364L0433

2012/64 EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI 29.7.64

NEUVOSTON DIREKTIIVI,

annettu 26 päivänä kesäkuuta 1964,

terveyttä koskevista ongelmista yhteisön sisäisessä tuoreen lihan kaupassa

(64/433/ETY)

EUROOPAN TALOUSYHTEISÖN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 43 ja 100 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon[1],

ottaa huomioon talous- ja sosiaalikomitean lausunnon[2],

sekä katsoo, että

sianlihan markkinoiden yhteisen järjestelyn asteittaisesta toteuttamisesta annettua neuvoston asetusta N:o 20[3] sovelletaan jo ja samanlaista asetusta suunnitellaan naudanlihaa varten,

neuvoston asetus N:o 20 korvaa useat ja perinteiset rajalla toteutettavat suojatoimenpiteet yhdenmukaisella järjestelmällä, jonka tarkoituksena on helpottaa yhteisön sisäistä kauppaa; suunnitellulla naudanlihaa koskevalla asetuksella pyritään esteiden poistamiseen myös tämän kaupan osalta,

edellä mainittujen asetusten täytäntöönpanolla ei ole toivottua vaikutusta, niin kauan kuin lihaa koskevien jäsenvaltioiden terveyssäännösten väliset erot ovat yhteisön sisäisen kaupan esteenä,

näiden erojen poistamiseksi on tarpeen lähentää terveyttä koskevia jäsenvaltioiden säännöksiä yhtäaikaisesti jo annettujen asetusten kanssa, tai valmisteltaessa yhteismarkkinoiden asteittaista toteuttamista,

tällä lähentämisellä on erityisesti pyrittävä yhdenmukaistamaan lihaa koskevat terveysvaatimukset teurastamoissa ja leikkaamoissa sekä varastoinnin ja kuljetuksen aikana; näyttää suotavalta, että jäsenvaltioiden toimivaltaisille viranomaisille annetaan toimivalta hyväksyä tässä direktiivissä säädettyjen terveysvaatimusten mukaiset teurastamot ja leikkaamot sekä tarkastaa tällaisen hyväksynnän edellytysten noudattamista; olisi säädettävä myös jäsenvaltioiden hyväksynnästä kylmävarastojen osalta,

lähettäjämaan virkaeläinlääkärin laatiman terveystodistuksen antamista pidetään asianmukaisimpana keinona antaa määrämaan toimivaltaisille viranomaisille takeet siitä, että lihalähetys on tämän direktiivin säännösten mukainen; tämän todistuksen on oltava lihalähetyksen mukana määräpaikkaan asti,

jäsenvaltioilla on oltava oikeus kieltää sellaisten lihojen tuonti alueelleen, jotka osoittautuvat ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi tai jotka eivät ole yhteisön terveyssäännösten mukaisia,

jos terveydelliset syyt eivät sitä estä ja kun lähettäjä tai tämän edustaja niin pyytää, lähettäjän olisi sallittava palauttaa lihat,

kiellon tai rajoituksen perusteena olevat seikat olisi saatettava lähettäjän tai tämän edustajan sekä, eräissä tapauksissa, lähettäjämaan toimivaltaisten viranomaisten tietoon, jotta asianomaiset voivat arvioida kiellon tai rajoituksen perusteet,

lähettäjälle olisi tarpeen antaa mahdollisuus pyytää lausunto komission laatimasta luettelosta valitulta eläinlääkintäasiantuntijalta siinä tapauksessa, että hakijan ja vastaanottajajäsenvaltion viranomaisen välille syntyy riita kiellon tai rajoituksen perusteista,

on kuitenkin aiheellista säätää nopeasta yhteisön menettelystä mahdollisten jäsenvaltioiden välisten, teurastamon

(1) EYVL N:o 134, 14.12.1962, s. 2871/62
(2) EYVL N:o 121, 29.7.1964, s. 2028/64
(3) EYVL N:o 30, 20.4.1962, s. 945/62

tai leikkaamon hyväksyntäperusteita koskevien riitojen ratkaisemiseksi,

jäsenvaltioiden säännösten lähentäminen joillakin erityisen ongelmallisilla aloilla on mahdollista vasta perusteellisemman tarkastelun jälkeen, ja

terveyttä koskevia säännöksiä elävien eläinten sekä lihan kaupassa käsitellään muissa yhteisön direktiiveissä; on jo osoittautunut tarpeelliseksi aloittaa näitä aloja koskevien kansallisten säännösten lähentäminen täsmentämällä eräitä edellytyksiä, joiden perusteella jäsenvaltiot voivat terveyttä koskevin perustein kieltää lihan tuonnin tai rajoittaa sen tuontia niiden alueelle, sekä säätämällä neuvottelumenettelystä,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

1. Tätä direktiiviä sovelletaan kotieläiminä pidettävistä nautaeläimistä, sioista, lampaista ja vuohista sekä kesyistä kavioeläimistä peräisin olevan tuoreen lihan kauppaan.

2. Lihana pidetään kaikkien näiden eläinten ihmisravinnoksi kelpaavia osia.

3. Lihan katsotaan olevan tuoretta jos sille ei ole suoritettu minkäänlaista käsittelyä säilyvyyden varmistamiseksi; kuitenkin tässä direktiivissä pidetään kylmäkäsiteltyä lihaa tuoreena.

