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

►**B**

RÅDETS DIREKTIV

av den 21 december 1976

om trikinkontroll *(trichinella spiralis)* vid import från tredje land av färskt kött av tamsvin

(77/96/EEG)

(EGT L 26, 31.1.1977, s. 67)

Ändrat genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**A1**	Anslutningsakten för Grekland	L 291	17	19.11.1979

▼B

RÅDETS DIREKTIV

av den 21 december 1976

om trikinkontroll *(trichinella spiralis)* vid import från tredje land av färskt kött av tamsvin

(77/96/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 72/462/EEG av den 12 december 1972 om hälsoproblem och problem som rör veterinärbesiktning vid import från tredje land av nötkreatur, svin och färskt kött [1], senast ändrat genom direktiv 75/379/EEG [2], och särskilt artikel 21 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag, och

med beaktande av följande:

Rådet har i artikel 21 i direktiv 72/462/EEG fastställt att det skall utarbetas en metod och föreskrivas regler för hur förekomst av trikiner i färskt griskött skall upptäckas.

Tillämpningen av direktiv 72/462/EEG kommer inte att få önskad effekt så länge som skillnader existerar mellan medlemsstaterna vad gäller de garantier som krävs för påvisande av trikiner vid import av färskt kött från tredje land. Det är därför nödvändigt att utarbeta ett gemensamt system på detta område.

För att skydda konsumenternas hälsa är det nödvändigt att färskt svinkött systematiskt undersöks med effektiva metoder så att det kött som innehåller trikiner kan avlägsnas.

När undersökningen utförs i det exporterande tredje landet, måste det ske i slakterier som uppfyller vissa krav och som har laboratorier med lämplig utrustning för analyser.

För att skilja det kött som har undersökts från det som inte har undersökts är det nödvändigt att förse det kött som har undersökts med negativt resultat med en särskild stämpel.

Det bör fastställas ett förfarande för nära och effektivt samarbete mellan kommissionen och medlemsstaterna i syfte att utvärdera om det är ändamålsenligt att tillåta anläggningar i tredje land att utföra denna undersökning eller att förarbeta det undersökta köttet. Det bör också finnas ett förfarande för att i takt med den tekniska utvecklingen och vunna erfarenheter anpassa de tekniska föreskrifterna särskilt vad gäller undersökningsmetoder, krav på laboratorier som genomför undersökningar, samt bestämmelser för stämpling av undersökt kött.

Medlemsstaterna bör tillåtas att medge införsel av färskt kött som inte har underkastats en trikinkontroll i det exporterande tredje landet, under förutsättning att detta kött, antingen i det exporterande tredje landet eller i den medlemsstat som köttet är avsett för, genomgår frysbehandling som säkerställer att eventuella trikiner oskadliggörs. Denna behandling måste dock utföras enligt vissa väl definierade föreskrifter och i anläggningar som uppfyller vissa krav.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Vid tillämpningen av detta direktiv skall de definitioner som fastställs i direktiv 72/462/EEG tillämpas.

---

(1) EGT nr L 302, 31.12.1972, s. 28.
(2) EGT nr L 172, 3.7.1975, s. 17.

▼B

Härutöver avses med

a) *färskt kött*: färskt kött av tamsvin,

b) *undersökning*: en undersökning för att upptäcka förekomst av trikiner i färskt kött

Artikel 2

1. För att få tillträde till handeln inom gemenskapen skall färskt kött som kommer från tredje land och som innehåller skelettmuskulatur (tvärstrimmiga muskler) undersökas under en officiell veterinärs överinseende och ansvar.

2. Undersökningen skall ske av hela slaktkroppen eller i annat fall på alla halva slaktkroppar, kvartskroppar eller styckningsdelar som skall importeras till gemenskapen och skall utföras i enlighet med en av de metoder som föreskrivs i bilaga 1.

3. Undersökningen skall utföras i ett slakteri som är godkänt i enlighet med artikel 4 i direktiv 72/462/EEG i det exporterande landet och som har tillåtelse att utföra denna undersökning i enlighet med artikel 4 i det här direktivet.

