**Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű, az intézmények semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért**

►**B**

# A BIZOTTSÁG 2075/2005/EK RENDELETE

**(2005. december 5.)**

**a húsban előforduló *trichinella* hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról**

**(EGT vonatkozású szöveg)**

(HL L 338., 2005.12.22., 60. o.)

Módosította:

| | | Hivatalos Lap | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Szám | Oldal | Dátum |
| ►**M1** | A Bizottság 1665/2006/EK rendelete (2006. november 6.) | L 320 | 46 | 2006.11.18. |
| ►**M2** | A Bizottság 1245/2007/EK rendelete (2007. október 24.) | L 281 | 19 | 2007.10.25. |

▼B

# A BIZOTTSÁG 2075/2005/EK RENDELETE

**(2005. december 5.)**

**a húsban előforduló *trichinella* hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról**

**(EGT vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó Szerződésre,

tekintettel az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 18. cikke (9) és (10) bekezdésére,

mivel:

(1) Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([2]), a 854/2004/EK rendelet, valamint a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló, 2004. április 29-i 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([3]) megállapítja az állati eredetű élelmiszerekre és a megkövetelt hatósági ellenőrzésekre vonatkozó egészségügyi szabályokat és követelményeket.

(2) E szabályokon túlmenően különösebb követelményeket kell megállapítani a *trichinella* tekintetében. A házisertés, vaddisznó, ló és más állatfajok húsát a *trichinella* nemzetséghez tartozó nematódák fertőzhetik meg. A *trichinellával* fertőzött hús fogyasztása az embereknél súlyos betegségeket okozhat. A *trichinellával* fertőzött hús fogyasztása okozta emberi megbetegedés megelőzése érdekében intézkedéseket kell hozni.

(3) 2001. november 22-én a közegészségüggyel összefüggő állat-egészségügyi intézkedésekkel foglalkozó tudományos bizottság véleményt fogadott el a *trichinellózisról*, a járványtanról, a kimutatás módszereiről és a *trichinella*-mentes sertéstenyésztésről. 2004. december 1-jén az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság biológiai veszélyekkel foglalkozó tudományos testülete (BIOHAZ) véleményt fogadott el a *trichinellával* vagy c*ysticercus*-szal fertőzött hús emberi fogyasztását lehetővé tevő fagyasztási módszerek megfelelőségéről és részleteiről. 2005. március 9–10-én a BIOHAZ véleményt fogadott el az azon területekről származó vágóállatok módosított húsvizsgálatának kockázatértékeléséről, ahol a *trichinella* előfordulási gyakorisága alacsony.

(4) A harmadik országból behozott friss sertéshús *trichinella*-vizsgálatáról szóló, 1976. december 21-i 77/96/EGK tanácsi irányelv ([4]) helyébe az emberi fogyasztásra szánt egyes állati eredetű termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi feltételekről szóló egyes irányelvek hatályon kívül helyezéséről, valamint a 89/662/EGK és a 92/118/EGK tanácsi irányelv, illetve a 95/408/EK tanácsi

([1]) HL L 139., 2004.4.30., 206. o. Helyesbítve: HL L 226., 2004.6.25., 83. o.
([2]) HL L 139., 2004.4.30., 55. o. Helyesbítve: HL L 226., 2004.6.25., 22. o.
([3]) HL L 165., 2004.4.30., 1. o. Helyesbítve: HL L 191., 2004.5.28., 1. o.
([4]) HL L 26., 1977.1.31., 67. o.

▼B

határozat módosításáról szóló, 2004. április 21-i 2004/41/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ([1]) lépett.

(5) Különböző laboratóriumi módszereket hagytak jóvá a *trichinellának* a friss húsban való kimutatása tekintetében. Az egyesített minták emésztésére irányuló mágneses keverési módszer mint a rutinhasználat megbízható módszere ajánlott. A parazitológiai vizsgálatra szánt minták méreteit növelni kell, ha a minta nem gyűjthető be a predilekciós helyekről, valamint ha az állatfajta vagy állatfaj a megfertőződés magasabb kockázatának van kitéve. A trichinoszkópos vizsgálat nem mutatja ki a házi és a vadon élő állatokat, valamint az embereket megfertőző, tokot nem képező *trichinella*-fajokat, és már nem alkalmas arra, hogy állandóan használt kimutatási módszer legyen. A trichinoszkópos módszert csak kivételes körülmények között, hetente levágott kisszámú állat vizsgálata esetében kell használni, feltéve hogy az élelmiszer-ipari vállalkozó intézkedéseket tesz annak érdekében, hogy a húst úgy dolgozza fel, hogy az fogyasztásra teljesen biztonságos legyen. Ennek ellenére a módszert egy átmeneti időszakon belül megbízhatóbb kimutatási módszerrel kell felváltani. Más módszerek – mint például a szerológiai vizsgálatok – is hasznosak lehetnek ellenőrzési célokra, e vizsgálatoknak egy közösségi referencialaboratórium általi validálását követően, amint egy ilyen laboratóriumot a Bizottság kijelölt. A szerológiai vizsgálatok nem alkalmasak az emberi fogyasztásra szánt állatok egyedileg történő *trichinella*-fertőzés kimutatására.

(6) A hús meghatározott feltételek mellett történő fagyasztása elpusztíthatja a jelen lévő összes parazitát, de a vadakban és a lóban előforduló egyes *trichinella*-fajok ellenállóak, amikor a fagyasztást az ajánlott hőmérséklet és idő kombinációk alkalmazásával végzik.

(7) A gazdaságokat a hatáskörrel rendelkező hatóságnak különös feltételek teljesülése esetén kell hivatalosan *trichinella*-mentesnek elismernie. Az ilyen gazdaságokból származó hízósertéseket mentesíteni kell a *trichinella*-vizsgálat alól. A gazdaságkategóriákat a hatáskörrel rendelkező hatóságnak különös feltételek teljesülésének esetén kell hivatalosan *trichinella*-mentesnek elismernie. Az ilyen elismerésnek csökkentenie kell a hatáskörrel rendelkező hatóság által elvégzendő helyszíni vizsgálatok számát, de ez csak a betegség nagyon alacsony gyakoriságával jellemzett tagállamok esetében kivitelezhető.

(8) A házisertés, vaddisznó, ló és róka vagy más indikátorállatok rendszeres ellenőrzése a betegség elterjedtségében bekövetkező változások értékelésének fontos eszköze. Az ilyen ellenőrzés eredményeit a zoonózisok és zoonózis-kórokozók monitoringjáról szóló, 2003. november 17-i 2003/99/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel ([2]) összhangban éves jelentésben kell közzétenni.

(9) A 853/2004/EK rendeletet nem kell alkalmazni a közvetlenül a végső fogyasztónak szállított vagy a közvetlenül a végső fogyasztót ellátó helyi kiskereskedelmi egységeknek szállított vadra vagy vadhúsra. Ennélfogva a tagállamok felelőssége a *trichinellával* fertőzött vaddisznóhúsnak a végső fogyasztóhoz történő eljutása kockázatának csökkentésére irányuló nemzeti intézkedések elfogadása.

(10) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

([1]) HL L 157., 2004.4.30., 33. o. Helyesbítve: HL L 195., 2004.6.2., 12. o.
([2]) HL L 325., 2003.12.12., 31. o.

▼B

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

I. FEJEZET

**ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉS**

*1. cikk*

**Fogalommeghatározás**

E rendelet alkalmazásában a „*trichinella*” bármely, a *trichinella* nemzetség fajaihoz tartozó fonalféreg.

II. FEJEZET

**A HATÁSKÖRREL RENDELKEZŐ HATÓSÁGOK ÉS AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI**

*2. cikk*

**Az állati testek mintavételezése**

(1) A házisertés testein a vágóhidakon a post mortem vizsgálat részeként rendszeresen mintavételt kell végezni.

Minden állati testből egy mintát kell venni, és a mintát a következő kimutatási módszerek valamelyikének alkalmazásával, a hatáskörrel rendelkező hatóság által kijelölt laboratóriumban *trichinellára* meg kell vizsgálni:

a) a kimutatásnak az I. melléklet I. fejezetében meghatározott referencia-módszere; vagy

b) a kimutatásnak az I. melléklet II. fejezetében meghatározott egyenértékű módszere.

(2) A *trichinella*-vizsgálat eredményétől függően, valamint, ha az élelmiszer-ipari vállalkozó biztosítja a teljes nyomon követhetőséget,

a) az állati testek legfeljebb hat részre darabolhatók egy vágóhídon vagy a vágóhíddal azonos helyszínen („a helyszínen”) található darabolóüzemben;

b) Az a) albekezdéstől eltérve, a hatáskörrel rendelkező hatóság jóváhagyását követően, az állati testek feldarabolhatók a vágóhídhoz kapcsolódó vagy attól elkülönülő darabolóüzemben, feltéve, hogy:

   i. az eljárást a hatáskörrel rendelkező hatóság felügyeli;

   ii. az állati test vagy darabjainak nem lehet egynél több darabolóüzem a rendeltetési helye;

   iii. a darabolóüzem az adott tagállam területén belül helyezkedik el, és

   iv. pozitív eredmény esetén az összes darabot emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősítik.

(3) A ló, vaddisznó, és más, a *trichinella*-fertőzésre fogékony tenyésztett és vadon élő állatfajok állati testéből a vágóhidakon vagy a vadfeldolgozó létesítményekben a post mortem vizsgálat részeként rendszeresen mintát kell venni.

Az ilyen mintavételt nem kell elvégezni, amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság kockázatértékeléssel megbizonyosodott arról, hogy egy adott tenyésztett vagy vadon élő faj *trichinella*-fertőzésének kockázata elhanyagolható.

▼B

Minden egyes állati testből mintát kell venni, és a mintát az I. és III. melléklettel összhangban egy, a hatáskörrel rendelkező hatóság által kijelölt laboratóriumban meg kell vizsgálni.

*3. cikk*

**Eltérések**

(1) A 2. cikk (1) bekezdésétől eltérve a házisertés olyan húsa, amely a II. melléklettel összhangban a hatáskörrel rendelkező hatóság felügyelete alatt fagyasztásos kezelésen esett át, mentesül a *trichinella*-vizsgálat alól.

