31971L0118

1971.3.8. *AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA* L 55/23

A TANÁCS IRÁNYELVE

(1971. február 15.)

a friss baromfihús kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról

(71/118/EGK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 43. és 100. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára,

tekintettel az Európai Parlament véleményére [1],

tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére,

mivel a baromfihús piacának közös szervezéséről szóló, 1967. június 13-i 123/67/EGK tanácsi rendelet [2] egy egységes piacot hozott létre ezen ágazatban;

mivel, amíg a tagállamok baromfihúsra vonatkozó egészségügyi követelményei közötti különbségek akadályozzák a kereskedelmet, addig a fenti rendelet végrehajtása nem éri el a kívánt hatást;

mivel a különbségek kiküszöbölésére a tagállamok egészségügyi rendelkezéseit közelíteni kell egymáshoz;

mivel olyan közösségi rendelkezéseket kell elfogadni, amelyek – egy átmeneti időszak után, amíg csak a Közösségen belüli kereskedelemre vonatkoznak – a tagállamokon belül forgalmazott baromfihúsra is érvényesek lesznek; mivel azonban ezen irányelv nem vonatkozik azon baromfihúsra, amelyet, bizonyos feltételek mellett, a termelő közvetlenül a fogyasztóhoz szállít;

mivel a javasolt közelítés célja főként a vágóhidakon, a raktározás és szállítás során a baromfihúsra vonatkozó higiéniai követelmények szabványosítása; mivel a tagállamok illetékes hatóságai felelősek maradnak az irányelvben meghatározott higiéniai követelményeket teljesítő vágóhidak engedélyezéséért, valamint annak biztosításáért, hogy az ilyen engedélyezést szabályozó feltételeket betartsák; mivel rendelkezni kell a hűtőraktárak tagállamok által történő engedélyezéséről is;

mivel a kielégítő egészségügyi vizsgálat biztosítására, figyelembe véve a sajátságos feltételeket, amelyek között ezt elvégzik, bizonyos feladatokat a hatósági állatorvos felelőssége és felügyelete alatt tevékenykedő, képzett asszisztensekre kell bízni;

mivel az asszisztensek képzésének elméleti és gyakorlati szintjére minimum szabványkövetelményeket, valamint egyéb, a hozzáértésük, megbízhatóságuk és pártatlanságuk biztosításához nélkülözhetetlen feltételeket kell meghatározni az összes tagállam számára, oly módon azonban, hogy ne legyen kizárva a képzésükre vonatkozó szabályok és programok fokozatos szabványosítása;

mivel a Közösségen belüli kereskedelemre vonatkozóan, az exportáló ország hatósági állatorvosa által kiállított egészségügyi bizonyítvány kiadása tekinthető a legjobb módszernek a rendeltetési ország illetékes hatóságainak biztosítására arról, hogy a baromfihús-szállítmány megfelel az irányelv rendelkezéseinek; mivel e bizonyítványnak végig kell kísérnie a baromfihús-szállítmányt a rendeltetési helyig;

mivel a tagállamokat fel kell hatalmazni arra, hogy megtilthassák az emberi fogyasztásra alkalmatlannak bizonyuló, illetve a közösségi egészségügyi rendelkezéseket nem teljesítő baromfihúsnak egy másik tagállamból a területükre történő bevitelét;

[1] HL 109., 1964.7.9., 1721/64. o.
[2] HL 117., 1967.6.19., 2301/67. o.

mivel ilyen esetekben a feladó számára engedélyezni kell, hogy saját kérésére vagy képviselőjének kérésére visszaküldjék hozzá a húst, hacsak egészségügyi okból nem indokolt ennek ellenkezője;

mivel a tiltás vagy korlátozás esetében annak okait ismertetni kell a feladóval vagy annak képviselőjével, és bizonyos esetekben az exportáló ország illetékes hatóságaival is;

mivel a tiltás vagy korlátozás jogosságát illetően a feladó és a rendeltetési tagállam hatóságai közötti vita esetén a feladó számára lehetővé kell tenni, hogy a Bizottság által összeállított jegyzékből egy általa kiválasztható állat-egészségügyi szakértőtől véleményt kaphasson;

mivel a tagállamok közötti, egy adott vágóhíd engedélyezésének jogosságára vonatkozó vitákat az 1968. október 15-én a Tanács által felállított Állat-egészségügyi Állandó Bizottságon belüli sürgősségi eljárással kell eldönteni;

mivel bizonyos, különleges problémákat jelentő területeken a tagállamok rendelkezései nem közelíthetők addig, amíg egy alaposabb vizsgálatot el nem végeztek;

mivel az élő baromfi és a friss baromfihús kereskedelmére vonatkozó állat-egészségügyi rendelkezések más közösségi irányelvek tárgyát fogják képezni; mivel nyilvánvalóvá vált, hogy most e területen a nemzeti rendelkezések közelítése felé az első lépést bizonyos feltételek meghatározásával kell megtenni, amelyek alapján a tagállamok állat-egészségügyi okokból megtilthatják vagy korlátozhatják a baromfihúsnak a területükre történő bevitelét, valamint egy közösségi sürgősségi eljárás előírásával az Állat-egészségügyi Állandó Bizottságon belül, amely alapján egy tagállam által hozott intézkedéseket a tagállamok és a Bizottság szorosan együttműködve megvizsgálhatják, és azokat – amennyiben szükséges – módosíthatják vagy hatályon kívül helyezhetik,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

I. CÍM

Általános rendelkezések

1. cikk

(1) Az irányelv a következő háziállatfajok friss húsának kereskedelmére vonatkozik: házityúk, pulyka, gyöngytyúk, kacsa és liba.

(2) Ezen állatok minden emberi fogyasztásra alkalmas részét baromfihúsnak kell tekinteni.

(3) Minden baromfihúst, amely nem esett át semmiféle tartósítási eljáráson, friss húsnak kell tekinteni; az irányelv alkalmazásában azonban a hűtött és a fagyasztott baromfihúst friss húsnak kell tekinteni.

