31971L0118

8.3.1971 *ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ* L 55/23

SMĚRNICE RADY

ze dne 15. února 1971

o hygienických otázkách obchodu s čerstvým drůbežím masem

(71/118/EHS)

RADA EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství, a zejména na články 43 a 100 této smlouvy,

s ohledem na návrh Komise,

s ohledem na stanovisko Evropského parlamentu [1],

s ohledem na stanovisko Hospodářského a sociálního výboru,

vzhledem k tomu, že nařízením Rady č. 123/67/EHS ze dne 13. června 1967 o společné organizaci trhu s drůbežím masem [2] byl pro uvedené odvětví vytvořen společný trh;

vzhledem k tomu, že použití tohoto nařízení nebude mít předpokládaný účinek, dokud bude obchod s drůbežím masem omezován rozdíly v hygienických předpisech členských států týkajících se drůbežího masa;

vzhledem k tomu, že k odstranění těchto rozdílů je nezbytné sblížit hygienické předpisy členských států;

vzhledem k tomu, že by měly být přijaty předpisy Společenství, které se budou týkat po přechodnou dobu pouze obchodu uvnitř Společenství, a poté se budou vztahovat také na drůbeží maso, které je uváděno na trh v členských státech; že je však vhodné s výhradou určitých podmínek vyloučit z oblasti působnosti této směrnice drůbeží maso dodávané producentem přímo spotřebiteli;

vzhledem k tomu, že cílem zamýšleného sbližování má být zejména sjednocení hygienických požadavků na drůbeží maso na jatkách, při skladování a při přepravě; že příslušné orgány členských států by nadále měly být odpovědné za schvalování jatek, které splňují hygienické požadavky této směrnice, a za zajištění toho, že budou dodržovány podmínky upravující toto schvalování; že by také chladírenské sklady měly být schvalovány členskými státy;

vzhledem k tomu, že k zajištění vyhovující kontroly zdravotní nezávadnosti s přihlédnutím ke zvláštním podmínkám, za kterých se vykonává, je třeba svěřit některé úkoly kvalifikovaným pomocným veterinárním pracovníkům pod dohledem úředního veterinárního lékaře a na jeho odpovědnost;

vzhledem k tomu, že je vhodné stanovit pro všechny členské státy minimální jednotné požadavky na úroveň teoretické a praktické výuky těchto pomocných veterinárních pracovníků a stanovit další podmínky nezbytné pro zajištění jejich pravomocí, váženosti a nestrannosti, které by nevylučovaly další postupné sjednocování pravidel a programů jejich odborné přípravy;

vzhledem k tomu, že označení zdravotní nezávadnosti vystavené úředním veterinárním lékařem země odesílatele se v obchodu uvnitř Společenství považuje za nejvhodnější prostředek, který poskytuje příslušným orgánům země příjemce záruku, že zásilka drůbežího masa odpovídá požadavkům této směrnice; že toto označení musí doprovázet zásilku drůbežího masa až na místo určení;

vzhledem k tomu, že členské státy musí mít možnost zakázat dodání drůbežího masa pocházejícího z jiného členského státu na své území, zjistí-li se, že toto maso není vhodné pro lidskou spotřebu, nebo neodpovídá hygienickým požadavkům Společenství;

[1] Úř. věst. 109, 9.7.1964, s. 1721/64.
[2] Úř. věst. 117, 19.6.1967, s. 2301/67.

vzhledem k tomu, že v takovém případě je možno na žádost odesílatele nebo jeho zástupce povolit vrácení masa, pokud to neodporuje hygienickým předpisům;

vzhledem k tomu, že v případě zákazu nebo omezení by měly být tyto důvody sděleny odesílateli nebo jeho zástupci, a v některých případech také příslušným orgánům země vývozu;

vzhledem k tomu, že v případě, kdy dojde ke sporu o oprávněnosti zákazu nebo omezení mezi odesílatelem a orgány členského státu určení, je nutno umožnit odesílateli, aby si vyžádal stanovisko veterinárního znalce vybraného ze seznamu vypracovaného Komisí;

vzhledem k tomu, že je třeba, aby případné spory mezi členskými státy o oprávněnosti schválení jatek byly vyřízeny podle postupu pro řešení naléhavých případů ve Stálém veterinárním výboru zřízeném Radou dne 15. října 1968;

vzhledem k tomu, že v některých oborech, ve kterých se vyskytují zvláštní problémy, může být sblížení předpisů členských států provedeno až po důkladném prostudování;

vzhledem k tomu, že veterinární ustanovení, která se vztahují na obchod s živou drůbeží a s drůbežím masem, budou předmětem jiných směrnic Společenství; že se v současné době ukazuje, že je nezbytné uskutečnit první sblížení vnitrostátních předpisů v tomto odvětví a upřesnit některé podmínky, za kterých mohou členské státy zakázat nebo omezit přijetí drůbežího masa na své území z veterinárních důvodů. Dále je nutné stanovit jednotný postup Společenství pro řešení naléhavých případů v rámci výše uvedeného Stálého veterinárního výboru, podle kterého by bylo možné přezkoumat opatření členských států, a případně je v úzké spolupráci mezi členskými státy a Komisí změnit nebo zrušit,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

HLAVA I

Obecná ustanovení

Článek 1

1. Tato směrnice se vztahuje na obchod s čerstvým masem domácích zvířat níže uvedených druhů: slepic, krocanů, perliček, kachen a hus.

2. Všechny části těchto zvířat, které jsou vhodné pro lidskou spotřebu, se považují za drůbeží maso.

3. Veškeré drůbeží maso, které neprošlo procesem konzervace se považuje za čerstvé maso; avšak pro účely této směrnice se chlazené a zmrazené drůbeží maso považuje za čerstvé maso.

