

2012/64

DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABERS TIDENDE

29.7.64

## RÅDETS DIREKTIV

af 26. juni 1964

om sundhedsmæssige problemer vedrørende handelen med fersk kød inden for Fællesskabet

(64/433/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43 og 100,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Det europæiske Parlament<sup>1)</sup>,

under henvisning til udtalelse fra Det økonomiske og sociale Udvalg<sup>2)</sup>, og

ud fra følgende betragtninger:

Rådets forordning nr. 20 om en gradvis oprettelse af en fælles markedsordning for svinekød<sup>3)</sup>, finder allerede anvendelse, og en lignende forordning er forudset for oksekød;

Rådets forordning nr. 20 erstatter de talrige traditionelle beskyttelsesforanstaltninger ved grænsen med et ensartet system for især at lette handelen inden for Fællesskabet; den forordning, der er forudset for oksekød, har ligeledes til formål at fjerne hindringerne for denne handel;

iværksættelsen af de ovennævnte forordninger vil ikke få de forventede virkninger, så længe handelen inden for Fællesskabet hæmmes af forskellene mellem medlemsstaternes sundhedsforskrifter for kød;

for at fjerne disse forskelle skal medlemsstaternes sundhedsforskrifter tilnærmes hinanden sideløbende med de forordninger om gradvis oprettelse af fælles markedsordninger, som allerede er udstedt, eller som forberedes;

denne tilnærmelse skal især have til formål at gøre de hygiejniske betingelser for kød på slagterier og opskæringsvirksomheder samt for oplagring og transport af kød ensartede; det har vist sig formålstjenligt at overlade det til medlemsstaternes kompetente myndigheder, for så

vidt angår handelen inden for Fællesskabet, at autorisere de slagterier og opskæringsvirksomheder, der opfylder de hygiejniske krav, som er fastsat ved dette direktiv, og at drage omsorg for overholdelse af autorisationsbetingelserne; der bør ligeledes skabes hjemmel for, at kølehus autoriseres af medlemsstaterne;

et certifikat, udstedt af en embedsdyrlæge i afsendelseslandet, om, at kødet er egnet til menneskeføde, er blevet anset som det mest egnede middel til at give de kompetente myndigheder i bestemmelseslandet garanti for, at en forsendelse af kød opfylder bestemmelserne i dette direktiv; dette certifikat skal ledsage kødforsendelsen indtil bestemmelsesstedet;

medlemsstaterne skal have mulighed for at forbyde, at kød, som måtte vise sig uegnet til menneskeføde, eller som ikke måtte opfylde de fællesskabsretlige sundhedsbestemmelser, bringes inden for deres område;

efter anmodning skal der gives afsenderen eller dennes stedfortræder mulighed for at sende kødet tilbage, såfremt sundhedsmæssige betænkeligheder ikke hindrer dette;

for at gøre det muligt for de interesserede parter at bedømme årsagen til et forbud eller en restriktion, skal der gives afsenderen eller dennes stedfortræder, samt i visse tilfælde afsendelseslandets kompetente myndigheder en begrundelse for forbudet eller restriktionen;

i tilfælde af en tvist mellem afsenderen og myndighederne i bestemmelseslandet om berettigelsen af et forbud eller en restriktion, skal der gives afsenderen mulighed for at indhente en udtalelse fra en veterinær sagkyndig, som udvælges fra en liste, udarbejdet af Kommissionen;

det er dog formålstjenligt at fastsætte en hurtig fællesskabsfremgangsmåde med henblik på bilæggelse af eventuelle konflikter mellem medlemsstaterne om berettigelsen af at autorisere et slagteri eller en opskæringsvirksomhed;

på visse områder, hvor særlige problemer gør sig gældende, kan tilnærmelsen af medlemsstaternes bestemmel-

<sup>1)</sup> EFT nr. 134 af 14.12.1962, s. 2871/62.

<sup>2)</sup> Se s. 2028/64 i dette nr. af EFT.

<sup>3)</sup> EFT nr. 30 af 20.4.1962, s. 945/62.

ser til hinanden først ske efter en mere indgående undersøgelse:

de veterinærretlige bestemmelser om handel med levende dyr og kød vil blive gjort til genstand for andre fællesskabsdirektiver; det har allerede nu vist sig nødvendigt at foretage en første tilnærmelse af de nationale bestemmelser på disse områder til hinanden ved nøje at fastsætte visse betingelser, på hvilke medlemsstaterne af veterinærretlige grunde kan forbyde, at kød bringes inden for deres område, eller kan begrænse adgangen til at bringe kød inden for deres område, og ved at fastsætte en konsultationsfremgangsmåde,

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

#### Artikel 1

1. Dette direktiv vedrører handelen mellem medlemsstaterne med fersk kød, hidrørende fra husdyr af arterne: kvæg, svin, får og geder samt enhovede husdyr.
2. Som kød anses enhver del af disse dyr, som er egnet til menneskeføde.
3. Som fersk anses alt kød, der ikke er blevet underkastet nogen behandling, som indvirker på dets holdbarhed. I henhold til dette direktiv anses dog også kød, der er underkastet en kuldebehandling, som fersk.

