31971L0118

DYREKTYWA RADY

z dnia 15 lutego 1971 r.

w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym

(71/118/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43 i art. 100,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego [1],

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Rady nr 123/67/EWG z dnia 13 czerwca 1967 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku w sektorze mięsa drobiowego [2] doprowadziło do stworzenia jednolitego rynku w tym sektorze;

dopóki przeszkodą w handlu będą różnice istniejące między wymogami zdrowotnymi dotyczącymi mięsa drobiowego w Państwach Członkowskich, wdrożenie niniejszego rozporządzenia nie przyniesie pożądanych rezultatów;

należy zbliżyć przepisy zdrowotne Państw Członkowskich w celu wyeliminowania różnic;

należy przyjąć przepisy wspólnotowe, które, po okresie przejściowym, w którym przepisy te obowiązywać będą jedynie w handlu wewnątrzwspólnotowym, stosowane będą również w odniesieniu do mięsa drobiowego wprowadzonego do obrotu w Państwach Członkowskich; jednakże niniejsza dyrektywa nie ma zastosowania do mięsa drobiowego dostarczanego, z zastrzeżeniem pewnych warunków, bezpośrednio przez producentów konsumentom;

celem zamierzonego zbliżenia przepisów musi być w szczególności standaryzacja wymogów higieny dotyczących mięsa drobiowego w rzeźniach, podczas jego przechowywania i transportu; właściwe organy Państw Członkowskich odpowiedzialne są za wydawanie zezwoleń rzeźniom, które spełniają wymogi higieny określone w niniejszej dyrektywie, oraz za zapewnianie przestrzegania warunków takiego zezwolenia; należy ustanowić również przepisy dotyczące wydawania przez Państwa Członkowskie zezwoleń chłodniom;

w celu zagwarantowania odpowiedniej kontroli zdrowotnej, z uwzględnieniem szczególnych warunków, w jakich się ją przeprowadza, należy powierzyć niektóre zadania wykwalifikowanym asystentom pracującym na odpowiedzialność i pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii;

dla wszystkich Państw Członkowskich należy określić jednolite minimalne wymogi, zarówno w sferze teoretycznej, jak i praktycznej, szkolenia asystentów oraz innego rodzaju warunki niezbędne do zapewnienia ich kompetencji, uczciwości i bezstronności, nie wyłączając stopniowego ujednolicania regulacji i programów dotyczących ich szkolenia;

w przypadku handlu wewnątrzwspólnotowego wystawienie świadectwa zdrowia przez urzędowego lekarza weterynarii kraju wywozu uznano za najlepszą formę zapewnienia właściwych organów kraju przeznaczenia, że przesyłka mięsa drobiowego odpowiada przepisom niniejszej dyrektywy; świadectwo takie powinno towarzyszyć przesyłce mięsa drobiowego do miejsca przeznaczenia;

Państwa Członkowskie muszą mieć prawo do zakazywania wprowadzania na ich terytorium mięsa drobiowego pochodzącego z innego Państwa Członkowskiego, które uznano za nienadające się do spożycia przez ludzi lub które nie spełnia wymogów wspólnotowych przepisów zdrowotnych;

[1] Dz.U. 109 z 9.7.1964, str. 1721/64.
[2] Dz.U. 117 z 19.6.1967, str. 2301/67.

w takich przypadkach nadawca powinien, na swój wniosek lub na wniosek jego przedstawiciela, posiadać prawo zwrotu mięsa, o ile nie sprzeciwiają się temu względy natury zdrowotnej;

w przypadku zakazu lub ograniczenia należy powiadomić o ich przyczynach nadawcę lub jego przedstawiciela, a w niektórych wypadkach także właściwe organy kraju wywozu;

w przypadku sporu między nadawcą a władzami Państwa Członkowskiego przeznaczenia odnośnie do uzasadnienia zakazu lub ograniczenia nadawca powinien mieć możliwość uzyskania opinii biegłego lekarza weterynarii, który zostanie wyznaczony ze sporządzonej przez Komisję listy;

spory między Państwami Członkowskimi dotyczące uzasadnienia wydania zezwolenia rzeźni powinny być rozwiązywane na mocy procedury nadzwyczajnej przez Stały Komitet Weterynaryjny ustanowiony przez Radę w dniu 15 października 1968 r.;

w pewnych dziedzinach, w których pojawiają się szczególne problemy, zbliżenie przepisów Państw Członkowskich może nastąpić dopiero po przeprowadzeniu dogłębnych badań;

przepisy zdrowotne dotyczące handlu żywym drobiem i świeżym mięsem drobiowym będą przedmiotem innych wspólnotowych dyrektyw; oczywiste wydaje się obecnie podjęcie pierwszych kroków w kierunku zbliżenia przepisów prawa krajowego w tych dziedzinach poprzez ustanowienie pewnych warunków, zgodnie z którymi Państwa Członkowskie mogą zakazywać lub ograniczać wprowadzanie mięsa drobiowego na ich terytorium z przyczyn zdrowotnych oraz poprzez przyjęcie w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego nadzwyczajnej procedury wspólnotowej, zgodnie z którą przyjęte przez Państwo Członkowskie środki mogą być badane w ścisłej współpracy między Państwami Członkowskimi a Komisją i, o ile zaistnieje taka potrzeba, zmieniane lub uchylane,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

TYTUŁ I

Przepisy ogólne

Artykuł 1

1. Niniejszą dyrektywę stosuje się do handlu świeżym mięsem zwierząt domowych należących do następujących gatunków: kur, indyków, perliczek, kaczek i gęsi.

2. Za mięso drobiowe uważa się wszystkie części tych zwierząt nadające się do spożycia przez ludzi.

3. Za świeże mięso uważa się wszelkie mięso drobiowe, które nie zostało poddane żadnemu procesowi konserwacji; jednakże, dla celów niniejszej dyrektywy, za świeże mięso drobiowe uważa się mięso schłodzone i zamrożone.

