Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►B ►M18 **RICHTLIJN VAN DE RAAD**

►M19 ——————— ◄

betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees

(64/433/EEG) ◄

(PB P 121 van 29.7.1964, blz. 2012)

Gewijzigd bij:

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

Gewijzigd bij:

►A1	Toetredingsakte van Denemarken, Ierland, het Verenigd Koninkrijk van Groot-Brittannië en Noord-Ierland	L 73	14	27.3.1972
	(aangepast door Besluit van de Raad van 1 januari 1973)	L 2	1	1.1.1973
►A2	Toetredingsakte van Griekenland	L 291	17	19.11.1979
►A3	Toetredingsakte van Oostenrijk, Finland en Zweden	C 241	21	29.8.1994
	(aangepast door Besluit 95/1/EG, Euratom, EGKS van de Raad)	L 1	1	1.1.1995

Gerectificeerd bij:

►**C1** Rectificatie PB P 176 van 5.11.1964, blz. 2799 (64/433/EEG)

►**C2** Rectificatie PB L 176 van 6.7.1985, blz. 24 (83/90/EEG)

►**C3** Rectificatie PB L 178 van 2.7.1987, blz. 12 (86/587/EEG)

▼B
▼M18

RICHTLIJN VAN DE RAAD

►M19 ——————— ◄

betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees

(64/433/EEG)

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op artikel 43,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europese Parlement,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Overwegende dat Verordening (EEG) nr. 805/68 van de Raad van 27 juni 1968 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector rundvlees ([1]), Verordening (EEG) nr. 2759/75 van de Raad van 29 oktober 1975 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector varkensvlees ([2]) en Verordening (EEG) nr. 3013/89 van de Raad van 25 september 1989 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector schape- en geitevlees ([3]) de grondslagen hebben gelegd voor het vrije verkeer van vlees van runderen, varkens, schapen en geiten;

Overwegende dat de toepassing van bovengenoemde verordeningen niet de verwachte uitwerking zal hebben, zolang het intracommunautaire handelsverkeer wordt belemmerd door de in de Lid-Staten bestaande ongelijkheid op het gebied van de gezondheidsvoorschriften inzake vlees;

Overwegende dat het, ter opheffing van deze ongelijkheid, noodzakelijk is, naast de bovengenoemde verordeningen, de voorschriften van de Lid-Staten op sanitair gebied nader tot elkaar te brengen;

Overwegende dat dit nader tot elkaar brengen in het bijzonder gericht moet zijn op uniformering van de gezondheidsvoorschriften ten aanzien van vlees in de slachthuizen en uitsnijderijen, alsmede voor het opslaan en het vervoer van vlees; dat het wenselijk is een erkenningsprocedure vast te stellen voor slachthuizen en uitsnijderijen die aan de bij deze richtlijn vastgestelde gezondheidsvoorschriften voldoen en een communautaire keuringsprocedure in te voeren om toe te zien op de naleving van de voor deze erkenning gestelde voorwaarden; dat men eveneens dient te voorzien in de erkenning van koel- en vrieshuizen;

Overwegende dat inrichtingen met een geringe capaciteit aan de hand van vereenvoudigde criteria inzake structuur en infrastructuur moeten worden erkend, evenwel met inachtneming van de hygiënische voorschriften van deze richtlijn;

Overwegende dat het aanbrengen van het keurmerk op het vlees en van het visum op het vervoerdocument door de officiële dierenarts van de inrichting van oorsprong het meest passende middel vormen om de bevoegde autoriteiten van de plaats van bestemming de verzekering te geven dat een zending vlees beantwoordt aan de bepalingen van deze richtlijn; dat het keuringscertificaat moet worden gehandhaafd om de bestemming van bepaald vlees te controleren;

Overwegende dat de voorschriften, beginselen en vrijwaringsmaatregelen die zijn vastgesteld bij Richtlijn 90/675/EEG van de Raad van

([1]) PB nr. L 148 van 28. 6. 1968, blz. 24. Laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 3577/90 (PB nr. L 353 van 17. 12. 1990, blz. 23).
([2]) PB nr. L 282 van 1. 11. 1975, blz. 1. Laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 1249/89 (PB nr. L 129 van 11. 5. 1989, blz. 12).
([3]) PB nr. L 289 van 7. 10. 1989, blz. 1. Gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 3577/90 (PB nr. L 353 van 17. 12. 1990, blz. 23).

▼**M18**

10 december 1990 tot vaststelling van de beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor produkten uit derde landen die in de Gemeenschap worden binnengebracht ([1]) in het onderhavige geval van toepassing moeten zijn;

Overwegende dat, in het kader van het intracommunautaire handelsverkeer, de voorschriften van Richtlijn 89/662/EEG van de Raad van 11 december 1989 inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt ([2]) eveneens van toepassing moeten zijn;

Overwegende dat de Commissie opdracht dient te worden gegeven om bepaalde maatregelen voor de uitvoering van deze richtlijn vast te stellen; dat daartoe procedures moeten worden vastgesteld waarbij in het kader van het Permanent Veterinair Comité een nauwe en doeltreffende samenwerking tussen de Commissie en de Lid-Staten tot stand wordt gebracht,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

1. Bij deze richtlijn worden gezondheidsvoorschriften vastgesteld voor de produktie en het in de handel brengen van voor menselijke consumptie bestemd vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden runderen (de soorten Bubalus bubalis en Bison bison daaronder begrepen), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen.

2. Deze richtlijn is niet van toepassing op het uitsnijden en de opslag van vers vlees in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar het uitsnijden en de opslag uitsluitend met het oog op rechtstreekse verkoop ter plaatse aan de consument geschiedt.

3. Deze richtlijn is van toepassing onverminderd specifieke communautaire voorschriften voor gehakt.

4. Deze richtlijn laat de eventuele beperkingen die met inachtneming van de algemene Verdragsbepalingen worden opgelegd voor het in de handel brengen van vlees van eenhoevigen in het stadium van de detailhandel onverlet.

Artikel 2

In deze richtlijn wordt verstaan onder:

a) vlees: alle voor menselijke consumptie geschikte delen van als landbouwhuisdier gehouden runderen (de soorten Bubalus bubalis en Bison bison daaronder begrepen), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen;

b) vers vlees: vlees, ook vacuüm of in gecontroleerde atmosfeer verpakt, dat, buiten de koudebehandeling, geen behandeling ter bevordering van de houdbaarheid heeft ondergaan;

c) separatorvlees: vlees dat machinaal is afgescheiden van beenderen met daaraan vastzittend vlees, met uitzondering van kopbeenderen, poten onder het voorkniegewricht, respectievelijk het spronggewricht, alsmede varkensstaarten, bestemd voor de overeenkomstig artikel 6 van Richtlijn 77/99/EEG ([3]) erkende inrichtingen;

d) karkas: het uitgebloede gehele slachtdier dat is ontdaan van de ingewanden, waarvan de poten zijn afgesneden ter hoogte van het voorkniegewricht respectievelijk het spronggewricht, en waarvan de kop, de staart en de uier zijn verwijderd; voor runderen, schapen, geiten en eenhoevigen betreft het karkassen als hierboven

([1]) PB nr. L 373 van 31. 12. 1990, blz. 1.
([2]) PB nr. L 395 van 30. 12. 1989, blz. 13. Gewijzigd bij Richtlijn 90/675/EEG (PB nr. L 373 van 31. 12. 1990, blz. 1).
([3]) PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 85. Laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 89/662/EEG (PB nr. L 395 van 30. 12. 1989, blz. 13).

▼**M18**

bedoeld na het onthuiden. Bij varkens hoeven de poten niet ter hoogte van het voorkniegewricht, respectievelijk het sprongge-wricht te worden afgesneden en hoeft de kop niet te worden verwijderd wanneer het vlees bestemd is om te worden behandeld overeenkomstig Richtlijn 77/99/EEG;

e) slachtafval: vers vlees dat geen deel uitmaakt van het karkas als omschreven onder d), ook indien het op natuurlijke wijze met het karkas verbonden blijft;

f) ingewanden: het slachtafval in de borst-, de buik- en de bekken-holte, met inbegrip van de luchtpijp en de slokdarm;

g) officiële dierenarts: de door de bevoegde centrale autoriteit van de Lid-Staat aangewezen dierenarts;

h) land van verzending: de Lid-Staat van waaruit vers vlees wordt verzonden;

i) land van bestemming: de Lid-Staat waarnaar vers vlees uit een andere Lid-Staat wordt verzonden;

j) vervoermiddelen: voor belading bestemde gedeelten van motor-voertuigen, van spoorvoertuigen en van luchtvaartuigen, alsmede scheepsruimen of containers voor het vervoer over land, over zee of door de lucht;

k) inrichting: erkend slachthuis, erkende uitsnijderij, erkend koelhuis of vrieshuis, of een complex bestaande uit verscheidene van deze inrichtingen;

l) onmiddellijke verpakking: het beschermen van vers vlees door middel van een eerste omhulsel of een eerste bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken verse vlees, alsmede het eerste omhulsel of het eerste bergingsmiddel zelf;

m) eindverpakking: het plaatsen van vers vlees in onmiddellijke verpakking in een tweede bergingsmiddel, alsmede het bergings-middel zelf;

n) speciale noodslachting: het doden, op last van een dierenarts, wegens een ongeval of ernstige lichamelijke en functionele stoor-nissen. De speciale noodslachting wordt buiten een slachthuis uitgevoerd indien de dierenarts meent dat vervoer onmogelijk is of onnodig lijden van het dier zou meebrengen.

Artikel 3

1. Elke Lid-Staat ziet erop toe dat

A. hele karkassen, halve karkassen, halve karkassen die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld of voeten:

a) verkregen worden in een slachthuis dat aan de voorwaarden van bijlage I, hoofdstukken I en II voldoet en overeenkomstig artikel 10 is erkend en gecontroleerd, of in een slachthuis dat overeen-komstig artikel 4 op een specifieke wijze is erkend;

b) afkomstig zijn van een slachtdier dat overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI, vóór het slachten is gekeurd door een officiële dierenarts en daarbij geschikt is bevonden om voor de toepassing van deze richtlijn te worden geslacht;

c) op bevredigende hygiënische wijze worden behandeld overeen-komstig bijlage I, hoofdstukken V en VII;

d) overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VIII, na het slachten door een officiële dierenarts worden gekeurd en daarbij geen enkele afwijking vertonen, met uitzondering van kort vóór het slachten opgelopen traumatische laesies en plaatselijke misvormingen of afwijkingen, voor zover wordt vastgesteld, zo nodig door passend laboratoriumonderzoek, dat het karkas en de daarbij behorende slachtafvallen door deze laesies, misvormingen of afwijkingen niet ongeschikt worden voor menselijke consumptie of gevaarlijk voor de gezondheid van de mens;

e) overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XI, worden voorzien van een keurmerk;

▼M18

f) gedurende het vervoer vergezeld gaan:

i) tot en met 30 juni 1993, van het keuringscertificaat dat de officiële dierenarts op het tijdstip van de lading afgeeft en dat naar vorm en inhoud overeenkomt met het model in bijlage V. Het certificaat moet ten minste in de officiële taal of talen van de plaats van bestemming worden opgesteld. Het moet uit een enkel vel bestaan;

ii) vanaf 1 juli 1993, van een door de officiële dierenarts geviseerd begeleidend handelsdocument, met dien verstande dat dit document

— naast de gegevens als bedoeld in bijlage I, hoofdstuk X, punt 50 — inclusief voor ingevroren vlees de niet-gecodeerde vermelding van de maand en het jaar van invriezing — het codenummer moet bevatten aan de hand waarvan de officiële dierenarts kan worden geïdentificeerd,

— gedurende ten minste één jaar door de geadresseerde moet worden bewaard, zodat het desgevraagd aan de bevoegde autoriteit kan worden overgelegd,

▼A3

— voor vlees met bestemming Finland en Zweden een van de in bijlage IV, deel IV, derde streepje bedoelde vermeldingen moet bevatten;

▼M18

iii) van een keuringscertificaat overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XI, wanneer het gaat om vlees afkomstig uit een slachthuis dat is gelegen in een gebied of een zone waarvoor beperkingen gelden of om vlees dat voor een andere Lid-Staat bestemd is na doorvoer via een derde land in een met een loodje verzegelde vrachtwagen.

De uitvoeringsbepalingen van punt ii) en met name die inzake de toekenning van de codenummers en de opstelling van een lijst of meerdere lijsten aan de hand waarvan de officiële dierenartsen kunnen worden geïdentificeerd, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 16;

g) overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XIV, na de keuring na het slachten onder bevredigende hygiënische omstandigheden worden opgeslagen in overeenkomstig artikel 10 erkende en overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk X, gecontroleerde inrichtingen;

h) overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XV, in bevredigende hygiënische omstandigheden worden vervoerd;

B. uitgesneden delen of stukken die kleiner zijn dan die bedoeld onder A of uitgebeend vlees:

a) uitgesneden of uitgebeend worden in een uitsnijderij die voldoet aan de voorwaarden van bijlage I, hoofdstukken I en III, en die overeenkomstig artikel 10 is erkend en gecontroleerd;

b) uitgesneden of uitgebeend en verkregen worden overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk IX, en

— afkomstig zijn van vers vlees dat voldoet aan de onder A genoemde voorwaarden, behalve die welke zijn genoemd onder h) en dat overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XV, is vervoerd; of

— afkomstig zijn van vers vlees dat uit derde landen is ingevoerd overeenkomstig Richtlijn 90/675/EEG;

c) onder omstandigheden die beantwoorden aan bijlage I, hoofdstuk XIV, worden opgeslagen in overeenkomstig artikel 10 erkende en overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk X, gecontroleerde inrichtingen;

d) gekeurd worden door een officiële dierenarts, overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk X;

e) voldoen aan de voorschriften van bijlage I, hoofdstuk XII, inzake onmiddellijke en eindverpakking;

▼**M18**

f) voldoen aan het bepaalde onder A, c), e), f) en h);

C. slachtafvallen afkomstig zijn van een erkend slachthuis of een erkende uitsnijderij. Hele slachtafvallen moeten voldoen aan het bepaalde onder A en B. Slachtafvallen in plakken moeten voldoen aan het bepaalde onder B.

Slachtafvallen mogen niet in plakken worden gesneden, met uitzondering van levers van runderen, indien deze levers in een erkende uitsnijderij in plakken worden gesneden. De Raad kan met gekwalificeerde meerderheid van stemmen, op voorstel van de Commissie, besluiten deze afwijking uit te breiden tot levers van andere diersoorten;

D. vers vlees dat overeenkomstig deze richtlijn in een erkend koel- of vrieshuis is opgeslagen en nadien geen andere behandeling dan voor de opslag heeft ondergaan:

a) voldoet aan het bepaalde onder A, c), e), g) en h), en onder B en C, of overeenkomstig Richtlijn 90/675/EEG uit een derde land is ingevoerd;

b) tijdens het vervoer naar de plaats van bestemming vergezeld gaat van een begeleidend handelsdocument of een certificaat als bedoeld onder A f).

