31964L0433

121/2012 *EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA* 29.7.1964

NÕUKOGU DIREKTIIV,

26. juuni 1964,

ühendusesisest värske lihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta

(64/433/EMÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut, eriti selle artikleid 43 ja 100,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut,

võttes arvesse assamblee arvamust, ([1])

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust ([2])

ning arvestades, et:

nõukogu määrus nr 20 sealihaturu ühise korralduse järkjärgulise sisseseadmise kohta ([3]) on juba jõus ning sarnane määrus võetakse vastu veise- ja vasikaliha kohta;

nõukogu määrus nr 20 asendab arvukad traditsioonilised kaitsevahendid piiril ühtse süsteemiga, mis on kavandatud eelkõige hõlbustama ühendusesisest kaubandust; veise- ja vasikaliha kohta vastuvõetav määrus on samuti kavandatud kõrvaldama takistusi selliselt kauplemiselt;

kuni ühendusesisest kaubandust takistavad liikmesriikide erinevad tervishoiunõuded liha osas, ei ole eespool nimetatud määruste rakendamisel soovitud tulemust;

erinevuste kõrvaldamiseks tuleb liikmesriikide tervishoidu käsitlevad sätted seetõttu ühtlustada kooskõlas juba vastuvõetud või koostamisel olevate eeskirjadega turu ühise korralduse järkjärgulise sisseseadmise kohta;

nimetatud ühtlustamise eesmärk peab eriti olema tapamajades ja lõikamisruumides ning ladustamise ja transpordi ajal liha osas kehtivate tervishoiunõuete standardimine; liikmesriikide pädevad asutused peaksid vastutama ühendusesisese kaubanduse, tapamajade ja lõikamisruumide tunnustamise eest, mis vastavad käesolevas direktiivis sätestatud tervishoiunõuetele, ja kindlustama, et vastava tunnustamise tingimusi järgitakse; samuti tuleks sätestada külmhoonete tunnustamine liikmesriikide poolt;

ekspordiriigi riikliku veterinaararsti koostatud terviseohutuse sertifikaadi väljaandmist peetakse parimaks viisiks kinnitada sihtriigi pädevatele asutustele, et lihasaadetis vastab käesoleva direktiivi sätetele; kõnealune sertifikaat peab lihasaadetisega sihtkohani kaasas olema;

liikmesriikidel peab olema õigus mitte lubada tuua oma territooriumile liha, mis on osutunud inimtoiduks kõlbmatuks või ei vasta ühenduse tervishoiualastele sätetele;

kaubasaatjal või tema esindajal peaks olema taotluse esitamise korral võimalik liha tagasi saada, kui seda ei takista tervishoiuga seotud põhjused;

keelu või piirangu korral tuleks selle põhjustest teavitada kaubasaatjat või tema esindajat ja teatavatel juhtudel ka ekspordiriigi pädevaid asutusi, et viimased oleksid teadlikud asjaoludest, miks vastavad meetmed võeti;

kaubasaatja ja sihtliikmesriigi ametiasutuste vaidluse korral keelu või piirangu põhjendatuse kohta peaks kaubasaatjal olema võimalus taotleda veterinaareksperdi arvamust, kelle ta võib valida komisjoni poolt koostatud ekspertide loetelust;

([1]) EÜT 134, 14.12.1962, lk 2871/62.
([2]) EÜT 121, 29.7.1964, lk 2028/64.
([3]) EÜT 30, 20.4.1962, lk 945/62.

siiski tuleb ette näha kiire ühenduse kord liikmesriikide vaheliste vaidluste lahendamiseks, mis käsitlevad tapamaja või lõikamisruumi tunnustamise põhjendamist;

teatavates eriprobleeme tekitavates valdkondades ei saa liikmesriikide sätteid ühtlustada kuni põhjalikuma uurimise läbiviimiseni;

elusloomade ja lihaga kauplemist reguleerivaid loomatervishoiu sätteid käsitletakse muudes ühenduse direktiivides; praegu tundub olevat vajalik astuda esimesed sammud siseriiklike sätete ühtlustamiseks neis valdkondades, sätestades teatud tingimused, mille alusel liikmesriigid võivad loomatervishoiuga seotud põhjustel keelata või piirata liha sissetoomist oma territooriumile ja ette näha konsultatsioonide korra,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

1. Käesolevat direktiivi kohaldatakse ühendusesisese kauplemise suhtes järgmist liiki koduloomade värske lihaga: veised, sead, lambad, kitsed ja kabjalised.

2. Kõiki nende loomade inimtoiduks sobivaid osi loetakse lihaks.

3. Liha loetakse värskeks, kui seda ei ole mingil viisil selle säilivuse parandamiseks töödeldud; jahutatud ja külmutatud liha loetakse siiski käesoleva direktiivi tähenduses värskeks lihaks.

Artikkel 2

Käesolevas direktiivis kasutatakse järgmisi mõisteid:

a) *rümp* – tapetud looma terve lihakeha pärast veretustamist, lahkamist ja lehmade puhul udara eemaldamist ja, välja arvatud sead, nülgimist ning pea ja jalgade eraldamist, kusjuures viimased eraldatakse randme- ja pöiapära kohalt;

b) *rups* – muu värske liha kui punktis a määratletud rümp;

c) *sisikond* – rups rinna-, kõhu- ja vaagnaõõnest, sealhulgas hingetoru ja söögitoru;

d) *riiklik veterinaararst* – liikmesriigi pädeva keskasutuse poolt ametisse määratud veterinaararst;

e) *ekspordiriik* – liikmesriik, kust lihatooteid saadetakse teise liikmesriiki;

f) *sihtriik* – liikmesriik, kuhu saadetakse lihatooteid teisest liikmesriigist.