4. Undersökningen skall utföras innan kontrollmärkning enligt kapitel X i bilaga B till direktiv 72/462/EEG sker.

5. Om det inte är möjligt att utföra undersökningen i det exporterande landet, kan den medlemsstat för vilket det färska köttet är avsett, tillåta import av köttet under förutsättning att undersökningen utförs på dess eget territorium på samma gång som sundhetskontroll enligt artikel 24.2 i direktiv 72/462/EEG utförs på ett kontrollställe enligt innebörden i artikel 27.1 b i det direktivet.

6. a) Om resultatet av undersökningen är negativt, skall det färska köttet omedelbart efter undersökningen märkas enligt föreskrifterna i bilaga 3.

b) Om märkningen sker med färg, skall ett färgämne enligt definitionen i artikel 17.3 i direktiv 72/462/EEG användas.

Artikel 3

1. Utan hinder av bestämmelserna i artikel 2, får den medlemsstat för vilken köttet är avsett medge undantag från bestämmelserna om undersökning av färskt kött från vissa tredje länder eller delar av sådana länder, under förutsättning att köttet är fryst i enlighet med föreskrifterna i bilaga 4.

2. Denna frysbehandling skall utföras i en anläggning enligt artikel 4.1 som är belägen i det exporterande tredje landet.

Frysbehandling i det exporterande tredje landet skall attesteras av den officiella veterinären på det sundhetsintyg som medföljer köttet och som utfärdas i enlighet med artikel 22.3 i direktiv 72/462/EEG.

3. Om behandlingen inte har utförts i det exporterande tredje landet, skall den utföras vid ett kontrollställe enligt artikel 2.5.

Frysbehandling i en medlemsstat skall attesteras av den officiella veterinären på de intyg som skall medfölja köttet i enlighet med artikel 25 i direktiv 72/462/EEG.

Artikel 4

1. Tillstånd till ett slakteri att utföra undersökning och till en styckningsanläggning att stycka eller bena ur kött som har underkastats sådan undersökning, eller tillstånd till en anläggning att utföra den frysbehandling som avses i artikel 3, skall beviljas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 9. I tillägg till kraven i artikel 4 i direktiv 72/462/EEG, skall hänsyn tas till de garantier som givits med

▼B

hänsyn till efterlevnad av föreskrifterna i detta direktiv och, när det gäller slakterier, till följande:

a) Tillgång till lokaler och nödvändig apparatur som behövs för att utföra undersökningar.

b) Kvalifikationerna hos den personal som är ansvarig för att utföra undersökningarna.

Tillstånd skall beviljas ett slakteri eller en styckningsanläggning endast om den behöriga myndigheten i det berörda tredje landet officiellt har godkänt att slakteriet eller styckningsanläggningen kan uppfylla kraven i artikel 5 och i bilaga 3, när det gäller slakteriet dessutom att det har ett laboratorium vilket uppfyller kraven i bilaga 2, kapitel I och som kan uppfylla kraven i de övriga kapitlen i bilaga 2 och i bilaga 1.

En anläggning kan endast erhålla tillstånd att utföra frysbehandling om den behöriga myndigheten i det berörda tredje landet officiellt har godkänt att anläggningen kan uppfylla kraven i bilaga 4.

2. I den eller de förteckningar enligt artikel 4.4 i direktiv 72/462/EEG skall de anläggningar som har beviljats tillstånd enligt punkt 1 särskilt anges.

Artikel 5

1. I de slakterier som har erhållit tillstånd i enlighet med artikel 4 skall de svin vars kött är avsett för gemenskapen slaktas i särskilda lokaler, eller om sådan möjlighet inte ges, vid andra tidpunkter, än de då svin slaktas vars kött inte är avsett för gemenskapen, om inte köttet av sådana svin är undersökt enligt samma förfarande.

2. Styckning och urbening av kött som har undersökts med negativt resultat och som är avsett för gemenskapen måste utföras i styckningsanläggningar i enlighet med artikel 4.

