Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor

►B

►M18 RÅDETS DIREKTIV

►M19 ———— ◄

om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fersk kød

(64/433/EØF) ◄

(EFT P 121 af 29.7.1964, s. 2012)

Ændret ved:

		Tidende nr.	side	dato
►M1	Rådets direktiv 66/601/EØF af 25. oktober 1966	P 192	3302	27.10.1966
►M2	Radets direktiv 69/349/EOF af 6. oktober 1969	L 256	5	11.10.1969
►M3	Rådets direktiv 72/461/EØF af 12. december 1972	L 302	24	31.12.1972
►M4	Rådets direktiv 72/462/EØF af 12. december 1972	L 302	28	31.12.1972
►M5	Rådets direktiv 74/387/EØF af 15. juli 1974	L 202	36	24.7.1974
►M6	Rådets direktiv 75/379/EØF af 24. juni 1975	L 172	17	3.7.1975
►M7	Rådets direktiv 81/476/EØF af 24. juni 1981	L 186	20	8.7.1981
►M8	Rådets direktiv 83/90/EØF af 7. februar 1983	L 59	10	5.3.1983
►M9	Rådets direktiv 85/323/EØF af 12. juni 1985	L 168	43	28.6.1985
►M10	Rådets direktiv 85/325/EØF af 12. juni 1985	L 168	47	28.6.1985
►M11	Rådets forordning (EØF) nr. 3768/85 af 20. december 1985	L 362	8	31.12.1985
►M12	Rådets direktiv 85/586/EØF af 20. december 1985	L 372	44	31.12.1985
►M13	Rådets direktiv 86/587/EØF af 18. november 1986	L 339	26	2.12.1986
►M14	Rådets forordning (EØF) nr. 3805/87 af 15. december 1987	L 357	1	19.12.1987
►M15	Rådets direktiv 88/288/EØF af 3. maj 1988	L 124	28	18.5.1988
►M16	Rådets direktiv 88/657/EØF af 14. december 1988	L 382	3	31.12.1988
►M17	Rådets direktiv 89/662/EØF af 11. december 1989	L 395	13	30.12.1989
►M18	Rådets direktiv 91/497/EØF af 29. juli 1991	L 268	69	24.9.1991
►M19	ændret ved Rådets direktiv 92/5/EØF af 10. februar 1992	L 57	1	2.3.1992

Ændret ved:

►A1	Tiltrædelsesakt for Danmark, Irland og Det Forenede Kongerige Storbritannien og Nordirland	L 73	14	27.3.1972
	(tilpasset ved Rådets beslutning af 1. januar 1973)	L 2	1	1.1.1973
►A2	Tiltrædelsesakt for Grækenland	L 291	17	19.11.1979
►A3	Tiltrædelsesakt for Østrig, Finland og Sverige	C 241	21	29.8.1994
	(tilpasset ved Rådets beslutning 95/1/EF, Euratom, EKSF)	L 1	1	1.1.1995

Berigtiget ved:

►**C1** Berigtigelse, EFT L 127 af 17.5.1983, s. 22 (83/90/EØF)

►**C2** Berigtigelse, EFT L 176 af 6.7.1985, s. 24 (83/90/EØF)

►**C3** Berigtigelse, EFT L 178 af 2.7.1987, s. 12 (86/587/EØF)

▼B
▼M18

RÅDETS DIREKTIV

►M19 ——————— ◄

om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fersk kød

64/433/EØF

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg, og

ud fra følgende betragtninger:

Rådets forordning (EØF) nr. 805/68 af 27. juni 1968 om den fælles markedsordning for oksekød ([1]), Rådets forordning (EØF) nr. 2759/75 af 29. oktober 1975 om den fælles markedsordning for svinekød ([2]) og Rådets forordning (EØF) nr. 3013/89 af 25. september 1989 om den fælles markedsordning for fåre- og gedekød ([3]) danner grundlag for den frie omsætning af okse-, svine-, fåre- og gedekød;

iværksættelsen af ovennævnte forordninger vil ikke få de forventede virkninger, så længe handelen inden for Fællesskabet hæmmes af forskellene mellem medlemsstaternes sundhedsforskrifter for kød;

for at fjerne disse forskelle skal medlemsstaternes sundhedsforskrifter tilnærmes hinanden sideløbende med ovennævnte forordninger;

denne tilnærmelse skal især have til formål at gøre de sundhedsmæssige betingelser for kød på slagterier og opskæringsvirksomheder samt for oplagring og transport af kød ensartede; det har vist sig formåstjenligt at fastsætte en fremgangsmåde for autorisering af de slagterier og opskæringsvirksomheder, der opfylder de sundhedsmæssige betingelser, som er fastsat ved dette direktiv samt en fremgangsmåde for EF-inspektion for at kontrollere, at autorisationsbetingelserne overholdes; der bør ligeledes skabes hjemmel for autorisering af køle- og fryselagre;

mindre virksomheder bør autoriseres efter forenklede konstruktions- og indretningskriterier under overholdelse af de i nærværende direktiv fastsatte hygiejneregler;

sundhedsmærkning af kødet og påtegning af transportdokumentet foretaget af embedsdyrlægen på oprindelsesvirksomheden anses for at være den måde, hvorpå man bedst kan give de kompetente myndigheder på bestemmelsesstedet garanti for, at en forsendelse af kød opfylder bestemmelserne i dette direktiv; hygiejnecertifikater bør bibeholdes for at kunne kontrollere bestemmelsen af visse former for kød;

reglerne, principperne og beskyttelsesforanstaltningerne i Rådets direktiv 90/675/EØF af 10. december 1990 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjelandsprodukter, der føres ind i Fællesskabet ([4]), bør finde anvendelse på varerne i nærværende direktiv;

([1]) EFT nr. L 148 af 26. 6. 1968, s. 24; senest ændret ved forordning (EØF) nr. 3577/90 (EFT nr. L 353 af 17. 12. 1990, s. 23).
([2]) EFT nr. L 282 af 1. 11. 1975, s. 1; senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1249/89 (EFT nr. L 129 af 11. 5. 1989, s. 12).
([3]) EFT nr. L 289 af 7. 10. 1989, s. 1; ændret ved forordning (EØF) nr. 3577/90 (EFT nr. L 353 af 17. 12. 1990, s. 23).
([4]) EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1.

▼**M18**

i forbindelse med samhandelen inden for Fællesskabet bør bestemmelserne i Rådets direktiv 89/662/EØF af 11. december 1989 om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked ([1]) ligeledes finde anvendelse;

det bør overlades til Kommissionen at vedtage visse gennemførelsesforanstaltninger til denne forordning; i dette øjemed bør der indføres procedurer, der sikrer et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

1. I dette direktiv fastsættes de sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning til konsum af fersk kød af husdyr af følgende arter: kvæg (herunder arterne Bubalus bubalis og Bison bison), svin, får og geder samt hovdyr, holdt som husdyr.

2. Dette direktiv gælder ikke for opskæring og oplagring af fersk kød hos detailhandlere eller i lokaler ved salgssteder, hvor opskæring og oplagring udelukkende finder sted med henblik på direkte salg til forbrugeren.

3. Dette direktiv finder anvendelse, uden at det berører specifikke fællesskabsbestemmelser for hakket kød.

4. Dette direktiv berører ikke eventuelle indskrænkninger, der følger af Traktatens almindelige bestemmelser, i markedsføringen af kød af hovdyr i detailleddet.

Artikel 2

I dette direktiv forstås ved

a) kød: alle spiselige dele af husdyr af arterne kvæg (herunder arterne Bubalus bubalis og Bison bison), svin, får og geder samt hovdyr holdt som husdyr

b) fersk kød: kød, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære, og som med undtagelse af kuldebehandling ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden

c) maskinudbenet kød: kød, der mekanisk er udvundet fra kødbærende knogler, undtagen knogler fra hovedet, fra lemmerne under forknæleddet og haseleddet samt fra svinehaler, og som er bestemt til virksomheder autoriseret i henhold til artikel 6 i direktiv 77/99/EØF ([2])

d) slagtekrop: hele et slagtedyrs krop efter afblødning, udtagning af organer, afskæring af lemmerne i forknæled og haseled, af hoved, hale og yver og endvidere for kvæg, får, geder og hovdyr efter afhudning. For svin er afskæring af lemmerne i forknæled og haseled og af hovedet ikke nødvendig, når kødet skal behandles i overensstemmelse med direktiv 77/99/EØF

e) slagteaffald: fersk kød, for så vidt det ikke hører til slagtekroppen som defineret i litra d), også selv om det stadig er i naturlig forbindelse med slagtekroppen

f) organer: slagteaffald fra bryst-, bug- og bækkenhule, inklusive luft- og spiserør

g) embedsdyrlæge: dyrlæge, der er udpeget af medlemsstatens kompetente centralmyndighed

h) afsenderland: den medlemsstat, hvorfra der forsendes fersk kød

([1]) EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13; ændret ved direktiv 90/675/EØF (EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1).

([2]) EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 85; senest ændret ved direktiv 89/662/EØF (EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13).

▼**M18**

i) bestemmelsesland: den medlemsstat, hvortil der forsendes fersk kød fra en anden medlemsstat

j) transportmidler: de dele af motorkøretøjer, jernbanevogne og luftfartøjer, der er beregnet til last, og lastrum i skibe samt containere til transport ad land-, sø- eller luftvejen

k) virksomhed: autoriseret slagterivirksomhed, autoriseret opskæringsvirksomhed, autoriseret køle- eller fryselager, eller et samlet anlæg omfattende flere af disse virksomheder

l) indpakning: beskyttelse af det ferske kød ved anvendelse af en første indpakning eller en første beholder i direkte berøring med det pågældende ferske kød samt selve denne første indpakning eller beholder

m) emballering/emballage: anbringelse af det indpakkede ferske kød i en ydre beholder samt selve denne beholder

n) særlig nødslagtning: enhver slagtning, der udføres efter ordre fra en dyrlæge på grund af et ulykkestilfælde eller alvorlige fysiologiske forstyrrelser eller funktionsforstyrrelser. Særlig nødslagtning finder sted uden for slagteriet, dersom dyrlægen skønner, at det er umuligt at transportere dyret, eller at transporten ville påføre dyret unødig lidelse.

Artikel 3

1. Hver medlemsstat drager omsorg for, at:

A. hele kroppe, halve kroppe, halve kroppe opskåret i højst tre udskæringer eller kvarte kroppe

a) kommer fra et slagteri, der opfylder betingelserne i bilag I, kapitel I og II, og som er autoriseret og kontrolleret i overensstemmelse med artikel 10, eller fra et slagteri, der har opnået særlig autorisation i overensstemmelse med artikel 4

b) hidrører fra et slagtedyr, der i overensstemmelse med bilag I, kapitel VI, er blevet undersøgt af en embedsdyrlæge før slagtningen, og efter denne undersøgelse er fundet egnet til slagtning i henhold til dette direktiv

c) behandles under tilfredsstillende hygiejniske forhold i overensstemmelse med bilag I, kapitel V og VII

d) undersøges efter slagtningen af en embedsdyrlæge i overensstemmelse med bilag I, kapitel VIII, og ikke har udvist nogen forandring med undtagelse af traumatiske læsioner opstået kort før slagtningen, lokale misdannelser eller forandringer, for så vidt det er konstateret — om fornødent ved egnede laboratorieundersøgelser — at disse læsioner, misdannelser eller forandringer ikke gør slagtekroppen og det tilhørende slagteaffald uegnet til menneskeføde eller bringer den menneskelige sundhed i fare

e) forsynes med et sundhedsmærke i overensstemmelse med bilag I, kapitel XI

f) under transporten ledsages

i) indtil den 30. juni 1993, af et hygiejnecertifikat, udstedt af embedsdyrlægen på indladningstidspunktet, og som med hensyn til form og indhold svarer til modellen i bilag V; certifikatet skal mindst være udfærdiget på det eller de officielle sprog på bestemmelsesstedet; det må ikke bestå af mere end et blad

ii) fra den 1. juli 1993, af et handelsdokument påtegnet af embedsdyrlægen, idet dette dokument

— ud over de oplysninger, der er omhandlet i bilag I, kapitel X, punkt 50, herunder for frosset kød en klar angivelse af måned og år for frysningen, skal være påført et kodenummer, der gør det muligt at identificere embedsdyrlægen

▼**M18**

— skal opbevares af adressaten i mindst et år med henblik på forevisning for den kompetente myndighed på dens anmodning

▼**A3**

— for kød bestemt til Finland og Sverige skal være forsynet med en af de betegnelser, der er anført i bilag IV, del IV, tredje led

▼**M18**

iii) af et hygiejnecertifikat i overensstemmelse med bilag I, kapitel XI, når det drejer sig om kød hidrørende fra et slagteri, der er beliggende i et område eller en zone med restriktioner, eller kød, der er bestemt til en anden medlemsstat efter transit gennem et tredjeland i plomberede lastbiler

Gennemførelsesbestemmelserne til punkt ii) og især de, der vedrører tildelingen af kodenumrene og opstilllingen af en eller flere lister, der gør det muligt at identificere embedsdyrlægerne, vedtages efter fremgangsmåden i artikel 16

g) efter undersøgelsen efter slagtningen oplagres under tilfredsstillende hygiejniske forhold i henhold til bilag I, kapitel XIV, i virksomheder, som er autoriseret i overensstemmelse med artikel 10 og kontrolleret i overensstemmelse med bilag I, kapitel X

h) i overensstemmelse med bilag I, kapitel XV, transporteres under tilfredsstillende hygiejnske forhold

B. udskæringer eller stykker, der er mindre end de i afsnit A anførte, eller udbenet kød

a) opskæres eller udbenes i en opskæringsvirksomhed, der opfylder betingelserne i bilag I, kapitel I og III, og som er autoriseret og kontrolleret i overensstemmelse med artikel 10

b) opskæres eller udbenes og udvindes i overensstemmelse med bilag I, kapitel IX, og hidrører fra

— fersk kød, der opfylder de i afsnit A anførte betingelser bortset fra litra h), samt transporteres i overensstemmelse med bilag I, kapitel XV, eller

— fersk kød indført fra tredjelande i overensstemmelse med bestemmelserne i direktiv 90/675/EØF

c) oplagres under forhold, der opfylder betingelserne i bilag I, kapitel XIV, i virksomheder, som er autoriseret i overensstemmelse med artikel 10, og kontrolleret i overensstemmelse med bilag I, kapitel X

d) kontrolleres af en embedsdyrlæge i overensstemmelse med bilag I, kapitel X

e) opfylder betingelserne i bilag I, kapitel XII, med hensyn til indpakning og emballering

f) opfylder betingelserne i afsnit A, litra c), e), f) og h)

C. slagteaffald kommer fra et autoriseret slagteri eller en autoriseret opskæringsvirksomhed. Slagteaffald i hel tilstand skal opfylde betingelserne i afsnit A og B. Skiveskåret slagteaffald skal opfylde betingelserne i afsnit B.