2 artikla

Tässä direktiivissä tarkoitetaan:

a) "ruholla" teuraseläimen koko ruumista verenlaskun, sisäelinten poiston, lehmien osalta myös utareiden poiston, sekä sikoja lukuun ottamatta, nylkemisen, raajojen irrottamisen etupolvi- ja kinnernivelistä sekä pään irrottamisen jälkeen.

b) "sivutuotteilla" muuta kuin a kohdassa määriteltyyn ruhoon kuuluvaa tuoretta lihaa,

c) "sisäelimillä" rinta-, vatsa- ja lantio-ontelon elimiä mukaan lukien henki- ja ruokatorvi,

d) "virkaeläinlääkärillä" jäsenvaltion toimivaltaisen keskusviranomaisen nimeämää eläinlääkäriä,

e) "lähettäjämaalla" jäsenvaltiota, josta tuore liha lähetetään toiseen jäsenvaltioon,

f) "määrämaalla" jäsenvaltiota, öjohon tuore liha lähetetään toisesta jäsenvaltiosta,

3 artikla

1. Jäsenvaltioiden on, tämän kuitenkaan rajoittamatta 8 artiklan soveltamista, varmistettava, että ainoastaan sellaista tuoretta lihaa lähetetään sen alueelta toisen jäsenvaltion alueelle, joka täyttää seuraavat vaatimukset:

a) sen on oltava saatu 4 artiklan 1 kohdan mukaisesti hyväksytystä ja valvotusta teurastamosta,

b) pienempien palojen kuin 6 artiklan 1 kohdan A alakohdan a alakohdassa tarkoitettujen neljännesruhojen osalta sen on oltava leikattu 4 artiklan 1 kohdan mukaisesti hyväksytyssä ja valvotussa leikkaamossa,

c) sen on oltava peräisin teuraseläimestä, jolle virkaeläinlääkäri tai avustaja on suorittanut *ante mortem* -tarkastuksen liitteessä I olevan IV luvun määräyksiä noudattaen, ja joka on todettu terveeksi,

d) sen on oltava käsitelty tyydyttävissä hyögieniaolosuhteissa liitteessä I olevan V luvun määräyksiä noudattaen,

e) virkaeläinlääkärin on täytynyt suorittaa sille *post mortem* -tarkastus liitteessä I olevan VI luvun määräysten mukaisesti, eikä siinä saa olla muutoksia, lukuun ottamatta avohaavoja, jotka ovat syntyneet juuri ennen teurastusta, tai paikallisia epämuodostumia tai muutoksia, jos tarvittaessa laboratoriotestein todistetaan, että ne eivät tee ruhoa tai sivutuotteita ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi tai ihmisten terveydelle vaarallisiksi,

f) siinä on oltava liitteessä I olevan VII luvun määräysten mukainen merkki,

g) sen mukana on oltava määrämaahan kuljetuksen aikana liitteessä I olevan VIII luvun määräysten mukainen terveystodistus,

h) sen on oltava varastoitu liitteessä I olevan IX luvun määräyksiä noudattaen *post mortem* -tarkastuksen jälkeen tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa 4 artiklan 1 kohdan mukaisesti hyväksytyssä ja valvotussa teurastamossa tai leikkaamossa tai 4 artiklan 4 kohdan mukaisesti hyväksytyssä ja valvotussa kylmävarastossa,

i) sen on oltava kuljetettu määrämaahan tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa liitteessä I olevan X luvun määräyksiä noudattaen.

2. Edellä 1 kohdan e alakohdassa tarkoitetussa *post mortem* -tarkastuksessa virkaeläinlääkärin apuna voi ainoastaan teknisissä tehtävissä olla erityisesti tähän tarkoitukseen koulutettuja avustajia.

Komissio voi jäsenvaltioita kuultuaan antaa tällaisesta avustamisesta yksityiskohtaiset säännökset.

3. Yhteisön sisäisestä kaupasta suljetaan pois:

a) siitoskarjuista ja salakarjuista peräisin oleva tuore liha

b) tuore liha, jota on käsitelty luonnollisilla tai keinotekoisilla väriaineilla lukuun ottamatta leimaamiseen käytettävää, liitteessä I olevassa VII luvussa tarkoitettua väriainetta,

c) sellaisten eläinten tuore liha, joissa on todettu tuberkuloosi missä muodossa tahansa tai eläviä tai kuolleita matorakkuloita,

d) ruhon osat tai sivutuotteet, joissa esiintyy avohaavoja, jotka ovat syntyneet juuri ennen teurastusta, tai 3 artiklan 1 kohdan e alakohdassa tarkoitettuja epämuodostumia tai muutoksia,

e) veri, jota on kemiallisesti käsitelty hyytymisen estämiseksi.

4 artikla

1. Sen jäsenvaltion toimivaltaisen keskusviranomaisen, jonka alueella teurastamo tai leikkaamo sijaitsee, on varmistettava, että edellä 3 artiklan 1 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitettu hyväksyntä annetaan vain, jos liitteessä I olevan I, II ja III luvun määräyksiä noudatetaan.

Toimivaltaisen keskusviranomaisen on varmistettava näiden määräysten noudattamisen valvonta virkaeläinlääkärin avulla; sen on myös huolehdittava hyväksynnän peruuttamisesta kun näitä määräyksiä ei enää noudateta.

2. Kaikki hyväksytyt teurastamot ja leikkaamot on rekisteröitävä eri luetteloihin ja kullakin teurastamolla ja leikkaamolla on oltava eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero. Jäsenvaltioiden on toimitettava luettelot hyväksymistään teurastamoista ja leikkaamoista sekä näiden eläinlääkinnälliset hyväksyntänumerot muille jäsenvaltioille ja komissiolle ja tarvittaessa ilmoitettava niille hyväksynnän peruuttamisesta.

3. Jos jäsenvaltio toteaa, että hyväksyntään vaadittavia edellytyksiä ei noudateta tai ei enää noudateta toisessa jäsenvaltiossa sijaitsevassa teurastamossa tai leikkaamossa, sen on ilmoitettava tästä kyseisen valtion toimivaltaiselle keskusviranomaiselle. Tämän on toteutettava tarvittavat toimenpiteet ja ilmoitettava ensiksi mainitun jäsenvaltion toimivaltaiselle keskusviranomaiselle tehdyt päätökset sekä niiden perusteet.

Jos viimeksi mainittu jäsenvaltio epäilee, että kyseisiä toimenpiteitä ei toteuteta tai että ne eivät ole riittäviä, se voi saattaa asian komission käsiteltäväksi, joka pyytää yhdeltä tai useammalta eläinlääkintäasiantuntijalta lausunnon. Jos komissio toteaa lausunnon perusteella, että hyväksynnän edellytyksiä ei noudateta tai ei enää noudateta, se voi antaa jäsenvaltioille luvan kieltää väliaikaisesti siitä teurastamosta tai leikkaamosta peräisin olevien tuotteiden saattaminen niiden alueelle.

