31964L0433

121/2012 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 29.7.1964

DYREKTYWA RADY

z dnia 26 czerwca 1964 r.

w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy świeżym mięsem

(64/433/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43 i 100,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego [1],

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego [2],

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Rady nr 20 [3] w sprawie stopniowego ustanawiania wspólnej organizacji rynku wieprzowiny weszło w życie i należy przyjąć podobne regulacje dotyczące wołowiny i cielęciny;

rozporządzenie Rady nr 20 zastępuje wiele tradycyjnych środków ochrony stosowanych na granicy jednolitym systemem ułatwiającym, w szczególności, handel we Wspólnocie; regulacje dotyczące wołowiny i cielęciny, które należy przyjąć, mają również na celu wyeliminowanie barier w tym handlu;

dopóki przeszkodą w handlu we Wspólnocie będą różnice istniejące między wymogami zdrowotnymi dotyczącymi mięsa w Państwach Członkowskich, wdrożenie wspomnianych regulacji nie przyniesie pożądanych rezultatów;

w celu pozbycia się powyższych różnic należy doprowadzić do zgodności przepisów dotyczących zdrowia Państw Członkowskich z już przyjętymi lub projektowanymi regulacjami w sprawie stopniowego ustanawiania wspólnej organizacji rynków;

przedmiotem zbliżenia powinna być, w szczególności, standaryzacja wymogów zdrowotnych dotyczących mięsa w rzeźniach i pomieszczeniach rozbioru mięsa, a także podczas składowania i transportu; właściwe władze Państw Członkowskich powinny być odpowiedzialne za zatwierdzanie, do celów handlu we Wspólnocie, rzeźni i zakładów rozbioru mięsa, które spełniają wymogi zdrowotne ustanowione niniejszą dyrektywą oraz za zapewnienie przestrzegania warunków takiego zatwierdzania; należy również ustanowić przepisy dotyczące zatwierdzania przez Państwa Członkowskie chłodni przeznaczonych do składowania mięsa;

wystawienie świadectwa zdrowia sporządzonego przez urzędowego lekarza weterynarii kraju wywozu uważa się za najlepszą formę zapewnienia właściwych władz kraju przeznaczenia, iż przesyłka mięsa jest zgodna z przepisami niniejszej dyrektywy; świadectwo zdrowia powinno być dołączone do przesyłki mięsa do miejsca przeznaczenia;

Państwa Członkowskie powinny posiadać kompetencję do zakazywania wprowadzenia mięsa na ich terytorium po stwierdzeniu, że nie nadaje się ono do spożycia przez ludzi lub gdy nie jest zgodne z wymogami wspólnotowych przepisów dotyczących zdrowia;

na swój wniosek, lub na wniosek swojego przedstawiciela, nadawca powinien posiadać możliwość zwrotu mięsa, z zastrzeżeniem wskazań przeciwnych wynikających ze względów zdrowotnych;

w przypadku zakazu lub ograniczeń należy powiadomić o ich przyczynach nadawcę lub jego przedstawiciela, a w niektórych przypadkach także właściwe władze kraju wywozu w celu zaznajomienia ich z przyczynami nałożenia takich restrykcji;

w przypadku sporu między nadawcą a władzami Państwa Członkowskiego miejsca przeznaczenia, dotyczącego uzasadnienia zakazu lub ograniczeń, nadawca powinien posiadać możliwość uzyskania opinii biegłego lekarza weterynarii, którego może wybrać z listy sporządzonej przez Komisję;

---

[1] Dz.U. 134 z 14.12.1962, str. 2781/62.
[2] Dz.U. 121 z 29.7.1964, str. 2028/64.
[3] Dz.U. 30 z 20.4.1964, str. 945/62.

jednakże należy określić przyspieszoną procedurę wspólnotową w celu rozstrzygania sporów między Państwami Członkowskimi, dotyczących uzasadnienia zatwierdzenia rzeźni lub zakładów rozbioru mięsa;

niemożliwe jest zbliżenie przepisów prawa krajowego Państw Członkowskich w niektórych dziedzinach, w których występują specyficzne problemy, przed przeprowadzeniem odpowiednich badań;

przepisy dotyczące zdrowia zwierząt regulujące handel żywymi zwierzętami oraz mięsem zostaną objęte przedmiotem innych dyrektyw Wspólnoty; konieczne wydaje się obecnie podjęcie pierwszych działań w kierunku zbliżania przepisów prawa krajowego w tych dziedzinach w drodze ustalenia niektórych warunków, zgodnie z którymi Państwa Członkowskie mogą zakazywać lub ograniczać wprowadzanie mięsa na ich terytorium, z przyczyn zdrowotnych oraz w drodze określenia procedury konsultacji,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

1. Niniejszą dyrektywę stosuje się do handlu we Wspólnocie świeżym mięsem zwierząt domowych następujących gatunków: bydło, trzoda chlewna, owce i kozy oraz zwierzęta nieparzystokopytne.

2. Za mięso uważa się wszystkie części tych zwierząt nadające się do spożycia przez ludzi.

3. Za świeże mięso uważa się wszelkiego rodzaju mięso, które nie zostało poddane żadnemu procesowi konserwacji; jednakże do celów niniejszej dyrektywy za świeże mięso uważa się mięso schłodzone i zamrożone.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy:

a) „tusza" oznacza całą tuszę zwierzęcia po uboju, wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu wymion w przypadku krów i, z wyjątkiem przypadku świń, oskórowaniu, oraz oddzieleniu głowy i kończyn; te ostatnie oddzielone w nadgarstkach i stępach;

b) „podroby" oznacza świeże mięso inne niż tusza, zgodnie z definicją w lit. a);

c) „wnętrzności" oznacza podroby z klatki piersiowej, jamy brzusznej i jamy miednicy, włączając tchawicę i przełyk;

d) „urzędowy lekarz weterynarii" oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego;

e) „kraj wywozu" oznacza Państwo Członkowskie, z którego świeże mięso wysyłane jest do innego Państwa Członkowskiego;

f) „kraj przeznaczenia" oznacza Państwo Członkowskie, do którego wysyłane jest świeże mięso z innego Państwa Członkowskiego.

