº 6. A água potável pode ainda ser utilizada para o combate contra incêndios (ver nº 6). Os tanques para o escaldão dos suínos devem ser diariamente esvaziados para, em seguida, voltarem a ser cheios com água potável fresca.	Nº 6.
21. É proibido espalhar serradura ou qualquer outra matéria análoga sobre o chão dos locais de trabalho e de armazenagem da carne fresca.	São proibidos os revestimentos de chão temporários nos locais onde é produzida, preparada ou armazenada carne fresca (memsmo nos corredores e nos cais de descarga) incluindo a serradura, aparas de madeira e maravalhas, cânhamo, sisal, juta e placas de fibras plásticas. Esta disposição não se aplica às câmaras destinadas à armazenagem de peles, cornos, unhas e cascos, e cerdas de suínos [nº 13 alínea c)] ou aos locais especialmente previstos para a armazenagem do estrume [nº 13 alínea k)].	
22. Os detergentes, desinfectantes e produtos similares devem ser utilizados de forma a não afectar nem os equipamentos, nem os instrumentos e utensílios de trabalho, nem a carne fresca. Após a sua utilização, os equipamentos, instrumentos e utensílios de tarbalho devem ser lavados com água potável.		
23. As actividades relacionadas com a preparação e a manipulação da carne devem ser proibidas às pessoas susceptíveis de as contaminar.		
24. É exigida a apresentação de um boletim de sanidade a qualquer pessoa encarregada das operações de manipulação da carne, atestando que não há impedimento ao exercício dessas funções. O boletim de sanidade deve ser renovado anualmente, a menos que seja reconhecido outro esquema de inspecção médica que ofereça garantias idênticas, em conformidade com as disposições do artigo 16º.	O boletim de sanidade deve ser passado por um médico autorizado e nunca pela própria pessoa, pela entidade empregadora ou por um paramédico. Não são especificadas quais as investigações, exames ou análises necessários para a obtenção do boletim de sanidade, sendo essas regras profissionais deixadas à responsabilidade do médico designado. O boletim de sanidade deve ser renovado nas condições fixadas e deve ser posto à disposição do veterinário oficial, para que este se possa certificar de que não existem impedimentos ao exercício da actividade. A expressão «qualquer pessoa encarregada das operações de preparação e manipulação da carne fresca» inclui todas as pessoas que manipulem carne fresca abrangendo também pessoas do exterior e os trabalhadores dos sectores do acondicionamento, da embalagem e da armazenagem do estabelecimento mas exclui o pessoal dos sectores da estabulação, os condutores dos veículos de gado, o pessoal da administração e da limpeza que apenas pode entrar nos locais que contêm carne fresca fora do horário de trabalho. Nos entrepostos frigoríficos, o pessoal que apenas manipula caixas de cartão congeladas é, igualmente, excluído, desde que tenham sido tomadas as devidas precauções a fim de eliminar a possibilidade de quebra dos cartões, abrindo-se e expondo a carne fresca.	Nº 10. Nº 23.

Texto da directiva	Interpretação	Referência
CAPÍTULO V **Inspecção sanitária *ante mortem***	Toda a carne destinada ao comércio intercomunitário deve provir de animais autorizados para o abate após a inspecção *ante mortem*, realizada em conformidade com as disposições do presente capítulo.	Artigo 3º, nº 1, ponto A, alínea b). Artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea b). Artigo 3º, nº 1, ponto C. Artigo 3º, nº 1, ponto D.
	A carne proveniente de animais excluídos do abate, de acordo com o nº 28, deve ser excluída do comércio intracomunitário.	Artigo 3º, nº 1, ponto A, alínea b).
25. Os animais devem ser submetidos à inspecção *ante mortem* no dia da sua chegada ao matadouro ou antes do início da operação de abate diário. A inspecção deve ser repetida imediatamente antes do abate se o animal tiver passado a noite no estábulo. O indivíduo que explora o matadouro ou o seu representante devem facilitar as operações de inspecção sanitária *ante mortem* e, em especial, qualquer manipulação considerada necessária. Cada animal que deva ser abatido deve ser portador de uma marca de identificação que permita à autoridade competente determinar a sua origem.	Quando são abatidos outros animais em simulatâneo com os animais destinados ao comércio intracomunitário os primeiros devem ter sido sujeitos ao mesmo procedimento de inspecção *ante mortem*. Deve ser respeitada a separação da carne destinada ao comércio intracomunitário durante o abate, devendo a linha de abate ser completamente desimpedida, e a sala de abate e os equipamentos limpos e desinfectados, antes de se proceder ao início das operações de abate com vista ao comércio intracomunitário. Ver, igualmente o nº 13, alínea e) — abate dos animais suspeitos ou doentes.	
26. O inspector sanitário deve proceder à inspecção *ante mortem* segundo as regras profissionais em condições de iluminação convenientes.	A presente directiva não impede a repartição dos animais em lotes ou a selecção dos animais que necessitem de especial atenção, antes de se proceder à inspecção veterinária. Esta pré-selecção pode ser realizada pelo pessoal do matadouro ou por auxiliares. Contudo, as disposições da directiva não reduzem a obrigatoriedade de o veterinário oficial inspeccionar todos os animais, separados ou não.	
		Nº 1, alínea f), no que se refere às exigências de iluminação.
	O veterinário oficial não pode delegar as suas responsabilidades em relação à inspecção sanitária *ante mortem*.	
	No sentido de assegurar o cumprimento do disposto na presente directiva, devem ser respeitadas, em especial, as disposições seguintes:	
	1. A exclusão da carne proveniente de animais que foram excluídos do abate (isto é, os animais que não podem ser abatidos nos termos do nº 28);	Artigo 3º, nº 1, ponto A, alínea b).
	2. A obrigatoriedade de abater separadamente os animais doentes e suspeitos;	Nº 13, alínea e).
	3. A data da inspecção *ante mortem*;	Nº 25.
	4. A obrigatoriedade de colocar em repouso os animais fatigados ou afectados de acordo com a decisão do veterinário oficial.	Nº 28, alínea b).

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	O veterinário oficial deve fornecer um certo número de indicações escritas relativas ao dia e à data em que foi efectuada a inspecção sanitária *ante mortem* (ou a reinspecção, se for caso disso). Estas indicações poderão tomar a forma de uma inscrição na ficha de pesagem ou em qualquer outro documento oficial ou comercial que acompanhe o animal ou os animais à sua chegada, podendo ainda conter outras observações.	
27. A inspecção deve determinar:		
a) Se os animais são portadores de alguma doença transmissível ao homem e aos animais, ou se apresentam sintomas, ou se se encontram num estado geral que permita indicar a eventual ocorrência de tal doença;		
b) Se os animais apresentam sintomas de uma doença ou perturbação no seu estado geral, susceptível de tornar a sua carne imprópria para consumo humano; durante a inspecção deve também ser prestada atenção a quaisquer sinais que revelem a administração de substâncias com efeitos farmacológicos, ou de que o animal tenha consumido outras substâncias que tornem a sua carne nociva à saúde humana;		
c) Se os animais estão fatigados, excitados ou feridos;		
28. Não podem ser abatidos os animais:		
a) Que apresentem alguma das manifestações indicadas no nº 27, alíneas a) e b);	Estes animais devem ser abatidos separadamente, conforme o disposto no nº 13, alínea e).	Nº 13, alínea e).
b) Que não tenham repousado o tempo suficiente; salvo indicação em contrário do veterinário oficial, para o comércio intracomunitário o período de repouso dos animais fatigados ou excitados não pode ser inferior a 24 horas;		Nº 10.
c) Em relação aos quais tenha sido detectada a tuberculose sob qualquer forma.	A carne fresca proveniente de animais designados como infectados ou considerados como tal na sequência do teste à tuberculina ou de um exame clínico, não podem ser objecto do comércio intracomunitário.	Artigo 5º, alínea f).
CAPÍTULO VI **Condições de higiene do abate e da desmancha**		Artigo 3º, nº 1, ponto A, alínea c).
29. Os animais de talho introduzidos nas salas de abate devem ser imediatamente abatidos e as operações de sangria, esfola ou depilação, preparação e evisceração, devem ser realizadas de forma a evitar qualquer contaminação da carne.	O impedimento de toda e qualquer contaminação da carne é da maior importância. Se os animais estiverem muito sujos à chegada às instalações de abate devem ser lavados, desde que seja dado o tempo de secagem adequado antes do abate, a fim de evitar a contaminação da carcaça durante a esfola e a preparação.	

