Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

►B ►M18 **NEUVOSTON DIREKTIIVI,**

►M19 ———— ◄

terveyttä koskevista vaatimuksista tuoreen lihan tuotannossa ja markkinoille saattamisessa

(64/433/ETY) ◄

(EYVL P 121, 29.7.1964, s. 2012)

Muutettu:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►M1	Neuvoston direktiivi 66/601/ETY, annettu 25 päivänä lokakuuta 1966	P 192	3302	27.10.1966
►M2	Council Directive 69/349/EEC of 6 October 1969 (*)	L 256	5	11.10.1969
►M3	Neuvoston direktiivi 72/461/ETY annettu 12 päivänä joulukuuta 1972	L 302	24	31.12.1972
►M4	Neuvoston direktiivi 72/462/ETY annettu 12 päivänä joulukuuta 1972	L 302	28	31.12.1972
►M5	Council Directive 74/387/EEC of 15 July 1974 (*)	L 202	36	24.7.1974
►M6	Neuvoston direktiivi 75/379/ETY, annettu 24 päivänä kesäkuuta 1975	L 172	17	3.7.1975
►M7	Neuvoston direktiivi 81/476/ETY, annettu 24 päivänä kesäkuuta 1981	L 186	20	8.7.1981
►M8	Neuvoston direktiivi 83/90/ETY, annettu 7 päivänä helmikuuta 1983	L 59	10	5.3.1983
►M9	Neuvoston direktiivi 85/323/ETY, annettu 12 päivänä kesäkuuta 1985	L 168	43	28.6.1985
►M10	Neuvoston direktiivi 85/325/ETY, annettu 12 päivänä kesäkuuta 1985	L 168	47	28.6.1985
►M11	Neuvoston asetus (ETY) N:o 3768/85, annettu 20 päivänä joulukuuta 1985	L 362	8	31.12.1985
►M12	Neuvoston direktiivi 85/586/ETY, annettu 20 päivänä joulukuuta 1985	L 372	44	31.12.1985
►M13	Neuvoston direktiivi 86/587/ETY, annettu 18 päivänä marraskuuta 1986	L 339	26	2.12.1986
►M14	Neuvoston asetus (ETY) N:o 3805/87, annettu 15 päivänä joulukuuta 1987	L 357	1	19.12.1987
►M15	Neuvoston direktiivi 88/288/ETY, annettu 3 päivänä toukokuuta 1988	L 124	28	18.5.1988
►M16	Neuvoston direktiivi 88/657/ETY, annettu 14 päivänä joulukuuta 1988	L 382	3	31.12.1988
►M17	Neuvoston direktiivi 89/662/ETY, annettu 11 päivänä joulukuuta 1989	L 395	13	30.12.1989
►M18	Neuvoston direktiivi 91/497/ETY, annettu 29 päivänä heinäkuuta 1991	L 268	69	24.9.1991
►M19	muutettu neuvoston direktiivillä 92/5/ETY, annettu 10 päivänä helmikuuta 1992	L 57	1	2.3.1992

Muutettu:

►A1	Tanskan, Irlannin ja Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin Yhdistyneen kuningaskunnan liittymisasiakirja (*)	L 73	14	27.3.1972
	(mukautettu neuvoston 1 päivänä tammikuuta 1973 tekemällä päätöksellä)	L 2	1	1.1.1973

(*) Tätä asiakirjaa ei ole julkaistu suomenkielisenä.

►**A2**	Kreikan liittymisasiakirja	L 291	17	19.11.1979
►**A3**	Itävallan, Suomen ja Ruotsin liittymisasiakirja	C 241	21	29.8.1994
	(mukautettu neuvoston päätöksellä 95/1/EY, Euratom, EHTY)	L 1	1	1.1.1995

Oikaistu:

►**C1** Oikaisu, EYVL L 231, 29.8.2001, s. 20 (91/497/ETY)

▼B
▼M18

NEUVOSTON DIREKTIIVI,

►M19 ——————— ◄

terveyttä koskevista vaatimuksista tuoreen lihan tuotannossa ja markkinoille saattamisessa

(64/433/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 43 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon,

ottaa huomioon talous- ja sosiaalikomitean lausunnon,

sekä katsoo, että

naudan- ja vasikanlihan markkinoiden yhteisistä järjestelyistä 27 päivänä kesäkuuta 1968 annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 805/68 ([1]), sianlihan markkinoiden yhteisistä järjestelyistä 29 päivänä lokakuuta 1975 annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 2759/75 ([2]) ja lampaan- ja vuohenlihan markkinoiden yhteisistä järjestelyistä 25 päivänä syyskuuta 1989 annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 3013/89 ([3]) luodaan perusta naudan- ja vasikanlihan, sianlihan, lampaanlihan ja vuohenlihan vapaalle liikkuvuudelle,

edellä mainittujen asetusten täytäntöönpanolla ei ole toivottua vaikutusta, niin kauan kuin lihaa koskevien jäsenvaltioiden terveyssäännösten väliset erot ovat yhteisön sisäisen kaupan esteenä,

näiden erojen poistamiseksi on tarpeen lähentää terveyttä koskevia jäsenvaltioiden säännöksiä edellä mainittujen asetusten mukaisesti,

tällä lähentämisellä on erityisesti pyrittävä yhdenmukaistamaan teurastamoissa ja leikkaamoissa sekä varastoinnin ja kuljetuksen aikana lihaa koskevat terveysvaatimukset; näyttää suotavalta ottaa käyttöön tässä direktiivissä säädettyjen terveysvaatimusten mukaisten teurastamojen ja leikkaamojen hyväksyntä-menettely sekä yhteisön tarkastusmenettely tällaisen hyväksynnän edellytysten noudattamisen tarkastamiseksi; olisi säädettävä myös kylmävarastojen hyväksynnästä,

kapasiteetiltaan pienet laitokset olisi hyväksyttävä yksinkertaistettujen rakennetta ja infrastruktuuria koskevien vaatimusten pohjalta tässä direktiivissä säädettyjä hygieniasääntöjä noudattaen,

lihan terveysmerkintä ja sen laitoksen virkaeläinlääkärin, josta liha on peräisin, hyväksymä kuljetusasiakirja ovat parhaat keinot takeiden antamiseksi määrämaan toimivaltaisille viranomaisille siitä, että lihatuotelähetys on tämän direktiivin säännösten mukainen; terveystodistus olisi säilytettävä, jotta tietynlaisen lihan määräpaikka voitaisiin tarkastaa,

tässä yhteydessä olisi sovellettava kolmansista maista yhteisöön tuotavien tuotteiden eläinlääkärin tarkastusten järjestämistä koskevista periaatteista 10 päivänä joulukuuta 1990 annetussa neuvoston direktiivissä 90/675/ETY ([4]) esitettyjä sääntöjä, periaatteita ja turvatoimenpiteitä,

jäsenvaltioiden välisen kaupan yhteydessä olisi myös sovellettava sisämarkkinoiden toteuttamiseksi yhteisön sisäisessä kaupassa tehtä-

([1]) EYVL N:o L 148, 28.6.1968, s. 24. Asetusta on muutettu viimeksi asetuksella (ETY) N:o 3577/90 (EYVL N:o L 353, 17.12.1990, s. 23)
([2]) EYVL N:o L 282, 1.11.1975, s. 1. Asetusta on muutettu viimeksi asetuksella (ETY) N:o 1249/89 (EYVL N:o L 129, 11.5.1989, s. 12)
([3]) EYVL N:o L 289, 7.10.1989, s. 1. Asetusta on muutettu asetuksella (ETY) N:o 3577/90 (EYVL N:o L 353, 17.12.1990, s. 23)
([4]) EYVL N:o L 373, 31.12.1990, s. 1

▼M18

vistä eläinlääkärintarkastuksista 11 päivänä joulukuuta 1989 annetussa neuvoston direktiivissä 89/662/ETY ([1]) vahvistettuja sääntöjä, ja

komission tehtäväksi olisi annettava eräiden tämän direktiivin täytäntöönpanoon liittyvien toimenpiteiden toteuttaminen; tätä varten olisi säädettävä menettelyistä komission ja jäsenvaltioiden välisen tiiviin ja tehokkaan yhteistyön aikaansaamiseksi pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

1 Tässä direktiivissä säädetään terveyttä koskevista säännöistä kotieläiminä pidettävistä nautaeläimistä (mukaan lukien lajit *Bubalus bubalis* ja *Bison bison*), sioista, lampaista ja vuohista sekä kotieläiminä pidettävistä kavioeläimistä saatavan ihmisravinnoksi tarkoitetun tuoreen lihan tuotannossa ja markkinoille saattamisessa.

2 Tätä direktiiviä ei sovelleta vähittäismyyntiliikkeissä tai myyntipisteiden yhteydessä olevissa tiloissa suoritettavaan tuoreen lihan leikkaamiseen ja varastointiin, jos leikkaaminen ja varastointi suoritetaan yksinomaan kuluttajalle suoraan tuolla paikalla tapahtuvaa myyntiä varten.

3 Tätä direktiiviä sovelletaan rajoittamatta jauhettua lihaa koskevien yhteisön erityisten sääntöjen soveltamista.

4 Tämä direktiivi ei vaikuta perustamissopimuksen yleisten määräysten mukaisesti mahdollisesti määrättyihin kavioeläinten lihan vähittäismyyntiä koskeviin rajoituksiin.

2 artikla

Tässä direktiivissä tarkoitetaan:

a) ”lihalla” kaikkia kotieläiminä pidettävien nautaeläinten (mukaan lukien lajit *Bubalus bubalis* ja *Bison bison*), sikojen, lampaiden, vuohien ja kavioeläinten ihmisravinnoksi soveltuvia osia,

b) ”tuoreella lihalla” lihaa, mukaan lukien tyhjiöpakkaukseen tai suojakaasupakkaukseen kääritty liha, jolle ei ole suoritettu muuta käsittelyä kuin kylmäkäsittely säilyvyyden varmistamiseksi,

c) ”luulihalla” lihaa, joka on saatu mekaanisin keinoin lihaa sisältävistä luista lukuun ottamatta pään luita, raajojen luita etupolvi- ja kinnernivelten alapuolelta sekä sikojen häntäluita, ja joka on tarkoitettu direktiivin 77/99/ETY 6 artiklan mukaisesti hyväksyttyjä laitoksia varten ([2]),

d) ”ruholla” teuraseläimen koko ruumista verenlaskun, sisäelinten poiston ja raajojen poiston etupolvi- ja kinnernivelistä, pään, hännän ja utareiden poiston, sekä nautaeläinten, lampaiden, vuohien ja kavioeläinten osalta nylkemisen jälkeen. Sikojen osalta raajojen poistosta etupolvi- ja kinnernivelistä ja pään poistosta voidaan kuitenkin luopua, jos liha on tarkoitettu käsiteltäviksi direktiivin 77/99/ETY mukaisesti,

e) ”sivutuotteilla” muuta kuin d kohdassa määriteltyä ruhoon kuuluvaa tuoretta lihaa, vaikka se jäisi luonnollisesti ruhon yhteyteen,

f) ”sisäelimillä” rinta-, vatsa- ja lantio-ontelon elimiä mukaan lukien henki- ja ruokatorvi,

g) ”virkaeläinlääkärillä” jäsenvaltion toimivaltaisen keskusviranomaisen nimittämää eläinlääkäriä,

h) ”lähettäjämaalla” jäsenvaltiota, josta tuore liha lähetetään,

([1]) EYVL N:o L 395, 30.12.1989, s. 13. Direktiiviä on muutettu direktiivillä 90/675/ETY (EYVL N:o L 373, 31.12.1990, s. 1)

([2]) EYVL N:o L 26, 31.1.1977, s. 35. Direktiiviä on viimeksi muutettu direktiivillä 89/662/ETY (EYVL N:o L 395, 30.12.1989, s. 13)

▼**M18**

i) ”määrämaalla” jäsenvaltiota, johon tuore liha lähetetään toisesta jäsenvaltiosta,

j) ”kuljetusvälineellä” moottoriajoneuvojen, kiskoilla liikkuvien kulkuneuvojen ja ilma-alusten rahdinkuljetukseen tarkoitettuja osia sekä laivojen ruumia, tai maitse, meritse tai ilmateitse kuljetettaviksi tarkoitettuja kontteja,

k) ”laitoksella” hyväksyttyä teurastamoa, hyväksyttyä leikkaamoa tai hyväksyttyä kylmävarastoa tai yksikköä, jossa on useita tällaisia laitoksia,

l) ”käärimisellä” tai ”kääreellä” tuoreen lihan suojaamista käyttämällä käärettä tai astiaa, joka on suoraan kosketuksessa kyseiseen tuoreeseen lihaan ja käärettä tai astiaa sinänsä,

m) ”pakkaamisella” tai ”pakkauksella” kääritytuoreen lihan sijoittamista toiseen astiaan ja jälkimmäistä astiaa sinänsä,

n) ”hätäteurastuksella” kaikkia teurastuksia, jotka eläinlääkäri määrää suoritettaviksi onnettomuuden tai vakavien fysiologisten tai toiminnallisten häiriöiden vuoksi. Hätäteurastus voidaan suorittaa teurastamon ulkopuolella, jos eläinlääkäri katsoo, että eläimen kuljetus on mahdotonta tai että se voisi aiheuttaa eläimelle tarpeettomia kärsimyksiä.

3 artikla

1 Jäsenvaltioiden on huolehdittava:

A. ruhojen, puoliruhojen tai korkeintaan kolmeen kappaleeseen leikattujen puoliruhojen sekä neljännesruhojen osalta, että

a) ne ovat peräisin liitteessä I olevassa I ja II luvussa säädetyt edellytykset täyttävästä ja 10 artiklan mukaisesti hyväksytystä ja valvotusta teurastamosta tai 4 artiklan mukaisesti erityisesti hyväksytystä teurastamosta,

b) ne ovat peräisin teuraseläimestä, jolle virkaeläinlääkäri on suorittanut *ante mortem* -tarkastuksen liitteessä I olevan VI luvun mukaisesti, ja jonka on tällaisen tarkastuksen tuloksena todettu sopivan teurastettavaksi tämän direktiivin mukaisesti,

c) niitä on käsitelty tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa liitteessä I olevan V ja VII luvun mukaisesti,

d) virkaeläinlääkäri on suorittanut niille *post mortem* -tarkastuksen liitteessä I olevan VIII luvun mukaisesti, eikä niissä esiinny muutoksia lukuun ottamatta avoruhjeita, jotka ovat syntyneet juuri ennen teurastusta, tai paikallisia epämuodostumia tai muutoksia jos todetaan, tarvittaessa asianmukaisin laboratoriokokein, että nämä muutokset tai epämuodostumat eivät tee ruhoa ja teurastuksen sivutuotteita ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi tai ihmisen terveydelle vaarallisiksi,

e) niissä on liitteessä I olevan XI luvun mukainen terveysmerkintä,

f) niiden mukana on kuljetuksen ajan:

i) kesäkuun 30 päivään 1993 asti, virkaeläinlääkärin lastaushetkellä antama, muodoltaan ja sisällöltään liitteessä V esitetyn mallin mukainen terveystodistus, joka on laadittava ainakin määrämaan virallisella kielellä tai virallisilla kielillä. Todistus on laadittava yhdelle paperiarkille,

ii) alkaen 1 päivästä heinäkuuta 1993 virkaeläinlääkärin hyväksymä kaupallinen asiakirja, jonka on:

— liitteessä I olevan X luvun 50 kohdassa vahvistettujen yksityiskohtaisten tietojen, mukaan lukien pakastetun lihan pakastuskuukausi ja -vuosi, lisäksi sisällettävä koodinumero, jonka avulla virkaeläinlääkäri voidaan tunnistaa,

— oltava vastaanottajalla tallessa vähintään yhden vuoden ajan, jotta se voidaan esittää pyynnöstä toimivaltaiselle viranomaiselle,

▼A3

— Ruotsiin ja Suomeen tarkoitetun lihan osalta sisällettävä yksi liitteessä IV olevan IV osan kolmannessa luetelmakohdassa määrätyistä maininnoista,

▼M18

iii) liitteessä I olevan XI luvun mukainen terveystodistus sellaisen lihan osalta, joka on peräisin rajoitusten alaisella alueella sijaitsevasta teurastamosta, tai lihan, joka on tarkoitettu lähetettäväksi toiseen jäsenvaltioon kolmannen maan kautta sinetöidyssä kuorma-autossa.

Yksityiskohtaiset säännöksetiialakohdan täytäntöönpanosta ja erityisesti koodinumeroiden jakamisesta sekä yhden tai useamman virkaeläinlääkärien tunnistusluettelon laatimisesta, annetaan 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen,

g) ne on varastoitu *post mortem* -tarkastuksen jälkeen liitteessä I olevan XIV luvun mukaisesti tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa 10 artiklan mukaisesti hyväksytyissä ja liitteessä I olevan X luvun mukaisesti valvotuissa laitoksissa,

h) ne on kuljetettu tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa liitteessä I olevan XV luvun mukaisesti,

B. edellä A alakohdassa tarkoitettua pienempien palojen tai luuttomaksi leikatun lihan osalta, että:

a) ne on leikattu luuttomaksi tai muutoin leikattu liitteessä I olevassa I ja III luvussa määrätyt edellytykset täyttävässä ja 10 artiklan mukaisesti hyväksytyssä ja valvotussa leikkaamossa,

b) ne on leikattu luuttomaksi tai muutoin leikattu ja käsitelty liitteessä I olevan IX luvun mukaisesti, ja ne on saatu:

— tuoreesta lihasta, joka täyttää A kohdassa vahvistetut vaatimukset, lukuun ottamatta h alakohdassa tarkoitettuja vaatimuksia, ja joka on kuljetettu liitteessä I olevan XV luvun mukaisesti, tai

— tuoreesta lihasta, joka on tuotu kolmansista maista direktiivin 90/675/ETY säännösten mukaisesti,

c) ne on varastoitu liitteessä I olevan XIV luvun mukaisissa olosuhteissa 10 artiklan mukaisesti hyväksytyissä ja liitteessä I olevan X luvun mukaisesti valvotuissa laitoksissa,

d) virkaeläinlääkäri on tarkastanut ne liitteessä I olevan X luvun mukaisesti,

e) ne täyttävät liitteessä I olevassa XII luvussa vahvistetut käärimis- ja pakkaamisvaatimukset,

f) ne täyttävät A alakohdan c, e, f ja h alakohdan vaatimukset,

C. että sivutuotteet ovat peräisin hyväksytystä teurastamosta tai hyväksytystä leikkaamosta. Kokonaisten sivutuotteiden on täytettävä A ja B alakohdan vaatimukset. Viipaloitujen sivutuotteiden on täytettävä B alakohdan vaatimukset.