Artykuł 2

Dla celów niniejszej dyrektywy:

a) „tusza" oznacza tuszę ubitego drobiu po okrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu; jednakże usunięcie nerek i części łap na poziomie stępu oraz głowy nie jest obowiązkowe;

b) „części tuszy" oznaczają części tuszy, zgodnie z definicją w lit. a);

c) „podroby" oznaczają świeże mięso, inne niż mięso tuszy, określone w lit. a), nawet jeżeli jest naturalnie połączone z tuszą;

d) „wnętrzności" oznaczają podroby z klatki piersiowej, jamy brzusznej i jamy miednicy, włączając tchawicę i przełyk, w miarę potrzeby, podgardle;

e) „badanie przedubojowe" oznacza badanie żywego drobiu przeznaczonego do uboju, zgodnie z załącznikiem I rozdział III;

f) „badanie poubojowe" oznacza badanie drobiu ubitego w rzeźni, bezpośrednio po uboju, zgodnie z załącznikiem I rozdział V;

g) „urzędowy lekarz weterynarii" oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego;

h) „asystenci" oznaczają przeszkolone osoby oficjalnie wyznaczone przez właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego do pomocy urzędowemu lekarzowi weterynarii;

i) „kraj wywozu" oznaczaPaństwo Członkowskie, z którego świeże mięso drobiowe wysyłane jest do innego Państwa Członkowskiego;

j) „kraj przeznaczenia" oznacza Państwo Członkowskie, do którego wysyłane jest świeże mięso drobiowe z innego Państwa Członkowskiego.

TYTUŁ II

Przepisy dotyczące handlu wewnątrzwspólnotowego oraz handlu w Państwach Członkowskich

Artykuł 3

1. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, aby do handlu dopuszczone było tylko świeże mięso drobiowe, które bez uszczerbku dla przepisów art. 11 spełnia następujące wymogi:

a) pochodzi z rzeźni, która otrzymała zezwolenie i nadzorowanej zgodnie z art. 5 ust. 1;

b) pochodzi ze zwierzęcia, które było poddane badaniu przedubojowemu, przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii lub asystentów zgodnie z przepisami art. 4 i uznane, po przeprowadzeniu tego badania, za nadające się do uboju do celów handlu świeżym mięsem drobiowym;

c) poddano je przetwarzaniu z zachowaniem należytych wymogów higieny, zgodnie z przepisami załącznika I rozdział IV;

d) zostało poddane badaniu poubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii lub asystentów, zgodnie z przepisami art. 4, i uznane za nadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami załącznika I rozdział VI;

e) opatrzone zostało znakiem zdrowotności zgodnie z przepisami załącznika I rozdział VII;

f) zgodnie z przepisami załącznika I rozdział IX przechowywane jest po badaniu poubojowym z zachowaniem należytych warunków higieny w rzeźniach, które otrzymały zezwolenie i nadzorowanych zgodnie z art. 5 ust. 1, lub w chłodniach, które otrzymały zezwolenie i nadzorowanych zgodnie z art. 5 ust. 4;

g) zostało odpowiednio zapakowane i przewożone jest z zachowaniem należytych warunków higieny, zgodnie z przepisami załącznika I rozdział X i XI.

2. Z handlu wyłączone jest:

a) świeże mięso drobiowe poddane działaniu wody utlenionej lub innych substancji odbarwiających bądź naturalnych lub sztucznych barwników;

b) świeże mięso drobiowe poddane działaniu antybiotyków lub substancji konserwujących bądź zmiękczających;

c) świeże mięso drobiowe poddane działaniu środków aromatyzujących.

3. Jednakże, jeżeli zezwoli na to kraj przeznaczenia, warunki określone w ust. 1 nie obowiązują w przypadku mięsa nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi; w tym wypadku kraj przeznaczenia podejmuje wszelkie działania w celu uniknięcia użycia mięsa do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.

4. Warunków przewidzianych w ust. 1 nie stosuje się do świeżego mięsa drobiowego, które w odosobnionych przypadkach dostarczane jest przez producenta drobiu bezpośrednio ostatecznemu konsumentowi na jego własny użytek, bez przeznaczenia do sprzedaży obnośnej, wysyłkowej lub na targu.

Artykuł 4

1. Podczas przeprowadzania badania przedubojowego i poubojowego oraz podczas nadzorowania warunków higieny, które mają spełniać rzeźnie, określonych w załączniku I rozdziały II i IV, urzędowemu lekarzowi weterynarii mogą pomagać asystenci, działający na jego odpowiedzialność i pod jego nadzorem.

2. Asystentami mogą być jedynie osoby, które spełniają warunki określone w załączniku II. Rada, działając na wniosek Komisji, ustanawia bardziej szczegółowe przepisy dotyczące poziomu szkolenia wymaganego w stosunku do asystentów na mocy pkt. 1 lit. b) i d) oraz pkt. 4 załącznika II.

3. Asystenci pomagają urzędowemu lekarzowi weterynarii tylko w następujących działaniach:

— nadzorowanie stosowania przepisów higieny, określonych w załączniku I rozdziały II i IV,

— sprawdzanie, czy w czasie przedubojowego badania zdrowotnego nie występują żadne z objawów, określonych w załączniku I rozdział II pkt 12,

— sprawdzanie, czy podczas badania poubojowego spełniane są warunki wymienione w załączniku I rozdział VI pkt 28.

Artykuł 5

1. Właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego, na którego terytorium znajduje się rzeźnia, zapewnia, aby zezwolenie, przewidziane w art. 3 ust. 1 lit. a), udzielane było tylko w przypadku przestrzegania przepisów załącznika I rozdziały I i II oraz jeśli rzeźnia jest w stanie spełnić pozostałe warunki tego załącznika; organ ten zapewnia również, że przestrzeganie tych przepisów jest stale nadzorowane przez urzędowego lekarza weterynarii i że zezwolenie zostaje cofnięte w przypadku nieprzestrzegania jednego lub kilku z tych przepisów.

2. Wszystkie rzeźnie, które otrzymały zezwolenie, rejestrowane są w wykazie i każdej z nich nadaje się weterynaryjny numer identyfikacyjny. Każde Państwo Członkowskie dostarcza Państwom Członkowskim oraz Komisji wykaz rzeźni, które otrzymały zezwolenie, oraz ich weterynaryjne numery identyfikacyjne i powiadamia je o cofnięciu zezwolenia.

3. Jeżeli Państwo Członkowskie uzna, że w rzeźni innego Państwa Członkowskiego warunki zezwolenia nie są lub przestały być przestrzegane, powiadamia o tym właściwy organ centralny tego państwa. Organ ten podejmuje wszelkie niezbędne środki i powiadamia właściwy organ centralny pierwszego Państwa Członkowskiego o podjętych decyzjach oraz powodach ich podjęcia.

Jeżeli to Państwo Członkowskie obawia się, że niezbędne środki nie zostały podjęte lub nie są wystarczające, może przedstawić sprawę Komisji, która zwraca się do jednego lub większej liczby biegłych lekarzy weterynarii o wydanie opinii. Państwa Członkowskie, w świetle tej opinii, mogą zostać upoważnione, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12, do tymczasowego zakazania wprowadzania na ich terytorium świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z tej rzeźni.