Slagteaffald må ikke skiveskæres, med undtagelse af lever fra kvæg, hvis sådan lever skiveskæres i en autoriseret opskæringsvirksomhed. Rådet kan med kvalificeret flertal på forslag af Kommissionen træffe afgørelse om, at denne undtagelse udvides til at omfatte lever fra andre dyr

D. fersk kød, som i overensstemmelse med bestemmelserne i dette direktiv er blevet oplagret i et autoriseret køle- eller fryselager, og som ikke siden har undergået nogen yderligere håndtering undtagen i forbindelse med oplagring

a) opfylder betingelserne i afsnit A, litra c), e), g) og h), og i afsnit B og C eller er indført fra tredjelande i overensstemmelse med bestemmelserne i direktiv 90/675/EØF

▼**M18**

b) under transporten til bestemmelsesstedet er ledsaget af det handelsdokument eller certifikat, som er omhandlet i afsnit A, litra f).

Hvis kødet skal ledsages af et certifikat, skal dette udstedes af embedsdyrlægen på grundlag af de hygiejnecertifikater, der ledsager sendingerne af fersk kød ved indlagringen, og skal angive det ferske køds oprindelse såfremt dette er indført

E. fersk kød produceret i henhold til bestemmelserne i dette direktiv, som er blevet oplagret under toldkontrol på et i overensstemmelse med direktiv 72/462/EØF [1] autoriseret køle- eller fryselager i et tredjeland, og som ikke siden har undergået nogen yderligere håndtering undtagen i forbindelse med oplagring

a) opfylder betingelserne i afsnit A, B og C

b) opfylder de særlige garantier vedrørende kontrol med og attestation for overholdelsen af oplagrings- og transportkravene

c) ledsages af et certifikat, der er i overensstemmelse med en model, der udarbejdes efter fremgangsmåden i artikel 16

Bestemmelserne om de særlige garantier vedrørende kontrol med og attestation for overholdelsen af oplagrings- og transportkravene samt betingelserne for udstedelsen af certifikatet vedtages efter fremgangsmåden i artikel 16

2. Med forbehold af Fællesskabets dyresundhedsmæssige bestemmelser gælder stk. 1 dog ikke for:

a) fersk kød til andre formål end menneskeføde

b) fersk kød, der er bestemt til udstillinger, særlige undersøgelser eller analyser, for så vidt det ved officiel kontrol kan sikres, at dette kød ikke anvendes til menneskeføde, og at det destrueres, når udstillingerne er afsluttet, eller når de særlige undersøgelser eller analyser er udført med undtagelse af det kød, der er anvendt ved analysen;

c) fersk kød, som udelukkende er bestemt til forsyning af internationale organisationer.

Artikel 4

A. Medlemsstaterne påser, at slagterier, som pr. 31. december 1991 ►**A3** , for Østrig, Finland og Sverige dog pr. 31. december 1993, ◄ behandler højst tolv storkreaturer [2] pr. uge og højst 600 storkreaturer pr. år, for så vidt som de ikke opfylder betingelserne i bilag I, underkastes følgende krav fra 1. januar 1993 ►**A3** , for Østrig, Finland og Sverige dog pr. 1. januar 1995 ◄

1) De skal opføres i et særligt veterinærregister og have et særligt autorisationsnummer, som er knyttet til den lokale kontrolinstans.

For at kunne autoriseres af de ansvarlige nationale myndigheder

a) skal virksomheden opfylde autorisationsbetingelserne i bilag II

b) skal slagteriets leder, ejer eller dennes repræsentant føre et register, som gør det muligt at kontrollere

— dyr, der tilføres virksomheden, og slagterivarer, der forlader den

— de undersøgelser, der er foretaget

— resultaterne af disse undersøgelser

Disse oplysninger skal meddeles den kompetente myndighed på dennes forlangende

---

[1] EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 28; senest ændret ved direktiv 91/69/EØF (EFT nr. L 46 af 19. 2. 1991, s. 37).

[2] Kvæg og enhovede dyr: 1,0 storkreatur
Svin: 0,33 storkreatur
Får: 0,15 storkreatur.

▼**M18**

c) slagteriet skal oplyse veterinærjenesten om slagtetidspunktet, antallet af dyr og hvor de stammer fra, således at der i overensstemmelse med bilag I, kapitel VI, kan foretages levende syn enten på bedriften eller umiddelbart før slagtningen

d) embedsdyrlægen eller en medhjælper skal være til stede under slagtningen for at sikre sig, at hygiejneforskrifterne i bilag I, kapitel V, VII og VIII overholdes.

Kan embedsdyrlægen ikke være til stede under slagtningen, må kødet først forlade virksomheden, efter at embedsdyrlægen har foretaget den undersøgelse efter slagtningen, der skal finde sted på slagtedagen

e) den kompetente myndighed skal overvåge distributionskæden for kød fra virksomheden samt mærkningen af produkter, der er erklæret uegnet til menneskeføde, og kontrollere deres senere bestemmelse og anvendelse.

Medlemsstaten udarbejder en fortegnelse over virksomheder, der er indrømmet disse undtagelser, og meddeler den samt senere ændringer til Kommissionen

f) den komptente myndighed skal sørge for, at fersk kød fra de i litra e) omhandlede virksomheder mærkes med stempler, der er godkendt til dette formål efter fremgangsmåden i artikel 16, og som angiver det lokale sundhedskontroldistrikt, som virksomheden tilhører

2) For så vidt angår en opskæringsvirksomhed, som ikke ligger i en autoriseret virksomhed og med en ugentlig produktion på ikke over tre tons, kan den kompetente myndighed meddele undtagelser i overensstemmelse med bilag II.

Bestemmelserne i bilag I, kapitel VII og IX og kapitel X, punkt 48, finder ikke anvendelse på oplagring og opskæring i de i dette afsnit omhandlede virksomheder

3) Kød, der konstateres at være i overensstemmelse med hygiejne- og sundhedskontrolforskrifterne i dette direktiv, skal forsynes med et stempel, der angiver det lokale sundhedskontroldistrikt, som oprindelsesvirksomheden tilhører; modellen til disse stempler fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16

4) Kød fra de virksomheder, der er omhandlet i denne artikel

i) må kun sælges på det lokale marked i direkte detailsalg eller til den endelige forbruger, enten fersk eller efter forarbejdning, uden emballering eller forudgående indpakning

ii) skal transporteres fra virksomheden til modtageren under tilfredsstillende hygiejniske forhold.

B. Nye virksomheder kan som en undtagelse fra de i bilag I til dette direktiv omhandlede, bestemmelser vedrørende konstruktion og indretning, i givet fald autoriseres efter fremgangsmåden i artikel 16, hvis betingelserne i afsnit A er opfyldt.

C. Kommissionens veterinæreksperter kan i samarbejde med de kompetente nationale myndigheder og i det omfang, det er nødvendigt for en ensartet anvendelse af kravene i denne artikel, foretage kontrol på stedet af et repræsentativt antal virksomheder, der er omfattet af betingelserne i denne artikel

D. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel vedtages efter fremgangsmåden i artikel 16.

E. På grundlag af en rapport fra Kommissionen tager Rådet bestemmelserne i denne artikel op til fornyet overvejelse inden den 1. januar 1998.

▼**M18**

Artikel 5

1. Medlemsstaterne drager omsorg for, at embedsdyrlægen erklærer følgende kød uegnet til menneskeføde:

a) kød fra dyr,

i) hos hvilke der er påvist en af følgende sygdomme, jf. dog de sygdomme, der er omhandlet i bilag C til direktiv 90/425/EØF ([1]):

— aktinobacillose eller generaliseret aktinomykose

— miltbrand og miltbrandsemfysem

— generaliseret tuberkulose

— generaliseret lymfadenitis

— snive

— rabies

— tetanus

— akut salmonellose

— akut brucellose

— akut svinerosen (erysipelothrix)

— botulisme

— septikæmi, pyæmi, toxæmi og viræmi

ii) der udviser akutte forandringer som følge af bronchopneumoni (lungebetændelse), pleuritis (lungebehindebetændelse, peritonitis (bughindebetændelse), metritis (børbetændelse), mastitis (yverbetændelse), arthritis (ledbetændelse), pericarditis (hjertesækbetændelse), enteritis (tarmbetændelse) eller meningoencephalitis (hjernehindebetændelse), der er bekræftet ved en grundig inspektion, eventuelt ledsaget af en bakteriologisk undersøgelse og en undersøgelse for forekomst af restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning.

Hvis resultatet af disse undersøgelser er tilfredsstillende, skal slagtekroppene dog erklæres for egnet til menneskeføde, efter at de dele, der er uegnet hertil, er blevet fjernet

iii) der er angrebet af følgende parasitære sygdomme: generaliseret sarkosporidiose og cysticerkose samt trikinose

iv) der er døde, dødfødte eller døde in utero

v) der er slagtet for unge og hvis kød er ødematisk

vi) der udviser afmagring eller stærk anæmi

vii) der har mangfoldige tumorer, abcesser eller alvorlige hæmoragier på forskellige steder af kroppen eller i forskellige organer

b) kød fra dyr,

i) der har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en tuberkulinprøve, og hvor der ved en undersøgelse foretaget i overensstemmelse med bilag I, kapitel VIII, punkt 41 G, er konstateret lokaliserede tuberkuløse processer i forskellige organer eller på flere dele af slagtekroppen.

Når sådanne tuberkuløse processer er konstateret i lymfeknuderne i et og samme organ eller på den samme del af slagtekroppen, erklæres dog kun det angrebne eller den angrebne del af slagtekroppen og de dertil hørende lymfeknuder for uegnet til menneskeføde

ii) der har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseundersøgelse, bekræftet ved forandringer, der angiver en akut lidelse.

Selv om der ikke er konstateret sådanne forandringer, skal yver, kønsorganer og blod imidlertid erklæres uegnet til menneskeføde

([1]) EFT nr. L 224 af 18. 8. 1990, s. 29; senest ændret ved direktiv 91/174/EØF (EFT nr. L 85 af 5. 4. 1991, s. 37).

▼**M18**

c) dele af slagtekroppe med omfattende forekomster af ødemer eller blodansamlinger, lokaliserede abcesser eller forureninger

— slagteaffald og organer, der udviser patologiske forandringer af infektiøs, parasitær eller traumatisk oprindelse

d) kød

— fra febersyge dyr

— der udviser tydelige afvigelser i farve, lugt smag og konsistens

e) når embedsdyrlægen konstaterer, at en slagtekrop eller slagteaffald er angrebet af caseøs lymfadenitis eller en anden betændelsestilstand, uden at denne er generaliseret eller ledsaget af afmagring

i) ethvert organ og den tilhørende lymfeknude, når den ovenfor beskrevne sygdomstilstand ses på overfladen eller inden i dette organ eller dennes lymfeknude

ii) i alle tilfælde, hvor bestemmelserne i nr. i) ovenfor ikke finder anvendelse, en læsion og alle de omgivende dele, som embedsdyrlægen finder det nødvendigt at tilbageholde under hensyntagen til læsionens alder og aktivitetsgrad, idet en gammel og solidt indkapslet læsion dog kan betragtes som inaktiv

f) kød fra stikkesåret

g) hele slagtekroppen og slagteaffaldet eller den del af slagtekroppen eller slagteaffaldet, som embedsdyrlægen finder det nødvendigt at erklære uegnet til menneskeføde, når han har konstateret, at hele den pågældende slagtekrop eller en del af denne eller af slagteaffaldet er angrebet af en anden sygdom eller lidelse end dem, der er nævnt i de foregående numre

h) slagtekroppe, hvis organer ikke er blevet undersøgt efter slagtningen

i) blod fra et dyr, hvis kød er erklæret uegnet til menneskeføde i henhold til de foregående numre samt blod, der er forurenet af mavens indhold eller af ethvert andet stof

j) kød, der hidrører fra dyr, som er blevet behandlet med

i) stoffer, som er forbudt i henhold til direktiv 81/602/EØF ([1]) og 88/146/EØF ([2])

ii) stoffer, som kan gøre kødet farligt eller skadeligt for den menneskelige sundhed, og hvorom der, efter at Den Veterinærvidenskabelige Komité har afgivet udtalelse, skal træffes afgørelse efter fremgangsmåden i artikel 16

iii) kødmørnere

k) kød, der indeholder rester af stoffer, som er tilladt i overensstemmelse med undtagelserne i artikel 4 i direktiv 81/602/EØF og artikel 2 og 7 i direktiv 88/146/EØF, eller rester af lægemidler, antibiotika, pesticider eller andre stoffer, der er skadelige, eller som eventuelt kan gøre indtagelsen af det ferske kød farlig eller skadelig for den menneskelige sundhed, såfremt disse rester overstiger de tolerancer, der er fastsat i fællesskabslovgivningen

l) kød, der er blevet forurenet eller fordærvet i et omfang, der efter udtalelse fra Den Veterinærvidenskabelige Komité kan fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16

m) lever og nyrer af dyr på mere end to år, der kommer fra områder, hvor gennemførelsen af de planer, der er godkendt i overensstemmelse med artikel 4 i direktiv 86/469/EØF ([3]), har gjort det muligt at konstatere generel forekomst af tungmetaller i miljøet

n) kød, der med forbehold af eventuelle fællesskabsbestemmelser vedrørende ioniserende stråling er blevet behandlet med ioniserende eller ultraviolet stråling

([1]) EFT nr. L 222 af 7. 8. 1981, s. 32; senest ændret ved direktiv 85/358/EØF (EFT nr. L 191 af 23. 7. 1985, s. 46).
([2]) EFT nr. L 70 af 16. 3. 1988, s. 16.
([3]) EFT nr. L 275 af 26. 9. 1986, s. 36.

▼M18

o) kød, der har en udtalt kønslig lugt.

2. Der kan eventuelt vedtages supplerende bestemmelser eller ændringer til stk. 1, efter fremgangsmåden i artikel 16 og efter udtalelse fra Den Stående Veterinærkomité, især for så vidt angår tuberkulose, brucellose og salmonellose.

