Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

►B

►M18 RÅDETS DIREKTIV

►M19 ———— ◄

om hygienproblem vid produktion och utsläppande på marknaden av färskt kött

(64/433/EEG) ◄

(EGT P 121, 29.7.1964, s. 2012)

Ändrat genom:

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

Ändrat genom:

►A1	Anslutningsakten för Danmark, Irland, Förenade konungariket Storbritannien och Nordirland	L 73	14	27.3.1972
	(anpassad genom rådets beslut av den 1 januari 1973)	L 2	1	1.1.1973
►A2	Anslutningsakten för Grekland	L 291	17	19.11.1979
►A3	Anslutningsakten för Österrike, Finland och Sverige	C 241	21	29.8.1994
	(anpassad genom rådets beslut 95/1/EG, Euratom, EKSG)	L 1	1	1.1.1995

(*) Denna rättsakt finns inte publicerad på svenska.

Rättat genom:

►**C1** Rättelse, EGT L 231, 29.8.2001, s. 20 (91/497/EEG)

▼B
▼M18

RÅDETS DIREKTIV

►M19 ——————— ◄

om hygienproblem vid produktion och utsläppande på marknaden av färskt kött

(64/433/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artikel 43 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europaparlamentets yttrande,

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande, och

med beaktande av följande:

Grunden för fri rörlighet för nöt-, kalv-, får- och getkött har lagts genom rådets förordning (EEG) nr 805/68 av den 27 juni 1968 om den gemensamma organisationen av marknaden för nötkött ([1]), rådets förordning (EEG) nr 2759/75 av den 29 oktober 1975 om den gemensamma organisationen av marknaden för griskött ([2]), och rådets förordning (EEG) nr 3013/89 av den 25 september 1989 om den gemensamma organisationen av marknaden för får- och getkött ([3]).

Så länge handeln mellan medlemsstaterna hindras av att medlemsstaterna har olika hygienkrav rörande kött, kommer genomförandet av ovannämnda förordningar inte att ha önskad effekt.

För att undanröja sådana skillnader skall hygienkraven i medlemsstaterna närmas till varandra i enlighet med dessa förordningar.

Syftet med denna tillnärmning skall framför allt vara att standardisera hygienkraven för kött i slakt-och styckningslokaler samt för lagring och transport. Det bör införas ett system för godkännande av slakt- och styckningsanläggningar som uppfyller de hygienkrav som fastställs i detta direktiv samt ett inspektionsförfarande på gemenskapsnivå för att säkerställa att villkoren för sådant godkännande är uppfyllda. Det bör även finnas regler för godkännande av kyl- och fryslager.

Anläggningar som bedriver småskalig verksamhet bör godkännas även om de inte på alla punkter uppfyller kraven så länge de följer de hygienregler som fastställs i detta direktiv.

Det bästa sättet att övertyga de behöriga myndigheterna på destinationsorten om att en köttleverans följer bestämmelserna i detta direktiv är genom att kontrollmärka kött och genom att den officiella veterinären på ursprungsanläggningen utfärdar transporthandlingar. Sundhetsintyget bör behållas för att styrka destinationsorten för ett parti kött.

De regler, principer och skyddsåtgärder som fastställs i rådets direktiv 90/675/EEG av den 10 december 1990 om principerna för organisering av veterinärkontroller av produkter som förs in i gemenskapen från tredje land ([4]), bör även tillämpas här.

([1]) EGT nr L 148, 28.6.1968, s. 24. Förordningen senast ändrad genom förordning (EEG) nr 3577/90 (EGT nr L 353, 17.12.1990, s. 23).
([2]) EGT nr L 282, 1.11.1975, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1249/89 (EGT nr L 129, 11.5.1989, s. 12).
([3]) EGT nr L 289, 7.10.1989, S. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EEG) nr 3577/90 (EGT nr L 353, 17.12.1990, s. 23).
([4]) EGT Nr L 373, 31.12.1990, s. 1.

▼**M18**

När det gäller handel mellan medlemsstaterna bör även de regler som fastställts i rådets direktiv 89/662/EEG av den 11 december 1989 om veterinära kontroller vid handeln inom gemenskapen i syfte att fullborda den inre marknaden ([1]), tillämpas.

Kommissionen bör få i uppdrag att besluta om vissa åtgärder för att genomföra detta direktiv. I detta syfte bör man fastställa ett förfarande för att upprätta ett nära och effektivt samarbete mellan kommissionen och medlemsstaterna i den Ständiga veterinärkommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

1. I detta direktiv fastställs hygienregler för produktion och utsläppande på marknaden av färskt kött som är avsett som livsmedel och som kommer från husdjur av följande djurslag: nötkreatur (inklusive *Bubalus bubalis* och *Bison bison*), svin, får och getter samt tama hästdjur.

2. Detta direktiv skall inte tillämpas på styckning och lagring av färskt kött i detaljhandeln eller i lokaler intill försäljningsställen, om styckningen och lagringen endast sker för att tillhandahålla konsumenterna varor direkt på platsen.

3. Detta direktiv skall tillämpas utan att det påverkar speciella gemenskapsregler för finfördelat kött.

4. Detta direktiv skall inte påverka de begränsningar som gjorts i överensstämmelse med de allmänna bestämmelserna i fördraget rörande detaljhandelsförsäljning av kött från hästdjur.

Artikel 2

I detta direktiv avses med

a) *kött:* alla delar från tama nötkreatur (inklusive djurslagen *Bubalus bubalis* och *Bison bison*), svin, får, getter samt hästdjur som är lämpliga som livsmedel,

b) *färskt kött:* kött inklusive vakuumförpackat kött och kött som förpackats i kontrollerad atmosfär, vilket inte har genomgått någon annan behandling än kylning för att säkerställa hållbarheten,

c) *mekaniskt urbenat kött:* kött som erhållits mekaniskt från ben med kött, dock ej från skalle, från gångbenen nedanför framknä och hasled och i fråga om svin från svanskotorna, och som är avsett för anläggningar som godkänts i enlighet med artikel 6 i direktiv 77/99/EEG ([2]),

d) *slaktkropp:* hela kroppen av ett slaktat djur efter avblodning, urtagning och avlägsnande av gångbenen vid framknäet och hasleden, av huvudet, svansen och juvret samt dessutom, när det gäller nötkreatur, får, getter och hästdjur, efter avhudning. I fråga om svin behöver dock inte gångbenen vid framknäet och hasleden samt huvudet avlägsnas om köttet är avsett för beredning i enlighet med direktiv 77/99/EEG,

e) *ätliga organ:* färskt kött som inte är slaktkropp enligt definitionen i d, även om det är naturligt förenat med slaktkroppen,

f) *inälvor:* ätliga organ från bröst-, buk- och bäckenhålorna inklusive luft- och foderstrupe,

g) *officiell veterinär:* veterinär som förordnats av den behöriga centrala myndigheten i medlemsstaten,

h) *avsändarland:* den medlemsstat från vilken färskt kött skickas till en annan medlemsstat,

([1]) EGT nr L 395, 30.12.1989, s. 13. Direktivet senast ändrat genom direktiv 90/675/EEG (EGT nr L 373, 31.12.1990, s. 1).

([2]) EGT nr L 26, 31.1.1977, s. 85. Direktivet senast ändrat genom direktiv 89/662/EEG (EGT nr L 395, 30.12.1989, s. 13).

▼M18

i) *mottagarland:* den medlemsstat till vilken färskt kött skickas från en annan medlemsstat,

j) *transportmedel:* fraktbärande delar av motorfordon, spårbundna fordon och flygplan samt lastrum på båtar eller containrar för land-, sjö- eller lufttransporter,

k) *anläggning:* ett godkänt slakteri, en godkänd styckningsanläggning, ett godkänt kyl- och fryslager eller en enhet som omfattar flera sådana anläggningar,

l) *inslagning/innerförpackning:* att skydda färskt kött genom att använda en inre förpackning eller en inre behållare i direkt kontakt med det färska köttet respektive själva innerförpackningen eller innerbehållaren,

m) *emballering/emballage:* att placera inslaget färskt kött i en ytterbehållare respektive själva den yttre behållaren,

n) *nödslakt:* slakt som beordrats av en veterinär efter en olycka eller allvarliga fysiologiska och funktionella störningar. Nödslakt får äga rum på annan plats än på slakteriet, om veterinären anser att transport av djuret skulle vara omöjlig eller skulle utsätta djuret för onödigt lidande.

Artikel 3

1. Varje medlemsstat skall säkerställa följande:

A. Vad gäller hela slaktkroppar, halva slaktkroppar eller halva slaktkroppar som inte styckats i mer än tre delar samt kvartsparter skall följande vara uppfyllt:

a) De skall ha framställts på ett slakteri som uppfyller de krav som fastställs i kapitlen I och II i bilaga 1 och som godkänts och kontrolleras i enlighet med artikel 10 eller på ett slakteri som särskilt godkänts i enlighet med artikel 4.

b) De härrör från ett slaktat djur som besiktats före slakt av en officiell veterinär i enlighet med kapitel VI i bilaga 1 och vid en sådan besiktning kunnat godkännas för slakt enligt detta direktiv.

c) De har hanterats under tillfredsställande hygieniska förhållanden i enlighet med kapitel V och VII i bilaga 1.

d) De har besiktats efter slakt av en officiell veterinär i enlighet med kapitel VIII i bilaga 1 och inte uppvisar några andra förändringar än traumatiska skador som inträffat strax före slakt eller lokala missbildningar eller förändringar, förutsatt att det är fastställt, vid behov genom lämpliga laboratorieundersökningar, att dessa inte gör slaktkroppen ochde ätliga organen farliga att förtära eller på annat sätt otjänliga som livsmedel.

e) De har kontrollmärkts i enlighet med kapitel XI i bilaga 1.

f) De under transport åtföljs

i) fram till och med den 30 juni 1993 av ett sundhetsintyg som utfärdats av den officiella veterinären vid lastningstillfället. Det skall till form och innehåll följa förebilden i bilaga 5 och upprättas på åtminstone det eller de officiella språken i mottagarlandet. Det skall bestå av ett enda blad,

ii) fr.o.m. den 1 juli 1993 av ett handelsdokument som undertecknats av den officiella veterinären. Detta dokument skall

— förutom de uppgifter som avses i punkt 50 i kapitel X i bilaga 1, när det gäller fryst kött ange år och månad för infrysningen i klartext samt ha ett kodnummer genom vilket den officiella veterinären kan identifieras,

— behållas av mottagaren under minst ett år, så att dokumentet på begäran kan visas upp för den behöriga myndigheten,

▼A3

— i fråga om kött avsett för Finland och Sverige vara märkt så som anges i del IV tredje strecksatsen i bilaga 4,

▼**M18**

iii) av ett sundhetsintyg i enlighet med kapitel XI i bilaga 1, när det gäller kött från ett slakteri som ligger i en region eller ett område som omfattas av restriktioner eller beträffande kött som skall skickas till en annan medlemsstat efter transitering genom ett tredje land i plomberad lastbil.

Närmare regler för tillämpningen av ii, framför allt för tilldelning av kodnummer och upprättande av en eller flera förteckningar över officiella veterinärer, skall antas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 16.

g) De förvaras i enlighet med kapitel XIV i bilaga 1 efter besiktning efter slakt under tillfredsställande hygieniska förhållanden på anläggningar som godkänts i enlighet med artikel 10 och som kontrolleras i enlighet med kapitel X i bilaga 1.

h) De transporteras under tillfredsställande hygieniska förhållanden i enlighet med kapitel XV i bilaga 1.

B. Vad gäller styckningsdelar eller bitar som är mindre än de som avses i avsnitt A, eller urbenat kött skall följande vara uppfyllt:

a) Det har benats ur eller styckats på en styckningsanläggning som uppfyller kraven i kapitlen I och III i bilaga 1 och som är godkända och kontrolleras i enlighet med artikel 10,

b) Det har benats ur eller styckats och erhållits i enlighet med kapitel IX i bilaga 1 och härrör från

— färskt kött som uppfyller kraven i avsnitt A utom de som avses i stycke h och som transporterats i enlighet med kapitel XV i bilaga 1 eller

— färskt kött som importerats från tredje land i enlighet med direktiv 90/675/EEG.

c) Det har förvarats under förhållanden som uppfyller kraven i kapitel XIV i bilaga 1 i anläggningar som godkänts i enlighet med artikel 10 och kontrolleras i enlighet med kapitel X i bilaga 1.

d) Det har kontrollerats av en officiell veterinär i enlighet med kapitel X i bilaga 1.

e) Det uppfyller de krav på inslagning och emballering som fastställts i kapitel XII i bilaga 1.

f) Det uppfyller kraven i avsnitt A c, A e, A f och A h.

C. Att ätliga organ härrör från ett godkänt slakteri eller en godkänd styckningsanläggning. Hela ätliga organ skall uppfylla kraven i avsnitten A och B. Skivade ätliga organ skall uppfylla kraven i avsnitt B.

Ätliga organ får inte skivas med undantag av lever från nötkreatur, under förutsättning att detta sker på en godkänd styckningsanläggning. Detta undantag får på förslag av kommissionen och efter beslut av rådet med kvalificerad majoritet utvidgas till att gälla även lever från andra djurslag.

D. Vad gäller färskt kött, som har förvarats i enlighet med detta direktiv i ett kyl- och fryslager som godkänts av en medlemsstat och som därefter inte hanterats på annat sätt än i samband med lagringen, skall följande vara uppfyllt:

a) De uppfyller kraven i avsnitt A c, A e, A g och A h och avsnitt B och C eller är färskt kött som importerats från tredje land i enlighet med kraven i direktiv 90/675/EEG.

b) De åtföljs under transport till destinationsorten av ett handelsdokument eller av det intyg som avses i A f.

▼M18

Om köttet skall åtföljas av ett intyg skall detta fyllas i av den officiella veterinären på grundval av de sundhetsintyg som åtföljde sändningen med färskt kött när det togs in för lagring, och det skall vid import ange det färska köttets ursprung.

