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

►B AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 854/2004/EK RENDELETE

(2004. április 29.)

az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról

(HL L 139, 2004.4.30., o. 206)

Módosította:

		Hivatalos Lap		
		Szám	Oldal	Dátum
►M1	Az Európai Parlament és a Tanács 882/2004/EK rendelete (2004. április 29.)	L 165	1	2004.4.30.
►M2	A Bizottság 2074/2005/EK rendelete (2005. december 5.)	L 338	27	2005.12.22.
►M3	A Bizottság 2076/2005/EK rendelete (2005. december 5.)	L 338	83	2005.12.22.

▼B

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 854/2004/EK RENDELETE

(2004. április 29.)

az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre, és különösen annak 152. cikke (4) bekezdése b) pontjára,

tekintettel a Bizottság javaslatára ([1]),

tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére ([2]),

a Régiók Bizottságával folytatott konzultációt követően,

a Szerződés 251. cikkében megállapított eljárásnak megfelelően ([3]),

mivel:

(1) A 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([4]) megállapítja az összes élelmiszerre vonatkozó általános higiéniai szabályokat, és a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([5]) megállapítja az állati eredetű termékekre vonatkozó különleges higiéniai szabályokat.

(2) Az állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésére vonatkozó különleges szabályokra van szükség az ilyen termékekhez kapcsolódó egyedi szempontok figyelembevétele érdekében.

(3) A különleges ellenőrzési szabályok alkalmazási körének tükröznie kell a 853/2004/EK rendeletben az élelmiszeripari vállalkozókra vonatkozóan megállapított, különleges higiéniai szabályok alkalmazási körét. A tagállamoknak azonban az említett rendelet 1. cikkének (4) bekezdésével összhangban megállapított nemzeti szabályok végrehajtása érdekében megfelelő hatósági ellenőrzéseket is el kell végezniük. Ezt úgy tehetik meg, hogy e rendelet elveit kiterjesztik az ilyen nemzeti szabályokra.

(4) Az állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének minden, a közegészség, és – adott esetben – az állatok egészségének és jólétének védelme szempontjából fontos szempontra ki kell terjednie. Ezeknek a rendelkezésre álló legfrissebb információkra kell alapulniuk, és ezért kiigazíthatóknak kell lenniük, mihelyt új információk állnak rendelkezésre.

(5) Az élelmiszerbiztonságról szóló közösségi jogszabályoknak tudományosan megalapozottaknak kell lenniük. E célból szükség esetén konzultálni kell az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal.

(6) A hatósági ellenőrzések jellegének és intenzitásának a közegészségügyi kockázatok, az állatok egészsége és jóléte – adott esetben – az elvégzett folyamatok típusa és mértéke, valamint az érintett élelmiszeripari vállalkozó értékelésén kell alapulnia.

(7) Helyénvaló előírni bizonyos különleges ellenőrzési szabályoknak a 852/2004/EK rendeletben és a 853/2004/EK rendeletben előírt átlátható eljárás révén történő kiigazítását, hogy azok rugalmasságot biztosítsanak a hagyományos módszereket alkalmazó, kis kapacitású vagy különleges földrajzi korlátokkal bíró régiókban

([1]) HL C 262. E, 2002.10.29., 449. o.
([2]) HL C 95., 2003.4.23., 22. o.
([3]) Az Európai Parlament 2003. június 5-i véleménye (a Hivatalos Lapban még nem tették közzé), a Tanács 2003. október 27-i közös álláspontja (HL C 48. E, 2004.2.24., 82. o.), az Európai Parlament 2004. március 30-i álláspontja (a Hivatalos Lapban még nem tették közzé) és a 2004. április 16-i tanácsi határozat.
([4]) Ennek a Hivatalos Lapnak a 3. oldala.
([5]) Ennek a Hivatalos Lapnak a 22. oldala.

▼B

lévő létesítmények egyedi igényeinek kielégítése érdekében. Az eljárásnak lehetővé kell tennie kísérleti projektek elvégzését, hogy új megközelítéseket lehessen kipróbálni a hús higiéniai ellenőrzése terén. Ez a rugalmasság azonban nem veszélyeztetheti az élelmiszer-higiéniai célkitűzéseket.

(8) Szükség van a hús előállításának hatósági ellenőrzésére annak igazolása érdekében, hogy az élelmiszeripari vállalkozók betartják a higiéniai szabályokat, és tiszteletben tartják a közösségi jogszabályokban megállapított kritériumokat és célokat. E hatósági ellenőrzéseknek ki kell terjedniük az élelmiszeripari vállalkozók tevékenységeinek és ellenőrzéseinek felülvizsgálataira, beleértve az élelmiszeripari vállalkozók saját ellenőrzéseinek ellenőrzését.

(9) Tekintetbe véve a hatósági állatorvosok sajátos szakismeretét, helyénvaló, hogy felülvizsgálatokat és vizsgálatokat végezzenek a vágóhidakon, a vadfeldolgozó-létesítményekben és egyes darabolóüzemekben. A tagállamok saját belátásuk szerint dönthetik el, hogy a más típusú létesítmények felülvizsgálataihoz és vizsgálataihoz mely személyzet a legmegfelelőbb.

(10) Az élő kagylók és a halászati termékek előállításának hatósági ellenőrzésére van szükség a közösségi jogszabályokban megállapított kritériumok és célkitűzések betartásának ellenőrzése érdekében. Az élő kagylók előállításának hatósági ellenőrzése során különösen a kagylók átmosó és termelési területeire, valamint a végtermékre kell összpontosítani.

(11) A nyerstej előállításának hatósági ellenőrzésére van szükség a közösségi jogszabályokban megállapított kritériumok és célkitűzések betartásának ellenőrzése érdekében. Az ilyen hatósági ellenőrzések során különösen a tejtermelő gazdaságokra, valamint begyűjtéskor a nyerstejre kell összpontosítani.

(12) Az e rendeletben meghatározott követelményeket addig nem kell alkalmazni, amíg az új élelmiszer-higiéniai jogszabályok valamennyi hatályba nem lép. Helyénvaló előírni, hogy legalább 18 hónap teljen el az új szabályok hatálybalépése és alkalmazása között, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóságoknak és az érintett ágazatoknak legyen idejük azokhoz alkalmazkodni.

(13) Az e rendelet végrehajtásához szükséges intézkedéseket a Bizottságra ruházott végrehajtási hatáskörök gyakorlására vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 1999. június 28-i 1999/468/EK tanácsi határozattal [1] összhangban kell elfogadni,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

I. FEJEZET

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

1. cikk

Hatály

(1) Ez a rendelet az állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályokat állapítja meg.

▼M1

(1a) Ezt a rendeletet a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állategészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló, 2004. április 29-i 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet [2] mellett kell alkalmazni.

[1] HL L 184., 1999.7.17., 23. o.
[2] HL L 165., 2004.4.30., 1. o.

▼B

(2) Ezt a rendeletet kizárólag a 853/2004/EK rendelet hatálya alá tartozó tevékenységek és személyek tekintetében kell alkalmazni.

(3) A hatósági ellenőrzések e rendelet szerinti végrehajtása nem érinti az élelmiszeripari vállalkozóknak az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben ([1]) megállapított, az élelmiszerbiztonság biztosítására vonatkozó elsődleges jogi felelősségét, valamint kötelezettségeik megszegéséből fakadó bármely polgári és büntetőjogi felelősségét.

2. cikk

Fogalommeghatározások

(1) E rendelet alkalmazásában az alábbi fogalommeghatározásokat kell alkalmazni:

▼M1

▼B

c) „hatáskörrel rendelkező hatóság”: egy tagállam állat-egészségügyi ellenőrzések elvégzésére hatáskörrel rendelkező központi hatósága vagy bármely más hatóság, amelyre a fenti hatóság ezt a hatáskört átruházta;

▼M1

▼B

f) „hatósági állatorvos”: ilyen minőségben való eljárásra e rendelettel összhangban megfelelően képesített és a hatáskörrel rendelkező hatóság által kijelölt állatorvos;

g) „megbízott állatorvos”: a hatáskörrel rendelkező hatóság által a nevében a gazdaságok meghatározott hatósági ellenőrzéseinek elvégzésére kijelölt állatorvos;

h) „hatósági segédszemélyzet”: ilyen minőségben való eljárásra az e rendelettel összhangban megfelelően képesített és a hatáskörrel rendelkező hatóság által kijelölt és a hatósági állatorvos felügyelete és felelőssége alatt működő személy;

és

i) „állat-egészségügyi jelölés”: elhelyezésekor a hatósági ellenőrzések e rendelettel összhangban való elvégzését jelző jelölés.

(2) Megfelelő esetben, a következő rendeletekben megállapított fogalommeghatározásokat is alkalmazni kell:

a) a 178/2002/EK rendelet;

b) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírások megállapításáról szóló, 2002. október 3-i 1774/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben ([2]) az „állati melléktermékek”, a „TSE-k” (fertőző szivacsos agyvelőbántalmak) és a „különleges fertőzési veszélyt jelentő anyag” esetében megállapított fogalommeghatározások;

▼M1

ba) a 882/2004/EK rendelet;

▼B

c) a 852/2004/EK rendelet, a „hatáskörrel rendelkező hatóság” fogalommeghatározás kivételével;

és

([1]) HL L 31., 2002.2.1., 1. o. A legutóbb az 1642/2003/EK rendelettel (HL L 245., 2003.9.29., 4. o.) módosított rendelet.

([2]) HL L 273., 2002.10.10., 1. o. A legutóbb a 813/2003/EK bizottsági rendelettel (HL L 117., 2003.5.13., 22. o.) módosított rendelet.

▼B

d) a 853/2004/EK rendelet.

II. FEJEZET

A KÖZÖSSÉGBELI LÉTESÍTMÉNYEKRE VONATKOZÓ HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEK

3. cikk

A létesítmények engedélyezése

▼M1

(1) Az illetékes hatóságok akkor és oly módon hagyják jóvá a létesítményeket, ahogy azt a 882/2004/EK rendelet 31. cikkének (2) bekezdése előírja.

▼B

(2) Tagállami lobogó alatt közlekedő feldolgozó és fagyasztó hajók esetében szükség esetén az ideiglenes engedély más létesítményekre alkalmazandó három- és hathónapos maximális időtartama meghosszabbítható. Az ideiglenes engedély teljes ideje azonban nem haladhatja meg a 12 hónapot. Az ilyen hajók vizsgálata a III. mellékletben meghatározottak szerint történik.

(3) A hatáskörrel rendelkező hatóság valamennyi – beleértve az ideiglenes engedéllyel rendelkező létesítményt – engedélyezett létesítménynek engedélyszámot ad, amely az előállított állati eredetű termék típusát jelző kódokkal egészíthető ki. A nagykereskedelmi piacok esetében az engedélyszám az állati eredetű termékeket értékesítő vagy előállító egységeket vagy ilyen egységek csoportjait jelző másodlagos számokkal egészíthető ki.

(4) ►M1 ———— ◄

c) Nagykereskedelmi piacok esetében a hatáskörrel rendelkező hatóság visszavonhatja, vagy meghatározott egységek vagy egységek csoportjai esetében felfüggesztheti az engedélyt.

(5) Az (1), (2) és (3) bekezdést a következőkre kell alkalmazni:

a) azon létesítmények, amelyek e rendelet alkalmazásának időpontjában vagy ezt követően kezdik meg az állati eredetű termékek forgalomba hozatalát;

és

b) azon létesítmények, amelyek már forgalomba hoznak állati eredetű termékeket, de amelyek esetében korábban nem volt engedélyezési követelmény. Ez utóbbi esetben a hatáskörrel rendelkező hatóság által végzett, az (1) bekezdés szerint megkövetelt helyszíni szemlét a lehető leghamarabb megtartják.

A (4) bekezdést azokra az engedélyezett létesítményekre is alkalmazni kell, amelyek az e rendelet alkalmazását közvetlenül megelőző közösségi jogszabályokkal összhangban hoztak forgalomba állati eredetű termékeket.

▼M1

———————

▼B

4. cikk

A hatósági ellenőrzések általános elvei az e rendelet hatálya alá tartozó minden állati eredetű termék tekintetében

(1) A tagállamok biztosítják, hogy az élelmiszeripari vállalkozók a hatáskörrel rendelkező hatóságok által elvégzett hatósági ellenőrzések eredményes végrehajtásának biztosításához szükséges minden segítséget megadnak.

Különösen

— hozzáférést biztosítanak minden épülethez, helyiséghez, berendezéshez és egyéb infrastruktúrához;

▼B

— rendelkezésre bocsátják az e rendelet alapján kötelező vagy a hatáskörrel rendelkező hatóság által a helyzet megítéléséhez szükségesnek vélt minden dokumentumot és nyilvántartást.

(2) A hatáskörrel rendelkező hatóság hatósági ellenőrzéseket végez annak igazolása érdekében, hogy az élelmiszeripari vállalkozók megfelelnek az alábbiak követelményeinek:

a) a 852/2004/EK rendelet;

b) a 853/2004/EK rendelet;

és

c) az 1774/2002/EK rendelet.

(3) Az (1) bekezdésben említett hatósági ellenőrzések tartalmazzák a következőket:

a) a helyes higiéniai gyakorlatok felülvizsgálata és a veszélyelemzésre, kritikus szabályozási pontokra (HACCP) alapuló eljárások;

b) az 5–8. cikkben meghatározott hatósági ellenőrzések;

és

c) a mellékletekben meghatározott bármely különös felülvizsgálati feladat.

(4) A helyes higiéniai gyakorlatok felülvizsgálata igazolja, hogy az élelmiszeripari vállalkozók folyamatosan és megfelelően alkalmazzák legalább az alábbiakkal kapcsolatos eljárásokat:

a) az élelmiszerláncra vonatkozó információk ellenőrzése;

b) a létesítmények és berendezések tervezése és karbantartása;

c) működés előtti, működés alatti és működés utáni higiénia;

d) személyi higiénia;

e) higiéniai és munkafolyamati képzés;

f) kártevők elleni küzdelem;

g) vízminőség;

h) hőmérséklet-szabályozás;

és

i) a létesítménybe bekerülő és az azt elhagyó élelmiszer, valamint bármely kísérő dokumentáció ellenőrzése.

(5) A HACCP-alapú eljárások felülvizsgálata igazolja, hogy az élelmiszeripari vállalkozók folyamatosan és megfelelően alkalmazzák az ilyen eljárásokat, különös tekintettel annak biztosítására, hogy az eljárások a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének II. szakaszában meghatározott garanciákkal szolgálnak. Különösen azt határozzák meg, hogy az eljárások a lehető legnagyobb mértékig biztosítják-e, hogy az állati eredetű termékek:

a) megfelelnek a közösségi jogszabályokban megállapított mikrobiológiai kritériumoknak;

b) megfelelnek a szermaradványokra, szennyező anyagokra és tiltott anyagokra vonatkozó közösségi jogszabályoknak;

és

c) nem tartalmaznak fizikai veszélyeket, például idegen testeket.

Amennyiben az élelmiszeripari vállalkozó – a 852/2004/EK rendelet 5. cikkével összhangban – a saját egyedi eljárásainak létrehozása helyett a HACCP elveinek alkalmazására vonatkozó útmutatóban megállapított eljárásokat alkalmazza, a felülvizsgálat az említett útmutatók helyes használatára is kiterjed.

(6) Az egyéb nyomon követhetőségi követelmények betartásának ellenőrzésén túlmenően, a 853/2004/EK rendelettel összhangban enge-

▼B

délyezett minden létesítményben ellenőrzik az említett rendelet követelményeinek betartását az azonosító jelek alkalmazása tekintetében.

(7) A friss húst forgalomba hozó vágóhidak, vadfeldolgozó-létesítmények és darabolóüzemek esetében a (3) és (4) bekezdésben említett felülvizsgálati feladatokat hatósági állatorvos végzi el.

(8) A felülvizsgálati feladatok elvégzésekor a hatáskörrel rendelkező hatóság különös gondot fordít az alábbiakra:

a) annak megállapítása, hogy a személyzet és a személyzetnek a létesítményben végzett tevékenységei a termelési folyamat minden szakaszában megfelelnek-e az (1) bekezdés a) és b) pontjában említett rendeletek vonatkozó követelményeinek. A felülvizsgálat támogatása érdekében a hatáskörrel rendelkező hatóság teljesítményvizsgálatokat végezhet annak megállapítására, hogy a személyzet teljesítménye megfelel a meghatározott paramétereknek;

b) az élelmiszeripari vállalkozó megfelelő nyilvántartásainak ellenőrzése;

c) szükség esetén mintavétel laboratóriumi vizsgálat céljából;

és

d) a figyelembe vett elemek és a felülvizsgálat megállapításainak dokumentálása.

(9) Az egyes intézmények esetében a felülvizsgálati feladatok jellege és intenzitása a becsült kockázattól függ. E célból a hatáskörrel rendelkező hatóság rendszeresen felméri az alábbiakat:

a) köz- és – adott esetben – állat-egészségügyi kockázatok;

b) a vágóhidak esetében az állatjóléti szempontok;

c) az elvégzett folyamatok típusa és mértéke;

és

d) az élelmiszeripari vállalkozónak az élelmiszerjog betartására vonatkozó korábbi nyilvántartása.

5. cikk

Friss hús

A tagállamok biztosítják a friss húsnak az I. melléklettel összhangban történő hatósági ellenőrzéseinek elvégzését.

1. A friss húst forgalomba hozó vágóhidakon, vadfeldolgozó-létesítményekben és darabolóüzemekben a hatósági állatorvos vizsgálatot végez az I. melléklet II. fejezetének I. szakaszában foglalt általános követelményekkel és a IV. szakasz különleges követelményeivel összhangban, különös tekintettel az alábbiakra:

   a) az élelmiszerláncra vonatkozó információ;

   b) levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat;

   c) állatjólét;

   d) levágást követő húsvizsgálat;

   e) különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagok és egyéb állati melléktermékek;

   és

   f) laboratóriumi vizsgálat.

2. A patás háziállatok, a nyúlfélék kivételével a tenyésztett emlős vadak és a nagyvadak állati testeinek, valamint a hasított féltestek, negyedek, és a féltestek három nagykereskedelmi darabra vágásának eredményeként létrejövő darabok állat-egészségügyi jelölését az I. melléklet III. fejezetének I. szakaszával összhangban a vágóhidakon és a vadfeldolgozó-létesítményekben végzik el. Az állat-egészségügyi jelölések elhelyezése a hatósági állatorvos által vagy annak

▼B

felügyelete alatt történik, ha a hatósági ellenőrzés nem tárt fel olyan hiányosságot, amely miatt a hús emberi fogyasztásra alkalmatlan lenne.

3. Az 1. és 2. pontban említett ellenőrzések elvégzése után a hatósági állatorvos az I. melléklet II. szakaszában meghatározottak szerint megfelelő intézkedéseket tesz, különösen az alábbiak tekintetében:

   a) a vizsgálat eredményeinek közlése;

   b) az élelmiszerláncra vonatkozó információval kapcsolatos döntések;

   c) az élő állatokkal kapcsolatos döntések;

   d) az állatjóléttel kapcsolatos döntések;

   és

   e) a hússal kapcsolatos döntések.

