364L0433

2012/64 *EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING* 29.7.64

RÅDETS DIREKTIV

av den 26 juni 1964

om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött inom gemenskapen

(64/433/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artiklarna 43 och 100 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europaparlamentets yttrande(1),

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande(2), och

med beaktande av följande:

Rådets förordning nr 20(3) om det gradvisa införandet av en gemensam organisation av marknaden för griskött är redan i kraft, och en liknande förordning kommer att antas för nötköttsmarknaden.

Rådets förordning nr 20 ersätter de många traditionella skyddsåtgärderna vid gränserna med ett enhetligt system som är särskilt utformat för att underlätta handeln inom gemenskapen. Även den förordning som kommer att antas för nötköttsmarknaden är utformad för att undanröja hinder för den handeln.

Så länge handeln inom gemenskapen hindras av att medlemsstaterna har olika hygienkrav för kött kommer genomförandet av de ovan nämnda förordningarna inte att få önskad effekt.

För att undanröja sådana skillnader måste hygienföreskrifterna i medlemsstaterna närmas till varandra i enlighet med de förordningar som redan har antagits eller som är under arbete för det gradvisa införandet av gemensamma marknadsorganisationer.

Syftet med denna tillnärmning måste särskilt vara att standardisera hygienkraven för kött i slakterier och styckningsanläggningar samt under lagring och transport. De behöriga myndigheterna i medlemsstaterna bör ansvara för att med avseende på handel inom gemenskapen godkänna slakterier och styckningsanläggningar som uppfyller de hygienkrav som föreskrivs i detta direktiv och säkerställa att villkoren för ett sådant godkännande är uppfyllda. Medlemsstaterna bör också föreskriva bestämmelser om godkännande av kylhus.

Utfärdandet av ett hälsointyg som förbereds av en besiktningsveterinär i avsändarlandet är det bästa sättet att försäkra de behöriga myndigheterna i mottagarlandet om att en köttförsändelse följer bestämmelserna i detta direktiv. Detta intyg skall åtfölja köttförsändelsen till bestämmelseorten.

Medlemsstaterna bör ha rätt att förbjuda införseln av kött till deras territorium om köttet befinns vara otjänligt som livsmedel eller om det inte uppfyller gemenskapens hygienföreskrifter.

Avsändaren bör på egen begäran eller på begäran av en företrädare ha rätt att få köttet återsänt om inte hygienskäl hindrar det.

I händelse av förbud eller restriktioner bör skälen till detta meddelas till avsändaren eller hans företrädare och även, i vissa fall, till den behöriga myndigheten i avsändarlandet så att denna blir informerad om varför åtgärderna har vidtagits.

I händelse av en tvist mellan avsändaren och de behöriga myndigheterna i den medlemsstat som är mottagarland om huruvida förbud eller restriktioner är berättigade, bör avsändaren ges möjlighet att få ett utlåtande av en veterinär expert som han får välja från en förteckning som kommissionen skall upprätta.

Ett snabbt gemenskapsförfarande bör fastställas för medling i tvister mellan medlemsstaterna om huruvida god-

(1) EGT nr 134, 14.12.1962, s. 2871/62.
(2) EGT nr 121, 29.7.1964, s. 2028/64.
(3) EGT nr 30, 20.4.1962, s. 945/62.

kännandet av ett visst slakteri eller en viss styckningsanläggning är berättigat.

På vissa områden som innebär särskilda problem kan bestämmelserna i medlemsstaterna inte närmas till varandra förrän en närmare granskning har gjorts.

De djurhälsokrav som styr handeln med levande djur och kött kommer att omfattas av andra gemenskapsdirektiv. Det förefaller nödvändigt att ta det första steget mot en tillnärmning av de nationella bestämmelserna på dessa områden genom att dels föreskriva vissa villkor enligt vilka medlemsstaterna får förbjuda eller begränsa införseln av kött till sina territorier av djurhälsoskäl, dels genom att föreskriva ett samrådsförfarande.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

1. Detta direktiv skall tillämpas på handel inom gemenskapen med färskt kött från tamdjur av följande arter: nötkreatur, svin, får, getter och hovdjur.

2. Alla delar av dessa djur som är tjänliga som livsmedel skall betraktas som kött.

3. Allt kött som inte har genomgått någon konserverande behandling skall betraktas som färskt kött; kylt och fryst kött skall dock betraktas som färskt kött vid tillämpningen av detta direktiv.

Artikel 2

1. I detta direktiv används följande beteckningar med de betydelser som här anges:

a) *slaktkropp:* hela kroppen av ett slaktat djur efter avblodning, urtagning, avlägsnande av juvret vad gäller kor och, med undantag av grisar, efter avhudning och avlägsnande av huvud samt gångben nedanför framknä och hasled.

b) *slaktbiprodukter:* annat färskt kött än den slaktkropp som definieras i a.

c) *inälvor:* slaktbiprodukter från bröst-, buk- och bäckenhålorna, inklusive luft- och matstrupe.

d) *officiell veterinär:* den veterinär som utses av den behöriga myndigheten i medlemsstaten.

e) *avsändarland:* den medlemsstat från vilket färskt kött sänds till en annan medlemsstat.

f) *mottagarland:* den medlemsstat till vilken färskt kött sänds från en annan medlemsstat.