Hyväksynnästä vastaavan jäsenvaltion pyynnöstä komissio peruuttaa tämän kieltoa koskevan luvan pyydettyään yhdeltä tai useammalta eläinlääkintäasiantuntijalta uuden lausunnon ja todettuaan, että hyväksyntä on uudelleen oikeutettu.

Eläinlääkintäasiantuntijoiden on oltava muiden kuin riidan osapuolina olevien jäsenvaltioiden kansalaisia.

Kuultuaan jäsenvaltioita komissio antaa yleiset tätä kohtaa ja erityisesti eläinlääkintäasiantuntijoiden nimeämistä ja lausuntojen laatimismenettelyjä koskevat säännökset täytäntöönpanosta.

4. Myös teurastamojen ulkopuolella sijaitsevat kylmävarastot ovat tuoreen lihan säilytyksen osalta virkaeläinlääkärin valvonnan alaisia.

Sen jäsenvaltion toimivaltainen keskusviranomainen, jonka alueella kylmävarasto sijaitsee, on tuoreen lihan varastoinnin osalta vastuussa tuon varaston hyväksynnästä ja tällaisen hyväksynnän peruuttamisesta.

5 artikla

1. Jäsenvaltio voi, tämän kuitenkaan rajoittamatta 4 artiklan 3 kohdan 2 alakohdan toisessa virkkeessä säädettyjen valtuuksien soveltamista, kieltää toisesta jäsenvaltiosta peräisin olevan tuoreen lihan liikkeelle laskemisen alueellaan:

a) jos määrämaassa tapahtuneen terveystarkastuksen yhteydessä on todettu, että tämä liha on ihmisravinnoksi kelpaamatonta, tai

b) jos 3 artiklan säännöksiä ei ole noudatettu.

2. Edellä 1 kohdan mukaisesti tehdyissä päätöksissä on sallittava tuoreen lihan palauttaminen, jos lähettäjä tai tämän edustaja niin pyytää ja jos terveydelliset syyt eivät sitä estä.

3. Tällaiset päätökset on saatettava perusteluineen lähettäjän tai tämän edustajan tietoon. Pyydettäessä nämä perustellut päätökset on toimitettava kirjallisina hänelle viipymättä, samoin kuin tiedot voimassa olevan lainsäädännön mukaan hänen käytettävissään olevista muutoksenhakukeinoista sekä muodoista ja määräajoista muutoksenhaulle.

4. Jos tällaisten päätösten perusteena on tartuntatauti, kansanterveydellinen vaara tai tämän direktiivin säännösten noudattamisen vakava laiminlyönti, päätökset on toimitettava perusteluineen viipymättä myös lähettäjämaan toimivaltaiselle keskusviranomaiselle.

6 artikla

1. Rajoittamatta, mitä 3 artiklan 3 kohdassa säädetään, ja ennen mahdollisten yhteisön säännösten voimaantuloa, tämä direktiivi ei vaikuta jäsenvaltioiden säännöksiin, joilla:

A kielletään seuraavien tuotteiden tuonti tai rajoitetaan sitä:

a) ruhon osat:

1. nautaeläinten osalta, muut kuin:

— puoliruhot ja neljännesruhot

2. sikojen osalta, muut kuin:

— puoliruhot ja neljännesruhot

— kokonaiset kinkut luineen

— kokonaiset lavat luineen

— selkä- ja lanneosat luineen

— rasva

— rinta

Kolmessa viimeisessä luetelmakohdassa mainittujen palojen painon on oltava vähintään 3 kg.

b) ruhosta irrotetut sivutuotteet,

c) kavioeläinten tuore liha;

B koskevat 4 artiklan 4 kohdassa tarkoitettujen kylmävarastojen hyväksynnän ja tällaisen hyväksynnän mahdollisen peruuttamisen edellytyksiä;

C koskevat teuraseläinten käsittelyä aineilla, jotka saattavat tehdä tuoreen lihan nauttimisen ihmisten terveydelle vaaralliseksi tai haitalliseksi, kuten antibiootit, estrogeenit, tyrostaatit tai mureuttajat;

D koskevat vieraiden aineiden lisäämistä tuoreeseen lihaan ja sen käsittelyä ionisoivalla ja ultravioletilla säteilyllä.

2. Tämä direktiivi ei vaikuta jäsenvaltioiden säännöksiin, jotka koskevat tuoreen sianlihan trikiinitutkimuksia.

7 artikla

1. Tämä direktiivi ei vaikuta keinoihin, joita voidaan jäsenvaltioissa voimassa olevan lainsäädännön mukaan käyttää muutoksen saamiseksi toimivaltaisten viranomaisten tässä direktiivissä tarkoitettuihin päätöksiin.

2. Jäsenvaltioiden on annettava lähettäjälle, jonka tuoretta lihaa ei 5 artiklan 1 kohdan mukaisesti voida laskea liikkeelle niiden alueella, mahdollisuus saada eläinlääkintäasiantuntijan lausunto. Jäsenvaltioiden on huolehdittava että, ennen kuin toimivaltaiset viranomaiset toteuttavat muita toimenpiteitä, kuten lihan hävittäminen, eläinlääkintäasiantuntijoilla on mahdollisuus tarkastaa, täyttyvätkö 5 artiklan 1 kohdan edellytykset.

Eläinlääkintäasiantuntijan on oltava muun jäsenvaltion kuin lähettäjämaan tai määrämaan kansalainen.

Komissio laatii jäsenvaltioiden ehdotuksesta luettelon eläinlääkintäasiantuntijoista, joita voidaan käyttää tällaisen lausunnon antamiseen. Neuvoteltuaan jäsenvaltioiden kanssa se antaa yleiset, erityisesti näiden lausuntojen antamismenettelyä koskevat säännökset täytäntöönpanosta.