Upoważnienie może zostać cofnięte, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12, w świetle nowej opinii wydanej przez jednego lub kilku biegłych lekarzy weterynarii.

Biegli lekarze weterynarii muszą być obywatelami Państwa Członkowskiego innego niż Państwo Członkowskie zaangażowane w spór.

Po konsultacji z Państwami Członkowskimi Komisja określa ogólne zasady stosowania przepisów niniejszego ustępu, w szczególności dotyczące wyznaczania biegłych lekarzy weterynarii oraz procedurę wydawania przez nich opinii.

4. Chłodnie, nawet w przypadku gdy znajdują się poza rzeźnią, w zakresie dotyczącym przechowywania świeżego mięsa drobiowego nadzorowane są przez urzędowego lekarza weterynarii.

Właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego, na terytorium którego znajduje się chłodnia, odpowiedzialny jest za wydanie chłodni zezwolenia, w której przechowuje się świeże mięso drobiowe, oraz za cofnięcie zezwolenia.

Artykuł 6

Bez uszczerbku dla art. 3 ust. 2 oraz do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na stosowanie przepisów Państw Członkowskich dotyczących:

a) warunków dotyczących wydawania zezwoleń dla chłodni, określonych w art. 5 ust. 4, oraz ewentualnego cofnięcia takiego zezwolenia;

b) przetwarzania mięsa drobiowego przy użyciu substancji, które mogą spowodować, że spożycie świeżego mięsa drobiowego stanie się niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzi, oraz wchłaniania przez drób takich substancji, jak antybiotyki, estrogeny, tyreostatyki, substancje zmiękczające, pestycydy, herbicydy lub substancje zawierające arszenik lub antymon;

c) dodawania do świeżego mięsa drobiowego obcych substancji oraz poddawaniu ich działaniu promieniowania jonowego lub ultrafioletowego.

Artykuł 7

Niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na środki odwoławcze od decyzji właściwych władz, przewidziane w obowiązującym ustawodawstwie Państw Członkowskich oraz przewidziane w niniejszej dyrektywie.

TYTUŁ III

Przepisy dotyczące wyłącznie handlu wewnątrzwspólnotowego

Artykuł 8

Każde Państwo Członkowskie zapewnia, że świeżemu mięsu drobiowemu wysyłanemu do innego Państwa Członkowskiego podczas transportu do kraju przeznaczenia towarzyszy świadectwo zdrowia potwierdzające wymogi przewidziane w załączniku I rozdział VIII.

Artykuł 9

1. Bez uszczerbku dla uprawnień wynikających z przepisów art. 5 ust. 3 akapit drugi zdanie drugie Państwo Członkowskie może zakazać wprowadzenia do obrotu na jego terytorium świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z innego Państwa Członkowskiego, jeżeli podczas kontroli zdrowotnej przeprowadzonej w kraju przeznaczenia stwierdzono, że:

a) mięso takie nie nadaje się do spożycia przez ludzi;

b) nie były przestrzegane przepisy art. 3, 8 lub 14.

2. Decyzje podjęte na mocy ust. 1 na wniosek nadawcy lub jego przedstawiciela muszą zezwalać na dokonanie zwrotu świeżego mięsa drobiowego, o ile nie przeciwstawiają się temu względy natury zdrowotnej. W każdym przypadku podejmuje się środki bezpieczeństwa w celu niedopuszczenia do nieprawidłowego wykorzystania takiego mięsa.

3. Takie decyzje wraz z powodami ich podjęcia muszą zostać podane do wiadomości nadawcy lub jego przedstawiciela. Uzasadnione decyzje, na wniosek nadawcy, muszą zostać bezzwłocznie podane do jego wiadomości na piśmie, ze wskazaniem środków odwoławczych przewidzianych w obowiązującym ustawodawstwie oraz formy i terminów, zgodnie z którymi wszczyna się postępowanie odwoławcze.

4. Jeżeli powodem podjęcia decyzji jest stwierdzenie występowania choroby zakaźnej, zepsucie mięsa zagrażające zdrowiu ludzi lub poważne naruszenia przepisów niniejszej dyrektywy, decyzje te wraz z uzasadnieniem podaje się bezzwłocznie również do wiadomości właściwego organu centralnego kraju wywozu.

Artykuł 10

Każde Państwo Członkowskie przyznaje nadawcom, których świeże mięso drobiowe nie może być wprowadzone do obrotu na jego terytorium, zgodnie z art. 9 ust. 1, uprawnienie do uzyskania opinii biegłego lekarza weterynarii. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, że zanim właściwe organy zastosują jakiekolwiek środki, takie jak zniszczenie mięsa, biegli lekarze weterynarii będą mieli możliwość stwierdzenia, czy warunki przewidziane w art. 9 ust. 1 zostały spełnione.

Biegły lekarz weterynarii musi być obywatelem Państwa Członkowskiego innego niż państwo wywozu lub państwo przeznaczenia.

Komisja, działając na wniosek Pastwa Członkowskiego, sporządza listę biegłych lekarzy weterynarii, którzy mogą być wyznaczeni do wydawania takich opinii. Po konsultacji z Państwami Członkowskimi Komisja określa ogólne zasady wydawania opinii, w szczególności dotyczące procedury ich wydawania.

Artykuł 11

1. Bez uszczerbku dla przepisów ust. 2–4, przepisy zdrowotne Państw Członkowskich dotyczące handlu żywym drobiem i świeżym mięsem drobiowym obowiązywać będą do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych.

2. Państwo Członkowskie może, jeżeli zachodzi niebezpieczeństwo rozprzestrzenienia się chorób zwierzęcych wynikające z wprowadzenia na jego terytorium świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z innego Państwa Członkowskiego, podjąć następujące środki:

a) w przypadku wybuchu epidemii zwierzęcej w innym Państwie Członkowskim tymczasowo zakazać lub ograniczyć wprowadzanie świeżego mięsa drobiowego z części terytorium tego państwa objętego epidemią;

b) w przypadku rozprzestrzenia się epidemii zwierzęcej lub w przypadku gdy dojdzie do wybuchu innej groźnej i zakaźnej choroby zwierząt tymczasowo zakazać lub ograniczyć wprowadzanie świeżego mięsa drobiowego z całego terytorium tego państwa;

3. Każde Państwo Członkowskie musi bezzwłocznie powiadomić inne Państwa Członkowskie i Komisję o wybuchu na jego terytorium jakiejkolwiek choroby, określonej w ust. 2, i środkach, które podjęto w celu jej zwalczania. Powiadamia również bezzwłocznie o zwalczeniu choroby.