Artikel 3

1. Varje medlemsstat skall säkerställa att endast sådant färskt kött sänds från dess territorium till en annan medlemsstats territorium som, utan att det påverkar bestämmelserna i artikel 8, uppfyller följande krav:

a) Köttet kommer från ett slakteri som har godkänts och övervakas i enlighet med artikel 4.1.

b) Köttet har, i fråga om styckdelar som är mindre än de fjärdedelar som förtecknas i artikel 6.1 A a, styckats i en styckningsanläggning som har godkänts och övervakas i enlighet med artikel 4.1.

c) Köttet kommer från slaktdjur som före slakten har undersökts av en officiell veterinär i enlighet med kapitel IV i bilaga 1 och befunnits vara friskt.

d) Köttet har behandlats under tillfredsställande hygieniska förhållanden i enlighet med kapitel V i bilaga 1.

e) Köttet har efter slakten undersökts av en besiktningsveterinär i enlighet med kapitel VI i bilaga 1 och visade inga förändringar, utom traumatiska skador som uppstått kort före slakten, lokala missbildningar eller förändringar, under förutsättning att det – om nödvändigt genom lämpliga laboratorieprover – fastslås att dessa inte gör slaktkroppen och slaktbiprodukterna otjänliga som livsmedel eller farliga för folkhälsan.

f) Köttet är kontrollmärkt i enlighet med kapitel VII i bilaga 1.

g) Köttet åtföljs av ett hälsointyg under transporten till mottagarlandet i enlighet med kapitel VIII i bilaga 1.

h) I enlighet med kapitel IX i bilaga 1 lagras köttet efter hälsokontrollen efter slakt under tillfredsställande hygieniska förhållanden i slakterier och styckningsanläggningar som har godkänts och övervakas i enlighet med artikel 4.1 eller i sådana godkända och övervakade kylhus som avses i artikel 4.4.

i) I enlighet med kapitel X i bilaga 1 transporteras köttet till mottagarlandet under tillfredsställande hygieniska förhållanden.

2. Den officielle veterinären får, när han utför den hälsokontroll efter slakt som avses i 1 e, bistås i rent tekniska uppgifter av assistenter som är särskilt utbildade för uppgiften.

Kommissionen får efter samråd med medlemsstaterna föreskriva närmare bestämmelser för sådan assistans.

3. Följande skall vara undantaget från handel inom gemenskapen:

a) färskt kött från galtar och kryptorkider,

b) färskt kött som behandlats med naturliga eller artificiella färgämnen, med undantag av de färgämnen för stämpling som anges i kapitel VII i bilaga 1,

c) färskt kött från djur i vilka någon form av tuberkulos har konstaterats eller i vilka en eller fler levande eller döda dynt har hittats,

d) delar av slaktkroppar eller slaktbiprodukter som visar sådana traumatiska skador som uppstår kort före slakten, lokala missbildningar eller förändringar som avses i artikel 3.1 e,

e) blod som har behandlats kemiskt för att förhindra koagulering.

Artikel 4

1. Den behöriga centrala myndigheten i den medlemsstat på vars territorium slakteriet eller styckningsanläggningen är belägen skall säkerställa att det godkännande som föreskrivs i artikel 3.1 a och b beviljas endast om bestämmelserna i kapitel I, II och III i bilaga 1 följs.

Den behöriga centrala myndigheten skall säkerställa att efterlevnaden av dessa bestämmelser permanent övervakas av en officiell veterinär. Myndigheten skall också säkerställa att godkännandet upphävs om dessa bestämmelser inte längre följs.

2. Alla godkända slakterier och styckningsanläggningar skall registreras på separata förteckningar där varje slakteri och styckningsanläggning får ett veterinärkontrollnummer. Varje medlemsstat skall vidarebefordra förteckningarna över godkända slakterier och styckningsanläggningar och deras veterinärkontrollnummer till de övriga medlemsstaterna och kommissionen och i förekommande fall underrätta dem om ett godkännande har upphävts.

3. När en medlemsstat anser att de bestämmelser som reglerar godkännanden inte följs eller inte längre följs i ett slakteri eller en styckningsanläggning i en annan medlemsstat skall den informera den behöriga centrala myndigheten i den andra medlemsstaten om detta. Denna myndighet skall vidta alla nödvändiga åtgärder och underrätta de behöriga centrala myndigheterna i övriga medlemsstater om de beslut som fattas och skälen för dem.