8 artikla

1. Elävien eläinten ja tuoreen lihan kauppaa koskevia jäsenvaltioiden terveyssäännöksiä sovelletaan kunnes mahdolliset Euroopan talousyhteisön säännökset tulevat voimaan, sanotun kuitenkaan rajoittamatta 2—4 kohdan soveltamista.

2. Jäsenvaltio voi toteuttaa seuraavat toimenpiteet estääkseen eläintaudin leviämisen, joka uhkaa tuotaessa toisesta jäsenvaltiosta peräisin olevaa tuoretta lihaa sen alueelle:

a) jos tuossa toisessa jäsenvaltiossa on esiintynyt eläinkulkutautia, tuonti voidaan väliaikaisesti kieltää tai sitä voidaan rajoittaa sellaisen lihan osalta, joka on peräisin kyseisen jäsenvaltion niiltä alueilta, joissa tautia on esiintynyt,

b) eläinkulkutaudin levitessä tai uuden, vakavan ja tarttuvan eläintaudin ilmetessä, tuonti voidaan väliaikaisesti kieltää tai sitä voidaan rajoittaa kaiken kyseisen jäsenvaltion alueelta peräisin olevan lihan osalta.

3. Jäsenvaltioiden on annettava kymmenen arkipäivän kuluessa tieto muille jäsenvaltioille ja komissiolle 2 kohdan mukaisesti toteutetuista toimenpiteistä ja niiden kumoamisesta sekä niiden perusteista.

4. Jos asianomainen jäsenvaltio toteaa, että edellä 2 kohdassa tarkoitettu kielto tai rajoitus ei ole oikeutettu, se voi pyytää komissiota aloittamaan välittömästi neuvottelut.

9 artikla

Jos tuoreen lihan tuontia kolmansista maista koskevia yhteisön säännöksiä ei sovelleta silloin kun tämä direktiivi pannaan täytäntöön, tai eivät jäsenvaltioiden näistä maista tuotuihin tuotteisiin sovellettavat kansalliset säännökset saa olla niiden täytäntöönpanoa ennen sallivampia kuin ne, jotka koskevat yhteisön sisäistä kauppaa.

10 artikla

Jäsenvaltioiden on saatettava voimaan tämän direktiivin sekä sen liitteiden noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset kahdentoista kuukauden kuluessa sen tiedoksiannosta ja ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä.

11 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 26 päivänä kesäkuuta 1964.

Neuvoston puolesta
C. HEGER
Ordförande

LIITE I

I LUKU

Teurastamojen hyväksynnän edellytykset

1. Teurastamoissa on oltava:

a) riittävän suuret eläinsuojat,

b) teurastustilat, jotka ovat riittävän suuret, jotta työ voidaan suorittaa tyydyttävästi ja joissa on erillinen paikka sikojen teurastusta varten,

c) tilat mahojen ja suolien tyhjennystä ja puhdistusta varten,

d) tilat mahojen ja suolien sidontaa varten,

e) erilliset tilat rasvan säilytystä ja vuotien, sarvien ja sorkkien säilytystä varten,

f) lukittavat tilat sairaita tai sairaiksi epäiltyjä eläimiä varten, tällaisten eläinten teurastusta varten ja pidätetyn lihan sekä takavarikoidun lihan varastointia varten,

g) riittävän suuret jäähdytys- tai pakastustilat,

h) riittävästi varustettu lukittava tila yksinomaan eläinlääkintäviranomaisen käyttöön; sopivasti varustettu tila trikiinitutkimuksen suorittamista varten, jos tällainen tutkimus on pakollinen,

i) pukuhuoneet, pesualtaat ja suihkut sekä huuhdeltavat käymälät, joista jälkimmäiset eivät avaudu suoraan työtiloihin; pesualtaissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi, käsien»puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä; käymälöiden lähellä on oltava pesualtaita,

j) välineet, joiden avulla on mahdollista suorittaa tässä direktiivissä säädetyt eläinlääketieteelliset tarkastustoimenpiteet tehokkaasti milloin tahansa,

k) keinot, joilla valvotaan teurastamoon pääsyä ja sieltä poistumista,

l) likaisten ja puhtaiden alueiden erottaminen toisistaan riittävästi,

m) tiloissa, joissa työskennellään lihan parissa:

— vedenpitävä lattiapäällyste, joka on helppo puhdistaa ja desinfioida, on lahosuojattu, hieman kalteva ja jossa on sopiva viemäröintijärjestelmä nesteiden poisjuoksuttamiseksi ritilöin ja hajulukoin varustettuja viemäreitä kohti,

— tasaiset seinät, joissa on vaalea, pestävä päällyste tai maali vähintään kolmen metrin korkeudelle ja joiden kulmat ja nurkat on pyöristetty,

n) riittävä tuuletus ja tarvittaessa hyvä höyryn poisto tiloista, joissa työskennellään lihan parissa,

o) näissä tiloissa riittävä luonnollinen tai keinotekoinen valaistus, joka ei vääristä värejä,

p) laitteet, jotka takaavat ainoastaan juomakelpoisen, paineistetun veden riittävän saannin,

q) riittävä määrä kuumaa paineistettua juomakelpoista vettä tuottava laitteisto,

r) hygieniavaatimukset täyttävä jäteveden poistojärjestelmä,

s) työtiloissa tarvittavat laitteet käsien ja välineiden puhdistamiseksi ja desinfioimiseksi,

t) välineet, joiden avulla teurastusta voidaan jatkaa tainnutuksen jälkeen mahdollisimman pitkälti eläimen ollessa riippuvassa asennossa; jos nylkeminen suoritetaan metallisessa telineessä, tämän on oltava valmistettu korroosionkestävästä materiaalista ja riittävän korkea, ettei ruho koske lattiaa,

u) kattorata lihan jatkokäsittelyä varten,

v) laitteet hyönteisiltä ja jyrsijöiltä suojautumista varten,

w) instrumentit ja työvälineet, erityisesti pötsisäiliöt, jotka on valmistettu materiaalista, jonka laatu ei heikkene, ja jotka on helppo puhdistaa ja desinfioida,

x) erityinen tila lantaa varten,

y) tila ja riittävät välineet ajoneuvojen puhdistusta ja desinfiointia varten.