E. Vad gäller färskt kött som framställts i enlighet med detta direktiv, och som har lagrats under tullkontroll i ett kyl- och fryslager i tredje land, godkänt i enlighet med rådets direktiv 72/462/EEG [1], och som därefter inte undergått annan hantering än i samband med lagringen, skall följande vara uppfyllt:

a) De uppfyller kraven i avsnitten A, B och C.

b) De uppfyller de särskilda garantier som berör kontroll och intyg om överensstämmelse med kraven för förvaring och transport.

c) De åtföljs av ett intyg som följer en förebild som skall upprättas enligt det förfarande som fastställs i artikel 16.

Dessa särskilda garantier rörande kontroll, intyg om överensstämmelse med kraven på förvaring och transport och om utfärdande av detta intyg skall antas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 16.

2. Utan att det påverkar gemenskapens krav på djurhälsa, skall dock punkt 1 inte tillämpas på

a) färskt kött som är avsett för annat än livsmedel,

b) färskt kött som är avsett för utställningar, speciella studier eller analyser, förutsatt att offentlig kontroll gör det möjligt att säkerställa att köttet inte används som livsmedel och att köttet med undantag för det kött som använts vid analyserna förstörs, när utställningen är slut eller när de särskilda studierna eller analyserna har utförts,

c) färskt kött som uteslutande är avsett för internationella organisationer.

Artikel 4

A. Medlemsstaterna skall säkerställa att fr.o.m. den 1 januari 1993 ►A3 , med undantag av Österrike, Finland och Sverige, där datumet skall vara den 1 januari 1995, ◄ skall ställas följande krav på de slakterier som är i drift den 31 december 1991 ►A3 , med undantag av Österrike, Finland och Sverige, där datumet skall vara den 31 december 1993, ◄ och som inte slaktar mer än 12 slaktenheter [a] per vecka och högst 600 slaktenheter per år om de inte uppfyller kraven i bilaga 1:

1. De skall bli föremål för särskild veterinär registrering och tilldelas ett speciellt godkännandenummer knutet till det lokala kontrollorganet.

För att bli godkänd av de behöriga nationella myndigheterna

a) skall anläggningen uppfylla de villkor för godkännande som fastställs i bilaga 2,

b) skall slakteriets produktionschef, ägare eller dennes företrädare föra journal över

— de djur som kommer in på anläggningen och de slaktprodukter som lämnar den,

— de kontroller som utförts,

— resultaten av dessa kontroller;

På begäran skall den behöriga myndigheten få del av denna information;

[1] EGT nr L 302, 31.12.1972, s. 28. Direktivet senast ändrat genom direktiv 91/69/EEG (EGT nr L 46, 19.2.1991, s. 37).

[a] Nötkreatur och hästdjur: 1,0 slaktenhet.
Grisar: 0,33 slaktenhet.
Får: 0,15 slaktenhet.

▼**M18**

c) skall slakteriet underrätta det veterinära organet om tidpunkten för slakt och antalet djur samt djurens ursprung, så att det kan utföra besiktning före slakt i enlighet med kapitel VI i bilaga 1, antingen på gården eller omedelbart före slakt,

d) skall den officiella veterinären eller en assistent vara närvarande vid slakten för att säkerställa att de hygienregler som fastställs i kapitlen V, VII och VIII i bilaga 1 följs;

Om den officiella veterinären inte kan vara närvarande vid slakten, får köttet inte lämna anläggningen förrän han har utfört besiktningen efter slakt, som skall äga rum på slaktdagen;

e) skall den behöriga myndigheten övervaka distributionskedjan för kött från anläggningen och att de produkter som anses vara otjänliga som livsmedel har märkts tillfredsställande samt övervaka vart de levereras och hur de används;

Medlemsstaterna skall upprätta en förteckning över anläggningar för vilka dessa undantagsregler skall gälla och sända den tillsammans med alla senare ändringar till kommissionen;

f) skall den behöriga myndigheten säkerställa att färskt kött från de anläggningar som avses i e är märkt med stämplar som godkänts för detta ändamål i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 16 och som anger till vilket administrativt distrikt inom kontroll organisationen som anläggningen hör.

2. Undantag får också medges av den behöriga myndigheten i enlighet med bilaga 2 för styckningsanläggningar som inte ligger i en godkänd anläggning och som inte producerar mer än tre ton per vecka.

Bestämmelserna i kapitlen VII och IX och punkt 48 i kapitel X i bilaga 1 skall inte tillämpas på förvaring och styckning på de anläggningar som avses i första stycket.

3. Kött som bedömts uppfylla de krav för hygien-och hälsokontroll som fastställs i detta direktiv skall märkas med en stämpel som anger vilket administrativt distrikt inom kontrollorganisationen som ansvarar för ursprungsanläggningen. Utformningen av denna stämpel skall fastställas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 16.

4. Kött från anläggningar som avses i denna artikel skall

i) saluhållas direkt på den lokala marknaden, färskt eller berett, till detaljhandlare eller till konsumenter utan att i förväg vara inslaget eller emballerat,

ii) transporteras från anläggningen till mottagaren under hygieniska förhållanden.

B. Vid behov får nya anläggningar genom undantag från kraven på struktur och infrastruktur i bilaga 1 till detta direktiv godkännas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 16, förutsatt att kraven i avsnitt A är uppfyllda.

C. Kommissionens veterinära experter får, i samverkan med de behöriga nationella myndigheterna och i den utsträckning det är nödvändigt för att uppnå en enhetlig tillämpning av denna artikel, utföra kontroller på platsen på ett representativt urval av anläggningar som omfattas av de villkor som fastställts i denna artikel.

D. Närmare regler för att genomföra denna artikel skall antas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 16.

E. Rådet skall före den 1 januari 1998 se över bestämmelserna i denna artikel på grundval av en rapport från kommissionen.

▼**M18**

Artikel 5

1. Medlemsstaterna skall säkerställa att officiella veterinärer förklarar följande vara otjänligt som livsmedel:

a) Kött från djur

i) hos vilka någon av följande sjukdomar har diagnosticerats, utan att påverka kraven beträffande de sjukdomar som anges i bilaga C till direktiv 90/425/EEG ([1]):

— Generaliserad aktinobacillos eller strålsvamps juka.

— Blackleg.

— Generaliserad tuberkulos.

— Generaliserad lymfkörtelinflammation.

— Rots.

— Rabies.

— Stelkramp.

— Akut salmonellos.

— Akut brucellos.

— Rödsjuka hos svin.

— Botulism.

— Septikemi, pyemi, toxemi eller viremi;

ii) som uppvisar akuta förändringar i form av bronkopneumoni, pleurit, peritonit, metrit, mastit, artrit, perikardit, enterit eller meningo-encefalomyelit som konstaterats genom en noggrann undersökning, eventuellt kompletterad med en bakteriologisk undersökning och en undersökning för att spåra rester av ämnen med farmakologisk verkan;

Om resultaten av dessa speciella undersökningar dock är gynnsamma, skall slaktkropparna godkännas som livsmedel sedan de delar som är otjänliga som livsmedel har avlägsnats;

iii) i vilka man påvisat parasitsjukdomarna generaliserad sarkocystos, generaliserad cysticerkos, trikinos,

iv) som är döda, dödfödda eller ofödda,

v) som är slaktade vid för späd ålder och vilkas kött är ödematöst,

vi) som uppvisar tecken på utmärgling eller långt framskriden anemi,

vii) som uppvisar ett flertal tumörer, bölder eller allvarliga förändringar i olika delar av slaktkroppen eller i olika inre organ.

b) Kött från djur

i) som har uppvisat en positiv eller obestämd reaktion vid tuberkulintest och där en undersökning som utförts i enlighet med punkt 41 G i kapitel VIII i bilaga 1 har avslöjat endast lokala tuberkulösa förändringar i ett antal organ eller i olika delar av slaktkroppen;

Om en tuberkulös förändring dock endast upptäckts i lymfknutorna till angripet organ eller angripen del av slaktkroppen skall enbart det angripna organet eller del av slaktkroppen med tillhörande lymfknutor anses otjänliga som livsmedel;

ii) som har reagerat positivt eller obestämt vid brucellostest konfirmerat genom vävnadsförändringar som tyder på akut infektion;

Även om man inte hittat någon sådan skada skall juver, könsorgan och blod ändå anses vara otjänliga som livsmedel.

c) — Delar av slaktkroppen med större allvarliga infiltrationer eller blödningar, lokala bölder eller lokal förorening,

— ätliga och inre organ med sjukliga förändringar av infektiös, parasitär eller traumatisk natur.

([1]) EGT nr L 224, 18.8.1990, s. 29. Direktivet senast ändrat genom direktiv 91/174/EEG (EGT nr L 85, 5.4.1991, s. 37).

▼M18

d) Kött

— från febersjuka djur

— som uppvisar allvarliga avvikelser beträffande färg, lukt, konsistens eller smak.

e) Om den officiella veterinären är övertygad om att en slaktkropp eller ätliga organ har lymfkörtelinflammation med ostvandling eller annan varig förändring och att denna förändring inte är generaliserad eller förenad med utmärgling

i) alla organ med tillhörande lymfknutor, om förändringarna ovan konstaterats på ytan eller inne i själva organet eller lymfknutan,

ii) i de fall då i inte är tillämpligt bedöms förändringen och påverkan på omgivande delar som han anser lämpligt med hänsyn till ålder och grad av aktivitet i processen. En gammal väl inkapslad förändring kan anses vara inaktiv.

f) Kött som härrör från putsning av stickkanalen.

g) I de fall där den officella veterinären är övertygad om att hela eller delar av slaktkroppen eller ätliga organ är påverkade av annan sjukdom eller förändrade på annat sätt än vad som angetts i punkterna ovan, hela slaktkroppen med ätliga organ eller den mindre del som han finner lämplig.

h) Slaktkroppar om de ätliga organen från dem inte genomgått någon besiktning efter slakt.

i) Blodet från djur vars kött har ansetts vara otjänligt som livsmedel i enlighet med föregående punkter och blod som är förorenat av maginnehåll eller andra ämnen.

j) Kött från djur som har tillförts

i) ämnen som är förbjudna enligt direktiven 81/602/EEG ([1]) och 88/146/EEG ([2]),

ii) substanser som skulle kunna göra köttet farligt eller skadligt för människors hälsa och rörande vilka ett beslut skall fattas i enlighet med förfarandet i artikel 16 efter yttrande från den Vetenskapliga veterinärkommittén,

iii) mörningsenzymer.

k) Kött som innehåller rester av ämnen som är tillåtna i enlighet med de undantag som avses i artikel 4 i direktiv 81/602/EEG och artiklarna 2 och 7 i direktiv 88/146/EEG, rester av veterinärmedicinpreparat, antibiotika, bekämpningsmedel eller andra ämnen som är skadliga eller som kan göra färskt kött farligt eller skadligt för människors hälsa, om dessa rester förekommer i högre halter än gemenskapsreglerna tillåter.

l) Kött som är förorenat eller smittat i den utsträckning som skall fastställas enligt det förfarande som avses i artikel 16 efter utlåtande av Vetenskapliga veterinärkommittén.

m) Lever och njurar från djur som är äldre än två år och som kommer från regioner där utbredd förekomst av tungmetaller i miljön har påvisats vid undersökningar som genomförts i enlighet med artikel 4 i direktiv 86/469/EEG ([3]).

n) Kött som utan att det påverkar tillämpningen av eventuella gemenskapsförordningar om jonisering, har behandlats med joniserande eller ultraviolett strålning.

o) Kött som avger en uttalad könslukt.

2. Tillägg eller ändringar till punkt 1 kan antas framför allt beträffande tuberkulos, brucellos och salmonellos i enlighet med förfarandet i artikel 16 och efter yttrande av Vetenskapliga veterinärkommittén.

([1]) EGT nr L 222, 7.8.1981, s. 32. Direktivet senast ändrat genom direktiv 85/358/EEG (EGT nr L 191, 23.7.1985, s. 46).
([2]) EGT nr L 70, 16.3.1988, s. 16.
([3]) EGT nr L 275, 26.9.1986, s. 36.

▼A3

3. I fråga om salmonella skall, i väntan på att de gemenskapsbestämmelser som avses i punkt 2 antas, följande regler gälla för sådant kött som är avsett för Finland och Sverige:

a) Köttleveranserna skall ha kontrollerats genom mikrobiologiska stickprov i ursprungsanläggningen i enlighet med regler som skall fastställas av rådet på förslag av kommissionen före dagen för anslutningsfördragets ikraftträdande.

b) i) Sådana kontroller som anges i a skall inte göras på köttleveranser till anläggningar för pastörisering, sterilisering eller någon annan behandling med motsvarande verkan.

ii) Under en period av tre år från och med dagen för anslutningsfördragets ikraftträdande skall emellertid det kött som anges i punkt i omfattas av de regler som fastställs i de kontrollprogram som Finland och Sverige tillämpar. I detta hänseende kommer detta kött att omfattas av samma åtgärder som gäller för kött med ursprung i Finland och Sverige. Före utgången av denna treårsperiod skall denna bestämmelse ses över och eventuellt ändras i enlighet med förfarandet i artikel 16.

c) Sådana kontroller som anges i a skall inte göras på kött med ursprung i en anläggning som omfattas av ett program som erkänts som likvärdigt med det program som anges i punkt 4, i enlighet med förfarandet i artikel 16.

4. Garantierna enligt punkt 3 skall gälla först efter det att kommissionen godkänt de kontrollprogram som Finland och Sverige skall lägga fram. Kommissionens beslut måste fattas före dagen för anslutningsfördragets ikraftträdande, för att kontrollprogrammen och garantierna skall vara tillämpliga från dagen för ikraftträdandet.

▼M18

Artikel 6

1. Medlemsstaterna skall säkerställa följande:

a) Att, utan att det påverkar de fall som avses i artikel 5.1 a iii och artikel 5.2, färskt griskött eller hästkött som avses i artikel 3 och som inte har genomgått trikinundersökning i enlighet med bilaga 1 i direktiv 77/96/EEG ([1]) kylbehandlas i enlighet med bilaga 4 i det direktivet.

b) Att kött

i) från galtar som används för avel,

ii) från grisar som är kryptorkider och hermafroditer,

iii) utan att det påverkar de fall som avses i artikel 5.1 o från okastrerade galtar med en slaktvikt över 80 kg, såvida inte anläggningen med en metod som godkänts genom det förfarande som fastställs i artikel 16 eller, om det inte finns någon sådan metod, med en metod som godkänts av den behöriga myndigheten kan garantera att slaktkroppar som avger en uttalad galtlukt kan upptäckas

bär ett speciellt märke enligt beslut 84/371/EEG ([2]) och genomgår någon av de behandlingar som anges i direktiv 77/99/EEG.

c) Att mekaniskt urbenat kött genomgår värmebehandling i enlighet med direktiv 77/99/EEG.

d) Att efter avlägsnande av delar som är otjänliga som livsmedel färskt kött och ätliga organ från djur med ej generaliserad förekomst av *Cysticercus bovis* eller *Cysticercus cellulosae* kylbehandlas med en metod som godkänts i enlighet med förfarandet i artikel 16.