Článek 2

Pro účely této se směrnice se rozumí:

a) „jatečně upraveným tělem“ celé tělo drůbeže po vykrvení, škubání a vykolení; avšak nemusí dojít k odstranění ledvin, nohou ve výši hleznového kloubu nebo hlavy;

b) „částí jatečně upraveného těla“ část jatečně upraveného těla ve smyslu písmene a);

c) „droby“ čerstvé maso jiné než jatečně upravené tělo ve smyslu písmene a), i když je s ním přirozeně spojené;

d) „vnitřnostmi“ droby z hrudní, břišní a pánevní dutiny, včetně průdušnice a jícnu, a popřípadě volete;

e) „veterinární prohlídkou před porážkou“ prohlídka živé drůbeže v souladu s požadavky kapitoly III přílohy I;

f) „veterinární prohlídkou po porážce“ prohlídka poražené drůbeže na jatkách okamžitě po porážce v souladu s požadavky kapitoly V přílohy I;

g) „úředním veterinárním lékařem“ veterinární lékař určený příslušným ústředním orgánem členského státu;

h) „pomocným veterinárním pracovníkem“ vyškolená osoba určená příslušným ústředním orgánem členského státu k tomu, aby byla nápomocna úřednímu veterinárnímu lékaři;

i) „odesílající zemí“ členský stát, ze kterého je čerstvé drůbeží maso odesláno do jiného členského státu;

j) „zemí určení“ členský stát, do kterého je čerstvé drůbeží maso odesláno z jiného členského státu.

HLAVA II

Ustanovení týkající se obchodu uvnitř Společenství a obchodu uvnitř členských států

Článek 3

1. Každý členský stát zajistí, aby byl dovolen obchod pouze s čerstvým drůbežím masem, které, aniž je dotčen článek 11, splňuje tyto požadavky:

a) bylo získáno na jatkách, která byla schválena a jsou kontrolována podle čl. 5 odst. 1;

b) pochází ze zvířete, u kterého úřední veterinární lékař nebo pomocní veterinární pracovníci provedli veterinární prohlídku před porážkou podle článku 4 a na základě této prohlídky je považováno za vhodné pro porážku pro obchod s čerstvým drůbežím masem;

c) bylo s ním nakládáno za vyhovujících hygienických podmínek v souladu s kapitolou IV přílohy I;

d) úřední veterinární lékař nebo pomocní veterinární pracovníci ho prohlédli po porážce podle článku 4 a bylo shledáno za vhodné pro lidskou spotřebu v souladu s kapitolou VI přílohy I;

e) nese označení zdravotní nezávadnosti odpovídající požadavkům kapitoly VII přílohy I;

f) v souladu s kapitolou IX přílohy I bylo po prohlídce po porážce skladováno za vyhovujících hygienických podmínek na jatkách, která byla schválena a jsou kontrolována podle čl. 5 odst. 1, nebo v chladírenských skladech, které byly schváleny a jsou kontrolovány podle čl. 5 odst. 4;

g) bylo vhodně zabaleno a přepravováno za vyhovujících hygienických podmínek odpovídajících požadavkům kapitol X a XI přílohy I.

2. Z obchodu je vyloučeno:

a) čerstvé drůbeží maso ošetřené peroxidem vodíku nebo jinými bělicími látkami nebo přírodními nebo umělými barvivy;

b) čerstvé drůbeží maso ošetřené antibiotiky nebo přípravky k tenderizaci masa;

c) čerstvé drůbeží maso ošetřené příchutěmi.

3. Pokud to však země určení povolí, nemusejí být splněny podmínky uvedené v odstavci 1, pokud jde o maso určené pro jiné účely než k lidské spotřebě; v tomto případě přijme země určení všechna nezbytná opatření, aby zabránila tomu, že maso bude použito pro jiné účely než ty, pro které je určeno.

4. Podmínky odstavce 1 se nevztahují na čerstvé drůbeží maso, které je ve výjimečných případech dodáváno jeho producentem přímo konečnému spotřebiteli pro vlastní spotřebu jinak než formou podomního prodeje, prodeje poštou nebo prodeje na tržišti.

Článek 4

1. Při provádění prohlídky před porážkou a po porážce a při kontrole hygienických podmínek stanovených v kapitolách II a IV přílohy I, které musí jatka splňovat, mohou být úřednímu veterinárnímu lékaři nápomocni pomocní veterinární pracovníci, kteří pracují pod jeho dohledem a na jeho odpovědnost.

2. Pouze ty osoby, které splňují požadavky přílohy II mohou pracovat jako pomocní veterinární pracovníci. Rada stanoví na návrh Komise prováděcí pravidla týkající se úrovně vzdělání vyžadovaného podle přílohy II bodu 1 písm. b) a d) a bodu 4 od pomocných veterinárních pracovníků.

3. Pomocní veterinární pracovníci jsou nápomocni úředním veterinárním lékařům při níže uvedených úkolech:

— kontrole používání hygienických předpisů stanovených v kapitolách II a IV přílohy I,

— kontrole, že v době veterinární prohlídky před porážkou se neobjevil žádný z příznaků uvedených v kapitole III bodu 12 přílohy I,

— kontrole, že v době veterinární prohlídky po porážce nejsou splněny podmínky uvedené v kapitole VI bodu 28 přílohy I.

Článek 5

1. Příslušný ústřední orgán členského státu, na jehož území se nacházejí jatka, zajistí, že schválení podle čl. 3 odst. 1 písm. a) bude vydáno pouze tehdy, pokud jsou dodržena ustanovení kapitol I a II přílohy I, a pokud jsou jatka schopna splnit i jiné podmínky uvedené přílohy; také zajistí, že dodržování těchto ustanovení zkontroluje úřední veterinární lékař a že schválení bude odejmuto, pokud jedno nebo více těchto ustanovení již nebudou dodržována.

2. Všechna schválená jatka jsou zapsána na seznamu a je jim přiděleno číslo veterinárního schválení. Každý členský stát sdělí seznam schválených jatek a jejich čísla veterinárního schválení ostatním členským státům a Komisi spolu s odnětím tohoto schválení.