(2) A 2. cikk (1) bekezdésétől eltérve a kizárólag hízásra és vágásra tartott házisertés teste és húsa mentesül a *trichinella*-vizsgálat alól, amennyiben az állatok az alábbi helyekről származnak:

a) olyan gazdaság vagy a gazdaságok olyan kategóriája, amelyet a hatáskörrel rendelkező hatóság a IV. melléklet II. fejezetében meghatározott eljárással összhangban hivatalosan *trichinella*-mentesnek ismert el;

b) olyan régió, ahol a házisertésben előforduló *trichinella* kockázatát az alábbiakat követően hivatalosan elhanyagolhatónak ismerték el:

   i. egy ilyen értelmű értesítésnek az érintett tagállam által a Bizottságnak és a többi tagállamnak történő továbbítása egy, a IV. melléklet II. fejezetének D. részében szereplő információkat tartalmazó kezdeti jelentéssel együtt; és

   ii. a régió a *trichinella* elhanyagolható kockázatát hordozó régióként történő jóváhagyása a következő eljárással összhangban:

      A többi tagállamnak az i. pontban említett értesítés kézhezvételétől számítva három hónap áll rendelkezésére, hogy a Bizottságnak írásbeli megjegyzéseket küldjön. Ha a Bizottság vagy a tagállam nem tiltakozik, a régiót a *trichinella* elhanyagolható kockázatát hordozó régióként ismerik el, és az ebből a régióból származó házisertések a vágás időpontjában mentesülnek a *trichinellára* irányuló vizsgálat alól.

      A Bizottság internetes honlapján teszi közzé az ilyenként elismert régiók jegyzékét.

(3) Amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság végrehajtja a (2) bekezdésben előírt eltérést, az érintett tagállamnak a 2003/99/EK irányelv 9. cikkének (1) bekezdésével összhangban az e rendelet IV. melléklete II. fejezetének D. részében említett információkat tartalmazó éves jelentést kell benyújtania a Bizottságnak.

Amennyiben a tagállam elmulasztja az éves jelentés benyújtását, vagy az éves jelentés az e cikk alkalmazásában nem kielégítő, az eltérés többé már nem vonatkozik arra a tagállamra.

*4. cikk*

**Trichinella-vizsgálat és az állat-egészségügyi jelölés felhelyezése**

(1) A 2. cikkben említett állati testek vagy azok részei, kivéve a 2. cikk (2) bekezdése b) albekezdésében említetteket, nem hagyhatják el az üzemet azelőtt, hogy a *trichinella*-vizsgálat eredménye negatívnak nem bizonyul.

Ehhez hasonlóan az emberi vagy állati fogyasztásra szánt állat vázizomszövetet tartalmazó egyéb részei nem hagyhatják el az üzemet azelőtt, hogy a *trichinella*-vizsgálat eredménye negatívnak nem bizonyul.

(2) A nem emberi fogyasztásra szánt és harántcsíkolt izmot nem tartalmazó állati hulladék és állati melléktermékek elhagyhatják az

▼B

üzemet azelőtt, hogy a *trichinella*-vizsgálat eredménye rendelkezésre állna.

A hatáskörrel rendelkező hatóság azonban megkövetelheti, hogy *trichinella*-vizsgálatot végezzenek, vagy az állati melléktermékek előzetes kezelését elvégezzék azelőtt, hogy engedélyeznék számukra az üzem elhagyását.

▼M1

(3) Amennyiben van azt biztosító eljárás a vágóhídon, hogy a megvizsgált állati testek egyik része sem hagyhatja el az üzemet mindaddig, amíg a *trichinella*-vizsgálat eredménye negatívnak nem bizonyul, és az eljárást a hatáskörrel rendelkező hatóság formálisan jóváhagyta, vagy ha a 2. cikk (2) bekezdésének b) pontjában előírt eltérés alkalmazható, a 854/2004/EK rendelet 5. cikke (2) bekezdésében előírt állat-egészségügyi jelölés a *trichinella*-vizsgálat eredményeinek rendelkezésre állása előtt felhelyezhető.

▼B

*5. cikk*

**Képzés**

A hatáskörrel rendelkező hatóságnak gondoskodnia kell arról, hogy a mintáknak a *trichinella* megállapítására irányuló vizsgálatával foglalkozó valamennyi személy megfelelő képzettséggel rendelkezzen, és részt vegyen az alábbiakban:

a) a *trichinella* megállapítására használt vizsgálatok minőségének ellenőrzésére irányuló program; és

b) a laboratóriumban használt vizsgálati, feljegyzési és elemzési eljárások rendszeres értékelése.

*6. cikk*

**Kimutatási módszerek**

(1) Az I. melléklet I. és II. fejezetében meghatározott kimutatási módszereket a 2. cikkben említett minták vizsgálatára kell használni:

a) amennyiben azok alapot adnak a *trichinella*-fertőzés gyanújára; vagy

b) amikor az ugyanazon gazdaságból származó mintákat korábban a 16. cikk (1) bekezdésében említett trichinoszkópos módszer alkalmazásával pozitívnak találták.

(2) Minden pozitívnak talált mintát továbbítani kell a nemzeti referencialaboratóriumnak vagy a közösségi referencialaboratóriumnak az érintett *trichinella*-fajok meghatározása céljából.

*7. cikk*

**Készenléti tervek**

A tagállamok hatáskörrel rendelkező hatóságai 2006. december 31-ig az összes olyan intézkedést körvonalazó készenléti tervet készítenek, amelyeket akkor kell megtenni, ha a 2. és 16. cikkben említett minták *trichinellára* pozitívnak bizonyulnak. E terv az alábbiakra kiterjedő részleteket tartalmazza:

a) a fertőzött állati test(ek) és annak izomszövetet tartalmazó részeinek nyomon követhetősége;

b) a fertőzött állati test(ek)nek és annak részeinek kezelésére vonatkozó intézkedések;

▼B

c) a fertőzés forrásának, valamint a fertőzés vadon élő állatok között történő elterjedésének vizsgálata;

d) a kiskereskedelmi vagy fogyasztói szinten szükséges bármely intézkedés;

e) az abban az esetben szükséges intézkedések, ha a fertőzött állati test a vágóhídon nem azonosítható;

f) az érintett *trichinella*-fajok meghatározása.

*8. cikk*

**A hivatalosan trichinella-mentes gazdaságok elismerése**

A hatáskörrel rendelkező hatóság hivatalosan *trichinella*-mentesként ismerheti el a gazdaságokat vagy a gazdaságok kategóriáit, amennyiben azok megfelelnek a következő követelményeknek:

a) a gazdaságok esetében a IV. melléklet I. fejezetében és II. fejezetének A., B. és D. részében megállapított követelmények;

b) a gazdaságok kategóriái esetében a IV. melléklet II. fejezetének C. és D. részében megállapított követelmények.

*9. cikk*

**Az élelmiszer-ipari vállalkozók tájékoztatási kötelezettsége**

A *trichinella*-mentesnek elismert gazdaságok élelmiszer-ipari vállalkozóinak tájékoztatniuk kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot a IV. melléklet I. fejezetében és II. fejezetének B. részében megállapított bármely olyan követelményről, amelynek már nem felelnek meg, vagy bármely más olyan változásról, amely érintheti a gazdaságok *trichinella*-mentes státuszát.

*10. cikk*

**A trichinella-mentes gazdaságok vizsgálata**

A hatáskörrel rendelkező hatóságnak biztosítania kell, hogy a *trichinellától* mentesnek elismert gazdaságok időszakos vizsgálatát elvégzik.

A vizsgálatok gyakorisága a kockázaton alapul, figyelembe véve a betegség előtörténetét és gyakoriságát, valamint a betegség korábbi megállapításait, a földrajzi területet, a helyi fogékony vadon élő állatokat, az állattenyésztési gyakorlatokat, állatorvosi felügyeletet és a gazdálkodók megfelelőségét.

A hatáskörrel rendelkező hatóság biztosítja, hogy a *trichinella*-mentes gazdaságokból származó minden tenyészkocát és -kant a 2. cikk (1) bekezdéssel összhangban megvizsgálnak.

*11. cikk*

**Megfigyelési programok**

A hatáskörrel rendelkező hatóság egy, a *trichinellától* mentesnek elismert gazdaságokból vagy gazdaságkategóriákból, vagy olyan régiókból, ahol a házisertésben előforduló *trichinella* kockázatát hivatalosan elhanyagolhatónak ismerték el, származó házisertésre, lóra, valamint a *trichinellára* fogékony más állatfajokra kiterjedő megfigyelési programot hajt végre annak ellenőrzése érdekében, hogy az állatok ténylegesen mentesek a *trichinellától*.

A megfigyelési program megállapítja a vizsgálat gyakoriságát, a megvizsgálandó állatok számát és a mintavételi tervet. E célból a

▼B

húsmintákat a *trichinella*-paraziták jelenlétére vonatkozóan az I. melléklet I. vagy II. fejezetével összhangban gyűjtik és vizsgálják.

A megfigyelési program – kiegészítő eszközként – tartalmazhat szerológiai módszereket, ha egy megfelelő vizsgálatot a közösségi referencialaboratórium validál.

*12. cikk*

**A trichinella-mentes gazdaságok vagy az elhanyagolható kockázattal rendelkező régiók hivatalos elismerésének visszavonása**

(1) Amennyiben egy, a *trichinellától* hivatalosan mentesnek elismert gazdaságból származó házisertés, vagy más, a *trichinella*-fertőzésre fogékony fajhoz tartozó állat a *trichinellára* pozitívnak bizonyul, a hatáskörrel rendelkező hatóság haladéktalanul:

a) visszavonja a gazdaság hivatalosan elismert *trichinella*-mentességét;

b) a vágás időpontjában a 2. cikk (1) bekezdésével összhangban megvizsgálja az összes házisertést, és szerológiai vizsgálatot folytat le minden, a *trichinella*-fertőzésre fogékony állaton, amint a közösségi referencialaboratórium validálta a megfelelő vizsgálatot;

c) nyomon követi és megvizsgálja a gazdaságba beérkezett összes tenyészállatot, és – amennyire lehetséges – mindazon tenyészállatokat, amelyek a gazdaságot a pozitív eredmény megállapítását megelőző legalább hat hónapban hagyták el; e célból a húsmintákat az I. melléklet I. és II. fejezetében szereplő kimutatási módszerek használatával gyűjtik be és vizsgálják meg a *trichinella*-paraziták jelenlétére vonatkozóan; a szerológiai vizsgálat akkor használható, ha a közösségi referencialaboratórium validálta a megfelelő vizsgálatot;

d) amennyire ez kivitelezhető, kivizsgálja a pozitív eredmény megállapítását megelőző időszakban levágott házisertés miatti parazitafertőzés elterjedését;

e) tájékoztatja a Bizottságot és a többi tagállamot;

f) a fertőzés okának tisztázása érdekében járványtani vizsgálatot indít;

g) növeli a 11. cikkben előírt megfigyelési program szerinti vizsgálat gyakoriságát, és kiterjeszti e program hatályát;

h) megteszi az alábbiakat tartalmazó megfelelő intézkedéseket, amennyiben a fertőzött állati testek a vágóhídon nem azonosíthatók, beleértve:

   i. a gyanús állati testek vizsgálata céljából vett egyes húsminták méretének növelése; vagy

   ii. az állati testeknek az emberi fogyasztásra alkalmatlannak való nyilvánítása; és

   iii. a megfelelő intézkedések megtétele a gyanús állati testek vagy azok részeinek és a pozitívnak bizonyult állati testek ártalmatlanítása céljából.