2. cikk

Ezen irányelv alkalmazásában:

a) „baromfitest”: a baromfi egész teste az elvéreztetés, kopasztás és zsigerelés után; a veséknek, a lábaknak a csüdnél vagy a fejnek az eltávolítása azonban nem kötelező;

b) „baromfitestrészek”: az a) pont szerint meghatározott baromfitest részei;

c) „belsőségek”: az a) pontban meghatározott baromfitesten kívüli friss hús, még akkor is, ha természetes kapcsolatban van a baromfitesttel;

d) „zsigerek”: a mell-, has- és medenceüregi belsőségek, beleértve a légcsövet és a nyelőcsövet, valamint adott esetben a begyet;

e) „levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat”: az élő baromfinak az I. melléklet III. fejezete követelményeinek megfelelő vizsgálata;

f) „levágást követő húsvizsgálat”: a levágott baromfinak a vágóhídon, közvetlenül a vágás után, az I. melléklet V. fejezete követelményeinek megfelelően történő vizsgálata;

g) „hatósági állatorvos”: a tagállam illetékes központi hatósága által kijelölt állatorvos;

h) „asszisztens”: a tagállam illetékes központi hatósága által a hatósági állatorvos segítésére hatóságilag kijelölt szakképzett személy;

i) „exportáló ország”: az a tagállam, ahonnan egy másik tagállamba friss baromfihúst küldenek;

j) „rendeltetési ország”: az a tagállam, ahová egy másik tagállamból friss baromfihúst küldenek.

II. CÍM

A Közösségen belüli kereskedelemre és a tagállamokon belüli kereskedelemre vonatkozó rendelkezések

3. cikk

(1) Valamennyi tagállam biztosítja, hogy csak azon friss baromfihús kereskedelmét engedélyezi, amely – a 11. cikk sérelme nélkül – teljesíti a következő követelményeket:

a) az 5. cikk (1) bekezdésének megfelelően engedélyezett és felügyelt vágóhídról származik;

b) olyan állatból származik, amelyet egy hatósági állatorvos vagy az asszisztensek a 4. cikknek megfelelően vágás előtt megvizsgáltak, és az ilyen vizsgálatot követően frissbaromfihús-kereskedelemre szánt vágásra alkalmasnak találtak;

c) az I. melléklet IV. fejezetének megfelelően kielégítő higiéniai feltételek között kezelték;

d) hatósági állatorvos vagy a 4. cikknek megfelelően segédek vágás után megvizsgálták, és az I. melléklet VI. fejezetének megfelelően emberi fogyasztásra alkalmasnak találták;

e) az I. melléklet VII. fejezete követelményeinek megfelelő állat-egészségügyi jelöléssel van ellátva;

f) az I. melléklet IX. fejezetének megfelelően a levágást követő húsvizsgálat után kielégítő higiéniai feltételek között tárolták az 5. cikk (1) bekezdésének megfelelően engedélyezett és felügyelt vágóhidakon vagy az 5. cikk (4) bekezdésének megfelelően engedélyezett és felügyelt hűtőraktárakban;

g) az I. melléklet X. és XI. fejezeteinek követelményeivel összhangban, kielégítő higiéniai feltételek mellett, megfelelő módon csomagolták és szállították;

(2) A következőket kizárják a kereskedelemből:

a) a hidrogén-peroxiddal vagy más fehérítőanyagokkal, illetve természetes vagy mesterséges színezőanyagokkal kezelt friss baromfihús;

b) az antibiotikumokkal, tartósítószerekkel vagy állományjavítókkal kezelt friss baromfihús;

c) az ízesítőanyagokkal kezelt friss baromfihús.

(3) Ha azonban a rendeltetési ország engedélyezi, akkor az emberi fogyasztástól eltérő célokra szánt húsnak nem kell kielégítenie az 1. bekezdésben meghatározott feltételeket; ebben az esetben a rendeltetési ország megtesz minden szükséges intézkedést annak megakadályozására, hogy a húst a rendeltetéstől eltérő célokra használhassák.

(4) Az 1. bekezdés feltételei nem vonatkoznak azon friss baromfihúsra, amelyet – egyedi esetekben – annak termelője közvetlenül juttat el a végső fogyasztóhoz annak saját fogyasztására, ide nem értve a házaló kereskedelmet, a postai rendelést vagy a piaci árusítást.

4. cikk

(1) A levágást megelőző és a levágás követő vizsgálatok végrehajtásában, valamint a vágóhidak számára előírt, az I. melléklet II. és IV. fejezeteiben meghatározott higiéniai feltételek felügyeletében a hatósági állatorvost a felügyelete és felelőssége alatt dolgozó asszisztensek segíthetik.

(2) Csak azon személyek tevékenykedhetnek asszisztensként, akik megfelelnek a II. melléklet követelményeinek. A Bizottság javaslatára a Tanács részletesebb rendelkezéseket határoz meg az asszisztenseknek a II. melléklet 1. b) és d) pontja és 4. pontja alapján előírt képzése szintjére vonatkozóan.

(3) Az asszisztensek a hatósági állatorvost csak a következő tevékenységek elvégzésében segítik:

– az I. melléklet II. és IV. fejezetében meghatározott higiéniai szabályok alkalmazásának felügyelete,

– annak ellenőrzése, hogy a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat időpontjában az I. melléklet III. fejezetének 12. pontjában említett tünetek egyike sem mutatkozik,

– annak ellenőrzése, hogy a levágást követő húsvizsgálat időpontjában az I. melléklet VI. fejezetének 28. pontjában felsorolt feltételek nem állnak fenn.

5. cikk

(1) Azon tagállam illetékes központi hatósága, amelynek a területén a vágóhíd elhelyezkedik, biztosítja, hogy a 3. cikk (1) bekezdésének a) pontjában előírt engedélyt csak akkor adják meg, ha az I. melléklet I. és II. fejezetének rendelkezései teljesülnek, és feltéve, hogy a vágóhíd képes kielégíteni azon melléklet többi feltételét is; azt is biztosítja továbbá, hogy a rendelkezéseknek való megfelelést hatósági állatorvos ellenőrizze, valamint azt, hogy az engedély visszavonásra kerüljön, ha egy vagy több rendelkezésnek már nem felel meg.

(2) Minden engedélyezett vágóhidat nyilvántartásba vesznek egy listán, és mindegyiknek adnak egy állat-egészségügyi engedélyezési számot. Valamennyi tagállam közli a többi tagállammal a Bizottsággal engedélyezett vágóhidak listáját és azok állat-egészségügyi engedélyezési számait, valamint értesíti őket az engedélyek visszavonásairól.

(3) Ha egy tagállam úgy véli, hogy egy másik tagállamnak egy vágóhídján az engedélyezési feltételek nem vagy tovább már nem teljesülnek, akkor értesíti az adott tagállam illetékes központi hatóságát. Az utóbbi megteszi az összes szükséges intézkedést, és értesíti a másik tagállam illetékes központi hatóságát a hozott döntésekről és a döntések okairól.

Ha e tagállam attól tart, hogy a szükséges intézkedéseket nem hozták meg, vagy azok nem elegendőek, akkor az ügyet a Bizottság elé terjesztheti, amely kikéri egy vagy több állat-egészségügyi szakértő véleményét. A tagállamok, a szakértői vélemény figyelembevételével, a 12. cikkben meghatározott eljárásnak megfelelően felhatalmazhatók arra, hogy ideiglenesen megtiltsák az adott vágóhídról származó friss baromfihúsnak a területükre történő bevitelét.

