Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű, az intézmények semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért

►**B**

A TANÁCS 92/116/EGK IRÁNYELVE

(1992. december 17.)

a friss baromfihús kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 71/118/EGK irányelv módosításáról és korszerűsítéséről

(HL L 62 , 15.3.1993, o. 1)

Módosította:

		Hivatalos Lap		
		Szám	Oldal	Dátum
►**A1**	Ausztria, Finnország és Svédország csatlakozási okmánya	C 241	21	29.8.1994

▼B

A TANÁCS 92/116/EGK IRÁNYELVE

(1992. december 17.)

a friss baromfihús kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 71/118/EGK irányelv módosításáról és korszerűsítéséről

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 43. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára ([1]),

tekintettel az Európai Parlament véleményére ([2]),

tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére ([3]),

mivel a baromfihús szerepel a Szerződés II. mellékletében felsorolt termékek között; mivel a baromfihús termelése és kereskedelme jelentős bevételi forrást képez a mezőgazdasággal foglalkozó lakosság számára;

mivel az ágazat ésszerű fejlesztése és termelékenységének növelése érdekében közösségi szinten kell előírni a baromfihús termelését és forgalomba hozatalát érintő közegészségügyi szabályokat;

mivel a 71/118/EGK irányelv ([4]) megállapította azon egészségügyi feltételeket, amelyeket a baromfihús kereskedelmében be kell tartani;

mivel a Közösségnek el kell fogadnia azon intézkedéseket, amelyek célja a belső határok nélküli területet magába foglaló belső piac fokozatos létrehozása az 1992. december 31-ig terjedő időszakban;

mivel a 89/662/EGK irányelv ([5]) meghatározta a belső piac megvalósítása céljából alkalmazandó ellenőrzéseket és különösen megszüntette az állat-egészségügyi ellenőrzéseket a tagállamok közötti határokon; mivel kereskedelmi vonatkozásban e szabályokat kell a friss baromfihúsra alkalmazni;

mivel e cél elérése érdekében módosítani kell a 71/118/EGK irányelvben leírt szabályokat, hogy azok a közösségi szintű új megközelítéssel összhangba kerüljenek;

mivel az ezen irányelvben foglalt követelmények betartásáért az elsődleges felelősséget a termelőknek kell viselniük, és a hatóság kötelessége az elv érvényesülésének figyelemmel kísérése az önellenőrzés során;

mivel a fenti irányelv e módosításának fő célja a baromfihús előállítása, tárolása és szállítása egészségügyi követelményei egységesítésének kell lennie;

mivel szükségesnek látszik a közvetlen árusítás egyes típusait kizárni ezen irányelv hatálya alól;

mivel ezen irányelvet nem kell egyes olyan termékekre alkalmazni, amelyeket a termelő közvetlenül a fogyasztónak ad el;

mivel lehetséges, hogy egyes sajátos körülmények folytán néhány olyan létesítmény, amely már 1992. január 1-je előtt működött, nem lesz képes betartani az ezen irányelvben megállapított összes szabályt;

mivel az ezen irányelvben megállapított egészségügyi követelményeknek megfelelő létesítményekre engedélyezési rendszert kell bevezetni egy közösségi ellenőrzési eljárással együtt, a fenti engedélyhez szükséges feltételek betartásának biztosítására;

([1]) HL C 36., 1992.2.14., 9. o.; HL C 84., 1990.4.2., 71. o.; HL C 276., 1991.10.23., 10. o.; és HL C 262., 1981.10.14., 3. o.

([2]) HL C 183., 1991.7.15., 56. o.; és HL C 129., 1991.5.20., 166. o.

([3]) HL C 332., 1990.12.31., 56. o.

([4]) HL L 55., 1971.3.8., 23. o., a legutóbb a 90/654/EGK irányelvvel (HL L 353., 1990.12.17., 48. o.) módosított irányelv.

([5]) HL L 395., 1989.12.30., 13. o., a legutóbb a 91/496/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991.9.24., 56. o.) módosított irányelv.

▼B

mivel alacsony teljesítményű létesítményeket egyszerű szerkezeti és infrastrukturális szempontok alapján kell engedélyezni, egyidejűleg megkövetelve az ezen irányelvben előírt higiéniai szabályok betartását;

mivel az egészségügyi jelölés alkalmazása a legmegfelelőbb eszköz, amely a rendeltetési hely szerinti illetékes hatóság számára tanúsítja, hogy a szállítmány megfelel az ezen irányelvben foglalt követelményeknek; mivel az egészségügyi bizonyítványt fenn kell tartani egyes baromfihús szállítmányok rendeltetési helyének igazolására, amennyiben azt állat-egészségügyi szempontok miatt tartják meg;

mivel a Közösségben forgalomba hozott, harmadik országokból érkező termékeknek az emberi egészség szempontjából azonos védelmi szintet kell nyújtaniuk; mivel ezért az ilyen termékek esetében a közösségi eredetű termékek által nyújtott biztosítékokkal egyenértékű biztosítékokat kell megkövetelni, és az ilyen termékekre alkalmazni kell a harmadik országokból a Közösségbe behozott termékek állat-egészségügyi ellenőrzésére irányadó elvek megállapításáról szóló, 1990. december 10-i 90/675/EGK tanácsi irányelv ([1]) ellenőrzésre vonatkozó elveit és szabályait;

mivel annak érdekében, hogy elegendő idő álljon rendelkezésre olyan közösségi vizsgálati rendszer felállításához, amely biztosítja, hogy a harmadik országok teljesítik az ezen irányelvben előírt garanciákat, ezen országok vonatkozásában átmeneti ideig fenn kell tartani a nemzeti ellenőrzési szabályokat;

mivel meg kell bízni a Bizottságot azzal a feladattal, hogy fogadjon el egyes intézkedéseket ezen irányelv végrehajtására vonatkozóan; mivel e célból meg kell állapítani a Bizottság és a tagállamok között az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság keretében történő szoros és hatékony együttműködést megteremtő eljárásokat;

mivel tekintettel a Görög Köztársaság földrajzi helyzetéből eredő sajátos ellátási nehézségeire, e tagállam részére speciális eltéréseket kell engedélyezni; ugyanezen okból a külső régiók számára szintén több időt kell adni az ezen irányelv követelményeinek megfelelésre;

mivel az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékekre speciális szabályok elfogadása az élelmiszerhigiénia és élelmiszerbiztonság azon általános szabályai elfogadásának sérelme nélkül történik, amelyekre a Bizottság keretirányelv javaslatot terjesztett be;

mivel az ezen irányelv átültetésére megszabott határidő nem befolyásolhatja a határokon az állat-egészségügyi ellenőrzések 1993. január 1-jén történő megszüntetését;

mivel az egyértelműség érdekében a 71/118/EGK irányelvet korszerűsíteni kell,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 71/118/EGK irányelv címe, cikkei és mellékletei helyébe az ezen irányelv B mellékletében foglalt szöveg lép.

2. cikk

(1) A húsipari termékek Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló, 1976. december 21-i 77/99/EGK irányelv ([2]) 3. cikke A. szakaszának 2. pontja az alábbiak szerint módosul:

a) az első bekezdés helyébe az alábbi rendelkezés lép:

([1]) HL L 373., 1990.12.31., 1. o., a legutóbb a 91/496/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991.9.24., 56. o.) módosított irányelv.

([2]) HL L 26., 1977.9.31., 85. o., a 92/5/EGK irányelvvel (HL L 57., 1992.3.2., 1. o.) korszerűsített irányelv, a legutóbb a 92/45/EGK irányelvvel (HL L 268., 1992.9.14., 35. o.) módosított irányelv.

▼B

„2. a 2. cikk d) pontjában meghatározott friss húsból készült, azzal a feltétellel, hogy a harmadik országból behozott húsnak meg kell felelnie a 71/118/EGK irányelv III. fejezetében foglalt minimumkövetelményeknek, és azt a 90/675/EGK irányelvvel összhangban vizsgálatnak kellett alávetni;”

b) a második bekezdés bevezető szakasza a 64/433/EGK irányelvre tett hivatkozás után a következőkkel egészül ki:

„a 71/118/EGK irányelv 4. cikke (1) bekezdésének harmadik albekezdése, valamint I. mellékletének IX. fejezete, és általában bármely hús, amelyet közösségi jogszabályok fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánítanak.”.(2) A friss baromfihús nagy kiszerelésű csomagjainak egészségügyi jelöléséről szóló, 1980. szeptember 3-i 80/879/EGK bizottsági irányelv ([1]) hatályát veszti.

(3) A vadak elejtésével és a vadhús forgalomba hozatalával kapcsolatos közegészségügyi és állat-egészségügyi problémákról szóló, 1992. június 16-i 92/45/EGK tanácsi irányelv ([2]) 3. cikke (4) bekezdésének i) pontjában a harmadik albekezdés helyébe az alábbi rendelkezés lép:

„Az apróvadak húsára a 71/118/EGK irányelv XII. fejezetének a nagy kiszerelésű csomagok egészségügyi jelöléséről szóló 68. pontját kell megfelelően alkalmazni;.”.

(4) A friss baromfihús Közösségen belüli kereskedelmét és harmadik országokból történő behozatalát szabályozó állat-egészségügyi feltételekről szóló, 1991. június 26-i 91/494/EGK tanácsi irányelv ([3]) a következőképpen módosul:

a) A 3. cikk A. szakaszának 6. pontja helyébe az alábbi rendelkezés lép:

„6. a mellékletben bemutatott egészségügyi bizonyítvány kíséri, ha Newcastle-betegségtől mentesként elismert tagállamba, vagy valamely tagállam Newcastle-betegségtől mentesként elismert régiójába szánják, vagy egy másik tagállamba harmadik országon keresztül tranzit szállítással szándékoznak eljuttatni;”

b) A melléklet helyébe ezen irányelv A melléklete lép.

(5) A nyúlhús és a tenyésztettvad-hús előállítását és forgalomba hozatalát érintő közegészségügyi és állat-egészségügyi problémákról szóló, 1990. november 27-i 91/495/EGK tanácsi irányelv ([4]) 2. cikke második bekezdésének 3) pontjában a „71/118/EGK irányelv 1. cikkében” szöveg helyébe a „71/118/EGK irányelv 2. cikkében” szöveg lép.

3. cikk

(1) A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek legkésőbb 1994. január 1-ig megfeleljenek, kivéve azon létesítmények esetében, amelyek az alábbi helyeken találhatók:

– a 90/675/EGK irányelv ([5]) 17. cikkével összhangban elismert külső régiókban – beleértve a Spanyol Királyság tekintetében a Kanári-szigeteket is – vagy a 91/496/EGK irányelv ([6]) 13. cikkével összhangban elismert külső régiókban, és

([1]) HL L 251., 1980.9.24, 10. o., a legutóbb a 92/189/EGK irányelvvel (HL L 87., 1992.4.2., 25. o.) módosított irányelv.
([2]) HL L 268., 1992.9.14., 35. o.
([3]) HL L 268., 1991.9.24., 35. o.
([4]) HL L 268., 1991.9.24., 41. o.
([5]) A legutóbb a 91/496/EGK (HL L 268., 1991.9.24., 56. o.) irányelvvel módosított, a harmadik országokból a Közösségbe behozott állatok állat-egészségügyi ellenőrzésére irányadó elvek megállapításáról, valamint a 89/662/EGK, 90/425/EGK és 90/675/EGK irányelvek módosításáról szóló, 1990. december 10-i tanácsi irányelv (HL L 373., 1990.12.31., 1. o.)
([6]) A legutóbb a 91/628/EGK irányelvvel (HL L 340., 1991.12.11., 17. o.) módosított, a harmadik országokból a Közösségbe érkező állatok állat-egészségügyi ellenőrzésének szervezését szabályozó elvek megállapításáról és a 89/662/EGK, 90/425/EGK és a 90/675/EGK irányelv módosításáról szóló, 1991. július 15-i tanácsi irányelv (HL L 268., 1992.9.24., 56. o.).

▼B

– a Német Szövetségi Köztársaságnak az átszervezési tervek hatálya alá tartozó új tartományaiban,

amelyek vonatkozásában a tagállamoknak legkésőbb 1995. január 1-ig kell megfelelniük ezen irányelvnek; a fenti létesítményekből származó termékeket az érintett régiókban kell forgalomba hozni.

Az elfogadott rendelkezésekről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

Amikor a tagállamok elfogadják ezen intézkedéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

▼A1

(1a) Finnországnak a területén található egyes létesítmények vonatkozásában ez a határidő 1996. január 1-jéig tartó időszak áll a rendelkezésére. Az e létesítményekből származó hús csak Finnország területén hozható forgalomba. Finnország tájékoztatja a Bizottságot az e létesítmények tekintetében elfogadott rendelkezésekről. E létesítmények jegyzékét átadja a Bizottságnak és a többi tagállamnak.

(1b) Ausztriának a területén található egyes létesítmények vonatkozásában egy 1996. január 1-jéig tartó időszak áll rendelkezésére. Az e létesítményekből származó hús csak Ausztria területén hozható forgalomba. Ausztria tájékoztatja a Bizottságot az e létesítmények tekintetében elfogadott rendelkezésekről. E létesítmények jegyzékét átadja a Bizottságnak és a többi tagállamnak. Egyes létesítmények részére Ausztria egy 1998. január 1-jéig terjedő további időszakot biztosíthat, ha e létesítmények 1995. április 1. előtt egy erre irányuló kérelmet nyújtanak be az illetékes hatóságoknak. E kérelemhez egy tervet és egy munkaprogramot kell csatolni, amely meghatározza azokat a határidőket, amelyeken belül a létesítmény meg tud felelni az ezen irányelv követelményeinek. Ausztria 1995. július 1. előtt benyújtja a Bizottságnak azoknak a létesítményeknek a jegyzékét, amelyeknek ilyen további határidőt kíván engedélyezni. E jegyzéknek létesítményenként meg kell állapítania a tervezett eltérések típusát és időtartamát. A Bizottság megvizsgálja e jegyzéket és — ha szükséges, módosításokkal — elfogadja azt. A jegyzékről a Bizottság tájékoztatja a tagállamokat.

▼B

(2) A tagállamok közlik a Bizottsággal nemzeti joguknak azokat a főbb rendelkezéseit, amelyeket az irányelv által szabályozott területen fogadnak el.

(3) A tény, hogy ezen irányelv átültetésének határideje 1994. január 1., nem érinti az állat-egészségügyi határellenőrzések 89/662/EGK irányelvben elrendelt megszüntetését.

4. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

▼B

A. MELLÉKLET

„MELLÉKLET

MINTA

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

friss baromfihúshoz (1)

Száma (2): .....

Feladás helye: .....

Minisztérium: .....

Szolgálat: .....

Hivatkozás (2): .....

I. **A hús azonosítása**

húsa: .....
(állat faja)

Darabok jellege: .....

A csomagolás jellege: .....

A darabok vagy csomagok száma: .....

A fagyasztás hónapja(i) és éve(i): .....

Nettó súly: .....

II. **A hús eredete**

Engedélyezett vágóhíd(ak) címe és állatorvosi nyilvántartási száma: .....

Az engedélyezett darabolóüzem(ek) címe(i) és állatorvosi nyilvántartási száma(i): .....

Engedélyezett vágóhíd(ak) címe és állatorvosi nyilvántartási száma: .....

III. **A hús rendeltetési helye**

A hús: .....
(feladás helye)

.....-ba/be küldik.
(ország és rendeltetési hely)

Az igénybe vett szállítóeszközök (3): .....

A szállítmány feladójának neve és címe: .....

.....

A címzett neve és címe: .....

.....

(1) Friss baromfihús a házityúkból, pulykából, gyöngytyúkból, kacsából, libából, fürjből, galambból, fácánból és fogolyból nyert olyan friss hús, amely nem esett át semmiféle tartósítási eljáráson. Azonban a hűtött és fagyasztott húst friss húsnak kell tekinteni.
(2) Nem kötelező.
(3) A vasúti kocsi és teherautó esetén a rendszámot, repülő esetén a járatszámot, hajó esetén a nevet kell megadni, a konténerek számát pedig szükség szerint.

▼B

IV. **Tanúsítvány**

Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy a fent leírt baromfihús megfelel a friss baromfihús Közösségen belüli kereskedelmét és harmadik országokból történő behozatalát szabályozó állat-egészségügyi feltételekről szóló, 1991. június 26-i 91/494/EGK tanácsi irányelv követelményeinek, továbbá a fenti irányelv 3. cikke (A). szakasza (1) pontjának második albekezdésében előírt követelményeknek is, amennyiben a hús rendeltetési helye Newcastle-betegségtől mentesként elismert tagállamban vagy valamely tagállam ilyen régiójában van."

Kelt: ..... , ...

(hely) (dátum)

.....