▼A3

3. Indtil der vedtages fællesskabsbestemmelser, jf. stk. 2, gælder følgende regler for kød bestemt til Finland og Sverige, for så vidt angår salmonella:

a) kødforsendelserne har været underkastet en bakteriologisk stikprøveundersøgelse på oprindelsesvirksomheden efter regler, der fastsættes af Rådet, som træffer afgørelse på forslag af Kommissionen inden tiltrædelsestraktatens ikrafttrædelsesdato;

b) i) den i litra a) omhandlede undersøgelse foretages ikke, for så vidt angår kødforsendelser, der er bestemt til en virksomhed med henblik på pasteurisering, sterilisering eller anden behandling med tilsvarende virkning;

ii) i en overgangsperiode på tre år regnet fra tiltrædelsestraktatens ikrafttrædelsesdato skal det i nr. i) omhandlede kød dog være underkastet reglerne i det bekæmpelsesprogram, som anvendes af Finland og Sverige. I den forbindelse vil dette kød være underkastet de samme foranstaltninger som dem, der gælder for kød med oprindelse i Finland og Sverige. Inden udløbet af denne periode på tre år tages denne bestemmelse op til fornyet overvejelse og ændres eventuelt efter fremgangsmåden i artikel 16;

c) den i litra a) omhandlede undersøgelse foretages ikke for så vidt angår kød, der stammer fra en virksomhed omfattet af et program, som efter fremgangsmåden i artikel 16 er anerkendt som svarende til det i stk. 4 omhandlede program.

4. De garantier, der er omhandlet i stk. 3, gælder først, når Kommissionen har godkendt et bekæmpelsesprogram forelagt af Finland og Sverige. Kommissionens beslutninger skal være truffet inden tiltrædelsestraktatens ikrafttrædelsesdato, således at bekæmpelsesprogrammerne og de i stk. 3 omhandlede garantier kan gælde straks fra tiltrædelsestraktatens ikrafttrædelsesdato.

▼M18

Artikel 6

1. Medlemsstaterne drager omsorg for, at

a) det i artikel 3 omhandlede ferske svinekød og hestekød, som ikke er undersøgt for tilstedeværelsen af trikiner i overensstemmelse med bilag I til direktiv 77/96/EØF ([1]), med forbehold af de tilfælde der er nævnt i artikel 5, stk. 1, litra a), nr. iii), og stk. 2, underkastes frysebehandling i henhold til bilag IV til nævnte direktiv

b) kød

i) fra orner til avlsbrug

ii) fra kryptorkide og hermafroditiske svin

iii) med forbehold af de tilfælde, der er nævnt i artikel 5, stk. 1, litra o), fra ukastrerede svin, hvis slagtekroppe vejer over 80 kilo, medmindre virksomheden efter en metode, som anerkendes efter fremgangsmåden i artikel 16, eller i mangel af en sådan metode, efter en metode, der er anerkendt af den pågældende kompetente myndighed, kan sikre, at de slagtekroppe, der har en udtalt kønslig lugt, kan udskilles

forsynes med det særlige mærke, der er omhandlet i beslutning nr. 84/371/EØF ([2]), og underkastes den behandling, der er omhandlet i direktiv 77/99/EØF

([1]) EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 67; senest ændret ved direktiv 89/321/EØF (EFT nr. L 133 af 17. 5. 1989, s. 33).

([2]) EFT nr. L 196 af 26. 7. 1984, s. 46.

▼M18

c) maskinudbenet kød underkastes varmebehandling i overensstemmelse med direktiv 77/99/EØF

d) fersk kød og slagteaffald af dyr, hos hvilke der er påvist ikke generaliseret Cysticercus bovis eller Cysticercus cellulosae, efter fjernelse af de dele, der er uegnet til menneskeføde, underkastes frysebehandeling efter en metode, som anerkendes efter fremgangsmåden i artikel 16

e) kød af dyr, der er blevet slagtet ved nødslagtning, kun frigives til konsum på det lokale marked og kun, hvis følgende betingelser er opfyldt:

— oprindelsesbedriften er ikke omfattet af dyresundhedsmæssige restriktioner

— dyret inden slagtningen er blevet undersøgt af en dyrlæge i overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra b)

— dyret er aflivet efter bedøvelse, afblødt og har eventuelt fået udtaget organerne på stedet; dyrlægen kan i særlige tilfælde undlade bedøvelse og tillade aflivning ved skydning

— det aflivede og afblødte dyr transporteres hurtigst muligt efter aflivningen under tilfredsstillende hygiejniske forhold til et slagteri, som er autoriseret i overensstemmelse med dette direktiv. Hvis det ikke er muligt inden for en time at transportere det aflivede dyr til dette slagteri, skal det transporteres i en container eller med et transportmiddel, hvori temperaturen er på mellem 0 ºC og 4 ºC. Hvis udtagelsen af organerne ikke er foretaget i forbindelse med aflivningen, skal dette ske senest tre timer herefter; hvis udtagelsen af organerne foretages på stedet, skal organerne ledsage slagtekroppen til slagteriet

— det aflivede dyr ledsages under transporten til slagteriet af en erklæring fra den dyrlæge, der har beordret aflivningen, med oplysninger om resultatet af det levende syn, afblødningsmetoden, tidspunktet for aflivningen og den behandling, dyret eventuelt har fået og, i givet fald, resultatet af undersøgelsen af organerne; erklæringen skal svare til en model, der udarbejdes efter fremgangsmåden i artikel 16.

— slagtekroppen fra det aflivede dyr skal, hvis undersøgelsen efter slagtning i overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra d), i givet fald suppleret med en bakteriologisk undersøgelse, ikke har gjort det muligt helt eller delvis at fastlægge, om slagtekroppen er egnet til menneskeføde, behandles således, at den ikke kommer i kontakt med slagtekroppe af kød og slagteaffald, der er bestemt til menneskeføde

f) kød, der kommer fra et område med dyresundhedsmæssige restriktioner, omfattes af særlige regler, der i de enkelte tilfælde fastsættes efter fremgangmåden i artikel 16

g) de under de foregående afsnit omhandlede behandlinger foretages på oprindelsesvirksomheden eller enhver anden virksomhed, som udpeges af embedsdyrlægen

h) kødet er forsynet med det i artikel 4, afsnit A, stk. 3, omhandlede stempel.

2. Rådet, der træffer afgørelse med kvalificeret flertal på forslag af Kommissionen, fastlægger inden den 1. juli 1992 de dele af Fællesskabets område, hvor det under punkt 1, litra a), omhandlede krav kan fraviges, når

— det ved epidemiologiske undersøgelser er godtgjort, at der ikke findes trikiner

— de levende eller de aflivede dyr er omfattet af en effektiv påvisnings- og kontrolmetode.

Artikel 7

1. Medlemsstaterne drager omsorg for, at

a) kød, der erklæres for uegnet til menneskeføde, mærkes, så det klart adskiller sig fra godkendt kød

▼M18

b) kød, der erklæres uegnet til menneskeføde, behandles i overensstemmelse med direktiv 90/667/EØF ([1]).

2. De nærmere gennemførelsesbestemmelser til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16.

Artikel 8

1. Uden at det berører bestemmelserne i direktiv 86/469/EØF, skal dyrene eller kødet undersøges for restkoncentrationer, hvis embedsdyrlægen på grundlag af resultaterne af sundhedskonstrollen har mistanke om, at sådanne forekommer.

Denne undersøgelse skal foretages såvel med henblik på konstatering af restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning som deres omdannelsesprodukter og andre stoffer, der går over i kød, og som kan være sundhedsfarlige.

Hvis det undersøgte kød viser tegn på restkoncentrationer, der overstiger de tilladte tolerancer, skal det erklæres uegnet til menneskeføde.

Undersøgelserne for restkoncentrationer skal foretages efter videnskabeligt anerkendte og i praksis gennemprøvede metoder, særlig sådanne som er fastsat i fællesskabsbestemmelserne eller i andre internationale forskrifter.

Resultaterne af undersøgelserne for restkoncentrationer skal kunne vurderes efter referencemetoder, som fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 16.

Efter fremgangsmåden i artikel 16 udpeges i hver medlemsstat mindst et referencelaboratorium, som skal foretage undersøgelsen for restkoncentrationer.

2. På forslag af Kommissionen fastsætter Rådet tolerancerne for de stoffer, der kan overføres til kød, og som kan være sundhedsfarlige, bortset fra dem, der er fastlagt i direktiv 86/363/EØF ([2]) og forordning (EØF) nr. 2377/90 ([3]).

Artikel 9

Medlemsstaterne drager omsorg for

i) at der på et slagteri, der er autoriseret i henhold til artikel 10, er mindst en embedsdyrlæge til stede i hele det tidsrum, hvor dyrene undersøges før og efter slagtningen

ii) at der på en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret i henhold til artikel 10, mindst en gang om dagen er en embedsdyrlæge til stede, mens der arbejdes med kødet, for at føre kontrol med virksomhedens almindelige hygiejne og dens register over ind- og udgående fersk kød

iii) at embedsdyrlægen regelmæssigt aflægger besøg på køle- og fryselagre.

Embedsdyrlægen kan lade sig bistå af medhjælpere, der arbejder under hans tilsyn og på hans ansvar, ved

a) undersøgelsen inden slagtningen, idet medhjælperens opgave vil være at foretage en første observation af dyrene og at bistå med rent praktiske opgaver

b) undersøgelsen efter slagtningen, for så vidt som embedsdyrlægen er i stand til på stedet at føre en effektiv kontrol med hjælpernes arbejde

c) den sundhedsmæssige kontrol af opskåret og oplagret kød

d) tilsyn og kontrol med virksomheder, der er autoriseret i henhold til artikel 10.

([1]) EFT nr. L 363 af 27. 12. 1990, s. 51.
([2]) EFT nr. L 221 af 7. 8. 1986, s. 43.
([3]) EFT nr. L 224 af 18. 8. 1990, s. 1.

▼**M18**

Det maksimale antal medhjælpere, der kan bistå embedsdyrlægen, fastsættes af Rådet, der træffer afgørelse på forslag af Kommissionen, inden den 1. januar 1992. Dette antal skal sætte embedsdyrlægen i stand til at føre en effektiv kontrol med undersøgelsen efter slagtningen.

Kun personer, der opfylder betingelserne i bilag III, må ansættes som medhjælpere, efter at der har været afholdt en prøve tilrettelagt af den kompetente centralmyndighed i medlemsstaten eller af den myndighed, som er udpeget af denne centralmyndighed.

For at kunne yde ovennævnte bistand skal medhjælperne indgå i et inspektionshold, der er undergivet embedsdyrlægens kontrol. De skal være uafhængige af den pågældende virksomhed. Den kompetente myndighed i den pågældende medlemsstat sammensætter inspektionsholdet for hver enkelt virksomhed for at sikre, at embedsdyrlægen kan føre tilsyn med gennemførelsen af ovennævnte foranstaltninger.

De nærmere bestemmelser for den i denne artikel omhandlede bistand fastlægges i givet fald efter fremgangsmåden i artikel 16.

Artikel 10

1. Hver medlemsstat opstiller en liste over autoriserede virksomheder, bortset fra dem der er omhandlet i artikel 4, idet hver enkelt tildeles et veterinært autorisationsnummer. Denne liste tilsendes de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

De i bilag I, kapitel V, punkt 19, andet afsnit, andet led, omhandlede virksomheder skal ligeledes autoriseres i overensstemmelse med direktiv 71/118/EØF ([1]). Denne særlige autorisation anføres på den liste over opskæringsvirksomheder, som offentliggøres af Kommissionen.

En medlemsstat meddeler kun en virksomhed autorisation, hvis den har sikret sig, at den overholder bestemmelserne i dette direktiv.

Hvis der konstateres manglende hygiejne, og når de foranstaltninger, der er foreskrevet i bilag I, kapitel VIII, punkt 41 F, har vist sig utilstrækkelige til at råde bod herpå, suspenderer den nationale kompetente myndighed midlertidigt autorisationen.

Hvis virksomhedens leder, ejer eller dennes repræsentant ikke råder bod på de konstaterede mangler inden for den af den nationale kompetente myndighed fastsatte frist, tilbagekalder denne autorisationen.

Såfremt der er foretaget kontrol i overensstemmelse med artikel 12, tager den pågældende medlemsstat hensyn til resultaterne af denne. Eventuel suspension eller tilbagekaldelse af autorisation meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

2. Virksomhedens leder, ejer eller dennes repræsentant skal i overensstemmelse med stk. 4, andet afsnit, foretage regelmæssig kontrol af den almindelige produktionshygiejne på virksomheden, bl.a. med mikrobiologiske undersøgelser.

Denne kontrol skal omfatte redskaber, inventar og maskiner i samtlige produktionsled og om nødvendigt produkterne.

Virksomhedens leder, ejer eller dennes repræsentant skal efter anmodning fra vedkommende officielle myndighed kunne give embedsdyrlægen eller Kommissionens veterinære sagkyndige meddelelse om arten, hyppigheden og resultatet af de undersøgelser, der er foretaget med henblik herpå samt om nødvendigt navnet på undersøgelseslaboratoriet.

Arten af disse undersøgelser, deres hyppighed samt metoderne til prøveudtagning og bakteriologisk undersøgelse fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16.

([1]) EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 23; senest ændret ved direktiv 90/654/EØF (EFT nr. L 353 af 17. 12. 1990, s. 48).

▼M18

3. Virksomhedens leder, ejer eller dennes repræsentant skal iværksætte et uddannelsesprogram for personalet med henblik på at sikre, at personalet overholder de krav til produktionshygiejne, der svarer til virksomhedens produktionsstruktur.

Den embedsdyrlæge, der er ansvarlig for virksomheden, skal medvirke ved udarbejdelsen og gennemførelsen af programmet.

4. Inspektion af og kontrol med de autoriserede virksomheder sker under embedsdyrlægens ansvar; embedsdyrlægen kan, i overensstemmelse med artikel 4, når der er tale om rent praktiske opgaver, lade sig bistå af hjælpepersonale. For at sikre overholdelsen af dette direktivs bestemmelser skal embedsdyrlægen til enhver tid have fri adgang overalt på virksomheden og, i tilfælde af tvivl om kødets eller de slagtede dyrs oprindelse, til sådanne regnskabsdokumenter, der giver ham mulighed for at finde frem til det slagtede dyrs oprindelsesbedrift.

Embedsdyrlægen foretager regelmæssige analyser af resultatet af de i stk. 2 omhandlede undersøgelser. Han kan på baggrund af denne analyse lade foretage supplerende mikrobiologiske undersøgelser i samtlige produktionsled eller af produkterne.