([1]) EGT nr L 26, 31.1.1977, s. 67. Direktiv senast ändrat genom kommissionens direktiv 89/321/EEG (EGT nr L 133, 17.5.1989, s. 33).

([2]) EGT nr L 196, 26.7.1984, s. 46.

▼**M18**

e) Att djur som har nödslaktats endast får användas som livsmedel på den lokala marknaden och endast om följande villkor uppfylls:

— Ursprungsgården är inte underkastad restriktioner av sjukdomsbekämpningsskäl.

— Djuret har besiktats före slakt av en veterinär i enlighet med artikel 3.1 A b.

— Djuret har avlivats efter bedövning och avblodats och om möjligt tagits ur på platsen. Veterinären får underlåta att kräva bedövning av djuret och tillåta att det skjuts i speciella fall.

— Det avlivade och avblodade djuret transporteras så snabbt som möjligt under tillfredsställande hygieniska förhållanden till ett slakteri som godkänts i enlighet med detta direktiv. Om djuret inte kan föras till ett sådant slakteri inom en timme, skall det transporteras i en container eller ett transportmedel i vilket temperaturen ligger mellan 0º och + 4ºC. Om urtagning inte gjorts vid slakten skall den ske inom högst tre timmar därefter. Om urtagningen utförs på platsen skall inälvorna skickas med slaktkroppen till slakteriet.

— Under transporten till slakteriet åtföljs det slaktade djuret av ett intyg som utfärdats av den veterinär som beordrat slakt. Av intyget skall framgå att djuret vid besiktning före slakt har godkänts till slakt och att avblodningen har utförts korrekt. Tidpunkten för avlivningen skall anges och vad djuret eventuellt behandlats med. I tillämpliga fall noteras också resultatet av besiktningen av inälvorna. Detta intyg skall följa den förebild som skall upprättas enligt förfarandet i artikel 16.

— Kroppen av det slaktade djuret skall hanteras så att den inte kommer i kontakt med slaktkroppar eller ätliga organ som är avsedda som livsmedel innan besiktningen efter slakt utförts i enlighet med artikel 3.1 A d och vid behov efter en bakteriologisk undersökning och den därvid konstaterats vara helt eller delvis tjänlig som livsmedel.

f) Att kött från områden som omfattas av restriktioner ur djurhälsosynpunkt hanteras enligt särskilda regler som skall fastställas från fall till fall i enlighet med förfarandet i artikel 16.

g) Att den hantering som avses i föregående punkter utförs på ursprungsanläggningen eller vid annan anläggning som den officiella veterinären utser.

h) Att köttet märks med den stämpel som avses i artikel 4 A 3.

2. Rådet skall på förslag av kommissionen och med kvalificerad majoritet före den 1 juli 1992 fastställa vilka delar av gemenskapen där undantag från kravet i 1 a får medges, under förutsättning

— att det genom epidemiologiska studier styrkts att det inom området inte förekommer trikiner,

— att levande djur och slaktdjur underkastas en effektiv metod för upptäckt och kontroll.

Artikel 7

1. Medlemsstaterna skall säkerställa följande:

a) Att kött som förklarats vara otjänligt som livsmedel klart kan särskiljas från kött som är tjänligt som livsmedel.

b) Att kött som förklarats vara otjänligt som livsmedel behandlas i enlighet med direktiv 90/667/EEG ([1]).

2. Närmare regler för genomförandet av denna artikel skall vid behov fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 16.

Artikel 8

1. Utan att det påverkar tillämpningen av direktiv 86/469/EEG skall djur eller kött undersökas med avseende på restsubstanser om den offi-

([1]) EGT nr L 363, 27.12.1990, s. 51.

▼M18

ciella veterinären misstänker att sådana förekommer på grundval av de fynd han gjort vid besiktningen.

Denna undersökning skall avse såväl rester av ämnen med en farmakologisk inverkan och nedbrytningsprodukter därav som andra ämnen som överförts till köttet och som skulle kunna vara skadliga för människors hälsa.

Om det undersökta köttet visar förekomst av restsubstanser i sådana mängder som överstiger de tillåtna gränsvärdena, skall det förklaras vara otjänligt som livsmedel.

Dessa undersökningar med avseende på restsubstanser skall utföras i enlighet med beprövade metoder som är vetenskapligt erkända, framför allt sådana som fastställs i gemenskapens regler eller andra internationella standarder.

Det skall vara möjligt att utvärdera resultaten av undersökningar med avseende på restsubstanser genom att använda referensmetoder som fastställs i enlighet med förfarandet i artikel 16.

I enlighet med förfarandet i artikel 16 skall minst ett referenslaboratorium utses i varje medlemsstat för att utföra undersökningar med avseende på restsubstanser.

2. På förslag av kommissionen skall rådet fastställa gränsvärden för ämnen som överförs till kött och som skulle kunna vara skadliga för människors hälsa. Detta gäller andra ämnen än de som finns angivna i rådets direktiv 86/363/EEG ([1]) och rådets förordning (EEG) nr 2377/90 ([2]).

Artikel 9

Medlemsstaterna skall säkerställa följande:

i) Att minst en officiell veterinär hela tiden är närvarande vid besiktningar före och efter slakt på slakterier som godkänts i enlighet med artikel 10.

ii) Att en officiell veterinär minst en gång om dagen besöker styckningsanläggningar som godkänts i enlighet med artikel 10 när arbete med kött äger rum; detta för att kontrollera de hygieniska förhållandena på anläggningarna och listorna över färskt kött som kommer till anläggningen och som lämnar den.

iii) Att en officiell veterinär regelbundet besöker kyl- och fryslager.

Den officiella veterinären får biträdas av assistenter som står under hans ledning vid följande arbetsmoment:

a) Besiktning före slakt då assistentens uppgift består i att göra en första kontroll av djuren och att biträda med rent praktiska uppgifter.

b) Besiktning efter slakt förutsatt att den officiella veterinären själv kan övervaka deras arbete på platsen.

c) Hygienkontroll av styckat och lagrat kött.

d) Inspektion och kontroll av godkända anläggningar i enlighet med artikel 10.

Rådet skall på förslag från kommissionen senast den 1 januari 1992 fastställa det högsta antal assistenter som får biträda en officiell veterinär i hans arbete. Antalet skall vara så lågt att den officiella veterinären har möjlighet att effektivt kontrollera besiktningen efter slakt.

Endast personer som uppfyller kraven i bilaga 3 och som genomgått prov som anordnas av den behöriga centrala myndigheten i medlemsstaten eller av den myndighet som utses av den centrala myndigheten får utses till assistenter.

([1]) EGT nr L 221, 7.8.1986, s. 43.
([2]) EGT nr L 224, 18.8.1990, s. 1.

▼**M18**

För att kunna biträda på det sätt som avses ovan skall assistenterna ingå i ett besiktningslag under den officiella veterinärens kontroll och ansvar. De skall vara oberoende gentemot anläggningen. Medlemsstatens behöriga myndighet skall fastställa sammansättningen av besiktningslaget för varje anläggning så att den officiella veterinären kan övervaka de arbetsmoment som anges ovan.

Närmare regler för det biträde som avses i denna artikel skall vid behov fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 16.

Artikel 10

1. Medlemsstaterna skall upprätta en förteckning över andra godkända anläggningar än de som avses i artikel 4, och varje anläggning skall ha ett godkännandenummer. Medlemsstaterna skall skicka denna förteckning till övriga medlemsstater och till kommissionen.

De styckningsanläggningar som avses i punkt 19 andra stycket andra strecksatsen i bilaga 1 skall också godkännas i enlighet med direktiv 71/118/EEG ([1]). Den förteckning över styckningsanläggningar som kommissionen offentliggör skall innehålla en hänvisning om ett sådant särskilt godkännande.

En medlemsstat får inte godkänna en anläggning om den inte är övertygad om att den uppfyller villkoren i detta direktiv.

Om det visar sig att hygienen inte är tillfredsställande och om de åtgärder som avses i punkt 41 F i kapitel VIII i bilaga 1 inte räcker för att avhjälpa situationen, skall den behöriga nationella myndigheten tillfälligt dra in godkännandet.

Om anläggningens produktionschef, ägare eller dennes företrädare inte avhjälper de brister som konstaterats inom den tid som den behöriga nationella myndigheten fastställt, skall myndigheten återkalla godkännandet.

Den berörda medlemsstaten skall beakta resultaten av alla kontroller som utförts i enlighet med artikel 12. Övriga medlemsstater och kommissionen skall underrättas om godkännandet dras in tillfälligt eller återkallas.

2. Anläggningens produktionschef, ägare eller dennes företrädare skall i enlighet med punkt 4 andra stycket låta utföra regelbundna kontroller av de allmänna hygieniska förhållandena vid tillverkningen på anläggningen, bland annat genom mikrobiologiska kontroller.

Kontrollerna skall även omfatta redskap, utrustning och maskiner i alla produktionsled och vid behov även produkterna.

Anläggningens produktionschef, ägaren eller dennes företrädare skall på begäran från det officiella organet kunna informera den officiella veterinären eller kommissionens veterinära experter om arten, frekvensen och resultaten av de kontroller som gjorts i detta syfte och vid behov även ange vilket laboratorium som utfört analyserna.

Vilka kontroller som skall utföras och hur ofta det skall ske, liksom metoder för provtagning och metoder för bakteriologisk undersökning skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 16.

3. Anläggningens produktionschef, ägare eller dennes företrädare skall fastställa ett utbildningsprogram för personalen som gör att arbetstagarna kan uppfylla kraven på hygienisk tillverkning anpassade till tillverkningsförhållandena.

Den officiella veterinär som är ansvarig för anläggningen skall delta i planeringen och genomförandet av programmet.

4. Besiktning och övervakning av anläggningarna skall utföras under den officiella veterinärens ansvar, och denne får i enlighet med artikel 9 biträdas av assistenter endast i rent praktiska uppgifter. Den officiella

([1]) EGT nr L 55, 8.3.1971, s. 23. Direktiv senast ändrat genom direktiv 90/654/EEG (EGT nr L 353, 17.12.1990, s. 48).

▼M18

veterinären skall ständigt ha tillträde till alla delar av anläggningarna för att säkerställa att detta direktiv följs samt, om det råder tvivel om varifrån köttet eller de slaktade djuren kommer, till dokumentation som gör det möjligt för honom att spåra från vilken ursprungsanläggning ett slaktat djur kommer.

Den officiella veterinären skall regelbundet gå igenom resultaten av de kontroller som avses i 2. Han får på grundval därav låta utföra ytterligare mikrobiologiska undersökningar i alla produktionsled eller av produkterna.

Resultatet av denna genomgång skall dokumenteras i en rapport, och anläggningens produktionschef, ägare eller dennes företrädare skall delges slutsatserna och rekommendationerna i rapporten, och skall rätta till de fel som konstaterats för att förbättra hygienen.

Artikel 11

Medlemsstaterna skall ge ett centralt organ i uppgift att samla in och bearbeta resultaten av den officiella veterinärens besiktningar före och efter slakt med avseende på sjukdomar som kan överföras till människor.

Om en sådan sjukdom har diagnosticerats skall de behöriga veterinära myndigheterna som ansvarar för den besättning från vilken djuren härstammar så snart som möjligt underrättas om resultatet i varje enskilt fall.

Medlemsstaterna skall överlämna information till kommissionen om vissa sjukdomar, framför allt om fall där sjukdomar som kan överföras till människor har konstaterats.

Kommissionen skall enligt förfarandet i artikel 16 anta närmare regler för att genomföra denna artikel, framför allt om

— hur ofta information skall överlämnas till kommissionen,

— vilken typ av information som skall samlas in,

— om vilka sjukdomar information skall samlas in,

— hur informationen skall samlas in och användas.

Artikel 12

1. Veterinära experter från kommissionen får i den utsträckning det är nödvändigt för att säkerställa en enhetlig tillämpning av detta direktiv i samarbete med de behöriga nationella myndigheterna göra kontroller på platsen. De får särskilt kontrollera om de godkända anläggningarna verkligen överensstämmer med detta direktiv. Kommissionen skall underrätta medlemsstaterna om resultaten av de utförda kontrollerna.

Den medlemsstat på vars territorium en kontroll utförs skall ge de experter som utför arbetet all nödvändig hjälp.

Allmänna bestämmelser för genomförandet av denna artikel skall antas enligt förfarandet i artikel 16.

Sedan medlemsstaterna i Ständiga veterinärkommittén yttrat sig, skall kommissionen utarbeta en rekommendation om de regler som skall följas vid de kontroller som avses i detta stycke.

2. Före den 1 januari 1995 skall rådet se över denna artikel på grundval av en rapport, med eventuella bifogade förslag från kommissionen.

Artikel 13

1. I enlighet med förfarandet i artikel 16 kan medlemsstaterna få tillstånd att tillämpa bestämmelserna i artikel 4 på slakterier som hanterar maximalt 20 slaktenheter per vecka och 1000 slaktenheter per år

a) om de är belägna i områden med speciella geografiska olägenheter eller som har svårigheter med leveranserna,

▼M18

b) om de den 1 juli 1991 håller på att genomföra ett omstruktureringsprogram inom ramen för en nationell plan som föreligger den dagen.

I enlighet med samma förfarande och trots de grunder för omräkning som gäller för det antal slaktenheter som anges i artikel 4 A första stycket, får det tillstånd som avses i första stycket i denna punkt utvidgas till att gälla anläggningar som hanterar maximalt 60 svin per vecka om följande krav är uppfyllda:

a) Anläggningens ägare har fått speciell utbildning i produktionshygien som är godkänd av den behöriga myndigheten.

b) Djur som skall slaktas tillhör anläggningens ägare eller har köpts in av honom för att uppfylla kraven i d.

c) Köttet produceras i lokaler som uppfyller kraven i bilaga 2 och som är belägna inom anläggningen.

d) Det kött som produceras används endast inom anläggningen eller säljs direkt till konsumenter på platsen.

