31992L0116

15.3.1993 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* L 62/1

DYREKTYWA RADY NR 92/116/EWG

z dnia 17 grudnia 1992 r.

zmieniająca i aktualizująca dyrektywę 71/118/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

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

uwzględniając wniosek Komisji ([1]),

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego ([2]),

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ([3]),

a także mając na uwadze, co następuje:

mięso drobiowe jest umieszczone w wykazie produktów w załączniku II do Traktatu; produkcja i handel tymi produktami stanowi istotne źródło dochodów rolników;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora oraz zwiększenia jego wydajności, muszą zostać ustanowione na szczeblu wspólnotowym zasady zdrowia publicznego wpływające na produkcję i wprowadzanie na rynek;

dyrektywa 71/118/EWG ([4]) ustanowiła warunki zdrowotne wymagane do celów handlu mięsem drobiowym;

Wspólnota musi przyjąć środki mające na celu stopniowe ustanowienie rynku wewnętrznego obejmującego obszar bez granic wewnętrznych, w okresie do dnia 31 grudnia 1992 r.;

dyrektywa 89/662/EWG ([5]) ustanowiła zasady kontroli, jakie mają być zastosowane w celu urzeczywistnienia rynku wewnętrznego, w szczególności zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach między Państwami Członkowskimi; w odniesieniu do handlu zasady te muszą być stosowane w odniesieniu do świeżego mięsa drobiowego;

aby osiągnąć ten cel, należy zmienić zasady ustanowione w dyrektywie 71/118/EWG, aby była ona zgodna z nowym podejściem na poziomie wspólnotowym;

główna odpowiedzialność za zgodność z wymaganiami niniejszej dyrektywy spoczywa na producentach, a właściwe władze mają obowiązek monitorowania zastosowania tej zasady samokontroli;

dostosowanie to musi w szczególności mieć na celu ujednolicenie wymagań zdrowotnych stosowanych w produkcji, przy składowaniu i transporcie mięsa drobiowego;

wydaje się konieczne wyłączenie z zakresu niniejszej dyrektywy niektórych rodzajów sprzedaży bezpośredniej;

niniejsza dyrektywa nie powinna być stosowana do niektórych produktów sprzedawanych bezpośrednio przez producenta konsumentowi;

([1]) Dz.U. C 36 z 14.2.1992, str. 9; Dz.U. C 84 z 2.4.1990, str. 71; Dz.U. C 276 z 23.10.1991, str. 10 i Dz.U. C 262 z 14.10.1981, str. 3.
([2]) Dz.U. C 183 z 15.7.1991, str. 56 oraz Dz.U. C 129 z 20.5.1991, str. 166.
([3]) Dz.U. C 332 z 31.12.1990, str. 56.
([4]) Dz.U. L 55 z 8.3.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/654/EWG (Dz.U. L 353 z 17.12.1990, str. 48).
([5]) Dz.U. L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 56).

możliwe jest, iż z uwagi na niektóre szczególne okoliczności niektóre zakłady prowadzące działalność przed dniem 1 stycznia 1992 r. nie będą w stanie przestrzegać wszystkich przepisów ustanowionych w niniejszej dyrektywie;

należy wprowadzić system zatwierdzający w odniesieniu do zakładów spełniających wymagania zdrowotne określone w niniejszej dyrektywie oraz wspólnotową procedurę kontrolną w celu zapewnienia, że warunki takich zatwierdzeń są przestrzegane;

zakłady o niskiej wydajności powinny zostać zatwierdzone na podstawie kryteriów dotyczących uproszczonej struktury i infrastruktury, zgodnie z zasadami higieny ustanowionymi w niniejszej dyrektywie;

oznakowanie zdrowotne mięsa drobiowego stanowi najwłaściwszy sposób zagwarantowania właściwym władzom w miejscu przeznaczenia, że przesyłka jest zgodna z przepisami niniejszej dyrektywy; należy utrzymać świadectwo zdrowia w zakresie, w jakim jest ono utrzymywane z uwagi na zdrowie zwierząt, w celu kontroli miejsca przeznaczenia niektórych partii mięsa drobiowego;

produkty pochodzące z państw trzecich znajdujące się na rynku Wspólnoty muszą zapewniać ten sam poziom ochrony w odniesieniu do zdrowia ludzkiego; należy w związku z tym wymagać w odniesieniu do tych produktów gwarancji równoważnych z gwarancjami wymaganymi w stosunku do produktów pochodzenia wspólnotowego oraz powinny one podlegać zasadom i przepisom dotyczącym kontroli zawartym w dyrektywie Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. ustanawiającej zasady organizacji kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich ([1]);

aby uwzględnić niezbędny czas potrzebny do ustalenia wspólnotowej procedury kontrolnej, mającej na celu zapewnienie przestrzegania przez państwa trzecie gwarancji przewidzianych w niniejszej dyrektywie, należy w okresie przejściowym utrzymać krajowe przepisy dotyczące kontroli wobec tych krajów;

należy powierzyć Komisji zadanie podjęcia niektórych środków w celu wykonania niniejszej dyrektywy; w tym celu należy ustanowić procedury ścisłej i skutecznej współpracy między Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

z uwagi na szczególne trudności w zaopatrzeniu Republiki Greckiej związane z jej położeniem geograficznym należy przewidzieć odstępstwa dla tego Państwa Członkowskiego; z tego samego powodu należy przyznać dodatkowe terminy na dostosowanie się do wymagań niniejszej dyrektywy regionom peryferyjnym;

przyjęcie specjalnych przepisów wobec produktów objętych niniejszą dyrektywą pozostaje bez uszczerbku dla przyjęcia przepisów odnoszących się w sposób ogólny do higieny i bezpieczeństwa żywności, w odniesieniu do których Komisja przedstawiła wniosek dyrektywy ramowej;

termin transpozycji niniejszej dyrektywy nie może wpływać na zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach z dniem 1 stycznia 1993 r.;

w trosce o zachowanie jasności należy aktualizować dyrektywę 71/118/EWG,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Tytuł, artykuły i załączniki do dyrektywy 71/118/EWG zastępuje się tekstem zamieszczonym w załączniku B do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

1. W art. 3 lit. A dyrektywy Rady 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy produktami mięsnymi ([2]) w pkt 2 wprowadza się następujące zmiany:

a) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„2. przygotowane ze świeżego mięsa określonego w art. 2 lit. d), pod warunkiem że mięso przywożone z państw trzecich spełnia minimalne wymagania zgodnie z rozdziałem III dyrektywy 71/118/EWG i podlega kontroli zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG";

b) po odniesieniu do dyrektywy 64/433/EWG w części wprowadzającej akapitu drugiego dodaje się, co następuje:

„oraz art. 4 ust. 1 akapit trzeci i załącznik I rozdział IX do dyrektywy 71/118/EWG i ogólnie wszelkie mięso zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z regułami wspólnotowymi.".

2. Dyrektywa Komisji 80/879/EWG z dnia 3 września 1980 r. w sprawie oznakowań sanitarnych dużych opakowań świeżego mięsa drobiowego ([3]) traci moc.

3. W art. 3 ust. 4 lit. i) akapit drugi dyrektywy Rady 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny ([4]) otrzymuje brzmienie:

„Przepisy pkt 68 rozdział XII dyrektywy 71/118/EWG w sprawie oznakowań zdrowotnych dużych opakowań stosuje się odpowiednio do mięsa z drobnej zwierzyny łownej;".

([1]) Dz.U. L 373, z 31.12.1990, str.1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 56).

([2]) Dz.U. L 26 z 31.9.1977, str. 85. Dyrektywa zaktualizowana dyrektywą 92/5/EWG (Dz.U. L 57 z 2.3.1992, str. 1) i ostatnio zmieniona dyrektywą 92/45/EWG (Dz.U. L 268 z 14.9.1992, str. 35).

([3]) Dz.U. L 251 z 24.9.1980, str. 10. Dyrektywa zmieniona decyzją 92/189/EWG (Dz.U. L 87 z 2.4.1992, str. 25).

([4]) Dz.U. L 268 z 14.9.1992, str. 35.

4. W dyrektywie Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w spawie wymagań dotyczących zdrowia zwierząt, regulujących handel wewnątrzwspólnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich [1]wprowadza się następujące zmiany:

a) artykuł 3 lit. A ust. 6 otrzymuje brzmienie:

„6. jeśli jest przeznaczony dla Państwa Członkowskiego lub regionu Państwa Członkowskiego uznanego za wolny od rzekomego pomoru drobiu lub do Państwa Członkowskiego z tranzytem przez państwo trzecie, zaopatrzony w świadectwo zdrowia znajdujące się w Załączniku";

b) załącznik zastępuje się załącznikiem A do niniejszej dyrektywy.

5. W art. 2 akapit drugi pkt 3 dyrektywy Rady 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r., dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej [2], wyrazy „w art. 1 dyrektywy 71/118/EWG" zastępuje się wyrazami „w art. 2 dyrektywy 71/118/EWG".

Artykuł 3

1. Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy, najpóźniej do dnia 1 stycznia 1994 r., z wyjątkiem zakładów znajdujących się:

— w regionach peryferyjnych uznanych zgodnie z art. 17 dyrektywy 90/675/EWG [3], włączając Wyspy Kanaryjskie w odniesieniu do Królestwa Hiszpanii, oraz zgodnie z art. 13 dyrektywy 91/496/EWG [4], i

— w nowych landach Republiki Federalnej Niemiec objętych planami restrukturyzacyjnymi,

które muszą dostosować się do niniejszej dyrektywy najpóźniej do dnia 1 stycznia 1995 r.; produkty z tych zakładów muszą być wprowadzane do obrotu w tych regionach.

Państwa Członkowskie powiadomią niezwłocznie Komisję o przyjętych przepisach.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie

2. Państwa Członkowskie przekażą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

3. Wyznaczenie terminu transpozycji niniejszej dyrektywy na dzień 1 stycznia 1994 r., pozostaje bez uszczerbku dla zniesienia kontroli weterynaryjnych na granicach, przewidzianego w dyrektywie 89/662/EWG.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 17 grudnia 1992 r.

W imieniu Rady

J. GUMMER

Przewodniczący

---

[1] Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 35.

[2] Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 41.

[3] Dyrektywa Rady z dnia 10 grudnia 1990 r. ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnej zwierząt wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich (Dz.U. L 373 z 31.12.1990, str. 1). Dyrektywa zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 56).

[4] Dyrektywa Rady z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnej zwierząt wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich oraz zmieniająca dyrektywy 89/662/EWG, 90/425/EWG oraz 90/675/EWG (Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 56). Dyrektywa zmieniona dyrektywą 91/628/EWG (Dz.U. L 340 z 11.12.1991, str. 17).

ZAŁĄCZNIK A

„ZAŁĄCZNIK

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

w odniesieniu do świeżego mięsa drobiowego (1)

Nr (2): .....

Miejsce załadunku: .....

Ministerstwo: .....

Odbor: .....

Referencje (2): .....

I. **Identyfikacja mięsa**

Mięso z: .....
(gatunek zwierzęcia)

Rodzaj części: .....

Rodzaj opakowania: .....

Ilość części lub opakowań: .....

Miesiąc i rok (lata) zamrożenia: .....

Waga netto: .....

II. **Pochodzenie mięsa**

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonej(-nych) ubojni: .....

.....

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonego(-nych) zakładu(-ów) rozbioru: .....

.....

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonej(-nych) chłodni składowej(-ych): .....

.....

III. **Miejsce przeznaczenia mięsa**

Mięso zostanie wysłane z: .....
(miejsce załadunku)

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

następującym środkiem transportu (3): .....

Nazwisko i adres wysyłającego: .....

.....

Nazwisko i adres odbiorcy: .....

.....

(1) Świeże mięso drobiowe oznacza świeże mięso z następujących gatunków: ptactwo domowe, indyki, perliczki, kaczki, gęsi, przepiórki, gołębie, bażanty i kuropatwy, niepoddane żadnym zabiegom konserwującym. Także mięso schłodzone i mrożone uważa się za świeże.
(2) Fakultatywnie.
(3) W odniesieniu do wagonów i ciężarówek zaznaczyć numer rejestracyjny, w odniesieniu do samolotów — numer lotu, a w przypadku statków — nazwę i w razie potrzeby numer kontenera.

IV. **Zaświadczenie**

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że opisane powyżej mięso drobiowe spełnia wymagania dyrektywy Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w spawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzwspólnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich oraz ponadto wymagania art. 3 lit. A pkt 1 akapit drugi tej dyrektywy, jeżeli mięso to jest przeznaczone do Państwa Członkowskiego lub regionu Państwa Członkowskiego uznanego za wolny od rzekomego pomoru drobiu."

Sporządzono w ..... , dnia .....

.....

(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

ZAŁĄCZNIK B

Dyrektywa Rady 71/118/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świeżego mięsa drobiowego

ROZDZIAŁ PIERWSZY

Przepisy ogólne

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ustanawia przepisy sanitarne w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu świeżego mięsa drobiowego.

Niniejszej dyrektywy nie stosuje się do rozbierania i składowania świeżego mięsa drobiowego w sklepach detalicznych lub w pomieszczeniach przylegających do punktów sprzedaży, gdzie rozbieranie i składowanie wykonywane jest jedynie w celu bezpośredniej sprzedaży konsumentowi. Takie czynności podlegają publicznym kontrolom zdrowotnym przewidzianym w przepisach krajowych regulujących handel detaliczny.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się definicje wymienione w art. 2 lit. l)–n) oraz q)–s) dyrektywy 77/99/EWG ([1]).

Dodatkowo mają zastosowanie następujące definicje:

1) „mięso drobiowe" oznacza wszystkie części nadające się do spożycia przez ludzi pochodzące z ptactwa domowego należącego do następujących gatunków: kurczęta, indyki, perliczki, kaczki, gęsi i inne ptactwo domowe;

2) „świeże mięso drobiowe" oznacza mięso drobiowe, łącznie z mięsem pakowanym próżniowo lub w kontrolowanych warunkach atmosferycznych, które nie zostało poddane żadnym zabiegom konserwującym innym niż schłodzenie czy mrożenie;

3) „tusze" oznaczają całe korpusy drobiu określonego w pkt 1 po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu; jednakże nie jest obowiązkowe odjęcie serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz części kończyn na wysokości stępu, jak również odjęcie głowy, przełyku i tchawicy;

4) „części tuszy" oznaczają części tuszy określonych w pkt 3;

5) „podroby" oznaczają świeże mięso drobiowe inne niż tusze określone w pkt 3, nawet jeśli są naturalnie połączone z tuszą, oraz głowę i kończyny, jeśli występują osobno od tuszy;

6) „wnętrzności" oznaczają podroby znajdujące się w jamie piersiowej, brzusznej i miednicy, a w miarę potrzeby łącznie z tchawicą, przełykiem i wolem;

7) „urzędowy lekarz weterynarii" oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego;

8) „pomocnik" oznacza osobę urzędowo wyznaczoną przez właściwe władze zgodnie z art. 8 ust. 2 do pomocy urzędowemu lekarzowi weterynarii;

9) „badanie przedubojowe" oznacza badanie żywego drobiu dokonane zgodnie z załącznikiem I rozdział VI;

10) „badanie poubojowe" oznacza badanie drobiu ubitego w ubojni, dokonane zgodnie z załącznikiem I rozdział VIII;

11) „środki transportu" oznaczają przeznaczone do załadunku części w pojazdach silnikowych, pojazdach szynowych, samolotach oraz ładownie statków lub kontenery do transportu lądowego, morskiego lub powietrznego;

12) „zakład" oznacza zatwierdzoną ubojnię, zatwierdzony zakład rozbioru, zatwierdzoną chłodnię składową oraz zatwierdzony zakład przepakowywania lub zespół kilku takich zakładów.