(A hatósági állatorvos aláírása)

▼B

B. MELLÉKLET

A Tanács 71/118/EGK irányelve a friss baromfihús előállítását és forgalomba hozatalát érintő egészségügyi problémákról

I. FEJEZET

Általános rendelkezések

1. cikk

Ez az irányelv a friss baromfihús előállításának és forgalomba hozatalának állategészségügyi szabályait állapítja meg.

Ezt az irányelvet nem kell alkalmazni a friss baromfihús darabolására és tárolására kiskereskedelmi üzletekben vagy az eladás helyéhez közvetlenül kapcsolódó létesítményekben, ahol a darabolás és tárolás kizárólag közvetlenül a végső fogyasztónak való értékesítés céljával történik. E műveletek továbbra is a kiskereskedelem felügyeletét szabályozó nemzeti jogszabályokban előírt közegészségügyi ellenőrzés hatálya alá tartoznak.

2. cikk

Ezen irányelv alkalmazásában a 77/99/EGK irányelv ([1]) 2. cikkének l)–n) és q)–s) pontjaiban megadott meghatározásokat kell alkalmazni.

Ezen túlmenően az alábbi meghatározásokat kell alkalmazni:

1. *baromfihús*: a házityúk, pulyka, gyöngytyúk, kacsa és liba fajhoz tartozó házi szárnyasok minden emberi fogyasztásra alkalmas része;
2. *friss baromfihús*: olyan baromfihús, beleértve a vákuumcsomagolt vagy védőgázas csomagolású baromfihúst, amelyet hűtésen vagy fagyasztáson kívül más eljárással nem tartósítottak;
3. *baromfitest*: az 1. pontban említett szárnyas teljes teste elvéreztetés, kopasztás és zsigerelés után, azonban a szív, máj, tüdő, zúzógyomor, begy és vese eltávolítása, a combok elválasztása a lábtőnél, a fej, a nyelőcső vagy a légcső eltávolítása nem kötelező;
4. *baromfitest részek*: a 3. pontban meghatározott baromfitest részei;
5. *vágási melléktermék*: a 3. pontban meghatározott baromfitesttől eltérő friss baromfihús, akkor is, ha az természetes kapcsolatban marad a baromfitesttel, továbbá a fej és a láb, amennyiben azt a baromfitesttől külön szerelik ki;
6. *zsigerek*: a mell-, has- és medenceüreg belsőségei, és adott esetben a nyelőcső, a légcső és a begy;
7. *hatósági állatorvos*: a tagállam illetékes központi hatósága által kijelölt állatorvos;
8. *segédszemélyzet*: olyan személy, akit az illetékes hatóság a 8. cikk (2) bekezdése értelmében a hatósági állatorvos segítésére kijelölt;
9. *levágást megelőző egészségügyi vizsgálat*: az élő baromfi vizsgálata az I. melléklet VI. fejezetével összhangban;
10. *levágást követő húsvizsgálat*: a vágott baromfi vizsgálata a levágás után, a vágóhídon, az I. melléklet VIII. fejezetével összhangban;
11. *szállítóeszköz*: közúti, vasúti és légi közlekedési járművek rakományszállító része, valamint hajók raktere, vagy szárazföldi, tengeri vagy légi szállításra használt konténerek;
12. *létesítmény*: engedélyezett vágóhíd, engedélyezett darabolóüzem, engedélyezett hűtőház, engedélyezett csomagoló központ vagy több ilyen létesítményt magában foglaló egység.

II. FEJEZET

Közösségi termelésre vonatkozó szabályok

3. cikk

I. A friss baromfihúsnak az alábbi feltételeknek kell megfelelnie:

A. A baromfitest(et) és a vágási melléktermék(et):

([1]) HL L 26., 1977.1.31., 85. o. A 92/5/EGK irányelvvel (HL L 57., 1992.3.2., 1. o.) korszerűsített irányelv, a legutóbb a 92/45/EGK irányelvvel (HL L 268., 1992.9.14., 35. o.) módosított irányelv.

▼B

a) olyan állatból származzon, amelyet vágás előtt az I. melléklet VI. fejezetével összhangban megvizsgáltak, és e vizsgálatot követően vágásra alkalmasnak találtak friss baromfihúsként történő forgalomba hozatal céljából;

b) olyan engedélyezett vágóhídról származzon, amely a 6. cikk (2) bekezdésével összhangban önellenőrzés és a 8. cikkel összhangban az illetékes hatóság ellenőrzése alatt áll;

c) az I. melléklet VII. fejezetével összhangban kielégítő higiéniai feltételek mellett kellett kezelni;

d) az I. melléklet VIII. fejezetével összhangban levágást követő vizsgálatnak kellett alávetni, és az I. melléklet IX. fejezetével összhangban nem emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősíteni;

e) el kellett látni az I. melléklet XII. fejezetének megfelelő egészségügyi jelöléssel azzal, hogy ilyen jelölés nem szükséges, ha a baromfitestet ugyanazon létesítményben darabolják;

f) a levágást követő vizsgálat után kellett kezelni az I. melléklet VII. 46. pontjával összhangban és az I. melléklet XIII. fejezetével összhangban kielégítő higiéniai feltételek mellett tárolni;

g) az I. melléklet XIV. fejezetével összhangban megfelelően kellett becsomagolni; amennyiben védőcsomagolást használtak, annak meg kell felelnie a fenti fejezet követelményeinek.

Adott esetben a 21. cikkben megállapított eljárással összhangban lehet határozni e fejezet rendelkezéseinek kiegészítéséről, elsősorban a kereskedelemben használt különféle kiszerelési formák figyelembe vételére, feltéve, hogy e kiszerelési formák a higiéniai szabályoknak megfelelnek;

h) szállításának az I. melléklet XV. fejezetének megfelelően kellett történnie;

i) szállítása során mellékelni kellett ahhoz:

– vagy egy kereskedelmi okmányt,

– amelynek az I. melléklet XII. 66. pontjában előírt adatokon túlmenően olyan kódszámokat is fel kell tüntetnie, amelyek alapján a származási létesítményt felügyelő illetékes hatóság, valamint a hús előállításának napján az egészségügyi vizsgálatért felelős állatorvos azonosítható,

– amelyet a szállítmány címzettjének legalább egy évig meg kell őriznie, hogy az illetékes hatóság kérésére be tudja azt mutatni,

– vagy a VI. mellékletben szereplő egészségügyi bizonyítványt abban az esetben, ha a 2. cikkben említett friss baromfihús egészségügyi okok miatt korlátozás hatálya alatt álló régióban vagy területen levő vágóhídról származik, vagy lezárt szállítóeszközben egy harmadik országon át történő tranzit szállítással egy másik tagállamba küldendő friss baromfihús esetében.

Az e pontban foglaltak alkalmazására vonatkozó részletes szabályokat és különösen azokat, amelyek a kódszámok kiosztásával, valamint a hatósági állatorvosokat azonosító egy vagy több jegyzék összeállításával kapcsolatosak, a 21. cikkben megállapított eljárással összhangban fogadják el.

B. 1. A baromfitest részek(et) vagy a csontozott hús(t):

a) a 6. cikkel összhangban engedélyezett és felügyelt darabolóüzemben kellett darabolni és/vagy kicsontozni;

b) az I. melléklet VII. fejezetében előírt követelményekkel összhangban kellett darabolni és kinyerni:

– a Közösségben levágott és az e cikk A. szakaszában leírt követelményeknek megfelelő állatból kell származnia,

– harmadik országból az I. melléklet III. fejezetének megfelelően behozott és a 90/675/EGK irányelv ([1]) 1. szerinti ellenőrzéseken átesett baromfitestből kell származnia;

c) alá kellett vetni a 8. cikk (1) bekezdés b) pontjának ii. alpontjában előírt ellenőrzésnek;

d) meg kell felelnie az e cikk A. szakaszának c), h) és i) pontja követelményeinek;

([1]) HL L 373., 1990.12.31. 1. o. A legutóbb a 91/496/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991.9.24., 56. o.) módosított irányelv.

▼B

e) védőcsomagolásának, gyűjtőcsomagolásának és címkézésének az e cikk A. szakaszának e) és g) pontjával összhangban a helyszínen, vagy az illetékes hatóság által e célra engedélyezett csomagoló központban kellett történnie;

f) tárolásának kielégítő higiéniai feltételek mellett és az I. melléklet XIII. fejezetével összhangban kellett történnie.

2. Amennyiben a daraboló üzemek a baromfihúson kívül más friss húst is felhasználnak, akkor az ilyen húsnak meg kell felelnie a 64/433/EGK ([1]), 91/495/EGK ([2]) és a 92/45/EGK irányelv ([3]) vonatkozó előírásainak.

C. Az olyan friss húsnak, amelyet ezen irányelvvel összhangban tároltak egy tagállam által engedélyezett hűtőházban, és amelyet ezt követően a tárolással kapcsolatos kezeléseken kívül más kezelésnek nem vetettek alá, meg kell felelnie az e cikk A. szakaszának c), e), g) és h) pontjában és B. szakaszában előírt követelményeknek, vagy harmadik országból a III. fejezettel összhangban behozott és a 90/675/EGK irányelv szerint ellenőrzött friss baromfihúsnak kell lennie.

II. A tagállamok az A. szakasz követelményeitől eltérhetnek olyan gazdálkodók esetében, akik a 2. cikk második bekezdésének 1. pontjában említett szárnyasokból évente 10 000 db-nál kevesebbet állítanak elő, és a telepeikről származó friss baromfihúst kis mennyiségben értékesítik:

– a végső fogyasztó számára vagy gazdaságukban, vagy a gazdasághoz legközelebb található heti piacokon,

– vagy kiskereskedőknek a végső fogyasztónak való közvetlen eladás céljával, feltéve, hogy e kiskereskedők tevékenységüket ugyanazon helységben vagy a szomszédos helységek egyikében folytatják.

A tagállamok részletesen meghatározhatják, hogy a B. szakasztól való eltérés milyen terjedelemben alkalmazható a darabolt baromfira.

E kivétel nem vonatkozik a vándorkereskedésre, a postai megrendelés útján történő eladásra vagy kiskereskedő esetében a piacon történő eladásra.

A fenti ügyletek továbbra is a nemzeti jogszabályokban elrendelt közegészségügyi ellenőrzések hatálya alá tartoznak.

III. Ezen túlmenően a közösségi állat-egészségügyi követelmények sérelme nélkül az (I) bekezdést nem kell alkalmazni az alábbiakra:

a) nem emberi fogyasztásra szánt friss baromfihús;

b) kiállításra, speciális tanulmányokra vagy elemzésre szánt friss baromfihús, feltéve, ha hatósági ellenőrzés lehetővé teszi annak biztosítását, hogy a húst ne használják emberi fogyasztásra, és a speciális tanulmány vagy elemzés végeztével a húst az elemzéshez felhasznált hús kivételével megsemmisítik;

c) olyan friss baromfihús, amelyet kizárólag nemzetközi szervezetek ellátására szánnak.

4. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy a 3. cikk (1) bekezdésének A. szakasza követelményein túlmenően valamint az állatok és a friss hús maradékanyagok jelenlétére irányuló vizsgálatára vonatkozó közösségi szabályok sérelme nélkül a friss baromfihús vagy baromfi esetén elvégzik:

a) a maradékanyagokra irányuló vizsgálatokat, amennyiben a hatósági állatorvos a vágást megelőző vizsgálat vagy más információk alapján maradékanyagok jelenlétét gyanítja;

b) a 92/117/EGK irányelv ([4]) IV. mellékletének I. szakaszában előírt mintavételt.

Az a) pontban foglalt vizsgálatoknak a farmakológiailag aktív anyagokra, azok származékaira és várakozási idejük betartására kell irányulniuk, továbbá más olyan anyagokra, amelyek a baromfihúsra átvihetők és a friss baromfihús fogyasztását az emberi egészségre veszélyessé vagy károssá teheti.

Az előző albekezdésben említett vizsgálatokat igazolt, tudományosan elfogadott, elsősorban közösségi vagy nemzetközi szinten megállapított módszerekkel összhangban kell elvégezni.

([1]) HL L 121., 1964.7.29., 2012/64. o. A legutóbb a 91/497/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991.9.24., 69. o.) módosított irányelv.
([2]) HL L 268., 1991.9.24., 41. o.
([3]) HL L 268., 1992.9.14., 35. o.
([4]) Az élelmiszerből származó fertőzések és mérgezések megelőzése érdekében az állatokban és állati eredetű termékekben előforduló meghatározott zoonózisok és meghatározott zoonózis-kórokozók elleni védekezési intézkedésekről szóló, 1992. december 17-i 92/117/EGK tanács irányelv (lásd ennek a Hivatalos Lapnak a 38. oldalát).

▼B

Lehetőséget kell biztosítani a vizsgálatok eredményeinek értékelésére a (3) bekezdésben említett eljárással megállapított referencia-módszerek használatával.

Pozitív eredmények esetén a hatósági állatorvos a fennálló veszély figyelembevételével megteszi a megfelelő intézkedéseket és különösen:

– fokozza az ellenőrzést a hasonló technológiai feltételek mellett nevelt baromfi, illetve előállított bármely hús felett, amelyek valószínűleg ugyanazon veszélyt jelentik,

– fokozza az ellenőrzést a származási gazdaság többi állománya körében, és amennyiben a probléma ismételten felmerül, megteszi a származási gazdaság vonatkozásában a megfelelő intézkedéseket,

– ha környezeti szennyezés történt, megteszi a feldolgozó láncra vonatkozó intézkedéseket.

(2) Az (1) bekezdésben említett azon anyagok megengedhető szintjeit, amelyekre nézve a 86/366/EGK irányelv ([1]) nem rendelkezik, a 2377/90/EGK rendeletben ([2]) leírt eljárással kell megállapítani.

(3) A referencia-módszereket a 21. cikkben megállapított eljárással kell létrehozni.

Ugyanezen eljárással összhangban határozatot lehet hozni a vizsgálatok kiterjesztéséről az (1) bekezdésben említett anyagokon túlmenően más anyagokra is.

(4) E cikk végrehajtási rendelkezéseinek hatálybalépéséig továbbra is a nemzeti jogszabályokat kell alkalmazni, a Szerződés általános rendelkezéseivel összhangban.

5. cikk

(1) A 91/494/EGK ([3]), 81/602/EGK ([4]) és 88/146/EGK ([5]) irányelv vagy a 92/117/EGK irányelv által bevezetett korlátozások sérelme nélkül a baromfihús nem hozható forgalomba emberi fogyasztás céljára, amennyiben az(t):

a) a 91/494/EGK irányelvben említett betegséggel érintett baromfitól származik;

b) maradékanyagok nyomait olyan mennyiségben tartalmazza, amely meghaladja a 4. cikk (2) bekezdésének megfelelően meghatározandó megengedhető szinteket, vagy amelyet antibiotikummal, húspuhító szerrel vagy tartósító szerrel kezeltek, kivéve, ha a tartósító szer a közösségi jogszabályok szerint engedélyezett, és szem előtt tartva, hogy tiltott a speciálisan vízvisszatartási céllal adott anyagok használata, ugyanígy a hasonló technológiai feltételek között kinyert és ezért valószínűleg ugyanolyan veszélyt jelentő baromfihús-mennyiségek forgalomba hozatala;

c) olyan állattól származik, amelynél az I. melléklet IX. 53. a) pontjában felsorolt hiányosságok egyikét azonosították;

d) az I. melléklet IX. 53. b) pontja és 54. pontja értelmében emberi fogyasztásra alkalmatlanná nyilvánították.

(2) Bármely közösségi rendelkezés hatályba lépéséig ezen irányelv nem érinti a baromfihús ionizáló vagy ultraibolya besugárzással történő kezelésére vonatkozó tagállami rendelkezéseket. Az ilyen jellegű kezelésnek alávetett termékek kereskedelmére a 89/662/EGK irányelv 5. cikkének (2) bekezdése vonatkozik. E célból az a származási tagállam, amelyben ilyen kezelést használnak, ilyen kezelésben részesített terméket nem küldhet olyan tagállamba, amelynek joga tiltja területén e kezelések alkalmazását, és amely e tilalom létezéséről az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság keretében tájékoztatta a Bizottságot és a többi tagállamot.

6. cikk

(1) Minden egyes tagállam jegyzéket állít össze a 7. cikkben említettektől eltérő engedélyezett létesítményekről, amelyek mindegyike rendelkezik állatorvosi nyilvántartási számmal. E jegyzéket megküldik a többi tagállamnak és a Bizottságnak.

Egyedi nyilvántartási szám adható az olyan létesítményeknek, amelyek a 77/99/EGK irányelv 2. cikkének d) pontjában említett irányelvek hatálya alá tartozó alapanyagokból vagy alapanyagokkal előállított termékeket állítanak elő vagy csomagolnak át.