Indien het vlees vergezeld moet gaan van een certificaat wordt dit opgesteld door de officiële dierenarts, op grond van de keuringscertificaten die bij de toelating tot de opslag bij de zendingen vers vlees zijn gevoegd en moet het bij invoer de oorsprong van het verse vlees vermelden;

E. vers vlees dat overeenkomstig deze richtlijn is verkregen en dat onder douanetoezicht is opgeslagen in een overeenkomstig Richtlijn 72/462/EEG ([1]) goedgekeurd koel- of vrieshuis van een derde land en nadien geen andere behandeling dan voor de opslag heeft ondergaan:

a) voldoet aan het bepaalde onder A, B en C;

b) beantwoordt aan de bijzondere waarborgen betreffende de keuring en de verklaring dat is voldaan aan de eisen met betrekking tot de opslag en het vervoer;

c) vergezeld gaat van een certificaat waarvan het model volgens de procedure van artikel 16 wordt opgesteld.

De bijzondere waarborgen betreffende de keuring en de verklaring dat is voldaan aan de eisen met betrekking tot de opslag en het vervoer, alsmede de voorwaarden voor de afgifte van het certificaat worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 16.

2. Onverminderd de communautaire bepalingen inzake veterinairrechtelijke vraagstukken, is lid 1 echter niet van toepassing op:

a) vers vlees dat bestemd is voor ander gebruik dan menselijke consumptie;

b) vers vlees dat bestemd is voor tentoonstellingen, bijzonder onderzoek of analyses, voor zover er door officiële controle voor kan worden gezorgd dat dit vlees niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt en dat, na afloop van de tentoonstellingen of voltooiing van het bijzondere onderzoek of de analyses, dit vlees, met uitzondering van de bij de analyses gebruikte hoeveelheden, wordt vernietigd;

c) vers vlees dat uitsluitend is bestemd voor de bevoorrading van internationale organisaties.

Artikel 4

A. De Lid-Staten zien erop toe dat slachthuizen die op 31 december 1991 ►**A3** , behalve voor Oostenrijk, Finland en Zweden, voor welke Lid-Staten de datum 31 december 1993 geldt, ◄ hun activi-

([1]) PB nr. L 302 van 31. 12. 1972, blz. 28. Laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/69/EEG (PB nr. L 46 van 19. 2. 1991, blz. 37).

▼**M18**

teiten uitoefenen en die maximaal 12 GVE [a] per week behandelen met een maximum van 600 GVE per jaar, voor zover zij niet voldoen aan de eisen van bijlage I, met ingang van 1 januari 1993 ►**A3** , behalve voor Oostenrijk, Finland en Zweden, voor welke Lid-Staten de datum 1 januari 1995 geldt, ◄ voldoen aan de volgende eisen:

1. Zij moeten in een apart veterinair register komen en een specifiek toelatingsnummer krijgen, dat gerelateerd is aan de plaatselijke controle-eenheid.

   Om door de bevoegde nationale autoriteiten te worden erkend,

   a) moet de inrichting voldoen aan de erkenningsvoorwaarden van bijlage II;

   b) moet de exploitant van het slachthuis, de eigenaar of diens vertegenwoordiger een register bijhouden op grond waarvan de volgende gegevens kunnen worden gecontroleerd:

      — de inkomende dieren en de uitgaande slacht-produkten,

      — de uitgevoerde keuringen,

      — de resultaten van de keuringen.

      Deze gegevens moeten desgevraagd aan de bevoegde autoriteit worden medegedeeld;

   c) moet het slachthuis de veterinaire dienst op de hoogte brengen van het tijdstip van slachten, het aantal dieren en de herkomst ervan, zodat deze, hetzij op het landbouwbedrijf, hetzij vlak vóór het slachten, overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI, een keuring voor het slachten kan uitvoeren;

   d) moet de officiële dierenarts of een assistent bij het slachten aanwezig zijn om zich ervan te vergewissen dat de in bijlage I, hoofdstukken V, VII en VIII bedoelde voorschriften inzake hygiëne worden nageleefd.

      Indien de officiële dierenarts niet bij het slachten aanwezig kan zijn, mag het vlees de inrichting pas verlaten nadat de officiële dierenarts de keuring na het slachten heeft verricht, die op de dag van het slachten moet plaatsvinden;

   e) moet de bevoegde autoriteit het distributiecircuit voor het van de inrichting afkomstige vlees controleren, nagaan of de voor consumptie ongeschikt verklaarde produkten op passende wijze gemerkt zijn, en de latere bestemming en aanwending van het vlees controleren.

      De Lid-Staat stelt de lijst op van de inrichtingen waarvoor deze afwijkingen gelden en doet deze alsmede latere wijzigingen daarop aan de Commissie toekomen;

   f) moet de bevoegde autoriteit erop toezien dat vers vlees uit de inrichtingen als bedoeld onder e) wordt gemerkt met de daartoe volgens de procedure van artikel 16 goedgekeurde stempels met vermelding van het administratieve district van de sanitaire eenheid waarvan de inrichting afhangt.

2. In geval van uitsnijderijen die niet in een erkende inrichting zijn gelegen en die niet meer dan 3 ton per week produceren, kunnen bovendien door de bevoegde autoriteit afwijkingen worden toegestaan overeenkomstig bijlage II.

   De bepalingen van bijlage I, hoofdstukken VII en IX en hoofdstuk X, punt 48, zijn niet van toepassing op de opslag en het uitsnijden in de inrichtingen als bedoeld in de eerste alinea.

3. Vlees dat geacht wordt te voldoen aan de hygiënische en de keuringsvoorschriften van de onderhavige richtlijn moet worden voorzien van een stempel dat het administratieve district vermeldt van de sanitaire eenheid die verantwoordelijk is voor

---

[a] Runderen en eenhoevigen: 1,0 GVE.
Varkens: 0,33 GVE.
Schapen: 0,15 GVE.

▼**M18**

de inrichting van oorsprong. Het model van deze stempels moet worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 16.

4. Vlees dat afkomstig is van in dit artikel bedoelde inrichtingen,

i) mag uitsluitend worden bestemd om op de plaatselijke markt, hetzij vers, hetzij na verwerking, rechtstreeks aan detailhandelaren of aan de eindverbruiker te worden verkocht, zonder voorverpakking of voorafgaande onmiddellijke verpakking;

ii) moet in hygiënische omstandigheden van de inrichting naar zijn bestemming worden vervoerd.

B. Zo nodig kunnen, in afwijking van de voorschriften ten aanzien van structuur en infrastructuur als bedoeld in bijlage I van de onderhavige richtlijn, volgens de procedure van artikel 16, nieuwe inrichtingen worden erkend, mits wordt voldaan aan de voorwaarden onder A.

C. Veterinaire deskundigen van de Commissie kunnen, indien zulks voor de uniforme toepassing van dit artikel nodig is, in samenwerking met de bevoegde nationale autoriteiten, controles ter plaatse verrichten op een representatief aantal inrichtingen waarop de voorwaarden van dit artikel van toepassing zijn.

D. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 16.

E. Op basis van een verslag van de Commissie onderzoekt de Raad vóór 1 januari 1998 de bepalingen van dit artikel opnieuw.

Artikel 5

1. De Lid-Staten zien erop toe dat de officiële dierenarts ongeschikt voor menselijke consumptie verklaart:

a) vlees van

i) dieren waarbij een van de volgende ziekten is vastgesteld, zulks onverminderd de in bijlage C van Richtlijn 90/425/EEG ([1]) bedoelde ziekten:

— gegeneraliseerde actinobacillose of gegeneraliseerde actinomycose,

— miltvuur en boutvuur,

— gegeneraliseerde tuberculose,

— gegeneraliseerde lymfadenitis,

— kwade droes,

— hondsdolheid,

— tetanus,

— acute salmonellose,

— acute brucellose,

— vlekziekte,

— botulisme,

— septicemie, pyaemie, toxemie en viremie;

ii) dieren die acute laesies vertoonden van bronchopneumonie, pleuritis, peritonitis, metritis, mastitis, arthritis, pericarditis, enteritis of meningo-encephalomyelitis, bevestigd door een gedetailleerde keuring, eventueel aangevuld met een bacteriologisch onderzoek en een onderzoek op residuen van stoffen met farmacologische werking.

Wanneer de resultaten van deze bijzondere onderzoeken gunstig zijn, worden de karkassen evenwel geschikt voor menselijke consumptie verklaard na verwijdering van de voor consumptie ongeschikte delen;

iii) dieren die leden aan de volgende parasitaire ziekten: gegeneraliseerde sarcosporidiose en gegeneraliseerde cysticercose en trichinose;

([1]) PB nr. L 224 van 18. 8. 1990, blz. 29. Laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/174/EEG (PB nr. L 85 van 5. 4. 1991, blz. 37).

▼**M18**

iv) gestorven dieren, doodgeboren dieren of ongeboren dode vruchten;

v) te jong geslachte dieren waarvan het vlees oedeemverschijnselen vertoont;

vi) sterk vermagerde dieren of dieren met uitgesproken anemie;

vii) dieren die multipele tumoren, multipele abcessen of multipele ernstige verwondingen in verschillende delen van het karkas of in verschillende ingewanden vertoonden;

b) vlees van

i) dieren die positief of onduidelijk hebben gereageerd op tuberculine waarbij een overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VIII, punt 41 G, verricht onderzoek plaatselijke tuberculoselaesies heeft aangetoond in meerdere organen of meerdere delen van het karkas.

Wanneer een tuberculoselaesie is geconstateerd in de klieren van een zelfde orgaan of deel van een karkas worden evenwel enkel het aangetaste orgaan of deel van het karkas en de bijbehorende lymfklieren ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard;

ii) dieren die positief of onduidelijk hebben gereageerd op een brucellosetest waarbij de ziekte is bevestigd door laesies die wijzen op een acute aandoening.

Zelfs indien geen dergelijke laesies zijn geconstateerd, worden toch de uier, het genitaal apparaat en het bloed ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard;

c) — delen van karkassen die ernstige serum- of bloedinfiltraties, gelokaliseerde abcessen of gelokaliseerde verontreinigingen vertonen,

— slachtafvallen en ingewanden die pathologische laesies van infectieuze, parasitaire of traumatische oorsprong vertonen;

d) — vlees van koortsige dieren,

— vlees dat ernstige afwijkingen vertoont inzake kleur, geur, consistentie en smaak;

e) wanneer hij constateert dat karkassen of slachtafvallen aangetast zijn door lymfadenitis caseosus of een andere etterige aandoening die echter niet gegeneraliseerd is noch gepaard gaat met sterke vermagering,

i) alle organen en daarmee verbonden lymfklieren die deze aandoening in- of uitwendig vertonen;

ii) in alle gevallen waarop bovenstaand punt i) niet van toepassing is, de laesie en de aangrenzende delen, die hij, te zijner beoordeling, ongeschikt acht, de ouderdom en de activiteit van de laesie in aanmerking genomen, met dien verstande dat een oude goed ingekapselde laesie als inactief mag worden beschouwd;

f) vlees van de weggesneden steekplaats;

g) wanneer hij constateert dat hele karkassen of delen van karkassen dan wel slachtafvallen aangetast zijn door een andere ziekte of aandoening dan die vermeld in de voorgaande punten, het gehele karkas en de slachtafvallen of het deel van het karkas of het slachtafval waarvan hij denkt dat het ongeschikt voor menselijke consumptie moet worden verklaard;

h) karkassen waarvan de slachtafvallen niet aan de keuring na het slachten zijn onderworpen;

i) het bloed van dieren waarvan het vlees overeenkomstig de bovenstaande punten ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard, alsmede bloed dat besmet is door de maaginhoud of door een andere stof;

▼M18

j) vlees van dieren waaraan de volgende stoffen zijn toegediend:

i) stoffen die krachtens de Richtlijnen 81/602/EEG ([1]) en 88/146/EEG ([2]) verboden zijn;

ii) produkten waardoor het vlees gevaarlijk of schadelijk voor de gezondheid van de mens kan zijn en waarover, na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité, een besluit moet worden genomen volgens de procedure van artikel 16;

iii) malsmakers (tenderizers);

k) vlees dat residuen bevat van stoffen die zijn toegestaan uit hoofde van de uitzonderingen als bedoeld in artikel 4 van Richtlijn 81/602/EEG en in de artikelen 2 en 7 van Richtlijn 88/146/EEG, en residuen van geneesmiddelen, van antibiotica, van bestrijdingsmiddelen of van andere stoffen die schadelijk zijn of er eventueel toe kunnen leiden dat de consumptie van vers vlees gevaarlijk of schadelijk is voor de gezondheid van de mens, in hoeveelheden die de door de communautaire regelgeving vastgestelde toleranties overschrijden;

l) vlees dat besmet of aangetast is in een mate die, na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité, moet worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 16;

m) levers en nieren van dieren van meer dan twee jaar oud afkomstig uit gebieden waarin men bij de uitvoering van overeenkomstig artikel 4 van Richtlijn 86/469/EEG ([3]) goedgekeurde plannen een algemene aanwezigheid van zware metalen in het milieu heeft kunnen constateren;

n) vlees dat behandeld is met ioniserende of ultraviolette stralen, onverminderd eventuele communautaire voorschriften inzake doorstraling;

o) vlees dat een uitgesproken seksuele geur verspreidt.

2. Eventuele aanvullingen of wijzigingen op lid 1, in het bijzonder met betrekking tot tuberculose, brucellose en salmonellose, kunnen na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 16.

▼A3

3. Wat salmonella betreft zijn, in afwachting van de aanneming van de in lid 2 bedoelde communautaire bepalingen de volgende voorschriften van toepassing op vlees met bestemming Finland en Zweden:

a) de verzendingen van vlees zijn onderworpen geweest aan een steekproefsgewijze microbiologische test in de inrichting van oorsprong, die vóór de datum van inwerkingtreding van het Toetredingsverdrag volgens door de Raad op voorstel van de Commissie vast te stellen bepalingen is verricht;

b) i) de onder a) bedoelde test wordt niet verricht op verzendingen van vlees bestemd voor een inrichting om te worden gepasteuriseerd of gesteriliseerd dan wel een gelijkwaardige behandeling te ondergaan;

ii) gedurende een tijdvak van drie jaar, te rekenen vanaf de datum van inwerkingtreding van het Toetredingsverdrag, gelden voor het onder i) bedoelde vlees evenwel de voorschriften van het door Finland en Zweden toegepaste operationele programma. In dit verband wordt dit vlees onderworpen aan dezelfde maatregelen als die welke gelden voor vlees van oorsprong uit Finland en Zweden. Voor het einde van deze periode van drie jaar wordt deze bepaling aan een nieuw onderzoek onderworpen en eventueel gewijzigd volgens de procedure van artikel 16;

c) de onder a) bedoelde test wordt niet toegepast op vlees van oorsprong uit een inrichting waarvoor een programma geldt dat

([1]) PB nr. L 222 van 7. 8. 1981, blz. 32. Laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 85/358/EEG (PB nr. L 191 van 23. 7. 1985, blz. 46).
([2]) PB nr. L 70 van 16. 3. 1988, blz. 16.
([3]) PB nr. L 275 van 26. 9. 1986, blz. 36.