ROZDZIAŁ II

Przepisy stosowane do produkcji wspólnotowej

Artykuł 3

I. Świeże mięso drobiowe musi spełniać następujące warunki:

A. Tusze i podroby muszą:

a) pochodzić ze zwierzęcia poddanego badaniu przedubojowemu zgodnie z załącznikiem I rozdział VI oraz uznanego w tym badaniu za nadające się do uboju w celu wprowadzenia na rynek świeżego mięsa drobiowego;

b) być uzyskane z zatwierdzonej ubojni poddanej samokontroli zgodnie z art. 6 ust. 2 oraz kontroli właściwych władz zgodnie z art. 8;

([1]) Dz.U. L 26 z 31.1.1977, str. 85. Dyrektywa zaktualizowana przez dyrektywę 92/5/EWG (Dz.U. L 57 z 2.3.1992, str. 1) oraz ostatnio zmieniona dyrektywą 92/45/EWG (Dz.U. L 268 z 14.9.1992, str. 35).

c) być przetwarzane w należytych warunkach sanitarnych, zgodnie z załącznikiem I rozdział VII;

d) zostać poddane badaniu poubojowemu zgodnie z załącznikiem I rozdział VIII oraz uznane za nadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z załącznikiem I rozdział IX;

e) posiadać oznakowanie zdrowotne zgodne z załącznikiem I rozdział XII, pod warunkiem że oznakowanie takie nie jest konieczne w odniesieniu do tusz przeznaczonych do rozbioru w tym samym zakładzie;

f) po badaniu poubojowym zostać poddane czynnościom zgodnie z załącznikiem I rozdział VII pkt 46 oraz być składowane zgodnie z załącznikiem I rozdział XIII w należytych warunkach sanitarnych;

g) zostać odpowiednio opakowane zgodnie z załącznikiem I rozdział XIV; w przypadku stosowania powłoki ochronnej musi ona spełniać wymagania tego rozdziału.

W razie potrzeby można podjąć decyzję o uzupełnieniu przepisów tego rozdziału zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21, aby w szczególności uwzględnić różne formy prezentacji stosowane w handlu, pod warunkiem że są one zgodne z zasadami higieny;

h) być transportowane zgodnie z załącznikiem I rozdział XV;

i) w trakcie transportu załącza się do nich:

— albo dokument handlowy, który musi:

— oprócz danych szczegółowych przewidzianych w załączniku I rozdział XII pkt 66 zawierać numer kodu pozwalający na identyfikację właściwej władzy odpowiedzialnej za kontrolę zakładu pochodzenia oraz urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za inspekcję sanitarną w dniu produkcji mięsa,

— być przechowywany przez odbiorcę przez okres co najmniej roku, aby możliwe było jego okazanie na wniosek właściwego organu,

— albo też świadectwo zdrowia wymienione w załączniku VI, w przypadku świeżego mięsa drobiowego określonego w art. 2, uzyskanego z ubojni znajdującej się w regionie bądź na obszarze podlegającym ograniczeniom ze względów zdrowotnych lub w przypadku świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego do innego Państwa Członkowskiego z tranzytem przez państwo trzecie w zaplombowanych środkach transportu.

Szczegółowe zasady stosowania niniejszego punktu, w szczególności odnoszące się do przyznawania numerów kodów i zgodności jednego lub wielu wykazów właściwych władz, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

B. 1) Części tuszy lub mięso bez kości musi:

a) zostać rozebrane i/lub pozbawione kości w zatwierdzonym zakładzie rozbioru i skontrolowane zgodnie z art. 6;

b) zostać rozebrane i uzyskane zgodnie z wymaganiami załącznika I rozdział VII i pochodzić:

— albo ze zwierząt ubitych we Wspólnocie i odpowiadających wymaganiom wymienionym w pkt A niniejszego artykułu,

— albo z tusz ptactwa domowego przywożonych z państw trzecich zgodnie z załącznikiem I rozdział III oraz poddanych kontrolom przewidzianym przez dyrektywę 90/675/EWG ([1]);

c) zostać poddane kontroli przewidzianej w art. 8 ust. 1 lit. b) ppkt ii);

d) spełniać warunki określone w pkt A lit. c), h) i i) niniejszego artykułu;

e) zostać opakowane lub oznaczone zgodnie z pkt A lit. e) i g) niniejszego artykułu, na miejscu lub w zakładach przepakowywania specjalnie zatwierdzonych przez właściwe do tego celu władze;

f) być składowane w należytych warunkach sanitarnych i zgodnie z załącznikiem I rozdział XIII.

2) Przy oprawianiu przez zakłady rozbioru świeżego mięsa innego niż mięso drobiowe musi ono odpowiadać obowiązującym normom dyrektyw 64/433/EWG ([2]), 91/495/EWG ([3]) i 92/45/EWG ([4]).

C. Świeże mięso, które zgodnie z niniejszą dyrektywą było składowane w chłodni składowej zatwierdzonej przez Państwo Członkowskie i od tego czasu nie zostało poddane żadnym czynnościom oprócz czynności związanych ze składowaniem, musi spełniać wymagania określone w pkt A lit. c), e), g) i h) oraz w pkt B niniejszego artykułu lub być świeżym mięsem drobiowym przywożonym z państw trzecich zgodnie z rozdziałem III oraz musi zostać poddane kontroli zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG.

([1]) Dz.U. L 373 z 31.12.1990, str. 1. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 56).
([2]) Dz.U. 121 z 29.7.1964, str. 2012/64. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/497/EWG (Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 69).
([3]) Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 41.
([4]) Dz.U. L 268 z 14.9.1992, str. 35.

II. Państwa Członkowskie mogą odstąpić od stosowania wymagań określonych w pkt A, w przypadku gdy rolnicy posiadający produkcję roczną niższą niż 10 000 ptaków z rodzajów określonych w art. 2 akapit drugi pkt 1 dostarczają świeże mięso drobiowe pochodzące z ich gospodarstw w niewielkich ilościach:

— bezpośrednio konsumentowi końcowemu w gospodarstwie lub na najbliższy targ tygodniowy,

— albo sprzedawcy detalicznemu w celu bezpośredniej sprzedaży końcowemu konsumentowi, pod warunkiem że sprzedawca ten prowadzi swoją działalność w tej samej miejscowości, co producent lub w miejscowości sąsiedniej.

Państwa Członkowskie mogą określić warunki, w jakich wymienione operacje, na zasadzie odstępstwa od pkt B, mogą stosować się do rozbierania.

Wyjątek ten nie ma zastosowania w przypadku sprzedaży obwoźnej, wysyłkowej lub sprzedaży na targu, jeżeli chodzi o sprzedawcę detalicznego.

Wymienione operacje muszą podlegać publicznym kontrolom zdrowotnym przewidzianym w przepisach krajowych.

III. Ponadto, bez uszczerbku dla wspólnotowych wymagań dotyczących zdrowia zwierząt, ust. I nie stosuje się do:

a) świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego do innych celów niż spożycie przez ludzi;

b) świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego na wystawy, do specjalnych badań lub analiz, pod warunkiem że urzędowa kontrola pozwala na zagwarantowanie, że mięso to nie będzie przeznaczone do spożycia przez ludzi i po wykonaniu specjalnych badań lub analiz zostanie zniszczone, z wyjątkiem mięsa wykorzystanego do celów analiz;

c) świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego wyłączne na zaopatrzenie organizacji międzynarodowych.

Artykuł 4

1. Państwa Członkowskie zapewnią, aby w uzupełnieniu do wymagań przewidzianych w art. 3 ust. I pkt A i bez uszczerbku dla reguł wspólnotowych dotyczących wykrywania obecności pozostałości w zwierzętach i świeżym mięsie świeże mięso drobiowe lub drób zostały poddane:

a) badaniom na obecność pozostałości, jeśli urzędowy lekarz weterynarii podejrzewa ich obecność na podstawie wyników badań przedubojowych lub innej informacji;

b) pobraniu próbek przewidzianemu w załączniku IV pkt I dyrektywy 92/117/EWG ([1]).

Badania przewidziane w lit. a) muszą zostać wykonane w celu poszukiwania pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym i ich pochodnych, zgodnie z okresami oczekiwania, oraz innych substancji niebezpiecznych i szkodliwych dla zdrowia ludzi przenoszonych w mięsie drobiowym.

Badania określone w akapicie poprzednim muszą być przeprowadzone zgodnie z uznanymi naukowo i sprawdzonymi metodami, w szczególności z tymi, które są określone na poziomie wspólnotowym lub międzynarodowym.

Musi istnieć możliwość oceny wyników badań przy użyciu metod odniesienia ustalonych zgodnie z procedurą określoną w ust. 3.

W przypadku wyniku pozytywnego urzędowy lekarz weterynarii podejmuje właściwe środki, aby uwzględnić zaistniałe zagrożenie, w szczególności aby:

— przystąpić do wzmożonej kontroli hodowanego drobiu lub partii mięsa otrzymanego w technologicznie podobnych warunkach i mogącego stanowić takie samo zagrożenie,

— przystąpić do kontroli innych stad z gospodarstwa pochodzenia oraz, jeśli problem się powtórzy, podjąć odpowiednie środki dotyczące gospodarstwa pochodzenia,

— w przypadku skażenia okolicznego podjąć środki dotyczące taśmy produkcyjnej.

2. Normy tolerancji dla substancji określonych w ust. 1, innych niż określone w dyrektywie 86/366/EWG ([2]), ustala się na podstawie procedury przewidzianej w rozporządzeniu (EWG) nr 2377/90 ([3]).

([1]) Dyrektywa Rady 92/117/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. dotycząca środków ochrony przed określonymi chorobami odzwierzęcymi i odzwierzęcymi czynnikami chorobotwórczymi u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego w celu zapobieżenia zakażeniom i zatruciom przenoszonym przez żywność (patrz Dz.U. L 62 z 15.3.93, str. 38).

([2]) Dz.U. L 221 z 7.8.1986, str. 43.

([3]) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiające wspólnotową procedurę dla określania maksymalnego limitu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 224 z 18.8.1990, str. 1). Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 675/92 (Dz.U. L 73 z 19.3.1992, str. 8).

3. Metody odniesienia ustala się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

Zgodnie z tą samą procedurą można podjąć decyzję o rozszerzeniu badań na substancje inne niż określone w ust. 1.

4. Do czasu wejścia w życie środków wykonawczych dotyczących niniejszego artykułu, stosuje się nadal przepisy krajowe, z zastrzeżeniem przepisów ogólnych Traktatu.

Artykuł 5

1. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektyw 91/494/EWG ([1]), 81/602/EWG ([2]) i 88/146/EWG ([3]) oraz ograniczeń nałożonych przez dyrektywę 92/117/EWG mięso drobiowe nie może być wprowadzane do obrotu w celu spożycia przez ludzi, jeśli:

a) pochodzi z drobiu dotkniętego chorobami wymienionymi w dyrektywie 91/494/EWG;

b) zawiera ślady pozostałości w ilościach przekraczających normy tolerancji określone zgodnie z art. 4 ust. 2, zostało poddane działaniu antybiotyków lub zawiera środki zmiękczające lub konserwujące, o ile są one dozwolone na mocy ustawodawstwa wspólnotowego, pod warunkiem że zakazane jest stosowanie środków sprzyjających retencji wody oraz partii mięsa drobiowego otrzymywanego w technologicznie podobnych warunkach i mogącego z tego powodu stanowić takie samo zagrożenie;

c) pochodzi ze zwierząt, które okazały się dotknięte jedną z wad wymienionych w załączniku I rozdział IX pkt 53 lit. a);

d) zostało zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z załącznikiem I rozdział IX pkt 53 lit. b) i pkt 54.

2. Do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na przepisy Państw Członkowskich dotyczące obróbki mięsa drobiowego za pomocą promieniowania jonizującego i ultrafioletowego. Wszelki handel produktami poddanymi tego rodzaju zabiegom podlega art. 5 ust. 2 dyrektywy 89/662/EWG. W tym celu Państwo Członkowskie pochodzenia, które stosuje taką obróbkę, nie wysyła produktów poddanych takim zabiegom do Państwa Członkowskiego, którego ustawodawstwo zabrania takiej obróbki na swoim terytorium oraz które poinformowało o takim zakazie Komisję i inne Państwa Członkowskie w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego.

Artykuł 6

1. Każde Państwo Członkowskie sporządza wykaz zatwierdzonych zakładów innych niż określone w art. 7, przy czym każdy z nich posiada weterynaryjny numer identyfikacyjny. Przekazuje ono ten wykaz pozostałym Państwom Członkowskim i Komisji.

Zakładowi przetwarzającemu lub przepakowującemu produkty uzyskane z surowców objętych jedną z dyrektyw określonych w art. 2 lit. d) dyrektywy 77/99/EWG można przyznać jeden numer identyfikacyjny.

Właściwe władze nie zatwierdzą zakładu, jeśli nie mają gwarancji, że spełnia on przepisy niniejszej dyrektywy.

W przypadku stwierdzenia niedostatecznej higieny oraz jeżeli środki przewidziane w załączniku I rozdział VIII pkt 51 akapit drugi okazały się niewystarczające, właściwe władze krajowe, w celu zaradzenia tej sytuacji, tymczasowo zawieszają zatwierdzenie.

Jeśli kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel nie zaradzą stwierdzonym brakom w terminie wyznaczonym przez właściwe władze krajowe, te wycofują zatwierdzenie.

Dane Państwo Członkowskie uwzględnia wnioski z każdej dokonanej kontroli zgodnie z art. 10. Pozostałe Państwa Członkowskie i Komisja są informowane o wycofaniu zatwierdzenia.

2. Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel musi przeprowadzać regularne kontrole higieny ogólnej w odniesieniu do warunków produkcji w swoim zakładzie, między innymi poprzez kontrolę mikrobiologiczną.

Kontrole muszą obejmować narzędzia, urządzenia i maszyny na wszystkich etapach produkcji oraz w miarę potrzeby produkty.

Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel muszą być w stanie, na wniosek właściwych władz, poinformować urzędowego lekarza weterynarii lub biegłych lekarzy weterynarii Komisji o rodzaju, częstotliwości i wynikach dokonanych kontroli, w miarę potrzeby wraz z nazwą laboratorium kontrolującego.

Rodzaj kontroli, ich częstotliwość oraz metody pobierania próbek i badań bakteriologicznych zostaną określone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

3. Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel musi wprowadzić program szkolenia personelu, umożliwiający pracownikom spełnienie warunków higieny w zakresie produkcji, dostosowanych do struktury produkcji.

([1]) Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 35.
([2]) Dz.U. L 222 z 7.8.1981, str. 32. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 85/358/EWG (Dz.U. L 191 z 23.7.1985, str. 46).
([3]) Dz.U. L 70 z 16.3.1988, str. 16.

Urzędowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za zakład musi być zaangażowany w planowanie i realizację tego programu.

4. Kierownik zakładu rozbioru lub przepakowywania, właściciel lub jego przedstawiciel musi prowadzić rejestr przychodzącego i wychodzącego z zakładu świeżego mięsa drobiowego, określający rodzaj otrzymanego mięsa drobiowego.

5. Inspekcja i kontrola zakładu dokonywana jest na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii, któremu może towarzyszyć w wykonywaniu zadań czysto technicznych personel pomocniczy zgodnie z art. 8 ust. 2. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć w każdej chwili wolny dostęp do wszystkich części zakładu w celu zapewnienia, że przepisy niniejszej dyrektywy są przestrzegane.