Sivutuotteita ei saa viipaloida lukuun ottamatta nautaeläinten maksoja, jos nämä maksat viipaloidaan hyväksytyssä leikkaamossa. Neuvosto voi päättää määräenemmistöllä komission ehdotuksesta tämän poikkeuksen laajentamisesta muiden eläinlajien maksoihin,

D. sellaisen tuoreen lihan osalta, jota on säilytetty tämän direktiivin mukaisesti jonkin jäsenvaltion hyväksymässä kylmävarastossa, ja jota ei sen jälkeen ole käsitelty millään tavalla paitsi varastoinnin yhteydessä, että:

a) se täyttää A alakohdan c, e, g ja h alakohdan sekä B ja C alakohdan vaatimukset tai on kolmansista maista direktiivin 90/675/ETY mukaisesti tuotua tuoretta lihaa,

b) sen mukana on määräpaikkaan tapahtuvan kuljetuksen aikana A alakohdan f alakohdassa tarkoitettu kaupallinen asiakirja tai todistus.

Silloin kun lihan mukana on oltava todistus, sen täyttää virkaeläinlääkäri tuoreen lihaerän mukana olevien terveystodistusten

▼M18

perusteella lihan varastoinnin yhteydessä, ja maahantuonnin yhteydessä hänen on todettava tuoreen lihan alkuperä,

E. tämän direktiivin mukaisesti tuotetun sellaisen tuoreen lihan osalta, jota on säilytetty neuvoston direktiivin 72/462/ETY [1] mukaisesti hyväksytyssä kolmannen maan kylmävarastossa tullin valvonnan alaisena, ja jota ei senjälkeen ole käsitelty millään tavalla paitsi varastoinnin yhteydessä, että:

a) se täyttää A, B ja C alakohdan vaatimukset,

b) se täyttää erityiset takuut, jotka koskevat säilytys- ja kuljetusvaatimusten noudattamisen tarkastamista ja todentamista,

c) sen mukana on 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen laadittavaa mallia vastaava todistus.

Tarkastuksia, säilytys- ja kuljetusvaatimusten noudattamisen todentamista ja todistuksen antamista koskevat erityiset takuut annetaan 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

2 Mitä 1 kohdassa säädetään, ei kuitenkaan sovelleta:

a) tuoreeseen lihaan, joka on tarkoitettu muuhun käyttöön kuin ihmisravinnoksi,

b) näyttelyyn, erityistutkimuksiin tai analyysiin tarkoitettuun tuoreeseen lihaan, jos virallisella valvonnalla voidaan varmistaa, että lihaa ei käytetä ihmisravinnoksi, ja kun näyttely on päättynyt tai kun erityistutkimukset tai analyysi on suoritettu, liha hävitetään lukuun ottamatta sitä, joka käytettiin analyysitarkoituksiin,

c) tuoreeseen lihaan, joka on tarkoitettu yksinomaan kansainvälisten järjestöjen käyttöön,

sanotun kuitenkaan rajoittamatta kansanterveyttä koskevien yhteisten säännösten soveltamista.

4 artikla

A. Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että jos 31 päivänä joulukuuta 1991 ►**A3** , paitsi Itävallan, Ruotsin ja Suomen osalta, joissa kyseinen päivämäärä on 31 päivä joulukuuta 1993, ◄ toiminnassa olevat teurastamot, jotka käsittelevät korkeintaan 12 eläinyksikköä [a] viikossa ja korkeintaan 600 eläinyksikköä vuodessa, eivät täytä liitteen I vaatimuksia, niihin sovelletaan 1 päivästä tammikuuta 1993 ►**A3** , paitsi Itävallan, Ruotsin ja Suomen osalta, joissa kyseinen päivämäärä on 1 päivä tammikuuta 1995, ◄ alkaen seuraavia vaatimuksia:

1. Niiden on oltava erityisen eläinlääkinnällisen rekisteröinnin alaisia, ja niillä on oltava erityinen hyväksyntänumero, johon sisältyy viittaus paikalliseen valvontayksikköön.

Jotta toimivaltaiset kansalliset viranomaiset voivat hyväksyä laitoksen:

a) sen on täytettävä liitteessä II vahvistetut hyväksynnän edellytykset,

b) teurastamon johtajan, omistajan tai tämän edustajan on pidettävä kirjaa:

— laitokseen tulevista eläimistä ja sieltä lähtevistä teurastuksesta saatavista tuotteista,

— suoritetuista tarkastuksista,

— noiden tarkastusten tuloksista.

Nämä tiedot on pyynnöstä toimitettava toimivaltaiselle viranomaiselle,

---

[1] EYVL N:o L 302, 31.12.1972, s. 28. Direktiiviä on viimeksi muutettu direktiivillä 91/69/ETY (EYVL N:o L 46, 19.2.1991, s. 37)

[a] Nauta- ja kavioeläimet: 1,0 eläinyksikköä
Siat: 0,33 eläinyksikköä
Lampaat: 0,15 eläinyksikköä

▼**M18**

c) teurastamon on ilmoitettava eläinlääkintäviranomaiselle teurastusajankohta ja eläinten määrä ja alkuperä, jotta tämä voi suorittaa *ante mortem* -tarkastuksen liitteessä I olevan VI luvun mukaisesti joko tilalla tai juuri ennen teurastusta,

d) virkaeläinlääkärin tai tämän apulaisen on oltava läsnä teurastuksen aikana liitteessä I olevassa V, VII ja VIII luvussa vahvistettujen hygieniasääntöjen noudattamisen varmistamiseksi.

Jos virkaeläinlääkäri ei voi olla läsnä teurastuksen aikana, lihaa ei saa viedä pois laitoksesta ennen kuin virkaeläinlääkäri on suorittanut *post mortem* -tarkastuksen, jonka on tapahduttava teurastuspäivänä,

e) toimivaltaisen viranomaisen on valvottava laitoksesta peräisin olevan lihan jakeluketjua ja ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todettujen tuotteiden asianmukaista merkitsemistä sekä niiden määräpaikkaa ja myöhempää käyttöä.

Jäsenvaltioiden on laadittava luettelo laitoksista, joihin sovelletaan tällaisia poikkeuksia ja toimitettava se ja siihen mahdollisesti tehdyt lisäykset komissiolle.

f) toimivaltaisen viranomaisen on huolehdittava, että e alakohdassa tarkoitetuista laitoksista peräisin oleva tuore liha on merkitty leimoin, jotka on hyväksytty tuohon tarkoitukseen 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen, ja joista käy ilmi sen terveysvalvontayksikön hallinnollinen alue, jonka piiriin laitos kuuluu.

2. Toimivaltainen viranomainen voi myös myöntää poikkeuksia liitteen II mukaisesti sellaisille leikkaamoille, jotka eivät sijaitse hyväksytyssä laitoksessa, ja jotka tuottavat korkeintaan kolme tonnia viikossa.

Liitteessä I olevan VII ja IX luvun ja X luvun 48 kohdan määräyksiä ei sovelleta 1 alakohdassa tarkoitetuissa laitoksissa suoritettavaan säilytykseen ja leikkaamiseen.

3. Liha, jonka katsotaan täyttävän tässä direktiivissä säädetyt hygienia- ja terveystarkastusvaatimukset, on merkittävä leimalla, josta käy ilmi alkuperälaitoksesta vastaavan terveysvalvontayksikön toimialue.

Tämän leiman malli määritellään 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

4. Tässä artiklassa tarkoitetuista laitoksista peräisin oleva liha on:

i) myytävä paikallisesti tuoreena tai käsiteltynä vähittäismyyjille tai kuluttajille esipakkaamattomana tai -käärimättömänä,

ii) kuljetettava laitoksesta vastaanottajalle hygienisissä kuljetusolosuhteissa.

B. Tarvittaessa uudet laitokset voidaan tämän direktiivin liitteessä I määrätyistä rakenne- ja perusrakennevaatimusten estämättä hyväksyä 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen, jos A kohdan vaatimukset täyttyvät.

C. Komission eläinlääkintäasiantuntijat voivat yhdessä toimivaltaisten kansallisten viranomaisten kanssa ja sikäli kun se on tarpeen tämän artiklan yhdenmukaista soveltamista varten suorittaa tarkastuksia edustavassa määrässä laitoksia, joihin sovelletaan tässä artiklassa säädettyjä vaatimuksia.

D. Yksityiskohtaiset säännökset tämän artiklan täytäntöönpanosta annetaan 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

E. Neuvosto tarkastelee tämän artiklan säännöksiä 1 päivään tammikuuta 1998 mennessä komission kertomuksen perusteella.

▼**M18**

5 artikla

1 Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että virkaeläinlääkäri julistaa ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi:

a) lihan, joka on peräisin eläimistä:

i) joissa on, rajoittamatta direktiivin 90/425/ETY ([1]) liitteessä C esitetyn sairausluettelon soveltamista, todettu jokin seuraavista sairauksista:

— yleistynyt aktinobasilloosi tai aktinomykoosi,

— ritinärutto,

— yleistynyt tuberkuloosi,

— yleistynyt lymfadeniitti,

— räkätauti,

— raivotauti,

— jäykkäkouristus,

— akuutti salmonelloosi,

— akuutti luomistauti,

— sikaruusu,

— botulismi,

— septikemia, pyemia, toksemia tai viremia,

ii) joissa on merkkejä akuutista keuhkokuumeesta, keuhkopussintulehduksesta, vatsakalvontulehduksesta, kohtutulehduksesta, utaretulehduksesta, niveltulehduksesta, sydänpussintulehduksesta, suolistotulehduksesta tai aivo-selkäydintulehduksesta, joka on todettu yksityiskohtaisella tutkimuksella, jota mahdollisesti täydentää bakteriologinen tutkimus ja farmakologisesti vaikuttavien aineiden jäämien tutkimus.

Jos näiden erityistutkimusten tulokset kuitenkin ovat hyväksyttäviä, ruhot todetaan ihmisravinnoksi kelpaaviksi, kun ravinnoksi kelpaamattomat osat on poistettu,

iii) joissa on seuraavia loistauteja: yleistynyt sarkokysta-infektio, yleistynyt kystikerkoosi, trikinoosi,

iv) jotka ovat kuolleita, kuolleena syntyneitä tai syntymättömiä,

v) jotka on teurastettu liian nuorena ja joiden liha on vetinen,

vi) joissa on merkkejä kuihtumisesta tai pitkälle kehittyneestä anemiasta,

vii) joissa on useita kasvaimia, paiseita tai vakavia vammoja ruhon eri osissa tai eri sisäelimissä,

b) sellaisten eläimien lihan:

i) joiden tuberkuliinikoereaktio on positiivinen tai epäselvä ja joista liitteessä I olevan VIII luvun 41 kohdan G alakohdan mukaisesti suoritettu tutkimus on paljastanut vain paikallisia tuberkuloosimuutoksia useissa elimissä tai useissa ruhon osissa.

Jos tuberkuloosimuutos kuitenkin havaitaan saman elimen tai ruhon osan imusolmukkeissa, vain tämä elin tai ruhon osa ja siihen liittyvät imusolmukkeet todetaan ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi,

ii) joiden bruselloosikoereaktio on positiivinen tai epäselvä, ja akuuttia tulehdusta osoittavat muutokset tukevat tätä.

Vaikka tällaisia muutoksia ei havaittaisi, utareet, sukuelimet ja veri on kuitenkin todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi,

c) — ruhon osat, joissa on merkkejä laajoista serooseista tai hemorragisista infiltraatioista, paikallisista paiseista tai kontaminaatiosta,

— sivutuotteet ja sisäelimet joissa on tulehduksen, loisten tai trauman aiheuttamia patologisia muutoksia,

([1]) EYVL N:o L 224, 18.8.1990, s. 29. Direktiiviä on viimeksi muutettu direktiivillä 91/174/ETY (EYVL N:o L 85, 5.4.1991, s. 37)

▼M18

d) lihan:

— joka on kuumeisesta eläimestä,

— jossa on vakavia muutoksia värin, hajun, koostumuksen tai maun osalta,

e) kun virkaeläinlääkäri on todennut, että ruhossa tai sivutuotteessa on juustomainen imusolmuketulehdus tai jokin muu märkivä tila, ja ettei mainittu tila ole yleistynyt tai siihen ei liity kuihtumista:

i) elimen ja sen imusolmukkeet, jos edellä mainittu muutos todetaan tuon elimen tai imusolmukkeen pinnalla tai sisällä,

ii) kaikissa tapauksissa, joita i alakohta ei koske, muutoskohdan ja sellaiset sitä ympäröivät osat, jotka eläinlääkäri pitää tarpeellisena hylätä ottaen huomioon muutoksen ikä ja aste, ja että vain vanhoja täysin koteloituneita muutoksia voidaan pitää inaktiivisina,

f) lihan, joka on peräisin pistokohdan alueelta,

g) kun virkaeläinlääkäri on todennut, että koko ruhossa tai jossakin sen osassa tai jossakin sivutuotteessa esiintyy jokin muu kuin edellä olevissa kohdissa tarkoitettu tauti tai tila, koko ruhon ja sivutuotteet tai sellaiset niiden pienemmät osat, jotka tämä pitää tarpeellisena hylätä,

h) ruhot, joiden sivutuotteille ei ole suoritettu *post mortem* -tarkastusta,

i) eläimen veren, kun eläimen liha on todettu ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi edeltävien kohtien mukaisesti, ja veren, jonka mahan sisältö tai muut aineet ovat saastuttaneet,

j) eläinten lihan, kun näille on annettu:

i) direktiivien 81/602/ETY ([1]) ja 88/146/ETY ([2]) mukaisesti kiellettyjä aineita,

ii) tuotteita, jotka todennäköisesti tekevät lihan vaaralliseksi tai haitalliseksi ihmisten terveydelle, ja joista on tehtävä päätös 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen, kun on hankittu eläinlääkintäalan tiedekomitean lausunto.

iii) mureuttajia,

k) lihan, joka sisältää jäämiä aineista, joiden käyttö on sallittu direktiivin 81/602/ETY 4 artiklassa ja direktiivin 88/146/ETY 2 ja 7 artiklassa säädettyjen poikkeusten mukaisesti, lääkeaineiden, antibioottien, torjunta-aineiden tai muiden haitallisten tai tuoreen lihan nauttimisen ihmisten terveydelle todennäköisesti vaaralliseksi tai haitalliseksi tekevien aineiden jäämiä, jos tällaiset jäämät ylittävät yhteisön säännöissä vahvistetut sallittujen poikkeamien tasot,

l) lihan, joka on saastunut tai muuttunut; siinä määrin kuin siitä päätetään 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen eläinlääkintäalan tiedekomitean annettua lausuntonsa,

m) yli kaksivuotiaiden eläinten maksan ja munuaiset, kun eläimet ovat peräisin alueilta, joista direktiivin 86/469/ETY ([3]) 4 artiklan mukaisesti hyväksyttyjen suunnitelmien täytäntöönpano on paljastanut korkeita raskasmetallipitoisuuksia,

n) lihan, joka on käsitelty ionisoivalla tai ultravioletilla säteilyllä, sanotun kuitenkaan rajoittamatta yhteisön mahdollisten säteilytyssäännösten noudattamista,

o) lihan, jossa on voimakas sukupuolihaju.

2 Erityisesti tuberkuloosin, luomistaudin ja salmonelloosin osalta voidaan 1 kohtaan tehdä lisäyksiä tai muutoksia 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen eläinlääkintäalan tiedekomitean annettua lausuntonsa.

([1]) EYVL N:o L 222, 7.8.1981, s. 32. Direktiiviä on viimeksi muutettu direktiivillä 85/358/ETY (EYVL N:o L 191, 23.7.1985, s. 46)

([2]) EYVL N:o L 70, 16.3.1988, s. 16

([3]) EYVL N:o L 275, 26.9.1986, s. 36

▼A3

3. Kunnes 2 kohdassa säädetyt yhteisön säännökset annetaan, Ruotsiin ja Suomeen tarkoitettuun lihaan sovelletaan salmonellan osalta seuraavia sääntöjä:

a) lihalähetyksille on suoritettu mikrobiologinen testi pistokokein alkuperälaitoksessa neuvoston komission ehdotuksesta ennen liittymissopimuksen voimaantulopäivää vahvistamia sääntöjä noudattaen;

b) i) edellä a alakohdassa tarkoitettua testiä ei suoriteta lihalähetyksille, jotka on tarkoitettu laitokseen pastörointia, sterilointia tai vaikutukseltaan vastaavaa käsittelyä varten;

ii) kolmen vuoden siirtymäkauden ajan liittymissopimuksen voimaantulopäivästä i alakohdassa mainittuun lihaan sovelletaan kuitenkin sääntöjä, joista määrätään Ruotsin ja Suomen soveltamissa toimintaohjelmissa. Tässä suhteessa kyseistä lihaa koskevat samat toimenpiteet kuin sovellettavat toimenpiteet Ruotsista ja Suomesta peräisin olevaan lihaan. Ennen kyseisen kolmen vuoden ajanjakson päättymistä tätä säännöstä tarkastellaan uudelleen ja muutetaan tarvittaessa 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen;

c) edellä a alakohdassa tarkoitettua testiä ei suoriteta lihalle, joka on peräisin laitoksesta, joka kuuluu 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen 4 kohdassa tarkoitettua ohjelmaa vastaavaksi tunnustetun ohjelman piiriin.