Artykuł 3

1. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, aby wyłącznie świeże mięso, które, bez uszczerbku dla przepisów art. 8, spełnia następujące wymogi, wysyłane było z jego terytorium na terytorium innego Państwa Członkowskiego:

a) pochodzi z rzeźni zatwierdzonej i nadzorowanej zgodnie z art. 4 ust. 1;

b) zostało, w przypadku rozbioru na części mniejsze niż ćwiartki wymienione w art. 6 ust. 1 pkt A lit. a), podzielone w zakładzie rozbioru mięsa zatwierdzonym i nadzorowanym zgodnie z art. 4 ust. 1;

c) pochodzi ze zwierzęcia rzeźnego, poddanego badaniu przedubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii, zgodnie z rozdziałem IV załącznika I, i uznanego za zdrowe;

d) poddano je przetwarzaniu w należytych warunkach higienicznych, zgodnie z rozdziałem V załącznika I;

e) poddane zostało badaniu poubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii, zgodnie z rozdziałem VI załącznika I, w wyniku którego nie wykazano żadnych zmian oprócz uszkodzeń pourazowych, powstałych krótko przed ubojem lub zlokalizowanych anomalii rozwojowych lub zmian, pod warunkiem stwierdzenia, w razie potrzeby na podstawie odpowiednich badań laboratoryjnych, że nie powodują one zagrożenia zdrowia człowieka lub niezdatności do spożycia przez człowieka;

f) jest oznakowane zgodnie z rozdziałem VII załącznika I;

g) w czasie transportu do kraju przeznaczenia towarzyszy mu świadectwo zdrowia, zgodnie z rozdziałem VIII załącznika I;

h) zgodnie z rozdziałem IX załącznika I przechowywane jest po badaniu poubojowym w należytych warunkach higienicznych w rzeźniach i zakładach rozbioru mięsa, zatwierdzonych i nadzorowanych zgodnie z art. 4 ust. 1, lub w chłodniach składowych, zatwierdzonych i nadzorowanych zgodnie z art. 4 ust. 4;

i) zgodnie z rozdziałem X załącznika I, przewożone jest do kraju przeznaczenia w należytych warunkach higienicznych.

2. Podczas przeprowadzania badania poubojowego, określonego w ust. 1 lit. e), urzędowemu lekarzowi weterynarii mogą pomagać, w ściśle manualnych czynnościach, asystenci odpowiednio przeszkoleni w tym celu.

Po konsultacji z Państwami Członkowskimi Komisja może ustalić szczegółowe zasady regulujące pomoc asystenta.

3. Z handlu we Wspólnocie wyłącza się następujące rodzaje mięsa:

a) świeże mięso knurów i świń z wnętrostwem;

b) świeże mięso barwione naturalnie lub sztucznie, z wyjątkiem używania barwników stosowanych do znakowania, określonych w rozdziale VII załącznika I;

c) świeże mięso zwierząt, u których stwierdzono jakąkolwiek formę gruźlicy lub jedną lub więcej żywych lub martwych wągrzyc;

d) części tusz lub podrobów z uszkodzeniami pourazowymi, powstałymi krótko przed ubojem, z anomaliami rozwojowymi lub zmianami, określonymi w art. 3. ust. 1 lit. e);

e) krew po obróbce chemicznej przeprowadzanej w celu zapobieżenia krzepnięciu.

Artykuł 4

1. Właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego, na terytorium którego znajduje się rzeźnia lub zakład rozbioru mięsa, zapewniają, aby zatwierdzenia, określonego w art. 3 ust. 1 lit. a) i b), udzielało się wyłącznie w przypadku, gdy przestrzegane są przepisy rozdziałów I–III załącznika I.

Właściwe władze centralne zapewniają, aby przestrzeganie tych przepisów było stale nadzorowane przez urzędowego lekarza weterynarii; właściwe władze centralne zapewniają także, aby udzielone zatwierdzenie zostało cofnięte w przypadku nieprzestrzegania tych przepisów.

2. Wszystkie zatwierdzone rzeźnie i zakłady rozbioru mięsa rejestruje się w odrębnych wykazach, przy czym każda rzeźnia i zakład rozbioru posiada weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzenia. Każde Państwo Członkowskie dostarcza innym Państwom Członkowskim oraz Komisji wykazy zatwierdzonych rzeźni i zakładów rozbioru oraz weterynaryjne numery identyfikacyjne zatwierdzenia oraz powiadamia je, w miarę potrzeb, o każdym cofnięciu lub udzieleniu zatwierdzenia.

3. Gdy Państwo Członkowskie uzna, że postanowienia regulujące zatwierdzenie nie są przestrzegane lub zaprzestano ich przestrzegania w rzeźni lub zakładzie rozbioru mięsa w innym Państwie Członkowskim, powiadamia ono wówczas odpowiednio właściwe władze centralne danego Państwa Członkowskiego. Powiadomione Państwo Członkowskie podejmuje wszelkie niezbędne środki oraz powiadamia właściwą władzę centralną Państwa Członkowskiego o podjętych decyzjach oraz o przyczynach uzasadniających podjęcie takich decyzji.

Jeśli Państwo Członkowskie, które poinformowało o nieprzestrzeganiu postanowień, obawia się, że niezbędne środki nie zostały podjęte lub są nieodpowiednie, może odpowiednio powiadomić Komisję, która występuje o opinię jednego lub więcej biegłych lekarzy weterynarii. Jeśli Komisja stwierdzi, w świetle tej opinii, że postanowienia regulujące zatwierdzenie nie są przestrzegane lub zaprzestano ich przestrzegania, upoważnia Państwo Członkowskie do tymczasowego zakazania wprowadzania świeżego mięsa na jego terytorium, pochodzącego z danej rzeźni lub, które zostało rozebrane w danym zakładzie rozbioru mięsa.