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	Após a primeira incisão da pele, deve evitar-se que as partes expostas das carcaças contactem com quaisquer partes de outras carcaças, enquanto a inspecção *post mortem* não tenha sido concluída (isto é, enquanto não tenham terminado as operações referidas no nº 34 do capítulo VII); se na primeira incisão não forem postos a descoberto os tecidos subcutâneos ou as superfícies musculares, as carcaças, podem tocar-se durante a sangria e as carcaças de suínos podem tocar-se no escaldão e na depilação.	
	Antes de terminada a inspecção *post-mortem* deve ser evitado qualquer contacto indirecto entre as carcaças provocado por meio das bancadas dos operários, das plataformas de trabalho, etc., a não ser que sejam feitas adaptações adequadas, como uma cortina contínua de água potável numa superfície lisa não porosa, a fim de evitar a possibilidade de contaminação. Sempre que tenham sido contaminados todos os equipamentos móveis, instrumentos e utensílios de trabalho, etc., devem ser limpos e desinfectados antes de serem utilizados de novo.	
	Devem ser adoptadas as medidas adequadas para evitar a contaminação da carne pelos trabalhadores e seus utensílios ou instrumentos de trabalho. Qualquer instrumento que tenha estado em contacto com a superfície externa das peles, a pele não depilada dos suínos, o conteúdo dos intestinos, as fezes, a urina, a bílis, o leite e os abcessos ou outras lesões, deve ser considerado contaminado, devendo ser limpo e desinfactado antes de ser utilizado de novo na carne fresca. Em particular, as facas de degola e de esfola, as serras de cornos, os instrumentos utilizados para abrir a caixa toráxica, para fender as carcaças, assim como para fixar as sondas que tocam a pele e a carne, devem ser limpos e desinfectados entre cada animal.	
	É aceitável qualquer método que assegure um contacto de duração suficiente para a desinfecção. O sistema «múltiplas facas» (uma na mão e outra no equipamento de desinfecção) é o que melhor satisfaz estas disposições.	Ver nº 17, alínea c).
	Durante a evisceração, devem ser tomadas as medidas apropriadas para evitar a contaminação das carcaças por meio do conteúdo dos intestinos, por exemplo: evacuar o recto (isto é, esvaziar o recto, comprimindo o seu conteúdo para o intestino), ligar e fechar o cego e o esófago, fechar os intestinos com pinças plásticas, etc.	
	A contaminação da carne através das águas residuais, do leite entornado, ou de urina, deve ser evitada. Em especial, os jactos de água sob pressão só podem ser utilizados durante as pausas do trabalho se não existir carne fesca exposta na linha.	
	Deve ser especialmente evitada a contaminação da carne fresca proveniente da linha de abate durante a retirada dos produtos não destinados ao consumo humano.	
	A retirada destes produtos não destinados ao consumo humano não deve efectuar-se na linha ou junto dela.	

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	A retirada deve ser feita longe da linha em locais identificados que conduzam tão directamente quanto possível ao local previsto para a armazenagem destes produtos na extremidade mais suja da linha de abate. São recomendados tubos inclinados. Todavia, quando se verificar que o material é impróprio para o consumo humano, pode ser necessário removê-lo na linha ou junta dela. Devem ser tomados os devidos cuidados a fim de evitar a contaminação da carne fresca por essa remoção. Os recipientes utilizados para recolher estes produtos devem estar limpos. Devem ser previstas instalações destinadas à separação das carcaças retidas. Estas devem incluir dispositivos que permitam retirar as carcaças contaminadas dos trilhos, sem contaminar as carcaças vizinhas, que podem regressar à linha após uma reinspecção. Se as carcaças ou a carne forem contaminadas, a parte contaminada deve ser retirada por corte e não por duche. O duche e o enxaguamento das carcaças (com excepção das de suíno) a partir do momento da insensibilização, até ao fim da inspecção *post mortem* (isto é, enquanto não terminarem as operações referidas no nº 34 do capítulo VII, não são consideradas operações em conformidade com as exigências das directivas que estabelecem que a preparação e a evisceração devem ser efectuadas de modo a evitar a contaminação de carne fresca. Todavia, as carcaças podem ser enxaguadas e sujeitas a duche com água potável como descrito e de acordo com as disposições referidas no presente documento na alínea a) do nº 2. Além disso, as carcaças podem ser lavadas ou sujeitas a duche com água potável logo que termine a inspecção *post mortem* e antes da entrada nas câmaras de refrigeração desde que esta operação se realize sem salpicar; as carcaças não devem ser enxaguadas ou sujeitas a duche após a sua entrada nas câmaras de refrigeração a não ser que sejam tomadas precauções a fim de evitar a contaminação da carne fresca por ferrugem e fungos ou qualquer outra consequência adversa da utilização de água.	
30. A operação de sangria deve ser completa. O sangue destinado ao consumo humano deve ser recolhido em depósitos perfeitamente limpos. Não pode ser batido à mão, mas exclusivamente com a ajuda de instrumentos que satisfaçam as exigências de higiene.	As condições relativas ao tratamento higiénico do sangue devem ainda ser estabelecidas pelo Comité Veterinário Permanente [ver artigo 5º, alínea k)]. Entretanto, o sangue pode ser objecto de trocas comerciais entre os Estados-membros se o Estado-membro importador conceder uma derrogação em aplicação do nº 1, alínea iii), do artigo 6º, mas o sangue que seja objecto de tal troca comercial deve satisfazer, no mínimo, as disposições do presente número.	
31. À excepção dos suínos e, sem prejuízo da derrogação prevista na segunda frase da alínea a) do nº 40 do ponto D, é obrigatória a esfola imediata e completa. Aos suínos que não são esfolados, devem ser retiradas imediatamente as cerdas. Para esta operação, podem ser utilizados coadjuvantes, desde que os suínos sejam, em seguida, completamente sujeitos a duche com água potável.	Ver o nº 13, alínea b), sobre os pormenores relativos aos equipamentos necessários para retirar as cerdas dos suínos. Os suínos devem ser completamente depilados ou a pele deve ser-lhes completamente retirada antes da evisceração. No entanto, é autorizada uma esfola parcial dos suínos, desde que a parte da pele que não foi retirada da carcaça esteja depilada.	Nº 13, alínea b).

Texto da directiva	Interpretação	Referência
32. A evisceração deve ser imediatamente efectuada e terminada, o mais tardar, em 45 minutos após a insensibilização ou, no caso do abate imposto por um ritual religioso, meia hora após a sangria. Os pulmões, o coração, o fígado, os rins, a baço e o mediastino podem ser destacados ou permanecer ligados às carcaças pelas suas ligações naturais. Se forem destacados, devem ser numerados ou identificados de qualquer outra forma que permita reconhecer a sua ligação à carcaça, o mesmo sendo válido para a cabeça, a língua, o tracto digestivo e qualquer outra parte do animal necessária à inspecção ou, eventualmente, necesssária à execução dos controlos previstos na Directiva 86/469/CEE do Conselho (1). As partes anteriormente citadas devem permanecer próximo da carcaça até ao final da inspecção. No entanto, desde que não apresente nenhum sintoma patológico ou lesão, o pénis pode ser imediatamente retirado. Em todas as espécies, os rins devem ser libertados da gordura envolvente e, no caso dos animais de espécie bovina, suína ou solípede, da cápsula peri-renal.	A linha não deve necessariamente ser desobstruída durante as pausas, desde que a duração destas não ultrapasse os 45 minutos. A inspecção termina quando as operações referidas no nº 34 do capítulo VII tiverem sido concluídas. A correlação deve poder ser aprovada. As cabeças e as vísceras restantes (à excepção da bexiga e da vesícula biliar, se forem excluídas do consumo humano) devem poder ser identificadas relativamente à carcaça a que pertencem, até que a inspecção *post-mortem* esteja concluída, isto é, até que as operações referidas no nº 34 e no capítulo VII tenham sido terminadas.	
33. É proibido deixar instrumentos na carne; é proibido limpar a carne com a ajuda de panos ou de outros materiais e proceder ao sopro. No entanto, pode ser autorizado o sopro de um órgão, desde que este seja imposto por um ritual religioso mas na condição de o órgão insuflado ser retirado do comércio intracomunitário.	É autorizado o sopro dos órgãos para fins religiosos (por exemplo, dos pulmões e das bexigas), desde que estes órgãos não sejam objecto do comércio intracomunitário. É proibido o sopro para outros fins, nomeadamente: 1. Para facilitar a esfola dos ovinos ou dos caprinos; 2. Para impedir a introdução da água do escaldão nos espaços ou cavidades interpleurais; 3. Para fins estéticos, no caso da insuflação das cabeças e patas dos bovinos. É igualmente proibida a limpeza da pele por meio de outros materiais, tais como escovas, raspadeiras em esponja ou borracha ou língua dos bovinos. *Nota:* As disposições do presente número aplicam-se de igual modo nas salas de desmancha.	
34. As carcaças dos solípedes, dos suínos com mais de quatro semanas e dos bovios com mais de seis meses, devem ser apresentadas para inspecção divididas ao meio por um corte longitudinal ao longo da coluna vertebral. Se as necessidades da inspecção o exigirem, o veterinário oficial pode impor o corte longitudinal da cabeça e da carcaça de qualquer animal.	Os búfalos devem ser tratados como animais pertencentes à espécie bovina. Se as cabeças não forem cortadas, as inspecções referidas no nº 40 [ponto A, alínea a), ponto B, alínea a), ponto C, alínea a), ponto D, alínea a) ou ponto E, alínea a)] devem poder ser provadas.	

(1) JO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.

Texto da directiva	Interpretação	Referência
35. Até ao final da inspecção, é proibido proceder à desmancha e à retirada ou preparação de qualquer parte do animal abatido.	As peles, cornos, unhas, cascos e cerdas dos suínos podem ser transportadas para um compartimento especialmente preparado para a sua armazenagem, enquanto não estiver terminada a inspecção *post mortem* mas, logo que for exigida a inspecção dos pés e cabeça por motivos de saúde animal, aqueles produtos devem ser identificados com a respectiva carcaça. Relativamente às vacas, se as glândulas mamárias ou o útero foram destinados ao consumo humano, deve proceder-se à sua incisão. Estas incisões não devem ser efectuadas na proximidade de carne fresca exposta.	
36. A carne suspeita ou rejeitada, os estômagos, os intestinos e os sub-produtos não comestíveis devem, o mais rapidamente possível, ser colocados em equipamentos especiais.	Os sub-produtos não comestíveis incluem qualquer parte do animal que não seja comestível ou adequada para consumo humano (à exclusão da carne suspeita). É necessária a existência de um trilho aéreo separado para a eliminação das carcaças suspeitas, que conduza directamente às instalações destinadas à carne suspeita. Este trilho deve separar-se do trilho normal imediatamente após o local onde foi efectuada a inspecção *post mortem* (isto é, logo que tenham sido concluídas as operações referidas no nº 34 e no capítulo VII mas pode, também, separar-se do trilho normal após a pesagem das carcaças, desde que seja evitado qualquer contacto entre as carcaças durante a pesagem. Esta linha não deve cruzar ou tocar a linha normal. É preferível um trilho de derivação destinado à reinspecção associado à junção dos trilhos, que permita o encaminhamento para as instalações de armazenagem da carne suspeita e para as instalações destinadas à carne rejeitada. Quando não for possível instalar um trilho separado destinado a evacuar a carne suspeita para instalações especiais, esta deverá ser conduzida pelo trilho normal, desde que este disponha de um sistema mecânico que impeça o contacto entre as carcaças. Pode ser autorizada a retirada das carcaças suspeitas pelo trilho normal sem um sistema mecânico que garanta a sua separação, desde que as carcaças sejam conduzidas para instalações especiais durante as pausas do trabalho e que estas sejam suficientes para garantir a retirada das carcaças suspeitas sem atrasos excessivos. São proibidos quaisquer contactos entre as carcaças suspeitas, bem como entre estas e as outras carcaças. Neste caso, devem ser construídas instalações destinadas às carcaças suspeitas sempre que ocorra uma modernização ou reorganização da linha. As carcaças podem ser alinhadas na linha de reinspecção e, no caso de serem consideradas em boas condições para o comércio intracomunitário, poderão regressar ao trilho normal.	