Urzędowy lekarz weterynarii musi przeprowadzać regularne analizy wyników kontroli przewidzianych w ust. 2. Może on, na podstawie tych analiz, przeprowadzać uzupełniające badania mikrobiologiczne na wszystkich etapach produkcji lub produktów.

Wyniki tych analiz są umieszczone w sprawozdaniu, o którego wnioskach lub zaleceniach informowany jest kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel, który czuwa nad usunięciem stwierdzonych braków w celu poprawy warunków higieny.

Artykuł 7

A. Zgodnie z załącznikiem II Państwa Członkowskie mogą zwolnić ubojnie przerabiające mniej niż 150 000 ptaków rocznie z wymagań strukturalnych lub infrastrukturalnych określonych w załączniku I, pod warunkiem że spełniają one następujące wymagania:

1) dane zakłady muszą podlegać specjalnej rejestracji weterynaryjnej i posiadać specjalny numer identyfikacyjny związany z lokalną jednostką kontrolną.

Aby uzyskać zatwierdzenie właściwego organu krajowego:

a) zakład musi spełniać warunki zatwierdzenia ustanowione w załączniku II;

b) kierownik ubojni, właściciel lub jego przedstawiciel musi prowadzić rejestr:

— zwierząt przychodzących i produktów uboju wychodzących z zakładu,

— przeprowadzonych kontroli,

— wyników tych kontroli.

Dane te muszą być przekazywane właściwym władzom na ich wniosek;

c) ubojnia musi zawiadomić służby weterynaryjne o czasie uboju, o ilości i pochodzeniu zwierząt oraz przekazać im kopię świadectwa sanitarnego wymienionego w załączniku IV;

d) urzędowy lekarz weterynarii lub pomocnik musi być obecny w chwili patroszenia w celu zapewnienia przestrzegania zasad higieny ustanowionych w załączniku I rozdział VII i VIII.

W przypadku gdy urzędowy lekarz weterynarii lub pomocnik nie może być obecny w chwili uboju, mięso może opuścić zakład dopiero po badaniu poubojowym przeprowadzonym w dniu uboju zgodnie z art. 8 ust. 2, z wyjątkiem mięsa określonego w załączniku I rozdział VIII pkt 49;

e) właściwe władze muszą monitorować obieg dystrybucji mięsa pochodzącego z zakładu, właściwe oznakowanie produktów zgłoszonych jako nienadające się do spożycia przez ludzi oraz ich późniejsze przeznaczenie i zużytkowanie.

Państwa Członkowskie sporządzają wykaz zakładów korzystających z tych odstępstw i przekazują ten wykaz oraz późniejsze jego zmiany Komisji;

f) właściwe władze muszą zapewnić, że świeże mięso pochodzące z zakładów określonych w lit. e) jest znakowane pieczęciami lub etykietami zatwierdzonymi w tym celu zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21 oraz zawierającymi informację o okręgu administracyjnym jednostki zdrowotnej, której podlega zakład;

2) właściwe władze mogą udzielić odstępstwa zgodnie z załącznikiem II w odniesieniu do zakładów rozbioru, które nie znajdują się w zatwierdzonym zakładzie i są zatwierdzone zgodnie z art. 4 ust. 2 dyrektywy 64/433/EWG, pod warunkiem że zakład rozbioru nie przetwarza więcej niż trzy tony tygodniowo, z zastrzeżeniem zgodności z wymaganiami dotyczącymi temperatury ustanowionymi w załączniku I rozdział VIII pkt 49.

Przepisy załącznika I rozdział VIII i X oraz XI pkt 64 nie stosują się do czynności składowania i rozbioru w zakładach określonych w akapicie pierwszym;

3) mięso uznane za zgodne z wymaganiami higieny i inspekcji sanitarnej przewidzianymi w niniejszej dyrektywie musi posiadać pieczęć z okręgiem administracyjnym jednostki zdrowotnej odpowiedzialnej za zakład pochodzenia. Wzór pieczęci ustala się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21;

4) mięso musi być:

i) przeznaczone na rynek lokalny do sprzedaży bezpośredniej, w stanie świeżym lub po przetworzeniu, dla sprzedawców detalicznych lub konsumenta bez wcześniejszego paczkowania lub przepakowywania;

ii) przetransportowane z zakładu do odbiorcy z zachowaniem warunków higieny.

B. Biegli lekarze weterynarii Komisji mogą, we współpracy w właściwymi organami krajowymi w zakresie koniecznym do jednolitego stosowania niniejszego artykułu, przeprowadzać kontrole na miejscu na reprezentatywnej liczbie zakładów korzystających z warunków ustanowionych w niniejszym artykule.

C. Państwa Członkowskie mogą odstąpić od wymagań strukturalnych przewidzianych w rozdziale I w odniesieniu do chłodni składowych o niewielkiej wydajności, w których składowane jest jedynie mięso opakowane.

D. Szczegółowe zasady w celu wykonania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

E. Na podstawie sprawozdania Komisji Rada dokona do dnia 1 stycznia 1998 r. przeglądu przepisów niniejszego artykułu.

Artykuł 8

1. Państwa Członkowskie zapewniają:

a) aby wszystkie gospodarstwa dostarczające drób z gatunków określonych w art. 2 akapit drugi pkt 1 były objęte kontrolą weterynaryjną;

b) aby:

i) w ubojniach zatwierdzonych zgodnie z art. 6 obecny był przynajmniej jeden urzędowy lekarz weterynarii podczas badania poubojowego;

ii) w zakładach rozbioru zatwierdzonych zgodnie z art. 6 członek zespołu inspekcyjnego określony w ust. 2 akapit trzeci był obecny przynajmniej raz dziennie w trakcie obróbki mięsa w celu kontroli higieny ogólnej zakładu i rejestru przychodzącego i wychodzącego świeżego mięsa;

iii) w chłodniach składowych członek zespołu inspekcyjnego określony w ust. 2 akapit trzeci był obecny okresowo.

2. Urzędowemu lekarzowi weterynarii mogą towarzyszyć podlegający mu pomocnicy w wykonywaniu następujących czynności:

a) jeśli spełniają warunki przewidziane w załączniku III pkt 3 lit. a), przy zbieraniu informacji niezbędnych do oceny stanu zdrowia stada pochodzenia, zgodnie z załącznikiem I rozdział VI, które urzędowy lekarz weterynarii wykorzystuje w celu sporządzenia diagnozy;

b) jeśli spełniają warunki przewidziane w załączniku III pkt 3 lit. b):

i) w kontrolowaniu przestrzegania warunków higieny przewidzianych w załączniku I rozdział I, V, VII i X oraz w załączniku II, jak również warunków przewidzianych w załączniku I pkt 47;

ii) w stwierdzaniu, że w trakcie badania poubojowego nie występują przypadki określone w załączniku I rozdział IX pkt 53;

iii) w przeprowadzaniu inspekcji przewidzianej w załączniku I rozdział VIII pkt 47 akapit drugi lit. a) i b), w szczególności w ocenie jakości tusz i skrawków, pod warunkiem że urzędowy lekarz weterynarii jest w stanie sprawować nadzór nad miejscem pracy pomocników na miejscu;

iv) w nadzorowaniu oznakowania zdrowotnego przewidzianego w załączniku I rozdział XII pkt 67;

v) w przeprowadzaniu kontroli zdrowotnej rozebranego i składowanego mięsa;

vi) w monitorowaniu pojazdów lub kontenerów transportowych oraz warunków załadunku przewidzianych w załączniku I rozdział XV.

Jedynie osoby spełniające wymagania wymienione w załączniku III mogą zostać wyznaczone na pomocników, w wyniku testu zorganizowanego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego lub przez władze wyznaczone przez te władze centralne.

W celu wykonywania wymienionych zadań pomocniczych pomocnicy muszą wchodzić w skład zespołów inspekcyjnych podlegających kontroli i odpowiedzialności urzędowego lekarza weterynarii. Muszą być oni niezależni od danego zakładu. Właściwe władze danego Państwa Członkowskiego ustalają dla każdego zakładu skład zespołu inspekcyjnego, w sposób pozwalający urzędowemu lekarzowi weterynarii na nadzorowanie wyżej wymienionych czynności.

Szczegółowe zasady dotyczące pomocy określonej w niniejszym artykule są, w niezbędnym zakresie, ustalane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

3. Właściwe władze mogą zezwolić na to, aby personel przedsiębiorstwa, który do dnia 1 października 1993 r. został przeszkolony przez urzędowego lekarza weterynarii w ramach specjalnego szkolenia, którego ogólne kryteria określane są zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21, mógł wykonywać pod bezpośrednim nadzorem urzędowego lekarza weterynarii czynności przewidziane w załączniku I rozdział VIII pkt 47 akapit drugi lit. a) i b).

Artykuł 9

Państwa Członkowskie powierzają służbom lub organowi centralnemu zadanie zbierania i wykorzystywania wyników badań przedubojowych i poubojowych przeprowadzanych przez urzędowego lekarza weterynarii i odnoszących się do diagnozowania chorób przenoszonych na ludzi.

W przypadku rozpoznania takiej choroby wyniki konkretnych przypadków są jak najszybciej przekazywane właściwym organom weterynaryjnym odpowiedzialnym za nadzór stada, z którego pochodzą zwierzęta.

Państwa Członkowskie przedkładają Komisji informacje dotyczące niektórych chorób, w szczególności w przypadku stwierdzenia chorób przenoszonych na ludzi.

Komisja przyjmuje szczegółowe zasady w celu wykonania niniejszego artykułu zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21, w szczególności w odniesieniu do:

— częstotliwości przekazywania informacji Komisji,

— rodzaju informacji,

— choroby, której dotyczy zbieranie informacji,

— procedur zbierania i wykorzystywania informacji.

Artykuł 10

1. Biegli lekarze weterynarii z Komisji mogą, w zakresie, w jakim jest to konieczne do jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy oraz we współpracy z właściwymi władzami krajowymi, przeprowadzać kontrole na miejscu. W tym celu mogą sprawdzać poprzez kontrolę reprezentatywnej ilości zakładów, czy właściwe władze kontrolują zatwierdzone zakłady w zakresie przestrzegania przepisów niniejszej dyrektywy. Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzana jest kontrola, udziela wszelkiej koniecznej pomocy biegłym w wykonywaniu ich obowiązków.

Ogólne przepisy w celu wykonania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21.

Komisja po uzyskaniu opinii Państw Członkowskich w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego sporządzi zalecenie dotyczące zasad, jakich należy przestrzegać w czasie przeprowadzania kontroli przewidzianych w niniejszym ustępie.

2. Na podstawie sprawozdania Komisji wraz z ewentualnymi wnioskami, Rada dokona do dnia 1 stycznia 1995 r. przeglądu przepisów niniejszego artykułu.

Artykuł 11

Na zasadzie odstępstwa od wymagań art. 3 ust. I pkt A lit. a) Państwa Członkowskie mogą zezwolić, aby drób przeznaczony do produkcji wątróbek był ogłuszany, wykrwawiany i oskubany w gospodarstwie rolnym prowadzącym tucz, pod warunkiem że operacje te przeprowadzane są w osobnych pomieszczeniach, spełniających wymagania przewidziane w załączniku I rozdział II pkt 14 lit. b) oraz zgodnie z załącznikiem I rozdział XV tusze niepatroszone zostały niezwłocznie przetransportowane do zatwierdzonego zakładu rozbioru z osobnym pomieszczeniem określonym w załączniku I rozdział III pkt 15 lit. b) tiret drugie ppkt ii) bądź tusze muszą zostać wypatroszone w ciągu dwudziestu czterech godzin pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.

Artykuł 12

1. Państwa Członkowskie mogą zezwolić na stosowanie chłodzenia świeżego mięsa drobiowego poprzez zanurzenie w wodzie, o ile zostanie ono wykonane zgodnie z warunkami określonymi w załączniku I rozdział VII pkt 42 i 43. Świeże mięso schłodzone uzyskane tą metodą może być wprowadzane do obrotu albo schłodzone albo mrożone.

2. Państwa Członkowskie, w których metoda ta jest stosowana, muszą o tym jak najszybciej poinformować Komisję i pozostałe Państwa Członkowskie, w każdym przypadku przed dniem 1 stycznia 1994 r.

3. Państwa Członkowskie nie mogą sprzeciwić się wprowadzeniu na ich terytorium świeżego mięsa drobiowego schłodzonego zgodnie z załącznikiem I rozdział VII pkt 42 i 43, jeśli stosowanie metody chłodzenia jest zaznaczone w dokumencie towarzyszącym, określonym w art. 3 ust. I pkt A lit. i), pod warunkiem że:

a) mięso drobiowe zostało zamrożone po schłodzeniu bez niepotrzebnej zwłoki;

b) albo schłodzone mięso drobiowe otrzymywane jest w tych samych warunkach na ich terytorium.

Artykuł 13

Zasady ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG [1] stosuje się w szczególności do kontroli pochodzenia, organizacji kontroli, które są przeprowadzane przez Państwo Członkowskie przeznaczenia oraz do następstw tych kontroli, jak również do środków ochronnych, które należy wprowadzić w życie.

ROZDZIAŁ III

Przepisy stosowane do przywozu do Wspólnoty

Artykuł 14

A. Warunki stosowane w odniesieniu do wprowadzania na rynek świeżego mięsa drobiowego przywożonego z państw trzecich muszą być, na mocy procedury przewidzianej w art. 21, przynajmniej równoważne z warunkami przewidzianymi w odniesieniu do wprowadzania na rynek świeżego mięsa drobiowego uzyskanego zgodnie z art. 3–6 i 8–13.

[1] Dz.U. L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/654/EWG (Dz.U. L 353 z 17.12.1990, str. 48).

B. W celu jednolitego stosowania ust. A stosuje się następujące punkty:

1) Przedmiotem przywozu do Wspólnoty może być jedynie świeże mięso drobiowe:

a) pochodzące z państw trzecich lub części państw trzecich wymienionych zgodnie z art. 9 ust. 1 i 2 dyrektywy 91/494/EWG oraz spełniające wymagania niniejszej dyrektywy;

b) pochodzące z zakładów, wobec których właściwe władze państwa trzeciego dostarczyły Komisji gwarancji, że zakłady te spełniają wymagania niniejszej dyrektywy;

c) posiadające świadectwo określone w art. 12 dyrektywy 91/494/EWG, uzupełnione zaświadczeniem, że mięso to spełnia wymagania rozdziału II i wszelkie warunki dodatkowe lub daje równoważne gwarancje określone w ust. 2 lit. b) niniejszego ustępu. Jeśli jest to konieczne, treść tego zaświadczenia formułowana jest na podstawie procedury przewidzianej w art. 21.

2) Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21 ustala się, co następuje:

a) wspólnotowy wykaz zakładów spełniających wymagania określone w lit. b). Do czasu sporządzenia tego wykazu Państwa Członkowskie mają prawo utrzymać kontrole przewidziane w art. 11 ust. 2 dyrektywy 90/675/EWG oraz krajowe świadectwo zdrowia wymagane w stosunku do zakładów, które podlegały zatwierdzeniu krajowemu;

b) warunki specjalne i równoważne gwarancje w odniesieniu do wymagań niniejszej dyrektywy, inne niż te które pozwalają na wyłączenie mięsa ze spożycia przez ludzi, zgodnie z art. 3 ust. I pkt A lit. d) oraz te ustanowione w załączniku I rozdział VI, rozdział VII pkt 42 i 43 oraz rozdział VIII. Takie warunki i gwarancje nie mogą być mniej rygorystyczne niż te ustanowione w art. 3–6 i 8–13.