II LUKU

Leikkaamojen hyväksynnän edellytykset

2. Leikkaamoilla on oltava:

a) seinillä muista tiloista erotetut tilat lihan leikkaamiseen,

b) riittävän suuret jäähdytys- tai pakastustilat,

c) riittävästi varustettu lukittava tila yksinomaan eläinlääkintäviranomaisen käyttöön,

d) pukuhuoneet, pesualtaat ja suihkut sekä huuhdeltavat käymälät, joista jälkimmäiset eivät avaudu suoraan työtiloihin; pesualtaissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi, käsien puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä; käymälöiden lähellä on oltava pesualtaita,

e) tiloissa, joissa lihaa leikataan:

— vedenpitävä lattiapäällyste, joka on helppo puhdistaa ja desinfioida, on lahosuojattu, hieman kalteva ja jossa on sopiva viemäröintijärjestelmä nesteiden poisjuoksuttamiseksi ritilöin ja hajulukoin varustettuja viemäreitä kohti,

— tasaiset seinät, joissa on vaalea, pestävä päällyste tai maali vähintään kahden metrin korkeudelle ja joiden kulmat ja nurkat on pyöristetty,

f) tiloissa, joissa lihaa leikataan, jäähdytyslaitteet, joiden avulla lihan sisälämpötila pidetään jatkuvasti enintään + 7 °C:ssa.,

g) riittävä tuuletus tiloissa, joissa lihaa leikataan,

h) näissä samoissa tiloissa riittävä luonnollinen tai keinotekoinen valaistus, joka ei vääristä värejä,

i) laitteet, jotka takaavat ainoastaan juomakelpoisen, paineistetun veden riittävän saannin;

j) riittävä määrä kuumaa paineistettua juomakelpoista vettä tuottava laitteisto,

k) hygieniavaatimukset täyttävä jäteveden poistojärjestelmä,

l) tiloissa, joissa lihaa leikataan, tarvittavat laitteet käsien ja välineiden puhdistamiseksi ja desinfioimiseksi,

m) laitteet hyönteisiltä ja jyrsijöiltä suojautumista varten,

n) instrumentit ja työvälineet, erityisesti irrotettavalla leikkauspinnalla varustetut pöydät, astiat, kuljetinhihnat ja sahat, jotka on valmistettu korroosionkestävästä materiaalista ja jotka on helppo puhdistaa ja desinfioida.

III LUKU

Teurastamojen ja leikkaamojen henkilökunnan, tilojen ja laitteiden hygieniaa koskevat määräykset

3. Henkilökunnan on tarkoin noudatettava yleisiä puhtausperiaatteita; tilat ja laitteet on pidettävä ehdottomasti puhtaina.

a) Henkilökunnan on erityisesti käytettävä puhtaita työvaatteita ja päähineitä sekä tarvittaessa niskasuojia. Sairaiden eläinten tai saastuneen lihan kanssa kosketuksissa olleiden henkilöiden on välittömästi pestävä kätensä ja käsivartensa huolellisesti kuumalla vedellä ja sitten desinfioitava ne. Tupakointi on kielletty työ- ja varastotiloissa.

b) Koiria, kissoja tai pihan eläimiä ei saa päästää teurastamoon tai leikkaamoon. Jyrsijät, hyönteiset ja muut tuhoeläimet on järjestelmällisesti tuhottava.

c) Lihan käsittelyyn käytetyt laitteet ja instrumentit on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Ne on huolellisesti puhdistettava ja desinfioitava useita kertoja työpäivän aikana, työpäivän päätteeksi ja ennen kuin niitä käytetään uudelleen, kun ne ovat saastuneet, erityisesti taudinaiheuttajilla.

4. Työtiloja, -välineitä ja -laitteita ei saa käyttää muihin tarkoituksiin kuin lihan kanssa työskentelyyn. Lihanleikkausvälineitä saadaan käyttää ainoastaan lihan leikkaamiseen.

5. Liha ei saa olla suorassa kosketuksessa lattian kanssa.

6. Pesu- ja desinfiointiaineita ja tuholaismyrkkyjä on käytettävä siten, että ne eivät vaikuta haitallisesti lihan terveyteen.

7. Lihan parissa työskentely ja sen käsittely on kiellettävä henkilöiltä, jotka ovat mahdollisia saastuttamisen lähteitä, erityisesti:

a) sellaisilta, jotka sairastavat tai joiden epäillään sairastavan lavantautia, pikkulavantauti A:ta tai B:tä, tarttuvaa suolitulehdusta (salmonelloosia), punatautia, tarttuvaa keltatautia, tulirokkoa tai ovat näiden tautien kantajia,

b) sellaisilta, jotka sairastavat tai joiden epäillään sairastavan tarttuvaa tuberkuloosia,

c) sellaisilta, jotka sairastavat tai joiden epäillään sairastavan tarttuvaa ihotautia,

d) sellaisilta, jotka harjoittavat samanaikaisesti toimia, joiden seurauksena mikrobit voisivat siirtyä lihaan,

e) sellaisilta, joilla on muu side kädessä kuin sormessa olevaa, ei-tulehtunutta haavaa suojaava liimapintainen side.

8. Kaikilta lihan parissa työskenteleviltä henkilöiltä on vaadittava lääkärintodistus. Siinä on todettava, että tällaiselle työlle ei ole esteitä; todistus on uusittava vuosittain ja aina kun virkaeläinlääkäri sitä vaatii; sen on aina oltava virkaeläinlääkärin saatavilla.

IV LUKU

Ante mortem -terveystarkastus

9. Eläimille on suoritettava *ante mortem* -tarkastus sinä päivänä, jona ne tuodaan teurastamoon tai ennen päivittäisen teurastuksen aloittamista. Tarkastus on toistettava välittömästi ennen teurastusta, jos eläin on ollut eläinsuojassa yli 24 tuntia.