Na wniosek Państwa Członkowskiego odpowiedzialnego za udzielenie zatwierdzenia, Komisja cofa upoważnienie po uzyskaniu innej opinii od jednego lub większej liczby biegłych lekarzy weterynarii i upewnieniu się, że zatwierdzenie jest uzasadnione.

Biegli lekarze weterynarii są obywatelami innego Państwa Członkowskiego niż państwo biorące udział w sporze.

Po konsultacji z Państwami Członkowskimi Komisja ustanawia ogólne zasady dotyczące stosowania niniejszego ustępu, w szczególności w zakresie wyznaczania biegłych lekarzy weterynarii i procedury, według której prowadzi się postępowanie w zakresie wydawania opinii przez biegłych lekarzy weterynarii.

4. Chłodnie składowe, nawet w przypadku gdy znajdują się poza rzeźnią, w zakresie dotyczącym przechowywania świeżego mięsa nadzorowane są przez urzędowego lekarza weterynarii.

Właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego, na terytorium którego znajduje się chłodnia składowa, odpowiedzialne są za zatwierdzenie tej chłodni, w której przechowuje się świeże mięso, oraz za cofnięcie zatwierdzenia.

Artykuł 5

1. Bez uszczerbku dla kompetencji wynikających z art. 4 ust. 3 akapit drugi, drugie zdanie, Państwo Członkowskie może zakazać wprowadzania do obrotu świeżego mięsa na swoim terytorium, jeśli:

a) w czasie przeprowadzania badania weterynaryjnego w kraju przeznaczenia zbadane mięso zostało uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi; lub

b) nieprzestrzegane były przepisy art. 3.

2. Decyzje podjęte na podstawie ust. 1 zezwalają, na wniosek nadawcy lub jego przedstawiciela, na zwrot świeżego mięsa, pod warunkiem że nie jest to sprzeczne z zasadami ochrony zdrowia.

3. Decyzje te zostają podane do wiadomości nadawcy lub jego przedstawiciela wraz z przyczynami uzasadniającymi ich podjęcie. Na wniosek nadawcy uzasadnione decyzje bezzwłocznie podaje się do jego wiadomości na piśmie oraz powiadamia się nadawcę o możliwości odwołania, na podstawie obowiązujących przepisów, oraz o formie i terminach, zgodnie z którymi wszczyna się postępowanie odwoławcze.

4. Gdy podstawą do wydania tych decyzji jest diagnoza choroby zakaźnej, zepsucie zagrażające zdrowiu człowieka lub poważne naruszenia przepisów niniejszej dyrektywy, decyzję wraz z uzasadnieniem podaje się bezzwłocznie również do wiadomości właściwych władz centralnych kraju wywozu.

Artykuł 6

1. Bez uszczerbku dla przepisów art. 3 ust. 3 oraz do czasu wejścia w życie przepisów przyjętych przez Europejską Wspólnotę Gospodarczą niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na przepisy prawa krajowego Państw Członkowskich:

A. które wprowadzają zakaz lub ograniczenia w odniesieniu do wprowadzenia na ich terytorium następujących:

a) części tusz innych niż:

1) w przypadku bydła:

— półtusze i ćwierćtusze;

2) w przypadku trzody chlewnej,

— półtusze i ćwierćtusze,

— szynki z kością,

— łopatki z kością,

— części z okolicy grzbietowo-lędźwiowej z kością,

— tłuszcz,

— piersi.

Części wyszczególnione w ostatnich trzech tiret powinny ważyć przynajmniej 3 kilogramy;

b) podroby oddzielone od tusz;

c) świeże mięso zwierząt nieparzystokopytnych;

B. Dotyczące warunków udzielenia zatwierdzenia chłodni składowych, określonych w art. 4 ust. 4 i każdego cofnięcia zatwierdzenia;

C. Dotyczące przetwarzania zwierząt po uboju z użyciem substancji takich jak antybiotyki, estrogeny, tyrostatyki lub tenderizery, mogących spowodować, w wyniku spożycia świeżego mięsa, zagrożenie dla zdrowia lub zaszkodzić zdrowiu człowieka;

D. Dotyczące dodawania obcych substancji do świeżego mięsa oraz jego przetwórstwa za pomocą jonizacji lub promieniowania ultrafioletowego.

2. Niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na przepisy prawa krajowego Państw Członkowskich, odnoszące się do wykrywania obecności włosienia w świeżym mięsie wieprzowym.

Artykuł 7

1. Prawo odwoływania się od decyzji podjętych przez właściwe władze na podstawie niniejszej dyrektywy zapewnione w obecnym ustawodawstwie Państw Członkowskich nie jest ograniczone przez niniejszą dyrektywę.

2. Każde Państwo Członkowskie przyznaje nadawcom, których świeże mięso nie może być wprowadzone do obrotu zgodnie z art. 5 ust. 1, uprawnienie do wystąpienia o opinię biegłego lekarza weterynarii. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, aby zanim właściwe władze zastosują jakiekolwiek środki, takie jak zniszczenie mięsa, biegli lekarze weterynarii mieli możliwość stwierdzenia, czy warunki przewidziane w art. 5 ust. 1 zostały spełnione.

Biegły lekarz weterynarii jest obywatelem Państwa Członkowskiego innego niż kraj wywozu lub kraj przeznaczenia.

Działając na wniosek Państw Członkowskich, Komisja sporządza listę biegłych lekarzy weterynarii, którzy mogą być wyznaczeni do wydawania takich opinii. Po konsultacji z Państwami Członkowskimi Komisja ustanawia ogólne zasady wydawania opinii, które stosuje się, w szczególności, w odniesieniu do procedury wydawania opinii przez biegłych.

Artykuł 8

1. Bez uszczerbku dla przepisów ust. 2 i 4 przepisy prawa krajowego Państw Członkowskich dotyczące zdrowia zwierząt w handlu żywymi zwierzętami i świeżym mięsem stosuje się do dnia wejścia w życie wszelkich środków przyjętych w tym zakresie przez Europejską Wspólnotę Gospodarczą.