#### Artikel 2

I dette direktiv forstås ved:

- a) *Dyrekrop*: hele et slagtedyrs krop efter afblødning, udtagning af organer og – når det drejer sig om køer – afskæring af yveret samt, bortset fra svin, afhudning og afskæring af hoved og lemmernes ekstremiteter i forknæled og haseled;
- b) *Biprodukter fra slagtingen*: fersk kød, for så vidt det ikke hører til dyrekroppen i henhold til litra a);
- c) *Organer*: de biprodukter, som befinder sig i bryst-, bug- og bækkenhule, inklusive luft- og spiserør;
- d) *Embedsdyrlæge*: dyrlæge udpeget af den kompetente centralmyndighed i medlemsstaten;
- e) *Afsendelsesland*: medlemsstat, hvorfra det ferske kød afsendes til en anden medlemsstat;
- f) *Bestemmelsesland*: den medlemsstat, hvortil der afsendes fersk kød, hidrørende fra en anden medlemsstat.

#### Artikel 3

1. Hver medlemsstat drager omsorg for, at kun ferske kød, som med forbehold af bestemmelserne i artikel 8 opfylder følgende betingelser, sendes fra dens område til en anden medlemsstats område:
  - a) Det må hidrøre fra et slagteri, der er autoriseret og står under tilsyn i henhold til artikel 4, stk. 1;

- b) Det må, når det drejer sig om stykker, der er mindre end kvarte kroppe, som anført i artikel 6, stk. 1, afsnit A, litra a), være blevet opskåret på en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret og kontrolleret i henhold til artikel 4, stk. 1;
  - c) Det må hidrøre fra et slagtedyrs, som i henhold til bilag I, kapitel IV, har været undersøgt af en embedsdyrlæge før slagtingen og er blevet befundet sundt;
  - d) Det må i henhold til bilag I, kapitel V, være blevet behandlet under tilfredsstillende hygiejniske forhold;
  - e) Det må i henhold til bilag I, kapitel VI, være blevet undersøgt af en embedsdyrlæge efter slagtingen og ikke have vist nogen form for forandringer med undtagelse af traumatiske læsioner, opstået kort før slagtingen, misdannelser eller lokalt begrundede forandringer, for så vidt det er blevet konstateret – om fornødent ved egnede laboratorieundersøgelser – at disse læsioner, misdannelser eller forandringer ikke gør kroppen og tilhørende biprodukter fra slagtingen uegnede til menneskeføde eller farlige for den menneskelige sundhed;
  - f) Det må være stemplet i henhold til bilag I, kapitel VII;
  - g) Det må under transporten til bestemmelseslandet være ledsaget af et certifikat om, at det er egnet til menneskeføde, i henhold til bilag I, kapitel VIII;
  - h) Det må i henhold til bilag I, kapitel IX, efter undersøgelsen efter slagtingen have været oplagret under tilfredsstillende hygiejniske forhold på slagterier og opskæringsvirksomheder, som er autoriserede og står under tilsyn i henhold til artikel 4, stk. 1, eller i kølehuse, som er autoriserede og står under tilsyn i henhold til artikel 4, stk. 4;
  - i) Det må transporteres til bestemmelseslandet under tilfredsstillende hygiejniske forhold i henhold til bilag I, kapitel X.
2. Ved undersøgelsen efter slagtingen i henhold til stk. 1, litra e), kan embedsdyrlægen ved rent tekniske opgaver lade sig assistere af medhjælpere, der er specielt uddannet hertil. Kommissionen kan efter høring af medlemsstaterne fastlægge retningslinierne for denne assistance.
  3. Fra handelen inden for Fællesskabet skal udelukkes:
    - a) Fersk kød hidrørende fra orner og kryptorkide svin;
    - b) Fersk kød, farvet med naturlige eller kunstige farvestoffer, undtagen det i bilag I, kapitel VII, foreskrevne farvestof til stemping;
    - c) Fersk kød fra dyr, hos hvilke der enten er blevet konstateret tuberkulose under en eller anden form eller tilstedeværelsen af en eller flere levende eller døde tinter;
    - d) De dele af dyrekroppen eller biprodukter fra slagtingen, der viser traumatiske læsioner, opstået kort før slagtingen, misdannelser eller forandringer som omhandlet i artikel 3, stk. 1, litra e);

- e) Blod, som for at hindre koagulation er blevet behandlet med kemiske stoffer.

#### Artikel 4

1. Den kompetente centralmyndighed i den medlemsstat, på hvis område slagteriet eller opskæringsvirksomheden er beliggende, drager omsorg for, at autorisation i henhold til artikel 3, stk. 1, litra a) og b), kun meddeles, hvis bestemmelserne i bilag I, kapitel I, II og III er overholdt.

Den kompetente centralmyndighed drager omsorg for, at en embedsdyrlæge til stadighed kontrollerer overholdelsen af de nævnte bestemmelser; den drager ligeledes omsorg for, at autorisationen tilbagekaldes, når bestemmelserne ikke længere overholdes.

2. Alle autoriserede slagterier og opskæringsvirksomheder opføres på separate lister; hvert slagteri og hver opskæringsvirksomhed tildeles et veterinært kontrolnummer. Hver medlemsstat tilsender de andre medlemsstater og Kommissionen listerne over de autoriserede slagterier og opskæringsvirksomheder og meddeler dem disse slagteriers og virksomheders veterinære kontrolnummer og i givet fald tilbagekaldelse af autorisationen.

3. Når en medlemsstat finder, at et slagteri eller en opskæringsvirksomhed i en anden medlemsstat ikke eller ikke længere overholder de bestemmelser, der danner grundlag for autorisation, giver den den pågældende stats kompetente centralmyndighed meddelelse herom. Denne myndighed træffer alle nødvendige foranstaltninger og giver den første medlemsstats kompetente centralmyndighed meddelelse om de beslutninger, der er truffet, og om begrundelsen herfor.