När beslut om undantag antas, får särskilda krav fastställas, särskilt vad gäller en definition av den lokala marknaden.

Anläggningar som medgivits undantag skall underkastas sådan inspektion som gemenskapen utför på godkända anläggningar.

2. I enlighet med förfarandet i artikel 16

— får på begäran undantag från kapitel II punkt 14 c andra tillfjärde strecksatsen, från kapitel VIII 42 A punkt 2 och kapitel IX punkt 46 d i bilaga 1 medges varje medlemsstat som ger liknande garantier. Beslut om sådana undantag skall fastställa hygienkrav som lägst motsvarar de som återfinns i bilaga 1,

— får beslut fattas om ytterligare krav som är anpassade till den speciella situationen i de berörda medlemsstaterna med avseende på vissa sjukdomar som skulle kunna vara farliga för människors hälsa,

— får speciella krav uppställas för godkännande av anläggningar i grossistledet.

Artikel 14

1. Utan att det påverkar de särskilda bestämmelserna i detta direktiv skall den officiella veterinären eller den behöriga myndigheten utföra de kontroller som man finner lämpliga, om man misstänker att de veterinära bestämmelserna inte har följts eller om det är tveksamt om köttet är tjänligt som livsmedel.

2. Medlemsstaterna skall vidta lämpliga administrativa eller straffrättsliga åtgärder för att beivra varje överträdelse av gemenskapens veterinära bestämmelser, framför allt när det framkommer att intyg eller dokument som upprättats inte överensstämmer med köttets faktiska status, att identifieringsmärken inte följer reglerna, att köttet inte presenterats för besiktning eller att köttet inte använts för det ändamål som det var avsett för från början.

Artikel 15

Bilagorna till detta direktiv skall ändras av rådet med kvalificerad majoritet efter förslag av kommissionen, framför allt för att anpassa dem till den tekniska utvecklingen.

Artikel 16

1. När förfarandet i denna artikel skall tillämpas, skall ordföranden hänskjuta ärendet utan dröjsmål till Ständiga veterinärkommittén, antingen på eget initiativ eller på begäran av en företrädare för en medlemsstat.

2. Kommissionens företrädare skall förelägga kommittén ett förslag till åtgärder. Kommittén skall yttra sig över förslaget inom den tid som ordföranden bestämmer med hänsyn till hur brådskande frågan är.

▼**M18**

Kommittén skall fatta sitt beslut med en majoritet av 54 röster, varvid medlemsstaternas röster skall vägas enligt fördragets artikel 148.2. Ordföranden får inte rösta.

3. Kommissionen skall själv anta förslaget och genomföra det omedelbart om det är förenligt med kommitténs yttrande. Om förslaget inte är förenligt med kommitténs yttrande eller om inget yttrande avges, skall kommissionen utan dröjsmål föreslå rådet vilka åtgärder som skall vidtas. Rådet skall fatta sitt beslut med kvalificerad majoritet.

Om rådet inte har fattat något beslut inom tre månader från det att förslaget mottagits, skall kommissionen själv besluta att de föreslagna åtgärderna skall vidtas och genast genomföra dem, såvida inte rådet med enkel majoritet har avvisat förslaget.

Artikel 17

Före den 1 juli 1994 skall kommissionen överlämna en rapport, eventuellt åtföljd av förslag om vilka rådet skall fatta beslut genom det röstningsförfarande som fastställts i fördragets artikel 43, rörande kontrollmetoder som säkerställer en nivå av djurhälsa som motsvarar den nivå som säkerställs genom metoderna för besiktning före och efter slakt enligt kapitlen VI och VIII i bilaga 1.

Artikel 18

De regler som fastställs i direktiv 89/662/EEG skall framför allt tillämpas på kontroller vid ursprungsanläggningen, på organisation och uppföljning av kontroller som skall utföras av den mottagande medlemsstaten och på de skyddsåtgärder som skall genomföras.

Artikel 19

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

▼**M18**

BILAGA 1

KAPITEL I

ALLMÄNNA BESTÄMMELSER FÖR GODKÄNNANDE AV ANLÄGGNINGAR

Anläggningar skall uppfylla följande minimikrav:

1. I lokaler där färskt kött produceras, hanteras eller förvaras och i utrymmen och gångar genom vilka färskt kött transporteras skall följande finnas:

   a) Vattentäta golv som är lätta att rengöra och desinfektera, som inte ruttnar och som är lagda på sådant sätt att vattnet lätt rinner undan. Vattnet skall ledas mot golvbrunnar med galler och vattenlås för att förhindra uppkomst av dålig lukt. Dock gäller att

      — i lokaler som avses i kapitel II punkt 14 d och f, kapitel III punkt 15 a och kapitel IV punkt 16 a krävs inte att vattnet leds mot golvbrunnar med galler och vattenlås, och i lokaler som avses i punkt 16 a är det tillräckligt med anordningar som gör att vattnet lätt kan avlägsnas,

      — i lokaler som avses i kapitel IV punkt 17 a i och i utrymmen och gångar genom vilka färskt kött transporteras är det tillräckligt att golven är vattentäta och av material som inte ruttnar.

   b) Släta, tåliga och vattentäta väggar med ljus tvättbar yta upp till en höjd av minst två meter och minst tre meter i slaktlokaler. I kyl- och frysrum och i lager skall väggarna vara klädda eller ytbehandlade upp till minst lasthöjd. Övergångarna mellan golv och vägg skall vara rundade eller utformade på liknande sätt utom i de lokaler som avses i kapitel IV punkt 17 a.

      Om träväggar förekommer i de lokaler som avses i kapitel IV punkt 17 utgör detta dock ingen grund för att återkalla ett godkännande, under förutsättning att lokalerna är byggda före januari 1983.

   c) Dörrar i tåligt, korrosionsbeständigt material, och om de är av trä skall de ha slät och vattentät beklädnad på alla ytor.

   d) Isoleringsmaterial som inte ruttnar eller avger lukt.

   e) Tillfredsställande ventilation och god avledning av ånga.

   f) Tillfredsställande dagsljus eller artificiellt ljus med god färgåtergivning.

   g) Ett innertak som är rent och lätt att rengöra. Om innertak saknas skall yttertakets undersida uppfylla dessa krav.

2. a) Så nära arbetsplatserna som möjligt tillräckligt många anordningar för att tvätta och desinfektera händerna och för att rengöra verktyg med varmt vatten. Kranarna får inte vara handmanövrerade. För handtvätt skall dessa anordningar ha rinnande varmt och kallt vatten eller vatten som är förblandat till lämplig temperatur, rengörings- och desinfektionsmedel samt hygieniska anordningar för att torka händerna.

   b) Anordningar för att desinfektera verktyg med varmt vatten som är minst 82 ºC.

3. Lämpliga skyddsanordningar mot skadedjur såsom insekter och gnagare.

4. a) Redskap och arbetsutrustning såsom styckningsbord, bord med avtagbara styckningsytor, behållare, transportband och sågar av korrosionsbeständigt material som inte kan förorena köttet och som är lätta att rengöra och desinfektera. Ytor som kommer eller kan komma i kontakt med kött, inklusive skarvar och fogar, skall vara släta. Användning av trä är förbjudet med undantag för lokaler där det endast finns hygieniskt förpackat färskt kött.

   b) Korrosionsbeständiga anordningar och utrustning som uppfyller hygienkraven för

      — hantering av kött,

      — förvaring av behållare med kött på sådant sätt att varken köttet eller behållarna kommer i direkt kontakt med golvet eller väggarna.

   c) Anordningar som möjliggör att köttet kan hanteras hygieniskt och skyddas under lastning och lossning, inklusive lämpligt utformade och utrustade utrymmen där köttet tas emot och sorteras.

   d) För förvaring av kött som inte är avsett som livsmedel, särskilda vattentäta korrosionsbeständiga behållare med lock och låsanordningar så att obehöriga inte kan avlägsna något från dem. Alternativt får en låsbar lokal användas om sådant kött förekommer i så stora mängder att detta behövs eller om köttet inte tas bort eller förstörs efter varje

▼M18

arbetsdag. Om sådant kött förs bort genom störtar, skall dessa vara konstruerade och installerade så att all risk för förorening av det färska köttet undviks.

e) Anordningar för hygienisk lagring av innerförpackningar och emballage om inslagning och emballering sker vid anläggningen.

5. Kylutrustning för att hålla köttets kärntemperatur vid de nivåer som krävs i detta direktiv. I utrustningen skall ingå ett dräneringssystem för kondensvatten som utesluter risk för förorening av köttet.

6. Tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet under tryck enligt direktiv 80/778/EEG ([1]). Annat vatten får i undantagsfall användas för framställning av ånga och brandbekämpning, förutsatt att vattnet i de ledningar som installerats för detta ändamål inte kan användas till annat och inte utgör någon risk för att det färska köttet kan förorenas. Dessutom får vatten som inte är av dricksvattenkvalitet användas i undantagsfall för att kyla kylutrustningen. Ledningar för sådant vatten skall klart skilja sig från ledningar som används för vatten av dricksvattenkvalitet.

7. Tillfredsställande tillgång till varmvatten av dricksvattenkvalitet enligt direktiv 80/778/EEG.

8. Avloppssystem för flytande och fasta ämnen som uppfyller hygienkraven.

9. En lämpligt utrustad låsbar lokal som endast får användas av besiktningspersonalen, eller, när det gäller de lagerlokaler som avses i kapitel IV punkt 17, lämpliga anordningar.

10. Utrustning som gör det möjligt att när som helst effektivt utföra de veterinärbesiktningar som fastställs i detta direktiv.

11. Ett tillräckligt antal omklädningsrum med släta, vattentäta och tvättbara väggar och golv, tvättställ, duschar och vattentoaletter, vilka är utrustade så att de rena delarna i byggnaden skyddas från förorening.

Toaletterna får inte ha dörrar som öppnas direkt ut mot produktionslokalerna. Duschar behövs inte i kyl- och fryslager som endast tar emot och levererar hygieniskt inslaget färskt kött. Tvättställen skall ha rinnande varmt och kallt vatten eller vatten som är förblandat till lämplig temperatur, rengörings- och desinfektionsmedel för händer samt hygieniska anordningar för att torka händerna. Kranarna på tvättställen får inte vara hand- eller armmanövrerade. Det skall finnas ett tillräckligt antal tvättställ intill toaletterna.

12. En plats med lämpliga anordningar för att rengöra och desinfektera transportmedel för kött, utom vid kyl- och fryslager som endast tar emot och levererar hygieniskt paketerat färskt kött. En sådan avskild plats med lämpliga anordningar för rengöring och desinfektion av transportmedel för levande djur skall finnas vid slakterier. Sådana platser och anordningar krävs dock inte om det finns bestämmelser att transportmedlen skall rengöras och desinfekteras på offentligt godkända anläggningar.

13. En lokal eller säker plats för förvaring av rengörings- och desinfektionsmedel och liknande produkter.

KAPITEL II

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR GODKÄNNANDE AV SLAKTERIER

14. Utöver de allmänna kraven skall slakterier uppfylla följande minimikrav:

a) Lämpliga slaktdjursstallar eller, om klimatet tillåter det, fållor för djur. Väggar och golv skall vara tåliga, vattentäta och lätta att rengöra och desinfektera. Dessa anordningar skall ha utrustning för att kunna ge djuren vatten och för att vid behov utfodra dem. Vid behov skall det också finnas ett avloppssystem.

b) Slaktlokaler som är tillräckligt stora för att arbetet skall kunna utföras på ett tillfredsställande sätt. I slaktlokaler där både grisar och andra djurslag slaktas skall det finnas en särskild plats för slakt av grisar. En sådan plats är dock inte nödvändig om grisar och andra djur slaktas vid olika tidpunkter. I sådana fall skall dock skållning, avhårning, skrapning och svedning utföras på särskilda platser som är klart avgränsade från slaktlinjen antingen genom ett öppet utrymme på minst fem meter eller genom en skiljevägg som är minst tre meter hög.

([1]) EGT nr L 229, 30.8.1980, s. 11. Direktiv senast ändrat genom direktiv 81/858/EEG (EGT nr L 319, 7.11.1981, s. 19).

▼**M18**

c) Särskilda lokaler som är tillräckligt stora och uteslutande avsedda för följande:

— Tömning och rengöring av magar och tarmar.

Särskilda lokaler är dock inte nödvändiga om momenten som omfattar magar utförs i en sluten mekanisk anordning med tillfredsställande ventilationssystem och som uppfyller följande krav:

i) Utrustningen skall installeras och placeras så att arbetsmomenten med att separera tarmarna från magen och med att tömma och rengöra magarna kan utföras hygieniskt. Den skall vara placerad på ett särskilt ställe som är klart avgränsat från allt oskyddat färskt kött med en skiljevägg som går minst tre meter upp från golvet och som omger den plats där dessa arbetsmoment utförs.

ii) Maskinen skall vara så utformad och konstruerad att den effektivt förhindrar all förorening av det färska köttet.

iii) Det skall finnas en luftsug som är utformad så att den evakuerar all dålig lukt och förhindrar all risk för förorening via aerosolbildning.

iv) Maskinen skall vara utrustad med en anordning för att evakuera avloppsvatten och maginnehåll till avloppssystemet i ett slutet system.

v) Den bana som magarna följer till och från maskinen skall både vara klart avgränsad och avskild från den bana som övrigt färskt kött följer. Omedelbart efter det att magarna har tömts och rengjorts, skall de föras undan på ett hygieniskt sätt.

vi) Magar får inte hanteras av personal som hanterar annat färskt kött. Personal som hanterar magar skall inte kunna komma i kontakt med annat färskt kött.

— Beredning av tarmar och magar om detta utförs på slakteriet. Dessa moment får dock utföras i samma lokal som avses i första strecksatsen förutsatt att man undviker korskontamination.

