31964L0433

121/2012 *ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV* 29.7.1964

SMERNICA RADY

z 26. júna 1964

o zdravotných problémoch, ktoré ovplyvňujú obchod s čerstvým mäsom v rámci spoločenstva

(64/433/EHS)

RADA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva, a najmä na jej články 43 a 100,

so zreteľom na návrh Komisie,

so zreteľom na stanovisko Európskeho parlamentu ([1]),

so zreteľom na stanovisko Hospodárskeho a sociálneho výboru ([2]),

keďže nariadenie Rady č. 20 ([3]) o progresívnom zriadení spoločnej organizácie trhu s bravčovým mäsom už nadobudlo účinnosť a podobné nariadenie sa má prijať pre hovädzie a teľacie mäso;

keďže nariadenie Rady č. 20 nahrádza početné tradičné prostriedky ochrany na hraniciach jednotným systémom určeným najmä na zjednodušenie obchodu v rámci spoločenstva; keďže nariadenie, ktoré sa má prijať pre hovädzie a teľacie mäso, je rovnako určené na odstránenie prekážok takéhoto obchodu;

keďže pokým bude obchod v rámci spoločenstva obmedzovaný rozdielmi medzi zdravotnými požiadavkami jednotlivých členských štátov na mäso, nebude mať implementácia vyššie uvedených nariadení požadovaný účinok;

keďže, aby sa tieto rozdiely odstránili, musia byť zdravotné ustanovenia členských štátov aproximované v súlade s už prijatými, alebo pripravovanými nariadeniami o progresívnom zriadení spoločnej organizácie trhov;

keďže predmetom tejto aproximácie musí byť najmä štandardizácia zdravotných požiadaviek na mäso v bitúnkoch a rozrábkarňach a počas jeho uskladnenia a prepravy; keďže príslušné orgány členských štátov by mali byť zodpovedné za schvaľovanie bitúnkov a rozrábkarní, ktoré spĺňajú zdravotné požiadavky stanovené touto smernicou pre obchod v rámci spoločenstva, a zabezpečenie dodržiavania podmienok takýchto schválení; keďže by taktiež malo byť ustanovené schvaľovanie chladiarenských skladov členskými štátmi;

keďže vydanie zdravotného osvedčenia pripraveného úradným veterinárnym lekárom vyvážajúcej krajiny sa považuje za najlepší spôsob ubezpečenia príslušných orgánov krajiny určenia o tom, že zásielka mäsa je v súlade s ustanoveniami tejto smernice; keďže toto osvedčenie musí sprevádzať zásielku mäsa až na miesto určenia;

keďže členské štáty musia mať právo zakázať uvedenie mäsa na ich územie v prípade, že sa preukáže, že mäso nie je vhodné na ľudskú spotrebu, alebo že nespĺňa zdravotné ustanovenia spoločenstva;

keďže odosielateľovi by malo byť na jeho vlastnú žiadosť alebo žiadosť jeho zástupcu povolené odoslať mäso späť, pokiaľ neexistujú zdravotné dôvody, ktoré by tomu bránili;

keďže v prípade zákazu alebo obmedzenia by sa mali dôvody takéhoto zákazu alebo obmedzenia oznámiť odosielateľovi alebo jeho zástupcovi a, v niektorých prípadoch, tiež príslušným orgánom vyvážajúceho členského štátu, aby boli oboznámení s dôvodmi zavedenia takýchto opatrení;

keďže v prípade sporu medzi odosielateľom a orgánmi členského štátu určenia týkajúceho sa opodstatnenia zákazu alebo obmedzenia by mal odosielateľ mať možnosť získať stanovisko veterinárneho odborníka, ktorého si môže vybrať zo zoznamu zostaveného Komisiou;

([1]) Ú. v. ES 134, 14.12.1962, s. 2871/62.
([2]) Ú. v. ES 121, 29.7.1964, s. 2028/64.
([3]) Ú. v. ES 30, 20.4.1962, s. 945/62.

keďže by však mal byť upravený rýchly postup spoločenstva pre urovnávanie sporov medzi členskými štátmi týkajúcich sa opodstatnenia schválenia bitúnku alebo rozrábkarne;

keďže v niektorých oblastiach, ktoré predstavujú zvláštne problémy, nemožno ustanovenia členských štátov aproximovať, pokým nebude vypracovaná podrobnejšia štúdia;

keďže ustanovenia týkajúce sa zdravia zvierat, ktorými sa riadi obchod so živými zvieratami a mäsom budú predmetom ďalších smerníc spoločenstva; keďže v súčasnosti sa zdá nevyhnutné vykonať prvé kroky smerom k aproximácii vnútroštátnych predpisov v týchto oblastiach stanovením niektorých podmienok, za ktorých členské štáty môžu zakázať alebo obmedziť uvedenie mäsa na ich územie z dôvodov zdravia zvierat a upravením konzultačného postupu,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

Článok 1

1. Táto smernica sa vzťahuje na obchod v rámci spoločenstva s čerstvým mäsom domácich zvierat nasledovných druhov: hovädzí dobytok, ošípané, ovce a kozy a nepárnokopytníky.

2. Za mäso sa považujú všetky časti týchto zvierat, ktoré sú vhodné pre ľudskú spotrebu.

3. Akékoľvek mäso, ktoré neprešlo žiadnym konzervačným procesom, sa považuje za čerstvé mäso; pre potreby tejto smernice sa však za čerstvé mäso považuje aj chladené alebo mrazené mäso.