På grundlag af resultatet af disse analyser udarbejdes en rapport, hvis konklusioner og henstillinger meddeles virksomhedens leder, ejer eller dennes repræsentant, som sørger for, at de konstaterede mangler afhjælpes med henblik på at forbedre hygiejnen.

Artikel 11

Medlemsstaterne lader en central tjeneste eller et centralt organ indsamle og udnytte resultaterne af de undersøgelser, som embedsdyrlægen foretager før og efter slagtningen, når der er påvist sygdomme, der kan overføres til mennesker.

Ved påvisning af en sådan sygdom anmeldes resultaterne i hvert enkelt tilfælde så hurtigt som muligt til de kompetente veterinærmyndigheder, der fører kontrol med oprindelsesbesætningen.

Medlemsstaterne forelægger Kommissionen oplysninger om visse sygdomme, især hvis der påvises sygdomme, der kan overføres til mennesker.

Kommissionen vedtager efter fremgangsmåden i artikel 16 gennemførelsesbestemmelser til denne artikel, herunder bestemmelser om

— hvor ofte oplysningerne skal forelægges Kommissionen
— oplysningernes art
— hvilke sygdomme indsamlingen af oplysninger skal vedrøre
— fremgangsmåden ved indsamling og udnyttelse af oplysninger.

Artikel 12

1. Veterinærsagkyndige fra Kommissionen kan, for så vidt det er nødvendigt, med henblik på en ensartet gennemførelse af dette direktiv og i samarbejde med de nationale kompetente myndigheder foretage kontrol på stedet. De har navnlig ret til at kontrollere, om de autoriserede virksomheder faktisk overholder nærværende direktivs bestemmelser. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af den foretagne kontrol.

Den medlemsstat, på hvis område der foretages kontrol, yder de sagkyndige al nødvendig støtte ved udførelsen af deres arbejde.

De almindelige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel vedtages efter fremgangsmåden i artikel 16.

Kommissionen udarbejder efter at have indhentet udtalelse fra medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité en henstilling vedrørende de regler, der skal følges ved den i dette stykke omhandlede kontrol.

2. Senest den 1. januar 1995 foretager Rådet en fornyet behandling af denne artikel på grundlag af en rapport fra Kommissionen, ledsaget af eventuelle forslag.

▼**M18**

Artikel 13

1. Efter fremgangsmåden i artikel 16 kan medlemsstaterne få tilladelse til at anvende bestemmelserne i artikel 4 på slagterier, der behandler højst 20 storkreaturer pr. uge og 1 000 storkreaturer pr. år.

a) hvis de er beliggende i områder med særlig vanskelige geografiske forhold eller forsyningsvanskeligheder

b) hvis de pr. 1. juli 1991 var omfattet af et strukturomlægningsprogram som led i en national plan, der allerede var iværksat på denne dato.

Efter samme fremgangsmåde og som undtagelse fra de omregningssatser, der er fastsat pr. storkreatur i artikel 4, afsnit A, første afsnit, kan den i første afsnit i dette stykke omhandlede undtagelse udvides til at omfatte virksomheder, der behandler højst 60 svin pr. uge, hvis følgende betingelser er opfyldt:

a) virksomhedens ejer har gennemgået en særlig uddannelse i produktionshygiejne, som er anerkendt af den kompetente myndighed

b) de dyr, der er bestemt til slagtning, tilhører virksomhedens ejer eller er blevet købt af denne med henblik på at dække de i litra d) omhandlede behov

c) behandlingen af kødet finder sted i lokaler, der opfylder betingelserne i bilag II og er beliggende i virksomheden

d) behandlingen af kødet begrænses til forsyningen af virksomheden eller til direkte salg på stedet til forbrugeren.

I forbindelse med vedtagelsen af disse undtagelser, kan der fastsættes særlige krav, navnlig med hensyn til definitionen af det lokale marked.

De virksomheder, der omfattes af disse undtagelser, skal underlægges det fællesskabstilsyn, der er fastsat for de autoriserede virksomheder.

2. Efter fremgangsmåden i artikel 16

— kan der fastsættes undtagelser fra bestemmelserne i bilag I, kapitel II, punkt 14, litra c) andet, tredje og fjerde led, kapitel VIII, punkt 42 A, nr. 2 og kapitel IX, punkt 46, litra d), på anmodning af enhver medlemsstat, som stiller tilsvarende garantier; ved disse undtagelser skal der fastsættes sundhedsmæssige betingelser, der mindst svarer til betingelserne i bilag I

— kan der vedtages supplerende krav, der er tilpasset de pågældende medlemsstaters særlige situation med hensyn til visse sygdomme, der kan bringe folkesundheden i fare

— kan der fastsættes særlige betingelser for virksomheder, der er beliggende på engrosmarkeder.

Artikel 14

1. Med forbehold af de særlige bestemmelser, der er omhandlet i dette direktiv, foretager embedsdyrlægen eller den kompetente myndighed, hvis de har mistanke om, at veterinærbestemmelserne ikke er overholdt, eller tvivl med hensyn til kødets egnethed til menneskeføde, den veterinærkontrol, som de finder passende.

2. Medlemsstaterne træffer passende administrative eller strafferetlige foranstaltninger med henblik på at sanktionere enhver overtrædelse af EF-veterinærlovgivningen, især når det fastslås, at de udstedte certifikater eller dokumenter ikke svarer til dyrenes virkelige tilstand, at mærkningen ikke er i overensstemmelse med de nævnte bestemmelser, at kødet ikke har været fremlagt til inspektion, eller ikke er blevet anvendt til det oprindeligt fastsatte formål.

Artikel 15

Bilagene til dette direktiv ændres af Rådet, der træffer afgørelse med kvalificeret flertal, på forslag af Kommissionen, bl.a. med henblik på deres tilpasning til den teknologiske udvikling.

▼**M18**

Artikel 16

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, indbringer formanden straks sagen for Den Stående Veterinærkomité, enten på eget initiativ eller efter anmodning fra en medlemsstat.

2. Kommissionens repræsentant forelægger et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver udtalelse om dette udkast inden for en frist, som formanden fastsætter under hensyn til, hvor meget spørgsmålet haster. Udtalelsen vedtages med et flertal på 54 stemmer, idet medlemsstaternes stemmer tildeles den vægt, der er fastsat i Traktatens artikel 148, stk. 2. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommissionen vedtager foranstaltningerne og bringer dem straks i anvendelse, hvis de er i overensstemmelse med komitéens udtalelse. Hvis de ikke er i overensstemmelse med komitéens udtalelse, eller der ikke forligger nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet vedtager foranstaltningerne med kvalificeret flertal.

Hvis Rådet ikke har vedtaget foranstaltninger inden tre måneder efter forelæggelsen af forslaget, vedtager Kommissionen de foreslåede foranstaltninger og iværksætter dem omgående, medmindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig imod disse foranstaltninger.

Artikel 17

Inden den 1. juli 1994 forelægger Kommissionen Rådet en rapport, ledsaget af eventuelle forslag, som Rådet træffer afgørelse om efter afstemningsreglerne i Traktatens artikel 43, vedrørende undersøgelsesmetoder, der sikrer samme sundhedsniveau som det, der sikres ved de metoder for undersøgelse før og efter slagtning, der er beskrvet i bilag I, kapitel VI og VII.

Artikel 18

De i direktiv 89/662/EØF fastsatte regler finder især anvendelse med hensyn til kontrol på oprindelsesstedet, med hensyn til tilrettelæggelse og opfølgning af den kontrol, som bestemmelsesmedlemsstaten skal foretage, samt med hensyn til de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes.

Artikel 19

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

▼**M18**

BILAG I

KAPITEL I

GENERELLE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

Virksomhederne skal som mindstekrav have følgende:

1. I lokaler, hvor fersk kød udvindes, behandles og opbevares, og i de områder og gange, som fersk kød transporteres igennem:

   a) gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres, og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed; vandet skal bortledes gennem afløb med vandlås og rist for at forhindre lugt; dog

      — er bortledning af vandet gennem afløb med vandlås og rist ikke påkrævet i de i kapitel II, punkt 14, litra d) og f), kapitel III, punkt 15, litra a), og kapitel IV, punkt 16, litra a), omhandlede lokaler, og det er tilstrækkeligt at de i punkt 16, litra a), omhandlede lokaler er indrettet således at afledning af vandet sker uhindret

      — er det tilstrækkeligt at gulvet i de i kapitel IV, punkt 17, litra a), omhandlede lokaler og i de områder og gange, som fersk kød transporteres igennem, er af vandtæt materiale, der ikke kan rådne

   b) glatte, bestandige og vandtætte vægge, der i mindst 2 m højde (slagtelokaler dog i mindst 3 m højde og i kølerum og lagre så højt, som de oplagrede produkter når op) skal være dækket med lys beklædning, som kan afvaskes. Kanter og hjørner skal være afrundede til gulv eller tilsvarende udformet, undtagen for så vidt angår de i kapitel IV, punkt 17, litra a), omhandlede lokaler;

      anvendelse af trævægge i de i kapitel IV, punkt 17, omhandlede lokaler, der er opført før 1. januar 1983, er dog ikke grundlag for tilbagekaldelse af autorisationen

   c) døre af slidstærkt materiale: døre af træ skal på alle flader være beklædt, så de er glatte og vandtætte

   d) lugtfri isoleringsmaterialer, der ikke kan rådne

   e) tilstrækkelig ventilation og god emudsugning

   f) tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning, der ikke ændrer farverne

   g) rent loft, der let kan rengøres; hvis der ikke er noget loft, skal undersiden af tagbeklædningen opfylde disse betingelser.

2. a) tilstrækkelige anordninger med varmt vand til rensning og desinfektion af hænder og til rensning af værktøj så tæt ved arbejdsstedet som muligt; hanerne må ikke være håndbetjente;

      håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rense- og desinfektionsmidler samt hygiejniske midler til at tørre hænder med

   b) anordning til desinficering af værktøj, hvor vandet skal have en temperatur på mindst 82° C

3. Passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr, så som insekter, rotter eller mus.

4. a) inventar og værktøj, så som opskæringsborde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save, af korrosionsbestandigt materiale, der ikke påvirker kødet, og som let kan renses og desinficeres. Flader, der kommer eller kan komme i berøring med kød, herunder svejsninger og sammenføjninger, skal være glatte. Anvendelse af træ er forbudt undtagen i lokaler, hvor der udelukkende findes fersk kød, som er hygiejnisk emballeret

   b) fittings og udstyr af korrosionsbestandigt materiale, der opfylder de hygiejniske krav vedrørende

      — håndtering af kød og

      — oplagring af beholdere med kød, så hverken kød eller beholdere kommer i direkte berøring med gulv eller vægge

   c) anordninger til hygiejnisk håndtering og beskyttelse af kødet under ind- og udladning; herunder hensigtsmæssigt indrettede og udstyrede modtagelses- og fordelingsområder

   d) specielle vandtætte korrosionsbestandige beholdere, forsynet med låg og lukkeanordning, som hindrer uvedkommende i at fjerne indholdet, til opbevaring af kød, der ikke er beregnet til menneskeføde; såfremt kød af denne art forekommer i større mængder eller ikke kan fjernes eller

▼M18

tilintetgøres ved arbejdsdagens afslutning, skal det opbevares i et aflåseligt lokale; fjernes kød og slageaffald gennem kanaler, skal disse være således udført og installeret, at enhver risiko for forurening af fersk kød er udelukket

e) faciliteter til hygiejnisk opbevaring af materialer til indpakning og emballering, når dette arbejde udføres i virksomheden.

5. Køleanlæg som sikrer, at de i dette direktiv fastsatte indre temperaturer i kødet overholdes; disse anlæg skal være udstyrret med det afløbssystem, der gør det muligt at udlede kondensvand uden nogen risiko for at forurene kødet.

6. Et anlæg til tilstrækkelig forsyning med drikkevand, i henhold til direktiv 80/778/EØF ([1]), under tryk; undtagelsesvis er forsyning med andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, brandslukning og køling af kølemaskiner, såfremt de hertil installerede ledninger udelukker anvendelsen af dette vand til andre formål, og der ikke er risiko for forurening af fersk kød; ledninger til vand, der ikke er drikkevand, skal være let kendelige fra drikkevandsledninger.

7. Tilstrækkelig forsyning med varmt vand af drikkevandskvalitet, i henhold til direktiv 80/778/EØF.

8. Systemer, der opfylder hygiejnekravene, til bortskaffelse af flydende og fast affald.

9. Et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, der udelukkende er til rådighed for dyrlægetjenesten, eller de nødvendige faciliteter i de i kapitel IV, punkt 17, omhandlede lagre.

10. Faciliteter, som på ethvert tidspunkt muliggør en effektiv dyrlægekontrol som foreskrevet i dette direktiv.

11. Tilstrækkeligt mange omklædningsrum med glatte, vandtætte, afvaskelige vægge og gulve, vaske og styrtebade samt vandklosetter, der er indrettet således, at der ikke kan ske forurening af produktionslokalerne; der må ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne fra toiletterne; det er ikke nødvendigt at indrette styrtebade i forbindelse med køle- og fryselagre, hvor der kun opbevares hygiejnisk emballeret fersk kød; håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rense- og desinfektionsmidler til hænderne samt hygiejniske midler til at tørre hænder med; (hanerne må ikke være hånd-eller armbetjente); håndvaskene skal forefindes i nærheden af toiletterne.

12. Et område, der er udstyret med de nødvendige faciliteter til rengøring og desinfektion af transportmidler til kød, undtagen for køle- og fryselagre, der modtager og afsender hygiejnisk emballeret fersk kød; slagterier skal have et særskilt område og særlige faciliteter til transportmidler for slagtedyr; et sådant område og sådanne faciliteter er dog ikke påkrævet, såfremt der er fastsat bestemmelser, som gør rengøring og desinfektion af transportmidler i et officielt godkendt anlæg obligatorisk.