Artikkel 3

1. Iga liikmesriik tagab, et tema territooriumilt saadetakse teise liikmesriigi territooriumile ainult värsket liha, mis, ilma et see piiraks artiklit 8, vastab järgmistele nõuetele:

a) see on saadud tapamajast, mis on tunnustatud ja mille üle teostatakse järelevalvet vastavalt artikli 4 lõikele 1;

b) artikli 6 lõike 1 punkti A alapunktis a loetletud veerandist väiksemaid raietükke on tükeldatud lihalõikusettevõttes, mis on tunnustatud ja mille üle teostatakse järelevalvet vastavalt artikli 4 lõikele 1;

c) see on pärit tapaloomalt, mida on tapaeelselt kontrollinud riiklik veterinaararst vastavalt I lisa IV peatükile ja leidnud selle terve olevat;

d) seda töödeldi rahuldavates hügieenitingimustes vastavalt I lisa V peatükile;

e) seda on tapajärgselt kontrollinud riiklik veterinaararst vastavalt I lisa VI peatükile ja sellel ei ole muutusi, välja arvatud traumaatilised vigastused, mis on tekitatud lühikest aega enne tapmist, või lokaalsed väärarendid või muutused, tingimusel et, vajaduse korral on asjakohaste laboratoorsete testidega kindlaks tehtud, et need ei muuda rümpa ja rupsi inimtoiduks sobimatuks või ohtlikuks rahva tervisele;

f) see on tembeldatud vastavalt I lisa VII peatükile;

g) sellega on transportimisel sihtriiki kaasas terviseohutuse sertifikaat vastavalt I lisa VIII peatükile;

h) vastavalt I lisa IX peatükile on seda pärast tapajärgset kontrolli hoitud rahuldavates hügieenitingimustes vastavalt artikli 4 lõikele 1 tunnustatud ja kontrollitud tapamajades ja lihalõikusettevõtetes või artikli 4 lõike 4 tähenduses tunnustatud ja kontrollitud külmhoonetes;

i) see transporditakse sihtriiki rahuldavates hügieenitingimustes vastavalt I lisa X peatükile.

2. Riiklikku veterinaararsti võivad punkti 1 alapunktis e viidatud tapajärgse kontrolli läbiviimisel ainult tehnilist laadi ülesannete täitmisel aidata selleks spetsiaalselt ettevalmistatud töötajad.

Komisjon võib pärast liikmesriikidega konsulteerimist sätestada üksikasjalikud eeskirjad sellise abi reguleerimiseks.

3. Ühendusesisesest kaubandusest jäetakse välja järgmine:

a) kultide ja krüptorhiidsigade värske liha;

b) värske liha, mis on töödeldud looduslike või kunstlike värvainetega, välja arvatud I lisa VII peatükis määratletud tembeldamiseks kasutatavad värvained;

c) selliste loomade värske liha, millest on leitud mis tahes tuberkuloosivorm või üks või mitu elus või surnud tsüstitserki;

d) rümpade või rupsi osad, millel esinevad lühikest aega enne tapmist tekitatud traumaatilised vigastused või artikli 3 lõike 1 punktis e nimetatud väärarendid või muutused;

e) veri, mida on keemiliselt töödeldud hüübimise vältimiseks.

Artikkel 4

1. Liikmesriigi pädev keskasutus, mille territooriumil tapamaja või lihalõikusettevõte asub, tagab, et artikli 3 lõike 1 punktides a ja b sätestatud tunnustus antakse ainult siis, kui on järgitud I lisa I, II ja III peatükki.

Pädev keskasutus tagab, et riiklik veterinaararst kontrollib pidevalt nende sätete järgimist; see tagab samuti, et luba tühistatakse, kui nimetatud sätteid enam ei järgita.

2. Kõik tunnustatud tapamajad ja lihalõikusettevõtted registreeritakse eraldi loeteludes, igal tapamajal ja lihalõikusettevõttel on veterinaarloa number. Iga liikmesriik saadab tunnustatud tapamajade ja lihalõikusettevõtete loetelud ning nende veterinaarloa numbrid teistele liikmesriikidele ja komisjonile ning teavitab neid vajaduse korral loa tühistamisest.

3. Kui liikmesriik leiab, et teises liikmesriigis asuv tapamaja või lihalõikusettevõte ei täida või ei täida enam loa saamist reguleerivaid sätteid, teavitab ta sellest asjaomase liikmesriigi pädevat keskasutust. Kõnealune asutus võtab kõik vajalikud meetmed ning teavitab esimesena nimetatud liikmesriigi pädevat keskasutust tehtud otsustest ja nende põhjustest.

Kui nimetatud liikmesriik leiab, et vajalikke meetmeid ei ole võetud või võetud meetmed ei ole piisavad, võib ta vastavalt teavitada komisjoni, mis pöördub arvamuse saamiseks ühe või mitme veterinaareksperdi poole. Kui komisjon leiab selle arvamuse alusel, et tunnustuse saamist reguleerivaid sätteid ei järgita või enam ei järgita, siis annab ta liikmesriikidele loa keelata ajutiselt asjaomasest tapamajast pärit või asjaomases lihalõikamisettevõttes lõigatud värske liha sissetoomine oma territooriumile.