Ez a felhatalmazás az állat-egészségügyi szakértő vagy szakértők által a későbbiekben kinyilvánított vélemény figyelembevételével, a 12. cikkben meghatározott eljárás szerint visszavonható.

Az állat-egészségügyi szakértőknek a vitában érintett tagállamokétól eltérő állampolgárságúaknak kell lenniük.

A tagállamokkal folytatott egyeztetés után a Bizottság meghatározza az e bekezdés alkalmazására vonatkozó általános szabályokat, főként az állat-egészségügyi szakértők kijelölésére és a vélemények kinyilvánításakor követendő eljárásra vonatkozóan.

(4) A hűtőraktárakat a friss baromfihús raktározása tekintetében hatósági állatorvos felügyeli, abban az esetben is, ha azok a vágóhídon kívül helyezkednek el.

A friss baromfihús raktározására vonatkozóan a raktár engedélyezéséért és az engedély visszavonásáért azon tagállam illetékes központi hatósága felelős, amelynek területén a hűtőraktár található.

6. cikk

A 3. cikk (2) bekezdésének sérelme nélkül, és a közösségi rendelkezések hatálybalépéséig, az irányelv nem érinti a tagállamoknak a következőkre vonatkozó rendelkezéseit:

a) az 5. cikk (4) bekezdésében hivatkozott hűtőraktárak engedélyezésének, valamint az ilyen engedélyek visszavonásának feltételei;

b) a baromfiak olyan anyagokkal történő kezelése, amelyek a friss baromfihús fogyasztását az emberi egészségre veszélyessé vagy károssá tehetik, valamint az ilyen anyagoknak – mint például antibiotikumok, ösztrogének, tireosztatikumok, állományjavítók, peszticidek, gyomirtók, illetve arzén- és antimontartalmú anyagok – a baromfiak szervezetébe kerülése;

c) a friss baromfihúshoz idegen anyagok hozzáadása, valamint annak ionizáló és ultraibolya sugárzással történő kezelése.

7. cikk

Az irányelv nem érinti a tagállamok jelenlegi jogszabályai szerint fennálló, valamint az ezen irányelvben előírt, az illetékes hatóságok döntései ellen irányuló fellebbezési lehetőségeket.

III. CÍM

A kizárólag Közösségen belüli kereskedelemre vonatkozó rendelkezések

8. cikk

Minden egyes tagállam biztosítja, hogy a másik tagállamba küldött friss baromfihúst a rendeltetési országba történő szállítás során az I. melléklet VIII. fejezete követelményeinek megfelelő egészségügyi bizonyítvány kíséri.

9. cikk

(1) Az 5. cikk (3) bekezdése második albekezdésének második mondatából származó felhatalmazás sérelme nélkül, egy tagállam a saját területén megtilthatja egy másik tagállamból származó friss baromfihús forgalmazását, amennyiben a rendeltetési országban elvégzett egészségügyi vizsgálat során az állapítják meg, hogy:

a) az ilyen hús emberi fogyasztásra alkalmatlan; illetve, hogy

b) a 3., 8. és 14. cikk rendelkezéseit nem teljesítették.

(2) Az 1. bekezdés alapján hozott döntéseknek, a feladó vagy képviselője kérésére, engedélyezniük kell a friss baromfihús visszaküldését, feltéve, hogy az egészségügyi szempontból megengedhető. Minden esetben védőintézkedéseket kell tenni az ilyen hússal való visszaélés megakadályozására.

(3) E döntéseket a döntések indokaival együtt közölni kell a feladóval vagy annak képviselőjével. Ezen indokolt döntéseket kérésre írásban is haladéktalanul közölni kell a feladóval, annak feltüntetésével, hogy a jelenlegi jogszabályok szerint milyen fellebbezési lehetőségek állnak rendelkezésre a döntések ellen, és azokat milyen formában és milyen határidőkkel kell benyújtani.

(4) Amennyiben az ilyen döntések alapja ragályos vagy fertőző betegség megállapítása, az emberi egészségre veszélyes állagromlás, illetve az irányelv rendelkezéseinek súlyos megsértése, akkor a döntéseket és azok okait azonnal közölni kell az exportáló ország illetékes központi hatóságával is.

10. cikk

Minden egyes tagállam lehetőséget biztosít az állat-egészségügyi szakértői vélemény beszerzésére azon feladóknak, akiknek a friss baromfihúsa a 9. cikk (1) bekezdése alapján nem forgalmazható a területükön. Valamennyi tagállam biztosítja, hogy mielőtt az illetékes hatóságok bármely más intézkedést tennének, például megsemmisítenék a húst, az állat-egészségügyi szakértőknek lehetőségük legyen meghatározni, hogy a 9. cikk (1) bekezdésének feltételei teljesültek-e.

Az állat-egészségügyi szakértőnek az exportáló országától, illetve a rendeltetési országától eltérő állampolgárságúnak kell lennie.

A tagállamok javaslatára a Bizottság összeállítja azon állat-egészségügyi szakértők jegyzékét, akiket fel lehet kérni az ilyen vélemények kialakítására. A tagállamokkal folytatott konzultációt követően meghatározza az alkalmazni rendelt általános szabályokat, különös tekintettel e vélemények kialakítására.

11. cikk

(1) A (2) és (4) bekezdés sérelme nélkül, bármely közösségi rendelkezés hatálybalépéséig a tagállamoknak az élő baromfi és a baromfihús kereskedelmére vonatkozó állat-egészségügyi rendelkezéseit alkalmazzák.

(2) Egy tagállam a következő intézkedéseket hozhatja, amennyiben fennáll a veszélye annak, hogy egy másik tagállamból friss baromfihúsnak a területére történő behozatalával állatbetegségek terjedhetnek el:

a) járványos betegségnek a másik tagállamban történő jelentkezése esetén ideiglenesen megtiltja vagy korlátozza az adott tagállam érintett területeiről a friss baromfihús behozatalát;

b) ha egy járványos betegség széles körben elterjed, vagy fennáll a veszélye újabb súlyos ragályos vagy fertőző állatbetegség jelentkezésének, akkor ideiglenesen megtiltja vagy korlátozza a friss baromfihús behozatalát az adott állam teljes területéről.

(3) Valamennyi tagállamnak azonnal tájékoztatnia kell a többi tagállamot és a Bizottságot a (2) bekezdésben említett betegségek bármelyikének a területükön történt jelentkezéséről és az annak leküzdésére hozott intézkedésekről. A betegség felszámolásáról is azonnal tájékoztatást kell adnia a fentieknek.