4. A hatósági segédszemélyzet az I. fejezet III. szakaszában meghatározottak szerint segítséget nyújthat a hatósági állatorvosnak az I. melléklet I. és II. szakaszával összhangban elvégzett hatósági ellenőrzések során. Ez esetben a hatósági segédszemélyzet egy független csoport részeként működik.

5. a) A tagállamoknak biztosítani kell, hogy elegendő számú hatósági személyzet áll rendelkezésre az I. mellékletben megkövetelt hatósági ellenőrzések II. fejezet III. szakaszában meghatározott gyakoriságú elvégzésére.

   b) Kockázatalapú megközelítést kell alkalmazni annak felmérése érdekében, hogy milyen számú hatósági személyzet jelenléte szükséges bármely adott vágóhíd vágóvonalán. Az érintett hatósági személyzet számát a hatáskörrel rendelkező hatóság határozza meg, és annak lehetővé kell tennie e rendelet minden követelményének teljesülését.

6. a) A tagállamok engedélyezhetik a vágóhídi személyzet részére, hogy – az I. melléklet III. szakasza III. fejezetének A. részével összhangban – a hatósági állatorvos felügyelete alatt a hatósági vizsgálatoknál a baromfi és nyúlfélék húsának előállításával kapcsolatos feladatok elvégzésével segítséget nyújtsanak. Ez esetben biztosítják, hogy az ilyen feladatokat elvégző személyzet:

      i. az említett rendelkezésekkel összhangban képesített és képzést kap;

      ii. az előállításban részt vevő személyzettől függetlenül jár el;

      és

      iii. minden hiányosságot jelent a hatósági állatorvosnak.

   b) A tagállamok engedélyezhetik a vágóhídi személyzet számára azt is, hogy az I. melléklet III. szakasza III. fejezetének B. részével összhangban meghatározott mintavételi és vizsgálati feladatokat végezzenek el.

7. A tagállamok biztosítják, hogy a hatósági állatorvosok és a hatósági kisegítő személyzet az I. melléklet III. szakaszának IV. fejezetével összhangban képesített és képzést kap.

6. cikk

Élő kagylók

A tagállamok biztosítják, hogy az élő kagylók, az élő tüskésbőrűek, az élő zsákállatok és az élő tengeri csigák termelése és forgalomba hozatala során a II. mellékletben előírt hatósági ellenőrzéseket elvégzik.

▼B

7. cikk

Halászati termékek

A tagállamok biztosítják, hogy a halászati termékek hatósági ellenőrzése a III. melléklettel összhangban zajlik.

8. cikk

Nyerstej és tejtermékek

A tagállamok biztosítják, hogy a nyerstej és tejtermékek hatósági ellenőrzése az I. melléklettel összhangban zajlik.

▼M1

▼B

III. FEJEZET

A BEHOZATALLAL KAPCSOLATOS ELJÁRÁSOK

▼M1

10. cikk

A 178/2002/EK rendelet 11. cikkében és a 882/2004/EK rendelet VI. címe II. fejezetében megállapított elvek és feltételek egységes alkalmazásának biztosítása érdekében az e fejezetben megállapított eljárásokat kell alkalmazni.

▼B

11. cikk

Azon harmadik országok vagy a harmadik országok azon területeinek jegyzékei, ahonnan egyes állati eredetű termékek behozatala megengedett

(1) Állati eredetű termékek csak a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban összeállított és naprakésszé tett jegyzéken szereplő harmadik országból vagy harmadik ország bizonyos területeiről hozhatók be.

▼M1

(2) Valamely harmadik ország csak akkor szerepel az ilyen jegyzékeken, ha az adott harmadik országban közösségi ellenőrzés történt, amely bizonyítja, hogy az illetékes hatóság biztosítja a 882/2004/EK rendelet 48. cikke (3) bekezdésben meghatározott, megfelelő biztosítékokat. Valamely harmadik ország azonban közösségi ellenőrzés elvégzése nélkül is szerepelhet az ilyen jegyzékeken, ha:

a) a 882/2004/EK rendelet 46. cikke (3) bekezdésének a) pontjával összhangban meghatározott kockázat azt nem teszi szükségessé;

és

b) amikor döntést hoznak arról, hogy egy adott harmadik országot az (1) bekezdéssel összhangban felvesznek a jegyzékre, úgy ítélik meg, hogy más információk tanúsága szerint az illetékes hatóság biztosítja a szükséges biztosítékokat.;

▼B

(3) Az e cikkel összhangban összeállított jegyzékek kombinálhatók más, köz- és állat-egészségügyi célból összeállított jegyzékekkel.

▼M1

(4) A jegyzékek összeállításakor vagy frissítésekor különös figyelmet kell fordítani a 882/2004/EK rendelet 46. cikkében és 48. cikke (3) bekezdésében felsorolt kritériumokra. Tekintetbe kell venni továbbá:

▼B

a) a harmadik ország alábbiakkal kapcsolatos jogszabályai:

i. állati eredetű termékek;

ii. állatgyógyászati készítmények használata, beleértve az azok megtiltásával vagy engedélyezésével, forgalmazásával,

▼B

forgalomba hozatalával, valamint azok beadásával és vizsgálatával kapcsolatos szabályokat;

és

iii. a takarmányok elkészítése és használata, beleértve az adalékanyagok használatával és a gyógyszeres takarmányok elkészítésével és használatával kapcsolatos eljárásokat, valamint a takarmányok és végtermékek elkészítése során felhasznált nyersanyagok higiéniai minőségét;

▼M1

▼B

i) a közösségbe szánt állati eredetű termékek esetében a termelésre, előállításra, kezelésre, tárolásra és feladásra ténylegesen alkalmazott higiéniai feltételek;

j) harmadik országból származó termék forgalomba hozatalával kapcsolatos bármilyen tapasztalat és bármely elvégzett importellenőrzés eredménye;

k) a harmadik országban elvégzett közösségi ellenőrzés eredményei, különösen a hatáskörrel rendelkező hatóságok értékelésének eredményei és a hatáskörrel rendelkező hatóságok által a közösségi ellenőrzést követően nekik címzett ajánlások szerint megtett intézkedések;

l) az engedélyezett zoonózis-védelmi programok megléte, végrehajtása és közlése;

és

m) az engedélyezett maradékanyag-vizsgálati programok megléte, végrehajtása és közlése.

(5) A Bizottság meghozza az ahhoz szükséges rendelkezéseket, hogy az e cikkel összhangban összeállított vagy naprakésszé tett minden jegyzék naprakész változatai a nyilvánosság. számára hozzáférhetők legyenek.

12. cikk

Azon létesítmények jegyzéke, amelyekből egyes állati eredetű termékek behozatala megengedett

(1) Állati eredetű termékek kizárólag akkor hozhatók be a Közösségbe, ha azokat olyan létesítményekben adták fel, nyerték ki vagy készítették el, amelyek szerepelnek az e cikkel összhangban összeállított és naprakésszé tett jegyzékeken, kivéve:

a) ha – a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban eseti alapon – olyan döntés születik, hogy az adott harmadik ország által a meghatározott állati eredetű termékek behozatalával kapcsolatban nyújtott garanciák olyanok, hogy a (2) bekezdés követelményei betartásának biztosításához szükségtelen az e cikkben előírt eljárás;

és

b) az V. mellékletben említett esetekben.

Ezen túlmenően friss hús, darált hús, előkészített hús, húskészítmények, és mechanikusan lefejtett hús (MSM) kizárólag akkor hozható be a Közösségbe, ha azokat az e cikkel összhangban összeállított és naprakésszé tett jegyzékeken szereplő vágóhidakon és darabolóüzemekben vagy engedélyezett közösségi létesítményekben nyert húsból készítették.

(2) Valamely létesítményt kizárólag akkor lehet ilyen jegyzékbe felvenni, ha a származás szerinti harmadik ország hatáskörrel rendelkező hatósága biztosítja, hogy:

a) a létesítmény – az érintett állati eredetű termékek előállítása során felhasznált állati eredetű nyersanyagot kezelő bármely létesítménnyel együtt – megfelel a vonatkozó közösségi követelményeknek,

▼B

különösen a 853/2004/EK rendelet követelményeinek, illetve olyan követelményeknek, amelyekről az adott harmadik országnak az érintett jegyzékbe a 11. cikkel összhangban való felvételéről hozott döntés során megállapították, hogy az említett követelményekkel egyenértékűek;

b) az adott harmadik országban hatósági ellenőrző szolgálat felügyeli a létesítményeket, és szükség esetén minden információt a Bizottság rendelkezésére bocsát a nyersanyagokat szolgáltató létesítményekről;

és

c) tényleges hatáskörrel rendelkezik a létesítményből a Közösségbe irányuló kivitel leállítására, amennyiben a létesítmény nem felel meg az a) pontban említett követelményeknek.

(3) A 11. cikkel összhangban összeállított és naprakész jegyzékeken szereplő harmadik országok hatáskörrel rendelkező hatóságai biztosítják a létesítmények (1) bekezdésben említett jegyzékeinek összeállítását, naprakésszé tételét és a Bizottsággal való közlését.

(4) a) A Bizottság megadja az érintett harmadik országok hatáskörrel rendelkező hatóságaitól a (3) bekezdéssel összhangban kapott új vagy naprakész jegyzékekről szóló rendszeres értesítés céljára a tagállamok által kijelölt kapcsolattartási pontokat.

b) Ha a Bizottság értesítésétől számított 20 munkanapon belül egyetlen tagállam sem emel kifogást az új vagy naprakész jegyzék ellen, a jegyzéken szereplő létesítményekből történő behozatalokat a jegyzéknek Bizottság általi nyilvánosságra hozatala után 10 nappal engedélyezik.

c) A Bizottság – amennyiben legalább egy tagállamtól írásbeli megjegyzést kap, vagy ha úgy véli, hogy szükség van a jegyzék módosítására olyan vonatkozó információk ismeretében, mint a közösségi vizsgálati jelentések vagy a sürgősségi riasztórendszeren kapott értesítés – tájékoztat minden tagállamot, és – adott esetben – a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban történő döntéshozatal céljából felveszi az ügyet az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság következő ülésének napirendjére.

(5) A Bizottság biztosítja, hogy minden jegyzék naprakész változata a nyilvánosság számára hozzáférhető.

13. cikk

Élő kagylók, tüskésbőrűek, zsákállatok és tengeri csigák

(1) A 12. cikk (1) bekezdésének b) pontja ellenére az élő kagylóknak, tüskésbőrűeknek, zsákállatoknak és tengeri csigáknak olyan harmadik országbeli termelési területekről kell származniuk, amelyek szerepelnek a 12. cikkel összhangban összeállított és naprakésszé tett jegyzékeken.

(2) Az (1) bekezdésben meghatározott követelményt nem kell alkalmazni az osztályozott termelési területeken kívül betakarított fésűskagylókra (Pectinidae). A fésűskagylók vonatkozásában azonban a II. melléklet III. fejezetével összhangban hatósági ellenőrzést végeznek.

(3) a) Az (1) bekezdésben említett jegyzékek összeállítását megelőzően különös figyelmet fordítanak azokra a garanciákra, amelyeket a harmadik ország hatáskörrel rendelkező hatósága tud nyújtani az e rendeletben szereplő, a termelési övezetek besorolására és ellenőrzésére vonatkozó követelmények betartásával kapcsolatban.

b) Közösségi ellenőrző helyszíni szemlét tartanak az ilyen jegyzékek összeállítása előtt, kivéve, ha:

i. a 18. cikk (18) bekezdésével összhangban meghatározott kockázat ezt nem indokolja;

és

▼B

ii. egy adott termelési területnek az (1) bekezdésnek megfelelő jegyzékbe történő felvételére vonatkozó döntés során, úgy vélik, hogy más információk szerint a hatáskörrel rendelkező hatóság nyújtja a szükséges garanciákat.

(4) A Bizottság meghozza az ahhoz szükséges rendelkezéseket, hogy az e cikkel összhangban összeállított vagy naprakésszé tett minden jegyzék naprakész változatai a nyilvánosság számára hozzáférhetők legyenek.

14. cikk

Okmányok

(1) A Közösségbe való behozatal esetén az állati eredetű termékek szállítmányait a VI. mellékletben megállapított követelményeknek megfelelő okmány kíséri.

(2) Az okmány tanúsítja, hogy a termékek megfelelnek az alábbiaknak:

a) az ilyen termékekre vonatkozóan a 852/2004/EK rendeletnek és a 853/2004/EK rendeletnek megfelelően megállapított követelmények vagy az e követelményekkel egyenértékű rendelkezések;

és

▼M1

b) a 882/2004/EK rendelet 48. cikkével összhangban megállapított bármely különleges behozatali feltételnek.

▼B

(3) Az okmányok tartalmazhatnak a köz- és állat-egészségügyre vonatkozó más közösségi jogszabályokkal összhangban megkövetelt részleteket is.

(4) Az (1) bekezdés alól a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban mentesség adható, ha az e cikk (2) bekezdésében említett garanciák megszerzése más módon is lehetséges.

15. cikk

A halászati termékekre vonatkozó különleges rendelkezések

(1) Az e fejezetben megállapított eljárásokat nem kell alkalmazni a valamely harmadik ország lobogója alatt közlekedő halászhajóról közvetlenül a Közösségben kirakodott friss halászati termékekre.

Az ilyen halászati termékekre vonatkozó hatósági ellenőrzéseket a III. melléklettel összhangban végzik el.

(2) a) A valamely harmadik ország lobogója alatt közlekedő feldolgozó vagy fagyasztó hajóról behozott halászati termékeknek olyan hajókról kell származniuk, amelyek szerepelnek a 12. cikk (4) bekezdésében meghatározott eljárással összhangban összeállított és naprakész jegyzéken.

b) A 12. cikk (2) bekezdésének b) pontjától eltérve azonban valamely hajó felvehető még az ilyen jegyzékekre, az alábbiak szerint:

i. a hajó lobogója szerinti harmadik ország hatáskörrel rendelkező hatósága és egy másik, olyan harmadik ország hatáskörrel rendelkező hatóságának együttes nyilatkozata alapján, amelyre az előbbi harmadik ország az érintett hajó átvizsgálásának felelősségét azzal a feltétellel ruházta át, hogy:

— az említett harmadik ország szerepel azon harmadik országoknak a 11. cikkel összhangban összeállított jegyzékén, amelyekből a halászati termékek behozatala engedélyezett;

▼B

— az érintett hajóról származó, a Közösségben történő forgalomba hozatalra szánt minden halászati terméket közvetlenül az említett harmadik országban rakodják ki;

— az említett harmadik ország hatáskörrel rendelkező hatósága átvizsgálta a hajót, és kijelentette, hogy az megfelel a közösségi követelményeknek;

és

— az említett harmadik ország hatáskörrel rendelkező hatósága kijelentette, hogy rendszeresen átvizsgálja a hajót annak biztosítása érdekében, hogy az továbbra is megfeleljen a közösségi követelményeknek;

vagy

ii. a hajó lobogója szerinti harmadik ország hatáskörrel rendelkező hatósága és valamely olyan tagállam hatáskörrel rendelkező hatóságának együttes nyilatkozata alapján, amelyre az előbbi harmadik ország az érintett hajó átvizsgálásának felelősségét azzal a feltétellel ruházta át, hogy:

— az érintett hajóról származó, a Közösségben történő forgalomba hozatalra szánt minden halászati terméket közvetlenül az említett tagállamban rakodják ki;

— az említett tagállam hatáskörrel rendelkező hatósága átvizsgálta a hajót, és kijelentette, hogy az megfelel a közösségi követelményeknek;

és

— az említett tagállam hatáskörrel rendelkező hatósága kijelentette, hogy rendszeresen átvizsgálja a hajót annak biztosítása érdekében, hogy az továbbra is megfeleljen a közösségi követelményeknek.

c) A Bizottság meghozza az ahhoz szükséges rendelkezéseket, hogy az e cikkel összhangban összeállított vagy naprakésszé tett minden jegyzék naprakész változatai a nyilvánosság számára hozzáférhetők legyenek.

(3) Amennyiben a halászati termékek behozatala közvetlenül halász- vagy fagyasztó hajóról történik, a kapitány által aláírt okmány a 14. cikkben előírt okmány helyébe léphet.

(4) Az e cikk végrehajtására vonatkozó részletes szabályok a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban állapíthatók meg.

IV. FEJEZET

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

16. cikk

Végrehajtási intézkedések és átmeneti intézkedések

A végrehajtási intézkedések és átmeneti rendelkezések a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban állapíthatók meg.

17. cikk

A mellékletek módosítása és kiigazítása

(1) A tudományos és műszaki fejlődés figyelembevétele érdekében az I., II., III., IV., V. és VI. melléklet a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban módosítható vagy kiegészíthető.

(2) Az I., II., III., IV., V. és VI. melléklet alól a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban mentesség adható, feltéve, hogy az nem érinti az e rendelet célkitűzéseinek elérését.

(3) A tagállamok – e rendelet célkitűzései elérésének veszélyeztetése nélkül – a (4)–(7) bekezdéssel összhangban az I. mellékletben megállapított követelményeket kiigazító nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el.

▼B

(4) A (3) bekezdésben említett nemzeti intézkedések:

a) célja:

i. a hagyományos módszerek folyamatos használatának lehetővé tétele az élelmiszer előállításának, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszában;

ii. kis kapacitású vagy különleges földrajzi korlátokkal bíró régiókban elhelyezkedő élelmiszeripari vállalkozások igényeinek kielégítése;

vagy

iii. kísérleti projektek elvégzésének engedélyezése, új megközelítések kipróbálásának lehetővé tétele érdekében a hús higiéniai ellenőrzése terén;

b) különösen az I. melléklet alábbi elemeit érintik:

i. az élelmiszerláncra vonatkozó információ;

ii. a hatáskörrel rendelkező hatóság jelenléte a létesítményekben.

(5) Az a tagállam, amely a (3) bekezdésben említett bekezdés szerint nemzeti intézkedéseket kíván elfogadni, értesíti erről a Bizottságot és a többi tagállamot. Minden egyes értesítés:

a) részletes leírást nyújt az adott tagállam által kiigazítandónak ítélt követelményekről, valamint a tervezett kiigazítás jellegéről;

b) leírja az érintett létesítményeket;

c) magyarázatot ad a kiigazítás okairól, adott esetben beleértve a végrehajtott veszélyelemzés és az annak biztosítására meghozandó intézkedések összefoglalóját, hogy a kiigazítás ne veszélyeztesse e rendelet célkitűzéseinek elérését;

és

d) megad minden más vonatkozó információt.

(6) A többi tagállamnak az (5) bekezdésben említett értesítés kézhezvételétől számítva három hónap áll rendelkezésére, hogy írásban észrevételeket küldjön a Bizottságnak. A Bizottság konzultálhat, és – amennyiben legalább egy tagállamtól írásban észrevételt kap – konzultálnia kell a tagállamokkal a 19. cikk (1) bekezdésben említett bizottság keretében. A Bizottság a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban határozhat arról, hogy az előirányzott intézkedések – szükség esetén a megfelelő módosításokra is figyelemmel – végrehajthatók-e. A Bizottság adott esetben e cikk (1) vagy (2) bekezdésével összhangban általános intézkedéseket javasolhat.

