31964L0433

121/2012 *AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA* 1964.7.29.

A TANÁCS IRÁNYELVE

(1964. június 26.)

a friss hús Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról

(64/433/EGK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 43. és 100. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára,

tekintettel az Európai Parlament véleményére [1],

tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére [2],

mivel a sertéshús piaca közös szervezésének fokozatos létrehozásáról szóló 20. tanácsi rendelet [3] már hatályban van, és hasonló rendeletet kell elfogadni a marhahús és a borjúhús vonatkozásában is;

mivel a Tanács 20. rendelete a határvédelem számos hagyományos módját egyetlen olyan rendszerrel helyettesíti, amelyet különösen a Közösségen belüli kereskedelem előmozdítására fejlesztettek ki; mivel a marhahús és a borjúhús vonatkozásában szükséges rendelet célja szintén e kereskedelem előmozdítása;

mivel amíg a Közösségen belüli kereskedelmet akadályozzák a tagállamok húsra vonatkozó egészségügyi követelményei közötti eltérések, a fent említett rendeletek alkalmazása nem fogja meghozni a kívánt hatást;

mivel az ilyen eltérések kiküszöbölése érdekében a tagállamok egészségügyi rendelkezéseit a piacok közös szervezésének fokozatos létrehozásáról már elfogadott vagy előkészületben lévő rendeletekkel összhangban kell egymáshoz közelíteni;

mivel e közelítés célja különösen a húsra vonatkozó egészségügyi követelmények egységesítése a vágóhidakon és daraboló üzemekben, valamint a raktározás és a szállítás során; mivel a tagállamok illetékes hatóságainak a feladata az ezen irányelvben meghatározott egészségügyi követelményeknek megfelelő vágóhidak és daraboló üzemek Közösségen belüli kereskedelem tekintetében történő engedélyezése, valamint az engedélyezéshez szükséges feltételeknek való megfelelés biztosítása; mivel a hűtőraktárak tagállamok általi engedélyezéséről is gondoskodni kell;

mivel az exportáló ország hatósági állatorvosa által kiállított egészségügyi bizonyítvány kiadása tekinthető a legjobb módszernek a rendeltetési ország illetékes hatóságainak biztosítására arról, hogy a hússzállítmány megfelel az irányelv rendelkezéseinek; mivel e bizonyítványnak végig kell kísérnie a hússzállítmányt a rendeltetési helyig;

mivel a tagállamoknak rendelkezniük kell azzal a joggal, hogy megtiltsák a hús területükre való bevitelét, ha azt emberi fogyasztásra alkalmatlannak találják, vagy ha az nem felel meg a Közösség egészségügyi rendelkezéseinek;

mivel ilyen esetekben a feladó számára – saját vagy képviselője kérésére – engedélyezni kell a hús visszaszállítását, hacsak ennek ellenkezőjét egészségügyi okok nem indokolják;

mivel tilalom vagy korlátozás elrendelése esetén azok okát tudatni kell a feladóval vagy annak képviselőjével, valamint bizonyos esetekben az exportáló ország illetékes hatóságaival is, hogy azok megismerhessék a fenti intézkedések elrendelésének okait;

mivel, amennyiben a feladó és a rendeltetési tagállam hatóságai között vita alakul ki a tilalom vagy a korlátozás indokoltságát illetően, a feladó számára lehetővé kell tenni, hogy szakértő véleményét kérje, amely szakértőt a feladó a Bizottság által összeállított testületből választhatja ki;

---

[1] HL L 163., 2000.7.4., 35. o.
[2] HL 121., 1964.7.29., 1977/64. o.
[3] HL L 278., 2001.10.23., 41. o.

mivel azonban gyors közösségi eljárást kell biztosítani a tagállamok között egy vágóhíd vagy daraboló üzem engedélyezésének indokoltságával kapcsolatban felmerült viták rendezésére;

mivel bizonyos, különleges problémákat jelentő területeken a tagállamok rendelkezései nem közelíthetők addig, amíg egy alaposabb vizsgálatot el nem végeztek;

mivel az élőállatok és a hús kereskedelmére vonatkozó állat-egészségügyi rendelkezéseket a Közösség más irányelvei fogják tartalmazni; mivel már most szükségesnek tűnik megtenni az első lépéseket az e területeken létező nemzeti rendelkezések közelítése felé bizonyos olyan feltételek meghatározásával, amelyek esetén a tagállamok állat-egészségügyi okokból és egyeztetési eljárásról való gondoskodás mellett megtilthatják, vagy korlátozhatják húsnak a területükre való behozatalát;

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

(1) Ez az irányelv a következő fajokba tartozó háziállatok friss húsának a Közösségen belüli kereskedelmére vonatkozik: szarvasmarhafélék, sertés, juh és kecske, valamint lófélék.

(2) Ezen állatok minden emberi fogyasztásra alkalmas részét húsnak kell tekinteni.

(3) Minden húst, amely nem esett át semmiféle tartósítási eljáráson, friss húsnak kell tekinteni; az irányelv alkalmazásában azonban a hűtött és a fagyasztott húst friss húsnak kell tekinteni.

2. cikk

Ezen irányelv alkalmazásában:

a) „test”: egy levágott állat egész teste az elvéreztetés, kizsigerelés, tehenek esetében a tőgy eltávolítása, és – sertések kivételével – a nyúzás, valamint a fej eltávolítása és a végtagoknak az elülső lábtőízületnél, illetve hátulsó lábtőízületnél történő eltávolítása után;

b) „belsőség”: az a) pontban meghatározott testhez tartozó húson kívüli friss hús;

c) „zsigerek”: a mell-, has- és medenceüregi belsőségek, beleértve a légcsövet és a nyelőcsövet is;

d) „hatósági állatorvos”: a tagállam illetékes központi hatósága által kijelölt állatorvos;

e) „exportáló ország”: az a tagállam, ahonnan egy másik tagállamba friss húst küldenek;

f) „rendeltetési ország”: az a tagállam, ahová egy másik tagállamból friss húst küldenek.