Texto da directiva	Interpretação	Referência
	Os trilhos com fecho não constituem um dispositivo adequado para a armazenagem das carcaças suspeitas.	Nº 4 alínea d).
	A carne rejeitada deve ser directamente conduzida para um local de armazenagem ou um recipiente com fecho à chave. Os produtos não comestíveis devem ser transportados para o local ou os recipientes previstos para o efeito no nº 4 alínea d).	
	Os estômagos e os intestinos devem ser transportados para os locais previstos para o efeito no nº 13 alínea c).	
	Relativamente às instalações exigidas nas salas de desmancha, ver o nº 4, alínea d).	Nº 4 alínea d).
37. Se o sangue ou as miudezas provenientes de vários animais forem recolhidos num mesmo recipiente antes do final da inspecção *post mortem*, todo o conteúdo deste deve ser excluído do comércio intracomunitário se uma das carcaças desses animais for considerada como imprópria para o consumo humano.	Sempre que as miudezas sejam separadas em lotes, os estômagos e os intestinos devem ser recolhidos num recipiente separado das outras miudezas comestíveis.	
	Se uma carcaça for suspeita e desde que o motivo que justifica a detenção da carcaça o exija, as respectivas miudezas são igualmente detidas, até que seja tomada uma decisão final sobre o seu aproveitamento ou rejeição.	
	As miudezas devem apenas ser separadas quando tiver terminado a inspecção *post mortem* dos órgãos individuais a separar.	
CAPÍTULO VII **Inspecção sanitária *post mortem***	Toda a carne destinada ao comércio intracomunitário deve ser submetida a uma inspecção *post mortem*, efectuada por um veterinário oficial de acordo com o presente capítulo, e não deve apresentar qualquer alteração, à excepção de lesões traumáticas que tenham ocorrido pouco antes do abate, malformações localizadas ou alterações, desde que tenha sido provado, se necessário por meio de testes laboratoriais, que não tornam a carcaça e as suas miudezas impróprias para o consumo humano ou perigosas para a saúde humana. As partes das carcaças e das miudezas que apresentem lesões traumáticas sobrevindas pouco antes do abate, malformações localizadas, alterações ou sinais de contaminação, devem ser eliminadas por corte após a inspecção e excluídas do comércio intracomunitário. O resto da carcaça e das miudezas deve ser reinspeccionado, antes de ser declarado conveniente para o comércio intracomunitário.	Artigo 3º, nº 1, ponto A, alínea d). Artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea b). Artigo 3º, nº 1, ponto C. Artigo 3º, nº 1, ponto D. Artigo 5º, alínea h).
	Para efectuar as inspecções, o veterinário oficial pode ser ajudado por auxiliares agindo sob a sua autoridade e responsabilidade.	Artigo 3º, nº 3.
	Não estão ainda fixadas as regras aplicáveis a esta assistência, nem os pormenores relativos à qualificação profissional dos auxiliares e as funções que podem desempenhar.	
38. todas as partes do animal, incluindo o sangue, devem ser submetidas à inspecção imediatamente após o abate, para verificar se a carne é própria para o consumo humano.	Ver igualmente o nº 35, relativo à retirada das partes.	Nº 35.
39. A inspecção *post mortem* deve incluir:		
a) O exame visual do animal abatido e dos respectivos órgãos;	Estão incluídos a carcaça, as glândulas mamárias e o útero.	
	As caudas dos suínos devem igualmente ser examinadas (dentadas e outros danos).	

Texto da directiva	Interpretação	Referência
b) A palpação dos órgãos referidos no nº 40 e, se o veterinário oficial julgar necessário, do útero;		
c) Incisões em certos órgãos e gânglios linfáticos e, consoante as conclusões a que chegou o veterinário oficial, no útero. Se a inspecção visual ou a palpação de certos órgãos indicarem que o animal está afectado por lesões susceptíveis de contaminar as carcaças, os equipamentos, o pessoal e os locais, estes órgãos não podem sofrer a incisão no local de abate, nem em qualquer zona do estabelecimento onde a carne fresca possa ser contaminada;		
d) A pesquisa de anomalias de consistência, cor, cheiro e, eventualmente, sabor;	Esta operação pode incluir pesquisa do cheiro característico do varrasco.	Ver igualmente o nº 40, alínea C.
e) Análises de laboratório, se necessário, especialmente no que se refere às matérias referidas no nº 1, alínea b), do artigo 4º		
40. O veterinário oficial deve proceder da seguinte forma:		
A. Bovinos com mais de seis semanas:	Os búfalos são submetidos aos mesmos exames que « os animais da espécie bovina ».	
a) Exame visual da cabeça e do pescoço; os gânglios linfáticos submaxilares, rectrofaringicos e parotidianos *(Lnn. rectropharyngiales, mandibulares* e *parotidei)* devem ser submetidos a uma incisão e examinados. Os masseteres externos, nos quais devem ser feitas duas incisões paralelas ao maxilar, e os masseteres internos (músculos pterigoides internos), devem ser examinados após incisão segundo um plano;	Toda a carne, incluindo a carne das carcaças e as miudezas, proveniente de animais abatidos em que foram encontradas uma ou mais *Cysticerci bovis* (ténia), viva(s) ou morta(s), deve ser excluída do comércio intracomunitário.	Artigo 5º, alínea f).
A língua, previamente libertada de forma a permitir um exame visual minucioso da boca e da sua parte posterior, deve ser objecto de exame visual e palpação. As amígdalas devem ser retiradas;		
b) Inspecção da traqueia; exame visual e palpação dos pulmões e do esófago. Os gânglios linfáticos, brônquios e mediastinais *(Lnn. bifurcationes, eparteriales* e *mediastinales)* devem ser examinados, após a sua incisão.		
A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser cortadas longitudinalmente e os pulmões cortados no seu terço posterior perpendicularmente ao eixo maior; estas incisões não são necessárias nos pulmões rejeitados para o consumo humano;		
c) Exame visual do pericárdio e do coração, após incisão longitudinal neste último, de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo intraventricular;		
d) Exame visual do diafragma:		

Texto da directiva	Interpretação	Referência
e) Exame visual e palpação do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos *(Lnn. portales)*; incisão na superfície gástrica do fígado na base do lobo caudado, para exame dos canais biliares; inspecção e palpação dos gânglios pancreáticos;		
f) Exame visual do aparelho gastro-intestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales)*; palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão destes gânglios linfáticos;		
g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;		
h) Exame visual dos rins e incisão, se necessário, nos rins e nos gânglios linfáticos renais *(Lnn. renales)*;		
i) Exeme visual da pleura e do peritoneu;		
j) Exame visual dos órgãos genitais;		
k) Exame visual e, se necessário, palpação e incisão das glândulas mamárias e dos seus gânglios linfáticos *(Lnn. supramammarii)*. No caso da vaca, cada metade das glândulas mamárias é aberta por uma longa e profunda incisão até aos seis galactíferos *(sinos galactophores)* e os gânglios linfáticos das glândulas mamárias devem ser sujeitos a uma incisão, excepto se as glândulas mamárias forem rejeitadas para o consumo humano.		
B. Bovinos com menos de seis semanas:	Os «animais da espécie bovina» incluem os búfalos.	
a) Exame visual da cabeça e do pescoço; os gânglios linfáticos retrofaríngicos *(Lnn. retropharyngiales)* devem ser inspeccionados após incisão. A boca e a parte posterior da boca devem ser inspeccionadas e a língua palpada. As amígdalas devem ser retiradas;		
b) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões; os gânglios linfáticos brônquios e mediastinais *(Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales)* devem ser examinados após incisão. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões devem sofrer uma incisão no seu terço posterior, perpendicular ao maior eixo; estas incisões não são necessárias se os pulmões forem rejeitados para o consumo humano;		
c) Exame visual do pericárdio e do coração, após incisão longitudinal neste último, de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;		