Tunnustamise eest vastutava liikmesriigi taotluse korral komisjon tühistab asjaomase loa pärast seda, kui on pöördunud veelkord arvamuse saamiseks ühe või mitme veterinaareksperdi poole ja tuvastanud, et tunnustuse andmine on uuesti õigustatud.

Veterinaareksperdid peavad olema muude kui vaidlusse hõlmatud liikmesriikide kodanikud.

Pärast liikmesriikidega konsulteerimist kehtestab komisjon üldeeskirjad käesoleva lõike ja eelkõige veterinaarekspertide nimetamise osas ja selliste arvamuste esitamise korra kohaldamise kohta.

4. Ka väljaspool tapamaja paiknevad külmhooned peavad värske liha ladustamise osas olema riikliku veterinaararsti kontrolli all.

Liikmesriigi pädev keskasutus, mille territooriumil külmhoone asub, vastutab asjaomase külmhoone tunnustamise eest ja värske liha ladustamise osas loa tühistamise eest.

Artikkel 5

1. Ilma et see piiraks artikli 4 lõike 3 punkti a teise lõigu teisest lausest tulenevaid volitusi, võib liikmesriik keelata värske liha turustamise oma territooriumil, kui:

a) sihtriigis läbiviidud tervisekontrolli ajal leiti asjaomane liha olevat inimtoiduks sobimatu;

või

b) ei ole kinni peetud artikli 3 sätetest.

2. Lõike 1 kohaselt tehtavate otsustega tuleb kaubasaatja või tema esindaja taotluse korral lubada värske liha tagasiviimist, tingimusel et see ei ole vastuolus tervishoiukaalutlustega.

3. Kõnealused otsused tuleb koos vastavate põhjendustega edastada kaubasaatjale või tema esindajale. Kaubasaatja või tema esindaja taotluse korral tuleb kõnealused põhjendatud otsused edastada talle viivitamata ja kirjalikult ning märkida kehtivate õigusaktidega sätestatud abinõud, nende vorm ja kohaldamise tähtaeg.

4. Kui nimetatud otsused põhinevad nakkushaiguse diagnoosimisel, rahva tervisele ohtlikul riknemisel või käesoleva direktiivi sätete tõsisel rikkumisel, edastatakse need samuti viivitamata koos kõnealuste otsuste põhjendustega ekspordiriigi pädevale keskasutusele.

Artikkel 6

1. Ilma et see piiraks artikli 3 lõiget 3 ja kuni Euroopa Majandusühenduse poolt vastuvõetavate sätete jõustumiseni ei mõjuta käesolev direktiiv liikmesriikide sätete kohaldamist:

A. mis keelavad või piiravad järgmiste toodete sissetoomist nende territooriumile:

a) muude rümba osade kui:

1. veiste puhul:
— pool- ja veerandrümbad;

2. sigade puhul:
— pool- ja veerandrümbad;
— täissingid kondiga,
— täisabatükid kondiga,
— selja- ja nimmetükid kondiga,
— rasv,
— küljetükid.

Kolmes viimases taandes nimetatud tükid peavad kaaluma vähemalt 3 kilo;

b) rümbast eraldatud rups;

c) kabjaliste värske liha;

B. mis käsitlevad artikli 4 lõikes 4 osutatud tingimusi külmhoonete tunnustamiseks ja vastava loa tühistamiseks;

C. mis käsitlevad tapaloomadele selliste ainete manustamist, mis võivad muuta värske liha tarbimise inimeste tervisele ohtlikuks või kahjulikuks, nagu antibiootikumid, östrogeenid, türeostaadid või pehmendusained;

D. mis käsitlevad võõrkehade lisamist värskele lihale ning selle töötlemist ioniseeriva või ultraviolettkiirgusega.

2. Käesolev direktiiv ei mõjuta liikmesriikide sätete kohaldamist, mis on seotud trihhiinide esinemise kindlakstegemisega värskes sealihas.

Artikkel 7

1. Käesolev direktiiv ei mõjuta liikmesriikide kehtivates õigusaktides sätestatud edasikaebeõigust käesoleva direktiivi kohaselt pädeva asutuse poolt vastuvõetud otsuste peale.

2. Iga liikmesriik annab kaubasaatjale, kelle värsket liha ei saa turustada vastavalt artikli 5 lõikele 1, õiguse nõuda veterinaareksperdi arvamust. Iga liikmesriik tagab, et enne kui pädevad asutused võtavad muid meetmeid, näiteks liha hävitamine, on veterinaarekspertidel võimalus kindlaks määrata, kas artikli 5 lõike 1 tingimused on täidetud.

Veterinaarekspert peab olema muu liikmesriigi kui ekspordi- või sihtriigi kodanik.

Komisjon koostab liikmesriikide ettepaneku põhjal loetelu ekspertidest, kes võivad kõnealust arvamust esitada. Pärast liikmesriikidega konsulteerimist kehtestab komisjon kohaldatavad üldeeskirjad, eelkõige selliste arvamuste esitamise korra kohta.

Artikkel 8

1. Ilma et see piiraks lõigete 2–4 kohaldamist, kohaldatakse liikmesriikide elusloomade ja toore lihaga kauplemist käsitlevaid sätteid kuni Euroopa Majandusühenduse poolt võetud meetmete jõustumiseni selles valdkonnas.