Om den förstnämnda medlemsstaten befarar att nödvändiga åtgärder inte har vidtagits eller inte vidtagits i tillräcklig omfattning får den informera kommissionen om detta, och denna skall då begära utlåtanden från en eller flera veterinära experter. Om kommissionen i ljuset av ett sådant utlåtande upptäcker att de bestämmelser som reglerar godkännanden inte följs eller inte längre följs skall kommissionen bemyndiga medlemsstaterna att tillfälligt förbjuda införseln till deras territorier av färskt kött från det slakteriet eller kött som har styckats vid den styckningsanläggningen.

På begäran av den medlemsstat som ansvarar för godkännandet skall kommissionen upphäva ett sådant bemyndigande sedan den inhämtat ytterligare utlåtanden från en eller flera veterinära experter och förvissat sig om att ett godkännande på nytt är berättigat.

De veterinära experterna skall vara medborgare i andra medlemsstater än de som är inblandade i tvisten.

Efter samråd med medlemsstaterna skall kommissionen föreskriva allmänna bestämmelser för tillämpningen av denna punkt, särskilt vad gäller utnämnandet av veterinära experter och förfarandet för hur dessa skall avge utlåtanden.

4. Kylhus skall, även när de är belägna utanför ett slakteri, övervakas av en officiell veterinär vad gäller lagringen av färskt kött.

Den behöriga centrala myndigheten i den medlemsstat inom vars territorium kylhuset är beläget skall ansvara för godkännande av lagringen och, vad avser lagringen av färskt kött, för att upphäva godkännanden.

Artikel 5

1. Utan att det påverkar de befogenheter som följer av tillämpningen av artikel 4.3 andra stycket andra meningen får en medlemsstat förbjuda försäljningen av färskt kött på sitt territorium om

a) sådant kött vid tidpunkten för den hälsokontroll som utförs i mottagarlandet befinns vara otjänligt som livsmedel, eller om

b) bestämmelserna i artikel 3 inte har följts.

2. Enligt ett beslut som fattas med stöd av punkt 1 skall avsändaren eller hans företrädare på begäran tillåtas att få det färska köttet återsänt, om inte hygienskäl hindrar det.

3. Dessa beslut skall meddelas till avsändaren eller hans företrädare med angivande av skälen för dem. Besluten och skälen för dem skall på begäran omgående meddelas skriftligen till avsändaren med angivande av möjligheterna att överklaga enligt gällande lagstiftning, formen för överklagande och de tidsgränser inom vilka överklagandet skall göras.

4. Om ett sådant beslut grundas på diagnosticering av smittsam sjukdom, på en försämring som innebär risker för folkhälsan eller på en allvarlig kränkning av bestämmelserna i detta direktiv, skall beslutet och skälen för det även omgående meddelas till den behöriga centrala myndigheten i avsändarlandet.

Artikel 6

1. Utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i artikel 3.3 och i avvaktan på att de bestämmelser som skall antas av Europeiska ekonomiska gemenskapen träder i kraft skall detta direktiv inte påverka medlemsstaternas bestämmelser i fråga om följande:

A. Förbud mot eller restriktioner av införseln till deras territorium av

a) andra delar av slaktkroppar än

1. vad gäller nötkreatur,

— halvor och kvartsparter,

2. vad gäller svin,

— halvor och kvartsparter,

— hela skinkor med ben,

— hela bogar med ben,

— kotlettrad med ben,

— fett,

— sidor.

De delar som nämns i de sista tre strecksatserna måste väga minst 3 kg.

b) slaktbiprodukter som avskilts från slaktkroppen,

c) färskt kött från hovdjur.

B. De villkor för godkännande av kylhus som avses i artikel 4.4 och varje upphävande av ett sådant godkännande.

C. Behandling av slaktdjur med ämnen som antibiotika, östrogener, tyreostatiska ämnen eller ämnen för att göra köttet mörare, vilka sannolikt kan göra konsumtion av sådant färskt kött farlig eller skadlig för folkhälsan.

D. Tillsats av främmande ämnen i färskt kött och behandling med joniserande eller ultraviolett strålning.

2. Detta direktiv skall inte påverka medlemsstaternas bestämmelser för att upptäcka förekomst av trikiner i färskt griskött.

Artikel 7

1. Detta direktiv skall inte påverka rätten enligt gällande lagstiftning i medlemsstaterna att överklaga beslut som de behöriga myndigheterna fattar i enlighet med detta direktiv.

2. Medlemsstaterna skall bevilja en avsändare av färskt kött som inte kan saluföras i enlighet med artikel 5.1 rätten att begära ett utlåtande från en veterinär expert. Medlemsstaterna skall säkerställa att de veterinära experterna får tillfälle att fastställa huruvida villkoren i artikel 5.1 uppfylls innan de behöriga myndigheterna vidtar åtgärder som exempelvis destruering av köttet.

Den veterinära experten skall vara medborgare i en annan medlemsstat än avsändarlandet eller mottagarlandet.

Kommissionen skall på förslag av medlemsstaterna upprätta en förteckning över veterinära experter som får instrueras att formulera sådana utlåtanden. Efter samråd med medlemsstaterna skall kommissionen föreskriva allmänna bestämmelser som skall tillämpas särskilt beträffande förfarandet för formuleringen av sådana utlåtanden.