Texto da directiva	Interpretação	Referência
d) Exame visual do diafragma;		
e) Exame visual do fígado e dos gânglios linfáticos, hepáticos e pancreáticos *(Lnn. portales)*; palpação e, se necessário, incisão no fígado e nos seus gânglios linfáticos;		
f) Exame do aparelho gastro-intestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales)*; palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão destes gânglios linfáticos;		
g) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;		
h) Exame visual dos rins; incisão, se necessário, nos rins e nos linfáticos renais *(Lnn, renales)*;		
i) Exame visual da pleura e do peritoneu;		
j) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações; em caso de dúvida, deve ser feita uma incisão na região umbilical e abertas as articulações. O líquido sinovial deve ser examinado.		
C. Suínos	Em aplicação da alínea a) do artigo 5º da Directiva 64/433/CEE, os Estados-membros zelam para que a carne fresca:	
a) Exame visual da cabeça e do pescoço; os gânglios linfáticos sub-maxilares *(Lnn. mandibulares)* devem ser examinados, após incisão. A boca, a parte posterior da boca e a língua devem ser examinadas visualmente. As amígdalas devem ser retiradas;	i) dos suínos machos utilizados para a reprodução; ii) dos suínos criptorquídeos e hermafroditas; iii) dos suínos machos não castrados com um peso; expresso em carcaça, superior a um limite a fixar pelo Conselho,	
b) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastinais *(Lnn. bifurationes, eparteriales e mediastinales)*. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões devem ser sujeitos a uma incisão no seu terço posterior perpendicularmente ao maior eixo; estas incisões não são necessárias se os pulmões forem rejeitados para o consumo humano;	não seja exportada para outros Estados-membros, a não ser que se destine a ser submetida a um dos tratamentos previstos pela Directiva 77/99/CEE do Conselho (1) e seja munida de uma marca especial, definida na Decisão 84/371/CEE, da Comissão (2) ou seja concedida uma derrogação pelo Estado-membro importador, de acordo com o artigo 6º, alínea ii) da Directiva 64/433/CEE.	Directiva 77/99/CEE Decisão 84/371/CEE da Comissão
c) Exame visual do pericárdio e do coração, após incisão longitudinal neste último, de forma a abrir e a atravessar o septo interventricular;	A marca especial, tal como é definida na Directiva 64/433/CEE, no nº 49 do capítulo X do anexo I, consiste numa marca oval atravessada, no seu diâmetro principal, por duas linhas paralelas distanciadas 1 cm entre si, devendo a informação restante permanecer legível, e as duas paralelas tão visíveis como o bordo externo da marca.	
d) Exame visual do diafragma;	Enquanto se aguarda um acordo sobre a limitação do peso, cabe ao Estado-membro exportador a responsabilidade da marcação da carne dos varrascos.	Artigo 5º
e) Exame visual do fígado, dos órgãos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos *(Lnn. portales)*; palpação do fígado e dos seus gânglios linfáticos;		

(1) JO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85.
(2) JO nº L 196 de 26. 7. 1984, p. 46.

Texto da directiva	Interpretação	Referência
f) Exame visual do aparelho gastro-intestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales)*; palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão nos gânglios linfáticos;	Ver também, o nº 39, alínea d) que exige que a inspecção *post mortem* inclua um exame das alterações em matéria de cheiro.	
g) Exame visual e palpação do baço;		
h) Exame visual dos rins; se necessário, incisão nos rins e nos seus gânglios linfáticos *(Lnn. renales)*;		
i) Exame visual da pleura e do peritoneu;		
j) Exame visual dos órgãos genitais;		
k) Exame visual das glândulas mamárias e dos gânglios linfáticos *(Lnn. supramammari)* e incisão dos gânglios mamários no suíno fêmea;		
l) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações nos animais jovens; em caso de dúvida, deve ser feita uma incisão na região umbilical e devem ser abertas as articulações.		
D. Ovinos e caprinos		
a) Exame visual da cabeça após a esfola e, em caso de dúvida, exame do pescoço, da boca, da língua e dos gânglios linfáticos retro-faríngicos e parotidianos. Sem prejuízo das condições de polícia sanitária, estes exames não são necessários se a autoridade competente garantir que a cabeça — incluindo a língua e a mioleira — é excluída do consumo humano;		
b) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastinais. *(Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales)*; em caso de dúvida, estes órgãos e gânglios linfáticos devem ser examinados após incisão;		
c) Exame visual do pericárdio e do coração; em caso de dúvida, o coração deve ser submetido a uma incisão e examinado;		
d) Exame visual do diafragma;		
e) Exame visual do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos *(Lnn. portales)*; palpação do fígado e dos seus gânglios linfáticos; incisão na superfície gástrica do fígado a fim de examinar os canais biliares;		
f) Exame visual do aparelho gastro-intestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales)*;		

Texto da directiva	Interpretação	Referência
g) Exame visual e palpação do baço;		
h) Exame visual dos rins; palpação dos rins e, se necessário, incisão nos rins e nos gânglios linfáticos renais *(Lnn. renales);*		
i) Exame visual da pleura e do peritoneu;		
j) Exame visual dos órgãos genitais;		
k) Exame visual das glândulas mamárias e dos seus gânglios linfáticos;		
l) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações dos animais jovens; em caso de dúvida, deve ser feita uma incisão na região umbilical e devem ser abertas as articulações.		
E. Solípedes domésticos		
a) Exame visual da cabeça e do pescoço após libertação da língua; palpação e, se necessário, incisão nos gânglios linfáticos retro-faríngicos, sub-maxilares e parotidianos *(Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei).* A língua, previamente retirada por forma a permitir um exame minucioso da boca e da sua parte posterior, deve ser examinada visualmente e apalpada. As amígdalas devem ser retiradas;		
b) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões; os gânglios linfáticos brônquicos e mediastinais *(Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales)* devem ser palpados e, se necessário, submetidos a incisão. A traqueia e as principais ramificações brônqueas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados ao nível do seu terço posterior, perpendicularmente ao seu maior eixo; contudo, estas incisões não são necessárias se os pulmões forem rejeitados para o consumo humano;		
c) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este último sujeito a uma incisão, longitudinal de forma a abrir os ventrículos e a atravessar os septos ventriculares;		
d) Exame visual do diafragma;		
e) Exame visual do fígado, dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos *(Lnn. portales);* palpação do fígado e dos gânglios linfáticos; incisão, se necessário, no fígado e nos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos;		
f) Exame visual do aparelho gastro-intestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales);* incisão, se necessária, nos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos;		

Texto da directiva	Interpretação	Referência
g) Exame visual e palpação do baço;		
h) Exame visual dos rins; palpação dos rins e, se necessário, incisão nos rins e nos seus gânglios linfáticos renais *(Lnn. renales)*;		
i) Exame visual da pleura e do peritoneu;		
j) Exame visual dos órgãos genitais dos garanhões e das éguas;		
k) Exame visual das glândulas mamárias e dos seus gânglios linfáticos *(Lnn. supramammarri)* e, incisão, se necessário, dos gânglios linfáticos supramamários;		
l) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações nos animais jovens; em caso de dúvida, a região umbilical deve ser cortada e as articulações abertas;		
m) Todos os cavalos de pêlo cinzento ou branco devem ser sujeitos à pesquisa da melanose e do melanoma, efectuada ao nível das massas musculares e dos gânglios linfáticos *(Lnn. Lymphonodi subrhomboidei)*, das omoplatas, por debaixo da cartilagem da escápula, distendendo a inserção duma omoplata. Os rins devem ser retirados e examinados por meio de uma incisão praticada ao longo de todo o órgão.		
F. Em caso de dúvida, o veterinário oficial pode proceder a outros cortes e exames, sobre todas as partes importantes dos animais, consideradas necessárias para a obtenção de um diagnóstico definitivo.		
G. No caso de ser obrigatória a incisão dos gânglios linfáticos acima mencionados, estes devem ser sistematicamente submetidos a múltiplas incisões e a um exame visual.		
41. O veterinário oficial deverá ainda efectuar sistematicamente:		
A. A pesquisa da cisticercose nos suínos. Esta pesquisa deve compreender o exame das massas musculares directamente visíveis, em especial ao nível dos músculos da parte lisa da coxa, dos pilares do diafragma, dos músculos intercostais, do coração, da língua, da laringe e, se necessário, da parede abdominal e dos psoas retirados do tecido adiposo;	Toda a carne, incluindo a carne das carcaças e as miudezas, provenientes de animais abatidos em que foram encontradas uma ou mais *Cysticerci cellulosae*, viva(s) ou morta(s), deve ser excluída do comércio intracomunitário.	Artigo 5º, alínea f).
B. Revogado		
C. A pesquisa do mormo nos solípedes, por meio de um exame cuidadoso das mucosas da traqueia, da laringe, das fossas nasais, dos *sinus* e suas ramificações, após a incisão da cabeça segundo um plano mediano e a ablação do septo nasal.		
Todavia, este exame pode ser substituído por outros exames, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 16º	O artigo 13º prevê que os Estados-membros possam derrogar as disposições do presente número desde que, para tal, forneçam garantias similares. A derrogação deve fixar as condições sanitárias que são, pelo menos equivalentes. O acordo relativo a exames alternativos deve ser concedido pelo Comité veterinário Permanente, antes de poder ser posto em prática.	Artigo 13º