2. Ohu korral, et teisest liikmesriigist värske liha sissetoomisel võivad loomahaigused levida oma riigi territooriumile, võib liikmesriik võtta järgmisi meetmeid:

a) episootilise haiguse puhangu korral teises liikmesriigis keelata või piirata ajutiselt liha sissetoomist kõnealuse liikmesriigi nakatunud piirkondadest;

b) episootilise haiguse laiaulatusliku leviku korral või uue raske nakkusliku loomahaiguse puhangu korral keelata või piirata ajutiselt liha sissetootmist kogu kõnealuse liikmesriigi territooriumilt.

3. Liikmesriikide poolt lõike 2 alusel võetud meetmetest ning nende täpsetest põhjustest tuleb kümne tööpäeva jooksul teavitada teisi liikmesriike ja komisjoni.

4. Kui asjaomane liikmesriik leiab, et lõikes 2 nimetatud keeld või piirang on põhjendamatu, võib ta taotleda komisjonilt kohest arutelude alustamist.

Artikkel 9

Kui käesoleva direktiivi jõustumise ajal ei kohaldata ühenduse sätteid, mis käsitlevad värske liha importimist kolmandatest riikidest, või kuni nende sätete kohaldamiseni ei tohi kõnealustest riikidest importi käsitlevad siseriiklikud õigusnormid olla soodsamad kui ühendusesisest kaubandust reguleerivad õigusnormid.

Artikkel 10

Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi ja selle lisade järgimiseks vajalikud õigusnormid 12 kuu jooksul alates käesoleva direktiivi teatavakstegemisest ning teatavad sellest viivitamata komisjonile.

Artikkel 11

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 26. juuni 1964

Nõukogu nimel

eesistuja

C. HEGER

I LISA

I PEATÜKK

Tapamajade tunnustamise tingimused

1. Tapamajades peab olema:

a) piisava suurusega laut loomade pidamiseks;

b) piisava suurusega taparuumid, mis võimaldavad tööd rahuldavalt teostada ja kus on vastav koht sigade tapmiseks;

c) ruum magude ja soolte tühjendamiseks ja puhastamiseks;

d) ruumid soolte ja sisikonna töötlemiseks;

e) eraldi ruumid rasva ladustamiseks ning nahkade, sarvede ja sõrgade ladustamiseks;

f) lukustatavad rajatised vastavalt haigete või taudikahtlaste loomade hoidmiseks, selliste loomade tapmiseks, arestialuse liha ladustamiseks ja konfiskeeritud liha ladustamiseks;

g) piisavalt suured jahutus- või külmhooned;

c) nõuetekohaselt varustatud lukustatav ruum, mida kasutab üksnes veterinaarteenistus; sobivalt varustatud ruum trihhinoosiuuringu tegemiseks, kui nimetatud uuring on kohustuslik;

i) riietusruumid, valamud, dušid ja veeklosetid; viimased ei tohi avaneda otse tööruumidesse. Valamute juures peab olema soe ja külm jooksev vesi, vahendid käte puhastamiseks ja desinfitseerimiseks ning ühekordselt kasutatavad käterätikud; valamud peavad asuma tualettruumide läheduses;

j) vahendid käesolevas direktiivis ettenähtud veterinaarkontrolli tõhusaks läbiviimiseks mis tahes ajal;

k) vahendid tapamaja sisse- ja väljapääsu kontrollimiseks;

l) piisav eraldatus hoone puhaste ja saastunud osade vahel;

m) ruumides, kus töödeldakse liha:

— veekindel põrandakate, mis on kergesti puhastatav ja desinfitseeritav, kõdunemiskindel, väikese kaldega ja sobiva äravoolusüsteemiga vedelike juhtimiseks äravoolu suunas, millel on haisulukud ja restid,

— siledad seinad, mis on kaetud heledat värvi pestava materjali või värviga vähemalt kolme meetri kõrguseni ning millel on ümarad nurgad;

n) piisav ventilatsioon ja auru ärajuhtimine ruumides, kus töödeldakse liha;

o) samades ruumides piisav loomulik või kunstlik valgustus, mis ei moonuta värve;

p) seade, mis võimaldab piisavas koguses surve all üksnes joogiveega varustamist;

q) piisav kogus sooja vett;

r) hügieeninõuetele vastav heitvee äravoolu süsteem;

s) tööruumides asjakohased seadmed käte ja tööriistade puhastamiseks ja desinfitseerimiseks;

t) seadmed, mis võimaldavad looma pärast uimastamist võimalikult kaua töödelda rippasendis; kui nülgimist teostatakse metallalustel, peavad need olema mittekorrodeeruvast materjalist ning piisavalt kõrged, et rümp ei puutuks vastu põrandat;

u) ripptee liha edasise käitlemise tarvis;

v) seadmed kaitseks putukate ja näriliste eest;

w) mittekorrodeeruvast ning kergesti puhastatavast ja desinfitseeritavast materjalist tööriistad ja -vahendid, eriti mahutid;

x) eraldi koht sõnniku jaoks;

y) koht ja asjakohased seadmed sõidukite puhastamiseks ja desinfitseerimiseks.