(2) A hatáskörrel rendelkező hatóság visszavonja a gazdaságok vagy gazdaságkategóriák *trichinella*-mentességének hivatalos elismerését, ha:

i. már nem teljesül a IV. melléklet I. vagy II. fejezetében megállapított követelmények bármelyike;

ii. a levágott sertésből történő mintavételt követő szerológiai eredmények vagy laboratóriumi megállapítások kimutatják, hogy a gazdaság vagy gazdaságkategória nem tekinthető többé mentesnek a *trichinellától*.

(3) Amennyiben a megfigyelési programtól vagy vadon élő állatokra irányuló megfigyelési programból származó információk azt mutatják,

▼B

hogy az adott régió már nem minősül olyan régiónak, ahol a házisertésben előforduló *trichinella* kockázatát elhanyagolhatónak ismerik el, a Bizottság törli a régiót a listáról, és tájékoztatja a többi tagállamot.

(4) Az elismerés visszavonását követően a gazdaságok hivatalosan ismét *trichinella*-mentesnek ismerhetők el, ha az azonosított problémák megoldódtak, és a IV. melléklet II. fejezetének A. részében megállapított követelmények a hatáskörrel rendelkező hatóság számára megfelelő módon teljesülnek.

III. FEJEZET

**BEHOZATAL**

*13. cikk*

**Behozatali egészségügyi követelmények**

A *trichinellát* feltehetően hordozó és harmadik országokból származó állatfajok harántcsíkolt izmokat tartalmazó húsa akkor hozható be a Közösségbe, ha azt a kivitel előtt a harmadik országban *trichinellára* megvizsgálták.

Az ilyen vizsgálatot a 2. cikkel összhangban az egész állati testen, vagy – ennek hiányában – minden féltesten, negyeden, részen vagy darabon elvégzik.

*14. cikk*

**Eltérések a 13. cikktől**

(1) A házisertés húsa behozható anélkül is, hogy átesett volna a 13. cikkben említett vizsgálaton, feltéve hogy olyan harmadik országbeli gazdaságból származik, amelyet a Közösség a 854/2004/EK rendelet 12. cikkével összhangban a *trichinellától* hivatalosan mentesnek ismert el ezen ország hatáskörrel rendelkező hatóságának olyan kérelme alapján, amelyet a Bizottság azt bizonyító jelentése kísér, mely szerint a IV. melléklet I. fejezetében megállapított követelmények teljesülnek.

(2) A házisertés húsa behozható anélkül is, hogy átesett volna a 13. cikkben említett vizsgálaton, feltéve hogy azt a harmadik országban a hatáskörrel rendelkező hatóság felügyelete mellett fagyasztásos kezelésnek vetették alá a II. melléklettel összhangban.

*15. cikk*

**Okmányok**

A 13. cikkben említett húsbehozatalokat kísérő egészségügyi bizonyítványt a hatósági állatorvos olyan nyilatkozattal látja el, amelynek értelmében:

a) a húst a származási harmadik országban a 13. cikkel összhangban megvizsgálták; vagy

b) a hús megfelel a 14. cikk (1) vagy (2) bekezdésében megállapított követelményeknek.

A húst ezen okmány eredeti példánya kíséri, kivéve ha a 854/2004/EK rendelet 14. cikkének (4) bekezdésével összhangban ez alól mentességet adtak.

▼B

IV. FEJEZET

## ÁTMENETI ÉS ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

*16. cikk*

### Átmeneti rendelkezések

(1) A tagállam 2009. december 31-ig kivételes esetekben megengedheti az I. melléklet III. fejezetében meghatározott trichinoszkópos módszernek a házisertésre és vaddisznóra történő alkalmazását, amennyiben:

a) a 2. cikkben említett önálló állati testeket egyedileg kell megvizsgálni egy olyan létesítményben, ahol nem vágnak le naponta 15-nél vagy hetente 75-nél több házisertést vagy nem készítenek elő forgalomba hozatalra naponta 10-nél több vaddisznót; és

b) az I. melléklet I. és II. fejezetében meghatározott kimutatási módszerek nem állnak rendelkezésre.

(2) A trichinoszkópos módszer használata esetén a hatáskörrel rendelkező hatóságnak biztosítania kell, hogy:

a) a húst olyan állat-egészségügyi jelöléssel lássák el, amely egyértelműen különbözik a 853/2004/EK rendelet 5. cikke (1) bekezdésének a) pontjában előírt állat-egészségügyi jelöléstől, és a húst közvetlenül a végső fogyasztónak vagy a végső fogyasztó számára közvetlenül szállító kiskereskedelmi egységeknek szállítják; és

b) a húst nem használják olyan termékek előállítására, amelyek előállításánál alkalmazott eljárás nem öli meg a *trichinellát*.

*17. cikk*

### Hatálybalépés

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2006. január 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

▼B

*I. MELLÉKLET*

**Kimutatási módszerek**

I. FEJEZET

**KIMUTATÁSI REFERENCIA-MÓDSZER**

**Gyűjtőminták emésztéses módszere mágneses keverő alkalmazásával**

1. *Felszerelések és reagensek*

a) kés vagy olló és csipeszek a minták darabolására;

b) tálcák, amelyeken 50 négyzet van kijelölve a kb. 2 g-os húsminták elhelyezésére, vagy más, a minták nyomon követhetősége tekintetében egyenértékű biztosítékokat nyújtó eszközök;

c) éles pengével rendelkező húsaprító. Amennyiben a minták 3 g-nál nagyobbak, 2–4 mm-es nyílásokkal rendelkező húsdarálót vagy ollót kell használni. Fagyasztott hús vagy nyelv esetében (a nem emészthető felszíni réteg eltávolítását követően) húsdarálóra van szükség, és a mintaméretet jelentősen növelni kell;

d) mágneses keverők szabályozott hőmérsékletű főzőlappal és teflonbevonatú, körülbelül 5 cm hosszú keverőrudakkal;

e) legalább 2 liter űrtartalmú kúpos, üvegből készült választótölcsérek, lehetőség szerint teflon biztonsági záródugóval;

f) állványok, gyűrűk és bilincsek;

g) szűrők 180 mikronos lyukbőséggel, 11 cm-es külső átmérővel, rozsdamentes acél szitaszövettel;

h) legalább 12 cm-es belső átmérőjű tölcsérek, amelyek megtartják a szűrőket;

i) 3 literes űrtartalmú üvegből készült főzőpoharak;

j) 50–100 ml-es üveg mérőhengerek vagy centrifugacsövek;

k) egy trichinoszkóp vízszintes asztallappal vagy egy sztereomikroszkóp állítható erősségű alsó fényforrással;

l) néhány 9 cm átmérőjű Petri-csésze (sztereomikroszkóp használata esetén), amelyeket az aljukon 10 × 10 mm-es négyzetekből álló vizsgálati területekre osztottak egy hegyes eszközzel;

m) 3 mm vastag akrillemezekből álló lárvaszámláló kamra (a trichinoszkóp használata esetén), a következők szerint:

i. a kamra fenék 180 × 40 mm-es, négyzetekre beosztva;

ii. az oldallemezek 230 × 20 mm-esek;

iii. a homloklemezek 40 × 20 mm-esek. A fenék- és homloklemezeket az oldallemezek közé kell rögzíteni úgy, hogy a kamra szélén két kis fogantyú legyen. A fenéklemez felső része 7–9 mm-rel feljebb legyen az oldal- és homloklemezek által kialakított keret aljától. A lemezek rögzítését, azok anyagához megfelelő ragasztóval kell végezni;

n) alufólia;

o) 25 %-os sósav;

▼M2

p) pepszin koncentrációja: 1:10 000 NF (US National Formulary), amely megfelel 1:12 500 BP-nek (British Pharmacopoea) és 2 000 FIP-nek (Fédération internationale de pharmacie), vagy minimum 660 európai gyógyszerkönyvi egység/ml stabilizált folyékony pepszinnek;

▼B

q) 46–48 °C-osra melegített csapvíz;

r) egy 0,1 g pontosságú mérleg;

s) a megmaradó emésztőfolyadék gyűjtésére 10–15 literes fémtálcák;

▼B

t) különböző méretű pipetták (1, 10 és 25 ml) és pipettatartók;

u) az 1–100 °C hőmérséklettartományban ± 0,5 °C-os pontossággal működő hőmérő;

v) szifon a csapvízhez.

2. *A mintavétel és az emésztendő mennyiség*

a) Egész testek esetén egy körülbelül 1 g-os mintát kell venni a rekeszoszlopnak az inas részbe való átmenete közeléből. A rekeszoszlopok hiánya esetén egy ugyanekkora mintát kell venni a rekeszizom bordai vagy szegycsonti részéből, a rágóizomból vagy a hasizmokból. Különleges *trichinella*-csipeszek alkalmazhatók, feltéve, hogy az 1,00 és 1,15 g közötti pontosság garantálható.

Tenyészkoca és -kan esetén egy nagyobb, legalább 2 g-os mintát kell venni a rekeszoszlopnak az inas részbe való átmenete közeléből.

A rekeszoszlopok hiánya esetén egy kétszeres méretű 2 g-os (vagy tenyészkoca és -kan esetén 4 g-os) mintát kell venni a rekeszizom bordai vagy szegycsonti részéből, a rágóizomból, a nyelvből vagy a hasizmokból.

b) Darabolt húsból legalább 5 g, kevés zsírt tartalmazó vázizom-mintát kell venni, ahol lehetséges, csontok vagy inak közeléből. Ugyanekkora mintát kell venni az olyan húsból is, amelyet nem alapos főzésre vagy nem a vágást követő feldolgozás más típusaira szánnak.

c) Fagyasztott minták esetében legalább 5 g vázizomszövet-mintát kell venni vizsgálat céljából.