3. cikk

(1) Minden tagállam biztosítja, hogy területéről egy másik tagállam területére csak olyan friss húst szállít, amely – a 8. cikk sérelme nélkül – megfelel a következő követelményeknek:

a) az 4. cikk (1) bekezdésének megfelelően engedélyezett és felügyelt vágóhídról származik;

b) a 6. cikk (1) bekezdésének A. a) pontjában felsorolt negyedeknél kisebb darabok esetében, a 4. cikk (1) bekezdésének megfelelően engedélyezett és ellenőrzött daraboló üzemben darabolták;

c) olyan vágóállatból származik, amelyet levágása előtt hatósági állatorvos vizsgált meg az I. melléklet IV. fejezetének megfelelően, és egészségesnek talált;

d) az I. melléklet V. fejezetének megfelelően kielégítő higiéniai feltételek között kezelték;

e) az I. melléklet VI. fejezetének megfelelően egy hatósági állatorvos által elvégzett, levágást követő húsvizsgálaton esett át, és nem mutatott elváltozást, kivéve a röviddel vágás előtt keletkezett traumás elváltozásokat vagy a helyi deformációkat, illetve a kimutatott változásokról megállapítást nyert – ha szükséges, megfelelő laboratóriumi vizsgálatok által –, hogy ezek nem teszik a testet és a belsőségeket emberi fogyasztásra alkalmatlanná, vagy az emberi egészségre veszélyessé;

f) az I. melléklet VII. fejezetének megfelelően le van bélyegezve;

g) a rendeltetési országba történő szállítása során az I. melléklet VIII. fejezetének megfelelően egészségügyi bizonyítvány kíséri;

h) az I. melléklet IX. fejezetének megfelelően a levágást követő húsvizsgálatot követően kielégítő higiéniai feltételek mellett tárolják a 4. cikk (1) bekezdésének megfelelően engedélyezett és ellenőrzött vágóhidakon és daraboló üzemekben, vagy a 4. cikk (4) bekezdése szerinti engedélyezett és ellenőrzött hűtőraktárakban;

i) az I. melléklet X. fejezetének megfelelően, kielégítő higiéniai feltételek mellett szállítják a rendeltetési országba.

(2) A hatósági állatorvost az (1) bekezdés e) pontjában említett, levágást követő húsvizsgálat lebonyolítása során a kizárólag technikai feladatok elvégzésében az ilyen feladatokra különlegesen kiképzett asszisztensek segíthetik.

A Bizottság a tagállamokkal való egyeztetést követően részletes szabályokat állapíthat meg az ilyen kisegítésre vonatkozóan.

(3) A Közösségen belüli kereskedelemből ki vannak zárva a következők:

a) a kan, vagy rejtett heréjű sertésekből származó friss hús;

b) természetes vagy mesterséges színezékekkel kezelt friss hús, az I. melléklet VII. fejezetében a bélyegzéshez való használatra meghatározott színezékek kivételével;

c) olyan állatok friss húsa, amelyekben a tuberkulózis bármely formáját, illetve egy vagy több élő vagy elhalt borsókát találtak;

d) a vágott állati testeknek vagy a belsőségnek azon részei, amelyeken a 3. cikk (1) bekezdése e) pontjában hivatkozott, röviddel a vágás előtt kialakult traumás sérülések, helyi deformációk vagy elváltozások láthatók;

e) az alvadás megakadályozása érdekében kémiai úton kezelt vér.

4. cikk

(1) Azon tagállam illetékes központi hatósága, amelynek területén a vágóhíd vagy a daraboló üzem található, biztosítja, hogy a 3. cikk (1) bekezdésének a) és b) pontjában előírt engedélyt csak az I. melléklet I., II. és III. fejezetében szereplő rendelkezések teljesülése esetén adják meg.

Az illetékes központi hatóság biztosítja, hogy e rendelkezések betartását egy hatósági állatorvos állandóan ellenőrzi; azt is biztosítja, hogy e rendelkezések betartásának elmulasztása esetén a engedélyt visszavonják.

(2) Minden engedélyezett vágóhidat és darabolóüzemet külön listákon nyilvántartanak úgy, hogy valamennyi vágóhíd és darabolóüzem állat-egészségügyi engedélyezési számmal rendelkezzen. Valamennyi tagállam közli a többi tagállammal és a Bizottsággal az engedélyezett vágóhidak és darabolóüzemek listáját és azok állat-egészségügyi engedélyezési számait, valamint szükség esetén értesíti őket az engedélyek visszavonásairól.

(3) Ha egy tagállam úgy ítéli meg, hogy az engedélyezésre vonatkozó rendelkezések nem, vagy többé már nem teljesülnek egy másik tagállam valamely vágóhídja vagy darabolóüzeme esetében, erről tájékoztatja az utóbbi tagállam illetékes központi hatóságát. Az utóbbi megteszi az összes szükséges intézkedést és értesíti a másik tagállam illetékes központi hatóságát a hozott döntésekről és a döntések okairól.

Ha a másik tagállam attól tart, hogy a szükséges intézkedéseket nem tették meg, vagy azok nem megfelelőek, erről tájékoztathatja a Bizottságot, amely kikéri egy vagy több állat-egészségügyi szakértő véleményét. Ha a Bizottság az utóbbi szakvélemény alapján úgy ítéli meg, hogy az engedélyezés feltételei nem, vagy többé már nem teljesülnek, felhatalmazza a tagállamokat, hogy ideiglenesen tiltsák meg az érintett vágóhídról származó vagy az érintett darabolóüzemben darabolt friss húsnak a területükre történő bevitelét.