3. Pokud má členský stát za to, že podmínky pro schválení jatek v jiném členském státě nejsou, nebo již nejsou splněny, sdělí to příslušnému ústřednímu orgánu uvedeného státu. Uvedený členský stát přijme všechna nezbytná opatření a sdělí příslušnému ústřednímu orgánu druhého státu přijatá rozhodnutí spolu s jejich důvody.

Pokud se druhý členský stát obává, že nezbytná opatření nebyla přijata nebo jsou nedostatečná, může postoupit věc Komisi, která si vyžádá posudek jednoho nebo více veterinárních znalců. Členské státy mohou být na základě tohoto stanoviska postupem podle článku 12 zmocněny po přechodnou dobu zakázat dovoz čerstvého drůbežího masa z uvedených jatek na své území.

Schválení může být postupem podle článku 12 na základě pozdějšího posudku vydaného jedním nebo více veterinárními znalci odňato.

Veterinární znalci musí být státními příslušníky jiných členských států než těch, kterých se spor týká.

Po konzultaci členských států stanoví Komise obecná prováděcí pravidla k tomuto odstavci, zejména týkající se jmenování veterinárních znalců a postupu pro vydávání posudků.

4. I tehdy, pokud se chladírenské sklady nacházejí mimo jatka, jsou, pokud jde o skladování čerstvého drůbežího masa, kontrolovány úředním veterinárním lékařem.

Příslušný ústřední orgán členského státu, na jehož území se nachází chladírenský sklad, je odpovědný, pokud jde o skladování čerstvého drůbežího masa, za schválení skladu a odnětí tohoto schválení.

Článek 6

Aniž je dotčen čl. 3 odst. 2 a do vstupu předpisů Společenství v platnost, nejsou touto směrnicí dotčeny předpisy členských států týkající se:

a) podmínek pro schvalování chladírenských skladů uvedených v čl. 5 odst. 4 a pro odnětí tohoto schválení;

b) ošetření drůbeže látkami, které mohou učinit požívání čerstvého drůbežího masa nebezpečným nebo škodlivým pro lidské zdraví, a absorpce drůbeží látek, jakými jsou antibiotika, estrogeny, thyrostatika, přípravky k tenderizaci masa, pesticidy, herbicidy, nebo látky obsahující arzen nebo antimon;

c) přidání cizích látek k čerstvému drůbežímu masu a jeho ošetření ionizujícím nebo ultrafialovým zářením.

Článek 7

Touto směrnicí nejsou dotčeny opravné prostředky podle stávajících právních předpisů členských států a v této směrnici, které mohou být podány proti rozhodnutím příslušných orgánů.

HLAVA III

Ustanovení vztahující se pouze na obchod uvnitř Společenství

Článek 8

Každý členský stát zajistí, že čerstvé drůbeží maso odeslané do jiného členského státu bude během přepravy do země určení opatřeno zdravotním osvědčením odpovídajícím požadavkům kapitoly VIII přílohy I.

Článek 9

1. Aniž jsou dotčeny pravomoci podle čl. 5 odst. 3 druhého pododstavce druhé věty, může členský stát zakázat uvádění čerstvého drůbežího masa pocházejícího z jiného členského státu na trh, pokud se při veterinární prohlídce provedené v zemi určení prokáže, že:

a) toto maso je nevhodné pro lidskou spotřebu, nebo

b) nebyly dodrženy články 3, 8 nebo 14.

2. Rozhodnutí učiněná podle odstavce 1 musí na žádost odesílatele nebo jeho zástupce povolovat vrácení čerstvého drůbežího masa, pokud to neodporuje zdravotním hlediskům. V každém případě musí být přijata ochranná opatření, aby se zabránilo zneužití tohoto masa.

3. Tato rozhodnutí musí být oznámena odesílateli nebo jeho zástupci spolu s důvody pro toto rozhodnutí. Tato odůvodněná rozhodnutí mu musí být na žádost oznámena neprodleně písemně spolu s poučením, jaké opravné prostředky lze proti nim podle stávajících právních předpisů podat, v jaké formě a v jaké lhůtě.

4. Pokud jsou tato rozhodnutí založena na zjištění nakažlivé nebo infekční choroby, zhoršení nebezpečnému pro lidské zdraví nebo závažném porušení této směrnice, oznámí se rozhodnutí a jeho důvody neprodleně také příslušnému ústřednímu orgánu odesílající země.

Článek 10

Každý členský stát poskytne odesílatelům, jejichž čerstvé drůbeží maso nemůže být podle čl. 9 odst. 1 uvedeno na jeho území na trh, právo vyžádat si posudek veterinárního znalce. Každý členský stát zajistí, že předtím, než příslušné orgány přijmou jakákoliv jiná opatření například zničení masa, budou mít veterinární znalci možnost stanovit, zda jsou splněny podmínky čl. 9 odst. 1.

Veterinární znalec musí být státním příslušníkem jiného členského státu, než je země odesílající nebo země určení.

Komise vypracuje na návrh členských států seznam veterinárních znalců, kteří mohou být pověření vypracováváním těchto posudků. Po konzultaci členských států stanoví obecná prováděcí pravidla vztahující se zejména na postup pro vypracovávání těchto posudků.

Článek 11

1. Aniž jsou dotčeny odstavce 2 až 4, do vstupu předpisů Společenství v platnost se nadále budou používat předpisy členských států upravující obchod s živou drůbeží a drůbežím masem.

2. Členský stát může, pokud je nebezpečí, že by dovozem čerstvého drůbežího masa z jiného členského státu na jeho území mohly být rozšířeny choroby zvířat, přijmout tato opatření:

a) v případě vypuknutí nákazy zvířat v jiném členském státě zakázat nebo omezit po přechodnou dobu dovoz čerstvého drůbežího masa z postižených oblastí uvedeného členského státu;

b) pokud se nákaza zvířat velmi rozšíří nebo dojde k vypuknutí jiné závažné a nakažlivé choroby, zakázat nebo omezit po přechodnou dobu dovoz čerstvého drůbežího masa z celého území dotyčného členského státu.