A húsminták tömege olyan húsmintára vonatkozik, amely minden zsírtól és fasciától mentes. Különös figyelmet kell fordítani, ha az izommintákat a nyelvből veszik a nyelv felszíni rétegével való szennyeződés elkerülésére, amely nem emészthető, és akadályozhatja az üledék leolvasását.

3. *Eljárás*

I. Teljes mintacsoportok (100 g minta egyszerre)

a) 16 ± 0,5 ml sósavat adnak egy előzetesen 46–48 °C-ra felmelegített, 2,0 liter csapvizet tartalmazó, 3 liter űrtartalmú főzőpohárba; keverőrudat helyeznek a főzőpohárba, a főzőpoharat egy előzetesen felmelegített főzőlapra helyezik, és megkezdik a keverést.

▼M2

b) 10 ± 0,2 g pepszint vagy 30 ± 0,5 ml folyékony pepszint adnak hozzá.

▼B

c) a 2. ponttal összhangban vett 100 g mintát az aprítóban fel kell aprítani.

d) A darabolt húst a vizet, pepszint és sósavat tartalmazó 3 liter űrtartalmú főzőpohárba helyezik.

e) Az aprítókészülék vágófeltétjét többször bemártják a főzőpohárban lévő emésztőfolyadékba, és az aprítókészülék tálját az emésztőfolyadék egy kis mennyiségével kiöblítik, hogy a maradék odatapadt húsdarabokat eltávolítsák.

f) A főzőpoharat alufóliával vonják be.

g) A mágneses keverőgépet úgy kell beállítani, hogy az a művelet teljes ideje alatt 44–46 °C-os állandó hőmérsékletet tartson fenn. A keverési művelet alatt az emésztőfolyadéknak megfelelően nagy sebességgel kell forognia, hogy mély örvény alakulhasson ki anélkül, hogy a folyadék kifröccsenne.

h) Az emésztőfolyadékot addig keverik, amíg a húsrészek el nem tűnnek (megközelítőleg 30 percig). Ezt követően a keverőt kikapcsolják, és az emésztőfolyadékot a szűrőn keresztül átöntik az ülepítőlombikba. Egyes hústípusok feldolgozása esetén (nyelv, vadhús stb.) hosszabb (a 60 percet nem meghaladó) emésztési idő lehet szükséges.

i) Az emésztési eljárás akkor tekinthető kielégítőnek, ha a kezdeti minta súlyának kevesebb mint 5 %-a marad a szűrőn.

j) Az emésztőfolyadékot 30 percig hagyják állni a lombikban.

▼B

k) A 30 perc eltelte után az emésztőfolyadék egy 40 ml-nyi mintáját gyorsan beöntik egy mérőhengerbe vagy a centrifugacsőbe.

l) Az emésztőfolyadékokat és a többi folyékony hulladékot az eredmények leolvasásáig egy tálcán tartják.

m) Ezt a 40 ml-es mintát 10 percig hagyják állni. Majd a felső rétegek eltávolítása érdekében a felül úszó 30 ml-t óvatosan leszívják, visszahagyva egy legfeljebb 10 ml-es mennyiséget.

n) Az üledék fennmaradó 10 ml-es mintáját beöntik egy lárvaszámláló kamrába vagy egy Petri-csészébe.

o) Ezután a hengert vagy a centrifugacsövet kiöblítik kb. 10 ml csapvízzel, amelyet azután hozzáadnak a lárvaszámláló kamrában vagy a Petri-csészében található mintához. Ezt követően a mintát trichinoszkóp vagy sztereomikroszkóp alatt 15–20-szoros nagyításban megvizsgálják. A más technikákat alkalmazó szemrevételezés is megengedett, feltéve, hogy a pozitív kontrollminták vizsgálata bizonyítottan egyenlő vagy jobb eredményt ad a hagyományos szemrevételezéses módszereknél. A gyanús területek vagy parazitaszerű alakok minden esetében 60–100-szoros nagyítást kell használni.

p) Az emésztett anyagokat elkészültük után azonnal meg kell vizsgálni. Semmilyen körülmények között nem szabad a vizsgálatot másnapra halasztani.

Ha az emésztett anyagokat az elkészítésüket követő 30 percen belül nem vizsgálják, a következőképpen kell deríteni azokat. Az utolsó kb. 40 ml-es mintát beöntik egy mérőhengerbe, és 10 percig hagyják ülepedni. A felül úszó folyadék 30 ml-ét leszívják, és a maradék 10 ml-t csapvízzel kiegészítik 40 ml-re. Újabb 10 perces ülepítési idő után a felül úszó folyadék 30 ml-ét leszívják, és a maradék, legfeljebb 10 ml-t vizsgálat céljából kiöntik egy Petri-csészébe vagy lárvaszámláló kamrába. A mérőhengert 10 ml csapvízzel ki kell mosni, és az így kapott folyadékot hozzá kell adni a Petri-csészében vagy a lárvaszámláló kamrában lévő vizsgálandó mintához.

Ha az üledék a vizsgálatra nem elég tiszta, a mintát be kell önteni egy mérőhengerbe, és csapvízzel ki kell egészíteni 40 ml-re, majd a fent ismertetett eljárást kell követni. Az eljárás 2–4-szer ismételhető meg, amíg a folyadék elég tiszta nem lesz a megbízható leolvasáshoz.

II. A 100 g-nál kisebb gyűjtő minták

Ha szükséges, legfeljebb 15 g-os mintát lehet hozzáadni egy 100 g mintából álló gyűjtőmintához, és együtt vizsgálni ezekkel a mintákkal a 3. I. pont szerint. 15 g mintánál több, már külön mintacsoportként vizsgálandó. A legfeljebb 50 g mintából készült gyűjtőminták esetében az emésztőfolyadék mennyiségét 1 liter vízre, 8 ml sósavra és 5 g pepszinre lehet csökkenteni.

III. Pozitív vagy kétes eredmények

Az együttes minták vizsgálatakor kapott pozitív vagy kétes eredmény esetén minden egyes sertésből egy újabb 20 g-os mintát kell venni a fenti 2. a) ponttal összhangban. Az öt sertésből származó, egyenként 20 g-os mintákat egyesíteni kell, és a fent leírt módszer szerint meg kell vizsgálni. Ily módon 20, egyenként 5 sertésből álló csoport mintái kerülnek vizsgálatra.

Ha az öt sertésből származó gyűjtőmintában kimutatják a *trichinellát*, további 20 g-os mintákat kell begyűjteni a csoport egyes sertéseiből, és mindegyiket külön meg kell vizsgálni a fent ismertetett módszer szerint.

A parazitamintákat 90 %-os etil-alkoholban kell tartani a konzerváláshoz és a fajok szintjén történő azonosításhoz közösségi vagy nemzeti referencialaboratóriumban.

A parazita kinyerését követően a pozitív folyadékokat (emésztőfolyadék, felül úszó folyadék, egyéb folyadékok stb.) legalább 60 °C-ra történő melegítéssel ártalmatlanítják.

▼B

II. FEJEZET

## EGYENÉRTÉKŰ MÓDSZEREK

A. **A gyűjtőminták mechanikailag támogatott emésztéses módszere/ülepítéses technika**

1. *Felszerelések és reagensek*

a) kés vagy olló a minták darabolására;

b) tálcák, amelyeken 50 négyzet van kijelölve a kb. 2 g-os húsminták elhelyezésére, vagy más, a minták nyomon követhetősége tekintetében egyenértékű biztosítékokat nyújtó eszközök;

c) húsdaráló vagy elektromos húsaprító;

d) egy Stomacher Lab keverőgép, 3 500 Thermo modell;

e) műanyag zacskók a Stomacher Lab keverőgéphez;

f) 2 liter űrtartalmú kúpos választótölcsérek, lehetőség szerint teflon biztonsági záródugóval;

g) állványok, gyűrűk és bilincsek;

h) szűrők 180 mikronos lyukbőséggel, 11 cm-es külső átmérővel, rozsdamentes acél vagy szitaszövettel szűrők;

i) legalább 12 cm-es belső átmérőjű tölcsérek, amelyek megtartják a szűrőket;

j) 100 ml-es üveg mérőhengerek;

k) az 1–100 °C hőmérséklettartományban ± 0,5 °C-os pontossággal működő hőmérő;

l) egy rázókészülék, pl. egy villanyborotva fej nélkül;

m) egy relé, amely percenként kapcsol ki és be;

n) egy trichinoszkóp vízszintes asztallappal vagy egy sztereomikroszkóp állítható erősségű alsó fényforrással;

o) a lárvaszámláló kamra és néhány 9 cm átmérőjű Petri-csésze, mint az I. fejezet (1) pontja l) és m) alpontjában;

p) 17,5 %-os sósav;

▼M2

q) pepszin koncentrációja: 1:10 000 NF (US National Formulary), amely megfelel 1:12 500 BP-nek (British Pharmacopoeia) és 2 000 FIP-nek (Fédération internationale de pharmacie), vagy minimum 660 európai gyógyszerkönyvi egység/ml stabilizált folyékony pepszinnek;

▼B

r) néhány 10 literes tárolóedény, amelyeket a szennyezés eltávolításakor, például a készülék formalinos kezelésekor, valamint pozitív eredmények esetén a fennmaradó emésztőfolyadék tárolására használnak;

s) egy 0,1 g pontosságú mérleg.

2. *A mintagyűjtés és az emésztendő mennyiség*

Az I. fejezet 2. pontjában előírtak szerint.

3. *Eljárás*

I. Darálás

A húsminták húsdarálóban történő előzetes darálása javítja az emésztési minőséget. Ha elektromos húsaprítót használnak, a húsaprítót háromszor-négyszer kell működtetni, minden alkalommal megközelítőleg egy másodpercig.