Az engedélyezésért felelős tagállam kérésére a Bizottság – egy vagy több állat-egészségügyi szakértő további szakvéleményének kikérését követően, és miután meggyőződött arról, hogy az engedély megadása ismét indokolt – visszavonja a fenti felhatalmazást.

Az állat-egészségügyi szakértőknek a vitában érintett tagállamokétól eltérő állampolgárságúaknak kell lenniük.

A tagállamokkal történő egyeztetést követően a Bizottság általános szabályokat határoz meg e bekezdés alkalmazásáról, különösen az állat-egészségügyi szakértők kijelölését és az általuk adott szakvéleményekkel kapcsolatban követendő eljárást illetően.

(4) A hűtőraktárakat – még abban az esetben is, ha azok egy vágóhíd területén kívül találhatók – hatósági állatorvos ellenőrzi a friss hús tárolása szempontjából.

A hűtőraktár engedélyezéséért, valamint – a friss hús tárolására vonatkozóan – az engedély visszavonásáért azon tagállam illetékes központi hatósága a felelős, amelynek területén a hűtőraktár található.

5. cikk

(1) A 4. cikk (3) bekezdése második albekezdésének második mondatából eredő jogkör sérelme nélkül, egy tagállam megtilthatja friss húsnak a területén történő forgalmazását, ha:

a) a rendeltetési országban végrehajtott egészségügyi vizsgálat idején az említett húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak találják;

vagy

b) ha a 3. cikkben foglalt rendelkezések nem teljesülnek.

(2) Az (1) bekezdés értelmében hozott határozatoknak a feladó számára – saját vagy képviselője kérésére – engedélyezniük kell a húskészítmények visszaszállítását, ha csak ennek ellenkezőjét egészségügyi okok nem indokolják.

(3) E döntéseket, a döntések indokaival együtt közölni kell a feladóval vagy annak képviselőjével. Az indoklással alátámasztott határozatokat kérésre haladéktalanul el kell küldeni a feladónak írásban, megjelölve a jelenleg hatályos jogszabályokban előírt fellebbezési lehetőségeket, azok formai követelményeit és azon határidőket, amelyeken belül e fellebbezési lehetőségekkel élni lehet.

(4) Amennyiben az ilyen döntések alapja ragályos vagy fertőző betegség megállapítása, az emberi egészségre veszélyes állagromlás, illetve az irányelv rendelkezéseinek súlyos megsértése, akkor a döntéseket és azok okait azonnal közölni kell az exportáló ország illetékes központi hatóságával is.

6. cikk

(1) A 3. cikk (3) bekezdésének sérelme nélkül és az Európai Gazdasági Közösség által elfogadott rendelkezések hatálybalépéséig ezen irányelv nem érinti a tagállamok azon rendelkezéseit:

A. amelyek megtiltják vagy korlátozzák az alábbiaknak a területükre való bevitelét:

a) vágott állati testek darabjai, az alábbiak kivételével:

1. szarvasmarhafélék esetében,

– hasított féltestek és negyedek.

2. sertések esetében,

– hasított féltestek és negyedek,

– egész sonkák a csonttal együtt,

– egész lapockák a csonttal együtt,

– a háti-ágyéki tájék a csonttal együtt,

– szalonna,

– szegy.

Az utolsó három francia bekezdésben említett daraboknak legalább 3 kg súlyúaknak kell lenniük.

b) a vágott állati testtől elkülönített belsőség;

c) lófélék friss húsa.

B. amelyek a 4. cikk (4) bekezdésében hivatkozott hűtőraktárak engedélyezési feltételeire és ezen engedély bármilyen visszavonására vonatkoznak;

C. amelyek vágóállatok olyan anyagokkal – pl. antibiotikumokkal, ösztrogénekkel, tireosztatikumokkal vagy állományjavítókkal – való kezelésére vonatkoznak, amely anyagok feltehetően az emberi egészségre veszélyessé vagy ártalmassá teszik a friss hús fogyasztását;

D. amelyek idegen anyagoknak a friss húshoz való hozzáadására, illetve a friss hús ionizáló vagy ultraibolya sugárzással való kezelésére vonatkoznak.

(2) Ezen irányelv nem érinti a tagállamok azon rendelkezéseit, amelyek a trichina friss sertéshúsban való jelenlétének kimutatására vonatkoznak.

7. cikk

(1) Ezen irányelv nem érinti a tagállamok jelenlegi jogszabályai értelmében az illetékes hatóságoknak az ezen irányelv szerint hozott határozatai ellen rendelkezésre álló fellebbezési lehetőségeket.

(2) Valamennyi tagállam biztosítja az állat-egészségügyi szakértői vélemény kérésének jogát azon feladók számára, akik olyan friss húst adtak fel, amely az 5. cikk (1) bekezdése alapján nem forgalmazható. Valamennyi tagállam biztosítja, hogy mielőtt az illetékes hatóságok bármely más intézkedést tennének, például megsemmisítenék a húst, az állat-egészségügyi szakértőknek lehetőségük legyen meghatározni, hogy a 5. cikk (1) bekezdésének feltételei teljesültek-e.

Az állat-egészségügyi szakértőnek az exportáló országétól, illetve a rendeltetési országétól eltérő állampolgárságúnak kell lennie.

A tagállamok javaslatára a Bizottság összeállítja azon állat-egészségügyi szakértők jegyzékét, akiket fel lehet kérni az ilyen vélemények kialakítására. A tagállamokkal folytatott konzultációt követően meghatározza az alkalmazni rendelt általános szabályokat, különös tekintettel e vélemények kialakítására.

8. cikk

(1) A (2)–(4) bekezdések sérelme nélkül, a tagállamoknak az élő állatok és a friss hús kereskedelmére vonatkozó állat-egészségügyi rendelkezéseit továbbra is alkalmazzák mindaddig, amíg az Európai Gazdasági Közösség által e területen tett intézkedések hatályba nem lépnek.