Artikel 8

1. Utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i punkt 2–4 skall djurhälsobestämmelserna i medlemsstaterna i fråga om handeln med levande djur och färskt kött tillämpas till dess att eventuella åtgärder på detta område som vidtas av Europeiska ekonomiska gemenskapen träder i kraft.

2. En medlemsstat får, om det föreligger risk för att djursjukdomar kan spridas genom införseln till dess territorium av färskt kött från en annan medlemsstat, vidta följande åtgärder:

a) I händelse av utbrott av en epizoisk sjukdom i en annan medlemsstat, tillfälligt förbjuda eller begränsa införseln av kött från de drabbade områdena i den medlemsstaten.

b) Om en epizoisk sjukdom får stor räckvidd eller om det förekommer utbrott av en annan allvarlig smittsam djursjukdom, tillfälligt förbjuda eller begränsa införseln av kött från hela den medlemsstatens territorium.

3. De åtgärder som vidtas av en medlemsstat enligt punkt 2 skall meddelas till den andra medlemsstaten och till kommissionen inom tio arbetsdagar tillsammans med de exakta skälen för åtgärderna.

4. Om den berörda medlemsstaten anser att det förbud eller den begränsning som avses i punkt 2 inte är berättigad får den hos kommissionen ansöka om att diskussioner omgående inleds.

Artikel 9

Om gemenskapsbestämmelserna avseende import av färskt kött från tredje land inte är tillämpliga när detta direktiv träder i kraft, eller i avvaktan på att de skall bli tillämpliga, skall nationella bestämmelser avseende import från dessa länder inte vara mer förmånliga än de bestämmelser som reglerar handeln inom gemenskapen.

Artikel 10

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som behövs för att följa detta direktiv med bilagor inom tolv månader från underrättelse härom och skall genast underrätta kommissionen om detta.

Artikel 11

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 26 juni 1964.

På rådets vägnar
C. HEGER
Ordförande

BILAGA 1

KAPITEL I

Villkor för godkännande av slakterier

1. I slakterier skall följande finnas:

a) Utrymmen som är stora nog att hysa djuren.

b) Slaktrum som är stora nog för att arbetet skall kunna utföras på lämpligt sätt och som har en särskild avdelning där grisar slaktas.

c) En lokal där magar och tarmar töms och rengörs.

d) Lokaler där inälvor och komagar bearbetas.

e) Separata lokaler för lagring av fett och för lagring av hudar, horn, klövar och hovar.

f) Låsbara utrymmen som avsätts för inhysning av djur som är eller misstänks vara sjuka respektive för slakt av sådana djur, för lagring av kött som inte sänds iväg och för lagring av beslagtaget kött.

g) Tillräckligt stora kylutrymmen.

h) En lämpligt utrustad låsbar lokal avsedd endast för veterinärt bruk, samt en lokal som är lämpligt utrustad för att genomföra undersökning av trikinprov när sådan undersökning är obligatorisk.

i) Omklädningsrum, tvättställ, duschar och vattentoaletter. Toaletterna får inte ha direkt förbindelse med arbetsutrymmena. Tvättställen skall ha rinnande varmt och kallt vatten, medel för rengöring och desinficering av händer samt engångshanddukar. Tvättställen skall ligga i anslutning till toaletterna.

j) Hjälpmedel som gör det möjligt att effektivt och när som helst genomföra de veterinärundersökningar som föreskrivs i detta direktiv.

k) Möjlighet att kontrollera tillträdet till och från slakteriet.

l) En lämplig åtskillnad mellan byggnadens rena respektive smittade utrymmen.

m) I lokaler där arbete med köttet sker skall följande finnas:

— Vattentäta golv som är lätta att rengöra och desinficera, beständiga mot röta och som är lagda på ett sådant sätt att vattnet lätt rinner undan i rännor som leder till golvbrunnar försedda med galler och vattenlås,

— släta väggar med ljus, tvättbar yta upp till minst tre meters höjd och med rundade hörn och kanter.

n) Lämplig ventilation och avledning av ånga i lokaler där arbete med köttet sker.

o) I samma lokaler skall det finnas tillräckligt naturligt eller artificiellt ljus som inte förvränger färger.

p) Tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet under tryck.

q) Tillgång till varmvatten.

r) Ett avloppssystem som uppfyller hygienkraven.

s) I arbetslokalerna, lämplig utrustning för att rengöra och desinficera händer och verktyg.

t) En upphängningsanordning som möjliggör att hela arbetet efter bedövningen så långt möjligt utförs på djuret medan det hänger fritt. Om avhudningen företas på metallvaggor skall dessa vara tillverkade av korrosionsfritt material och så höga att djurkroppen inte vidrör golvet.

u) Ett hängbanesystem för transport av köttet.

v) Skyddsanordningar mot insekter och gnagare.

w) Redskap och verktyg, särskilt skopa eller ränna för bukränta. Skopan skall vara tillverkad av korrosionsfritt material som är lätt att rengöra och desinficera.

x) Ett särskilt anordnat utrymme för gödsel.

y) Ett utrymme med tillräcklig utrustning för rengöring och desinficering av vagnar.