3) Biegli z Komisji i Państw Członkowskich przeprowadzają kontrole na miejscu w celu sprawdzenia, czy:

a) gwarancje oferowane przez państwa trzecie w odniesieniu do warunków produkcji i wprowadzania do obrotu można uznać za równoważne z tymi, które są stosowane we Wspólnocie;

b) spełnione zostały warunki wynikające z ust. 1 i 2.

Biegli z Państw Członkowskich odpowiedzialni za przeprowadzenie tych kontroli wyznaczani są przez Komisję, działającą na wniosek Państw Członkowskich.

Kontrole te są przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która pokrywa koszty z nimi związane. Ich częstotliwość i procedury określane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21.

4) Do czasu zorganizowania kontroli określonych w ust. 3 nadal stosuje się przepisy krajowe w zakresie kontroli w państwach trzecich, z zastrzeżeniem powiadomienia poprzez Stały Komitet Weterynaryjny o przypadkach nieprzestrzegania zasad higieny stwierdzonych podczas tych kontroli.

Artykuł 15

Wykaz przewidziany w art. 14 ust. B pkt 2 może obejmować tylko te państwa trzecie lub ich części:

a) z których przywóz nie został zabroniony zgodnie z art. 9–12 dyrektywy 91/494/EWG;

b) które ze względu na swoje ustawodawstwo i organizację służb weterynaryjnych i kontrolnych, uprawnienia tych służb i nadzór jakiemu podlegają zostały uznane za zdolne do udzielenia gwarancji wprowadzenia w życie swoich obowiązujących przepisów zgodnie z art. 3 ust. 2 dyrektywy 72/462/EWG [1] lub art. 9 ust. 2 dyrektywy 91/494/EWG, lub

c) których służby weterynaryjne mogą zagwarantować przestrzeganie wymagań zdrowotnych co najmniej równoważnych z tymi, które są ustanowione w rozdziale II.

Artykuł 16

1. Państwa Członkowskie zapewnią, aby świeże mięso drobiowe podlegało przywozowi do Wspólnoty jedynie, jeśli:

— posiada świadectwa przewidziane w art. 14 ust. B pkt 1 lit. c),

— spełnia warunki kontroli przewidzianych przez dyrektywę 90/675/EWG.

2. Do czasu ustalenia szczegółowych zasad w celu wykonania niniejszego rozdziału:

— nadal obowiązują przepisy krajowe stosowane do przywozu z państw trzecich, w odniesieniu do których nie przyjęto takich wymagań na poziomie wspólnotowym, pod warunkiem że nie są one bardziej korzystne od przepisów ustanowionych w art. 14 ust. B pkt 2 lit. b),

[1] Dz.U. L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/688/EWG (Dz.U. L 377 z 31.12.1991, str. 18).

— przywóz musi odbywać się w warunkach ustanowionych w art. 11 ust. 2 dyrektywy 90/675/EWG.

Artykuł 17

Zasady i przepisy ustanowione w dyrektywie 90/675/EWG stosuje się w szczególności w odniesieniu do organizacji kontroli i następstw tych kontroli, które mają przeprowadzić Państwa Członkowskie, oraz do środków ochrony, które należy wprowadzić.

Do czasu wprowadzenia w życie decyzji przewidzianych w art. 8 ust. 3 dyrektywy 90/675/EWG przywóz musi odbywać się zgodnie z art. 11 ust. 2 tej dyrektywy.

ROZDZIAŁ IV

Przepisy końcowe

Artykuł 18

1. Przepisów załączników nie stosuje się do zakładów mieszczących się na niektórych wyspach Republiki Greckiej, gdzie produkcja tych zakładów przeznaczona jest wyłącznie do spożycia lokalnego.

2. Uzgodnienia dotyczące stosowania ust. 1 przyjmuje się na podstawie procedury przewidzianej w art. 21. Na mocy tej samej procedury można podjąć decyzję o zmianie przepisów tego ustępu, w celu stopniowego rozszerzania norm wspólnotowych na wszystkie zakłady znajdujące się na wyspach określonych w tym ustępie.

Artykuł 19

Załączniki zmieniane są przez Radę, która stanowi większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, w szczególności w celu dostosowania ich do postępu naukowo-technicznego.

Artykuł 20

Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21 mogą zostać przyjęte:

— specjalne warunki zatwierdzania zakładów znajdujących się na rynkach hurtowych,

— zasady oznakowania produktów pochodzących z zakładów przepakowywania oraz procedury kontroli pozwalające na powrót surowca do zakładu pochodzenia.

Artykuł 21

1. Gdy ma być stosowana procedura ustanowiona w niniejszym artykule, przewodniczący, z własnej inicjatywy albo na wniosek Państwa Członkowskiego, niezwłocznie przedstawia dane zagadnienie na forum Stałego Komitetu Weterynaryjnego (zwanego dalej „Komitetem"), ustanowionego decyzją 68/361/EWG ([1]).

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, które należy przyjąć. Komitet wydaje opinię na temat projektu w terminie, który przewodniczący może wyznaczyć stosownie do pilności sprawy. Opinia przyjmowana jest większością przewidzianą w art. 148 ust. 2 Traktatu w przypadku decyzji, które Rada podejmuje na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich są ważone w ramach Komitetu w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie ubierze udziału w głosowaniu.

3. a) Komisja przyjmuje przewidziane środki i niezwłocznie je stosuje, jeśli są one zgodne z opinią Komitetu.

   b) Jeśli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub w przypadku braku jego opinii – Komisja bezzwłocznie przedkłada Radzie wniosek dotyczący środków, jakie należy podjąć. Rada stanowi kwalifikowaną większością głosów.

   Jeżeli w ciągu trzech miesięcy od chwili przedłożenia sprawy Radzie nie podejmie ona działania, Komisja przyjmuje proponowane środki, chyba że Rada odrzuciła je zwykłą większością głosów.

Artykuł 22

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

([1]) Dz.U. L 255 z 18.10.1968, str. 23.

ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

OGÓLNE WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW

Zakłady muszą posiadać przynajmniej:

1) w pomieszczeniach, w których mięso jest produkowane, obrabiane lub składowane oraz w miejscach i na korytarzach, przez które mięso jest transportowane:

   a) wodoodporną posadzkę, łatwą do mycia i dezynfekcji, odporną na butwienie i ułożoną w sposób ułatwiający odprowadzanie wody; woda musi być odprowadzana w kierunku kanałów ściekowych wyposażonych w kraty i syfony zapobiegające wydostawaniu się zapachów. Jednakże:

      — w pomieszczeniach określonych w rozdziale II pkt 14 lit. e), w rozdziale III pkt 15 lit. a) i w rozdziale IV pkt 16 lit. a) odprowadzenie wody w kierunku kanałów ściekowych wyposażonych w kraty i syfony nie jest wymagane, a w pomieszczeniach określonych w pkt 16 lit. a) wystarczające jest urządzenie umożliwiające łatwe odprowadzenie wody,

      — w pomieszczeniach określonych w rozdziale IV pkt 17 lit. a), w których składowane jest jedynie mięso zapakowane lub opakowane oraz w strefach i korytarzach, którymi transportowane jest świeże mięso, wystarczająca jest wodoodporna i odporna na butwienie posadzka;

   b) gładkie ściany, odporne i nieprzepuszczalne, pokryte warstwą zmywalną i jasną do wysokości przynajmniej dwóch metrów; w pomieszczeniach chłodniczych i magazynowych przynajmniej do wysokości składowania. Linia zetknięcia ścian i podłogi musi być zaokrąglona lub zaopatrzona w podobne wykończenie, z wyjątkiem pomieszczeń określonych w rozdziale IV pkt 17 lit. a).

      Jednakże zastosowanie ścian drewnianych w pomieszczeniach określonych w rozdziale IV pkt 17, wybudowanych przed dniem 1 stycznia 1994 r., nie stanowi podstawy do wycofania zatwierdzenia;

   c) drzwi wykonane z trwałego, odpornego na korozję materiału lub, w przypadku drzwi drewnianych, pokryte gładką i nieprzepuszczalną powłoką na całej powierzchni;

   d) odporne na korozję i bezwonne materiały izolacyjne;

   e) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary;

   f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, nie powodujące zniekształcania kolorów;

   g) czysty i łatwy do utrzymania w czystości sufit; w innym wypadku warunki te musi spełniać wewnętrzna powierzchnia pokrycia dachu;

2) a) jak najbliżej stanowisk pracy wystarczającą liczba urządzeń służących do mycia i dezynfekcji rąk oraz do mycia urządzeń ciepłą wodą. Krany nie mogą być uruchamiane ręką lub ramieniem.

      Urządzenia do mycia rąk muszą być wyposażone w ciepłą i zimną bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki czyszczące i dezynfekujące oraz środki higieny przeznaczone do suszenia rąk;

   b) urządzenia do odkażania narzędzi gorącą wodą o temperaturze minimalnej 82 °C;

3) urządzenia do ochrony przed szkodnikami, takimi jak owady i gryzonie;

4) a) narzędzia i urządzenia do pracy, takie jak: wyposażenie automatyczne do obróbki mięsa, stoły do rozbioru, stoły ze zdejmowanymi blatami do rozbioru, pojemniki, taśmy transportowe i piły wykonane z materiałów odpornych na korozję, niezdolnych do skażenia mięsa, łatwe do mycia i dezynfekowania. Powierzchnie stykające się lub mogące mieć kontakt z mięsem, łącznie ze spawami i spojeniami, muszą być gładkie. Zabronione jest używanie drewna, z wyjątkiem pomieszczeń, w których znajduje się jedynie świeże mięso drobiowe zapakowane w higieniczny sposób;

   b) sprzęt i wyposażenie odporne na korozję i spełniające wymagania dotyczące higieny w odniesieniu do:

      — obróbki mięsa,

      — składowania pojemników na mięso, tak aby zapobiec bezpośredniemu zetknięciu się mięsa lub pojemników z podłogą lub ścianami;

c) wyposażenie do higienicznej obróbki i ochrony mięsa w czasie załadunku i wyładunku, łącznie z odpowiednio zaprojektowanymi i wyposażonymi miejscami przyjmowania i rozładunku mięsa;

d) specjalne wodoszczelne pojemniki nierdzewne, zaopatrzone w pokrywę i system zamykania uniemożliwiający dostęp do nich osobom nieuprawnionym, przeznaczone dla mięsa nienadającego się do spożycia przez ludzi lub zamykane na klucz pomieszczenie przeznaczone dla tego mięsa, jeśli jego ilość czyni to koniecznym lub jeśli nie jest ono usuwane lub niszczone pod koniec każdego dnia roboczego; jeśli mięso jest odprowadzane specjalnymi rynnami, muszą być one zbudowane i zainstalowane tak, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka zakażenia świeżego mięsa drobiowego;

e) pomieszczenie do higienicznego składowania materiałów, do pakowania i opakowywania, jeśli czynności te odbywają się w zakładzie;

5) sprzęt chłodniczy pozwalający na utrzymanie wewnętrznej temperatury mięsa na poziomach wymaganych przez niniejszą dyrektywę. Sprzęt ten musi posiadać system odpływowy umożliwiający odprowadzanie skroplonej wody w sposób niestwarzający żadnej możliwości skażenia świeżego mięsa drobiowego;

6) instalacje pod ciśnieniem pozwalające na zaopatrzenie w wodę pitną w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG ([1]). Instalacje przeznaczone do wody niezdatnej do picia muszą wyraźnie różnić się od instalacji wody pitnej;

7) instalacje dostarczające wystarczającą ilość ciepłej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG;

8) instalacje odprowadzające odpady płynne i stałe spełniające wymagania dotyczące higieny;

9) wystarczająco wyposażone pomieszczenie zamykane na klucz do wyłącznej dyspozycji służb weterynaryjnych lub odpowiednie wyposażenie w magazynach określonych w rozdziale IV i zakładach przepakowywania;

10) wyposażenie pozwalające w każdej chwili na skuteczne przeprowadzenie inspekcji weterynaryjnej przewidzianej w niniejszej dyrektywie;

11) odpowiednią liczbę szatni wyposażonych w gładkie, wodoodporne i zmywalne ściany i podłogi, z umywalkami, natryskami i toaletami ze spuszczaną wodą, wyposażonych w taki sposób, aby zabezpieczyć czyste części budynku przed skażeniem.

Drzwi toalety nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń roboczych. Natryski nie są konieczne w przypadku chłodni składowych służących jedynie do przyjmowania i składowania świeżego mięsa zapakowanego w sposób higieniczny. Umywalki muszą być zaopatrywane w bieżącą wodę zimną i ciepłą lub zmieszaną do odpowiedniej temperatury, w środki do czyszczenia i dezynfekcji rąk oraz w środki higieniczne do suszenia rąk. Krany nie mogą być uruchamiane ręką lub ramieniem. Wystarczająca ilość takich umywalek musi znajdować się w pobliżu toalet;

12) odpowiednie miejsce i wyposażenie do mycia i dezynfekcji środków transportu mięsa, z wyjątkiem chłodni składowych przeznaczonych jedynie do przyjmowania i składowania świeżego mięsa zapakowanego w sposób higieniczny. Ubojnie muszą posiadać osobne miejsce i wyposażenie do mycia i dezynfekcji środków transportu i klatek stosowanych dla drobiu przeznaczonego do uboju. Jednakże posiadanie takich miejsc i wyposażenia nie jest obowiązkowe, jeśli przepisy nakazują mycie i dezynfekcję środków transportu i klatek w miejscach urzędowo zatwierdzonych;

13) pomieszczenie lub bezpieczne miejsce do składowania detergentów, środków dezynfekujących oraz podobnych substancji.

ROZDZIAŁ II

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA UBOJNI DROBIU

14) W uzupełnieniu do ogólnych wymagań ubojnie muszą posiadać przynajmniej:

a) wystarczająco duże i łatwe do mycia i dezynfekowania pomieszczenie lub zakrytą przestrzeń, aby przeprowadzić badanie przedubojowe przewidziane w rozdziale VI pkt 28 akapit drugi i przyjąć ptaki określone w art. 2 akapit drugi pkt 1 niniejszej dyrektywy;

([1]) Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str. 11. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/692/EWG (Dz.U. L 377 z 31.12.1991, str. 48).

b) pomieszczenie do uboju wystarczająco duże, aby ogłuszanie i wykrwawianie z jednej strony oraz skubanie i sparzanie z drugiej strony były wykonywane w oddzielnych miejscach. Wszelkie połączenie między pomieszczeniem uboju a pomieszczeniem określonym w lit. a), inne niż niewielki otwór przeznaczony do przesyłania drobiu do uboju, musi być zaopatrzone w automatycznie zamykane drzwi;

c) pomieszczenie do patroszenia i przygotowywania wystarczająco duże, aby patroszenie było wykonywane na stanowisku wystarczająco oddalonym od innych stanowisk pracy lub od nich oddzielonym ścianą działową, tak aby uniemożliwić zanieczyszczenie mięsa. Wszelkie połączenie między pomieszczeniem do patroszenia i przygotowywania a pomieszczeniem do uboju, inne niż niewielki otwór przeznaczony jedynie do przesyłania ubitego drobiu, musi być zaopatrzone w automatycznie zamykane drzwi;

d) w razie potrzeby – pomieszczenie z którego dokonywana jest wysyłka;

e) wystarczająco duże komory chłodnicze lub zamrażalnicze zamykane na klucz dla zatrzymanego świeżego mięsa drobiowego;

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

g) oddzielne umywalki i toalety dla personelu pracującego przy żywych ptakach.