4. Edellä 3 kohdassa säädettyjä takeita sovelletaan vasta sen jälkeen, kun komissio on hyväksynyt Ruotsin ja Suomen esittämät toimintaohjelmat. Komission päätökset on tehtävä ennen liittymissopimuksen voimaantulopäivää, jotta toimintaohjelmia ja 3 kohdassa säädettyjä takeita voidaan soveltaa liittymissopimuksen voimaantulopäivästä.

▼M18

6 artikla

1 Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että:

a) edellä 5 artiklan 1 kohdan a alakohdan iii alakohdan ja 5 artiklan 2 kohdan säännösten noudattamista rajoittamatta, 3 artiklassa tarkoitettu tuore sianliha tai hevosenliha kylmäkäsitellään direktiivin 77/96/ETY ([1]) liitteen IV mukaisesti, jos sitä ei ole tutkittu trikinoosin varalta sanotun direktiivin liitteen I mukaisesti,

b) liha, joka on peräisin

i) siitoskarjuista,

ii) salakarjuista ja hermafrodiiteista,

iii) edellä 5 artiklan 1 kohdan o alakohdan säännöksiä rajoittamatta, kastroimattomista karjuista, joiden ruhon paino on yli 80 kiloa, paitsi jos laitos pystyy 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen tunnustetulla menetelmällä tai, jos tällaista menetelmää ei ole, kyseisen toimivaltaisen viranomaisen tunnustamalla menetelmällä takaamaan, että ruhot, joissa on voimakas karjun haju, voidaan tunnistaa,

merkitään päätöksessä 84/371/ETY ([2]) määrätyllä erityismerkinnällä ja käsitellään jollakin direktiivissä 77/99/ETY säädetyistä tavoista,

c) luuliha lämpökäsitellään direktiivin 77/99/ETY mukaisesti,

d) ihmisravinnoksi kelpaamattomien osien poiston jälkeen tuore liha ja sivutuotteet, jotka ovat peräisin eläimistä, joissa on *Cysticercus bovis* tai *Cysticercus cellulosae* - loistartunta, joka ei ole levinnyt koko elimistöön, kylmäkäsitellään 16 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesti hyväksyttyä menetelmää käyttäen,

([1]) EYVL N:o L 26, 31.1.1977, s. 67. Direktiiviä viimeksi muutettu komission direktiivillä 89/321/ETY (EYVL N:o L 133, 17.5.1989, s. 33)

([2]) EYVL N:o L 196, 26.7.1984, s. 46

▼M18

e) hätäteurastettujen eläinten käyttö ihmisravinnoksi voidaan sallia vain paikallisesti ja vain jos seuraavat edellytykset täyttyvät:

— alkuperätila ei ole eläintautirajoitusten alainen,

— eläinlääkäri on suorittanut eläimelle ennen teurastusta *ante mortem* -tarkastuksen 3 artiklan 1 kohdan A alakohdan b alakohdan mukaisesti,

— eläin on teurastettu tainnutuksen jälkeen, siitä on laskettu veri ja mahdollisesti poistettu sisäelimet tainnutuspaikalla; eläinlääkäri voi erityistapauksissa luopua tainnutusvaatimuksesta ja sallia ampumisen,

— teurastettu eläin, josta on laskettu veri, kuljetetaan mahdollisimman pian teurastuksen jälkeen tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa tämän direktiivin mukaisesti hyväksyttyyn teurastamoon. Jos teurastettua eläintä ei voida tunnin kuluessa viedä tällaiseen teurastamoon, se on kuljetettava kontissa tai kuljetusvälineessä, jonka lämpötila pidetään 0-4 ºC:ssä. Jos sisäelimiä ei ole poistettu teurastuksen yhteydessä, ne on poistettava viimeistään kolmen tunnin kuluessa teurastuksesta; jos sisäelinten poisto suoritetaan tainnutuspaikalla, sisäelimet on lähetettävä ruhon mukana teurastamoon,

— teurastamoon kuljetuksen aikana teurastetun eläimen mukana on teurastuksen määränneen eläinlääkärin antama todistus, jossa todetaan *ante mortem* -tarkastuksen tulos, verenlaskun oikea suorittaminen, teurastusaika ja eläimelle mahdollisesti suoritettu käsittely ja tarvittaessa sisäelinten tarkastuksen tulos; tämän todistuksen on oltava 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen laadittavan mallin mukainen,

— teurastetun eläimen ruhoa käsitellään siten, että se ei joudu kosketuksiin ihmisravinnoksi tarkoitettujen ruhojen ja sivutuotteiden kanssa siihen asti kunnes se 3 artiklan 1 kohdan A alakohdan d alakohdan mukaisessa *post mortem* -tarkastuksessa ja tarvittaessa sitä täydentävissä bakteriologisissa tutkimuksissa todetaan kokonaan tai osittain ihmisravinnoksi kelpaavaksi,

f) eläintautirajoitusten alaiselta alueelta peräisin olevaa lihaa koskevat erityismääräykset, joista päätetään tapauskohtaisesti 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen,

g) edellä olevissa alakohdissa säädetty käsittely suoritetaan alkuperälaitoksessa tai jossakin muussa virkaeläinlääkärin nimeämässä laitoksessa,

h) liha on merkitty 4 artiklan A kohdan 3 alakohdassa säädetyllä leimalla.

2 Neuvosto päättää määräenemmistöllä komission ehdotuksesta 1 päivään heinäkuuta 1992 mennessä niistä yhteisön alueen osista, joilla voidaan poiketa 1 kohdan a alakohdan vaatimuksista kun:

— epidemiologisin tutkimuksin todetaan, että alueella ei esiinny trikinoosia,

— eläviin eläimiin ja teurastettuihin eläimiin sovelletaan tehokasta tutkimus- ja valvontamenetelmää.

7 artikla

1 Jäsenvaltioiden on varmistettava, että:

a) ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todettu liha voidaan selvästi erottaa ihmisravinnoksi kelpaavaksi todetusta lihasta,

b) ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todettua lihaa käsitellään direktiivin 90/667/ETY ([1]) mukaisesti.

2 Yksityiskohtaiset säännökset tämän artiklan täytäntöönpanosta annetaan tarvittaessa 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

([1]) EYVL N:o L 363, 27.12.1990, s. 51

▼M18

8 artikla

1 Eläimet tai niiden liha on tutkittava jäämien varalta, jos terveystarkastuksen tulosten perusteella virkaeläinlääkäri epäilee, että jäämiä esiintyy, sanotun kuitenkaan rajoittamatta direktiivin 86/469/ETY säännösten noudattamista.

Tällä tutkimuksella on tarkastettava, onko lihassa farmakologisesti vaikuttavien aineiden ja niiden muuntumistuotteiden jäämiä, tai jäämiä muista lihaan siirtyneistä aineista, jotka todennäköisesti ovat ihmisten terveydelle haitallisia.

Jos tutkitussa lihassa on sellaisia määriä jäämiä, että ne ylittävät sallitut raja-arvot, se on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.

Nämä jäämätutkimukset on suoritettava hyväksyttyjen ja tieteellisesti tunnustettujen, erityisesti yhteisön säännöissä tai muissa kansainvälisissä määräyksissä säädettyjen menetelmien mukaisesti.

Näiden jäämätutkimusten tuloksia 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen vahvistetuin vertailumenetelmin on oltava mahdollista arvioida.

Jäljempänä 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen kussakin jäsenvaltiossa on nimettävä vähintään yksi vertailulaboratorio suorittamaan jäämätutkimuksia.

2 Neuvosto vahvistaa komission ehdotuksesta muiden kuin neuvoston direktiivissä 86/363/ETY ([1]) ja neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 2377/90 ([2]) säädettyjen lihaan siirtyvien ja ihmiselle todennäköisesti haitallisten aineiden suurimmat sallitut määrät.

9 artikla

Jäsenvaltioiden on varmistettava, että:

i) vähintään yksi virkaeläinlääkäri on läsnä 10 artiklan mukaisesti hyväksytyssä teurastamossa koko *ante mortem* ja *post mortem* -tarkastusten ajan,

ii) virkaeläinlääkäri käy vähintään kerran päivässä 10 artiklan mukaisesti hyväksytyssä leikkaamossa silloin kun siellä työskennellään lihan parissa laitoksen hygieniaolosuhteiden ja laitokseen tuotavan ja sieltä pois vietävän tuoreen lihan kirjanpidon tarkastamiseksi,

iii) virkaeläinlääkäri käy säännöllisesti kylmävarastossa.

Virkaeläinlääkäriä voivat avustaa tämän alaisuudessa ja vastuulla toimivat avustajat:

a) *ante mortem* -tarkastuksessa, jossa apulaisen tehtäviin kuuluu eläinten alustavan tarkastuksen suorittaminen ja puhtaasti käytännöllisissä tehtävissä avustaminen,

b) *post mortem* -tarkastuksessa sillä edellytyksellä, että virkaeläinlääkäri todella pystyy valvomaan avustajien työtä paikalla,

c) leikatun ja varastoidun lihan terveysvalvonta,

d) hyväksyttyjen laitosten tarkastus ja valvonta 10 artiklan mukaisesti.

Neuvosto vahvistaa komission ehdotuksesta 1 päivään tammikuuta 1992 mennessä virkaeläinlääkärin apuna toimivien avustajien enimmäismäärän. Määrän on oltava riittävän pieni, jotta virkaeläinlääkäri voi suorittaa tehokasta valvontaa *post mortem* -tarkastuksen aikana.

Vain liitteen III vaatimukset täyttäviä henkilöitä voidaan nimittää avustajiksi jäsenvaltion toimivaltaisen keskusviranomaisen tai tuon keskusviranomaisen nimittämän viranomaisen järjestämän kokeen perusteelle.

Edellä tarkoitetun avun tarjoamista varten avustajat muodostavat osan virkaeläinlääkärin valvonnassa ja vastuulla toimivasta tarkastusryhmästä. Heidän on oltava laitoksesta riippumattomia. Kyseisen

([1]) EYVL N:o L 221, 7.8.1986, s. 43
([2]) EYVL N:o L 224, 18.8.1990, s. 1

▼M18

jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen vahvistaa tarkastusryhmän kokoonpanon kutakin laitosta varten siten, että virkaeläinlääkäri kykenee valvomaan edellä mainittuja tehtäviä.

Tässä artiklassa tarkoitettuja avustavia tehtäviä koskevat yksityiskohtaiset säännökset annetaan tarvittaessa 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

10 artikla

1 Kunkin jäsenvaltion on laadittava luettelo muista kuin 4 artiklassa tarkoitetuista hyväksytyistä laitoksista, joilla kullakin on eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero. Jäsenvaltioiden on lähetettävä tämä luettelo muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

Liitteessä I olevan V luvun 19 kohdan toisen alakohdan toisessa luetelmakohdassa tarkoitettujen leikkaamojen on myös oltava hyväksyttyjä direktiivin 71/118/ETY ([1]) mukaisesti. Komissio julkaisee tiedon tällaisesta leikkaamoluettelossa olevasta erityishyväksynnästä.

Jäsenvaltio ei saa hyväksyä laitosta, ellei se ole varma, että laitos on tämän direktiivin mukainen.

Jos hygienia todetaan riittämättömäksi ja jos liitteessä I olevan VIII luvun 41 kohdan F alakohdassa säädetyt toimenpiteet ovat osoittautuneet riittämättömiksi tilanteen korjaamiseksi, toimivaltaisen kansallisen viranomaisen on väliaikaisesti peruutettava hyväksyntä.

Jos laitoksen johtaja, omistaja tai tämän edustaja ei korjaa todettuja puutteita toimivaltaisen kansallisen viranomaisen määräämän ajan kuluessa, viimeksi mainitun on peruutettava hyväksyntä.

Kyseisen jäsenvaltion on tässä otettava huomioon 12 artiklan mukaisesti mahdollisesti suoritettujen tarkastusten tulokset. Muille jäsenvaltioille ja komissiolle on ilmoitettava hyväksynnän väliaikaisesta tai lopullisesta peruuttamisesta.

2 Laitoksen johtajan, omistajan tai tämän edustajan on 4 kohdan toisen alakohdan mukaisesti suoritettava laitoksensa tuotanto-olosuhteiden yleisen hygienian säännöllisiä tarkastuksia muun muassa mikrobiologisin tutkimuksin.

Tarkastusten on katettava kaikkien työvaiheiden työvälineet, laitteet ja koneet ja tarvittaessa tuotteet.

Laitoksen johtajan, omistajan tai tämän edustajan on viranomaisten pyynnöstä pystyttävä ilmoittamaan virkaeläinlääkärille tai komission eläinlääkintäasiantuntijoille tätä varten suoritettujen tarkastusten laatu, tiheys ja tulokset sekä tarvittaessa tarkastuksen suorittaneen laboratorion nimi.

Tarkastusten laatu, tiheys sekä näytteenottomenetelmät ja bakteriologisen tutkimuksen menetelmät vahvistetaan 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

3 Laitoksen johtajan, omistajan tai tämän edustajan on laadittava henkilökunnan koulutusohjelma, joka antaa työntekijöille mahdollisuuden noudattaa tuotantorakenteeseen mukautettuja hygieenisen tuotannon vaatimuksia.

Laitoksesta vastaavan virkaeläinlääkärin on oltava mukana tuon ohjelman suunnittelussa ja täytäntöönpanossa.

4 Virkaeläinlääkäri vastaa laitosten tarkastuksista ja valvonnasta, ja tämän apuna voi 9 artiklan mukaisesti pelkästään käytännöllisissä tehtävissä toimia avustajia. Virkaeläinlääkärillä on kaikkina aikoina oltava vapaa pääsy kaikkiin laitosten osiin tämän direktiivin noudattamisen varmistamiseksi, ja jos lihan tai teurastettujen eläinten alkuperän osalta on epäilyjä, myös oikeus tutustua asiakirjoihin, joiden avulla hän pystyy jäljittämään teurastetun eläimen alkuperätilan.

([1]) EYVL N:o L 55, 8.3.1971, s. 23. Direktiiviä on viimeksi muutettu direktiivillä 90/654/ETY (EYVL N:o L 353, 17.12.1990, s. 48)

▼M18

Virkaeläinlääkärin on säännöllisesti analysoitava 2 kohdassa säädettyjen tarkastusten tulokset. Hän voi tämän analyysin perusteella suorittaa mikrobiologisia lisätutkimuksia kaikissa tuotantovaiheissa tai kaikista tuotteista.

Näiden analyysien tulos on kirjattava kertomukseen, jonka johtopäätökset ja suositukset annetaan tiedoksi laitoksen johtajalle, omistajalle tai tämän edustajalle, jonka on hygienian parantamiseksi korjattava todetut puutteet.

11 artikla

Jäsenvaltioiden on annettava keskusviranomaiselle tai -laitokselle tehtäväksi koota ja käyttää virkaeläinlääkärin suorittamien *ante mortem* ja *post mortem* -tarkastusten tuloksia ihmisiin tarttuvien tautien osalta.

Jos tällainen tauti todetaan, siitä on mahdollisimman pian ilmoitettava toimivaltaiselle eläinlääkintäviranomaiselle, joka on vastuussa eläinten alkuperäkarjan valvonnasta.

Jäsenvaltioiden on toimitettava komissiolle tietoja tietyistä taudeista ja erityisesti tapauksista, joissa on todettu ihmisiin tarttuvia tauteja.

Komissio vahvistaa 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen yksityiskohtaiset säännökset tämän artiklan täytäntöönpanosta ja erityisesti:

— määräajoista tietojen toimittamiseksi komissiolle,

— tietojen laadusta,

— sairauksista, joita tietojen keruu koskee,

— tietojen keruusta ja käytöstä.

12 artikla

1 Komission eläinlääkintäasiantuntijat voivat, jos se on tarpeen tämän direktiivin yhdenmukaisen soveltamisen varmistamiseksi ja yhteistyössä toimivaltaisten kansallisten viranomaisten kanssa, suorittaa tarkastuksia paikalla; he voivat erityisesti varmistaa, ovatko hyväksytyt laitokset todella tämän direktiivin mukaisia. Komission on ilmoitettava jäsenvaltioille suoritettujen tarkastusten tuloksista.

Jäsenvaltion, jonka alueella tarkastus suoritetaan, on annettava asiantuntijoille kaikkea apua, jota nämä tarvitsevat tehtäviään suorittaessaan.

Yleiset säännökset tämän artiklan täytäntöönpanemiseksi annetaan 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

Pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa toimivien jäsenvaltioiden annettua lausuntonsa komissio laatii suositukset säännöistä, joita noudatetaan suoritettaessa tässä kohdassa säädettyjä tarkastuksia.

2 Neuvosto tarkastelee tätä artiklaa 1 päivään tammikuuta 1995 mennessä komission kertomuksen ja siinä mahdollisesti esitettyjen ehdotusten perusteella.

13 artikla

1 Jäljempänä 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen jäsenvaltioiden voidaan sallia soveltaa 4 artiklan säännöksiä teurastamoihin, jotka käsittelevät korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja 1 000 eläinyksikköä vuodessa:

a) jos ne sijaitsevat erityisistä maantieteellisistä haitoista kärsivillä alueilla tai kärsivät tarvikkeiden toimitusvaikeuksista,

b) jos ne 1 päivänä heinäkuuta 1991 osallistuvat uudelleenjärjestelyohjelmaan tuona päivänä olemassa olevan kansallisen suunnitelman yhteydessä.