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
D. A carne fresca proveniente de animais da espécie suína contendo músculos estriados, deve ser submetida à pesquisa das triquinas, sob o controlo e a responsabilidade do veterinário oficial.	Toda a carne, incluindo as carcaças e as miudezas, proveniente de animais que após o abate se revelaram portadores de triquinas, deve ser excluída do comércio intracomunitário.	Artigo 5º, alínea f).
Este exame é executado de acordo com métodos cientificamente reconhecidos e provados na prática, em especial os que são definidos nas directivas comunitárias ou em outras normas internacionais.	Os métodos definidos nas directivas comunitárias são os que constam do anexo I da Directiva 77/96/CEE do Conselho (1) (na sua versão alterada) contendo um método directo e cinco métodos por digestão. Deve ser utilizado um destes métodos, excepto se se tratar de carne de suíno destinada a ser tratada pelo frio, em conformidade com o anexo IV, da Directiva 77/96/CEE, ou se o Estado-membro importador não tiver concedido uma derrogação, em conformidade com a alínea i), do nº 1 do artigo 6º	Artigo 6º, nº 1, alínea i), da Directiva 77/96/CEE.
Os resultados devem ser analisados de acordo com um método de referência fixado segundo o procedimento previsto no artigo 16º, após o Comité Científico Veterinário ter emitido o seu parecer; a fiabilidade do método deve ser, pelo menos, equivalente à análise triquinoscópica prevista no nº 1 do anexo I da Directiva 77/96/CEE.	O método de referência ainda não foi fixado.	
A Comissão publicará este método de referência no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.		
E. O veterinário oficial registará os resultados das inspecções sanitárias *ante mortem* e *post mortem* e, em caso de diagnóstico de uma doença transmissível ao homem, prevista no artigo 6º A, comunicará esses resultados às autoridades veterinárias competentes que tenham sob o seu controlo o rebanho de origem dos animais e ao responsável pelo referido rebanho.		
CAPÍTULO VIII **Disposições relativas à carne destinada a ser cortada**	As disposições do presente capítulo devem ser observadas durante a operação de corte com vista ao comércio intracomunitário, em todas as salas de desmancha aprovadas, incluindo as salas de desmancha integradas nos matadouros.	Artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea b).
42. O corte em bocados mais pequenos do que os referidos no nº 1, ponto A, do artigo 3º, a desossagem ou o corte dos fígados dos animais da espécie bovina só são autorizados em instalações de corte aprovadas.	O corte das carcaças em meias-carcaças ou de meias-carcaças em 3 peças e em quartos, pode realizar-se quer num matadouro, quer numa sala de desmancha. O corte da carne em porções mais pequenas do que as peças acima mencionadas ou a sua desossagem, apenas pode ser feito numa sala de desmancha.	Artigo 3º, nº 1, ponto A.
43. O proprietário do estabelecimento, ou o seu representante, é obrigado a facilitar as operaçõs de controlo da empresa e, especialmente, a efectuar qualquer manipulação julgada necessária e deve pôr à disposição do serviço de controlo os dispositivos necessários; em especial, deve estar em condições de, a qualquer pedido de esclarecimento, informar o veterinário oficial responsável pelo controlo sobre a origem da carne que deu entrada no seu estabelecimento.		

(1) JO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 67.

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
44. A carne que não preencha as condições do nº 1, alínea b), ponto B, do artigo 3º não pode permanecer nas salas de desmancha aprovadas, a não ser que esteja armazenada em depósitos especiais; deve ser cortada em locais ou em momentos distintos dos da carne que preenche as referidas condições. O veterinário oficial deve, em qualquer momento, ter livre acesso a todos os locais de armazenagem e de trabalho, de forma a garantir o respeito rigoroso das disposições citadas.	A carne embalada não deve ser armazenada no mesmo local que a carne directamente exposta ou, simplesmente, envolvida. Se as operações de corte da carne comunitária e da carne não comunitária se realizarem ao mesmo tempo, mas em locais separados da sala de desmancha, deve ser possível garantir a separação da carne. Qualquer carne que tenha entrado ou passado por um sector que não seja exclusivamente reservado à carne comunitária, deve ser excluída do comércio intracomunitário.	Nº 14, alínea a).
45. a) A carne fresca deve ser introduzida nos locais referidos na alínea b) do nº 14, do capítulo II, à medida das necessidades. O mais rapidamente possível após a realização do corte ou, quando adequado, da embalagem, a carne deve ser transportada para as câmaras frigoríficas indicadas na alínea a) do nº 14 do capítulo II.	A carne deve ser introduzida no local de corte à medida das necessidades e transportada, logo que possível. para as câmaras frigoríficas. A carne não pode permanecer no local do corte mais tempo do que o necessário e deve pelo menos, ser transportada para as câmaras frigoríficas o mais rapidamente possível, a fim de evitar que a temperatura da carne ultrapasse as temperaturas referidas no nº 45, alínea b). A temperatura da carne que foi levada a uma temperatura inferior a +7° C, e a das miudezas que foi levada a menos de +3° C, não podem ultrapassar estes limites, devendo as operações de preparação ser planificadas de forma a, em qualquer momento, ser possível que as temperaturas de manutenção da carne sejam inferiores a +7° C ou, no caso das miudezas, a +3° C.	
	As regras complementares a que a carne congelada deve obedecer ainda não foram decididas.	Nº 1, do artigo 7º
b) Durante as operações de corte, desossagem, acondicionamento e embalagem, a carne deve ser constantemente mantida a uma temperatura interna igual ou inferior a +7° C. Durante o corte, a temperatura ambiente local deve ser igual ou inferior a +12° C. Durante o trabalho de corte, de acondicionamento e de embalagem, os fígados dos animais da espécie bovina devem ser permanentemente mantidos a uma temperatura interna igual ou inferior a +3° C.		Nº 65.
c) Em derrogação às alíneas a) e b), a carne pode ser cortada a quente. neste caso, a carne deve ser directamente transportada da sala de abate para a sala de desmancha. Além disso, estas salas devem situar-se no mesmo grupo de edifícios e ser suficientemente próximas uma da outra, de modo a que a carne possa ser transferida de um local para outro numa única operação e que a operação do corte seja executada imediatamente após essa transferência. Logo após o corte e eventualmente a embalagem, a carne deve ser transportada para instalações frigoríficas adequadas.	De acordo com o artigo 13º, pode ser concedida uma outra derrogação aos estabelecimentos individuais nos Estados-membros. Enquanto esta derrogação for concedida pelo Comité Veterinário Permanente, a operação de corte deve ser executada de acordo com o presente capítulo. Para a definição de «sala» ver a anotação introduzida no anexo I.	

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
d) A operação de corte ou desmancha deve ser efectuada de forma a evitar qualquer tipo de contaminação da carne. Devem ser removidas as esquírolas ósseas e os coágulos de sangue. A carne proveniente da desmancha (corte e desossagem), não destinada ao consumo humano, deve ser recolhida, à medida que estas operações são efectuadas, nos equipamentos previstos na alínea a) do nº 4.	A carne que cai no chão deve ser aparada. Se não tiver dimensão suficiente para tal, deve então ser rejeitada.	
CAPÍTULO IX **Controlo sanitário da carne cortada e da carne armazenada**	As disposições do presente capítulo devem ser respeitadas nas salas de desmancha [(artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea d)] e nos entrepostos frigoríficos aprovados se a carne fresca for armazenada nos matadouros aprovados. O nº 3 do artigo 3º permite ao veterinário oficial recorrer a auxiliares durente o controlo referido no artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea d), isto é, durante o corte.	Artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea d). Artigo 3º, nº 1, ponto A, alínea g). Artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea c). Artigo 3º, nº 1, ponto D, alínea a).
46. As salas de desmancha, aprovadas, assim como os entrepostos frigoríficos aprovados, devem ser sujeitos a um controlo efectuado por um veterinário oficial. Este deve ser informado em tempo útil, antes de se proceder ao corte da carne destinada ao comércio intracomunitário.	O veterinário oficial pode ser assistido, no desempenho das suas funções, por pessoal especializado, especialmente formado para este efeito. O veterinário oficial deve estar presente durante o corte e a embalagem. A fim de inspeccionar a carne antes da desmancha, o veterinário oficial tem sempre de estar presente pelo menos uma vez por cada dia em que a carne é cortada para o comércio intracomunitário. O veterinário tem, igualmente, de inspeccionar a carga e a descarga em conformidade com o nº 47. Sempre que não se saiba qual a carne que será objecto do comércio intracomunitário, o veterinário oficial e o seu auxiliar, devem estar presentes durante tanto tempo quanto estariam se se tratasse de uma inspecção destinada ao comércio intracomunitário. O veterinário oficial deve fazer, pelo menos, uma visita diária de inspecção a cada sala de desmancha que produza carne cortada destinada à exportação e uma visita mensal, pelo menos, de inspecção às salas que não produzam carne cortada destinada à exportação. O veterinário oficial deve manter contacto com o seu auxiliar que trabalha na sala de desmancha ou no entreposto frigorífico, e deve certificar-se de que está ao corrente de todos os problemas em conformidade com a Directiva 64/433/CEE, ou o aviso prévio da operação de corte refere-se ao veterinário oficial que controla as salas de desmancha.	Artigo 3º, nº 3 e artigo 8º, nº 2. Nº 42.

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
47. O controlo do veterinário oficial inclui as seguintes tarefas:	O veterinário deve ter acesso aos registos da sociedade, que deverão indicar claramente qual a carne que pode ser objecto do comércio intracomunitário.	
— controlo das entradas e saídas da carne fresca,	O controlo das entradas significa que é necessário certificar que a origem da carne é clara, que esta não apresenta sinais de contaminação (ou, se estiver contaminada, que seja imediatamente aparada), que a descarga é efectuada em condições de higiene, que a carne é transportada em conformidade com o disposto no capítulo XIV e que é acompanhada das devidas garantias sanitárias. Estas garantias sanitárias podem ser: meios de transporte selados destinados a movimentos internos, um certificado de movimento interno efectuado no mesmo Estado-membro, um certificado em conformidade com o anexo II emitido noutro Estado-membro [ver artigo 3º, nº 1, ponto D, alínea b)] ou um certificado em conformidade com a Directiva 72/462/CEE (anexo B da mesma directiva do Conselho emitido num país terceiro.	
	O controlo das saídas significa que é certificado que a carne não está visivelmente contaminada, que a carga é efectuada em condições de higiene e que a carne é transportada em conformidade com o disposto no capítulo XIV.	
— inspecção sanitária da carne fresca existente nos estabelecimentos referidos no nº 46 e destinada ao comércio intracomunitário,	Os estabelecimentos referidos no nº 46 incluem as salas de desmancha e de armazenagem dos matadouros e as salas de desmancha e os armazéns independentes. (ver anteriormente-título do capítulo IX).	Artigo 3º, nº 1, ponto A, alínea g). Artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea d). Artigo 3º, nº 1, ponto D, alínea a).
— inspecção sanitária da carne fresca destinada ao comércio intracomunitário, antes das operações de corte e aquando da sua saída dos estabelecimentos referidos no nº 46,		
— estabelecimento e emissão dos documentos previstos no nº 1, ponto A, alínea f), do artigo 3º e no ponto 54 do capítulo X,	O documento previsto no nº 1, ponto A, alínea f), do artigo 3º é o certificado de salubridade, que deve ser emitido em conformidade com o capítulo XII.	Capítulo XII.
	O nº 1, ponto A, alínea f) do artigo 3º diz respeito à emissão de certificados de salubridade dos matadouros.	Artigo 3º, nº 1, ponto A, alínea f).
	O nº 1, ponto B, alínea f) do artigo 3º exige que a carne exportada das salas de desmancha satisfaça, igualmente, as disposições do nº 1, ponto A, alínea f) do artigo 3º e seja também certificada por um veterinário oficial em conformidade com o capítulo XII.	Artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea f).
	O certificado da carne exportada à saída dos entrepostos frigoríficos é tratado separadamente, no âmbito do nº 1, ponto D, alínea b), do artigo 3º Este número exige que o, referido certificado seja, igualmente, emitido de acordo com o capítulo XII.	Artigo 3º, nº 1, ponto D, alínea b).
	Os documentos referidos no âmbito do nº 54, são os rótulos portadores da marca sanitária que devem ser apostos sobre a embalagem ou o acondicionamento.	Nº 54.
	Nos termos do nº 48, o veterinário oficial é o responsável pela emissão destas marcas.	Nº 48.