([1]) HL L 221., 1986.8.7., 43. o.
([2]) A legutóbb a 675/92/EGK (HL L 73., 1992.3.19., 8. o.) bizottsági rendelettel módosított, az állati eredetű élelmiszerekben található állatgyógyászati készítmények megengedett maradékanyag-határértékeinek megállapítására szolgáló közösségi eljárás kialakításáról szóló, 1990. június 26-i 2377/90/EGK tanácsi rendelet (HL L 224., 1990.8.18., 1. o.),
([3]) HL L 268., 1991.9.24., 35.o.
([4]) HL L 222., 1981.8.7., 32.o. A legutóbb a 85/358/EGK irányelvvel (HL L 191., 1985.7.23., 46. o.) módosított irányelv.
([5]) HL L 70., 1988.3.16., 16. o.

▼B

Az illetékes hatóság csak akkor engedélyezi a létesítményt, ha meggyőződött arról, hogy az megfelel ezen irányelvnek.

Amennyiben a higiéniát nem találják megfelelőnek, és amennyiben az I. melléklet VIII. 51. pontjának második bekezdésében előírt intézkedések a helyzet orvoslására elégtelennek bizonyulnak, az illetékes nemzeti hatóság ideiglenesen felfüggeszti az engedélyt.

Ha a létesítmény üzemeltetője, a tulajdonos vagy annak megbízottja az illetékes hatóság által meghatározott időtartam alatt nem szünteti meg az észrevételezett hiányosságokat, az illetékes hatóság visszavonja az engedélyt.

Az érintett tagállam tekintetbe veszi a 10. cikkel összhangban lebonyolított ellenőrzés következtetéseit és tájékoztatja a többi tagállamot és a Bizottságot az engedély felfüggesztéséről, illetve visszavonásáról.

(2) A létesítmény üzemeltetője, a tulajdonos vagy annak megbízottja létesítményében köteles rendszeresen ellenőrizni a termelési feltételek általános higiéniáját, többek között mikrobiológiai vizsgálatok útján.

Az ellenőrzések kiterjednek a termelés valamennyi fázisában résztvevő összes felszerelési eszközre, berendezésre és gépre, és adott esetben a termékekre is.

A létesítmény üzemeltetőjének, a tulajdonosnak vagy megbízottjának mindenkor olyan helyzetben kell lennie, hogy az illetékes hatóság kérésére a hatósági állatorvost vagy a Bizottság állat-egészségügyi szakértőjét tájékoztatni tudja a lefolytatott ellenőrzések jellegéről, gyakoriságáról és eredményeiről, szükség szerint, a vizsgáló laboratórium megnevezésével.

Az ellenőrzések jellege, azok gyakorisága, valamint a mintavételi módszerek és a bakteriológiai vizsgálat módszerei a 21. cikkben megállapított eljárással összhangban kerülnek meghatározásra.

(3) A létesítmény üzemeltetőjének, a tulajdonosnak vagy megbízottjának olyan személyzeti képzési programot kell létrehoznia, amely képessé teszi a dolgozókat a termelési szerkezetnek megfelelő higiénikus termelési feltételek betartására.

A létesítményért felelős illetékes állatorvost be kell vonni e program tervezésébe és végrehajtásába.

(4) A darabolóüzem vagy átcsomagoló központ üzemeltetője, a tulajdonos vagy megbízottja köteles nyilvántartást vezetni a létesítménybe beérkező és az azt elhagyó friss baromfihúsról, részletesen megjelölve a kapott baromfihús jellegét.

(5) A létesítmények ellenőrzését és felülvizsgálatát a hatósági állatorvos felelőssége alatt végzik, akit a 8. cikk (2) bekezdésével összhangban a tisztán anyagi jellegű feladatokban segédszemélyzet segíthet. A hatósági állatorvosnak mindenkor szabad bejárással kell rendelkeznie a létesítmények minden részébe annak érdekében, hogy biztosíthassa ezen irányelv betartását.

A hatósági állatorvosnak rendszeresen elemeznie kell a (2) bekezdésben előírt ellenőrzések eredményeit. Az elemzések alapján további mikrobiológiai vizsgálatokat végezhet a termelés valamennyi szakaszában vagy a termékeken.

A hatósági állatorvos jegyzőkönyvben rögzíti az elemzések eredményét, amelynek következtetéseiről illetve az ajánlásokról értesíti a létesítmény üzemeltetőjét, tulajdonosát vagy megbízottját, aki a higiénia javításának céljával orvosolja a feltárt hiányosságokat.

7. cikk

A. A II. melléklettel összhangban a tagállamok az évi 150 000 szárnyasnál kevesebb állatot feldolgozó vágóhidak számára felmentést adhatnak az I. melléklet szerkezeti vagy infrastrukturális követelményeinek teljesítése alól, feltéve, hogy azok megfelelnek az alábbi követelményeknek:

1. az érintett létesítményt különleges állatorvosi nyilvántartásba veszik, és a helyi felügyeleti egységhez kapcsolódó különleges nyilvántartási számmal látják el.

   Az illetékes nemzeti hatóság engedélyének elnyeréséhez:

   a) a létesítménynek teljesítenie kell a II. mellékletben előírt engedélyezési feltételeket;

   b) a vágóhíd üzembentartója, tulajdonosa, vagy annak megbízottja köteles nyilvántartást vezetni:

      – a létesítménybe behozott állatokról és az azt elhagyó termékekről,

      – az elvégzett vizsgálatokról,

      – az elvégzett ellenőrzések eredményeiről.

      Ezen információkat köteles az illetékes hatósággal annak kérésére közölni;

▼B

c) a vágóhídnak értesítenie kell az állat-egészségügyi szolgálatot a vágás idejéről, az állatok számáról és származásáról, és meg kell küldenie a szolgálatnak a IV. mellékletben szereplő egészségügyi tanúsítvány másolatát;

d) a hatósági állatorvosnak vagy segédszemélyzetnek jelen kell lennie a zsigerelésnél annak biztosítására, hogy az I. melléklet VII. és VIII. fejezetében előírt higiéniai szabályokat betartsák.

Amennyiben a hatósági állatorvos vagy segédszemélyzet nem lehet jelen a vágáskor, a hús nem hagyhatja el a létesítményt, amíg a vágás napján a 8. cikk (2) bekezdésével összhangban a levágást követő vizsgálatot el nem végezték, az I. melléklet VIII. 49. pontja hatálya alá tartozó hús esetének kivételével;

e) az illetékes hatóságnak figyelemmel kell kísérnie a létesítményt elhagyó hús elosztási láncát, és az emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított termékek megfelelő jelöléssel történő ellátását, valamint további rendeltetését és felhasználását.

A tagállamok összeállítják azon létesítmények jegyzékét, amelyek a fenti eltérésekkel élnek, e jegyzéket valamint annak bármely későbbi módosítását továbbítják a Bizottsághoz;

f) az illetékes hatóságnak biztosítania kell, hogy az e) pontban említett létesítményekből kikerülő friss húst lássák el a 21. cikkben megállapított eljárás szerint engedélyezett bélyegzőkkel vagy címkékkel, amelyek mutatják azon egészségügyi egység közigazgatási kerületét, amelyhez a létesítmény tartozik;

2. az illetékes hatóság a II. mellékletnek megfelelően eltérést engedélyezhet olyan darabolóüzemek esetében is, amelyek nem egy engedélyezett létesítményen belül helyezkednek el, és amelyeket a 64/433/EGK irányelv 4. cikkének (2) bekezdése értelmében engedélyeztek, feltéve, hogy a darabolóüzem hetente három tonnánál több húst nem dolgoz fel, az I. melléklet VIII. fejezetének 49. pontjában előírt hőmérsékleti követelmények teljesítésének feltételével.

Az I. melléklet VIII. és X. fejezete és XI. 64. pontja nem vonatkozik az első albekezdésben említett létesítményekben folytatott tárolási és darabolási műveletekre;

3. azt a húst, amelyről azt állapították meg, hogy megfelel az ezen irányelvben előírt higiéniai és egészségügyi vizsgálati követelményeknek, a származási létesítményért felelős egészségügyi egység közigazgatási körzetét feltüntető bélyegzőjével kell megjelölni. E bélyegző formáját és leírását a 21. cikkben megállapított eljárással határozzák meg;

4. a húst

i. bármely előcsomagolás vagy elő-védőcsomagolás nélkül a helyi piacon, friss vagy feldolgozott formában, közvetlen kiskereskedők vagy fogyasztók számára kell értékesítésre fenntartani;

ii. higiénikus szállítási körülmények között kell a létesítményből a címzettnek szállítani.

B. A Bizottság állat-egészségügyi szakértői az illetékes nemzeti hatósággal együttműködve és az e cikk egységes alkalmazása érdekében szükséges mértékben helyszíni ellenőrzést tarthatnak reprezentatív számú létesítményben azok közül, amelyek az e cikkben megállapított feltételek kedvezményeit igénybe veszik.

C. A tagállamok az I. fejezetben foglalt szerkezeti követelményektől eltérhetnek olyan alacsony teljesítményű hűtőházak esetében, ahol húst csak csomagolt formában tárolnak.

D. E cikk végrehajtásának részletes szabályait a 21. cikkben megállapított eljárással összhangban fogadják el.

E. A Tanács a Bizottság jelentése alapján 1998. január 1. előtt felülvizsgálja e cikk rendelkezéseit.

8. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy:

a) minden olyan gazdaság állatorvosi felügyelet alatt álljon, amely a 2. cikk második bekezdésének 1. pontja szerinti fajokhoz tartozó baromfit vágóhídra szállít;

b) garantált, hogy:

i. a 6. cikkel összhangban engedélyezett vágóhidakon a levágást követő vizsgálat lefolytatása során legalább egy hatósági állatorvos jelen van;

▼B

ii. a 6. cikkel összhangban engedélyezett daraboló üzemekben a (2) bekezdés harmadik albekezdésében említett vizsgáló csoport egy tagja legalább naponta egyszer jelen van a hús feldolgozásakor a telep általános higiéniájának és a ki- és belépő friss hús nyilvántartásának ellenőrzésére;

iii. a hűtőházakban rendszeresen jelen van a (2) bekezdés harmadik albekezdésében említett vizsgáló csoport egy tagja.

(2) A hatósági állatorvost annak intézkedési és felelősségi körébe rendelt segédszemélyzet segítheti az alábbi műveletek elvégzésében:

a) ha megfelelnek a III. melléklet 3. a) alpontjában előírt feltételeknek, akkor azon adatok összegyűjtése, amelyek az I. melléklet VI. fejezetének megfelelően a származási állomány egészségi állapotának megítéléséhez szükségesek, és amelyeket a hatósági állatorvosnak diagnózisa felállításához kell felhasználnia;

b) amennyiben megfelelnek a III. melléklet 3. b) alpontja feltételeinek, akkor:

i. az I. melléklet I., V., VII. és X. fejezetében és a II. mellékletben előírt higiéniai feltételek és az I. melléklet 47. pontjában előírt feltételek teljesülésének ellenőrzése;

ii. annak megállapítása, hogy a levágást követő vizsgálatkor az I. melléklet IX. 53. pontjában felsorolt esetek nem állnak fenn;

iii. az I. melléklet VIII. fejezetében, a 47. pont második bekezdése a) és b) alpontjában előírt vizsgálatok elvégzése, és elsősorban a baromfitest és a vágási hulladék minőségének értékelése, feltéve, hogy a hatósági állatorvosnak módja van a helyszínen a segédszemélyzet munkájának ellenőrzésére;

iv. az I. melléklet XII. 67. pontja szerinti egészségügyi jelölés alkalmazásának felügyelete;

v. a darabolt és tárolt hús egészségügyi ellenőrzésének elvégzése;

vi. a szállítóeszközök vagy konténerek, és az I. melléklet XV. fejezetében előírt berakodási körülmények megfigyelése.

Segédszemélyzetként csak olyan személyt lehet megbízni, aki a III. mellékletben foglalt követelményeknek megfelel és a tagállam illetékes központi hatósága, vagy az e központi hatóság által megbízott hatóság által szervezett vizsgán megfelelt.

A fenti segítségnyújtás biztosítása céljából a segédszemélyzet a vizsgálati csoport részét alkotja, amely a hatósági állatorvos felügyelete és felelőssége alatt áll. A segédszemélyzetnek az érintett létesítménytől függetlennek kell lennie. Az érintett tagállam illetékes hatósága minden egyes létesítményre úgy határozza meg a vizsgálati csoport összetételét, hogy a hatósági állatorvos képes legyen ellátni a fenti műveletek felügyeletét.

Az e cikkben említett segítségnyújtást szabályozó részletes szabályokat a szükséges mértékben a 21. cikkben megállapított eljárással összhangban határozzák meg.

(3) A vállalkozás azon dolgozói számára, akiket a hatósági állatorvos olyan különleges képzésben részesített, amelynek általános szempontjait a 21. cikkben megállapított eljárással 1993. október 1. előtt határozzák meg, az illetékes hatóság engedélyezheti, hogy az I. melléklet VIII. 47. pontja második bekezdésének a) és b) pontjában foglalt műveleteket a hatósági állatorvos közvetlen felügyelete mellett végezzék el.

9. cikk

A tagállamok egy központi szolgálatot vagy testületet bíznak meg a hatósági állatorvos által végzett levágást megelőző és a levágást követő vizsgálatok eredményeinek összegyűjtésével és hasznosításával az emberre átvihető betegségek megállapításával kapcsolatban.

Amennyiben ilyen betegséget állapítanak meg, az egyedi eset eredményeit a lehető legrövidebb időn belül közölni kell az állatok származása szerinti állományért felelős állat-egészségügyi hatóságokkal.

A tagállamok egyes betegségekről információkat nyújtanak be a Bizottságnak, különösen amennyiben emberre átvihető betegséget állapítottak meg.

A Bizottság a 21. cikkben megállapított eljárással összhangban fogadja el az e cikk végrehajtására vonatkozó részletes szabályokat, különösen az alábbiakkal kapcsolatban:

– a Bizottság számára nyújtandó adatszolgáltatás rendszeressége,

– az információk típusa,

– az a betegség, amelyre az információgyűjtés vonatkozik,

– az információk gyűjtésére és felhasználására alkalmazott eljárások.

▼B

10. cikk

(1) A Bizottság állat-egészségügyi szakértői az illetékes nemzeti hatóságokkal együttműködve helyszíni ellenőrzéseket tarthatnak, amennyiben az szükséges az ezen irányelvben foglaltak egységes alkalmazásához. E célból a létesítmények egy reprezentatív százalékának vizsgálata útján meggyőződhetnek arról, hogy az illetékes hatóságok ellenőrzik-e az engedélyezett létesítményekben ezen irányelv betartását. A Bizottság tájékoztatja a tagállamokat az elvégzett ellenőrzések eredményeiről.

Azon tagállam, amelynek területén ellenőrzés folyik, minden segítséget megad a szakértőknek feladataik ellátásához.

Az e cikk végrehajtására vonatkozó általános rendelkezéseket a 21. cikkben meghatározott eljárással összhangban fogadják el.

A Bizottság a tagállamok véleményének az Állat-egészségügyi Állandó Bizottságban történő beszerzését követően ajánlást készít az e bekezdésben előírt ellenőrzések végzésekor követendő szabályokra vonatkozóan.

(2) A Tanács a Bizottság esetlegesen javaslatokkal kísért jelentése alapján e cikket 1995. január 1-je előtt felülvizsgálja.

11. cikk

A tagállamok a 3. cikk (1) bekezdése A. szakaszának b) pontjától eltéréssel a hízott májra tenyésztett szárnyasok kábítását, elvéreztetését és kopasztását a hizlaló gazdaságban is engedélyezhetik, feltéve, hogy e műveleteket egy elkülönített és az I. melléklet II. 14. b) alpontjában foglalt követelményeknek megfelelő helyiségben végzik, valamint hogy a bontatlan baromfitestet az I. melléklet XV. fejezetének megfelelően haladéktalanul átszállítják egy olyan engedélyezett vágóhídra, amely rendelkezik az I. melléklet III. 15. b) pontja második francia bekezdésének ii. alpontja alatt meghatározott külön helyiséggel, ahol a baromfitest zsigerelését a hatósági állatorvos felügyelete mellett 24 órán belül elvégzik.

12. cikk

(1) A tagállamok engedélyezhetik a friss baromfihús vízbemerítéses lehűtését, ha azt az I. melléklet VII. 42. és 43. pontjában leírt feltételekkel összhangban végzik. Az ezen eljárással összhangban kinyert friss hűtött hús hűtött vagy fagyasztott állapotban is forgalmazható.

(2) Az ezen eljárást alkalmazó tagállamok a lehető legrövidebb időn belül, de 1994. január 1-je előtt mindenképpen tájékoztatják a Bizottságot és a többi tagállamot.

(3) A tagállamok nem kifogásolhatják az I. melléklet VI. 42. és 43. pontjával összhangban hűtött friss baromfihús behozatalát területükre, amennyiben e hűtési folyamat használatát feltüntették a 3. cikk (1) bekezdése A. szakaszának i) alpontjában említett kísérő okmányon, feltéve, hogy:

a) vagy lefagyasztották a húst hűtés után, indokolatlan késedelem nélkül;

b) vagy területükön is állítanak elő hűtött baromfihúst ugyanilyen feltételek mellett.