I dessa styckningsanläggningar skall styckning och urbening av sådant kött utföras i särskilda lokaler, eller om sådan möjlighet inte ges, vid andra tidpunkter än de då kött styckas eller benas ur som inte är avsett för gemenskapen, om inte köttet är undersökt enligt samma förfarande.

Artikel 6

Vid de kontroller som skall utföras i tredje land enligt artikel 5 i direktiv 72/462/EEG skall man samtidigt kontrollera om föreskrifterna i detta direktiv tillämpas.

Artikel 7

Medlemsstaterna skall utarbeta och till kommissionen överlämna en förteckning över de kontrollställen som avses i artikel 2.5 och där följande åtgärder kan vidtas:

— Undersökning.

— Frysbehandling enligt artikel 3.

Medlemsstaterna skall säkerställa att dessa kontrollställen har tillgång till nödvändig utrustning för att utföra ovannämnda åtgärder.

Artikel 8

Rådet skall på förslag av kommissionen före den 1 januari 1979 besluta om eventuella tillägg till de metoder som fastställs i bilaga 1.

Artikel 9

1. När förfarandet i denna artikel skall tillämpas, skall ordföranden utan dröjsmål, antingen på eget initativ eller på begäran av någon medlemsstat, hänskjuta ärendet till den Ständiga veterinärkommittén (i det följande benämnd ”kommittén”) som bildats genom rådets beslut den 15 oktober 1968.

2. Inom kommittén skall medlemsstaternas röster vägas enligt fördragets artikel 148.2. Ordföranden får inte rösta.

▼B

3. 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. Kommittén skall fatta sitt beslut med en majoritet av ►A1 fyrtiofem ◄ röster.

4. Kommissionen skall själv anta förslaget och genomföra det omedelbart om det inte strider mot 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 har kommit det till handa skall kommissionen själv besluta att vidta de föreslagna åtgärderna och skall tillämpa dem omedelbart, såvida inte rådet med enkel majoritet har avvisat förslaget.

Artikel 10

Artikel 9 skall gälla fram till den 21 juni 1981.

Artikel 11

Medlemsstaterna skall senast den 1 januari 1979 sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

Artikel 12

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

▼B

BILAGA 1

UNDERSÖKNINGSMETODER FÖR PÅVISANDE AV TRIKINER

1. TRIKINOSKOPISK UNDERSÖKNING

a) **Apparatur**

Ett glödlampstrikiniskop med 50 gångers och 80 till 100 gångers förstoring.

Ett kompressorium bestående av två glasplattor - varav en är uppdelad i lika stora fält - en liten krökt sax, en liten pincett, en kniv för uttagning av prover, små numrerade behållare för separat lagring av prov, en pipett, ett glas med ättiksyra och ett glas med kaliumhydroxidlösning för klarning av eventuella förkalkningar eller för att mjuka upp torkat kött.

b) **Provtagning**

När det gäller hela slaktkroppar, skall minst ett prov av en hasselnöts storlek tas från diafragmas två huvudmuskler vid övergången till den seniga delen.

Om bara en av diafragmas huvudmuskler finns, skall ett prov av en hasselnöts storlek tas. I frånvaro av båda huvudmusklerna skall två prov av ungefär en hasselnöts storlek tas från diafragmas revbens- eller bröstbensparti eller, beroende på omständigheterna, från tung-, käk- eller bukmuskulaturen.

När det gäller styckningsdelar av kött, tas tre prov som innehåller så lite fett som möjligt, om möjligt av en hasselnöts storlek, från skelettmuskulaturen och dessa prov skall tas från olika ställen så nära ben eller senor som möjligt.

c) **Metod**

När det gäller hela slaktkroppar då båda huvudmusklerna i diafragma finns, skall den person som företar trikinkontrollen skära ut 7 bitar ur vart och ett av ovannämnda prov, dvs. 14 bitar sammanlagt, eller om det bara finns en huvudmuskel i diafragma 14 bitar av en havrekärnas storlek från olika ställen och företrädesvis i övergången från den muskulära till den seniga delen, och därefter pressa samman dem mellan glasplattorna så att vanlig tryckt skrift kan läsas genom preparatet. Om de köttprover som skall undersökas är torra och gamla skall de mjukas upp i en blandning bestående av en del kaliumhydroxidlösning och två delar vatten i 10 till 20 minuter innan de pressas.