KAPITEL II

Villkor för godkännande av styckningsanläggningar

2. I styckningsanläggningar skall följande finnas:

a) Lokaler för styckning av kött som genom väggar är skilda från andra utrymmen.

b) Tillräckligt stora kylutrymmen.

c) En lämpligt utrustad låsbar lokal som är avsedd endast för veterinärt bruk.

d) Omklädningsrum, tvättställ, duschar och vattentoaletter. Toaletterna får inte ha direkt förbindelse med arbetsutrymmena. Tvättställen skall ha rinnande varmt och kallt vatten, medel för rengöring och desinficering av händer samt engångshanddukar. Tvättställen skall ligga i anslutning till toaletterna.

e) I lokaler där styckningen sker skall följande finnas:

— Vattentäta golv som är lätta att rengöra och desinficera, beständiga mot röta och som är lagda på ett sådant sätt att vattnet lätt rinner undan i rännor som leder till golvbrunnar som är försedda med galler och vattenlås,

— släta väggar med ljus, tvättbar yta upp till minst två meters höjd och med rundade hörn och kanter.

f) Kylaggregat i styckningslokalerna som konstant håller köttets inre temperatur på högst +7 °C.

g) Tillräcklig ventilation i styckningslokalerna.

h) I samma lokaler tillräckligt med naturligt eller artificiellt ljus som inte förvränger färger.

i) Tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet under tryck.

j) Tillgång till varmvatten.

k) Ett avloppssystem som uppfyller hygienkraven.

l) I styckningslokalerna, lämplig utrustning för att rengöra och desinficera händer och verktyg.

m) Skyddsanordningar mot insekter och gnagare.

n) Utrustning och arbetsredskap, särskilt bord och utbytbara skärplattor, behållare, transportband och sågar, tillverkade av korrosionsfritt material som är lätt att rengöra och desinficera.

KAPITEL III

Personalhygien samt hygien i lokaler och utrustning i slakterier och styckningsanläggningar

3. Lokaler och utrustning skall hållas absolut rena. Personalen skall iaktta absolut renlighet. Detta innebär följande:

a) Personalen skall särskilt bära rena arbetskläder och huvudbonad, med nackskydd när så krävs. Personer som har varit i kontakt med sjuka djur eller infekterat kött skall omedelbart efteråt noggrant tvätta händer och armar med varmvatten och desinficera dem. Rökning skall vara förbjuden i arbets- och lagringsutrymmen.

b) Hundar, katter och gårdsdjur får inte komma in i slakterier och styckningsanläggningar. Gnagare, insekter och andra skadedjur skall bekämpas systematiskt.

c) Utrustning och redskap som används för arbete med kött skall hållas rena och i gott skick. De skall noggrant rengöras och desinficeras flera gånger under arbetsdagen, vid slutet av arbetsdagen och innan de används på nytt när de har blivit förorenade, särskilt av bakterier.

4. Utrymmen, redskap och arbetsutrustning får inte användas för andra ändamål än arbete med kött. Redskap för styckning av kött får endast användas för detta ändamål.

5. Kött får inte komma i kontakt med golvet.

6. Rengörings- och desinfektionsmedel skall användas på ett sådant sätt att verktyg, arbetsutrustning och färskt kött inte påverkas negativt.

7. Personer som kan förorena köttet skall förbjudas att arbeta med det och eller hantera det på annat sätt, särskilt personer som

a) lider eller misstänks lida av tyfoid, paratyfoid A och B, smittsam enteritis (salmonella), dysenteri, smittsam hepatit, scharlakansfeber eller bär på anlag till dessa sjukdomar,

b) lider eller misstänks lida av smittsam tuberkulos,

c) lider eller misstänks lida av en smittsam hudsjukdom,

d) samtidigt utför en aktivitet som kan överföra mikrober till köttet,

e) bär bandage om händerna, med undantag av plåster som skyddar en färsk och icke infekterad fingerskada.

8. Ett friskintyg skall avkrävas varje person som arbetar med kött. Intyget skall ange att det inte föreligger något hinder för arbete med kött. Det skall förnyas årligen och varje gång en officiell veterinär kräver det, och det skall förvaras tillgängligt för en officiell veterinär.

KAPITEL IV

Hälsokontroll före slakt

9. Djuren skall genomgå en hälsokontroll före slakt den dag de kommer till slakteriet. Hälsokontrollen skall upprepas omedelbart före slakten om djuret har vistats i slakteriet mer än tjugofyra timmar.

10. Den officielle veterinären skall företa hälsokontrollen före slakt i enlighet med god yrkessed och i tillfredsställande belysning.