10. Virkaeläinlääkärin on suoritettava *ante mortem* -tarkastus ammatillisten sääntöjen mukaisesti ja sopivassa valaistuksessa.

11. Tarkastuksessa on todettava:

a) sairastavatko eläimet ihmisiin ja eläimiin tarttuvaa tautia tai onko eläimen oireiden tai yleistilan perusteella syytä epäillä sen sairastavan tällaista tautia,

b) onko niissä oireita sairaudesta tai sellaisesta yleistilan häiriöstä, joka voi tehdä niiden lihan ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi;

c) ovatko ne väsyneitä tai kiihtyneitä.

12. Eläimiä ei saa teurastaa yhteisön sisäiseen kauppaan tarkoitetuksi tuoreeksi lihaksi, jos:

a) niissä todetaan 11 kohdassa a tai b alakohdassa lueteltu oire tai tila,

b) ne eivät ole saaneet levätä riittävästi; väsyneiden tai kiihtyneiden eläinten on annettava levätä vähintään 24 tuntia,

c) niissä on todettu tuberkuloosi missä muodossa tahansa tai ne reagoivat tuberkuliiniin positiivisesti ja siten niiden todetaan sairastavan tuberkuloosia.

V LUKU

Teurastus- ja leikkaushygieniaa koskevat määräykset

13. Teurastamon tiloihin tuodut teuraseläimet on teurastettava välittömästi.

14. Verenlasku on suoritettava loppuun asti. Ihmisravinnoksi tarkoitettu veri on kerättävä ehdottoman puhtaisiin astioihin. Sitä ei saa sekoittaa käsin ja ainoastaan hygieniavaatimukset täyttävillä instrumenteilla.

15. Muut eläimet kuin siat on nyljettävä välittömästi ja täydellisesti. Jos sikoja ei nyljetä, niiden karvat on poistettava välittömästi.

16. Sisäelinten poisto on suoritettava välittömästi, ja se on saatettava loppuun puolen tunnin kuluessa verenlaskusta. Keuhkot, sydän, maksa, perna ja välikarsina voidaan irrottaa tai jättää ne luonnolliseen yhteyteensä. Jos ne irrotetaan, ne on numeroitava tai merkittävä tavalla, joka mahdollistaa niiden tunnistamisen tiettyyn ruhoon kuuluviksi; sama koskee päätä, ruuansulatuskanavaa ja muita tarkastuksessa tarvittavia eläimen osia. Mainitut osat on jätettävä ruhon läheisyyteen kunnes tarkastus on suoritettu loppuun. Kaikkien lajien osalta munuaiset on jätettävä kiinni ruhoon mutta paljastettava ympäröivästä rasvakudoksesta.

17. On kiellettyä puhaltaa lihaan ilmaa tai puhdistaa sitä kankaalla.

18. Kavioeläinten, sikojen ja nautaeläinten, vasikoita lukuun ottamatta, ruhot on esitettävä tarkastettavaksi selkäydinkanavaa pitkin halkaistuina puoliruhoina. Sikojen ja kavioeläinten päät on myös halkaistava pituussuunnassa. Jos tarkastus sitä edellyttää, virkaeläinlääkäri voi vaatia minkä tahansa pään tai ruhon halkaisua pituussuunnassa.

19. Ennen tarkastuksen loppuun saattamista ruhon leikkaaminen, sen osien siirtäminen tai käsittely on kielletty.

20. Pidätetty tai takavarikoitu liha, mahat, suolet, nahat, sarvet ja sorkat on mahdollisimman pian sijoitettava erityisiin tiloihin.

21. Jos useiden eläinten veri kerätään samaan astiaan, koko astian sisältö on suljettava pois yhteisön sisäisestä kaupasta, jos yhden kyseessä olevan eläimen liha todetaan ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.

22. Leikkaaminen pienemmiksi paloiksi kuin puoliruhoiksi tai neljännesruhoiksi sallitaan ainoastaan leikkaamoissa.

VI LUKU

***Post mortem* -terveystarkastus**

23. Kaikki eläimen osat veri mukaan luettuna on tarkastettava välittömästi teurastuksen jälkeen.

24. *Post mortem* -tarkastukseen on kuuluttava:

a) teurastetun eläimen silmämääräinen tarkastus,

b) tiettyjen elinten tunnustelu, erityisesti keuhkot, maksa, perna, kohtu, utareet ja kieli.

c) tiettyjen elinten ja imusolmukkeiden viiltäminen,

d) koostumuksen, värin, hajun ja tarvittaessa maun poikkeavuuksien tutkimus,

e) tarvittaessa laboratoriotutkimukset.

25. Virkaeläinlääkärin on tutkittava erityisesti:

a) veren väri, sen hyytyminen ja mahdollisten ulkopuolisten aineosien esiintyminen,

b) pää, nielu, alaleuan, korvasylkirauhasen ja nieluntakaiset imusolmukkeet (Lnn. retropharyngiales, mandibulares ja parotidei) sekä tonsillat kielen ollessa siten irrotettuna, että suun ja nielun yksityiskohtainen tarkastus on mahdollista. Tonsillat on poistettava tarkastuksen jälkeen,

c) keuhkot, henkitorvi, ruokatorvi, keuhkotyven ja välikarsinan imusolmukkeet (Lnn. bifurcationes, eparteriales ja mediastinales), henkitorven ja keuhkoputkien päähaarojen ollessa avattuna pituussuunnassa ja keuhkot viillettynä niiden alimmassa kolmanneksessa kohtisuoraan keuhkoputkiin nähden,

d) sydänpussi ja sydän kun jälkimmäinen viilletään pituussuunnassa siten, että kammiot avautuvat ja kammioiden väliseinä halkaistaan,

e) pallea,

f) maksa, sappirakko, sappitiehyet ja maksaportin imusolmukkeet,

g) ruoansulatuskanava, suolilieve, sekä mahaimusolmukkeet ja suoliliepeen imusolmukkeet (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ja caudales),

h) perna,

i) munuaiset ja munuaisimusolmukkeet (Lnn. renales), rakko,

j) rintakalvo ja vatsakalvo,

k) sukuelimet; lehmien utareet viilletään pituussuunnassa,

l) utareet ja utareimusolmukkeet (Lnn. supramammarii); lehmien utarepuoliskot on avattava pitkällä syvällä viillolla maitorauhasiin (sinus lactiferes) asti,

m) nuorten eläinten navan alue ja nivelet; navan alue on viilletävä ja nivelet avattava, jos on aihetta epäilyyn.