(7) Valamely tagállam az I. melléklet előírásait kiigazító nemzeti intézkedéseket csak a következők szerint fogadhat el:

a) a (6) bekezdéssel összhangban elfogadott határozatnak megfelelően;

b) ha a (6) bekezdésben említett időszak lejárta után egy hónappal a Bizottság nem tájékoztatta a tagállamokat arról, hogy írásbeli észrevételeket kapott, vagy hogy a (6) bekezdéssel összhangban egy határozat elfogadását szándékozik javasolni.

(8) Ha egy tagállam a (3)–(7) bekezdéssel összhangban a hús higiéniai ellenőrzésére vonatkozó új megközelítés kipróbálását célzó kísérleti projektet megvalósító nemzeti intézkedéseket fogad el, a tagállam tájékoztatja az eredményekről a Bizottságot, amint azok rendelkezésre állnak. A Bizottság ekkor mérlegeli, javasoljon-e általános intézkedéseket az (1) bekezdéssel összhangban.

18. cikk

Egyedi határozatok

A 16. cikk és a 17. cikk (1) bekezdése általános jellegének sérelme nélkül a 19. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban végrehajtási intézkedések állapíthatók meg, illetve az I., II., III., IV., V.

▼B

vagy VI. melléklettel kapcsolatban módosítások fogadhatók el az alábbiak meghatározása érdekében:

1. az élelmiszeripari vállalkozók és azok személyzetének teljesítményértékelésére irányuló vizsgálatok;

2. a vizsgálati eredmények közlésére szolgáló módszer;

3. kritériumok annak meghatározására, hogy a kockázatelemzés alapján a hatósági állatorvosnak mikor nem kell jelen lennie a vágóhidakon és vadfeldolgozó-létesítményekben a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat és a levágást követő húsvizsgálat során;

4. az elvégzett vizsgálatok tartalmával kapcsolatos szabályok a hatósági állatorvosok és hatósági kisegítő személyzet számára;

5. a létesítmények higiénéjével kapcsolatos folyamatellenőrzés mikrobiológiai kritériumai;

6. alternatív eljárások, szerológiai és egyéb laboratóriumi tesztek, amelyek legalább az I. melléklet IV. szakaszában leírt, egyedi, levágást követő húsvizsgálati eljárásokkal egyenértékű garanciákat nyújtanak, és ezért a hatáskörrel rendelkező hatóság ilyen irányú döntése esetén helyettesíthetik azokat;

7. azok a körülmények, amelyek között az I. melléklet IV. szakaszában leírt, egyedi, levágást követő húsvizsgálati eljárások némelyike nem szükséges, tekintettel a származási gazdaságra, régióra és országra, valamint a kockázatelemzés elveire;

8. a laboratóriumi vizsgálat szabályai;

9. a hús esetében borsókakór és trichinellózis ellen alkalmazott fagyasztásos kezelés;

10. gazdaságok és régiók hivatalos borsóka- és trichinella mentessé nyilvánításának feltételei;

11. az I. melléklet IV. szakaszának IX. fejezetében említett feltételek vizsgálatakor alkalmazandó módszerek;

12. a hízósertések esetében az ellenőrzött tartási feltételekre és az integrált termelési rendszerekre vonatkozó kritériumok;

13. az élő kagylók termesztési és átmosó területeinek osztályozására vonatkozó kritériumok a megfelelő közösségi referencialaboratóriummal együttműködve, beleértve az alábbiakat:

   a) a tengeri biotoxinok határértékei és laboratóriumi vizsgálati módszerei,

   b) a vírusok vizsgálatára szolgáló eljárások és a virológiai előírások,

   és

   c) a kritériumok betartásának ellenőrzése érdekében alkalmazandó mintavételi tervek, módszerek és analitikai tűréshatárok;

14. a halászati termékek frissességének értékelésére alkalmazott érzékszervi kritériumok;

15. a halászati termékeknek a III. mellékletben megkövetelt hatósági ellenőrzései esetében alkalmazott analitikai határértékek, laborvizsgálati módszerek és mintavételi tervek, a paraziták és a környezeti szennyező anyagok tekintetében is;

16. az a módszer, amely szerint a Bizottság a 11., 12., 13. és 15. cikkel összhangban összeállítja a harmadik országok és harmadik országbeli létesítmények nyilvánosan hozzáférhető jegyzékét.

▼M1

▼B

19. cikk

Bizottsági eljárás

(1) A Bizottságot a 178/2002/EK rendelet 58. cikkével létrehozott Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság segíti.

(2) Az e bekezdésre történő hivatkozás esetén az 1999/468/EK határozat 5. és 7. cikkét kell alkalmazni, tekintettel annak 8. cikke rendelkezéseire.

Az 1999/468/EK határozat 5. cikkének (6) bekezdésében meghatározott időszak három hónap.

(3) A bizottság elfogadja saját eljárási szabályzatát.

20. cikk

Konzultáció az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal

A Bizottság szükség esetén konzultál az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal az e rendelet hatálya alá tartozó ügyekben, különösen:

(1) az I. melléklet IV. szakaszában a levágást követő húsvizsgálati eljárásokkal kapcsolatban megállapított különleges követelmények módosítását célzó javaslatok megtétele előtt;

(2) az I. melléklet IV. szakaszának IX. fejezetében szereplő, olyan állatok húsára vonatkozó szabályok módosítását célzó javaslatok megtétele előtt, amelyek esetében a levágást követő húsvizsgálat brucellózis- vagy tuberkulózis-fertőzésre utaló elváltozásokat tárt fel;

és

(3) a 18. cikk (5)–(15) bekezdésében említett kérdésekkel kapcsolatos végrehajtási intézkedésekre vonatkozó javaslatok megtétele előtt.

21. cikk

Jelentés az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak

(1) A Bizottság legkésőbb 2009. május 20-án az e rendelet alkalmazásából származó tapasztalatokat elemző jelentést nyújt be az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak.

(2) A Bizottság – adott esetben – a jelentésben megfelelő javaslatokat tesz.

22. cikk

Hatálybalépés

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő 20. napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 18 hónappal azt követően kell alkalmazni, hogy a következő jogi aktusok hatályba léptek:

a) a 852/2004/EK rendelet;

b) a 853/2004/EK rendelet

és

c) az emberi fogyasztásra szánt egyes állati eredetű termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi feltételekről szóló egyes irányelvek hatályon kívül helyezéséről szóló, 2004. április 29-i 2004/41/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ([1]).

([1]) HL L 157., 2004.4.30., 33. o.

▼B

Ezt a rendeletet azonban legkorábban 2006. január 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

▼B

I. MELLÉKLET

FRISS HÚS

I. SZAKASZ: A HATÓSÁGI ÁLLATORVOS FELADATAI

I. FEJEZET: FELÜLVIZSGÁLATI FELADATOK

1. A 4. cikk (4) bekezdésének a helyes higiéniai gyakorlatokról szóló általános követelményei mellett a hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell, hogy az élelmiszeripari vállalkozók folyamatosan betartják-e az állati melléktermékek – beleértve az élelmiszeripari vállalkozó felelőssége alá tartozó, különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagokat– gyűjtésével, szállításával, tárolásával, kezelésével, feldolgozásával és felhasználásával vagy ártalmatlanításával kapcsolatos saját eljárásaikat.

2. A 4. cikk (5) bekezdésének a HACCP-alapú elvek felülvizsgálataira vonatkozó általános követelményei mellett a hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell, hogy a vállalkozók eljárásai a lehető legteljesebb mértékig biztosítják-e, hogy a hús:

   a) nem tartalmaz kórbonctani rendellenességeket vagy elváltozásokat;

   b) nem tartalmaz bélsár eredetű vagy más szennyeződést;

      és

   c) nem tartalmaz különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagokat – kivéve, ha az közösségi szabályozás alá esik–, és előállítása a TSE-kkel kapcsolatos közösségi jogszabályokkal összhangban történt.

II. FEJEZET: VIZSGÁLATI FELADATOK

A vizsgálati feladatok e fejezettel összhangban történő elvégzése során a hatósági állatorvosnak figyelembe kell vennie a 4. cikkel és az e melléklet I. fejezetével összhangban elvégzett felülvizsgálati feladatok eredményeit. Adott esetben ennek megfelelően célzott vizsgálatot kell folytatnia.

A. **Az élelmiszerlánccal kapcsolatos információk**

1. A hatósági állatorvosnak ellenőriznie és elemeznie kell a származási gazdaságnak a levágásra szánt állatokkal kapcsolatos nyilvántartásait, és a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat, valamint a levágást követő húsvizsgálat elvégzésekor figyelembe kell vennie az ilyen ellenőrzés és a laboratóriumi vizsgálat dokumentált eredményeit.

2. A vizsgálati feladatok elvégzése során a hatósági állatorvosnak figyelembe kell vennie az állatokat kísérő hatósági bizonyítványokat és az elsődleges termelés szintjén vizsgálatokat végző állatorvosok, beleértve a hatósági vagy megbízott állatorvosok által megtett nyilatkozatokat.

3. Amennyiben az élelmiszerláncban szereplő élelmiszeripari vállalkozó integrált rendszerek, saját ellenőrző rendszerek, független harmadik fél általi tanúsítás végrehajtásával vagy más módon további intézkedéseket tesz az élelmiszerbiztonság biztosítására, ezen intézkedéseket dokumentálják, és az e rendszerek alá tartozó állatok egyértelműen azonosíthatók, a hatósági állatorvos ezt figyelembe veheti a vizsgálati feladatok elvégzése és a HACCP-alapú eljárások áttekintése során.

B. **Levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat**

1. A (4) és (5) cikkre is figyelemmel:

   a) a hatósági állatorvosnak levágás előtt minden állaton levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot kell végeznie;

   b) az ilyen vizsgálatnak a vágóhídra való megérkezést követő 24 órán belül és a levágást megelőző 24 órán belül kell megtörténnie.

   A hatósági állatorvos ezen felül bármikor elrendelhet vizsgálatot.

2. A levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat során különösen azt kell megállapítani, hogy a vizsgált állaton láthatók-e az alábbiak jelei:

   a) az állatjólét veszélyeztetése;

      vagy

   b) bármely olyan állapot, amely káros hatással lehet az emberi vagy állati egészségre, különös figyelmet fordítva a zoonózisok, illetve a

▼B

Nemzetközi Állatjárványügyi Hivatal (állategészségügyi világszervezet, OIE) A. vagy – adott esetben – B. listáján szereplő betegségek észlelésére.

3. A levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat mellett a hatósági állatorvosnak minden, az élelmiszeripari vállalkozó vagy a hatósági segédszemélyzet által elkülönített állat klinikai vizsgálatát el kell végeznie.

4. A vágóhídon kívüli kényszervágás vagy az elejtett vadak kényszervágása esetén, a vágóhídon vagy a vadfeldolgozó-létesítményben működő hatósági állatorvosnak meg kell vizsgálnia az állati testet kísérő, az állatorvos vagy képzett személy által a 853/2004/EK rendelettel összhangban kiállított nyilatkozatot.

5. Amennyiben a III. szakasz II. fejezete vagy a IV. szakasz ezt előírja, a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot a származási gazdaságban is el lehet végezni. Ilyen esetekben a vágóhídon működő hatósági állatorvosnak csak a meghatározott esetekben és mértékig kell levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot végeznie.

C. **Állatjólét**

A hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell a vonatkozó közösségi és nemzeti állatjóléti szabályok, például az állatok levágás vagy szállítás közbeni védelmére vonatkozó szabályok betartását.

D. **Levágást követő húsvizsgálat**

1. Az állati testeken és a hozzájuk tartozó belső szerveken a levágást követően haladéktalanul húsvizsgálatot kell végezni. Minden külső felületet meg kell szemlélni. E célból szükség lehet az állati testek, valamint a belső szervek minimális kezelésére, vagy speciális műszaki felszerelésre. Különös figyelmet kell fordítani a zoonózisok, illetve az OIE A. és – adott esetben – B. listáján szereplő betegségek azonosítására. A vágóvonal sebességének és a jelen lévő ellenőrző személyzet számának lehetővé kell tennie a megfelelő vizsgálatot.

2. Ha szükséges, az állati testeket, belső szerveket át kell tapintani, vagy be kell metszeni, laboratóriumi vizsgálatot kell végezni az alábbiakhoz:

   a) a végső diagnózis felállítása;

      vagy

   b) az alábbiak jelenlétének megállapítása:

      i. állatbetegség,

      ii. a közösségi jogszabályokban megállapított szintet meghaladó szermaradványok vagy szennyező anyagok,

      iii. a mikrobiológiai kritériumok betartásának hiánya,

         vagy

      iv. más olyan tényezők, amelyek miatt a húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, vagy annak felhasználását korlátozni kell,

   különösen a kényszervágáson átesett állatok esetében.

3. A hatósági állatorvosnak meg kell követelnie, hogy a háziasított egypatás állatok, a hat hónapnál idősebb szarvasmarhafélék és a négy hétnél idősebb házisertés levágást követő húsvizsgálata során az állati testet hosszában hasított féltestekre vágják szét a gerincoszlop mentén. Ha a vizsgálat szükségessé teszi, a hatósági állatorvos azt is megkövetelheti, hogy bármely állati testet vagy bármely fejet is hosszában kettévágjanak. Meghatározott étkezési szokások, a technológiai fejlődés vagy meghatározott higiéniai körülmények figyelembe vétele érdekében azonban a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezheti, hogy a háziasított egypatás állatok, a hat hónapnál idősebb szarvasmarhafélék és a négy hétnél idősebb házisertés vizsgálatához a testeket ne vágják félbe.

4. A vizsgálat során óvintézkedéseket kell tenni annak biztosítására, hogy a tapintásos, vágásos vagy bemetszéses vizsgálat során a hús a lehető legkisebb mértékben szennyeződjön.

5. Kényszervágás esetén az állati testet a lehető leghamarabb vágás utáni húsvizsgálatnak kell alávetni az (1)–(4) bekezdéssel összhangban, mielőtt emberi fogyasztásra forgalomba kerülne.

▼B

E. **Különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagok és egyéb állati melléktermékek**

A különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagokról és egyéb állati melléktermékekről szóló meghatározott közösségi szabályokkal összhangban a hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell az ilyen termékek eltávolítását, elkülönítését és – adott esetben – jelölését. A hatósági állatorvosnak biztosítania kell, hogy az élelmiszeripari vállalkozó a levágás során (beleértve a kábítást is) megtesz minden szükséges intézkedést a hús különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagokkal való szennyezésének elkerülésére és a különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagok eltávolítására.

F. **Laboratóriumi vizsgálat**

1. A hatósági állatorvosnak biztosítania kell a mintavétel elvégzését, a minták megfelelő azonosítását és kezelését, valamint azok megfelelő laboratóriumba küldését az alábbiak érdekében:

   a) a zoonózisok és zoonózis-kórokozók figyelemmel kísérése és ellenőrzése;

   b) a TSE-k diagnózisát célzó meghatározott laboratóriumi vizsgálat a 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel ([1]) összhangban;

   c) a tiltott szerek és készítmények észlelése és az engedélyezett szerek ellenőrzése, különösen a 96/23/EK tanácsi irányelvben ([2]) említett nemzeti maradékanyag-vizsgálati tervek keretén belül;

   és

   d) az OIE A. és – adott esetben – B. j listáján szereplő betegségek észlelése.

2. A hatósági állatorvosnak azt is biztosítania kell, hogy minden más szükséges laboratóriumi vizsgálat megtörténik.

III. FEJEZET: ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI JELÖLÉS

1. A hatósági állatorvosnak kell felügyelnie az állat-egészségügyi jelet és az alkalmazott jelöléseket.

2. A hatósági állatorvosnak különösen azt kell biztosítania, hogy:

   a) az állat-egészségügyi jelölést csak olyan állatokon (háziasított patás állatokon, a nyúlfélék kivételével a tenyésztett emlős vadakon és a nagyvadakon) alkalmazzák, amelyeken ezzel a rendelettel összhangban elvégezték a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot és a levágást követő húsvizsgálatot, és nincs ok arra, hogy a húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánítsák. Az állat-egészségügyi jelölést azonban el lehet helyezni az előtt, hogy rendelkezésre állnának a trichinella-vizsgálat eredményei, ha a hatósági állatorvos megbizonyosodik arról, hogy az érintett állat húsát csak akkor hozzák forgalomba, ha az eredmények kielégítők;

   és

   b) az állat-egészségügyi jelölés az állati test külső felületén történik festékkel vagy égetéssel elhelyezve oly módon, hogy ha a testeket hasított féltestekre vagy negyedekre vágják, vagy a féltesteket háromfelé vágják, minden darabon van állat-egészségügyi jelölés.

3. Az állat-egészségügyi jelölésnek egy legalább 6,5 cm széles és 4,5 cm magas, ovális jelölésnek kell lennie, amely tökéletesen olvasható betűkkel az alábbi információkat tartalmazza:

   a) a jelölésnek fel kell tüntetnie azt az országot, ahol a létesítmény található, amely kiírható nyomtatott nagybetűvel vagy feltüntethető a vonatkozó ISO-szabványnak megfelelő kétbetűs kóddal.

      A tagállamok esetében azonban ezek a kódok a következők: ►M2 BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE és UK; ◄

   b) a jelölésnek fel kell tüntetnie a vágóhíd engedélyszámát;

([1]) HL L 147., 2001.5.31., 1. o. A legutóbb a 2245/2003/EK bizottsági rendelettel (HL L 333., 2003.12.20., 28. o.) módosított rendelet.

([2]) HL L 125., 1996.5.23., 10. o. A 806/2003/EK rendelettel (HL L 122., 2003.5.16., 1. o.) módosított irányelv.

▼B

és

▼M2

c) a Közösségen belüli vágóhídon történő alkalmazás esetén a jelölésnek tartalmaznia kell a CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB vagy WE rövidítést.

▼B

4. A betűknek legalább 0,8 cm magasnak, a számoknak legalább 1 cm magasaknak kell lenniük. A jelölés méretei csökkenthetők és karakterei lekicsinyíthetők a bárányok, kecskegidák és malacok esetében.

5. Az állat-egészségügyi jelöléshez használt festékeket az élelmiszerekben használt színezőanyagokról szóló közösségi szabályokkal összhangban engedélyeztetni kell.

6. Az állat-egészségügyi jelölésen szerepelhet a hús egészségügyi vizsgálatát végző hatósági állatorvos neve is. ►M3 ——— ◄

7. A vágóhídon kívül kényszervágáson átesett állatok húsát különleges állat-egészségügyi jelöléssel kell ellátni, amely nem téveszthető össze sem az e fejezetben előírt állat-egészségügyi jelöléssel, sem a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének I. szakaszában előírt azonosító jellel.

8. A bőrében hagyott vadakból származó húson csak abban az esetben lehet állat-egészségügyi jelölés, ha valamely vadfeldolgozó-létesítményben végzett lebőrözés után levágást követő húsvizsgálaton esett át, és emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánították.

9. Ezt a fejezetet az állat-egészségügyi jelölésre vonatkozó állat-egészségügyi szabályok sérelme nélkül kell alkalmazni.