Článok 2

Na účely tejto smernice sa pod pojmom:

a) „jatočné telo“ rozumie celé telo zabitého zvieraťa po vykrvení, vyvrhnutí, odstránení vemien v prípade kráv a, s výnimkou ošípaných, stiahnutí kože a odstránení hlavy a končatín, pričom končatiny sa odrežú za karpálnymi a tarzálnymi kĺbmi;

b) „vedľajšie jatočné produkty“ rozumie čerstvé mäso iné ako mäso z tela podľa odseku a);

c) „vnútornosti“ rozumejú vedľajšie jatočné produkty z hrudnej, brušnej a panvovej dutiny, ako aj priedušnica a pažerák;

d) „úradný veterinárny lekár“ rozumie veterinárny lekár menovaný príslušným ústredným orgánom členského štátu;

e) „vyvážajúca krajina“ rozumie členský štát, z ktorého sa čerstvé mäso odosiela do iného členského štátu;

f) „krajina určenia“ rozumie členský štát, do ktorého sa čerstvé mäso odosiela z iného členského štátu;

Článok 3

1. Každý členský štát zabezpečí, aby sa z jeho územia na územie iného členského štátu odosielalo výhradne čerstvé mäso, ktoré, bez toho, aby bol dotknutý článok 8, spĺňa nasledovné požiadavky:

a) bolo získané z bitúnku, ktorý bol schválený a je pod dohľadom podľa článku 4 ods. 1;

b) bolo, v prípade kusov menších než sú štvrte uvedené v článku 6 ods. 1 bod A písm. a), rozrobené v rozrábkarni, ktorá bola schválená a je pod dohľadom podľa článku 4 ods. 1;

c) pochádza z jatočného zvieraťa, ktoré v súlade s kapitolou IV prílohy I po zabití prehliadol úradný veterinárny lekár a označil ho za zdravé;

d) bolo spracované za uspokojivých hygienických podmienok podľa kapitoly V prílohy I;

e) bolo po zabití jatočného zvieraťa v súlade s kapitolou IV prílohy I prehliadnuté úradným veterinárnym lekárom a nevykazovalo žiadne zmeny okrem traumatického poškodenia, ktoré nastalo krátko pred zabitím alebo lokalizovaných zmien a malformácií za predpokladu, že sa preukáže, v prípade potreby aj laboratórnymi skúškami, že tieto nespôsobujú nevhodnosť jatočného tela a vedľajších jatočných produktov pre ľudskú spotrebu alebo neohrozujú zdravie ľudí;

f) je opečiatkované v súlade s kapitolou VII prílohy I;

g) je počas prepravy do krajiny určenia sprevádzané zdravotným osvedčením podľa kapitoy VIII prílohy I;

h) je v súlade s kapitolou IX prílohy I po prehliadke post mortem uskladnené za uspokojivých hygienických podmienok v bitúnkoch alebo rozrábkarňach, ktoré boli schválené a sú pod dohľadom podľa článku 4 ods. 1 alebo v chladiarenských skladoch, ktoré boli schválené a sú pod dohľadom podľa článku 4 ods. 4;

i) prepravuje sa do krajiny určenia za uspokojivých hygienických podmienok v súlade s kapitolou X prílohy I.

2. Úradnému veterinárnemu lekárovi môžu pri vykonávaní prehliadok post mortem uvedených v odseku 1 e) pri čisto materiálnych úkonoch pomáhať asistenti, osobitne vyškolení pre tento účel.

Komisia môže po konzultácii s členskými štátmi stanoviť podrobné pravidlá upravujúce takúto pomoc.

3. Z obchodu v rámci spoločenstva sa vylučuje:

a) čerstvé mäso z kancov a kryptorchidných ošípaných;

b) čertsvé mäso upravené prírodnými alebo umelými frabivami, s výnimkou farbív určených na pečiatkovanie, uvedených v kapitole VII prílohy I;

c) čerstvé mäso zvierat, v ktorom bola zistená tuberkulóza v akejkoľvek podobe alebo jeden alebo viacero živých alebo odumretých organizmov cysticerkózy.

d) časti jatočných tiel alebo vedľajších jatočných produktov vykazujúce traumatické poškodenia, ktoré nastali krátko pred zabitím, zmeny alebo malformácie uvedené v článku 3 ods. 1 písm. e);

e) krv, ktorá bola chemicky upravená, aby sa zabránilo jej zrazeniu.

Článok 4

1. Príslušný ústredný orgán členského štátu, na území ktorého sa nachádza bitúnok alebo rozrábkareň, zabezpečí, aby sa schválenie upravené v článku 3 ods. (1) písm. a) a b) udelilo iba v prípadoch, keď sú dodržané ustanovenia kapitol I, II a III prílohy I.

Príslušný ústredný orgán zabezpečí, aby dodržiavanie týchto ustanovení bolo pod nepretržitým dohľadom úradného veterinárneho lekára; taktiež zabezpečí odňatie schválenia v prípade nedodržiavania týchto ustanovení.

2. Všetky schválené bitúnky a rozrábkarne musia byť registrované na samostatných zoznamoch, pričom ku každému bitúnku a rozrábkarni musí byť priradené veterinárne schvaľovacie číslo Každý členský štát oznámi zoznamy schválených bitúnkov a rozrábkarní a ich veterinárne schvaľovacie čísla ostatným členským štátom a Komisii a v prípade potreby im oznámi akékoľvek odňatie schválenia.

3. Ak sa členský štát nazdáva, že ustanovenia, ktorými sa riadi schvaľovanie nie sú v bitúnku alebo rozrábkarni iného členského štátu dodržiavané, alebo že sa prestali dodržiavať, oznámi to príslušnému ústrednému orgánu daného členského štátu. Daný členský štát vykoná všetky potrebné opatrenia a oznámi príslušnému ústrednému orgánu druhého členského štátu prijaté rozhodnutia a ich dôvody.

Ak sa tento druhý členský štát obáva, že potrebné opatrenia neboli vykonané, alebo že sú nedostačujúce, môže to oznámiť Komisii, ktorá požiada o stanovisko jedného alebo viacerých veterinárnych odborníkov. Ak Komisia na základe daného stanoviska zistí, že ustanovenia, ktorými sa riadi schvaľovanie sa nedodržiavajú alebo sa prestali dodržiavať, povolí členským štátom predbežne zakázať uvádzanie čerstvého mäsa pochádzajúceho z príslušného bitúnku alebo mäsa, ktoré bolo rozrobené v príslušnej rozrábkarni na ich územia.