Mainitut imusolmukkeet on järjestelmällisesti vapautettava ja viillettävä useilla viilloilla keskiakselin suuntaisesti.

Mainituissa tapauksissa täytyy viiltää myös seuraavat imusolmukkeet: pinnalliset kaulaimusolmukkeet, lavanedusimusolmukkeet (Lnn. cerviales superficiales), kainaloimusolmukkeet (Lnn. axillores proprii et primae costae), rintalastan alaiset (Lnn. sternales craniales), syvät kaulaimusolmukkeet (Lnn. cervicales profundi), kaulakylkiluunimusolmukkeet (Lnn. costocervicales), polvitaipeen (Lnn. poplitei), reisi-imusolmukkeet (Lnn. subiliaci), istuinluun (Lnn. ischictici), suoliluun ja lantionalusimusolmukkeet (Lnn. iliaci et lumbales).

Vuohien ja lampaiden osalta sydämen avaaminen ja pään imusolmukkeiden viiltäminen täytyy tehdä vain epäilyttävissä tapauksissa.

26. Lisäksi virkaeläinlääkärin on järjestelmällisesti suoritettava:

A Tutkimus kystikerkoosin varalta:

a) yli kuusi viikkoa vanhojen nautaeläinten osalta:

— kieli, jonka lihaksisto täytyy viiltää kielen alaosassa pituussuunnassa vahingoittamatta elintä liikaa,

— ruokatorvi, joka täytyy irrottaa henkitorvesta

— sydän, joka 25 kohdan d alakohdassa mainittujen viiltojen lisäksi, täytyy halkaista kahdella vastakkaisista kohdista lähtevillä viilloilla sydänkorvakkeista sydämen kärkeen,

— sisä- ja ulkopuoliset puremalihakset, jotka viilletään kahdella alaleuan suuntaisella viillolla sen alareunassa ylempään lihaksen kiinnittymiskohtaan,

— pallea, jonka lihasosa täytyy erottaa kalvosta,

— ruhon näkyvissä olevat lihaspinnat,

b) sikojen osalta

— suoraan näkyvissä olevat lihakset, erityisesti reisilihaksisto, mahakalvo, rasvasta irrotetut lannelihakset, palleapilarit, kylkiluiden väliset lihakset, sydän, kieli ja kurkunpää.

B Tutkimus maksamadon varalta nautaeläimillä, lampailla ja vuohilla viiltämällä maksan vatsaontelon puoleinen pinta sappikäytävien tutkimista varten sekä tekemällä syvä viilto Spiegelin lohkon tyveen.

C Kavioeläinten tutkiminen räkätaudin varalta tarkastamalla huolellisesti henkitorven, kurkunpään, nenäonteloiden, sivuonteloiden ja niiden haarautumien limakalvot sen jälkeen, kun pää on halkaistu pituussuunnassa ja sierainten väliseinä poistettu.

VII LUKU

Leimaaminen

27. Leimaaminen on tehtävä virkaeläinlääkärin vastuulla.

28. Leiman on oltava soikea, 6,5 cm leveä ja 4,5 korkea. Seuraavien tietojen on oltava siinä selvästi luettavassa muodossa:

— yläosassa lähettäjämaan nimi suuraakkosin,

— keskellä teurastamon eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero,

— alaosassa yksi seuraavista alkukirjainsarjoista: CEE, EEG, EWG. Kirjainten on oltava 0,8 cm korkeita ja numeroiden 1,0 cm korkeita.

29. Ruhot on merkittävä musteella ja 28 kohdan mukaisella leimalla:

— enemmän kuin 60 kiloa painavien ruhojen molempiin puoliruhoihin on tehtävä merkinnät ainakin seuraaviin kohtiin: reisien ulkopinta, kupeet, selkä, rinta, lapa ja keuhkokalvon selkäpuoli,

— muihin ruhoihin tehdään merkintä ainakin neljään kohtaan, lapoihin ja reisien ulkopintaan.

30. Päät, kielet, sydänkeuhkot ja maksat on muste- tai polttoleimattava 28 kohdan mukaisesti. Vuohien ja lampaiden osalta kielen ja sydämen leimaaminen ei ole pakollista.

31. Leikkaamoissa virallisesti merkityistä ruhoista leikatut palat, jos niissä ei ole merkkiä, on muste- tai polttoleimattava 28 kohdan mukaisesti ja leiman keskellä on oltava teurastamon eläinlääkinnällisen hyväksyntänumeron sijasta leikkaamon eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero.

32. Jos ruhojen osat tai sivutuotteet lähetetään pakattuina, edellä 28 ja 31 kohdan mukainen leima on painettava näkyvästi pakkaukseen kiinnitettyyn etikettiin.

Tässä etiketissä on oltava myös seuraavat tiedot:

— sarjanumero,

— palojen tai sivutuotteiden anatominen kuvaus,

— eläinlaji, josta palat tai sivutuotteet ovat peräisin,

— jokaisen pakkauksen nettopaino.

Tämän etiketin kaksoiskappale on sijoitettava kunkin pakkakksen sisäpuolelle.

33. Ainoastaan metyyliviolettia voidaan käyttää musteleimauksessa.

VIII LUKU

Terveystodistus

34. Terveystodistuksen, jonka on oltava lihan mukana, kun sitä kuljetetaan määrämaahan, on oltava virkaeläinlääkärin lastaushetkellä antama. Se on laadittava ainakin vastaanottajamaan kielellä ja siinä on oltava liitteessä II olevassa mallissa eritellyt tiedot.