▼A3

volgens de procedure van artikel 16 als gelijkwaardig is erkend aan het in lid 4 bedoelde programma.

4. De in lid 3 bedoelde garanties gelden eerst na goedkeuring door de Commissie van een door Finland en Zweden in te dienen operationeel programma. De besluiten van de Commissie moeten worden genomen vóór de datum van inwerkingtreding van het Toetredingsverdrag, opdat de operationele programma's en de in lid 3 bedoelde garanties bij de inwerkingtreding van het Toetredingsverdrag van toepassing zijn.

▼M18

Artikel 6

1. De Lid-Staten zien erop toe dat

a) onverminderd de gevallen als bedoeld in artikel 5, lid 1, onder a), iii), en onverminderd lid 2, vers vlees van varkens of paarden als bedoeld in artikel 3, dat niet overeenkomstig bijlage I van Richtlijn 77/96/EEG ([1]) op trichinen is onderzocht, een koudebehandeling ondergaat overeenkomstig bijlage IV van die richtlijn;

b) vlees

i) van mannelijke varkens bestemd voor de fok;

ii) van cryptorchiede en hermafrodiete varkens;

iii) onverminderd de gevallen als bedoeld in artikel 5, lid 1, onder o), van niet-gecastreerde mannelijke varkens met een geslacht gewicht hoger dan 80 kg, tenzij de inrichting op basis van een volgens de procedure van artikel 16 erkende methode, of, bij ontstentenis daarvan, op basis van een door de betrokken bevoegde autoriteit erkende methode, kan garanderen dat karkassen met een uitgesproken seksuele geur kunnen worden opgespoord,

voorzien wordt van het speciale merk als bedoeld in Beschikking 84/371/EEG ([2]) en een behandeling als bedoeld in Richtlijn 77/99/EEG ondergaat;

c) separatorvlees een warmtebehandeling overeenkomstig Richtlijn 77/99/EEG ondergaat;

d) na verwijdering van de voor consumptie ongeschikte delen, vers vlees en slachtafvallen van dieren die niet op gegeneraliseerde wijze zijn aangetast door Cysticercus bovis of Cysticercus cellulosae, een koudebehandeling ondergaan met een volgens de procedure van artikel 16 erkende methode;

e) vlees van dieren die bij een speciale noodslachting zijn gedood alleen ten behoeve van de plaatselijke markt voor menselijke consumptie geschikt wordt verklaard en slechts indien aan de onderstaande voorwaarden is voldaan:

— voor het bedrijf van oorsprong mogen geen veterinairrechtelijke beperkingen gelden,

— het dier moet vóór het doden door een dierenarts onderworpen worden aan een keuring voor het slachten overeenkomstig artikel 3, lid 1, onder A b),

— het dier moet na bedwelming gedood, uitgebloed en eventueel ter plaatse van de ingewanden ontdaan zijn; de dierenarts mag in bijzondere gevallen afzien van bedwelming en doden door middel van de kogel toestaan,

— het gedode en uitgebloede dier moet onder bevredigende hygiënische omstandigheden vervoerd worden naar een overeenkomstig de onderhavige richtlijn erkend slachthuis en zulks zo spoedig mogelijk na het doden. Wanneer het gedode dier niet binnen één uur naar dit slachthuis kan worden gebracht moet het worden vervoerd in een container of vervoermiddel

([1]) PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 67. Laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 89/321/EEG van de Commissie (PB nr. L 133 van 17. 5. 1989, blz. 33).

([2]) PB nr. L 196 van 26. 7. 1984, blz. 46.

▼**M18**

waarin een temperatuur heerst tussen 0 ºC en 4 ºC. Het verwijderen van de ingewanden — indien dat niet meteen bij het doden is gebeurd — dient ten laatste drie uur daarna plaats te vinden. Indien de ingewanden ter plaatse worden verwijderd moeten zij tot in het slachthuis bij het karkas blijven,

— het gedode dier moet bij het vervoer naar het slachthuis vergezeld gaan van een verklaring van de dierenarts die opdracht heeft gegeven tot het doden, ter vermelding van het resultaat van de keuring vóór het slachten, de correcte leegbloeding, het tijdstip van het doden en de aard van de eventuele aan het dier toegediende behandeling en, eventueel, het resultaat van de keuring van de ingewanden; deze verklaring moet overeenstemmen met het model dat wordt uitgewerkt volgens de procedure van artikel 16,

— het karkas van het gedode dier moet, zolang het niet geheel of gedeeltelijk geschikt voor menselijke consumptie kan worden beschouwd op basis van de keuring na het slachten overeenkomstig artikel 3, lid 1, onder A, onder d), eventueel aangevuld met een bacteriologisch onderzoek, zodanig worden gehanteerd dat het niet in contact komt met karkassen, vlees en slachtafvallen die voor menselijke consumptie bestemd zijn;

f) vlees afkomstig uit een zone waarvoor veterinairrechtelijke beperkingen gelden, wordt onderworpen aan de specifieke voorschriften waartoe per geval volgens de procedure van artikel 16 wordt besloten;

g) de in de vorige punten bedoelde behandelingen worden uitgevoerd in de inrichting van oorsprong of in een andere door de officiële dierenarts aangewezen inrichting;

h) vlees voorzien wordt van het in artikel 4, onder A, punt 3, bedoelde stempel.

2. De Raad bepaalt vóór 1 juli 1992 op voorstel van de Commissie met gekwalificeerde meerderheid van stemmen in welke delen van het grondgebied van de Gemeenschap mag worden afgeweken van de eis van lid 1, onder a), wanneer

— met epidemiologische studies is aangetoond dat er geen trichinen aanwezig zijn,

— de levende en gedode dieren worden onderworpen aan een doeltreffende opsporings- en controlemethode.

Artikel 7

1. De Lid-Staten zien erop toe dat:

a) voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees duidelijk kan worden onderscheiden van voor menselijke consumptie geschikt verklaard vlees;

b) voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees een behandeling overeenkomstig Richtlijn 90/667/EEG ([1]) ondergaat.

2. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden, voor zover nodig, vastgesteld volgens de procedure van artikel 16.

Artikel 8

1. Onverminderd Richtlijn 86/469/EEG moeten de dieren of het vlees daarvan op residuen worden onderzocht, indien de officiële dierenarts op grond van de bevindingen bij de keuring de aanwezigheid van residuen vermoedt.

Dit onderzoek moet betrekking hebben op opsporing van residuen van stoffen met farmacologische werking en de omzettingsprodukten daarvan, alsmede van andere stoffen die in het vlees terecht kunnen komen en die een gevaar voor de gezondheid van de mens kunnen opleveren.

([1]) PB nr. L 363 van 27. 12. 1990, blz. 51.

▼**M18**

Indien in het onderzochte vlees sporen van residuen voorkomen in hoeveelheden die de toegestane toleranties overschrijden, moet dit vlees voor menselijke consumptie ongeschikt worden verklaard.

De onderzoeken op residuen moeten worden verricht volgens deugdelijk gebleken methoden die wetenschappelijk zijn erkend, in het bijzonder die welke zijn omschreven in de communautaire regelingen of in andere internationale normen.

De uitkomsten van de onderzoeken op residuen moeten kunnen worden geëvalueerd aan de hand van referentiemethoden die volgens de procedure van artikel 16 zijn vastgesteld.

Volgens de procedure van artikel 16 wordt voor het onderzoek op residuen in elke Lid-Staat ten minste één referentielaboratorium aangewezen.

2. Op voorstel van de Commissie stelt de Raad de toleranties vast voor stoffen die in vlees terecht kunnen komen en die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid van de mens, voor zover die nog niet zijn vastgesteld bij Richtlijn 86/363/EEG ([1]) en bij Verordening (EEG) nr. 2377/90 ([2]).

Artikel 9

De Lid-Staten zien erop toe dat

i) in een overeenkomstig artikel 10 erkend slachthuis gedurende de hele tijd dat er keuringen vóór en na het slachten worden verricht steeds ten minste één officiële dierenarts aanwezig is;

ii) in een overeenkomstig artikel 10 erkende uitsnijderij terwijl er vlees wordt bewerkt ten minste eenmaal per dag een officiële dierenarts aanwezig is om de algemene hygiëne van de uitsnijderij en het register van het in- en uitgaande verse vlees te controleren;

iii) in een koel- of vrieshuis op gezette tijden een officiële dierenarts aanwezig is.

De officiële dierenarts kan zich laten bijstaan door assistenten, onder zijn gezag en verantwoordelijkheid, voor de volgende taken:

a) keuring vóór het slachten; de assistent verricht een eerste observatie van de dieren en zuiver praktische werkzaamheden;

b) keuring na het slachten, voor zoverre de officiële dierenarts daadwerkelijk ter plaatse toezicht kan houden op het werk van de assistenten;

c) keuring van uitgesneden en opgeslagen vlees;

d) inspectie en controle van de overeenkomstig artikel 10 erkende inrichtingen.

Het maximumaantal assistenten dat de officiële dierenarts bij zijn taak mag bijstaan wordt vóór 1 januari 1992, op voorstel van de Commissie, vastgesteld door de Raad. Het aantal assistenten moet beperkt worden tot een niveau dat de officiële dierenarts de mogelijkheid biedt daadwerkelijk controle uit te oefenen op de keuring na het slachten.

Alleen personen die aan de in bijlage III vastgestelde eisen voldoen kunnen als assistent worden aangewezen na een examen dat door de bevoegde centrale autoriteit van de Lid-Staat of een door die centrale autoriteit aangewezen autoriteit wordt georganiseerd.

De assistenten verlenen de bovengenoemde bijstand in het kader van een keuringsteam onder controle en verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts. Zij moeten onafhankelijk zijn van de betrokken inrichting. De bevoegde autoriteit van de Lid-Staat bepaalt voor elke inrichting de samenstelling van het team, ten einde de officiële dierenarts in staat te stellen op het verloop van bovengenoemde werkzaamheden toezicht te houden.

([1]) PB nr. L 221 van 7. 8. 1986, blz. 43.
([2]) PB nr. L 224 van 18. 8. 1990, blz. 1.

▼**M18**

De nadere bepalingen met betrekking tot de in dit artikel bedoelde bijstand worden, voor zover nodig, vastgesteld volgens de procedure van artikel 16.

Artikel 10

1. Elke Lid-Staat stelt een lijst op van de andere erkende inrichtingen dan die bedoeld in artikel 4; elke inrichting krijgt een veterinair toelatingsnummer. Hij doet deze lijst toekomen aan de overige Lid-Staten en aan de Commissie.

De in bijlage I, hoofdstuk V, punt 19, tweede alinea, tweede streepje, bedoelde uitsnijderijen moeten tevens worden erkend volgens Richtlijn 71/118/EEG ([1]). Vermelding van deze speciale erkenning in de lijst van uitsnijderijen zal door de Commissie worden bekendgemaakt.

Een Lid-Staat erkent een inrichting slechts indien hij er zeker van is dat zij voldoet aan het bepaalde in deze richtlijn.

Wanneer wordt geconstateerd dat de hygiënische voorschriften niet worden nageleefd en wanneer de in bijlage I, hoofdstuk VIII, punt 41 F, bedoelde maatregelen onvoldoende zijn gebleken om dit te verhelpen, wordt de erkenning tijdelijk door de bevoegde nationale autoriteit opgeschort.

Wanneer de exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger de geconstateerde gebreken niet binnen de door de bevoegde nationale autoriteit vastgestelde termijn rechtzet, trekt deze autoriteit de erkenning in.

De betrokken Lid-Staat houdt in dit verband rekening met de conclusies van een eventuele controle overeenkomstig artikel 12. Wanneer een erkenning wordt opgeschort of ingetrokken, wordt dit medegedeeld aan de overige Lid-Staten en de Commissie.

2. De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger dient de algemene hygiëne bij de produktie in zijn inrichting regelmatig overeenkomstig lid 4, tweede alinea, te doen controleren, ook door middel van microbiologische controles.

De controles moeten werktuigen, installaties en machines in alle produktiestadia en, zo nodig, de produkten betreffen.

De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger dient, op verzoek van de officiële dienst, in staat te zijn de officiële dierenarts of de veterinaire deskundigen van de Commissie in kennis te stellen van aard, frequentie en resultaat van de te dien einde verrichte controles, alsmede, zo nodig, van de naam van het controlelaboratorium.

De aard en de frequentie van deze controles, alsmede de methoden van monsterneming en bacteriologisch onderzoek worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 16.

3. De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger moet een opleidingsprogramma opzetten dat het personeel in staat stelt te voldoen aan de voorschriften inzake hygiënische produktie die zijn aangepast aan de produktiestructuur.

De officiële dierenarts die voor de inrichting verantwoordelijk is, moet bij het opzetten en de uitvoering van dit programma worden betrokken.

4. De inrichtingen worden geïnspecteerd en gecontroleerd onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts, die zich overeenkomstig artikel 9 voor zuiver materiële werkzaamheden kan laten bijstaan door assistenten. De officiële dierenarts moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle delen van de inrichtingen, ten einde erop toe te zien dat het bepaalde in deze richtlijn wordt nageleefd en in geval van twijfel met betrekking tot de herkomst van het vlees of van de geslachte dieren, tot de boekhoudkundige documenten aan de hand

([1]) PB nr. L 55 van 8. 3. 1971, blz. 23. Laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 90/654/EEG (PB nr. L 353 van 17. 12. 1990, blz. 48).

▼M18

waarvan hij het bedrijf van oorsprong van het geslachte dier kan opsporen.

De officiële dierenarts analyseert regelmatig de resultaten van de in lid 2 bedoelde controles. Hij kan op grond van deze analyses aanvullend microbiologisch onderzoek doen verrichten in alle produktiestadia of op de produkten.

Het resultaat van deze analyses wordt neergelegd in een verslag waarvan de conclusies of aanbevelingen ter kennis worden gebracht van de exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger, die er zorg voor draagt dat de vastgestelde gebreken worden verholpen ter verbetering van de hygiëne.

Artikel 11

De Lid-Staten geven een centrale dienst of instantie opdracht tot het verzamelen en verwerken van de resultaten van de door de officiële dierenarts verrichte keuringen vóór en na het slachten in die gevallen waarin voor de mens besmettelijke ziekten zijn gediagnostiseerd.

Wanneer een dergelijke ziekte is gediagnostiseerd, worden de resultaten van het specifieke geval zo spoedig mogelijk meegedeeld aan de bevoegde veterinaire autoriteiten die belast zijn met de controle van het beslag van herkomst.

De Lid-Staten verstrekken de Commissie de gegevens over bepaalde ziekten, met name wanneer voor de mens besmettelijke ziekten zijn gediagnostiseerd.

Volgens de procedure van artikel 16 stelt de Commissie de uitvoeringsbepalingen van dit artikel vast en met name:

— de frequentie waarmee de gegevens aan de Commissie moeten worden verstrekt;

— de aard van de gegevens;

— de ziekten waarover gegevens moeten worden verzameld;

— de wijze waarop de informatie moet worden verzameld en verwerkt.