(2) Egy tagállam a következő intézkedéseket hozhatja, amennyiben fennáll a veszélye annak, hogy egy másik tagállamból friss húsnak a területére történő behozatalával állatbetegségek terjedhetnek el:

a) járványos betegségnek a másik tagállamban történő jelentkezése esetén ideiglenesen megtiltja vagy korlátozza az adott tagállam érintett területeiről a hús behozatalát;

b) ha egy járványos betegség széles körben elterjed, vagy fennáll a veszélye újabb súlyos ragályos vagy fertőző állatbetegség jelentkezésének, akkor ideiglenesen megtiltja vagy korlátozza a hús behozatalát az adott állam teljes területéről.

(3) A tagállam által a (2) bekezdés értelmében tett intézkedésekről tíz munkanapon belül tájékoztatni kell a többi tagállamot és a Bizottságot, megjelölve az ilyen intézkedések pontos indokait.

(4) Ha az érintett tagállam úgy ítéli meg, hogy a (2) bekezdésben említett tilalom vagy korlátozás indokolatlan, a Bizottsághoz folyamodhat a tárgyalások azonnali megindítása végett.

9. cikk

Ha a friss hús harmadik országokból történő behozatalára vonatkozó közösségi rendelkezések ezen irányelv hatálybalépésekor nem alkalmazhatók, illetve azok alkalmazhatóvá válásáig, az említett országokból történő behozatalra vonatkozó nemzeti rendelkezések nem lehetnek kedvezőbbek, mint a Közösségen belüli kereskedelmet szabályozó rendelkezések.

10. cikk

A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy az irányelvnek és mellékleteinek a kihirdetésétől számított tizenkét hónapon belül megfeleljenek, és erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

11. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 1964. június 26-án.

a Tanács részéről

C. HEGER

az elnök

I. MELLÉKLET

I. FEJEZET

A vágóhidak engedélyezésének feltételei

1. A vágóhidaknak legalább a következő feltételekkel kell rendelkezniük:
   a) megfelelő pihentető istálló az állatok elhelyezésére;
   b) megfelelő méretű vágótermek, amelyek lehetővé teszik a munka megfelelő elvégzését és amelyekben külön hely biztosított a sertések vágásához;
   c) a gyomrok és belek kiürítésére és kitisztítására szolgáló helyiség;
   d) helyiségek a belek és a pacal előkészítéséhez;
   e) külön helyiségek a zsír tárolásához, valamint a bőrök, a szarvak és a paták tárolásához;
   f) zárható helyiségek a beteg vagy betegségre gyanús állatok elhelyezésére, az ilyen állatok levágására, a visszatartott hús tárolására, valamint a lefoglalt hús tárolására;
   g) megfelelően nagy méretű hűtő- és fagyasztó helyiségek;
   h) megfelelően felszerelt, zárható helyiség az állat-egészségügyi szolgálat kizárólagos használatára; a trichinoszkópos vizsgálat elvégzésére megfelelően felszerelt helyiség, amennyiben az ilyen vizsgálat kötelező;
   i) öltözők, mosdók, zuhanyozók és vízöblítéses illemhelyek; az utóbbiak nem nyílhatnak közvetlenül a munkahelyiségekbe; a mosdóknál hideg és meleg folyóvizet kell biztosítani, a kéztisztításhoz tisztító és fertőtlenítőszereket, valamint eldobható kéztörlőket; a mosdóknak az illemhelyek közelében kell elhelyezkedniük;
   j) megfelelő felszerelések, amelyek mindenkor lehetővé teszik az irányelvben előírt állat-egészségügyi vizsgálatok hatékony végrehajtását;
   k) a vágóhídra történő bejutás és az onnan való távozás ellenőrzésének eszközei;
   l) az épület tiszta és szennyezett részeinek megfelelő elválasztása;

m) azon helyiségekben, ahol hússal kapcsolatos munkaműveleteket végeznek:

– vízálló, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korhadó anyagból készült, enyhén lejtős padozat, amely megfelelő vízelvezetési rendszerrel rendelkezik a folyadékok elvezetésére bűzelzáró szifonnal és ráccsal ellátott lefolyóba,

– sima falak, legalább 3 méter magasságig világos színű lemosható burkolattal vagy festéssel, lekerekített sarkokkal és szögletekkel;

n) megfelelő szellőzés és páraelszívás azon helyiségekben, ahol hússal dolgoznak;

o) ugyanezen helyiségekben megfelelő természetes vagy mesterséges megvilágítás, amely nem torzítja a színeket;

p) olyan ellátórendszer, amely megfelelő mennyiségű, kizárólag ivóvíz-minőségű vizet szolgáltat nyomás alatt;

q) megfelelő, ivóvíz minőségű melegvíz-ellátás;

r) a higiéniai követelményeket kielégítő szennyvíz-elvezetési rendszer;

s) a munkavégzésre szolgáló helyiségekben megfelelő berendezések a kezek és az eszközök mosásához és fertőtlenítéséhez;

t) olyan berendezés, amellyel kábítás után a lehetőségek szerint elő lehet készíteni a felfüggesztett állatot; amennyiben a nyúzást fémkereten végzik, akkor ezeknek nem korrodálódó anyagokból kell lenniük, valamint elég magasnak ahhoz, hogy a test ne érintse a padlót;

u) egy felső sínrendszer a hús későbbi mozgatásához;

v) a rovarok és rágcsálók elleni védelmet biztosító berendezés;

w) könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korrodálódó anyagból készült berendezések és munkaeszközök, különösen béltartályok;

x) egy speciálisan felszerelt hely a trágyának;

y) hely és megfelelő eszközök a járművek mosásához és fertőtlenítéséhez.