3. Každý členský stát musí neprodleně informovat ostatní členské státy a Komisi o vypuknutí choroby uvedené v odstavci 2 na jeho území a o opatřeních přijatých k její kontrole. Musí také neprodleně informovat o tom, že choroba pominula.

4. Opatření přijatá členskými státy podle odstavce 2 a jejich zrušení musí být neprodleně sděleno ostatním členským státům a Komisi spolu s jejich důvody.

Postupem podle článku 12 může být přijato rozhodnutí o zrušení nebo změně uvedených opatření, zejména proto, aby byla koordinována s opatřeními přijatými ostatními členskými státy.

5. Pokud nastane situace uvedená v odstavci 2 a pokud se ukáže nezbytným, aby ostatní členské státy také použily opatření přijatá podle uvedeného odstavce, popřípadě pozměněná podle odstavce 4, odpovídající opatření se přijmou postupem podle článku 12.

Článek 12

1. Má-li být zahájen postup podle tohoto článku, přednese věc Stálému veterinárnímu výboru zřízenému rozhodnutím Rady ze dne 15. října 1968 (dále jen „výbor“) jeho předseda, a to buď z vlastního podnětu nebo na žádost zástupce některého členského státu.

2. Hlasům členských států ve výboru je přidělena váha stanovená v čl. 148 odst. 2 Smlouvy. Předseda nehlasuje.

3. Zástupce Komise předloží návrh opatření, která mají být přijata. Výbor zaujme stanovisko k opatřením do dvou dnů. Stanovisko se přijímá většinou 12 hlasů.

4. Komise přijme opatření a ihned je provede, jsou-li v souladu se stanoviskem výboru. Pokud navrhovaná opatření nejsou v souladu se stanoviskem výboru nebo pokud výbor žádné stanovisko nezaujme, Komise neprodleně předloží Radě návrh opatření, která mají být přijata. Rada se usnese kvalifikovanou většinou.

Pokud se Rada neusnese do 15 dnů ode dne, kdy jí byl návrh předán, přijme navrhovaná opatření Komise a ihned je provede s výjimkou případů, kdy se Rada proti opatřením vysloví prostou většinou.

Článek 13

Článek 12 se použije osmnáct měsíců ode dne, kdy byla věc poprvé postoupena výboru podle článku 12 nebo jiných odpovídajících ustanovení.

Článek 14

1. Členské státy zakážou u drůbeže chlazení „Spinchiller“, který se v současné době používá. Tento zákaz je účinný až ode dne 1. ledna 1976.

2. Po konzultaci členských států ve Stálém veterinárním výboru předloží Komise Radě do 1. ledna 1972 zprávu, zda existuje jeden nebo více postupů alternativního chlazení.

3. Den uvedený v odstavci 1 se změní na 1. ledna 1977, ledaže Rada na návrh Komise zjistí do 1. ledna 1972, že byl objeven jeden nebo více nových průmyslově využitelných postupů.

HLAVA IV

Závěrečná ustanovení

Článek 15

Do vstupu předpisů Společenství týkajících se dovozů čerstvého drůbežího masa ze třetích zemí v platnost, členské státy použijí na tyto dovozy předpisy, které jsou přinejmenším rovnocenné ustanovením této směrnice.

Článek 16

Aniž je dotčen článek 14, uvedou členské státy v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí a jejími přílohami:

a) nejpozději do dvou let od oznámení této směrnice, pokud jde o obchod uvnitř Společenství;

b) nejpozději do pěti let od oznámení této směrnice, pokud jde o čerstvé drůbeží maso vyprodukované a uvedené na trh na jejich území.

Neprodleně o nich uvědomí Komisi.

Článek 17

Tato směrnice je určena členským státům.

V Bruselu dne 15. února 1971.

Za Radu

předseda

M. COINTAT

PŘÍLOHA I

KAPITOLA I

HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA JATKA

1. Jatka musí mít:

a) místnost nebo zastřešený prostor, který je dostatečně velký a snadno se čistí a dezinfikuje, pro prohlídku drůbeže před porážkou;

b) zvláštní místnost, která se snadno čistí a dezinfikuje, která je vyhrazena pro drůbež, která trpí nějakou chorobou nebo je podezření, že trpí nějakou chorobou;

c) místnost pro porážku, která je dostatečně velká pro omráčení a vykrvení na jedné straně, a škubání a popřípadě paření na straně druhé, které má být provedeno v oddělených prostorách. Jakékoli spojení mezi místností pro porážku a místností nebo prostorem uvedenými v písmenu a) musí mít s výjimkou úzkého průchodu pro drůbež, která má být poražena, automaticky se zavírající dveře;

d) místnost pro vykolení a přípravu, která je dostatečně velká pro provedení vykolení v prostoru dostatečně vzdáleném od ostatních pracovišť nebo od nich odděleném dělicí stěnou, aby se zabránilo kontaminaci. Jakékoli spojení mezi místností pro vykolení a přípravu a místností nebo prostorem uvedenými v písmenu a) musí mít s výjimkou úzkého průchodu pro drůbež, která má být poražena, automaticky se zavírající dveře;

e) pokud je to nezbytné, odesílací prostor;

f) jeden nebo více dostatečně velkých chladicích nebo mrazicích prostorů;

g) místnost nebo prostor pro sběr peří, pokud je s nimi nakládáno jako s odpadem;

h) zvláštní uzamykatelné prostory vyhrazené pro oddělené skladování drůbežího masa, které bylo dočasně zabaveno, a zdravotně závadného masa, které bylo prohlášeno za nevyhovující pro lidskou spotřebu, a odpad, pokud takové maso nebo odpad nejsou každý den z jatek odstraňovány;