4. Środki podjęte przez Państwo Członkowskie na podstawie ust. 2 oraz ich odwołanie muszą być bezzwłocznie podane do wiadomości innych Państw Członkowskich oraz Komisji, wraz z uzasadnieniem podjętych decyzji.

Zgodnie z procedurą, określoną w art. 12, może zostać podjęta decyzja o odwołaniu lub zmianie tych środków, w szczególności w celu zapewnienia ich zgodności ze środkami przyjętymi przez inne Państwa Członkowskie.

5. W przypadku zaistnienia sytuacji przewidzianej w ust. 2 i jeżeli konieczne okaże się, aby pozostałe Państwa Członkowskie stosowały środki przyjęte na mocy tego ustępu, w miarę potrzeb, poprawione stosownie do ust. 4, właściwe środki przyjmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 12.

Artykuł 12

1. W przypadku, gdy ma być zastosowana procedura określona w niniejszym artykule, sprawy muszą być przedstawiane bezzwłocznie przez przewodniczącego, z jego inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu ustanowionemu decyzją Rady z dnia 15 października 1968 r., zwanego dalej „Komitetem”.

2. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie ważone są zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt przepisów, które mają być przyjęte. Komitet wydaje opinię na temat tych środków w terminie dwóch dni. Opinia wydawana jest większością dwunastu głosów.

4. Jeżeli środki są zgodne z opinią Komitetu, Komisja bezzwłocznie przyjmuje je i wprowadza w życie. Jeżeli nie są one zgodne z opinią Komitetu lub w przypadku braku opinii, Komisja bezzwłocznie przedstawia Radzie propozycje środków, które należy przyjąć. Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli w terminie piętnastu dni od dnia przedstawienia sprawy Radzie nie przyjęła ona tych środków, Komisja przyjmuje zaproponowane środki i stosuje je bezzwłocznie, z wyjątkiem przypadków, gdy Rada odrzuciła środki zwykłą większością.

Artykuł 13

Przepisy art. 12 stosuje się w okresie osiemnastu miesięcy od dnia, w którym sprawa została po raz pierwszy przedstawiona Komitetowi, na mocy przepisów art. 12 ust. 1 lub na mocy innych odpowiednich przepisów.

Artykuł 14

1. Państwa Członkowskie zakazują używania obecnie stosowanej metody chłodzenia mięsa zwanej „Spinchiller". Zakaz ten obowiązuje od stycznia 1976 r.

2. Po konsultacji z Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego Komisja przedkłada Radzie, do dnia 1 stycznia 1972 r., sprawozdanie na temat tego, czy istnieje jedna czy kilka zastępczych metod chłodzenia mięsa.

3. Termin określony w ust. 1 jest przedłużony do dnia 1 stycznia 1977 r., chyba że Rada, na wniosek Komisji, stwierdzi przed dniem 1 stycznia 1972 r., że opracowano jedną lub kilka nowych metod możliwych do wykorzystania w przemyśle.

TYTUŁ IV

Przepisy końcowe

Artykuł 15

Do dnia wejścia w życie wspólnotowych przepisów dotyczących przywozu z państw trzecich świeżego mięsa drobiowego Państwa Członkowskie stosują w takim przywozie przepisy co najmniej równoważne przepisom niniejszej dyrektywy.

Artykuł 16

Bez uszczerbku dla przepisów art. 14 Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do dostosowania się do przepisów niniejszej dyrektywy i jej załączników:

a) w odniesieniu do handlu wewnątrzwspólnotowego: w ciągu dwóch lat od ogłoszenia niniejszej dyrektywy;

b) w odniesieniu do świeżego mięsa drobiowego otrzymanego i wprowadzonego do obrotu na ich terytorium: w nieprzekraczalnym terminie pięciu lat od ogłoszenia niniejszej dyrektywy.

Państwa Członkowskie niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Artykuł 17

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 lutego 1971 r.

W imieniu Rady

M. COINTAT

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

WYMOGI HIGIENY W RZEŹNIACH

1. Rzeźnie muszą posiadać:

a) pomieszczenie lub miejsce pod dachem dostatecznie duże i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, w którym przeprowadza się badanie przedubojowe drobiu;

b) specjalne pomieszczenie łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, przeznaczone wyłącznie dla drobiu chorego lub podejrzanego o występowanie u niego choroby;

c) pomieszczenie przeznaczone do uboju dostatecznie duże, aby ogłuszenie i okrwawianie oraz oskubanie z piór, z możliwością sparzenia, można było przeprowadzić w odrębnych miejscach. W każdym przejściu między pomieszczeniem, w którym dokonuje się uboju, a pomieszczeniem lub miejscem, określonym w lit. a), innym niż niewielki otwór przeznaczony wyłącznie do przeprowadzenia drobiu, który ma zostać poddany ubojowi, muszą znajdować się automatycznie zamykane drzwi;

d) pomieszczenie, w którym dokonuje się patroszenia i przygotowywania dostatecznie duże, aby patroszenie dokonywane było w miejscu wystarczająco oddalonym od innych stanowisk pracy lub oddzielone od nich przegrodą w taki sposób, aby nie dopuścić do ich zabrudzenia. W każdym przejściu między pomieszczeniem, w którym dokonuje się patroszenia i przygotowywania, a pomieszczeniem, w którym dokonywany jest ubój, innym niż niewielki otwór przeznaczony wyłącznie do przeprowadzenia drobiu, który ma zostać poddany ubojowi, muszą znajdować się automatycznie zamykane drzwi.

e) pomieszczenie, z którego dokonywana jest wysyłka, o ile jest ono potrzebne;

f) dostatecznie duże pomieszczenie lub pomieszczenia chłodnicze lub zamrażarki;

g) pomieszczenie lub miejsce przeznaczone do pozyskiwania piór, chyba że są one traktowane jako odpady;

h) specjalne zamykane pomieszczenia przeznaczone odpowiednio do przechowywania mięsa zatrzymanego oraz mięsa niezdrowego uznanego za nienadające się do spożycia przez ludzi oraz odpadów, pod warunkiem że mięso takie i odpady nie są codziennie usuwane z rzeźni;

i) specjalne pomieszczenie przeznaczone wyłącznie do technicznej obróbki lub niszczenia mięsa uznanego za nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z pkt 28 i mięsa, które zgodnie z pkt 29 nie jest przeznaczone do spożycia przez ludzi, odpadów i wtórnych produktów uboju, przeznaczonych do użytku przemysłowego, jeżeli taka obróbka lub niszczenie odbywa się w zakładzie;

j) szatnie, umywalki, natryski i toalety spłukiwane strumieniem wody; toalety nie mogą bezpośrednio wychodzić na pomieszczenia pracownicze; umywalki muszą być podłączone do ciepłej i zimnej wody bieżącej, materiały do mycia i odkażania rąk oraz jednorazowe ręczniki; umywalki muszą znajdować się w pobliżu toalet;