2. Państwo Członkowskie może, jeśli zachodzi niebezpieczeństwo rozprzestrzenienia się chorób zwierząt wynikające z wprowadzenia na jego terytorium świeżego mięsa z innego Państwa Członkowskiego, przyjąć następujące środki:

a) w przypadku wybuchu epidemii w innym Państwie Członkowskim tymczasowo zakazać lub ograniczyć wprowadzanie mięsa z części terytorium Państwa Członkowskiego objętego epidemią;

b) w przypadku stanu epidemii lub jeśli dojdzie do wybuchu innej poważnej zakaźnej choroby zwierząt, tymczasowo zakazać lub ograniczyć wprowadzanie mięsa z całego terytorium tego Państwa Członkowskiego.

3. Środki podjęte przez Państwa Członkowskie na mocy ust. 2 podaje się do wiadomości innych Państw Członkowskich i Komisji w terminie dziesięciu dni roboczych, wraz z podaniem ściśle określonych przyczyn, stanowiących podstawę podjęcia tych środków.

4. Jeśli dane Państwo Członkowskie uzna, że wprowadzenie zakazu lub ograniczenia, określonych w ust. 2, jest nieuzasadnione, może ono zwrócić się do Komisji o bezzwłoczne podjęcie dyskusji w sprawie.

Artykuł 9

Jeśli przepisy prawa wspólnotowego, dotyczące przywozu świeżego mięsa z państw trzecich, nie są stosowane w chwili wejścia w życie niniejszej dyrektywy lub do czasu, gdy zaczną być stosowane, wówczas przepisy prawa krajowego odnoszące się do przywozu z tych państw nie mogą być bardziej korzystne niż przepisy regulujące handel we Wspólnocie.

Artykuł 10

Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy i załączników do niniejszej dyrektywy, w terminie dwunastu miesięcy od dnia jej ogłoszenia i niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Artykuł 11

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 26 czerwca 1964 r.

W imieniu Rady
C. HEGER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

Warunki, które należy spełnić w celu udzielenia zatwierdzenia rzeźni

1. Rzeźnie wyposażone są w:
   a) odpowiednie miejsce postoju bydła;
   b) pomieszczenia do uboju odpowiednio duże, aby można w nich było należycie wykonywać pracę oraz w których znajduje się miejsce przeznaczone do uboju świń;
   c) pomieszczenie do opróżniania i oczyszczania żołądków i jelit;;
   d) pomieszczenia do oczyszczania wnętrzności i flaków;
   e) osobne pomieszczenie do przechowywania tłuszczu oraz skór, rogów i kopyt;
   f) pomieszczenia odpowiednio zamykane, przeznaczone odpowiednio dla zwierząt chorych lub podejrzanych o choroby; uboju takich zwierząt, przechowywania zatrzymanego mięsa;
   g) dostatecznie duże chłodnie i zamrażalnie;
   h) odpowiednio wyposażone pomieszczenie zamykane, przeznaczone wyłącznie do świadczenia usług weterynaryjnych; pomieszczenie odpowiednio wyposażone do przeprowadzenia testu trychinoskopii w przypadku gdy jest on obowiązkowy;
   i) szatnie, umywalnie, natryski i toalety spłukiwane strumieniem wody; toalety spłukiwane strumieniem wody nie mogą wychodzić bezpośrednio na pomieszczenia pracownicze; umywalnie powinny być wyposażone w gorącą i zimną wodę bieżącą, materiały do mycia i odkażania rąk oraz jednorazowe ręczniki; umywalnie muszą znajdować się w pobliżu toalet;
   j) urządzenia pozwalające na skuteczne przeprowadzenie, w każdej chwili, badania weterynaryjnego przewidzianego niniejszą dyrektywą;
   k) środki kontroli wstępu do rzeźni oraz wyjścia z rzeźni;
   l) odpowiednie oddzielenie części czystej i zanieczyszczonej budynku;

m) w pomieszczeniach, gdzie wykonywana jest praca przy przetwarzaniu mięsa:

— nienasiąkliwa, nieprzepuszczalna posadzka, łatwa w myciu i odkażaniu, odporna na brud i pleśnie, lekko nachylona i wyposażona w odpowiednie urządzenia ściekowe przeznaczone do odprowadzania cieczy do odpływów z kratkami;

— gładkie ściany z jasnym, kolorowym, zmywalnym pokryciem lub pomalowane do wysokości przynajmniej 3 metrów, z zaokrąglonymi kątami i narożnikami;

n) odpowiedni system wentylacyjny i system odparowywania w pomieszczeniach, gdzie wykonuje się prace przetwórcze;

o) w tych samych pomieszczeniach, odpowiednie oświetlenie naturalne lub sztuczne niepowodujące zmiany kolorów;

p) odpowiednie doprowadzenie, pod ciśnieniem, wody wyłącznie przeznaczonej do picia;

q) odpowiednie doprowadzenie gorącej wody;

r) system odprowadzania ścieków zgodny z wymogami zdrowotnymi;

s) w pomieszczeniach pracowniczych odpowiednie urządzenia do mycia i odkażania rąk i narzędzi;

t) urządzenia, które pozwalają, po ogłuszeniu podczas uboju zwierząt podejrzanych o choroby, na szybkie ich oczyszczenie; w miejscu, gdzie dokonuje się oskórowywania mięsa, haki ze stali nierdzewnej, na których zawieszane są tusze zamieszczone odpowiednio wysoko, aby nie dotykały podłogi;

u) podwieszany transporter do dalszego przetwarzania mięsa;

v) urządzenia do ochrony przed owadami i gryzoniami;

w) narzędzia i urządzenia do pracy, w szczególności trybownice ze stali nierdzewnej, łatwe w myciu i odkażaniu;

x) miejsce odpowiednio wyposażone do odprowadzania obornika;

y) miejsce odpowiednio wyposażone do mycia i odkażania pojazdów.