II. FEJEZET

A daraboló üzemek engedélyezésének feltételei

2. A daraboló-üzemeknek rendelkezniük kell:

a) helyiségek a hús darabolásához, amelyeket falak választanak el a többi helyiségtől;

b) megfelelő méretű hűtő- és fagyasztóhelyiségek;

c) megfelelően felszerelt, zárható helyiség az állat-egészségügyi szolgálat kizárólagos használatára;

d) öltözők, mosdók, zuhanyozók és vízöblítéses illemhelyek; az utóbbiak nem nyílhatnak közvetlenül a munkahelyiségekbe; a mosdóknál hideg és meleg folyóvizet kell biztosítani, a kéztisztításhoz tisztító és fertőtlenítőszereket, valamint eldobható kéztörlőket; a mosdóknak az illemhelyek közelében kell elhelyezkedniük;

e) a daraboló helyiségekben:

– vízálló, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korhadó anyagból készült, enyhén lejtős padozat, amely megfelelő vízelvezetési rendszerrel rendelkezik a folyadékok elvezetésére bűzelzáró szifonnal és ráccsal ellátott lefolyóba,

– sima falak, legalább 2 méter magasságig világos színű lemosható burkolattal vagy festéssel, lekerekített sarkokkal és szögletekkel;

f) a daraboló helyiségekben olyan hűtőberendezés, amellyel a hús + 7 °C-ot meg nem haladó állandó belső hőmérsékleten tartható;

g) a daraboló helyiségekben megfelelő szellőzés;

h) ugyanezen helyiségekben megfelelő természetes vagy mesterséges megvilágítás, amely nem torzítja a színeket;

i) olyan ellátórendszer, amely megfelelő mennyiségű, kizárólag ivóvíz-minőségű vizet szolgáltat nyomás alatt;

j) megfelelő, ivóvíz minőségű melegvíz-ellátás;

k) a higiéniai követelményeknek megfelelő szennyvíz-elvezető rendszer;

l) a daraboló helyiségekben megfelelő berendezések a kezek és az eszközök mosásához és fertőtlenítéséhez;

m) a rovarok és rágcsálók elleni védelmet biztosító berendezés;

n) korrózióálló anyagból készült, könnyen tisztítható és fertőtleníthető felszerelések és munkaeszközök, például leszerelhető vágófelületű asztalok, konténerek, szállítószalagok és fűrészek.

III. FEJEZET

A személyzet, a helyiségek és az eszközök higiéniája vágóhidakon és darabolóüzemekben

3. Követelmény a személyzet, a helyiségek és az eszközök teljes tisztasága:

a) A személyzetnek különösen tiszta munkaruhát és fejfedőt kell viselnie, szükség esetén nyakvédővel. Azon személyeknek, akik érintkezésbe kerültek beteg állattal vagy fertőzött hússal, ezt követően azonnal meleg vízzel gondosan meg kell mosniuk, majd fertőtleníteniük kell a kezüket és karjukat. A munkahelyiségekben és a raktárhelyiségekben dohányozni tilos.

b) Kutyák, macskák és ház körüli állatok nem kerülhetnek be a vágóhidak és a darabolóüzemek területére. A rágcsálókat, rovarokat és más élősködőket rendszeresen irtani kell.

c) A hús feldolgozásához használt berendezéseket és szerszámokat tisztán és jó műszaki állapotban kell tartani. Ezeket a munkanap folyamán többször gondosan meg kell tisztítani és fertőtleníteni, valamint a napi munka végén és az újbóli használat előtt, ha szennyeződtek, különösen, ha kórokozó baktériumokkal fertőződtek.

4. A helyiségeket, szerszámokat és munkaeszközöket a húsfeldolgozáson kívüli célokra tilos használni. A hús darabolására szolgáló szerszámokat kizárólag csak e célra szabad használni.

5. A hús nem kerülhet érintkezésbe a padozattal.

6. A tisztítószerek, fertőtlenítőszerek és rovarirtó szerek alkalmazása nem befolyásolhatja a hús egészségességét.

7. A hússal kapcsolatos munkavégzéstől és a hús kezelésétől eltiltják mindazokat a személyeket, akik a húst beszennyezhetik, különösen az alábbi személyeket:

a) tífusz, paratífusz A és B, fertőző bélgyulladás (szalmonella-fertőzés), vérhas, fertőző májgyulladás, skarlát megbetegedésben szenvednek, vagy ennek gyanúja áll fenn, illetve az ilyen betegségek kórokozóinak hordozói;

b) fertőző tuberkulózisban szenvednek, vagy ennek gyanúja áll fenn;

c) ragályos vagy fertőző bőrbetegségben szenvednek, vagy ennek gyanúja áll fenn;

d) ugyanabban az időben olyan tevékenységet folytatnak, ami baktériumoknak a húsra történő átvitelével járhat;

e) kötést viselnek a kezükön, kivéve a nem fertőzött friss ujjseb védelmét szolgáló ragtapaszt.

8. Minden, hússal dolgozó személytől orvosi bizonyítványt kell megkövetelni. A bizonyítványnak azt kell igazolnia, hogy nincs akadálya az ilyen munkavégzésnek; ezt évente, valamint a hatósági állatorvos kérésére minden esetben meg kell újítani; a bizonyítványt a hatósági állatorvos rendelkezésére kell bocsátani.

IV. FEJEZET

Levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat

9. Az állatoknak a vágóhídra való érkezésük napján levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálaton kell átesniük. Ha az állatok több mint huszonnégy órát töltöttek el a várakozó istállóban, akkor a vizsgálatot közvetlenül vágás előtt meg kell ismételni.

10. A hatósági állatorvosnak a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot a szakmai szabályokkal összhangban és megfelelő világítás mellett kell elvégeznie.