II. SZAKASZ: AZ ELLENŐRZÉSEKET KÖVETŐ INTÉZKEDÉSEK

I. FEJEZET: A VIZSGÁLATI EREDMÉNYEK KÖZLÉSE

1. A hatósági állatorvosnak rögzítenie és értékelnie kell a vizsgálati tevékenységek eredményeit.

2. a) Ha a vizsgálatok olyan betegség vagy állapot jelenlétét tárják fel, amely hatással lehet a köz- és állategészségügyre, vagy veszélyeztethetik az állatjólétet, a hatósági állatorvosnak tájékoztatnia kell az élelmiszeripari vállalkozót.

   b) Ha az azonosított probléma az elsődleges termelés során merült fel, a hatósági állatorvosnak tájékoztatnia kell a származási gazdaságot felügyelő állatorvost, a származási gazdaságért felelős élelmiszeripari vállalkozót (feltéve, hogy ez a tájékoztatás nem sérti az azt követő bírósági eljárást) és – adott esetben – a származási gazdaság vagy vadászterület felügyeletéért felelős hatáskörrel rendelkező hatóságot.

   c) Ha az érintett állatokat más tagállamban vagy harmadik országban nevelték fel, a hatósági állatorvosnak tájékoztatnia kell annak a tagállamnak a hatáskörrel rendelkező hatóságát, ahol a létesítmény található. Ennek a hatáskörrel rendelkező hatóságnak az alkalmazandó közösségi jogszabályokkal összhangban megfelelő intézkedéseket kell tennie.

3. A vizsgálatok és tesztek eredményeit fel kell venni a vonatkozó adatbázisokba.

4. Ha a hatósági állatorvos a levágás előtti élőállat-vizsgálat, a levágást követő húsvizsgálat, vagy bármely más vizsgálati tevékenység végzése során az OIE A. vagy – adott esetben – B. listáján említett fertőző kórokozó jelenlétét gyanítja, a hatósági állatorvosnak haladéktalanul értesítenie kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot, és a vonatkozó közösségi jogszabályokkal összhangban mindkettőjüknek meg kell tenniük minden szükséges intézkedést és óvintézkedést a fertőző kórokozó esetleges elterjedésének megelőzése érdekében.

II. FEJEZET: AZ ÉLELMISZERLÁNCRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓKKAL KAPCSOLATOS DÖNTÉSEK

1. A hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell, hogy az állatokat csak akkor vágják le, ha a vágóhíd üzemeltetője megkapta az élelmiszerláncra vonatkozó megfelelő információkat, és azokat ellenőrizte.

2. A hatósági állatorvos azonban akkor is engedélyezheti az állatok vágóhídi levágását, ha az élelmiszerlánccal kapcsolatos vonatkozó információk nem állnak rendelkezésre. Ebben az esetben az élelmiszerlánccal kapcsolatos valamennyi vonatkozó információt meg kell adni, mielőtt az állati testet

▼B

emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánítják. A végleges döntés meghozataláig az ilyen állati testeket és a hozzájuk tartozó belső szerveket a többi hústól külön kell tárolni.

3. A 2. bekezdés ellenére, ha az élelmiszerlánccal kapcsolatos, vonatkozó adatok nem állnak rendelkezésre az állat vágóhídra érkezését követő 24 órán belül, az állatból származó minden húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani. Ha az állatot még nem vágták le, a többi állattól elkülönítve kell leölni.

4. Ha a kísérő nyilvántartás, dokumentáció vagy más információ azt bizonyítja, hogy:

   a) az állatok olyan gazdaságból vagy területről származnak, amelyre állat- vagy közegészségügyi okok miatti szállítási tilalom vagy egyéb korlátozás vonatkozik;

   b) nem tartották be az állatgyógyászati készítményekkel kapcsolatos szabályokat;

   vagy

   c) bármely más, az emberi vagy állati egészséget hátrányosan érintő állapot áll fenn, az állatot kizárólag az emberi vagy állati egészségügyi kockázatok kiküszöböléséről szóló közösségi jogszabályok szerint megállapított eljárásokkal összhangban szabad levágásra átvenni.

   Ha az állatok már a vágóhídon vannak, azokat elkülönítve kell leölni, és emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, és – adott esetben – óvintézkedéseket kell tenni az állat- és közegészség védelme érdekében. Amennyiben a hatósági állatorvos azt bármikor szükségesnek ítéli, a származási gazdaságban hatósági ellenőrzéseket kell végezni.

5. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak megfelelő intézkedéseket kell tennie, ha úgy találja, hogy a kísérő nyilvántartások, dokumentumok vagy más információk nem felelnek meg a származási gazdaságban fennálló valós helyzetnek vagy az állatok valós állapotának, vagy céljuk a hatósági állatorvos szándékos félrevezetése. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak intézkedéseket kell tennie az állatok származási gazdaságáért felelős élelmiszeripari vállalkozó vagy bármely más érintett személy ellen. Ez az intézkedés különösen rendkívüli ellenőrzésekből állhat. Az ilyen rendkívüli ellenőrzések költségeit a származási gazdaságért felelős élelmiszeripari vállalkozónak vagy bármely más érintett személynek kell viselnie.

III. FEJEZET: ÉLŐ ÁLLATOKKAL KAPCSOLATOS DÖNTÉSEK

1. A hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell, hogy az élelmiszeripari vállalkozó betartja-e a 853/2004/EK rendeletben előírt, a levágásra átvett és emberi fogyasztásra szánt állatok megfelelő azonosításának biztosítására vonatkozó kötelezettségét. A hatósági állatorvosnak biztosítania kell, hogy az ésszerűen meg nem állapítható azonosságú állatokat elkülönítve ölik le, és emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánítják. Amennyiben a hatósági állatorvos azt bármikor szükségesnek ítéli, a származási gazdaságban hatósági ellenőrzéseket kell végezni.

2. Kényszerítő állatjóléti indokok esetén lovak még akkor is levághatók a vágóhidakon, ha az azonosításukkal kapcsolatos, jogilag kötelező információkat nem adták meg. Ezeket az adatokat azonban meg kell adni, mielőtt az állati testet emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánítanák. E követelményeket a lovak vágóhídon kívüli kényszervágására is alkalmazni kell.

3. A hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell, hogy az élelmiszeripari vállalkozó betartja-e a 853/2004/EK rendelet szerinti, annak biztosítására vonatkozó kötelezettségét, hogy az olyan állatokat, amelyek bőrének, irhájának vagy gyapjának állapota miatt levágás közben fennáll a hús elfogadhatatlan szennyeződésének kockázata, kizárólag akkor vágják le emberi fogyasztás céljára, ha azokat előzőleg megtisztították.

4. A hús kezelése vagy elfogyasztása útján állatokra vagy emberre átvihető betegségben szenvedő vagy ilyen állapotban lévő állatokat, és általában véve a szisztémás betegség vagy lesoványodottság jeleit mutató állatokat nem lehet emberi fogyasztás céljára levágni. Az ilyen állatokat elkülönítve kell leölni, olyan körülmények között, hogy más állatok vagy állati testek ne szennyeződhessenek, és azokat emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani.

5. Az emberi vagy állati egészséget gyaníthatóan hátrányosan érintő betegségben szenvedő vagy ilyen állapotban lévő állatok levágását el kell halasztani. Az ilyen állatokon diagnózis felállítása érdekében részletes, levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot kell végezni. A hatósági állatorvos ezen felül úgy is határozhat, hogy a levágást követő húsvizsgálat

▼B

kiegészítéseként mintavétel és laboratóriumi vizsgálat is történjen. Szükség esetén az állatokat elkülönítve vagy a rendes vágás végén kell levágni, és minden szükséges óvintézkedést meg kell tenni a többi hús szennyeződésének elkerülése érdekében.

6. Az olyan állatokat, amelyek a közösségi jogszabályokkal összhangban megállapított szintnél nagyobb mértékben tartalmazhatják állatgyógyászati készítmények maradványait, vagy tiltott szerek maradványait tartalmazhatják, a 96/23/EK irányelvvel összhangban kell kezelni.

7. A hatósági állatorvosnak kell előírnia, hogy a közvetlen felügyelete alatt milyen körülmények között kezeljék az állatokat egy bizonyos betegség, például brucellózis vagy gümőkór, illetve olyan zoonózis-kórokozók, mint a szalmonella felszámolását vagy az ezek elleni védekezést szolgáló program keretében. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak kell meghatároznia, hogy az ilyen állatokat milyen körülmények között lehet levágni. Az ilyen feltételeknek a többi állat és más állatok húsa szennyeződésének minimalizálását kell célozniuk.

8. A vágóhídon levágásra átadott állatokat általános szabályként ott kell levágni. Kivételes körülmények között azonban – például a levágásra szolgáló berendezések súlyos meghibásodása esetén – a hatósági állatorvos engedélyezheti a más vágóhídra történő közvetlen átszállítást.

IV. FEJEZET: AZ ÁLLATJÓLÉTRE VONATKOZÓ DÖNTÉSEK

1. Ha a levágás vagy leölés során nem tartják tiszteletben az állatok védelmére vonatkozó szabályokat, a hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell, hogy az élelmiszeripari vállalkozó haladéktalanul megteszi a szükséges javító intézkedéseket, és megakadályozza ennek újbóli előfordulását.

2. A hatósági állatorvosnak – a probléma jellegétől és súlyosságától függően – arányos és fokozatos megközelítést kell alkalmaznia az utasítások kiadásától a termelés lelassításáig és leállításáig terjedő végrehajtó intézkedések terén.

3. A hatósági állatorvosnak – adott esetben – tájékoztatnia kell az egyéb hatáskörrel rendelkező hatóságokat az állatjóléti problémákról.

4. Ha a hatósági állatorvos tudomására jut, hogy szállítás közben nem tartották tiszteletben az állatok védelmére vonatkozó szabályokat, a vonatkozó közösségi jogszabályokkal összhangban megteszi a szükséges intézkedéseket.

5. Amikor:

   a) valamely hatósági segédszemélyzet állatjóléti ellenőrzéseket hajt végre a III. vagy IV. szakasz értelmében;

   és

   b) az ilyen ellenőrzések során az állatok védelmére vonatkozó szabályok betartásának hiánya beigazolódik,

   a hatósági segédszemélyzetnek haladéktalanul tájékoztatnia kell a hatósági állatorvost, és – ha sürgős esetben szükséges – a hatósági állatorvos megérkezéséig meg kell tennie az 1–4. pontban említett szükséges intézkedéseket.

V. FEJEZET: A HÚSRA VONATKOZÓ DÖNTÉSEK

1. A húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, ha:

   a) az elejtett vadak kivételével olyan állatokból származik, amelyeken nem végeztek levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot;

   b) olyan állatokból származik, amelyek belső szervein nem végeztek levágást követő húsvizsgálatot, kivéve, ha ez a rendelet vagy a 853/2004/EK rendelet másképpen nem rendelkezik;

   c) olyan állatokból származik, amelyek levágás előtt elhullottak, halva születtek, nem születtek meg, vagy hét napos életkor alatt vágták le őket;

   d) a szúrási csatorna körüli húsnyesedékből származik;

   e) az OIE A. vagy – adott esetben – B. listáján szereplő betegségekkel érintett állatokból származik, kivéve, ha a IV. szakasz másképpen nem rendelkezik;

   f) általános betegséggel, például általános septicaemiával, pyaemiával, toxémiával vagy virémiával érintett állatokból származnak;

▼B

g) nincsenek összhangban az élelmiszer forgalomba hozhatóságának meghatározására vonatkozó közösségi jogszabályokban megállapított mikrobiológiai kritériumokkal;

h) parazitás fertőzés jeleit mutatja, kivéve, ha a IV. szakasz másképpen nem rendelkezik;

i) a közösségi jogszabályokban megállapított szinteket meghaladóan tartalmaz szermaradványokat vagy szennyező anyagokat. A vonatkozó szint bármely túllépése – adott esetben – további kiegészítő vizsgálathoz vezet;

j) az ide vonatkozó részletesebb közösségi jogszabályok sérelme nélkül tiltott szerek maradványait tartalmazó állatokból, vagy hasított testekből, vagy tiltott szerekkel kezelt állatokból származik;

k) két évesnél idősebb, olyan régiókból származó állatok máját és veséjét tartalmazza, ahol a 96/23/EK irányelv 5. cikkével összhangban jóváhagyott tervek végrehajtása nehézfémek általános jelenlétét tárta fel a környezetben;

l) jogellenesen fertőtlenítő anyagokkal kezelték;

m) jogellenesen ionizáló vagy ultraibolya sugarakkal kezelték;

n) idegen testet tartalmaz (kivéve vadak esetében az állat vadászatára használt anyagot);

o) meghaladja a közösségi jogszabályok szerint megállapított maximális radioaktivitási szintet;

p) kórélettani elváltozásokat, konzisztenciabeli rendellenességeket, (a vadak kivételével) hiányos elvérzést vagy érzékszervi rendellenességeket mutat, különös tekintettel az ivari szag kifejezett jelenlétére;

q) lesoványodott állatokból származik;

r) meghatározott kockázatokat jelentő anyagokat tartalmaz, kivéve a közösségi jogszabályok szerint előírtakat;

s) talaj-, bélsár- vagy egyéb szennyeződést tartalmaz;

t) olyan vért tartalmaz, amely veszélyt jelenthet a köz- vagy állategészségre annak az állatnak az egészségi állapota miatt, amelyből származik, illetve a levágási folyamat során kialakuló szennyeződés miatt;

u) a hatósági állatorvos véleménye szerint – minden vonatkozó információ vizsgálata után – köz- és állat-egészségügyi kockázatot jelenthet, vagy bármely más ok miatt nem alkalmas emberi fogyasztásra.

2. A hatósági állatorvos követelményeket írhat elő a vágóhídon kívüli kényszervágáson átesett állatokból származó hús felhasználására vonatkozóan.

III. SZAKASZ: FELELŐSSÉGEK ÉS AZ ELLENŐRZÉSEK GYAKORISÁGA

I. FEJEZET: HATÓSÁGI SEGÉDSZEMÉLYZET

A hatósági segédszemélyzet – az alábbi korlátozások és a IV. szakaszban megállapított különleges szabályok szerint – minden feladattal kapcsolatban segítséget nyújthat az állatorvosnak:

1. a felülvizsgálati feladatokkal kapcsolatban a hatósági segédszemélyzet csak információkat gyűjthet a helyes higiéniai gyakorlatokról és a HACCP-alapú eljárásokról;

2. a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat és az állatok jólétével kapcsolatos ellenőrzések terén a hatósági segédszemélyzet csak az állatok kezdeti ellenőrzését végezheti el, és a tisztán gyakorlati feladatokban segédkezhet;

és

3. a levágást követő húsvizsgálattal kapcsolatban a hatósági állatorvosnak rendszeresen ellenőriznie kell a hatósági segédszemélyzet munkáját, és a vágóhídon kívüli kényszervágáson átesett állatok esetében személyesen kell elvégeznie a vizsgálatot.

▼B

II. FEJEZET: AZ ELLENŐRZÉSEK GYAKORISÁGA

1. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak biztosítania kell, hogy legalább egy hatósági állatorvos jelen legyen:

   a) a vágóhidakon a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat és a levágást követő húsvizsgálat során egyaránt;

      és

   b) a vadfeldolgozó-létesítményekben a levágást követő húsvizsgálat során.

2. A hatáskörrel rendelkező hatóság azonban egyes vágóhidakon és vadfeldolgozó-létesítményekben kiigazíthatja ezt a kockázatelemzés alapján azonosított megközelítést, a 18. cikk 3. pontjával összhangban megállapított kritériumoknak megfelelően, ha vannak ilyenek. Ilyen esetekben:

   a) a hatósági állatorvosnak nem kell jelen lennie a vágóhídon a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat során, ha:

      i. hatósági vagy megbízott állatorvos már elvégezte a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot a származási gazdaságban, ellenőrizte az élelmiszerláncra vonatkozó információkat, és közölte az ellenőrzés eredményeit a vágóhídi hatósági segédszemélyzettel,

      ii. a vágóhídi hatósági segédszemélyzet meggyőződik arról, hogy az élelmiszerláncra vonatkozó információk nem jeleznek esetleges élelmiszerbiztonsági problémát, és hogy az állat általános egészségi állapota és jóléte kielégítő,

         és

      iii. a hatósági állatorvos rendszeresen meggyőződik arról, hogy a hatósági segédszemélyzet megfelelően végzi el ezeket az ellenőrzéseket;

   b) a hatósági állatorvosnak nem kell mindig jelen lennie a levágást követő húsvizsgálat során, ha:

      i. a hatósági segédszemélyzet egy tagja elvégzi a levágás utáni húsvizsgálatot, és elkülöníti a rendellenességeket mutató húst és az ugyanettől az állattól származó minden egyéb húst,

      ii. a hatósági állatorvos ezt követően megvizsgál minden ilyen húst,

         és

      iii. a hatósági segédszemélyzet oly módon dokumentálja az eljárásait és a kapott eredményeket, amely lehetővé teszi a hatósági állatorvos számára, hogy meggyőződjön az előírások betartásáról.

   A baromfi és nyúlfélék esetében azonban a hatósági segédszemélyzet kiselejtezheti a rendellenességeket mutató húst, és – a IV. szakaszra is figyelemmel – a hatósági állatorvosnak nem kell módszeresen megvizsgálnia minden ilyen húst.

3. A 2. bekezdésben előírt rugalmasság nem vonatkozik az alábbiakra:

   a) a kényszervágáson átesett állatok;

   b) a gyaníthatóan az emberi egészségre esetleg káros hatást kifejtő betegségben szenvedő vagy ilyen állapotban lévő állatok;

   c) olyan állományokból származó szarvasmarhafélék, amelyeket nem nyilvánítottak hivatalosan gümőkórtól mentesnek;

   d) olyan állományokból származó szarvasmarhafélék, illetve juh- és kecskefélék, amelyeket hivatalosan nem nyilvánítottak brucellózistól mentesnek;

   e) az OIE A. vagy – adott esetben – B. listáján felsorolt valamely betegség kitörése esetén. Ez azokat a szóban forgó meghatározott betegségre fogékony állatokat érinti, amelyek a 64/432/EGK tanácsi irányelv ([1]) 2. cikkében meghatározott régiókból származnak;

   f) ha szigorúbb ellenőrzések szükségesek az új vagy az OIE B. listáján szereplő meghatározott betegségek figyelembevétele érdekében.

4. A darabolóüzemekben a hatáskörrel rendelkező hatóságnak biztosítania kell, hogy hatósági állatorvos vagy hatósági segédszemélyzet van jelen a hús

([1]) HL L 121., 1964.7.29., 1977/64. o. A legutóbb a 21/2004/EK bizottsági rendelettel (HL L 5., 2004.1.9., 8. o.) módosított irányelv.

▼B

feldolgozásakor az e rendelet célkitűzéseinek eléréséhez megfelelő gyakorisággal.