Hvis den sidstnævnte medlemsstat frygter, at disse foranstaltninger ikke bliver truffet eller ikke er tilstrækkelige, kan den forelægge sagen for Kommissionen, som anmoder én eller flere veterinære sagkyndige om at fremsætte en udtalelse. Hvis Kommissionen under hensyntagen til denne udtalelse konstaterer, at de bestemmelser, der danner grundlag for autorisationen ikke eller ikke længere er overholdt, bemyndiger den medlemsstaterne til midlertidigt at forbyde, at fersk kød, som hidrører fra det pågældende slagteri, eller som er blevet opskåret på den pågældende opskæringsvirksomhed, bringes inden for deres område.

Efter anmodning fra den medlemsstat, der er ansvarlig for autorisationen, tilbagekalder Kommissionen denne bemyndigelse, efter at den har anmodet én eller flere veterinære sagkyndige om at fremsætte en ny udtalelse og har konstateret, at autorisationen påny er berettiget.

De veterinære sagkyndige skal være statsborgere i en af medlemsstaterne – dog ikke i de medlemsstater, der er part i tvisten.

Kommissionen fastsætter efter høring af medlemsstaterne gennemførelsesbestemmelserne til dette stykke, især med hensyn til udpegelsen af de veterinære sagkyndige og den fremgangsmåde, der skal følges ved udarbejdelsen af disses udtalelse.

4. Også kølehuse, der er beliggende uden for et slagteri, skal med hensyn til oplagring af fersk kød stilles under tilsyn af en embedsdyrlæge.

Den kompetente centralmyndighed i den medlemsstat, på hvis område kølehuset er beliggende, er ansvarlig for autorisation af kølehuset samt for tilbagekaldelse af denne autorisation med hensyn til oplagring af fersk kød.

#### Artikel 5

1. Med forbehold af beføjelserne i henhold til artikel 4, stk. 3, andet afsnit, andet punktum, kan en medlemsstat forbyde, at fersk kød bringes i handelen på dens område:

- a) Når kødet viser sig uegnet til menneskeføde ved den undersøgelse, der foretages i bestemmelseslandet, eller
- b) hvis bestemmelserne i artikel 3 ikke er blevet overholdt.

2. Ved afgørelser, der træffes i medfør af stykke 1, skal tilbagesendelse af det ferske kød tillades efter anmodning fra afsenderen eller hans stedfortræder, såfremt sundhedsmæssige betænkeligheder ikke er til hinder herfor.

3. Disse afgørelser skal meddeles til og begrundes over for afsenderen eller hans stedfortræder. De begrundede afgørelser skal, når anmodning herom fremsættes, omgående meddeles skriftligt sammen med en angivelse af de retsmidler, der er fastsat i gældende lovgivning, samt de former, og de frister, der skal iagttages.

4. Såfremt disse afgørelser beror på, at der er konstateret en smitsom sygdom, forandringer, der kan være skadelige for den menneskelige sundhed, eller en grov tilsidesættelse af disse direktivs bestemmelser, skal de ligeledes omgående meddeles til afsendelseslandets kompetente centralmyndighed med angivelse af årsagerne.

#### Artikel 6

1. Med forbehold af bestemmelserne i artikel 3, stk. 3, og indtil ikrafttræden af eventuelle bestemmelser fra Det europæiske økonomiske Fællesskab berør dette direktiv ikke de bestemmelser i medlemsstaterne, som:

A. Forbyder, at det nedennævnte kød bringes inden for deres områder, eller begrænser adgangen til at bringe det inden for deres områder:

a) Stykker af dyrekroppe bortset fra:

1. Hvad angår oksekød,
  - halve og kvarte kroppe;
2. Hvad angår svinekød,
  - halve og kvarte kroppe,
  - hele skinker, ikke udbenede,
  - hele bove, ikke udbenede,
  - mellemkam og mørbradstykke, ikke ubenede,
  - svinespæk uden kødlag,
  - brystflæsk

De stykker, som er nævnt under de tre sidste led, skal veje mindst 3 kg;

- b) Biprodukter fra slagtingen, adskilt fra kroppen;
  - c) Fersk kød fra enhovedede dyr;
- B. Vedrører betingelserne for autorisation af de kølehuse, der er nævnt i artikel 4, stk. 4, og eventuel tilbagekaldelse af denne autorisation;
- C. Vedrører behandling af slagtedyr med stoffer som f. eks. antibiotica, oestrogen, thyreostatiske stoffer eller kødmørnere, som kan gøre det ferske kød farligt eller skadeligt for den menneskelige sundhed;
- D. Vedrører tilsætning af fremmede stoffer til fersk kød samt behandling af kød ved hjælp af ioniserende eller ultraviolet bestråling.
2. Dette direktiv berører ikke de bestemmelser i medlemsstaterne, der angår undersøgelse af fersk svinekød for trikiner.

#### Artikel 7

1. Dette direktiv berører ikke de retsmidler, der i henhold til gældende lovgivning i medlemsstaterne kan anvendes over for de afgørelser fra kompetente myndigheder, der er omhandlet i dette direktiv.
2. Hver medlemsstat skal give afsendere af fersk kød, som i henhold til artikel 5, stk. 1, ikke kan bringes i handelen, ret til at indhente en udtalelse fra en veterinær sagkyndig. Hver medlemsstat skal endvidere drage omsorg for, at de veterinære sagkyndige, inden de kompetente myndigheder har truffet videre foranstaltninger – især om destruktion af kødet – kan konstatere, om betingelserne i artikel 5, stk. 1, har været opfyldt.