11. A vizsgálatnak meg kell határoznia, hogy:

a) az állatok szenvednek-e olyan betegségben, amely emberekre és állatokra átvihető, vagy mutatnak-e olyan tüneteket vagy olyan általános állapotban vannak-e, amely arra utal, hogy ilyen betegség előfordulhat;

b) hogy az állatok nem mutatják-e olyan betegség vagy az általános állapotukat érintő olyan rendellenesség tüneteit, amely a húst emberi fogyasztásra alkalmatlanná teheti;

c) fáradtak vagy izgatottak-e.

12. A Közösségen belüli kereskedelemre szánt friss hús előállítása céljából nem vághatók le azon állatok:

a) amelyek a 11. pont a) és b) pontjaiban felsorolt feltételek közül bármelyiket mutatják;

b) amelyek nem pihentek elegendő ideig, ami fáradt vagy izgatott állatok esetében nem lehet kevesebb huszonnégy óránál;

c) amelyekben a tuberkulózis bármely formáját felfedezték, vagy amelyek pozitívan reagáltak a tuberkulinra, és így őket tuberkulózissal fertőzöttnek találták.

V. FEJEZET

A vágás és a darabolás higiéniája

13. A vágóhelyiségekbe bevitt állatokat azonnal le kell vágni.

14. A kivéreztetésnek teljesnek kell lennie; az emberi fogyasztásra szánt vért teljesen tiszta tartályokban kell összegyűjteni. A vért nem szabad kézzel keverni, csak olyan eszközökkel, amelyek megfelelnek a higiéniai követelményeknek.

15. A sertések kivételével kötelező az azonnali és teljes nyúzás. Ha nem nyúzzák a sertéseket, akkor a sörtéiket azonnal el kell távolítani.

16. A kizsigerelést azonnal el kell végezni, és a kivéreztetéstől számított legfeljebb fél órán belül be kell fejezni. A tüdőt, szívet, májat, lépet és a mediastinumot le lehet választani, vagy rajta lehet hagyni a testen, azok természetes kapcsolódásaival. Leválasztás esetén meg kell őket számozni, vagy valamilyen módon azonosítóval ellátni, hogy felismerhető legyen, hogy az adott testhez tartoznak; ez vonatkozik a fejre, nyelvre, emésztőrendszerre és az állat bármely más olyan részére, amelyet vizsgálni kell. A fent említett részeknek a vizsgálat befejezéséig a vágott állati test mellett kell maradniuk. A veséket azok természetes kapcsolódásaival minden fajnál rajta kell hagyni a testen, de el kell távolítani az azokat körülvevő zsírburkot.

17. Tilos a hús tisztítása ruhával való törléssel és fújással.

18. A lófélék, a sertések és – a borjak kivételével – a szarvasmarhafélék vágott testét a gerincoszlop mentén hosszában történő kettéhasítást követően kell vizsgálatra bocsátani. Sertések és lófélék esetében a fejet szintén hosszában ketté kell hasítani. Ha a vizsgálat szükségessé teszi, a hatósági állatorvos kérheti bármely test hosszában való kettéhasítását.

19. A vizsgálat befejezése előtt a test darabolása, illetve a levágott állat bármely részének eltávolítása, vagy kezelése tilos.

20. A visszatartott vagy lefoglalt húst, a gyomrot, beleket, irhákat, bőröket, szarvakat és patákat a lehető leghamarabb külön helységbe kell elszállítani.

21. Ha több állat vérét ugyanabban a tartályban fogják fel, a tartály egész tartalmát ki kell zárni a Közösségen belüli kereskedelemből abban az esetben, ha az adott szállítmányba tartozó állatok valamelyikét emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősítették.

22. A vágott állati test hasított féltesteknél vagy negyedeknél kisebb darabokra történő vágása kizárólag darabolóüzemekben engedélyezhető.

VI. FEJEZET

Levágást követő húsvizsgálat

23. Levágás után azonnal meg kell vizsgálni az állat minden részét, ideértve a vérét is.

24. A levágást követő húsvizsgálatnak ki kell terjednie a következőkre:

a) a levágott állat megtekintése;

b) bizonyos szervek, különösen a tüdő, máj, lép, méh, tőgy és nyelv tapintásos vizsgálata;

c) a szervek és nyirokcsomók bemetszése;

d) az állomány, a szín, a szag, és ahol szükséges az íz rendellenességeinek vizsgálata;

e) ahol ez szükséges, laboratóriumi vizsgálatok.

25. A hatósági állatorvosnak különösen a következőket kell megvizsgálnia:

a) a vér színe, annak alvadási tulajdonságai, valamint idegen testek lehetséges jelenléte a vérben;

b) a fej, a torok, a hátságarati, állkapocs alatti és fültőnél lévő nyirokcsomók (Lnn. retropharyngiales, mandibulares és parotidei) és a mandulák, a nyelv kiszabadítása által lehetővé váló száj és toroknyílás részletes vizsgálata. Vizsgálat után a mandulákat el kell távolítani;

c) a tüdő, a légcső, a nyelőcső, a hörgői és a mediastinális nyirokcsomók (Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales), a légcső és a fő hörgőágak hosszirányú felnyitásával, és a tüdőlebenyek alsó harmadukban, a főtengelyükre merőleges felvágásával;

d) a szívburok és a szív, az utóbbinak hosszában való felmetszésével, oly módon, hogy a kamrák feltáruljanak, és a kamrák közötti válaszfal átvágásával;

e) a rekeszizom;

f) a máj, az epehólyag és epevezetékek, valamint a májhoz és a hasnyálmirigyhez tartozó nyirokcsomók (Lnn. portales);

g) a gyomor-bél rendszer, a bélfodor, a gyomorhoz és a bélfodorhoz tartozó nyirokcsomók (Lnn. gastrici mesenterici, craniales és caudales);

h) a lép;

i) a vesék és azok nyirokcsomói (Lnn. renales), valamint a húgyhólyag;

j) a mellhártya és a hashártya;

k) a nemi szervek; teheneknél a méhet hosszirányú metszéssel fel kell nyitni;

l) a tőgy és nyirokcsomói (Lnn. supramammarii); teheneknél a tőgyet egy hosszú mély metszéssel fel kell nyitni egészen a tejelválasztó üregekig;

m) a fiatal állatok köldöktájéka és izületei; kétség esetén a köldök tájékát fel kell metszeni, az izületeket fel kell nyitni.