ROZDZIAŁ II

Warunki, które należy spełnić w celu udzielenia zatwierdzenia zakładów rozbioru

2. Zakłady rozbioru mięsa wyposażone są w:

a) pomieszczenia do rozbioru mięsa, oddzielone od pozostałych pomieszczeń ścianami;

b) odpowiednio duże chłodnie i zamrażalnie;

c) odpowiednio wyposażone zamykane pomieszczenie przeznaczone wyłącznie do świadczenia usług weterynaryjnych;

d) szatnie, umywalnie, natryski i toalety spłukiwane strumieniem wody; toalety spłukiwane strumieniem wody nie mogą wychodzić bezpośrednio na pomieszczenia pracownicze; umywalnie muszą być wyposażone w gorącą i zimną wodę bieżącą, materiały do mycia i odkażania rąk oraz jednorazowe ręczniki; umywalnie muszą znajdować się w pobliżu toalet;

e) w pomieszczeniach do rozbioru mięsa:

— nienasiąkliwa, nieprzepuszczalna posadzka, łatwa w myciu i odkażaniu, odporna na brud i pleśnie, lekko nachylona i wyposażona w odpowiednie urządzenia ściekowe przeznaczone do odprowadzania cieczy do odpływów z kratkami;

— gładkie ściany z jasnym, kolorowym, zmywalnym pokryciem lub pomalowane do wysokości przynajmniej 3 metrów, z zaokrąglonymi kątami i narożnikami;

f) urządzenia chłodzące w pomieszczeniach przeznaczonych do rozbioru mięsa, do utrzymywania mięsa w stałej temperaturze nie wyższej niż +7 ^{0}C;

g) odpowiednia wentylacja w pomieszczeniach do rozbioru mięsa;

h) w tych samych pomieszczeniach, odpowiednie oświetlenie naturalne lub sztuczne, niepowodujące zmiany kolorów;

i) odpowiednie doprowadzenie, pod ciśnieniem, wody przeznaczonej wyłącznie do picia;

j) odpowiednie doprowadzenie gorącej wody;

k) system odprowadzania ścieków zgodny z wymogami zdrowotnymi;

l) w pomieszczeniach do rozbioru mięsa odpowiednie urządzenia do mycia i odkażania rąk i narzędzi;

m) urządzenia do ochrony przed owadami i gryzoniami;

n) narzędzia i urządzenia do pracy, takie jak stoły do rozbioru mięsa z wydzielanymi nierdzewnymi blatami, pojemniki, pasy transporterów taśmowych oraz piły ze stali nierdzewnej łatwe w myciu i odkażaniu.

ROZDZIAŁ III

Higiena pracowników, higiena w pomieszczeniach oraz higiena urządzeń w rzeźniach i zakładach rozbioru mięsa

3. Od pracowników wymaga się absolutnej czystości; pomieszczenia i urządzenia winny być utrzymywane w czystości:

a) Pracownicy powinni, w szczególności, nosić czyste ubrania robocze oraz nakrycia głowy, tam gdzie jest to konieczne, z zakrytą szyją. Osoby, które mają kontakt z chorymi zwierzętami lub skażonym mięsem, powinny niezwłocznie po kontakcie z nimi dokładnie umyć ręce i ramiona gorącą wodą, a następnie je odkazić. Zabrania się palenia papierosów w pomieszczeniach do pracy i przechowalniach.

b) Zabrania się wpuszczania psów, kotów i innych zwierząt podwórzowych na teren rzeźni i zakładów rozbioru. Gryzonie, owady i inne szkodniki należy systematycznie tępić.

c) urządzenia i narzędzia używane do pracy z mięsem utrzymuje się w czystości i dobrym stanie technicznym. Powinny być dokładnie myte i odkażane kilka razy w ciągu dnia pracy, na koniec pracy i przed ponownym użyciem, w przypadku gdy zostały skażone, w szczególności przez bakterie chorobowe.

4. Pomieszczenia, narzędzia i urządzenia do pracy nie mogą być wykorzystywane do innych celów niż praca z mięsem. Narzędzia do rozbierania mięsa powinny być używane wyłącznie do tego celu.

5. Mięso nie może mieć styczności z podłożem.

6. Używane detergenty, środki odkażające i pestycydy nie mogą mieć wpływu na stan mięsa.

7. Zakazuje się pracy z mięsem i przy jego przetwarzaniu osobom, gdy zachodzi prawdopodobieństwo, że mogą one skazić mięso. Zakaz ten dotyczy w szczególności osób:

a) chorujących na dur brzuszny lub podejrzanych o dur brzuszny, paratyfus A i B, zakaźne zapalenie jelit (salmonelloza), czerwonkę, zakaźne zapalenie wątroby, szkarlatynę lub które są nosicielami tych chorób;

b) chorujących lub podejrzanych o chorowanie na gruźlicę;

c) chorujących lub podejrzanych o chorowanie na zakaźne choroby skóry;

d) wykonujących w tym samym czasie prace, które mogą spowodować przeniesienie bakterii na mięso;

e) noszących na rękach bandaż, z wyjątkiem osób, które mają założony plaster samoprzylepny chroniący świeże i niezainfekowane skaleczenie palca.

8. Od każdej osoby pracującej przy przetwarzaniu mięsa wymaga się świadectwa lekarskiego. W dokumencie zaświadcza się, iż nie istnieją żadne przeciwwskazania do zatrudnienia danej osoby; świadectwo lekarskie należy odnawiać co roku oraz za każdym razem, gdy wymagać tego będzie urzędowy lekarz weterynarii; świadectwo lekarskie zachowuje się do dyspozycji urzędowego lekarza weterynarii.

ROZDZIAŁ IV

Badanie przedubojowe

9. Zwierzęta należy poddać badaniu przedubojowemu w dniu ich dostarczenia do rzeźni. Badanie należy powtórzyć bezpośrednio przed ubojem, jeśli zwierzę przebywało w miejscu postoju bydła przez okres dłuższy niż dwadzieścia cztery godziny.

10. Urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza badanie przedubojowe zgodnie z zasadami etyki i deontologii weterynaryjnej oraz z innymi przepisami związanymi z wykonywaniem zawodu lekarza weterynarii i przy odpowiednim oświetleniu.

11. Badanie powinno stwierdzić:

a) czy zwierzęta chorują na chorobę, która może być przeniesiona na ludzi i zwierzęta, lub czy pojawiają się u nich symptomy choroby lub ich ogólny stan wskazuje na możliwość pojawienia się choroby;

b) czy widoczne są u nich symptomy choroby lub zaburzenia ich kondycji ogólnej, które prawdopodobnie mogą spowodować, że mięso nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi;

c) czy są zmęczone lub pobudzone.

12. Zabrania się uboju zwierząt z przeznaczeniem na handel świeżym mięsem we Wspólnocie:

a) jeśli w stosunku do zwierząt zachodzi którykolwiek z warunków wymienionych w pkt 11 lit. a) i b);

b) jeśli zwierzęta nie odpoczęły przez odpowiedni okres, który w przypadku zwierząt zmęczonych lub pobudzonych nie może być krótszy niż dwadzieścia cztery godziny;

c) w przypadku zwierząt, u których wykryto jakąkolwiek formę gruźlicy lub które reagują pozytywnie na tuberkulinę, z czego wynika, że są chore na gruźlicę.

ROZDZIAŁ V

Higiena uboju i rozbioru mięsa

13. Zwierzęta przeznaczone do uboju, doprowadzone do rzeźni, należy ubić niezwłocznie.

14. Należy je całkowicie okrwawić. Krew przeznaczona do spożycia przez ludzi powinna być zebrana do absolutnie czystych pojemników. Zabrania się mieszania jej ręką, lecz wyłącznie narzędziami, które spełniają wymogi zdrowotne.

15. Obowiązkowe jest niezwłoczne i całkowite oskórowanie; z wyjątkiem świń. Nie oskórowanym świniom należy niezwłocznie usunąć szczecinę.

16. Patroszenie tuszy zwierzęcej należy wykonać niezwłocznie i zakończyć nie później niż pół godziny po wykrwawieniu. Płuca, wątroba, śledziona i śródpiersie mogą zostać oddzielone lub pozostać naturalnie połączone z tuszami. Jeśli zostają one oddzielone, należy je ponumerować lub zidentyfikować w jakikolwiek inny sposób pozwalający na rozpoznanie ich pochodzenia z danej tuszy. Powyższe postanowienia stosuje się również w stosunku do głowy, języka, przewodu pokarmowego lub każdej innej części zwierzęcia poddawanej badaniu. Wymienione części powinny pozostać przy tuszach do zakończenia badania. W odniesieniu do wszystkich gatunków zwierząt nerki powinny pozostać naturalnie połączone z tuszami, natomiast usunąć należy z nich tłuszcz okołonerkowy.

17. Zakazane jest mycie mięsa przez ścieranie ścierką i za pomocą sprężonych gazów.

18. Tusze zwierząt nieparzystokopytnych, świń i bydła, za wyjątkiem cieląt, przekazuje się do badania podzielone wzdłuż kręgosłupa na półtusze. W przypadku świń i zwierząt nieparzystokopytnych głowę należy przeciąć podłużnie. Jeśli będzie to konieczne ze względu na badanie, urzędowy lekarz weterynarii może zażądać podziału każdej tuszy wzdłuż.

19. Zakazany jest rozbiór tusz, usuwanie lub przetwarzanie jakiejkolwiek części zwierzęcia po uboju przed zakończeniem badania.

20. Zatrzymane lub rozebrane mięso, żołądki, jelita, skóry, rogi i kopyta należy, natychmiast, gdy to jest możliwe, wynieść do specjalnych pomieszczeń.

21. Jeśli krew z kilku zwierząt zbierana jest do tego samego pojemnika, całą jego zawartość wyłącza się z handlu we Wspólnocie, w przypadku gdy mięso jednego ze zwierząt przeznaczonych do przesyłki zostało uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi.

22. Rozbiór na części mniejsze niż półtusze lub ćwierćtusze dozwolony jest wyłącznie w zakładach rozbioru mięsa.

ROZDZIAŁ VI

Badanie poubojowe

23. Wszystkie części zwierząt, w tym krew, bada się niezwłocznie po uboju.

24. Badanie poubojowe obejmuje:

a) badanie zewnętrzne ubitego zwierzęcia;

b) badanie ręczne niektórych narządów, w szczególności, płuc, wątroby, śledziony, macicy, wymion i języka;

c) nacięcie organów i węzłów chłonnych;

d) poszukiwanie anomalii w strukturze, kolorze, zapachu, i tam, gdzie jest to stosowne, smaku;

e) tam gdzie jest to konieczne, badanie odpadów laboratoryjnych.

25. Urzędowy lekarz weterynarii bada, w szczególności:

a) kolor krwi, jej właściwości krzepnięcia i prawdopodobną obecność ciał obcych we krwi;

b) głowę, podgardle, pozagardłowe, podżuchwowe i przyuszne węzły chłonne (łac. retropharyngiales, mandibulares i parotidei) i migdałki oraz w celu dokonania bardziej szczegółowego badania usuwa język w celu zbadania jamy ustnej i gardzieli. Migdałki należy usunąć po przeprowadzeniu badania;

c) płuca, tchawicę, przełyk, oskrzela i śródpiersiowe węzły chłonne (łac. bifurcationes, eparteriales i mediastinales), tchawicę i główne odgałęzienia oskrzeli otwarte wzdłuż, natomiast płuca wycięte w jednej trzeciej części prostopadle do głównej osi;

d) osierdzie oraz serce, przy czym serce badane jest przez cięcie podłużne w celu otworzenia komór i przecięcia przegrody międzykomorowej;

e) przeponę;

f) wątrobę, pęcherz żółciowy i drogi żółciowe oraz wątrobowe i trzustkowe węzły chłonne (łac. portales);

g) przewód żołądkowo-jelitowy, krezkę, żołądkowe i krezkowe węzły chłonne (łac. gastrici mesenterici, craniales i caudales);

h) śledzionę;

i) nerki i ich węzły chłonne (łac. renales) oraz pęcherz;

j) opłucną i otrzewną;

k) organy rozrodcze; w przypadku krów macicę należy otworzyć cięciem podłużnym;

l) wymiona i ich węzły chłonne; (łac. supramammari); w przypadku krów wymiona należy otworzyć długim, głębokim cięciem aż do zatok mlekowych;

m) okolice pępka oraz kończyny młodych zwierząt; w przypadku wątpliwości okolice pępka należy przeciąć i kończyny otworzyć.