III. FEJEZET: A VÁGÓHÍDI SZEMÉLYZET BEVONÁSA

A. A BAROMFIBÓL ÉS A NYÚLFÉLÉKBŐL SZÁRMAZÓ HÚS ELŐÁLLÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS KÜLÖNLEGES FELADATOK

A tagállamok engedélyezhetik a vágóhidak személyzetének, hogy a baromfi- és nyúlhús előállításának ellenőrzésével kapcsolatban az alábbi feltételek mellett átvegyék a hatósági segédszemélyzet faladatait:

a) Amennyiben a létesítmény legalább 12 hónapja helyes higiéniai gyakorlatot alkalmaz e rendelet 4. cikkének (4) bekezdésével és a HACCP-eljárással összhangban, a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezheti a létesítmény azon személyzetének, akik a hatósági segédszemélyzetével azonos képzést kaptak, és ugyanazokat a vizsgákat tették le, hogy a hatósági állatorvos felügyelete, irányítása és felelőssége alatt elvégezzék a hatósági segédszemélyzet feladatait, és a hatáskörrel rendelkező hatóság független vizsgálati csoportjának részét képezzék. Ilyen körülmények között a hatósági állatorvos jelen van a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatnál és a levágást követő húsvizsgálatnál, felügyeli ezeket a tevékenységeket, és rendszeres teljesítményvizsgálatokat végez annak biztosítása érdekében, hogy a vágóhíd teljesítménye megfeleljen a hatáskörrel rendelkező hatóság által megállapított különleges kritériumoknak, valamint dokumentálja e teljesítményvizsgálatok eredményeit. A teljesítményvizsgálatokra vonatkozó részletes szabályokat a 18. cikkben előírt eljárással összhangban állapítják meg. Amennyiben az ilyen személyzet munkája befolyásolja a létesítmény higiéniai színvonalát, amennyiben az ilyen személyzet nem végzi el megfelelően a feladatait, vagy amennyiben az ilyen személyzet általában véve a hatáskörrel rendelkező hatóság által elégtelennek tartott módon végzi el a munkáját, a személyzetet hatósági segédszemélyzet válthatja fel.

   A létesítményben folyó termelésre és vizsgálatra vonatkozó felelősségi köröket el kell különíteni, és a létesítmény saját ellenőreit alkalmazni kívánó bármely létesítménynek nemzetközileg elismert tanúsítással kell rendelkeznie.

b) A tagállam hatáskörrel rendelkező hatósága elvben és eseti alapon dönt arról, hogy engedélyezi-e a fent ismertetett rendszer végrehajtását. Amennyiben a tagállam elvben e rendszer mellett dönt, tájékoztatja a Bizottságot erről a döntésről és az ahhoz kapcsolódó feltételekről. Az e rendszert végrehajtó tagállamban működő élelmiszeripari vállalkozók esetében a rendszer tényleges alkalmazása szabadon választható. A hatáskörrel rendelkező hatóság nem kényszeríti az élelmiszeripari vállalkozót a fent ismertetett rendszer bevezetésére. Amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság nincs meggyőződve arról, hogy az élelmiszeripari vállalkozó eleget tesz a követelményeknek, a rendszert abban a létesítményben nem alkalmazzák. Ennek felmérése érdekében, a hatáskörrel rendelkező hatóság elemzi a termelési és vizsgálati nyilvántartásokat, a létesítményben folytatott tevékenység típusát, a szabályok betartásával kapcsolatos előzményeket, a vágóhídi személyzet szakismeretét, szakmai hozzáállását és felelősségérzetét az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatban, az összes többi vonatkozó információval együtt.

B. KÜLÖNLEGES MINTAVÉTELI ÉS VIZSGÁLATI FELADATOK

A hatósági állatorvos felügyelete alatt meghatározott képzésben részesült vágóhídi személyzet a hatósági állatorvos felelőssége és felügyelete mellett elvégezheti az összes fajhoz tartozó állattal kapcsolatos, meghatározott mintavételi és vizsgálati feladatokat.

IV. FEJEZET: SZAKMAI KÉPESÍTÉSEK

A. HATÓSÁGI ÁLLATORVOSOK

1. A hatáskörrel rendelkező hatóság csak olyan állatorvosokat nevezhet ki hatósági állatorvossá, akik megfeleltek a 2. bekezdés követelményeinek eleget tevő vizsgán.

▼B

2. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak meg kell hoznia a vizsga megszervezésére vonatkozó szükséges rendelkezéseket. A vizsgának meg kell erősítenie az alábbi tárgyak szükséges mértékű ismeretét az állatorvos hátterétől és képesítéseitől függően:

   a) az élelmiszer-higiéniáról, élelmiszerbiztonságról, állategészségügyről, állatjólétről és gyógyszerekről szóló nemzeti és közösségi jogszabályok;

   b) a közös agrárpolitika elvei, piaci intézkedések, export-visszatérítések és a csalás észlelése (globális összefüggésben beleértve: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE);

   c) az élelmiszer-feldolgozás és élelmiszeripari technológia alapjai;

   d) a helyes gyártási gyakorlat és a minőségirányítás elvei, elméletei és módszerei;

   e) betakarítás előtti minőségirányítás (helyes gazdálkodási gyakorlatok);

   f) az élelmiszer-higiénia és az élelmiszerekkel kapcsolatos biztonság előmozdítása és felhasználása (helyes higiéniai gyakorlatok);

   g) a kockázatelemzés elvei, elméletei és módszerei;

   h) a HACCP elvei, elméletei és módszerei, a HACCP alkalmazása az élelmiszer-előállítási élelmiszerlánc során;

   i) az emberi egészséget veszélyeztető, élelmiszer-eredetű veszélyek megelőzése és az ezek elleni védekezés;

   j) a fertőzések és mérgezések populációdinamikája;

   k) diagnosztikai járványtan;

   l) megfigyelő és felülvizsgálati rendszerek;

   m) az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek felülvizsgálata és rendszeres értékelése;

   n) a modern vizsgálati módszerek elvei és azok diagnosztikai alkalmazása;

   o) az élelmiszer-higiéniával kapcsolatos információs és közlési technológia;

   p) biostatisztikai adatkezelés és annak alkalmazás;

   q) az élelmiszer-eredetű emberi betegségek kitörésének vizsgálata;

   r) a TSE-kkel kapcsolatos vonatkozó szempontok;

   s) állatjólét az állattartás, szállítás és levágás szintjén;

   t) az élelmiszer előállításával kapcsolatos környezetvédelmi kérdések (a hulladékgazdálkodást is beleértve);

   u) az elővigyázatosság elve és fogyasztói aggodalmak;

   és

   v) a termelési láncban dolgozó személyzet képzésének elvei.

   A jelöltek megszerezhetik a szükséges ismeretet az állatorvosi alapképzésük részeként vagy az állatorvosi képesítésük megszerzése után elvégzett képzés vagy megszerzett szakmai tapasztalat útján. A hatáskörrel rendelkező hatóság a jelöltek hátterének figyelembevétele érdekében különböző vizsgákat szervezhet. Ha azonban a hatáskörrel rendelkező hatóság meggyőződik arról, hogy a jelölt az egyetemi képzés vagy posztgraduális képesítést nyújtó továbbképzés részeként megszerezte a szükséges ismeretet, eltekinthet a vizsga megkövetelésétől.

3. Az állatorvosnak alkalmasnak kell lennie a multidiszciplináris együttműködésre.

4. Emellett valamennyi hatósági állatorvosnak legalább 200 órányi próbaideig tartó gyakorlati képzésen kell részt vennie, mielőtt önállóan kezdene dolgozni. Ezen időszak alatt a próbaidősnek már a vágóhidakon, darabolóüzemekben, hús-vizsgáló és gazdaságokban dolgozó hatósági állatorvosok felügyelete alatt kell dolgoznia. A képzésnek különösen az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek felülvizsgálatára kell vonatkoznia.

5. A hatósági állatorvosnak naprakészen kell tartania az ismereteit, és a fejlődéssel – a rendszeres továbbképzési tevékenységek és a szakiro-

▼B

dalom segítségével – lépést kell tartania. A hatósági állatorvosnak – lehetőség szerint – évente továbbképzésen kell részt vennie.

6. A már hatósági állatorvosként kijelölt állatorvosoknak megfelelő ismerettel kell rendelkezniük a 2. pontban említett tárgyakban. Szükség esetén ezt az ismeretet rendszeres továbbképzés során kell elsajátítaniuk. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak megfelelő rendelkezéseket kell hoznia e tekintetben.

7. Az 1–6. bekezdés ellenére a tagállamok különleges szabályokat állapíthatnak meg a részmunkaidőben dolgozó, a kisvállalkozások ellenőrzéséért felelős hatósági állatorvosok számára.

B. HATÓSÁGI SEGÉDSZEMÉLYZET

1. A hatáskörrel rendelkező hatóság csak olyan személyeket jelölhet ki hatósági segédszemélyzetnek, akik képzésen vettek részt, és egy vizsgán az alábbi követelményekkel összhangban megfeleltek.

2. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak meg kell hoznia a vizsga megszervezésére vonatkozó szükséges rendelkezéseket. Az ilyen vizsgákra való alkalmassághoz a jelölteknek bizonyítaniuk kell, hogy részesültek az alábbiakban:

   a) legalább 500 óra elméleti és legalább 400 óra gyakorlati képzés az 5. pontban meghatározott területeken;

      és

   b) minden olyan további képzés, amely ahhoz szükséges, hogy a hatósági segédszemélyzet hozzáértő módon tudja ellátni a feladatát.

3. A 2. a) pontban említett gyakorlati képzésnek vágóhidakon, daraboló-üzemekben hatósági állatorvos felügyelete mellett, illetve gazdaságokban és más megfelelő létesítményekben kell történnie.

4. A képzésnek és a vizsgáknak elsősorban a vörös húsokat vagy a baromfihúst kell érinteniük. A két kategória egyike terén képzésben részesülő és a vizsgán megfelelt személyek azonban rövidített képzésben vehetnek részt a másik kategóriára vonatkozó vizsga letétele érdekében. A képzésnek – adott esetben – ki kell terjednie az elejtett és a tenyésztett vadakra és a nyúlfélékre.

5. A hatósági segédszemélyzet képzésének az alábbi tárgyakra kell kiterjednie, és a vizsgáknak a következők ismeretét kell megerősíteniük:

   a) a gazdaságokkal kapcsolatban:

      i. elméleti rész:

         — a gazdálkodási ágazat szervezetének, a termelési módszerek, a nemzetközi kereskedelem stb. ismerete,

         — helyes állattenyésztési gyakorlatok,

         — a betegségek alapvető ismerete, különös tekintettel a zoonózisokra – vírusokra, baktériumokra, parazitákra stb.,

         — megfigyelés a betegség észlelése érdekében, gyógyszerek és vakcinák használata, szermaradványok vizsgálata,

         — higiéniai és egészségügyi ellenőrzés,

         — állatjólét a gazdaságban és szállítás közben,

         — környezetvédelmi követelmények – az épületekben, a gazdaságokban és általában,

         — vonatkozó törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezések,

         — fogyasztói aggodalmak és minőség-ellenőrzés;

      ii. gyakorlati rész:

         — látogatások különböző típusú és különböző állattartási módszereket alkalmazó gazdaságokban,

         — látogatások termelőlétesítményekben,

         — az állatok be- és kirakodásának megfigyelése,

         — laboratóriumi gyakorlatok,

         — állatorvosi ellenőrzések,

         — dokumentáció;

▼B

b) a vágóhidakkal és darabolóüzemekkel kapcsolatban:

i. elméleti rész:

— a húsipar szervezetének, termelési módszereinek, nemzetközi kereskedelmének, valamint a levágási és darabolási technológiák ismerete,

— a higiénia és a helyes higiéniai gyakorlatok alapvető ismerete, különös tekintettel az ipari higiéniára, a vágási, darabolási és tárolási higiéniára és a munkahigiéniára,

— HACCP, és a HACCP-alapú eljárások ellenőrzése,

— az állatok jóléte a szállítást követő kirakodás alatt és a vágóhídon,

— a levágott állatok alapvető anatómiájának és élettanának ismerete,

— a levágott állatok kórtanának alapvető ismerete,

— a levágott állatok kórbonctanának alapvető ismerete,

— a TSE-k és más fontos zoonózisok és zoonózis-kórokozók megfelelő ismerete,

— a levágás és a friss hús ellenőrzésére, előkészítésére, egyedi csomagolására, gyűjtőcsomagolására és szállítására vonatkozó módszerek és eljárások ismerete,

— alapvető mikrobiológiai ismeretek,

— levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat,

— a trichinellózisra irányuló vizsgálat,

— levágást követő húsvizsgálat,

— adminisztratív feladatok,

— a vonatkozó törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezések ismerete,

— mintavételi eljárás,

— a csalás aspektusai;

ii. gyakorlati rész:

— az állatok azonosítása,

— az életkor ellenőrzése,

— a levágott állatok vizsgálata és értékelése,

— levágást követő húsvizsgálat egy vágóhídon,

— trichinellózisra irányuló vizsgálat,

— az állatfajok azonosítása az állat jellemző részeinek vizsgálata révén,

— az olyan levágott állatok részeinek azonosítása és véleményezése, amelyekben elváltozások történtek,

— higiéniai ellenőrzés, beleértve a helyes higiéniai gyakorlatok és a HACCP-alapú eljárások ellenőrzését,

— a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat eredményeinek rögzítése,

— mintavétel,

— a hús nyomon követhetősége,

— dokumentálás.

6. A hatósági segédszemélyzetnek – rendszeres szakmai továbbképzési tevékenységek és a szakirodalom segítségével – naprakészen kell tartania ismereteit, és lépést kell tartania a fejlődéssel. A hatósági segédszemélyzetnek – lehetőség szerint – évente továbbképzésen kell részt vennie.

7. A már hatósági segédszemélyzetként kijelölt személyeknek megfelelő ismerettel kell rendelkezniük az 5. pontban említett tárgyakban. Szükség esetén ezt az ismeretet továbbképzés során kell elsajátítaniuk. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak megfelelő rendelkezéseket kell hoznia e tekintetben.

▼B

8. Amennyiben azonban a hivatalos segédszemélyzet a trichinellózis megállapítását célzó vizsgálattal kapcsolatban csak mintavételt és laboratóriumi vizsgálatot végez, a hatáskörrel rendelkező hatóságnak csak azt kell biztosítania, hogy az ilyen feladatokhoz megfelelő képzést kapnak.

IV. SZAKASZ: KÜLÖNLEGES KÖVETELMÉNYEK

I. FEJEZET: HÁZIASÍTOTT SZARVASMARHAFÉLÉK

A. HATHETES ÉLETKORNÁL FIATALABB SZARVASMARHAFÉLÉK

A hathetes életkor alatti szarvasmarhafélék állati testén, valamint belső szervein az alábbi, vágás utáni húsvizsgálati eljárásokat kell elvégezni:

1. a fej és a torok megszemlélése; a garat mögötti nyirokcsomók (*Lnn. retropharyngiales*) bemetszése és vizsgálata; a száj és a toroknyílás vizsgálata; a nyelv tapintásos vizsgálata; a mandulák eltávolítása;

2. a tüdő, a légcső és a nyelőcső megszemlélése; a tüdő tapintásos vizsgálata; a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomóknak (*lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) bemetszése és vizsgálata. A légcsövet és a főhörgőket hosszában fel kell nyitni, és a tüdőt a felső harmadánál, a fő tengelyére merőlegesen be kell metszeni; ezek a bemetszések nem szükségesek, ha a tüdőt nem emberi fogyasztásra szánják;

3. a szívburok és a szív szemrevételezéses vizsgálata, az utóbbit hosszanti irányban be kell metszeni, a kamraközi sövényt át kell vágni a szívkamrák felnyitásához;

4. a rekeszizom; megszemlélése

5. a máj, illetve a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) szemrevételezéses vizsgálata; a máj és nyirokcsomóinak tapintásos vizsgálata és – szükség esetén – bemetszése;

6. a gyomor- és bélrendszer, a bélfodor, valamint a gyomor és a bélfodor nyirokcsomóinak (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*) szemrevételezéses, illetve tapintásos vizsgálata és – szükség esetén – bemetszése;

7. a lép szemrevételezéses vizsgálata, illetve – szükség esetén – tapintásos vizsgálata és bemetszése;

8. a vesék szemrevételezéses vizsgálata; szükség esetén a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszése;

9. a mellhártya és a hashártya szemrevételezéses vizsgálata;

10. a köldöktájék és az ízületek szemrevételezéses és tapintásos vizsgálata. Kétség esetén be kell metszeni a köldöktájékot, az ízületeket pedig fel kell nyitni; meg kell vizsgálni az ízületi folyadékot.

B. HATHETES ÉLETKORNÁL IDŐSEBB SZARVASMARHAFÉLÉK

A hathetes életkornál idősebb szarvasmarhák állati testén, valamint belső szervein az alábbi, levágás utáni húsvizsgálati eljárásokat kell elvégezni:

1. a fej és a torok szemrevételezéses vizsgálata; az áll alatti, a garat mögötti és fültői nyirokcsomók (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares és parotidei*) bemetszése és vizsgálata; a külső rágóizmok vizsgálata, amelynek során két bemetszést kell ejteni az állkapoccsal párhuzamosan, valamint a belső rágóizmok (belső pterygoideus izmok) vizsgálata, amelyeket egy síkban kell bemetszeni. A nyelvet szabaddá kell tenni a száj és a toroknyílás részletes szemrevételezéses vizsgálatának lehetővé tétele érdekében, és a nyelven is szemrevételezéses és tapintásos vizsgálatot kell végezni. A mandulákat el kell távolítani;

2. a légcső és a nyelőcső vizsgálata; a tüdő tapintásos és szemrevételezéses vizsgálata; a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomóknak (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) bemetszése és vizsgálata. A légcsövet és a hörgők fő ágait hosszában fel kell nyitni, és a tüdőt a felső harmadánál, a fő tengelyére merőlegesen be kell metszeni; ezek a bemetszések nem szükségesek, ha a tüdőt nem emberi fogyasztásra szánják;

3. a szívburok és a szív szemrevételezéses vizsgálata, az utóbbit hosszanti irányban be kell metszeni, a kamraközi sövényt át kell vágni a szívkamrák felnyitásához;

4. a rekeszizom szemrevételezéses vizsgálata;

▼B

5. a máj, valamint a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) szemrevételezéses és tapintásos vizsgálata; a máj gyomor felőli felszínének és a farkalt lebeny alapjának bemetszése az epevezetékek vizsgálata érdekében;

6. a gyomor- és bélrendszer, a bélfodor, valamint a gyomor és a bélfodor nyirokcsomóinak (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*) szemrevételezéses vizsgálata, illetve – szükség esetén – tapintásos vizsgálata és bemetszése;

7. a lép szemrevételezéses vizsgálata, illetve – szükség esetén – tapintásos vizsgálata és bemetszése;

8. a vesék szemrevételezéses vizsgálata, illetve – szükség esetén – a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) szemrevételezéses vizsgálata vagy bemetszése;

9. a mellhártya és a hashártya szemrevételezéses vizsgálata;

10. az ivarszervek szemrevételezéses vizsgálata (a pénisz kivételével, ha már eltávolították);

11. a tőgy és nyirokcsomóinak (*Lnn. supramammarii*) szemrevételezéses vizsgálata és szükség esetén tapintásos vizsgálat és bemetszése. Teheneknél a tőgy mindkét felét hosszanti irányban mélyen be kell metszeni a tejmedencékig (*sinus lactiferes*), és be kell metszeni a tőgy nyirokcsomóit, kivéve, ha a tőgyet nem emberi fogyasztásra szánják.