Samaa menettelyä noudattaen ja 4 artiklan A kohdan ensimmäisessä alakohdassa vahvistetuista eläinyksikkörajojen muuntosuhteista poiketen tämän kohdan ensimmäisessä alakohdassa säädetty lupa

▼M18

voidaan laajentaa korkeintaan 60 sikaa viikossa käsitteleviin laitoksiin, kun seuraavat vaatimukset täyttyvät:

a) laitoksen omistaja on saanut toimivaltaisen viranomaisen hyväksymän erityiskoulutuksen tuotantohygieniassa,

b) teurastettavat eläimet ovat laitoksen omistajan omaisuutta tai tämä on ostanut ne täyttääkseen d kohdassa tarkoitetut vaatimukset,

c) liha tuotetaan tiloissa, jotka täyttävät liitteen II vaatimukset ja sijaitsevat laitoksessa,

d) tuotettu liha käytetään yksinomaan laitoksen toimintaa varten tai myydään paikalla suoraan kuluttajalle.

Päätettäessä poikkeusten myöntämisestä, voidaan määrätä erityisvaatimuksia, ja erityisesti määritellä paikalliset markkinat.

Laitokset, joille on myönnetty tällaisia poikkeuksia, ovat hyväksyttyjä laitoksia koskevia yhteisön tarkastusten alaisia.

2 Jäljempänä 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen:

— voidaan pyynnöstä myöntää poikkeuksia liitteessä I olevan II luvun 14 kohdan c alakohdan toisesta, kolmannesta ja neljännestä luetelmakohdasta, VIII luvun 42 kohdan A alakohdan 2 alakohdasta ja IX luvun 46 kohdan d alakohdasta kaikille vastaavat takuut antaville jäsenvaltioille. Näissä poikkeuksissa on määrättävä terveyttä koskevista vaatimuksista, jotka vastaavat ainakin liitteessä I määrättyjä edellytyksiä,

— niiden eläintautien osalta, jotka todennäköisesti vaarantavat ihmisten terveyden, voidaan päättää lisävaatimuksista, joissa otetaan huomioon kyseisten jäsenvaltioiden eläintautitilanne,

— voidaan päättää erityisistä tukkumarkkinoilla sijaitsevien laitosten hyväksyntää koskevista edellytyksistä.

14 artikla

1 Virkaeläinlääkärin tai toimivaltaisen viranomaisen on tapauksissa, joissa epäillään, että eläinlääkintälainsäädäntöä ei ole noudatettu, tai jos epäillään lihan soveltuvuutta ihmisravinnoksi, suoritettava kaikki eläinlääkärintarkastukset, joita tämä pitää sopivina, edellä sanotun kuitenkaan rajoittamatta tämän direktiivin erityissäännösten soveltamista.

2 Jäsenvaltioiden on toteutettava tarvittavat hallinnolliset toimenpiteet tai rankaisutoimenpiteet, joilla kaikki yhteisön eläinlääkintälainsäädännön rikkomukset tehdään rangaistaviksi, erityisesti, jos havaitaan, että laaditut todistukset tai asiakirjat eivät vastaa lihan todellista tilaa, että tunnistusmerkinnät eivät ole näiden sääntöjen mukaisia, että lihaa ei ole esitetty tarkastettavaksi tai että lihaa ei ole käytetty alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.

15 artikla

Neuvosto muuttaa määräenemmistöllä komission ehdotuksesta direktiivin liitteitä erityisesti mukauttaakseen ne tekniikan kehitykseen.

16 artikla

1 Jos tässä artiklassa säädettyä menettelyä on noudatettava, asian saattaa pysyvän eläinlääkintäkomitean käsiteltäväksi komitean puheenjohtaja omasta aloitteestaan tai jäsenvaltion edustajan pyynnöstä viipymättä.

2 Komission edustaja tekee komitealle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa ehdotuksesta määräajassa, jonka puheenjohtaja voi asettaa asian kiireellisyyden mukaan. Lausunnot annetaan sellaisella 54 äänen enemmistöllä, joka saadaan kun äänet painotetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdassa määrätyllä tavalla. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3 Komissio päättää toimenpiteistä ja soveltaa niitä välittömästi, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset. Jos toimenpiteet eivät ole komi-

▼**M18**

tean lausunnon mukaisia tai lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Neuvosto ratkaisee asian määräenemmistöllä.

Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa, komissio päättää toimenpiteistä, jollei neuvosto ole yksinkertaisella enemmistöllä niitä hylännyt.

17 artikla

Komissio antaa ennen 1 päivää heinäkuuta 1994 neuvostolle kertomuksen, siihen mahdollisesti liittyvine ehdotuksineen, joista neuvosto päättää perustamissopimuksen 43 artiklassa määrätyllä äänestysmenettelyllä, tarkastusmenetelmistä sellaisen eläinten terveyden tason varmistamiseksi, joka vastaa liitteessä I olevassa VI ja VIII luvussa kuvatuilla *ante mortem* ja *post mortem* -tarkastusmenetelmillä taattua tasoa.

18 artikla

Direktiivin 89/662/ETY säännöksiä sovelletaan erityisesti alkuperämaassa tapahtuviin tarkastuksiin, vastaanottavan jäsenvaltion suoritettavaksi kuuluvien tarkastusten järjestämiseen ja seurantaan sekä toteutettaviin suojatoimenpiteisiin.

19 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

▼**M18**

LIITE I

I LUKU

LAITOSTEN HYVÄKSYNNÄN YLEISET EDELLYTYKSET

Laitoksilla on oltava ainakin:

1 tiloissa, joissa tuoretta lihaa tuotetaan, käsitellään tai varastoidaan, sekä alueilla ja käytävillä, joiden kautta tuoretta lihaa kuljetetaan:

a) vedenpitävä lattiapäällyste, joka on helppo puhdistaa ja desinfioida, on lahosuojattu ja siten rakennettu, että veden poisjuoksuttaminen on helppoa; vesi on kanavoitava ritilöin ja hajulukoin varustettuja viemäreitä kohti. Kuitenkin:

— jäljempänä II luvun 14 kohdan d ja f alakohdassa, III luvun 15 kohdan a alakohdassa ja IV luvun 16 kohdan a alakohdassa tarkoitetuissa tiloissa ei vaadita veden kanavointia ritilöin ja hajulukoin varustettuja viemäreitä kohti, ja 16 kohdan a kohdassa tarkoitettujen tilojen osalta riittää laite, jolla vesi voidaan helposti poistaa,

— jäljempänä IV luvun 17 kohdan a alakohdassa tarkoitetuissa tiloissa sekä alueilla ja käytävillä, joiden kautta tuoretta lihaa kuljetetaan, riittää vedenpitävä ja lahosuojattu lattiapäällyste,

b) tasaiset, kestävät ja tiiviit seinät, joilla on vaalea, pestävä pinnoite vähintään kahden metrin korkeudelle, teurastustiloissa vähintään kolmen metrin korkeudelle ja jäähdyttämöissä tai kylmätiloissa ja varastoissa seinien on oltava pinnoitettu vähintään varastointikorkeuteen. Seinän ja lattian yhtymäkohdat on pyöristettävä tai vastaavasti viimeisteltävä lukuun ottamatta IV luvun 17 kohdan a alakohdassa tarkoitettuja huoneita,

Puisten seinien käyttö IV luvun 17 kohdassa tarkoitetuissa huoneissa ei kuitenkaan ole perusteena hyväksynnän peruuttamiselle jos ne on rakennettu ennen tammikuuta 1983,

c) ovet sellaisesta materiaalista, jonka laatu ei heikkene ja, jos ne ovat puusta, niiden kaikilla pinnoilla on oltava tasainen ja läpäisemätön pinnoite,

d) lahosuojatut ja hajuttomat eristemateriaalit,

e) riittävä tuuletus ja tarvittaessa hyvä vesihöyryn poisto,

f) riittävä luonnollinen tai keinotekoinen valaistus, joka ei vääristä värejä,

g) puhdas ja helposti puhdistettava sisäkatto, tai tämän puuttuessa kattopäällyste, jonka sisäpinta täyttää nämä edellytykset,

2 a) mahdollisimman lähellä työpisteitä riittävä määrä laitteita, joissa voi puhdistaa ja desinfioida kädet sekä puhdistaa työkalut kuumalla vedellä. Hanat eivät saa olla käsikäyttöisiä. Käsien pesua varten näissä paikoissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi tai sopivan lämpöiseksi ennalta sekoitettu vesi, puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä hygieeniset käsien kuivaustavat,

b) työkalujen desinfiointilaitteet, joissa veden lämpötila on vähintään 82 ºC.

3 asianmukaiset järjestelyt tuhoeläimiltä kuten hyönteisiltä ja jyrsijöiltä suojautumista varten,

4 a) työkalut ja varusteet, kuten leikkauspöydät, irrotettavalla leikkauspinnalla varustetut pöydät, astiat, kuljetinhihnat ja sahat on valmistettava korroosionkestävästä materiaalista, joka ei voi pilata lihaa ja joka on helppo puhdistaa ja desinfioida. Pinnat, jotka joutuvat tai voivat joutua kosketuksiin lihan kanssa, mukaan lukien saumat ja liitokset, on pidettävä sileinä. Puun käyttö on kielletty lukuun ottamatta huoneita, joissa on ainoastaan hygieenisesti pakattua tuoretta lihaa,

b) korroosionkestävät ja hygieniavaatimukset täyttävät varusteet ja laitteet:

— lihan käsittelyyn,

— liha-astioiden varastoimiseen siten, ettei liha tai astiat joudu kosketuksiin lattian tai seinien kanssa,

c) välineet lihan hygieeniseen käsittelyyn lastauksen ja purkamisen yhteydessä, mukaan lukien asianmukaisesti järjestetyt ja varustetut vastaanotto- ja järjestelyalueet,

d) erityiset vesitiiviit, korroosionkestävät astiat, joissa on kannet ja sulkimet, jotka estävät asiattomia henkilöitä poistamasta tavaraa niistä, ja joihin ihmisravinnoksi kelpaamaton liha pannaan, tai lukittava huone tällaista lihaa varten, jos sen määrä on niin suuri, tai jos sitä ei kuljeteta pois tai hävitetä kunkin työpäivän päätteeksi; kun tällainen liha poistetaan putkia

▼M18

pitkin, putket on rakennettava ja asennettava siten, että vältetään tuoreen lihan saastumisvaarat,

e) tilat kääre- ja pakkausmateriaalien hygieenistä varastointia varten, kun laitoksessa harjoitetaan tällaista toimintaa,

5 jäähdytyslaitteet, jotka pitävät lihan sisälämpötilan tässä direktiivissä vaaditulla tasolla. Laitteisiin on kuuluttava tiivistyneen veden poistojärjestelmä, joka ei voi aiheuttaa lihan saastumista,

6 laitteet, joiden avulla toimitetaan riittävä määrä yksinomaan direktiivissä 80/778/ETY [1] tarkoitettua paineenalaista juomakelpoista vettä. Laitteiden voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti sallia toimittaa höyryntuotannossa, palonsammutuksessa ja jäähdytyslaitteiden jäähdytyksessä käytettävää juomakelvotonta vettä sillä edellytyksellä, että tätä tarkoitusta varten asennetut putket estävät tämän veden käytön muihin tarkoituksiin eikä niiden ole mahdollista saastuttaa tuoretta lihaa. Juomakelvottoman veden putket on selvästi erotettava juomakelpoista vettä varten käytetyistä,

7 riittävä määrä direktiivissä 80/778/ETY tarkoitettua kuumaa juomakelpoista vettä tuottava laitteisto,

8 hygieniavaatimukset täyttävä jäteveden poistojärjestelmä,

9 riittävästi varustettu lukittava tila yksinomaan eläinlääkintäviranomaisen käyttöön, tai IV luvun 17 kohdassa tarkoitetuissa varastotiloissa sopivat tilat,

10 välineet, jotka mahdollistavat tässä direktiivissä säädettyjen eläinlääkärintarkastuksiin liittyvien toimenpiteiden tehokkaan suorittamisen milloin tahansa,

11 tarvittava määrä pukuhuoneita, joissa on tasaiset, vedenpitävät ja pestävät seinät ja lattiat, pesualtaita, suihkuja sekä huuhdeltavia käymälöitä, jotka on siten varustettu, että rakennuksen puhtaiden osien mahdollinen saastuminen vältetään.

Käymälät eivät saa avautua suoraan työtiloihin. Suihkut eivät ole tarpeen kylmävarastoissa, jotka vastaanottavat ja lähettävät vain hygieenisesti käärittyä tuoretta lihaa. Pesualtaissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi tai sopivan lämpöiseksi ennalta sekoitettu vesi, käsien puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä hygieeniset käsien kuivaustavat. Pesualtaan hanat eivät saa olla käsi- tai käsivarsikäyttöisiä. Käymälöiden läheisyydessä on oltava riittävä määrä tällaisia pesualtaita,

12 tila ja tarkoituksenmukaiset välineet lihan kuljetusvälineiden puhdistusta ja desinfiointia varten, paitsi kun kyseessä ovat kylmävarastot, jotka vastaanottavat ja lähettävät ainoastaan hygieenisesti pakattua tuoretta lihaa. Teurastamoilla on oltava erilliset tilat ja välineet eläinkuljetusajoneuvoille. Nämä paikat ja nämä välineet eivät kuitenkaan ole pakollisia, jos on olemassa säännöksiä, joissa vaaditaan, että kuljetusvälineet puhdistetaan ja desinfioidaan virallisesti tähän tarkoitukseen hyväksytyissä tiloissa.

13 tila tai paikka puhdistus- ja desinfiointiaineiden sekä vastaavien aineiden säilytystä varten.

II LUKU

TEURASTAMOJEN HYVÄKSYNNÄN ERITYISET EDELLYTYKSET

14 Yleisten vaatimusten lisäksi teurastamoissa on oltava ainakin:

a) riittävät eläinsuojat tai ilmaston salliessa säilytyskarsinat eläimiä varten; seinien ja lattioiden on oltava kestäviä, tiiviitä ja helppoja puhdistaa ja desinfioida; näiden tilojen on oltava varustettuja eläinten juottamista ja tarvittaessa ruokkimista varten, ja niissä on tarpeen mukaan oltava sopiva viemäröintijärjestelmä,

b) teurastustilat, jotka ovat riittävän suuret, jotta työ voidaan suorittaa tyydyttävästi. Teurastustiloissa, joissa teurastetaan sekä sikoja että muihin lajeihin kuuluvia eläimiä, sikojen teurastusta varten on varattava erityinen paikka; tällainen erityinen paikka ei kuitenkaan ole välttämätön, jos sikojen ja muiden eläinten teurastus tapahtuvat eri aikoina; tällaisissa tapauksissa kalttaus, karvanpoisto, kaavinta ja poltto on kuitenkin suoritettava erityisissä paikoissa, jotka on selvästi erotettu teurastuslinjasta joko vähintään viiden metrin levyisellä avoimella tilalla tai vähintään kolme metriä korkealla väliseinällä,

c) erilliset riittävän suuret tilat, jotka on varattu yksinomaan:

— mahojen ja suolien tyhjennystä ja puhdistusta varten,

[1] EYVL N:o L 229, 30.8.1980, s. 11. Direktiiviä on viimeksi muutettu direktiivillä 81/858/ETY (EYVL N:o L 319, 7.11.1981, s. 19)

▼**M18**

Erilliset tilat eivät kuitenkaan ole tarpeen, jos mahojen käsittely suoritetaan suljetulla mekaanisella laitteistolla, jossa on asianmukainen tuuletusjärjestelmä ja joka täyttää seuraavat vaatimukset:

i) laitteisto on asennettava ja järjestettävä siten, että suolten erottaminen mahoista ja mahojen tyhjennys ja puhdistus suoritetaan hygieenisesti. Sen on sijaittava erityisessä paikassa, joka on selvästi erotettu suojaamattomasta tuoreesta lihasta väliseinällä, joka ulottuu lattiasta vähintään kolmen metrin korkeuteen ja ympäröi aluetta, jolla tällaisia toimenpiteitä toteutetaan,

ii) koneen suunnittelun ja toiminnan on tehokkaasti estettävä kaikki tuoreen lihan saastuminen,

iii) siinä on oltava koneellinen ilmanvaihto, joka poistaa hajut ja ilman välityksellä tapahtuvan saastumisen vaaran,

iv) koneen on oltava varustettu laitteella, jonka avulla jätevesi ja mahojen sisältö voidaan suljetusti poistaa viemärijärjestelmään,

v) reitin, jota pitkin mahat kulkevat koneelle ja koneelta, on oltava sekä selvästi erotettu että etäällä muun tuoreen lihan kulkureitistä. Välittömästi tyhjennyksen ja puhdistuksen jälkeen mahat on poistettava tiloista hygieenisesti,

vi) henkilökunta, joka käsittelee muuta tuoretta lihaa, ei saa käsitellä mahoja. Mahoja käsittelevä henkilökunta ei saa käsitellä muuta tuoretta lihaa,

— suolien ja mahojen sidontaa varten, jos tämä tehdään teurastamossa. Nämä toimet voidaan kuitenkin suorittaa ensimmäisessä luetelmakohdassa tarkoitetuissa tiloissa sillä edellytyksellä, että ristisaastumiselta vältytään,

— muiden kuin edeltävissä luetelmakohdissa mainittujen sivutuotteiden käsittelyä ja puhdistusta varten, mukaan luettuna erillinen paikka päiden säilytystä varten riittävän etäällä muiden sivutuotteiden säilytyspaikasta, jos nämä toimenpiteet toteutetaan teurastamossa ja ne eivät tapahdu teurastuslinjalla,

— vuotien, sarvien, sorkkien ja siankarvojen säilyttämiseksi suljetuissa tiiviissä astioissa niiden tiloista poistamiseen asti siinä tapauksessa, että niitä ei poisteta teurastamosta teurastuspäivänä,

d) erillinen paikka sivutuotteiden pakkaamista varten, jos ne pakataan teurastamossa,

e) lukittavat tilat tai ilmaston salliessa sopivasti sijoitetut erillisesti viemäröidyt aitaukset sairaita tai sairaiksi epäiltyjä eläimiä varten; lukittavat tilat, jotka on varattu tällaisten eläinten teurastusta ja talteen otetun lihan sekä ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi julistetun lihan varastointia varten. Näiden eläinten teurastusta varten varatut tilat eivät ole välttämättömät laitoksessa, jota toimivaltainen viranomainen ei ole hyväksynyt tällaisten eläinten teurastamiseen, tai jos tällainen teurastus suoritetaan tavanomaisen teurastuksen päätteeksi sillä edellytyksellä että toteutetaan toimenpiteet ihmisravinnoksi kelpaavaksi julistetun lihan saastumisen estämiseksi. Tässä tapauksessa tilat on erityisesti puhdistettava ja desinfioitava virallisessa valvonnassa ennen kuin niitä jälleen käytetään sellaisten eläinten teurastamiseen, jotka eivät ole sairaita tai sairaiksi epäiltyjä,

f) riittävän suuret jäähdyttämöt tai kylmätilat, jotka on varustettu korroosionkestävillä laitteilla, jotka on suunniteltu estämään tuoreen lihan joutuminen kosketuksiin lattian tai seinien kanssa, kun sitä kuljetetaan tai säilytetään,

g) keinot, joilla valvotaan teurastamoon pääsyä ja sieltä poistumista,

h) rakennuksen likaisten ja puhtaiden työskentelyalueiden selkeä erottaminen toisistaan puhtaiden alueiden saastumisen estämiseksi,

i) välineet, joiden avulla teurastusta voidaan jatkaa tainnutuksen jälkeen mahdollisimman pitkälti eläimen ollessa riippuvassa asennossa; riippuva eläin ei missään tapauksessa saa koskettaa lattiaa teurastuksen aikana,

j) kattorata lihan jatkokäsittelyä varten,

k) jos lantaa säilytetään teurastamon alueella, erityinen osasto tällaista lantaa varten,

l) sopivasti varustettu tila trikiinitutkimuksen suorittamista varten, jos tällainen tutkimus suoritetaan laitoksessa.