13. cikk

A 89/662/EGK irányelvben ([1]) megállapított szabályokat kell alkalmazni különösen a származási helyen végzett ellenőrzéseknél, a rendeltetési tagállamban végzendő ellenőrzések szervezésénél és nyomon követésénél, valamint a bevezetendő védintézkedéseknél.

III. FEJEZET

A Közösségbe irányuló behozatalra alkalmazandó rendelkezések

14. cikk

A. A harmadik országból behozott friss baromfihús forgalomba hozatalára vonatkozó feltételeket a 21. cikkben leírt eljárással a 3–6. és 8–13. cikkekkel összhangban előállított baromfihús forgalomba hozatalára megállapított feltételekkel legalább egyenértékűként kell meghatározni.

B. Az A. szakasz egységes alkalmazására az alábbi bekezdéseket kell alkalmazni.

1. A Közösségbe való behozatalhoz a friss baromfihúsnak meg kell felelnie az alábbi követelményeknek:

([1]) HL L 395., 1989.12.30., 13. o. A legutóbb a 90/654/EGK irányelvvel (HL L 353., 1990.12.17., 48. o.) módosított irányelv.

▼B

a) olyan harmadik országból, vagy harmadik ország olyan részéből érkezik, amely szerepel a 91/494/EGK irányelv 9. cikke (1) és (2) bekezdésével összhangban vezetett jegyzéken, és megfelel ezen irányelv követelményeinek;

b) olyan létesítményekből érkezik, amelyekre nézve a harmadik ország illetékes hatósága biztosítékot nyújtott a Bizottságnak, hogy e létesítmények megfelelnek ezen irányelv követelményeinek;

c) a 91/494/EGK irányelv 12. cikkében említett bizonyítvány kíséri és ezt kiegészíti egy nyilatkozat arról, hogy a hús megfelel a II. fejezet követelményeinek és bármely más további feltételnek, vagy az e bekezdés 2. pontjának b) alpontjában említett egyenértékű biztosítékokat nyújtja. Szükség esetén e nyilatkozat tartalmát a 21. cikkben megállapított eljárással összhangban kell megállapítani.

2. Az alábbiakat hozzák létre a 21. cikkben megállapított eljárással:

a) a b) pont követelményeinek megfelelő létesítmények közösségi listája. E lista összeállításáig a tagállamok számára engedélyezett a 90/675/EGK irányelv 11. cikkének (2) bekezdésében meghatározott ellenőrzések, valamint a nemzeti jóváhagyásnak alárendelt létesítményekhez előírt nemzeti egészségügyi bizonyítvány fenntartása;

b) az ezen irányelv követelményeihez kapcsolódó különleges feltételeket és a hús emberi fogyasztásból való kizárását a 3. cikk (1) bekezdés A. albekezdés d) pontja szerint lehetővé tevő és az I. melléklet VI. fejezete, a VII. 42. és 43. pontja és VIII. fejezetében megállapított biztosítékoktól eltérő más egyenértékű biztosítékokat. E feltételek és biztosítékok nem lehetnek kevésbé szigorúak a 3–6. és a 8–13. cikkekben megállapított biztosítékoknál.

3. A Bizottság és a tagállamok szakértői helyszíni vizsgálatokat végeznek annak megállapítására, hogy:

a) a termelés és a forgalomba hozatal feltételei vonatkozásában a harmadik ország által nyújtott garanciák egyenértékűnek tekinthetők-e a Közösségben alkalmazottakkal;

b) hogy az (1) és a (2) bekezdés feltételei teljesülnek-e.

A Bizottság a tagállamok javaslata alapján nevezi ki a tagállamok e vizsgálatokért felelős szakértőit.

Az ellenőrzéseket a Közösség nevében végzik, amely viseli az ezzel kapcsolatban felmerült valamennyi költséget. Az ellenőrzések gyakoriságát és lefolytatásuk eljárásait a 21. cikkben megállapított eljárással kell meghatározni.

4. A (3) bekezdésben említett vizsgálatok megszervezéséig továbbra is alkalmazni kell a harmadik országokban végzett vizsgálatokra vonatkozó nemzeti jogszabályokat azzal a feltétellel, hogy az Állat-egészségügyi Állandó Bizottságon keresztül bejelentik a vizsgálatok során a higiéniai szabályok betartásával kapcsolatban észlelt valamennyi hiányosságot.

15. cikk

A 14. cikk (2) bekezdésében előírt jegyzékre csak olyan harmadik ország, vagy harmadik országnak olyan része vehető fel:

a) amelyből a 91/494/EGK irányelv 9–12. cikkének értelmében nem tiltott a behozatal;

b) amelyről jogszabályai és az ottani állat-egészségügyi, illetve a vizsgálatokat végző szolgálat szervezete, valamint az ilyen szolgálatok és a felügyeletüket ellátó felettes szerv hatásköre és a felettük gyakorolt felügyelet alapján a 72/462/EGK irányelv ([1]) 3. cikke (2) bekezdésének, vagy a 91/494/EGK irányelv 9. cikke (2) bekezdésével összhangban elismerték, hogy képes biztosítani hatályos jogszabályainak végrehajtását; vagy

c) amelynek állat-egészségügyi szolgálatai garantálni képesek a II. fejezetben rögzített követelményekkel legalább egyenértékű állat-egészségügyi követelmények betartását.

16. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy friss baromfihúst csak akkor hoznak be a Közösségbe, ha

– azt a 14. cikk B. szakasza (1) bekezdése c) pontjában előírt bizonyítvány kíséri,

– az a 90/675/EGK irányelv által előírt ellenőrzéseken megfelelőnek bizonyult.

([1]) HL L 302., 1972.12.31., 28. o. A legutóbb a 91/688/EGK irányelvvel (HL L 377., 1991.12.31., 18. o.) módosított irányelv.

▼B

(2) Ezen fejezet végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáig:

– továbbra is alkalmazni kell azon behozatalra a nemzeti jogszabályokat, amelyekre vonatkozóan közösségi szinten ilyen követelményeket még nem fogadtak el, feltéve, hogy azok nem kedvezőbbek a 14. cikk B. szakasza (2) bekezdésének b) pontjában megállapított szabályoknál,

– a behozatalnak a 90/675/EGK irányelv 11. cikkében meghatározott feltételek szerint kell történnie.

17. cikk

A 90/675/EGK irányelvben meghatározott általános elveket és szabályokat kell alkalmazni, különös tekintettel a tagállamok által elvégzendő ellenőrzések megszervezésére és nyomon követésére, valamint a végrehajtandó biztonsági intézkedésekre.

A 90/675/EGK irányelv 8. cikkének (3) bekezdésében előírt határozatok végrehajtásáig a behozatalt az ugyanazon irányelv 11. cikkének (2) bekezdésével összhangban kell lebonyolítani.

IV. FEJEZET

Záró rendelkezések

18. cikk

(1) A mellékletekben foglalt követelményeket nem kell alkalmazni a Görög Köztársaság egyes szigetein lévő létesítményekben, amennyiben az e létesítményekben gyártott termékeket kizárólag helyi fogyasztásra tartják fenn.

(2) Az (1) bekezdés alkalmazására vonatkozó rendelkezéseket a 21. cikkben leírt eljárással kell elfogadni. Ugyanezen eljárással lehet elhatározni az (1) bekezdés előírásainak módosításáról azon céllal, hogy a fenti bekezdésben említett szigetekre a közösségi előírásokat fokozatosan kiterjesszék.

19. cikk

A mellékleteket a Tanács a Bizottság javaslata alapján minősített többséggel módosítja, különösen azoknak a technikai és tudományos fejlődéshez igazítása céljából.

20. cikk

A 21. cikkben leírt eljárással az alábbiakat lehet elfogadni:

– a nagykereskedelmi piacokon található létesítmények engedélyezésének különleges feltételei,

– az átcsomagoló központból származó termékek jelölésének szabályai és olyan felügyeleti eljárások, amelyek lehetővé teszik az alapanyagok származási helyének nyomon követését.

21. cikk

(1) Amennyiben az e cikkben meghatározott eljárást kell alkalmazni, akkor az ügyeket a bizottság elnöke saját kezdeményezésére, vagy valamely tagállam kérésére haladéktalanul továbbítja a 68/361/EGK határozattal ([1]) felállított Állategészségügyi Állandó Bizottsághoz (a továbbiakban: a „bizottság”).

(2) A Bizottság képviselője tervezetet nyújt be a bizottsághoz a szükséges intézkedésekről. A bizottság az elnöke által az ügy sürgősségére tekintettel megállapított határidőn belül véleményt nyilvánít a tervezetről. Az olyan határozatok esetében, amelyeket a Bizottság javaslata alapján a Tanácsnak kell elfogadnia, a véleményt a Szerződés 148. cikkének (2) bekezdésében megállapított többséggel fogadják el. A bizottságban a tagállamok képviselőinek szavazatait az említett cikkben meghatározott módon kell súlyozni. Az elnök nem szavazhat.

(3) a) A Bizottság a tervezett intézkedéseket elfogadja és azonnal bevezeti, ha azok összhangban vannak a bizottság véleményével.

b) Ha a tervezett intézkedések nincsenek összhangban a bizottság véleményével, vagy a bizottság nem nyilvánított véleményt, a Bizottság a meghozandó intézkedésekről haladéktalanul javaslatot terjeszt a Tanács elé. A Tanács minősített többséggel határoz.

Amennyiben a javaslat Tanács elé terjesztésétől számított három hónapon belül a Tanács nem döntött, a javaslatot a Bizottság fogadja el, kivéve, ha a Tanács egyszerű többséggel visszautasította az említett intézkedéseket.

([1]) HL L 255., 1968.10.18., 23. o.

▼B

22. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

▼B

I. MELLÉKLET

I. FEJEZET

A LÉTESÍTMÉNYEK ENGEDÉLYEZÉSÉNEK ÁLTALÁNOS FELTÉTELEI

A létesítményeknek rendelkezniük kell legalább az alábbiakkal:

1. azon helyiségekben, ahol a húst előállítják, feldolgozzák, vagy tárolják és azon területeken és folyosókon, amelyeken át a húst szállítják:

   a) vízhatlan, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korhadó anyagból készült padozat, amelyet úgy képeztek ki, hogy elősegítse a víz elvezetését; a szagok megakadályozására a vizet a rácsokkal és bűzelzárókkal felszerelt lefolyókba kell vezetni. Azonban:

      – a II. fejezet 14. pontjának e) alpontjában, a III. fejezet 15. pontjának a) alpontjában és a IV. fejezet 16. pontjának a) alpontjában említett helyiségekben nem követelmény a víz ráccsal és bűzelzáróval ellátott lefolyónyílásba vezetése, és a 16. pontjának a) alpontjában említett helyiségekben elegendő olyan berendezés, amellyel a víz könnyen eltávolítható,

      – a IV. fejezet 17. pontjának a) alpontjában említett olyan helyiségek esetében, ahol csak védőcsomagolással ellátott vagy csomagolt húst tárolnak, és azon területeken és folyosókon, amelyeken át a húst szállítják, elegendő a víz- és korhadásálló padozat;

   b) sima, tartós, vízálló falak, rajtuk legalább két méteres magasságig világos színű, mosható burkolattal; a hűtőtárolókban, illetve a fagyasztó helyiségekben és a raktárakban a falakat legalább az áru tárolási magasságáig burkolattal kell ellátni. A falak és a padozat illesztésének lekerekített vagy hasonló kialakításúnak kell lennie, kivéve a IV. fejezet 17. pontjának a) alpontjában említett helyiségeket.

      Azonban a IV. fejezet 17. pontjában említett, 1994. január 1-je előtt épült helyiségben a fából készült falak nem képeznek alapot az engedély visszavonására;

   c) ajtók és ablakkeretek ellenálló, korrózióra nem hajlamos anyagból; vagy ha fából készültek, akkor valamennyi felületükön sima, vízálló bevonat;

   d) nem korhadó és szagtalan szigetelőanyagok;

   e) megfelelő szellőzés és hatékony páraelszívás;

   f) megfelelő természetes vagy mesterséges megvilágítás, amely nem torzítja a színeket;

   g) tiszta és könnyen tisztítható mennyezet; ennek hiányában a tetőburkolat olyan belső felületi kiképzése, amely eleget tesz e feltételeknek;

2. a) a munkahelyekhez a lehető legközelebb elhelyezett elegendő kézmosó és kézfertőtlenítő felszerelés, és az eszközök forró vizes lemosására alkalmas berendezés; a csapok nem lehetnek kézi vagy karműködtetésűek;

      E helyiségeknek a kézmosáshoz rendelkezniük kell hideg-meleg folyóvízzel, vagy a megfelelő hőmérsékletre előkevert vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerekkel, valamint higiénikus kézszárító eszközökkel;

   b) az eszközök fertőtlenítésére szolgáló felszerelés, legalább 82° C hőmérsékletű melegvízellátással;

3. a kártevők, például a rovarok és rágcsálók elleni védelem;

4. a) a) a húst nem szennyező, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korrodálódó anyagból készült felszerelések és munkaeszközök, mint például automata húsfeldolgozó, vágóasztalok, levehető vágófelülettel ellátott asztalok, konténerek, szállítószalagok és fűrészek. A hússal érintkező vagy azzal esetleg érintkezésbe kerülő felületeket, köztük a hegesztett és illesztett felületeket is, sima állapotban kell tartani. A fa használata tilos, kivéve az olyan helyiségeket, ahol kizárólag higiénikusan csomagolt friss baromfihúst tárolnak;

   b) a higiéniai követelményeknek megfelelő korrózióálló szerelvények és felszerelések:

      – a hús kezelésére,

      – a húskonténerek tárolására olyan módon, hogy sem a hús, sem a konténerek nem érhetnek közvetlenül a padozathoz vagy a falakhoz;

   c) a hús be- és kirakodása során annak higiénikus kezelésére és védelmére szolgáló eszközök, beleértve megfelelően elhelyezett és felszerelt árufogadó és -rendező területek kialakítását;

▼B

d) különleges vízzáró, korrózió-mentes anyagból készült fedéllel és zárral ellátott tartályok a nem emberi fogyasztásra szánt hús tárolásához annak megakadályozására, hogy illetéktelen személyek tartalmukhoz hozzáférjenek, vagy az ilyen hús tárolásához zárható helyiségek, ha a tárolandó mennyiség nagysága ezt szükségessé teszi, vagy ha az egyes munkanapok végén az ilyen húst nem szállítják el vagy nem semmisítik meg; ahol az ilyen húst csővezetéken át távolítják el, a csővezetékeket úgy kell kiképezni és beszerelni, hogy a friss baromfihús fertőződésének bármely kockázatát elkerüljék;

e) a védőcsomagoláshoz és csomagoláshoz használt anyagok higiénikus tárolására szolgáló eszközök, ha e tevékenységekre a létesítmény területén kerül sor;

5. hűtőberendezés, amellyel a hús belső hőmérséklete az ezen irányelvben előírt szinten tartható. E berendezésnek rendelkeznie kell egy olyan rendszerrel, amelyen keresztül a kondenzvíz úgy vezethető el, hogy a húst nem szennyezi be;

6. a 80/778/EGK irányelv[31] értelmében megfelelő nyomás alatt álló, ivóvíz minőségű melegvíz-szolgáltatás; a nem ivóvíz szállítására szolgáló vízvezetékeket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvíz vezetékektől;

7. a 80/778/EGK irányelv értelmében megfelelő, ivóvíz minőségű melegvíz-szolgáltatás;

8. a higiéniai követelményeknek megfelelő rendszer a folyékony és szilárd hulladék ártalmatlanítására;

9. megfelelően felszerelt, zárható helyiség az állat-egészségügyi szolgálat kizárólagos használatára, vagy alkalmas helyiségek a IV. fejezetben említett raktárak vagy átcsomagoló központok esetében;

10. megfelelő felszerelések, amelyek bármikor lehetővé teszik az ezen irányelvben előírt állat-egészségügyi vizsgálatok hatékony végrehajtását;

11. sima, vízálló és mosható falakkal és padozattal rendelkező megfelelő számú öltöző, amelyekben a mosdók, a zuhanyzók és a vízöblítéses illemhelyeket úgy alakították ki, hogy az épület tiszta részeit megóvják a szennyeződéstől.

A mellékhelyiségek nem nyílhatnak közvetlenül a munkahelyiségekbe. Zuhanyozó szükségtelen az olyan hűtőházakban, ahol csak védőcsomagolással higiénikusan ellátott friss hús fogadásával és feladásával foglalkoznak. A mosdóknak mindenképpen rendelkezniük kell hideg és meleg vízzel, vagy a megfelelő hőmérsékletre előkevert folyóvízzel, a kéz tisztításához és fertőtlenítéséhez szükséges szerekkel és a kéz higiénikus szárításának eszközeivel. A mosdókra felszerelt vízcsapok nem lehetnek kézi vagy karműködtetésűek. Az illemhelyek közelében megfelelő számú ilyen mosdóról kell gondoskodni.