13. Et lokale eller et aflukke til opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler og lignende produkter.

KAPITEL II

SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF SLAGTERIER

14. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal slagterier som mindstekrav have

a) egnede og hygiejniske opstaldningslokaler eller, såfremt klimaforholdene tillader det, ventefolde til anbringelse af dyrene, vægge og gulve skal være bestandige, vandtætte og lette at rengøre og desinficere; anlæggene skal have faciliteter til vanding af dyrene samt om nødvendigt til fodring af dyr; der skal om nødvendigt være et afløbssystem til bortledning af væsker

b) slagtelokaler af sådan størrelse, at arbejdet kan udføres på tilfredsstillende måde; såfremt der i et slagtelokale slagtes både svin og andre dyrearter, skal der være indrettet en særlig afdeling til slagtning af svin; en sådan særlig afdeling er dog ikke påkrævet, hvis slagtning af svin og andre dyrearter finder sted på forskellige tidspunkter, men i så tilfælde skal skoldning, afhåring, skrabning og svidning foretages i særlige afde-

([1]) EFT nr. L 229 af 30. 8. 1980, s. 11; senest ændret ved direktiv 81/858/EØF (EFT nr. L 319 af 7. 11. 1981, s. 19).

▼M18

linger, der er tydeligt adskilt fra slagtekæden enten ved et frit mellemrum på mindst 5 m eller ved en skillevæg af mindst 3 m højde

c) særlige lokaler af tilstrækkelig størrelse, der udelukkende anvendes til

— tømning, rensning og videre behandling af maver og indvolde;

sådanne særlige lokaler er dog ikke nødvendige, såfremt behandlinger af maverne foretages med mekanisk udstyr i et lukket anlæg, der er forsynet med passende ventilation, og som opfylder følgende krav:

i) udstyret skal være installeret og anbragt således, at udskillelse af tarme fra maver samt tømning og rensning af maverne foregår hygiejnisk; det skal være anbragt på et særligt sted, som er klart adskilt fra det udsatte ferske kød ved en skillevæg fra gulvet op til mindst 3 meters højde, som omgiver det område, hvor arbejdet finder sted

ii) apparatets udformning og virkemåde skal effektivt forhindre enhver forurening af fersk kød

iii) der skal anbringes et udsugningsanlæg, der fungerer på en sådan måde, at lugte og faren for aerosolforurening elimineres

iv) apparatet skal være udstyret med en anordning, der muliggør udtømning via et luket kredsløb af spildevand og maveindhold i kloaksystemet

v) det kredsløb, der anvendes til maver til og fra apparatet, skal både være klart adskilt og fjernet fra kredsløbet for andet fersk kød; straks efter tømning og rensning skal maverne fjernes på hygiejnisk måde

vi) maverne må ikke håndteres af personale, som håndterer andet fersk kød, det personale, der håndterer maverne, må ikke have adgang til andet fersk kød

— videre forarbejdning af tarme og kallun, hvis dette arbejde udføres på slagteriet; dette arbejde kan dog udføres i samme lokale som det, der er nævnt i første led, hvis det udføres på en sådan måde, at krydskontamination undgås

— behandling og rensning af andet slagteaffald end det i de foregående led nævnte, herunder en særskilt afdeling for hoveder, som skal holdes tilstrækkeligt adskilt fra andet slagteaffald, såfremt disse arbejder udføres på slagteriet uden dog at finde sted på slagtekæden

— opbevaring af huder, horn, klove og svinebørster, for så vidt disse ikke fjernes fra slagteriet på selve slagtedagen og anbringes direkte i lukkede tætte beholdere, indtil de afhentes

d) en særlig afdeling til emballering af slagteaffald, hvis denne foretages på slagteriet

e) aflåselige lokaler eller, såfremt klimaforholdene tillader det, folde, der er forbeholdt dyr, der er syge eller mistænkt for at være syge, beliggende på et hertil egnet sted og forsynet med et særskilt afløb, aflåselige lokaler, der er forbeholdt slagtning af disse dyr samt opbevaring af tilbageholdt kød og kød, der er erklæret uegnet til menneskeføde; lokaler, der er forbeholdt slagtning af sådanne dyr, er ikke obligatoriske i en virksomhed, der ikke er autoriseret af den kompetente myndighed til slagtning af disse dyr, eller når denne slagtning finder sted ved afslutningen af den normale slagtning, og der træffes foranstaltninger til at undgå forurening af kød, der er erklæret egnet til menneskeføde; i dette tilfælde skal lokalerne rengøres og desinficeres specielt under veterinærkontrollens tilsyn, inden de på ny benyttes til slagtning af dyr, der hverken er syge eller mistænkt for at være syge

f) tilstrækkeligt store køle- og fryserum forsynet med korrosionsbestandige anordninger, der er således udformet, at det ferske kød ikke kommer i berøring med gulv eller vægge, når det transporteres eller ligger oplagret

g) midler til kontrol med, hvem der kommer og går på slagteriet

h) tydelig adskillelse mellem bygningens urene og rene områder, så sidstnævnte beskyttes mod forurening

i) et ophængningssystem, så den videre behandling efter bedøvningen så vidt muligt udføres på frithængende dyr; dyrene må i intet tilfælde berøre gulvet under afhudningen

j) et glidetangssystem til kødets videre håndtering

k) såfremt der opbevares gødning på slagteriets område et specielt aflukke hertil

l) et lokale med det nødvendige udstyr til gennemførelse af trikinundersøgelse såfremt denne finder sted på virksomheden.

▼M18

KAPITEL III

SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF OPSKÆRINGSVIRKSOMHEDER

15. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal opskæringsvirksomheder som mindstekrav have

    a) kølerum, der er tilstrækkelig rummelige til opbevaring af kød; et særligt rum til emballeret kød, såfremt emballeret kød oplagres på virksomheden; uemballeret kød kan først oplagres i et sådant kølerum efter rensning og desinficering

    b) et lokale til opskæring, udbening og indpakning forsynet med termograf eller fjerntermograf

    c) et lokale til emballering, hvis dette arbejde udføres i opskæringsvirksomheden, medmindre de i kapitel XII, punkt 63, omhandlede betingelser er opfyldt

    d) et lokale til opbevaring af emballage og indpakningsmaterialer, hvis dette arbejde udføres i opskæringsvirksomheden.

KAPITEL IV

SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF KØLE- OG FRYSELAGRE

16. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk kød i henhold til kapitel XIV, punkt 66, første afsnit, som mindstekrav have

    a) kølerum, der er tilstrækkelig rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved de i nævnte punkt 66, første afsnit, fastsatte temperaturer

    b) en termograf eller fjerntermograf i eller for hvert enkelt lagerrum.

17. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk kød i henhold til bilag I, kapitel XIV, punkt 66, fjerde afsnit, som mindstekrav have

    a) frostrum, der er tilstrækkelig rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved de i nævnte punkt 66, fjerde afsnit, fastsatte temperaturer

    b) en termograf eller fjerntermograf i eller for hvert enkelt lagerrum.

KAPITEL V

HYGIEJNEFORSKRIFTER FOR PERSONALE, LOKALER, INVENTAR OG VÆRKTØJ PÅ VIRKSOMHEDERNE

18. Der kræves den størst mulige renlighed af personalet såvel som for lokaler, inventar og værktøj

    a) personale, der håndterer uindpakket eller indpakket fersk kød eller arbejder i lokaler, hvor sådant kød håndteres, emballeres eller transporteres, skal især være iført ren og let vaskbar hovedbeklædning, fodtøj og lyst arbejdstøj og om nødvendigt rene nakkebeskyttere eller anden beskyttelsespåklædning; personale, der er beskæftiget ved slagtning af dyr eller ved arbejde med eller håndtering af fersk kød, skal være iført rent arbejdstøj ved begyndelsen af hver arbejdsdag og skal skifte tøj i dagens løb, hvis det er nødvendigt, og vaske og desinificere hænderne flere gangre i løbet af arbejdsdagen, samt hver gang arbejdet genoptages; personer, der har været i berøring med syge dyr eller med inficeret kød, skal straks vaske hænder og arme omhyggeligt i varmt vand og dernæst desinficere dem; det er forbudt at ryge i arbejds- og oplagringslokaler, indladnings-, modtagelses-, fordelings- og udladningsområder og i andre områder og gange, hvorigennem der transporteres fersk kød

    b) dyr må ikke have adgang til virksomhederne, undtagen for slagteriernes vedkommende dyr, der er bestemt til slagtning, og på disse slagteriers område dyr, som er nødvendige for driften; rotter, mus, insekter og andre skadedyr skal bekæmpes systematisk

▼M18

c) udstyr og værktøj, der anvendes ved kødforarbejdningen, skal holdes i upåklagelig proper stand. De skal omhyggeligt renses og desinficeres flere gange i løbet af arbejdsdagen samt ved arbejdsdagens afslutning og før de anvendes på ny, hvis de har været forurenet.

19. Lokaler, værktøj og inventar må ikke anvendes til andre formål end bearbejdning af fersk kød eller kød af opdrættet vildt i henhold til direktiv 91/495/EØF ([1]).

Dette krav gælder ikke

— transportmateriel, der anvendes i de lokaler, der er omhandlet i punkt 17, litra a), når kødet er emballeret

— ved udskæring af fjerkrækød eller kød af vildt eller kaniner eller ved fremstilling af tilberedt kød, for så vidt disse operationer foretages på et andet tidspunkt end udskæringen af det ferske kød eller kød af opdrættet vildt, som omhandlet i første afsnit, og udskæringslokalet rengøres og desinificeres fuldstændigt, inden der på ny kan foretages udskæring af fersk kød eller kød af opdrættet vildt.

Værktøj til udskæring af kød må kun anvendes til dette formål.

20. Kød og beholdere til kød må ikke komme i direkte berøring med gulvet.

21. Der skal anvendes vand af drikkevandskvalitet til alle formål; undtagelsesvis er anvendelse af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, forudsat at de ledninger, der er installeret med henblik herpå, ikke gør det muligt at anvende dette vand til andre formål og ikke rummer fare for forurening af fersk kød. Endvidere kan andet vand undtagelsesvis anvendes til køling af kølemaskiner. Ledningerne til det vand, der ikke er af drikkevandskvalitet, skal være let kendelige fra drikkevandsledningerne.

22. Det er forbudt at strø savsmuld eller lignende på gulvet i arbejdslokaler og lagerrum til fersk kød.

23. Rengørings- og desinfektionsmidler samt lignende produkter skal anvendes således, at udstyr, arbejdsredskaber og fersk kød ikke påvirkes uheldigt. Anvendelsen skal efterfølges af en grundig afskylning af udstyret og arbejdsredskaberne i drikkevand.

24. Det er forbudt personer, der vil kunne smitte kødet, at bearbejde eller håndtere dette.

Enhver person, der arbejder med og håndterer fersk kød, skal ved ansættelsen forelægge en lægeattest, der bevidner, at der intet er til hinder for denne. Lægetilsynet med disse personer følger den gældende nationale lovgivning i vedkommende medlemsstat.

KAPITL VI

UNDERSØGELSE FØR SLAGTNINGEN (LEVENDE SYN)

25. Dyrene skal underkastes levende syn den dag, de ankommer til slagteriet, eller inden påbegyndelsen af den daglige slagtning. Denne undersøgelse skal gentages umiddelbart inden slagtningen, hvis dyret har været opstaldet natten over.

Slagteriets leder, dets ejer eller dennes repræsentant skal lette det levende syn, især med hensyn til nødvendig håndtering.

Hvert dyr, som skal slagtes, skal være forsynet med et identifikationsmærke, så den kompetente myndighed kan fastslå dyrets oprindelse.

26. a) Embedsdyrlægen skal foretage det levende syn lege artis ved tilstrækkeligt lys.

b) Embedsdyrlægen skal, når det gælder dyr, der leveres til slagteriet, kontrollere, at Fællesskabets bestemmelser for dyrevelfærd er overholdt.

27. Undersøgelsen skal afgøre

a) om dyrene er angrebet af en sygdom, der kan overføres til mennesker og dyr, eller om de frembyder symptomer på eller deres almentilstand lader befrygte et udbrud af en sådan sygdom

b) om dyrene frembyder symptomer på en sygdom eller en forstyrrelse af deres almentilstand, som kan gøre kødet uegnet til menneskeføde; ved undersøgelsen skal opmærksomheden tillige være rettet mod tegn på, at dyrene har fået indgivet stoffer med farmakologiske virkninger, eller om

([1]) Se side 41 i denne Tidende.

▼M18

dyrene har indtaget andre stoffer, der gør kødet sundhedsfarligt for mennesker

c) om dyrene er udmattede, ophidsede eller beskadigede.

28. a) udmattede eller ophidsede dyr skal hvile i mindst 24 timer, medmindre anden afgørelse træffes af embedsdyrlægen

b) dyr, hos hvilke der er blevet diagnosticeret en af de i punkt 27, litra a) og b), omhandlede sygdomme, må ikke slagtes til konsum

c) dyr, der mistænkes for at lide af en af de i punkt 27, litra a) og b), omhandlede sygdomme, må ikke slagtes umiddelbart. Sådanne dyr skal underkastes en grundig undersøgelse, således at der kan stilles en diagnose.

Hvis det er nødvendigt at foretage undersøgelse efter slagtningen for at kunne stille en diagnose, anmoder embedsdyrlægen om, at de pågældende dyr slagtes separat eller ved afslutningen af den normale slagtning.

De pågældende dyr underkastes en grundig undersøgelse efter slagtningen, som, hvis embedsdyrlægen finder det påkrævet, desuden bekræftes med en hensigtsmæssig bakteriologisk undersøgelse og en undersøgelse for forekomst af restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning, som kunne formodes at være indgivet, i betragtning af den konstaterede patologiske tilstand.

KAPITEL VII

HYGIEJNEFORSKRIFTER FOR SLAGTNING AF DYR SAMT OPSKÆRING OG HÅNDTERING AF FERSK KØD

29. Slagtedyr, der føres ind i slagtelokalerne, skal slagtes omgående, og afblødning, afhudning eller afhåring, videre behandling og udtagning af organer skal gennemføres, så forurening af kødet undgås.

30. Dyrene skal afbløde fuldstændigt; blod til menneskeføde skal opsamles i helt rene beholdere. Blodet må ikke omrøres med hænderne, men kun med redskaber i overensstemmelse med hygiejnekravene.

31. Der skal omgående foretages fuldstændig afhudning, undtagen af svin, og uanset undtagelsen i kapitel VIII, punkt 41, afsnit D, litra a), andet punktum. Hvis svinene ikke afhudes, skal børsterne straks fjernes. I forbindelse hermed kan hjælpestoffer anvendes, såfremt svinene efterfølgende afskylles fuldstændigt med drikkevand.

Afhudning af kalve- og fårehoveder er ikke nødvendig, hvis hovederne behandles på en sådan måde, at forurening af det ferske kød undgås.