— Beredning och rengöring av andra ätliga organ än de som avses i föregående strecksatser inklusive en särskild plats för förvaring av skallar på tillräckligt avstånd från andra ätliga organ, om dessa moment utförs på slakteriet och inte äger rum efter slaktlinjen.

— Förvaring av hudar, horn, klövar och hovar samt svinhår i slutna, täta behållare i avvaktan på att de skall föras bort, om detta inte sker direkt från slakteriet på slaktdagen.

d) En särskild plats för paketering av ätliga organ om detta görs på slakteriet.

e) Låsbara lokaler eller, om klimatet så tillåter, lämpligt placerade fållor med separat avlopp för djur som är sjuka eller misstänks vara det samt låsbara lokaler avsedda för slakt av sådana djur, för förvaring av anhållet kött och för förvaring av kött som förklarats vara otjänligt som livsmedel. Lokaler avsedda enbart för slakt av sådana djur är inte nödvändiga på en anläggning som den behöriga myndigheten inte har godkänt för slakt av dessa djur eller där sådan slakt utförs efter den normala slakten, under förutsättning att åtgärder vidtas för att undvika förorening av kött som förklarats vara tjänligt som livsmedel. I detta fall skall lokalerna rengöras och desinfekteras särskilt noga under offentlig kontroll innan de används igen för slakt av djur som varken är sjuka eller misstänks vara det.

f) Tillräckligt stora kylrum utrustade med korrosionsbeständiga anordningar utformade så att färskt kött förhindras att komma i kontakt med golv eller väggar vid transport eller förvaring.

g) Anordningar för att kontrollera in-och utpassage vid slakteriet.

h) En klar avgränsning mellan rena och orena avdelningar i byggnaden så att de rena delarna skyddas från förorening.

i) Sådan utrustning att man efter bedövning kan bereda djuret hängande så långt som möjligt. Det upphängda djuret får under inga omständigheter komma i kontakt med golvet under beredningen.

j) Ett hängbanesystem för vidare hantering av köttet.

k) Om dynga förvaras inom slakteriområdet en särskild plats för sådan dynga.

l) En lokal som är lämpligt utrustad för att utföra trikinundersökningar om sådana utförs vid anläggningen.

▼M18

KAPITEL III

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR GODKÄNNANDE AV STYCKNINGSANLÄGGNINGAR

15. Utöver de allmänna kraven skall styckningsanläggningar uppfylla följande minimikrav:

    a) Kylrum som är tillräckligt stora för förvaring av kött, och om emballerat kött lagras på anläggningen skall en särskild lokal finnas för sådant kött. Oemballerat kött får inte förvaras i sådana kylrum om de inte först rengjorts och desinfekterats.

    b) Lokal för styckning och urbening och inslagning utrustad med en termograf eller en fjärrtermograf.

    c) Lokal för emballering där detta arbetsmoment utförs på styckningsanläggningen, om inte villkoren som avses i punkt 63 är uppfyllda.

    d) Lokal för förvaring av paketerings- och emballeringsmaterial om sådan hantering utförs vid styckningsanläggningen.

KAPITEL IV

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR GODKÄNNANDE AV KYL- OCH FRYSLAGER

16. Förutom de allmänna kraven skall lager där färskt kött förvaras i enlighet med kapitel XIV punkt 66 första stycket uppfylla följande minimikrav:

    a) Tillräckligt stora kylrum som är lätta att rengöra och i vilka färskt kött kan förvaras vid de temperaturer som avses i punkt 66, första stycket.

    b) Termograf eller fjärrtermograf för varje lagerutrymme.

17. Förutom de allmänna kraven skall lager där färskt kött förvaras i enlighet med kapitel XIV punkt 66 fjärde stycket uppfylla följande minimikrav:

    a) Tillräckligt stora frysrum som är lätta att rengöra och i vilka färskt kött kan förvaras vid de temperaturer som avses i punkt 66 fjärde stycket.

    b) Termograf eller fjärrtermograf för varje förvaringsutrymme.

KAPITEL V

PERSONALHYGIEN SAMT HYGIEN I LOKALER OCH UTRUSTNING PÅ ANLÄGGNINGARNA

18. Lokaler och utrustning skall hållas absolut rena. Personalen skall iaktta absolut renlighet. Detta innebär följande:

    a) Personal som hanterar oskyddat eller inslaget färskt kött eller som arbetar i lokaler och utrymmen där sådant kött hanteras, emballeras eller transporteras skall särskilt bära huvudbonad, skor och ljusa arbetskläder som är rena och lättvättade och vid behov rena nackskydd eller andra skyddskläder. Personal som är sysselsatt med slakt av djur eller som arbetar med eller på annat sätt hanterar kött skall i början av varje arbetsdag ha rena arbetskläder och vid behov byta kläder under dagen. De skall tvätta och desinfektera sina händer flera gånger om dagen, bl. a. varje gång arbetet återupptas efter rast. Personer som kommit i kontakt med sjuka djur eller med infekterat kött skall omedelbart därefter noggrant tvätta händerna och armarna med varmt vatten och desinfektera dem. Rökning är förbjuden i produktionslokaler, i lagerrum, i utrymmen för varumottagning, expediering och utleverans samt i andra utrymmen och gångar genom vilka färskt kött transporteras.

    b) Inga andra djur får komma in i anläggningen än, när det gäller slakterier, djur som skall slaktas eller, i fråga om slakteriområdet, djur som behövs för att arbetet skall fungera. Gnagare, insekter samt andra skadedjur skall systematiskt bekämpas.

    c) Utrustning och redskap som används vid arbete med kött skall hållas rena och i gott skick. De skall noggrant rengöras och desinfekteras flera gånger under arbetsdagen, efter arbetsdagens slut och innan de används igen om de blivit nedsmutsade.

19. Lokaler, redskap och arbetsutrustning får inte användas för andra ändamål än arbete med färskt kött eller med kött av hägnat vilt som tillåts i enlighet med direktiv 91/495/EEG ([1]).

([1]) EGT nr L 268/69, 24.9.1991, s. 41.

▼M18

Denna begränsning skall inte tillämpas på

— transportutrustning som används i de lokaler som avses i punkt 17 a när köttet är förpackat,

— styckning av kött av fjäderfä, kött av vilt eller kaninkött eller vid tillverkning av köttberedningar under förutsättning att sådant arbete utförs vid annan tid än styckning av färskt kött eller kött av hägnat vilt som avses i första stycket och att styckningslokalen i sin helhet är rengjord och desinfekterad innan den används igen för styckning av färskt kött eller kött av hägnat vilt.

Redskap för styckning av kött får endast användas för detta ändamål.

20. Kött och köttbehållare får inte komma i direkt kontakt med golvet.

21. Vatten av dricksvattenkvalitet skall användas för alla ändamål. Annat vatten får användas i undantagsfall för framställning av ånga, förutsatt att vattnet i de ledningar som installerats för detta ändamål inte kan användas till annat och inte utgör någon risk för att det färska köttet kan förorenas. Dessutom får vatten som inte är av dricksvattenkvalitet användas i undantagsfall för att kyla kylutrustningen. Ledningar för sådant vatten skall klart skilja sig från ledningar som används för vatten av dricksvattenkvalitet.

22. Det är förbjudet att sprida sågspån eller liknande på golvet i produktionslokaler och lagerlokaler för färskt kött.

23. Rengörings- och desinfektionsmedel och liknande skall användas på sådant sätt att verktyg, arbetsutrustning och färskt kött inte påverkas negativt. Efter att ha använt sådana medel skall man skölja verktygen och arbetsutrustningen noggrant med vatten av dricksvattenkvalitet.

24. Personer som kan förorena köttet förbjuds att arbeta med det eller på annat sätt hantera det.

Vid anställning skall varje person som skall arbeta med eller på annat sätt hantera färskt kött med ett läkarintyg styrka att det inte föreligger något hinder för en sådan anställning. Löpande läkarkontroll av sådan personal skall ske enligt gällande lagstiftning i den aktuella medlemsstaten.

KAPITEL VI

BESIKTNING FÖRE SLAKT

25. Djuren skall genomgå besiktning före slakt den dag de anländer till slakteriet eller innan den dagliga slakten påbörjas. Denna besiktning skall upprepas omedelbart före slakten om djuret har vistats i slaktstallarna över natten.

Slakteriets produktionschef, ägare eller dennes företrädare skall underlätta besiktningen före slakt och framför allt biträda med all hantering som anses nödvändig.

Varje slaktdjur skall identitetsmärkas så att den behöriga myndigheten skall kunna fastställa dess ursprung.

26. a) Den officiella veterinären skall göra en besiktning före slakt enligt god yrkessed och i tillfredsställande belysning.

b) Den officiella veterinären skall kontrollera att gemenskapsreglerna om djurskydd följts beträffande de djur som levererats till slakteriet.

27. Besiktningen skall fastställa följande:

a) Om djuren lider av någon sjukdom som kan överföras till människor eller djur, om de visar tecken på sjukdom eller har ett allmäntillstånd som tyder på att sådan sjukdom skulle kunna uppkomma.

b) Om de visar tecken på sjukdom eller på en störning i allmäntillståndet som skulle kunna göra köttet otjänligt som livsmedel. Man skall vara uppmärksam på tecken som tyder på att djuren tillförts ämnen med farmakologisk verkan eller att de har ätit något ämne som kan göra köttet skadligt för människors hälsa.

c) Om de är utmattade, upphetsade eller skadade.

28. a) Utmattade och upphetsade djur skall få vila minst 24 timmar om inte den officiella veterinären beslutar annat.

b) Kött från djur hos vilka någon av de sjukdomar som avses i punkt 27 a och 27 b har konstaterats, får inte användas till livsmedel.

c) Om djur misstänks lida av någon av de sjukdomar som avses i punkt 27 a och 27 b skall slakten skjutas upp. Dessa djur skall genomgå en noggrann undersökning för att fastställa en diagnos.

▼M18

Om besiktning efter slakt är nödvändig för att ställa en diagnos, skall den officiella veterinären begära att de aktuella djuren slaktas för sig eller efter den normala slakten.

Dessa djur skall genomgå en noggrann besiktning efter slakt, om veterinären anser det nödvändigt för att få diagnosen bekräftad med en lämplig bakteriologisk undersökning, samt en undersökning av om det finns rester av ämnen med farmakologisk verkan som kan antas ha tillförts för att behandla det sjukliga tillstånd som konstaterats.

KAPITEL VII

HYGIEN VID SLAKT, STYCKNING OCH ANNAN HANTERING AV KÖTT

29. Slaktdjur som förts in i slaktlokalen skall slaktas omedelbart. Avblodning, avhudning eller borttagning av borst samt urtagning skall göras på sådant sätt att köttet inte riskerar att förorenas.

30. Avblodningen skall vara fullständig. Blod som är avsett som livsmedel skall samlas upp i absolut rena behållare. Det får inte röras om för hand utan endast med verktyg som uppfyller hygienkraven.

31. Alla slaktdjur utom svin skall omedelbart avhudas fullständigt, utan att det påverkar undantaget i kapitel VIII punkt 41 D a andra meningen. Om svinen inte avhudas, skall borsten tas bort omedelbart. Avborstningsmedel får användas för detta, under förutsättning att svinen sköljs noggrant efteråt med vatten av dricksvattenkvalitet.

    Avhudning av kalv-och fårskallar är inte nödvändig under förutsättning att dessa hanteras så att man undviker all förorening av färskt kött.

32. Urtagning skall utföras omedelbart och avslutas inom 45 minuter efter bedövning eller, när det gäller rituell slakt, en halvtimme efter avblodning. Lungor, hjärta, lever, njurar, mjälte och krös får antingen avlägsnas eller lämnas kvar i slaktkroppen vid sina naturliga fästen.

    Om de tas ur, skall de numreras eller märkas på annat sätt så att samhörigheten med en viss slaktkropp skall kunna fastställas. Detta gäller även huvud, tunga, mag-tarmkanal och andra delar av djuret som krävs för besiktning eller som kan krävas för att göra de kontroller som fastställs i direktiv 86/469/EEG. Dessa delar skall finnas i nära anslutning till slaktkroppen tills dess att besiktningen är avslutad. Under förutsättning att den inte visar några sjukliga tecken eller skador kan penis kasseras omedelbart. För alla djurslag gäller att njurarna skall avlägsnas från sina fettkapslar. När det gäller nötkreatur, svin och hästdjur skall även njurkapseln avlägsnas.

33. Redskap får inte lämnas kvar i köttet. Torkning av kött med trasor av tyg eller av annat material liksom uppblåsning med tryckluft är förbjudet. Uppblåsning av organ får dock tillåtas för rituella ändamål, men i dessa fall får det uppblåsta organet inte användas som livsmedel.

34. Slaktkroppar av hästdjur, svin som är äldre än fyra veckor och nötkreatur som är äldre än sex månader skall vid besiktingen vara kluvna i två kroppshalvor längs ryggraden. Om det är nödvändigt för besiktningen, får den officiella veterinären kräva att även andra skallar och andra slaktkroppar klyvs på längden.

    För att beakta de tekniska kraven eller de lokala konsumtionsvanorna ►C1 får dock den behöriga myndigheten tillåta att slaktkroppar av svin besiktigas utan att vara kluvna. ◄

35. Innan besiktningen är avslutad får obesiktigade slaktkroppar och ätliga organ inte kunna komma i kontakt med slaktkroppar och ätliga organ som redan är besiktigade. Det är vidare förbjudet att avlägsna något från slaktkroppen, stycka eller på annat sätt behandla slaktkroppen.

36. Anhållet kött eller kött som förklarats vara otjänligt som livsmedel, magar, tarmar och oätliga biprodukter får inte kunna komma i kontakt med kött som förklarats vara tjänligt som livsmedel och skall så snart som möjligt placeras i särskilda rum eller behållare så att det inte finns någon risk för förorening av annat färskt kött.

37. Om blod eller ätliga organ från flera olika djur samlas upp i samma behållare innan besiktningen efter slakt är avslutad, skall hela innehållet förklaras vara otjänligt som livsmedel om slaktkroppen av något av de aktuella djuren har förklarats vara otjänligt som livsmedel.

38. Hantering, putsning, vidare behandling och transport av kött, inklusive ätliga organ skall utföras på sådant sätt att alla hygienkrav uppfylls. Där sådant kött förpackas, skall villkoren i kapitel II punkt 14 d och villkoren i

▼M18

kapitel XI uppfyllas. Förpackat kött skall förvaras i lokaler som är avskilda från oskyddat färskt kött.