▼M18

III LUKU

LEIKKAAMOJEN HYVÄKSYNNÄN ERITYISET EDELLYTYKSET

15 Yleisten edellytysten lisäksi leikkaamoissa on oltava ainakin:

a) riittävän suuret jäähdyttämöt tai kylmätilat lihan säilytystä varten ja, kun laitoksessa säilytetään pakattua lihaa, erillinen tällainen huone pakattua lihaa varten. Pakkaamatonta lihaa ei saa säilyttää tällaisissa jäähdyttämöissä tai kylmätiloissa, ellei sitä ensin puhdisteta ja desinfioida,

b) leikkaamista, luuttomaksi leikkaamista ja käärimistä varten tilat, jotka on varustettu rekisteröivällä lämpömittarilla tai rekisteröivällä kaukolämpömittarilla,

c) jos leikkaamossa toteutetaan pakkaustoimenpiteitä, tilat pakkaamista varten, jolleivät XII luvun 63 kohdassa vahvistetut edellytykset täyty,

d) tilat pakkaus- ja kääremateriaalien varastointia varten, jos leikkaamossa jos tällaisia toimenpiteitä toteutetaan leikkaamossa,

IV LUKU

KYLMÄVARASTOJEN HYVÄKSYNNÄN ERITYISET EDELLYTYKSET

16 Yleisten vaatimusten lisäksi varastoissa, joissa tuoretta lihaa säilytetään XIV luvun 66 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti, on oltava ainakin:

a) riittävän suuret jäähdyttämöt ja kylmätilat, jotka on helppo puhdistaa ja joissa tuoretta lihaa voidaan säilyttää 66 kohdan ensimmäisessä alakohdassa vahvistetuissa lämpötiloissa,

b) rekisteröivä lämpömittari tai rekisteröivä kaukolämpömittari jokaisessa varastointialueessa tai jokaiselle varastointialueelle,

17 Yleisten vaatimusten lisäksi varastoissa, joissa tuoretta lihaa säilytetään XIV luvun 66 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti, on oltava vähintään:

a) riittävän suuret jäähdyttämöt ja kylmätilat, jotka on helppo puhdistaa ja joissa tuoretta lihaa voidaan säilyttää 66 kohdan neljännessä alakohdassa vahvistetussa lämpötilassa,

b) rekisteröivä lämpömittari tai rekisteröivä kaukolämpömittari jokaisessa varastointialueessa tai jokaiselle varastointialueelle,

V LUKU

LAITOSTEN HENKILÖKUNNAN, TILOJEN JA LAITTEIDEN HYGIENIA

18 Henkilökunnan on noudatettava ehdotonta puhtautta, tilat ja laitteet on pidettävä ehdottomasti puhtaina.

a) Suojaamatonta tai käärittyä tuoretta lihaa käsittelevän henkilökunnan tai henkilökunnan, joka työskentelee tiloissa ja alueilla, joilla tällaista lihaa käsitellään, pakataan tai kuljetetaan, on erityisesti käytettävä puhtaita ja helposti puhdistettavia päähineitä, jalkineita ja vaaleita työvaatteita sekä tarvittaessa puhtaita niskasuojia tai muuta suojavaatetusta. Eläimiä teurastavan tai lihan parissa työskentelevän tai sitä käsittelevän henkilökunnan on kunkin työpäivän aluksi puettava ylleen puhtaat työvaatteet ja vaihdettava nämä vaatteet tarpeen mukaan päivän aikana sekä pestävä ja desinfioitava kätensä useita kertoja työpäivän aikana ja aina ryhtyessään uudelleen työhön. Sairaiden eläinten tai saastuneen lihan kanssa kosketuksissa olleiden henkilöiden on välittömästi pestävä kätensä ja käsivartensa huolellisesti kuumalla vedellä ja sitten desinfioitava ne. Tupakointi on kielletty työ- ja varastohuoneissa, lastaus-, vastaanotto-ja järjestelytiloissa ja tiloissa, joissa kuormaa puretaan sekä muilla alueilla ja käytävillä, joiden kautta tuoretta lihaa kuljetetaan.

b) Eläimiä ei saa päästää laitokseen lukuun ottamatta teurastamoihin tuotavia teurastettavia eläimiä, ja näiden teurastamojen alueelle päästettäviä, niiden toiminnan kannalta tarpeellisia eläimiä. Jyrsijät, hyönteiset ja muut tuhoeläimet on järjestelmällisesti tuhottava.

c) Lihan käsittelyyn käytetyt laitteet ja välineet on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Ne on huolellisesti puhdistettava ja desinfioitava useita kertoja työpäivän aikana, työpäivän päätteeksi ja ennen kuin niitä käytetään uudelleen, kun ne ovat saastuneet.

▼M18

19 Työtiloja, -välineitä ja -laitteita ei saa käyttää muihin tarkoituksiin kuin direktiivin 91/495/ETY ([1]) mukaisesti sallittuun tuoreen lihan tai tarhatun riistan lihan käsittelyyn.

Tätä rajoitusta ei sovelleta:

— edellä 17 kohdan a alakohdassa tarkoitetuissa tiloissa käytettäviin kuljetuslaitteisiin, kun liha on pakattua,

— siipikarjanlihan tai luonnonvaraisen riistan lihan tai kaninlihan leikkaamiseen tai raakalihavalmisteiden valmistukseen, jos tällaiset toimenpiteet toteutetaan eri aikoina kuin 1 ensimmäisessä alakohdassa tarkoitetun tuoreen lihan tai tarhatun riistan lihan leikkaaminen ja kun leikkaamo puhdistetaan ja desinfioidaan täysin ennen kuin sitä jälleen käytetään tuoreen lihan tai tarhatun riistan lihan leikkaamiseen.

Lihanleikkausvälineitä saadaan käyttää ainoastaan lihan leikkaamiseen.

20 Liha ja liha-astiat eivät saa olla suoraan kosketuksessa lattian kanssa.

21 Kaikkiin tarkoituksiin on käytettävä juomakelpoista vettä; juomakelvottoman veden käyttö voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti sallia höyryntuotannossa sillä edellytyksellä, että tätä tarkoitusta varten asennetut putket estävät tämän veden käytön muihin tarkoituksiin eikä niiden ole mahdollista saastuttaa lihaa. Lisäksi juomakelvotonta vettä voidaan poikkeustapauksissa käyttää kylmälaitteiden jäähdytykseen. Juomakelvottoman veden putket on selvästi erotettava juomakelpoista vettä varten käytetyistä.

22 Sahajauhon tai muiden vastaavien aineiden levittäminen työtilojen ja lihan varastotilojen lattioille on kielletty.

23 Pesu- ja desinfiointiaineita ja vastaavia aineita on käytettävä siten, että ne eivät vaikuta haitallisesti laitteisiin, työvälineisiin tai tuoreeseen lihaan. Laitteet ja työvälineet on tällaisten aineiden käytön jälkeen huuhdeltava huolellisesti juomakelpoisella vedellä.

24 Työskentely tuoreen lihan parissa ja sen käsittely on kiellettävä henkilöiltä, jotka ovat mahdollisia saastumisen lähteitä,

Työhönoton yhteydessä kaikkia tuoreen lihan parissa työskenteleviä ja sitä käsitteleviä henkilöitä on vaadittava lääkärintodistuksella todistamaan, että tällaiselle työlle ei ole estettä. Tällaisen henkilön lääkärintarkastusten uusimisesta säädetään kyseisessä jäsenvaltiossa voimassa olevassa kansallisessa lainsäädännössä.

VI LUKU

ANTE MORTEM -TERVEYSTARKASTUS

25 Eläimille on suoritettava *ante mortem* -tarkastus sinä päivänä, jona ne tuodaan teurastamoon tai ennen päivittäisen teurastuksen aloittamista. Tarkastus on toistettava välittömästi ennen teurastusta, jos eläin on ollut eläinsuojassa yli yön.

Teurastamon johtajan, omistajan tai tämän edustajan on helpotettava *ante mortem* -terveystarkastukseen liittyvien toimenpiteiden toteuttamista ja erityisesti kaikkia tarpeelliseksi katsottuja käsittelyjä.

Kussakin teurastettavassa eläimessä on oltava tunnistusmerkki, jonka avulla toimivaltainen viranomainen voi määrittää sen alkuperän.

26 a) Virkaeläinlääkärin on suoritettava *ante mortem* -tarkastus ammatillisten sääntöjen mukaisesti ja sopivassa valaistuksessa.

b) Virkaeläinlääkärin on teurastamoon tuotujen eläinten osalta tarkastettava, että eläinsuojelua koskevia yhteisön määräyksiä noudatetaan.

27 Tarkastuksessa on todettava:

a) sairastavatko eläimet ihmisiin ja eläimiin tarttuvaa tautia tai onko eläimen oireiden tai yleistilan perusteella syytä epäillä sen sairastavan tällaista tautia,

b) onko niissä oireita sairaudesta tai sellaisesta yleistilan häiriöstä, joka voi tehdä niiden lihan ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi; on myös kiinnitettävä huomiota siihen, onko eläimissä merkkejä siitä, että ne ovat saaneet aineita, joilla on farmakologisia vaikutuksia, tai ovatko ne nauttineet muita aineita, jotka voivat tehdä niiden lihan ihmisten terveydelle haitalliseksi,

c) ovatko ne väsyneitä, kiihtyneitä tai vahingoittuneita.

([1]) EYVL N:o 268/69, 24.9.1991, s. 41

▼M18

28 a) Väsyneiden tai kiihtyneiden eläinten on annettava levätä vähintään 24 tuntia, jollei virkaeläinlääkäri toisin määrää.

b) Eläimiä, joissa on todettu jokin 27 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitetuista taudeista, ei saa teurastaa ihmisravinnoksi.

c) Eläinten, joiden epäillään sairastavan jotakin 27 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitetuista taudeista, teurastusta on lykättävä. Nämä eläimet on tutkittava yksityiskohtaisesti diagnoosin määrittämistä varten.

Jos *post mortem* -tarkastus on tarpeen diagnoosin määrittämistä varten, virkaeläinlääkärin on vaadittava, että kyseiset eläimet teurastetaan erikseen tai tavanomaisen teurastuksen päätteeksi.

Noille eläimille on suoritettava yksityiskohtainen *post mortem* -tarkastus, jota on täydennettävä, jos eläinlääkäri pitää sitä varmistuksen saamiseksi tarpeellisena, asianmukaisella bakteriologisella tutkimuksella sekä farmakologisesti vaikuttavien aineiden jäämien tutkimuksella, jos epäillään, että tällaisia aineita on annettu todetun tautitilan hoitamiseksi.

VII LUKU

TEURASTUS-, LEIKKAUS- JA LIHANKÄSITTELYHYGIENIA

29 Teurastustiloihin tuodut teuraseläimet on teurastettava välittömästi, ja verenlasku, nylkeminen tai karvojen poisto ja sisäelinten poisto sekä muut teurastustoimenpiteet on toteutettava siten, että vältetään lihan saastuminen.

30 Verenlaskun on oltava täydellinen; ihmisravinnoksi tarkoitettu veri on kerättävä ehdottoman puhtaisiin astioihin. Sitä ei saa sekoittaa käsin, vaan ainoastaan hygieniavaatimukset täyttävillä välineillä.

31 Muut eläimet kuin siat on nyljettävä välittömästi ja täydellisesti, sanotun kuitenkaan rajoittamatta VIII luvun 41 kohdan D alakohdan a alakohdan toisessa virkkeessä määrätyn poikkeuksen soveltamista. Jos sikoja ei nyljetä, niiden karvat on poistettava välittömästi. Tämän toimenpiteen suorittamisessa voidaan käyttää karvojenpoistoaineita jos siat huuhdellaan jälkeenpäin huolellisesti juomakelpoisella vedellä.

Vasikoiden ja lampaiden päiden nylkeminen ei kuitenkaan ole tarpeen jos niiden päitä käsitellään siten, että tuoreen lihan saastumiselta vältytään.

32 Sisäelinten poisto on suoritettava välittömästi ja saatettava loppuun viimeistään 45 minuuttia tainnutuksen jälkeen tai rituaaliteurastuksen yhteydessä puoli tuntia verenlaskun jälkeen. Keuhkot, sydän, maksa, munuainen, perna ja välikarsina voidaan joko poistaa tai jättää ruhoon luonnolliseen yhteyteensä.

Jos ne irrotetaan, ne on numeroitava tai merkittävä tavalla, joka mahdollistaa niiden tunnistamisen tiettyyn ruhoon kuuluviksi; tämä koskee myös päätä, kieltä, ruoansulatuskanavaa ja kaikkia muita tarkastusta tai direktiivissä 86/469/ETY säädettyjen tarkastusten suorittamista varten vaadittavia eläimen osia. Edellä mainitut osat on säilytettävä ruhon lähellä kunnes tarkastus on suoritettu. Jos peniksessä ei ole tautien oireita tai muutoksia, se voidaan kuitenkin hävittää välittömästi. Kaikkien eläinlajien munuaiset on paljastettava ympäröivästä rasvakudoksesta; nautaeläinten, sikojen ja kavioeläinten munuaista ympäröivä kapseli on myöskin poistettava.

33 Lihaan ei saa jättää työvälineitä; lihan puhdistaminen kankaalla tai muulla materiaalilla pyyhkimällä sekä ilman puhaltaminen on kielletty. Ilman puhaltaminen elimeen voidaan kuitenkin hyväksyä rituaalitarkoituksiin sillä edellytyksellä, että tällaista elintä ei käytetä ihmisravinnoksi.

34 Kavioeläinten, yli neljän viikon ikäisten sikojen ja yli kuuden kuukauden ikäisten nautaeläinten ruhot on esitettävä tarkastettavaksi selkäydinkanavaa pitkin halkaistuina puoliruhoina. Jos tarkastus sitä edellyttää, virkaeläinlääkäri voi vaatia minkä tahansa pään tai ruhon halkaisua pituussuunnassa.

Teknisten vaatimusten tai paikallisten kulutustottumusten huomioon ottamiseksi ►C1 virkaeläinlääkäri voi kuitenkin sallia sikojen ruhojen esittämisen tarkastettaviksi halkaisemattomina. ◄

35 Ennen tarkastuksen loppuun saattamista tarkastamattomat ruhot ja sivutuotteet eivät saa olla kosketuksissa jo tarkastettujen ruhojen ja sivutuotteiden kanssa, ja ruhon siirtäminen, leikkaaminen tai muu jatkokäsittely on kielletty.

36 Talteen otettu tai ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todettu liha, mahat, suolet ja ihmisravinnoksi kelpaamattomat sivutuotteet eivät saa olla kosketuksissa ihmisravinnoksi kelpaavaksi todetun lihan kanssa, ja ensin mainitut on mahdollisimman pian sijoitettava erityisiin tiloihin tai astioihin, jotka on sijoitettu ja järjestetty siten, että muun tuoreen lihan saastuminen vältetään.

▼M18

37 Jos useiden eläinten veri tai sivutuotteet kerätään samaan astiaan ennen *post mortem* -tarkastuksen loppuun saattamista, koko astian sisältö on julistettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, jos yhden kyseessä olevan eläimen ruho todetaan ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.