(4) A tagállamok által a (2) bekezdés alapján hozott intézkedéseket, valamint az ilyen intézkedések hatályon kívül helyezését azok indoklásaival együtt haladéktalanul közölni kell a többi tagállammal és a Bizottsággal.

A 12. cikkben meghatározott eljárás alapján dönteni lehet az intézkedések hatályon kívül helyezéséről vagy módosításáról, főként a többi tagállam által elfogadott intézkedésekkel való összehangolásuk érdekében.

(5) Ha a 2. bekezdésben meghatározott helyzet merül fel, és ha szükségesnek tűnik, hogy más tagállamok is alkalmazzák az azon bekezdés alapján hozott intézkedéseket – szükség esetén a 4. bekezdés alapján módosítva –, akkor a megfelelő intézkedéseket a 12. cikkben meghatározott eljárás szerint fogadják el.

12. cikk

(1) Amennyiben az e cikkben meghatározott eljárást kell alkalmazni, akkor az ügyeket az elnök, saját kezdeményezésére vagy egy tagállam kérésére, haladéktalanul az 1968. október 15-i tanácsi határozattal felállított Állat-egészségügyi Állandó Bizottság (a továbbiakban: „bizottság”) elé terjeszti.

(2) A bizottságon belül a tagállamok szavazatait a Szerződés 148. cikkének (2) bekezdésében előírtaknak megfelelően súlyozzák. Az elnök nem szavaz.

(3) A Bizottság képviselője benyújtja az elfogadásra javasolt intézkedések tervezetét. A bizottság két napon belül véleményt nyilvánít az ilyen intézkedésekről. A véleményeket tizenkét szavazatos többséggel kell elfogadni.

(4) A Bizottság elfogadja az intézkedéseket, és azonnal alkalmazza azokat, amennyiben azok összhangban vannak a bizottság véleményével. Ha azok nincsenek összhangban a bizottság véleményével, vagy nem nyilvánítottak véleményt, akkor a Bizottság haladéktalanul javaslatot nyújt be a Tanácsnak az elfogadásra javasolt intézkedésekről. A Tanács minősített többséggel fogadja el az intézkedéseket.

Amennyiben a javaslat benyújtásának napját követő tizenöt napon belül a Tanács nem fogad el semmilyen intézkedést sem, akkor a Bizottság fogadja el a javasolt intézkedéseket, és azonnal alkalmazza azokat, kivéve, amennyiben a Tanács egyszerű többséggel az intézkedések ellen döntött.

13. cikk

A 12. cikk rendelkezéseit tizennyolc hónapig alkalmazzák azon naptól számítva, amikor az ügyet, akár a 12. cikk (1) bekezdése szerint, akár bármely más vonatkozó szabály szerint először terjesztették a bizottság elé.

14. cikk

(1) A tagállamok megtiltják a jelenleg használt „Spinchiller" baromfihűtési eljárás alkalmazását. Ez a tiltás csak 1976. január 1-jétől lép hatályba.

(2) Az Állat-egészségügyi Állandó Bizottságon belül a tagállamokkal folytatott egyeztetést követően a Bizottság 1972. január 1. előtt egy jelentést nyújt be a Tanácsnak arról, hogy létezik-e egy vagy több alternatív hűtési eljárás.

(3) Az 1. bekezdésben meghatározott időpont 1977. január 1-jére módosul, kivéve, ha a Bizottság javaslatára a Tanács 1972. január 1. előtt megállapítja, hogy egy vagy több iparilag alkalmazható új eljárást fedeztek fel.

IV. CÍM

Záró rendelkezések

15. cikk

A harmadik országokból származó friss baromfihús behozatalára vonatkozó közösségi rendelkezések hatálybalépéséig a tagállamok e behozatalokra olyan rendelkezéseket alkalmaznak, amelyek legalább egyenértékűek ezen irányelv rendelkezéseivel.

16. cikk

A 14. cikk sérelme nélkül, a tagállamok hatályba léptetik azon törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ezen irányelvnek és mellékleteinek megfeleljenek:

a) a Közösségen belüli kereskedelemre vonatkozóan: az irányelv kihirdetését követő két éven belül;

b) a területükön termelt és forgalmazott friss baromfihúsra vonatkozóan: az irányelv kihirdetését követő legfeljebb öt éven belül.

Ezekről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

17. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 1971. február 15-én.

a Tanács részéről

az elnök

M. COINTAT

I. MELLÉKLET

I. FEJEZET

A VÁGÓHIDAKRA VONATKOZÓ HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK

1. A vágóhidaknak legalább a következő feltételekkel kell rendelkezniük:

a) megfelelő nagyságú, könnyen tisztítható és fertőtleníthető helyiség vagy fedett hely a baromfinak a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatához;

b) könnyen tisztítható és fertőtleníthető speciális helyiség kizárólag a beteg vagy feltehetően beteg baromfi számára;

c) megfelelő nagyságú vágóhelyiség egyrészt a kábítás és az elvéreztetés, másrészt a kopasztás és a forrázás elkülönített helyen történő végrehajtásához. A vágóhelyiség és az a) pontban hivatkozott helyiség vagy hely között minden átjárónak automatikusan záródó ajtóval kell rendelkeznie, kivéve azt a szűk nyílást, amelyen a vágóbaromfi halad keresztül;

d) zsigerelő- és előkészítő helyiség, amely megfelelően nagy ahhoz, hogy a zsigerelést megfelelő távolságban végezhessék el a többi munkahelytől, illetve azoktól válaszfallal kell elválasztani a fertőződés megakadályozására. A zsigerelő- és előkészítő helyiség, valamint a vágóhelyiség között minden átjárónak automatikusan záródó ajtóval kell rendelkeznie, kivéve azt a szűk nyílást, amelyen a vágóbaromfi halad keresztül;

e) egy kirakodóhelyiség, amennyiben szükséges;

f) megfelelő nagyságú hűtő- vagy fagyasztóhelyiség, illetve helyiségek;

g) helyiség vagy hely a tollak összegyűjtésére, ha nem hulladékként kezelik;

h) a visszatartott, valamint az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített, egészségre ártalmas hús és a hulladék elkülönített tárolására fenntartott speciális zárható helyiség, amennyiben az ilyen húst és hulladékot nem távolítják el mindennap a vágóhídról;

i) speciális helyiség az ipari célokra szánt, a 28. bekezdés alapján emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített baromfihús, a 29. bekezdés alapján az emberi fogyasztásra történő felhasználásból kizárt hús, valamint a hulladék és vágási melléktermékek ipari kezelésére vagy megsemmisítésére, amennyiben az ilyen technikai kezelést vagy megsemmisítést a telephelyen hajtják végre;