Artikel 12

1. Veterinaire deskundigen van de Commissie kunnen in samenwerking met de bevoegde nationale autoriteiten controles ter plaatse uitvoeren voor zover de eenvormige toepassing van de onderhavige richtlijn dit vereist. Zij kunnen met name nagaan of de erkende inrichtingen de bepalingen van deze richtlijn metterdaad naleven. De Commissie brengt de Lid-Staten op de hoogte van de uitslag van de verrichte controles.

De Lid-Staat op wiens grondgebied een controle wordt verricht, geeft de deskundigen alle nodige steun voor de uitvoering van hun taak.

De algemene uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 16.

De Commissie stelt, na advies van de Lid-Staten in het Permanent Veterinair Comité, een aanbeveling op over de voorschriften die in acht moeten worden genomen bij de in dit lid bedoelde controles.

2. Vóór 1 januari 1995 beziet de Raad dit artikel opnieuw aan de hand van een verslag van de Commissie, dat eventueel vergezeld gaat van voorstellen.

Artikel 13

1. Volgens de procedure van artikel 16 kunnen de Lid-Staten worden gemachtigd om de bepalingen van artikel 4 van toepassing te verklaren op slachthuizen die maximaal 20 GVE per week en 1 000 GVE per jaar verwerken:

a) indien deze gelegen zijn in gebieden met bijzondere geografische beperkingen of gebieden met voorzieningsmoeilijkheden;

▼M18

b) indien zij op 1 juli 1991 deelnemen aan een herstructureringsprogramma in het kader van een op die datum bestaand nationaal plan.

Volgens dezelfde procedure en in afwijking van de omrekeningspercentages voor de in GVE vastgestelde maxima van artikel 4, punt A, eerste alinea, kan de in de eerste alinea van dit lid bedoelde machtiging ook gelden voor inrichtingen die maximaal 60 varkens per week verwerken mits aan de onderstaande voorwaarden is voldaan:

a) de eigenaar van de inrichting moet op het gebied van de hygiënische produktie een door de bevoegde autoriteit erkende bijzondere opleiding hebben gevolgd;

b) de voor de slacht bestemde dieren moeten toebehoren aan de eigenaar van de inrichting of door hem zijn gekocht om aan de behoeften als bedoeld onder d) te voldoen;

c) de vleesproduktie moet geschieden in lokalen die zijn gelegen in de inrichting en die voldoen aan de voorschriften van bijlage II;

d) de vleesproduktie moet beperkt blijven tot de voorziening van de inrichting of tot de directe verkoop ter plaatse aan de verbruiker.

Bij de aanneming van deze afwijkingen kan worden voorzien in bijzondere eisen, en met name in een definitie van plaatselijke markt.

Inrichtingen die in aanmerking komen voor deze afwijkingen worden onderworpen aan de communautaire inspectie voor erkende inrichtingen.

2. Volgens de procedure van artikel 16:

— kunnen desgevraagd afwijkingen op bijlage I, hoofdstuk II, punt 14, c), tweede, derde en vierde streepje, hoofdstuk VIII, punt 42 A, 2, en hoofdstuk IX, punt 46, d), worden verleend aan iedere Lid-Staat die soortgelijke waarborgen biedt. In deze afwijkingen worden gezondheidsvoorschriften vastgesteld die ten minste gelijkwaardig zijn aan die van bijlage I;

— kan worden besloten tot bijkomende eisen die zijn aangepast aan de specifieke situatie van de betrokken Lid-Staten met betrekking tot bepaalde ziekten die de gezondheid van de mens in gevaar kunnen brengen;

— kan worden besloten tot bijzondere erkenningsvoorwaarden voor inrichtingen die in groothandelsmarkten zijn gelegen.

Artikel 14

1. Onverminderd de specifieke bepalingen van deze richtlijn verricht de officiële dierenarts of de bevoegde autoriteit, indien het vermoeden bestaat dat de veterinaire wetgeving niet wordt nageleefd of indien er wordt getwijfeld aan de hygiënische staat van het vlees, alle veterinaire controles die nodig worden geacht.

2. De Lid-Staten nemen de passende bestuursrechtelijke of strafrechtelijke maatregelen om iedere inbreuk op de communautaire veterinaire regelgeving te bestraffen, meer bepaald wanneer wordt geconstateerd dat de opgestelde certificaten of documenten niet in overeenstemming zijn met de werkelijke staat van het vlees, wanneer het vlees niet overeenkomstig deze regelgeving is gemerkt, wanneer het vlees niet ter keuring is aangeboden of wanneer is afgeweken van het gebruik waarvoor het vlees oorspronkelijk bestemd was.

Artikel 15

De bijlagen van deze richtlijn worden op voorstel van de Commissie door de Raad met gekwalificeerde meerderheid van stemmen gewijzigd, met name voor de aanpassing aan de ontwikkeling van de techniek.

Artikel 16

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure, leidt de voorzitter deze procedure, hetzij op

▼**M18**

eigen initiatief, hetzij op verzoek van de vertegenwoordiger van een Lid-Staat, onverwijld in bij het Permanent Veterinair Comité.

2. De vertegenwoordiger van de Commissie legt aan het Comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt over dit ontwerp advies uit binnen een termijn die de voorzitter kan bepalen naar gelang van de urgentie van het vraagstuk. Het spreekt zich uit met een meerderheid van 54 stemmen, waarbij de stemmen van de Lid-Staten gewogen worden overeenkomstig artikel 148, lid 2, van het Verdrag. De voorzitter neemt geen deel aan de stemming.

3. De Commissie stelt de maatregelen vast en legt deze onmiddellijk ten uitvoer wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité. Wanneer de maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het Comité of bij gebreke van een advies, doet de Commissie onverwijld een voorstel aan de Raad betreffende de te nemen maatregelen. De Raad stelt de maatregelen vast met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien na verloop van een termijn van drie maanden, te rekenen vanaf de datum van indiening van het voorstel bij de Raad, deze geen maatregelen heeft vastgesteld, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast en legt zij deze onmiddellijk ten uitvoer, behalve wanneer de Raad zich met eenvoudige meerderheid van stemmen heeft uitgesproken tegen genoemde maatregelen.

Artikel 17

De Commissie legt vóór 1 juli 1994 aan de Raad een verslag voor, over keuringsmethoden die hetzelfde gezondheidsniveau waarborgen als de methoden inzake keuring vóór en na het slachten omschreven in bijlage I, hoofdstukken VI en VIII, vergezeld van eventuele voorstellen waarover de Raad zich volgens de stemprocedure van artikel 43 van het Verdrag zal uitspreken.

Artikel 18

De voorschriften van Richtlijn 89/662/EEG zijn van toepassing, met name voor wat betreft de controles bij de oorsprong, de organisatie van de door de Lid-Staten van bestemming te verrichten controles en de daaraan te verbinden gevolgen en de tenuitvoerlegging van de vrijwaringsmaatregelen.

Artikel 19

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

▼**M18**

BIJLAGE I

HOOFDSTUK I

ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN INRICHTINGEN

Inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

1. voor lokalen waar vlees wordt verkregen, bewerkt of opgeslagen, alsmede in zones en in gangen waarin vers vlees wordt vervoerd:

   a) vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die niet kunnen rotten en zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar met een rooster bedekte en van stankafsluiting voorziene zinkputten, om geuren te voorkomen. Evenwel

      — wordt voor de in hoofdstuk II, punt 14, d) en f), hoofdstuk III, punt 15, a), en hoofdstuk IV, punt 16, a), bedoelde lokalen niet geëist dat het water wegvloeit naar met een rooster bedekte en van een stankafsluiting voorziene zinkputten, terwijl voor de in punt 16, a), bedoelde lokalen, kan worden volstaan met een inrichting waardoor het water gemakkelijk kan worden afgevoerd;

      — kan in de in hoofdstuk IV, punt 17, a), bedoelde lokalen, alsmede in zones en in gangen waarin vers vlees wordt vervoerd, worden volstaan met vloeren uit ondoordringbaar materiaal die niet kunnen rotten;

   b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste 2 meter, maar in slachtlokalen tot ten minste 3 meter, en in koelruimten of opslagruimten ten minste tot de hoogte waarop het vlees wordt opgeslagen. De overgang van vloer naar wanden en de overgang van de wanden onderling moet rond of op een soortgelijke wijze zijn afgewerkt, behalve voor de in hoofdstuk IV, punt 17, a), bedoelde lokalen.

      Het gebruik van houten wanden in in hoofdstuk IV, punt 17, bedoelde lokalen die vóór 1 januari 1983 zijn gebouwd, is echter geen reden voor intrekking van de erkenning;

   c) deuren van bestendig materiaal; houten deuren moeten op alle vlakken voorzien zijn van een gladde ondoordringbare bekleding;

   d) reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;

   e) voldoende luchtverversing en een goede afvoer van damp;

   f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd;

   g) een schoon en gemakkelijk schoon te houden plafond; bij onstentenis daarvan moet het binnenoppervlak van de dakbedekking aan deze voorwaarden voldoen;

2. a) voldoende voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht, voor het wassen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materieel met warm water. De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. De installaties voor het wassen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen alsmede van hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen;

   b) voorzieningen voor het ontsmetten van het gereedschap met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82 ºC;

3. passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insekten of knaagdieren;

4. a) voorzieningen en werktuigen, zoals tafels voor het uitsnijden, verplaatsbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen van corrosiebestendig materiaal, die het vlees niet kunnen aantasten en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Oppervlakken die met vlees in aanraking komen of kunnen komen, inclusief lasnaden en voegen, moeten glad worden gehouden. Het gebruik van hout is verboden behalve in lokalen waar zich uitsluitend vers vlees bevindt dat op hygiënische wijze van een eindverpakking is voorzien;

   b) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor:

      — het interne transport van het vlees,

▼**M18**

— het neerzetten van de bakken die voor het vlees worden gebruikt, op zodanige wijze dat noch het vlees, noch de bakken rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen;

c) apparatuur voor hygiënisch intern transport en bescherming van het vlees tijdens het laden en lossen, inclusief adequaat ingedeelde en ingerichte aanvoer- en sorteerruimten;

d) speciale waterdichte bakken van bestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor vlees dat niet bestemd is voor menselijke consumptie, of een afsluitbaar lokaal voor dit vlees, indien daarvan zo grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien het niet aan het einde van iedere werkdag wordt opgehaald of vernietigd; wanneer dit vlees door leidingen wordt afgevoerd, moeten deze zodanig zijn gebouwd en geplaatst dat gevaar voor besmetting van vers vlees wordt voorkomen;

e) apparatuur voor de hygiënische opslag van verpakkingsmateriaal, wanneer het vlees in de inrichting wordt voorzien van een onmiddellijke of een eindverpakking;

5. een koelinstallatie om het vlees constant op de bij deze richtlijn voorgeschreven inwendige temperatuur te houden. Deze installatie moet een afvoersysteem bevatten waardoor condensatiewater zonder enig gevaar voor besmetting van het vlees kan worden afgevoerd;

6. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid van uitsluitend drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG [1] kan leveren. Bij wijze van uitzondering kan evenwel een installatie met niet-drinkbaar water worden toegelaten voor de produktie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelinstallaties, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

7. een installatie die warm drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG in voldoende hoeveelheden levert;

8. een voorziening voor de afvoer van vloeibare en vaste afvalstoffen, die aan de eisen van de hygiëne voldoet;

9. een adequaat ingericht afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van de veterinaire dienst staat of aangepaste voorzieningen in de in hoofdstuk IV, punt 17, bedoelde koel- en vrieshuizen;

10. voorzieningen die het mogelijk maken de in deze richtlijn voorgeschreven keuring te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;

11. een voldoende aantal kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, was- en douchegelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling, die zo zijn ingericht dat de reine gedeelten van het gebouw tegen eventuele verontreiniging zijn beschermd.

De toiletten mogen geen rechtstreekse toegang tot de werklokalen geven. Douchegelegenheden zijn niet nodig voor koel- en vrieshuizen waarin slechts op hygiënische wijze van een eindverpakking voorzien vers vlees wordt aangevoerd en opgeslagen. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, en hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De kranen van de wasgelegenheden mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten;

12. een plaats en voldoende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de middelen waarmee vlees wordt vervoerd, behalve bij koel- en vrieshuizen die uitsluitend bestemd zijn voor ontvangst en opslag van te verzenden en op een hygiënische wijze van een eindverpakking voorzien vers vlees. Slachthuizen moeten beschikken over een afzonderlijke plaats en voorzieningen voor vervoermiddelen voor slachtdieren. Deze plaatsen en deze voorzieningen zijn niet verplicht indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen in officieel erkende lokalen;

13. een lokaal of een voorziening voor het opslaan van reinigings- en ontsmettingsmiddelen en andere dergelijke stoffen.

---

[1] PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 11. Laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 81/858/EEG (PB nr. L 319 van 7. 11. 1981, blz. 19).

▼M18

HOOFDSTUK II

BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN SLACHTHUIZEN

14. Afgezien van de algemene voorwaarden, moeten slachthuizen ten minste beschikken over:

a) passende hygiënische stallen, of, indien de klimatologische omstandigheden zulks toelaten, een terrein voor het onderbrengen van de dieren. Wanden en vloeren moeten duurzaam, ondoordringbaar en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn; deze stallen en terreinen moeten de nodige uitrusting omvatten voor het drenken en, zo nodig, het voederen van de dieren, alsmede, indien van toepassing, een voorziening voor de afvoer van vloeistoffen;

b) slachtlokalen die voldoende groot zijn om het slachten op bevredigende wijze te laten verlopen. Ingeval men in een slachtlokaal niet alleen varkens maar ook andere dieren slacht, moeten deze slachtlokalen voorzien zijn van een afzonderlijke afdeling voor het slachten van varkens; deze afzonderlijke afdeling is evenwel niet absoluut noodzakelijk indien de varkens en de andere dieren niet terzelfder tijd worden geslacht; in dat geval moet het broeien, ontharen, afschrappen en afschroeien evenwel geschieden in afzonderlijke afdelingen die duidelijk zijn gescheiden van de slachtlijn, hetzij door een vrije ruimte van ten minste 5 meter, hetzij door een afscheiding van ten minste 3 meter hoogte;

c) voldoende grote afzonderlijke lokalen die uitsluitend mogen worden gebruikt

— voor het ledigen, schoonmaken en bijsnijden van magen en darmen.