II. Emésztési eljárás

Ez az eljárás teljes gyűjtőmintákat (100 g minta egyszerre) vagy 100 g-nál kevesebb teljes gyűjtőmintákat is tartalmazhat.

a) Teljes gyűjtőminták (100 minta egyszerre)

▼B

i. A Stomacher Lab 3 500-as keverőgépet kétrétegű műanyag zacskóval kell felszerelni, és a hőmérséklet-szabályzót 40–41 °C-ra kell beállítani.

ii. Másfél liter 40–41 °C-ra előmelegített vizet öntenek a belső műanyag zacskóba.

iii. 25 ml 17,5 %-os sósavat adnak ezután a Stomacherben lévő vízhez.

iv. 100 darab, a 2. pontnak megfelelően az egyedi mintákból vett, egyenként körülbelül 1 g tömegű mintát (25–30 °C-on) kell a gépbe helyezni.

▼M2

v. végül 6 g pepszint vagy 18 ml folyékony pepszint adnak hozzá. A hozzáadási sorrendet szigorúan be kell tartani, hogy elkerülhető legyen a pepszin lebomlása.

▼B

vi. Ezután a Stomacherrel 25 percen át szétzúzzák a zacskó tartalmát.

vii. A műanyag zacskót kiveszik a Stomacherből, majd az emésztőfolyadékot egy szűrőn keresztül átszűrik egy 3 literes főzőpohárba.

viii. A műanyag zacskót körülbelül 100 ml vízzel kimossák, amellyel azután leöblítik a szűrőt, és végül hozzáadják a főzőpohárban lévő szűrlethez.

ix. Legfeljebb 15 egyedi mintát lehet hozzáadni egy 100 mintából álló egyesített mintához, és együtt vizsgálni ezekkel a mintákkal.

b) Kisebb minták (100-nál kevesebb mintából készült gyűjtőminták)

i. A Stomacher Lab 3 500-as keverőgépet kétrétegű műanyag zacskóval kell felszerelni, és a hőmérséklet-szabályzót 40–41 °C-ra kell beállítani.

ii. Az emésztőfolyadékot kb. másfél liter víz és 25 ml 17,5 %-os sósav összekeverésével készítik. Ezután 6 g pepszint kell hozzáadni, majd az egészet 40–41 °C-on elkeverni. A hozzáadási sorrendet szigorúan be kell tartani, hogy elkerülhető legyen a pepszin lebomlása.

iii. Az emésztőfolyadékból lemérnek annyiszor 15 ml-t, ahány gramm a minta tömege (pl. 30 mintához szükséges mennyiség 30 × 15 ml, azaz 450 ml), és beleöntik a belső műanyag zacskóba az összes egyedi mintából a 2. pont szerint kinyert körülbelül 1 g-os mintákkal együtt (25–30 °C-on).

iv. Körülbelül 41 °C-os vizet öntenek a külső zacskóba, olyan mennyiségben, hogy a két zacskóban lévő összes víz együttes térfogata másfél liter legyen. Ezután a Stomacherrel 25 percen át szétzúzzák a zacskó tartalmát.

v. A műanyag zacskót kiveszik a Stomacherből, majd az emésztőfolyadékot egy szűrőn keresztül átszűrik egy 3 literes főzőpohárba.

vi. A műanyag zacskót körülbelül 100 ml vízzel (25–30 °C-on) kimossák, amellyel azután leöblítik a szűrőt, és végül hozzáadják a főzőpohárban lévő szűrlethez.

III. A lárvák kinyerése ülepítéssel

— Jeget (300–400 g-os jégpelyhet, lemezes vagy tört jeget) adnak az emésztőfolyadékhoz, hogy térfogata legfeljebb kb. 2 liter legyen. Az emésztőfolyadékot azután addig keverik, amíg a jég el nem olvad. Kisebb gyűjtőminták esetén (lásd II. pont b. alpontja), a jég mennyiségét arányosan kell csökkenteni.

— A lehűtött emésztőfolyadékot beleöntik egy 2 literes választótölcsérbe, amely egy külön rögzítő elemmel felerősített rázókészülékkel van felszerelve.

▼B

— Ülepítés 30 percig, amíg az ülepítő tölcsér megszakításokkal vibrál, pl. egy egyperces rezgést követően egy percig nem mozog.

— Az üledék 60 ml-es mintáját 30 perc eltelte után gyorsan kiöntik egy 100 ml-es mérőhengerbe. (A lombikot használat után mosószeres oldattal kiöblítik.)

— A 60 ml-es mintát legalább 10 percig hagyják állni, ezután a felül úszót leszívják, visszahagyva egy 15 ml-es mennyiséget a lárvák jelenlétének vizsgálatára.

— A leszíváshoz egy műanyag csővel ellátott eldobható fecskendőt lehet használni. A cső olyan hosszú legyen, hogy amikor a fecskendő karimái a henger peremén fekszenek, 15 ml maradjon a mérőhengerben.

— A fennmaradó 15 ml-t átöntik a lárvaszámláló medencébe vagy két Petri-csészébe, és megvizsgálják trichinoszkóp vagy sztereomikroszkóp alatt.

— A mérőhengert 5–10 ml csapvízzel kimossák, és a folyadékokat a mintához adják.

— Az emésztett anyagokat elkészültük után azonnal meg kell vizsgálni. Semmilyen körülmények között nem szabad a vizsgálatot másnapra halasztani.

Ha az emésztett anyagok nem eléggé tiszták, vagy az elkészítésüket követő 30 percen belül nem kerül sor a vizsgálatukra, akkor azokat a következőképpen kell megtisztítani:

— az utolsó 60 ml-es mintát beöntik egy mérőhengerbe, és 10 percig hagyják ülepedni; a felül úszó folyadék 45 ml-ét leszívják, és a maradék 15 ml-t csapvízzel kiegészítik 45 ml-re,

— újabb 10 perces ülepítési idő után a felül úszó folyadék 30 ml-ét leszívják, és a maradék 15 ml-t vizsgálat céljából kiöntik egy Petri-csészébe vagy lárvaszámláló medencébe,

— a mérőhengert 10 ml csapvízzel ki kell mosni, és az így kapott folyadékot hozzá kell adni a Petri-csészében vagy a lárvaszámláló medencében lévő vizsgálandó mintához.

IV. Pozitív vagy kétes eredmények

Amennyiben az eredmény pozitív vagy kétes, az I. fejezet 3. bekezdése III. pontjának rendelkezéseit kell alkalmazni.

B. **A gyűjtőminták mechanikailag támogatott emésztéses módszere/ „szűréses izolációs” technika**

1. *Felszerelések és reagensek:*

A II. fejezet A. 1. pontjában leírtak szerint.

Kiegészítő felszerelés:

a) 1 literes Gelman-tölcsér, szűrőfeltéttel kiegészítve (az átmérő 45 mm);

b) szűrőkorongok; egy kör alakú rozsdamentes acélháló 35 mikronos lyukbőséggel (a korong átmérője 45 mm), két, 1 mm vastag gumiból készült gumigyűrű (a külső átmérő 45 mm, a belső átmérő 38 mm), a kör alakú acélháló a két gumigyűrű közé van elhelyezve és a kétféle anyag kötésére alkalmas kétkomponensű ragasztóval rögzítve;

c) egy 3 literes űrtartalmú Erlenmeyer szívópalack;

d) egy vízlégszivattyú szivattyú;

e) legalább 80 ml űrtartalmú műanyag zacskók;

f) a műanyag zacskók hegesztésére alkalmas berendezés;

g) renniláz, amelynek koncentrációja grammonként 1: 150 000 soxhlet egység.

2. *Mintavétel:*

Az I. fejezet 2. pontjában leírtak szerint.

▼B

3. *Eljárás*

I. Darálás

A húsminták húsdarálóban történő előzetes darálása javítja az emésztési minőséget. Ha elektromos keverőgépet használnak, a keverőgépet háromszor-négyszer kell működtetni, minden alkalommal megközelítőleg egy másodpercig.

II. Emésztési eljárás

Ez az eljárás teljes mintacsoportok (100 g minta egyszerre) vagy 100 g-nál kevesebb teljes gyűjtőmintákat is tartalmazhat.

a) Teljes mintacsoportok (100 minta egyszerre)

Lásd a II. fejezet A. 3. II. a) pontját.

b) Kisebb minták (100-nál kevesebb mintából készült gyűjtőminták)

Lásd a II. fejezet A. 3. II. b) pontját.

III. A lárvák kinyerése szűréssel

a) Jeget (300–400 g-os jégpelyhet, lemezes vagy tört jeget) adnak az emésztőfolyadékhoz, hogy térfogata legfeljebb kb. 2 liter legyen. Kisebb egyesített minták esetén a jég mennyiségét arányosan kell csökkenteni.

b) Az emésztőfolyadékot azután addig keverik, amíg a jég el nem olvad. A lehűtött emésztőfolyadékot ezután legalább három percig hagyják állni, hogy a lárvák kitekeredhessenek.

c) A szűrőtartóval és szűrőkoronggal ellátott Gelman-tölcsért az Erlenmeyer-lombikra helyezik, amely egy vízlégszivattyúhoz van kötve.

d) Az emésztőfolyadékot átöntik a Gelman-lombikba, és leszűrik. A szűrés vége felé az emésztőfolyadék szűrőn keresztüli átáramlása vízlégszivattyúval végzett szívással meggyorsítható. Mielőtt a szűrő kiszárad – azaz amikor 2–5 ml folyadék marad a tölcsérben –, a szívást abba kell hagyni.

e) Amikor az összes emésztőfolyadékot leszűrték, a szűrőkorongot eltávolítják, és 15–20 ml renniláz oldattal együtt behelyezik egy 80 ml űrtartalmú műanyag zacskóba. A rennilázoldatot úgy készítik, hogy 2 g rennilázt adnak 100 ml csapvízhez.

f) A műanyag zacskót két rétegben lehegesztik, és a belső és a külső zacskó közé helyezik a Stomacherbe.

g) A Stomachert azután hagyják, hogy három percig zúzza a tartalmát, pl. amikor teljes vagy nem teljes egyesített mintát dolgoz fel.

h) A szűrőkorongot és a rennilázoldatot tartalmazó műanyag zacskót három perc elteltével kiveszik a Stomacherből, és felnyitják ollóval. A folyékony tartalmat átöntik egy lárvaszámláló medencébe vagy egy Petri-csészébe. A zacskót kimossák 5–10 ml vízzel, amelyet azután trichinoszkópos vizsgálatra át kell önteni a lárvaszámláló kamrába, vagy sztereomikroszkópos vizsgálatra egy Petri-csészébe.

i) Az emésztett anyagokat elkészültük után azonnal meg kell vizsgálni. Semmilyen körülmények között nem szabad a vizsgálatot másnapra halasztani.