11. Hälsokontrollen skall fastställa

a) om djuren lider av en sjukdom som kan överföras till människor eller djur och om de visar symtom eller är i ett allmäntillstånd som tyder på att sjukdom kan bryta ut,

b) om de visar symtom på en sjukdom eller ett nedsatt allmäntillstånd som sannolikt gör köttet otjänligt som livsmedel,

c) om de är uttröttade eller stressade.

12. Djur får inte slaktas för handel inom gemenskapen med färskt kött

a) om de uppvisar något av de tillstånd som anges i punkt 11 a och b,

b) om de inte har vilat under en lämplig period, som för uttröttade och stressade djur inte får vara kortare än tjugofyra timmar,

c) i vilka någon form av tuberkulos har hittats eller som reagerar positivt på tuberkulosprov och därför anses lida av tuberkulos.

KAPITEL V

Hygien vid slakt och styckning

13. Slaktdjur som förs till slaktlokal skall slaktas omedelbart.

14. Avblodningen skall vara fullständig; blod som är avsett som livsmedel skall samlas i absolut rena behållare. Det får inte röras om med handen och endast med redskap som uppfyller hygienkraven.

15. Omedelbar och fullständig avhudning är obligatorisk, med undantag av grisar. När grisar inte avhudas skall borsten genast avlägsnas.

16. Urtagning skall företas omgående och fullbordas senast en halvtimme efter avblodningen. Lungor, hjärta, lever, mjälte och krös får antingen avlägsnas eller lämnas kvar i slaktkroppen vid sina naturliga fästen. Om de avlägsnas skall de numreras eller märkas på något annat sätt så att samhörigheten med en viss slaktkropp skall kunna fastställas; detta gäller även huvud, tunga, magar och tarmar och andra delar av djuret som behövs för besiktning. Ovan nämnda delar skall bli kvar i närheten av slaktkroppen till dess besiktningen är avslutad. För alla slags njurar gäller att de skall bli kvar vid slaktkroppen vid sina naturliga fästen men deras fettkapslar avlägsnas.

17. Torkning av kött med trasor av tyg eller annat material liksom uppblåsning med tryckluft är förbjudet.

18. Slaktkroppar av hovdjur, grisar och nötkreatur med undantag av kalvar skall lämnas för besiktning kluvna längs ryggraden i två kroppshalvor. I fråga om grisar och hovdjur skall även huvudet klyvas på längden. Om besiktningen gör det nödvändigt får den officielle veterinären kräva att även andra slaktkroppar klyvs på längden.

19. Att stycka slaktkroppen, avlägsna eller behandla någon del av det slaktade djuret innan besiktningen avslutats är förbjudet.

20. Anhållet kött, magar, inälvor, hudar, skinn, horn, klövar och hovar skall snarast möjligt föras till särskilda utrymmen.

21. Om blod från flera djur samlas i samma behållare skall hela innehållet uteslutas från handel inom gemenskapen om köttet från ett av djuren i partiet har förklarats otjänligt som livsmedel.

22. Styckning till delar som är mindre än halva slaktkroppar eller kvartsparter är endast tillåten vid styckningsanläggningar.

KAPITEL VI

Hälsokontroll efter slakt

23. Alla delar av djuret, inklusive blodet, skall besiktigas omedelbart efter slakten.

24. Hälsokontrollen efter slakt skall omfatta:

a) Okulärbesiktning av det slaktade djuret.

b) Palpation av vissa organ, särskilt lungor, lever, mjälte, uterus, urinblåsa och tunga.

c) Anskärning av organ och lymfknutor.

d) Undersökning av avvikelser beträffande konsistens, färg, lukt och vid behov smak.

e) Vid behov laboratorieundersökning.

25. Den officielle veterinären skall särskilt utföra följande:

a) Besiktning av blodets färg, dess koaguleringsförmåga och eventuell närvaro av främmande ämnen i blodet.

b) Undersökning av skalle och strupe. Mandibular-, retrofaryngeal- och parotideallymfknutorna (*lnn. retropharyngei, mandibulares et parotidei*) samt tonsillerna. Tungan skall lossas så mycket att mun- och svalgslemhinnan kan ses i sin helhet. Efter undersökningen skall tonsillerna avlägsnas.

c) Undersökning av luftstrupe; okulärbesiktning och palpation av lungor och foderstrupe; bronkial- och mediastinallymfknutor (*lnn. bifurcationes, eparteriales och mediastinales*) skall anskäras och undersökas. Luftstrupen och bronkernas huvudgrenar skall öppnas med längssnitt och lungorna skall dessutom anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel.

d) Undersökning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtkamrarna skall öppnas med längsgående snitt varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskäres.

e) Undersökning av mellangärde.

f) Undersökning av lever och portalymfknutor (*lnn. portales*); av gallblåsan och gallgångarna.

g) Undersökning av magtarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (*lnn. gastrici, mesenterici, craniales och caudales*).

h) Undersökning av mjälte.

i) Undersökning av njurar och njurlymfknutor (*lnn. renales*) samt blåsan.

j) Undersökning av lungsäck och bukhinna.

k) Undersökning av könsorgan. Hos kor skall uterus öppnas med ett längssnitt.

l) Undersökning av juver med lymfknutor (*lnn. supramammarii*). Hos kor skall vardera halvan av juvret öppnas med ett långt djupt snitt ända ned till mjölkcisternerna (*sinus lactiferes*).

m) Undersökning av navelregion och leder. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas.