j) öltözők, mosdók, zuhanyozók és vízöblítéses illemhelyek; az utóbbiak nem nyílhatnak közvetlenül a munkahelyiségekbe; a mosdóknál hideg és meleg folyóvizet kell biztosítani, a kéztisztításhoz tisztító- és fertőtlenítőszereket, valamint eldobható kéztörlőket; a mosdóknak az illemhelyek közelében kell elhelyezkedniük;

k) speciálisan kialakított hely a trágyának, kivéve, ha azt azonnal és higiénikusan eltávolítják;

l) hely és megfelelő eszközök a ketrecek és a járművek tisztítására és fertőtlenítésére;

m) megfelelően felszerelt, zárható helyiség az állat-egészségügyi szolgálat kizárólagos használatára;

n) a munkahelyiségekben megfelelő felszerelés a kéz és a szerszámok tisztítására és fertőtlenítésére; az ilyen felszerelésnek a lehető legközelebb kell lennie a munkahelyekhez; a csapok nem lehetnek kézi működtetésűek; e berendezéseknek hideg és meleg folyóvíz-ellátással kell rendelkezniük, valamint tisztító- és fertőtlenítőszereket és eldobható kéztörlőket kell biztosítani; az eszközök tisztítására a víz hőmérsékletének legalább + 82 °C-osnak kell lennie;

o) megfelelő felszerelések, amelyek mindenkor lehetővé teszik az irányelvben előírt állat-egészségügyi vizsgálatok hatékony végrehajtását;

p) megfelelő körülzáró fal vagy más körülkerítési módszer;

q) az a), b), c) és d) pontok sérelme nélkül, az épület tiszta és szennyezett részeinek megfelelő elkülönítése;

r) az a)–j) pontban említett helyiségekben:
   – olyan vízálló padlóburkolat, amely könnyen tisztítható és fertőtleníthető, rothadásmentes, és oly módon van kialakítva, hogy könnyítse a víz elfolyását,
   – sima falak, legalább 2 méter magasságig világos színű, lemosható burkolattal vagy festéssel, lekerekített sarkokkal és szögletekkel;

s) megfelelő szellőztetés és, ha szükséges, páraelszívás;

t) megfelelő természetes vagy mesterséges megvilágítás az élő vagy vágott baromfi számára fenntartott helyiségekben, amely nem torzítja a színeket;

u) kizárólag ivóvíz minőségű, nyomás alatt lévő vízzel való megfelelő ellátás; kivételes esetekben azonban gőzfejlesztés céljára használható nem ivóvíz minőségű víz, feltéve, hogy az e célra kialakított vezetékek nem teszik lehetővé ezen víznek más célokra történő felhasználását; ezenfelül a nem ivóvíz minőségű víz felhasználása kivételes esetekben engedélyezhető hűtőberendezés hűtésére. A nemivóvíz-vezetékeket pirosra kell festeni, és azok nem haladhatnak keresztül húst tartalmazó helyiségeken;

v) megfelelő, nyomás alatt lévő, ivóvíz minőségű melegvíz-ellátás;

w) a higiéniai követelményeket kielégítő szennyvíz-elvezetési rendszer;

x) megfelelő felszerelés a kártevők, például rovarok, rágcsálók stb. elleni védelemre;

y) könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korrodálódó anyagból készült berendezések és munkaeszközök, valamint olyan eszközök, amelyek a raktározás során érintkezésbe kerülnek a baromfival;

z) légmentes és vízhatlan, nem korrodálódó, erőszakkal nem nyitható, különleges konténerek a VI. fejezet 28. bekezdése értelmében emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús összegyűjtésére.

II. FEJEZET

A VÁGÓHÍD SZEMÉLYZETÉRE, ÉPÜLETEIRE, BERENDEZÉSEIRE ÉS ESZKÖZEIRE VONATKOZÓ HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK

2. Teljes tisztaságot kell megkövetelni a személyzettől, valamint az épületekre, a berendezésekre és az eszközökre vonatkozóan:

a) A személyzetnek különösen tiszta, világos színű és könnyen mosható munkaruhát és fejfedőt kell viselnie. Az állatok levágásával foglalkozó, illetve a hússal dolgozó vagy azt kezelő személyzetnek a munkanap során többször, valamint a munka újrakezdésekor minden esetben meg kell mosnia és fertőtlenítenie kell a kezét. Azoknak a személyeknek, akik érintkezésbe kerültek beteg állattal vagy fertőzött hússal, ezt követően azonnal meleg vízzel gondosan meg kell mosniuk, majd fertőtleníteniük kell a kezüket és karjukat. A munkahelyiségekben és a raktárhelyiségekben dohányozni tilos;

b) A vágóhidakra az 1. cikk (1) bekezdése szerinti vágásra szánt baromfiakon kívül kutya, macska és semmilyen más állat nem kerülhet be, kivéve a vágóhídi igásállatokat. E tilalom nem vonatkozik az 1. cikk (1) bekezdésében nem említett nyulakra és szárnyasokra, amelyeket azonnali vágásra szánnak, feltéve, hogy nem a baromfiakkal egy időben és egy helyiségekben tartják, vágják, készítik elő és raktározzák azokat.

A rágcsálókat, rovarokat és más élősködőket rendszeresen irtani kell;

c) Az I. fejezet 1. a), b), c), d) és e) pontjában említett helyiségeket szükség szerint, de a napi munka végén minden esetben tisztítani és fertőtleníteni kell;

d) A baromfiszállításra használt ketreceket nem korrodálódó anyagból kell készíteni, azoknak könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lenniük, valamint vízhatlan padozattal kell rendelkezniük. A ketreceket minden kiürítés után tisztítani és fertőtleníteni kell;

e) A vágáshoz, a hús feldolgozásához és raktározásához használt berendezéseket és eszközöket tisztán és jó műszaki állapotban kell tartani. Azokat a munkanap folyamán többször, valamint a napi munka végén és az újbóli használat előtt, amennyiben szennyeződtek, főként ha kórokozókkal fertőződtek, gondosan meg kell tisztítani és fertőtleníteni;

f) Az emberi fogyasztásra alkalmatlan, egészségre ártalmas hús, valamint a belsőségek tárolására szolgáló konténereket használat után ki kell üríteni, és minden kiürítés után meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell.

3. A vágásra, a hús feldolgozására és raktározására használt telephelyet, épületeket, berendezéseket és munkaeszközöket kizárólag e célokra szabad használni.