Komisia na požiadanie členského štátu zodpovedného za schválenie po získaní ďalšieho stanoviska jedného alebo viacerých veterinárnych odborníkov a ubezpečení sa, že schválenie je opäť opodstatnené, takéto povolenie zruší.

Veterinárni odborníci musia byť štátnymi príslušníkmi členských štátov, ktoré nie sú účastníkmi sporu.

Komisia po konzultácii s členskými štátmi stanoví všeobecné pravidlá pre uplatňovanie tohto odseku, najmä pokiaľ ide o vymenovávanie vetrinárnych odborníkov a postup, ktorý musí byť dodržaný pri zaujímaní ich stanovísk.

4. Chladiarenské sklady, aj v prípade, kedy sa nachádzajú mimo bitúnkov, musia byť, pokiaľ ide o uskladnenie čerstvého mäsa, pod dohľadom úradného veterinárneho lekára.

Za schválenie chladiarenského skladu a, pokiaľ ide o uskladnenie čerstvého mäsa, za odňatie schválenia, je zodpovedný príslušný ústredný orgán členského štátu, na území ktorého sa daný chladiarenský sklad nachádza.

Článok 5

1. Bez toho, aby boli dotknuté právomoci vyplývajúce z druhej vety druhého pododseku článku 4 ods. 3, môže členský štát zakázať uvádzanie čerstvého mäsa na trh na jeho území, ak:

a) sa počas zdravotnej prehliadky vykonávanej v krajine určenia preukáže, že dané mäso nie je vhodné na ľudskú spotrebu;

alebo

b) neboli dodržané ustanovenia článku 3.

2. Rozhodnutia prijaté podľa odseku 1 musia, na požiadanie odosielateľa alebo jeho zástupcu, povoliť odoslať dané mäso späť za predpokladu, že neexistujú zdravotné dôvody, ktoré by tomu bránili.

3. Tieto rozhodnutia musia byť oznámené odosielateľovi alebo jeho zástupcovi spolu s ich dôvodmi. Tieto odôvodnené rozhodnutia musia byť odosielateľovi alebo jeho zástupcovi na jeho požiadanie bezodkladne doručené v písomnej forme, spolu s údajom o opravných prostriedkoch, ktoré sú k dispozícii v rámci v súčasnosti platnej legislatívy, ich forme a lehotách, ktoré musia byť dodržané.

4. V prípadoch, kedy sa takéto rozhodnutia opierajú o diagnózu nákazlivej choroby, odchýlku od bežného stavu nebezpečnú pre zdravie ľudí, alebo závažné porušenie ustanovení tejto smernice, rozhodnutia a ich dôvody sa bezodkladne oznámia aj príslušnému ústrednému orgánu vyvážajúcej krajiny.

Článok 6

1. Bez toho, aby bol dotknutý článok 3 ods. 3 a do doby nadobudnutia účinnosti ustanovení prijatých Európskym hospodárskym spoločenstvom sa táto smernica nevzťahuje na ustanovenia členských štátov:

A. ktoré zakazujú alebo obmedzujú uvedenie nasledovných produktov na ich územie:

a) diely jatočných tiel iné ako:

1. v prípade hovädzieho dobytku:

— polovice a štvrte jatočných tiel;

2. v prípade ošípaných:

— polovice a štvrte jatočných tiel;

— celé šunky s kosťou;

— celé pliecka s kosťou;

— chrbtové časti s kosťou;

— tuk;

— prsia.

Diely uvedené v posledných troch zarážkach musia mať hmotnosť aspoň 3 kilogramy;

b) vedľajšie jatočné produkty oddelené od jatočných tiel;

c) čerstvé mäso nepárnokopytníkov;

B. ktoré sa týkajú podmienok schvaľovania chladiarenských skladov uvedených v článku 4 ods. 4 a akéhokoľvek odňatia takýchto schválení;

C. ktoré sa týkajú ošetrovania jatočných zvierat látkami ako napríklad antibiotiká, estrogény, tyreostatiká alebo látky zmäkčujúce mäso, ktoré môžu spôsobiť nebezpečnosť alebo škodlivosť konzumácie čerstvého mäsa pre zdravie ľudí;

D. ktoré sa týkajú pridávania cudzích látok do čerstvého mäsa a jeho úprav ionizáciou alebo ultrafialovým žiarením.

2. Táto smernica sa nevzťahuje na ustanovenia členských štátov, ktoré sa týkajú zisťovania prítomnosti trichinel v čerstvom bravčovom mäse.

Článok 7

1. Táto smernica sa nevzťahuje na opravné prostriedky voči rozhodnutiam prijatým príslušnými orgánmi v súlade s touto smernicou, ktoré sú k dispozícii v rámci v súčasnosti platnej legislatívy členských štátov.

2. Každý členský štát musí odosielateľom, ktorých čerstvé mäso nemôže byť podľa článku 5 ods. 1 uvedené na trh, poskytnúť právo na získanie stanoviska veterinárneho odborníka. Každý členský štát musí zabezpečiť, aby skôr, než príslušné orgány vykonajú akékoľvek iné opatrenia, ako je napríklad likvidácia mäsa, dostali veterinárni odborníci možnosť stanoviť, či boli splnené podmienky článku 5 ods. 1.

Veterinárny odborník musí byť štátnym príslušníkom členského štátu iného než je vyvážajúca krajina alebo krajina určenia.

Komisia konajúca na návrh členských štátov vytvorí zoznam veterinárnych odborníkov, ktorí môžu byť požiadaní o formuláciu takýchto stanovísk. Po konzultácii s členskými štátmi stanoví všeobecné pravidlá, ktoré sa budú uplatňovať najmä pokiaľ ide o postup formulácie týchto stanovísk.