k) specjalnie przygotowane miejsca na obornik, o ile nie jest on natychmiast usuwany z zachowaniem zasad higieny;

l) miejsce i odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji klatek i pojazdów;

m) odpowiednio wyposażone zamykane pomieszczenie do wyłącznej dyspozycji służb weterynaryjnych;

n) w pomieszczeniach pracowniczych odpowiednie urządzenia do mycia i odkażania rąk i narzędzi; urządzenia te muszą znajdować się jak najbliżej stanowisk pracy; krany nie mogą być odkręcane ręcznie; do urządzeń tych musi być doprowadzona ciepła i zimna woda bieżąca, muszą znajdować się tam środki czystości i dezynfekcji oraz jednorazowe ręczniki; do czyszczenia narzędzi nie należy używać wody, której temperatura jest niższa od + 82 °C;

o) wyposażenie umożliwiające przeprowadzenie w każdej chwili skutecznej kontroli weterynaryjnej, która wymagana jest na mocy niniejszej dyrektywy;

p) odpowiedni mur otaczający lub inne sposoby ogrodzenia;

q) bez uszczerbku dla przepisów lit. a), b), c) i d), odpowiednie rozdzielenie sektora brudnego od sektora czystego;

r) w pomieszczeniach wymienionych w lit. a)–j):
   — podłoga z materiałów nieprzepuszczalnych, łatwa do czyszczenia i dezynfekcji oraz nie ulegająca gniciu, zaprojektowana w taki sposób, aby umożliwiać łatwy odpływ wody;
   — gładkie ściany z jasnym, kolorowym, zmywalnym poryciem lub pomalowane do wysokości co najmniej 2 metrów, w których kąty i rogi są zaokrąglone;

s) odpowiedni system wentylacyjny i, w miarę potrzeby, system odparowywania wody;

t) w pomieszczeniach dla żywego lub ubitego drobiu naturalne lub sztuczne oświetlenie, które nie powoduje zmiany kolorów;

u) odpowiednie doprowadzenie, pod ciśnieniem, wyłącznie wody pitnej; jednakże woda nienadająca się do picia, w drodze wyjątku, może być używana do wytwarzania pary, pod warunkiem że zainstalowane w tym celu instalacje uniemożliwiają wykorzystanie takiej wody do innych celów; ponadto, w drodze wyjątku, można zezwolić na wykorzystanie wody nienadającej się do picia w urządzeniach chłodniczych. Instalacja, którą doprowadzana jest woda, musi być pomalowana na czerwono i nie może przebiegać przez pomieszczenia, w których znajduje się mięso;

v) odpowiednie doprowadzenie gorącej wody pitnej;

w) instalacja odprowadzająca ścieki, zgodna z wymogami zdrowotnymi;

x) odpowiednie urządzenia chroniące przed szkodnikami, takimi jak owady, gryzonie itp.;

y) narzędzia i sprzęt roboczy oraz sprzęt, który styka się ze drobiem podczas przechowywania, wykonany z nierdzewnego materiału, łatwy do czyszczenia i dezynfekcji;

z) specjalne, wodoszczelne pojemniki wykonane z nierdzewnego materiału, które nie mogą być otwarte z łatwością, przeznaczone do składowania mięsa uznanego za nienadające się do spożycia przez ludzi w rozumieniu rozdziału VI pkt 28.

ROZDZIAŁ II

WYMOGI HIGIENY DOTYCZĄCE PERSONELU, POMIESZCZEŃ, SPRZĘTU I NARZĘDZI W RZEŹNIACH

2. Wymaga się absolutnej czystości od personelu, pomieszczeń, sprzętu i narzędzi:

a) personel musi w szczególności nosić czyste ubrania robocze i nakrycia głowy, jasne i dające się łatwo wyprać. Personel zajmujący się ubojem zwierząt, obróbką i przenoszeniem mięsa jest zobowiązany do mycia i dezynfekowania rąk kilka razy w ciągu jednego dnia roboczego oraz przy każdym rozpoczęciu pracy. Personel, który miał styczność z chorymi zwierzętami lub zakażonym mięsem, musi niezwłocznie starannie umyć ręce i ramiona w gorącej wodzie, a następnie poddać je dezynfekcji. W pomieszczeniach roboczych i magazynowych zabronione jest palenie tytoniu;

b) z wyjątkiem pracujących dla zakładu zwierząt pociągowych, żaden pies, kot, ani inne zwierzęta, inne niż drób przeznaczony do uboju w danej rzeźni, określony w art. 1 ust. 1, nie może przebywać w rzeźni. Zakaz ten nie dotyczy królików ani ptaków innych niż określone w art. 1 ust. 1 i przeznaczonych do natychmiastowego uboju, pod warunkiem że nie są one przetrzymywane, poddawane ubojowi, przetwarzane lub przechowywane w tym samym czasie I I w tych samych pomieszczeniach, co drób.

   Należy systematycznie zwalczać gryzonie, owady i wszelkie inne robactwo;

c) pomieszczenia wymienione w rozdziale I pkt. 1 lit. a)–e) muszą być starannie czyszczone i dezynfekowane wtedy, gdy jest to konieczne, i zawsze po zakończeniu dnia pracy;

d) klatki służące do dostarczania drobiu muszą być zbudowane z materiałów nierdzewnych, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji oraz wyposażone w nieprzepuszczalny spód. Każdorazowo po opuszczeniu klatki przez drób należy je czyścić i dezynfekować;

e) sprzęt i narzędzia używane do uboju, obróbki mięsa i jego przechowywania muszą być utrzymane w dobrym stanie używalności i w czystości. Należy je starannie czyścić i dezynfekować kilka razy w ciągu dnia roboczego oraz na zakończenie dnia pracy i przed ponownym ich użyciem, jeżeli zostały zanieczyszczone, w szczególności drobnoustrojami chorobotwórczymi;

f) pojemniki przeznaczone na mięso szkodliwe dla zdrowia, nienadające się do spożycia przez ludzi oraz na podroby muszą zostać opróżnione po ich użyciu, oczyszczone i zdezynfekowane za każdym razem po opróżnieniu.

3. Pomieszczenia, narzędzia, sprzęt roboczy oraz urządzenia wykorzystywane przy uboju mięsa i przy jego przechowywaniu mogą być używane jedynie do tych celów.