i) zvláštní místnost pro technické zpracování nebo zničení drůbežího masa, které bylo prohlášeno za nevyhovující pro lidskou spotřebu podle bodu 28, masa, jehož použití je podle bodu 29 pro lidskou spotřebu vyloučeno, a odpad a vedlejší produkty porážky, určené pro průmyslové účely, pokud k tomuto technickému zpracování nebo zničení dochází v prostorách jatek;

j) šatny, umyvadla, sprchy a splachovací toalety, které se neotevírají přímo do pracovních prostor; umyvadla musí mít horkou a studenou tekoucí vodu, prostředky pro čištění a dezinfekci rukou a ručníky na jedno použití; umyvadla musí být blízko toalet;

k) místo zvlášť upravené pro trus, pokud není okamžitě a hygienicky odstraněn;

l) prostor a vyhovující vybavení pro čištění a dezinfekci klecí a vozidel;

m) vyhovujícím způsobem vybavenou uzamykatelnou místnost pro výhradní použití orgánu veterinární péče;

n) v pracovních místnostech vyhovující vybavení pro čištění a dezinfekci rukou a nástrojů; toto vybavení musí být co nejblíže pracovištím; vodovodní kohoutky se nesmějí ovládat rukama; tato zařízení musí mít horkou a studenou tekoucí vodu, čisticí a dezinfekční prostředky a ručníky na jedno použití; pro čištění nástrojů musí být teplota vody nejméně + 82 °C;

o) vybavení, která umožňují, aby mohla být kdykoli provedena účinně veterinární prohlídka stanovená v této směrnici;

p) vyhovující ohrazující zeď nebo jiné ohrazení;

q) aniž jsou dotčena písmena a), b), c) a d), vyhovující oddělení čistých částí budovy od kontaminovaných;

r) v místnostech uvedených v písmenech a) až j):
   — vodotěsné podlahy, které se snadno čistí a dezinfikují, odolné hnití a postavené tak, aby mohla být voda snadno odváděna,
   — hladké stěny se světlým omyvatelným potahem nebo barvou do výšky nejméně 2 metrů se zakulacenými rohy a hranami,

s) vhodnou ventilaci a, pokud je to nezbytné, odmlžení;

t) vhodné přirozené nebo umělé světlo, které nezkresluje barvy v místnostech určených pro živou nebo poraženou drůbež;

u) vyhovující přívod pitné vody pouze pomocí stlačení; pro výrobu páry však může být ve výjimečných případech použita nepitná voda, pokud přívod vody určený pro tento účel nedovoluje, aby byla použita pro jiné účely; navíc může být použití nepitné vody dovoleno ve výjimečných případech pro chlazení chladicího zařízení. Přívody nepitné vody musí být natřeny červeně a nesmí procházet místnostmi, ve kterých se nachází maso;

v) vyhovující přívod horké pitné vody pomocí stlačení;

w) systém kanalizace, který splňuje hygienické požadavky;

x) vyhovující vybavení pro ochranu před hmyzem, hlodavci atd.;

y) nástroje a pracovní vybavení a také vybavení, které přichází do styku s drůbežím masem během skladování, které je z nekorodujícího materiálu a snadno se čistí a dezinfikuje;

z) zvláštní vzduchotěsné a vodotěsné nekorodující nádoby, které jsou uzpůsobeny tak, že vylučují vyjmutí masa, které bylo prohlášeno za nevyhovují pro lidskou spotřebu podle kapitoly IV bodu 28.

KAPITOLA II

HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PERSONÁL JATEK, PROSTORY, VYBAVENÍ A NÁSTROJE

2. Personál musí přísně dbát na požadavky na čistotu: prostory, vybavení a nástroje musí být udržovány v nejpřísnější čistotě.

a) Personál je povinen zejména nosit čistý pracovní oděv a pokrývku hlavy ve světlých barvách, které jsou snadno omyvatelné. Personál, který poráží zvířata a zpracovává maso si myje ruce několikrát během pracovního dne a pokaždé znovu před započetím práce. Osoby, které přišly do styku s nemocnými zvířaty nebo infikovaným masem si musí okamžitě umýt ruce až k ramenům v horké vodě a poté je dezinfikovat. V pracovních a chladicích prostorách je zakázáno kouření.

b) Na jatka nesmějí vstoupit psi, kočky ani jiná zvířata s výjimkou drůbeže uvedené v čl. 1 odst. 1 určené k porážce na těchto jatkách a tažných zvířat pro tato jatka. Tento zákaz se nevztahuje na králíky nebo ptáky neuvedené v čl. 1 odst. 1, kteří jsou určeni pro okamžitou porážku za předpokladu, že nejsou umístěni, poráženi, připravováni ani skladováni ve stejnou dobu a ve stejném prostoru jako drůbež.

Hmyz, hlodavce a ostatní obtížná zvířata je třeba systematicky ničit.

c) Prostory uvedené v kapitole I bodu 1 písm. a), b), c), d) a e) musí být čištěny a dezinfikovány podle potřeby a pokaždé na konci pracovního dne.

d) Klece pro dodávky drůbeže musí být vyrobeny z nekorodujícího materiálu, musí se snadno čistit a dezinfikovat a mít vodotěsné dno. Musí být vyčištěny a vydezinfikovány pokaždé, když jsou vyprázdněny.

e) Vybavení a nástroje používané pro porážku, zpracování a skladování masa musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu. Musí být vyčištěny a vydezinfikovány několikrát během pracovního dne, na konci pracovního dne a před jejich požitím, pokud byly kontaminovány, zejména choroboplodnými zárodky.

f) Nádoby pro zdravotně závadné maso nevhodné pro lidskou spotřebu a pro droby musí být po použití vyprázdněny a vyčištěny a vydezinfikovány pokaždé, když jsou vyprázdněny.

3. Prostory, nástroje, pracovní vybavení a závod užívaný pro porážku, zpracování a skladování masa musí být užíván pouze pro tyto účely.