II. FEJEZET: HÁZIJUH ÉS HÁZIKECSKE

A juhok és kecskék állati testén, illetve belső szervein az alábbi, levágást követő húsvizsgálati eljárásokat kell elvégezni:

1. a lebőrözést követően a fej szemrevételezéses vizsgálata, kétség esetén a torok, a száj, a nyelv, a garat mögötti és a fültői nyirokcsomók vizsgálata. Az állat-egészségügyi szabályok sérelme nélkül e vizsgálatokat nem szükséges elvégezni, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság biztosítani tudja, hogy a fejet, beleértve a nyelvet és az agyat, kizárják emberi fogyasztásból;

2. a tüdő, a légcső és a nyelőcső szemrevételezéses vizsgálata; a tüdő, valamint a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomóknak (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) tapintásos vizsgálata; kétség esetén e szerveket és nyirokcsomókat be kell metszeni, és meg kell vizsgálni;

3. a szívburok és a szív szemrevételezéses vizsgálata; kétség esetén a szívet fel kell metszeni, és meg kell vizsgálni;

4. a rekeszizom szemrevételezéses vizsgálata;

5. a máj, valamint a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) szemrevételezéses vizsgálata; a máj és nyirokcsomóinak tapintásos vizsgálata; a máj gyomor felőli felületének bemetszése az epevezetékek vizsgálata érdekében;

6. a gyomor- és bélrendszer, a bélfodor, a gyomorhoz és a bélfodorhoz tartozó nyirokcsomók (*Lnn. gastrici mesenterici, craniales és caudales*) szemrevételezéses vizsgálata;

7. a lép szemrevételezéses vizsgálata, és – szükség esetén – tapintásos vizsgálata;

8. a vesék szemrevételezéses vizsgálata; szükség esetén a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszése;

9. a mellhártya és a hashártya szemrevételezéses vizsgálata;

10. az ivarszervek szemrevételezéses vizsgálata (a pénisz kivételével, ha már eltávolították);

11. a tőgy és nyirokcsomóinak szemrevételezéses vizsgálata;

12. a fiatal állatok köldöktájékának és ízületeinek szemrevételezéses és tapintásos vizsgálata. Kétség esetén be kell metszeni a köldöktájékot, az ízületeket pedig fel kell nyitni; meg kell vizsgálni az ízületi folyadékot.

III. FEJEZET: HÁZIASÍTOTT EGYPATÁS ÁLLATOK

Az egypatás állatok állati testén, illetve belső belső szervein az alábbi, levágást követő húsvizsgálati eljárásokat kell elvégezni:

1. a fej, valamint a nyelv szabaddá tétele után a torok szemrevételezéses vizsgálata; az állkapocs alatti, garat mögötti és fültői nyirokcsomók (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares és parotidei*) tapintásos vizsgálata és – szükség esetén – bemetszése. A nyelvet szabaddá kell tenni a száj és

▼B

toroknyílás részletes szemrevételezéses vizsgálatának lehetővé tétele érdekében, és a nyelven is szemrevételezéses és tapintásos vizsgálatot kell végezni. A mandulákat el kell távolítani;

2. a tüdő, a légcső és a nyelőcső szemrevételezéses vizsgálata; a tüdő tapintásos vizsgálata; a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomóknak (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) tapintásos vizsgálata, és – szükség esetén – bemetszése. A légcsövet és a hörgők fő ágait hosszában fel kell nyitni, és a tüdőt a felső harmadánál, a fő tengelyére merőlegesen kell bemetszeni; ezek a bemetszések azonban nem szükségesek, ha a tüdőt nem emberi fogyasztásra szánják;

3. a szívburok és a szív szemrevételezéses vizsgálata, az utóbbit hosszanti irányban be kell metszeni, a kamraközi sövényt át kell vágni a szívkamrák felnyitásához;

4. a rekeszizom szemrevételezéses vizsgálata;

5. a máj, valamint a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) szemrevételezéses és tapintásos vizsgálata, illetve – szükség esetén – bemetszése;

6. a gyomor- és bélrendszer, a bélfodor, a gyomorkörnyéki és bélfodri nyirokcsomók (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*) szemrevételezéses vizsgálata; szükség esetén a gyomorkörnyéki és bélfodri nyirokcsomók bemetszése;

7. a lép szemrevételezéses és – szükség esetén – tapintásos vizsgálata;

8. a vesék szemrevételezéses és tapintásos vizsgálata; szükség esetén a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszése;

9. a mellhártya és a hashártya szemrevételezéses vizsgálata;

10. a mének és a kancák ivarszerveinek szemrevételezéses vizsgálata (a pénisz kivételével, ha már eltávolították);

11. az emlő és nyirokcsomóinak (*Lnn. supramammarii*) szemrevételezéses vizsgálata, és – szükség esetén – az emlő feletti nyirokcsomók bemetszése;

12. a fiatal állatok köldöktájékának és ízületeinek szemrevételezéses és tapintásos vizsgálata. Kétség esetén be kell metszeni a köldöktájékot, az ízületeket pedig fel kell nyitni; meg kell vizsgálni az ízületi folyadékot;

13. minden szürke vagy fehér lovat meg kell vizsgálni melanózisra és melanomatózisra vonatkozóan, a lapockaporc alatt megvizsgálva a váll izmait és nyirokcsomóit (*Lnn. subrhomboidei*) az egyik váll ízületének meglazításával. A veséket szabaddá kell tenni, és az egész vesére kiterjedő metszéssel kell megvizsgálni.

IV. FEJEZET: HÁZISERTÉS

A. LEVÁGÁST MEGELŐZŐ VÁGÓHÍDI ÉLŐÁLLAT-VIZSGÁLAT

1. A hatáskörrel rendelkező hatóság dönthet úgy, hogy a levágásra szánt sertéseken a származási gazdaságban kell elvégezni a levágást megelőző élőállat-vizsgálatot. Ebben az esetben csak akkor engedélyezhető a gazdaságból származó nagy számú sertés levágása, ha:

   a) azokat a X. fejezet A. részében meghatározott egészségügyi bizonyítvány kíséri;

      és

   b) betartják a 2-5. pont követelményeit.

2. A származási gazdaságban elvégzett, levágást megelőző élőállat-vizsgálatnak az alábbiakból kell állnia:

   a) a gazdaság nyilvántartásának vagy dokumentációjának ellenőrzése, az élelmiszerláncra vonatkozó információkat is beleértve;

   b) a sertések vizsgálata annak meghatározása érdekében, hogy:

      i. fennáll-e olyan betegség vagy állapot, amely a hús kezelése vagy elfogyasztása útján az állatokról az emberekre vihető át, illetve az állatok egyénileg vagy együttesen ilyen betegség esetleges előfordulását jelző módon viselkednek-e,

      ii. általános viselkedésük zavart-e, vagy mutatják-e olyan betegség jeleit, amely miatt húsuk emberi fogyasztásra alkalmatlan lehet,

      vagy

▼B

iii. bizonyított vagy okkal gyanítható-e, hogy a közösségi jogszabályokban meghatározott szintnél nagyobb mennyiségben tartalmazzák vegyi anyagok maradványait, vagy tiltott szerek maradványait tartalmazzák.

3. A levágást megelőző élőállat-vizsgálatot hatósági vagy megbízott állatorvosnak kell elvégeznie a gazdaságban. A sertéseket közvetlenül levágásra kell küldeni, és nem szabad azokat más sertések közé engedni.

4. A vágóhídon végzett, levágást megelőző élőállat-vizsgálatnak csak az alábbiakra kell kiterjednie:

a) az állatok azonosításának ellenőrzése;

és

b) annak megállapítását célzó ellenőrzés, hogy betartották-e az állatjóléti szabályokat, és vannak-e olyan állapotra utaló jelek, amely káros hatással lehet az emberi vagy állati egészségre. Ezt az ellenőrzést a hatósági segédszemélyzet tagja is elvégezheti.

5. Amennyiben a sertéseket nem vágják le az 1. bekezdés a) pontjában előírt egészségügyi bizonyítvány kiadásától számított három napon belül, és

a) ha a sertések még nem hagyták el a származási gazdaságot a vágóhíd felé, azokat újból meg kell vizsgálni és új egészségügyi bizonyítványt kell kiállítani;

b) ha a sertések már úton vannak a vágóhíd felé, vagy a vágóhídon vannak, a levágás engedélyezhető, amint értékelték a késedelem okát, feltéve, hogy a sertések további, levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálaton esnek át.

B. LEVÁGÁST KÖVETŐ HÚSVIZSGÁLAT

1. A 2. bekezdésben említettektől eltérő sertések állati testén, illetve belső szervein az alábbi, vágást követő húsvizsgálati eljárásokat kell elvégezni:

a) a fej és a torok szemrevételezéses vizsgálata; az állkapocs alatti nyirokcsomók (*Lnn. mandibulares*) bemetszése és vizsgálata; a száj, a toroknyílás és a nyelv szemrevételezéses vizsgálata;

b) a tüdő, a légcső és a nyelőcső szemrevételezéses vizsgálata; a tüdő, a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomóknak (Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales) tapintásos vizsgálata. A légcsövet és a főhörgőket hosszában fel kell nyitni, és a tüdőt a felső harmadánál, a fő tengelyére merőlegesen be kell metszeni; ezek a bemetszések nem szükségesek, ha a tüdőt kizárják az emberi fogyasztásból;

c) a szívburok és a szív szemrevételezéses vizsgálata, az utóbbit hosszanti irányban be kell metszeni, a kamraközi sövényt át kell vágni a szívkamrák felnyitásához;

d) a rekeszizom szemrevételezéses vizsgálata;

e) a máj, illetve a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) szemrevételezéses vizsgálata; a máj és nyirokcsomóinak tapintásos vizsgálata;

f) a gyomor- és bélrendszer, a bélfodor, valamint a gyomor és a bélfodor nyirokcsomóinak (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*) szemrevételezéses vizsgálata; a gyomor és a bélfodor nyirokcsomóinak tapintásos vizsgálata, és – szükség esetén – bemetszése;

g) a lép szemrevételezéses vizsgálata, és – szükség esetén – tapintásos vizsgálata;

h) a vesék szemrevételezéses vizsgálata; szükség esetén a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszése;

i) a mellhártya és a hashártya szemrevételezéses vizsgálata;

j) az ivarszervek szemrevételezéses vizsgálata (a pénisz kivételével, ha már eltávolították);

k) kocáknál az emlő és nyirokcsomóinak (*Lnn. supramammarii*) szemrevételezéses vizsgálata; az emlő feletti nyirokcsomók bemetszése;

l) fiatal állatok köldöktájékának és ízületeinek szemrevételezéses és tapintásos vizsgálata; kétség esetén a köldöktájékot be kell metszeni, az ízületeket meg kell nyitni.

▼B

2. A hatáskörrel rendelkező hatóság a gazdaságtól kapott járványügyi vagy egyéb adatok alapján úgy dönthet, hogy az elválasztást követően integrált termelési rendszerekben, ellenőrzött tartási körülmények között tartott hízósertéseken az 1. bekezdésben említett néhány, vagy minden esetben csak szemrevételezéses vizsgálatot kell végezni.

V. FEJEZET: BAROMFI

A. LEVÁGÁST MEGELŐZŐ VÁGÓHÍDI ÉLŐÁLLAT-VIZSGÁLAT

1. A hatáskörrel rendelkező hatóság dönthet úgy, hogy a levágásra szánt baromfin a származási gazdaságban kell elvégezni a levágást megelőző élőállat-vizsgálatot. Ebben az esetben csak akkor engedélyezhető adott gazdaságból származó baromfiállomány levágása, ha:

   a) azokat a X. fejezet A. részében meghatározott egészségügyi bizonyítvány kíséri;

      és

   b) betartják a 2–5. pont követelményeit.

2. A származási gazdaságban elvégzett, levágást megelőző élőállat-vizsgálatnak az alábbiakból kell állnia:

   a) a gazdaság nyilvántartásának vagy dokumentációjának ellenőrzése, az élelmiszerláncra vonatkozó információkat is beleértve;

   b) az állomány ellenőrzése annak megállapítása érdekében, hogy a madarak:

      i. szenvednek-e olyan betegségben vagy állapotban, amely a hús kezelése vagy elfogyasztása útján állatokra vagy emberre vihető át, illetve ilyen betegség esetleges előfordulását jelző módon viselkednek-e,

      ii. az állatok általános viselkedése zavart-e, vagy mutatják-e olyan betegség jeleit, amely miatt a húsuk emberi fogyasztásra alkalmatlan lehet,

         vagy

      iii. mutatják-e annak jelét, hogy a közösségi jogszabályokban meghatározott szintnél nagyobb mennyiségben tartalmazzák vegyi anyagok maradványait, vagy tiltott szerek maradványait tartalmazzák.

3. A levágást megelőző élőállat-vizsgálatot hatósági vagy megbízott állatorvosnak kell elvégeznie a gazdaságban.

4. A vágóhídon végzett, levágást megelőző élőállat-vizsgálatnak csak az alábbiakra kell kiterjednie:

   a) az állatok azonosításának ellenőrzése;

      és

   b) annak megállapítását célzó ellenőrzés, hogy betartották-e az állatjóléti szabályokat, és vannak-e olyan állapotra utaló jelek, amely káros hatással lehet az emberi vagy állati egészségre. Ezt az ellenőrzést a hatósági segédszemélyzet tagja is elvégezheti.

5. Amennyiben a madarakat nem vágják le az 1. bekezdés a) pontjában említett egészségügyi bizonyítvány kiadásától számított három napon belül:

   a) ha az állomány nem hagyta el a származási gazdaságot a vágóhíd felé, azt újból meg kell vizsgálni és új egészségügyi bizonyítványt kell kiállítani;

   b) ha az állomány már úton van a vágóhíd felé, vagy a vágóhídon van, a levágás engedélyezhető, amint értékelték a késedelem okát, feltéve, hogy az állományon újbóli vizsgálatot végeznek.

6. Ha a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot nem a gazdaságban végzik el, a hatósági állatorvosnak a vágóhídon kell megvizsgálnia az állományt.

7. Ha a madarak valamely betegség klinikai tüneteit mutatják, azokat nem szabad emberi fogyasztásra levágni. A madarakat azonban a rendes vágási folyamat végén le lehet ölni a vágóvonalon, ha óvintézkedéseket tesznek a kórokozó szervezetek terjedési kockázatának elkerülésére, valamint a leölés után a létesítmény azonnali kitakarítására és fertőtlenítésére.

▼B

8. A származási gazdaságban levágott, hízott máj előállítása érdekében tartott baromfi és késleltetett zsigerelésű baromfi esetében a levágást megelőző élőállat-vizsgálatot a 2. és 3. ponttal összhangban kell elvégezni. A ki nem zsigerelt bontott baromfit a C. részben szereplő mintának megfelelő bizonyítványnak kell kísérnie a vágóhídra vagy darabolóüzembe.

B. LEVÁGÁST KÖVETŐ HÚSVIZSGÁLAT

1. Valamennyi madáron levágást követő húsvizsgálatot kell végezni az I. és III. szakasszal összhangban. A hatósági állatorvosnak emellett személyesen kell elvégeznie az alábbi ellenőrzéseket:

   a) a zsigerek és a testüregek napi ellenőrzése a madarak egy reprezentatív mintáján;

   b) a levágást követő húsvizsgálat után az azonos származású madarak valamennyi tételéből származó véletlenszerű minta részletes vizsgálata az emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított madárrészek és egész madarak esetében;

   és

   c) minden további szükséges vizsgálat, ha okkal gyanítható, hogy az érintett madarak húsa emberi fogyasztásra alkalmatlan lehet.

2. A származási gazdaságban levágott, hízott máj előállítása érdekében tartott baromfi és késleltetett zsigerelésű baromfi esetében a levágást megelőző élőállat-vizsgálatnak ki kell terjednie a vágott baromfit kísérő bizonyítvány ellenőrzésére. Amikor az ilyen testeket a gazdaságból közvetlenül a darabolóüzembe szállítják, a darabolóüzemben levágást követő húsvizsgálatot kell végezni.

▼B

C. ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNYMINTA

ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

a származási gazdaságban levágott, hízott máj előállítása érdekében tartott baromfihoz, és késleltetett zsigerelésű baromfihoz

Illetékes szolgálat: .....

Szám: .....

1. A ki nem zsigerelt bontott baromfi azonosítása

Faj: .....

Szám: .....

2. A ki nem zsigerelt vágottbaromfi származása

A gazdaság címe: .....

3. A ki nem zsigerelt vágott baromfi rendeltetése

A ki nem zsigerelt vágott baromfit a következő darabolóüzembe szállítják: .....

.....

4. Nyilatkozat

Alulírott kijelentem, hogy:

— a fent leírt, ki nem zsigerelt t vágott baromfit a levágás előtt a fenti gazdaságban ..... (nap) (időpont) megvizsgálták, és azt egészségesnek találták,

— az említett állatokkal kapcsolatos nyilvántartások és dokumentáció megfelelt a jogi követelményeknek, és nem akadályozza a madarak levágását.

Kelt .....

(hely) (dátum)

Pecsét

.....

(A hatósági vagy f megbízott állatorvos aláírása)

▼B

VI. FEJEZET: TENYÉSZTETT NYÚLFÉLÉK

A tenyésztett nyúlfélékre a baromfira vonatkozó követelményeket kell alkalmazni.

VII. FEJEZET: TENYÉSZTETT VADAK

A. **Levágást megelőző élőállat-vizsgálat**

1. a levágást megelőző élőállat-vizsgálatot akkor lehet elvégezni a származási gazdaságban, ha teljesülnek a 853/2004/EK rendelet III. melléklete III. szakaszának követelményei. Ebben az esetben a levágást megelőző élőállat-vizsgálatot hatósági vagy megbízott állatorvosnak kell elvégeznie.

2. A gazdaságban elvégzett, levágást megelőző élőállat-vizsgálat kiterjed a gazdaság nyilvántartásának vagy dokumentációjának ellenőrzésére, az élelmiszerláncra vonatkozó információkat is beleértve.

3. Ha a levágást megelőző élőállat-vizsgálat legfeljebb három nappal az állatok vágóhídra érkezése előtt történik, és az állatokat élve szállítják a vágóhídra, a vágóhídon végzett, levágást megelőző élőállat-vizsgálatnak csak az alábbiakra kell kiterjednie:

   a) az állatok azonosításának ellenőrzése;

      és

   b) annak megállapítását célzó ellenőrzés, hogy betartották-e az állatjóléti szabályokat, és vannak-e olyan állapotra utaló jelek, amely káros hatással lehet az emberi vagy állati egészségre.

4. A gazdaságban megvizsgált élő állatokat a X. fejezet A. részében található mintának megfelelő bizonyítványnak kell kísérnie. A gazdaságban megvizsgált és levágott állatokat a X. fejezet B. részében található mintának megfelelő bizonyítványnak kell kísérnie.

B. **Levágást követő húsvizsgálat**

1. Ez a vizsgálat az állat olyan részeinek tapintásos vizsgálatából és – indokolt esetben – bemetszéséből áll, amelyeken bármilyen elváltozás alakult ki vagy más ok miatt gyanúsak.

2. A szarvasmarhafélék és juhfélék, a házisertés és a baromfi esetében leírt, levágást követő húsvizsgálati eljárásokat kell alkalmazni a tenyésztett vadak megfelelő fajai esetében.

3. Ha az állatokat a gazdaságban vágták le, a vágóhídi hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell az azokat kísérő bizonyítványt.