38 Lihan, sivutuotteet mukaan lukien, käsittely, puhdistaminen, jatkokäsittely ja kuljetus on suoritettava kaikkia hygieniavaatimuksia noudattaen. Kun tällainen liha on pakattua, on noudatettava II luvun 14 kohdan d alakohtaa ja XI luvun vaatimuksia. Pakattua lihaa on säilytettävä eri tiloissa kuin suojaamatonta tuoretta lihaa.

VIII LUKU

POST MORTEM -TERVEYSTARKASTUS

39 Kaikki eläimen osat veri mukaan luettuna on tarkastettava välittömästi teurastuksen jälkeen sen määrittämiseksi, kelpaako liha ihmisravinnoksi.

40. *Post mortem* -tarkastukseen on sisällyttävä:

a) teurastetun eläimen ja siihen kuuluvien elinten silmämääräinen tarkastus,

b) jäljempänä 41 kohdassa tarkoitettujen elinten ja, jos virkaeläinlääkäri katsoo sen tarpeelliseksi, kohdun tunnustelu,

c) tiettyjen elinten ja imusolmukkeiden sekä virkaeläinlääkärin tekemien johtopäätösten perusteella kohdun viiltäminen. Jos tiettyjen elinten silmämääräinen tarkastus tai tunnustelu osoittaa, että eläimessä on muutoksia, jotka voivat saastuttaa ruhot, työvälineet, henkilökunnan tai työtilat, näitä elimiä ei saa viiltää teurastustiloissa tai missään muissa laitoksen osissa, joissa tuore liha voisi saastua,

d) koostumuksen, värin, hajun ja tarvittaessa maun poikkeavuuksien tutkimus,

e) tarvittaessa laboratoriotutkimukset erityisesti 5 artiklan 1 kohdan j ja k alakohdassa tarkoitettujen aineiden varalta.

41 Virkaeläinlääkärin on toimittava erityisesti seuraavasti:

A. **Yli kuuden viikon ikäiset nautaeläimet**

a) pään ja nielun silmämääräinen tarkastus; alaleuan, nieluntakaiset ja korvasylkirauhasen imusolmukkeet (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* ja *parotidei*) on viillettävä ja tutkittava. Ulommat puremalihakset, joihin on tehtävä kaksi alaleuan kanssa yhdensuuntaista viiltoa, sekä sisäpuoliset puremalihakset (sisäpuoliset pterygoid-lihakset), joihin on tehtävä yksi viilto, on tutkittava,

Suun ja nielun yksityiskohtaista silmämääräistä tarkastusta varten ympäröivästä kudoksesta irrotettu kieli on tarkastettava silmämääräisesti ja sitä on tunnusteltava. Tonsillat on poistettava,

b) henkitorven tarkastus; keuhkojen ja ruokatorven silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu; keuhkotyven ja välikarsinan imusolmukkeet (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* ja *mediastinales*) on viillettävä ja tutkittava. Henkitorvi ja keuhkoputkien päähaarat on avattava pituussuunnassa ja keuhkot on viillettävä niiden alimmassa kolmanneksessa kohtisuoraan keuhkoputkiin nähden; nämä viillot eivät ole tarpeen, jos keuhkoja ei käytetä ihmisravintona,

c) sydänpussin ja sydämen silmämääräinen tarkastus, kun sydän on viilletty pituussuunnassa siten, että kammiot avautuvat ja kammioiden väliseinä halkaistaan,

d) pallean silmämääräinen tarkastus,

e) maksan ja maksaportin imusolmukkeiden (*Lnn. portales*) silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu; maksan viskeraalipuolen ja lobus caudatuksen tyven viiltäminen sappitiehyeiden tutkimusta varten; maksaportin imusolmukkeiden tarkastus ja tunnustelu,

f) ruoansulatuskanavan, suoliliepeen sekä mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* ja *caudales*) silmämääräinen tarkastus, mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden tunnustelu ja tarvittaessa niiden viiltäminen,

g) pernan silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa tunnustelu,

h) munuaisten silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa munuaisten ja munuaisimusolmukkeiden (*Lnn. renales*) viiltäminen,

i) rintakalvon ja vatsakalvon silmämääräinen tarkastus,

j) sukuelinten silmämääräinen tarkastus,

▼M18

k) utareiden ja utareimusolmukkeiden (*Lnn. supramammarii*) silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa tunnustelu ja viiltäminen. Lehmien utarepuoliskot on avattava pitkällä syvällä viillolla maitorauhasiin (*sinus lactiferes*) asti ja utareimusolmukkeet on viillettävä, paitsi jos utareita ei käytetä ihmisravinnoksi.

B. **Alle kuuden viikon ikäiset nautaeläimet**

a) pään ja nielun silmämääräinen tarkastus. Nieluntakaiset imusolmukkeet (*Lnn. retropharyngiales*) on viillettävä ja tutkittava. Suu ja nielu on tutkittava ja kieli on tunnusteltava. Tonsillat on poistettava,

b) keuhkojen, henkitorven ja ruokatorven silmämääräinen tarkastus; keuhkojen tunnustelu; keuhkotyven ja välikarsinan imusolmukkeet (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* ja *mediastinales*) on viillettävä ja tutkittava.

Henkitorvi ja keuhkoputkien päähaarat on avattava pituussuunnassa ja keuhkot on viillettävä niiden alimmassa kolmanneksessa kohtisuoraan keuhkoputkiin nähden; nämä viillot eivät ole tarpeen, jos keuhkoja ei käytetä ihmisravinnoksi,

c) sydänpussin ja sydämen silmämääräinen tarkastus, kun sydän on viilletty pituussuunnassa siten, että kammiot avautuvat ja kammioiden väliseinä halkaistaan,

d) pallean silmämääräinen tarkastus,

e) maksan ja maksaportin imusolmukkeiden (*Lnn. portales*) silmämääräinen tarkastus; maksan ja sen imusolmukkeiden tunnustelu ja tarvittaessa viiltäminen,

f) ruoansulatuskanavan, suoliliepeen sekä mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* ja *caudales*) silmämääräinen tarkastus, mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden tunnustelu ja tarvittaessa niiden viiltäminen,

g) pernan silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa tunnustelu,

h) munuaisten silmämääräinen tarkastus; tarvittaessa munuaisten ja munuaisimusolmukkeiden (*Lnn. renales*) viiltäminen,

i) rintakalvon ja vatsakalvon silmämääräinen tarkastus,

j) navan alueen ja nivelten silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu; epäilyttävissä tapauksissa navan alue on viillettävä ja nivelet avattava. Nivelneste on tutkittava.

C. **Siat**

a) pään ja nielun silmämääräinen tarkastus; alaleuan imusolmukkeet (*Lnn. mandibulares*) on viillettävä ja tutkittava. Suu, nielu ja kieli on tarkastettava silmämääräisesti. Tonsillat on poistettava,

b) keuhkojen, henkitorven ja ruokatorven silmämääräinen tarkastus; keuhkojen sekä keuhkotyven ja välikarsinan imusolmukkeiden tunnustelu (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* ja *mediastinales*). Henkitorvi ja keuhkoputkien päähaarat on avattava pituussuunnassa ja keuhkot on viillettävä niiden alimmassa kolmanneksessa kohtisuoraan keuhkoputkiin nähden; nämä viillot eivät kuitenkaan ole tarpeen, jos keuhkoja ei käytetä ihmisravinnoksi.

c) sydänpussin ja sydämen silmämääräinen tarkastus, kun sydän on viilletty pituussuunnassa siten, että kammiot avautuvat ja kammioiden väliseinä halkaistaan,

d) pallean silmämääräinen tarkastus,

e) maksan ja maksaportin imusolmukkeiden (*Lnn. portales*) silmämääräinen tarkastus; maksan ja sen imusolmukkeiden tunnustelu,

f) ruoansulatuskanavan, suoliliepeen sekä mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* ja *caudales*) silmämääräinen tarkastus, mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden tunnustelu ja tarvittaessa niiden viiltäminen,

g) pernan silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa tunnustelu,

h) munuaisten silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa munuaisten ja munuaisimusolmukkeiden (*Lnn. renales*) viiltäminen,

i) rintakalvon ja vatsakalvon silmämääräinen tarkastus,

j) sukuelinten silmämääräinen tarkastus,

▼M18

k) utareiden ja utareimusolmukkeiden (*Lnn. supramammarii*) silmämääräinen tarkastus, emakoiden utareimusolmukkeiden viiltäminen,

l) nuorten eläinten navan alueen ja nivelten silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu; epäilyttävissä tapauksissa navan alue on viillettävä ja nivelet avattava.

D. **Lampaat ja vuohet**

a) pään silmämääräinen tarkastus nylkemisen jälkeen ja epäilyttävissä tapauksissa nielun, suun ja kielen sekä nieluntakaisten ja korvasylkirauhasten imusolmukkeiden tutkiminen. Nämä tutkimukset eivät ole tarpeen, jos toimivaltainen viranomainen pystyy takaamaan, että päätä, mukaan lukien kieli ja aivot, ei käytetä ihmisravinnoksi, sanotun kuitenkaan rajoittamatta kansanterveyteen liittyvien vaatimusten soveltamista,

b) keuhkojen, henkitorven ja ruokatorven silmämääräinen tarkastus; keuhkojen sekä keuhkotyven ja välikarsinan imusolmukkeiden (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* ja *mediastinales*) tunnustelu; epäilyttävissä tapauksissa nämä elimet ja imusolmukkeet on viillettävä ja tutkittava,

c) sydänpussin ja sydämen silmämääräinen tarkastus; epäilyttävissä tapauksissa sydän on viillettävä ja tutkittava,

d) pallean silmämääräinen tarkastus,

e) maksan ja maksaportin imusolmukkeiden (*Lnn. portales*) silmämääräinen tarkastus; maksan ja sen imusolmukkeiden tunnustelu, maksan viskeraalipuolen viiltäminen sappitiehyeiden tutkimusta varten,

f) ruoansulatuskanavan, suoliliepeen sekä mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* ja *caudales*) silmämääräinen tarkastus,

g) pernan silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa tunnustelu,

h) munuaisten silmämääräinen tarkastus; tarvittaessa munuaisten ja munuaisimusolmukkeiden (*Lnn. renales*) viiltäminen,

i) rintakalvon ja vatsakalvon silmämääräinen tarkastus,

j) sukuelinten silmämääräinen tarkastus,

k) utareiden ja sen imusolmukkeiden silmämääräinen tarkastus,

l) nuorten eläinten navan alueen ja nivelten silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu; epäilyttävissä tapauksissa navan alue on viillettävä ja nivelet avattava.

E. **Kotieläiminä pidettävät kavioeläimet**

a) pään silmämääräinen tarkastus ja kielen ympäröivästä kudoksesta irroittamisen jälkeen nielun silmämääräinen tarkastus; alaleuan, nieluntakaiset ja korvasylkirauhasen imusolmukkeet (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* ja *parotidei*) on tunnusteltava ja tarvittaessa viillettävä. Suun ja nielun yksityiskohtaista tarkastusta varten ympäröivästä kudoksesta irroitettu kieli on tarkastettava silmämääräisesti ja tunnusteltava. Tonsillat on poistettava,

b) keuhkojen, henkitorven ja ruokatorven silmämääräinen tarkastus; keuhkojen tunnustelu; keuhkotyven ja välikarsinan imusolmukkeet (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* ja *mediastinales*) on tunnusteltava ja tarvittaessa viillettävä. Henkitorvi ja keuhkoputkien päähaarat on avattava pituussuunnassa ja keuhkot on viillettävä niiden alimmassa kolmanneksessa kohtisuoraan keuhkoputkiin nähden; nämä viillot eivät kuitenkaan ole tarpeen, jos keuhkoja ei käytetä ihmisravintona,

c) sydänpussin ja sydämen silmämääräinen tarkastus, kun sydän on viilletty pituussuunnassa siten, että kammiot avautuvat ja kammioiden väliseinä halkaistaan,

d) pallean silmämääräinen tarkastus,

e) maksan ja maksaportin imusolmukkeiden (*Lnn. portales*) silmämääräinen tarkastus; maksan ja sen imusolmukkeiden tunnustelu, tarvittaessa maksan sekä maksan ja maksaportin imusolmukkeiden viiltäminen,

f) ruoansulatuskanavan, suoliliepeen sekä mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* ja *caudales*) silmämääräinen tarkastus; tarvittaessa mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden viiltäminen,

g) pernan silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa tunnustelu,

▼**M18**

h) munuaisten silmämääräinen tarkastus, munuaisten tunnustelu ja tarvittaessa munuaisten ja munuaisimusolmukkeiden (*Lnn. renales*) viiltäminen,

i) rintakalvon ja vatsakalvon silmämääräinen tarkastus,

j) oriiden ja tammojen sukuelinten silmämääräinen tarkastus,

k) utareiden ja utareimusolmukkeiden (*Lnn. supramammarii*) silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa utareimusolmukkeiden viiltäminen,

l) nuorten eläinten navan alueen ja nivelten silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu; epäilyttävissä tapauksissa navan alue on viillettävä ja nivelet avattava,

m) kimoväriset hevoset on tutkittava melanoosin ja melanomien varalta olkanivelen alapuolisten lavan lihasten ja imusolmukkeiden (*Lnn. lymphonodi subrhomboidei*) osalta irrottamalla yksi lapa. Munuaiset on paljastettava ja tutkittava halkaisemalla koko munuainen.

F. Epäilyttävissä tapauksissa virkaeläinlääkäri voi suorittaa eläinten asiaankuuluvien osien lisäviiltoja ja -tarkastuksia, jotka ovat tarpeen lopullisen päätöksen tekoa varten.

Jos virkaeläinlääkäri toteaa, että tässä luvussa vahvistettuja hygieniasääntöjä selvästi rikotaan, tai että riittävä terveystarkastus estetään, hänellä on valtuudet puuttua laitteiden tai tilojen käyttöön sekä toteuttaa tarvittavat toimenpiteet aina tuotantovauhdin hidastamiseen tai tuotantoprosessin keskeyttämiseen asti.

G. Kun edellä mainittujen imusolmukkeiden viiltäminen on pakollista, ne on järjestelmällisesti viillettävä useilla viilloilla ja tarkastettava silmämääräisesti.

42 A. Virkaeläinlääkärin on lisäksi järjestelmällisesti suoritettava:

1) sikojen tutkimus kystikerkoosin varalta; tässä tutkimuksessa on tarkastettava suoraan näkyvissä olevat lihakset, erityisesti reisilihakset, palleapilarit, kylkiluiden väliset lihakset, sydän, kieli ja kurkunpää sekä tarvittaessa rasvakudoksesta irrotetut vatsakalvo ja lannelihakset.

2) kavioeläinten tutkimus räkätaudin varalta tarkastamalla huolellisesti henkitorven, kurkunpään, nenäonteloiden, sivuonteloiden ja niiden haarautumien limakalvot sen jälkeen, kun pää on halkaistu pituussuunnassa ja sierainten väliseinä poistettu,

3) luurankolihaksia (poikkijuovaisia lihaksia) sisältävä sikojen ja hevosten tuore liha on tarkastettava trikinoosin varalta.

Tämä tarkastus on suoritettava hyväksyttyjen ja tieteellisesti tunnustettujen, erityisesti yhteisön direktiiveissä tai muissa kansainvälisissä määräyksissä määriteltyjen menetelmien mukaisesti.

Tulokset on arvioitava vertailumenetelmällä, joka määrätään 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen eläinlääkintäalan tiedekomitean annettua lausuntonsa; menetelmän luotettavuuden on oltava vähintään yhtä hyvä kuin direktiivin 77/96/ETY liitteessä I olevassa 1 kohdassa säädetyn trikiinitutkimuksen luotettavuus.

Komissio julkaisee vertailumenetelmän *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

B. Virkaeläinlääkäri kirjaa *ante mortem* ja *post mortem* -terveystarkastusten tulokset ja todettuaan 6 artiklassa tarkoitettuja ihmisiin tarttuvia tauteja ilmoittaa niistä eläinten alkuperäkarjan valvonnasta vastaaville toimivaltaisille eläinlääkintäviranomaisille sekä kyseisestä karjasta vastaavalle henkilölle.

IX LUKU

LEIKATTAVAKSI TARKOITETTUA LIHAA KOSKEVAT VAATIMUKSET

43 Pienempien kuin 3 artiklan 1 kohdan A alakohdassa tarkoitettujen palojen leikkaaminen, luuttomaksi leikkaaminen tai nautaeläinten sivutuotteiden viipalointi on sallittua vain hyväksytyissä leikkaamoissa.

44 Laitoksen johtajan, omistajan tai tämän edustajan on helpotettava laitoksen valvontaa ja erityisesti kaikkia tarpeellisina pidettyjä käsittelyjä ja annettava tarvittavat välineet valvontaviranomaisen käyttöön. Tämän on erityisesti pyynnöstä pystyttävä ilmoittamaan valvonnasta vastaavalle virkaeläinlääkärille, mistä hänen leikkaamoonsa tuotu liha on peräisin.

▼M18

45 Lihaa, joka ei täytä tämän direktiivin 3 artiklan 1 kohdan B alakohdan b alakohdan vaatimuksia, ei saa tuoda hyväksyttyihin leikkaamoihin, ellei sitä sijoiteta erityiselle säilytysalueelle, sanotun kuitenkaan rajoittamatta V luvun 19 kohdan toisen alakohdan määräyksien soveltamista; liha on joko leikattava muissa paikoissa tai muina aikoina kuin nuo vaatimukset täyttävä liha. Virkaeläinlääkärillä on aina oltava vapaa pääsy kaikkiin varasto- ja työtiloihin sen varmistamiseksi, että edellä esitettyjä säännöksiä noudatetaan tunnollisesti.