4. Drůbeží maso a nádoby obsahující drůbeží maso nesmí přijít do přímého styku se zemí.

5. Peří musí být odstraněno okamžitě po škubání.

6. Použití čisticích a dezinfekčních prostředků a pesticidů nesmí mít vliv na způsobilost masa pro lidskou spotřebu.

7. Osobám, které mohou maso kontaminovat, je zakázáno porážení nebo nakládání s masem, zejména pokud:
   a) trpí břišním tyfem, paratyfem A a B, infekční enteritidou (salmonelou), úplavicí, infekční hepatitidou, spálou nebo je nositelem těchto nemocí nebo je podezření, že těmito nemocemi trpí nebo jsou jejich nositelé;
   b) trpí nakažlivou tuberkulózou nebo je podezření, že jí trpí;
   c) trpí nakažlivou kožní nemocí nebo je podezření, že jí trpí;
   d) vykonávají současně činnost, která by mohla způsobit přenos mikrobů na maso;
   e) mají na ruce obvaz, s výjimkou obvazu nepropouštějícího vodu chránícího nehnisavou ránu na prstu.
8. U všech osob pracujících s drůbežím masem se vyžaduje zdravotní osvědčení, které osvědčuje, že zde neexistuje překážka pro takovou práci; osvědčení je třeba obnovovat každý rok jakož i tehdy, požádá-li o to úřední veterinární lékař; tomu je vždy k nahlédnutí k dispozici.

KAPITOLA III

VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA PŘED PORÁŽKOU

9. Drůbež určená pro porážku se musí podrobit prohlídce před porážkou do 24 hodin od příjezdu na jatka. Prohlídka se musí opakovat těsně před porážkou, pokud od prohlídky před porážkou uplynulo více než 24 hodin.

10. Prohlídka před porážkou se může omezit na zjištění zranění utrpěných při přepravě, pokud byla drůbež prohlédnuta v hospodářství původu za posledních 24 hodin a shledána zdravou. Navíc musí být při příjezdu na jatka prokázána totožnost drůbeže.

    Pokud prohlídku před porážkou v hospodářství původu a na jatkách neprovede stejný úřední veterinární lékař, musí být zvíře opatřeno veterinárním osvědčením uvádějícím podrobnosti uvedené v příloze III.

11. Prohlídku před porážkou je třeba provést za dostatečného osvětlení.

12. Prohlídka má umožnit zjištění níže uvedených skutečností:

    a) zda drůbež trpí chorobou, která může být přenesena na lidi nebo zvířata, zda vykazuje příznaky nebo je její celkový stav takový, že by se taková choroba mohla projevit;

    b) zda vykazuje příznaky choroby nebo poruchy, které ovlivňují její celkový stav, což může způsobit, že její maso nebude vhodné pro lidskou spotřebu.

13. Drůbež trpící influenzou ptáků, Newcastleskou chorobou, vzteklinou, salmonelózou, cholerou nebo ornitózou se prohlásí za nevhodnou lidskou spotřebu.

14. Zvířata nemohou být poražena pro lidskou spotřebu jako čerstvé maso, pokud se zjistí:

    — z přítomnosti nemocné drůbeže na jatkách,

    — ze zdravotních údajů týkajících se jejich původu,

    že byla v kontaktu s ptáky trpícími influenzou ptáků, Newcastleskou chorobou, vzteklinou, salmonelózou, cholerou, nebo ornitózou za takových okolností, že by uvedené choroby na ně mohly být přeneseny.

15. Drůbež uvedená v odstavcích 12, 13 a 14 musí být porážena odděleně a teprve poté, co byla poražena jiná drůbež.

KAPITOLA IV

HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PORÁŽKU

16. Drůbež přivedená do prostor jatek musí být poražena okamžitě po omráčení.

17. Vykrvení musí být úplné a musí být provedeno takovým způsobem, aby krev nestříkala mimo prostor porážení.

18. Poražená drůbež musí být okamžitě a zcela oškubána.

19. Vykolení musí být provedeno okamžitě. Jatečně upravené tělo musí být otevřeno takovým způsobem, aby mohly být prohlédnuty všechny dutiny a vnitřnosti. K tomuto účelu musí být vyňaty játra, slezina a zažívací trakt z jatečně upraveného těla takovým způsobem, aby nebylo kontaminováno a aby zůstala do prohlídky zachována přirozená spojení.

20. Po prohlídce musí být vnitřnosti, které byly vyňaty, okamžitě odděleny od jatečně upraveného těla a části nevhodné pro lidskou spotřebu ihned vyňaty.

    Vnitřnosti nebo části vnitřností, které zůstanou v jatečně upraveném těle, musí být s výjimkou ledvin zcela vyňaty, pokud je to možné, za vyhovujících hygienických podmínek.

21. Je zakázáno drůbež nafukovat, čistit ji látkou nebo plnit jatečně upravené tělo čímkoli jiným než jedlými droby drůbeže poražené na těchto jatkách.

    Části drůbeže a droby musí být baleny způsobem stanoveným v bodu 35.

22. Je zakázáno bourat jatečně upravené tělo, vyjmout z něj maso nebo s ním jinak nakládat před dokončením prohlídky. Úřední veterinární lékař může předepsat jiné nakládání s tímto tělem, pokud to prohlídka vyžaduje.

23. Zabavené maso prohlášené za nevhodné pro lidskou spotřebu podle bodu 28 nebo jehož použití pro lidskou spotřebu je vyloučeno podle bodu 29, peří a odpad musí být dány co nejdříve do místností, prostor nebo nádob uvedených v bodu 1 písm. g), h) a i) a musí s nimi být nakládáno tak, aby byla možnost kontaminace co nejvíce omezena.

24. Po prohlídce a vykolení musí být čerstvé drůbeží maso okamžitě očištěno a zchlazeno v souladu s hygienickými požadavky.