De veterinære sagkyndige skal være statsborgere i en af medlemsstaterne, dog ikke i afsendelseslandet eller bestemmelseslandet.

Kommissionen udarbejder efter forslag fra medlemsstaterne en liste over de veterinære sagkyndige, til hvem afgivelsen af sådanne udtalelser kan overlades. Den fastsætter efter høring af medlemsstaterne de almindelige gennemførelsesbestemmelser, især med hensyn til den fremgangsmåde, der skal følges ved udarbejdelsen af disse udtalelser.

#### Artikel 8

1. Med forbehold af stykkerne 2–4 finder medlemsstaternes veterinærretlige bestemmelser om handel med levende dyr og fersk kød anvendelse, indtil bestemmelser,

som Det europæiske økonomiske Fællesskab måtte træffe på dette område, træder i kraft.

2. En medlemsstat kan, hvis der er fare for spredning af dyresygdomme, ved at fersk kød hidrørende fra en anden medlemsstat bringes inden for dens område, træffe følgende foranstaltninger:
  - a) Den kan ved udbrud af en epizootisk sygdom i denne anden medlemsstat midlertidigt forbyde, at kød hidrørende fra de områder af denne stat, hvor sygdomme er udbrudt, bringes ind, eller den kan begrænse adgangen til at bringe det ind;
  - b) Den kan, hvis en epizootisk sygdom får en mere omfattende karakter, eller ved udbrud af en ny alvorlig og smitsom dyresygdom, midlertidigt forbyde, at kød fra hele denne stats område bringes ind, eller den kan begrænse adgangen til at bringe det ind.
3. De foranstaltninger, der træffes af en medlemsstat på grundlag af stykke 2, skal inden ti hverdage meddeles de andre medlemsstater og Kommissionen med nøje angivelse af grundene.
4. Hvis den pågældende medlemsstat finder, at det forbud eller den begrænsning, som er omhandlet i stykke 2, er uberettiget, kan den rette henvendelse til Kommissionen for straks at få optaget forhandlinger.

#### Artikel 9

Hvis fællesskabsordningen om indførsel af fersk kød hidrørende fra tredjelande ikke skulle finde anvendelse ved dette direktivs ikrafttræden, må, indtil den finder anvendelse, de nationale bestemmelser om indførte varer hidrørende fra disse lande ikke være gunstigere end dem, der gælder for handelen inden for Fællesskabet.

#### Artikel 10

Medlemsstaterne sætter de nødvendige administrative eller ved lov fastsatte bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv og dets bilag inden 12 måneder efter dets meddelelse og underretter straks Kommissionen herom.

#### Artikel 11

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 26. juni 1964.

På Rådets vegne

C. HEGER

Formand

## BILAG I

## KAPITEL I

## Betingelser for autorisation af slagterier

- I. Slagterier skal råde over følgende:
  - a) Opstaldningslokaler, der er tilstrækkelig rummelige til at huse dyrene;
  - b) slagtelokaler, hvis størrelse muliggør reglementeret gennemførelse af slagtingen, og som er forsynet med en særlig afdeling til slagting af svin;
  - c) et lokale til tømning og rengøring af maver og tarme;
  - d) lokaler til videreforarbejdning af maver og tarme;
  - e) lokaler til oplagring dels af talg, dels af huder, horn og klo-ve;
  - f) aflåselige lokaler til henholdsvis anbringelse af syge eller sygdomsmistænkelige dyr, slagting af disse dyr, oplagring af foreløbigt beslaglagt kød og af endeligt beslaglagt kød;
  - g) kølerum, der er tilstrækkelig rummelige;
  - h) et tilstrækkelig udstyret, aflåseligt lokale, der kun står til disposition for dyrlægekontrollen; såfremt trikinundersøgelse er obligatorisk, et med passende apparatur forsynet trikinsøgerlokale;
  - i) garderober, vaske- og brusefaciliteter samt vandklosetter, fra hvilke der ikke er direkte adgang til arbejdslokalerne; til vaskefaciliteterne må høre rindende varmt og koldt vand, rengørings- og desinfektionsmidler til hænderne samt engangshåndklæder; i nærheden af toiletterne må der befinde sig vaskefaciliteter;
  - j) anlæg, som til enhver tid muliggør en effektiv gennemførelse af den dyrlægekontrol, som er foreskrevet i dette direktiv;
  - k) anlæg til kontrol af alle slagteriets udgange og indgange;
  - l) en tilstrækkelig adskillelse mellem slagteanlæggets rene og urene afdeling;
  - m) i de lokaler, hvori kødet behandles:
    - et gulv af vandtætte materialer, der er let at rengøre og desinficere og ikke kan rådne, med en let hældning og forsynet med render, der fører til lugtsikrede afløb, som er afdækket med rist;
    - glatte vægge, der i indtil mindst tre meters højde er forsynet med en lys beklædning eller farve, som tåler afvaskning. Væggenes hjørner og kanter skal være afrundede;
  - n) tilstrækkelig ventilation og emfjernelse i slagteanlægget;
  - o) i samme anlæg en tilstrækkelig naturlig eller kunstig, ikke-farvændrende belysning;
  - p) et anlæg, som leverer udelukkende drikkevand under tryk og i tilstrækkelig mængde;
  - q) et anlæg, som leverer varmt vand i tilstrækkelig mængde;
  - r) et spildevandsafløbssystem, som opfylder hygiejniske krav;
  - s) i arbejdslokalerne tilstrækkelige anordninger til rengøring og desinfektion af hænder samt af inventar og værktøj;
  - t) et ophængningssystem, som muliggør, at hele arbejdet efter bedøvelsen så vidt muligt udføres på frithængende dyr; foretages afhudningen på skræbere, skal disse være fremstillet af et korrosionsfrit materiale og være så høje, at dyrekroppen ikke berører gulvet;
  - u) et glidebåndssystem til transport af kødet;
  - v) anordninger til beskyttelse mod insekter og gnavere;
  - w) inventar og værktøj, især kar til anbringelse af maver; disse kar må bestå af et korrosionsfrit materiale, som er let at rengøre og desinficere;

- x) en specielt indrettet afdeling til gødning;
- y) en afdeling og tilstrækkelige anordninger til rengøring og desinficering af vogne.