46 a) Tuoretta lihaa on tuotava III luvun 15 kohdan b alakohdassa tarkoitettuihin tiloihin tarpeen mukaan. Heti kun liha on leikattu ja tarvittaessa pakattu, se on siirrettävä kyseisen luvun 15 kohdan a alakohdassa tarkoitettuun jäähdyttämöön tai kylmätilaan.

b) Leikkaustiloihin tuleva liha on tarkastettava ja tarvittaessa puhdistettava. Näihin tehtäviin tarkoitetussa työpisteessä on oltava sopivat välineet ja riittävä valaistus.

c) Leikkaamisen, luuttomaksi leikkaamisen, käärimisen ja pakkaamisen aikana lihan sisälämpötila on pidettävä jatkuvasti enintään + 7 ºC:ssa. Leikkaamisen aikana leikkaamon lämpötila saa olla enintään + 12 ºC. Viipaloinnin, käärimisen ja pakkaamisen aikana maksojen sisälämpötila on pidettävä jatkuvasti enintään + 3 ºC:ssa.

Leikkaamisen, luuttomaksi leikkaamisen, viipaloinnin, kuutioinnin, käärimisen ja pakkaamisen aikana maksojen, munuaisten ja pään lihan lämpötila on pidettävä jatkuvasti enintään + 3 ºC:ssa.

d) Edellä a ja c alakohdasta poiketen liha voidaan leikata lämpimänä. Tässä tapauksessa liha on siirrettävä suoraan teurastustiloista leikkaamoon. Lisäksi teurastustilojen ja leikkaamon on sijaittava samassa rakennusryhmässä ja riittävän lähellä toisiaan, jotta liha voidaan siirtää yhdellä kertaa, ja leikkaaminen on suoritettava välittömästi siirron jälkeen. Heti kun liha on leikattu ja tarvittaessa pakattu, se on siirrettävä asianmukaiseen jäähdyttämöön.

e) Leikkaaminen on suoritettava siten, että vältetään lihan saastuminen. Luunsirut ja verihyytymät on poistettava. Leikkaamisessa saatu liha, jota ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi, on koottava 4 kohdan d alakohdassa tarkoitettuihin paikkoihin, astioihin tai tiloihin sitä mukaa kun sitä leikataan.

X LUKU

LEIKATUN LIHAN JA VARASTOIDUN LIHAN TERVEYSTARKASTUS

47 Hyväksytyt leikkaamot ja hyväksytyt kylmävarastot ovat virkaeläinlääkärin valvonnan alaisia.

48 Virkaeläinlääkärin valvontaan on sisällyttävä seuraavat tehtävät:

— tuoreen lihan saapumisen ja lähtemisen tarkastus,

— edellä 47 kohdassa tarkoitetuissa laitoksissa säilytetyn tuoreen lihan terveystarkastus,

— tuoreen lihan terveystarkastus ennen leikkaamista ja sen lähtiessä 47 kohdassa tarkoitetusta laitoksesta,

— edellä V luvussa määrätty tilojen, laitteiden ja välineiden puhtauden sekä henkilökunnan hygienian, vaatetus mukaan luettuna, tarkastus,

— kaikki muu tarkastus, jota eläinlääkäri pitää tarpeellisena tämän direktiivin noudattamisen varmistamiseksi.

XI LUKU

TERVEYSMERKINTÄ

49 Terveysmerkintä on tehtävä virkaeläinlääkärin vastuulla. Tätä varten hänen on vastuullaan pidettävä ja talletettava:

a) lihan terveysmerkintään tarkoitetut välineet, jotka hän saa luovuttaa avustajille vain merkinnän ajankohtana ja siihen vaadittavaksi ajaksi,

b) etiketit ja kärematerіaalit, jos nämä on jo merkitty tässä luvussa määrätyllä tavalla. Tarvittava määrä näitä etikettejä ja kärematerіaaleja annetaan avustajille silloin, kun niitä on tarkoitus käyttää.

50 Terveysmerkin on oltava:

a) joko soikea vähintään 6,5 cm leveä ja 4,5 cm korkea merkki, jossa on seuraavat tiedot täysin luettavin kirjaimin:

— yläosassa lähettäjämaan alkukirjaimet suuraakkosin (ts. jokin seuraavista):

▼M18

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

jota seuraa laitoksen eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero,

— alaosassa jokin seuraavista kirjainlyhenteistä: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A3 tai ETY ◄,

b) tai soikea vähintään 6,5 cm leveä ja 4,5 cm korkea merkki, jossa on seuraavat tiedot täysin luettavin kirjaimin:

— yläosassa lähettäjämaan nimi suuraakkosin,

— keskellä laitoksen eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero,

— alaosassa jokin seuraavista kirjainlyhenteistä: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A3 tai ETY ◄,

Kirjainten on oltava vähintään 0,8 cm korkeita ja numeroiden vähintään 1 cm korkeita.

Terveysmerkki voi lisäksi sisältää maininnan lihan terveystarkastuksen suorittaneesta virkaeläinlääkäristä.

51. Ruhot on muste- tai polttoleimattava 50 kohdan mukaisesti:

— enemmän kuin 65 kiloa painavien ruhojen molempiin puoliruhoihin on tehtävä merkinnät ainakin seuraaviin kohtiin: reisien ulkopinta, kupeet, selkä, rinta ja lapa,

— muihin ruhoihin tehdään merkintä ainakin neljään kohtaan, lapoihin ja reisien ulkopintaan.

52. Nautaeläinten, sikojen ja kavioeläinten maksat on polttoleimattava 50 kohdan mukaisesti.

Kaikki muut sivutuotteet on muste- tai polttoleimattava 50 kohdan mukaisesti, jollei niitä kääritä tai pakata ja merkitä 55 ja 56 kohdan mukaisesti.

53. Leikkaamoissa virallisesti merkityistä ruhoista leikatut palat on muste- tai polttoleimattava 50 kohdan mukaisesti, jollei niitä kääritä tai pakata, ja kylkipalat on merkittävä siten, että alkuperäteurastamon tunnistaminen on mahdollista.

54. Pakkaukset on aina merkittävä 55 kohdan mukaisesti.

55. Edellä 52 kohdan toisessa alakohdassa ja 53 kohdassa tarkoitettu pakattu leikattu liha ja pakatut sivutuotteet, mukaan lukien nautaeläinten viipaloidut maksat, on varustettava terveysmerkillä 50 kohdan mukaisesti. Merkissä on oltava leikkaamon eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero teurastamon numeron sijasta. Merkin on oltava pakkaukseen kiinnitettävässä etiketissä tai painettuna pakkaukseen siten, että se rikkoutuu, kun pakkaus avataan; etiketissä on myös oltava sarjanumero. Kun leikattua lihaa tai sivutuotteita kääritään XII luvun 62 kohdan mukaisesti, edellä tarkoitettu etiketti voidaan kuitenkin kiinnittää kääreeseen. Teurastamossa pakattujen sivutuotteiden osalta merkissä olevan numeron on oltava kyseisen teurastamon eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero.

56. Edellä 55 kohdassa esitettyjen vaatimusten lisäksi, kun tuore liha kääritään myyntipakkauksiin, jotka on tarkoitettu suoraan kuluttajalle myytäviksi, 50 kohdan a alakohdassa määrätty terveysmerkki on myös painettava kääreeseen tai kääreeseen kiinnitettyyn etikettiin. Merkissä on oltava leikkaamon eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero. Edellä 50 kohdan kokovaatimuksia ei sovelleta tässä kohdassa tarkoitettuun merkkiin. Teurastamossa kääritttyjen sivutuotteiden osalta merkissä on kuitenkin oltava kyseisen teurastamon eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero.

57. Kavioeläinten lihassa ja sen pakkauksissa on oltava erityinen merkki, joka määritetään tämän direktiivin 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

58. Leimaan käytettävät väriaineet on hyväksyttävä ihmisravinnoksi tarkoitetuissa elintarvikkeissa sallittuja väriaineita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä annetun neuvoston direktiivin ([1]) mukaisesti.

XII LUKU

TUOREEN LIHAN KÄÄRIMINEN JA PAKKAAMINEN

59 a) Pakkauksen (esimerkiksi pakkauslaatikot, pahvilaatikot) on täytettävä kaikki hygieniasäännöt, ja erityisesti:

— se ei saa muuttaa lihan aistivaraisia ominaisuuksia,

— siitä ei saa siirtyä lihaan ihmisten terveydelle haitallisia aineita,

([1]) EYVL N:o L 115, 11.11.1962, s. 2645/62. Direktiivi on viimeksi muutettu direktiivillä 85/7/ETY (EVYL N:o L 2, 3.11.1985, s. 22).

▼M18

— sen on oltava riittävän kestävä suojatakseen lihaa tehokkaasti kuljetuksen ja käsittelyn aikana.

b) pakkausta ei saa käyttää uudelleen lihan pakkaamiseen, ellei sitä ole valmistettu korroosionkestävistä materiaaleista, jotka on helppo puhdistaa, ja ellei sitä ole puhdistettu ja desinfioitu.

60 Kun tuore leikattu liha tai sivutuotteet kääritään, se on tehtävä välittömästi leikkaamisen jälkeen ja hygieniavaatimusten mukaisesti.

Kiinteää sianrasvaa ja vatsalihasten paloja lukuun ottamatta leikattu liha ja sivutuotteet on aina varustettava suojakääreellä, jollei sitä kuljeteta ripustettuna koko kuljetuksen ajan.

Tällaisen kääreen on oltava läpinäkyvä ja väritön, ja sen on myös täytettävä 59 kohdan a alakohdan ensimmäisessä ja toisessa luetelmakohdassa vahvistetut edellytykset; sitä ei saa käyttää uudestaan lihan käärimiseen. ►M19 Tästä vaatimuksesta voidaan poiketa sellaisen jäädytetyn lihan kohdalla, joka on tarkoitettu käytettäväksi sellaisenaan direktiivissä 77/99/ETY tai direktiivissä 88/657/ETY tarkoitettujen tuotteiden raaka-aineena. ◄

Nautaeläinten viipaloidut maksat on pakattava yksitellen. Pakkaus saa sisältää vain kokonaisen viipaloidun elimen sen alkuperäisessä muodossa.

61 Kääritty liha on pakattava.

62 Jos kääre kuitenkin täyttää kaikki pakkauksen suojaavuutta koskevat edellytykset, sen ei tarvitse olla läpinäkyvä eikä väritön, eikä sen sijoittaminen toiseen astiaan ole tarpeen sillä edellytyksellä, että muut 59 kohdan ehdot täyttyvät.

63 Leikkaaminen, luuttomaksi leikkaaminen, kääriminen ja pakkaaminen voivat tapahtua samoissa tiloissa seuraavin edellytyksin:

a) tilojen on oltava riittävän suuria ja siten varustettuja, että toimenpiteiden hygienia varmistetaan,

b) pakkaukset ja kääreet on heti niiden valmistuksen jälkeen suojattu tiiviillä päällyksellä; tätä päällystä on suojeltava vaurioilta laitokselle kuljettamisen aikana, ja niitä on säilytettävä laitoksessa erillisessä huoneessa hygieenisissä olosuhteissa,

c) pakkausmateriaalin säilytystilojen on oltava pölyttömiä, niissä ei saa olla tuhoeläimiä, eikä niistä saa olla ilmayhteyttä huoneisiin, jotka sisältävät aineita, jotka saattaisivat saastuttaa tuoreen lihan. Pakkauksia ei saa säilyttää sellaisenaan lattialla,

d) pakkaukset on koottava hygieenisissä olosuhteissa ennen kuin ne tuodaan tiloihin,

e) pakkaukset on tuotava tiloihin hygieenisesti ja käytettävä viipymättä. Henkilökunta, joka käsittelee tuoretta lihaa, ei saa käsitellä niitä.

f) liha on heti pakkaamisen jälkeen sijoitettava tarkoitusta varten varattuihin säilytystiloihin.

64 Tässä luvussa tarkoitetut pakkaukset saavat sisältää vain yhdestä eläinlajista peräisin olevaa leikattua lihaa.

XIII LUKU

TERVEYSTODISTUS

65 Alkuperäisen terveystodistuksen, jonka on oltava lihan mukana, kun sitä kuljetetaan määräpaikkaan, on oltava virkaeläinlääkärin lastaushetkellä antama.

Terveystodistuksen on vastattava muodoltaan ja sisällöltään liitteessä IV esitettyä mallia, ja se on laadittava vähintään määräpaikan virallisella kielellä tai virallisilla kielillä. Se on laadittava yhdelle paperiarkille.

XIV LUKU

VARASTOINTI

66 Tuore liha on välittömästi *post mortem* -tarkastuksen jälkeen jäähdytettävä tasaiseen + 7 ºC:n sisälämpötilaan, kun kyseessä ovat ruhot ja palat, ja + 3 ºC:n lämpötilaan, kun kyseessä ovat sivutuotteet.

Toimivaltainen viranomainen voi tapauskohtaisesti myöntää poikkeuksia tästä vaatimuksesta lihan kypsytykseen liittyvistä käytännön syistä, kun liha kuljetetaan teurastamon välittömässä läheisyydessä sijaitseviin leikkaamoihin tai lihakauppoihin sillä edellytyksellä, että tällainen kuljetus kestää enintään yhden tunnin.

▼M18

Pakastettavan tuoreen lihan on tultava suoraan hyväksytystä teurastamosta tai hyväksytystä leikkaamosta.

Tuoreen lihan pakastaminen voidaan suorittaa ainoastaan laitoksessa, josta liha on saatu tai jossa se on leikattu, tai hyväksytyssä kylmävarastossa asianmukaisin laittein.

Kun tämän direktiivin 3 artiklan 1 kohdan A alakohdassa tarkoitetut palat, tämän liitteen XI luvun 53 kohdassa tarkoitetut palat ja sivutuotteet on tarkoitettu pakastettaviksi, ne on pakastettava viipymättä, jollei raakakypsyttämistä vaadita terveyssyistä. Jälkimmäisessä tapauksessa ne on pakastettava välittömästi raakakypsyttämisen jälkeen.

Pakastettaviksi tarkoitetut ruhot, puoliruhot, enintään kolmeen osaan leikatut puoliruhot ja neljännekset on pakastettava viivytyksettä lämpötilan tasaantumisen jälkeen.

Pakastettavaksi tarkoitettu leikattu liha on pakastettava viipymättä leikkaamisen jälkeen.

Pakastetun lihan on saavutettava − 12 ºC:n tai sitä alempi sisälämpötila, eikä sitä saa sen jälkeen säilyttää korkeammassa lämpötilassa.

Pakastusprosessin käyneessä tuoreessa lihassa on oltava maininta pakastamiskuukaudesta ja -vuodesta.

67 Mitään muita tuotteita, jotka voivat vaikuttaa lihan hygieniaan tai saastuttaa sen, ei saa säilyttää IV luvun 16 ja 17 kohdassa tarkoitetuissa huoneissa, ellei lihaa pakata ja säilytetä erillään.

68 Edellä IV luvun 16 ja 17 kohdassa tarkoitetuista varastotilojen varastolämpötiloista on pidettävä kirjaa.

XV LUKU

KULJETUS

69 Tuoretta lihaa on kuljetettava ilmatiiviillä sulkemisjärjestelmällä varustetuissa kuljetusvälineissä, tai kun kyseessä on direktiivin 90/675/ETY mukaisesti maahan tuotava tuore liha tai kolmannen maan alueen kautta kuljetettu tuore liha, sinetöidyissä kuljetusvälineissä, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että XIV luvussa vahvistetut lämpötilat säilyvät koko kuljetuksen ajan.

Sen estämättä, mitä ensimmäisessä alakohdassa määrätään, ruhoja, puoliruhoja, enintään kolmeen osaan leikattuja puoliruhoja ja neljänneksiä voidaan kuljettaa XIV luvussa vahvistettuja lämpötiloja korkeammissa lämpötiloissa tämän direktiivin 16 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen tiedekomitean lausunnon jälkeen vahvistettavien vaatimusten mukaisesti.

70 Tällaisen lihan kuljetukseen tarkoitettujen kuljetusvälineiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:

a) niiden sisäpintojen tai kaikkien muiden osien, jotka voivat joutua kosketuksiin lihan kanssa, on oltava korroosionkestävää materiaalia, joka ei voi vaikuttaa lihan aistivaraisiin ominaisuuksiin tai tehdä lihaa ihmisen terveydelle haitalliseksi; näiden pintojen on oltava sileät ja helpot puhdistaa ja desinfioida,

b) niiden on oltava varustetut riittävin laittein, joilla lihaa suojataan hyönteisiltä ja pölyltä, ja oltava vesitiiviitä nesteiden valumisen estämiseksi,

c) ruhojen, puoliruhojen, enintään kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen tai neljännesruhojen ja pakkaamattoman leikatun lihan kuljetusta varten niiden on oltava varustetut korroosionkestävillä lihan ripustamiseen tarkoitetuilla laitteilla, jotka on asennettu sellaiseen korkeuteen, ettei liha pääse koskettamaan lattiaa. Tätä määräystä ei sovelleta hygieenisesti pakattuun pakastettuun lihaan. Ilmakuljetuksissa lihan ripustamiseen tarkoitettuja laitteita ei kuitenkaan vaadita sillä edellytyksellä, että lihan hygieenistä lastausta, kuljetusta ja kuormasta purkua varten on sopivat korroosionkestävät välineet.

71 Lihan kuljetukseen käytettäväksi tarkoitettuja kuljetusvälineitä ei missään tapauksessa saa käyttää elävien eläinten kuljetukseen tai sellaisten tuotteiden kuljetukseen, jotka voisivat vaikuttaa lihaan tai saastuttaa sen.