KAPITOLA V

VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA PO PORÁŽCE

25. Všechny části zvířete musí být po porážce okamžitě prohlédnuty.

26. Prohlídku po porážce je třeba provést za dostatečného osvětlení.

27. Prohlídka po porážce zahrnuje:

    a) vizuální prohlídku poraženého zvířete;

    b) pokud je to nezbytné, pohmat a říznutí poraženého zvířete;

    c) zjištění odchylek v konzistenci, barvě, pachu, popřípadě chuti;

    d) pokud je to nezbytné, laboratorní testy.

KAPITOLA VI

ROZHODNUTÍ ÚŘEDNÍHO VETERINÁRNÍHO LÉKAŘE PŘI PROHLÍDCE PO PORÁŽCE

28. 1. Drůbež se prohlásí za zcela nevhodnou pro lidskou spotřebu, pokud prohlídka odhalí níže uvedené skutečnosti:
   — příčinu smrti jinou než porážku,
   — obecnou kontaminaci,
   — velká zranění a tečkovité krvácení na sliznicích a na serózních blanách,
   — odchylku od barvy, pachu a chuti,
   — hnilobu,
   — odchylku v konzistenci,
   — vysoký stupeň odtučnění,
   — otoky,
   — přítomnost vody v břiše,
   — žloutenku,
   — infekční chorobu,
   — aspergilózu,
   — toxoplazmózu,
   — rozšíření podkožních a svalových parazitů,
   — maligní nebo četné nádory,
   — leukózu,
   — otravu.

   2. Části poraženého zvířete, které vykazují lokalizované traumatické změny, které nemají vliv na zbytek masa, se prohlásí za nevhodné pro lidskou spotřebu.

29. Z použití pro lidskou spotřebu jsou vyloučeny níže uvedené vnitřnosti: průdušnice, plíce oddělené od jatečně upraveného těla podle bodu 20, jícen, vole, střevo a žlučník.

KAPITOLA VII

OZNAČENÍ ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

30. Za vydání označení zdravotní nezávadnosti je odpovědný úřední veterinární lékař, který má k tomuto účelu k dispozici:

   a) nástroje pro označení zdravotní nezávadnosti na mase, které se předávají asistujícímu personálu pouze v době skutečného značení a na dobu nezbytnou pro tento účel;

   b) štítky a obaly, pokud již nesou označení uvedené v bodu 31, a plomby uvedené v bodu 31. Tyto štítky, obaly a plomby se předají pomocným veterinárním pracovníkům v okamžiku, kdy mají být použity a v potřebném množství.

31. Označení zdravotní nezávadnosti se skládá:

   a) u nebalených jatečně upravených těl z plomby na každém těle.

   Plomba musí být použita tak, aby nemohla být použita znovu; musí být z odolného materiálu splňujícího všechny hygienické požadavky a dostatečně velkého, aby se na ní mohly objevit níže uvedené povinné informace v dokonale čitelné formě:

   — v horní části první dvě písmena země vývozu velkými písmeny,

   — ve středu číslo veterinárního schválení jatek,

   — ve spodní části jedna z těchto zkratek: CEE, EEG nebo EWG.

   Písmena i číslice musí být vysoké 0,2 cm;

b) u balených jatečně upravených těl a částí jatečně upravených těl z razítka na obalu, který musí být uzavřen tak, aby po otevření nemohl být znova použit.

Obal musí být z dostatečně silného materiálu splňujícího všechny hygienické požadavky; razítko musí uvádět stejné informace, jaké jsou vyžadovány u plomby a nápisy musí mít stejnou velikost;

c) u drobů, které nejsou obsaženy v jatečně upraveném těle, razítka na obalu, jak je uvedeno v písmenu b), nebo razítka na štítku, který je jasně viditelný a pevně připevněný k balení. Štítek musí být připojen takovým způsobem, aby byl při otevření balení zničen.

Razítko musí být inkoustové a mít tvar oválu 6,5 cm širokého a 4,5 cm vysokého. Musí být na něm uvedeny níže uvedené informace v dokonale čitelné formě:

— v horní části název odesílající země tiskacími písmeny,

— ve středu číslo veterinárního schválení jatek,

— ve spodní části jedna z těchto zkratek: CEE, EEG nebo EWG.

Písmena musí být 0,8 cm vysoká a číslice vysoké 1,1 cm.

KAPITOLA VIII

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

32. Originál osvědčení o zdravotní nezávadnosti, který musí čerstvé drůbeží maso doprovázet během přepravy do země určení musí být vydán úředním veterinárním lékařem v době nakládky. Osvědčení o zdravotní nezávadnosti musí mít formu a obsah uvedené v příloze IV. Musí být vydáno alespoň v jazyce země určení a obsahovat informace uvedené v jeho vzoru podle přílohy IV.

KAPITOLA IX

SKLADOVÁNÍ

33. Po zchlazení uvedeném v bodu 24 musí být čerstvé drůbeží maso skladováno při teplotě, která nesmí nikdy překročit + 4 °C.

KAPITOLA X

BALENÍ

34. a) Balení (například krabice a kartóny) musí splňovat hygienické předpoklady, zejména:

— nesmí mít vliv na organoleptické vlastnosti masa,

— nesmí přenášet látky, které jsou škodlivé pro lidské zdraví,

— musí být dostatečně silné, aby maso účinně chránilo během přepravy a dalšího nakládání s ním.

b) Balení mohou být znovu použita na maso, pokud jsou vyrobena z nekorodujícího materiálu, který se snadno čistí a byl před znovupoužitím vyčištěn a vydezinfikován.

35. Pokud je čerstvé drůbeží maso zabaleno do obalového materiálu (například plastové fólie), se kterým je ve přímém styku, musí být splněny hygienické požadavky.

Taková balení musí být průhledná a bezbarvá a musí splňovat požadavky bodu 34 písm. a); nelze je použít znovu pro zabalení masa.

Části drůbeže nebo droby oddělené od jatečně upraveného těla musí být vždy zabaleny do pevně uzavřeného obalu, který splňuje kritéria uvedená výše.

KAPITOLA XI

PŘEPRAVA

36. Čerstvé drůbeží maso musí být přepravováno ve vozidlech a kontejnerech upravených a vybavených tak, aby byla po celou dobu přepravy zachována teplota uvedená v kapitole IX.