II PEATÜKK

Lihalõikusettevõtete tunnustamise tingimused

2. Lihalõikusettevõtetes peavad olema:

a) ruumid liha lõikamiseks, mis on teistest ruumidest seintega eraldatud;

b) piisavalt suured jahutus- ja külmhooned;

c) nõuetekohaselt varustatud lukustatav ruum, mida kasutab üksnes veterinaarteenistus;

d) riietusruumid, valamud, dušid ja veeklosetid; viimased ei tohi avaneda otse tööruumidesse; valamute juures peab olema soe ja külm jooksev vesi, vahendid käte puhastamiseks ja desinfitseerimiseks ning ühekordselt kasutatavad käterätikud; valamud peavad asuma tualettruumide läheduses;

e) lõikamisruumides:

— veekindel põrandakate, mis on kergesti puhastatav ja desinfitseeritav, kõdunemiskindel, väikese kaldega ja sobiva äravoolusüsteemiga vedelike juhtimiseks äravoolu suunas, millel on haisulukud ja restid,

— siledad seinad, mis on kaetud heledat värvi pestava materjali või värviga vähemalt kahe meetri kõrguseni ning millel on ümarad nurgad;

f) lõikamisruumides jahutusseadmed liha hoidmiseks püsival sisetemperatuuril kuni +7 °C;

g) piisav ventilatsioon lõikamisruumides;

h) samades ruumides piisav loomulik või kunstlik valgustus, mis ei moonuta värve;

i) seade, mis võimaldab piisavas koguses surve all üksnes joogiveega varustamist;

j) piisav kogus sooja vett;

k) hügieeninõuetele vastav heitvee eemaldamise süsteem;

l) lõikamisruumides asjakohased seadmed käte ja tööriistade puhastamiseks ja desinfitseerimiseks;

m) seadmed kaitseks putukate ja näriliste eest;

n) mittekorrodeeruvast materjalist tööriistad ja -vahendid, näiteks eemaldatava lõikuspinnaga lauad, mahutid, konveierilindid ja saed, mida on kerge puhastada ja desinfitseerida.

III PEATÜKK

Töötajate, ruumide ja seadmete hügieen tapamajades ja lihalõikusettevõtetes

3. Töötajatelt, ruumidelt ja seadmetelt nõutakse täielikku puhtust:

a) töötajad peavad kandma eelkõige puhtaid tööriideid ja peakatteid, millel on vajaduse korral kaelakate. Isikud, kes on olnud kontaktis haigete loomade või nakatunud lihaga, peavad viivitamata pärast seda hoolikalt pesema oma käsi ja käsivarsi sooja veega ja seejärel neid desinfitseerima. Tööruumides ja laoruumides on suitsetamine keelatud;

b) koerad, kassid ja kodulinnud ei tohi pääseda tapamajadesse ja lihalõikusettevõtetesse. Närilisi, putukaid ja teisi kahjureid tuleb korrapäraselt hävitada;

c) lihaga töötamiseks kasutatavaid seadmeid ja vahendeid tuleb hoida puhtana ning heas korras. Neid tuleb hoolikalt puhastada ja desinfitseerida mitu korda tööpäeva jooksul, tööpäeva lõpus ning enne uuesti kasutamist, kui need on saastunud, eriti haigustekitajatega.

4. Ruume, tööriistu ja seadmeid ei tohi kasutada muudel eesmärkidel kui üksnes lihatoodete töötlemiseks. Lihalõikamistööriistu tuleb kasutada ainult sellel eesmärgil.

5. Liha ei tohi kokku puutuda maapinnaga.

6. Pesuainete, desinfektsioonivahendite ja pestitsiidide kasutamine ei tohi mõjutada liha tervislikkust.

7. Liha on keelatud töödelda ja käidelda isikutel, kes võivad seda saastata, eriti isikutel:

a) kes põevad või kellel kahtlustatakse kõhutüüfust, A- ja B-paratüüfust, nakkuslikku enteriiti (salmonelloosi), düsenteeriat, nakkuslikku hepatiiti, sarlakeid või kes on nende haiguste kandjad;

b) kes põevad või kellel kahtlustatakse nakkuslikku tuberkuloosi;

c) kes põevad või kellel kahtlustatakse nakkuslikku nahahaigust;

d) kes tegelevad samal ajal tegevusega, mis võib põhjustada mikroobide ülekandumist lihale;

e) kes kannavad kätel muud sidet kui kleepsidet, mis kaitseb värsket nakatumata sõrmehaava.

8. Kõik isikud, kes töötavad lihaga, peavad esitama arstitõendi. Sellega tõendatakse, et kõnealuseks tööks ei ole takistusi; seda uuendatakse igal aastal ning iga kord, kui riiklik veterinaararst seda nõuab; seda hoitakse viimasele kättesaadavana.

IV PEATÜKK

Tapaeelne kontroll

9. Loomad peavad tapamajja saabumise päeval läbi tegema tapaeelse kontrolli. Kontrolli tuleb korrata vahetult enne tapmist, kui loom on olnud laudas üle 24 tunni.

10. Riiklik veterinaararst peab teostama tapaeelse kontrolli ametieeskirjade alusel ja sobivas valgustuses.

11. Kontrolliga tuleb kindlaks määrata:

a) kas loomad põevad haigust, mis võib edasi kanduda inimestele ja loomadele või kas on loomadel esinevate sümptomite või nende üldise seisukorra alusel põhjust arvata, et loomadel võib niisugune haigus olla;

b) kas neil esineb haiguse või tervisehäire sümptomeid, mille tõttu võib liha osutuda inimtoiduks kõlbmatuks;

c) kas nad on väsinud või ärritunud.