4. Mięso drobiowe oraz pojemniki na mięso nie mogą mieć styczności z podłogą.

5. Pióra muszą zostać usunięte zaraz po oskubaniu.

6. Użycie detergentów, środków odkażających, pestycydów nie może wpływać na zdatność mięsa do spożycia.

7. Zakazuje się osobom, które mogą zanieczyścić mięso, wykonywania prac przy uboju i obróbce mięsa, w szczególności osobom, które:

   a) chorują na dur brzuszny lub podejrzane są o chorowanie na dur brzuszny, paratyfus Ai B, zakaźne zapalenie jelit (salmonelloza), dyzenterię, zakaźne zapalenie wątroby, szkarlatynę, lub są nosicielami tych chorób;

   b) chorują lub podejrzane są o chorowanie na zakaźną gruźlicę;

   c) chorują lub podejrzane są o chorowanie na zakaźne choroby skóry;

   d) wykonują w tym samym czasie prace, które mogą spowodować przeniesienie bakterii na mięso;

   e) noszą na rękach bandaż, chyba że są to szczelne opatrunki osłaniające niezainfekowaną ranę.

8. Od każdej osoby pracującej przy przetwarzaniu mięsa drobiowego wymaga się świadectwa lekarskiego. Potwierdza ono, że nie ma przeciwwskazań do wykonywania takiej pracy; świadectwo takie należy odnawiać co roku i każdorazowo, gdy zażąda tego urzędowy lekarz weterynarii; należy je zachować do dyspozycji lekarza weterynarii.

ROZDZIAŁ III

BADANIE PRZEDUBOJOWE

9. Drób przeznaczony do uboju poddawany jest badaniu przedubojowemu w okresie 24 godzin po przywiezieniu do rzeźni. W przypadku gdy od badania minęło więcej niż 24 godziny, badanie to należy powtórzyć bezpośrednio przed dokonaniem uboju.

10. Badanie przedubojowe może ograniczyć się do poszukiwania uszkodzeń wywołanych transportem, pod warunkiem że w okresie ostatnich 24 godzin drób został zbadany w gospodarstwie, z którego pochodzi, i uznano go za zdrowy. Ponadto po przywiezieniu drobiu do rzeźni należy potwierdzić jego tożsamość.

    Jeśli badanie przedubojowe przeprowadzone w gospodarstwie pochodzenia drobiu nie zostało wykonane przez tego samego urzędowego lekarza weterynarii, zwierzętom musi towarzyszyć świadectwo zdrowia zawierające szczegóły określone w załączniku III.

11. Badania przedubojowe należy przeprowadzać w odpowiednich warunkach oświetleniowych.

12. Badanie musi stwierdzić:

    a) czy drób jest zakażony chorobą, która może być przeniesiona na ludzi i zwierzęta, lub czy występują objawy choroby albo czy ogólny stan drobiu wskazuje, że taka choroba może wystąpić;

    b) czy występują objawy choroby lub ogólne zaburzenia stanu zdrowia, co może spowodować, że mięso nie będzie się nadawało do spożycia przez ludzi.

13. Za nienadający się do spożycia przez ludzi uważa się drób dotknięty pomorem drobiu, rzekomym pomorem drobiu, wścieklizną, salmonellozą, cholerą lub ornitozą.

14. Nie przeznacza się do uboju w celu przeznaczenia do spożycia przez ludzi jako świeże mięso osobników, u których stwierdzono:

    — w wyniku obecności w rzeźni chorych osobników,

    — na podstawie informacji o ich zdrowiu z miejsca ich pochodzenia,

    że miały styczność z ptakami chorymi na pomór drobiu, rzekomy pomór drobiu, salmonellozę, cholerę lub ornitozę, w taki sposób, że choroba mogła zostać na nie przeniesiona.

15. Drób, o którym mowa w pkt 12, 13 lub 14, musi podlegać ubojowi oddzielnie oraz po dokonaniu uboju innego drobiu.

ROZDZIAŁ IV

WYMOGI HIGIENY DOTYCZĄCE UBOJU

16. Drób wprowadzony do pomieszczeń, w których dokonuje się uboju, musi zostać ubity niezwłocznie po ogłuszeniu.

17. Wykrwawianie musi być całkowite i przeprowadzone w taki sposób, aby nie spowodować zanieczyszczenia poza miejscem uboju.

18. Drób należy oskubać z piór niezwłocznie i w całości.

19. Drób należy wypatroszyć bezzwłocznie. Tuszę należy otworzyć w taki sposób, aby można było przeprowadzić kontrolę jamy brzusznej i wnętrzności. W tym celu należy usunąć wątrobę, śledzionę i przewód pokarmowy z tuszy w taki sposób, aby jej nie zanieczyścić i aż do chwili przeprowadzenia badania nie naruszyć naturalnych połączeń wnętrzności.

20. Po przeprowadzeniu badania wnętrzności muszą one być niezwłocznie oddzielone od tuszy, a części nienadające się do spożycia przez ludzi należy natychmiast usunąć.

    Wnętrzności lub ich części połączone z tuszą, z wyjątkiem nerek, należy, o ile jest to możliwe i z zachowaniem należytych wymogów higieny, natychmiast usunąć w całości.

21. Nadmuchiwanie mięsa drobiowego, jego czyszczenie za pomocą ścierek oraz wypełnianie tusz jest zabronione, z wyjątkiem przypadku, gdy tusze wypełniane są jadalnymi podrobami, które pochodzą z drobiu poddanego ubojowi w zakładzie.

    Części drobiu i podroby należy zapakować zgodnie z pkt 35.

22. Nacinanie tusz i usuwanie lub przerób mięsa drobiowego przed zakończeniem badania jest zabronione. Urzędowy lekarz weterynarii może zarządzić wykonanie każdego innego zabiegu wymaganego dla potrzeb inspekcji.

23. Zatrzymane mięso uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z pkt 28 lub niedopuszczone do spożycia przez ludzi zgodnie z pkt 29, pióra i odpady muszą, tak szybko jak jest to możliwe, zostać umieszczone w pomieszczeniach, na powierzchniach lub w pojemnikach, określonych w pkt 1 lit. g), h) i i), i należy postępować z nimi w taki sposób, aby ograniczyć możliwość zakażenia do minimum.

24. Po zakończeniu badania i usunięciu wnętrzności świeże mięso drobiowe musi zostać niezwłocznie oczyszczone i schłodzone zgodnie z wymogami higieny.

ROZDZIAŁ V

BADANIE POUBOJOWE

25. Bezpośrednio po dokonaniu uboju wszystkie części zwierzęcia muszą zostać poddane badaniu.

26. Badanie poubojowe należy przeprowadzać w odpowiednich warunkach oświetleniowych.

27. Badanie poubojowe obejmuje:

    a) wzrokowe oględziny ubitego osobnika;

    b) w miarę potrzeb, badanie dotykowe i rozcięcie ubitego zwierzęcia;

    c) poszukiwanie anomalii w strukturze, kolorze, zapachu i, gdzie stosowne, smaku;

    d) w miarę potrzeb, badania laboratoryjne.