## KAPITEL II

## Betingelser for autorisation af opskæringsvirksomheder

2. Opskæringsvirksomheder skal råde over følgende:
  - a) Lokaler til opskæring af kød, adskilt med vægge fra andre lokaler;
  - b) kølerum, der er tilstrækkelig rummelige;
  - c) et tilstrækkelig udstyret, aflåseligt lokale, der kun står til disposition for dyrlægekontrollen;
  - d) garderober, vaske- og brusefaciliteter samt vandklosetter, fra hvilke der ikke er direkte adgang til arbejdslokalerne; til vaskefaciliteterne må høre rindende varmt og koldt vand, rengørings- og desinfektionsmidler til hænderne samt engangshåndklæder; i nærheden af toiletterne må der befinde sig vaskefaciliteter;
  - e) i opskæringslokalerne
    - et gulv af vandtætte materialer, der er let at rengøre og desinficere og ikke kan rådne, med en let hældning og forsynet med render, der fører til lugtsikrede afløb, som er afdækket med rist;
    - glatte vægge, der i indtil mindst to meters højde er forsynet med en lys beklædning eller farve, som tåler afvaskning. Væggenes hjørner og kanter skal være afrundede;
  - f) i opskæringslokalerne køleanlæg, der sikrer, at den indre temperatur i kødet aldrig overstiger + 7° C;
  - g) en tilstrækkelig ventilation i opskæringslokalerne;
  - h) i samme lokaler en tilstrækkelig naturlig eller kunstig, ikke-farvændrende belysning;
  - i) et anlæg, som udelukkende leverer drikkevand under tryk og i tilstrækkelig mængde;
  - j) et anlæg, der leverer varmt vand i tilstrækkelig mængde;
  - k) et spildevandsafløbssystem, som opfylder hygiejniske krav;
  - l) i opskæringslokalerne tilstrækkelige anordninger til rengøring og desinfektion af hænder samt inventar og værktøj;
  - m) anordninger til beskyttelse mod insekter og gnavere;
  - n) inventar og arbejdsværktøj, især borde med udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save, fremstillet af et korrosionsfrit materiale, som er let at rengøre og desinficere.

## KAPITEL III

## Hygiejneforskrifter for personale, lokaler, inventar og værktøj på slagterier og i opskæringsvirksomheder

3. Personale, lokaler, inventar og værktøj skal til enhver tid være upåklageligt rene.
  - a) Personalet skal ganske særligt være iført rent arbejdstøj og hovedbeklædning samt i påkommende tilfælde bære nakkebeskyttelse. Personer, der har været i kontakt med syge dyr eller med inficeret kød skal straks omhyggeligt vaske hænder og arme i varmt vand og dernæst desinficere dem. Det er forbudt at ryge i arbejds- og oplagingslokalerne.
  - b) Hunde, katte, kaniner og fjerkræ skal holdes borte fra slagterier og opskæringsvirksomheder. Gnavere, insekter og andre skadedyr skal bekæmpes systematisk.
  - c) Inventar og værktøj, der anvendes ved kødforarbejdningen skal holdes i upåklagelig og proper stand. De skal omhyg-

geligt rengøres og desinficeres flere gange i løbet af en arbejdsdag samt ved arbejdsdagens afslutning og ved forurening – især med smittestof – før det anvendes på ny.

4. Lokaler, værktøj og inventar må kun anvendes til forarbejdning af kød. Værktøj til opskæring af kød må kun anvendes til dette formål.
5. Kødet må ikke komme i direkte berøring med gulvet.
6. Anvendelsen af rengørings-, desinfektions- og skadedyrbekæmpelsesmidler må ikke indvirke på kødets egnethed til menneskeføde.
7. Personer, der vil kunne smitte kødet, må ikke medvirke ved slagtning, opskæring, forarbejdning og anden behandling af kød; dette forbud gælder især for personer, som
  - a) er angrebet af eller mistænkt for at være angrebet af typhus abdominalis, paratyphus A og B, smitsom enteritis (salmonellose), dysenteri, smitsom leverbetændelse eller skarlagensfeber;
  - b) er angrebt af eller mistænkt for at være angrebt af smitsom tuberkulose;
  - c) er angrebt af eller mistænkt for at være angrebt af en smitsom hudsygdom;
  - d) samtidig udøver et erhverv, hvorved smitstof kunne overføres til kødet;
  - e) bærer en forbindelse på hænderne med undtagelse af en plasticforbinding til beskyttelse af et friskt, ikke inficeret fingersår.
8. Der skal af enhver, som kommer i berøring med kød, kræves lægeattest for, at der intet er til hinder for denne beskæftigelse. Lægeattesten skal fornys hvert år og hver gang, embedsdyrlægen forlanger det. Den skal holdes til rådighed for denne.