Článok 8

1. Bez toho, aby boli dotknuté odseky 2 až 4, sa ustanovenia zdravia zvierat členských štátov týkajúce sa obchodu so živými zvieratami a čerstvým mäsom uplatňujú do doby nadobudnutia účinnosti akýchkoľvek opatrení prijatých v tejto oblasti Európskym hospodárskym spoločenstvom.

2. Členský štát môže v prípade nebezpečenstva rozšírenia chorôb zvierat uvedením čerstvého mäsa z iného členského štátu na svoje územie vykonať nasledovné opatrenia:

a) v prípade prepuknutia epizootickej choroby v inom členskom štáte, dočasne zakázať alebo obmedziť uvádzanie mäsa z postihnutých oblastí členského štátu na svoje územie;

b) v prípade rozšírenia epizootickej choroby alebo v prípade prepuknutia inej závažnej nákazlivej choroby zvierat, dočasne zakázať alebo obmedziť uvádzanie mäsa z celého územia daného členského štátu na svoje územie.

3. Opatrenia prijaté členským štátom podľa odseku 2 sa musia do desiatich pracovných dní oznámiť ostatným členským štátom a Komisii spolu s ich presnými dôvodmi.

4. Ak sa dotknutý členský štát nazdáva, že zákaz alebo obmedzenie uvedené v odseku 2 je neopodstatnené, môže požiadať Komisiu o okamžité otvorenie rozhovorov.

Článok 9

V prípade, že ustanovenia spoločenstva týkajúce sa dovozu čerstvého mäsa z tretích krajín sa v dobe nadobudnutia účinnosti tejto smernice neaplikujú, alebo sa bude čakať, kým sa stanú aplikovateľnými, vnútroštátne ustanovenia týkajúce sa dovozov z týchto krajín nesmú byť priaznivejšie než ustanovenia, ktorými sa riadi obchod v rámci spoločenstva.

Článok 10

Členské štáty uvedú do účinnosti zákony, iné právne predpisy a administratívne opatrenia nevyhnutné na dosiahnutie súladu s touto smernicou a jej prílohami do dvanástich mesiacov odo dňa jej oznámenia a bezodkladne o tom budú informovať Komisiu.

Článok 11

Táto smernica je adresovaná členským štátom.

V Bruseli 26. júna 1964

Za Radu

predseda

C. HEGER

PRÍLOHA I

KAPITOLA I

Podmienky na schvaľovanie bitúnkov

1. Bitúnky musia mať:

a) dostatočné maštale pre ustajnenie zvierat;

b) miestnosti a priestory na zabíjanie zvierat, dostatočne veľké, aby sa práca mohla vykonávať uspokojivo a ktoré majú osobitné miesto na zabíjanie ošípaných;

c) miestnosť na vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev;

d) miestnosti na úpravu vnútorností a držiek;

e) osobitné miestnosti na skladovanie tuku a skladovanie koží, rohov a kopýt;

f) uzamykateľné priestory vyhradené pre choré, tiež pre podozrivé zvieratá, zabíjanie takýchto zvierat, skladovanie pozastaveného mäsa a skladovanie zabaveného mäsa;

g) dostatočne veľké chladiarenské alebo mraziarenské miestnosti;

h) vhodne vybavenú uzamykateľnú miestnosť výhradne pre veterinárne služby; vhodne vybavenú miestnosť na vykonávanie vyšetrenia na trichinely, ak je takéto vyšetrenie povinné;

i) šatne, umývadlá, sprchy a splachovacie záchody; miestnosti so splachovacími záchodmi sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností; umývadlá musia byť vybavené studenou a teplou tečúcou vodou, prostriedkami na čistenie a dezinfekciu rúk a uterákmi na jedno použitie; umývadlá musia byť v blízkosti záchodov;

j) zariadenia a vybavenie, ktoré umožňuje kedykoľvek účinne vykonávať veterinárne inšpekcie podľa tejto smernice;

k) prostriedky na kontrolu všetkých vstupov a výstupov z bitúnku;

l) zreteľné oddelenie medzi čistými a znečistenými časťami budovy;

m) v miestnostiach, kde sa pracuje s mäsom:

— nepriepustné podlahy, ktoré možno ľahko čistiť a dezinfikovať, ktoré sú odolné voči hnilobe, mierne sa zvažujúce, s vhodným odtokovým systémom, ktorým sa voda odvádza do vpustí opatrených mriežkou a sifónom na zamedzenie pachov;

— hladké steny so svetlou, farebnou, umývateľnou úpravou povrchu alebo náterom do výšky najmenej troch metrov, so zaoblenými rohmi a hranami;

n) dostatočné vetranie a dobrý odvod pary v miestnostiach, kde sa pracuje s mäsom;

o) dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré neskresľuje farby v miestnostiach, kde sa pracuje s mäsom;

p) zásobovanie výlučne pitnou vodou pod tlakom;

q) dostatočné zásobovanie teplou vodou;

r) systém odstraňovania tekutých odpadov, ktorý spĺňa hygienické požiadavky;

s) vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu rúk a nástrojov v pracovných miestnostiach;

t) také zariadenie, aby sa po omráčení mohlo jatočné opracovanie vykonávať čo najrýchlejšie, na zavesenom zvierati; ak sa sťahovanie kože vykonáva na kovových závesoch, tieto musia byť vyrobené z nehrdzavého materiálu a umiestnené v takej výške, aby sa jatočné telo nedotýkalo podlahy;

u) systém závesných dráh na ďalšiu manipuláciu s mäsom;

v) zariadenie na ochranu pred hmyzom a hlodavcami;

w) nástroje a pracovné zariadenia, najmä kontajnéry, z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý je ľahko čistiteľný a dezinfikovateľný;

x) osobitne vybavený priestor pre uchovávanie hnoja;

y) priestor a vhodné zariadenia pre čistenie a dezinfekciu vozidiel.