72 Mitään muita tuotteita, jotka voivat vaikuttaa lihan hygieniaan tai saastuttaa sen, ei saa kuljettaa samaan aikaan samassa kuljetusvälineessä kuin lihaa, ellei toteuteta tarvittavia varotoimenpiteitä. Pakattu liha on kuljetettava eri kuljetusvälineessä kuin pakkaamaton liha, jollei samassa kuljetusvälineessä järjestetä riittävää fyysistä estettä suojaamaan pakkaamatonta lihaa pakatulta lihalta. Siinä ei myöskään saa kuljettaa mahoja, ellei niitä ole kaltattu tai

▼**M18**

puhdistettu, eikä päitä ja sorkkia, ellei niitä ole nyljetty tai kaltattu ja karvottu.

73 Tuoretta lihaa ei saa kuljettaa kuljetusvälineessä, joka ei ole puhdas ja jota ei ole desinfioitu.

74 Ruhot, puoliruhot, enintään kolmeen osaan leikatut puoliruhot ja neljännesruhot, lukuun ottamatta hygieniavaatimusten mukaisesti pakattua pakastettua lihaa, on kuljetettava ripustettuna koko kuljetuksen ajan lukuun ottamatta 70 kohdan c alakohdassa tarkoitettua lentokuljetusta.

Muut palat ja sivutuotteet on ripustettava tai sijoitettava telineille, jollei niitä ole pakattu tai sijoitettu korroosionkestäviin astioihin. Tällaisten telineiden, pakkausten tai astioiden on täytettävä hygieniavaatimukset ja erityisesti pakkausten osalta tämän direktiivin säännökset. Sisäelimet on aina kuljetettava tukevassa veden- ja rasvanpitävässä pakkauksessa, jota voidaan käyttää uudelleen vasta puhdistuksen ja desinfioinnin jälkeen.

75 Virkaeläinlääkärin on ennen lähetystä varmistettava, että kuljetusajoneuvot ja lastausolosuhteet täyttävät tämän luvun hygieniavaatimukset.

▼M18

LIITE II

I LUKU

KAPASITEETILTAAN PIENTEN LAITOSTEN HYVÄKSYNNÄN YLEISET EDELLYTYKSET

Kapasiteetiltaan pienillä laitoksilla on oltava ainakin:

1 tiloissa, joissa tuoretta lihaa tuotetaan ja käsitellään:

a) vedenpitävä lattiapäällyste, joka on helppo puhdistaa ja desinfioida, on lahosuojattu ja siten rakennettu, että veden poisjuoksuttaminen on helppoa; vesi on kanavoitava ritilöin ja hajut estävin hajulukoin varustettuja viemäreitä kohti,

b) tasaiset, kestävät ja tiiviit seinät, joilla on vaalea, pestävä pinnoite vähintään kahden metrin korkeudelle ja teurastustiloissa vähintään kolmen metrin korkeudelle,

Puisten seinien käyttö liitteessä I olevan III luvun 16 kohdassa tarkoitetuissa tiloissa ei kuitenkaan ole perusteena hyväksynnän peruuttamiselle jos ne on rakennettu ennen 1 päivää heinäkuuta 1991,

c) ovet, jotka on valmistettu helposti puhdistettavasta, lahosuojatusta ja hajuttomasta materiaalista,

Jos kyseisessä laitoksessa säilytetään lihaa, laitoksessa on oltava varastotilat, jotka täyttävät edellä mainitut vaatimukset,

d) lahosuojatut ja hajuttomat eristemateriaalit,

e) riittävä tuuletus ja tarvittaessa hyvä vesihöyryn poisto,

f) riittävä luonnollinen tai keinotekoinen valaistus, joka ei vääristä värejä,

2 a) mahdollisimman lähellä työpisteitä riittävä määrä laitteita, joissa voi puhdistaa ja desinfioida kädet sekä puhdistaa työkalut kuumalla vedellä. Käsien pesua varten näissä paikoissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi tai sopivan lämpöiseksi ennalta sekoitettu vesi, puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä hygieeniset käsien kuivaustavat,

b) paikan päällä tai viereisessä huoneessa työkalujen desinfiointilaitteet, joissa veden lämpötila on vähintään 82 ºC,

3 asianmukaiset järjestelyt tuhoeläimiltä kuten hyönteisiltä ja jyrsijöiltä suojautumista varten,

4 a) työkalut ja varusteet, kuten leikkauspöydät, irrotettavalla leikkauspinnalla varustetut pöydät, astiat, kuljetinhihnat ja sahat on valmistettava korroosionkestävästä materiaalista, joka ei voi pilata lihaa ja joka on helppo puhdistaa ja desinfioida. Puun käyttö on kielletty,

b) korroosionkestävät ja hygieniavaatimukset täyttävät varusteet ja laitteet:

— lihan käsittelyyn,

— liha-astioiden varastoimiseen siten, ettei liha tai astiat joudu kosketuksiin lattian tai seinien kanssa,

c) erityiset vesitiiviit, korroosionkestävät astiat, joissa on kannet ja sulkimet, jotka estävät asiattomia henkilöitä poistamasta tavaraa niistä, ja joihin ihmisravinnoksi kelpaamaton liha pannaan; tällainen liha on kuljetettava pois tai hävitettävä kunkin työpäivän päätteeksi,

5 jäähdytyslaitteet, jotka pitävät lihan sisälämpötilan tässä direktiivissä vaaditulla tasolla. Laitteisiin on kuuluttava tiivistyneen veden poistojärjestelmä, joka ei voi aiheuttaa lihan saastumista,

6 laitteet, joiden avulla toimitetaan riittävä määrä yksinomaan direktiivissä 80/778/ETY tarkoitettua paineistettua juomakelpoista vettä. Laitteiden voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti sallia toimittaa höyryntuotannossa, palonsammutuksessa ja jäähdytyslaitteiden jäähdytyksessä käytettävää juomakelvotonta vettä sillä edellytyksellä, että tätä tarkoitusta varten asennetut putket estävät tämän veden käytön muihin tarkoituksiin eikä niiden ole mahdollista saastuttaa tuoretta lihaa. Juomakelvottoman veden putket on selvästi erotettava juomakelpoista vettä varten käytetyistä,

7 riittävä määrä direktiivissä 80/778/ETY tarkoitettua kuumaa juomakelpoista vettä tuottava laitteisto,

8 hygieeninen jäteveden poistojärjestelmä,

9 ainakin yksi pesuallas sekä huuhdeltavia käymälöitä. Nämä eivät saa avautua suoraan työtiloihin. Pesualtaissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi tai sopivan lämpöiseksi ennalta sekoitettu vesi, käsien puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä hygieeniset käsien kuivaustavat. Pesualtaan on oltava lähellä käymälöitä.

▼M18

II LUKU

KAPASITEETILTAAN PIENTEN TEURASTAMOJEN HYVÄKSYNNÄN ERITYISET EDELLYTYKSET

10 Yleisten vaatimusten lisäksi kapasiteetiltaan pienissä teurastamoissa on oltava ainakin:

a) riittävät eläinsuojat eläimille, joita säilytetään yön yli teurastamon tiloissa,

b) teurastushuone ja ottaen huomioon teurastuksen aikana toteutettavat toimenpiteet, sopivat ja riittävän suuret huoneet näille toimenpiteille, jotta ne voidaan toteuttaa hygienian kannalta tyydyttävästi,

c) teurastustiloissa selvästi erotettu paikka tainnutusta ja verenlaskua varten,

d) teurastustiloissa pestävät seinät vähintään kolmen metrin korkeuteen tai sisäkattoon asti. Teurastuksen aikana on huolehdittava riittävästä höyrynpoistosta,

e) välineet, joiden avulla teurastusta voidaan jatkaa tainnutuksen jälkeen mahdollisimman pitkälti eläimen ollessa riippuvassa asennossa; riippuva eläin ei missään tapauksessa saa koskettaa lattiaa teurastuksen aikana,

f) jäähdyttämö, joka on kapasiteetiltaan riittävä suhteessa teurastettavien eläinten kokoon ja tyyppiin, ja joka on joka tapauksessa varustettu erillisellä lukittavalla vähimmäistilalla, joka on varattu tutkittavien ruhojen tarkasteluun.

Toimivaltainen viranomainen voi tapauskohtaisesti myöntää poikkeuksia tästä vaatimuksesta, kun liha kuljetetaan viipymättä teurastamosta sen välittömässä läheisyydessä oleviin leikkaamoihin tai lihakauppoihin sillä edellytyksellä, että kuljetus kestää enintään yhden tunnin.

11 Teurastustiloissa ei saa tyhjentää tai puhdistaa mahoja ja suolia tai varastoida vuotia, sarvia, sorkkia ja siankarvoja.

12 Jos lantaa ei voida poistaa teurastamon alueelta joka päivä, se on varastoitava selvästi erotettuun paikkaan.

13 Teurastustiloihin tuodut eläimet on välittömästi tainnutettava ja teurastettava.

14 Sairaita tai sairaiksi epäiltyjä eläimiä ei saa teurastaa laitoksessa paitsi jos toimivaltainen viranomainen myöntää poikkeusluvan.

Kun poikkeuslupa myönnetään, teurastus on suoritettava toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa, ja on toteutettava toimenpiteet saastumisen estämiseksi; tilat on erityisesti puhdistettava ja desinfioitava virallisessa valvonnassa ennen kuin niitä käytetään uudelleen.

▼**M18**

LIITE III

AVUSTAJIEN AMMATILLINEN PÄTEVYYS

1 Vain ehdokkaita, jotka voivat osoittaa, että he ovat osallistuneet vähintään 400 tunnin ajan jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten hyväksymään teoreettiseen kurssiin, jossa on käsitelty tämän liitteen 3 kohdan a alakohdassa tarkoitettuja aiheita, mukaan lukien laboratorioesitykset, sekä saaneet vähintään 200 tuntia käytännön harjoitusta virkaeläinlääkärin valvonnassa, voidaan hyväksyä tämän direktiivin 9 artiklan 4 kohdassa tarkoitettuun kokeeseen. Käytännön harjoittelu tapahtuu teurastamoissa, leikkaamoissa, kylmävarastoissa ja tuoreen lihan tarkastuspaikoissa.

2 Direktiivin 71/118/ETY liitteen II vaatimukset täyttävät avustajat voivat kuitenkin osallistua ammattikurssille, jonka teoreettinen osa on vähennetty 200 tuntiin.

3 Tämän direktiivin 9 artiklan neljännessä kohdassa tarkoitettu koe koostuu teoreettisesta osasta ja käytännöllisestä osasta ja siinä käsitellään seuraavia aiheita:

a) teoreettinen osa:

— perustiedot teurastettujen eläinten anatomiasta ja fysiologiasta,
— perustiedot teurastettujen eläinten patologiasta,
— perustiedot teurastettujen eläinten patologisesta anatomiasta,
— perustiedot hygieniasta ja erityisesti teollisuushygieniasta, teurastus-, leikkaamis- ja varastohygieniasta sekä työskentelyhygieniasta,
— tiedot tuoretta lihaa koskevista teurastus-, tarkastus-, valmistus-, käärimis-, pakkaus- ja kuljetusmenetelmistä ja -menettelyistä,
— tiedot työn suorittamiseen liittyvistä laeista, asetuksista ja hallinnollisista määräyksistä,
— näytteenottomenettelyt,

b) käytännöllinen osa:

— teurastettujen eläinten tarkastus ja arviointi,
— eläinlajien tunnistus eläimen lajille tyypillisten osien tarkastelun avulla,
— teurastettujen eläinten muuttuneiden osien tunnistus ja niiden kommentointi,
— *post mortem* -tarkastus teurastamossa,
— hygieniavalvonta,
— näytteenotto.

▼M18

LIITE IV

MALLI

TERVEYSTODISTUS

direktiivin 64/433/ETY 3 artiklan A kohdan 1 alakohdan f alakohdan iii alakohdassa tarkoitettua tuoretta lihaa varten(1)

N:o(2) .....

Lähetyspaikka: .....

Ministeriö: .....

Osasto: .....

Viite(2): .....

I Lihan tunnistetiedot

.....:n lihaa
(eläinlaji)

Palojen laji: .....

Pakkauksen laatu: .....

Palojen tai pakkausten määrä: .....

Pakastuskuukausi (-kuukaudet) ja -vuosi (-vuodet): .....

Nettopaino: .....

II Lihan alkuperä

Hyväksytyn teurastamon tai hyväksyttyjen teurastamojen osoite tai osoitteet ja eläinlääkinnällinen(-set) hyväksyntänumero(t): .....

Hyväksytyn leikkaamon tai hyväksyttyjen leikkaamojen osoite tai osoitteet ja eläinlääkinnällinen(-set) hyväksyntänumero(t): .....

Hyväksytyn kylmävaraston tai hyväksyttyjen kylmävarastojen osoite tai osoitteet ja eläinlääkinnällinen(-set) hyväksyntänumero(t): .....

III Lihan määräpaikka

Liha lähetetään .....
(lähetyspaikka)

.....
(määrämaa ja -paikka)

seuraavalla kuljetusvälineellä(3): .....

Lähettäjän nimi ja osoite: .....

Vastaanottajan nimi ja osoite: .....

---

(1) Tuore liha: tämän todistuksen IV kohdassa tarkoitetun direktiivin mukaisesti tämä tarkoittaa kaikkia kotieläiminä pidettävien nautaeläinten, sikojen, lampaiden ja vuohien ja kavioeläinten ihmisravinnoksi kelpaavia osia, joita ei ole käsitelty millään säilöntätavalla; jäähdytettyä ja pakastettua lihaa pidetään kuitenkin tuoreena lihana.

(2) Valinnainen.

(3) Tuore liha: tämän todistuksen IV kohdassa tarkoitetun direktiivin mukaisesti tämä tarkoittaa kaikkia kotieläiminä pidettävien nautaeläinten, sikojen, lampaiden ja vuohien ja kavioeläinten ihmisravinnoksi kelpaavia osia, joita ei ole käsitelty millään säilöntätavalla; jäähdytettyä ja pakastettua lihaa pidetään kuitenkin tuoreena lihana.

▼M18

IV Vakuutus terveydestä

Minä allekirjoittanut virkaeläinlääkäri todistan, että edellä esitetty liha on saatu direktiivissä 64/433/ETY säädettyjen tuotantoa ja tarkastusta koskevien vaatimusten mukaisesti:

— rajoisten alaisella sijaitsevasta teurastamosta(1),

— ja on tarkoitettu jäsenvaltoon kolmannen maan kautta tapahtuvan kuljetuksen jälkeen(4),

►(1)— on tarkoitettu Ruotsiin tai Suomeen(4):

i) direktiivin 5 artiklan 3 kohdan a alakohdassa tarkoitettu testi on suoritettu (4),

ii) liha on tarkoitettu jalostukseen (4),

iii) liha on peräisin laitoksesta, joka kuuluu 5 artiklan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitetun ohjelman piiriin (4). ◄

Tehty ....
(paikka) (aika)

.....
(virkaeläinlääkärin nimi ja allekirjoitus)

(1) Tarpeeton viivataan yli.

►(1) A3

▼M18

LIITE V

MALLI

TERVEYSTODISTUS
Euroopan talousyhteisön jäsenvaltioon tarkoitetulle tuoreelle lihalle(1)

N:o(2).....

Lähetyspaikka: .....

Ministeriö: .....

Osasto: .....

Viite(2): .....

I Lihan tunnistetiedot

.....:n lihaa
(eläinlaji)

Palojen laji: .....

Pakkauksen laatu: .....

Palojen tai pakkausten määrä: .....

Pakastuskuukausi (-kuukaudet) ja -vuosi (-vuodet): .....

Nettopaino: .....

II Lihan alkuperä

Hyväksytyn teurastamon tai hyväksyttyjen teurastamojen osoite tai osoitteet ja eläinlääkinnällinen(-set) hyväksyntänumero(t): .....

Hyväksytyn leikkaamon tai hyväksyttyjen leikkaamojen osoite tai osoitteet ja eläinlääkinnällinen(-set) hyväksyntänumero(t): .....

Hyväksytyn kylmävaraston tai hyväksyttyjen kylmävarastojen osoite tai osoitteet ja eläinlääkinnällinen(-set) hyväksyntänumero(t): .....

III Lihan määräpaikka

Liha lähetetään .....
(lähetyspaikka)

.....
(määrämaa ja -paikka)

seuraavalla kuljetusvälineellä(3): .....

Lähettäjän nimi ja osoite: .....

Vastaanottajan nimi ja osoite: .....

---

(1) Tuore liha: tämän todistuksen IV kohdassa tarkoitetun direktiivin mukaisesti tämä tarkoittaa kaikkia kotieläiminä pidettävien nautaeläinten, sikojen, lampaiden ja vuohien ja kavioeläinten ihmisravinnoksi kelpaavia osia, joita ei ole käsitelty millään säilöntätavalla; jäähdytettyä ja pakastettua lihaa pidetään kuitenkin tuoreena lihana.

(2) Valinnainen.

(3) Tuore liha: tämän todistuksen IV kohdassa tarkoitetun direktiivin mukaisesti tämä tarkoittaa kaikkia kotieläiminä pidettävien nautaeläinten, sikojen, lampaiden ja vuohien ja kavioeläinten ihmisravinnoksi kelpaavia osia, joita ei ole käsitelty millään säilöntätavalla; jäähdytettyä ja pakastettua lihaa pidetään kuitenkin tuoreena lihana.

▼M18

IV Vakuutus terveydestä

Minä allekirjoittanut virkaeläinlääkäri todistan, että edellä esitetty liha on saatu direktiivissä 64/433/ETY säädettyjen tuotantoa ja tarkastusta koskevien vaatimusten mukaisesti, ja että pidetään sen ihmisravinnoksi kelpaavana sellaisenaan.

Tehty ....
(paikka) (aika)

.....
(virkaeläinlääkärin nimi ja allekirjoitus)