12. hely és megfelelő tárgyi feltételek a húst szállító szállítóeszközök tisztítására és fertőtlenítésére, a kizárólag higiénikusan csomagolt friss hús fogadásával és feladásával foglalkozó hűtőházak kivételével. A vágóhidaknak külön hellyel és külön eszközökkel kell rendelkezniük a szállítóeszközök és a vágásra hozott baromfi ketreceinek tisztításához és fertőtlenítéséhez. Azonban nem kötelező ilyen helyről és eszközökről gondoskodni, amennyiben létezik olyan rendelkezés, amely a szállítóeszközök tisztítását és fertőtlenítését hivatalosan engedélyezett helyszínen rendeli végrehajtani;

13. a tisztítószerek, a fertőtlenítőszerek és a hasonló anyagok tárolására szolgáló helyiség, vagy biztonságos hely.

II. FEJEZET

BAROMFIVÁGÓHIDAK ENGEDÉLYEZÉSÉNEK KÜLÖNÖS FELTÉTELEI

14. Az általános követelményeken túlmenően, a baromfivágóhidaknak legalább az alábbiakkal kell rendelkezniük:

a) elegendően nagyméretű valamint könnyen tisztítható és fertőtleníthető helyiség vagy fedett hely a VI. fejezet 28. pontja második bekezdésében foglalt vágást megelőző vizsgálat elvégzéséhez, és az ezen irányelv 2. cikke második bekezdésének 1) pontban említett szárnyasok elhelyezéséhez;

b) elegendően nagyméretű vágóhelyiség egyrészt a kábítás és elvéreztetés, másrészt a kopasztás és forrázás elkülönített helyen történő végzéséhez. A vágóhelyiség és az a) pontban említett helyiség vagy hely között minden átjárónak automatikusan záródó ajtóval kell rendelkeznie, kivéve azt a szűk nyílást, amelyen kizárólag a vágóbaromfi haladhat keresztül;

c) elegendően nagyméretű zsigerelő és előkészítő helyiség ahhoz, hogy a zsigerelést a többi munkahelytől megfelelő távolságban végezhessék el, vagy azokat a fertőződés megelőzésére választfallal kell leválasztani. A

▼B

zsigerelő és előkészítő helyiség, valamint a vágóhelyiség között minden átjárónak automatikusan záródó ajtóval kell rendelkeznie, kivéve azt a szűk nyílást, amelyen kizárólag a vágóbaromfi haladhat keresztül;

d) szükség szerint egy kirakodó helyiség;

e) egy vagy több elegendően nagyméretű, zárható hűtő vagy fagyasztó helyiség a lefoglalt baromfihús tárolásához;

f) helyiség vagy hely a tollak összegyűjtésére, ha azt nem hulladékként kezelik;

g) külön mosdók és illemhelyek az élő szárnyasokkal foglalkozó személyzet számára.

III. FEJEZET

A DARABOLÓÜZEMEK ENGEDÉLYEZÉSÉNEK KÜLÖNÖS FELTÉTELEI

15. Az általános követelményeken túlmenően, a baromfidaraboló-üzemeknek legalább az alábbiakkal kell rendelkezniük:

a) elegendően nagyméretű hűtő és fagyasztó helyiségek a hús tartósításához;

b) – darabolásra, kicsontozásra és védőcsomagolásra szolgáló helyiség,

– amennyiben az alábbi műveleteket a daraboló üzemben végzik:

i. olyan, hízott májra tenyésztett libák és kacsák kizsigerelésére szolgáló helyiség, amelyek kábítását, elvéreztetését és kopasztását a hizlaló gazdaságban végezték el;

ii. a VIII. fejezet 49. pontjában említett baromfi kizsigerelésére szolgáló helyiség;

c) csomagolásra szolgáló helyiség, ha ezt a műveletet a daraboló üzemben végzik, kivéve, ha teljesülnek a XIV. fejezet 74. pontjában foglalt feltételek.

IV. FEJEZET

HŰTŐHÁZAK ENGEDÉLYEZÉSÉNEK KÜLÖNÖS FELTÉTELEI

16. Az általános követelményeken túlmenően azon hűtőházaknak, ahol a XIII. 69. pontjának első fordulatával összhangban friss húst tárolnak, legalább az alábbiakkal kell rendelkezniük:

a) elegendően nagyméretű hűtő és fagyasztó helyiségek, amelyek könnyen tisztíthatók, és amelyekben a friss hús a 69. pont első francia bekezdésében megadott hőmérsékleten tárolható;

b) minden tárolótérben vagy minden tárolótér számára regisztráló hőmérő vagy regisztráló távhőmérő.

17. Az általános követelményeken túlmenően azon hűtőházaknak, ahol a XIII. 69. pontjának első fordulatával összhangban friss baromfihúst tárolnak, legalább az alábbiakkal kell rendelkezniük:

a) elegendően nagyméretű hűtő és fagyasztó helyiségek, amelyek könnyen tisztíthatók, és amelyekben a friss baromfihús a 69. pont második francia bekezdésében megadott hőmérsékleten tárolható;

b) minden tárolótérben vagy minden tárolótér számára regisztráló hőmérő vagy regisztráló távhőmérő.

V. FEJEZET

A LÉTESÍTMÉNYEKBEN A SZEMÉLYZET, AZ ÜZEMEK ÉS A BERENDEZÉSEK HIGIÉNIÁJA

18. Követelmény a személyzet, a helyiségek és az eszközök teljes tisztasága:

a) elsősorban a csomagolatlan vagy védőcsomagolással ellátott friss húst kezelő személyzetnek, és mindazoknak, akik olyan helyiségben vagy területen dolgoznak, ahol ilyen húst kezelnek, csomagolnak vagy szállítanak, tiszta és könnyen tisztítható fejfedőt és lábbelit, világos színű munkaruhát vagy más védőruhát kell viselniük. A hús feldolgozását vagy kezelését végző személyzetnek minden munkanap kezdetén tiszta munkaruhát kell viselnie és a nap folyamán szükség szerint kell tisztát váltania, továbbá naponta többször illetve a munka újrakezdésekor minden esetben meg kell mosnia és fertőtlenítenie kell a kezét. Azon személyeknek, akik érintkezésbe kerültek beteg állattal vagy fertőzött hússal, ezt követően azonnal meleg vízzel gondosan meg kell mosniuk, majd fertőtleníteniük kell a kezüket és karjukat. Tilos a dohányzás a munkahelyiségekben, tároló helyiségekben és minden olyan területen és folyosón, amelyen friss húst szállítanak át;

▼B

b) a létesítményekbe állat nem kerülhet, kivéve a vágóhidakra vágási céllal bevitt állatokat. A rágcsálókat, rovarokat és más kártevőket módszeresen irtani kell;

c) az élő baromfi kezelésére és a friss baromfihússal végzett munkára használt felszerelést és eszközöket tisztán és jó állapotban kell tartani. Ezeket a munkanap folyamán többször, a napi munka befejeztével, és beszennyeződésük esetén az újbóli használat előtt alaposan meg kell tisztítani és fertőtleníteni kell;

d) a baromfi szállítására használt ketrecnek korrózióálló anyagból kell készülnie, könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lennie. A ketreceket minden kiürítés után ki kell tisztítani és fertőtleníteni kell.

19. A helyiségeket, munkaeszközöket és felszereléseket tilos más célra használni, mint a friss baromfihússal, friss hússal, vagy a 91/495/EGK és 95/45/EGK irányelv szerint engedélyezett friss vadhússal, illetve előkészített hússal vagy hústermékekkel végzett munkára, kivéve, ha azokat az újbóli használat előtt megtisztítják és fertőtlenítik.

E megkötés nem vonatkozik a 17. pont a) alpontjában említett üzemekben használt szállító berendezésre, ha a hús csomagolt.

20. A baromfihús és annak konténerei nem érintkezhetnek közvetlenül a padozattal.

21. Minden célra ivóvizet kell használni, azonban nem ivóvíz minőségű víz is alkalmazható gőzfejlesztésre, tűzoltásra, hűtőberendezések hűtésére és a hulladék tollak vágóhídról történő eltávolítására, feltéve, hogy az e célokra kialakított csővezeték kizárja, hogy az ilyen vizet egyéb célra is fel lehessen használni, és nem jelenti a friss hús szennyeződésének veszélyét. A nem ivóvíz szállítására szolgáló vízvezetékeket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvíz vezetékektől.

22. – A tollat és emberi fogyasztásra alkalmatlan vágási melléktermékeket azonnal el kell szállítani.

– Tilos fűrészport vagy más hasonló anyagot szórni a munkavégzésre vagy a friss baromfihús tárolására szolgáló helyiségek padozatára.

23. A tisztítószereket, a fertőtlenítőszereket és a hasonló anyagokat úgy kell használni, hogy azok ne károsítsák a berendezések és a munkaeszközök használatát, illetve a hús minőségét. Használatukat követően az ilyen berendezéseket és eszközöket ivóvízzel alaposan le kell öblíteni.

24. Tilos olyan személyeknek hússal dolgozni vagy hús kezelését végezni, akik megfertőzhetik azt.

Felvételükkor a hússal kapcsolatos munkára és a hús kezelésére jelentkező személyek kötelesek orvosi bizonyítvánnyal igazolni, hogy ilyen alkalmazásuknak egészségügyi akadálya nincs. Az ilyen személyek orvosi ellenőrzéséről az érintett tagállam hatályos nemzeti jogszabályai rendelkeznek.

VI. FEJEZET

VÁGÁST MEGELŐZŐ EGÉSZSÉGÜGYI VIZSGÁLAT

25. a) A vágóhídi hatósági állatorvos egy gazdaságból érkező baromfiszállítmány vágását a 90/539/EGK irányelv IV. mellékletének 5. számú mintájában bemutatott bizonyítvány sérelme nélkül csak akkor engedélyezheti, amennyiben:

i. a vágásra szánt baromfit a IV. mellékletben előírt egészségügyi tanúsítvány kíséri; vagy

ii. a baromfi vágóhídra érkezését 72 órával megelőzően birtokában volt egy olyan, az illetékes hatóság által meghatározandó okmány, amely az alábbiakat tartalmazza:

– a származási állományra vonatkozó naprakész lényeges adatok, elsősorban a gazdaság 27. pont a) alpontjában említett nyilvántartásából a vágásra kerülő baromfi jellegére vonatkozó adatok,

– annak igazolása, hogy a származási gazdaság hatósági állatorvos felügyelete alatt áll.

A hatósági állatorvosnak ezen adatokat értékelnie kell, mielőtt döntene az érintett gazdaságból beérkezett szárnyasokkal kapcsolatos intézkedésekről, elsősorban a vágást megelőző vizsgálat fajtájáról;

b) Amennyiben az a) pontban foglalt feltételek nem teljesülnek, a vágóhídi hatósági állatorvos a vágást vagy elhalasztja, vagy azt – amennyiben az állatvédelmi szabályok azt megkövetelik – a 27.b) pontban előírt vizsgálatok elvégzését követően engedélyezi és hatósági állatorvosi vizsgálatot kell végeznie az érintett szárnyasok származási gazdaságában azzal a

▼B

céllal, hogy ezen információkat beszerezze. Az e bekezdés alkalmazásával kapcsolatos bármely költség az állattartót terheli, az illetékes hatóság által meghatározandó szabályokkal összhangban;

c) Azonban azon állattartók esetében, akiknek éves termelése a 20 000 házityúkot, 15 000 kacsát, 10 000 pulykát, 10 000 libát vagy ezzel egyenértékű, a 2. cikk második bekezdésének 1) pontjában említett szárnyast nem haladja meg, a 27. b) pontjában említett levágást megelőző vizsgálatot a vágóhídon is el lehet végezni. Ez esetben az állattartónak nyilatkoznia kell, hogy termelése a fenti mennyiségeket nem haladja meg;

d) Az állattartónak legalább két évig meg kell őriznie a 27. b) pontjában említett nyilvántartást az illetékes hatóságnak kérésre történő bemutatás céljából.

26. A tulajdonos, a baromfi fölötti rendelkezésre jogosult személy vagy megbízottjaik kötelesek lehetővé tenni a levágást megelőző vizsgálati műveleteket és különösen kötelesek segédkezni a hatósági állatorvosnak az általa szükségesnek ítélt bármely kezelésben.

A hatósági állatorvos a levágást megelőző vizsgálatot a szakmai szabályokkal összhangban, megfelelő világítás mellett köteles elvégezni.

27. A 15. pontban említett származási gazdaságban végzett levágást megelőző vizsgálat az alábbiakból áll:

a) az állattartó nyilvántartásainak ellenőrzése, amelyeknek a baromfi jellegétől függően legalább az alábbiakat kell tartalmaznia:

– a szárnyasok érkezésének napja,

– a szárnyasok eredete,

– a szárnyasok száma,

– az adott fajták teljesítmény mutatói (pl. súlygyarapodás),

– elhullási adatok,

– takarmány beszállítók,

– takarmány adalékok típusa, alkalmazási és élelmezés-egészségügyi várakozási időtartamuk,

– takarmány- és vízfogyasztás,

– az állomány állatorvosa által végzett vizsgálatok és a diagnózisok, az összes laboratóriumi eredménnyel együtt,

– a szárnyasoknak adott bármely gyógyszerkészítmény, alkalmazásuk időpontjával és élelmezés-egészségügyi várakozási idejükkel,

– vakcina beadásának időpontja és fajtája,

– súlygyarapodás a hizlalási időszakban,

– az ugyanazon állományból származó szárnyasok bármely korábbi hatósági egészségügyi vizsgálatának eredményei,

– levágásra küldött szárnyasok száma,

– a levágás várható időpontja;

b) a diagnózis felállításához további vizsgálatot szükséges megállapítani, ha a szárnyasok

i. emberre vagy állatra átvihető betegségben szenvednek, vagy egyedileg illetve csoportosan ilyen betegség jelentkezését jelző viselkedést mutatnak;

ii. általános viselkedési zavarokat vagy olyan betegség jeleit mutatják, amely a húst emberi fogyasztásra alkalmatlanná teheti;

c) a víz és a takarmány rendszeres mintavételezése a várakozási idők betartása ellenőrzésének céljával;

d) a zoonózisok kórokozóinak kimutatására a 92/117/EGK irányelvvel összhangban elvégzett vizsgálatok eredményei.

28. A vágóhídon a hatósági állatorvos biztosítja a baromfi azonosítását, ellenőrzi a 91/628/EGK irányelv[32] II. fejezetének betartását és különösen azt, hogy a baromfi szenvedett-e sérülést szállítás közben.

Továbbá a baromfiszállítmány azonosságával kapcsolatos kétség felmerülése esetén, és amennyiben a baromfi levágást megelőző vizsgálatát a 25. c) ponttal összhangban a vágóhídon kell elvégezni, a hatósági állatorvos köteles minden ketrecet megvizsgálni, hogy a baromfi nem mutatja-e a 27. b) pontban említett tüneteket.

29. Amennyiben a baromfit a vizsgálatot és a 25. a) i. pontjában foglalt egészségügyi igazolás kiadását követő három napon belül nem vágták le:

– amennyiben a baromfi a származási gazdaságot nem hagyta el, új egészségügyi tanúsítványt kell kiállítani,

▼B

– vagy a késedelem okainak értékelését követően a hatósági állatorvos engedélyezi a vágást, ha annak egészségügyi akadálya nincs, szükség esetén a baromfi további vizsgálatát követően.

30. A 91/494/EGK irányelv követelményeinek sérelme nélkül meg kell tiltani az emberi fogyasztás céljára történő vágást, ha a következő betegségek klinikai tüneteit állapították meg:

a) ornitózis;

b) szalmonellózis.

A hatósági állatorvos a baromfi tulajdonosának vagy megbízottjának kérésére a rendes vágás végén engedélyezheti a vágást, feltéve, hogy megfelelő védintézkedéseket tettek arra, hogy a baktériumok szétterjedésének veszélyét a legalacsonyabb szinten tartsák és a vágást követően a helyiséget és a felszereléseket megtisztítsák és fertőtlenítsék, és a vágásból származó húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított húsként kezeljék.

31. A hatósági állatorvosnak:

a) meg kell tiltani a vágást, ha bizonyíték van arra, hogy az érintett állatok húsa emberi fogyasztásra alkalmatlan lenne;

b) el kell halasztania a vágást, ha a maradékanyagok élelmezés-egészségügyi várakozási idejét nem tartották be;

c) biztosítania kell, hogy ha egy állományt fertőző betegség ellenőrzési programja keretében kell levágni, a klinikailag egészséges baromfit a nap végén vagy olyan körülmények között vágják le, hogy más baromfi bármiféle fertőződését el lehessen kerülni. Az ilyen hús felett a tagállamok nemzeti jogszabályaiknak megfelelően rendelkezhetnek.