*Megjegyzés:* A szűrőkorongokat csak akkor lehet felhasználni, ha teljesen tiszták. A nem tiszta korongokat soha nem szabad hagyni kiszáradni. A szűrőkorongokat úgy lehet megtisztítani, hogy egy éjszakára rennilázoldatban hagyják ázni. Használat előtt a Stomacherben át kell azokat mosni friss rennilázoldattal.

IV. Pozitív vagy kétes eredmények

Amennyiben az eredmény pozitív vagy kétes, az I. fejezet 3. bekezdése III. pontjának rendelkezéseit kell alkalmazni.

▼B

C. **Az automata emésztéses módszer maximum 35 g tömegű gyűjtőmintákhoz**

1. *Felszerelések és reagensek*

a) kés és csipesz mintagyűjtésre;

b) tálcák, amelyeken 50 négyzet van kijelölve a kb. 2 g-os húsminták elhelyezésére, vagy más, a minták nyomon követhetősége tekintetében egyenértékű biztosítékokat nyújtó eszközök;

c) egy Trichomatic 35® keverőgép beépített szűrővel;

d) 8,5 % ± 0,5 tömegszázalékos sósavoldat;

e) átlátszó polikarbonát membránszűrők, amelyek átmérője 50 mm, pórusnagysága 14 mikron;

f) pepszin koncentrációja 1: 10 000 NF (US National Formulary), amely megfelel 1: 12 500 BP-nek (British Pharmacopoea) és 2 000 FIP-nek (Fédération Internationale de Pharmacie);

g) egy 0,1 g pontosságú mérleg;

h) tompa hegyű csipesz;

i) legalább 5 cm oldalhosszú mikroszkóp-tárgylemezek, vagy néhány, legalább 6 cm átmérőjű Petri-csésze, amelyeket az aljukon egy hegyes eszközzel 10 × 10 mm-es négyzetekből álló vizsgálati területekre osztottak;

j) egy áteső fényű (15–60-szoros nagyítású) (sztereo-)mikroszkóp vagy egy trichinoszkóp vízszintes asztallappal;

k) egy tartály az elhasznált folyadékok tárolására;

l) néhány 10 literes tárolóedény, amelyeket a szennyezés eltávolításakor, például a készülék formalinos kezelésekor, valamint pozitív eredmények esetén a fennmaradó emésztőfolyadék tárolására használnak;

m) az 1–100 °C hőmérséklettartományban ± 0,5 °C-os pontossággal működő hőmérő.

2. *Mintavétel*

Az I. fejezet 2. pontjában leírtak szerint.

3. *Eljárás*

I. Emésztési eljárás

a) Vegye elő a beépített szűrővel ellátott keverőgépet, kösse rá a szennyvízcsövet, és azt vezesse bele a szennyvíztartályba.

b) A készülék bekapcsolása után a felfűtés elindul.

c) A beindítás előtt a reakciókamra alatt elhelyezett alsó szelepet ki kell nyitni és be kell zárni.

d) Legfeljebb 35 darab, a 2. pontnak megfelelően az egyedi mintákból vett, egyenként körülbelül 1 g tömegű mintát (25–30 °C-on) kell a gépbe helyezni. Ellenőrizze, hogy nagyobb índarabok nincsenek-e bennük, mivel ezek eltömíthetik a membránszűrőt.

e) Öntsön (körülbelül 400 ml) vizet a keverőgéppel összekötött egyik folyadékkamra szájához.

f) Öntsön kb. 30 ml (8,5 %-os) sósavat a kisebb, bekötött folyadékkamra szájához.

g) Helyezzen egy membránszűrőt a durva szűrő alá a szűrőtartóban lévő beépített szűrőben.

▼M2

h) Végül 7 g pepszint vagy 21 ml folyékony pepszint kell ezekhez hozzáadni. A hozzáadási sorrendet szigorúan be kell tartani, hogy elkerülhető legyen a pepszin lebomlása.

▼B

i) Zárja le a reakció- és a folyadékkamra fedelét.

▼B

j) Válassza ki az emésztési idő hosszát. Rövid emésztési időt (5 perc) kell alkalmazni normál vágásérett sertések esetében, és hosszabb időt (8 perc) más minták emésztése során.

k) Az automatikus adagolás akkor indul be, amikor a keverőgép indítógombját benyomjuk, és az emésztés az azt követő szűréssel együtt automatikusan végbemegy. 10–13 perc után a művelet befejeződik, és automatikusan leáll.

l) A reakciókamra fedelének nyitása előtt ellenőrizni kell, hogy a kamra kiürült-e. Ha hab vagy visszamaradt emésztőfolyadék van a kamrában, a V. pont szerint ismételje meg a műveletet.

II. A lárvák kinyerése

a) Szerelje le a szűrőtartót, és egy tárgylemezre vagy egy Petri-csészébe rakja ki belőle a membránszűrőt.

b) A membránszűrőt mikroszkóp vagy trichinoszkóp alatt kell megvizsgálni.

III. A berendezés tisztítása

a) Pozitív eredmény esetén 2/3-áig töltse fel a keverőgép reakciókamráját forró vízzel. Közönséges csapvizet kell az összekötő folyadékkamrába önteni, amíg a víz el nem lepi az alsó szintérzékelőt. Ezután be kell indítani az automata tisztítóprogramot. A többi eszközzel együtt fertőtlenítse a szűrőtartót, például formalinos kezeléssel.

b) A napi munka befejeztével töltse fel vízzel a keverő folyadékkamráját, majd indítson be egy szabványos programot.

IV. A membránszűrők használata

Az egyes polikarbonát membránszűrők ötnél több alkalommal nem használhatók. A szűrőt az egyes használatok között meg kell fordítani. Ezen túlmenően a szűrőt minden használat után meg kell vizsgálni arra vonatkozóan, hogy nem érte-e olyan kár, amely azt a további használatra alkalmatlanná tenné.

V. Módszer arra az esetre, ha az emésztés nem teljes mértékű, a szűrést ezért nem lehet elvégezni

Ha a C. szakasz 3. bekezdése I. pontja szerint a keverőben végbement az automatikus művelet, nyissa fel a reakciókamra fedelét, és ellenőrizze, hogy a kamrában maradt-e vissza hab vagy emésztőfolyadék. Ha igen, végezze el a következő műveletet:

a) A reakciókamra alatt csukja be az alsó szelepet.

b) Szerelje le a szűrőtartót, és egy tárgylemezre vagy egy Petri-csészébe rakja ki belőle a membránszűrőt.

c) Tegyen új membránszűrőt a szűrőtartóba, majd helyezze vissza a szűrőtartót.

d) Töltse fel vízzel a folyadékkamrát, amíg a víz el nem lepi az alsó szintérzékelőt.

e) Végezze el az automatikus tisztítási programot.

f) Miután a tisztítási program befejeződött, nyissa ki a reakciókamra fedelét, és ellenőrizze, maradt-e benne folyadék.

g) Ha a kamra kiürült, szerelje le a szűrőtartót, és csipesszel rakja ki belőle a membránszűrőt egy tárgylemezre vagy egy Petri-csészébe.

h) A két membránszűrőt a C. szakasz 3. bekezdése II. pontjának megfelelően meg kell vizsgálni. Ha a szűrőket nem lehet megvizsgálni, a teljes emésztési folyamatot meghosszabbított emésztési idővel meg kell ismételni a C. szakasz 3. bekezdése I. pontjának megfelelően.

VI. Pozitív vagy kétes eredmények

Amennyiben az eredmény pozitív vagy kétes, az I. fejezet 3. bekezdése III. pontjának rendelkezéseit kell alkalmazni.

▼B

III. FEJEZET

**TRICHINOSZKÓPOS VIZSGÁLAT**

1. *Eszközök*

   a) Egy 30–40-szeres és 80–100-szoros nagyítású izzólámpás trichinoszkóp, vagy egy sztereomikroszkóp állítható erősségű, alsó fényforrással;

   b) Egy kompresszórium, amely két egymással szemben összenyomható üveglapból áll (amelyek közül az egyik azonos nagyságú mezőkre van felosztva);

   c) kis hajlított ollók;

   d) kis csipeszek;

   e) a minták feldarabolására szolgáló kés;

   f) kis számozott tartályok a minták elkülönített tárolására;

   g) csepegtetőpipetta;

   h) egy üveg ecetsav és egy üveg kálium-hidroxid oldat a mészsók kioldására vagy a szárított hús puhítására.

2. *Mintavétel*

   Egész testek esetén több, egy mogyorónyi nagyságú mintát kell venni minden állatból:

   a) Házisertés esetén mindkét rekeszoszlopból az inas részbe való átmenet közeléből vesznek mintákat.

   b) Ha vaddisznóból vesznek mintát, ezt mindkét rekeszoszlopból az inas részbe való átmenet közeléből és ezen túlmenően a rágóizomból, az elülső lábszár izmaiból, a bordaközi izmokból és a nyelvizmokból teszik, így összesen hat mintát kapnak minden egyes állatból.

   c) Ha egyes izmokból nem lehet mintát venni, összesen négy mintát vesznek azokból az izmokból, amelyekből lehet.

   d) Húsrészek esetén minden részből venni kell négy darab, lehetőség szerint zsírt nem tartalmazó, mogyorónyi nagyságú vázizom-mintát, különböző pontokról, és ahol lehetséges, csontok vagy inak mellől.