32. Udtagning af organer skal foretages straks og være tilendebragt 45 minutter efter bedøvelsen eller, dersom slagtningen foregår efter en religiøs ritus, en halv time efter afblødning. Lunger, hjerte, lever, nyrer, milt og mediastinum kan enten adskilles fra eller forblive i naturlig forbindelse med slagtekroppen. Hvis de adskilles fra den, skal de forsynes med et nummer eller på anden måde mærkes, så samhørigheden med pågældende slagtekrop kan konstateres; dette gælder også for hoved, tunge, fordøjelseskanal og andre dele af dyret, der er nødvendige for undersøgelsen eller eventuelt nødvendige for den ved direktiv 86/469/EØF fastsatte kontrol. Ovennævnte dele skal forblive i umiddelbar nærhed af slagtekroppen, indtil undersøgelsen er afsluttet. For så vidt den hverken udviser sygdomstegn eller læsioner, kan penisen dog strak fjernes. Nyrerne skal hos alle dyrearter løsnes fra fedtkapslen; hos kvæg, svin og hovdyr fjernes tillige den perirenale kapsel.

33. Det er forbudt at anbringe knive i kødet, rengøre kødet med klude eller andre materialer samt at foretage oppustning. Hvis en religiøs ritus kræver oppustning af et organ, kan dette dog tillades, men i så fald må det oppustede organ ikke anvendes til menneskeføde.

34. Slagtekroppe af hovdyr, af svin, der er over fire uger, samt af kvæg, der er over seks måneder, skal fremlægges til undersøgelse efter at være midtflækket ved en længdespaltning af hvirvelsøjlen. Såfremt undersøgelsen kræver det, kan embedsdyrlægen forlange længdespaltning af hovedet eller kroppen af ethvert slagtedyr.

Af hensyn til teknologiske krav eller til lokale spisevaner kan den kompetente myndighed dog tillade, at svin fremlægges til undersøgelse uden at være midtflækket.

35. Indtil undersøgelsen er afsluttet, må slagtekroppe og slagteaffald, der ikke er blevet undersøgt, ikke kunne komme i kontakt med de slagtekroppe og det slagteaffald, der allerede er blevet undersøgt, og det er forbudt at fjerne, opskære eller foretage yderligere behandling af slagtekroppen.

▼M18

36. Kød, der er beslaglagt eller erklæret uegnet til menneskeføde, maver, indvolde og biprodukter, der ikke kan benyttes som fødevarer, må ikke kunne komme i kontakt med slagtekroppe, kød eller slagteaffald, der er erklæret egnet til menneskeføde og skal snarest muligt anbringes i specielle beholdere, der er placeret og indrettet således, at enhver forurening af andet fersk kød undgås.

37. Hvis blod eller slagteaffald fra flere dyr anbringes i samme beholder, inden undersøgelsen efter slagtningen er afsluttet, skal hele indholdet erklæres for uegnet til menneskeføde, såfremt slagtekroppen fra blot et af disse dyr er blevet erklæret for uegnet til menneskeføde.

38. Afpudsning, håndtering, yderligere behandling og transport af kød, herunder slagteaffald, skal foretages under overholdelse af alle hygiejnekravene. Når kød emballeres, skal bestemmelserne i kapitel II, punkt 14, litra d), og betingelserne i kapitel XI overholdes. Emballeret kød skal oplagres i et andet lokale end det, der benyttes til uindpakket fersk kød.

KAPITEL VIII

UNDERSØGELSE EFTER SLAGTNINGEN (KØDKONTROL)

39. Alle dele af dyret, inklusive blodet, skal undersøges umiddelbart efter slagtningen for at sikre, at kødet er egnet til menneskeføde.

40. Undersøgelsen efter slagtning skal omfatte

a) besigtigelse af det slagtede dyr og dets organer

b) palpering af de i punkt 41 omhandlede organer, og, afhængigt af embedsdyrlægens konklusioner, af uterus

c) indsnit i visse organer og i lymfeknuderne, under hensyn til resultatet af den af embedsdyrlægen foretagne undersøgelse af uterus. Hvis det under besigtigelsen eller palperingen af visse organer påvises, at dyret har sygelige forandringer, der kan forurene slagtekroppe, udstyr, personale eller arbejdslokaler, må indsnit i disse organer ikke foretages i slagtelokalet eller i andre dele af virksomheden, hvor fersk kød vil kunne forurenes

d) undersøgelse for afvigelser i konsistens, farve, lugt og eventuelt smag

e) om nødvendigt laboratorieundersøgelser, især med henblik på eventuel påvisning af de i artikel 5, stk. 1, litra j) og k), omhandlede stoffer.

41. Embedsdyrlægen skal især foretage følgende:

A. **Kvæg over seks uger**

a) besigtigelse af hovedet og svælget; undersøgelse af de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (Lnn. retropharyngei, mandibulares og parotidei) ved indsnit; undersøgelse af de udvendige tyggemuskler ved to parallelt med underkæben forløbende snit og af de indvendige tyggemuskler (interne pterygoide muskler) ved ét tilsvarende snit;

besigtelse og palpering af tungen efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges i detaljer; tonsillerne skal fjernes

b) besigtigelse af luftrøret; besigtigelse og palpering af lungerne og spiserøret; der gøres indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales), som undersøges; der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne samt et snit i lungens nederste tredjedel gennem de store bronchier; disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til menneskeføde

c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet; i hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes og skillevæggen gennemskæres

d) besigtigelse af mellemgulvet

e) besigtigelse og palpering af levere og portallymfeknuderne (Lnn. portales); indsnit på leverens bagside og ved basis af den spiegelske lap for undersøgelse af galdegangen; besigtigelse og palpering af bugspytlymfeknuderne

f) besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici og mesenterici craniales og caudales); palpering af mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne og eventuelt indsnit i disse lymfeknuder

g) besigtigelse og om fornødent palpering af milten

▼M18

h) besigtigelse af nyrerne samt eventuelt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales)

i) besigtigelse af brysthinden og bughinden

j) besigtigelse af genitalierne

k) besigtigelse og om fornødent palpering af og indsnit i yveret og dets lymfeknuder (Lnn. supramammarii); hos køer åbnes hver yverhalvdel ved et langt og dybt indsnit indtil mælkesisternerne (sinus lactiferes), og der foretages indsnit i yverets lymfeknuder, medmindre yveret ikke er bestemt til menneskeføde.

B. **Kvæg under seks uger**

a) besigtigelse af hovedet og svælget; besigtigelse og undersøgelse af de retropharyngeale lymfeknuder (Lnn. retropharyngiales); besigtigelse af munden og mund- og svælgslimhinderne samt palpering af tungen; tonsillerne fjernes efter undersøgelsen

b) besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret; palpering af lungerne; der foretages indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales), som undersøges

der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne samt et snit i lungens nederste tredjedel gennem de store bronchier; disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til menneskeføde

c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet; i hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres

d) besigtigelse af mellemgulvet

e) besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales); palpering af og om nødvendigt indsnit i leveren og dens lymfeknuder

f) besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales); palpering af mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne og om nødvendigt indsnit i disse lymfeknuder

g) besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten

h) besigtigelse af nyrerne samt om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales)

i) besigtigelse af brysthinden og bughinden

j) besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes; undersøgelse af liquor synoviales.

C. **Svin**

a) besigtigelse af hovedet og svælget; undersøgelse af de mandibulære lymfeknuder (Lnn. mandibulares) ved indsnit; besigtigelse af munden, mund- og svælgslimhinderne og tungen; tonsillerne skal fjernes

b) besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret; palpering af lungerne og de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales); der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne samt et tværgående snit i lungernes nederste tredjedel gennem luftrøret og hovedbronchierne; disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til menneskeføde

c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet; i hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres

d) besigtigelse af mellemgulvet

e) besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales); palpering af leveren og dens lymfeknuder

f) besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales); palpering af mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne og eventuelt indsnit i disse lymfeknuder;

g) besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten

h) besigtigelse af nyrerne samt om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales)

i) besigtigelse af brysthinden og bughinden

j) besigtigelse af genitalierne

▼M18

k) besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder (Lnn. supramammarii); hos søer indsnit i yverets lymfeknuder

l) besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr; i tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes.

D. **Får og geder**

a) besigtigelse af hovedet efter afhudning og i tvivlstilfælde undersøgelse af svælget, munden og tungen samt de retropharyngeale og parotideale lymfeknuder (Lnn. retropharyngei og parotidei); med forbehold af de veterinærpolitimæssige betingelser kræves disse besigtigelser ikke, hvis den kompetente myndighed kan garantere, at hovedet, herunder tunge og hjerne, ikke er bestemt til menneskeføde

b) besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret; palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales); i tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af disse organer og lymfeknuder

c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet; i tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af hjertet

d) besigtigelse af mellemgulvet

e) besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales); palpering af leveren og dens lymfeknuder; indsnit på leverens bagside for undersøgelse af galdegangene

f) besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales)

g) besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten

h) besigtigelse af nyrerne samt om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales)

i) besigtigelse af brysthinden og bughinden

j) besigtigelse af genitalierne

k) besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder

l) besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr; i tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes.

E. **Hovdyr, holdt som husdyr**

a) besigtigelse af hovedet og — efter løsning af tungen — af svælget; palpering af og eventuelt indsnit i de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (Lnn. retropharyngiales, mandibulares og parotidei); besigtigelse og palpering af tungen efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges i detaljer; tonsillerne skal fjernes

b) besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret; palpering af lungerne; palpering af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales) og eventuelt indsnit i disse lymfeknuder; der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne samt et snit i lungens nederste tredjedel gennem de store bronchier; disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til menneskeføde

c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet; i hjertet lægges der et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres

d) besigtigelse af mellemgulvet

e) besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales); palpering af leveren og dens lymfeknuder; eventuelt indsnit i leveren og portallymfeknuderne

f) besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales); eventuelt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne

g) besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten

h) besigtigelse af nyrerne samt palpering af nyrerne og eventuelt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales)

i) besigtigelse af brysthinden og bughinden

j) besigtigelse af genitalierne hos hingste og hopper

▼M18

k) besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder (Lnn. supramammarii) og eventuelt indsnit i yverets lymfeknuder

l) besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr; i tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes

m) undersøgelse af alle hvide og grå heste for melanosarkomer og melanosis med hensyn til skuldrenes muskulatur og lymfeknuder (Lnn. subrhomboidei) under skulderbladsbrusken ved løsning af den ene bovs tilhæftning; nyrerne frilægges og undersøges ved snit gennem hele nyren.

F. I tvivlstilfælde kan embedsdyrlægen foretage de snit i og undersøgelser af relevante dele af dyret, som er nødvendige for, at der kan træffes en endelig afgørelse.

Hvis embedsdyrlægen konstaterer alvorlig overtrædelse af de i dette kapitel indeholdte hygiejneregler, eller såfremt der lægges hindringer i vejen for en passende sundhedskontrol, skal han være beføjet til at træffe enhver foranstaltning og endog kunne nedsætte produktionstakten eller midlertidigt afbryde produktionen samt gribe ind over for anvendelsen af udstyr eller lokaler.

G. I ovennævnte lymfeknuder, i hvilke indsnit er krævet, foretages systematiske talrige indsnit, og knuderne besigtiges.

42. A. Embedsdyrlægen skal endvidere systematisk foretage følgende:

1) undersøgelse for cysticercose hos svin: dette indbefatter undersøgelse af de frilagte muskelflader, især lårmuskulaturen, af mellemgulvspillerne, af intercostalmuskulaturen, af hjertet, tungen og strubehovedet og eventuelt af bugvæggen og psoasmuskulaturen befriet for fedtvæv

2) undersøgelse for snive hos hovdyr ved omhyggelig besigtigelse af slimhinderne i luftrøret, svælget og næsehulen og dens bihuler efter spaltning af hovedet i midtlinjen og udtagelse af næseskillevæggen

3) trikinundersøgelse af fersk kød fra svin og heste, indeholdende skeletmuskulatur (tværstribet muskulatur);

denne undersøgelse foretages efter videnskabeligt anerkendte og i praksis gennemprøvede fremgangsmåder, særlig sådanne, som er fastsat i EF-direktiver eller i andre, internationale forskrifter;

resultaterne skal bedømmes efter en referencemetode, der er fastsat i henhold til fremgangsmåden i artikel 16 i dette direktiv efter udtalelse fra Den Veterinærvidenskabelige Komité, og som er mindst ligeså pålidelig som den trikinoskopiske undersøgelse, der er omhandlet i direktiv 77/96/EØF, bilag I, punkt 1.

Kommissionen offentliggør denne referencemetode i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

B. Resultaterne af undersøgelserne før og efter slagtningen registreres af embedsdyrlægen og anmeldes, såfremt der påvises en sygdom, der kan overføres til mennesker, som omhandlet i artikel 10, til de kompetente veterinærmyndigheder, der fører kontrol med oprindelsesbesætningen, såvel som til den person, der er ansvarlig for nævnte besætning.

KAPITEL IX

FORSKRIFTER FOR KØD TIL OPSKÆRING

43. Udskæring af kød i mindre stykker end de i artikel 3, stk. 1, afsnit A, nævnte, udbening samt skiveskæring af slagteaffald fra kvæg må kun foregå i autoriserede opskæringsvirksomheder.

44. Virksomhedens leder, ejer eller dennes repræsentant skal lette tilsynet med virksomheden, og skal især foretage den fornødne håndtering samt stille nødvendigt udstyr til rådighed for tilsynet. Han skal efter anmodning kunne give den tilsynsførende embedsdyrlæge oplysning om, hvor det kød, der findes på virksomheder, stammer fra og de slagtede dyrs oprindelse.

45. Uanset kapitel V, punkt 19, andet afsnit, må kød, der ikke opfylder betingelserne i artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra b), i dette direktiv, kun forefindes på autoriserede opskæringsvirksomheder, såfremt det opbevares i særlige afdelinger; det skal opskæres på andre steder eller på andre tidspunkter end kød, der opfylder nævnte krav. Embedsdyrlægen skal til enhver tid have fri adgang til kølerum og alle opbevarings- og arbejdslokaler for at sikre, at ovennævnte bestemmelser overholdes strengt.