De lymfknutor som anges ovan skall systematiskt friläggas och skivas så tunt som möjligt i längdriktningen.

I tveksamma fall skall även följande lymfknutor snittas på samma sätt: de ytliga halsknutorna (*lat. cervicales superficiales*), boglymfkknutan (*lat. axillares proprii et primaei costae*), bröstbenets lymfknutor (*lat. sternales craniales*), halslymfknutorna (*lat. cervicales profundi et costocervicales*), poplitei, subiliaci och ischiatici, de laterala bäckenlymfknutorna (*lat. iliaci*) och ländens lymfknutor (*lat. lumbales*).

I fråga om får och getter skall öppnande av hjärtat och snitt i huvudets lymfknutor endast utföras i tveksamma fall.

26. Den officielle veterinären skall vidare utföra följande systematiska undersökningar:

A. Med avseende på dynt:

a) Hos nötkreatur äldre än sex veckor skall följande undersökas:

— Tungan, med ett längssnitt genom muskulaturen på undersidan utan att skada själva tungan alltför mycket.

— Matstrupen sedan den frilagts från luftstrupen.

— Hjärtat, med från hjärtörat till apex löpande snitt i båda hjärthalvorna, utöver det i punkt 25 föreskrivna snittet.

— Den yttre tuggmuskulaturen, i vilken två snitt skall göras parallellt med underkäken och den inre tuggmuskulaturen, som skall anskäras med ett snitt.

— Mellangärdet efter det att den serösa hinnan frigjorts.

— Kroppens synliga muskelytor.

b) Hos svin skall följande undersökas:

De direkt synliga muskelytorna, framför allt i lårmusklerna, diafragmapelarna, interkostalmusklerna, hjärtat, tungan, strupen och vid behov bukväggen och psoasmuskulaturen som frilagts från sin fettvävnad.

B. Med avseende på distomatos:

Hos nötkreatur, får och getter med snitt i leverns baksida så att gallgångarna öppnas samt med ett djupt snitt vid basen av lobus caudatus.

C. Med avseende på rots:

Hos hovdjur en noggrann undersökning av slemhinnorna i luftröret, svalget, näshålan och dess bihålor efter att huvudet delats i medianplanet och näsans skiljevägg tagits bort.

KAPITEL VII

Kontrollmärkning

27. Kontrollmärkningen skall utföras under den officielle veterinärens överinseende.

28. Kontrollstämpeln skall vara oval, minst 6,5 cm bred och 4,5 cm hög samt innehålla följande uppgifter med fullt läsliga bokstäver:

— I övre delen avsändarlandets namn med versaler,

— i mitten det auktoriserade slakteriets veterinärkontrollnummer,

— i den nedre delen en av följande förkortningar: EWG–EEG–CEE.

Bokstäverna skall vara minst 0,8 cm höga och siffrorna 1 cm höga.

29. Slaktkroppar skall märkas med färg- eller brännstämpel i enlighet med punkt 28:

— Slaktkroppar som väger mer än 60 kg skall på varje kroppshalva märkas på åtminstone följande ställen: utsidan av låret, länden, ryggen, buken, bogen samt bröstet.

— Övriga slaktkroppar skall förses med minst fyra stämpelmärken, på bogen och utsidan av låret.

30. Huvud, tunga, hjärta, lungor och lever skall märkas med färg- eller brännstämpel i enlighet med punkt 28. I fråga om får och getter är dock stämpling av tunga och hjärta inte obligatorisk.

31. Styckningsdetaljer som kommer från korrekt stämplade slaktkroppar i styckningsanläggningar skall om de inte är kontrollmärkta märkas med färg- eller brännstämpel i enlighet med punkt 28; i märkets mitt skall styckningsanläggningens veterinärkontrollnummer anges i stället för slakteriets veterinärkontrollnummer.

32. Om delar från slaktkroppar eller slaktbiprodukter försänds i paket skall den stämpel som föreskrivs i punkt 28 och 31 sättas på en tydligt synlig etikett som fästs på förpackningen.

På denna etikett skall dessutom följande upplysningar finnas:

— Serienummer,

— en anatomisk beskrivning av styckdelarna eller slaktbiprodukterna,

— uppgift om från vilken djurart styckningsdelarna eller slaktbiprodukterna kommer,

— varje förpacknings nettovikt.

Ett duplikat av etiketten skall sättas fast inuti varje förpackning.

33. Endast metylviolett får användas vid märkning med färgstämpel.

KAPITEL VIII

Hälsointyg

34. Det hälsointyg som åtföljer köttet under transporten till mottagarlandet skall utfärdas av en officiell veterinär vid tidpunkten för lastningen. Det skall vara skrivet åtminstone på mottagarlandets språk och innehålla de uppgifter som anges i mallen i bilaga 2.