Węzły chłonne, określone powyżej, należy wycinać systematycznie i kroić tak cienko, jak to jest możliwe, wzdłuż ich głównych osi.

W razie wątpliwości, następujące węzły chłonne należy również wycinać w taki sam sposób: powierzchniowe szyjne, przedłopatkowe (łac. cervales superficiales), pachowe (łac. axillares proprii et primae costae), podmostkowe (łac. sternales craniales), głębokie szyjne (łac. cervicales profundi), żebrowo-szyjne (łac. costocervicales), podkolanowe (łac. poplitei), przedgoleniowe (łac. subiliaci), kulszowe (łac. ischiatici), biodrowe i podlędźwiowe (łac. iliaci et lumbales).

W przypadku owiec i kóz otwarcie serca i wycięcie węzłów chłonnych głowy, wykonuje się wyłącznie w razie wątpliwości.

26. Ponadto urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza systematycznie:

A. badanie na obecność wągrzycy:

a) u bydła starszego niż sześciotygodniowe, na poziomie:

— języka, którego mięśnie należy nacinać wzdłuż po powierzchni dolnej, bez nadmiernego uszkadzania narządu;

— przełyku, który należy uwolnić od tchawicy;

— serca, które oprócz cięcia, określonego w 25 lit. d), powinno być rozdzielone przez nacięcia wychodzące z dwóch przeciwległych punktów jego przedsionków do koniuszka mięśni zewnętrznych i wewnętrznych, które należy naciąć wzdłuż dwóch płaszczyzn równolegle, zaczynając od dolnej krawędzi, a kończąc na górnym naczyniu mięśniowym;

— przepony, której część mięśniową należy oddzielić od surowicy;

— bezpośrednio widocznych mięśni tuszy;

b) u trzody chlewnej, na poziomie:

— bezpośrednio widocznych mięśni, w szczególności mięśni ud, ściany brzusznej, mięśni lędźwiowo-udowych bez tkanki tłuszczowej, łuku przepony, mięśni międzyżebrowych, serca, języka i krtani.

B. Badanie na obecność pryszczycy u bydła, owiec i kóz, wykonane przez cięcie na powierzchni wątroby przylegającej do żołądka, w celu zbadania dróg żółciowych, a także przez głębokie cięcie u podstawy płatu ogoniastego wątroby.

C. Badanie na obecność nosacizny, u nieparzystokopytnych, wykonane przez dokładne przebadanie błony śluzowej tchawicy, krtani, przegród nosowych, zatok i ich rozgałęzień, po podzieleniu głowy w jej środkowej płaszczyźnie oraz wycięciu przegrody nosowej.

ROZDZIAŁ VII

Znakowanie

27. Znakowanie przeprowadza się na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii.

28. Znak musi być kształtu owalnego, o szerokości 6,75 cm i wysokości 4,75 cm. Na znaku umieszcza się, w sposób czytelny, następujące informacje:

— w części górnej nazwa kraju wywozu napisana wielkimi literami,

— pośrodku weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzenia,

— w części dolnej jeden z następujących skrótów: CEE, EEG lub EWG.

Litery powinny mieć 0,78 cm wysokości, a cyfry 1 cm wysokości.

29. Tusze oznacza się tuszem, zgodnie z opisem znaku w pkt 28:

— w przypadku tusz ważących więcej niż 60 kg należy oznakować każdą półtuszę, przynajmniej w następujących miejscach: zewnętrzna powierzchnia uda, lędźwi, pleców, piersi, łopatek i opłucnej w okolicy grzbietowej,

— pozostałe tusze znakuje się przynajmniej w czterech miejscach, na łopatkach i zewnętrznych powierzchniach ud.

30. Głowy, języki, serca, płuca i wątroby znakuje się tuszem lub znakiem wypalonym zgodnie z opisem zawartym w ust. 28. Jednakże w przypadku owiec i kóz znakowanie języków i serc nie jest obowiązkowe.

31. Części otrzymane w zakładach rozbioru mięsa z odpowiednio oznakowanych tusz muszą, w przypadku braku znaku, być oznakowane tuszem lub znakiem wypalonym zgodnie z ust. 28, na którym w miejscu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego rzeźni, pośrodku, znajduje się numer zakładu rozbioru.

32. Jeśli części z tusz lub podrobów wysyłane są w paczkach, znak, określony w ust. 28 i 31, umieszcza się na widocznej etykiecie, przytwierdzonej do paczki.

Na etykiecie, ponadto, umieszcza się następujące informacje:

— numer serii,

— opis anatomiczny części lub podrobów,

— określenie gatunku zwierzęcia, z którego pochodzą części lub podroby,

— masa netto każdej paczki.

Kopia takiej etykiety znajduje się wewnątrz każdej paczki.

33. Do znakowania można używać wyłącznie fioletu metylowego.

ROZDZIAŁ VIII

Świadectwo zdrowia

34. Świadectwo zdrowia dołączone do mięsa przewożonego do kraju przeznaczenia powinno być wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii w czasie załadunku. Świadectwo zdrowia powinno być sporządzone przynajmniej w języku kraju przeznaczenia i zawierać informacje określone według wzoru stanowiącego załącznik II do niniejszej dyrektywy.