46. a) fersk kød skal bringes ind i de i kapitel III, punkt 15, litra b), omhandlede lokaler, efterhånden som der er brug for det. Kødet skal straks efter

▼M18

opskæring og eventuel emballering transporteres til det i punkt 15, litra a), nævnte kølerum

b) kød, der bringes ind i opskæringslokalerne, skal være undersøgt og om nødvendigt afpudset. Arbejdspladsen til dette arbejde skal være forsynet med passende udstyr og god belysning

c) under opskæring, udbening, indpakning og emballering må kødets indre temperatur ikke overstige + 7º C. Under opskæringen må temperaturen i lokalet ikke overstige + 12º C. Under udskæring, indpakning og emballering skal lever have en konstant centrumstemperatur på højst + 3º C.

Under opskæring, udbening, skiveskæring, terningskæring, indpakning og emballering skal lever, nyrer og hovedkød have en konstant temperatur på højst + 3º C

d) uanset bestemmelserne i litra a) og c) kan kødet opskæres varmt. I så fald skal kødet transporteres direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet. I dette tilfælde skal slagtelokalet og opskæringslokalet være beliggende i samme bygningskompleks og så nær hinanden, at kødet, der skal opskæres, i én arbejdsgang bringes fra slagtelokalet til opskæringslokalet, hvor opskæringen straks skal finde sted. Kødet skal straks efter opskæring og eventuel emballering transporteres til et egnet kølerum

e) opskæringen skal udføres, så forurening af kødet undgås. Bensplinter og koaguleret blod skal fjernes. Kød, der hidrører fra opskæring, og som ikke er beregnet til menneskeføde, anbringes efterhånden i det udstyr, de beholdere eller lokaler, der er omhandlet i punkt 4, litra d).

KAPITEL X

SUNDHEDSKONTROL MED OPSKÅRET OG OPLAGRET KØD

47. Autoriserede opskæringsvirksomheder og autoriserede køle- og fryselagre skal underkastes kontrol af en embedsdyrlæge.

48. Embedsdyrlægens kontrol omfatter følgende opgaver:

— kontrol med registeret over ind- og udgående fersk kød

— sundhedskontrol med det ferske kød, som findes i de under punkt 47 nævnte virksomheder

— sundhedskontrol med det ferske kød før kødets opskæring og ved dets afsendelse fra de under punkt 47 nævnte virksomheder

— kontrol med renligheden hvad angår lokaler, anlæg og værktøj i henhold til kapitel V samt med personalets hygiejne, herunder beklædningen

— enhver anden kontrol, som embedsdyrlægen skønner nødvendig for overholdelsen af dette direktivs bestemmelser.

KAPITEL XI

SUNDHEDSMÆRKNING

49. Embedsdyrlægen er ansvarlig for sundhedsmærkningen. Embedsdyrlægen opbevarer og er ansvarlig for

a) de instrumenter, der er bestemt til sundhedsmærkning af kød, og som han først må udlevere til hjælpepersonalet på selve tidspunktet for mærkningen, og kun for det til denne mærkning nødvendige tidsrum

b) de etiketter og det indpakningsmateriale, der er forsynet med det i dette kapitel foreskrevne stempel. Etiketterne og indpakningsmaterialet udleveres i fornødent antal til hjælpepersonalet på selve det tidspunkt, hvor de skal påsættes.

50. Sundhedsmærket skal være

a) enten et ovalt mærke, der er mindst 6,5 cm bredt og 4,5 cm højt. Det skal indeholde følgende letlæselige oplysninger:

— i den øverste del afsenderlandets identifikationsbogstaver med versaler, dvs. en af følgende angivelser:

►A3 AT — ◄ B — DK — D — EL — E — ►A3 FI — ◄ F — IRL — L — N L — P — ►A3 SE — ◄ UK

efterfulgt af virksomhedens veterinære autorisationsnummer

— i den nederste del en af følgende forkortelser: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A3 eller ETY ◄

b) eller et ovalt mærke, der er mindst 6,5 cm bredt og 4,5 cm højt, det skal indeholde følgende letlæselige oplysninger:

— i den øverste del afsenderlandets navn med versaler

— midten virksomhedens veterinære autorisationsnummer

▼M18

— i den nederste del en af følgende forkortelser: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A3 eller ETY ◄.

Bogstaverne skal være mindst 0,8 cm og tallene mindst 1 cm høje.

Sundhedsmærket kan endvidere indeholde en oplysning, som gør det muligt at identificere den dyrlæge, som har foretaget sundhedskontrol med kødet.

51. Slagtekroppe skal mærkes med et farvestempel eller brændemærkes i overensstemmelse med punkt 50

— slagtekroppe, som vejer over 65 kg skal på hver halvdel mindst stemples på følgende steder: lårets yderside, lænden, ryggen, bugen og skulderen

— andre slagtekroppe skal være forsynet med mindst fire stempler, nemlig på skuldrene og på ydersiden af lårene.

52. Lever af kvæg, svin og hovdyr mærkes med brændemærkning i overensstemmelse med punkt 50.

Slagteaffald af alle de nævnte dyrearter mærkes med farvestempel eller brændemærkes i overensstemmelse med punkt 50, medmindre det er indpakket eller emballeret samt mærket i overensstemmelse med punkt 55 og 56.

53. De i opskæringsvirksomheder fremkomne udskæringer af behørigt mærkede slagtekroppe mærkes med farvestempel eller brændemærkning i overensstemmelse med punkt 50, medmindre de er indpakket eller emballeret, eller de for midterstykkets vedkommende er forsynet med et mærke, der gør det muligt at identificere oprindelsesslagteriet.

54. Emballage skal altid være mærket i overensstemmelse med punkt 55.

55. Det i punkt 52, andet afsnit, og punkt 53 omhandlede opskårne emballerede kød og slagteaffald, herunder udskåret lever fra kvæg, skal være forsynet med et mærke i overensstemmelse med punkt 50, som indeholder opskæringsvirksomheders veterinære autorisationsnummer i stedet for slagteriets, og som skal forekomme på en etiket eller trykkes på emballagen og anbringes således, at den ødelægges ved åbning af emballagen. Etiketten skal endvidere være forsynet med løbenummer. For opskåret kød eller slagteaffald, som er indpakket i overensstemmelse med kapitel XII, punkt 62, kan ovennævnte etiket dog fastgøres til indpakningen. Når slagteaffaldet er emballeret på et slagteri, skal mærket desuden indeholde dette slagteris veterinære autorisationsnummer.

56. Foruden bestemmelserne i punkt 55, skal fersk kød, der er indpakket til direkte salg til kunden, på indpakningen eller på en etiket, der er påsat denne, være forsynet med en trykt gengivelse af det i punkt 50, litra a), foreskrevne stempel. Dette stempel skal indeholde opskæringsvirksomhedens veterinære autorisationsnummer. Ved mærkning i henhold til dette punkt, kan der afviges fra de størrelser, der er angivet i punkt 50. Når slagteaffaldet er indpakket på et slagteri, skal mærket dog indeholde dette slagteris veterinære autorisationsnummer.

57. Kød fra hovdyr og dettes emballage skal være forsynet med en særlig mærkning, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16 i dette direktiv.

58. Stemplets farver skal godkendes i overensstemmelse med Rådets direktiv af 23. oktober 1962 om tilnærmelse af medlemsstaternes retsforskrifter om farvestoffer, som må anvendes i levnedsmidler ([1]).

KAPITEL XII

INDPAKNING OG EMBALLERING AF FERSK KØD

59. a) emballagen (f.eks. kasser, kartoner) skal opfylde alle hygiejnekrav, specielt må den:

— ikke kunne ændre kødets organoleptiske egenskaber

— ikke kunne overføre stoffer, der er skadelige for den menneskelige sundhed, til kødet

— være tilstrækkelig solid til at yde en effektiv beskyttelse af kødet under transport og håndtering

b) emballage må ikke genanvendes til emballering af kød, medmindre den er af korrosionsbestandigt materiale, der er let at rengøre, og forud er rengjort og desinficeret.

([1]) EFT nr. 115 af 11. 11. 1962, s. 2645/62; senest ændret ved direktiv 85/7/EØF (EFT nr. L 2 af 3. 1. 1985, s. 22).

▼**M18**

60. Såfremt opskåret fersk kød eller slagteaffald indpakkes, skal det ske straks efter opskæringen i overensstemmelse med hygiejnekravene.

    Med undtagelse af stykker af spæk og brystflæsk skal opskåret kød og slagteaffald altid være indpakket i en beskyttelsesindpakning, medmindre det transporteres ophængt.

    Denne indpakning skal være gennemsigtig og farveløs samt opfylde bestemmelserne i punkt 59, litra a), første og andet led; den må ikke genanvendes til indpakning af kød. ►**M19** Der kan undtages fra dette krav for dybfrosset kød, som uden yderligere behandling anvendes som råvare i de i direktiv 77/99/EØF eller direktiv 88/657/EØF omhandlede produkter. ◄

    Udskåret lever fra kvæg skal indpakkes hver for sig. En pakke må kun indeholde ét fuldstændigt, skiveskåret organ, der fremtræder i sin oprindelige form.

61. Indpakket kød skal emballeres.

62. Hvis indpakningen yder samme beskyttelse som emballage, behøver den dog ikke at være gennemsigtig og farveløs, og det er ikke nødvendigt at anbringe den i en ydre emballage, hvis bestemmelserne i punkt 59 i øvrigt er opfyldt.

63. Opskæring, udbening, indpakning og emballering kan foretages i samme lokale på følgende betingelser:

    a) lokalet skal være tilstrækkeligt stort og således indrettet, at hygiejnekravene opfyldes

    b) emballager og indpakningsmaterialer skal straks efter fremstillingen anbringes i en lukket beskyttelsesindpakning og sikres mod beskadigelser under transport til virksomheden, hvor de skal opbevares hygiejnisk i et fra virksomheden adskilt lokale

    c) emballagelagrene skal være støvtætte og sikret mod skadedyr og må ikke have luftforbindelse med lokaler, der indeholder stoffer, som kan forurene fersk kød; emballage må ikke opbevares på gulvet

    d) emballagen skal samles hygiejnisk, inden den bringes ind i lokalet

    e) emballagen skal bringes ind i lokalet på hygiejnisk vis og anvendes med det samme; emballagen må ikke håndteres af personer, der håndterer fersk kød

    f) kødet skal umiddelbart efter indpakningen anbringes i de hertil beregnede lagerrum.

64. Den emballage, der er omtalt i dette kapitel, må kun indeholde opskåret kød af samme dyreart.

KAPITEL XIII

HYGIEJNECERTIFIKAT

65. Det originale eksemplar af det hygiejnecertifikat, som skal ledsage kødet under transporten til bestemmelsesstedet, skal være udstedt af en embedsdyrlæge ved læsningen.

    Certifikatets indhold og form skal være i overensstemmelse med modellen i bilag IV; det skal være udfærdiget i det mindste på bestemmelsesstedets officielle sprog. Det må kun bestå af et enkelt blad.

KAPITEL XIV

OPLAGRING

66. Fersk kød skal afkøles straks efter undersøgelsen efter slagtningen. Den indre temperatur holdes konstant på højst + 7° C for slagtekroppe og udskæringer og + 3° C for slagteaffald.

    De kompetente myndigheder kan i de enkelte tilfælde indrømme undtagelser fra dette krav, med henblik på transport af kød til opskæringsvirksomheder eller slagterforretninger, der er beliggende i umiddelbar nærhed af slagteriet, for så vidt transporten ikke varer over en time, og af hensyn til modningen af kødet.

    Fersk kød til indfrysning skal hidrøre direkte fra et autoriseret slagteri eller en autoriseret opskæringsvirksomhed.

    Indfrysning af fersk kød må kun foregå i lokaler på den samme virksomhed, hvor kødet er udvundet eller opskåret, eller på autoriserede kølelagre og kun ved hjælp af egnet udstyr.

▼M18

De i artikel 3, stk. 1, afsnit A, i dette direktiv omhandlede stykker og de i kapitel XI, punkt 53, i dette bilag omhandlede stykker og slagteaffald til indfrysning skal fryses straks, medmindre der kræves modning af sundhedsmæssige årsager. I sidstnævnte tilfælde skal kødet fryses umiddelbart efter modning.

Hele kroppe, halve kroppe og halve kroppe opskåret i højst tre udskæringer eller kvarte kroppe til indfrysning skal fryses umiddelbart efter en stabiliseringsperiode.

Opskåret kød til indfrysning skal fryses umiddelbart efter opskæringen.

Frosset kød skal have en centrumstemperatur på − 12º C eller derunder og derefter lagres ved temperaturer, der ikke må være højere end denne.

Fersk kød, der fryses, skal være forsynet med angivelse af indfrysningsmåned og -år.

67. Andre varer, der kan indvirke på kødets hygiejne eller forurene det, må kun oplagres i de i kapitel IV, punkt 16 og 17, omhandlede lokaler, medmindre det ferske kød er emballeret og anbragt separat.

68. Opbevaringstemperaturen i de kapitel IV, punkt 16 og 17, omhandlede lagerlokaler skal registreres.

KAPITEL XV

TRANSPORT

69. Fersk kød skal transporteres i transportmidler, der er forsynet med en hermetisk lukkemekanisme, eller for så vidt angår fersk kød, der er importeret i overensstemmelse med direktiv 90/675/EØF, eller fersk kød i transit gennem et tredjelands område i transportmidler, som er plomberet, udformet og udstyret således, at de i kapitel XIV fastsatte temperaturer holdes under hele transporten.

Som undtagelse fra første afsnit kan hele kroppe, halve kroppe og halve kroppe, opskåret i højst tre opskæringer, eller kvarte kroppe transporteres ved temperaturer, der er højere end de temperaturer, der er fastsat i kapitel XIV, på betingelser, der skal fastsættes efter udtalelse fra Den Videnskabelige Komité efter fremgangsmåden i artikel 16 i dette direktiv.

70. Transportmidler, der er bestemt til transport af fersk kød, skal opfylde følgende betingelser:

a) de indvendige vægge eller andre dele, der kan komme i berøring med kødet, skal være af korrosionsbestandigt materiale og må hverken kunne indvirke på kødets organoleptiske egenskaber eller gøre det farligt for den menneskelige sundhed; de indvendige vægge skal være glatte og lette at rengøre og desinficere

b) de skal være forsynet med effektive anordninger til beskyttelse af kødet mod insekter og støv, og de skal være så tætte, at væsker ikke kan løbe ud

c) til transport af hele kroppe, halve kroppe og halve kroppe opskåret i højst tre udskæringer eller kvarte kroppe samt af opskåret, uemballeret kød — med undtagelse af frosset kød i hygiejnisk emballage — skal de være forsynet med ophængningsanordninger af korrosionsbestandigt materiale anbragt i en sådan højde, at kødet ikke kan berøre gulvet. Denne bestemmelse finder ikke anvendelse på dybfrosset kød, der er hygiejnisk emballeret. Ved flytransport kræves dog ikke ophængningsordninger, såfremt der forefindes korrosionsbestandige faciliteter, som tillader, at kødet kan indlades, opbevares og udlades.