KAPITEL VIII

BESIKTNING EFTER SLAKT

39. Alla delar av djuret inklusive blod skall besiktigas omedelbart efter slakt så att man kan fastställa om köttet är tjänligt som livsmedel.

40. Besiktningen efter slakt skall omfatta följande:

a) Okulärbesiktning av det slaktade djuret med tillhörande organ.

b) Palpation av de organ som avses i punkt 41 och, om den officiella veterinären bedömer det nödvändigt, av livmodern.

c) Anskärning av vissa organ och lymfknutor och, beroende på de slutsatser den officiella veterinären har dragit, av livmodern. Om okulärbesiktningen eller palpationen av organ tyder på att djuret har skador som kan förorena slaktkroppar, utrustning, personal eller produktionslokaler, får dessa organ inte anskäras i slaktlokalen eller någon annan del av anläggningen, om detta skulle kunna förorena färskt kött.

d) Undersökning av avvikelser beträffande konsistens, färg, lukt och vid behov smak.

e) Vid behov laboratorieundersökning, framför allt beträffande de ämnen som avses i artikel 5.1 j och 5.1 k.

41. Den officiella veterinären skall gå till väga på följande sätt:

A. **Nötkreatur äldre än sex veckor**

a) Okulärbesiktning av skalle och strupe. Mandibular-, retropharyngeal- och parotideallymfknutorna (*lnn. mandibulares, retropharyngiales* och *parotidei*) skall anskäras och undersökas. Den yttre tuggmuskulaturen, i vilken två snitt skall göras parallellt med underkäken, och den inre tuggmuskulaturen, som skall anskäras med ett snitt, skall undersökas.

Tungan skall okulärbesiktas och palperas efter lossning för att göra det möjligt att utföra en okulärbesiktning av munhåla och svalg. Tonsillerna skall avlägsnas.

b) Besiktning av luftstrupe; okulärbesiktning och palpation av lungor och foderstrupe; bronkial- och mediastinallymfknutor (*lnn. bifurcationes, eparteriales* och *mediastinales*) skall anskäras och undersökas. Luftstrupen och bronkernas huvudgrenar skall öppnas med längssnitt och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel. Dessa snitt är inte nödvändiga om lungorna inte skall användas som livsmedel.

c) Okulärbesiktning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtkamrarna skall öppnas med längsgående snitt varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskäres.

d) Okulärbesiktning av mellangärde.

e) Okulärbesiktning och palpation av lever och portallymfknutor (*lnn. portales*); snitt vid porta hepatis och vid basen av lobus caudatus för att granska gallgångarna; kontroll och palpation av portallymfknutor.

f) Okulärbesiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (*lnn. gastrici, mesenterici, craniales* och *caudales*); palpation av mag-och kröslymfknutor och vid behov anskärning av dessa lymfknutor.

g) Okulärbesiktning och vid behov palpation av mjälte.

h) Okulärbesiktning av njurar och vid behov anskärning av njurar och njurlymfknutor (*lnn. renales*).

i) Okulärbesiktning av bröst- och bukhinna.

j) Okulärbesiktning av könsorgan.

k) Okulärbesiktning och vid behov palpation och anskärning av juver med lymfknutor (*lnn. supramammarii*). Hos kor skall vardera halvan av juvret öppnas med ett långt djupt snitt ända ned till mjölkcisternerna (*sinus lactiferes*) och juvrets lymfknutor skall anskäras, utom när juvret inte skall användas som livsmedel.

▼M18

B. **Nötkreatur som är yngre än sex veckor**

a) Okulärbesiktning av skalle och strupe. Retropharyngeallymfknutorna (*lnn. retropharyngiales*) skall anskäras och undersökas. Munhålan och svalget skall undersökas och tungan palperas. Tonsillerna skall avlägsnas.

b) Okulärbesiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe; palpation av lungor; bronkial-och mediastinallymfknutorna (*lnn. bifurcationes, eparteriales* och *mediastinales*) skall anskäras och undersökas.

Luftstrupen och bronkernas huvudgrenar skall öppnas med ett längssnitt och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel. Dessa snitt är inte nödvändiga om lungorna inte skall användas som livsmedel.

c) Okulärbesiktning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtkamrarna skall öppnas med längsgående snitt varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskäres.

d) Okulärbesiktning av mellangärde.

e) Okulärbesiktning av lever och portallymfknutor (*lnn. portales*); palpation och vid behov anskärning av dessa lymfknutor.

f) Okulärbesiktning av mag-tarmkanal, krös och mag-och kröslymfknutor (*lnn. gastrici, mesenterici, craniales* och *caudales*); palpation av mag-och kröslymfknutor och vid behov anskärning av dessa lymfknutor.

g) Okulärbesiktning och vid behov palpation av mjälte.

h) Okulärbesiktning av njurar; vid behov anskärning av njurar och njurlymfknutor (*lnn. renales*).

i) Okulärbesiktning av bröst- och bukhinna.

j) Okulärbesiktning och palpation av navelregion och leder. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas. Ledvätskan skall undersökas.

C. **Svin**

a) Okulärbesiktning av skalle och strupe; käklymfknutorna (*lnn. mandibulares*) skall undersökas och anskäras. Munhålan, svalget och tungan skall okulärbesiktigas. Tonsillerna skall avlägsnas.

b) Okulärbesiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe; palpation av lungor och bronkial-och mediastinallymfknutor (*lnn. bifurcationes, eparteriales* och *mediastinales*). Luftstrupen och bronkernas huvudgrenar skall öppnas med ett längssnitt och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel. Dessa snitt är dock inte nödvändiga om lungorna inte skall användas som livsmedel.

c) Okulärbesiktning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtkamrarna skall öppnas med ett längsgående snitt varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskäres.

d) Okulärbesiktning av mellangärde.

e) Okulärbesiktning och palpation av lever och portallymfknutor (*lnn. portales*); palpation av lever med lymfknutor.

f) Okulärbesiktning av mag-tarmkanal, krös, och mag- och kröslymfknutor (*gastrici, mesenterici, craniales* och *caudales*); palpation av mag- och kröslymfknutor och vid behov anskärning av dessa lymfknutor.

g) Okulärbesiktning och vid behov palpation av mjälte.

h) Okulärbesiktning av njurar och vid behov anskärning av njurar och njurlymfknutor (*lnn. renales*).

i) Okulärbesiktning av bröst- och bukhinna.

j) Okulärbesiktning av könsorgan.

k) Okulärbesiktning av juver med lymfknutor (*lnn. supramammarii*), anskärning av juverlymfknutorna hos suggor.

l) Okulärbesiktning och palpation av navelregion och leder hos unga djur. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas.

D. **Får och get**

a) Okulärbesiktning av skalle efter avhudning och i tveksamma fall undersökning av strupe, munhåla, tunga samt retropharyngeal- och

▼M18

parotideallymfknutor. Utan att det påverkar djurhälsokraven är dessa undersökningar inte nödvändiga om den behöriga myndigheten kan garantera att huvudet inklusive tungan och hjärnan inte kommer att användas som livsmedel.

b) Okulärbesiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe; palpation av lungor och bronkial- och mediastinallymfknutor (*lnn. bifurcationes, eparteriales* och *mediastinales*). I tveksamma fall skall dessa organ och lymfknutor anskäras och undersökas.

c) Okulärbesiktning av hjärtsäck och hjärta. I tveksamma fall skall hjärtat anskäras och undersökas.

d) Okulärbesiktning av mellangärde.

e) Okulärbesiktning av lever och portallymfknutor (*lnn. portales*); palpation av lever med lymfknutor; anskärning av leverns yta mot löpmagen för att undersöka gallgångarna.

f) Okulärbesiktning av mag-tarmkanal, krös och mag- och kröslymfknutor (*lnn. gastrici, mesenterici, craniales* och *caudales*).

g) Okulärbesiktning och vid behov palpation av mjälte.

h) Okulärbesiktning av njurar; vid behov anskärning av njurar och njurlymfknutor (*lnn. renales*).

i) Okulärbesiktning av bröst- och bukhinna.

j) Okulärbesiktning av könsorgan.

k) Okulärbesiktning av juver med lymfknutor.

l) Okulärbesiktning och palpation av navelregion och leder hos unga djur. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas.

E. **Tama hästdjur**

a) Okulärbesiktning av skalle och, efter att tungan frigjorts, av svalg. Mandibular-, retropharyngeal- och parotideallymfknutorna (*Lnn. mandibulares, retropharyngiales*, och *parotidei*) skall palperas och vid behov anskäras. Tungan skall okulärbesiktas och palperas efter lossning av tungan för att göra det möjligt att utföra en noggrann undersökning av munhåla och svalg. Tonsillerna skall avlägsnas.

b) Okulärbesiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe; palpation av lungor; bronkial- och mediastinallymfknutor (*lnn. bifurcationes, eparteriales* och *mediastinales*) skall palperas och vid behov anskäras. Luftstrupen och bronkernas huvudgrenar skall öppnas med ett längssnitt och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel. Dessa snitt är dock inte nödvändiga om lungorna inte skall användas som livsmedel.

c) Okulärbesiktning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtkamrarna skall öppnas med ett längsgående snitt varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskäres.

d) Okulärbesiktning av mellangärde.

e) Okulärbesiktning av lever och lever- och portallymfknutor (*lnn. portales*); palpation av lever med lymfknutor; vid behov anskärning av lever och lever- och portallymfknutor.

f) Okulärbesiktning av mag-tarmkanal, krös och mag- och kröslymfknutor (*lnn. gastrici, mesenterici, craniales* och *caudales*); vid behov anskärning av mag- och kröslymfknutor.

g) Okulärbesiktning och vid behov palpation av mjälte.

h) Okulärbesiktning av njurar; palpation av njurar och anskärning vid behov av njurar och njurlymfknutor (*lnn. renales*).

i) Okulärbesiktning av bröst- och bukhinna.

j) Okulärbesiktning av könsorgan hos hingstar och ston.

k) Okulärbesiktning av juver med lymfknutor (*supramammarii*) och vid behov anskärning av juverlymfknutor.

l) Okulärbesiktning och palpation av navelregion och leder hos unga djur. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas.

m) Alla gråa och vita hästar skall undersökas avseende melanos och melanomatos i bogmuskler och boglymfknutor (*lnn. lymphonodi subrhomboidei*) under skulderbladsbrosket genom att ena bogen lossas. Njurarna skall friläggas och undersökas efter klyvning.

▼M18

F. **I tveksamma fall får den officiella veterinären utföra ytterligare snitt och undersökningar av de delar av de slaktade djuren som behövs för att kunna fatta ett definitivt beslut.**

Om den officiella veterinären finner att man klart har brutit mot de hygienregler som fastställs i detta kapitel eller att man har försvårat tillfredsställande hygienkontroll, skall han ha befogenhet att vidta åtgärder beträffande användningen av utrustningen eller lokalerna, åtgärder av alla slag som behövs, inklusive åtgärder att minska slakthastigheten eller att avbryta slakten.

G. **Om anskärning av ovan nämnda lymfknutor är obligatorisk skall det systematiskt göras flera snitt i dem och även göras en okulärbesiktning.**

42. A. Dessutom skall den officiella veterinären systematiskt utföra följande:

1. En undersökning med avseende på förekomst av dynt hos svin. Undersökningen skall innefatta en undersökning av de direkt synliga muskelytorna, framför allt i lårmusklerna, diafragmapelarna, interkostalmusklerna, hjärtat, tungan, strupen och vid behov bukväggen och psoasmuskulaturen som frilagts från sin fettvävnad.

2. En undersökning med avseende på rots hos hästdjur genom noggrann undersökning av slemhinnor från luftstrupen, struphuvudet, näshålorna, bihålorna och deras förgreningar sedan huvudet kluvits på mitten och nässkiljeväggen skurits bort.

3. En undersökning med avseende på förekomst av trikiner i tvärstrimmig skelettmuskulatur på färskt kött från svin och hästar.

Denna undersökning skall utföras i enlighet med beprövade metoder som är vetenskapligt erkända, framför allt metoder som finns angivna i gemenskapens direktiv eller i andra internationella standarder.

Resultaten skall bedömas med en referensmetod som fastställs i enlighet med förfarandet i artikel 16 i detta direktiv och efter det att Vetenskapliga veterinärkommittén har avgett sitt yttrande. Metoden skall vara minst lika tillförlitlig som den metod för trikinundersökning som avses i punkt 1 i bilaga 1 till direktiv 77/96/EEG.

Kommissionen skall offentliggöra referensmetoden i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

B. Resultaten av besiktningarna före och efter slakt skall journalföras av den officiella veterinären. Om man konstaterat sådana sjukdomar som avses i artikel 6 och som kan överföras till människor, skall de behöriga veterinära myndigheter som ansvarar för kontroll av den besättning från vilken djuren härstammar samt den person som är ansvarig för den berörda besättningen underrättas om detta.

KAPITEL IX

KRAV PÅ KÖTT SOM ÄR AVSETT FÖR STYCKNING

43. Styckning i mindre delar än de som avses i artikel 3.1 A, urbening eller skivning av ätliga organ av nötkreatur tillåts endast på godkända styckningsanläggningar.

44. Anläggningens produktionschef, ägare eller dennes företrädare skall underlätta arbetet med övervakning av anläggningen, framför allt all hantering som anses nödvändig, och han skall ställa all nödvändig utrustning till kontrollorganets förfogande. Framför allt skall han kunna informera den officiella veterinär som är ansvarig för kontrollen om varifrån det kött som förs in på hans anläggning kommer.

45. Utan att det påverkar tillämpningen av kapitel V punkt 19 andra stycket får kött som inte uppfyller kraven i artikel 3.1 B b i detta direktiv inte föras till godkända styckningsanläggningar med mindre än att det placeras i speciella förvaringsutrymmen. Det skall styckas avskilt i tid eller rum från kött som uppfyller dessa krav. Den officiella veterinären skall alltid ha tillgång till alla förvarings- och produktionslokaler för att kunna förvissa sig om att föregående bestämmelser strikt följs.