4. A baromfihús és annak konténerei nem érintkezhetnek közvetlenül a talajjal.

5. A tollat kopasztás után azonnal el kell távolítani.

6. A tisztítószerek, fertőtlenítőszerek és rovarirtók használata nem befolyásolhatja a fogyasztásra szánt hús állapotát.

7. Azon személyeket, akik megfertőzhetik a húst, el kell tiltani a vágástól és a hús kezelésétől, különösen, ha:
   a) tífusz, paratífusz A és B, fertőző bélgyulladás (szalmonellózis), vérhas, fertőző májgyulladás, skarlát megbetegedésben szenvednek, vagy ennek gyanúja áll fenn, illetve e betegségeknek a hordozói;
   b) ragályos vagy fertőző tuberkulózisban szenvednek, vagy ennek gyanúja áll fenn;
   c) ragályos vagy fertőző bőrbetegségben szenvednek, vagy ennek gyanúja áll fenn;
   d) ugyanabban az időben olyan tevékenységet folytatnak, ami baktériumoknak a húsra történő átvitelével járhat;
   e) kötést viselnek a kezükön, kivéve a nem fertőzött ujjseb védelmét szolgáló vízhatlan kötést.

8. Minden, baromfihússal dolgozó személytől orvosi igazolást kell megkövetelni. Ennek azt kell igazolnia, hogy nincs akadálya az ilyen munkavégzésnek; a bizonyítványt évente, valamint bármikor, amikor a hatósági állatorvos kéri, meg kell újítani; a bizonyítványnak mindig a hatósági állatorvos rendelkezésére kell állnia.

III. FEJEZET

LEVÁGÁST MEGELŐZŐ VÁGÓHÍDI ÉLŐÁLLAT-VIZSGÁLAT

9. A vágóbaromfit a vágóhídra való érkezését követő 24 órán belül levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatnak kell alávetni. Ha a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot követően több mint 24 óra eltelt, akkor a vizsgálatot közvetlenül a vágás előtt meg kell ismételni.

10. Amennyiben a baromfit a származási gazdaságban a megelőző 24 órában megvizsgálták és egészségesnek találták, akkor a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat leszűkíthető a szállítás során szerzett sérülésekre. Ezenfelül, a vágóhídra érkezéskor igazolni kell a baromfi azonosságát.

    Amennyiben a származási gazdaságban és a vágóhídon a levágást megelőző élőállat-vizsgálatot nem ugyanaz a hatósági állatorvos végzi, akkor az állatokat egy, a III. melléklet alapján előírt adatokat feltüntető egészségügyi bizonyítványnak kell kísérnie.

11. A levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot megfelelő világítás mellett kell elvégezni.

12. A vizsgálatnak meg kell határoznia, hogy a baromfiak:

    a) szenvednek-e az emberre vagy az állatokra átvihető betegségben, mutatnak-e olyan tüneteket, vagy általános állapotuk olyan-e, amely arra utal, hogy ilyen betegség előfordulhat;

    b) mutatnak-e betegségre utaló olyan tüneteket vagy az általános állapotukat befolyásoló olyan rendellenességeket, amelyek a húst emberi fogyasztásra alkalmatlanná tehetik.

13. A madárinfluenzában, baromfipestisben, veszettségben, szalmonellózisban, baromfikolerában vagy ornitózisban szenvedő baromfit emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell minősíteni.

14. Az állatok nem vághatók le emberi fogyasztásra szánt friss hús előállítására, amennyiben

    – a vágóhídon beteg baromfi jelenlétéből,

    – az eredetükre vonatkozó egészségügyi információkból

    azt állapították meg, hogy olyan körülmények között kerültek kapcsolatba madárinfluenzában, baromfipestisben, veszettségben, szalmonellózisban, baromfikolerában vagy ornitózisban szenvedő madarakkal, hogy megfertőződhettek.

15. A 12., 13. vagy 14. pontban említett baromfit elkülönítve és az összes többi baromfi levágása után kell levágni.

IV. FEJEZET

A VÁGÁS HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEI

16. A vágóhídra bevitt baromfit kábítás után azonnal le kell vágni.

17. Az elvéreztetésnek teljesnek kell lennie, és oly módon kell elvégezni, hogy a vér ne okozhasson szennyeződést a vágóhelyen kívül.

18. A levágott baromfit azonnal és teljesen meg kell kopasztani.

19. A zsigerelést azonnal el kell végezni. A baromfitestet úgy kell felnyitni, hogy a testüregek és az összes belső szerv megvizsgálható legyen. Ennek érdekében a májat, a lépet és az emésztőszerveket ki kell emelni a baromfitestből úgy, hogy az ne szennyeződjön, és ezeknek a zsigereknek a természetes kapcsolata a vizsgálatig megmaradjon.

20. A vizsgálat után az eltávolított zsigereket azonnal külön kell választani a baromfitesttől, és az emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket egyúttal el kell távolítani.

    A baromfitestben maradó belső szerveket vagy szervrészeket, a vesék kivételével, teljesen el kell távolítani, lehetőleg kielégítő higiéniai körülmények között.

21. Tilos a baromfihús levegővel fújása, annak ruhával való tisztítása vagy a baromfitestnek a vágóhídon levágott baromfiból származó ehető belsőségtől eltérő más anyaggal való megtöltése.

    A baromfidarabokat és a belsőséget a 35. bekezdésben előírt módon kell csomagolni.

22. A vizsgálat befejezése előtt tilos a baromfitest darabolása, illetve a baromfihús eltávolítása vagy kezelése. A hatósági állatorvos előírhat bármely más, a vizsgálat által megkívánt műveletet.

23. A 28. pontnak megfelelően emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített vagy a 29. pontnak megfelelően emberi fogyasztásra nem engedélyezett, visszatartott húst, a tollat és a hulladékot a lehető leghamarabb el kell távolítani az 1. g), h) és i) pontban előírt helyiségekbe, helyekre vagy konténerekbe, és úgy kell kezelni azokat, hogy a szennyeződés a legkisebb szinten maradjon.

24. A vizsgálat és a zsigerelés után a friss baromfihúst azonnal meg kell tisztítani, és a higiéniai követelményeknek megfelelően hűteni kell.

V. FEJEZET

LEVÁGÁST KÖVETŐ HÚSVIZSGÁLAT

25. Levágás után azonnal meg kell vizsgálni az állat minden részét.

26. A levágást követő húsvizsgálatot megfelelő világítás mellett kell elvégezni.

27. A levágást követő húsvizsgálatnak ki kell terjednie a következőkre:

    a) a levágott állat megtekintése;

    b) amennyiben szükséges, a levágott állat tapintásos vizsgálata és bemetszése;

    c) az állomány, a szín, a szag, és, ahol szükséges, az íz rendellenességeinek vizsgálata;

    d) amennyiben szükséges, laboratóriumi vizsgálatok.