Een dergelijk afzonderlijk lokaal is evenwel niet noodzakelijk wanneer de magen in gesloten circuit worden behandeld met mechanische apparatuur die voorzien is van een passende ventilatie en die aan de volgende eisen voldoet:

i) de apparatuur moet zodanig worden geplaatst en opgesteld dat het scheiden van de ingewanden van de maag en het ledigen en schoonmaken van de maag op hygiënische wijze plaatsvinden. Zij moet op een speciale plaats komen die duidelijk van het onbeschermde verse vlees gescheiden is door een tussenwand die vanaf de grond ten minste 3 meter hoog is en die de ruimte waar deze handelingen plaatsvinden, omgeeft;

ii) door de vormgeving en de werking van de machine moet besmetting van het verse vlees op doeltreffende wijze worden voorkomen;

iii) een inrichting voor het afzuigen van lucht moet zodanig zijn geplaatst en zodanig werken dat de geuren en het risico voor besmetting door aërosolen worden uitgeschakeld;

iv) de machine moet voorzien zijn van een inrichting waarmee het afvalwater en de inhoud van de magen in gesloten circuit naar het afvoersysteem kunnen worden afgevoerd;

v) het circuit dat door de magen wordt gevolgd naar en van het apparaat moet duidelijk gescheiden en verwijderd zijn van het circuit van het overige verse vlees. De magen moeten onmiddellijk na lediging en schoonmaken op hygiënische wijze worden weggevoerd;

vi) het personeel dat het overige verse vlees hanteert mag de magen niet hanteren. Het personeel dat de magen hanteert, mag geen toegang hebben tot het overige verse vlees;

— voor het verder verwerken van darmen en pensen indien dit in het slachthuis plaatsvindt; deze werkzaamheden mogen echter ook in het in het eerste streepje bedoelde lokaal worden uitgevoerd, mits kruisbesmetting wordt voorkomen;

— voor de bereiding en het schoonmaken van andere slachtafvallen dan die genoemd onder bovenstaande streepjes, inclusief een afzonderlijke ruimte om de koppen voldoende gescheiden te houden van de andere slachtafvallen, voor zover deze bewerkingen worden uitgevoerd in het slachthuis maar niet op de slachtlijn;

— voor het opslaan van huiden, horens, klauwen en hoeven en varkenshaar, indien deze produkten niet onmiddellijk op de dag van het slachten zelf uit het slachthuis worden verwijderd, in gesloten, hermetische containers in afwachting van hun ophaling;

d) een afzonderlijke ruimte voor het aanbrengen van de eindverpakking van de slachtafvallen, indien die in het slachthuis van een eindverpakking worden voorzien;

e) afsluitbare stallen of, indien de klimatologische omstandigheden zulks toelaten, terreinen, die op een geschikte plek zijn gelegen en uitgerust

▼M18

zijn met een apart afvoersysteem, voor het onderbrengen van zieke of van ziekte verdachte dieren; afsluitbare lokalen voor het slachten van deze dieren, voor de opslag van voor een nader besluit aangehouden vlees en van ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard vlees. De lokalen voor het slachten van deze dieren zijn niet verplicht, wanneer de inrichtingen door de bevoegde autoriteit niet voor het slachten van deze dieren zijn erkend of wanneer het slachten daarvan gebeurt aan het einde van de normale slachtwerkzaamheden en maatregelen worden genomen om besmetting van voor menselijke consumptie geschikt verklaard vlees te voorkomen. In dat geval moeten de lokalen speciaal worden gereinigd en ontsmet onder officieel toezicht, alvorens opnieuw te worden gebruikt voor het slachten van dieren die niet ziek of niet van ziekte verdacht zijn;

f) voldoende grote koel- of vriesruimten met corrosiebestendige voorzieningen die zo zijn ontworpen dat vers vlees niet in aanraking komt met de vloer of de wanden wanneer het wordt vervoerd en opgeslagen;

g) een voorziening die het mogelijk maakt toezicht uit te oefenen op het binnenkomen en het verlaten van het slachthuis;

h) een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone, ten einde deze laatste te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging;

i) een voorziening voor het ophangen van de dieren na het bedwelmen, zodat het uitslachten zoveel mogelijk aan het vrijhangende dier kan plaatsvinden; tijdens het uitslachten mag het dier in geen geval in aanraking komen met de vloer;

j) een hangbaan voor het interne transport van het vlees;

k) voor zover op het terrein van het slachthuis mest wordt opgeslagen, een speciaal hiervoor ingerichte plaats;

l) een lokaal met adequate voorzieningen om een onderzoek op trichinen te kunnen uitvoeren, voor zover een dergelijk onderzoek in de inrichting wordt verricht.

HOOFDSTUK III

BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN UITSNIJDERIJEN

15. Afgezien van de algemene voorwaarden, moeten uitsnijderijen ten minste beschikken over:

a) voldoende grote koel- of vriesruimten voor de bewaring van het vlees en, wanneer in de inrichting vlees in eindverpakking wordt opgeslagen, een koel- of vriesruimte voor dat vlees; vlees dat niet van een eindverpakking is voorzien mag pas in een dergelijke koel- of vriesruimte worden opgeslagen nadat deze gereinigd en ontsmet is;

b) een lokaal voor het uitsnijden, uitbenen en onmiddellijk verpakken, voorzien van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer;

c) een lokaal voor het aanbrengen van de eindverpakking indien dit in de uitsnijderij geschiedt, tenzij voldaan is aan de voorwaarden van hoofdstuk XII, punt 63;

d) een lokaal voor het opslaan van materiaal voor onmiddellijke en eindverpakking, indien dit in de uitsnijderij geschiedt.

HOOFDSTUK IV

BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN KOEL- EN VRIESHUIZEN

16. Afgezien van de algemene voorwaarden moeten koel- en vrieshuizen waar vers vlees wordt opgeslagen zoals omschreven in hoofdstuk XIV, punt 66, eerste alinea, ten minste beschikken over:

a) voldoende grote koel- en vriesruimten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees kan worden opgeslagen bij de in punt 66, eerste alinea, voorgeschreven temperaturen;

b) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer in of voor elke opslagruimte.

17. Afgezien van de algemene voorwaarden moeten koel- en vrieshuizen waar vers vlees wordt opgeslagen zoals omschreven in hoofdstuk XIV, punt 66, vierde alinea, ten minste beschikken over:

a) voldoende grote koel- en vriesruimten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees kan worden opgeslagen bij de in punt 66, vierde alinea, voorgeschreven temperaturen;

▼M18

b) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer in of voor elke opslagruimte.

HOOFDSTUK V

HYGIËNE VAN HET PERSONEEL, DE LOKALEN EN HET MATERIEEL IN DE INRICHTINGEN

18. Een zo volmaakt mogelijke reinheid wordt verplicht gesteld voor personeel, lokalen en materieel:

a) Het personeel dat onverpakt of van een onmiddellijke verpakking voorzien vers vlees hanteert of dat werkzaam is in lokalen of zones waar dergelijk vlees wordt gehanteerd, van een eindverpakking wordt voorzien of wordt vervoerd, dient in het bijzonder schone en gemakkelijk te reinigen hoofddeksels en schoeisel, lichtkleurige werkkleding en, zo nodig, een nekbeschermer of andere beschermende kleding te dragen. Het bij het slachten der dieren en bij het bewerken of hanteren van vers vlees betrokken personeel moet bij het begin van elke werkdag schone werkkleding dragen en deze kleding zo nodig in de loop van de dag verschonen. Voorts moet het personeel verscheidene malen en telken vóór de hervatting der werkzaamheden zijn handen wassen en ontsmetten. Personen die met zieke dieren of besmet vlees in aanraking zijn gekomen, dienen onverwijld handen en armen grondig met warm water te wassen en te ontsmetten. In de werklokalen en opslagruimten, de laad-, aanvoer-, sorteer- en loszones, alsmede in andere zones en in gangen waar vers vlees wordt vervoerd, mag niet worden gerookt;

b) geen enkel dier mag een inrichting binnenkomen; dit geldt niet voor slachthuizen ten aanzien van voor de slacht bestemde dieren, alsmede, voor het terrein van genoemde slachthuizen, ten aanzien van dieren die voor het functioneren van het slachthuis noodzakelijk zijn. Knaagdieren, insekten en ander ongedierte moeten stelselmatig worden verdelgd;

c) materieel en instrumenten die bij de bewerking van vers vlees worden gebruikt, dienen in een goede staat van onderhoud en reinheid te worden gehouden. Zij moeten verscheidene malen per werkdag, bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt nadat zij zijn verontreinigd, zorgvuldig worden gereinigd en ontsmet.

19. Lokalen, werktuigen en gereedschap mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan voor de bewerking van vers vlees of van vlees van gekweekt wild als toegestaan overeenkomstig Richtlijn 91/495/EEG ([1]).

Deze beperking is niet van toepassing op

— materieel voor het vervoer, dat gebruikt wordt in de in punt 17, a), bedoelde ruimten, wanneer het vlees van een eindverpakking voorzien is,

— het uitsnijden van vlees van pluimvee of van ander vlees van wild of konijnen of het bereiden van vleesbereidingen, voor zover zulks geschiedt op een ander ogenblik dan het uitsnijden van vers vlees of van het in de eerste alinea bedoelde vlees van gekweekt wild en voor zover de uitsnijruimte volledig gereinigd en ontsmet wordt alvorens zij opnieuw wordt gebruikt voor het uitsnijden van vers vlees of vlees van gekweekt wild.

Werktuigen voor het uitsnijden van vlees mogen enkel en alleen daartoe worden gebruikt.

20. Het vlees en de bakken waarin het zich bevindt, mogen niet rechtstreeks met de vloer in aanraking komen.

21. Er mag geen ander water dan drinkwater worden gebruikt; bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat niet drinkbaar water wordt gebruikt voor het produceren van stoom, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. Bij wijze van uitzondering kan voorts het gebruik van niet drinkbaar water voor het koelen van koelapparatuur worden toegestaan. De leidingen voor niet drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen.

22. Het is verboden zaagsel of enig ander soortgelijk middel te strooien over de vloer van de werklokalen en de opslagruimten voor vers vlees.

23. Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke middelen moeten zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur,

([1]) Zie bladzijde 41 in dit Publikatieblad.

▼M18

werkinstrumenten en vers vlees. Na gebruik van die middelen moeten deze apparatuur en werkinstrumenten grondig met drinkwater worden afgespoeld.

24. Het vlees mag niet worden bewerkt en gehanteerd door personen die het kunnen besmetten.

Bij aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij de be- en verwerking en het hanteren van vers vlees door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in de weg staat. De medische begeleiding van bovenbedoelde personen valt onder de nationale wetgeving die in de betrokken Lid-Staat van kracht is.

HOOFDSTUK VI

KEURING VÓÓR HET SLACHTEN

25. De dieren dienen op de dag waarop zij het slachthuis binnenkomen of vóór de aanvang van het dagelijkse slachten aan de keuring vóór het slachten te worden onderworpen. Deze keuring dient onmiddellijk vóór het slachten nogmaals plaats te vinden, indien het dier gedurende de nacht opgestald is gebleven.

De exploitant van het slachthuis, de eigenaar of diens vertegenwoordiger moet de keuringshandelingen vóór het slachten en met name de nuttig geachte ingrepen vergemakkelijken.

Elk te slachten dier moet zijn voorzien van een identificatiemerk dat de bevoegde autoriteit in staat stelt de herkomst van het dier te bepalen.

26. a) De officiële dierenarts dient de keuring vóór het slachten naar goed diergeneeskundig gebruik en bij voldoende belichting uit te voeren.

b) De officiële dierenarts dient voor bij het slachthuis afgeleverde dieren te controleren of de communautaire voorschriften inzake het welzijn van dieren zijn nageleefd.

27. De keuring moet het mogelijk maken vast te stellen:

a) of de dieren lijden aan een ziekte die besmettelijk is voor mens of dier dan wel of de aanwezige verschijnselen of de algemene gezondheidstoestand van het dier het uitbreken van een dergelijke ziekte doen vrezen;

b) of de dieren verschijnselen van een ziekte of een storing van de algemene gezondheidstoestand vertonen, waardoor het vlees ongeschikt kan worden voor menselijke consumptie; bij de keuring moet ook worden gelet op eventuele tekenen die erop wijzen dat aan de dieren stoffen met een farmacologische werking zijn toegediend, dan wel dat de dieren andere stoffen hebben verbruikt die het vlees schadelijk voor de gezondheid van de mens kunnen maken;

c) of de dieren vermoeid, zeer onrustig of gewond zijn.

28. a) Vermoeide of zeer onrustige dieren moeten ten minste 24 uur rust krijgen, behalve wanneer de officiële dierenarts anders besluit.

b) Dieren waarbij één van de in punt 27, a) of b), bedoelde ziekten is gediagnostiseerd, mogen niet worden geslacht voor menselijke consumptie.

c) Het slachten van dieren waarvan wordt vermoed dat zij aan één van de in punt 27, a) en b), bedoelde ziekten lijden, moet worden uitgesteld. Deze dieren moeten, met het oog op een diagnose, grondig worden onderzocht.

Wanneer, met het oog op een diagnose, keuring na het slachten nodig is, eist de officiële dierenarts dat deze dieren apart of aan het einde van de normale slachtwerkzaamheden worden geslacht.

Deze dieren moeten een grondige keuring na het slachten ondergaan, en deze keuring wordt indien de dierenarts zulks ter bevestiging noodzakelijk acht, aangevuld met een passend bacteriologisch onderzoek en het opsporen van residuen van stoffen met farmacologische werking waarvan kan worden verondersteld dat zij zijn toegediend gelet op de waargenomen ziektetoestand van het dier.

HOOFDSTUK VII

HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN VAN DE DIEREN, HET UITSNIJDEN EN HET HANTEREN VAN VERS VLEES

29. Slachtdieren die in de slachtlokalen worden binnengeleid, moeten onmiddellijk worden gedood en er moet onmiddellijk worden overgegaan tot het laten leegbloeden, het verwijderen van huid of haar, het uitslachten en het verwijderen van de ingewanden, op zodanige wijze dat elke besmetting van het vlees wordt voorkomen.

▼M18

30. De dieren moeten goed zijn uitgebloed. Voor menselijke consumptie bestemd bloed dient in volmaakt reine bakken te worden opgevangen. Het mag niet met de hand worden geklopt, maar uitsluitend met instrumenten die voldoen aan hygiënische eisen.

31. Behalve bij varkens en onverminderd de afwijking bedoeld in hoofdstuk VIII, punt 41 D, a), tweede zin, moet de huid onmiddellijk en volledig worden verwijderd. Varkens waarvan de huid niet wordt verwijderd, moeten terstond worden onthaard. Bij deze behandeling mogen hulpstoffen worden gebruikt, mits de varkens daarna grondig met drinkwater worden afgespoten.

    De koppen van kalveren en schapen hoeven niet van de huid te worden ontdaan, als deze koppen op zodanige wijze worden gehanteerd dat besmetting van vers vlees wordt voorkomen.

32. Het verwijderen van de ingewanden moet onverwijld geschieden en moet uiterlijk 45 minuten na de verdoving of, in geval van een door een godsdienstige ritus voorgeschreven slacht, een half uur na het verbloeden beëindigd zijn. De longen, het hart, de lever, de nieren, de milt en het mediastinum kunnen, of worden uitgenomen, of met de natuurlijke hechtmiddelen aan het karkas verbonden blijven. Indien deze organen worden uitgenomen, dienen zij met een nummer of op andere wijze zodanig te worden gemerkt, dat blijkt dat zij bij het karkas behoren; hetzelfde geldt voor de kop, de tong, het spijsverteringskanaal, alsmede voor elk ander deel van het dier dat nodig is voor de keuring of, eventueel, voor het verrichten van de controles voorzien bij Richtlijn 86/469/EEG. De genoemde delen dienen totdat de keuring is beëindigd in de onmiddellijke nabijheid van het karkas te blijven. De penis kan voor zover hij geen pathologische verschijnselen of laesies vertoont evenwel onmiddellijk worden afgevoerd. De nieren dienen bij alle diersoorten te worden losgemaakt van het aanhangende vet en bij runderen, varkens en eenhoevigen dient ook het nierkapsel te worden verwijderd.