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
— controlo do estado de limpeza das salas, das instalações e dos instrumentos e utensílios previstos no capítulo IV, assim como, das condições de higiene do pessoal, incluindo o seu vestuário,		capítulo IV.
— execução de toda e qualquer colheita de amostras com vista à realização de análises laboratoriais por exemplo, destinadas a detectar a presença de microorganismos nocivos e de aditivos ou outros produtos químicos não autorizados. Os resultados destas análises devem ser registados num relatório,		
— qualquer outro controlo que o veterinário considerar necessário à verificação do respeito das disposições da presente directiva.		
CAPÍTULO X **Marcação sanitária**		
48. A responsabilidade da carimbagem da marca sanitária pertence ao veterinário oficial. Para tal, ele detém e guarda:	As marcas sanitárias apenas podem ser colocadas quando o veterinário oficial ou o seu auxiliar se encontram presentes no estabelecimento, e quando os rótulos apresentam os números de série estes devem ser registados.	
a) Os apetrechos destinados à carimbagem da carne, não podendo cedê-los ao pessoal auxiliar a não ser no momento da marcação e durante o lapso de tempo necessário à sua execução;	Os auxiliares definidos no nº 46, são os auxiliares referidos no nº 2 do artigo 8º	Nº 46. Artigo 8º, nº 2.
b) Os rótulos e o material de acondicionamento desde que se encontrem selados em conformidade com o previsto no presente capítulo. Quer os rótulos, quer o material de acondicionamento só podem ser cedidos ao pessoal auxiliar, no momento próprio da sua fixação e em número correspondente às necessidades.	O quarto travessão, do nº 47, diz respeito, igualmente, ao controlo veterinário dos rótulos portadores da marca sanitária. O presente número só se aplica aos rótulos portadores da marca sanitária com as dimensões exigidas pela Directiva 64/433/CEE e não aos rótulos comerciais.	Nº 47.
49. A marca sanitária deve ser:	Esta marca não pode ser atribuída à carne que não satisfaça as disposições da presente directiva. É preferível que as outras marcas sanitárias utilizadas na carne sejam fáceis de distinguir das marcas sanitárias utilizadas na carne destinada ao comércio intracomunitário. A forma da marca sanitária não se aplica aos países terceiros [ver o nº 2, alínea e) do artigo 17º da Directiva 72/462/CEE]. No que diz respeito aos pormenores relativos às marcas especiais a atribuir no caso da carne de javali, ver o nº 40, alínea k).	

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
a) Quer um carimbo de forma oval com, pelo menos, 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura, onde devem figurar, em caracteres perfeitamente legíveis, as indicações seguintes: — na parte superior, a ou as iniciais do país expedidor em maiúsculas, ou seja: B/D/DK/F/GR/IRL/I/L/NL/UK/ESP/P, seguidas do número da aprovação veterinária do estabelecimento, — na parte inferior, uma das siglas CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ou EOK;	Quando a marca sanitária é aplicada nas embalagens das unidades comerciais destinadas à venda directa aos consumidores, as suas dimensões podem ser reduzidas. Em nenhuma outra situação é autorizada a redução das dimensões da marca.	Nº 55.
b) Quer um carimbo de forma oval com, pelo menos, 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura, onde devem figurar, em caracteres perfeitamente legíveis: — na parte superior, o nome do país expedidor em maiúsculas, — ao centro, o número da aprovação veterinária do estabelecimento, — na parte inferior, uma das siglas CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ou EOK.		
Os caracteres devem ter uma altura de, pelo menos, 0,8 cm no caso das letras e de, pelo menos, 1 cm no caso dos algarismos. A marca sanitária pode, além disso, conter uma indicação que permita identificar o veterinário responsável pela inspecção sanitária da carne.	As presentes disposições aplicam-se às marcas sanitárias descritas nas alíneas a) e b) atrás mencionadas.	
50. As carcaças são marcadas a tinta ou a fogo com a ajuda de um carimbo, de acordo com o nº 49: — as que pesarem mais de 65 quilogramas devem conter a marca do carimbo sobre cada meia-carcaça, pelo menos, nas seguintes peças: superfície externa da perna, lombo, vão das costelas, peito e pá, — as outras devem conter, no mínimo, quatro marcas de carimbos, colocadas sobre as pás e sobre a superfície externa das pernas.	A tinta a utilizar sobre a carne fresca é especificada no nº 57.	Nº 57.
51. Os fígados dos bovinos, dos suínos e dos solípedes são marcados a fogo por meio de um selo, em conformidade com o nº 49.		
Todas as outras miudezas são marcadas quer a tinta, quer a fogo, por meio de um carimbo, em conformidade com o nº 49, excepto se estiverem acondicionadas ou embaladas de acordo com os nºs 54 e 55.	A tinta a utilizar é especificada no nº 57.	Nº 57.
52. As peças obtidas nas salas de desmancha a partir de carcaças oficialmente marcadas, devem ser marcadas quer a tinta quer a fogo, por meio de um carimbo, de acordo com o nº 49, expecto se estiverem acondicionadas ou embaladas.		
53. As embalagens devem ser sempre marcadas de acordo com o nº 54.		

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
54. As peças cortadas e as miudezas embaladas referidas nos pontos 51, segundo parágrafo, e 52, incluindo os fígados cortados dos animais da espécie bovina devem ser portadores de uma marca sanitária de acordo com o disposto no nº 49, a marca deve conter o número da aprovação veterinária da sala de desmancha, em lugar do número da aprovação do matadouro, e figurar sobre um rótulo fixado à embalagem, ou nela impresso, de forma a ser destruído com a abertura da embalagem; este rótulo deve ainda conter um número de série, a não ser que a autoridade central competente o decida considerar facultativo para o comércio intracomunitário. No entanto, no caso das peças cortadas e das miudezas estarem acondicionadas, em conformidade com o nº 61, do capítulo XI, o rótulo acima referido pode ser fixado à embalagem. No caso das miudezas acondicionadas num matadouro, o número incluído na marca deve ser o do matadouro.	O controlo veterinário do rótulo, referido no presente número, consta do quarto travessão do nº 47. A marca deve ser aplicada sobre o acondicionamento que satisfaça as disposições do nº 61, de forma a ser destruída com a abertura da embalagem. Nos rótulos colocados sobre as embalagens da carne importada de países terceiros, devem figurar os números de série. Os números de série devem ser sempre impressos. Não são autorizados rótulos com a marca sanitária soltos no interior das embalagens. As embalagens de cartão devem ser rotuladas de tal forma que a sua abertura provoque a destruição da marca sanitária. Logo que as embalagens de cartão são abertas, devem ser destruídas todas as marcas sanitárias. Os rótulos que contêm a marca sanitária devem ser aplicados de forma a não poderem ser retirados intactos. A carne não pode ser reembalada e, de novo, rotulada senão sob a fiscalização veterinária.	4º travessão do nº 47.
55. Além das disposições do nº 54, se a carne fresca que for embalada em unidades comerciais destinadas à venda directa ao consumidor, deve ser impressa uma reprodução da marca sanitária, prevista na alínea a) do nº 49, na embalagem de cada unidade de venda ou num rótulo aplicado sobre a embalagem. Esta marca deve incluir o número da aprovação veterinária da sala de desmancha em vez do do matadouro. As dimensões previstas no nº 49, aplicam-se aprenas à marcação referida no presente número. Todavia, se as miudezas forem embaladas num matadouro, a marca deve incluir o número de aprovação veterinária do matadouro.	A presença de uma marca sanitária na carne embalada com vista à venda directa ao consumidor não derroga a disposição que exige que o acondicionamento das embalagens contenha a marca sanitária. Não são exigidos os números de séries nos casos das marcas sanitárias aplicadas sobre o acondicionamento, salvo se este preenche as disposições do nº 61.	
56. A carne dos solípedes assim como as respectivas embalagens devem ser acompanhadas de uma marca especial, a determinar de acordo com o procedimento previsto no artigo 16º	Não foi ainda definida a forma da marca especial.	
57. Os corantes que podem ser utilizados para a marcação da carne fresca são decididos de acordo com o procedimento previsto no artigo 16º; até que esta decisão seja tomada, apenas é autorizado o emprego do violeta de metilo.	Não foram ainda fixados os corantes que podem ser utilizados para a marcação da carne. Enquanto tal, deve empregar-se o violeta de metilo.	
CAPÍTULO XI **Acondicionamento da carne fresca**	Para as definições de «acondionamento» e «embalagem» ver as alíneas l) e m) do artigo 2º	
	Nota: Se a carne fresca não for acondicionada ou embalada em conformidade com o presente capítulo, as peças devem conter a marca sanitária e serem transportadas suspensas ou colocadas em suportes no caso de se tratarem de porções cortadas e miudezas.	Nºs 51 e 52. Nºs 59, 69, alínea c) e 73.