KAPITOLA II

Podmienky na schvaľovanie rozrábkarní

2. Rozrábkarne musia mať:

a) miestnosti na rozrábanie mäsa, oddelené stenami od ostatných priestorov;

b) dostatočne veľké chladiarenské a mraziarenské miestnosti;

c) vhodne vybavenú uzamykateľnú miestnosť výhradne pre veterinárne služby;

d) šatne, umývadlá, sprchy a splachovacie záchody; miestnosti so splachovacími záchodmi sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností; umývadlá musia byť vybavené studenou a teplou tečúcou vodou, prostriedkami na čistenie a dezinfekciu rúk a uterákmi na jedno použitie; umývadlá musia byť v blízkosti záchodov;

e) v miestnostiach na rozrábanie mäsa:

— nepriepustné podlahy, ktoré možno ľahko čistiť a dezinfikovať, ktoré sú odolné voči hnilobe, mierne sa zvažujúce, s vhodným odtokovým systémom, ktorým sa voda odvádza do vpustí opatrených mriežkou a sifónom na zamedzenie pachov;

— hladké steny so svetlou, farebnou, umývateľnou úpravou povrchu alebo náterom do výšky najmenej dvoch metrov, so zaoblenými rohmi a hranami;

f) chladiarenské zariadenie v miestnostiach na rozrábanie mäsa, ktoré trvale udržiava vnútornú teplotu mäsa na teplote + 7 °C alebo nižšej;

g) dostatočné vetranie v miestnostiach na rozrábanie mäsa;

h) dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré neskresľuje farby v miestnostiach na rozrábanie mäsa;

i) zásobovanie výlučne pitnou vodou pod tlakom;

j) dostatočné zásobovanie teplou vodou;

k) systém odstraňovania tekutých odpadov, ktorý spĺňa hygienické požiadavky;

l) vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu rúk a nástrojov v miestnostiach na rozrábanie mäsa;

m) zariadenie na ochranu pred hmyzom a hlodavcami;

n) nástroje a pracovné zariadenia, ako sú stoly s oddeliteľnými povrchmi na rozrábanie mäsa, kontajnery, posunovacie pásy a píly vyrobené z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý je ľahko čistiteľný a dezinfikovateľný.

KAPITOLA III

Hygiena zamestnancov, priestorov a zariadení v bitúnkoch a rozrábkarňach

3. Od zamestnancov sa vyžaduje absolútna čistota, v absolútnej čistote sa udržiavajú aj priestory a zariadenia:

a) Zamestnanci musia najmä nosiť čisté pracovné odevy a pokrývky hlavy a, ak je to potrebné, aj pokrývky šije. Osoby, ktoré prišli do styku s chorými zvieratami alebo infikovaným mäsom si musia ihneď potom dôkladne umyť ruky a paže teplou vodou a potom si ich dezinfikovať. V pracovných a skladovacích miestnostiach je zakázané fajčiť.

b) Do bitúnkov a rozrábkarní nesmú mať prístup psi, mačky a hydina. Hlodavce, hmyz a iní škodcovia sa musia systematicky ničiť.

c) Zariadenia a nástroje používané na prácu s mäsom sa musia udržiavať v čistote a dobrom technickom stave. Musia sa starostlivo čistiť a dezinfikovať niekoľko krát počas pracovného dňa a na konci dennej práce a vždy pred opätovným použitím, ak boli znečistené, najmä pôvodcami chorôb.

4. Priestory, nástroje a pracovné zariadenia sa nesmú používať na iné účely, ako na prácu s mäsom. Nástroje na rozrábanie mäsa sa môžu používať výlučne na rozrábanie mäsa.

5. Mäso nesmie prísť do styku s podlahou.

6. Čistiace prostriedky, dezinfekčné prostriedky a pesticídy nesmú ovplyvniť zdravotnú nezávadnosť mäsa.

7. Osobám, ktoré by mohli kontaminovať mäso sa zakazuje s ním pracovať alebo manipulovať, pričom ide najmä o osoby:

a) ktoré trpia brušným týfusom, paratýfusom A a B, infekčným črevným katarom (salmonelózou), úplavicou, infekčnou hepatitídou, šarlachom alebo sú nositeľmi pôvodcov týchto chorôb, alebo osoby, v prípade ktorých existuje podozrenie, že týmito chorobami trpia;

b) ktoré trpia infekčnou tuberkulózou, alebo osoby, v prípade ktorých existuje podozrenie, že touto chorobou trpia;

c) ktoré trpia nákazlivým ochorením pokožky, alebo osoby, v prípade ktorých existuje podozrenie, že takýmto ochorením trpia;

d) ktoré súčasne vykonávajú činnosť, ktorá môže spôsobiť prenos mikróbov na mäso;

e) ktoré nosia obväz na rukách, okrem leukoplastu ochraňujúceho čerstvú a neinfikovanú ranu na prstoch.

8. Od každého, kto pracuje s mäsom, sa požaduje lekárske osvedčenie. Osvedčenie musí dokazovať, že danej osobe nič nebráni vykonávať takéto zamestnanie; obnovuje sa každoročne a vždy, keď o to požiada úradný veterinárny lekár; osvedčenie sa uchováva, aby ho mal úradný veterinárny lekár k dispozícii.

KAPITOLA IV

Zdravotná prehliadka ante mortem

9. Zvieratá musia podstúpiť prehliadku ante mortem v deň ich príchodu na bitúnok. Prehliadka sa musí zopakovať bezprostredne pred zabitím, ak boli zvieratá ustajnené dlhšie než 24 hodín.

10. Úradný veterinárny lekár musí vykonávať prehliadku ante mortem v súlade s odbornými zásadami a pri vhodnom osvetlení.