33. Het steken van messen in vlees, het reinigen van het vlees met behulp van doeken of andere materialen, alsmede het opblazen zijn verboden. Wanneer zulks door een godsdienstige ritus wordt voorgeschreven, kan evenwel het opblazen van een orgaan worden toegestaan; in dat geval moet het gebruik van het opgeblazen orgaan voor menselijke consumptie worden verboden.

34. De karkassen van eenhoevigen, van varkens van meer dan vier weken en van runderen van meer dan zes maanden dienen ter keuring door klieven van de wervelkolom in de lengte in tweeën te worden verdeeld. Zo nodig kan de officiële dierenarts voor elk dier klieving in de lengte van het karkas en van de kop verlangen.

    Om rekening te houden met technologische eisen of met plaatselijke consumptiegewoonten kan de bevoegde autoriteit evenwel toestaan dat varkenskarkassen niet in tweeën verdeeld ter keuring worden aangeboden.

35. Tot het einde van de keuring mogen niet-gekeurde karkassen en slachtafvallen en wel gekeurde karkassen en slachtafvallen niet met elkaar in contact komen en is het verboden het karkas te verwijderen, uit te snijden of verder te behandelen.

36. Voor een nader besluit aangehouden of voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees, alsmede magen, darmen en niet-eetbare bijprodukten mogen niet in contact kunnen komen met voor menselijke consumptie geschikt verklaard vlees en moeten zo spoedig mogelijk in speciale lokalen of bakken worden ondergebracht, die zo gesitueerd en ontworpen zijn dat besmetting van ander vers vlees wordt voorkomen.

37. Indien bloed of slachtafvallen van meer dan één dier vóór het einde van de keuring na het slachten zijn samengebracht in één bak, moet de gehele inhoud van die bak ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard, indien het karkas van één van deze dieren als ongeschikt voor menselijke consumptie is aangemerkt.

38. Uitslachten, hanteren, verder behandelen en vervoeren van vlees, met inbegrip van slachtafvallen, geschiedt onder naleving van alle hygiënische voorschriften. Wanneer dit vlees van een eindverpakking wordt voorzien, moet dit geschieden onder naleving van hoofdstuk II, punt 14, d), en de voorwaarden van hoofdstuk XI. Vlees in eindverpakking moet worden opgeslagen in een ander lokaal dan onverpakt vers vlees.

▼M18

HOOFDSTUK VIII

KEURING NA HET SLACHTEN

39. Alle delen van het dier, ook het bloed, moeten onmiddellijk na het slachten worden gekeurd om te kunnen nagaan of het vlees geschikt is voor menselijke consumptie.

40. De keuring na het slachten omvat:

a) een visueel onderzoek van het geslachte dier en de daarbij behorende organen;

b) palpatie van de in punt 41 bedoelde organen en, indien de officiële dierenarts zulks nodig acht, van de baarmoeder;

c) het insnijden van organen en lymfklieren en, rekening houdend met de conclusies van de officiële dierenarts, van de baarmoeder. Indien een dier bij het visueel onderzoek of bij het palperen van bepaalde organen laesies blijkt te vertonen die aanleiding zouden kunnen geven tot besmetting van karkassen, apparatuur, personeel of lokalen, mag op deze organen geen insnijding worden verricht in het slachtlokaal of in enig ander gedeelte van de inrichting waar vers vlees kan worden besmet;

d) een onderzoek naar afwijkingen in de consistentie, de kleur, de geur en, eventueel, de smaak;

e) indien nodig een laboratoriumonderzoek, waarbij met name een onderzoek wordt ingesteld naar de in artikel 5, lid 1, onder j) en k), bedoelde stoffen.

41. De officiële dierenarts dient met name te verrichten:

A. **bij runderen ouder dan zes weken:**

a) visueel onderzoek van de kop en de keel. De lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeeksellymfklieren (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) moeten worden ingesneden en onderzocht. De uitwendige kauwspieren, waarin twee parallel met de onderkaak lopende sneden moeten worden aangebracht, en de inwendige kauwspieren, waarin een vlakke snede moet worden aangebracht, moeten worden onderzocht.

Nadat de tong zo ver is losgesneden dat een nauwkeurig visueel onderzoek van mond- en keelholte mogelijk is, wordt zij visueel onderzocht en gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;

b) onderzoek van de luchtpijp; visueel onderzoek en palpatie van de longen en de slokdarm. De lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlees (Lnn. mediastinales) moeten worden ingesneden en onderzocht. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;

c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht, waardoor de beide kamers worden geopend en hun scheidingswand wordt ingesneden;

d) visueel onderzoek van het middenrif;

e) visueel onderzoek en palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); een insnijding aan de maagzijde van de lever en een insnijding aan de basis van de Spiegelse kwab voor onderzoek van de galwegen. Keuring en palpatie van de lymfklieren aan de alvleesklier;

f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het darmkanaal en, indien nodig, insnijding van deze lymfklieren;

g) visueel onderzoek, en indien nodig, palpatie van de milt;

h) visueel onderzoek van de nieren en, indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen;

▼M18

k) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie en insnijding van de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii); bij koeien dient elke helft van de uier door een lange en diepe snede tot de melkboezem (sinus lactiferes) te worden geopend en moeten de lymfklieren van de uier worden ingesneden, behalve indien hij van menselijke consumptie uitgesloten is;

B. **bij runderen van minder dan zes weken:**

a) visueel onderzoek van de kop en de keel. De lymfklieren achter in de keelholte (Lnn. retropharyngiales) moeten worden ingesneden en onderzocht. De mond- en keelholte moet worden onderzocht en de tong moet worden gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;

b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen. De lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlees (Lnn. mediastinales) moeten worden ingesneden en onderzocht.

In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;

c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en hun scheidingswand wordt ingesneden;

d) visueel onderzoek van het middenrif;

e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie en, indien nodig, insnijding van de lever en de lymfklieren aan de lever;

f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het darmkanaal en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;

g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;

h) visueel onderzoek van de nieren en, indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

j) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten. Bij twijfel moet een insnijding in de navelstreek worden aangebracht en moeten de gewrichten worden opengesneden. Het gewrichtsvocht moet worden onderzocht;

C. **bij varkens:**

a) visueel onderzoek van de kop en de keel. De lymfklieren van de onderkaak (Lnn. mandibulares) moeten worden onderzocht en ingesneden. De mond, de keelholte en de tong moeten visueel worden onderzocht. De tonsillen moeten worden verwijderd;

b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen en van de lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlees (Lnn. mediastinales). In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;

c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en hun scheidingswand wordt ingesneden;

d) visueel onderzoek van het middenrif;

e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever;

f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales et caudales); palpatie

▼M18

van de lymfklieren behorende bij de magen en het darmkanaal en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;

g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;

h) visueel onderzoek van de nieren; indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen;

k) visueel onderzoek van de uier en de lymfklieren daarvan (Lnn. supramammarii); bij zeugen moeten de lymfklieren van de uier worden ingesneden;

l) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden;

D. **bij schapen en geiten:**

a) visueel onderzoek van de kop na verwijdering van de huid en, bij twijfel, onderzoek van de keel, de mond, de tong, de lymfklieren achter in de keelholte en de oorspeeksellymfklieren. Onverminderd veterinairrechtelijke voorwaarden, is dit onderzoek niet nodig indien de bevoegde autoriteit kan waarborgen dat de kop, daarbij inbegrepen de tong en de hersenen, van menselijke consumptie is uitgesloten;

b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen en van de lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlees (Lnn. mediastinales). Bij twijfel moeten deze organen en lymfklieren worden ingesneden en onderzocht;

c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart. Bij twijfel moet het hart worden ingesneden en onderzocht;

d) visueel onderzoek van het middenrif;

e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever; insnijding aan de maagzijde van de lever voor onderzoek van de galwegen;

f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales et caudales);

g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;

h) visueel onderzoek van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen;

k) visueel onderzoek van de uier en zijn lymfklieren;

l) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden;

E. **bij eenhoevige landbouwhuisdieren:**

a) visueel onderzoek van de kop en, na lossnijden van de tong, de keel. De lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeeksellymfklieren (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) moeten worden gepalpeerd en, indien nodig, worden ingesneden. Nadat de tong zo ver is losgesneden dat een nauwkeurig onderzoek van mond- en keelholte mogelijk is, wordt zij visueel onderzocht en gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;

b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen. De lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlees (Lnn. mediastinales) moeten worden gepalpeerd en, indien nodig, worden ingesneden. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;

▼**M18**

c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;

d) visueel onderzoek van het middenrif;

e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever; indien nodig, insnijding van de lever en van de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier;

f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales et caudales); indien nodig, insnijding van die lymfklieren;

g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;

h) visueel onderzoek en palpatie van de nieren; indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen van hengsten en merries;

k) visueel onderzoek van de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii); indien nodig, insnijding van de lymfklieren van de uier;

l) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden;

m) onderzoek bij alle grijze of witte paarden op melanose en melanomata; dat onderzoek betreft de spieren en de lymfklieren van de schouders (Lnn. subrhomboidei) onder het kraakbeen van het schouderblad, waarbij een schouder wordt losgemaakt. De nieren moeten worden vrijgemaakt en volledig worden ingesneden voor onderzoek;

F. bij twijfel de betrokken delen van de dieren verder uitsnijden en onderzoeken ten einde een definitieve diagnose te kunnen stellen.

Wanneer de officiële dierenarts een duidelijke overtreding van de in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften inzake hygiëne of een belemmering van een adequate keuring constateert, is hij gemachtigd om in te grijpen in het gebruik van apparatuur of lokalen en om alle nodige maatregelen te treffen, zelfs om het produktietempo te vertragen of het produktieproces tijdelijk stil te leggen;

G. op bovengenoemde lymfklieren, die moeten worden ingesneden, moeten systematisch veelvuldige insnijdingen worden aangebracht; zij moeten visueel worden onderzocht.

42. A. De officiële dierenarts dient bovendien systematisch te verrichten:

1. een onderzoek op cysticercose bij varkens. Dit onderzoek omvat het onderzoek van de zichtbare spieroppervlakten, in het bijzonder de spieren aan het platte deel van de schenkel, de pijlers van het middenrif, de tussenribspieren, het hart, de tong en het strottehoofd en zo nodig de buikwand en de van vetweefsels ontdane grote lendespieren;

2. een onderzoek op malleus bij eenhoevigen, door zorgvuldig onderzoek van de slijmvliezen van de luchtpijp, het strottehoofd, de neusholten, de sinussen en de vertakkingen ervan, nadat de kop overlangs middendoor is gespleten en de scheidingswand in de neus is verwijderd;

3. een onderzoek op trichinen bij vers vlees van varkens en paarden dat dwarsgestreepte spieren bevat.

Dit onderzoek vindt plaats volgens wetenschappelijk erkende en in de praktijk beproefde methoden, met name de methoden welke in communautaire richtlijnen of in andere internationale normen zijn neergelegd.

De resultaten moeten worden beoordeeld aan de hand van een referentiemethode die is vastgesteld volgens de procedure van artikel 16 van deze richtlijn, na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité, en waarvan de betrouwbaarheid ten minste gelijkwaardig is aan het in bijlage I, punt 1, van Richtlijn 77/96/EEG bedoelde trichinoscopische onderzoek.

De Commissie maakte deze referentiemethode bekend in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

B. De resultaten van de keuringen vóór en na het slachten worden door de officiële dierenarts geregistreerd en indien een voor de mens besmettelijke ziekte, bedoeld in artikel 6, wordt gediagnostiseerd, doorgegeven

▼M18

aan de bevoegde veterinaire autoriteiten die zijn belast met de gezondheidscontrole van het beslag van herkomst en aan degene die voor dit beslag verantwoordelijk is.

HOOFDSTUK IX

VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE HET VOOR UITSNIJDING BESTEMDE VLEES

43. Het uitsnijden in kleinere delen dan bedoeld in artikel 3, lid 1, punt A, het uitbenen en het in plakken snijden van slachtafvallen van runderen is slechts toegestaan in erkende uitsnijderijen.

44. De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger is verplicht de werkzaamheden in verband met de controle op de onderneming te vergemakkelijken, met name alle nuttig geachte handelingen te verrichten en de nodige voorzieningen ter beschikking van de controledienst te stellen. Hij moet, telkens wanneer dit gevraagd wordt, de met de controle belaste officiële dierenarts gegevens kunnen verschaffen over de herkomst van het in zijn inrichting binnengekomen vlees en de herkomst van de geslachte dieren.

45. Onverminderd hoofdstuk V, punt 19, tweede alinea, mag vlees dat niet aan de eisen van artikel 3, lid 1, punt B, onder b), van deze richtlijn, voldoet, zich alleen dan in erkende uitsnijderijen bevinden, wanneer het in speciale ruimten is opgeslagen; het moet op andere plaatsen of op andere tijdstippen worden uitgesneden dan vlees dat wel aan bovengenoemde eisen voldoet. De officiële dierenarts moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle opslagruimten en werklokalen, ten einde na te gaan of bovenstaande bepalingen stipt worden nageleefd.

46. a) Het verse vlees moet volgens de behoeften in de in hoofdstuk III, punt 15, b), bedoelde lokalen worden binnengebracht. Zodra het uitsnijden en eventueel de eindverpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden vervoerd naar passende koel- of vriesruimte als bedoeld in hoofdstuk III, punt 15, a).

b) Vlees dat in een uitsnijlokaal wordt binnengebracht moet worden gecontroleerd en zo nodig worden bijgesneden. De werkplek voor deze taak moet zijn uitgerust met passende voorzieningen en voldoende verlichting.

c) Tijdens het uitsnijden, het uitbenen, de onmiddellijke en de eindverpakking moet het vlees constant op een inwendige temperatuur worden gehouden van niet meer dan + 7 ºC. Tijdens het uitsnijden mag de temperatuur in het uitsnijlokaal niet hoger zijn dan + 12 ºC. Tijdens het uitsnijden, de onmiddellijke en de eindverpakking moeten de levers bij voortduring op een inwendige temperatuur van niet meer dan + 3 ºC worden gehouden.

Tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het in plakken en in blokjes snijden, de onmiddellijke en de eindverpakking moeten levers, nieren en vlees van koppen permanent op een temperatuur worden gehouden van niet meer dan + 3 ºC.

d) In afwijking van de punten a) en c) mag het vlees warm worden uitgesneden. In dat geval moet het vlees rechtstreeks worden vervoerd van het slachtlokaal naar het uitsnijlokaal. Het slachtlokaal en het uitsnijlokaal moeten dan voldoende dicht bij elkaar liggen, in hetzelfde gebouwencomplex, want het uit te snijden vlees moet zonder overlading van het ene lokaal naar het andere worden gebracht en het uitsnijden moet onmiddellijk geschieden. Zodra het uitsnijden en eventueel de eindverpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden vervoerd naar een daarvoor bestemde koel- of vriesruimte.

e) Het uitsnijden moet zodanig worden verricht dat iedere verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Beensplinters en bloedklonters moeten worden verwijderd. Uitgesneden vlees dat niet bestemd is voor menselijke consumptie, moet onmiddellijk worden bijeengebracht in de in punt 4, d), bedoelde apparatuur, bakken of lokalen.