32. A hatósági állatorvos köteles haladéktalanul jelenteni az illetékes hatóságnak bármely vágási tilalmat az okok megjelölésével és köteles a vágási tilalommal érintett baromfit ideiglenesen biztonságba helyezni.

VII. FEJEZET

A VÁGÁS HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEI ÉS A FRISS HÚS KEZELÉSE

33. A vágóhelyiségbe csak élő baromfit lehet behozni. A baromfit az üzemegységbe történő megérkezésekor a kábítást követően haladéktalanul le kell vágni, a vallási rítus szerinti vágások esetének kivételével.

34. A kivéreztetést teljesen be kell fejezni és olyan módon kell elvégezni, hogy a vér a vágás helyén kívül ne okozhasson szennyeződést.

35. A levágott baromfit haladéktalanul és teljesen meg kell kopasztani.

36. A zsigerelést teljes zsigerelés esetén haladéktalanul, részleges illetve késleltetett zsigerelés esetén pedig a VIII. fejezet 49. pontjában megállapított időn belül kell elvégezni. A levágott baromfit olyan módon kell felnyitni, hogy a testüregeket és a fontosabb zsigereket meg lehessen szemlélni. E célból a zsigereket le lehet választani, vagy a baromfitesttel természetes kapcsolódásuknak megfelelő összefüggésben is hagyhatók. Ha leválasztják azokat, az adott baromfitesthez való tartozásuknak egyértelműen megállapíthatónak kell lennie.

Azonban a hízott májra tenyésztett és levágott liba és kacsa zsigerelését 24 órán belül lehet elvégezni, feltéve, hogy a bontatlan baromfit a lehető leghamarabb lehűtik a XIII. fejezet 69. pontjának első francia bekezdésében megállapított hőmérsékletre, majd ezen a hőmérsékleten tartják, és a higiéniai szabályoknak megfelelően szállítják.

37. Vizsgálatot követően a leválasztott zsigereket azonnal el kell különíteni a baromfitesttől, és az emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket azonnal el kell távolítani.

A baromfitestben maradt zsigereket és zsigeri részeket a vesék kivételével megfelelő higiéniai körülmények között a lehetőség szerint teljesen el kell távolítani.

38. Tilos a baromfihúst ronggyal letörölni vagy a baromfitestet bármi mással megtölteni, mint a vágóhídon vágott baromfi ehető belsőségeivel vagy nyaki vágási melléktermékeivel.

39. Tilos a vizsgálat befejezése előtt a vágott testet darabolni vagy a baromfihúst elszállítani vagy kezelni. A hatósági állatorvos előírhat bármely más, a vizsgálat által megkövetelt egyéb kezelést.

40. Egyrészt a lefoglalt húst, másrészt a IX. fejezet 53. pontjával összhangban emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított, vagy a IX. fejezet 54. pontjával összhangban emberi fogyasztásra nem engedélyezett húst és a tollat, illetve hulladékot a lehető leghamarabb az I. fejezet 4. d) pontja és a II. fejezet 14. e) és f) pontjában megadott helyiségbe, berendezésekbe vagy konténerekbe kell helyezni és úgy kell kezelni, hogy a szennyeződést a legalacsonyabb szinten tartsák.

▼B

41. Vizsgálat és zsigerelés után a friss baromfihúst azonnal meg kell tisztítani és a higiéniai követelményeknek megfelelően lehűteni annak biztosítására, hogy a lehető leghamarabb elérje a XIII. fejezetben megállapított hőmérsékletet.

42. A 43. pontban leírt vízbemerítéses hűtési eljárással kezelendő baromfihúst zsigerelés után azonnal gondosan le kell mosni permetezéssel és késedelem nélkül vízbe kell meríteni. A permetezést olyan berendezés segítségével kell elvégezni, amely hatékonyan lemossa a baromfitest mind külső, mind belső felületét.

    A baromfitest súlyától függően:

    – 2,5 kg-ot meg nem haladó súlynál baromfitestenként legalább 1,5 l vizet kell felhasználni,

    – 2,5 és 5 kg súly között baromfitestenként legalább 2,5 l vizet kell felhasználni,

    – 5 kg vagy azt meghaladó súly esetén baromfitestenként legalább 3,5 l vizet kell felhasználni.

43. A vízbemerítéses hűtési eljárásnak meg kell felelnie az alábbi követelményeknek:

    a) a baromfitestek egy vagy több olyan, vizet vagy jég és víz elegyét tartalmazó tartályon haladnak keresztül, amelyeknek tartalmát folyamatosan cserélik. Csak olyan rendszer fogadható el, amelyben a baromfitestek mechanikai eszközökkel, folyamatosan haladnak víz ellenáramon keresztül;

    b) a tartályban vagy tartályokban lévő víz hőmérséklete a baromfitestek be- és kilépési pontjánál mérve nem haladhatja meg a + 16 C°, illetve + 4 C° hőmérsékletet;

    c) az eljárást úgy kell végezni, hogy a lehető legrövidebb idő alatt elérhető legyen a XIII. fejezet 69. pontjának első francia bekezdésében részletesen meghatározott hőmérséklet;

    d) az átfolyó víz legkisebb mennyiségének az a) pontban említett teljes hűtési folyamat alatt:

        – 2,5 kg-ot meg nem haladó súlyú baromfitestre 2,5 liternek kell lennie,

        – 2,5 kg és 5 kg közötti súlyú baromfitestre 4 liternek kell lennie,

        – 5 kg vagy azt meghaladó súlyú baromfitestre 6 liternek kell lennie.

        Ha több tartályt használnak, a friss víz befolyását és a használt víz kifolyását minden egyes tartályban olyan módon kell szabályozni, hogy a baromfitestek mozgási irányában egy fokozatos csökkenés érvényesüljön, a friss vizet a kádak között úgy kell elosztani, hogy az utolsó kádon a vízátfolyás ne legyen kevesebb, mint:

        – 2,5 kg-ot meg nem haladó súlyú baromfitestre 1 liternél baromfitestenként,

        – 2,5 kg és 5 kg közötti súlyú baromfitestre 1,5 liternél baromfitestenként,

        – 5 kg vagy azt meghaladó súlyú baromfitestre 6 liternél baromfitestenként.

        A kádak első feltöltéséhez használt vizet e mennyiségek számításakor nem szabad figyelembe venni;

    e) a baromfitest nem maradhat fél óránál tovább a berendezés első részében vagy az első tartályban, és a berendezés többi részében vagy a többi tartály(ok)ban a feltétlenül szükségesnél hosszabb ideig.

        Minden szükséges védintézkedést meg kell tenni annak biztosítására, hogy az eljárás megszakításai esetén is betartsák az első albekezdésben megállapított áthaladási időt.

        A berendezés leállásakor annak újraindítása előtt a hatósági állatorvosnak minden esetben meg kell győződnie arról, hogy a baromfitestek továbbra is megfelelnek az ezen irányelvben előírt követelményeknek, és emberi fogyasztásra alkalmasak, amennyiben ez a helyzet nem áll fenn, biztosítania kell, hogy a baromfitesteket a lehető leghamarabb elszállítsák az I. fejezet 4. d) pontjában említett helyiségbe;

    f) a berendezés minden részét teljesen ki kell üríteni, kitisztítani és fertőtleníteni, amikor az egy munkaszakasz végén szükséges, de legalább naponta egyszer;

    g) kalibrált ellenőrző berendezésnek kell lehetővé tennie az alábbiak mérésének és feljegyzésének megfelelő és folyamatos ellenőrzését:

        – a vízbemerítés előtti permetezéses lemosás vízfelhasználását,

        – a tartály vagy tartályok vizének hőmérséklete a baromfitestek be- és kilépési pontján,

▼B

– vízfelhasználás a merítés során,

– a baromfitestek száma a d) pontban és a 42. pontban felsorolt testsúlytartományokban;

h) a gyártó által végzett különböző ellenőrzések eredményeit meg kell őrizni, és a hatósági állatorvosoknak kérésükre be kell mutatni;

i) a hűtőberendezések helyes működését és a higiéniai szintre gyakorolt hatását a 21. cikkben megállapított eljárással összhangban a közösségi mikrobiológiai módszerek elfogadásáig a tagállamok által elfogadott, tudományos mikrobiológiai módszerekkel kell megállapítani úgy, hogy összehasonlítják a baromfitestből merítés előtt és után kimutatható összes baktérium és az enterobaktériumok számát. Az összehasonlítást első alkalommal a berendezés használatba vételekor kell elvégezni és azt követően rendszeresen, és minden alkalommal, ha a berendezésen bármilyen változtatást végeznek. A különféle részek működését úgy kell szabályozni, hogy kielégítő higiéniai szintet biztosítsanak.

44. A vizsgálat befejezéséig a még vizsgálat előtt álló baromfitestek és vágási melléktermékek a már megvizsgált baromfitestekkel és vágási melléktermékekkel nem érintkezhetnek, továbbá tilos ez idő alatt a baromfitestek elszállítása, darabolása vagy további kezelése.

45. Ki kell zárni annak lehetőségét, hogy a lefoglalt, vagy emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús, gyomor, belek és ehetetlen melléktermékek emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített hússal érintkezzenek, illetve az előbbieket a lehető legrövidebb időn belül külön helyiségekben, vagy konténerekben kell olyan módon elhelyezni és elrendezni, hogy más friss hús bármely fertőződése elkerülhető legyen.

46. A bontást, a szárnyak és combok rögzítését, a hús további kezelését és szállítását, beleértve a vágási melléktermeket is, valamennyi higiéniai követelmény betartásával kell végezni. Amennyiben az ilyen húst csomagolják, be kell tartani a II. fejezet 14. d) pontjában és a XIV. fejezetben megállapított követelményeket. A csomagolt vagy védőcsomagolással ellátott húst a csomagolatlan hústól elkülönítve, külön helyiségben kell tárolni.

VIII. FEJEZET

LEVÁGÁST KÖVETŐ HÚSVIZSGÁLAT

47. A baromfit közvetlenül levágás után, megfelelő megvilágítás mellett kell megvizsgálni.

E vizsgálat részeként:

a) az alábbi részeket:

i. a szárnyas testfelületét, kivéve a fejet és a lábat; ezeket csak akkor kell vizsgálni, ha emberi fogyasztásra szánják;

ii. a zsigereket, és

iii. a testüregeket;

kell megtekintéssel, és ha szükséges, tapintással és bemetszéssel megvizsgálni;

b) továbbá figyelmet kell fordítani:

i. a baromfitest állományában, színében és szagában mutatkozó rendellenességekre;

ii. a vágási műveletekből származó jelentősebb rendellenességekre;

iii. a vágásnál használt berendezések megfelelő működésére.

A hatósági állatorvos minden esetben köteles:

a) részletes vizsgálatnak alávetni a levágást követő húsvizsgálat során visszautasított szárnyasokból vett szúrópróbaszerű mintát, amely szárnyasok húsát a IX. fejezet 53. pontjának megfelelően emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánította;

b) megvizsgálni a zsigereket és a testüregeket a levágást követő vizsgálatoknak alávetett teljes szállítmányból szúrópróbaszerűen vett 300 szárnyasból álló mintában;

c) elvégezni a baromfihús különleges levágást követő vizsgálatát, ha más jelek arra utalnak, hogy a baromfiból származó hús emberi fogyasztásra alkalmatlan lehet.

A tulajdonos vagy a baromfi fölötti rendelkezni jogosult személy a szükséges mértékben köteles együttműködni a levágást követő vizsgálat elvégzésében. A baromfit és baromfihúst vizsgálatra alkalmas állapotban kell rendelkezésre bocsátania. A vizsgáló kérésére megfelelő további segítségről kell gondos-

▼B

kodnia. Ha a baromfi fölötti rendelkezni jogosult személy együttműködési kötelezettségének nem tesz eleget, a vizsgálatot mindaddig felfüggesztik, amíg az illető személy a szükséges mértékben együtt nem működik.

48. A részben kizsigerelt („kibelezett”) baromfi esetében, amelynek a beleit azonnal eltávolították, zsigerelés után minden szállítmányból legalább a levágott baromfi 5 %-ának zsigereit és testüregeit meg kell vizsgálni. Ha az ilyen vizsgálat során több szárnyasnál rendellenességet észlelnek, a szállítmányban az összes szárnyast meg kell vizsgálni a 47. ponttal összhangban.

49. Az ún. New York-i baromfi (hasított, belezetlen) esetében

a) a 47. pontnak megfelelő vágást követő húsvizsgálatra legkésőbb a vágás után 15 nappal kerül sor, amely idő alatt a baromfit + 4 C°-ot meg nem haladó hőmérsékleten kell tárolni;

b) a zsigerelést legkésőbb ezen időszak végén vagy azon a vágóhídon kell elvégezni, ahol a vágás történt, vagy egy másik, a III. fejezet 15. b) pontja második francia bekezdésének ii. alpontjában előírt további követelményeknek megfelelő darabolóüzemben és ez utóbbi esetben a baromfit az V. mellékletben bemutatott egészségügyi tanúsítványnak kell kísérnie;

c) a baromfihúst a XII. fejezetben említett egészségügyi jelöléssel mindaddig nem szabad ellátni, amíg a b) pontban említett zsigerelést el nem végezték.

50. Maradékanyag-vizsgálat céljára a helyszíni ellenőrzések során kell mintát venni, továbbá minden igazoltan gyanús eset fennállásakor. Mintavétel esetén a maradékanyagok vizsgálatát a 86/469/EGK irányelv[33] I. mellékletében az A III. csoportba, a B I.a) és c) csoportba és B II. (a) csoportba sorolt maradékanyagokra kell elvégezni.

Az ezen irányelv 4. cikke (1) bekezdésének második albekezdésében említett farmakológiai hatású anyagok maradékanyagainak vizsgálatára irányuló kötelezettség nem vonatkozik a hatósági állatorvosi felügyelet alatt álló gazdaságokból származó baromfira, ha a vizsgálatot e maradékanyagokra már a származási gazdaságban elvégezték.

51. Amennyiben a levágást megelőző vagy a levágást követő vizsgálat alapján betegség gyanúja merül fel, a hatósági állatorvos kérheti a szükséges laboratóriumi vizsgálatok elvégzését, ha azokat diagnózisának alátámasztása, vagy a megfigyelt kórtani helyzet alapján valószínűleg jelenlévő farmakológiai hatású anyagok kimutatása céljából szükségesnek tartja.

Kétség esetén a hatósági állatorvos elvégezheti az állatok megfelelő részeinek szükség szerinti további darabolását és vizsgálatát a végső diagnózis felállítására..

Amennyiben a hatósági állatorvos észleli az e fejezetben megállapított higiéniai szabályok egyértelmű megszegését vagy a helyénvaló egészségügyi vizsgálat akadályoztatását, úgy jogosult intézkedni a felszerelések, illetve a helyiségek használata tekintetében, továbbá jogában áll minden szükséges intézkedést megtenni, ideértve a termelés mennyiségének csökkentését vagy folyamatának megszakítását.

52. A hatósági állatorvos nyilvántartja a levágást megelőző és a levágást követő vizsgálatok eredményeit és ha fertőző betegséget állapít meg, arról értesíti az állatok származási gazdaságának felügyeletéért felelős illetékes állat-egészségügyi hatóságot, továbbá a származási gazdaság tulajdonosát vagy annak képviselőjét, akik kötelesek az információ figyelembe vételére, megőrzésére és a következő termelési időszakban a levágást megelőző vizsgálatot végző hatósági állatorvosnak történő átadására.

IX. FEJEZET

A HATÓSÁGI ÁLLATORVOS DÖNTÉSE A LEVÁGÁST KÖVETŐ VIZSGÁLATKOR

53. a) A baromfihúst emberi fogyasztásra teljesen alkalmatlannak kell nyilvánítani, ha a levágást követő vizsgálat az alábbiak egyikét tárja fel:

– emberre átvihető kórokozó mikroorganizmusok által okozott generalizált fertőző betegség és e mikroorganizmusok idült megtelepedése az állat szerveiben,

– feltételezhetően emberre átvihető kórokozók vagy toxinjaik által okozott generalizált vagy lokális mikózis az egyes szerveken,

– kiterjedt parazitás fertőzés a bőralatti kötőszövetben vagy az izomzatban és általános parazitás fertőzés,

– mérgezés,

– senyvesség,

– rendellenes szag, szín, íz,

– rosszindulatú, vagy áttétes daganatok,

▼B

– általános szennyezettség vagy kontamináció,

– jelentős sérülések és véraláfutások,

– kiterjedt mechanikai sérülések, beleértve a túlforrázásból keletkezetteket,

– hiányos elvérzettség,

– maradékanyagok az engedélyezett szintet meghaladó mértékben, vagy tiltott anyagok maradványai,

– hasvízkór;

b) A vágott állat azon részeit, amelyek a hús egyéb részeinek egészségét nem befolyásoló, helyi traumás sérüléseket mutatnak, emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell minősíteni.