VIII. FEJEZET: ELEJTETT VADAK

A. **Elejtést követő húsvizsgálat**

1. Az elejtett vadakat a vadfeldolgozó-létesítménybe való beérkezéskor a lehető leghamarabb meg kell vizsgálni.

2. A hatósági állatorvosnak figyelembe kell vennie az állat elejtésébe bevont képzett személy által a 853/2004/EK rendelettel összhangban adott nyilatkozatát vagy tájékoztatását.

3. Az elejtés utáni húsvizsgálat során a hatósági állatorvosnak az alábbiakat kell elvégeznie:

   a) az állati test és testüregek, valamint – adott esetben – szerveinek vizsgálata, amelynek célja:

      i. a nem az elejtésből eredő elváltozások kimutatása. Ebből a célból a diagnózis alapozható arra a tájékoztatásra, amelyet a képzett személy ad az állat elejtés előtti viselkedéséről,

      ii. annak ellenőrzése, hogy az elhullást nem az elejtéstől eltérő ok okozta-e.

      Ha ez nem állapítható meg pusztán szemrevételezéses vizsgálat alapján, szélesebb körű laboratóriumi vizsgálatot kell végezni;

   b) az érzékszervi rendellenességek vizsgálata;

   c) adott esetben a szervek tapintásos vizsgálata;

▼B

d) ha komoly okkal gyanítható szermaradványok vagy szennyező anyagok jelenléte, a nem a vadászatból származó szermaradványok mintavételezéses laboratóriumi vizsgálata, a környezeti szennyező anyagokat is beleértve. Ha az ilyen gyanú alapján szélesebb körű vizsgálatot végeznek, az állatorvosnak várnia kell a vizsgálat befejezéséig, mielőtt értékelné az adott vadászat során elejtett minden vadat vagy a gyaníthatóan megegyező rendellenességeket mutató részeket;

e) az arra utaló jellemzők vizsgálata, hogy a hús egészségügyi kockázatot jelent, beleértve az alábbiakat:

i. az élő állat rendellenes viselkedése vagy zavart általános állapota a vadász jelentése alapján,

ii. a különböző belső szerveket vagy izmokat érintő daganatok vagy tályogok általános jelenléte,

iii. ízületi gyulladás, heregyulladás, a máj és a lép patológiás elváltozásai, a belek és a köldöktájék gyulladása,

iv. a nem a vadászatból származó idegen testek jelenléte a testüregekben, a gyomorban, a belekben vagy a vizeletben, amennyiben a mellhártya vagy a hashártya elszíneződött (a megfelelő zsigerek megléte esetén),

v. paraziták jelenléte,

vi. jelentős mennyiségű gáz képződése a gyomor- és bélrendszerben, a belső szervek elszíneződésével együtt (e zsigerek megléte esetén),

vii. az izomszövet vagy a szervek színének, állagának és szagának jelentős rendellenessége,

viii. régi nyílt törések,

ix. lesoványodottság és/vagy általános vagy helyi ödéma,

x. a mell- vagy hashártya friss letapadása,

és

xi. egyéb nyilvánvaló kiterjedt elváltozások, például rothadás.

4. Amennyiben a hatósági állatorvos azt előírja, a gerincoszlopot és a fejet hosszában ketté kell hasítani.

5. Az elejtés után azonnal ki nem zsigerelt apróvad esetében a hatósági állatorvosnak az azonos forrásból származó állatok reprezentatív mintáján kell az elejtés utáni húsvizsgálatot végeznie. Amennyiben a vizsgálat emberre átvihető betegséget vagy a 3. e) pontban felsorolt bármely jellemzőt tár fel, a hatósági állatorvosnak több vizsgálatot kell elvégeznie a teljes szállítmányon annak megállapítása érdekében, hogy azt emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell-e nyilvánítani, vagy minden állati testet külön meg kell-e vizsgálni.

6. Kétség esetén a hatósági állatorvos további, a végleges diagnózis felállításához szükséges bemetszéseket és vizsgálatokat végezhet az állatok megfelelő részein.

B. **Az ellenőrzéseket követő döntések**

A II. szakasz V. fejezetében említett eseteken túlmenően az elejtést követő húsvizsgálat során az A. rész 3. e) pontjában felsorolt bármely jellemzőt mutató húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani.

IX. FEJEZET: MEGHATÁROZOTT VESZÉLYEK

A. **Fertőző szivacsos agyvelőbántalmak**

A TSE-kkel kapcsolatban elvégzett hatósági ellenőrzések során figyelembe kell venni a 999/2001/EK rendelet és más vonatkozó közösségi jogszabályok követelményeit.

B. **Borsókakór**

1. Az I. és IV. fejezetben ismertetett, levágást követő húsvizsgálat eljárásai a hathetes életkor fölötti szarvasmarhafélékben és a sertésekben előforduló borsókakór meghatározására irányuló vizsgálat minimális követelménye. Ezen túlmenően egyedi szerológiai vizsgálatokat lehet alkalmazni. A hathetes életkor fölötti szarvasmarhafélék esetében a rágóizmok bemetszése nem kötelező a levágást követő húsvizsgálat során, ha

▼B

specifikus szerológiai vizsgálatot alkalmaznak. Ugyanez vonatkozik arra az esetre, ha a hathetes életkor fölötti állatokat hivatalosan borsókakórtól mentesnek nyilvánított gazdaságban tartották.

2. A borsókával fertőzött húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani. Ha azonban az állat nem szenved generalizált borsókakórban, a nem érintett részek emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilváníthatók, miután fagyasztásos kezelésen estek át.

C. **Trichinellózis**

1. A sertés (házisertés, tenyésztett vagy elejtett vad), az egypatás állatok és a trichinellózisra fogékony más fajok állati testei esetében trichinellózis-vizsgálatot kell végezni a vonatkozó közösségi jogszabályokkal összhangban, kivéve, ha a jogszabályok másképp rendelkeznek.

2. A trichinellával fertőzött állatok húsát emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani.

D. **Takonykór**

1. Megfelelő esetben az egypatás állatokon takonykór-vizsgálatot kell végezni. Az egypatás állatok takonykór-vizsgálatának tartalmaznia kell a légcső, a gége, az orrüreg, az arcüregek és ezek melléküregei nyálkahártyájának alapos vizsgálatát, a fej középsíkon való kettéhasítását és az orrsövény kimetszését követően.

2. Az olyan lovak húsát, amelyek esetében takonykórt diagnosztizáltak, emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani.

E. **Gümőkór**

1. Ha az állatok pozitívan vagy nem egyértelműen reagálnak a tuberkulinra, vagy más ok miatt gyanítható a fertőzés, azokat a többi állattól elkülönítve kell levágni, és óvintézkedéseket kell tenni a többi állati test, a vágóvonal és a vágóhídon dolgozó személyzet fertőződésének elkerülése érdekében.

2. Az olyan állatok minden húsát, amelyek esetében a levágást követő húsvizsgálat az állati test számos szervében vagy testtáján helyi gümőkóros elváltozást tárt fel, emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani. Ha azonban a gümőkóros elváltozás csak egyetlen szerv nyirokcsomóiban vagy csak az állati test egy részében található, csak az érintett szervet vagy részt és a hozzá tartozó nyirokcsomókat kell emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánítani.

F. **Brucellózis**

1. Ha az állatok pozitívan vagy nem egyértelműen reagálnak a brucellózis-vizsgálatra, vagy más ok miatt gyanítható a fertőzés, azokat a többi állattól elkülönítve kell levágni, és óvintézkedéseket kell tenni a többi állati test, a vágóvonal és a vágóhídon dolgozó személyzet fertőződésének elkerülése érdekében.

2. Az olyan állatok húsát, amelyek esetében a levágást követő húsvizsgálat akut brucellózis-fertőzésre utaló elváltozást tárt fel, emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani. A brucellózis-vizsgálatra pozitívan vagy nem egyértelműen reagáló állatok esetében a tőgyet (emlőt), az ivarszervrendszert és a vért még akkor is emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, ha nem található bennük elváltozás.

▼B

X. FEJEZET: ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNYMINTA

A. ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNYMINTA ÉLŐ ÁLLATOKHOZ

ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

a gazdaságból a vágóhídra szállított élő állatokhoz

Illetékes szolgálat: .....

Szám: .....

1. Az állatok azonosítása

Faj: .....

Az állatok száma: .....

Azonosító jel: .....

2. Az állatok származása

A származási gazdaság címe: .....

Az üzem azonosítása (*): .....

3. Az állatok rendeltetése

Az állatokat a következő vágóhídra szállítják: .....

A következő szállítóeszközzel: .....

4. Egyéb fontos információ

.....

5. Nyilatkozat

Alulírott kijelentem, hogy:

— a fent leírt állatokat levágás előtt ..... (nap) ..... (időpont) a fenti gazdaságban megvizsgálták, és azokat egészségesnek találták,

— az említett állatokkal kapcsolatos nyilvántartások és dokumentáció megfelel a jogi követelményeknek, és nem akadályozza az állatok levágását.

Kelt .....

(hely) (dátum)

Pecsét

.....

(A hatósági vagy megbízott állatorvos aláírása)

(*) Nem kötelező

▼B

B. ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNYMINTA A GAZDASÁGBAN LEVÁGOTT ÁLLATOKHOZ

ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

a gazdaságban levágott állatokhoz

Illetékes szolgálat: .....

Szám: .....

1. Az állatok azonosítása

Faj: .....

Az állatok száma: .....

Azonosító jel: .....

2. Az állatok származása

A származási gazdaság címe: .....

Az üzem azonosítása (*) .....

3. Az állatok rendeltetése

Az állatokat a következő vágóhídra szállítják: .....

A következő szállítóeszközzel: .....

4. Egyéb fontos információ.....

.....

5. Nyilatkozat

Alulírott kijelentem, hogy:

— a fent leírt állatokat levágás előtt ..... (nap) ..... (időpont) a fenti gazdaságban megvizsgálták, és azokat egészségesnek találták,

— az állatokat ..... (nap) ..... (időpont) a gazdaságban vágták le, és a levágás és kivéreztetés megfelelően történt,

— az említett állatokkal kapcsolatos nyilvántartások és dokumentáció megfelelt a jogi követelményeknek, és nem akadályozza az állatok levágását.

Kelt .....
(hely) (dátum)

Pecsét

.....
(A hatósági vagy megbízott állatorvos aláírása)

(*)Nem kötelező

▼B

II. MELLÉKLET

ÉLŐ KAGYLÓK

I. FEJEZET: HATÁLY

Ezt a mellékletet az élő kagylókra, és analógia útján az élő tüskésbőrűekre, élő zsákállatokra és az élő tengeri csigákra kell alkalmazni.

II. FEJEZET: AZ OSZTÁLYOZOTT TERMELÉSI TERÜLETEKRŐL SZÁRMAZÓ ÉLŐ KAGYLÓK HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSE

A. A TERMELŐ- ÉS ÁTMOSÓ TERÜLETEK OSZTÁLYOZÁSA

1. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak meg kell állapítania az általa osztályozott termelési- és átmosó területek helyeződését és határait. Ezt – adott esetben – az élelmiszeripari vállalkozóval együttműködve teheti meg.

2. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak a bélsárral való szennyeződés három kategóriája valamelyikének megfelelően osztályoznia kell azokat a termelési területeket, ahonnan engedélyezi az élő kagylók begyűjtését. Ezt – adott esetben – az élelmiszeripari vállalkozóval együttműködve teheti meg.

3. A hatáskörrel rendelkező hatóság az A. osztályba sorolhatja az olyan területeket, amelyekről az élő kagylók közvetlen emberi fogyasztásra gyűjthetők be. Az ilyen területekről begyűjtött élő kagylóknak meg kell felelniük a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakaszának V. fejezetében az élő kagylókra vonatkozóan megállapított egészségügyi előírásoknak.

▼M2

4. A hatáskörrel rendelkező hatóság a B. osztályba sorolhatja az olyan területeket, amelyekről az élő kagylók begyűjthetők, de a 3. pontban említett egészségügyi előírások betartása érdekében csak tisztító központban való kezelést, illetve átmosást követően lehet emberi fogyasztás céljára forgalomba hozni. Az ilyen területekről származó élő kagylóknál a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában 4 600*E. coli*-nál nem lehet több. E vizsgálat referencia-módszere az ISO 16649-3-ban meghatározott, ötcsöves háromszoros hígítású legvalószínűbb szám (MPN)-vizsgálat. Alternatív módszerek alkalmazhatók, ha azokat e referencia-módszerrel szemben az EN/ISO 16140-ben szereplő kritériumokkal összhangban validálták.

5. A hatáskörrel rendelkező hatóság C. osztályba sorolhatja az olyan területeket, amelyekről az élő kagylók begyűjthetők, de a 3. bekezdésben említett egészségügyi előírásoknak való megfelelés érdekében csak hosszan tartó átmosást követően lehet forgalomba hozni. Az ilyen területekről származó élő kagylóknál a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában 46 000*E. coli*-nál nem lehet több. E vizsgálat referencia-módszere az ISO 16649-3-ban meghatározott, ötcsöves háromszoros hígítású legvalószínűbb szám (MPN)-vizsgálat. Alternatív módszerek alkalmazhatók, ha azokat e referencia-módszerrel szemben az EN/ISO 16140-ben szereplő kritériumokkal összhangban validálták.

▼B

6. Ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elvi döntést hoz a termelési- vagy átmosó terület osztályozásáról akkor:

   a) nyilvántartást kell készítenie az olyan emberi és állati eredetű szennyeződésekről, amelyek a termelési terület valószínű szennyezési forrásai;

   b) meg kell vizsgálnia az év különböző időszakaiban kibocsátott szerves szennyező anyagok mennyiségét a vízgyűjtő területen élő népesség és állatpopulációk, a csapadék mennyiségének, a szennyvízkezelésnek stb. szezonális változásai szerint;

   c) meg kell határoznia a szennyező anyagok körforgásának jellemzőit a termelési területen tapasztalható áramlási minták, batimetria és árapály ciklus alapján;

   és

   d) a meglevő adatok vizsgálata alapján meg kell állapítania az élő kagylók mintavételi programját az adott termelési területen, és a minták számának, a mintavételi pontok földrajzi eloszlásának és a mintavétel gyakoriságának biztosítania kell, hogy a laboratóriumi vizsgálat eredményei az érintett terület esetében a lehető legnagyobb mértékben reprezentatívak legyenek.

▼B

B. AZ OSZTÁLYOZOTT ÁTMOSÓ ÉS TERMELÉSI TERÜLETEK MEGFIGYELÉSE

1. Az osztályozott átmosó és termelési területeket rendszeresen meg kell figyelni az alábbiak ellenőrzése érdekében:

   a) hogy nem folyik-e jogellenes gyakorlat az élő kagylók eredetével, származásával és rendeltetésével kapcsolatban;

   b) az élő kagylóknak a termelési- és átmosó területekkel kapcsolatos mikrobiológiai minősége;

   c) toxintermelő planktonok jelenléte a termelési- és az átmosó vizekben, valamint biotoxinok jelenléte az élő kagylókban;

   és

   d) szennyező vegyi anyagok jelenléte az élő kagylókban.

2. Az 1. b), c) és d) pont végrehajtása érdekében olyan mintavételi terveket kell összeállítani, amelyek előírják az ilyen ellenőrzések rendszeres, vagy – ha a begyűjtési időszakok rendszertelenek – eseti alapon történő elvégzését. A mintavételi pontok földrajzi eloszlásának és a mintavétel gyakoriságának biztosítania kell, hogy a laboratóriumi vizsgálatok eredményei az érintett területre vonatkozásában a lehető legnagyobb mértékben reprezentatívak legyenek.

3. Az élő kagylók mikrobiológiai minőségének ellenőrzésére irányuló mintavételi terveknek különös figyelmet kell fordítaniuk az alábbiakra:

   a) a bélsárral való szennyeződés valószínű eltérései,

   és

   b) az A. rész 6. pontjában említett paraméterek.

4. A toxintermelő planktonok a termelési- és az átmosó vizekben, valamint a biotoxinoknak az élő kagylókban való jelenlétének ellenőrzésére irányuló mintavételi terveknek különös figyelmet kell fordítaniuk a tengeri biotoxinokat tartalmazó planktonok jelenlétének esetleges változásaira. A mintavételnek ki kell terjednie az alábbiakra:

   a) időszakos mintavétel a toxinokat tartalmazó planktonok összetételében és földrajzi eloszlásában bekövetkezett változások kimutatása érdekében. A toxinoknak a puhatestűek húsában való felhalmozódására utaló eredményeket intenzív mintavételnek kell követnie;

   b) időszakos toxicitási vizsgálatok az érintett területről származó, a szennyeződésre leginkább fogékony puhatestűek felhasználásával.

5. A puhatestűekben lévő toxin elemzését célzó mintavétel általános szabályként heti gyakoriságú a begyűjtésre engedélyezett időszakokban. Ezt a gyakoriságot meghatározott területeken vagy a puhatestűek meghatározott típusai esetében csökkenteni lehet, ha a toxinokra és a fitoplanktonok előfordulására vonatkozó kockázatelemzés a toxikus epizódok nagyon alacsony kockázatára utal. Ezt növelni kell, ha egy ilyen értékelés arra utal, hogy a heti mintavétel nem elegendő. A kockázatelemzést hetente át kell tekinteni az ilyen területekről származó élő kagylókban lévő toxinok kockázatának értékelése érdekében.

6. Ha az azonos területen tenyésző fajok egy csoportja esetében ismert a toxinok felhalmozódási sebessége, azt a fajt kell indikátorfajként használni, amelynél ez a sebesség a legnagyobb. Ez lehetővé teszi a csoportban lévő minden faj felhasználását, ha az indikátorfajban a toxin szintje alacsonyabb a szabályozási határértéknél. Ha az indikátorfajban lévő toxin szintje magasabb a szabályozási határértéknél, a többi faj begyűjtése csak akkor lehetséges, ha a többi fajon végzett további elemzés azt bizonyítja, hogy a toxinszintek a határértékek alatt vannak.

7. A planktonok megfigyelése érdekében a mintának a vízoszlopra nézve reprezentatívnak kell lennie, és információt kell nyújtania a toxikus fajok jelenlétéről és azok populációinak tendenciáiról. Ha az esetleges toxinfelhalmozódást okozó toxikus populációk esetében bármilyen változás kimutatható, növelni kell a puhatestűek mintavételi gyakoriságát, vagy óvintézkedésként le kell zárni a területet a toxinvizsgálatok eredményeinek elkészüléséig.

▼B

8. A vegyi szennyező anyagok jelenlétének ellenőrzését célzó mintavételi terveknek lehetővé kell tenniük a 466/2001/EK bizottsági rendeletben ([1]) megállapított szintek bármilyen túllépésének kimutatását.

C. A MEGFIGYELÉST KÖVETŐ DÖNTÉSEK

1. Ha a mintavétel eredményei a puhatestűekre vonatkozó egészségügyi előírások túllépését mutatják, vagy az emberi egészség más módon kerülhet veszélybe, a hatáskörrel rendelkező hatóságnak le kell zárnia az érintett termelési területet, megakadályozva az élő kagylók begyűjtését. A hatáskörrel rendelkező hatóság azonban B. vagy C. osztályba sorolhatja át a termelési területet, ha az megfelel az A. részben megállapított vonatkozó kritériumoknak, és nem jelent egyéb veszélyt az emberi egészségre nézve.