ROZDZIAŁ III

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW ROZBIORU

15) W uzupełnieniu do ogólnych wymagań zakłady rozbioru muszą posiadać przynajmniej:

a) wystarczająco duże komory chłodnicze lub zamrażalnicze do konserwacji mięsa;

b) — pomieszczenie przeznaczone do rozbioru, trybowania i pakowania,

— o ile operacja ta przeprowadzana jest w zakładzie rozbioru:

i) pomieszczenie przeznaczone do patroszenia gęsi i kaczek hodowanych do produkcji wątróbek, które zostały ogłuszone, wykrwawione i oskubane w gospodarstwie rolnym prowadzącym tucz;

ii) pomieszczenie przeznaczone do patroszenia drobiu określonego w rozdziale VIII pkt 49;

c) pomieszczenie do pakowania, jeśli operacje te są przeprowadzane w zakładzie rozbioru, chyba że spełnione są warunki przewidziane w rozdziale XIV pkt 74.

ROZDZIAŁ IV

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA CHŁODNI SKŁADOWYCH

16) W uzupełnieniu do ogólnych wymagań magazyny, w których składowane jest świeże mięso zgodnie z rozdziałem XIII pkt 69 tiret pierwsze, muszą posiadać przynajmniej:

a) wystarczająco duże komory chłodnicze i zamrażalnicze, łatwe do mycia, w których może być przechowywane świeże mięso w temperaturze przewidzianej w pkt 69 tiret pierwsze;

b) termometr lub termograf dla każdego pomieszczenia chłodniczego lub w każdym takim pomieszczeniu.

17) W uzupełnieniu do wymagań ogólnych magazyny, w których przechowywane jest świeże mięso drobiowe zgodnie z rozdziałem XIII pkt 69 tiret drugie, muszą posiadać przynajmniej:

a) wystarczająco duże pomieszczenia chłodnicze i zamrażalnicze, łatwe do mycia, w których może być przechowywane świeże mięso drobiowe w temperaturze przewidzianej w pkt 69 tiret drugie;

b) termometr lub termograf w każdym pomieszczeniu lub dla każdego pomieszczenia chłodniczego.

ROZDZIAŁ V

HIGIENA PERSONELU, POMIESZCZEŃ I SPRZĘTU W ZAKŁADACH

18) Od pracowników wymaga się absolutnej czystości; pomieszczenia i urządzenia powinny być utrzymywane w czystości.

a) Personel zajmujący się ze świeżym mięsem nieopakowanym lub opakowanym bądź też pracujący w pomieszczeniach lub w miejscach, gdzie odbywa się obróbka, pakowanie lub transport mięsa, musi w szczególności nosić czyste i łatwe do umycia nakrycia głowy i obuwie, odzież roboczą w jasnych kolorach lub inną odzież ochronną. Personel zatrudniony przy pracy lub innych czynnościach związanych ze świeżym mięsem zobowiązany jest do zakładania czystej odzieży roboczej na początku każdego dnia pracy, a w razie konieczności do jej zmiany w trakcie dnia, oraz do mycia i dezynfekowania rąk kilka razy podczas pracy i przed każdorazowym powrotem do pracy. Osoby, które miały styczność z chorymi ptakami lub zakażonym mięsem, muszą niezwłocznie starannie umyć ręce i ramiona ciepłą wodą, a następnie je zdezynfekować. Zakazuje się palenia w pomieszczeniach roboczych i magazynowych oraz w innych strefach i korytarzach, którymi przewożone jest świeże mięso.

b) Do zakładu nie ma wstępu żadne zwierze poza zwierzętami rzeźnymi w przypadku ubojni. Gryzonie, owady i wszelkie inne robactwo musi być systematyczne zwalczane.

c) Wyposażenie i sprzęt używany przy obróbce żywego drobiu oraz przy pracy ze świeżym mięsem drobiowym muszą być utrzymywane w dobrym stanie i w czystości. Należy je starannie myć i dezynfekować kilka razy w ciągu dnia pracy, po zakończeniu dnia pracy oraz przed ich ponownym użyciem, jeśli zostały zanieczyszczone.

d) Klatki służące do dostarczania drobiu muszą być zbudowane z materiałów nierdzewnych, łatwych do mycia i dezynfekowania. Należy je myć i dezynfekować po każdym opróżnieniu.

19) Pomieszczeń, narzędzi i sprzętu roboczego nie wolno wykorzystywać do innych celów niż obróbka świeżego mięsa drobiowego, świeżego mięsa lub mięsa z dziczyzny zatwierdzonego zgodnie z dyrektywą 91/495/EWG i 92/45/EWG, bądź do wyrobów lub produktów mięsnych, jeśli nie zostały umyte i zdezynfekowane przed powtórnym użyciem.

Ograniczenia tego nie stosuje się do sprzętu transportowego używanego w pomieszczeniach określonych w pkt 17 lit. a), jeśli mięso jest opakowane.

20) Mięso drobiowe i pojemniki, w których ono się znajduje, nie powinny mieć bezpośredniej styczności z podłogą.

21) Nakazuje się używanie wody pitnej do wszystkich celów, jednakże tytułem wyjątku dopuszcza się używanie wody niezdatnej do picia do produkcji pary, gaszenia pożarów, schładzania urządzeń chłodniczych i odprowadzania piór w ubojni, pod warunkiem że przeznaczone do tego celu instalacje nie pozwalają na używanie tej wody do innych celów i nie stanowią żadnego niebezpieczeństwa zakażenia świeżego mięsa. Instalacje z wodą niezdatną do picia muszą wyraźnie odróżniać się od instalacji z wodą pitną.

22) — Pióra i produkty uboczne uboju nienadające się do spożycia przez ludzi należy niezwłocznie usunąć.

— Niedozwolone jest rozsypywanie trocin lub innych podobnych materiałów na podłodze pomieszczeń roboczych i pomieszczeń do składowania świeżego mięsa drobiowego.

23) Detergentów, środków odkażających i podobnych substancji należy używać tak, aby nie uszkodzić sprzętu, narzędzi do pracy i świeżego mięsa. Po ich użyciu należy dokonać dokładnego płukania tego sprzętu i narzędzi do pracy wodą pitną.

24) Pracą i obróbką mięsa nie mogą się zajmować osoby, które mogą je zakazić.

Każda osoba zatrudniona do pracy przy świeżym mięsie musi przedstawić zaświadczenie lekarskie, potwierdzające, że nie ma przeciwwskazań do wykonywania przez nią takiej pracy. Nadzór medyczny nad tymi osobami jest regulowany przez ustawodawstwo krajowe obowiązujące w danym Państwie Członkowskim.

ROZDZIAŁ VI

BADANIE PRZEDUBOJOWE

25) a) Urzędowy lekarz weterynarii ubojni może pozwolić na ubój partii drobiu pochodzącego z gospodarstw tylko wtedy, kiedy pozostaje to bez uszczerbku dla świadectwa zamieszczonego w załączniku IV wzór 5 do dyrektywy 90/539/EWG, jedynie:

i) jeśli drób przeznaczony do uboju posiada świadectwo sanitarne przewidziane w załączniku IV; lub

ii) jeśli na 72 godziny przed przybyciem drobiu do ubojni posiada dokument określony przez właściwe władze, zawierający:

— aktualne informacje dotyczące stada pochodzenia, w szczególności te, które pochodzą z rejestru gospodarstwa określonego w pkt 27 lit. a), oraz odnoszą się do rodzaju drobiu przeznaczonego do uboju,

— poświadczenie, że gospodarstwo pochodzenia podlega kontroli urzędowego lekarza weterynarii.

Informacje te podlegają ocenie urzędowego lekarza weterynarii w celu podjęcia decyzji o środkach, jakie należy podjąć wobec ptactwa domowego pochodzącego z danego gospodarstwa, w szczególności o rodzaju badania przedubojowego.

b) Jeśli warunki przewidziane w lit. a) nie są spełnione, urzędowy lekarz weterynarii ubojni może odłożyć ubój lub, jeśli wymaga tego dobro sytuacji, zezwolić na ubój po przeprowadzeniu badań przewidzianych w pkt 27 lit. b) oraz musi zbadać gospodarstwo pochodzenia danego ptactwa domowego w celu uzyskania tych informacji. Wszelkie koszty związane z zastosowaniem niniejszego ustępu pokrywa rolnik, zgodnie z zasadami, które określą właściwe władze.

c) Jednakże w odniesieniu do rolników, których produkcja roczna nie przekracza 20 000 sztuk drobiu, 15 000 kaczek, 10 000 indyków lub 10 000 gęsi lub równoważnych ilości z innych gatunków ptactwa domowego określonego w art. 2 akapit drugi pkt 1, możliwe jest przeprowadzenie badania przedubojowego przewidzianego w pkt 27 lit. b) w ubojni. W takim przypadku rolnik musi dostarczyć deklarację potwierdzającą, że jego produkcja roczna nie przekracza powyższych liczb.

d) Rolnik musi przechowywać rejestr określony w pkt 27 lit. a) przez co najmniej dwa lata, w celu okazania właściwym władzom na ich wniosek.

26) Właściciel, osoba uprawniona do dysponowania drobiem lub ich przedstawiciel muszą ułatwić badanie przedubojowe, w szczególności towarzyszyć urzędowemu lekarzowi weterynarii urzędowemu we wszelkich czynnościach uznanych za niezbędne.

Urzędowy lekarz weterynarii musi wykonać badanie przedubojowe zgodnie z zasadami wykonywania zawodu, w odpowiednich warunkach oświetleniowych.

27) Badanie przedubojowe w gospodarstwie pochodzenia określonym w pkt 25 obejmuje:

a) sprawdzenie rejestrów rolnika, które muszą zawierać przynajmniej następujące informacje, w zależności od gatunku drobiu:

— data przybycia ptaków,

— pochodzenie ptaków,

— liczba ptaków,

— faktyczna wydajność ze sztuki (na przykład przyrost wagi),

— śmiertelność,

— dostawcy paszy,

— okres i rodzaj stosowanych dodatków paszowych i karencja,

— spożycie paszy i wody,

— badanie i rozpoznanie lekarza weterynarii, ewentualnie wraz z wynikami analiz laboratoryjnych,

— rodzaj produktu leczniczego podawanego ptakom, data rozpoczęcia i zakończenia jego podawania.

— data ewentualnych szczepień i rodzaj szczepień,

— przyrost wagi w okresie tuczenia,

— wyniki wszelkich inspekcji sanitarnych przeprowadzonych wcześniej na ptakach pochodzących z tego samego stada,

— liczba ptaków przeznaczonych do uboju,

— przewidywana data uboju;

b) dodatkowe badania niezbędne do sporządzenia diagnozy, jeśli ptaki:

i) są dotknięte chorobą przenoszoną na ludzi lub zwierzęta bądź pojedyncze sztuki lub wszystkie zachowują się w sposób wskazujący, że taka choroba może się pojawić;

ii) przejawiają zaburzenia w zachowaniu ogólnym lub oznaki choroby, która może spowodować, że mięso nie będzie się nadawało do spożycia przez ludzi;

c) regularne pobieranie próbek wody i paszy dla drobiu w celu skontrolowania przestrzegania karencji;

d) wyniki badań w kierunku odzwierzęcych czynników chorobotwórczych, wykonanych zgodnie z wymaganiami dyrektywy 92/117/EWG.

28) W ubojni urzędowy lekarz weterynarii zapewnia przeprowadzenie identyfikacji drobiu, kontroli w zakresie przestrzegania przepisów rozdziału II dyrektywy 91/628/EWG ([1]), w szczególności sprawdzenie, czy drób uległ uszkodzeniom w trakcie transportu.

Ponadto, w przypadku wątpliwości dotyczących tożsamości partii drobiu oraz jeśli drób ma zostać poddany badaniu przedubojowemu w ubojni zgodnie z pkt 25 lit. c), urzędowy lekarz weterynarii musi sprawdzić każdą klatkę, jeśli drób przejawia symptomy określone w pkt 27 lit. b).

29) Jeśli drób nie został ubity w ciągu trzech dni od badania i wystawienia świadectwa sanitarnego przewidzianego w pkt 25 lit. a) ppkt i) oraz:

— jeśli drób nie opuścił gospodarstwa pochodzenia – należy wydać nowe świadectwa sanitarne,

— lub – po ocenie przyczyn opóźnienia – urzędowy lekarz weterynarii ubojni zezwala na ubój, jeśli na przeszkodzie nie stoi żaden powód zdrowotny, a w razie potrzeby – po ponownym zbadaniu drobiu.

30) Bez uszczerbku dla wymagań dyrektywy 91/494/EWG należy zakazać uboju do celów spożycia przez ludzi, jeśli stwierdzono kliniczne objawy następujących chorób:

a) ornitozy;

b) salmonellozy.

Urzędowy lekarz weterynarii może na wniosek właściciela drobiu lub jego przedstawiciela zezwolić na ubój w normalnym trybie uboju, jeśli podjęte zostaną środki ostrożności w celu zredukowania do minimum zagrożenia rozprzestrzenienia się bakterii i czyszczenie oraz dezynfekcja sprzętu po tym uboju, przy czym mięso pochodzące z tego uboju należy oprawiać tak jak mięso zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi.

31) Urzędowy lekarz weterynarii musi:

a) zakazać uboju, jeśli dysponuje dowodami pozwalającymi na stwierdzenie, że mięso pochodzące z danych zwierząt nie nadawałoby się do spożycia przez ludzi;

b) przesunąć termin uboju, jeśli nie przestrzegano karencji w odniesieniu do pozostałości;

c) zapewnić, jeśli chodzi o drób klinicznie zdrowy, pochodzący ze stada którego ubój jest obowiązkowy w ramach programu zwalczania chorób zakaźnych, aby drób ten został ubity pod koniec dnia lub w takich warunkach, aby uniknąć jakiegokolwiek zakażenia innego drobiu. Państwa Członkowskie mogą dysponować tym mięsem na swym terytorium zgodnie ze swoimi przepisami krajowymi.

32) Urzędowy lekarz weterynarii musi powiadomić niezwłocznie właściwe władze o zakazie uboju, wskazując przyczynę tego zakazu i tymczasowo trzymać w odosobnieniu drób objęty tym zakazem uboju.

([1]) Dz.U. L 340 z 11.12.1991, str. 17.

ROZDZIAŁ VII

WYMAGANIA DOTYCZĄCE HIGIENY UBOJU I OBRÓBKI ŚWIEŻEGO MIĘSA

33) Do pomieszczeń przeznaczonych do uboju wolno wprowadzać jedynie żywy drób. Po jego wprowadzeniu ptaki powinny zostać ubite niezwłocznie po ogłuszeniu, z wyjątkiem uboju przeprowadzanego zgodnie z obyczajem religijnym.

34) Wykrwawianie powinno być całkowite i przeprowadzone w taki sposób, aby nie spowodować zanieczyszczenia poza miejscem uboju.

35) Drób należy oskubać z piór niezwłocznie i w całości.

36) Patroszenie musi być dokonane niezwłocznie w przypadku patroszenia całkowitego lub w czasie przewidzianym w rozdziale VIII pkt 49 w przypadku patroszenia częściowego lub odłożonego. Ubity drób musi zostać otwarty tak, aby można było przeprowadzić kontrolę jamy brzusznej i wnętrzności. W tym celu wnętrzności do badania mogą być pozostawione oddzielnie lub połączone z tuszami naturalnym połączeniem. Jeśli są osobno, powinna być możliwa ich identyfikacja z tuszą pochodzenia.

Jednakże w odniesieniu do gęsi i kaczek hodowanych i ubitych w celu produkcji wątróbek patroszenie można wykonać w ciągu 24 godzin, z zastrzeżeniem, że temperatura niepatroszonych tusz zostanie jak najszybciej doprowadzona do temperatury przewidzianej w rozdziale XIII pkt 69 tiret pierwsze i na tym poziomie utrzymana, a tusze zostaną przetransportowane zgodnie z zasadami higieny

37) Po przeprowadzeniu badania wnętrzności, które zostały usunięte, muszą być niezwłocznie oddzielone od tuszy, a części nienadające się do spożycia przez ludzi należy natychmiast usunąć.