HOOFDSTUK X

KEURING VAN UITGESNEDEN EN OPGESLAGEN VLEES

47. De erkende uitsnijderijen en de erkende koel- en vrieshuizen zijn onderworpen aan een controle door een officiële dierenarts.

48. De controle van de officiële dierenarts omvat de volgende taken:

— het controleren van het binnenkomende en uitgaande verse vlees,

▼**M18**

— de keuring van het vlees dat aanwezig is in de inrichtingen als bedoeld in punt 47,

— de keuring van vers vlees vóór het uitsnijden en bij de afvoer uit de in punt 47 bedoelde inrichtingen,

— het controleren van de reinheid van de lokalen, installaties en werktuigen, bedoeld in hoofdstuk V, alsmede van de hygiëne van het personeel, inclusief de kleding,

— elke andere controle die hij nuttig acht voor het toezicht op de naleving van de bepalingen van deze richtlijn.

HOOFDSTUK XI

HET AANBRENGEN VAN HET KEURMERK

49. Het keurmerk moet worden aangebracht onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts. Hiervoor heeft en bewaart hij onder zijn verantwoordelijkheid:

a) de voor het merken van vlees bestemde instrumenten, die hij pas op het tijdstip van het merken en voor de hiertoe benodigde tijd aan de assistenten ter hand mag stellen;

b) de etiketten en het materiaal voor de onmiddellijke verpakking wanneer deze reeds zijn voorzien van het in dit hoofdstuk voorgeschreven stempel. Deze etiketten en dit verpakkingsmateriaal worden, op het ogenblik waarop zij moeten worden aangebracht, in het benodigde aantal aan de assistenten overhandigd.

50. Het aanbrengen van het keurmerk dient te geschieden met:

a) een ovaal stempel van ten minste 6,5 cm breed en ten minste 4,5 cm hoog. Op het stempel moeten duidelijk leesbaar de volgende aanduidingen voorkomen:

— in het bovenste gedeelte, het kenteken van het land van verzending in hoofdletters, dit wil zeggen:

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

gevolgd door het toelatingsnummer van de inrichting,

— in het onderste gedeelte één van de afkortingen: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►**A3** of ETY ◄;

b) een ovaal stempel van ten minste 6,5 cm breed en ten minste 4,5 cm hoog. Op het stempel moeten duidelijk leesbaar de volgende aanduidingen voorkomen:

— in het bovenste gedeelte, de naam van het land van verzending in hoofdletters,

— in het midden het toelatingsnummer van de inrichting,

— in het onderste gedeelte één van de afkortingen: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►**A3** of ETY ◄.

De letters dienen ten minste 0,8 cm en de cijfers ten minste 1 cm hoog te zijn.

Het keurmerk mag voorts een aanduiding bevatten aan de hand waarvan het mogelijk is de dierenarts die de keuring van het vlees heeft verricht, te identificeren.

51. Karkassen worden overeenkomstig punt 50 gemerkt met een inkt- of brandstempel:

— karkassen met een gewicht van meer dan 65 kilogram dienen op iedere helft ten minste op de volgende plaatsen te worden gemerkt: de buitenzijde van de dij, de lenden, de rug, de borst en de schouder;

— de overige karkassen moeten ten minste vier maal worden gemerkt, namelijk op de schouders en op de buitenzijde van de dijen.

52. De levers van runderen, varkens en eenhoevigen worden overeenkomstig punt 50 gemerkt met een brandstempel.

De slachtafvallen van alle diersoorten worden overeenkomstig punt 50 gemerkt met een inkt- of brandstempel, tenzij zij zich in een onmiddellijke of eindverpakking bevinden en gemerkt zijn overeenkomstig de punten 55 en 56.

53. De delen die in uitsnijderijen van volgens de regels gemerkte karkassen zijn verkregen, moeten, overeenkomstig punt 50, met een inkt- of brandstempel van een keurmerk worden voorzien, tenzij zij zich in een onmiddellijke of eindverpakking bevinden, of, wanneer het karbonadestrengen betreft, tenzij zij voorzien zijn van een merk waarmee het slachthuis van oorsprong kan worden geïdentificeerd.

▼**M18**

54. De eindverpakking moet altijd worden gemerkt overeenkomstig punt 55.

55. De in punt 52, tweede alinea, en punt 53 bedoelde uitgesneden delen en slachtafvallen in eindverpakking, met inbegrip van uitgesneden levers van runderen, moeten, overeenkomstig punt 50, voorzien zijn van een stempel waarop in plaats van het toelatingsnummer van het slachthuis, het toelatingsnummer van de uitsnijderij voorkomt, en wel op een etiket dat zodanig op de eindverpakking is bevestigd of gedrukt dat het bij het openen van de eindverpakking wordt vernietigd. Op dit etiket staat eveneens een serienummer. Bij uitgesneden delen en slachtafvallen in onmiddellijke verpakking overeenkomstig hoofdstuk XII, punt 62, mag het bovengenoemde etiket op de onmiddellijke verpakking worden bevestigd. Indien de slachtafvallen van een eindverpakking zijn voorzien in een slachthuis, moet het stempel bovendien het toelatingsnummer van dat slachthuis vermelden.

56. Afgezien van het bepaalde in punt 55, dient bovendien bij vers vlees in onmiddellijke verpakking in handelsporties die bestemd zijn voor de rechtstreekse verkoop aan de consument op de onmiddellijke verpakking of op een daarop bevestigd etiket een kopie te worden gedrukt van het in punt 50, a), voorgeschreven stempel. Het stempel moet het toelatingsnummer van de uitsnijderij vermelden. De in punt 50 vermelde afmetingen gelden niet voor het bij het onderhavige punt bedoelde merkteken. Indien de slachtafvallen in een slachthuis van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien, moet het stempel echter het toelatingsnummer van dat slachthuis vermelden.

57. Vlees van eenhoevigen en de eindverpakking daarvan moeten zijn voorzien van een speciaal merk dat volgens de procedure van artikel 16 van deze richtlijn zal worden vastgesteld.

58. De voor het stempel gebruikte kleurstoffen moeten zijn toegelaten bij de richtlijn van de Raad betreffende de aanpassing van de wettelijke voorschriften van de Lid-Staten inzake kleurstoffen die kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren ([1]).

HOOFDSTUK XII

ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN EINDVERPAKKING VAN VERS VLEES

59. a) De eindverpakking (bij voorbeeld kisten, kartonnen dozen) moet aan alle regels van de hygiëne voldoen, met name:

— mag zij geen verandering kunnen brengen in de organoleptische eigenschappen van het vlees;

— mag zij geen voor de gezondheid van de mens schadelijke stoffen op het vlees kunnen overbrengen;

— moet zij voldoende stevig zijn om het vlees tijdens het vervoer en bij het hanteren een doeltreffende bescherming te bieden;

b) de eindverpakking mag niet opnieuw als eindverpakking van vlees worden gebruikt, behalve wanneer zij bestaat uit gemakkelijk te reinigen corrosiebestendig materiaal, en vooraf gereinigd en ontsmet is.

60. Als uitgesneden vers vlees of slachtafval van een onmiddellijke verpakking wordt voorzien, moet de verpakking onmiddellijk na het uitsnijden en volgens de regels van de hygiëne geschieden.

Met uitzondering van stukken spek en buik van varkens moeten uitgesneden vlees en slachtafval in alle gevallen voorzien zijn van een beschermende onmiddellijke verpakking, behalve indien zij hangend worden vervoerd.

Deze onmiddellijke verpakkingen moeten doorzichtig en kleurloos zijn en voorts voldoen aan de in punt 59, a), eerste en tweede streepje, gestelde eisen en mogen geen tweede maal als onmiddellijke verpakking van vlees worden gebruikt. ►**M19** Van deze eis kan worden afgeweken voor bevroren vlees dat als zodanig gebruikt zal worden als grondstof voor de produkten bedoeld in Richtlijn 77/99/EEG of Richtlijn 88/657/EEG. ◄

Uitgesneden levers van runderen moeten afzonderlijk worden verpakt. Iedere onmiddellijke verpakking mag slechts één volledig, in plakken uitgesneden orgaan in de oorspronkelijke vorm bevatten.

61. Vlees in onmiddellijke verpakking moet van een eindverpakking worden voorzien.

62. Wanneer de onmiddellijke verpakking evenwel voldoet aan alle aan de eindverpakking gestelde eisen inzake bescherming van het vlees, behoeft

([1]) PB nr. 115 van 11. 11. 1962, blz. 2645/62. Laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 85/7/EEG (PB nr. L 2 van 3. 1. 1985, blz. 22).

▼M18

zij niet doorzichtig en kleurloos te zijn en is het niet noodzakelijk het vlees in een tweede bergingsmiddel te plaatsen, op voorwaarde dat aan de andere eisen van punt 59 voldaan is.

63. Uitsnijden, uitbenen, onmiddellijke en eindverpakking mogen in een zelfde lokaal plaatsvinden voor zover aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

a) het lokaal moet voldoende groot zijn en zo zijn ingericht dat de bewerkingen hygiënisch kunnen worden uitgevoerd;

b) het materiaal voor onmiddellijke en eindverpakking moet dadelijk na de fabricage verpakt worden in een hermetisch beschermend omhulsel, dat gedurende het vervoer naar de inrichting tegen schade beschermd wordt en moet in hygiënische omstandigheden in een afzonderlijk lokaal van de inrichting opgeslagen worden;

c) de opslagruimte voor eindverpakkingsmateriaal moet vrij zijn van stof en ongedierte en mag geen luchtverbinding hebben met andere lokalen waarin zich stoffen bevinden die vers vlees kunnen besmetten. Eindverpakkingsmateriaal mag niet op de vloer worden opgeslagen;

d) het materiaal voor de eindverpakking moet in hygiënisch verantwoorde omstandigheden gereed gemaakt worden voordat het in het lokaal wordt binnengebracht;

e) de eindverpakkingen moeten op hygiënisch verantwoorde wijze in het lokaal worden binnengebracht en onverwijld worden gebruikt. Zij mogen niet worden gehanteerd door het personeel dat het verse vlees hanteert;

f) het vlees moet, meteen na het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking, in de daarvoor bestemde opslagruimten worden opgeslagen.

64. De in dit hoofdstuk bedoelde eindverpakkingen mogen slechts uitgesneden vlees bevatten dat tot dezelfde diersoort behoort.

HOOFDSTUK XIII

KEURINGSCERTIFICAAT

65. Het originele exemplaar van het keuringscertificaat waarvan het vlees vergezeld moet gaan gedurende het vervoer naar de plaats van bestemming wordt op het tijdstip van de lading door een officiële dierenarts afgegeven.

Het certificaat moet, wat vorm en inhoud betreft, overeenkomen met het model in bijlage IV; het dient ten minste in de officiële taal of talen van de plaats van bestemming te zijn opgesteld. Het certificaat moet uit één vel bestaan.

HOOFDSTUK XIV

OPSLAG

66. Vers vlees dient na de keuring na het slachten onmiddellijk te worden gekoeld en voortdurend op een inwendige temperatuur te worden gehouden van niet meer dan + 7 ºC voor karkassen en delen daarvan en van niet meer dan + 3 ºC voor slachtafval.

Afwijkingen van deze eis kunnen per geval door de bevoegde autoriteiten worden toegestaan voor het vervoer van vlees naar uitsnijderijen of slagerijen in de onmiddellijke nabijheid van het slachthuis, voor zover dit vervoer niet meer dan een uur in beslag neemt, alsmede om technische redenen in verband met de rijping van het vlees.

Vers vlees dat bestemd is om te worden ingevroren moet rechtstreeks afkomstig zijn uit een erkend slachthuis of een erkende uitsnijderij.

Invriezing van vers vlees mag alleen geschieden door middel van daarvoor geschikte apparatuur in lokalen van de inrichting waar het vlees is verkregen of uitgesneden, of in erkende koel- of vrieshuizen.

Delen als bedoeld in artikel 3, lid 1, punt A, van deze richtlijn en in hoofdstuk XI, punt 53, van deze bijlage, alsmede slachtafvallen, bestemd om te worden ingevroren, moeten onverwijld worden ingevroren, tenzij uit gezondheidsoogpunt rijping is vereist. In dat geval moeten zij onmiddellijk na rijping worden ingevroren.

Hele karkassen, halve karkassen, halve karkassen die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld of voeten die bestemd zijn om te worden ingevroren, moeten zonder onnodige vertraging na een stabilisatieperiode worden ingevroren.

Uitgesneden vlees dat bestemd is om te worden ingevroren moet zonder onnodige vertraging na het uitsnijden worden ingevroren.

▼M18

Ingevroren vlees moet een inwendige temperatuur van niet meer dan − 12 ºC hebben en tijdens de opslag mag de temperatuur niet hoger worden.

Op vers vlees dat is ingevroren moeten de maand en het jaar van het invriezen worden vermeld.

67. In ruimten als bedoeld in hoofdstuk IV, punten 16 en 17, mogen, tenzij het vlees zich in de eindverpakking bevindt en apart is opgeslagen, geen andere produkten worden opgeslagen die de hygiënische kwaliteit van het vlees nadelig kunnen beïnvloeden of het vlees kunnen besmetten.

68. De temperatuur van de in hoofdstuk IV, punten 16 en 17, bedoelde opslagruimten moet worden geregistreerd.

HOOFDSTUK XV

VERVOER

69. Vers vlees moet worden vervoerd in vervoermiddelen met hermetische sluiting dan wel, bij invoer overeenkomstig Richtlijn 90/675/EEG of doorvoer via het grondgebied van een derde land, in met een loodje verzegelde vervoermiddelen, die zo zijn gebouwd en ingericht dat de in hoofdstuk XIV voorgeschreven temperatuur tijdens de volledige duur van het vervoer niet wordt overschreden.

In afwijking van de eerste alinea mogen hele karkassen, halve karkassen, halve karkassen die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld of voeten, onder na advies van het Wetenschappelijk Comité volgens de procedure van artikel 16 van deze richtlijn vast te stellen voorwaarden, worden vervoerd bij hogere temperaturen dan die bedoeld in hoofdstuk XIV.

70. Deze vervoermiddelen moeten voldoen aan de volgende eisen:

a) de binnenwanden en andere delen die met het vlees in aanraking kunnen komen, moeten vervaardigd zijn uit corrosiebestendig materiaal waardoor de organoleptische eigenschappen van het vlees niet kunnen worden aangetast en het vlees niet schadelijk voor de gezondheid van de mens kan worden; deze wanden moeten glad zijn en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten;

b) zij moeten zijn uitgerust met doelmatige voorzieningen ter bescherming van het vlees tegen insekten en stof en zij moeten zodanig zijn afgedicht, dat er geen vloeistoffen kunnen wegvloeien;

c) voor het vervoer van hele karkassen, halve karkassen, halve karkassen die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld of voeten, alsmede van uitgesneden vlees zonder eindverpakking, moeten zij voorzien zijn van een ophanginstallatie uit corrosiebestendig materiaal en wel zodanig dat het vlees niet met de vloer in aanraking kan komen. Deze bepaling is niet van toepassing op ingevroren vlees dat van een hygiënische eindverpakking is voorzien. Bij vervoer door de lucht is een ophanginstallatie evenwel niet vereist, op voorwaarde dat passende corrosiebestendige apparatuur aanwezig is voor het laden, vervoeren en lossen van het vlees.