ROZDZIAŁ VI

DECYZJE URZĘDOWEGO LEKARZA WETERYNARII PODEJMOWANE PODCZAS BADANIA POUBOJOWEGO

28. 1. Za nienadający się całkowicie do spożycia przez ludzi uznaje się drób, u którego badanie poubojowe wykazało:
   — śmierć spowodowaną inną przyczyną niż ubój,
   — ogólne zanieczyszczenie,
   — poważne urazy i wylewy,
   — nienormalny zapach, kolor i smak,
   — gnicie,
   — nienormalną strukturę,
   — charłactwa,
   — obrzęk,
   — wodobrzusze,
   — żółtaczki,
   — choroby zakaźne,
   — grzybicę kropidlakową,
   — toksoplazmozy,
   — rozległe występowanie pasożytów pod skórą lub w mięśniach,
   — złośliwe lub liczne nowotwory,
   — leukozę,
   — zatrucie.

   2. Za nienadające się do spożycia przez ludzi uznaje się części poddanego ubojowi zwierzęcia, u których występują miejscowe urazy niemające wpływu na stan pozostałej części mięsa.

29. Do spożycia przez ludzi nie są przeznaczone następujące wnętrzności: tchawica, płuca, oddzielone od tuszy zgodnie z przepisami pkt 20, oraz przełyk, podgardle, jelito i woreczek żółciowy.

ROZDZIAŁ VII

ZNAKOWANIE

30. Znakowanie przeprowadza się na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii, który jest w posiadaniu i przechowuje:

   a) przyrządy przeznaczone do znakowania mięsa, które może przekazać asystentom tylko w chwili znakowania, na czas potrzebny do wykonania tej czynności;

   b) etykiety i opakowania po umieszczeniu na nich pieczęci lub znaku, określone w pkt 31, oraz pieczęcie, określone w pkt 31. Etykiety, opakowania i pieczęcie przekazywane są asystentom w chwili, w której mają zostać użyte, w ilości odpowiedniej do potrzeb.

31. Znakowanie obejmuje:

   a) dla niezapakowanych tuszy, przymocowywanie do każdej z nich pieczęci.

   Pieczęć musi być taka, aby nie można jej było użyć powtórnie; musi być wykonana z odpornego materiału, który spełnia wymogi higieny, oraz mieć wymiary umożliwiające umieszczenie na niej w sposób czytelny następujących informacji:

   — w górnej części, wielkimi literami, dwie pierwsze litery kraju wywozu,

   — pośrodku weterynaryjny numer identyfikacyjny rzeźni,

   — w części dolnej jeden ze skrótów: CEE, EEG lub EWG.

   Litery i cyfry muszą mieć 0,2 cm wysokości;

b) dla zapakowanych tuszy i części tuszy – umieszczenie znaku na opakowaniu, zamkniętym w taki sposób, aby po otwarciu nie można go było powtórnie użyć.

Opakowanie musi być wykonane z dostatecznie wytrzymałego materiału, spełniającego wszystkie wymogi higieny; znak podaje takie same informacje, jak wymagane dla pieczęci, w obydwu przypadkach zamieszczane litery muszą mieć ten sam wymiar;

c) dla podrobów niezawierających się w tuszy umieszczenie znaku na zamkniętym opakowaniu, tak jak w lit. b), lub umieszczenie na etykiecie dobrze widocznego znaku, który musi być skutecznie przytwierdzony do opakowania. Etykietę należy umieścić w taki sposób, aby przy otwieraniu opakowania została zniszczona.

Znak musi być okrągłym znakiem wykonanym tuszem o szerokości 6,5 cm i wysokości 4,5 cm. Na pieczęci należy umieścić, w sposób czytelny, następujące informacje:

— w górnej części, wielkimi literami, nazwę kraju wywozu,

— pośrodku weterynaryjny numer identyfikacyjny rzeźni,

— w części dolnej jeden ze skrótów: CEE, EEG lub EWG.

Wysokość liter musi wynosić 0,8 cm, a cyfr 1,1 cm.

ROZDZIAŁ VIII

ŚWIADECTWO ZDROWIA

32. Oryginał świadectwa zdrowia musi towarzyszyć świeżemu mięsu drobiowemu podczas transportu do kraju przeznaczenia. Świadectwo zdrowia musi być wydane przez urzędowego lekarza weterynarii w chwili załadunku. Wygląd i treść świadectwa zdrowia powinny się zgadzać ze wzorem przedstawionym w załączniku IV. Świadectwo to należy sporządzić co najmniej w języku kraju przeznaczenia oraz z podaniem informacji określonych we wzorze przedstawionym w załączniku IV.

ROZDZIAŁ IX

PRZECHOWYWANIE

33. Świeże mięso drobiowe, po schłodzeniu określonym w pkt 24, musi być przechowywane w temperaturze nieprzekraczającej w żadnym przypadku + 4 °C.

ROZDZIAŁ X

PAKOWANIE

34. a) a) Opakowania (na przykład skrzynie, kartony) muszą spełniać wszystkie wymogi higieny, w szczególności:

— nie mogą wpływać na cechy organoleptyczne mięsa,

— nie mogą przenosić substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi,

— być dostatecznie wytrzymałe, aby zapewniać skuteczną ochronę mięsa podczas transportu i przenoszenia.

b) Opakowania nie mogą zostać powtórnie użyte do pakowania mięsa, chyba że są wykonane z materiałów nierdzewnych, łatwych do czyszczenia i zostały wcześniej oczyszczone i poddane dezynfekcji.

35. Jeżeli świeże mięso drobiowe zapakowane jest w opakowania (na przykład w plastikowe arkusze), które bezpośrednio stykają się z mięsem, pakowanie musi być wykonywane zgodnie z wymogami higieny.

Opakowania takie muszą być przezroczyste, bezbarwne oraz dodatkowo spełniać warunki określone w pkt 34 lit. a); opakowań tych nie można powtórnie użyć do pakowania mięsa.

Części mięsa drobiowego lub podroby oddzielone od tuszy muszą być zawsze zapakowane w ściśle przylegającą, ochronną warstwę spełniającą powyższe kryteria.

ROZDZIAŁ XI

TRANSPORT

36. Świeże mięso przewożone jest pojazdami lub w pojemnikach zaprojektowanych i wyposażonych w taki sposób, aby podczas całego transportu utrzymywana była temperatura określona w rozdziale IX.