Wnętrzności lub części wnętrzności pozostałe w tuszach, z wyjątkiem nerek, należy usunąć, o ile jest to możliwe w całości, przy zachowaniu zadowalających warunków dotyczących higieny.

38) Niedozwolone jest czyszczenie mięsa drobiowego za pomocą tkanin i wypełnianie tusz, z wyjątkiem przypadku, gdy tuszki są wypełniane podrobami jadalnymi lub szyjami z drobiu ubitego w ubojni.

39) Rozbiór i usuwanie lub przerób mięsa drobiowego przed zakończeniem badania są zabronione. Urzędowy lekarz weterynarii może zarządzić wykonanie każdego innego zabiegu wymaganego do celów inspekcji.

40) Zatrzymane mięso oraz mięso zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z rozdziałem IX pkt 53 lub niedopuszczone do spożycia przez ludzi zgodnie z rozdziałem IX pkt 54, pióra i odpady powinny jak najszybciej zostać umieszczone w pomieszczeniach, na powierzchniach lub w urządzeniach przewidzianych w rozdziale I pkt 4 lit. d) i w rozdziale II pkt 14 lit. e) i f) oraz należy postępować z nim w taki sposób, aby ograniczyć możliwość zakażenia do minimum.

41) Po zakończeniu badania i wypatroszeniu świeże mięso drobiowe powinno zostać niezwłocznie oczyszczone i schłodzone zgodnie z wymaganiami dotyczącymi higieny, tak aby jak najszybciej osiągnęło temperaturę przewidzianą w rozdziale XIII.

42) Mięso drobiowe podlegające procesowi schładzania przez zanurzenie zgodnie z procesem określonym w pkt 43 musi niezwłocznie po wypatroszeniu zostać poddane dokładnemu myciu przez zraszanie oraz bezzwłocznie zostać zanurzone. Zraszanie musi być wykonane przy pomocy instalacji zapewniającej skuteczne mycie wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni tusz.

Dla tusz, których waga:

— nie przekracza 2,5 kg – należy użyć przynajmniej 1,5 litra wody na tuszę,

— wynosi od 2,5 do 5 kg – należy użyć przynajmniej 2,5 litra wody na tuszę,

— wynosi lub przekracza 5 kg – należy użyć przynajmniej 3,5 litra wody na tuszę.

43) Proces schładzania poprzez zanurzenie musi spełniać następujące wymagania:

a) tusze przechodzą przez jeden lub kilka pojemników z wodą lub lodu z wodą, których zawartość jest stale odnawiana. Dopuszcza się do tego celu jedynie system, w którym tusze są stale przesuwane mechanicznie przez strumień wody płynący w przeciwnym kierunku;

b) temperatura wody lub pojemników mierzona w miejscu wprowadzenia i wyprowadzenia tusz nie powinna przekraczać odpowiednio +16 °C i +4 °C;

c) należy go przeprowadzić tak, aby temperatura przewidziana w rozdziale XIII pkt 69 tiret pierwsze została osiągnięta jak najszybciej;

d) minimalny przepływ wody w całym procesie schładzania określonym w pkt a) musi wynosić:

— 2,5 litra na tuszę o wadze 2,5 kg lub mniej,

— 4 litry na tuszę o wadze od 2,5 do 5 kg,

— 6 litrów na tuszę o wadze 5 kg lub więcej.

Jeśli występuje kilka pojemników, napływ świeżej wody i odpływ wody zużytej w każdym pojemniku musi być regulowany tak, aby malał on zgodnie z kierunkiem ruchu tusz, a świeża woda była rozdzielona między pojemniki tak, aby przepływ wody poprzez ostatni pojemnik był nie mniejszy niż:

— 1 litr na tuszę o wadze 2,5 kg lub mniej,

— 1,5 litra na tuszę o wadze od 2,5 do 5 kg,

— 2 litry na tuszę o wadze 5 kg lub więcej.

Wody zużytej do pierwszego napełnienia pojemników nie należy brać pod uwagę przy obliczaniu tych ilości;

e) tusze nie powinny pozostawać w pierwszej części aparatury lub w pierwszym pojemniku dłużej niż pół godziny ani też w pozostałej części aparatury lub w pozostałych pojemnikach dłużej niż to bezwzględnie konieczne.

Należy podjąć wszelkie niezbędne środki ostrożności, aby w przypadku zakłócenia procesu przestrzegany był czas przewidziany w akapicie pierwszym.

Po każdym zatrzymaniu urządzeń urzędowy lekarz weterynarii musi przed ponownym uruchomieniem upewnić się, że tusze nadal spełniają wymagania niniejszej dyrektywy i nadają się do spożycia przez ludzi lub, jeśli tak nie jest, zapewnić, aby jak najszybciej zostały przetransportowane do pomieszczenia przewidzianego w rozdziale I pkt 4 lit. d);

f) każda część urządzenia musi zostać całkowicie opróżniona, umyta i zdezynfekowana w każdym przypadku, gdy jest to konieczne, po zakończeniu dnia pracy i przynajmniej raz dziennie;

g) cechowane urządzenia kontrolne muszą umożliwiać odpowiedni i stały nadzór pomiaru i zapisu:

— zużycia wody w czasie zraszania poprzedzającego zanurzenie,

— temperatury wody w pojemniku lub pojemnikach w miejscu wprowadzenia i wyprowadzenia tusz,

— zużycia wody w czasie zanurzenia,

— liczby tusz w każdej partii według masy określonej w lit. d) i w pkt 42;

h) wyniki poszczególnych kontroli przeprowadzonych przez producenta należy przechowywać w celu okazania ich na wniosek urzędowego lekarza weterynarii;

i) do momentu przyjęcia zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21 niniejszej dyrektywy wspólnotowych metod mikrobiologicznych prawidłowe działanie instalacji schładzającej i jej wpływ na poziom higieny podlega ocenie przy zastosowaniu naukowych metod mikrobiologicznych, uznanych przez Państwa Członkowskie, poprzez porównanie całkowitego skażenia bakteryjnego i skażenia pałeczkami jelitowymi tusz przed zanurzeniem i po zanurzeniu. Porównanie to musi zostać przeprowadzone przy pierwszym uruchomieniu instalacji, a następnie okresowo, oraz w każdym przypadku, gdy instalacja podlegała zmianom. Działanie poszczególnych części należy regulować tak, aby zapewnić zadowalający standard w zakresie higieny.

44) Do chwili ukończenia badania tusze oraz podroby, które nie zostały poddane badaniu, nie mogą mieć styczności z tuszami i podrobami już poddanymi badaniu; zabrania się również usuwania, rozbioru oraz dalszej obróbki tusz.

45) Mięso zatrzymane i zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi oraz niejadalne produkty uboczne nie mogą stykać się z mięsem zgłoszonym jako nadające się do spożycia przez ludzi; powinny one jak najszybciej zostać umieszczone w specjalnych pomieszczeniach lub pojemnikach, usytuowanych i zaprojektowanych tak, aby uniknąć jakiegokolwiek zakażenia innego świeżego mięsa drobiowego.

46) Późniejsze sprawianie, przyrządzanie, obróbka i transport mięsa, łącznie z podrobami, muszą odbywać się z poszanowaniem wszelkich zasad higieny. Jeśli mięso jest opakowane, należy przestrzegać warunków wymienionych w rozdziale II pkt 14 d) i w rozdziale XIV. Mięso zapakowane musi być składowane w pomieszczeniu innym niż świeże mięso nieopakowane.

ROZDZIAŁ VIII

BADANIE POUBOJOWE

47) Drób należy poddać badaniu niezwłocznie po uboju w odpowiednich warunkach oświetleniowych.

W ramach tej inspekcji:

a) następujące części:

i) powierzchnia tusz bez głowy i kończyn, z wyjątkiem przypadku gdy przeznaczone są one do spożycia przez ludzi;

ii) wnętrzności; oraz

iii) jamy ciała

muszą zostać poddane badaniu wzrokowemu oraz, w razie potrzeby, palpacyjnemu lub przez nacinanie;

b) należy zwrócić uwagę:

i) na nieprawidłowości w konsystencji, kolorze i zapachu tusz;

ii) na poważniejsze nieprawidłowości wynikające z czynności uboju;

iii) na właściwe funkcjonowanie urządzeń do uboju.

Urzędowy lekarz weterynarii musi w każdym wypadku:

a) przeprowadzić szczegółową kontrolę losową próbki ptaków wyeliminowanych w czasie badania poubojowego, których mięso zostało zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi, zgodnie z rozdziałem IX pkt 53;

b) zbadać losową próbkę 300 ptaków pobranych z całości partii, która została poddana badaniu poubojowemu, w celu kontroli wnętrzności i jam ciała;

c) przeprowadzić szczegółowe badanie poubojowe mięsa drobiowego, jeśli występują inne przesłanki wskazujące, że mięso pochodzące z tego drobiu mogłoby nie nadawać się do spożycia przez ludzi.

Właściciel lub osoba uprawniona do dysponowania drobiem muszą współpracować w wymaganym zakresie w badaniu poubojowym. Muszą oni przygotować drób i mięso drobiowe tak, aby umożliwić badanie. Na wniosek inspektora muszą udzielić wszelkiej odpowiedniej pomocy dodatkowej. Jeśli osoby uprawnione do dysponowania drobiem nie przestrzegają obowiązku współpracy, inspektor zawiesza badanie do czasu aż będą współpracować w zakresie wymaganym do jego przeprowadzenia.

48) W przypadku drobiu częściowo wypatroszonego, pozbawionego niezwłocznie przewodu pokarmowego, konieczne jest zbadanie wnętrzności i jam tuszy po wypatroszeniu przynajmniej 5 % ubitego drobiu z każdej partii. Jeśli w czasie tego badania stwierdzi się obecność nieprawidłowości u kilku ptaków, należy przeprowadzić badanie wszystkich ptaków z partii, zgodnie z pkt 47.

49) W przypadku drobiu o opóźnionym patroszeniu („New York dressed"):

a) inspekcję sanitarną pośmiertną zgodnie z pkt 47 przeprowadza się najpóźniej 15 dni po uboju, w czasie których drób musi być składowany w temperaturze nieprzekraczającej +4 °C;

b) najpóźniej do końca tego okresu musi on zostać wypatroszony w ubojni, gdzie został ubity, lub w innym zatwierdzonym zakładzie rozbioru drobiu, spełniającym dodatkowe wymagania z rozdziału III pkt 15 lit. b) tiret drugie ppkt ii), oraz w tym ostatnim przypadku – posiadać świadectwo sanitarne określone w załączniku V;

c) mięso drobiowe nie może zostać opatrzone znakiem jakości zdrowotnej określonym w rozdziale XII przed wypatroszeniem, określonym w pkt b).

50) Pobieranie próbek w celu poszukiwania pozostałości musi odbywać się przez kontrolę na miejscu, a w każdym przypadku – w sytuacji uzasadnionych podejrzeń. W przypadku poszukiwania pozostałości przez pobieranie próbek należy przede wszystkim poszukiwać pozostałości określonych w grupie A III oraz w grupie B pkt I lit. a) i c) i w pkt II lit. a) załącznika I do dyrektywy 86/469/EWG [1].

[1] Dz.U. L 275 z 26.9.1986, str. 36. Dyrektywa zmieniona przez decyzję 89/187/EWG (Dz.U. L 66 z 10.3.1989, str. 37).

Obowiązku poszukiwania pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym określonym w art. 4 ust. 1 akapit drugi niniejszej dyrektywy nie stosuje się do drobiu pochodzącego z gospodarstw pozostających pod urzędową kontrolą, jeśli poszukiwanie tych pozostałości zostało przyprowadzone w gospodarstwie pochodzenia.

51) W przypadku podejrzenia choroby w czasie badania przed- lub poubojowego urzędowy lekarz weterynarii może zażądać przeprowadzenia koniecznych badań laboratoryjnych, o ile uzna to za konieczne do sporządzenia diagnozy lub wyodrębnienia mogących występować substancji aktywnych farmakologicznie, biorąc pod uwagę zaobserwowany stan patologiczny.

W razie wątpliwości urzędowy lekarz weterynarii może na odpowiedniej części mięsa drobiowego wykonać dalsze nacięcia i badania, konieczne do sformułowania ostatecznej diagnozy.

Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi, że zasady higieny określone w niniejszej dyrektywie są w sposób oczywisty naruszane lub że istnieją przeszkody w przeprowadzeniu stosownej inspekcji sanitarnej, ma on prawo podjąć działania mające na celu wykorzystanie sprzętu lub pomieszczeń oraz zastosować wszelkie konieczne środki zmierzające do przerwania procesu produkcyjnego włącznie.

52) Wyniki badania przed- i poubojowego muszą zostać odnotowane przez urzędowego lekarza weterynarii, a w przypadku diagnozy o chorobie zakaźnej – przekazane właściwym władzom weterynaryjnym odpowiedzialnym za nadzór gospodarstwa, z którego pochodziły zwierzęta, jak również właścicielowi gospodarstwa pochodzenia lub jego przedstawicielowi, który ma obowiązek je uwzględnić i zachować oraz przedstawić urzędowemu lekarzowi weterynarii przeprowadzającemu badanie przedubojowe w czasie kolejnego okresu produkcyjnego.

ROZDZIAŁ IX

DECYZJA URZĘDOWEGO LEKARZA WETERYNARII PODEJMOWANA PODCZAS BADANIA POUBOJOWEGO

53) a) Jako nienadające się do spożycia przez ludzi w całości zgłasza się mięso drobiowe, którego badanie poubojowe wykazało:

— uogólnione choroby zakaźne i stałą obecność w narządach patogennych mikroorganizmów mogących przenosić się na ludzi,

— grzybicę systemową i lokalne zmiany w narządach, gdy istnieje podejrzenie, że zostały spowodowane przez czynniki chorobotwórcze przenoszone na ludzi lub przez ich toksyny,

— obecność dużej liczby pasożytów pod skórą lub w mięśniach oraz pasożyty systemowe;

— zatrucie,

— wyniszczenie,

— nienormalny zapach, kolor, smak,

— guzy złośliwe lub liczne,

— ogólne zanieczyszczenie lub skażenie,

— istotne uszkodzenia i wybroczyny,

— rozległe uszkodzenia mechaniczne, łącznie z rozległymi oparzeniami,

— niedostateczne wykrwawienie,

— pozostałości substancji przekraczające dopuszczalne normy lub pozostałości substancji zakazanych,

— puchlinę brzuszną.

b) Za nienadające się do spożycia przez ludzi uznaje się części ubitych zwierząt, które przejawiają ograniczone zmiany lub skażenia niewpływające na stan zdrowia pozostałego mięsa.

54) Z przeznaczenia do spożycia przez ludzi wyłącza się głowę oddzieloną od tuszy, z wyjątkiem języka, grzebienia, dzwonków i zęba jajowego oraz wymienione trzewia: tchawicę, płuca oddzielone od tuszy zgodnie z rozdziałem VII pkt 37, przełyk, wole, jelito i woreczek żółciowy.

ROZDZIAŁ X

PRZEPISY DOTYCZĄCE MIĘSA PRZEZNACZONEGO DO ROZBIORU

55) Rozbiór tuszy na części lub trybowanie dozwolone jest jedynie w zatwierdzonych zakładach rozbioru.

56) Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel jest zobowiązany do ułatwienia przeprowadzania czynności związanych z kontrolą zakładu, w szczególności do wykonywania wszelkich czynności uznanych za niezbędne oraz do oddania do dyspozycji służb kontrolnych niezbędnych urządzeń. W szczególności musi on być w stanie udzielić informacji o pochodzeniu mięsa znajdującego się w jego zakładzie rozbioru i o pochodzeniu ubitych zwierząt na wniosek urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za kontrolę.