54. A baromfitesttől elválasztott fejet a nyelv, taréj és áll-lebeny kivételével, valamint az alábbi zsigereket az emberi fogyasztásból ki kell zárni: a baromfitestről a VII. fejezet 37. pontjával összhangban leválasztott légcső és tüdő, továbbá nyelőcső, begy, belek és epehólyag.

X. FEJEZET

A DARABOLÁSRA SZÁNT HÚSRA VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

55. A baromfitest részekre darabolását és kicsontozását csak engedélyezett darabolóhelyiségekben szabad végezni.

56. Az üzem üzemeltetője, a tulajdonos vagy annak megbízottja köteles lehetővé tenni az üzem felülvizsgálatának műveleteit, különösen a szükségesnek ítélt kezeléssel, és köteles a felülvizsgáló szolgálat rendelkezésére bocsátani a szükséges feltételeket. Elsősorban a felülvizsgálatért felelős hatósági állatorvos kérésére felvilágosítást kell tudni adnia a darabolóüzembe behozott hús eredetéről és a levágott állatok származásáról.

57. Az V. fejezet 19. pontjának sérelme nélkül az olyan húst, amely nem felel meg az ezen irányelv 3. cikke I. része B. szakaszának (1) bekezdésében foglalt követelményeknek, nem lehet engedélyezett darabolóüzembe bevinni, kivéve, ha külön tárolótérben helyezik el; és azt más helyen vagy más időben kell darabolni, mint a fenti követelményeknek megfelelő húst. A hatósági állatorvosnak mindenkor szabad bejárással kell rendelkeznie az összes tároló helyiségbe és a munkahelyiségekbe annak érdekében, hogy a fenti rendelkezések szigorú betartásáról meggyőződhessen.

58. A darabolásra szánt friss húst a beszállítást követően azonnal a darabolóhelyiségben, a darabolásig a III. fejezet 15. a) pontjában előírt helyiségben kell elhelyezni.

Azonban a VII. fejezet 41. pontja ellenére a húst a vágóhelyiségből közvetlenül át lehet szállítani a daraboló helyiségbe.

Ilyen esetekben a vágóhelyiségnek és a darabolóhelyiségnek egymáshoz megfelelően közel, ugyanazon épületcsoportban kell elhelyezkednie, mivel a darabolásra kerülő húst az egyik helyiségből a másik helyiségbe egy művelettel, a vágóhelyiségben működő mechanikai szállítórendszer kiterjesztésével kell átjuttatni, és a darabolást azonnal el kell végezni. Az előírt darabolás és csomagolás befejezésekor a húst a III. fejezet 15. a) pontjában előírt hűtőhelyiségbe kell szállítani.

59. A húst szükség szerint kell átszállítani a III. fejezet 15. b) alpontjában említett helyiségekbe. Az előírt darabolás és adott esetben a csomagolás befejezésekor a húst a 15. a) pontban előírt hűtőhelyiségbe kell szállítani.

60. A hús melegen történő darabolása kivételével a darabolásra csak akkor kerülhet sor, ha a hús hőmérséklete a + 4 C°-ot nem haladja meg.

61. A friss hús tisztítása ronggyal történő letörléssel tilos.

62. A darabolást olyan módon kell végrehajtani, hogy a hús minden szennyeződése elkerülhető legyen. A csontszilánkokat és vércsomókat el kell távolítani. A darabolás során kinyert, nem emberi fogyasztásra szánt húst darabolásakor össze kell gyűjteni az I. fejezet 4. d) pontjában említett tartályokban vagy helyiségekben.

XI. FEJEZET

A DARABOLT HÚS ÉS A TÁROLT HÚS EGÉSZSÉGÜGYI MEGFIGYELÉSE

63. Az engedélyezett darabolóüzemeket, engedélyezett átcsomagoló központokat és az engedélyezett hűtőházakat az ezen irányelv 8. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésében említett vizsgáló csoport egyik tagja felügyeli.

64. A 63. pontban előírt felügyeletnek ki kell terjednie az alábbiakra:

– a friss hús be- és kiléptetésének felügyelete,

▼B

– a létesítményben tartott friss hús vizsgálata,

– a helyiségek, a felszerelések és az eszközök V. fejezetben előírt tisztaságára, valamint a dolgozók ruházatára is kiterjedő személyzeti higiénia felügyelete,

– bármely egyéb olyan felügyeleti tevékenység, amit a hatósági állatorvos ezen irányelv betartatása szempontjából szükségesnek vél.

XII. FEJEZET

EGÉSZSÉGÜGYI JELÖLÉS

65. Az egészségügyi jelölést a hatósági állatorvos felügyelete alatt kell elvégezni. Ez okból a hatósági állatorvos felügyeli:

a) a hús egészségügyi jelölését;

b) a címkéket és elsődleges csomagolóanyagokat, ha azokat az e fejezetben előírt jelöléssel látták el.

66. Az egészségügyi jelölésnek az alábbiakat kell tartalmaznia:

a) egyedi védőcsomagolással ellátott vagy kis kiszerelésű csomagba csomagolt hús esetén,

– a felső részen nyomtatott nagybetűvel a feladó ország nevét (azaz az alábbiak egyikét):

B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK,

– a középső részen a létesítmény, vagy adott esetben a darabolóüzem vagy az átcsomagoló központ állatorvosi nyilvántartási száma,

– az alsó részen a következő jelzések egyike: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC vagy EEG.

A betűknek és számoknak 0,2 cm méretűnek kell lenniük;

b) nagy kiszerelésű csomagolás esetén egy legalább 6,5 cm széles és 4,5 cm magas ovális jel, amely az a) pontban felsorolt adatokat foglalja magában.

A betűknek legalább 0,8 cm, a számoknak legalább 1 cm magasnak kell lenniük. Ezen túlmenően az egészségügyi jelölés tartalmazhat olyan jelzést, amely alapján azonosítható a húsvizsgálatot végző állatorvos.

A jelöléshez felhasznált anyagnak meg kell felelnie valamennyi higiéniai követelménynek és az a) pontban említett adatoknak tökéletesen olvasható formában kell azon megjelenniük.

67. a) A 66. a) pontban említett egészségügyi jelölést a következő módon kell alkalmazni:

– az egyedileg csomagolt baromfitestek elsődleges csomagolóanyagán vagy egyéb csomagolásán, illetve az alatt, látható módon,

– a nem egyedileg csomagolt baromfitestnél olyan plomba vagy címke felerősítésével, ami csak egyszer használható,

– a baromfitest részeit vagy vágási melléktermékeit tartalmazó kis kiszerelésű termékek csomagolóanyagán vagy egyéb csomagoláson, illetve alatta látható módon;

b) A 66. b) pontban említett egészségügyi jelölést olyan nagy kiszerelésű csomagolásokon kell elhelyezni, amelyek az a) ponttal összhangban jelölt baromfitesteket, baromfitest részeket és vágási melléktermékeket tartalmaznak;

c) Amennyiben az egészségügyi jelölés az elsődleges csomagolóanyagra vagy a csomagolásra kerül:

– akkor azt olyan módon kell alkalmazni, hogy az elsődleges csomagolóanyag, illetve a csomagolás felbontásakor a jelölés tönkremenjen, vagy

– az elsődleges csomagolóanyagot vagy a csomagolást úgy kell lezárni, hogy azt felnyitás után ne lehessen újból felhasználni.

68. A baromfitestet, baromfitest részeket vagy vágási melléktermékeket nem szükséges ellátni a 67. a) pontban előírt egészségügyi jelöléssel a következő esetekben:

1. Engedélyezett vágóhídról engedélyezett darabolóüzembe darabolás céljából baromfitest szállítmányt, beleértve az olyan baromfitestet is, amelyből a IX. fejezet 53. b) pontja szerint részeket eltávolítottak, az alábbi feltételek mellett lehet küldeni:

a) a friss baromfihúst tartalmazó nagy kiszerelésű csomagolás külső felületét el kell látni a 67. a) pontjának harmadik francia bekezdésének és a 67. c) pontjának megfelelő egészségügyi jelöléssel;

▼B

b) a feladó létesítmény nyilvántartást vezet az ezen irányelvnek megfelelően kiszállított szállítmányok mennyiségéről, típusáról és rendeltetési helyéről;

c) az átvevő darabolóüzemek nyilvántartást vezetnek az ezen irányelvnek megfelelően átvett szállítmányok mennyiségéről, típusáról és származási helyéről;

d) a nagy kiszerelésű csomagoláson az egészségügyi jelölésnek meg kell rongálódnia, amikor a nagy kiszerelésű csomagolást a darabolóüzemben a hatósági állatorvos felügyelete alatt felnyitják;

e) a szállítmány rendeltetési helyét és szándékolt felhasználását a nagy kiszerelésű csomagolás külső felületén e pontnak és a VII. mellékletnek megfelelően világosan fel kell tüntetni.

2. Engedélyezett vágóhídról, darabolóüzemből vagy átcsomagoló központból húsüzembe vagy húsipari terméket előállító üzembe az alábbi feltételek mellett lehet további kezelésre szállítani baromfitestek szállítmányait, beleértve az olyan baromfitestet is, amelyből a IX. fejezet 53. b) pontja szerint részeket és a szív, máj és zúzógyomor vágási melléktermékeket eltávolították:

a) a friss baromfihúst tartalmazó nagy kiszerelésű csomagolás külső felületét el kell látni a 67. a) pont harmadik francia bekezdésének és a 67. c) pontnak megfelelő egészségügyi jelöléssel;

b) a feladó létesítmény nyilvántartást vezet az ezen irányelvnek megfelelően kiszállított szállítmányok mennyiségéről, típusáról és rendeltetési helyéről;

c) az átvevő húsfeldolgozó létesítmény nyilvántartást vezet az ezen irányelvnek megfelelően átvett szállítmányok mennyiségéről, típusáról és származási helyéről;

d) amennyiben a friss baromfihúst a Közösségen belüli forgalmazásra kerülő húsipari termékekben szándékoznak felhasználni, a nagy kiszerelésű csomagoláson az egészségügyi jelnek meg kell rongálódnia, amikor a nagy kiszerelésű csomagolást a létesítményben a hatósági állatorvos felügyelete alatt felnyitják;

e) a szállítmány rendeltetési helyét és szándékolt felhasználását a nagy kiszerelésű csomagolás külső felületén e pontnak és a VII. mellékletnek megfelelően világosan fel kell tüntetni.

3. Engedélyezett vágóhídról, darabolóüzemekből vagy csomagoló központokból éttermekbe, étkezdékbe vagy intézményekbe a végső fogyasztónak hőkezelést közvetlen követő felszolgálása céljával az alábbi feltételek mellett lehet baromfitest szállítmányt küldeni, beleértve az olyan baromfitestet is, amelyből a IX. fejezet 53. b) pontja szerint részeket eltávolítottak:

a) a friss baromfihúst tartalmazó csomagolás külső felületét el kell látni a 67. a) pont harmadik francia bekezdésének és a 67. c) pontnak megfelelő egészségügyi jelöléssel;

b) a feladó létesítmény nyilvántartást vezet az ezen irányelvnek megfelelően kiszállított szállítmányok mennyiségéről, típusáról és rendeltetési helyéről;

c) az átvevő elárusítóhely nyilvántartást vezet az ezen irányelvnek megfelelően átvett szállítmányok mennyiségéről, típusáról és származási helyéről;

d) az elárusítóhelyeket az illetékes hatóság ellenőrzi, amely számára biztosítani kell a nyilvántartásokhoz történő hozzáférést;

e) a szállítmány rendeltetési helyét és szándékolt felhasználását a nagy kiszerelésű csomagolás külső felületén e pontnak és a VII. mellékletnek megfelelően világosan fel kell tüntetni.

XIII. FEJEZET

TÁROLÁS

69. – A 41. pontban előírt hűtés után a friss baromfihúst + 4 °C fokot soha meg nem haladó állandó hőmérsékleten kell tárolni.

– A fagyasztott baromfihúst olyan hőmérsékleten kell tartani, amely soha nem haladhatja meg a – 12° C-ot.

– A csomagolt friss baromfihúst nem szabad ugyanazon helyiségben tárolni, mint a csomagolatlan friss húst.

▼B

XIV. FEJEZET

A FRISS HÚS VÉDŐCSOMAGOLÁSA ÉS CSOMAGOLÁSA

70. a) A csomagolásnak (pl. a csomagolóládáknak vagy a kartondobozoknak) meg kell felelnie valamennyi higiéniai szabálynak és különösen:

– nem változtathatja meg a hús érzékszervi jellemzőit,

– nem juthatnak belőle a húsba az ember egészségére ártalmas anyagok,

– elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy hatékony védelmet biztosítson a hús számára a szállítás és a kezelés során;

b) a csomagolóanyagot csak abban az esetben lehet újra húshoz felhasználni, ha könnyen tisztítható, korrózióálló anyagból készült és az ismételt felhasználás előtt megtisztították és fertőtlenítették.

71. Amennyiben friss húst és vágási melléktermékeket látnak el védőcsomagolással, e műveletet közvetlenül a darabolást követően és a higiéniai követelményekkel összhangban kell végrehajtani.

A védőcsomagolásnak átlátszónak és színtelennek, vagy színes átlátszó védőcsomagolás esetén olyan kialakításúnak kell lennie, hogy a csomagolt hús vagy vágási melléktermék részben látható maradjon. Úgyszintén meg kell felelnie a 70. a) pont első és második francia bekezdése követelményeinek; hús csomagolására ismételten felhasználni nem lehet.

A baromfidarabokat, valamint a baromfitesttől különválasztott vágási melléktermékeket mindig erősen lezárt, a fenti szempontoknak megfelelő védőcsomagolásba kell csomagolni.

72. A védőcsomagolással ellátott húst csomagolni kell.

73. Amennyiben azonban a védőcsomagolás a csomagolás valamennyi védelmi feltételének eleget tesz, nem kell átlátszónak és színtelennek lennie, illetve nem szükséges egy második tárolóba helyezés, feltéve, hogy a fenti 70. pont egyéb feltételei teljesülnek.

74. A darabolás, kicsontozás, védőcsomagolás és csomagolás műveleteire ugyanazon helyiségben is sor kerülhet, ha a csomagolás a 70. b) pont szerint újra felhasználható, vagy az alábbi feltételek mellett:

a) a helyiség megfelelő nagyságú és olyan módon rendezték be, hogy biztosítsa az egyes műveletek higiéniáját;

b) az elsődleges csomagolóanyagot és a csomagolóanyagot közvetlenül a gyártás után lezárt védőcsomagolásba kell helyezni. E burkolatot sérülésmentesen kell a létesítménybe eljuttatni és higiénikus körülmények között kell tárolni a létesítmény egyik külön helyiségében;

c) a csomagolóanyag tárolására szolgáló helyiségeknek por- és kártevőmenteseknek kell lenniük és nem állhatnak légkapcsolatban a húst esetleg beszennyező anyagok elhelyezésére használt helyiségekkel. Csomagolóanyag a padozaton nem tárolható;

d) a csomagolóanyagot higiénikus körülmények között kell összeállítani, mielőtt a helyiségbe beviszik;

e) a csomagolóanyagot higiénikus módon kell a helyiségbe bevinni és ott haladéktalanul fel kell használni. A csomagolóanyagot nem kezelheti a hússal foglalkozó személyzet;

f) a húst közvetlenül csomagolását követően a rendelkezésre álló raktárhelyiségben kell elhelyezni.

75. Az e fejezetben említett csomagolás csak darabolt friss baromfihúst tartalmazhat.

XV. FEJEZET

SZÁLLÍTÁS

76. A friss húst légmentes lezárást biztosító rendszerrel felszerelt szállítóeszközzel kell szállítani, vagy a 90/675/EGK irányelvvel összhangban behozott friss hús szállítása vagy friss hús harmadik országon át lezárt szállítóeszközzel történő tranzit szállítása esetén olyan szállítóeszközzel, amelyet olyan módon alakítottak ki és szereltek fel, hogy a XIII. fejezetben részletesen meghatározott hőmérsékleteket a szállítás teljes tartama alatt fenntartsák.

77. Az ilyen hús szállítására szánt járműveknek meg kell felelniük a következő követelményeknek:

a) belső felületüknek simának, könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lennie;

b) hatékony eszközökkel kell rendelkezniük a hús rovarok és por elleni védelmére és vízzárónak kell lenniük.

▼B

78. A hús szállítására szánt járművek vagy konténerek semmilyen esetben sem használhatók élő állatok vagy bármely olyan termék szállítására, amelyek hatással lehetnek a húsra, vagy megfertőzhetik azt.

79. A hús szállításával egyidejűleg ugyanazon a szállítóeszközön semmiféle olyan árut nem lehet szállítani, amely a baromfihúst higiéniai állapotát befolyásolhatja vagy beszennyezheti.