2. A hatáskörrel rendelkező hatóság csak akkor nyithatja meg újból a lezárt termelési területet, ha a puhatestűekre vonatkozó egészségügyi előírások ismét megfelelnek a közösségi jogszabályoknak. Ha a hatáskörrel rendelkező hatóság a planktonok jelenléte vagy a puhatestűekben lévő toxinok túlzott szintje miatt zár le egy termelési területet, annak újbóli megnyitásához legalább két, a szabályozási határérték alatti és legalább 48 óra időközzel kapott egymást követő eredmény szükséges. A hatáskörrel rendelkező hatóság a döntése meghozatalakor figyelembe veheti a fitoplanktonok tendenciájával kapcsolatos információkat. Ha meggyőző adatok állnak rendelkezésre az adott terület toxicitásának dinamikájáról, és feltéve, hogy naprakész adatok állnak rendelkezésre a csökkenő toxicitási tendenciákról, a hatáskörrel rendelkező hatóság akkor is dönthet a terület újbóli megnyitásáról, ha csak egyetlen mintavételből származó eredmény volt a szabályozási határérték alatt.

D. TOVÁBBI MEGFIGYELÉSI KÖVETELMÉNYEK

1. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak figyelemmel kell kísérnie azokat a besorolt termelési területeket, amelyek esetében megtiltotta, vagy meghatározott feltételekhez kötötte a kagylók begyűjtését annak biztosítása érdekében, hogy az emberi egészségre káros termékek ne kerüljenek forgalomba.

2. A B. rész 1. pontjában említett átmosó és termelési övezetek megfigyelése mellett laboratóriumi vizsgálatokat is magában foglaló ellenőrzési rendszert kell kialakítani annak ellenőrzése érdekében, hogy az élelmiszeripari vállalkozók az előállítás, feldolgozás és elosztás minden szakaszában betartják-e a végtermékekre vonatkozó követelményeket. Ennek az ellenőrzési rendszernek különösen azt kell igazolnia, hogy a tengeri biotoxinok és a szennyező anyagok szintje nem lépi túl a biztonsági határértékeket, és hogy a puhatestűek mikrobiológiai minősége nem jelent veszélyt az emberi egészségre.

E. AZ INFORMÁCIÓK RÖGZÍTÉSE ÉS CSERÉJE

A hatáskörrel rendelkező hatóságnak:

a) össze kell állítania, és naprakésszé kell tennie az engedélyezett termő- és átmosó területek jegyzékét az elhelyezkedésükkel és határaikkal kapcsolatos részletes adatokkal, valamint a terület besorolási osztályával együtt, amelyekről az élő kagylók e melléklet követelményeivel összhangban begyűjthetők. A jegyzéket közölni kell az e melléklet által érintett érdekelt felekkel, például termelőkkel, begyűjtőkkel, illetve a tisztító és feladó központok üzemeltetőivel;

b) haladéktalanul tájékoztatnia kell az e melléklet által érintett érdekelt feleket, például termelőket, begyűjtőket, illetve a tisztító és feladó központok üzemeltetőit a termelési terület elhelyezkedésének, határainak vagy besorolásának megváltozásáról, valamint annak ideiglenes vagy végleges lezárásáról;

és

c) azonnal intézkednie kell, ha az e mellékletben előírt ellenőrzések azt jelzik, hogy valamely termelési területet le kell zárni, más osztályba kell sorolni, vagy újból meg lehet nyitni.

F. AZ ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓK SAJÁT ELLENŐRZÉSEI

A termelési területek osztályozásával, megnyitásával vagy lezárásával kapcsolatos döntés meghozatalához a hatáskörrel rendelkező hatóság

([1]) HL L 77., 2001.3.16., 1. o. A legutóbb a 655/2004/EK rendelettel (HL L 104., 2004.4.8., 48. o.) módosított rendelet.

▼B

figyelembe veheti az élelmiszeripari vállalkozók vagy az élelmiszeripari vállalkozókat képviselő szervezetek által elvégzett ellenőrzések eredményeit. Ebben az esetben a hatáskörrel rendelkező hatóságnak ekkorra már ki kell jelölnie a vizsgálatot végző laboratóriumot, és – szükség esetén – a mintavételt és elemzést el kell végezni a hatáskörrel rendelkező hatóság és az érintett élelmiszeripari vállalkozók vagy élelmiszeripari szervezet által egyeztetett vizsgálati eljárással összhangban.

III. FEJEZET: AZ OSZTÁLYOZOTT TERMELÉSI TERÜLETEKEN KÍVÜL BETAKARÍTOTT FÉSŰSKAGYLÓK HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEI

Az osztályozott termelési területeken kívül betakarított fésűskagylók hatósági ellenőrzéseit a halárveréseken, a feladó központokban és a feldolgozó létesítményekben kell elvégezni. Az ilyen hatósági ellenőrzéseknek igazolniuk kell a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. részének V. fejezetében az élő kagylókra vonatkozóan megállapított egészségügyi előírások, valamint az ugyanazon rendelet III. melléklete VII. részének IX. fejezetében előírt egyéb követelmények betartását.

▼B

III. MELLÉKLET

HALÁSZATI TERMÉKEK

I. FEJEZET: A TERMELÉS ÉS A FORGALOMBA HOZATAL HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSE

1. A halászati termékek előállítását és forgalomba hozatalát érintő hatósági ellenőrzéseknek különösen az alábbiakra kell kiterjedniük:

   a) a kirakodás és első értékesítés higiéniai körülményeinek rendszeres ellenőrzése;

   b) a hajók és szárazföldi létesítmények rendszeres időközönként történő ellenőrzése, beleértve a halárveréseket és nagybani piacokat, különösen az alábbiak ellenőrzése érdekében:

      i. adott esetben, hogy az engedélyezési feltételek továbbra is teljesülnek-e,

      ii. a halászati termékek kezelése megfelelő-e,

      iii. a higiéniára és a hőmérsékletre vonatkozó követelmények teljesülnek-e,

      és

      iv. a létesítmények, beleértve a hajók, és azok berendezései és felszerelései tisztaságának és a személyzet higiéniájának ellenőrzése,

   és

   c) a tárolási és szállítási körülmények ellenőrzése.

2. A 3. bekezdésre is figyelemmel azonban a hajók hatósági ellenőrzése:

   a) akkor végezhető el, ha a hajó valamely tagállam kikötőjében tartózkodik;

   b) lobogóra való tekintet nélkül érinti a közösségi kikötőkben halászati termékeket kirakodó minden hajót;

      és

   c) szükség esetén – amikor a hajó lobogója szerinti tagállam hatáskörrel rendelkező hatósága hatósági ellenőrzést tart – elvégezhető, miközben a hajó tengeren van, vagy ha egy másik tagállam vagy harmadik ország kikötőjében tartózkodik.

3. a) A valamely tagállam lobogója alatt közlekedő feldolgozó vagy fagyasztó hajónak a hajó engedélyezését célzó ellenőrzése esetén a hajó lobogója szerinti tagállam hatáskörrel rendelkező hatósága a 3. cikk követelményeinek megfelelő módon végzi el a vizsgálatokat, különös tekintettel a 3. cikk (2) bekezdésében említett határidőkre. Szükség esetén az említett hatáskörrel rendelkező hatóság átvizsgálhatja a hajót, amíg az a tengeren vagy egy másik tagállam vagy harmadik ország kikötőjében tartózkodik.

   b) Ha a hajó lobogója szerinti tagállam hatáskörrel rendelkező hatósága a 3. cikkel összhangban ideiglenes engedélyt adott a hajónak, az említett hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezheti, hogy:

      i. egy másik tagállam hatáskörrel rendelkező hatósága,

         vagy

      ii. a halászati termékek behozatala tekintetében engedélyezett harmadik országoknak a 11. cikkel összhangban összeállított jegyzékén szereplő valamely harmadik ország hatáskörrel rendelkező hatósága a teljes engedély megadása vagy az ideiglenes engedély meghosszabbítása érdekében a 3. cikk (1) bekezdésének b) pontjával, illetve a engedély felülvizsgálat alatt tartása érdekében a 3. cikk (4) bekezdésével összhangban utóellenőrzést tartson. Szükség esetén az említett hatáskörrel rendelkező hatóság átvizsgálhatja a hajót, amíg az a tengeren vagy egy másik tagállam vagy harmadik ország kikötőjében tartózkodik.

4. Ha valamely tagállam hatáskörrel rendelkező hatósága a 3. ponttal összhangban engedélyezi valamely másik tagállam vagy valamely harmadik ország hatáskörrel rendelkező hatósága számára, hogy a nevében vizsgálatot végezzen, a két hatáskörrel rendelkező hatóságnak meg kell állapodnia az ilyen vizsgálatokra vonatkozó feltételekről. E feltételeknek különösen azt kell biztosítaniuk, hogy a hajó lobogója szerinti tagállam hatáskörrel rendelkező hatósága haladéktalanul jelentést kap a vizsgálatok eredményeiről és a

▼B

szabályok betartásának gyanítható hiányáról, hogy megtehesse a szükséges intézkedéseket.

II. FEJEZET: A HALÁSZATI TERMÉKEK HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSE

A halászati termékek hatósági ellenőrzésének legalább az alábbi elemeket kell tartalmazniuk.

A. ÉRZÉKSZERVI VIZSGÁLATOK

Szúrópróbaszerű érzékszervi vizsgálatokat kell végezni az előállítás, a feldolgozás és az elosztás minden szakaszában. Az ilyen ellenőrzések egyik célja a közösségi jogszabályokkal összhangban megállapított frissességi kritériumok betartásának igazolása. Ez az előállítás, a feldolgozás és az elosztás minden szakaszában különösen annak igazolásából áll, hogy a halászati termékek a közösségi jogszabályokkal összhangban megállapított frissességi kritériumok alapvonalát legalább meghaladják.

B. FRISSESSÉGI MUTATÓK

Ha az érzékszervi vizsgálatok alapján bármilyen kétség támad a halászati termékek frissességével kapcsolatban, mintákat lehet venni, és azokon laboratóriumi vizsgálatokat lehet végezni a teljes illó bázikus nitrogén (TVB-N) és a trimetil-amin nitrogén (TMA-N) szintjének meghatározása érdekében.

A hatáskörrel rendelkező hatóságnak a közösségi jogszabályokban megállapított kritériumokat kell alkalmaznia.

Ha az érzékszervi vizsgálat alapján az emberi egészséget érintő egyéb paraméterek jelenléte is gyanítható, igazolási célból megfelelő mintákat kell venni.

C. HISZTAMIN

A hisztaminra vonatkozóan szúrópróbaszerű vizsgálatokat kell végezni a közösségi jogszabályokban megállapított megengedett szintek betartásának igazolása érdekében.

D. MARADÉKANYAGOK ÉS SZENNYEZŐ ANYAGOK

Rendelkezéseket kell hozni a szermaradványok és szennyező anyagok szintjének a közösségi jogszabályokkal összhangban történő ellenőrzése érdekében.

E. MIKROBIOLÓGIAI ELLENŐRZÉSEK

Szükség esetén mikrobiológiai ellenőrzéseket kell végezni a közösségi jogszabályok szerint megállapított vonatkozó szabályokkal és kritériumokkal összhangban.

F. PARAZITÁK

Szúrópróbaszerű ellenőrzést kell végezni a parazitákra vonatkozó közösségi jogszabályok betartásának igazolása érdekében.

G. MÉRGEZŐ HALÁSZATI TERMÉKEK

Ellenőrzéseket kell végezni annak biztosítása érdekében, hogy az alábbi halászati termékek ne kerüljenek forgalomba:

▼M2

1. a következő családokba tartozó mérgező halakból származó halászati termékeket nem lehet forgalomba hozni: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* és *Canthigasteridae.* A *Gempylidae* családba, különösen *Ruvettus pretiosus*-hoz és *Lepidocybium flavobrunneum*-hoz tartozó friss, előkészített és feldolgozott halászati termékek csak védőcsomagolással/csomagolással ellátott filé formájában hozhatók forgalomba, és azokat megfelelően kell címkézni, hogy ellássák a fogyasztót az elkészítéssel/főzéssel, valamint a káros emésztőszervi hatásokat okozó anyagok jelenlétére vonatkozó kockázatokkal kapcsolatos információkkal. A címkén a köznapi elnevezést kísérnie kell a tudományos névnek;

▼B

2. a biotoxinokat, például *Ciguaterát* vagy az emberi egészségre veszélyes más toxinokat tartalmazó halászati termékeket nem hozzák forgalomba. A kagylókból, tüskésbőrűekből, zsákállatokból és tengeri csigákból származó halászati termékek azonban forgalomba hozhatók, ha előállításuk a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének VII. szakaszával összhangban történt, és megfelelnek az említett szakasz V. fejezetének 2. pontjában megállapított előírásoknak.

▼B

III. FEJEZET: AZ ELLENŐRZÉSEKET KÖVETŐ DÖNTÉSEK

A halászati termékeket emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, ha

1. az érzékszervi, kémiai, fizikai, mikrobiológiai vagy parazitákkal kapcsolatos ellenőrzések azt mutatták, hogy nem felelnek meg a vonatkozó közösségi jogszabályoknak;

2. az ehető részeik a közösségi jogszabályokban megállapított határértéknél magasabb koncentrációban vagy olyan mennyiségben tartalmaznak szennyező anyagokat és szermaradványokat, hogy a számított, élelmiszerrel-bevitt mennyiség meghaladná az ember számára elfogadható napi vagy heti bevitelt;

3. az alábbiakból származnak:

   i. mérgező halak,

   ii. a II. fejezet G. részének 2. pontjában a biotoxinokkal kapcsolatban megállapított követelményeknek nem megfelelő halászati termékek,

   vagy

   iii. összességében a 853/2004/EK rendeletben említett határértéket meghaladó tengeri biotoxint tartalmazó kagylók, tüskésbőrűek, zsákállatok vagy tengeri csigák;

   vagy

4. a hatáskörrel rendelkező hatóság úgy véli, hogy köz- és állat-egészségügyi veszélyt jelentenek, vagy bármely más ok miatt alkalmatlanok az emberi fogyasztásra.

▼B

IV. MELLÉKLET

NYERSTEJ ÉS TEJTERMÉKEK

I. FEJEZET: A TEJTERMELŐ GAZDASÁGOK ELLENŐRZÉSE

1. A tejtermelő gazdaságokban lévő állatokon hatósági ellenőrzéseket kell végezni a nyerstej termelésére, különös tekintettel az állatok egészségi állapotára és az állatgyógyászati készítmények használatára vonatkozó egészségügyi feltételek betartásának igazolása érdekében.

   Ezeket az ellenőrzéseket az állat- és közegészségüggyel és állatjóléttel kapcsolatos közösségi rendelkezések alapján végzett állat-egészségügyi ellenőrzések alkalmával lehet végrehajtani, és azokat megbízott állatorvos végezheti el.

2. Ha okkal gyanítható, hogy az állat-egészségügyi követelményeket nem tartják be, ellenőrizni kell az állatok általános egészségi állapotát.

3. A tejtermelő gazdaságokat hatósági ellenőrzésnek kell alávetni a higiéniai követelmények betartásának igazolása érdekében. E hatósági ellenőrzések részét képezhetik a szakmai szervezetek által elvégzett vizsgálatok és/vagy az általuk végzett ellenőrzések nyomon követése. Ha megállapítást nyer, hogy a higiénia nem megfelelő, a hatáskörrel rendelkező hatóságnak igazolnia kell, hogy megteszik a megfelelő intézkedéseket a helyzet orvoslására.

II. FEJEZET: A NYERSTEJ ELLENŐRZÉSE BEGYŰJTÉSKOR

1. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak felügyelnie kell a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IX. szakasza I. fejezetének III. részével összhangban elvégzett ellenőrzéseket.

2. Ha az élelmiszeripari vállalkozó a hatáskörrel rendelkező hatóság számára küldött, az összcsíraszámra és szomatikus sejtszámra vonatkozó kritériumok be nem tartásáról szóló első értesítésétől számított három hónapon belül nem orvosolja a helyzetet, a nyerstejnek gazdaságból való szállítását fel kell függeszteni, vagy – a hatáskörrel rendelkező hatóság egyedi engedélyével vagy általános utasításaival összhangban – a közegészség védelméhez szükséges követelményeket kell támasztani annak kezelésére és felhasználására vonatkozóan. Ez a felfüggesztés vagy ezek a követelmények addig maradnak hatályban, amíg az élelmiszeripari vállalkozó nem bizonyította, hogy a nyerstej ismét megfelel a követelményeknek.

▼B

V. MELLÉKLET

A 12. CIKK (1) BEKEZDÉSÉNEK JEGYZÉKBEVÉTELI KÖVETELMÉNYEI ALÁ NEM TARTOZÓ LÉTESÍTMÉNYEK

Az alábbi harmadik országbeli létesítményeknek nem kell szerepelniük a 12. cikk (4) bekezdésével összhangban összeállított és naprakész jegyzékeken:

1. az olyan állati eredetű termékeket kezelő létesítmények, amelyek esetében a 853/2004/EK rendelet III. melléklete nem állapít meg követelményeket;

2. elsődleges termelést végző létesítmények;

3. csak szállítási műveleteket végző létesítmények;

4. kizárólag szabályozott hőmérsékletű tárolási körülményeket nem igénylő állati eredetű termékek tárolását végző létesítmények.

▼B

VI. MELLÉKLET

A BEHOZATALT KÍSÉRŐ BIZONYÍTVÁNYOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. A küldő harmadik országnak az állati eredetű termék Közösségbe szánt szállítmányát kísérő bizonyítványát kiállító hatáskörrel rendelkező hatósága képviselőjének alá kell írnia a bizonyítványt, és biztosítania kell, hogy azon hivatalos bélyegző szerepel. Ez a követelmény a bizonyítvány minden lapjára vonatkozik, ha az egynél több lapból áll. Feldolgozó hajók esetében a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezheti a kapitány vagy a hajó más tisztje számára, hogy aláírja a bizonyítványt.

2. A bizonyítványokat a küldő harmadik ország és azon tagállam hivatalos nyelvén vagy nyelvein kell kiállítani, amelynek határállomásán az ellenőrzést végzik, vagy azokat az adott nyelven vagy nyelveken készült hiteles fordításnak kell kísérnie. Ha a rendeltetési tagállam kéri, a bizonyítványokat ennek a tagállamnak a hivatalos nyelvén vagy nyelvein készült fordításnak is kísérnie kell. A tagállam azonban engedélyezheti a sajátjától eltérő hivatalos közösségi nyelv használatát is.

3. A szállítmányokat a bizonyítvány eredetijének kell kísérnie a Közösségbe való belépéskor.

4. A bizonyítványoknak az alábbiakból kell állniuk:

   a) egyetlen papírlap;

      vagy

   b) két vagy több oldal, amelyek egy szervesen összetartozó és oszthatatlan papírlap részét képezik;

      vagy

   c) egymás után következő oly módon megszámozott oldalak, amely jelöli a véges sorozatban lévő egyes lapokat (például „négy oldal 2. oldala”).

5. A bizonyítványokon egyedi azonosító számnak kell szerepelniük. Amennyiben a bizonyítványok egymás után következő oldalakból állnak, ezt a számot minden oldalon fel kell tüntetni.

6. A bizonyítványt azelőtt kell kiállítani, hogy a szállítmány, amelyre vonatkozik, kikerül a küldő harmadik ország hatáskörrel rendelkező hatóságának ellenőrzése alól.