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
58. a) As embalagens (por exemplo, caixas, cartões) devem obedecer a todas as regras de higiene e, em especial: — não provocar qualquer alteração das características organolépticas da carne, — não transmitir à carne substâncias nocivas para a saúde humana, — ser suficientemente rígidas de modo a assegurar uma protecção eficaz da carne durante o transporte e a manipulação.	As embalagens em madeira são apenas admitidas nos locais de recepção e de distribuição e nos entrepostos destinados exclusivamente à preparação, em condições de higiene, da carne embalada. Se as carcaças forem embaladas com polietileno, não devem ficar descobertas partes da carcaça, a não ser que tal seja necessário para possibilitar a suspensão durante o transporte e desde que se assegure que a carne fresca não é contaminada durante o transporte, armazenagem e manipulação aquando da expedição e da recepção.	Nº 4, alínea a).
b) As embalagens não devem ser reutilizadas para embalar carne, excepto se forem construídas com materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar, e se tiverem sido previamente limpas e desinfectadas.	Incluem-se os contentores de grande capacidade, que devem ser fechados por meio de uma marca sanitária durante o transporte.	
59. Sempre que a carne fresca cortada e as miudezas forem acondicionadas, esta operação deve realizar-se imediatamente após o corte e desossagem e em conformidade com as regras de higiene.	Quando a carne cortada é acondicionada, esta operação deve efectuar-se imediatamente após o corte e desossagem. As miudezas são, normalmente, acondicionadas após a sua refrigeração, mas também podem sê-lo imediatamente após a inspecção *post mortem,* desde que sejam submetidas à refrigeração logo após o acondicionamento ou a embalagem.	
À excepção das peças de toucinho e da entremeada, as peças cortadas e as miudezas devem ter sempre um acondicionamenro de protecção, a não ser que sejam transportadas suspensas.	O transporte da carne fresca não acondicionada deve ser feito com as peças suspensas ou colocadas sobre suportes ou em recipientes resistentes à corrosão. Se as peças forem suspensas não devem tocar no chão. Devem ainda ser transportadas em meios de transporte selados durante todo o percurso, salvo quando forem permitidos meios de transporte não selados, em conformidade com o nº 68. Se a carne não acondicionada for transportada em suportes, estes, durante o transporte, devem satisfazer as exigências dos nºs 17, alínea c) e 19. Devem ser tomadas precauções para garantir que a carne não caia no chão. As vísceras devem ser transportadas devidamente embaladas, em conformidade com o nº 73. As restantes miudezas e peças podem ser suspensas, colocadas sobre suportes ou embaladas. As carcaças não embaladas, as meias carcaças e os terços e quartos de carcaças devem ser transportados suspensos, excepto no caso do transporte aéreo onde podem ser colocados sobre suportes. Sempre que o seu transporte se fizer por via aérea, a sua deslocação até ao veículo de transporte aéreo e, a partir deste, pode ser feita em suportes, desde que estes não sejam manipulados durante as operações de carga e de descarga nos aeroportos.	Nº 69, alínea c).
Estes materiais de acondicionamento devem ser transparentes, incolores e obedecer às condições indicadas nos primeiro e segundo travessões, da alínea a) do nº 58 ; não podem ser de novo utilizados para o acondicionamento de carne.	A *stockinette* não satisfaz as condições do acondicionamento ou da embalagem. É proibido o emprego de tecidos. (isto é, tecidos tratados com água salgada, água potável ou água hiperclorada).	
Os fígados cortados dos animais da espécie bovina devem ser embalados individualmente. Cada embalagem deve conter apenas um órgão completo, cortado em fatias e apresentado na sua forma original.		

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
60. A carne acondicionada deve ser embalada.		
61. No entanto, os materiais de acondicionamento destinados a satisfazer as condições de protecção das embalagens, não necessitam de ser transparentes nem incolores, não sendo necessária a sua colocação num segundo recipiente, desde que as outras condições mencionadas no nº 58 sejam preenchidas.		
62. As operações de corte, desossagem, acondicionamento e embalagem, podem realizar-se na mesma sala, desde que sejam preenchidas as condições seguintes:	Nas salas de desmancha é exigido um local separado para a embalagem, a não ser que sejam preenchidas as condições do presente número.	Nº 14, alínea c).
a) A sala deve ser suficientemente ampla e apetrechada, de forma a assegurar as condições de higiene das diferentes operações;	A sala deve ser suficientemente ampla, de forma a permitir: i) Um fácil acesso aos lavabos e aos esterilizadores; ii) Um espaço suficiente para a entrada das caixas de cartão vazias e a saída das caixas de cartão cheias; iii) Um fácil acesso do pessoal responsável pelo controlo, aos locais de trabalho. Para além disso, qualquer que seja a dimensão da sala, é indispensável que possa garantir: i) A impossibilidade de qualquer contacto entre o material da embalagem e a carne fresca; ii) A separação clara entre a operaçao de embalagem e as outras operações; iii) Na linha de embalagem, um débito adequado ao cumprimento das normas de higiene.	
b) Imediatamente após o seu fabrico, as embalagens e os materiais de acondicionamento devem ser colocados num invólucro protector hermético; este deve ser protegido contra quaisquer danos durante o seu transporte para o estabelecimento e armazenado, em condições de higiene, num local separado do estabelecimento;	O invólucro protector não deve ser retirado antes de os materiais de acondicionamento e embalagem se encontrarem no local de armazenagem e imediatamente antes da sua utilização. Não é autorizada a armazenagem dos materiais de acondicionamento e de embalagem em cima do chão. O local de armazenagem deve estar sempre seco.	
c) Os locais de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentos de poeiras e de vermes e privados de qualquer ligação atmosférica com os locais que contenham matérias susceptíveis de contaminar a carne fresca. As embalagens não podem ser armazenadas no chão;		
d) As embalagens devem ser agrupadas em condições de higiene antes de serem introduzidas no local;	A superfície interna dos revestimentos não deve entrar em contacto com os materiais de embalagem. O pessoal que manipula as embalagens não deve manipular a superfície interna dos revestimentos, a não ser que a carne acondicionada seja colocada nestes revestimentos.	
e) As embalagens são introduzidas no local em condições de higiene e utilizadas sem perda de tempo. Não podem ser manipuladas pelo pessoal responsável pela manutenção da carne fresca;	A movimentação dos materiais de embalagem pode apenas fazer-se por zonas que não contenham produtos animais ou produtos susceptíveis de contaminar a carne fresca. O sistema ideal de transporte dos materiais de embalagem é o tapete transportador ou as rampas protegidas de forma higiénica. Deve evitar-se, em qualquer caso, a formação de poeiras provenientes dos painéis de fibra.	
	Ver, igualmente, as notas constantes do nº 14, alínea c) relativas às máquinas de cintar.	Nº 14, alínea c).

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
f) Imediatamente após o seu acondicionamento, a carne deve ser colocada nas instalações de armazenagem previstas para este efeito.	Esta descrição consta, igualmente, do nº 45, alínea a). A carne embalada deve ser retirada o mais rapidamente possível de forma a garantir a manutenção das temperaturas especificadas no nº 65.	Nº 45, alínea a).
63. As embalagens referidas no presente capítulo podem conter unicamente carne cortada pertencente à mesma espécie animal.	Por analogia, as embalagens podem conter unicamente miudezas pertencentes à mesma espécie animal. «Espécie» significa que as diferentes espécies dos grupos dos «animais bovinos (incluindo os búfalos)» e dos «solípedes», devem ser embaladas separadamente.	
CAPÍTULO XII **Certificado de salubridade**		
64. Durante o transporte para o país de destino a carne deve ser acompanhada por um exemplar original do certificado de salubridade, emitido pelo veterinário oficial competente no momento da carga. O certificado deve corresponder, na sua apresentação e conteúdo, ao modelo adoptado no anexo II; deverá ainda ser passado, pelo menos, na ou nas línguas oficiais do país destinatário. Deve comportar uma só folha.	O veterinário oficial deve ver a remessa no local de expedição antes de assinar o certificado de salubridade. Deve ser emitido apenas um certificado original, excepto em caso de danos, e não deve ser assinada qualquer alteração pelo veterinário oficial. Se o contentor ou a caixa selada forem abertos na alfândega ou por outros funcionários, recomenda-se o registo deste facto nos certificados. Se as remessas forem passadas para um meio de transporte diferente, é permitida a alteração dos números registados no contentor/números de registo etc. no certificado de salubridade, mas esta alteração deve ser efectuada ou confirmada pelo veterinário oficial.	
CAPÍTULO XIII **Armazenagem**	As disposições do presente capítulo aplicam-se nos matadouros [artigo 3º, nº 1, ponto A, alínea g)] nas salas de desmancha [artigo 3º, nº 3, ponto D, alínea c)] e nos entrepostos frigoríficos [artigo 3º, nº 1, ponto D, alínea a)].	Artigo 3º, nº 1, ponto A, alínea g). Artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea c). Artigo 3º, nº 1, ponto D, alínea a).
65. — A carne fresca deve ser refrigerada imediatamente após a inspecção *post mortem* e constantemente mantida a uma temperatura interna igual ou inferior a +7 °C no caso das carcaças e respectivas peças e +3 °C no caso das miudezas. — As carnes frescas destinadas a serem congeladas devem provir directamente de um matadouro aprovado ou de um estabelecimento de corte aprovado. — A congelação das carnes frescas só pode ser efectuada nas instalações do estabelecimento onde as carnes foram adquiridas ou cortadas ou num entreposto frigorífico aprovado, por meio de equipamento adequado.	Entende-se por «temperatura interna», a temperatura que é medida em qualquer ponto da carne, o que significa que as temperaturas exigidas no presente número devem ser permanentemente mantidas no conjunto do tecido da carne.	