71. De vervoermiddelen voor het vervoer van vlees mogen in geen geval worden gebruikt voor het vervoer van levende dieren of produkten die het vlees zouden kunnen aantasten of besmetten.

72. Andere produkten die de hygiënische kwaliteit van het vlees nadelig kunnen beïnvloeden of het vlees kunnen besmetten mogen niet te zamen met vlees in hetzelfde vervoermiddel worden vervoerd, tenzij passende voorzorgsmaatregelen worden getroffen. Vlees in een eindverpakking mag niet samen met vlees zonder eindverpakking worden vervoerd in hetzelfde vervoermiddel, tenzij hierin een passende fysieke scheiding is aangebracht tussen het vlees met en het vlees zonder eindverpakking. Bovendien mogen magen daarin slechts worden vervoerd als zij gebroeid of gereinigd zijn, en koppen en poten slechts wanneer zij van de huid ontdaan of gebroeid en onthaard zijn.

73. Vers vlees mag slechts in gereinigde en ontsmette vervoermiddelen worden vervoerd.

74. Hele karkassen, halve karkassen, halve karkassen die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld of voeten, met uitzondering van ingevroren vlees in hygiënisch verantwoorde eindverpakking, moeten steeds hangend worden vervoerd, behalve bij vervoer door de lucht als bedoeld in punt 70, c).

Andere delen en slachtafvallen moeten worden opgehangen of geplaatst op dragers, voor zover zij zich niet bevinden in een eindverpakking of in bakken uit corrosiebestendig materiaal. Deze dragers, eindverpakkingen of bakken moeten voldoen aan de voorschriften inzake hygiëne en, met name

▼**M18**

wat de eindverpakking betreft, aan de bepalingen van deze richtlijn. Ingewanden moeten steeds worden vervoerd in een eindverpakking die stevig is en vloeistoffen noch vet doorlaat. Alvorens deze eindverpakking opnieuw mag worden gebruikt, dient zij te worden gereinigd en ontsmet.

75. De officiële dierenarts dient zich er vóór de verzending van te vergewissen dat de vervoermiddelen en het inladen voldoen aan de in dit hoofdstuk neergelegde voorschriften ten aanzien van de hygiëne.

▼**M18**

BIJLAGE II

HOOFDSTUK I

ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN INRICHTINGEN MET EEN GERINGE CAPACITEIT

Inrichtingen met een geringe capaciteit moeten ten minste voorzien zijn van:

1. voor lokalen waar vlees wordt verkregen en bewerkt:

   a) vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die niet kunnen rotten, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien; om geuren te voorkomen moet het water worden afgevoerd naar met een rooster bedekte en van stankafsluiting voorziene zinkputten;

   b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste 2 meter en in slachtlokalen tot een hoogte van ten minste 3 meter.

      Het gebruik van houten wanden in in bijlage I, hoofdstuk III, punt 16, bedoelde lokalen die vóór 1 juli 1991 zijn gebouwd, is echter geen reden voor intrekking van de erkenning;

   c) deuren van reukloos, gemakkelijk te reinigen materiaal dat niet kan rotten.

      Indien in de betrokken inrichting vlees wordt opgeslagen, moet deze inrichting beschikken over een opslagruimte die aan de hierboven omschreven eisen voldoet;

   d) reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;

   e) voldoende luchtverversing en, zo nodig, een goede afvoer van damp;

   f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd;

2. a) voldoende voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht, voor het wassen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materieel met warm water. De installaties voor het wassen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen alsmede van hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen;

   b) ter plaatse of in een aanpalend lokaal, een voorziening voor het ontsmetten van de werktuigen met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82 ºC;

3. passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insekten of knaagdieren;

4. a) voorzieningen en werktuigen, zoals tafels voor het uitsnijden, verplaatsbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen van corrosiebestendig materiaal, die het vlees niet kunnen aantasten en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Het gebruik van hout is verboden;

   b) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor

      — het interne transport van het vlees,

      — het neerzetten van de bakken die voor het vlees worden gebruikt, op zodanige wijze dat noch het vlees, noch de bakken rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen;

   c) speciale waterdichte bakken van bestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor vlees dat niet bestemd is voor menselijke consumptie en dat aan het einde van iedere werkdag moet worden opgehaald of vernietigd;

5. een koelinstallatie om het vlees constant op de bij deze richtlijn voorgeschreven inwendige temperatuur te houden. Deze installatie moet een afvoersysteem bevatten dat aangesloten is op de afvalwaterleiding en geen gevaar inhoudt voor besmetting van het vlees;

6. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid van uitsluitend drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG kan leveren; bij wijze van uitzondering kan evenwel een installatie met niet-drinkbaar water worden toegelaten voor de produktie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelinstallaties, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

▼**M18**

7. een installatie die warm drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG in voldoende hoeveelheden levert;
8. een voorziening voor de hygiënische afvoer van afvalwater;
9. ten minste een wasgelegenheid alsmede toiletten met waterspoeling. Deze laatste mogen geen rechtstreekse toegang tot de werklokalen geven. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen alsmede van hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De wasgelegenheid moet zich in de nabijheid van de toiletten bevinden.

HOOFDSTUK II

BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN SLACHTHUIZEN MET EEN GERINGE CAPACITEIT

10. Afgezien van de algemene voorwaarden, moeten slachthuizen met een geringe capaciteit ten minste beschikken over:

    a) voldoende stalruimte voor de dieren die de nacht op het terrein van het slachthuis doorbrengen;

    b) een slachtlokaal en, in het licht van de bij het slachten verrichte werkzaamheden, lokalen voor die werkzaamheden die voldoende groot zijn om het werk vanuit hygiënisch oogpunt op bevredigende wijze te laten verlopen;

    c) duidelijk gescheiden plaatsen binnen het slachtlokaal voor het bedwelmen en uitbloeden;

    d) in het slachtlokaal, wanden die tot een hoogte van ten minste 3 meter of tot aan het plafond afwasbaar zijn; bij het slachten moeten dampen voldoende afgevoerd worden;

    e) een voorziening voor het ophangen van de dieren na het bedwelmen, zodat het uitslachten zoveel mogelijk aan het vrijhangende dier kan plaatsvinden. Tijdens het uitslachten mag het dier in geen geval in aanraking komen met de vloer;

    f) een koel- of vriesruimte waarvan de capaciteit voldoende groot is in verhouding tot de omvang en de aard van de slachtactiviteiten en die in ieder geval een toereikende afsluitbare geïsoleerde ruimte omvat, welke alleen mag worden gebruikt voor de tijdelijke bewaring van karkassen die worden geanalyseerd.

    Afwijkingen van deze eis kunnen per geval door de bevoegde autoriteiten worden toegestaan, wanneer het vlees direct uit deze slachthuizen wordt opgehaald om te worden afgeleverd bij uitsnijderijen of slagerijen in de onmiddellijke nabijheid van het slachthuis voor zover dit vervoer niet meer dan één uur in beslag neemt.

11. Het is verboden in het slachtlokaal magen en darmen te ledigen of schoon te maken en huiden, horens, klauwen en hoeven en varkenshaar op te slaan.
12. Indien de mest niet iedere dag buiten het terrein van het slachthuis kan worden gebracht, moet deze opgeslagen worden op een duidelijk gescheiden plaats.
13. De in het slachtlokaal gebrachte dieren moeten onmiddellijk bedwelmd en geslacht worden.
14. Zieke of van ziekte verdachte dieren mogen niet in de inrichting worden geslacht, tenzij de bevoegde autoriteit een afwijking op deze regel toestaat.

    In dat geval moet het slachten geschieden onder het toezicht van de bevoegde autoriteit en moeten er maatregelen worden genomen om besmetting te voorkomen; de lokalen moeten speciaal worden gereinigd en ontsmet onder officieel toezicht alvorens opnieuw te worden gebruikt.

▼**M18**

BIJLAGE III

VAKBEKWAAMHEIDSEISEN VOOR ASSISTENTEN

1. Alleen kandidaten die kunnen aantonen dat zij met betrekking tot de in punt 3, a), van deze bijlage vermelde onderwerpen een door de bevoegde autoriteiten van de Lid-Staten erkende theoretische opleiding, inclusief laboratoriumdemonstraties, hebben gevolgd van ten minste 400 uur en een praktijkopleiding onder toezicht van een officiële dierenarts hebben gehad van ten minste 200 uur, mogen deelnemen aan het in artikel 9, vierde alinea, van deze richtlijn bedoelde examen. De praktijkopleiding wordt gegeven in slachthuizen, in uitsnijderijen, in koel- en vrieshuizen en in keuringsposten voor vers vlees.

2. Assistenten die voldoen aan de eisen van bijlage II bij Richtlijn 71/118/EEG, mogen evenwel een opleidingscursus volgen waarvan het theoretische deel slechts 200 uur beslaat.

3. Het in artikel 9, vierde alinea, van deze richtlijn bedoelde examen omvat een theoretisch gedeelte en een praktijkgedeelte en heeft betrekking op de volgende onderwerpen:

   a) theoretisch gedeelte:

      — basiskennis van de anatomie en de fysiologie van geslachte dieren;
      — basiskennis van de pathologie van geslachte dieren;
      — basiskennis van de pathologische anatomie van geslachte dieren;
      — basiskennis van de hygiëne, met name de bedrijfshygiëne, de hygiëne bij het slachten, het uitsnijden en de opslag, en de arbeidshygiëne;
      — kennis van methoden en procedures voor slachting, keuring, bereiding, onmiddellijke en eindverpakking en vervoer van vers vlees;
      — kennis van de wettelijke en bestuursrechtelijke voorschriften die met het verrichten van de werkzaamheden van de assistent verband houden;
      — bemonsteringsprocedures;

   b) praktijkgedeelte:

      — keuring en beoordeling van geslachte dieren;
      — bepaling van de diersoort via onderzoek van de kenmerkende delen van het dier;
      — identificatie van een aantal delen van geslachte dieren waarin veranderingen voorkomen, en commentaar op die delen;
      — keuring na het slachten in het slachthuis;
      — hygiënecontrole;
      — bemonstering.

▼M18

BIJLAGE IV

MODEL

KEURINGSCERTIFICAAT

betreffende vers vlees (1) als bedoeld in artikel 3, lid 1, onder A f) iii), van Richtlijn 64/433/EEG

Nr. (2): .....

Plaats van verzending: .....

Ministerie: .....

Dienst: .....

Referentie (2): .....

I. **Identificatie van het vlees**

Vlees van (diersoort): .....

Aard van het verzondene: .....

Aard van de verpakking: .....

Aantal stuks of colli: .....

Maand en jaar van invriezing: .....

Nettogewicht: .....

II. **Herkomst van het vlees**

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van het (de) erkende slachthuis (slachthuizen): .....

.....

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van de erkende uitsnijderij(en): .....

.....

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van het (de) erkende koel- en vrieshuis (koel- en vrieshuizen):

.....

.....

III. **Bestemming van het vlees**

Het vlees wordt verzonden

uit: .....

(Plaats van verzending)

naar: .....

(Land en plaats van bestemming)

per (3): .....

Naam en adres van de afzender: .....

.....

Naam en adres van degene voor wie de zending is bestemd: .....

.....

(1) Vers vlees: in de zin van de onder IV van dit certificaat vermelde richtlijn, alle voor menselijke consumptie geschikte delen van als landbouwhuisdier gehouden runderen, varkens, schapen, geiten en eenhoevigen, welke delen geen behandeling ter bevordering van de houdbaarheid hebben ondergaan, waarbij vlees dat een koudebehandeling heeft ondergaan evenwel ook als vers vlees wordt beschouwd.

(2) Facultatief.

(3) Bij verzending per spoorwagon of vrachtwagen dient het kenteden te worden vermeld; bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven, en bij verzending per schip de naam van het schip en, zo nodig, het nummer van de container.

▼M18

IV. **Gezondheidsverklaring**

Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat het hierboven omschreven vlees is verkregen onder de voorwaarden inzake produktie en controle van Richtlijn 64/433/EEG:

— in een slachthuis dat is gelegen in een gebied of zone waarvoor beperkingen gelden (4).

— bestemd is voor een Lid-Staat na doorvoer door een derde land (4).

►(1)— **bestemd is voor Finland of Zweden (4) en:**

i) **dat de in artikel 5, lid 3, sub a) bedoelde test is verricht (4),**

ii) **dat het vlees is bestemd voor verwerking (4),**

iii) **dat het vlees afkomstig is van een inrichting waarvoor een programma geldt als bedoeld in artikel 5, lid 3, onder c) (4).** ◄

Gedaan te ..... , ...

.....

(Naam en handtekening van de officiële dierenarts)

(4) Schrappen wat niet van toepassing is.

►(1) A3

▼M18

BIJLAGE V

MODEL

KEURINGSCERTIFICAAT

betreffende vers vlees (1) dat bestemd is voor een Lid-Staat van de Europese Economische Gemeenschap

Nr. (2): .....

Land van verzending: .....

Ministerie: .....

Dienst: .....

Referentie: .....
(Facultatief)

I. **Identificatie van het vlees**

Vlees van: .....
(Diersoort)

Aard van het verzondene: .....

Aard van de verpakking: .....

Aantal stuks of colli: .....

Maand en jaar van bevriezing: .....

Nettogewicht: .....

II. **Herkomst van het vlees**

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van het (de) erkende slachthuis (slachthuizen): .....

.....

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van de erkende uitsnijderij(en):.....

.....

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van het (de) erkende koelhuis (koelhuizen):

.....

.....

III. **Bestemming van het vlees**

Het vlees wordt verzonden uit: .....
(Plaats van verzending)

naar: .....
(Land en plaats van bestemming)

per (3): .....

Naam en adres van de afzender: .....

.....

Naam en adres van degene voor wie de zending is bestemd: .....

.....

(1) Vers vlees: in de zin van de onder IV van dit certificaat vermelde richtlijn, alle voor menselijke consumptie geschikte delen van huisdieren van de volgende soorten: runderen, varkens, schapen, geiten en eenhoevige dieren, welke delen geen behandeling ter bevordering van de houdbaarheid hebben ondergaan; als vers vlees wordt ook beschouwd vlees dat een koudebehandeling heeft ondergaan.

(2) Facultatief.

(3) Bij verzending per spoorwagon of vrachtwagen dient het kenteken te worden vermeld; bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven en bij verzending per schip de naam van het schip en, zo nodig, het nummer van de container.

▼M18

IV. **Gezondheidsverklaring**

Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat het hierboven omschreven vlees is verkregen onder de voorwaarden inzake produktie en controle van Richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees en dat het derhalve als zodanig geschikt voor menselijke consumptie is bevonden.

Gedaan te ....., ...

.....

(Handtekening van de officiële dierenarts)