#### KAPITEL IV

##### Slagtedyrsundersøgelse (levende syn)

9. Dyrene skal den dag, de ankommer til slagteriet, underkastes levende syn. Denne undersøgelse skal gentages umiddelbart inden slagtningen, hvis dyret har opholdt sig mere end 24 timer på slagteriet.
10. Embedsdyrlægen skal foretage det levende syn ved tilstrækkeligt lys efter videnskabelige metoder.
11. Undersøgelsen skal gøre det muligt at konstatere:
  - a) om dyrene er angrebet af en sygdom, der kan overføres til mennesker og dyr, eller om de frembyder symptomer på eller deres almentilstand lader befrygte et udbrud af en sådan sygdom;
  - b) om dyrene frembyder symptomer på en sygdom eller en forstyrrelse af deres almentilstand, som kan gøre kødet uegnet til menneskeføde;
  - c) om dyrene er udmattede eller ophidsede.
12. Følgende dyr må ikke slagtes med henblik på handel med fersk kød inden for Fællesskabet:
  - a) Dyr, som frembyder et af de symptomer, der er nævnt under nr. 11, litra a) og b);
  - b) dyr, som ikke er udhvilede; udmattede eller ophidsede dyr skal have hvilet mindst 24 timer;
  - c) dyr, hos hvilke der er konstateret tuberkulose under en eller anden form, eller som anses at være tuberkulose på grund af en positiv reaktion ved en tuberkulinprøve.

#### KAPITEL V

##### Hygiejneforskrifter for slagtning og opskæring

13. Slagtedyr, som føres ind i slagtelokalerne, skal slagtes omgående.
14. Dyrene skal afløbe fuldstændigt. Blod til menneskeføde skal opsamles i helt rene beholdere. Blodet må ikke røres med hænderne men kun med redskaber, som opfylder hygiejniske krav.
15. Bortset fra de tilfælde, hvor det drejer sig om svin, skal der omgående foretages fuldstændig afhudning. Hvis svinene ikke flås, skal børsterne straks fjernes.
16. Udtagning af organer skal foretages straks og være tilendebragt senest en halv time efter aflødning. Lunger, hjerte, lever, milt og mediastinum kan enten adskilles fra eller forblive i naturlig forbindelse med dyrekroppen. Hvis de adskilles fra den, skal de forsynes med et nummer eller på anden måde kendetærkes, så samhørigheden med vedkommende dyrekrop kan konstateres; dette gælder også for hoved, tunge, fordøjelseskanal og andre dele af dyret, der er nødvendige til kødkontrollen. Ovennævnte dele skal forblive i umiddelbar nærhed af dyrekroppen indtil afslutningen af kødkontrollen. Nyrene skal hos alle dyrearter forblive i naturlig forbindelse med dyrekroppen, men skal dog løsnes fra fedtkapslen.
17. Rengøring af kødet med klude samt oppustning er ikke tilladt.
18. Kroppe af enhovedede dyr, svin og okser bortset fra kalve skal fremstilles til kødkontrol efter at være delt i halve ved en længdespaltning af hvirvelsøjlen. For svins og enhovedede dyrs vedkommende skal der også foretages en længdespaltning af hovedet. Om nødvendigt, kan embedsdyrlægen også forlange længdespaltning af kroppen for andre dyrs vedkommende.
19. Før kødkontrollen er afsluttet, er det ikke tilladt at foretage videre partering af dyrekroppen, at fjerne eller behandle nogen del af det slagtede dyr.
20. Foreløbigt eller endeligt beslaglagt kød, samt maver, tarms, huder, horn og klove skal så hurtigt som muligt anbringes i de dertil bestemte lokaler.
21. Hvis blod fra flere dyr opsamles i samme beholder, skal hele indholdet udelukkes fra handel inden for Fællesskabet, hvis kødet fra et af dyrene er blevet erklæret for uegnet til menneskeføde.
22. Opskæring i mindre dele end halve eller kvarte kroppe er kun tilladt i opskæringsvirksomheder.

#### KAPITEL VI

##### Kødundersøgelse

##### (undersøgelse efter slagtningen)

23. Alle dele af dyret, inklusive blodet, skal undersøges umiddelbart efter slagtningen.
24. Kødundersøgelsen omfatter:
  - a) besigtigelse af det slagtede dyr;
  - b) palpation af visse organer, især af lunger, lever, milt, uterus, yver og tunge;
  - c) indsnit i organer og lymfekirtler;
  - d) undersøgelse for afvigelse i konsistens, farve, lugt og eventuel smag;
  - e) om nødvendigt, laboratorieundersøgelse.

25. Embedsdyrlægen skal især undersøge:
- blodet med hensyn til farve, koagulationsevne og tilstedeværelse af fremmedlegemer;
  - hovedet, svælget, de retropharyngale, de submaxillære og de parotideale lymfekirtler (Lnn. retropharyngei, mandibulares et parotidae) samt tonsillerne. Tungen skal løsnes så meget, at mund- og svælgslimhinden kan ses i sin helhed. Tonsillerne skal fjernes efter undersøgelsen;
  - lungerne, luftrøret, spiserøret, lungerodslymfekirtlerne (Lnn. bifurcationes et eparteriales) og lymfekirtlerne i mediastinum (Lnn. mediastinales); desuden skal lægges et længdesnit i luftrør og i hovedbronchier og et tværsnit i lungens nederste tredjedel gennem de store bronchier.
  - hjertesækken og hjertet; i hjertet skal lægges et længdesnit, hvorved hjertekamrene åbnes og skillevæggen gennemskæres;
  - mellemgulvet;
  - leveren, galdeblæren og galdegangene samt portallymfekirtlerne og bugspytkirtlerne (Lnn. portales);
  - fordøjelseskanaalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler samt mesenteriallymfekirtlerne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales);
  - milten;
  - nyrerne og deres lymfekirtler (Lnn. renales) samt blæren;
  - brysthinden og bughinden;
  - genitalierne; hos køer skal uterus åbnes ved et længdesnit;
  - yveret og dets lymfekirtler (Lnn. supramammarii); hos køer åbnes hver yverhalvdel ved et langt og dybt indsnit indtil mælkekisterne (sinus lactiferes);
  - området omkring navlen og leddene hos unge dyr; i tvivlstilfælde skal foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene skal åbnes.