A fenti nyirokcsomókat módszeresen fel kell tárni, és a főtengelyeik mentén a lehető legvékonyabban fel kell őket szeletelni.

Kétség esetén a következő nyirokcsomókat kell szintén ugyanazon a módon felmetszeni: felsőnyaki, lapocka előtti (Lnn. *cervales superficiales*), hónalji (Lnn. *axillares proprii et primae costae*), szegycsont alatti (Lnn. *sternales craniales*), nyakalji (Lnn. *cervicales profundi*), nyakoldali (Lnn. *costocervicales*), térdhajlati (Lnn. *poplitei*), comb előtti (Lnn. *subiliaci*), csípői (Lnn. *ischiatici*), lágyéki és ágyéki (Lnn. *iliaci et lumbales*).

Juhnál és kecskénél a szív felnyitását és a fej nyirokcsomóinak felvágását csak kétség esetén kell végrehajtani.

26. Ezen felül, a hatósági állatorvosnak módszeresen el kell végeznie a következőket:

A. Cysticercosis vizsgálat:

a) hat hétnél idősebb szarvasmarhaféléknél a következők szintjén:

– a nyelv, amelynek az alsó felületén az izomzatot a szerv túlzott károsítása nélkül hosszában fel kell metszeni,

– a nyelőcső, amelyet el kell választani a légcsőtől,

– a szív, amelyet a 25. d) pontban előírt metszésen kívül két szemközti pontból, a fülecskéktől a külső és belső szívizmok csúcsáig ketté kell vágni, amelyeket két, a maniblára párhuzamos sík mentén, az alsó élétől a felső izomtapadási helyig be kell metszeni,

– a rekeszizom, amelynek izmos részét meg kell szabadítani a savós résztől,

– a test közvetlenül látható izomzati felszínei;

b) sertések esetében e vizsgálatnak ki kell terjednie:

– a közvetlenül látható izomfelületekre, különösen a combizmokra, a hasfalra, a zsírszövettől megszabadított horpaszizomra, a rekeszizom oszlopaira, a bordaközi izmokra, a szívre, a nyelvre és a gégére.

B. Szarvasmarhaféléknél, juhnál és kecskénél disztomatózis vizsgálat, a máj gyomor felőli felszínének bemetszésével az epevezetékek vizsgálatára, valamint a Spiegel lebeny alapjánál történő mély bemetszéssel.

C. A takonykór vizsgálata a lóféléknél a légcső, a gégefő, az orrüregek, a homlok- és orrmelléküregek és azok leágazásai nyálkahártyáinak gondos vizsgálatával, a fejnek középsíkban való kettéhasítása és az orrsövény kimetszése után.

VII. FEJEZET

Lebélyegzés

27. A hús lebélyegzését a hatósági állatorvos felelős ellenőrzése mellett kell végezni.

28. A bélyeg egy 6,75 cm széles és 4,75 cm magas ovális jel. A jelölésen a következő információkat kell feltüntetni tökéletesen olvasható betűkkel:

– a felső részen, nyomtatott nagy betűkkel az exportáló ország nevét,

– a középső részen a vágóhíd állat-egészségügyi engedélyezési számát,

– az alsó részen a következő kezdőbetű-csoportok valamelyikét: CEE, EEG vagy EWG.

A betűknek 0,78 cm, a számoknak 1 cm méretűnek kell lenniük.

29. A vágott állati testeket tintával a 28. pont szerinti bélyegzővel megjelölik:

– a 60 kg-nál nagyobb tömegűeket mindegyik féltesten meg kell jelölni, legalább a következő helyeken: a comb külső oldalán, az ágyékon, a háton, a szegyen, a lapockán, valamint a mellhártya háti részén,

– a többi testet legalább négy helyen kell megjelölni, a lapockákon és a combok külső felületein.

30. A fejet, a nyelvet, a szívet, a tüdőt és a májat tintafestékkel vagy beégetéssel kell megjelölni, a 28. pont szerinti bélyegző alkalmazásával. Juhok és kecskék esetében azonban nem kötelező a nyelv és a szív lebélyegzése.

31. Az előírásoknak megfelelően lebélyegzett, vágott testekből a darabolóüzemekben nyert darabokat – ha azok nincsenek lebélyegezve – tintafestékkel vagy beégetéssel meg kell jelölni a 28. pont szerinti bélyegző alkalmazásával, amelynek közepén a vágóhíd állat-egészségügyi engedélyezési száma helyett a darabolóüzem számának kell szerepelnie.

32. Ha a vágott állati testből vagy a belsőségből származó darabokat csomagolva szállítják, akkor a 28. és 31. pontban előírt bélyeget a csomaghoz erősített jól látható címkén kell elhelyezni.

E címkén továbbá a következő adatok szerepelnek:

– sorszám,

– a húsdarabok vagy a belsőség anatómiai leírása,

– azon állatfaj megjelölése, amelyből a húsdarabok vagy a belsőség származik,

– minden egyes csomag nettó súlya.

E címke másolatát minden egyes csomag belsejében is el kell helyezni.

33. A tintafestékkel történő bélyegzésre kizárólag metilibolya használható.

VIII. FEJEZET

Egészségügyi bizonyítvány

34. A húst a szállítás során a rendeltetési országba kísérő egészségügyi bizonyítványt egy hatósági állatorvosnak kell kiállítania a berakodáskor. A bizonyítványt legalább a rendeltetési ország hivatalos nyelvén kell kiállítani, és annak tartalmaznia kell a II. mellékletben szereplő mintában meghatározott adatokat.