Om, när det gäller hela slaktkroppar, prov måste tas från diafragmas revbens- eller bröstbensdel, eller från tung-, käk- eller bukmuskulaturen, så skall 14 bitar av en havrekärnas storlek skäras ut från varje prov, dvs. sammanlagt 28 bitar.

Den person som företar undersökningen skall skära fyra bitar av en havrekärnas storlek från varje prov som har tagits från styckningsdelar av kött, dvs. sammanlagt 12 bitar.

Den trikiniskopiska undersökningen måste utföras på ett sånt sätt att varje preparat studeras långsamt och noggrant. Om den trikinoskopiska undersökningen avslöjar misstänkta områden vars natur inte bestämt kan fastslås ens genom trikinoskopets kraftigaste förstoring, skall dessa områden undersökas i mikroskop.

Den mikroskopiska undersökningen skall utföras så att varje preparat studeras långsamt och noggrant i 30-40 gångers förstoring.

Om det föreligger tvivel om resultatet skall undersökningen fortsättas med ytterligare prover och preparat, om nödvändigt med hjälp av kraftigare förstoring, tills fullständig information har erhållits. Den trikinoskopiska undersökningen måste utföras i minst tre minuter.

Den trikinoskopiska undersökningen måste utföras i minst sex minuter om det gäller ersättningsprover som har tagits från diafragmas revbens- eller bröstbensdel, tung-, käk- eller bukmuskulaturen.

Den minimitid som föreskrivs för undersökningen inkluderar inte den tid som går åt för provtagning och för framställning av preparaten.

▼B

Som regel bör den person som utför den trikiniskopiska undersökningen inte kontrollera mer än 840 bitar om dagen, undantagsvis kan han dock kontrollera upp till 1050 bitar per dag.

II. DIGESTIONSMETODEN

a) **Apparatur och materiel**

— kniv för provtagning,
— små numrerade behållare med lock för att lagra prov, om nödvändigt tills förnyad undersökning sker,
— inkubatorskåp,
— en 2-3 liters glastratt med stativ, en förbindelseslang av gummi och klämmor för att sätta fast förbindelseslangen,
— en plastsil (cirka 18 cm i diameter och med cirka 1 mm stora maskor),
— gasväv,
— ett litet spetsigt rör med stängd spets,
— en petriskål,
— en köttkvarn,
— ett stereomikroskop,
— digestionsvätska bestående av:
10 g pepsin (1200 E/g) 5 ml HCl (minst 37 %) som blandas med vattenledningsvatten så att det blir 1 liter totalt.

b) **Provtagning**

1. När det gäller hela slaktkroppar skall ett prov om minst 20 g tas från en av diafragmas huvudmuskler vid övergången till den seniga delen. Om huvudmusklerna saknas skall ett prov om minst 20 g tas från diafragmas revbens- eller bröstbensdel eller från tung-, käk- eller bukmuskulaturen.

2. När det gäller styckningsdelar av kött, skall ett prov om minst 20 g av skelettmuskulaturen som innehåller minst möjligt fett tas så nära ben eller senor som möjligt.

c) **Metod**

För undersökning av ett samlingsprov från 10 svin, skall ett 10 g-prov prepareras från vart och ett av 20 g-proven. De återstående 10 g skall sparas för ytterligare undersökningar om detta skulle visa sig nödvändigt.

10 prov om vardera 10 g läggs ihop till ett samlingsprov. Proven skall malas i en köttkvarn (med 2 mm hål i plattan) och skall spridas ut löst i en sil som är täckt med ett lager av gasväv. Silen placeras därefter över en tratt som genom en gummislang är förbunden med ett litet spetsigt rör med försluten spets. Tratten skall fyllas från kanten med digestionsvätska tills provmaterialet är helt täckt. Förhållandet mellan provmaterial och vätska skall vara ungefär 1:20 till 1:30.