12. Loomi ei tohi tappa ühendusesisese värske lihaga kauplemise eesmärgil, kui:

a) nad vastavad mõnele lõike 11 punktides a ja b loetletud tingimustest;

b) nad ei ole saanud puhata piisava ajavahemiku jooksul, mis väsinud ja ärritunud loomade puhul ei tohi olla lühem kui 24 tundi;

c) neis on leitud mis tahes tuberkuloosivorm või nad reageerivad positiivselt tuberkuliinile ning seega neil on tuvastatud tuberkuloos.

V PEATÜKK

Tapmise ja lõikamisega seotud hügieeninõuded

13. Taparuumidesse toodud tapaloomad tuleb tappa viivitamata.

14. Veretustamine peab olema täielik; inimtoiduks ettenähtud veri tuleb koguda täiesti puhastesse mahutitesse. Seda ei tohi segada käega ja ainult hügieeninõuetele vastavate tööriistadega.

15. Muud loomad kui sead tuleb koheselt ja täielikult nülgida. Kui sigu ei nülita, siis tuleb neilt viivitamata harjased eemaldada.

16. Lahkamine tuleb teostada viivitamata ja lõpetada vähemalt pool tundi pärast veretustamist. Kopsud, südame, maksa, põrna ja keskseinandi võib kas eraldada või jätta need rümba külge oma loomulike ühendustega. Eraldamise korral tuleb need nummerdada või identifitseerida muul viisil, mis võimaldab nende määratlemise antud rümba juurde kuuluvaks; sama kehtib ka pea, keele, seedekulgla ja muude kontrollimiseks vajalike looma osade suhtes. Eespool nimetatud osad peavad kuni kontrolli lõpetamiseni jääma rümba lähedusse. Kõikide liikide osas peavad neerud jääma rümba külge loomulike ühenduste abil, kui need tuleb eraldada rasvkattest.

17. Liha puhastamine riidelapiga ja täispuhumine on keelatud.

18. Kabjaliste, sigade ja veiste rümbad, vasikad välja arvatud, tuleb esitada kontrollimiseks piki selgroogu poolrümpadeks lõigatult. Sigade ja kabjaliste puhul lõigatakse ka pea pikuti pooleks. Kui see on kontrollimise otstarbel vajalik, võib riiklik veterinaararst nõuda mis tahes rümba pikkupidi lahtilõikamist.

19. Enne kontrolli lõpetamist on keelatud rümba lahtilõikamine või tapetud looma mis tahes osa eemaldamine või töötlemine.

20. Arestitud või konfiskeeritud liha, maod, sooled, nahad, sarved ja sõrad tuleb võimalikult kiiresti viia spetsiaalsetesse ruumidesse.

21. Kui mitmete loomade veri kogutakse samasse mahutisse, tuleb kogu selle sisu jätta ühendusesisesest kaubandusest välja, kui ühe asjaomase looma liha tunnistati inimtoiduks sobimatuks.

22. Lõikamine väiksemateks tükkideks kui poolrümpadeks või veerandrümpadeks on lubatud ainult lihalõikamisettevõtetes.

VI PEATÜKK

Tapajärgne kontroll

23. Kõik looma osad, sealhulgas veri, tuleb kontrollida kohe pärast tapmist.

24. Tapajärgne kontroll peab hõlmama:

a) tapetud looma visuaalset kontrolli;

b) teatud organite, eelkõige kopsude, maksa, põrna, emaka, udara ja keele, komplemist;

c) organite ja lümfisõlmede sisselõigete tegemist;

d) kõrvalekallete uurimist konsistentsi, värvuse, lõhna ja, kui vajalik, maitse osas;

e) vajaduse korral laboratoorset kontrollimist.

25. Riiklik veterinaararst peab eriti uurima:

a) vere värvi, selle hüübimisomadusi ja võimalike võõrkehade esinemist veres;

b) pea-, kõri-, neelutaguseid, ülalõuaaluseid ja kõrvallümfisõlmi, (Lnn. *retro-pharyngiales*, *mandibulares* ja *parotidei*) ja mandleid, kusjuures keel on vabastatud, et võimaldada suu ja neelu limaskesta üksikasjalikku kontrollimist. Mandlid tuleb pärast kontrolli eemaldada;

c) kopse, hingetoru, söögitoru ja keskseinandi lümfisõlmi (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* ja *mediastinales*), kusjuures hingetoru ja bronhide peaharud on pikisuunas avatud ja kopsud on lõigatud tagumises kolmandikus risti nende põhiteljega;

d) südamepauna ja südant, viimane peab olema lõigatud pikisuunas, avades vatsakesed ning lõigates läbi vatsakeste-vahelise seina;

e) vahelihast;

f) maksa, sapipõit ja sapiteesid ning maksa ja kõhunäärme lümfisõlmi (Lnn. *portales*);

g) seedekulglat, soolekeset, gastrilisi ja mesenteerseid lümfisõlmi (Lnn. *gastrici mesenterici, craniales ja caudales*);

h) põrna;

i) neere ja neerude lümfisõlmi (Lnn. *renales*) ning põit;

j) rinnakelmet ja kõhukelmet;

k) suguelundeid; lehmadel avatakse udar pikisuunalise lõikega;

l) udarat ja udara lümfisõlmi (Lnn. *supramammarii*); lehmadel tuleb udar avada pika ja sügava sisselõikega kuni piimaurgeteni;

m) noorloomadel nabapiirkonda ja liigeseid; kahtluse korral tuleb nabapiirkonda teha sisselõige ning liigesed avada.