3. *A vizsgálat menete*

   a) A kompresszóriumot általában 1,0 ± 0,1 g hússal töltik meg, amely rendesen 28 zabszemméretű darabnak felel meg. Ha szükséges, két kompresszóriumot kell megtölteni 56 zabszemméretű darab vizsgálatához.

   b) Ha mindkét rekeszoszlop jelen van a házisertésben, a *trichinella*vizsgáló 28 zabszemméretű darabot vág le minden fenti, a teljes állati testből vett mintából, összesen 56 darabot alkotva.

   c) Ha csak egy rekeszoszlop van jelen, 56 darabot vágnak ki különböző helyekről, ha lehet, az inas részbe történő átmeneti részből.

   d) A vaddisznó másik négy izmából vett mintákat hét zabszemméretű darabra vágják, összesen 28 további darabot alkotva.

   e) A *trichinellát* vizsgáló személy ezután az üveglapok között összenyomja az 56 (vagy 84) darabot, hogy a normális lenyomat tisztán olvasható legyen a tárgylemez-preparátumon keresztül.

   f) Ha a vizsgálandó minták húsa száraz és öreg, a preparátumokat a nyomás előtt 10–20 percen át lágyítani kell egy rész káliumhidroxid-oldat és kb. két rész víz keverékével.

   g) A *trichinella*vizsgáló a húsdarabokból vett minták mindegyikéből 14 zabszemméretű darabot vág, összesen 56 darabot alkotva.

   h) A mikroszkópos vizsgálatot minden egyes preparátum lassú és körültekintő, 30–40-szeres nagyításban történő végigpásztázásával kell végezni.

   i) Ha a trichinoszkópos vizsgálat gyanús területeket tár fel, azokat a trichinoszkóp legerősebb (80–100-szoros) nagyításával kell vizsgálni.

   j) Amennyiben az eredmény kétes, a vizsgálatot más mintákon és tárgylemez-preparátumokon addig ismétlik, amíg a kívánt információt meg

▼B

nem kapják. A trichinoszkópos vizsgálatot legalább hat percig kell végezni.

k) A vizsgálat vonatkozásában meghatározott minimumidő nem tartalmazza a mintavételhez és a preparátumok elkészítéséhez szükséges időt.

l) Általános szabályként a trichinoszkópos vizsgálatot végző személy naponta 840 darabnál többet nem vizsgálhat, amely 15 házisertés vagy 10 vaddisznó vizsgálatának felel meg.

▼B

*II. MELLÉKLET*

**Fagyasztásos kezelések**

A. *1. fagyasztási módszer*

a) A fagyasztva érkezett húst ebben az állapotban kell tárolni.

b) A fagyasztóhelyiség technikai felszerelése és energiaellátása olyan legyen, hogy a megkövetelt hőmérsékletet hamar el lehessen érni, és fenn lehessen tartani a helyiség és a hús minden egyes részében.

c) A szigetelt csomagolást fagyasztás előtt el kell távolítani, kivéve olyan húsok esetében, amelyek már teljes kiterjedésükben elérték a megkövetelt említett hőmérsékletet, amikor bevitték azokat a hűtőhelyiségbe, vagy a húst úgy kell csomagolni, hogy a csomagolás ne akadályozza meg, hogy meghatározott időn belül elérje a kívánt hőmérsékletet.

d) A szállítmányokat a fagyasztóhelyiségben elkülönülten, zár alatt kell tárolni.

e) Rögzíteni kell azt a dátumot és az időpontot, amikor az egyes szállítmányokat betárolták a fagyasztóhelyiségbe.

f) A hőmérséklet a fagyasztóhelyiségben legalább –25 ºC legyen. Ezt hitelesített termoelektromos műszerrel kell mérni, és az adatokat folyamatosan rögzíteni kell. A méréseket nem szabad közvetlenül a hideg levegőáramban végezni. A műszereket zár alatt kell tartani. A diagramok tartalmazzák a behozatali húsvizsgálati napló fontosabb adatait, a fagyasztás kezdetének és befejezésének dátumát és időpontját, és azokat összeállításuk után egy évig meg kell őrizni.

g) Egy maximum 25 cm átmérőjű vagy vastagságú húst legalább 240, míg egy 25–50 cm átmérőjű vagy vastagságú húst legalább 480 óráig kell folyamatosan hűteni. Ez a fagyasztási eljárás nem alkalmazható azokra a húsokra, amelyek nagyobb átmérőjűek vagy vastagabbak. A fagyasztási időt attól az időponttól kell számítani, amikor a fagyasztóhelyiség hőmérséklete eléri az f) pontban említett értéket.

B. *2. fagyasztási módszer*

Az 1. módszer a)–e) pontja általános rendelkezéseinek eleget tesznek, és a következő időtartam-hőmérséklet kombinációkat alkalmazzák:

a) A legfeljebb 15 cm átmérőjű vagy vastagságú húsokat a következő időtartam-hőmérséklet kombinációk valamelyike szerint kell lefagyasztani:

— 20 nap –15 ºC-on,

— 10 nap –23 ºC-on,

— 6 nap –29 ºC-on.

b) A 15–50 cm átmérőjű vagy vastagságú húsokat a következő időtartam-hőmérséklet kombinációk valamelyike szerint kell lefagyasztani:

— 30 nap –15 ºC-on,

— 20 nap –25 ºC-on,

— 12 nap –29 ºC-on.

A fagyasztóhelyiségben a hőmérséklet nem lehet magasabb, mint a kiválasztott inaktiválási hőmérsékleti érték. Hitelesített termoelektromos műszerrel kell mérni, és az adatokat folyamatosan rögzíteni kell. A méréseket nem szabad közvetlenül a hideg levegőáramban végezni. A műszereket zár alatt kell tartani. A diagramoknak tartalmazniuk kell a húsvizsgálati behozatali napló fontosabb adatait, valamint a fagyasztás kezdetének és befejezésének dátumát és időpontját, és azokat összeállításuk után egy évig meg kell őrizni.

Amennyiben fagyasztó alagutakat használnak, és a fenti eljárásokat nem követik szigorúan, az élelmiszeripari vállalkozónak a hatáskörrel rendelkező hatóság felé bizonyítania kell tudni, hogy az alternatív módszer hatékonyan öli meg a sertéshúsban lévő *trichinella*-parazitákat.

▼B

C. *3. fagyasztási módszer*

A kezelés kereskedelmi fagyasztva szárításból vagy a húsnak a meghatározott idő-hőmérséklet kombinációra történő fagyasztásából áll, a húsdarabok maghőmérsékletének ellenőrzésével.

a) Az 1. módszer a)–e) pontja általános rendelkezéseinek eleget tesznek, és a következő időtartam-hőmérséklet kombinációkat alkalmazzák:

— 106 óra –18 °C-on,

— 82 óra –21 °C-on,

— 63 óra –23,5 °C-on,

— 48 óra –26 °C-on,

— 35 óra –29 °C-on,

— 22 óra –32 °C-on,

— 8 óra –35 °C-on,

— félóra –37 °C-on.

b) A hőmérsékletet hitelesített termoelektromos műszerekkel kell mérni, és folyamatosan fel kell jegyezni. A hőmérő érzékelőjét egy olyan húsdarab közepébe kell helyezni, amely legalább akkora, mint a legvastagabb fagyasztandó húsdarab. Ezt a húsdarabot a fagyasztóhelyiség legkedvezőtlenebb adottságú helyén kell elhelyezni, nem a hűtőberendezés közelében, és úgy, hogy ne legyen közvetlenül kitéve a hideg levegőáramnak. A műszereket zár alatt kell tartani. A diagramoknak tartalmazniuk kell a húsvizsgálati behozatali napló fontosabb adatait, valamint a fagyasztás kezdetének és befejezésének dátumát és időpontját, és azokat összeállításuk után egy évig meg kell őrizni.

▼B

*III. MELLÉKLET*

**A sertéstől eltérő állatok vizsgálata**

A lóhúst, a vadhúst és más olyan húst, amely *trichinella*-parazitákat tartalmazhat, az I. melléklet I. vagy II. fejezetében meghatározott emésztéses módszer szerint kell megvizsgálni, az alábbi változtatásokkal:

a) Legalább 10 g súlyú mintát vesznek a ló nyelv- vagy rágóizmából és a vaddisznó mellső lábából, nyelvéből vagy rekeszizmából.

b) A ló esetében, amennyiben ezek az izmok hiányoznak, nagyobb méretű mintát kell venni a rekeszoszlopból az inas részbe átmenő részből. Az izomnak kötőszövettől és zsírtól mentesnek kell lennie.

c) Legalább 5 g mintát emésztenek az I. melléklet I. fejezetében szereplő referencia kimutatási módszer, vagy a II. fejezetben szereplő egyenértékű módszer alkalmazásával. Az I. fejezetben szereplő módszer és a II. fejezetben szereplő A. és B. módszer esetében a vizsgált izom teljes súlya egyik emésztés alkalmával sem haladhatja meg a 100 g-ot, a II. fejezetben szereplő C. módszer esetében pedig a 35 g-ot.

d) Amennyiben az eredmény pozitív, további 50 g mintát vesznek egy ezt követő, független vizsgálatra.

e) Az állatfajok megőrzésére vonatkozó szabályok sérelme nélkül a vaddisznón kívül az olyan vadállatok minden húsát, mint például a medve, a húsevő emlősök (beleértve a tengeri emlősöket is) és a hüllők, a predilekciós helyekről 10 g izom vagy – ha e területek nem állnak rendelkezésre – nagyobb mennyiségek mintavételével kell vizsgálni. A predilekciós helyek:

   i. medvénél: rekeszizom, rágóizom és nyelv;

   ii. rozmárnál: nyelv;

   iii. krokodiloknál: rágóizom, pterygoid és bordaközi izmok;

   iv. madaraknál: a fej izmai (pl. rágóizom és nyakizmok).

f) Az emésztési időnek elegendőnek kell lennie ahhoz, hogy biztosítsa az ezen állatok szövetének megfelelő emésztését, de nem haladhatja meg a 60 percet.

▼B

*IV. MELLÉKLET*

**A *trichinellától* mentes gazdaságok és a *trichinella* elhanyagolható kockázatával rendelkező régiókra vonatkozó részletes feltételek**

E melléklet alkalmazásában,

„az integrált tenyésztési rendszerekben az ellenőrzött állatszállási feltételek” az olyan állattenyésztés-típust jelentik, ahol a sertéseket minden időben a takarmányozás és az állatszállás tekintetében az élelmiszer-ipari vállalkozó által ellenőrzött feltételek mellett tartják.