Efter inkubation vid 37-39º i 18-20 timmar skall det spetsiga röret frigöras och tas bort. Efter försiktig uppsugning av supernatantvätskan, skall sedimentet i spetsen av röret tvättas försiktigt i en blockskål. Därefter skall sedimentet undersökas för närvaro av trikiner med hjälp av ett stereomikroskop med 20-40 gångers förstoring.

Om resultatet av ett samlingsprov är positivt eller osäkert, skall de resterande enskilda proven undersökas vart och ett efter tillägg av ytterligare 20 g från vart svin, eller när det gäller styckningsdelar av kött, efter tillägg av 20 g som tagits från varje stycke enligt b ovan.

III. DIGESTIONSMETODEN TILLÄMPAD PÅ SAMLINGSPROV

a) **Apparatur och reagenser**

— kniv och pincett för insamling av prover,
— köttkvarn med 2-3 mm stora hål i plattan,
— en 3-liters Erlenmeyerkolv med en gummi- eller bomullspropp,
— en konisk separationstratt som rymmer 2000 ml,
— ett vanligt A-stativ som är cirka 28 cm långt och med 80 cm stång,
— en ring, cirka 10-11 cm i diameter, som kan fästas vid stativet,
— en klämma med en flat skruv (23 × 40 mm) som kan fästas på stativet med en dubbelkoppling,

▼B

— en Endecottsil nummer 80 (masktäthet 177) med en yttre diameter på 11 cm och försett med ett nät av mässing eller rostfritt stål,

— en plasttratt med en inre diameter som inte är mindre än 12 cm,

— ett vanligt analysmikroskop (40 gångers förstoring) med tillhörande lampa, eller ett vanligt dubbelmikroskop (40 gångers förstoring),

— ett trikinoskop med horisontellt bord till kompressoriet,

— i de fall ett trikinoskop används: en skål för räkning av larver som har samma yttre form som kompressoriet och med en volym som är cirka 60-65 ml. Skålen som används för räkning av larver kan beskrivas enligt följande:

Skålen består av en 23 cm lång glasplatta som har samma tjocklek som en enskild platta i det vanliga kompressoriet. Bredden skall däremot vara något mindre, t.ex. 4-5 cm så att två glasplattor som vardera är 2 mm tjocka, 1,8 cm höga och 17,5 cm långa kan limmas fast på kanten av bottenplattans långsidor.

Skålen stängs i ändarna genom att två glasplattor, som vardera är 2 mm tjocka, 1 cm höga och 5 cm långa, limmas fast direkt på bottenplattan. Skålens djup, mätt på insidan, blir alltså cirka 1 cm.

Plattorna limmas ihop med hjälp av vanligt glaslim. Av skyddshänsyn och för att göra det lättare att hantera den fulla skålen skall cirka 2,8 cm av bottenplattan lämnas fri i båda ändar.

Skålen rymmer cirka 60-65 ml totalt.

— när ett mikroskop används behövs ett antal 9 cm petriskålar,

— en tuschpenna för att märka ut de 1 cm^2 stora undersökningsområdena i botten på petriskålarna,

— ett antal 10 liters kar som kan användas vid formolbehandling av utrustningen och till den resterande vätskan om positivt resultat erhålls,

— koncentrerad (37 %) saltsyra,

— Merck-pepsin, 30 000 enheter per gram i pulverform eller pepsin av känd styrka av något annat märke,

— en eller två brickor som rymmer 100 prov på cirka 2 g kött.

b) **Provtagning**

1. När det gäller hela slaktkroppar skall ett prov på cirka 2 g tas av en av diafragmans huvudmuskler vid övergången till den seniga delen. Om huvudmusklerna i diafragma saknas skall ett prov av samma storlek tas från diafragmas revbens- eller bröstbensparti eller av tung-, käk- eller bukmuskulaturen.