Eespool osutatud lümfisõlmed tuleb süstemaatiliselt vabastada ja kesktelge mööda võimalikult õhukeselt lahti lõigata.

Kahtluse korral tuleb järgmistele lümfisõlmedele samal viisil sisselõige teha: kaela pindmised, abaluu eessed (Lnn. *cervales superficiales*), kaenlaalused (Lnn. *axillares proprii et primae costae*), rinnakualused (Lnn. *sternales craniales*), kaela seesmised (Lnn. *cervicalesprofundi*), roide-kaela (Lnn. *costocervicales*), põlveõndla (Lnn. *poplitei*), reie (Lnn. *subiliaci*), istmiku (Lnn. *ischiatici*), niude ja nimmealused (Lnn. *iliaci et lumbales*).

Lammaste ja kitsede puhul tuleb süda avada ja lümfisõlmedesse sisselõiked teha ainult kahtluse korral.

26. Riiklik veterinaararst peab lisaks süstemaatiliselt teostama:

A. Uuringud tsüstitserkoosi suhtes:

a) üle kuue nädala vanuste veiste puhul, järgmistel tasemetel:

— keel, mille lihaskond peab olema alumisel poolel pikisuunalise sisselõikega lahti lõigatud, elundit sealjuures liialt vigastamata,

— söögitoru, mis peab olema hingetorust vabastatud,

— süda, mis lisaks lõike 25 punktis d ettenähtud sisselõikele tuleb poolitada kahe vastandpunktist lähtuva sisselõikega alates südamekõrvakestest kuni –tipuni,

— seesmised ja välised mälumislihased, kuhu tehakse kaks sisselõiget paralleelselt alalõuaga selle alaäärest kuni lihase ülemise kinnitumiskohani,

— diafragma, mille lihaseline osa tuleb vabastada seroossest osast,

— rümba otseselt nähtavad lihaspinnad;

b) sigade osas, järgmistel tasemetel:

— otseselt nähtavad lihaspinnad, eriti reielihased, kõhusein, rasvkoest vabastatud nimmelihased, diafragma toed, roietevahelised lihased, süda, keel ja kõri.

B. Veiste, lammaste ja kitsede puhul maksakaantõve uuringu maksa maopoolsele pinnale sisselõike tegemise teel, et uurida sapiteid ja sügava sisselõike tegemise teel maksa sabasagara tüvele.

C. Kabjaliste puhul malleuse uuringu hingetoru, kõri, ninasõõrmete, põsekoobaste ja nende kõrvalurgete limaskestade põhjaliku läbivaatuse teel pärast pea pikuti lahtilõikamist ja ninavaheseina eemaldamist.

VII PEATÜKK

Tembeldamine

27. Tembeldamine peab toimuma riikliku veterinaararsti vastutusel.

28. Tempel peab olema ovaalse kujuga, 6,5 cm laiune ja 4,5 cm kõrgune. Sellel peab selgesti loetavate märkidega olema kirjas järgmine teave:

— ülemisel osal ekspordiriigi nimetus suurtähtedega,

— keskel tapamaja veterinaarloa number,

— alumisel osal üks järgmistest esitähtede kombinatsioonidest: CEE, EEG või EWG.

Tähed peavad olema 0,8 cm kõrgused ja numbrid 1 cm kõrgused.

29. Rümbad tuleb märgistada värvitempliga vastavalt lõikele 28:

— üle 60 kilogrammi kaaluvate rümpade puhul tuleb tembeldada mõlemad poolrümbad vähemalt järgmistes kohtades: reite välispinnal, niuetel, seljal, rinnal, õlal ja rinnakelmel seljapiirkonnas,

— muud rümbad tuleb märgistada vähemalt neljas kohas, nimelt õlgadel ja reite välispindadel.

30. Pead, keeled, südamed, kopsud ja maksad tuleb märgistada kas värvi- või põletustempliga vastavalt lõikele 28. Sigade ja kabjaliste puhul ei ole keelte ja südamate tembeldamine siiski kohustuslik.

31. Lihalõikusettevõtetes ametlikult tembeldatud rümpadest lõigatud jaotustükid peavad sel juhul, kui neil ei ole templit, olema märgistatud värvi- või põletustempliga vastavalt lõikele 28 ja templi keskel peab tapamaja veterinaarloa numbri asemel olema lihalõikusettevõtte veterinaarloa number.

32. Kui rümbast eraldatud jaotustükid või rups saadetakse pakendites, tuleb lõigetes 28 ja 31 sätestatud tempel panna nähtavale kohale pakendile kinnitatud etiketil.

Lisaks peab etiketil olema järgmine informatsioon:

— seerianumber,

— jaotustükkide või rupsi anatoomiline kirjeldus,

— loomaliik, millest jaotustükid või rups saadi,

— pakendi netokaal.

Nimetatud etiketi koopia tuleb panna iga pakendi sisse.

33. Värvitempliga märgistamiseks võib kasutada ainult metüülvioletti.

VIII PEATÜKK

Terviseohutuse sertifikaat

34. Riiklik veterinaararst peab pealelaadimise ajal välja andma terviseohutuse sertifikaadi, mis peab olema lihaga kaasas selle veol sihtriiki. See peab olema koostatud vähemalt sihtriigi keeles ning sellel peavad olema II lisa näidises kindlaksmääratud andmed.