37. Środki transportu świeżego mięsa drobiowego nie mogą być używane do przewozu żywych zwierząt lub jakichkolwiek innych produktów, które mogą spowodować zepsucie lub zakażenie mięsa, chyba że po rozładowaniu tych produktów zostaną dokładnie oczyszczone, poddane dezynfekcji i, w miarę potrzeby, odświeżeniu.

38. Świeże mięso drobiowe może być przewożone jednocześnie z substancjami, które mogą na nie oddziaływać lub nadawać mu zapach, wyłącznie w przypadku zastosowania odpowiednich środków ostrożności.

39. Świeże mięso drobiowe nie może być przewożone pojazdami lub innym środkami transportu, które nie są czyste i nie zostały poddane dezynfekcji.

40. Przed dokonaniem wysyłki urzędowy lekarz weterynarii zapewnia, że pojazdy lub pojemniki oraz warunki załadunku odpowiadają wymogom higieny określonym w niniejszym rozdziale.

ZAŁĄCZNIK II

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ASYSTENTÓW

1. Wyłącznie następujące osoby mogą być zaakceptowane jako asystenci:
   a) przedstawią zaświadczenie właściwemu organowi, że legitymują się nieposzlakowaną opinią;
   b) posiadają odpowiednie wykształcenie;
   c) są fizycznie zdolne do wykonywania takich czynności;
   d) wykażą się odpowiednią wiedzą techniczną w przeprowadzonym teście umiejętności.
2. Bez uszczerbku dla przepisów załącznika I rozdział II pkt. 7 i 8, asystentami nie mogą być osoby, które:
   a) wykonują prace mogące stwarzać zagrożenie zakażenia świeżego mięsa drobiowego;
   b) wykonują zawód rzeźnika, prowadzą rzeźnie drobiu lub pracują w nich w innym charakterze, zajmują się handlem drobiem lub paszą przeznaczoną dla drobiu, udzielają konsultacji w zakresie odżywiania drobiu, zajmują się zawodowo hodowlą ptaków lub są zatrudnione w gospodarstwach rolnych.
3. Sprawdzian umiejętności, określony w pkt. 1 lit. d), przeprowadza właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego lub inny wyznaczony przez niego organ. Do sprawdzianu mogą być dopuszczeni jedynie kandydaci, którzy odbyli trzymiesięczną praktykę u urzędowego lekarza weterynarii.
4. Sprawdzian, określony w pkt 3, składa się z części teoretycznej i części praktycznej. Obejmuje on następujące zagadnienia:
   a) część teoretyczna:
      — podstawowa wiedza z anatomii i fizjologii drobiu,
      — podstawowa wiedza z patologii drobiu,
      — podstawowa wiedza z patologii anatomicznej drobiu,
      — podstawowa wiedza o higienie, a w szczególności higienie przemysłowej,
      — metody i procedury uboju drobiu, obróbki, pakowania i transportu,

znajomość przepisów ustawodawczych, wykonawczych i administracyjnych dotyczących wykonywanej pracy.

   b) część praktyczna:
      — badanie i ocena drobiu przeznaczonego do uboju,
      — badanie i ocena drobiu po dokonaniu uboju,
      — określenie gatunku zwierzęcia na podstawie badania typowych części zwierzęcia,
      — określenie ilości części ubitego drobiu, w których zaszły zmiany, wraz z komentarzem,
      — doświadczenie przy przeprowadzaniu badania poubojowego.

ZAŁĄCZNIK III

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

drobiu przewożonego z gospodarstwa do rzeźni

Właściwy urząd ..... nr ([1])

I. **Identyfikacja zwierząt:**

Gatunek zwierząt .....

Ilość zwierząt .....

Znak identyfikacyjny .....

II. **Pochodzenie zwierząt**

Adres gospodarstwa, z którego pochodzą .....

.....

III. **Przeznaczenie zwierząt**

Zwierzęta te przewożone są do następującej rzeźni:

.....

następującymi środkami transportu .....

IV. **Zaświadczenie**

Niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadcza, że opisane wyżej zwierzęta zostały poddane badaniu przedubojowemu w wyżej wymienionym gospodarstwie w dniu

..... o godzinie .....

i zostały uznane za zdrowe.

Sporządzono w....., dnia .....

Podpis urzędowego lekarza weterynarii

(.....)

([1]) Fakultatywnie

ZAŁĄCZNIK IV

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla świeżego mięsa drobiowego (1), którego miejscem przeznaczenia jest Państwo Członkowskie EWG

Kraj wywozu ..... nr (2) .....

Ministerstwo .....

Właściwy urząd .....

Numer (2) .....

I. **Identyfikacja mięsa**

Mięso z .....
(gatunek zwierząt)

Rodzaj części .....

Rodzaj opakowania .....

Liczba jednostek opakowania .....

Masa netto .....

II. **Pochodzenie mięsa**

Adres lub adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny rzeźni

.....

.....

III. **Przeznaczenie mięsa**

Mięso wysyłane z .....
(miejsce wysyłki)

do .....
(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu (3) .....

Nazwa i adres wysyłającego .....

.....

Nazwa i adres odbiorcy .....

.....

IV. **Zaświadczenie o stanie zdrowia**

Niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadcza:

a) – że opisane wyżej mięso drobiowe(4),

– że opakowania opisanego wyżej mięsa(4),

jest (są) opatrzone znakiem potwierdzającym, że mięso pochodzi od zwierząt poddanych ubojowi w rzeźniach, które otrzymały zezwolenie;

b) że w wyniku kontroli weterynaryjnej przeprowadzonej zgodnie z dyrektywą Rady z dnia 15 lutego 1971 r., dotyczącą problemówzdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym, mięso to zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi;

c) że pojazdy lub inne środki transportu oraz warunki załadunku tej wysyłki są zgodne z określonymi w niniejszej dyrektywie wymogami zdrowotnymi

Sporządzono w ..... , dnia .....

Podpis urzędowego lekarza weterynarii

(.....)

(1) Świeże mięso drobiowe: świeże mięso pochodzące od następujących gatunków: kur, indyków, perliczek, kaczek, gęsi hodowanych w gospodarstwie domowym nie zostały poddane jakimkolwiek zabiegom mającym na celu zachowanie ich w niezmienionym stanie; jednakże mięso poddane działaniu niskich temperatur uważa się za świeże.
(2) Fakultatywnie.
(3) W przypadku wagonów i samochodów ciężarowych należy podać numer rejestracyjny, a w przypadku samolotów numer lotu.
(4) Niepotrzebne skreślić.