2. När det gäller styckningsdelar av kött skall ett prov på cirka 2 g skelettmuskulatur som innehåller så lite fett som möjligt tas så nära ben eller senor som möjligt.

c) **Metod**

Ungefär 1 g skall tas från vart och ett av de 100 enskilda proven. Samlingsprovet mals i köttkvarnen en gång.

Det malda köttet skall placeras i den 3-liters Erlenmeyerkolven tillsammans med 7 g pepsin, ungefär 2 liter vattenledningsvatten som är uppvärmt till 37-40º, och 25 ml koncentrerad saltsyra. Blandningen skakas så att pepsinet löses upp.

Lösningens pH-värde kommer att bli 1,5-2.

— Erlenmeyerkolven placeras i inkubationsskåp vid 37º i cirka 4 timmar. Kolven skakas regelbundet under inkubationen, exempelvis en eller två gånger i timmen.

— Den digererade lösningen filtreras genom silen ner i den koniska skiljetratten och lämnas orörd i stativet i minst en timme.

— En samlad mängd om ungefär 45 ml tappas från tratten och fördelas, med 15 ml i varje skål, i tre petriskålar, vars bottnar har delats upp. i fyrkanter om 1 cm^2.

— Varje petriskål skall undersökas mycket noggrant under mikroskop (cirka 40 gångers förstoring) så att trikinlarver kan upptäckas.

— Om larvräkningsskålar används, skall 45 ml fördelas mellan två skålar som undersöks under trikinoskopet.

— Larverna visar sig som identifierbara spiralformade organismer i sedimentet, och om vattnet är ljummet kan man se dem röra sig.

Om sedimentet är grumligt skall det klarnas genom sköljning. Det sista provet på 45 ml hälls i ett provrör och sedimentet får sjunka till botten

▼B

under 15 minuter. Supernatantvätskan sugs därefter försiktigt upp och sedimentet placeras i cirka 45 ml vattenledningsvatten.

Efter ytterligare 15 minuter skall supernatantvätskan försiktigt sugas upp igen och sedimentet försiktigt sköljas i en petriskål i cirka 20 ml vattenledningsvatten och undersökas.

Om resultatet av en undersökning av ett samlingsprov är positivt eller osäkert, undersöks de resterande proverna vart och ett för sig efter tillsättning av ytterligare 20 g per svin, eller när det gäller styckningsdelar av kött, efter tillsättning av 20 g som tas från varje stycke i enlighet med b ovan.

▼B

BILAGA 2

KAPITEL 1

VILLKOR FÖR GODKÄNNANDE SOM TRIKINKONTROLLSLABORATORIUM (TRICHINELLA SPIRALIS)

1. Laboratorier som skall undersöka förekomst av trikiner skall befinna sig i omedelbar närhet till de slakterilokaler där svin slaktas, och om inrättningen inte redan förfogar över faciliteter som uppfyller de övriga kraven i direktivet om tredje länder, skall inrättningen åtminstone ha följande:

   a) En låsbar lokal med lämplig utrustning för behandling av prover. Släta väggar med ljus tvättbar yta eller målade upp till 2 m. Ett laboratorium skall finnas för varje undersökningsmetod som används.

   b) En lämpligt utrustad låsbar lokal för trikinoskopisk eller mikroskopisk undersökning.

   c) Tillfredsställande ventilationsanläggning och, om nödvändigt, luftkonditionerinsanläggning som gör det möjligt att hålla en rumstemperatur som inte överstiger +25º.

   d) Tillräckligt dagsljus eller artificiell belysning med god färgåtergivning, direkt solljus skall undvikas.

   e) Lämplig utrustning för rengöring och desinfektion av händer i den lokal där proverna undersöks.

   f) Utrustning för mörkläggning av undersökningslokalen.

   g) Eventuellt ett kylrum för förvaring av köttprover.

   h) Ett tvättrum för rengöring och desinfektion av undersökningsutrustning (t.ex. provbehållare, kompressorier, knivar och saxar) som har följande:

      — Vattentäta golv som inte ruttnar och som är lätta att tvätta och desinfektera.