11. Prehliadkou ante mortem sa musí určiť, či zvieratá:

a) netrpia chorobou, ktorá je prenosná na človeka a na zvieratá, alebo či neprejavujú príznaky alebo nie sú v takom celkovom stave, ktorý poukazuje na to, že sa takáto choroba môže vyskytovať;

b) neprejavujú príznaky choroby alebo poruchy celkového stavu, ktoré by mohli spôsobiť, že mäso bude nevhodné pre ľudskú spotrebu;

c) nie sú unavené alebo rozrušené.

12. Za účelom obchodu s čerstvým mäsom v rámci spoločenstva sa nesmú zabíjať zvieratá:

a) ktoré trpia chorobami alebo príznakmi uvedenými v odseku 11a) a b);

b) ktoré dostatočne dlho neodpočívali, pričom unavené alebo rozrušené zvieratá musia odpočívať aspoň 24 hodín;

c) v prípade ktorých sa zistila akákoľvek forma tuberkulózy, alebo ktoré sú na základe pozitívnej reakcie na tuberkulínovú skúšku považované za zvieratá trpiace tuberkulózou.

KAPITOLA V

Hygiena zabíjania a rozrábania mäsa

13. Jatočné zvieratá privedené do priestorov na zabíjanie musia byť ihneď zabité.

14. Vykrvenie musí byť úplné; krv určená na spotrebu ľuďmi sa musí zbierať do absolútne čistých nádob. Nesmie sa miešať rukou, ale len nástrojmi, ktoré vyhovujú hygienickým požiadavkám.

15. Bezodkladné a úplné stiahnutie kože je povinné pri všetkých druhoch zvierat s výnimkou ošípaných. Ak sa ošípané nesťahujú z kože, musia sa z nich ihneď odstrániť štetiny.

16. Vyvrhnutie sa musí vykonať ihneď a musí byť ukončené najneskôr do 30 minút po vykrvení. Pľúca, srdce, pečeň, slezina a mediastinum môžu byť oddelené alebo ponechané v prirodzenom spojení s telom. Ak sú oddelené, musia byť očíslované alebo identifikované takým spôsobom, ktorý umožní rozoznať, ku ktorému telu patria; toto sa tiež vzťahuje na hlavu, jazyk, tráviaci trakt a každú ostatnú časť zvieraťa požadovanú na prehliadku. Tieto časti musia zostať v blízkosti tela, kým nie je prehliadka ukončená. Obličky musia byť pri všetkých druhoch zvierat ponechané v prirodzenom spojení s telom, musia však byť uvoľnené z ich tukového púzdra.

17. Čistenie mäsa utieraním látkou a nafukovanie mäsa je zakázané.

18. Telá nepárnokopytníkov, ošípaných a hovädzieho dobytka okrem teliat sa musia predložiť na prehliadku rozdelené na polovice pozdĺžne podľa chrbtice. V prípade ošípaných a nepárnokopitníkov hlava musí byť tiež rozdelená pozdĺžne. Ak je to pre prehliadku potrebné, môže úradný veterinárny lekár vyžadovať, aby bolo pozdĺžne rozdelené ktorékoľvek telo.

19. Rozrábka tela alebo odstraňovanie alebo ošetrovanie akejkoľvek časti zabitého zvieraťa pred dokončením prehliadky je zakázané.

20. Pozastavené mäso alebo zabavené mäso, ako aj žalúdky, črevá, kože, rohy a kopytá musia byť čo najskôr umiestnené do osobitných priestorov.

21. Ak sa krv z viacerých zvierat zbiera do rovnakého kontajnera, musí sa celý obsah tohto kontajnera vylúčiť z obchodu v rámci spoločenstva, ak bolo mäso jedného zo zvierat, z ktorých sa krv zbierala, posúdené ako nevhodné pre ľudskú spotrebu.

22. Rozrábka mäsa na diely menšie než polovice alebo štvrte je povolené výhradne v rozrábkarňach.

KAPITOLA VI

Zdravotná prehliadka post mortem

23. Všetky časti zvieraťa, vrátane krvi sa musia prehliadnuť ihneď po zabití.

24. Prehliadka post mortem musí zahŕňať:

a) vizuálnu prehliadku zabitého zvieraťa;

b) prehmatanie niektorých orgánov, najmä pľúc, pečene, sleziny, maternice, vemena a jazyka;

c) narezanie orgánov a lymfatických uzlín;

d) vyšetrenie odchýlok konzistencie, farby, pachu a, podľa potreby, aj chuti;

e) ak je to potrebné, laboratórne testy.

25. Úradný veterinárny lekár musí preskúmať najmä:

a) farbu krvi, jej zrážavé vlastnosti a možnú prítomnosť cudzích telies;

b) hlavu, hrdlo, zahltanové, podčeľustné a príušné lymfatické uzliny (Lnn. retro-pharyngiales, mandibulares and parotidei) a mandle, pričom jazyk musí byť uvoľnený tak, aby sa umožnila podrobná prehliadka ústnej dutiny a hltanu. Mandle sa musia po prehliadke odstrániť;

c) pľúca, priedušnicu, pažerák, priedušková a mediastinálne lymfatické uzliny (Lnn. bifurcationes, eparteriales a mediastinales), pričom priedušnica a hlavné vetvy priedušiek sa musia otvoriť pozdĺžne a pľúcne laloky sa musia narezať v dolnej tretine rezom kolmým na ich hlavnú os;

d) perikard a srdce; srdce sa vyšetrí po pozdĺžnom narezaní, aby sa otvorili komory a preťala sa medzikomorová priehradka;

e) bránicu;

f) pečeň, žlčník a žlčovody a pečeňové a pankreatické lymfatické uzliny (Lnn. portales);

g) gastrointestinálny trakt, mezentérium, žalúdkové a mezenteriálne lymfatické uzliny (Lnn. gastrici mesenterici, craniales and caudales);

h) slezinu;

i) obličky a obličkové lymfatické uzliny (Lnn. renales) a močový mechúr;

j) pohrudnicu a pobrušnicu;

k) pohlavné orgány; v prípade kráv sa maternica musí otvoriť pozdĺžnym rezom;

l) vemeno a jeho lymfatické uzliny (Lnn. supramammarii); v prípade kráv sa vemeno musí otvoriť dlhým, hlbokým rezom až po mliekojemy;

m) pupočná krajina a spoje mladých zvierat; v prípade pochybnosti sa pupočná krajina musí narezať a spoje otvoriť.