Ovennævnte lymfekirtler skal systematisk frigøres, og i længderetningen skæres i så tynde skiver som muligt. I tvivlstilfælde skal der desuden på samme måde foretages indsnit i følgende lymfekirtler: de overfladiske halskirtler (Lnn. cervicales superficiales), bovlymfekirtlen (Lnn. axillares proprii et primæ costae), sternallymfekirtlerne (Lnn. sternales craniales), halslymfekirtlerne (Lnn. cervicales profundi et costocervicales), knægrubelymfekirtlerne (Lnn. poplitei), knæfoldslymfekirtlerne (Lnn. subiliaci), sædebenslymfekirtlerne (Lnn. ischiatici), de laterale bækkenlymfekirtler (Lnn. iliaci) og lumballymfekirtlerne (Lnn. lumbales).

Hos får og geder skal åbning af hjertet og indsnit i hovedets lymfekirtler kun foretages i tvivlstilfælde.

26. Embedsdyrlægen bør endvidere foretage følgende systematiske undersøgelser:

A. For cysticerose:

- Hos mere end seks uger gammelt kvæg
  - af tungen, ved et længdeindsnit gennem muskulaturen på undersiden uden at skade selve tungen for meget;
  - af spiserøret, efter løsning fra luftrøret;
  - af hjertet, ved et fra hjerteøret til hjertespiden forløbende snit i begge hjertehalvdele, foruden det under nr. 25, litra d), foreskrevne snit;
  - af de interne og eksterne tyggemusklerved to parallelt med underkæben forløbende snit fra den nederste kant af underkæben indtil tyggemuskulaturrens øverste tilhæftningssted;
  - af mellemgulvet, efter løsning af den serøse hinde;
  - af kroppens frilagte muskelflader;

- hos svin
  - af frilagte muskelflader, især den flade lårmuskel, af bugvæggen, af soasmuskulatur, der er frigjort for fedtvæv, af mellemgulvspillerne, af intercostalmusklerne, af hjertet, tungen og strubehovedet.

B. For distomatose:

Hos kvæg, får og geder ved indsnit på leverens bagside, hvorved galdegangene åbnes, samt ved et dybt indsnit ved basis af den Spiegelske lap.

C. For snive:

Hos enhovede dyr ved besigtigelse af slimhinderne i luftrøret, svælget og næsehulen og dens bihuler efter spaltning af hovedet i midtlinien og udtagelse af næseskillevæggen.

## KAPITEL VII

### Stempling

27. Embedsdyrlægen er ansvarlig for stemplingen.

28. Stempellet skal være et ovalt stempel, der er 6,5 cm bredt og 4,5 cm højt. Stempellet skal indeholde følgende letlæselige oplysninger:

- i den øverste del navnet på afsendelseslandet med store bogstaver;
- i den midterste del det autoriserede slagteris veterinære kontrolnummer;
- i den nederste del en af følgende forkortelser: EWG - EEG - CEE.

Bogstaverne skal være 0,8 cm høje og tallene 1 cm.

29. Dyrekroppe skal mærkes med et farvestempel i overensstemmelse med nr. 28:

- dyrekroppe, som vejer mere end 60 kilo, skal på hver halvdel stemples på mindst følgende steder: lårets yderside, lænden, ryggen, bugen, boven samt brysthinden i rygregionen;
- andre dyrekroppe skal være forsynet med mindst fire stempelmærker nemlig på hver bov og på ydersiden af hvert lår.

30. Hoved, tunge, hjerte, lunger og lever skal mærkes med et farve- eller brændestempel i henhold til nr. 28. Dog er stempling af tunge og hjerte ikke obligatorisk for fårs og geders vedkommende.

31. De stykker, som fremkommer i opskæringsvirksomheder af dyrekroppe, der er behørigt mærkede, skal, i det omfang de ikke bærer noget stempel, mærkes med et farve- eller brændestempel, der opfylder bestemmelserne under nr. 28, og som i sin midterste del i stedet for slagteriets veterinære kontrolnummer indeholder opskæringsvirksomhedens.

32. Når stykker af dyrekrop eller biprodukter fra slagtingen sendes emballeret, skal der på en tydelig etiket på emballagen påsættes et stempel i henhold til numrene 28 og 31.

Denne etiket skal desuden indeholde følgende oplysninger:

- et løbenummer;
- stykkernes eller biprodukternes anatomiske betegnelse;
- betegnelse af den dyreart, stykkerne eller biprodukterne stammer fra;
- kolloens nettovægt.

Et duplikat af denne etiket skal anbringes i hver kollo.

33. Som stempelfarve må kun anvendes metyl-violet.

## KAPITEL VIII

## Certifikat om køds egnethed til menneskeføde

34. Et certifikat om køds egnethed til menneskeføde, som ledsager kødet under transporten til bestemmelseslandet, skal være udstedt af en embedsdyrlæge ved afsendelsen. Det skal i det mindste være udfærdiget på bestemmelseslandets sprog og indeholde de oplysninger, der er anført i modellen i bilag II.