46. a) Färskt kött skall inte föras in i de lokaler som avses i kapitel III punkt 15 b i större mängd än vad som behövs. Så snart det är styckat och eventuellt förpackat skall köttet flyttas till ett lämpligt kylrum enligt kapitel III punkt 15 a.

▼**M18**

b) Kött som förs in i styckningslokalerna skall kontrolleras och vid behov putsas. Arbetsplatsen för detta skall utrustas med nödvändig utrustning och tillfredsställande belysning.

c) Vid styckning, urbening, emballering och paketering skall köttets kärntemperatur hållas konstant vid + 7ºC eller lägre. Under styckning får temperaturen i styckningslokalen inte överskrida + 12 ºC. Vid skivning, emballering och paketering skall kärntemperaturen i lever hållas konstant vid + 3ºC eller lägre.

Vid styckning, urbening, skivning, tärning, emballering och paketering skall temperaturen i lever, njurar och skallkött hållas konstant vid + 3ºC eller lägre.

d) Trots bestämmelserna i styckena a och c får kött styckas när det är varmt. I sådant fall skall köttet föras direkt från slaktlokalen till styckningslokalen. Dessutom skall slakt- och styckningslokalerna vara belägna i samma grupp av byggnader och så nära varandra att köttet kan föras över direkt och styckningen skall utföras omedelbart efter överföringen. Så snart köttet är styckat och eventuellt förpackat, skall det överföras till ett lämpligt kylrum.

e) Styckningen skall utföras så att man undviker all förorening av köttet. Bensplitter och blodklumpar skall tas bort. Kött från styckningen som inte är avsett som livsmedel skall samlas upp i sådana anordningar, behållare eller lokaler som avses i punkt 4 d när det är styckat.

KAPITEL X

HYGIENKONTROLL AV STYCKAT OCH LAGRAT KÖTT

47. Godkända styckningsanläggningar och godkända kyl- och fryslager skall kontrolleras av en officiell veterinär.

48. Veterinärens övervakning skall innefatta följande uppgifter:

— Övervakning av färskt kött som kommer in på anläggningen och som lämnar den.

— Hygienkontroll av färskt kött som finns på de anläggningar som avses i punkt 47.

— Hygienkontroll av färskt kött före styckning och när det lämnar de anläggningar som avses i punkt 47.

— Övervakning av hygienen beträffande de lokaler, anordningar och verktyg som avses i kapitel V och av personalens personliga hygien inklusive klädsel.

— All övrig övervakning som den officiella veterinären anser nödvändig för att säkerställa att detta direktiv följs.

KAPITEL XI

KONTROLLMÄRKNING

49. Kontrollmärkningen skall utföras under den officiella veterinärens ansvar. För detta ändamål skall han ansvara

a) för utrustning som är avsedd för kontrollmärkning av kött och som han endast får överlämna till assistenterna när märkning skall utföras och för den tidsperiod som behövs för detta,

b) för etiketter och emballeringsmaterial som är märkta enligt detta kapitel. Etiketter och emballeringsmaterial skall överlämnas till assistenterna när de skall användas och i det antal som behövs.

50. Kontrollstämpeln skall

a) antingen vara oval och minst 6,5 cm bred och 4,5 cm hög och innehålla följande uppgifter med fullt läsliga bokstäver:

— I övre delen avsändarlandets initialer med versaler (dvs. en av följande):

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

följda av anläggningens godkännandenummer.

— I nedre delen en av följande förkortningar: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►**A3** eller ETY ◄.

b) eller vara oval och minst 6,5 cm bred och 4,5 cm hög och innehålla följande uppgifter med fullt läsliga bokstäver:

— I övre delen namnet på avsändarlandet med versaler.

— I mitten anläggningens godkännandenummer.

▼M18

— I nedre delen en av följande förkortningar: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A3 eller ETY ◄.

Bokstäverna skall vara minst 0,8 cm höga och siffrorna minst 1 cm höga.

Kontrollstämpeln kan dessutom innehålla uppgift om den officiella veterinär som utfört hygienkontrollen av köttet.

51. Slaktkropparna skall märkas med färg- eller brännstämpel i enlighet med punkt 50 på följande sätt:

— De som väger mer än 65 kg skall märkas på varje kroppshalva på åtminstone följande ställen: utsidan av låret, länden, ryggen, bröstet och bogen.

— Övriga slaktkroppar skall märkas på åtminstone fyra ställen, på bogen och på utsidan av låret.

52. Lever av nöt, svin och hästdjur skall märkas med brännstämpel i enlighet med punkt 50.

Alla andra ätliga organ skall märkas med färg- eller brännstämpel i enlighet med punkt 50 om de inte är emballerade eller förpackade och märkta i enlighet med punkterna 55 och 56.

53. Styckningsdelar som producerats vid styckningsanläggningar från offentligt kontrollmärkta slaktkroppar skall märkas med färg- eller brännstämpel i enlighet med punkt 50 om de inte är emballerade eller förpackade. Revben skall kontrollmärkas på ett sätt som gör det möjligt att identifiera ursprungsslakteriet.

54. Förpackningarna skall alltid kontrollmärkas i enlighet med punkt 55.

55. Förpackat styckat kött och förpackade ätliga organ som avses i punkt 52 andra stycket och punkt 53, inklusive skivad lever av nötkreatur, skall vara kontrollstämplade i enlighet med punkt 50. Stämpeln skall ha styckningsanläggningens godkännandenummer istället för slakteriets godkännandenummer. Stämpeln skall anbringas på en etikett på förpackningen eller tryckas på förpackningen på sådant sätt att den förstörs när förpackningen öppnas. Etiketten skall även ha ett serienummer. När styckat kött eller ätliga organ emballerats i enlighet med kapitel XII punkt 62, får dock den etikett som avses ovan anbringas på emballaget. När det gäller ätliga organ som förpackas på ett slakteri, skall slakteriets godkännandenummer finnas i kontrollmärket.

56. Utöver kraven om att färskt kött avsett för direkt försäljning till konsumenten skall emballeras i odelbara portionsförpackningar enligt punkt 55 skall också en avbild av det kontrollmärke, som fastställs i punkt 50 a vara tryckt på emballaget eller på en etikett på emballaget. Stämpeln skall innefatta styckningsanläggningens godkännandenummer. De krav på mått som anges i punkt 50 behöver inte tillämpas för den stämpel som krävs enligt denna punkt. I det fall ätliga organ har emballerats i ett slakthus skall dock det nummer som innefattas i stämpeln vara det berörda slakthusets godkännandenummer.

57. Kött från hästdjur samt förpackningar med sådant skall ha ett speciellt kontrollmärke som skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 16 i detta direktiv.

58. De färger som får användas vid kontrollstämpling skall vara tillåtna i enlighet med rådets direktiv om tillnärmning av medlemsstaternas regler om färgämnen som är tillåtna i livsmedel ([1]).

KAPITEL XII

INSLAGNING OCH EMBALLERING AV FÄRSKT KÖTT

59. a) Emballaget (t.ex. förpackningslådor, pappkartonger) skall uppfylla alla hygienkrav och framför allt

— får de inte förändra köttets organoleptiska egenskaper,

— får de inte till köttet kunna överföra ämnen som är skadliga för människors hälsa,

— skall de vara tillräckligt starka för att säkerställa att köttet skyddas effektivt under transport och annan hantering.

([1]) EGT nr L 115, 11.11.1962, s. 2645/62. Direktiv senast ändrat genom direktiv 85/7/EEG (EGT nr L 2, 3.1.1985, s. 22).

▼M18

b) Emballaget får inte återanvändas för kött, såvida det inte är gjort av korrosionsbeständigt material som är lätt att rengöra och det dessförinnan har rengjorts och desinfekterats.

60. När färskt styckat kött eller ätliga organ slås in, skall detta moment utföras omedelbart efter styckning och i enlighet med hygienbestämmelserna.

Med undantag av styckningsdelar av späck och sidfläsk skall styckat kött och ätliga organ alltid vara inslagna, om de inte är upphängda under transporten.

Sådan innerförpackning skall vara genomskinlig och färglös, och den skall även uppfylla villkoren i punkt 59 a första och andra strecksatserna. Den får inte återanvändas för att slå in kött. ►M19 Detta krav får frångås i fråga om fryst kött som är avsett att användas utan ytterligare beredning som råvara för de produkter som avses i direktiv 77/99/EEG eller direktiv 88/657/EEG. ◄

Skivad lever av nöt skall slås in en och en. En förpackning får innehålla endast ett komplett skivat organ i dess ursprungliga form.

61. Inslaget kött skall emballeras.

62. Om innerförpackningen uppfyller alla skyddskrav som ställs på ytterförpackningar, behöver det dock inte vara genomskinligt och färglöst, och man behöver inte placera det i en ytterbehållare, förutsatt att de övriga villkoren i punkt 59 är uppfyllda.

63. Styckning, urbening, inslagning och emballering får äga rum i samma lokal under följande förutsättningar:

a) Lokalen skall vara tillräckligt stor och utformad så att det säkerställs att hanteringen sker hygieniskt.

b) Förpackningsmaterial och emballage skall inneslutas i ett förseglat skyddshölje omedelbart efter tillverkning. Detta hölje skall skyddas från skada under transport till anläggningen och förvaras under hygieniska förhållanden i en särskild lokal på anläggningen.

c) Lokaler för förvaring av förpackningsmaterial skall vara fria från damm och skadedjur och får inte ha någon luftförbindelse med lokaler som innehåller ämnen som skulle kunna förorena det färska köttet. Emballage får inte förvaras på golvet.

d) Kartongerna skall resas under hygieniska förhållanden innan de förs in i lokalen.

e) Kartongerna skall föras in i lokalen på ett hygieniskt sätt och användas omgående. De får inte hanteras av personal som hanterar färskt kött.

f) Omedelbart efter emballering skall köttet placeras i lagerlokalen.

64. De förpackningar som avses i detta kapitel får endast innehålla styckat kött från ett och samma djurslag.

KAPITEL XIII

SUNDHETSINTYG

65. Originalet till det sundhetsintyg som skall åtfölja köttet under transport till destinationsorten skall utfärdas av en officiell veterinär vid lastningen.

Intyget skall till form och innehåll överensstämma med förebilden i bilaga 4 och upprättas åtminstone på det eller de officiella språk som talas på destinationsorten. Det skall bestå av ett enda pappersark.

KAPITEL XIV

LAGRING

66. Färskt kött skall kylas ned omedelbart efter besiktning efter slakt och hålla en konstant kärntemperatur på högst + 7ºC i slaktkroppar och styckningsdelar och + 3ºC i ätliga organ.

Av tekniska skäl får undantag från denna bestämmelse med avseende på köttets mognadslagring medges av den behöriga myndigheten från fall till fall för transport av kött till styckningsanläggningar eller slaktbutiker i slakteriets omedelbara närhet, förutsatt att transporten tar högst en timme.

Färskt kött som skall frysas skall komma direkt från ett godkänt slakteri eller en godkänd styckningsanläggning.

Infrysning av färskt kött får endast utföras i lokaler på den anläggning där köttet har producerats eller styckats eller i ett godkänt kyl- och fryslager med hjälp av lämplig utrustning.

▼M18

De styckningsdelar som avses i artikel 3.1 A i detta direktiv och de styckningsdetaljer som avses i kapitel XI punkt 53 i denna bilaga samt ätliga organ skall, när de är avsedda för infrysning, frysas in omedelbart, om inte mognadslagring krävs av djurhälsoskäl. I det senare fallet skall de frysas in omedelbart efter mognadslagringen.

Hela slaktkroppar, halva slaktkroppar, halva slaktkroppar som styckats i högst tre grossistdelar samt kvartsparter avsedda för infrysning skall frysas in omgående efter temperaturutjämning.

Styckat kött som är avsett för infrysning skall frysas in omgående efter styckning.

Fryst kött skall nå en kärntemperatur på −12 ºC eller lägre och får därefter inte förvaras vid högre temperatur. Färskt fryst kött skall märkas med infrysningsmånad och år.

67. Inga andra produkter som kan påverka köttets hygien eller förorena det får förvaras i de lokaler som avses i kapitel IV punkterna 16 och 17, om inte köttet är förpackat och förvaras åtskilt.

68. Temperaturen i de förvaringslokaler som avses i kapitel IV punkterna 16 och 17 skall registreras.

KAPITEL XV

TRANSPORT

69. Färskt kött skall transporteras med transportmedel som kan tillslutas hermetiskt eller, när det gäller kött som importerats i enlighet med direktiv 90/675/EEG eller färskt kött som transiteras genom ett tredje lands territorium, i plomberade transportmedel. Transportmedlen skall vara utformade och utrustade på sådant sätt att de temperaturer som anges i kapitel XIV kan hållas under hela transporten.

Trots första stycket får hela slaktkroppar, halva slaktkroppar, halva slaktkroppar som styckats i högst tre grossistdelar samt kvartsparter transporteras vid temperaturer som är högre än de som avses i kapitel XIV under förutsättning att de villkor som skall fastställas efter samråd med Veterinärkommittén i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 16 i detta direktiv är uppfyllda.

70. Transportmedel som är avsedda för transport av sådant kött skall uppfylla följande krav:

a) Deras innerytor och alla andra delar som kan komma i kontakt med köttet skall vara av korrosionsbeständigt material som inte kan påverka köttets organoleptiska egenskaper eller göra köttet skadligt för människors hälsa. Dessa ytor skall vara släta och lätta att rengöra och desinfektera.

b) De skall ha effektiva anordningar för att skydda köttet mot insekter och damm, och de skall vara vattentäta.

c) För att transportera hela slaktkroppar, halva slaktkroppar, halva slaktkroppar som är styckade i högst tre grossistdelar, kvartsparter och oförpackat styckat kött, skall de vara försedda med korrosionsbeständiga anordningar för upphängning av köttet på sådan höjd att köttet inte kommer i kontakt med golvet. Denna bestämmelse gäller inte fryst kött som är hygieniskt förpackat. Vid flygtransport krävs dock inga anordningar för att hänga upp köttet, under förutsättning att det finns lämpliga korrosionsbeständiga anordningar för hygienisk lastning, förvaring under transporten och lossning av köttet.

71. Transportmedel avsedda för transport av kött får inte i något fall användas för transport av levande djur eller produkter som kan påverka eller förorena köttet.