VI. FEJEZET

A HATÓSÁGI ÁLLATORVOS DÖNTÉSE A LEVÁGÁST KÖVETŐ HÚSVIZSGÁLATKOR

28. 1. A baromfit emberi fogyasztásra teljes mértékben alkalmatlannak minősítik, amennyiben a vizsgálat a következőket tárja fel:
   – a vágástól eltérő okból bekövetkezett elhullás,
   – általános szennyezettség,
   – jelentős sérülések és véraláfutások,
   – rendellenes szag, szín, íz,
   – rothadás,
   – rendellenes állomány,
   – senyvesség,
   – ödéma,
   – hasvízkór,
   – sárgaság,
   – fertőző betegség,
   – aszpergillózis,
   – toxoplazmózis,
   – kiterjedt bőr alatti vagy izomparazitózis,
   – rosszindulatú vagy áttétes daganatok,
   – leukózis,
   – mérgezés.

   2. A vágott állatnak azon részei, amelyek a hús egyéb részeinek egészségét nem befolyásoló, helyi traumás sérüléseket mutatnak, emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősülnek.

29. Az emberi fogyasztásra történő felhasználásból a következő zsigereket zárják ki: a baromfitesttől a 20. pontnak megfelelően különválasztott légcsövet és tüdőt, valamint a nyelőcsövet, begyet, belet és epehólyagot.

VII. FEJEZET

ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI JELÖLÉS

30. Az állat-egészségügyi jelölést a hatósági állatorvos felelőssége alatt kell elvégezni, aki e célból a következőket tartja fenn és kezeli:

   a) a hús megjelölésére szolgáló eszközöket, amelyeket csak a megjelölés tényleges időpontjában és csak annyi időre ad át a segédszemélyzetnek, amennyi e célra szükséges;

   b) a címkéket és csomagolóanyagokat, amennyiben ezek már rendelkeznek a 31. pontban előírt bélyegzővel vagy jelöléssel, valamint a 31. pontban említett pecsétekkel. E címkéket, csomagolóanyagokat és pecséteket a szükséges mennyiségben akkor adja át a kisegítő személyzetnek, amikor használni kell azokat.

31. Az állat-egészségügyi jelölés a következőkből áll:

   a) a nem csomagolt baromfitestekre vonatkozóan, azok mindegyikén elhelyezett pecsétből.

   A pecsétnek olyannak kell lennie, hogy azt ne lehessen újra felhasználni; az összes higiéniai követelményt kielégítő, ellenálló anyagból kell készülnie, és megfelelő nagyságúnak kell lennie ahhoz, hogy a következő kötelező adatokat tökéletesen olvasható betűkkel fel lehessen rajta tüntetni:

   – a felső részen nyomtatott nagybetűkkel az exportáló ország első két betűjét,

   – a középső részen a vágóhíd állat-egészségügyi engedélyezési számát,

   – az alsó részen a következő betűjelzések egyikét: CEE, EEG vagy EWG.

   A betűknek és számoknak 0,2 cm méretűnek kell lenniük;

b) a csomagolt baromfitestekre és baromfitestrészekre vonatkozóan egy, a csomagolásra bélyegzett jelből, amely csomagolást úgy kell lezárni, hogy azt a kibontás után ne lehessen újra felhasználni.

A csomagolóanyagnak megfelelően erős, az összes higiéniai követelményt kielégítő anyagból kell készülnie; a bélyegzett jelnek ugyanazokat az információkat kell biztosítania, mint a pecsétnél előírtak, és ugyanolyan méretű betűkkel kell nyomtatni;

c) azon belsőségekre, amelyeket nem a baromfitest tartalmaz, egy, a csomagolásra bélyegzett jelből, amely csomagolásnak a b) pontban leírtak szerint zártnak kell lennie, vagy egy, a címkére nyomott bélyegzőből, amelynek tisztán láthatónak és a csomagra szilárdan rögzítettnek kell lennie. A címkét oly módon kell rögzíteni, hogy az a csomag felbontásakor tönkremenjen.

A bélyegzésnek 6,5 cm széles és 4,5 cm magas ovális tintabélyegzésnek kell lennie. A következő adatokat kell feltüntetni rajta, tökéletesen olvasható betűkkel:

– a felső részen nyomtatott nagybetűkkel az exportáló ország nevét,

– a középső részen a vágóhíd állat-egészségügyi engedélyezési számát,

– az alsó részen a következő betűjelzések egyikét: CEE, EEG vagy EWG.

A betűknek 0,8 cm, a számoknak 1,1 cm méretűnek kell lenniük.

VIII. FEJEZET

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

32. Az egészségügyi bizonyítvány eredetijét, amelyet a rendeltetési országba történő szállítás során a friss baromfihúshoz kell csatolni, hatósági állatorvosnak kell kiállítania a berakodáskor. Az egészségügyi bizonyítványnak mind alakjában, mind tartalmában meg kell felelnie a IV. mellékletben közölt mintának. A bizonyítványt legalább a rendeltetési ország nyelvén kell kitölteni, és annak a IV. mellékletben közölt mintában meghatározott adatokat kell tartalmaznia.

IX. FEJEZET

TÁROLÁS

33. A 24. pontban előírt hűtés után a friss baromfihúst + 4 °C-ot meg nem haladó, állandó hőmérsékleten kell tárolni.

X. FEJEZET

CSOMAGOLÁS

34. a) A csomagolásnak (például csomagolóládák, kartonpapír dobozok) minden higiéniai követelménynek meg kell felelnie, különösen:

– nem változtathatja meg a hús érzékszervi tulajdonságait,

– nem juttathat a húsba olyan anyagokat, amelyek ártalmasak az emberi egészségre,

– elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy hatékony védelmet nyújtson a húsnak a szállítás és a rakodás során.

b) A csomagolás csak akkor használható fel újra hús csomagolására, ha az könnyen tisztítható, nem korrodálódó anyagból készült, és előzőleg megtisztították és fertőtlenítették.

35. Amennyiben a friss baromfihúst olyan csomagolóanyagba csomagolják (például műanyag fóliába), ami azzal közvetlen érintkezésbe kerül, akkor azt a higiéniai követelményeknek megfelelően kell végezni.

Az ilyen csomagolásnak átlátszónak és színtelennek kell lennie, valamint meg kell felelnie a 34. a) pont követelményeinek; hús csomagolására nem lehet azokat újra felhasználni.

A baromfidarabokat, valamint a baromfitesttől különválasztott belsőségeket mindig erősen zárt, a fenti feltételeknek megfelelő védőcsomagolásba kell csomagolni.