I. FEJEZET

**AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI**

A. Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak az alábbi követelményeknek kell megfelelniük, hogy a gazdaságoknak a „*trichinellától* mentes” hivatalos elismerést megszerezzék:

a) A vállalkozó bizonyíthatóan minden gyakorlati elővigyázatossági lépést megtett az épület építése és annak karbantartása tekintetében annak megakadályozására, hogy rágcsálók, bármely másféle emlősök és nagy húsevő madarak bejuthassanak azokba az épületekbe, ahol az állatokat tartják.

b) A vállalkozónak kártevő elleni védekezésre irányuló programot kell alkalmaznia, különösen a rágcsálók tekintetében, hogy hatékonyan előzze meg a sertések megfertőződését. A vállalkozónak a hatáskörrel rendelkező hatóság számára megfelelő dokumentációt kell vezetnie a programról.

c) A vállalkozónak bizonyítania kell, hogy minden takarmányt olyan létesítményből szerzett be, amely a takarmányt a takarmányok higiéniájára vonatkozó követelmények megállapításáról szóló, 2005. január 12-i 183/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben [1] leírt elvekkel összhangban állítja elő.

d) A vállalkozónak a *trichinellára* fogékony fajok részére szánt takarmányt zárt silókban vagy más, a rágcsálók számára hozzáférhetetlen tartályban kell tárolnia. Minden más takarmánykészletet hőkezelni kell, vagy a hatáskörrel rendelkező hatóság számára megfelelő módon kell előállítani és tárolni.

e) A vállalkozónak biztosítania kell, hogy az elhullott állatokat az elhullást követő 24 órán belül egészségügyi eszközökkel ártalmatlanítás céljából begyűjtik. Az elhullott malacok azonban a gazdaságban is begyűjthetők, és az ártalmatlanításig megfelelően zárt tartályban tárolhatók.

f) Ha a gazdaság közelében szemétlerakó van, a vállalkozónak tájékoztatnia kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot. Ezt követően a hatáskörrel rendelkező hatóságnak értékelnie kell a kockázatokat, és határoznia kell arról, hogy a gazdaságot elismeri-e *trichinella*-mentesnek.

g) A vállalkozónak biztosítania kell, hogy a gazdaságba máshonnan érkező malacok és megvásárolt sertések ellenőrzött állatszállási feltételek között, integrált tenyésztési rendszerekben születtek, és azokat ilyen feltételek mellett tenyésztették.

h) A vállalkozónak biztosítania kell a sertések azonosítását, hogy minden egyes állat nyomon követhető legyen a gazdaságig.

i) A vállalkozó a gazdaságba csak akkor hozhat be új állatokat, ha azok(at):

i. a *trichinellától* hivatalosan mentesnek elismert gazdaságokból származnak, vagy

ii. az exportáló országban a hatáskörrel rendelkező hatóság által hitelesített bizonyítvány kíséri, amely értelmében az állat a *trichinellától* mentesnek elismert gazdaságból származik; vagy

iii. elkülönítve tartják mindaddig, amíg a közösségi referencialaboratórium által jóváhagyott szerológiai vizsgálat eredményei negatívnak nem bizonyulnak. A szerológiai mintavétel csak akkor kezdődhet meg, ha az állatok már négy hete a gazdaságban tartózkodnak.

j) A vállalkozónak biztosítania kell, hogy egyetlen levágásra szánt sertés se juthasson ki a szabadba az állatszállásról a teljes tenyésztési időszak során.

[1] HL L 35., 2005.2.8., 1. o.

▼B

k) Az élet első pár hetében, a leválasztást megelőzően a kijárás akkor megengedett, ha az alábbiak közül valamennyi feltétel teljesül:

i. az országban az elmúlt 10 évben nem diagnosztizáltak *trichinella*-fertőzést háziállatoknál;

ii. létezik éves felügyeleti program a *trichinellára* fogékony vadon élő állatok tekintetében. A program kockázatalapú, és azt a *trichinellától* mentes gazdaságok földrajzi elhelyezkedéséhez járványtanilag kapcsolódó területen folytatják le. A program a korábbi megállapítások alapján vizsgálja az érintett indikátorfajokat. Az eredmények az indikátorállatokban a *trichinella* gyakoriságát 0,5 % alatt mutatják;

iii. az állatokat kint megfelelően elkerített területeken tartják;

iv. a 11. cikkben említett megfigyelési program hatályban van, és megfigyelés gyakoribb az érintett gazdaságokban;

v. a gazdaságban a vágáskor vizsgálat céljából minden tenyésztési céllal tartott kocából és kanból rendszeresen mintát vesznek az I. melléklet I. fejezetében leírt referencia megállapítási módszer vagy az I. melléklet II. fejezetében leírt egyenértékű módszer valamelyikének alkalmazásával; és

vi. lépéseket tesznek annak megelőzése érdekében, hogy a nagy húsevő és mindenevő madarak (pl. varjak, ragadozó madarak) bejuthassanak.

B. A *trichinellától* mentesként elismert gazdaságok élelmiszer-ipari vállalkozóinak tájékoztatniuk kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot, amennyiben az A. pontban szereplő követelmények bármelyike már nem teljesül, vagy bármilyen más olyan változás következett be, amely érintheti a gazdaság *trichinella*-mentes státuszát.

II. FEJEZET

**A HATÁSKÖRREL RENDELKEZŐ HATÓSÁGOK KÖTELEZETTSÉGEI**

A. Az olyan tagállamok hatáskörrel rendelkező hatóságai, ahol az országban a házisertéseknél az elmúlt 10 évben *trichinella*-fertőzést mutattak ki, akkor ismerhetnek el egy gazdaságot a *trichinellától* mentesnek, ha

a) legalább két ellenőrző látogatást végeztek a gazdaság elismerését megelőző 12 hónapban a IV. melléklet I. fejezetének a) pontjában szereplő követelmények betartásának ellenőrzése érdekében; és

b) az elismerést megelőző 24 hónap során – vagy ennél hosszabb időszakban, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság ezt szükségesnek tartja – vágásra küldött valamennyi sertést megvizsgáltak, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság számára megfelelő módon biztosítsák, hogy a gazdaságból származó elégséges számú állatot vizsgáltak meg az I. melléklet I. és II. fejezetében leírt, a parazita kimutatására irányuló módszerek alkalmazásával; és

c) a vizsgálatok eredményei negatívak; és

d) a vadon élő állatokra vonatkozó, kockázatalapú megfigyelési programot hoztak létre azokon a területeken, ahol a vadon élő állatok és a *trichinella*-mentes státuszt kérő gazdaságok egymás mellett léteznek; a megfigyelési program a legmegfelelőbb indikátorállat és kimutatási módszer alkalmazásával optimalizálja a parazita kimutatását azzal, hogy a lehető legnagyobb számú állatból vesz mintát, és a lehető legnagyobb húsmintát veszi; a vadon élő állatoknál kimutatott parazitákat a fajok szintjén egy közösségi vagy nemzeti referencialaboratóriumban azonosítják; a közösségi referencialaboratórium segítséget nyújthat egy, a vadon élő állatokra irányuló megfigyelési programra vonatkozó szabványosított eljárás elkészítésével.

Az ebben a részben felsorolt követelmények teljesítésére múltbeli adatok is felhasználhatók.

B. Az olyan tagállamok hatáskörrel rendelkező hatóságai, ahol az országban nem mutattak ki *trichinella*-fertőzést házisertéseknél az elmúlt 10 évben, akkor ismerhetnek el egy gazdaságot a *trichinellától* mentesnek, ha az A. rész d) pontjában található követelményt teljesítették.

C. A hatáskörrel rendelkező hatóság úgy határozhat, hogy egy gazdaságkategóriát *trichinellától* mentesnek ismer el, amennyiben valamennyi következő feltétel teljesül:

▼B

a) minden, a IV. melléklet I. fejezetének a) pontjában szereplő követelmény teljesül, a k) pont kivételével, amelyet nem kell alkalmazni; és

b) az országban nem mutattak ki őshonos (autochthon) *trichinella*-fertőzést a háziállatoknál az elmúlt 10 évben, amely időszak során folyamatos vizsgálatokat végeztek a levágott sertésállományon, annak érdelében, hogy legalább 95 %-os bizonyosság legyen arra vonatkozóan, hogy amennyiben a *trichinella* gyakorisága meghaladja a 0,0001 %-ot, úgy bármely fertőzést kimutatnak; és

c) a gazdaságkategória, a gazdálkodás típusa és az érintett állatok típusa vonatkozásában egyértelmű leírásnak kell rendelkezésre állnia; és

d) egy kockázatalapú megfigyelési programot hoztak létre a vadon élő állatok tekintetében a IV. melléklet II. fejezetének a)–d) pontjával összhangban.

D. A 2003/99/EK irányelv IV. mellékletében megállapított követelményeken túlmenően a Bizottságnak benyújtandó kezdeti jelentés és az azt követő éves jelentések a következő információkat tartalmazzák:

a) az embereknél előforduló *trichinella*-esetek száma (behozott és őshonos), beleértve a járványtani adatok;

b) az integrált tenyésztési rendszerekben nem ellenőrzött állatszállási feltételek mellett nevelt házisertések *trichinellára* irányuló vizsgálatainak eredményei; az eredményeknek tartalmazniuk kell az érintett állatok korát és ivarát, az irányítási rendszer típusát, az alkalmazott diagnosztikai módszer típusát, a fertőzés fokát (ha ismert), és bármely más vonatkozó, kiegészítő információt;

c) a tenyészkocáknál és -kanoknál a *trichinellára* irányulóan elvégzett vizsgálatok eredményei; az eredményeknek tartalmazniuk kell a b) pontban említett információkat;

d) a vaddisznó, ló, vad és bármely indikátorállat állati testein a *trichinellára* irányulóan elvégzett vizsgálatok eredményei;

e) a 11. cikkben említett szerológiai vizsgálatok eredményei, amint a közösségi referencialaboratórium validálta a megfelelő vizsgálatot;

f) más olyan esetek, amelyeknél fennáll az – akár behozott, akár őshonos – *trichinella* gyanúja, és minden vonatkozó laboratóriumi eredmény;

g) valamennyi pozitív eredményre vonatkozó részletes adatok, és a *trichinella*-fajoknak a közösségi vagy nemzeti referencialaboratórium általi igazolása;

h) az adatokat az EFSA által a zoonózisok jelentésére vonatkozóan meghatározott formátumban és ütemezésnek megfelelően kell benyújtani.

i) a *trichinella*-mentes gazdaságok vagy gazdaságkategóriára vonatkozó jelentések tekintetében: a *trichinella*-mentes gazdaságok számával, valamint a *trichinella*-mentes gazdaságok vizsgálatára vonatkozó összefoglaló eredményekkel kapcsolatos információ, beleértve a gazdálkodók megfelelőségére vonatkozó információt is.

j) az elhanyagolható kockázatot hordozó régiókkal kapcsolatos jelentéseknek az alábbi információkat kell tartalmazniuk:

i. a 11. cikk szerint végrehajtott megfigyelési program, vagy azzal egyenértékű információk;

ii. a fenti A. rész d) pontja alapján végrehajtott, a vadon élő állatokra vonatkozó, kockázatalapú megfigyelési programok, vagy azzal egyenértékű információk.