71. De til kød bestemte transportmidler må aldrig anvendes til transport af levende dyr eller produkter, der kan indvirke på eller forurene kød.

72. Produkter, der eventuelt kan indvirke på kødets hygiejne eller forurene det, må ikke transporteres i samme transportmiddel samtidig med kød, medmindre der er truffet særlige sikkerhedsforanstaltninger. Emballeret og uemballeret kød skal transporteres hver for sig, medmindre der i samme transportmiddel findes en tilstrækkelig adskillelse, således at uemballeret kød ikke kommer i berøring med emballeret. Maver må kun transporteres, hvis de er skoldede eller rensede, og hoveder og tæer kun hvis de er blevet afhudet eller skoldet og skrabet.

73. Fersk kød må ikke transporteres i et transportmiddel, der ikke er rent og desinficeret.

74. Hele kroppe, halve kroppe og halve kroppe opskåret i højst tre udskæringer eller kvarte kroppe, bortset fra frosset kød i hygiejnisk emballage, skal altid

▼**M18**

transporteres hængende undtagen ved flytransport i henhold til punkt 70, litra c).

Andre udskæringer og slagteaffald skal ophænges eller anbringes på stativer, såfremt de ikke er emballeret eller anbragt i korrosionsbestandige beholdere. Stativer, emballage og beholdere skal opfylde hygiejnekravene, og skal især med hensyn til emballagen opfylde dette direktivs bestemmelser. Indvolde skal altid transporteres i emballage, der er solid og uigennemtrængelig for væsker og fedtstoffer. Den må ikke genanvendes, før den er renset og desinficeret.

75. Embedsdyrlægen skal inden afsendelsen sikre sig, at transportmidlerne og indladningsforholdene er i overensstemmelse med de i dette kapitel fastsatte hygiejnekrav.

▼**M18**

BILAG II

KAPITEL I

AUTORISATIONSBETINGELSER FOR VIRKSOMHEDER MED LILLE KAPACITET

Virksomheder med lille kapacitet skal som mindstekrav have følgende:

1) I lokaler, hvor fersk kød udvindes og behandles:

   a) gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres, og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed; for at forhindre lugt skal vandet bortledes gennem afløb med vandlås og rist

   b) glatte, bestandige og vandtætte vægge, der i mindst 2 m højde (slagtelokaler dog i mindst 3 m højde) skal være dækket med lys, vaskbar beklædning;

      anvendelse af trævægge i de i bilag I, kapitel III, punkt 16, i bilag I omhandlede lokaler, der er opført før 1. juli 1991, er dog ikke grundlag for tilbagekaldelse af autorisationen

   c) døre af lugtfrit materiale, der ikke kan rådne, og som er lette at rengøre;

      såfremt der oplagres kød i den pågældende virksomhed, skal denne have et oplagringslokale, der opfylder ovennævnte krav

   d) lugtfri isoleringsmaterialer, der ikke kan rådne

   e) tilstrækkelig ventilation og om nødvendigt god emudsugning

   f) tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning, der ikke ændrer farverne

2) a) tilstrækkelige anordninger med varmt vand til rensning og desinfektion af hænder og til rensning af værktøj så tæt ved arbejdsstedet som muligt; håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rense- og desinfektionsmidler til rådighed samt hygiejniske midler til at tørre hænder med

   b) på stedet eller i et tilstødende lokale en anordning til desinficering af værktøj, hvor vandet skal have en temperatur på mindst 82° C.

3) Passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr, så som insekter, rotter og mus.

4) a) inventar og værktøj, så som opskæringsborde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save, af korrosionsbestandigt materiale, der ikke påvirker kødet, og som let kan renses og desinficeres; anvendelse af træ er forbudt

   b) fittings og udstyr af korrosionsbestandigt materiale, der opfylder de hygiejniske krav vedrørende:

      — håndtering af kød og

      — oplagring af beholdere med kød, så hverken kød eller beholdere kommer i direkte berøring med gulv eller vægge

   c) specielle vandtætte korrosionsbestandige beholdere, forsynet med låg og lukkeanordning, som hindrer uvedkommende i at fjerne indholdet, til opbevaring af kød, der ikke er beregnet til konsum, og som skal fjernes eller tilintetgøres ved arbejdsdagens afslutning.

5) Køleanlæg som sikrer, at de i dette direktiv fastsatte indre temperaturer i kødet overholdes; disses afløb skal være forbundet med spildevandsledningerne, og må ikke kunne forurene kødet.

6) Et anlæg til tilstrækkelig forsyning med drikkevand, jf. direktiv 80/778/EØF, under tryk; undtagelsesvis er forsyning med vand, der ikke er drikkevand, dog tilladt til fremstilling af damp, brandslukning og køling af kølemaskiner, såfremt de hertil installerede ledninger udelukker anvendelsen af dette vand til andre formål, og der ikke er risiko for forurening af fersk kød; ledninger til vand, der ikke er drikkevand, skal være let kendelige fra drikkevandsledninger.

7) Et anlæg til tilstrækkelig forsyning med varmt vand af drikkevandskvalitet, i henhold til direktiv 80/778/EØF.

8) Et afløbssystem, der giver mulighed for hygiejnisk udledning af spildevand.

9) Mindst en vask samt vandklosetter; der må ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne fra toiletterne; håndvasken skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være hygiejnisk udstyr til at rense og desinficere hænderne med samt hygiejniske midler til at tørre hænder med; håndvaskene skal forefindes i nærheden af toiletterne.

▼**M18**

KAPITEL II

SÆRLIGE AUTORISATIONSBETINGELSER FOR SLAGTERIER MED LILLE KAPACITET

10) Ud over at opfylde de generelle betingelser skal slagterier med lille kapacitet som mindstekrav have:

a) opstaldningslokaler med tilstrækkelig kapacitet til dyr, der tilbringer natten på slagteriets område

b) slagtelokale samt lokaler svarende til de aktiviteter, der udøves i forbindelse med slagtningen, af en sådan størrelse, at arbejdet kan udføres på en hygiejnisk tilfredsstillende måde

c) afdelinger i slagtelokalet til bedøvelse og afblødning, som er klart adskilt fra omgivelserne

d) mure i slagtelokalet, som kan vaskes indtil mindst tre meters højde eller op til loftet; ved slagtningen skal emmen fjernes i tilstrækkelig grad

e) et ophængningssystem, så den videre behandling efter bedøvningen så vidt muligt udføres på frithængende dyr; dyrene må i intet tilfælde berøre gulvet under afhudningen

f) et kølerum med en kapacitet svarende til slagtningens omfang og art, men under alle omstændigheder med mindst et aflåseligt sted, der er forbeholdt observation af slagtekroppe, på hvilke der foretages analyse;

de kompetente myndigheder kan i de enkelte tilfælde indrømme undtagelser fra dette krav, når kødet umiddelbart sendes fra disse slagterier til opskæringsvirksomheder eller slagterforretninger, der er beliggende i umiddelbar nærhed af slagteriet, for så vidt transporten ikke varer over en time.

11) I slagtelokalet er det forbudt at tømme og rense maver og indvolde og at opbevare huder, horn, klove og svinebørster.

12) Hvis gødningen ikke dagligt kan fjernes fra slagteriets område, skal den opbevares på et sted, som er klart adskilt fra omgivelserne.

13) Dyr, der føres ind i slagtelokalet, skal straks bedøves og slagtes.

14) Syge dyr eller dyr, der mistænkes for at være syge, må ikke slagtes på virksomheden, medmindre den kompetente myndighed har givet tilladelse hertil som en undtagelse.

I tilfælde af undtagelse skal slagtningen foretages under den kompetente myndigheds opsyn, og der træffes foranstaltninger til at undgå forurening; lokalerne rengøres og desinficeres specielt under offentligt tilsyn, inden de på ny benyttes til slagtning af dyr.

▼**M18**

BILAG III

HJÆLPEPERSONALETS FAGLIGE KVALIFIKATIONER

1. Kun kandidater, der kan dokumentere, at de har fulgt et kursus i teori, herunder laboratorieøvelser, godkendt af medlemsstaternes kompetente myndigheder i de emner, der omhandles i punkt 3, litra a), i dette bilag, i mindst 400 timer og har været i praktik under tilsyn af en embedsdyrlæge i mindst 200 timer, kan gå op til den i artikel 9, fjerde afsnit, i dette direktiv, omhandlede prøve. Praktikperioden tilbringes på slagterier, i opskæringsvirksomheder, på fryselagre og kontrolposter for fersk kød.

2. Medhjælpere, der opfylder kravene i bilag II til direktiv 71/118/EØF, kan dog følge et kursus, hvor den teoretiske del kun er på 200 timer.

3. Den i artikel 9, fjerde afsnit, i dette direktiv omhandlede prøve består af en teoretisk del og den praktiske del og omfatter følgende emner:

   a) den teoretiske del:

      — grundlæggende kendskab til slagtede dyrs anatomi og fysiologi
      — grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologi
      — grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologiske anatomi
      — grundlæggende kendskab til virksomhedshygiejne, slagte-, opskærings- og oplagringshygiejne samt arbejdshygiejne
      — kendskab til metoder til og fremgangsmåde ved slagtning, kontrol, tilvirkning, indpakning, emballering og transport af fersk kød
      — kendskab til de med udøvelsen af deres arbejde forbundne love og administrative bestemmelser
      — prøvetagningsmetoder

   b) den praktiske del:

      — undersøgelse og vurdering af slagtede dyr
      — bestemmelse af dyreart efter undersøgelse af typiske dele af dyret
      — bestemmelse af et vist antal dele af slagtede dyr, der har undergået forandringer, og kommentarer hertil
      — undersøgelse efter slagtningen på et slagteri
      — hygiejnekontrol
      — prøvetagning.

▼M18

BILAG IV

MODEL

HYGIEJNECERTIFIKAT

for fersk kød (1) som omhandlet i artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra f), nr. iii) i direktiv 64/433/EØF

Nr. (2) .....

Afsendelsessted: .....

Ministerium: .....

Myndighed: .....

Reference (2): .....

I. **Kødets identifikation**

Kød af: .....
(dyrets art)

Stykkernes art: .....

Emballagens art: .....

Antal stykker eller kolli: .....

Indfrysningsmåned(er) og -år: .....

Nettovægt: .....

II. **Kødets oprindelse**

Det/de autoriserede slagteri(er)s adresse og veterinære autorisationsnummer: .....
.....

Den/de autoriserede opskæringsvirksomhed(er)s veterinære autorisationsnummer: .....
.....

Det/de autoriserede lagres adresse og veterinære autorisationsnummer: .....
.....

III. **Kødets forsendelse**

Kødet afsendes

fra: .....
(afsendelsessted)

til: .....
(bestemmelsesland og -sted)

med følgende transportmiddel (3): .....

Afsenders navn og adresse: .....
.....

Modtagers navn og adresse: .....
.....

(1) Fersk kød: i henhold til det direktiv, der er nævnt under punkt IV i dette certifikat, forstås herved enhver del af husdyr af arterne kvæg, svin, får, geder og hovdyr, der er egnet til menneskeføde, og som ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden; dog betragtes kuldebehandlet kød som fersk kød.

(2) Kan udelades.

(3) For jernbanevogne og lastbiler anføres registreringsnummeret, for fly rutenummer og for skibe navnet samt eventuelt nummeret på containeren.

▼M18

IV. Erklæring om kødets egnethed til menneskeføde

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer, at ovennævnte kød for så vidt angår produktion og kontrol er tilvejebragt i overensstemmelse med direktiv 64/433/EØF:

— på et slagteri, der er beliggende i et område eller en zone med restriktioner (4),

— er bestemt til en medlemsstat efter transit gennem et tredjeland (4),

►(1) — er bestemt til Finland og Sverige (4):

i) den undersøgelse, der er omhandlet i artikel 5, stk. 3, litra a), er blevet foretaget (4)

ii) kødet er bestemt til forarbejdning (4)

iii) kødet stammer fra en virksomhed omfattet af et program som det, der er omhandlet i artikel 5, stk. 3, litra c) (4). ◄

Udfærdiget i ..... den .....

.....

(Embedsdyrlægens navn og underskrift)

(4) Det ikke-relevante overstreges.

▼M18

BILAG V

MODEL

HYGIEJNECERTIFIKAT

for fersk kød bestemt til en EØF-medlemsstat (1)

Nr. (2) .....

Afsenderland: .....

Ministerium: .....

Myndighed: .....

Reference (2): .....

I. **Kødets identifikation**

Kød af: .....
(dyreart)

Stykkernes art: .....

Emballagens art: .....

Antal stykker eller kolli: .....

Indfrysningsmåned(er) og -år: .....

Nettovægt: .....

II. **Kødets oprindelse**

Det/de autoriserede slagteri(er)s adresse og veterinære autorisationsnummer: .....

.....

Den/de autoriserede opskæringsvirksomhed(er)s veterinære autorisationsnummer: .....

.....

Det/de autoriserede lagres adresse og veterinære autorisationsnummer: .....

.....

III. **Kødets forsendelse**

Kødet afsendes fra: .....
(afsendelsessted)

til: .....
(bestemmelsesland og -sted)

med følgende transportmiddel (3): .....

Afsenders navn og adresse: .....

.....

Modtagers navn og adresse: .....

.....

(1) Fersk kød: i henhold til det direktiv, der er nævnt under punkt IV, i dette certifikat, forstås herved enhver del af husdyr af arterne kvæg, svin, får, geder og hovdyr, der er egnet til menneskeføde, og som ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden; dog betragtes kuldebehandlet kød som fersk kød.

(2) Kan udelades.

(3) For jernbanevogne og lastbiler anføres registreringsnummeret, for fly rutenummeret og for skibe navnet samt eventuelt nummeret på containeren.

▼M18

IV. **Erklæring om kødets egnethed til menneskeføde**

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer, at ovennævnte kød for så vidt angår produktion og kontrol er tilvejebragt i overensstemmelse med direktiv 64/433/EØF om sundhedsmæssige problemer vedrørende handelen med fersk kød inden for Fællesskabet, og at det derfor er fundet egnet til menneskeføde, som det foreligger.

Udfærdiget i ..... den .....

.....

(Embedsdyrlægens underskrift)