72. Inga andra produkter som kan påverka köttets hygien eller förorena det får transporteras på samma gång som köttet i samma transportmedel, om inte lämpliga försiktighetsåtgärder har vidtagits. Förpackat kött får inte transporteras på samma transportmedel som opaketerat kött såvida det inte finns en lämplig fysisk avskiljning som skyddar opaketerat kött från förpackat kött. Dessutom får magar inte transporteras tillsammans med färskt kött, såvida de inte är skållade eller rengjorda och inte heller skallar och fötter, såvida de inte är avhudade eller skållade och avhårade.

73. Färskt kött får inte transporteras i ett fordon eller i en behållare som inte har rengjorts och desinfekterats.

74. Hela slaktkroppar, halva slaktkroppar och kvartsparter, halva slaktkroppar som är styckade i högst tre grossistdelar med undantag av fryst kött som

▼**M18**

är paketerat i enlighet med hygienkraven, skall hänga under transporten utom vid flygtransport i enlighet med punkt 70 c.

Övriga styckningsdelar och ätliga organ skall hänga eller placeras på ställningar, såvida de inte är förpackade eller ligger i korrosionsbeständiga behållare. Dessa ställningar, förpackningar eller behållare skall uppfylla hygienkraven och, framför allt i fråga om förpackningar, bestämmelserna i detta direktiv. Inälvor skall alltid transporteras i starka vatten- och fettäta förpackningar som endast får återanvändas efter rengöring och desinfektion.

75. Den officiella veterinären skall före leverans säkerställa att transportfordonen och lastningsförhållandena uppfyller hygienkraven i detta kapitel.

▼M18

BILAGA 2

KAPITEL I

ALLMÄNNA BESTÄMMELSER FÖR GODKÄNNANDE AV ANLÄGGNINGAR SOM BEDRIVER SMÅSKALIG VERKSAMHET

Anläggningar som bedriver småskalig verksamhet skall uppfylla följande minimikrav:

1. I lokaler där färskt kött produceras och hanteras skall följande finnas:

   a) Vattentäta golv som är lätta att rengöra och desinfektera, som inte ruttnar och som är lagda på sådant sätt att vattnet lätt rinner undan. Vattnet skall ledas mot golvbrunnar med galler och vattenlås för att förhindra uppkomst av dålig lukt.

   b) Släta, tåliga och vattentäta väggar med en ljus, tvättbar yta upp till en höjd av minst två meter och minst tre meter i slaktlokaler.

      Om trävägggar förekommer i de lokaler som avses i kapitel III punkt 16 i bilaga 1 utgör detta dock ingen grund för att återkalla ett godkännande, under förutsättning att lokalerna är byggda före den 1 juli 1991.

   c) Dörrar i lätt tvättbart, luktfritt material som inte kan ruttna.

      Om kött lagras på anläggningen, skall den ha lagerlokaler som uppfyller föregående krav.

   d) Isolering som inte ruttnar eller avger lukt.

   e) Tillfredsställande ventilation och vid behov god avledning av ånga.

   f) Tillfredsställande dagsljus eller artificiellt ljus med god färgåtergivningsförmåga.

2. a) Så nära arbetsplatserna som möjligt skall de ha tillräckligt många anordningar för att tvätta och desinfektera händerna och för att rengöra verktyg med varmt vatten. För handtvätt skall dessa anordningar ha rinnande varmt och kallt vatten eller vatten som är förblandat till lämplig temperatur, rengörings- och desinfektionsmedel samt hygieniska anordningar för att torka händerna.

   b) De skall ha anordningar på platsen eller i angränsande lokal för att desinfektera verktyg med vatten som är minst 82 ºC.

3. De skall ha lämpliga skyddsanordningar mot skadedjur såsom insekter och gnagare.

4. a) De skall ha redskap och arbetsutrustning såsom styckningsbord, bord med avtagbara styckningsytor, behållare, transportband och sågar av korrosionsbeständigt material som inte kan förorena köttet och som är lätta att rengöra och desinfektera. Trä får inte användas.

   b) De skall ha korrosionsbeständiga anordningar och utrustning som uppfyller hygienkraven för

      — kötthantering,

      — förvaring av köttbehållare på sådant sätt att varken köttet eller behållarna kommer i direkt kontakt med golvet eller väggarna.

   c) De skall ha särskilda vattentäta korrosionsbeständiga behållare för förvaring av kött som inte är avsett som livsmedel försedda med lock och låsanordningar så att obehöriga inte kan avlägsna något från dem. Sådant kött skall avlägsnas eller förstöras efter varje arbetsdag.

5. De skall ha kylutrustning för att hålla köttets kärntemperatur vid de nivåer som krävs i detta direktiv. Denna utrustning skall innefatta ett avledningssystem för kondensvatten anslutet till avloppsledningar och som inte medför någon risk för förorening av kött.

6. De skall ha tillgång till vatten under tryck endast av dricksvattenkvalitet enligt direktiv 80/778/EEG. Annat vatten får dock tillåtas i undantagsfall för framställning av ånga, brandbekämpning och kylning av kylutrustning under förutsättning att vattnet i de ledningar som installerats för detta ändamål inte kan användas till annat och inte utgör någon risk för att det färska köttet förorenas. Ledningar för sådant vatten skall tydligt skilja sig från de som används för vatten av dricksvattenkvalitet.

7. De skall ha tillfredsställande tillgång till varmt vatten av dricksvattenkvalitet enligt direktiv 80/778/EEG.

8. De skall ha hygieniskt avloppssystem för avloppsvatten.

9. De skall ha minst ett tvättställ och vattentoaletter. De senare får inte ha dörrar som öppnas direkt ut mot produktionslokalerna. Tvättstället skall ha rinnande varmt och kallt vatten eller vatten som är förblandat till lämplig

▼M18

temperatur, rengörings- och desinfektionsmedel för händer och hygieniska anordningar för att torka av händerna. Tvättställ skall finnas intill toaletterna.

KAPITEL II

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR GODKÄNNANDE AV SLAKTERIER SOM BEDRIVER SMÅSKALIG VERKSAMHET

10. Utöver de allmänna kraven skall slakterier som bedriver småskalig verksamhet uppfylla följande minimikrav:

    a) Tillräckligt stort slaktdjursstall för djur som övernattar inom slakteriområdet.

    b) En slaktlokal och andra lokaler som är så stora att de arbetsmoment som utförs vid slakten kan utföras på ett tillfredsställande sätt ur hygienisk synpunkt.

    c) En klart avskild plats i slaktlokalen för bedövning och avblodning.

    d) I slaktlokalen tvättbara väggar upp till en höjd på minst tre meter eller upp till taket. Under slakt skall ångan ledas ut på ett tillfredsställande sätt.

    e) Sådan utrustning att man efter bedövning kan slakta upp djuret hängande så långt som möjligt. Det upphängda djuret får under inga omständigheter komma i kontakt med golvet under slakten.

    f) Ett kylrum med tillräcklig kapacitet i förhållande till djurslag och storlek på slaktade djur, alltid med en särskild låsbar del av en viss minsta storlek som är reserverad för observation av de slaktkroppar som man utför analyser på.

    Undantag från detta krav får medges av den behöriga myndigheten från fall till fall, när kött levereras omedelbart från sådana slakterier till styckningsanläggningar eller slakteributiker i slakteriets omedelbara närhet, förutsatt att transporten tar högst en timme.

11. I slaktlokalen är det förbjudet att tömma eller rengöra magar och tarmar eller att förvara hudar, horn, klövar, hovar och svinborst.

12. Om dynga inte kan föras bort från slakteriområdet varje dag, skall den förvaras på en klart avskild plats.

13. Djur som förs in i slaktlokalerna skall omedelbart bedövas och slaktas.

14. Sjuka djur eller djur som misstänks vara sjuka får inte slaktas på den berörda anläggningen, såvida inte den behöriga myndigheten gett tillstånd till det.

    Om tillstånd beviljas, skall slakten utföras under kontroll av den behöriga myndigheten. Åtgärder skall vidtas för att undvika förorening. Lokalerna skall rengöras och desinfekteras särskilt noga under offentlig kontroll innan de används igen.

▼**M18**

BILAGA 3

ASSISTENTERNAS YRKESKVALIFIKATIONER

1. Endast sökande som kan visa att de genomgått en teoretisk kurs, inklusive laboratorieövningar, som är godkänd av de behöriga myndigheterna i medlemsstaterna i de ämnen som avses i punkt 3 a i denna bilaga under minst 400 timmar och som har haft praktiska övningar under ledning av en officiell veterinär under minst 200 timmar, kvalificerar för det prov som avses i artikel 9, fjärde stycket i detta direktiv. De praktiska övningarna skall äga rum på slakterier, styckningsanläggningar, kyl- och fryslager och inspektionsplatser där färskt kött inspekteras.

2. Assistenter som uppfyller kraven i bilaga 2 i direktiv 71/118/EEG får dock gå en praktisk kurs där den teoretiska delen är reducerad till 200 timmar.

3. Det prov som avses i artikel 9, fjärde stycket i detta direktiv skall bestå av en teoretisk och en praktisk del och skall omfatta följande ämnen:

   a) Den teoretiska delen omfattar

      — grundläggande kunskaper i anatomi och fysiologi hos slaktade djur,
      — grundläggande kunskaper i patologi hos slaktade djur,
      — grundläggande kunskaper i patologisk anatomi hos slaktade djur,
      — grundläggande kunskaper i hygien, framför allt i industri-, slakt-, styckning- och lagringshygien samt arbetshygien,
      — kunskaper om metoder för och förfarande vid slakt, besiktning, beredning, inslagning, emballering och transport av färskt kött,
      — kunskaper om lagar och andra författningar om hur arbetet skall utföras,
      — provtagningsrutiner.

   b) Den praktiska delen omfattar

      — kontroll och bedömning av slaktade djur,
      — fastställande av djurslag genom undersökning av typiska delar av djur,
      — undersökning av ett antal delar av slaktade djur med förändringar och kommentarer till detta,
      — besiktning efter slakt på slakteri,
      — hygienkontroll,
      — provtagning.

▼M18

BILAGA 4

FÖREBILD

SUNDHETSINTYG

för färskt kött(1) som avses i artikel 3 A 1 f iii i direktiv 64/433/EEG

Nr(2): .....

Lastningsort: .....

Departement: .....

Myndighet: .....

Referens(2): .....

I. Köttets identitet

Kött av: .....
(djurslag)

Typ av styckningsdelar: .....

Typ av förpackning: .....

Antal styckningsdelar eller förpackningar: .....

Månad och år när det frystes in: .....

Nettovikt: .....

II. Köttets ursprung

Adress och godkännandenummer för det eller de godkända slakterierna: .....

Adress och godkännandenummer för den eller de godkända styckningsanläggningarna: .....

Adress och godkännandenummer för det eller de godkända kyl- och fryslagren: .....

III. Köttets destination

Köttet skall skickas från .....
(lastningsort)
till .....
(destinationsland och -ort)

med följande transportmedel(3): .....

Leverantörens namn och adress: .....

Mottagarens namn och adress: .....

(1) Med färskt kött menas i enlighet med det direktiv som anges under rubrik IV i detta intyg alla delar som är tjänliga som livsmedel från nötkreatur, svin, får och get samt hästdjur och som inte har genomgått någon hållbarhetshöjande behandling. Kylt och fryst kött skall anses vara färskt kött.
(2) Frivillig uppgift.
(3) Ange registreringsnummer för järnvägsvagnar och lastbilar, flightnummer för flygplan och namn för båtar och vid behov nummer på containrar.

▼M18

IV. Sundhetsintyg

Undertecknad, som förordnats som officiell veterinär, intygar härmed att det kött som beskrivs ovan har producerats under de förhållanden som gäller för produktion och kontroll enligt direktiv 64/433/EEG

— i ett slakteri som är beläget i ett område eller en region som omfattas av restriktioner(1),

— och är avsett för en medlemsstat efter transitering genom ett tredje land(1),

►(1) — är avsett för Finland eller Sverige(1):

i) den kontroll som anges i artikel 5.3 a har genomförts(1),

ii) köttet är avsett för beredning(1),

iii) köttet kommer från en anläggning som omfattas av ett sådant program som anges i artikel 5.3 c(1).◄

Utfärdat i .....den .....

.....

(den officiella veterinärens namnteckning med namnförtydligande)

(1) Stryk det som inte är tillämpligt.

▼M18

BILAGA 5

FÖREBILD

SUNDHETSINTYG

för färskt kött avsett för leverans till en medlemsstat(1)

Nr(2): .....

Avsändarland: .....

Departement: .....

Myndighet: .....

Referens: .....
(frivillig uppgift)

I. Köttets identitet

Kött av: .....
(djurslag)

Typ av styckningsdelar: .....

Typ av förpackning: .....

Antal styckningsdelar eller förpackningar: .....

Månad och år när det frystes in: .....

Nettovikt: .....

II. Köttets ursprung

Adress och godkännandenummer för det eller de godkända slakterierna: .....

Adress och godkännandenummer för den eller de godkända styckningsanläggningarna: .....

Adress och godkännandenummer för det eller de godkända kyl- och fryslagren: .....

III. Köttets destination

Köttet skall skickas från .....
(lastningsort)
till .....
(destinationsland och -ort)

med följande transportmedel(3): .....

Leverantörens namn och adress: .....

Mottagarens namn och adress: .....

(1) Med färskt kött menas i enlighet med det direktiv som anges under rubrik IV i detta intyg alla delar som är tjänliga som livsmedel från nötkreatur, svin, får och get samt hästdjur och som inte har genomgått någon hållbarhetshöjande behandling. Kylt och fryst kött skall anses vara färskt kött.

(2) Frivillig uppgift.

(3) Ange registreringsnummer för järnvägsvagnar och lastbilar, flightnummer för flygplan och namn för båtar och vid behov nummer på containrar.

▼M18

IV. Sundhetsintyg

Undertecknad, som förordnats som officiell veterinär, intygar härmed att det kött som beskrivs ovan har producerats under de förhållanden som gäller vid produktion och kontroll enligt direktiv 64/433/EEG om hälsoproblem vid framställning och utsläppande på marknaden av färskt kött.

Utfärdat i ..... den .....

.....

(den officiella veterinärens namnteckning med namnförtydligande)