ROZDZIAŁ IX

Przechowywanie

35. Świeże mięso przeznaczone na handel we Wspólnocie podlega schłodzeniu niezwłocznie po przeprowadzeniu badania poubojowego i przechowywane jest w stałej temperaturze nie wyższej niż + 7 °C w przypadku tusz i części, natomiast w przypadku podrobów w temperaturze nie wyższej niż +3 °C.

ROZDZIAŁ X

Transport

36. Świeże mięso przewozi się w zapieczętowanych pojazdach lub pojemnikach, przeznaczonych i wyposażonych odpowiednio do utrzymywania w czasie transportu temperatur określonych w rozdziale IX.

37. Pojazdy lub pojemniki przeznaczone do przewożenia takiego mięsa spełniają następujące wymogi:

a) ich powierzchnia wewnętrzna lub jakakolwiek inna część wewnątrz pojazdu lub pojemnika, która może mieć styczność z mięsem, powinna być wykonana z materiału nierdzewnego, który nie powoduje zmian w organoleptycznych właściwościach mięsa ani nie sprawi, że będzie ono szkodliwe dla zdrowia ludzkiego; powierzchnie te muszą być gładkie i łatwe do mycia i odkażania;

b) powinny być wyposażone w urządzenia skuteczne do ochrony mięsa przed owadami i kurzem oraz powinny być wodoszczelne w celu powstrzymania przenikania cieczy;

c) w przypadku przewozu tusz, półtusz lub ćwierćtusz, powinny być wyposażone w haki ze stali nierdzewnej, z których zawieszone mięso nie będzie dotykać podłogi; przepis ten nie ma zastosowania do zamrożonego mięsa w higienicznych opakowaniach.

38. Pojazdy lub pojemniki przeznaczone do przewozu mięsa nie mogą być w żadnym przypadku stosowane do przewozu żywych zwierząt lub jakichkolwiek produktów, w przypadku gdy zachodzi prawdopodobieństwo, że mogą one zanieczyścić mięso.

39. Żaden inny produkt nie może być przewożony w tym samym czasie, kiedy w tym samym pojeździe lub pojemniku przewożone jest mięso. Ponadto nie mogą być w nich przewożone żołądki, chyba że zostały sparzone gorącą wodą, natomiast głowy i nogi, o ile nie zostały oskórowane lub sparzone gorącą wodą i ogolone.

40. Pojazdy lub pojemniki używane do przewozu mięsa, powinny być myte i odkażane niezwłocznie po rozładowaniu.

41. Tusze, półtusze i ćwierćtusze, z wyjątkiem mięsa zamrożonego, zapakowanego zgodnie z wymogami zdrowotnymi, powinny być zawsze zawieszone na czas przewozu. Pozostałe części i podroby powinny być zawieszone lub ułożone na wspornikach, jeśli nie zostały opakowane lub umieszczone w pojemnikach z materiału nierdzewnego. Wsporniki, opakowania i pojemniki powinny spełniać wymogi zdrowotne. Wnętrzności powinny być zawsze przewożone w szczelnych, wodoodpornych i odpornych na tłuszcze opakowaniach, których ponowne użycie wymaga umycia i odkażenia.

42. Urzędowy lekarz weterynarii przed przesyłką zapewnia, że pojazdy lub pojemniki, używane do transportu, oraz załadunek, spełniają wymogi zdrowotne wynikające z postanowień niniejszego rozdziału.

ZAŁĄCZNIK II

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla świeżego mięsa, którego miejscem przeznaczenia jest Państwo Członkowskie EWG ([1])

Nr .....

Kraj przesyłki .....

Ministerstwo .....

Dział .....

Numer ..... (fakultatywnie)

I. *Identyfikacja mięsa:*

Mięso z .....
(gatunek zwierząt)

Rodzaj części .....

Rodzaj opakowania .....

Liczba jednostek opakowania .....

Masa netto .....

([1]) „Świeże mięso": zgodnie z dyrektywą określoną w pkt IV lit. b) niniejszego świadectwa oznacza wszystkie nadające się do spożycia przez ludzi części zwierząt hodowlanych z gatunków bydła, trzody chlewnej, owiec, kóz oraz nieparzystokopytnych, które nie zostały poddane jakimkolwiek zabiegom mającym na celu zachowanie ich w niezmienionym stanie; jednakże mięso poddane działaniu niskich temperatur uważa się za świeże.

II. *Pochodzenie mięsa*

Adres lub adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny rzeźni:

.....

Adres lub adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu rozbioru:

.....

III. *Przeznaczenie mięsa:*

Mięso przesyłane z .....
(miejsce pochodzenia przesyłki)

do .....
(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu ([1]) .....

Nazwa i adres nadawcy .....

Nazwa i adres odbiorcy .....

IV. *Zaświadczenie o stanie zdrowia:*

Niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadcza:

a) że opisane wyżej mięso drobiowe ([2]) – opakowania opisanego wyżej mięsa ([2]) – jest (są) opatrzone znakiem potwierdzającym, że mięso w całości pochodzi od zwierząt poddanych ubojowi w zatwierdzonych rzeźniach;

b) że w wyniku badania weterynaryjnego przeprowadzonego zgodnie z dyrektywą w sprawie problemów zdrowia zwierząt, wpływających na handel świeżym mięsem we Wspólnocie, mięso to zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi;

c) zostało rozebrane w zatwierdzonym zakładzie rozbioru ([2]);

d) zostało – nie zostało – poddane badaniu trychonoskopowemu ([2]);

e) że pojazdy lub inne środki transportu oraz warunki załadunku tej przesyłki są zgodne z określonymi w niniejszej dyrektywie wymogami zdrowotnymi.

Sporządzono w ....., dnia .....

Podpis urzędowego lekarza weterynarii

.....

([1]) W przypadku wagonów i samochodów ciężarowych należy podać numer rejestracyjny, a w przypadku samolotów numer lotu.
([2]) Niepotrzebne skreślić.