      — Släta väggar som är försedda med en tvättbar, ljus yta eller målade upp till en höjd av minst 2 m.

   i) Omklädningsrum, tvättställ och vattentoaletter.

   j) Tvättställ med rinnande varmt och kallt vatten, rengörings- och desinfektionsmedel för händer samt engångshanddukar.

   k) Vattentäta, korrosionsbeständiga behållare med lock och lås som inte kan öppnas av obehöriga. Dessa behållare skall användas för insamling av provrester efter undersökningen.

   l) Tillräcklig tillgång till varmt och kallt dricksvatten.

   m) Ett avloppssystem som uppfyller de krav som gäller för godkännande av slakterier.

   n) Lämpliga anordningar till skydd för skadedjur, såsom exempelvis insekter, gnagare etc.

KAPITEL II

KRAV SOM STÄLLS PÅ PERSONAL, LOKALER, UTRUSTNING OCH REDSKAP I LABORATORIER DÄR TRIKINKONTROLLER UTFÖRS

2. Största möjliga renlighet skall krävas av personalen samt beträffande lokaler, utrustning och redskap.

   a) Personalen skall bära rena arbetskläder och skall tvätta händerna flera gånger varje arbetsdag och efter varje arbetspaus.

   b) Inga djur får vistas i laboratoriet.

   c) Utrustning och redskap som används måste hållas rena och i gott skick. De skall noggrant rengöras och desinfekteras flera gånger under arbetsdagen, samt vid arbetsdagens slut.

3. Vatten av dricksvattenkvalitet skall användas för alla ändamål.

4. Vad gäller hälsotillståndet skall den personal som arbetar med att ta köttprover för undersökning uppfylla kraven i kapitel IV, punkterna 11 och 12, i bilaga B till direktiv 72/462/EEG.

5. De köttprov som behövs för undersökning skall tas omedelbart efter slakt och undersökas utan dröjsmål i slakteriets trikinlaboratorium.

   Denna undersökning får inte utföras utanför det slakteri där djuren slaktades.

6. För att förebygga trötthet och följderna därav, skall kontrollpersonalen få ta korta pauser i arbetet.

▼B

KAPITEL III

BESTÄMMELSER BETRÄFFANDE TRIKINOSKOP

Trikinoskopens konstruktion och typ skall uppfylla följande minimikriterier:

1. Enkla att arbeta med.
2. Hög ljusintensitet:
   - — exakta resultat måste erhållas även om lokalerna inte är helt mörklagda,
   - — ljuskällan skall vara en glödlampa på 100 W (12 V).
3. Tillräcklig förstoringsgrad:
   - — förstoring vid normalt arbete: 50 gånger,
   - — 80-100 gångers förstoring för mer exakt bedömning av föremål som inte är klart urskiljbara med normal förstoringsgrad.
4. Upplösning:
   - — alla förstoringar skall ge en klar, skarp bild i tydlig färg.
5. Omkopplingsmekanik:
   - — varje ändring av förstoringsgrad skall åtföljas av automatisk justering av bildens ljusstyrka.
6. Kontrastökning:
   - — linsen skall vara försedd med en irisbländare som gör det möjligt att öka kontrasten för närmare undersökning i svåra fall,
   - — irisbländaren skall vara enkel att manövrera (t.ex. med en styrarm som sitter på trikinoskopbordet).
7. Lätt fokusering:
   - — snabb fokusering med hjälp av en fokuseringsring,
   - — exakt fokusering med hjälp av en styrarm.
8. Voltregulator:
   - — som gör det möjligt att anpassa ljusstyrkan.
9. Förflyttning av kompressoriet i en enda riktning:
   - — ett system med automatisk blockering så att kompressoriet bara kan flyttas i en riktning för att förhindra att kompressoriet förskjuts oavsiktligt.
10. Fri överblick över projektionsduken.
11. Projektionsduk:
    - — diameter på minst 54 cm,
    - — hög reflektionsförmåga,
    - — hållbar,
    - — möjlig att ta bort,
    - — lätt att rengöra.