57) Bez uszczerbku dla rozdziału V pkt 19 mięso niespełniające wymagań art. 3 ust. I lit. B pkt 1 niniejszej dyrektywy nie może znaleźć się w zatwierdzonych zakładach rozbioru, jeśli nie było składowane w specjalnych pomieszczeniach chłodniczych; musi ono być rozbierane w innym miejscu lub w innym czasie niż mięso spełniające te wymagania. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć w każdej chwili wolny dostęp to wszystkich pomieszczeń magazynowych i roboczych, aby zagwarantować ścisłe przestrzeganie powyższych przepisów.

58) Świeże mięso przeznaczone do rozbioru, od momentu wwiezienia do zakładu rozbioru do chwili rozbioru, musi zostać umieszczone w pomieszczeniu przewidzianym w rozdziale III pkt 15 lit. a).

Jednakże, bez względu na rozdział VII pkt 41, mięso może zostać bezpośrednio przetransportowane z pomieszczenia ubojni do pomieszczenia do rozbioru.

W takich przypadkach pomieszczenie ubojni i pomieszczenie do rozbioru muszą znajdować się wystarczająco blisko siebie i w tym samym kompleksie budynków, ponieważ mięso do rozbioru musi zostać przekazane w ramach jednej czynności z jednego pomieszczenia do drugiego przy pomocy rozszerzonej mechanicznej sieci obróbki pomieszczenia ubojni, a rozbiór musi zostać przeprowadzony bezzwłocznie. Po zakończonym rozbiorze i pakowaniu mięso musi zostać przetransportowane do pomieszczenia chłodniczego przewidzianego w rozdziale III pkt 15 lit. a).

59) Mięso w miarę potrzeb musi zostać umieszczone w pomieszczeniach określonych w rozdziale III pkt 15 lit. b). Po wykonaniu rozbioru oraz w razie potrzeby pakowania musi ono zostać przetransportowane do pomieszczenia chłodniczego przewidzianego w pkt 15 lit. a).

60) Z wyjątkiem przypadków rozbioru mięsa na ciepło rozbieranie może odbywać się tylko wtedy, gdy mięso osiągnęło temperaturę nieprzekraczającą +4 °C.

61) Niedozwolone jest czyszczenie świeżego mięsa za pomocą tkanin.

62) Rozbiór wykonywany jest tak, aby zapobiec jakiemukolwiek zanieczyszczeniu mięsa. Odłamki kości i skrzepy krwi muszą być usunięte. Mięso po rozbiorze nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi należy gromadzić w pojemnikach lub pomieszczeniach przewidzianych w rozdziale I pkt 4 lit. d).

ROZDZIAŁ XI

MONITOROWANIE ZDROWIA MIĘSA Z ROZBIORU I MIĘSA SKŁADOWANEGO

63) Zatwierdzone zakłady rozbioru, zakłady przepakowywania i chłodnie składowe podlegają kontroli przeprowadzanej przez członka zespołu inspekcyjnego, określonego w art. 8 ust. 2 akapit trzeci niniejszej dyrektywy.

64) Kontrola przewidziana w pkt 63 obejmuje następujące działania:

— kontrolę przyjęcia i wywozu świeżego mięsa,

— inspekcję sanitarną świeżego mięsa znajdującego się w zakładzie,

— kontrolę stanu czystości pomieszczeń, instalacji i narzędzi, przewidzianą w rozdziale V, oraz higieny personelu, łącznie z odzieżą,

— każdą inna kontrolę, którą urzędowy lekarz weterynarii uzna za niezbędną w celu zapewnienia przestrzegania przepisów niniejszej dyrektywy.

ROZDZIAŁ XII

OZNAKOWANIE ZDROWOTNE

65) Oznakowanie zdrowotne musi zostać wykonane pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii. W tym celu nadzoruje on:

a) oznakowanie zdrowotne mięsa;

b) etykiety i materiał do pakowania, jeśli zostały już one opatrzone stemplem przewidzianym w niniejszym rozdziale.

66) Znak jakości zdrowotnej obejmuje:

a) w odniesieniu do mięsa zapakowanego w pojedyncze jednostki lub w małych opakowaniach:

— w części górnej – symbol państwa wysyłającego, pisany drukowanymi literami (jeden z następujących):

B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK,

— pośrodku – weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu lub, w razie potrzeby, zakładu rozbioru lub zakładu przepakowywania,

— w dolnej części – jeden z następujących symboli: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG.

Litery i cyfry muszą mieć 0,2 centymetra wysokości;

b) w odniesieniu do dużych opakowań – owalny stempel o wymiarach przynajmniej 6,5 cm szerokości i 4,5 cm wysokości, włącznie z informacjami wymienionymi w lit. a).

Wysokość liter musi wynosić co najmniej 0,8 cm, a cyfr – co najmniej 1 cm. Znak jakości zdrowotnej może ponadto obejmować informację pozwalającą na identyfikację weterynarza, który przeprowadził inspekcję sanitarną mięsa.

Materiał do znakowania musi spełniać wszystkie wymagania higieny, a informacja na nim umieszczona, określona w lit. a), musi być doskonale widoczna.

67) a) Oznakowanie zdrowotne określone w pkt 66 lit. a) musi zostać wykonane:

— na opakowaniach jednostkowych lub innych opakowaniach zapakowanych osobno tusz lub w sposób widoczny pod nimi,

— na tuszach niezapakowanych osobno poprzez przyłożenie stempla lub jednorazowej etykietki,

— na opakowaniach jednostkowych lub innych opakowaniach części tusz lub podrobów zapakowanych w małych ilościach lub w sposób widoczny pod nimi.

b) Oznakowanie zdrowotne określone w pkt 66 lit. b) musi zostać wykonane na dużym opakowaniu zawierającym tusze, części tusz lub podrobów oznakowanych zgodnie z lit. a).

c) Jeśli oznakowanie zdrowotne wykonane jest na opakowaniu jednostkowym lub opakowaniu zbiorczym:

— znak ten musi zostać przystawiony tak, aby został zniszczony w chwili otwierania opakowania jednostkowego lub zbiorczego, lub

— opakowanie jednostkowe lub zbiorcze muszą być zapieczętowane tak, aby nie było możliwe ich ponowne użycie po otwarciu.

68) Oznakowanie zdrowotne tusz, części tusz lub podrobów przewidziane w pkt 67 lit. a) nie jest wymagane w następujących przypadkach:

1) Partie tusz, łącznie z tymi, z których usunięto niektóre części zgodnie z rozdziałem IX pkt 53 lit. b), są wysyłane w celu rozbioru z zatwierdzonej ubojni do zatwierdzonego zakładu rozbioru w następujących warunkach:

a) duże opakowania zawierające świeże mięso drobiowe powinny na powierzchni zewnętrznej posiadać znak jakości zdrowia, przyłożony zgodnie z pkt 67 lit. a) tiret trzecie i z pkt 67 lit. c);

b) zakład wysyłający prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i przeznaczenie partii wysyłanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;

c) odbierający zakład rozbioru prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i pochodzenie partii otrzymanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;

d) znak jakości zdrowotnej na dużych opakowaniach zostaje zniszczony w czasie ich otwierania w zakładzie rozbioru pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii;

e) na zewnętrznej powierzchni dużego opakowania widnieje wyraźna informacja o przeznaczeniu i przewidywanym wykorzystaniu partii, zgodnie z niniejszym punktem i załącznikiem VII.

2) Partie tusz, łącznie z tymi, których niektóre części zostały usunięte zgodnie z rozdziałem IX pkt 53 lit. b), części tusz i następujące podroby: serca, wątroby i żołądki, zostają wysłane w celu obróbki z zatwierdzonej ubojni, zakładu rozbioru lub z zakładu przepakowywania do zakładu mięsnego i zakładu wytwarzającego produkty mięsne w następujących warunkach:

   a) duże opakowania zawierające świeże mięso drobiowe posiadają na powierzchni zewnętrznej znak jakości zdrowotnej, zgodnie z pkt 67 lit. a) tiret trzecie i pkt 67 lit. c);

   b) zakład wysyłający prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i przeznaczenie partii wysyłanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;

   c) zakład mięsny i zakład wytwarzający produkty mięsne prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i pochodzenie partii otrzymanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;

   d) jeśli świeże mięso drobiowe przeznaczone jest do wytworzenia produktów mięsnych do handlu wewnątrzwspólnotowego, znak jakości zdrowotnej dużych opakowań zostaje zniszczony w czasie ich otwierania w zakładzie pod nadzorem właściwych władz;

   e) na zewnętrznej powierzchni dużego opakowania widnieje wyraźna informacja o przeznaczeniu i przewidywanym wykorzystaniu partii, zgodnie z niniejszym punktem. i z załącznikiem VII.

3) W celu bezpośredniej dostawy do użytkownika końcowego partie tusz, łącznie z tymi, których części zostały usunięte zgodnie z rozdziałem IX pkt 53 lit. b), po obróbce cieplnej zostają wysłane z zatwierdzonej ubojni, zakładu przepakowywania lub zatwierdzonego zakładu rozbioru do restauracji, stołówek i instytucji w następujących warunkach:

   a) opakowania zawierające świeże mięso drobiowe posiadają na powierzchni zewnętrznej znak jakości zdrowotnej, zgodnie z pkt 67 lit. a) tiret trzecie i z pkt 67 lit. c);

   b) zakład wysyłający prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i przeznaczenie partii wysyłanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;

   c) odbiorca prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i pochodzenie partii otrzymanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;

   d) odbiorcy podlegają kontroli właściwych władz, które muszą mieć dostęp do prowadzonych rejestrów;

   e) na zewnętrznej powierzchni dużego opakowania widnieje wyraźna informacja o przeznaczeniu i przewidywanym wykorzystaniu partii, zgodnie z niniejszym punktem i załącznikiem VII.

ROZDZIAŁ XIII

SKŁADOWANIE

69) — Świeże mięso drobiowe musi po schłodzeniu przewidzianym w pkt 41 być utrzymywane w temperaturze nieprzekraczającej w żadnym przypadku +4 °C.

— Zamrożone mięso drobiowe musi być utrzymywane w temperaturze nieprzekraczającej w żadnym przypadku – 12 °C.

— Świeże mięso drobiowe opakowane nie może być składowane w tych samych pomieszczeniach, co świeże mięso nieopakowane.

ROZDZIAŁ XIV

OPAKOWYWANIE I PAKOWANIE ŚWIEŻEGO MIĘSA

70) a) Opakowania zbiorcze (na przykład skrzynki, kartony) muszą spełniać wszystkie zasady higieny, w szczególności:

   — nie mogą zmieniać właściwości organoleptycznych mięsa,

   — muszą zapobiegać przenikaniu do mięsa substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,

   — muszą być wystarczająco solidne, aby zapewnić skuteczną ochronę mięsa w czasie transportu i obróbki;

   b) opakowania zbiorcze nie mogą być ponownie używane do pakowania mięsa, chyba że wykonane są z materiałów odpornych na korozję, łatwych do umycia i po uprzednim umyciu i dezynfekcji.

71) Jeśli rozebrane świeże mięso lub podroby są pakowane, operacja ta musi być wykonywana niezwłocznie po rozbiorze oraz w sposób zgodny z wymaganiami dotyczącymi higieny.

Materiały na opakowania jednostkowe muszą być przezroczyste i bezbarwne lub, w przypadku przezroczystego materiału kolorowego, zaprojektowane tak, aby pozostawić mięso i podroby częściowo widoczne. Muszą one poza tym spełniać warunki wymienione w pkt 70 lit. a) tiret pierwsze i drugie; nie mogą one zostać ponownie użyte do pakowania mięsa.

Części drobiu lub podrobów oddzielone od tuszy muszą być zawsze zapakowane w warstwę ochronną spełniającą powyższe kryteria oraz szczelnie zamknięte.

72) Mięso w opakowaniu jednostkowym musi być umieszczone w opakowaniu zbiorczym.

73) Jednakże, jeśli materiał do pakowania spełnia wszystkie warunki w zakresie ochrony opakowania, nie musi on być przezroczysty ani bezbarwny oraz nie jest konieczne umieszczanie go w drugim pojemniku, pod warunkiem że pozostałe wymagania pkt 70 są spełnione.

74) Rozbiór, trybowanie, opakowywanie i pakowanie może odbywać się w tym samym pomieszczeniu, jeśli opakowanie zbiorcze nadaje się do ponownego użycia, jak określono w pkt 70 lit. b) lub z zastrzeżeniem następujących warunków:

a) pomieszczenie musi być wystarczająco obszerne i urządzone tak, aby zapewnić przeprowadzenie operacji w sposób higieniczny;

b) opakowania jednostkowe i zbiorcze niezwłocznie po wyprodukowaniu muszą być pokryte warstwą ochronną, zabezpieczającą przed wszelkimi uszkodzeniami podczas transportu do zakładu oraz są składowane w higienicznych warunkach w oddzielnym pomieszczeniu w zakładzie;

c) pomieszczenia przeznaczone do składowania materiałów na opakowania muszą być pozbawione kurzu i robactwa oraz jakiegokolwiek kontaktu z pomieszczeniami zawierającymi substancje mogące zakazić świeże mięso. Opakowania nie mogą być składowane na podłodze;

d) opakowania są złożone w higienicznych warunkach przed ich dostarczeniem do pomieszczenia;

e) opakowania muszą zostać dostarczone do pomieszczenia w warunkach higienicznych i bezzwłocznie użyte. Nie mogą być one przenoszone przez personel zajmujący się mięsem;

f) natychmiast po zapakowaniu mięso musi zostać umieszczone w pomieszczeniach przeznaczonych do składowania.

75) Opakowania określone w niniejszym rozdziale mogą zawierać jedynie rozebrane świeże mięso drobiowe.

ROZDZIAŁ XV

TRANSPORT

76) Świeże mięso musi być transportowane środkami transportu wyposażonymi w system hermetycznego zamykania lub – w odniesieniu do świeżego mięsa przywożonego zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG lub świeżego mięsa przewożonego tranzytem przez terytorium państwa trzeciego – zaplombowanymi środkami transportu, zaprojektowanymi i wyposażonymi w taki sposób, aby przez cały czas trwania transportu zagwarantować temperatury określone w rozdziale XIII.

77) Środki transportu tego mięsa muszą spełniać następujące wymagania:

a) ich wewnętrzne powierzchnie muszą być gładkie, łatwe do mycia i dezynfekcji;

b) muszą być wyposażone w wodoszczelne urządzenia skutecznie zapewniające ochronę mięsa przed owadami i kurzem.

78) Środki transportu mięsa nie mogą w żadnym wypadku zostać użyte do przewożenia żywych zwierząt lub jakichkolwiek produktów, które mogą wpłynąć na mięso lub je zakazić.

79) Niedozwolone jest przewożenie w tym samym czasie i tym samym środkiem transportu, co mięso, jakiegokolwiek innego produktu mogącego naruszyć warunki higieny mięsa drobiowego lub je zakazić.

Mięso opakowane musi być transportowane oddzielnymi środkami transportu, chyba że w jednym środku transportu istnieje odpowiednia fizyczna bariera chroniąca mięso nieopakowane.

80) Świeże mięso drobiowe nie może być przewożone w pojazdach lub pojemnikach, które nie są czyste i zdezynfekowane.

81) Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel musi zapewnić, aby środki transportu i warunki załadunku umożliwiły przestrzeganie wymagań w zakresie higieny, wymienione w niniejszym rozdziale. Członek zespołu inspekcyjnego przewidzianego w art. 8 ust. 2 akapit trzeci niniejszej dyrektywy musi czuwać nad przestrzeganiem tego przepisu.

ZAŁĄCZNIK II

ROZDZIAŁ I

OGÓLNE WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW O MAŁEJ WYDAJNOŚCI

Zakłady o małej wydajności muszą posiadać przynajmniej:

1) w pomieszczeniach, gdzie otrzymuje się świeże mięso i dokonuje jego obróbki:

   a) wodoodporną posadzkę, łatwą do mycia i dezynfekcji, odporną na butwienie i ułożoną w sposób ułatwiający odprowadzanie wody; woda musi być odprowadzana w kierunku kanałów ściekowych wyposażonych w kraty i syfony zapobiegające wydostawaniu się zapachów;

   b) gładkie, odporne i nieprzepuszczalne ściany pokryte zmywalną i jasną warstwą do wysokości przynajmniej dwóch metrów.

      Jednakże zastosowanie ścian drewnianych w pomieszczeniach określonych w załączniku I rozdział IV pkt 16, wybudowanych przed dniem 1 stycznia 1994 r., nie stanowi powodu wycofania zatwierdzenia;

   c) drzwi z materiałów odpornych na butwienie, łatwych do mycia i bezzapachowych;

      W przypadku gdy w danym zakładzie składowane jest mięso, zakład ten musi dysponować pomieszczeniami do składowania odpowiadającymi wyżej wymienionym wymaganiom;

   d) bezzapachowe materiały izolacyjne odporne na butwienie;

   e) odpowiednią wentylację i w razie potrzeby dobre odprowadzenie pary;

   f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, niepowodujące zniekształcania kolorów;

2) a) jak najbliżej miejsc pracy wystarczającą liczbę urządzeń do mycia i dezynfekcji rąk oraz mycia narzędzi pod ciepłą wodą. W celu umycia rąk urządzenia te powinny być zaopatrzone w bieżącą zimną i ciepłą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, w produkty czyszczące i dezynfekcyjne oraz w środki higieniczne do suszenia rąk;

   b) na miejscu lub w pomieszczeniu sąsiednim urządzenia do dezynfekcji narzędzi zaopatrywane w ciepłą wodę o temperaturze minimalnej 82 °C;

3) odpowiednie urządzenia do ochrony przed szkodnikami, jak owady i gryzonie;

4) a) narzędzia i sprzęt do pracy, takie jak stoły do rozbioru mięsa, stoły ze zdejmowanymi blatami do rozbioru mięsa, pojemniki, taśmociągi i piły wykonane z materiałów nierdzewnych, niezdolnych do skażenia mięsa i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Niedozwolone jest używanie drewna;

   b) narzędzia i wyposażenie odporne na korozję i spełniające wymagania dotyczące higieny w odniesieniu do:

      — obróbki mięsa,

      — składowania pojemników na mięso, tak by zapobiec bezpośredniemu zetknięciu się mięsa lub pojemników z podłogą lub ścianami;

   c) specjalne wodoszczelne i nierdzewne pojemniki z trwałych materiałów, zaopatrzone w pokrywę i system zamykania uniemożliwiający dostęp do nich osobom nieuprawnionym, przeznaczone do przechowywania mięsa nienadającego się do spożycia przez ludzi, które należy usuwać lub niszczyć pod koniec każdego dnia pracy;

5) sprzęt chłodniczy pozwalający na utrzymanie wewnętrznej temperatury mięsa na wymaganym przez niniejszą dyrektywę poziomie. Wyposażenie to musi posiadać system odwadniania umożliwiający odprowadzanie wody rurami, w sposób niestwarzający żadnego zagrożenia zakażenia świeżego mięsa;

6) instalacje pod ciśnieniem dostarczające odpowiednią ilość wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG. Jednakże woda niezdatna do picia może być, w wyjątkowych przypadkach, przeznaczona do produkcji pary, zwalczania pożarów i schładzania urządzeń chłodniczych, pod warunkiem że rury zainstalowane do tych celów wykluczają użycie tej wody do innych celów i nie stanowią żadnego zagrożenia skażenia świeżego mięsa. Rury z wodą niezdatną do picia muszą wyraźnie różnić się od rur z wodą pitną;

7) instalacje dostarczające wystarczającą ilość ciepłej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG;

8) system odprowadzający w higieniczny sposób ścieki;

9) przynajmniej jedną umywalkę i toalety ze spuszczaną wodą. Drzwi toalety nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalki muszą być wyposażone w zimną i ciepłą bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz środki higieny przeznaczone do suszenia rąk. Umywalka powinna znajdować się w pobliżu toalet.

ROZDZIAŁ II

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA UBOJNI O MAŁEJ WYDAJNOŚCI

10) W uzupełnieniu do wymagań ogólnych ubojnie o małej wydajności muszą posiadać przynajmniej:

a) pomieszczenie przeznaczone do uboju o powierzchni wystarczającej do ogłuszania i wykrwawiania z jednej strony oraz do skubania i sparzania z drugiej strony, tak aby te rodzaje operacji były wykonywane w osobnych miejscach;

b) w pomieszczeniu do uboju ściany możliwe do zmycia do wysokości przynajmniej dwóch metrów lub do sufitu;

c) pomieszczenie do patroszenia i przygotowywania o odpowiednich wymiarach, aby umożliwić patroszenie w miejscu wystarczająco oddalonym od stanowisk pracy lub oddzielonym od tych stanowisk w sposób zapobiegający wszelkim zakażeniom;

d) pomieszczenie chłodnicze o pojemności wystarczającej w odniesieniu do ilości i rodzaju ubitych zwierząt, w każdym przypadku z wydzielonym miejscem zamykanym na klucz i przeznaczonym do obserwowania tusz poddanych analizom.

W poszczególnych przypadkach możliwe jest przyznanie przez właściwe władze odstępstw od tych wymagań, jeśli mięso jest natychmiast usuwane z takich ubojni w celu zaopatrzenia zakładów rozbioru lub sklepów mięsnych znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie ubojni, pod warunkiem że czas transportu nie przekracza jednej godziny.

11) Zwierzęta wprowadzone do pomieszczenia przeznaczonego do uboju powinny zostać ubite niezwłocznie po ogłuszeniu, z wyjątkiem uboju przeprowadzanego zgodnie z obyczajem religijnym.

12) Zwierzęta chore lub podejrzane o chorobę nie mogą zostać ubite w danym zakładzie, poza odstępstwami przyznanymi przez właściwe władze.

W przypadku przyznania odstępstwa ubój musi odbywać się pod kontrolą właściwych władz oraz należy podjąć kroki w celu uniknięcia skażenia; pomieszczenia muszą zostać specjalnie umyte i zdezynfekowane pod nadzorem urzędowym przed ich ponownym użyciem.

ZAŁĄCZNIK III

KWALIFIKACJE ZAWODOWE POMOCNIKÓW

1) Jedynie kandydaci mogący udowodnić, że:
   a) uczęszczali na kurs teoretyczny, łącznie z pokazami laboratoryjnymi, zatwierdzony przez właściwe władze Państw Członkowskich, dotyczący kwestii określonych w pkt 3 lit. a);
   b) odbyli szkolenie praktyczne pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii,

mogą przystąpić do testu określonego w art. 8 ust. 2 akapit drugi niniejszej dyrektywy. Szkolenie praktyczne odbywa się w ubojniach, zakładach rozbioru, chłodniach składowych i na stanowiskach inspekcji świeżego mięsa lub w odniesieniu do inspekcji przedubojowej w gospodarstwie.

2) Jednakże pomocnicy spełniający wymagania określone w załączniku III dyrektywy 64/433/EWG mogą uczęszczać na kurs szkoleniowy, którego część teoretyczna trwa tylko cztery tygodnie.

3) Test określony w art. 8 ust. 2 akapit drugi niniejszej dyrektywy zawiera część teoretyczną i część praktyczną oraz dotyczy następujących kwestii:
   a) w odniesieniu do inspekcji w gospodarstwach:
      i) część teoretyczna:
         — informacje ogólne dotyczące przemysłu drobiowego – organizacja, znaczenie gospodarcze, metody produkcji, handel międzynarodowy etc.,
         — anatomia i patologia drobiu,
         — podstawowa znajomość chorób – wirusy, bakterie, pasożyty etc.,
         — monitorowanie chorób i stosowania produktów leczniczych lub szczepień oraz badanie na obecność pozostałości,
         — kontrola higieniczna i sanitarna,
         — dobrostan zwierząt w gospodarstwie, podczas transportu i w ubojni,
         — kontrola warunków środowiskowych – w budynkach, w gospodarstwach i ogólnie,
         — przepisy krajowe i międzynarodowe,
         — zachowania konsumentów i kontrola jakości;
      ii) część praktyczna:
         — wizyty w gospodarstwach różnego rodzaju i stosujących różne metody chowu,
         — wizyty w zakładach produkcyjnych,
         — załadunek i rozładunek środków transportu,
         — wizyty w laboratoriach,
         — kontrole weterynaryjne,
         — dokumentacja,
         — doświadczenie praktyczne;
   b) w odniesieniu do inspekcji w ubojni:
      i) część teoretyczna:
         — podstawowa wiedza z dziedziny anatomii i fizjologii poddawanych ubojowi zwierząt,
         — podstawowa wiedza z dziedziny patologii poddawanych ubojowi zwierząt,
         — podstawowa wiedza z zakresu anatomii patologicznej poddawanych ubojowi zwierząt,
         — podstawowa wiedza z zakresu higieny, w szczególności higieny przemysłowej, higieny uboju, rozbioru i składowania oraz higieny pracy,
         — znajomość metod i procedur uboju, inspekcji, przygotowania, opakowywania, pakowania i transportu świeżego mięsa,
         — znajomość ustaw, rozporządzeń i przepisów administracyjnych dotyczących wykonywania ich pracy,
         — procedury pobierania próbek do badań;
      ii) część praktyczna:
         — inspekcja i ocena poddanych ubojowi zwierząt,
         — określanie gatunków zwierząt poprzez badanie typowych części zwierzęcia,
         — określanie niektórych części ubitych zwierząt, które uległy zmianom i komentarze dotyczące tych części,
         — badanie poubojowe w ubojni,
         — kontrola higieny,
         — pobieranie próbek.

ZAŁĄCZNIK IV

WZÓR

ŚWIADECTWO SANITARNE [1]

w odniesieniu do drobiu transportowanego z gospodarstwa do ubojni

Właściwa służba: ..... Nr [2]: .....

I. **Identyfikacja zwierząt**

Gatunek zwierząt: .....

Liczba zwierząt: .....

Znak identyfikacyjny: .....

II. **Pochodzenie zwierząt**

Adres gospodarstwa pochodzenia: .....

.....

III. **Przeznaczenie zwierząt**

Zwierzęta będą przetransportowane do następującej ubojni: .....

.....

następującymi środkami transportu: .....

IV. **Zaświadczenie**

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że wymienione powyżej zwierzęta zostały poddane badaniu przed ubojem w wyżej wymienionym gospodarstwie, dnia ..... o godzinie ..... i zostały uznane za zdrowe.

Sporządzono w ....., dnia .....

.....

(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

---

[1] Czas ważności świadectwa: 72 godziny.
[2] Fakultatywnie.

ZAŁĄCZNIK V

WZÓR

ŚWIADECTWO SANITARNE

w odniesieniu do tusz drobiu przeznaczonego do opóźnionego patroszenia lub tusz gęsi i kaczek hodowanych do produkcji wątróbek, ogłuszonych, wykrwawionych i oskubanych w gospodarstwie prowadzącym tucz oraz przetransportowanych do zakładu rozbioru wyposażonego w osobne pomieszczenia do patroszenia

Właściwa służba: ..... Nr [1]: .....

I. **Identyfikacja tusz niepatroszonych**

Gatunek: .....

Liczba tusz niepatroszonych: .....

II. **Pochodzenie tusz niepatroszonych**

Adres gospodarstwa prowadzącego tucz: .....

.....

III. **Przeznaczenie tusz niepatroszonych**

Tusze niepatroszone będą przetransportowane do następującego zakładu rozbioru: .....

.....

IV. **Zaświadczenie**

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że wymienione powyżej tusze niepatroszone pochodzą od zwierząt, które zostały poddane badaniu przed ubojem w wyżej wymienionym gospodarstwie, dnia .....
o godzinie ..... i zostały uznane za zdrowe.

Sporządzono w ....., dnia .....

.....

(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

[1] Fakultatywnie.

ZAŁĄCZNIK VI

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

w odniesieniu do świeżego mięsa drobiowego (1)

Nr (2): .....

Miejsce załadunku: .....

Ministerstwo: .....

Wydział: .....

Referencje (2): .....

I. **Identyfikacja mięsa**

Mięso z: .....
(gatunek zwierząt)

Rodzaj części: .....

Rodzaj opakowania: .....

Ilość części lub opakowań: .....

Miesiąc i rok (lata) zamrożenia: .....

Waga netto: .....

II. **Pochodzenie mięsa**

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonej(-nych) ubojni: .....

.....

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonego(-nych) zakładu(-ów) rozbioru: .....

.....

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonej(-nych) chłodni składowej(-ych): .....

.....

III. **Przeznaczenie mięsa**

Mięso zostanie wysyłane z: .....
(miejsce załadunku)

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

Następującym środkiem transportu (3): .....

Nazwisko i adres wysyłającego: .....

.....

Nazwisko i adres odbiorcy: .....

.....

(1) Świeże mięso drobiowe oznacza, zgodnie z dyrektywą określoną w punkcie IV niniejszego świadectwa, wszystkie części nadające się do spożycia przez ludzi zwierząt domowych pochodzących z następujących gatunków: ptactwo domowe, indyki, perliczki, kaczki, gęsi, przepiórki, gołębie, bażanty i kuropatwy domowe, niepoddane żadnym zabiegom konserwującym; także mięso schłodzone i mrożone uważa się za świeże.

(2) Fakultatywnie.

(3) W odniesieniu do wagonów i ciężarówek zaznaczyć numer rejestracyjny, w odniesieniu do samolotów — numer lotu, a do statków — nazwę i w razie potrzeby numer kontenera.

IV. **Zaświadczenie**

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam:

a) że wymienione powyżej mięso drobiowe spełnia wymagania dyrektywy Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w spawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzwspólnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich oraz wymagania art. 3 ust. A pkt 1 akapit drugi tej dyrektywy, jeżeli mięso to jest przeznaczone do Państwa Członkowskiego lub regionu Państwa Członkowskiego uznanego za wolny od rzekomego pomoru drobiu;

b) — że wymienione powyżej mięso drobiowe,

— że opakowania mięsa wymienionego powyżej,

posiadają znak potwierdzający, że:

— mięso pochodzi ze zwierząt ubitych w zatwierdzonych ubojniach,

— mięso zostało rozebrane w zatwierdzonym zakładzie rozbioru;

c) że mięso to zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku inspekcji weterynaryjnej przeprowadzonej zgodnie z dyrektywą Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym lub z dyrektywą Rady 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotyczącą zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka;

d) że pojazdy lub pojemniki transportowe, jak również warunki załadunku tej wysyłki, są zgodne z wymaganiami w zakresie higieny określonymi w dyrektywie 71/118/EWG.

Sporządzono w ....., dnia .....

.....

(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

ZAŁĄCZNIK VII

UWAGI KTÓRE NALEŻY UMIEŚCIĆ NA DUŻYCH OPAKOWANIACH

Przewidywane zastosowanie: rozbiór/obróbka termiczna [1]

Adres przeznaczenia: .....

.....

.....

[1] Niepotrzebne skreślić.