XI. FEJEZET

SZÁLLÍTÁS

36. A friss baromfihúst olyan járművekben vagy konténerekben kell szállítani, amelyeket úgy terveztek és szereltek fel, hogy a IX. fejezetben meghatározott hőmérséklet a szállítás során biztosítható legyen.

37. A friss baromfihús szállítására szolgáló szállítóeszközök nem használhatók élő állatok vagy bármely olyan termék szállítására, amelyek ártalmasak lehetnek a húsra, vagy szennyezhetik azt, kivéve, ha az ilyen termékek kirakodása után azokat alaposan megtisztították és fertőtlenítették, és, amennyiben szükséges, szagtalanították.

38. Friss baromfihús csak akkor szállítható együtt olyan anyagokkal, amelyek hatással lehetnek rá, illetve amelyeknek átveheti a szagát, amennyiben a szükséges védőintézkedéseket megtették.

39. Friss hús nem szállítható olyan járművekben vagy konténerekben, amelyek nem tiszták és nem fertőtlenítettek.

40. A berakodás előtt a hatósági állatorvos megbizonyosodik arról, hogy a szállítójárművek, illetve a konténerek, valamint a rakodási feltételek megfelelnek e fejezet higiéniai követelményeinek.

II. MELLÉKLET

AZ ASSZISZTENSEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Csak azon személyek fogadhatók el asszisztensként, akik
   a) esetében egy illetékes hatóság igazolja, hogy a jellemük megfelelő;
   b) megfelelő alapszintű iskolázottsággal rendelkeznek;
   c) fizikailag alkalmasak egy ilyen állás betöltésére;
   d) alkalmassági vizsgájuk igazolja, hogy megfelelő műszaki ismeretekkel rendelkeznek.
2. Az I. melléklet II. fejezete 7. és 8. pontjának sérelme nélkül, nem alkalmazható asszisztensként az a személy:
   a) aki olyan tevékenységet gyakorol, amely a friss baromfihús megfertőzésének veszélyét hordozhatja magában;
   b) aki foglalkozását tekintve hentes, baromfivágóhidat irányít, illetve bármilyen minőségben ott dolgozik, baromfival vagy baromfitakarmánnyal kereskedik, baromfi-takarmányozási tanácsadó, hivatásos baromfitartó, vagy egy mezőgazdasági vállalkozás alkalmazottja.
3. Az 1. d) pontban említett vizsgát a tagállam illetékes központi hatósága vagy a tagállam által kijelölt hatóság szervezi. Csak azon jelöltek vehetnek részt a vizsgán, akik bizonyítják, hogy egy hatósági állatorvos által irányított, három hónapos gyakorlati képzésen vettek részt.
4. A 3. pontban hivatkozott vizsga elméleti részből és gyakorlati részből áll, és a következő témákra terjed ki:
   a) Elméleti rész:
      – a baromfi-anatómia és -élettan alapismeretei,
      – a baromfi-anatómiai kórbonctan alapismeretei,
      – a higiénia és főként az ipari higiénia alapismeretei,
      – a baromfivágás, -feldolgozás, -csomagolás és -szállítás módszerei és eljárásai,
      – a munkavégzésükre vonatkozó törvények, rendeletek és közigazgatási rendelkezések ismerete.
   b) Gyakorlati rész:
      – a vágóbaromfi vizsgálata és értékelése,
      – a levágott baromfi vizsgálata és értékelése,
      – az állatfaj meghatározása egy állat jellemző részeinek megvizsgálásával,
      – a levágott baromfi néhány olyan részének meghatározása, amelyeken elváltozások észlelhetők, és azokról véleménynyilvánítás,
      – a gyártósori levágást követő húsvizsgálat gyakorlata.

III. MELLÉKLET

MINTA

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

a gazdaságból a vágóhídra szállított baromfihoz

Illetékes szolgálat ..... Sorszám (1) .....

I. **Az állatok azonosítása**

Állatfaj .....

Az állatok száma .....

Azonosítási jel .....

II. **Az állatok származása**

A származási gazdaság címe .....

.....

III. **Az állatok rendeltetési helye**

Az állatokat a következő vágóhídra szállítják:

.....

a következő szállítóeszközzel: .....

IV. **Igazolás**

Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy a fent leírt állatok a fent említett gazdaságban:

..... (hely), ... (dátum)

a levágást megelőző élőállat-vizsgálaton estek át, és egészségesnek bizonyultak.

Kelt: ..... (hely), ... (dátum)

A hatósági állatorvos aláírása

.....

(1) Választható.

IV. MELLÉKLET

MINTA

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

EGK–tagállamba irányuló frissbaromfihús-szállítmányhoz (1)

Exportáló ország ..... Sorszám (2) .....

Minisztérium .....

Illetékes szolgálat .....

Hivatkozás (2) .....

I. **A hús azonosítása**

Húsa .....
(állatfaj)

A darabolt hús jellege .....

A csomagolás jellege .....

A csomagok száma .....

Nettó súly .....

II. **A hús származása**

A vágóhíd(hidak) címe(i) és állat-egészségügyi engedélyezési száma(i)

.....

.....

III. **A hús rendeltetése**

A húst a következő helyről .....
(berakodás helye)

a következő helyre .....
(rendeltetési ország és hely)

a következő szállítóeszközzel (3) ..... szállítják.

A címzett neve és címe .....

.....

A címzett neve és címe .....

.....

IV. **Egészségügyi igazolás**

Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy:

a) – a fent leírt baromfihús (4),

– a fent leírt hús csomagolása (4)

olyan jelöléssel van ellátva, amely azt bizonyítja, hogy a hús engedélyezett vágóhidakon levágott állatokból származik;

b) a friss baromfihús kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló, 1971. február 15-i tanácsi irányelvnek megfelelően elvégzett állat-egészségügyi vizsgálatot követően emberi fogyasztásra alkalmasnak minősült;

c) a szállítmány szállítójárművei és konténerei, valamint a rakodási feltételek megfelelnek a vonatkozó irányelvben meghatározott higiéniai követelményeknek.

Kelt .....(hely), ... (dátum)

A hatósági állatorvos aláírása

.....

(1) Friss baromfihús: a következő fajok friss húsa: házityúk, pulyka, gyöngytyúk, kacsa és liba, amely nem esett át semmilyen tartósítóeljáráson; a hűtött vagy fagyasztott baromfihúst azonban frissnek kell tekinteni.
(2) Választható.
(3) Vasúti vagonokra és teherautókra a nyilvántartási számot, repülőgépnél a járatszámot kell megadni.
(4) A nem kívánt rész törlendő.