KAPITEL IX

Lagring

35. Färskt kött som är avsett för handel inom gemenskapen skall kylas omedelbart efter hälsokontrollen efter slakt och förvaras vid en konstant temperatur på högst +7 °C för slaktkroppar samt styckningsdelar och +3 °C för slaktbiprodukter.

KAPITEL X

Transport

36. Färskt kött skall transporteras i förslutna fordon eller containrar som är utformade och utrustade på ett sådant sätt att den temperatur som anges i kapitel IX bibehålls under hela transporten.

37. Fordon eller containrar som är avsedda för transport av sådant kött skall uppfylla följande krav:

a) Ytorna invändigt eller någon annan del som kan komma i kontakt med köttet skall vara tillverkade av korrosionsfritt material som inte kan påverka köttets organoleptiska egenskaper eller göra det skadligt för folkhälsan; dessa ytor skall vara släta och lätta att rengöra och desinficera.

b) De skall vara försedda med tillräckliga anordningar för att skydda köttet mot insekter och damm och vara vattentäta för att förhindra vätskeläckage.

c) För transport av slaktkroppar, halva slaktkroppar eller kvartsparter skall de vara utrustade med upphängningsanordningar av korrosionsfritt material på en sådan höjd att köttet inte vidrör golvet; denna bestämmelse är inte tillämplig på fryst kött som är hygieniskt förpackat.

38. Fordon eller containrar som är avsedda för att transportera kött får inte i något fall användas för att transportera levande djur eller någon produkt som sannolikt kan påverka eller smitta köttet.

39. Ingen annan produkt får transporteras samtidigt som köttet i samma fordon eller container. Därutöver får magar inte transporteras i fordonet eller containern såvida de inte skållats, liksom skallar och fötter såvida de inte avhudats eller skållats och avhårats.

40. Fordon eller containrar som har använts för transport av kött skall rengöras och desinficeras omedelbart efter avlastningen.

41. Slaktkroppar, halva slaktkroppar och kvartsparter, med undantag av fryst kött som förpackats i enlighet med hygienkraven, skall alltid hänga under transport. Andra styckningsdelar och slaktbiprodukter skall hängas eller placeras på stöd om de inte förpackas i korrosionsfria containrar. Sådana stöd, förpackningar eller containrar skall uppfylla hygienkraven. Inälvor skall alltid transporteras i en kraftig förpackning som är ogenomtränglig för vätskor och som endast får återanvändas efter rengöring och desinficering.

42. Den officielle veterinären skall före avsändandet förvissa sig om att transportfordonen eller -containrarna och lastningsförhållandena uppfyller hygienkraven i detta kapitel.

BILAGA 2

MALL

HÄLSOINTYG

för färskt kött avsett att sändas till en medlemsstat(1) i EEG

Nr .....

Avsändarland .....

Ministerium .....

Avdelning .....

Ref. ..... (frivilligt)

I. *Identifiering av köttet:*

Kött från .....
(djurart)

Typ av styckningsdelar .....

Typ av förpackning .....

Antal styckningsdelar eller förpackningar .....

Nettovikt .....

II. *Köttets ursprung:*

Adress(er) till och veterinärkontrollnummer för det godkända slakteriet/slakterierna:

.....

Adress(er) till och veterinärkontrollnummer på den godkända styckningsanläggningen(arna):

.....

III. *Köttets bestämmelse:*

Köttet sänds från: .....
(avsändarort)

till: .....
(mottagarland och bestämmelseort)

med följande transportmedel([2]): .....

Avsändarens namn och adress: .....

Mottagarens namn och adress: .....

IV. *Hälsoattest:*

Som officiell veterinär intygar jag att

a) det kött som beskrivs ovan([3])/de förpackningar som beskrivs ovan([3]) bär en stämpel med innebörden att köttet kommer uteslutande från djur som slaktats i godkända slakterier,

b) köttet har godkänts som livsmedel efter en veterinärundersökning som utförts i enlighet med direktivet om hygienkraven för framställning och saluföring av färskt kött,

c) köttet/styckningsdelarna har styckats i en godkänd styckningsanläggning([3]),

d) köttet/styckningsdelarna har/har inte genomgått trikinundersökning([3]),

e) transportfordonen och containrarna samt lastningsförhållandena avseende denna försändelse uppfyller de hygienkrav som föreskrivs i det direktivet.

Utfärdat i ..... den .....

Veterinärens underskrift

.....

([1]) *Färskt kött*: i enlighet med det direktiv som avses i IV b i detta intyg, alla delar från tama nötkreatur, svin, får, getter och hovdjur som är lämpliga som livsmedel och som inte har genomgått någon konserverande behandling; kylt och fryst kött skall dock anses som färskt kött.

([2]) I fråga om järnvägsvagnar eller lastbilar skall registreringsnumret anges och i fråga om flygplan flightnumret.

([3]) Stryk det som inte är tillämpligt.