Vyššie uvedené lymfatické uzliny sa musia systematicky uvoľniť a narezať na čo najtenšie plátky pozdĺž ich hlavných osí.

V prípade pochybnosti sa musia rovnakým spôsobom narezať nasledovné lymfatické uzliny: povrchová krčná (Lnn. cervales superficiales), pazuchové vlastné (Lnn. axillares proprii et primae costae), pod hrudnou kosťou (Lnn. sternales craniales), hĺbková krčná (Lnn. cervicales profundi), krčná (Lnn. costocervicales), podkolenné (Lnn. poplitei), slabinové (Lnn. subiliaci), ischiatické (Lnn. ischiatici), bedrové and podbedrové (Lnn. iliaci et lumbales).

V prípade oviec a kôz sa otvorenie srdca a rezy lymfatickými uzlinami hlavy vykonávajú iba v prípade pochybnosti.

26. Úradný veterinárny lekár okrem toho vykonáva:

A. Vyšetrenia na cysticerkózu:

a) hovädzieho dobytka staršieho než šesť týždňov, pričom musí vykonať vyšetrenie:

— jazyka, pričom svalovina sa musí narezať pozdĺžne na spodnej strane bez toho, aby sa orgán nadmerne poškodil;

— pažeráku, ktorý musí byť uvoľnený od priedušnice;

— srdca, ktoré sa, okrem rezu ustanoveného v odseku 25d), musí rozdeliť z dvoch protiľahlých bodov od srdcových ušiek k apexu; vonkajších a vnútorných svalov, do ktorých sa musia vykonať dva rezy rovnobežné s plochou dolnej čeľuste od jej spodnej hrany až po vyššie miesto pripojenia žuvacích svalov;

— bránice, ktorej svalovinová časť musí byť uvoľnená od seróznej časti;

— priamo viditeľných povrchov svalstva jatočného tela;

b) ošípaných, pričom musí vykonať vyšetrenie:

— priamo viditeľných povrchov svalstva, najmä na úrovni stehenného svalstva, brušnej steny, bedrových svalov uvoľnených z tukového tkaniva, bráničných pilierov, medzirebrových svalov, srdca, jazyka a hltanu.

B. Vyšetrenia hovädzieho dobytka, oviec a kôz na distomatózu prostredníctvom rezov na žalúdočnom povrchu pečene s cieľom prehliadky žlčovodov a prostredníctvom hlbokého rezu pri základni Spiegelovho laloku.

C. Vyšetrenia na sopľavku nepárnokopytníkov prostredníctvom dôkladného vyšetrenia slizníc priedušnice, hrtanu, nosných dutín a sínusov a ich rozvetvenia po rozseknutí hlavy v strednej rovine a vyrezaní nosnej prepážky.

KAPITOLA VII

Pečiatkovanie

27. Za pečiatkovanie nesie zodpovednosť úradný veterinárny lekár.

28. Pečiatka je oválna značka 6,5 cm široká a 4,5 cm vysoká. Značka musí obsahovať nasledovné informácie zobrazené dokonale čitateľnými znakmi:

— v hornej časti, názov vyvážajúcej krajiny uvedený veľkými tlačenými písmenami,

— v strede, veterinárne schvaľovacie číslo bitúnku,

— v dolnej časti, jednu z nasledovných skupín iniciál: CEE, EEG alebo EWG.

Písmená musia byť vysoké 0,8 cm, číslice 1 cm.

29. Telá musia byť označené atramentovou pečiatkou v súlade s odsekom 28 takto:

— telá s hmotnosťou vyššou ako 60 kilogramov musia byť opečiatkované na každej polovici tela najmenej na nasledujúcich miestach: vonkajší povrch stehien, bedrá, chrbát, bok alebo hrudník a plece;

— ostatné telá musia byť opečiatkované najmenej na štyroch miestach, a to na oboch pleciach a na vonkajšom povrchu stehien.

30. Hlavy, jazyky, srdcia, pľúca a pečene musia byť označené atramentovou alebo vypaľovacou pečiatkou v súlade s odsekom 28. V prípade oviec a kôz však pečiatkovanie jazykov a sŕdc nie je povinné.

31. Diely získané v rozrábkarňach z riadne opečiatkovaných tiel sa musia v prípade, že nie sú opečiatkované, označiť atramentovou alebo vypaľovacou pečiatkou v súlade s odsekom 28, ktorá musí v strede namiesto veterinárneho schvaľovacieho čísla bitúnku obsahovať číslo rozrábkarne.

32. Ak sa diely tiel alebo vedľajšie jatočné produkty zasielajú v obaloch, pečiatka ako je upravená v odsekoch 28 a 31 sa umiestní na zreteľne viditeľnú etiketu pripojenú k obalu.

Táto etiketa musí naviac obsahovať nasledovné informácie:

— poradové číslo;

— anatomický popis dielov alebo vedľajších jatočných produktov;

— živočíšny druh, z ktorého diely alebo vedľajšie jatočné produkty pochádzajú;

— netto hmotnosť každého balenia.

Duplikát tejto etikety sa umiestni dovnútra každého balenia.

33. Na označovanie atramentovými pečiatkami je povolené používať výhradne metylovú fialovú.

KAPITOLA VIII

Zdravotné osvedčenie

34. Zdravotné osvedčenie sprevádzajúce mäso pri preprave do krajiny určenia musí byť vydané úradným veterinárnym lekárom v čase nakládky. Musí byť vypracovaný aspoň v úradnom jazyku krajiny určenia a obsahovať informácie uvedené vo vzore v prílohe II.