## KAPITEL IX

## Oplagring

35. Fersk kød til handel inden for Fællesskabet skal afkøles straks efter kødundersøgelsen; den indre temperatur i dyrekroppe og stykker må aldrig overstige + 7° C og i biprodukter fra slagtningen + 3° C.

## KAPITEL X

## Transport

36. Fersk kød skal transporteres i plomberede transportmidler, der er bygget og udstyret således, at de temperaturer, der er fastsat i kapitel IX, holdes under hele transporten.

37. De transportmidler, der er bestemt til transport af dette kød, skal opfylde følgende krav:

- a) Deres indvendige vægge eller andre dele, der kan komme i berøring med kødet, skal bestå af korrosionsfrit materiale og må hverken kunne indvirke på kødets organoleptiske egenskaber eller afgive sundhedsskadelige stoffer til kødet; de indvendige vægge skal være glatte samt lette at rengøre og desinficere;
- b) de skal være forsynet med effektive anordninger til beskyttelse af kødet mod insekter og støv, og skal være gjort så tætte, at vædsker ikke kan løbe ud af dem;

c) til transport af hele, halve eller kvarte kroppe – med undtagelse af frosset kød i hygiejnisk upåklagelig emballage – skal de være forsynet med ophængningsanordninger, der er korrosionsfrit materiale og anbragt således, at kødet ikke kan berøre gulvet.

38. De til kød bestemte transportmidler må aldrig anvendes til transport af levende dyr eller produkter, som kunne påvirke eller inficere kødet.

39. Kød må ikke transporteres samtidigt med andre varer i samme transportmiddel. Maver må kun transporteres, hvis de er skoldede. Hoveder og tæer kun, hvis de er blevet afhudet eller skoldet og afskåret.

40. Rengøring og desinfektion af transportmidler til kød skal finde sted straks efter aflæsningen eller losningen.

41. Hele, halve og kvarte kroppe med undtagelse af frosset kød i hygiejnisk upåklagelig emballage skal altid transporteres hængende. Andre stykker samt biprodukter fra slagtningen skal ophænges eller anbringes på underlag, såfremt de ikke er emballeret eller ligger i korrosionsfri beholdere. Underlag, emballage og beholdere skal være hygiejnisk upåklagelige. Indvolde skal altid transporteres i emballeret stand. Emballagen skal være solid og uigennemtrængelig for vædsker og fedtstoffer. Den skal rengøres og desinficeres før enhver genanvendelse.

42. Embedsdyrlægen skal inden afsendelsen forvisse sig om, at transportmidlerne og inddladningsforholdene er i overensstemmelse med de hygiejnebetingelser, der er defineret i dette kapitel.

## BILAG II

## CERTIFIKAT OM KØDS EGNETHED TIL MENNESKEFØDE

Vedrørende fersk kød, bestemt til en af EØF's medlemsstater<sup>1)</sup>

Nr. ....

Afsendelsesland .....

Ministerium .....

Udstedende myndighed .....

Ref. .... (udfyldes efter eget valg)

## I. Oplysninger til identifikation af kødet:

Kød fra .....  
(dyreart)

<sup>1)</sup> Fersk kød: i henhold til det direktiv, der er nævnt under punkt IV, litra b), i dette certifikat, forstås herved enhver del af husdyr af arterne kvæg, svin, får, geder og enhovede dyr, der er egnet til menneskeføde, og som ikke er blevet underkastet nogen behandling, som indvirker på kødets holdbarhed. Dog betragtes også kød, der er underkastet en kuldebehandling, som fersk.



Stykkernes art .....

Emballagens art .....

Antal stykker eller kolli .....

Nettovægt .....

II. *Oplysninger om, hvor kødet kommer fra:*

Det/de autoriserede slagteri/ers adresse og veterinære kontrolnummer .....

Opskæringsvirksomhedens / opskæringsvirksomhedernes adresse og veterinære kontrolnummer .....

III. *Kødets destination:*

Kødet afsendes fra .....  
(afsendelsessted)

til .....  
(bestemmelsesland og -sted)

Med følgende transportmiddel<sup>2)</sup> .....

Afsenderens navn og adresse .....

Modtagerens navn og adresse .....

IV. *Attestation om kødets egnethed til menneskeføde:*

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer:

- a) At det ovennævnte kød<sup>3)</sup> — og dets emballage<sup>3)</sup> — bærer stempel om, at kødet udelukkende hidrører fra dyr, der er slagtet på autoriserede slagterier;
- b) at kødet findes egnet til menneskeføde i henhold til en dyrlægeundersøgelse, foretaget i overensstemmelse med Rådets direktiv af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige problemer vedrørende handelen med fersk kød inden for Fællesskabet;
- c) at kødet er blevet opskåret på en autoriseret opskæringsvirksomhed<sup>3)</sup>;
- d) at kødet er blevet — ikke er blevet — undersøgt for trikiner<sup>3)</sup>;
- e) at transportmidlet, samt indladningsforholdene er i overensstemmelse med de hygiejnebetingelser, der er defineret i ovennævnte direktiv.

Udfærdiget i ....., den .....

.....  
 Embedsdyrlægens underskrift

<sup>1)</sup> Når det drejer sig om jernbanevogne og lastvogne, bedes indregistreringsnummer anført, og når det drejer sig om flyve-maskiner, anføres flyvningens nummer.

<sup>2)</sup> Det ikke-benyttede overstreges.