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
Os bocados referidos no nº 1, ponto A, do artigo 3º, os bocados referidos no ponto 52 e as miudezas destinadas à congelação devem sê-lo o mais rapidamente possível, excepto se a maturação for exigida por razões sanitárias. Neste último caso, devem ser imediatamente congelados após maturação.		
As carcaças, meias carcaças e quartos destinados a serem congelados devem sê-lo nos devidos prazos, após um período de estabilização.		
As carnes cortadas destinadas a serem congeladas devem sê-lo nos devidos prazos após o corte.		
As carnes congeladas devem atingir uma temperatura interna igual ou inferior a – 12 °C e não podem ser armazenadas, posteriormente, a temperaturas mais elevadas.		
As carnes frescas submetidas a um processo de congelação devem trazer a indicação do mês e do ano em que foram congeladas.		
66. Nenhum outro produto, susceptível de afectar as condições de higiene da carne ou de a contaminar, pode ser armazenada nos locais referidos nos nºs 15 e 16 do capítulo III, excepto se a carne for embalada e armazenada separadamente.		Ver também o nº 14, alínea a).
	As salas, os instrumentos e utensílios, bem como o equipamento de trabalho, não devem ser utilizados para outros fins que não sejam o tratamento da carne fresca. Esta disposição não se aplica ao equipamento de transporte utilizado nos entrepostos, desde que se destine à carne embalada.	Nº 18.
	As embalagens não podem ser manipuladas pelo pessoal que manipula a carne fresca.	Nº 62, alínea e).
	A carne que não satisfaça as condições da presente directiva deve ser armazenada em locais especiais (por exemplo, no caso da carne fresca exposta ou acondicionada, trilhos aéreos, salas ou câmaras separadas e, no caso da carne fresca embalada, por meio de uma separação espacial nítida).	Nº 44.
	A carne imprópria para o consumo humano deve ser conservada em recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de tampa e de um sistema de fecho, ou num local separado que se feche à chave.	Nº 4.
	A carne embalada não pode ser armazenada com nenhum outro produto, a não ser que exista uma separação especial nítida dos outros produtos.	
	A carne fresca não pode ser armazenada na mesma câmara conjuntamente com qualquer outro produto que possa afectar as suas características organolépticas.	
67. Deve ser registada a temperatura de conservação das câmaras de armazenagem referidas nos nºs 15 e 16 do capítulo III.	As câmaras referidas no nº 15 são câmaras destinadas à armazenagem de carne refrigerada, à temperatura especificada no primeiro travessão do nº 65.	Nº 15. Nº 65.

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
	As câmaras referidas no nº 16, são câmaras destinadas à armazenagem de carne congelada às temperaturas especificadas no segundo travessão do nº 65.	Nº 15. Nº 65.
	Os nºs 15, alínea b) et 16, alínea e) exigem que estas câmaras estejam equipadas com um termómetro registador ou um teletermómetro registador.	
	Sobre os pormenores das disposições relativas ao registo das temperaturas, consultar o nº 14, alínea b).	Nº 14 alínea b).
CAPÍTULO XIV **Transporte**	Toda a carne fresca que seja objecto do comércio intracomunitário deve ser transportada, quer para o país de destino, quer no interior deste, em conformidade com o presente capítulo.	Artigo 3º, nº 1, ponto A, alínea h). Artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea f). Artigo 3º, nº 1, ponto C. Artigo 3º, nº 1, ponto D, alínea a).
	Além disso, a carne transportada de um matadouro para uma sala de desmancha ou de um matadouro ou de uma sala de desmancha para um entreposto frigorífico localizado no mesmo Estado-membro, deve obedecer às disposições do presente capítulo.	Primeiro travessão do artigo 3º, nº 1, ponto B, alínea b).
68. A carne fresca deve ser transportada em meios de transporte selados, construídos e equipados de forma a assegurarem as temperaturas previstas no capítulo XIII, durante o período do transporte.	As temperaturas especificadas no capítulo XIII referem-se às temperaturas internas das carnes, tal como a seguir se definem: Para as carcaças e peças de carcaça refrigeradas } inferior ou igual a +7 °C Para as miudezas refrigeradas (quer estejam ou não aderentes ou ligadas às carcaças ou às peças das carcaças) } inferior ou igual +3 °C Para as carnes congeladas (incluindo as caraças, as peças das carcaças e as miudezas) } inferior ou igual a −12 °C A carne deve ser arrefecida até às temperaturas exigidas, antes de se proceder ao seu carregamento para o meio de transporte, e as temperaturas exigidas devem ser mantidas durante o transporte.	Nº 65, do capítulo XIII.
Não é exigida a selagem do meio de transporte sempre que a carne seja transportada de um matadouro para uma sala de desmancha no mesmo Estado-membro.		
69. Os meios de transporte desta carne devem obedecer aos seguintes requisitos: a) As suas paredes internas ou qualquer outra parte que possa entrar em contacto com a carne devem ser de materiais resistentes à corrosão que não alterem as características organolépticas da carne, nem a tornem nociva para a saúde humana; as paredes devem ser lisas e fáceis de limpar e de desinfectar;		

Texto da Directiva	Interpretação	Referência
b) Ser munidos de dispositivos capazes de assegurar a protecção da carne contra os insectos e as poeiras e ser estanques de forma a evitar o derramamento de líquidos;		
c) Para o transporte de carcaças, meias-carcaças, quarto de carcaças e peças não embaladas, ser munidos de dispositivos de suspensão da carne em materiais resistentes à corrosão, fixados a uma altura suficiente para evitar o contacto das peças com o chão; esta disposição não se aplica ao transporte da carne congelada e higienicamente embalada. Contudo, no caso do transporte aéreo, não são exigidos os dispositivos de suspensão, desde que para o embarque, permanência e o desembarque, sejam previstos equipamentos adequados anti-corrosivos.	Os ganchos utilizados para suspender a carne durante o transporte devem poder ser limpos e desinfectados, não devendo as cordas ser utilizadas mais do que uma vez. É proibido o emprego de revestimentos de chão temporários durante o transporte. Se forem transportadas peças grandes que tocam no chão quando suspensas, devem ser tomadas as medidas necessárias para evitar a contaminação da carne fresca. Para este fim, a utilização de um saco de plástico na extremidade da peça pode ser uma medida adequada. Se for colocado material limpo entre a peça e o chão, deve tentar-se evitar a contaminação provocada pelos trabalhadores que transportam este material.	Ver igualmente o nº 21 (revestimentos do chão temporários).
70. Os meios de transporte destinados à carne não podem ser utilizados para o transporte de animais vivos ou de qualquer produto susceptível de alterar ou de contaminar a carne.	Os veículos utilizados para o transporte de carne não podem ser utilizados para o transporte de animais vivos, mesmo que sejam, em seguida, limpos e desinfectados.	
71. Nenhum outro produto susceptível de afectar as condições de higiene da carne, ou de provocar a sua contaminação, pode ser simultaneamente transportado com a carne no mesmo meio de transporte, a menos que sejam tomadas as precauções necessárias. Além disso, os estômagos não podem ser conjuntamente transportados, a não ser que tenham sido escaldados e limpos, o mesmo acontecendo com as cabeças e patas que, para o efeito, devem ser previamente esfoladas ou escaldadas e depiladas.	Sempre que, no mesmo meio de transporte, sejam transportadas carne e outras mercadorias, devem ser adoptadas as medidas de protecção consideradas convenientes. O transporte de carne fresca embalada, conjuntamente com outras mercadorias embaladas, exige que seja estabelecida entre elas uma separação espacial ou física. A carne fresca não acondicionada e a carne fresca embalada não devem ser transportadas em conjunto. Não é autorizado o transporte, no mesmo veículo, de carne fresca conjuntamente com outros produtos que libertem cheiros fortes, como por exemplo, citrinos, alhos, cebolas, especiarias ou peixe, a não ser que estes estejam devidamente embalados, a fim de evitar a contaminação da carne fresca por meio do seu cheiro.	
72. A carne fresca não pode ser transportada em meios de transporte (veículos ou contentores) que não se encontrem limpos e não tenham sido desinfectados.		
73. As carcaças, meias carcaças e quartos de carcaças, excepção da carne congelada embalada de acordo com as exigências de higiene, devem ser sempre transportados suspensos, salvo no caso do transporte aéreo mencionado na alínea c) do nº 69.		
As outras peças assim como as miudezas que não se apresentem embaladas ou contidas em recipientes de materiais resistentes à corrosão devem ser suspensas ou colocadas sobre suportes. Estes suportes, embalagens ou recipientes, devem obedecer às exigências de higiene e, em especial, no que se refere às embalagens, às disposições da presente directiva. As vísceras devem ser sempre transportadas em embalagens resistentes e estanques aos líquidos e às matérias gordas, que apenas podem ser reutilizadas depois de terem sido limpas e desinfectadas.	A carne congelada embalada pode ser empilhada sobre o chão do meio de transporte, desde que este se encontre limpo.	
74. O veterinário oficial deve certificar-se, antes da expedição se realizar, de que os meios de transporte (veículos ou contentores) assim como as condições da operação de carga, obedecem às condições de higiene definidas no presente capítulo.	Para o desempenho desta função, o veterinário oficial pode ser ajudado por auxiliares agindo sob a sua autoridade e responsabilidade.	Artigo 3º, nº 3.