▼B

BILAGA 3

MÄRKNING AV DET KÖTT SOM HAR UNDERKASTATS TRIKIN-KONTROLL

1. Stämpling av köttet skall utföras under den officiella veterinärens ansvar. För detta ändamål skall han ansvara för och bevara

   — den utrustning som är avsedd för märkning av kött och som han endast får överlämna till biträdena när märkning skall utföras och för den tidsperiod som behövs för detta,

   — de etiketter som nämns i punkt 5. Dessa etiketter skall överlämnas till biträdena när de skall användas och i det antal som behövs.

2. Stämpeln skall vara rund med en diameter på 2,5 cm och innehålla följande uppgifter med fullt läsliga bokstäver:

   — i mitten ett stort ”T” som är 1 cm långt och 0,2 cm brett,

   — under ovannämnda ”T” en av följande förkortningar: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ►A1 eller EOK ◄. Bokstäverna skall vara 0,4 cm höga.

3. Slaktkroppar skall märkas med färg- eller brännstämpel på insidan av låret, i enlighet med punkt 2.

4. Huvuden skall märkas med färg- eller brännstämpel som uppfyller kraven i punkt 2.

   Med undantag för styckningsdetaljer som är undantagna från märkning i enlighet med kapitel X.43 i bilaga B till rådets direktiv 72/462/EEG, skall de styckningsdetaljer som erhålls i styckningsanläggningar från slaktkroppar som är märkta enligt föreskrifterna, och som inte har någon stämpel, märkas enligt punkt 2 innan de kontrollmärks.

   Den etikett som avses i ovannämnda punkt 43, andra strecksatsen skall uppfylla kraven i punkt 6 ovan.

5. Märkningen kan också företas med hjälp av en rund etikett. Denna etikett som skall fästas på varje stycke eller varje slaktkropp skall vara av sådan beskaffenhet att den inte kan återanvändas, den skall vara av motståndskraftigt material och skall uppfylla alla hygienkrav. Etiketten skall innehålla följande uppgifter med fullt läsliga bokstäver:

   — I mitten ett stort ”T”.

   — Under bokstaven ”T” en av förkortningarna: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ►A1 eller EOK ◄. Bokstäverna skall vara 0,2 cm höga.

6. På den etikett som är nämnd i kapitel X.44 i bilaga B i direktiv 72/462/EEG, skall det utöver kontrollmärket finnas ett fullt läsligt märke som motsvarar det märke som avses i punkt 2.

▼B

BILAGA 4

FRYSNING AV KÖTT

1. Det kött som förs in i fryst tillstånd måste bevaras i detta tillstånd.
2. Frysrummets tekniska installationer och energiförsörjning skall vara sådan att man säkerställer att den temperatur som anges i punkt 6 kan uppnås på kortast möjliga tid och kan bibehållas i hela frysrummet och i alla delar av köttet.
3. Före nedfrysning skall allt isolerande emballage avlägsnas från köttet, med undantag för det kött som redan när det förs in i kylrummet i alla delar är nedfryst till den temperatur som anges i punkt 6.
4. Olika partier skall förvaras separat och under lås i frysrummet.
5. Datum och tid skall noteras i en journal för varje parti som förs in frysrummet.
6. Temperaturen i frysrummet skall vara −25º eller därunder. Temperaturen skall mätas med kalibrerad elektrisk termometerutrustning och skall registreras kontinuerligt. Temperaturen får inte mätas i den kalla luftströmmen. Utrustningen skall förvaras under lås. På temperaturdiagrammen skall anteckningar göras med uppgifter om relevant journalnummer vad gäller importbesiktning samt datum och tid då nedfrysningen påbörjats och avslutats och dessa diagram skall bevaras i minst ett år.
7. Kött med en diameter eller tjocklek på upp till 25 cm måste frysas i minst 240 timmar utan avbrott, och kött med en diameter eller tjocklek på mellan 25 och 50 cm skall frysas i minst 480 timmar utan avbrott. Denna frysmetod får inte användas för kött som har en större diameter eller som är tjockare. Frystiden skall beräknas från den tidpunkt när den temperatur som avses i punkt 6 har uppnåtts i frysrummet.