IX PEATÜKK

Säilitamine

35. Ühendusesiseseks kauplemiseks ettenähtud värske liha tuleb kohe pärast tapajärgset kontrolli külmutada ja hoida püsival temperatuuril: rümpade ja jaotustükkide puhul kuni +7 °C ning rupsi puhul +3 °C.

X PEATÜKK

Vedu

36. Värsket liha tuleb vedada plommitud sõidukites või konteinerites, mille konstruktsioon ja sisseseade võimaldavad säilitada IX peatükis määratud temperatuuri kogu veo vältel.

37. Kõnealuse liha transportimiseks ettenähtud sõidukid või konteinerid peavad vastama järgmistele nõuetele:

a) nende sisepinnad või muud osad, mis lihaga kokku puutuvad, peavad olema mittekorrodeeruvast materjalist, mis ei mõjuta liha organoleptilisi omadusi ega muuda liha inimese tervisele ohtlikuks; need pinnad peavad olema siledad, hõlpsasti puhastatavad ja desinfitseeritavad;

b) need peavad olema varustatud efektiivsete vahenditega, et kaitsta liha putukate ja tolmu eest, ning olema vedelike äravoolu vältimiseks vettpidavad;

c) rümpade, poolrümpade või veerandrümpade transportimiseks peavad need olema varustatud liha riputamiseks ettenähtud mittekorrodeeruvate vahenditega, mis on paigaldatud sellisele kõrgusele, et liha põrandat ei puuduta; kõnealust sätet ei kohaldata hügieenilises pakendis oleva külmutatud liha suhtes.

38. Liha vedamiseks ettenähtud sõidukite või konteineritega ei tohi mingil juhul vedada elusloomi või tooteid, mis võivad mõjutada liha või seda saastata.

39. Lihaga samaaegselt ühes sõidukis või konteineris ei tohi vedada ühtegi muud toodet. Lisaks võib seal vedada magusid vaid juhul, kui need on kuumtöödeldud, ning päid ja jalgu vaid juhul, kui need on nülitud või kuumtöödeldud ja karvatustatud.

40. Liha vedamiseks kasutatavad sõidukit või konteinerid tuleb kohe pärast mahalaadimist puhastada ja desinfitseerida.

41. Rümbad, pool- ja veerandrümbad, välja arvatud vastavalt hügieeninõuetele pakendatud külmutatud liha, tuleb alati transportida riputatud asendis. Muud jaotustükid ja rups, mis ei ole pakendatud või paigutatud mittekorrodeeruvatesse mahutitesse, tuleb riputada või asetada tugedele. Sellised toed, pakendid või mahutid peavad vastama hügieeninõuetele. Sisikonda tuleb alati transportida tugevates vee- ja rasvakindlates pakendites, mida võib korduvkasutada ainult pärast puhastamist ja desinfitseerimist.

42. Riiklik veterinaararst peab enne lähetamist kontrollima, kas sõidukid või konteinerid ning laadimistingimused vastavad käesoleva peatüki hügieeninõuetele.

II LISA

NÄIDIS

TERVISEOHUTUSE SERTIFIKAAT

EMÜ liikmesriiki saatmiseks mõeldud värskele lihale (1)

Nr .....

Ekspordiriik .....

Ministeerium .....

Osakond .....

Viitenumber ..... (ei ole kohustuslik)

I. *Liha identifikatsioon:*

Liha .....
(loomaliik)

Jaotustükid .....

Pakend .....

Jaotustükkide või pakkeüksuste arv .....

Netokaal .....

(1) *Värske liha* — vastavalt käesoleva sertifikaadi punktis IV (b) osutatud direktiivile selliste koduloomade nagu veiste, sigade, lammaste, kitsede ja kabjaliste kõik inimtoiduks kõlblikud osad, mida ei ole säilivuse eesmärgi töödeldud; jahutatud ja külmutatud liha loetakse värskeks lihaks.

II. *Liha päritolu :*

Tunnustatud tapamaja(de) aadress(id) ja veterinaarloa number/numbrid :

.....

Tunnustatud lihalõikusettevõtte(ettevõtete) aadress(id) ja veterinaarloa number (numbrid) :

.....

III. *Liha sihtkoht :*

Liha saadetakse .....
(laadimiskoht)

.....
(sihtriik ja sihtkoht)

järgmise transpordivahendiga (1) .....

Kaubasaatja nimi ja aadress .....

Kaubasaaja nimi ja aadress .....

IV. *Terviseohutuse sertifikaat :*

Mina, allakirjutanud riiklik veterinaararst, kinnitan, et :

a) eespool kirjeldatud lihal (2)/eespool kirjeldatud pakendatud lihal (2) on tempel, mis tõendab, et kogu liha pärineb tunnustatud tapamajades tapetud loomadelt ;

b) see/need on läbinud veterinaarkontrolli vastavalt direktiivile ühendusesisest värske lihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta ja on tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks ;

c) see/need on lõigatud tunnustatud lihalõikusettevõttes; (2)

d) seda/neid on/ei ole kontrollitud trihhinoosi suhtes; (2)

e) selle partii transpordivahendid ja konteinerid ning laadimistingimused vastavad käesolevas direktiivis sätestatud hügieeninõuetele.

Koht ....., kuupäev .....

Riikliku veterinaararsti allkiri

.....

(1) Raudteevagunite või veoautode puhul märgitakse registreerimisnumber ja õhusõiduki puhul lennunumber.
(2) Mittevajalik maha tõmmata.