IX LUKU

Varastointi

35. Tuore liha on välittömästi *post mortem* -tarkastuksen jälkeen jäähdytettävä tasaiseen + 7 °C:n sisälämpötilaan, kun kyseessä ovat ruhot ja palat, ja + 3 °C:n lämpötilaan, kun kyseessä ovat sivutuotteet.

X LUKU

Kuljetus

36. Tuoretta lihaa on kuljetettava sinetöidyissä kuljetusvälineissä, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että IX luvussa vahvistetut lämpötilat säilyvät koko kuljetuksen ajan.

37. Tällaisen lihan kuljetukseen tarkoitettujen kuljetusvälineiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:

a) niiden sisäpintojen tai kaikkien muiden osien, jotka voivat joutua kosketuksiin lihan kanssa, on oltava korroosionkestävää materiaalia, joka ei voi vaikuttaa lihan aistivaraisiin ominaisuuksiin tai tehdä lihaa ihmisen terveydelle haitalliseksi; näiden pintojen on oltava sileät ja helpot puhdistaa ja desinfioida,

b) niiden on oltava varustetut riittävin laittein, joilla lihaa suojataan hyönteisiltä ja pölyltä, ja oltava vesitiiviitä nesteiden valumisen estämiseksi,

c) ruhojen, puoliruhojen tai neljännesruhojen kuljetusta varten niiden on oltava varustetut korroosionkestävillä lihan ripustamiseen tarkoitetuilla laitteilla, jotka on asennettu sellaiseen korkeuteen, ettei liha pääse koskettamaan lattiaa. Tätä määräystä ei sovelleta hygieenisesti pakattuun pakastettuun lihaan.

38. Lihan kuljetukseen käytettäväksi tarkoitettuja ajoneuvoja tai kontteja ei missään tapauksessa saa käyttää elävien eläinten kuljetukseen tai sellaisten tuotteiden kuljetukseen, jotka voisivat vaikuttaa lihaan tai saastuttaa sen.

39. Mitään muita tuotteita ei saa kuljettaa samaan aikaan samassa ajoneuvossa tai kontissa kuin lihaa. Siinä ei myöskään saa kuljettaa mahoja, ellei niitä ole kaltattu tai puhdistettu, eikä päitä ja sorkkia, ellei niitä ole nyljetty tai kaltattu ja karvottu.

40. Kuljetuksessa käytettävät ajoneuvot ja kontit on puhdistettava ja desinfioitava heti kuorman purkamisen jälkeen.

41. Ruhot, puoliruhot ja neljännesruhot, lukuun ottamatta hyögieniavaatimusten mukaisesti pakattua pakastettua lihaa, on kuljetettava ripustettuna. Muut palat ja sivutuotteet on ripustettava tai sijoitettava telineille, jollei niitä ole pakattu tai sijoitettu korroosionkestäviin astioihin. Tällaisten telineiden, pakkausten tai astioiden on täytettävä hygieniavaatimukset. Sisäelimet on aina kuljetettava tukevassa veden- ja rasvanpitävässä pakkauksessa, jota voidaan käyttää uudelleen vasta puhdistuksen ja desinfioinnin jälkeen.

42. Virkaeläinlääkärin on ennen lähetystä varmistettava, että ajoneuvot tai kontit ja lastausolosuhteet täyttävät tämän luvun hygieniavaatimukset.

LIITE II

MALLI

TERVEYSTODISTUS

Euroopan talousyhteisön jäsenvaltioon tarkoitetulle tuoreelle lihalle(1)

N:ot .....

Lähettäjämaa .....

Ministeriö .....

Osasto .....

Viite ..... (valinnainen)

I *Lihan tunnistetiedot*

..... :n lihaa
(eläinlaji)

Palojen laatu: .....

Pakkauksen laatu .....

Palojen tai pakkausten määrä: .....

Nettopaino: .....

II *Lihan alkuperä*

Hyväksytyn teurastamon tai hyväksyttyjen teurastamojen osoite tai osoitteet ja eläinlääkinnällinen(-set) hyväksyntänumero(t):

.....

Hyväksytyn leikkaamon tai hyväksyttyjen leikkaamojen osoite tai osoitteet ja eläinlääkinnällinen(-set) hyväksyntänumero(t):

.....

III *Lihan määräpaikka*

Liha lähetetään .....
(lastauspaikka)

.....
(määrämaa ja -paikka)

seuraavalla kuljetusvälineellä [2]: .....

Lähettäjän nimi ja osoite: .....

Vastaanottajan nimi ja osoite: .....

IV *Vakuutus terveydestä*

Minä allekirjoittanut virkaeläinlääkäri todistan:

a) että edellä esitetyssä lihassa / edellä esitetyissä lihan pakkauksissa[3] on leima siitä, että liha tulee kokonaisuudessaan hyväksytyissä teurastamoissa teurastetuista eläimistä,

b) että sen on todettu kelpaavan ihmisravinnoksi terveyttä koskevista ongelmista yhteisön sisäisessä tuoreen lihan kaupassa annetun direktiivin mukaisesti suoritetussa eläinlääkärintarkastuksessa,

c) että se on leikattu hyväksytyssä leikkaamossa,

d) että se on / sitä ei ole[3] tutkittu trikiinien varalta,

e) että kuljetusajoneuvot ja kontit sekä tämän lähetyksen lastausolosuhteet täyttävät mainitun direktiivin vaatimukset.

Tehty ....
(paikka) (aika)

Virkaeläinlääkärin allekirjoitus

.....

---

[1] Tuore liha: tämän todistuksen IV kohdan b alakohdassa tarkoitetun direktiivin mukaisesti tämä tarkoittaa kaikkia kesyjen nautaeläinten, sikojen, lampaiden ja vuohien ja kavioeläinten ihmisravinnoksi kelpaavia osia, joita ei ole käsitelty millään säilöntätavalla; jäähdytettyä ja pakastettua lihaa pidetään kuitenkin tuoreena lihana.

[2] Rautatievaunujen ja kuorma-autojen osalta ilmoitetaan rekisterinumero, ilma-alusten osalta lennon numero ja laivojen osalta nimi ja tarvittaessa kontin numero.

[3] Tarpeeton viivataan yli.