IX. FEJEZET

Tárolás

35. A Közösségen belüli kereskedelemre szánt friss húst közvetlenül a levágást követő húsvizsgálatot követően le kell hűteni, és vágott testek és darabok esetében + 7 °C-ot, belsőség esetében + 3 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten kell tartani.

X. FEJEZET

Szállítás

36. A friss húst plombával ellátott olyan járművekkel vagy konténerekben kell szállítani, amelyek kialakítása és felszereltsége lehetővé teszi a IX. fejezetben előírt hőmérsékleti értékek fenntartását a szállítás teljes tartama során.

37. Az ilyen hús szállítására szánt járműveknek és konténereknek a következő követelményeknek kell megfelelniük:

a) belső felületeiknek vagy bármely más részüknek, amelyek érintkezésbe kerülhetnek a hússal, nem korrodálódó anyagból kell lenniük, amely nem befolyásolhatja a hús érzékszervi tulajdonságait, illetve nem teheti a húst az emberi egészségre ártalmassá; e felületeknek simának, könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lenniük;

b) hatékony eszközökkel kell rendelkezniük a húsnak a rovaroktól és a portól való megvédésére, valamint vízhatlannak kell lenniük a folyadékszivárgás megakadályozására;

c) a testek, féltestek vagy negyedek szállítására olyan nem korrodálódó szerelvényekkel kell felszerelni őket, amelyek a hús felfüggesztéséhez olyan magasságban vannak rögzítve, hogy a hús ne érinthesse a padlót; e rendelkezés nem vonatkozik a higiénikusan csomagolt fagyasztott húsra.

38. A hús szállítására szánt járművek vagy konténerek semmilyen esetben sem használhatók élő állatok vagy bármely olyan termék szállítására, amelyek valószínűleg hatással lehetnek a húsra, vagy megfertőzhetik azt.

39. A hús szállításával egy időben, ugyanazon járműben vagy konténerben más termék nem szállítható. Ezen túlmenően a fenti szállítóeszközökben gyomrokat csak forrázott állapotban, fejeket és lábvégeket pedig csak lenyúzott vagy forrázott és szőrtelenített állapotban szabad szállítani.

40. A hús szállítására használt járműveket vagy tartályokat közvetlenül a kirakodás után meg kell tisztítani és fertőtleníteni kell.

41. A testeket, féltesteket vagy negyedeket, kivéve a higiéniai követelményeknek megfelelően csomagolt fagyasztott húst, mindig fel kell függeszteni a szállításhoz. Az egyéb darabokat és a belsőségeket fel kell függeszteni, vagy tartókra kell helyezni, amennyiben nincsenek becsomagolva, vagy nem korrodálódó tartályba rakva. Az ilyen tartóknak, csomagolóanyagoknak vagy tartályoknak meg kell felelniük a higiéniai előírásoknak. A zsigereket mindig erős, vízhatlan és zsírálló csomagolásban kell szállítani, amelyet csak tisztítás és fertőtlenítés után szabad újra használni.

42. A berakodás előtt a hatósági állatorvos megbizonyosodik arról, hogy a szállítójárművek, illetve a konténerek, valamint a rakodási feltételek megfelelnek az e fejezet higiéniai követelményeinek.

II. MELLÉKLET

MINTA

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

az EGK egy tagállamába történő szállításra szánt friss húshoz [1]

Sorszám: .....

Exportáló ország .....

Minisztérium .....

Osztály .....

Hivatkozás ..... (választható)

I. *A hús azonosítása:*

A hús eredete .....
(állatfaj)

A darabok jellege .....

A csomagolás jellege .....

A darabok vagy csomagok száma .....

Nettó súly .....

---

[1] *Friss hús:* az e bizonyítvány IV. b) pontjában említett irányelvnek megfelelően, házi szarvasmarhafélék, sertések, juhok és kecskék, valamint házi lófélék minden emberi fogyasztásra alkalmas része, mely nem esett át semmilyen tartósítási folyamaton; a hűtött és a fagyasztott húst azonban friss húsnak kell tekinteni.

II. *A hús származása:*

Az engedélyezett vágóhíd(ak) címe(i) és állat-egészségügyi engedélyezési száma(i)

.....

Az engedélyezett darabolóüzem(ek) címe(i) és állat-egészségügyi engedélyezési száma(i)

.....

III. *A hús rendeltetési helye:*

A húst .....-ból
(a berakodás helye)

.....-ba
(rendeltetési ország és hely)

szállítják a következő szállítóeszközzel (1) .....

A feladó neve és címe .....

A címzett neve és címe .....

IV. *Egészségügyi tanúsítvány:*

Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy:

a) a fent leírt hús (2) /a fent leírt húscsomagok (2) meg van(nak) jelölve egy pecséttel, amely igazolja, hogy a hús teljes egészében olyan állatokból származik, amelyeket engedélyezett vágóhidakon vágtak le;

b) azt/azokat a friss hús Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló irányelvnek megfelelően elvégzett állat-egészségügyi vizsgálatot követően emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánították;

c) azt/azokat egy engedélyezett darabolóüzemben darabolták (2);

d) azt/azokat trichinoszkópos vizsgálatnak (2) vetették alá/nem vetették alá;

e) a szállítójárművek és konténerek, valamint e szállítmány berakodási körülményei megfelelnek a vonatkozó irányelvben meghatározott higiéniai követelményeknek.

Kelt: ..... (hely) ..... (dátum)

Hatósági állatorvos aláírása

.....

(1) Vasúti vagonok vagy tehergépkocsik esetében a nyilvántartási számot vagy rendszámot, repülőgépek esetében pedig a járatszámot kell megadni.

(2) A nem kívánt törlendő.