37. Dopravní prostředek určený pro přepravu čerstvého drůbežího masa nesmí být užíván pro přepravu živých zvířat ani jiných produktů, které mohou být pro maso škodlivé nebo jej mohou kontaminovat, ledaže poté, co byly tyto produkty vyloženy, byly zcela vyčištěny a vydezinfikovány, popřípadě dezodorizovány.

38. Čerstvé drůbeží maso může být přepravováno spolu s látkami, které mohou mít vliv na jeho vůni nebo mu mohou dát jinou vůni pouze tehdy, pokud jsou přijata vhodná opatření.

39. Čerstvé maso smí být přepravováno pouze ve vozidlech nebo kontejnerech, které jsou čisté a dezinfikované.

40. Úřední veterinární lékař před nakládkou zajistí, aby přepravní vozidla, kontejnery a podmínky nakládky odpovídaly hygienickým požadavkům této kapitoly.

PŘÍLOHA II

POŽADAVKY NA POMOCNÉ VETERINÁRNÍ PRACOVNÍKY

1. Pomocnými veterinárními pracovníky se mohou stát pouze osoby, které:
   a) předloží osvědčení příslušného orgánu o bezúhonnosti;
   b) mají příslušné základní vzdělání;
   c) jsou pro takovou práci fyzicky způsobilí;
   d) prokáží ve zkoušce způsobilosti, že mají dostatečné odborné znalosti.
2. Aniž jsou dotčeny body 7 a 8 kapitoly II přílohy I, nesmí se stát pomocným veterinárním pracovníkem osoba, která:
   a) vykonává činnost, která by mohla pro čerstvé drůbeží maso znamenat riziko infekce;
   b) vykonává činnost jako řezník, řídí drůbeží jatka nebo tam pracuje v jiném postavení, obchoduje s drůbeží nebo krmivem pro drůbež, je poradce v oblasti krmiv pro drůbež, jeho zaměstnáním je chov drůbeže nebo je zaměstnán v hospodářství.
3. Zkoušku uvedenou v bodu 1 písm. d) organizuje příslušný ústřední orgán členského státu nebo orgán jmenovaný tímto členským státem. Pouze ty osoby, které prokáží, že prošli tříměsíčním praktickým výcvikem pod dohledem úředního veterinárního lékaře, se mohou podrobit zkoušce.
4. Zkouška uvedená v bodu 3 se skládá z teoretické a praktické části a zahrnuje níže uvedené oblasti:
   a) Teoretická část:
      — základní znalosti anatomie a fyziologie drůbeže,
      — základní znalosti anatomické patologie drůbeže,
      — základní znalosti hygieny, zejména hygieny v podniku,
      — metody a postupy porážky, přípravy, balení a přepravy drůbeže,
      — znalost právních a správních předpisů týkajících se výkonu jejich práce.
   b) Praktická část:
      — prohlídka a zhodnocení drůbeže určené na porážku,
      — prohlídka a zhodnocení poražené drůbeže,
      — určení zvířecích druhů prostřednictvím prohlídky typických částí zvířete,
      — určení počtu částí poražené drůbeže, na kterých se objevily změny, a jejich vysvětlení,
      — prohlídka po porážce masa na lince.

PŘÍLOHA III

VZOR

VETERINÁRNÍ OSVĚDČENÍ

pro drůbež přepravovanou z hospodářství na jatka

Příslušný orgán ..... č. (1) .....

I. **Identifikace zvířat**

Druh zvířete .....

Počet zvířat .....

Identifikační označení .....

II. **Původ zvířat**

Adresa hospodářství původu .....

.....

III. **Místo určení zvířat**

Zvířata budou přepravena na níže uvedená jatka :

.....

tímto přepravním prostředkem: .....

IV. **Osvědčení**

Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že u zvířat uvedených výše byla provedena prohlídka před porážkou ve výše uvedeném hospodářství v :

..... hodin dne .....

a byla shledána zdravými.

V ....., dne .....

Podpis úředního veterinárního lékaře

.....

(1) Nepovinné.

PŘÍLOHA IV

VZOR

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

pro čerstvé drůbeží maso [1], určené pro dodání do členského státu EHS

Odesílající země ..... č. [2] .....

Příslušné ministerstvo .....

Příslušný orgán .....

Odkaz [2] .....

I. **Identifikace masa**

Maso z .....
(druh zvířete)

Druh částí .....

Druh balení .....

Počet jednotek balení .....

Čistá hmotnost .....

II. **Provenience masa**

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení jatek

.....

.....

III. **Místo určení masa**

Maso bude odesláno z .....
(místo nakládky)

do .....
(země a místo určení)

tímto přepravním prostředkem [3] .....

Jméno a adresa odesílatele .....

.....

Jméno a adresa příjemce .....

.....

IV. **Osvědčení o zdravotní nezávadnosti**

Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že :

a) — drůbež uvedená výše (4)

— balení masa uvedené výše (4)

nese označení, že maso pochází ze zvířat poražených na schválených jatkách;

b) toto maso bylo schváleno za vhodné pro lidskou spotřebu při veterinární inspekci provedené v souladu se směrnicí Rady ze dne 15. února 1971 o hygienických otázkách obchodu s čerstvým drůbežím masem;

c) přepravní prostředky, kontejnery a podmínky nakládky této zásilky odpovídají hygienickým požadavkům stanoveným v uvedené směrnici.

V ..... dne .....

Podpis úředního veterinárního lékaře

.....

(1) Čerstvé drůbeží maso: čerstvé maso z těchto druhů: slepice domácí, krocanů a krůt, perliček, kachen a hus. Za čerstvé maso se považuje též maso, které bylo ošetřeno chladem.
(2) Nepovinné.
(3) U železničních vagónů a nákladních aut uveďte registrační značku a u letadel číslo letu.
(4) Nehodící se škrtněte.