KAPITOLA IX

Skladovanie

35. Čerstvé mäso určené na obchod v rámci spoločenstva musí byť bezprostredne po prehliadke post mortem vychladené a uchovávané pri stálej vnútornej teplote najviac + 7 °C, ak ide o telá a diely mäsa a najviac + 3 °C, ak ide o vedľajšie jatočné produkty.

KAPITOLA X

Preprava

36. Čerstvé mäso sa musí prepravovať v zapečatených vozidlách alebo kontajnéroch skonštruovaných a vybavených tak, že sa počas celej prepravy dodržia teploty uvedené v kapitole IX.

37. Vozidlá alebo kontajnéry určené na prepravu mäsa musia spĺňať tieto požiadavky:

a) ich vnútorné povrchy a všetky ostatné časti, ktoré môžu prísť do styku s mäsom, musia byť z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý neovplyvňuje organoleptické vlastnosti mäsa alebo nespôsobuje jeho škodlivosť na ľudskú spotrebu; tieto povrchy musia byť hladké a ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné;

b) musia byť vybavené účinnými zariadeniami na ochranu mäsa pred hmyzom a prachom a musia byť nepriepustné, aby sa zabránilo úniku tekutín;

c) na prepravu tiel, polovíc tiel alebo štvrtí musia byť vybavené nehrdzavejúcim zariadením na zavesenie mäsa, upevneným v takej výške, aby sa mäso nemohlo dotýkať podlahy; toto ustanovenie sa nevzťahuje na mrazené mäso v hygienickom obale.

38. Vozidlá alebo kontajnéry určené na prepravu mäsa sa v žiadnom prípade nesmú používať na prepravu živých zvierat alebo akýchkoľvek výrobkov, ktoré by mohli ovplyvniť alebo kontaminovať mäso.

39. V rovnakom čase a v rovnakom vozidle alebo kontajnéri sa nesmie prepravovať žiadny iný výrobok ako mäso. Okrem toho sa v takomto vozidle alebo kontajnéri nesmú prepravovať žalúdky, ak neboli obarené, ani hlavy a nohy, ak neboli stiahnuté z kože alebo obarené a zbavené štetín.

40. Vozidlá alebo kontajnéry určené na prepravu mäsa sa musia bezprostredne po vykládke vyčistiť a dezinfikovať.

41. Telá, polovice tiel a štvrte, s výnimkou zmrazeného mäsa zabaleného v obale v súlade s hygienickými požiadavkami, musia byť počas prepravy zavesené. Ostatné diely a vedľajšie jatočné produkty musia byť zavesené alebo umiestnené na podložkách, ak nie sú zabalené alebo uložené do nehrdzavejúcich kontajnerov. Tieto podložky, obaly, alebo kontajnery musia spĺňať hygienické požiadavky. Vnútornosti sa musia vždy prepravovať v pevných obaloch, ktoré sú nepriepustné pre vodu a tuk, a ktoré sa môžu opakovane použiť len po vyčistení a dezinfekcii.

42. Úradný veterinárny lekár musí pred odoslaním zásielky zabezpečiť, že vozidlá alebo kontajnéry a podmienky nakládky spĺňajú hygienické požiadavky podľa tejto kapitoly.

PRÍLOHA II

VZOR

ZDRAVOTNÉ OSVEDČENIE

pre čerstvé mäso určené na zaslanie do členského štátu [1] EHS

č. : .....

Vyvážajúca krajina .....

Ministerstvo .....

Odbor .....

Referencia ..... (nepovinné)

I. *Identifikácia mäsa:*

Mäso z .....
(živočíšny druh)

Druh dielov .....

Druh balenia .....

Počet dielov alebo balení .....

Netto hmotnosť .....

---

[1] Pod pojmom *čerstvé mäso* sa v súlade so smernicou uvedenou v bode IV b) tohto osvedčenia rozumejú všetky časti domáceho hovädzieho dobytka, ošípaných, oviec, kôz a nepárnokopytníkov vhodné pre ľudskú spotrebu, ktoré neboli podrobené žiadnemu konzervačnému procesu; za čerstvé mäso sa však považuje aj chladené a mrazené mäso.

II. *Pôvod mäsa:*

Adresa(y) a veterinárne schvaľovacie číslo(a) schváleného bitúnku(ov)

.....

Adresa(y) a veterinárne schvaľovacie číslo(a) schválenej rozrábkarne(ní)

.....

III. *Určenie mäsa:*

Mäso bude zaslané z .....
(miesto nakládky)

do .....
(krajina a miesto určenia)

nasledovným dopravným prostriedkom ([1]) .....

Meno a adresa odosielateľa .....

Meno a adresa príjemcu .....

IV. *Zdravotné potvrdenie:*

Ja, dole podpísaný úradný veterinárny lekár osvedčujem, že:

a) vyššie uvedené mäso ([2])/balenia vyššie uvedeného mäsa ([2]) sú označené pečiatkou, ktorá potvrdzuje, že všetko mäso pochádza zo zvierat zabitých v schválených bitúnkoch;

b) po veterinárnej prehliadke vykonanej v súlade so smernicou o zdravotných problémoch, ktoré ovplyvňujú obchod v rámci spoločenstva s čerstvým mäsom, bolo/boli posúdené ako vhodné pre ľudskú spotrebu;

c) bolo/boli rozrobené v schválenej rozrábkarni ([2]);

d) prešlo/prešli/neprešlo/neprešli trichonoskopickým vyšetrením ([2])

e) prepravné vozidlá a kontajnéry a podmienky nakládky spĺňajú hygienické požiadavky stanovené v uvedenej smernici.

V ..... dňa .....

Podpis úradného veterinárneho lekára

.....

([1]) V prípade železničných vagónov a nákladných motorových vozidiel štátne registračné číslo, v prípade lietadla číslo letu.
([2]) Nehodiace sa prečiarknite.