    A csomagolt húst és a csomagolatlan húst külön szállítóeszközön kell szállítani, kivéve, ha ugyanazon szállítóeszközön belül a csomagolatlan hús megóvására megfelelő fizikai elkülönítést biztosítanak.

80. Friss baromfihús nem szállítható olyan járművön vagy konténerben, amely nem tiszta és előzőleg nem fertőtlenítették.

81. A berendezések üzemeltetője, a tulajdonos vagy annak megbízottja köteles biztosítani, hogy a szállítóeszközök és a rakodási körülmények olyanok legyenek, hogy lehetővé tegyék e fejezet higiéniai követelményei betartását. Az ezen irányelv 8. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésében előírt vizsgáló bizottság egy tagja köteles e rendelkezés betartását ellenőrizni.

▼B

II. MELLÉKLET

I. FEJEZET

ALACSONY TELJESÍTMÉNYŰ LÉTESÍTMÉNYEK ENGEDÉLYEZÉSÉNEK ÁLTALÁNOS FELTÉTELEI

Az alacsony teljesítményű létesítményeknek legalább az alábbiakkal kell rendelkezniük:

1. azon helyiségekben, ahol friss húst állítanak elő és friss hússal dolgoznak:

   a) vízálló, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korhadó anyagból készült padozat, amelyet úgy képeztek ki, hogy elősegítse a víz elvezetését; a vizet a szagok megelőzésére rácsokkal és bűzelzárókkal felszerelt lefolyókba kell vezetni;

   b) sima, tartós, vízálló falak, amelyeket legalább két méter magasan világos színű, mosható burkolat borít.

      Azonban az I. melléklet IV. fejezete 16. pontjában említett, 1994. január 1-je előtt épült helyiségekben a fából készült falak használata nem képez alapot az engedély visszavonására;

   c) könnyen tisztítható, nem korhadó és szagtalan anyagból készült ajtók.

      Ha az érintett létesítményben húst tárolnak, a létesítménynek a fenti követelményeket kielégítő tároló helyiséggel is rendelkeznie kell;

   d) nem korhadó és szagtalan szigetelőanyagok;

   e) megfelelő szellőzés és hatékony páraelszívás;

   f) megfelelő természetes vagy mesterséges megvilágítás, amely nem torzítja a színeket;

2. a) a munkahelyekhez a lehető legközelebb elhelyezett elegendő kézmosó és kézfertőtlenítő felszerelés és az eszközök forró vizes lemosására alkalmas berendezés. E helyiségeknek a kézmosáshoz hideg-meleg folyóvízzel vagy a megfelelő hőmérsékletre előkevert vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerekkel, valamint higiénikus kézszárító eszközökkel kell rendelkezniük;

   b) az eszközök fertőtlenítésére szolgáló berendezések a helyszínen vagy a szomszédos helyiségekben, legalább 82 C° hőmérsékletű melegvíz ellátással;

3. a kártevők, például a rovarok és rágcsálók elleni védelem;

4. a) a húst nem színező, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korrodálódó anyagból készült felszerelések és munkaeszközök, mint például vágóasztalok, levehető vágófelülettel ellátott asztalok, konténerek, szállítószalagok és fűrészek. A fa használata tilos;

   b) a higiéniai követelményeknek megfelelő korrózióálló szerelvények és felszerelések:

      – a hús kezelésére,

      – a húskonténerek tárolására olyan módon, hogy sem a hús, sem a konténerek nem érintkezhetnek közvetlenül a padozattal vagy a falakkal;

   c) fedéllel és zárral ellátott vízzáró, nem korrodálódó anyagból készült különleges tartályok a nem emberi fogyasztásra szánt hús tárolásához annak megakadályozására, hogy illetéktelen személyek tartalmukhoz hozzáférjenek; az ilyen húst minden munkanap végén el kell szállítani vagy meg kell semmisíteni;

5. hűtőberendezés, amellyel a hús belső hőmérséklete az ezen irányelvben előírt szinten tartható. A berendezésnek olyan szennyvízrendszert kell tartalmaznia, amely a szennyvízcsatornához kapcsolódik és nem jelent veszélyt a hús szennyeződése szempontjából;

6. a 80/778/EGK irányelv értelmében megfelelő nyomás alatt álló, ivóvíz minőségű melegvíz szolgáltatás; Azonban kivételes esetben gőzfejlesztésre, tűzoltásra és a hűtőberendezések hűtésére nem ivóvíz minőségű vízellátás is engedélyezhető azon feltétellel, hogy az e célra kialakított csővezetékek kizárják az ilyen víz más célra való felhasználásának lehetőségét, és nem jelenti a hús szennyeződésének kockázatát. A nem ivóvíz szállítására szolgáló vízvezetékeket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvíz vezetékektől;

7. a 80/778/EGK irányelv értelmében megfelelő, ivóvíz minőségű melegvíz szolgáltatás;

8. rendszer a szennyvíz higiénikus elvezetésére;

▼B

9. legalább egy mosdó és vízöblítéses illemhelyek. Utóbbiak nem nyílhatnak közvetlenül a munkahelyiségekbe. A mosdóknak hideg és meleg vízzel vagy a megfelelő hőmérsékletre előkevert folyóvízzel, a kéz tisztításához és fertőtlenítéséhez szükséges szerekkel és a kéz higiénikus szárításának eszközeivel kell rendelkezniük A mosdónak az illemhelyek közelében kell lennie.

II. FEJEZET

ALACSONY TELJESÍTMÉNYŰ VÁGÓHIDAK ENGEDÉLYEZÉSÉNEK KÜLÖNÖS FELTÉTELEI

10. Az általános követelményeken túlmenően az alacsony teljesítményű baromfivágóhidaknak legalább az alábbiakkal kell rendelkezniük:

    a) elegendően nagyméretű vágóhelyiség egyrészt a kábítás és elvéreztetés, másrészt a kopasztás és forrázás elkülönített helyen történő végzéséhez;

    b) a vágóhelyiségben legalább két méter magasan, vagy a mennyezetig mosható falak;

    c) elegendően nagyméretű zsigerelő és előkészítő helyiség ahhoz, hogy a zsigerelést a többi munkahelytől megfelelő távolságban végezhessék el, vagy azokat a fertőződés megelőzésére válaszfallal kell leválasztani;

    d) a levágott állatok méretének és típusának megfelelő, elegendő kapacitású hűtő helyiség, amelynek minden esetben rendelkeznie kell a vizsgálat alatt lévő baromfitestek tanulmányozására fenntartott, meghatározott legkisebb méretű elkülönített zárható térrel.

    E követelményektől az illetékes hatóságok eseti elbírálás alapján eltérést engedélyezhetnek, amennyiben az ilyen vágóhídról a húst haladéktalanul kiszállítják a vágóhíd közvetlen közelében lévő darabolóüzemekbe vagy hentesüzletekbe, feltéve, hogy a szállítás nem vesz egy óránál több időt igénybe.

11. A vágóhelyiségbe bevitt állatokat a kábítás után azonnal le kell vágni, a vallási rítusnak megfelelő vágás esetét kivéve.

12. Beteg vagy betegségre gyanús állatokat tilos az érintett létesítményben levágni, kivéve ha az illetékes hatóság e szabálytól eltérést engedélyez.

    Amennyiben eltérést engedélyeztek, a vágást az illetékes hatóság felügyelete alatt kell végrehajtani és lépéseket kell tenni a fertőződés elkerülésére; a helyiségeket az újbóli használat előtt a hatóság felügyelete alatt kell különleges gonddal kitakarítani és fertőtleníteni.

▼B

III. MELLÉKLET

A SEGÉDSZEMÉLYZET SZAKMAI KÉPESÍTÉSE

1. Csak azon jelentkezőket lehet az ezen irányelv 8. cikke (2) bekezdésének második albekezdésében említett vizsgára bocsátani, akik igazolják, hogy

   a) elvégeztek egy olyan, laboratóriumi bemutatókat is magában foglaló elméleti tanfolyamot, amelyet a tagállamok illetékes hatóságai a 3.a) pontban leírt tárgyakra engedélyeztek;

   b) gyakorlati képzésben vettek részt hatósági állatorvos felügyeletével.

   A gyakorlati képzésre vágóhidakon, darabolóüzemekben, hűtőházakban és friss hús vizsgálati helyeken, vagy a levágást megelőző vizsgálatra a gazdaságban kerül sor.

2. Azonban a 64/433/EGK irányelv III. mellékletének követelményeinek megfelelő segédszemélyzet olyan tanfolyamot is végezhet, amelynek elméleti részét négyhetesre csökkentették.

3. Az ezen irányelv 8. cikke (2) bekezdésének második albekezdésében említett vizsga elméleti és gyakorlati részből áll, és az alábbi tárgyakat fedi le:

   a) a telepek vizsgálatánál:

      i. elméleti rész:

         – a baromfiipar ismerete – szervezés, gazdasági jelentőség, termelési módszerek, nemzetközi kereskedelem stb.,

         – baromfi-anatómia és kórbonctan,

         – betegségek alapfokú ismerete – vírusok, baktériumok, élősködők stb.,

         – betegség-megfigyelés, a gyógyszerek/oltások alkalmazása és maradékanyag vizsgálatok,

         – higiéniai és egészségügyi vizsgálat,

         – állatvédelem a gazdaságban, szállítás közben és a vágóhídon,

         – környezetvédelmi ellenőrzések az épületekben, gazdaságokban és általában,

         – nemzeti és nemzetközi szabályok,

         – fogyasztói szokások és minőség-ellenőrzés;

      ii. gyakorlati rész:

         – különféle jellegű és különböző tartási körülményeket alkalmazó gazdaságok meglátogatása,

         – gyártó létesítmények meglátogatása,

         – szállítóeszközök be- és kirakodása,

         – laboratórium látogatások,

         – állat-egészségügyi ellenőrzések,

         – okmányok,

         – gyakorlati tapasztalat;

   b) vágóhidak vizsgálatánál:

      i. elméleti rész:

         – a vágott állatok anatómiájának és élettanának alapfokú ismerete,

         – a vágott állatok kórbonctanának alapfokú ismerete,

         – a vágott állatok kórbonctani anatómiájának alapfokú ismerete,

         – a higiénia és különösen az ipari higiénia, a vágási, darabolási és tárolási higiénia, valamint a munkahigiénia alapfokú ismerete,

         – a vágás, továbbá a húsvizsgálat, az előkészítés, a védőcsomagolás, a csomagolás és szállítás módszereinek és eljárásainak ismerete,

         – a munkavégzésükre vonatkozó törvények, rendeletek és közigazgatási rendelkezések ismerete.

         – mintavételi eljárások;

      ii. gyakorlati rész:

         – a vágott állatok vizsgálata és értékelése,

         – az állatfaj meghatározása az állat jellemző részeinek vizsgálatával,

         – a levágott baromfi néhány olyan részének meghatározása, amelyeken elváltozások észlelhetők, és azok magyarázata,

         – levágást követő vizsgálat egy vágóhídon,

▼B

– higiéniai ellenőrzés,

– mintavétel.

▼B

IV. MELLÉKLET

MINTA

EGÉSZSÉGÜGYI TANÚSÍTVÁNY (1)

baromfi szállításához a gazdaságból a vágóhídra

Illetékes szolgálat: ..... Száma (2): .....

I. **Az állatok azonosítása**

Állat faja: .....

Állatok száma: .....

Azonosító jelölés: .....

II. **Az állatok származása**

A származási gazdaság címe: .....

.....

III. **Az állatok rendeltetési helye**

Az állatokat az alábbi vágóhídra szállítják: .....

.....

az alábbi szállítóeszközzel: .....

IV. **Tanúsítvány**

Alulírott hatósági állatorvos tanúsítom, hogy a fent leírt állatokat a fent említett gazdaságban ..... -án (dátum) ..... órakor (idő) levágást megelőző vizsgálatnak vetették alá és egészségesnek bizonyultak.

Kelt: ..... , ...
(hely) (dátum)

.....
(A hatósági állatorvos aláírása)

(1) Ez a bizonyítvány 72 óráig érvényes.
(2) Nem kötelező.

▼B

V. MELLÉKLET

MINTA

EGÉSZSÉGÜGYI TANÚSÍTVÁNY

késleltetett kizsigerelésű baromfi, vagy hízott májra tenyésztett, a hizlaló gazdaságban elkábított, elvéreztetett és kopasztott, és egy elkülönített zsigerelő helyiséggel rendelkező darabolóüzembe szállítandó liba vagy kacsa vágott testének szállításához

Illetékes szolgálat: ..... Száma [1]: .....

I. **A bontatlan vágott baromfi azonosítása**

Faj: .....

A bontatlan vágott testek száma: .....

II. **A bontatlan baromfitestek származása**

A hizlaló gazdaság címe: .....

.....

III. **A bontatlan baromfitestek rendeltetése**

A bontatlan baromfitesteket az alábbi darabolóüzembe szállítják: .....

.....

IV. **Tanúsítvány**

Alulírott hatósági állatorvos tanúsítom, hogy a fent leírt állatokat a fent említett gazdaságban .....-án (dátum) ..... órakor (idő) levágást megelőző vizsgálatnak vetették alá és egészségesnek bizonyultak.

Kelt: ..... , ...
(hely) (dátum)

.....
(A hatósági állatorvos aláírása)

[1] Nem kötelező.

▼B

VI. MELLÉKLET

MINTA

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

friss baromfihúshoz (1)

Száma (2): .....

Feladás helye: .....

Minisztérium: .....

Szolgálat: .....

Hivatkozás (2): .....

I. **A hús azonosítása**

húsa: .....
(állat faja)

Darabok jellege: .....

A csomagolás jellege: .....

A darabok vagy csomagok száma: .....

A fagyasztás hónapja(i) és éve(i): .....

Nettó súly: .....

II. **A hús eredete**

Engedélyezett vágóhíd(ak) címe és állatorvosi nyilvántartási száma: .....

.....

Az engedélyezett darabolóüzem(ek) címe(i) és állatorvosi nyilvántartási száma(i): .....

.....

Engedélyezett hűtőház(ak) címe és állatorvosi nyilvántartási száma: .....

.....

III. **A hús rendeltetési helye**

A hús:: .....
(feladás helye)

..... -ba/be küldik.
(ország és rendeltetési hely)

Az igénybe vett szállítóeszközök (3): .....

A szállítmány feladójának neve és címe: .....

.....

A címzett neve és címe: .....

.....

(1) Friss baromfihús a bizonyítvány IV. pontjában említett irányelvvel összhangban a következő háziállatfajok bármely, emberi fogyasztásra alkalmas része: házityúk, pulyka, gyöngytyúk, kacsa, liba, fürj, galamb, fácán és fogoly, amely nem esett át semmiféle tartósítási eljáráson; azonban a hűtött és fagyasztott hús friss húsnak minősül.
(2) Nem kötelező.
(3) A vasúti kocsi és teherautó esetén a rendszámot, repülő esetén a járatszámot, hajó esetén a nevet kell megadni, a konténerek számát pedig szükség szerint.

▼B

IV. **Tanúsítvány**

Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy:

a) a fent leírt baromfihús megfelel a friss baromfihús Közösségen belüli kereskedelmének és harmadik országokból történő behozatalának állat-egészségügyi feltételeiről szóló 91/494/EGK irányelv követelményeinek, valamint a fent említett irányelv 3. cikke (1) bekezdésének második albekezdésében foglalt követelményeknek is, ha az ilyen hús rendeltetési helye Newcastle-betegségtől menteskénti elismert tagállam vagy tagállam ilyen régiója;

b) – a fent leírt baromfihúson,

– a fent leírt baromfihús csomagolásán,

olyan jelölés szerepel, amely bizonyítja, hogy:

– a hús engedélyezett vágóhídon levágott állatokból származik,

– a húst engedélyezett daraboló üzemben darabolták;

c) ez a hús emberi fogyasztásra alkalmasnak bizonyult a friss baromfihús kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló, 1971. február 15-i 71/118/EGK tanácsi irányelv, vagy a nyúlhús és a tenyésztettvad-hús előállítását és forgalomba hozatalát érintő közegészségügyi és állat-egészségügyi problémákról szóló, 1990. november 27-i 91/495/EGK tanácsi irányelvvel összhangban végzett állatorvosi vizsgálaton;

d) a szállítmány szállítójárművei vagy konténerei, valamint a berakodás körülményei megfelelnek a 71/118/EGK irányelvben megállapított higiéniai követelményeknek.

Kelt: ..... , ...
(hely) (dátum)

.....
(A hatósági állatorvos aláírása)

▼B

VII. MELLÉKLET

NAGY KISZERELÉSŰ CSOMAGOLÁSON ALKALMAZANDÓ JELZÉS

Szándékolt felhasználás: darabolás/hőkezelés (1)

Rendeltetési hely címe: .....

.....

.....

---

(1) Nem kívánt rész törlendő.
