

RÅDETS DIREKTIV

af 10. juli 1975

om ændring af direktiv 71/118/EØF om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød

(75/431/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 Europa-Parlamentet ⁽¹⁾,

under henvisning til udtalelse fra Det økonomiske og sociale Udvalg ⁽²⁾, og

ud fra følgende betragtninger:

Iværksættelsen af den fælles markedsordning for fjerkrækød vil ikke få den forventede virkning, så længe samhandelen hæmmes af de nuværende forskelle i medlemsstaternes sundhedsmæssige bestemmelser på dette område; disse forskelle er ikke blevet fuldstændig fjernet ved Rådets direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød ⁽³⁾, senest ændret ved direktiv 74/387/EØF ⁽⁴⁾, som ikke indeholder nogen bestemmelser vedrørende udskæringsvirksomhederne; det er nødvendigt, at de hygiejne- og tilsynsbestemmelser, der bør anvendes for disse udskæringsvirksomheder, gøres ensartede;

det er formålstjenligt, som det allerede er tilfældet for så vidt angår slagterierne, at overlade til medlemsstaterne selv at godkende udskæringsvirksomhederne samt at overvåge, at disse godkendelsesbetingelser overholdes;

i betragtning af den nuværende situation for så vidt angår retningslinjerne for produktionen af visse former for fjerkrækød og for at gøre det muligt for bestående virksomheder at tilpasse sig direktivets forskrifter er det nødvendigt at bemyndige medlemsstaterne til at give yderligere frister, inden for hvilke disse retningslinjer, i særdeleshed de, der vedrører udtagning af indvolde, kan opretholdes og de pågæl-

dende tilpasninger foretages; da anvendelsen af visse bestemmelser desuden medfører vigtige strukturelle og administrative tilpasninger, bør medlemsstaterne have mulighed for at træffe undtagelsesbestemmelser;

iværksættelsen af de regler, der følger af direktiv 71/118/EØF har vist nødvendigheden af at ændre visse bestemmelser i nævnte direktiv, i henhold til indvunden erfaring;

for at muliggøre gennemførelsen af yderligere undersøgelser for så vidt angår fremgangsmåderne for køling af fjerkrækød, skal den dato udsættes, fra hvilken anvendelsen af den såkaldte spinchillerkøling er forbudt;

det er hensigtsmæssigt at benytte en hurtig og effektiv fremgangsmåde, for at bibringe visse bestemmelser tekniske tilpasninger eller for at udarbejde gennemførelsesnormer;

der bør indføres fællesskabskontrol, ved hvilken det påses, at de foreskrevne bestemmelser gennemføres på ensartet måde i alle medlemsstaterne; det bør fastsættes, at retningslinjerne for denne kontrol i henhold til en fællesskabsprocedure skal fastlægges i Den stående veterinære Komité —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

Artikel 1 i direktiv 71/118/EØF er ændret i overensstemmelse med de følgende artikler.

Artikel 2

Artikel 2 affattes således:

»*Artikel 2*

I dette direktiv forstås ved:

- a) Dyrekrop: hele kroppen af et slagtedyr efter afblødning, fjerplukning og udtagelse af ind-

⁽¹⁾ EFT nr. C 127 af 18. 10. 1974, s. 29.

⁽²⁾ EFT nr. C 116 af 30. 10. 1974, s. 31.

⁽³⁾ EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 23.

⁽⁴⁾ EFT nr. L 202 af 24. 7. 1974, s. 1.

voldene; dog er udtagelse af nyrer samt afskæring af fødderne i tarsalleddet og af hovedet frivillig;

- b) dele af dyrekrop: dele af dyrekroppe som defineret under litra a);
- c) slagteaffald: fersk kød, der ikke hører til dyrekroppen, som defineret under litra a), også når det er i naturlig forbindelse med denne, samt hoved og fødder, når de er adskilt fra kroppen;
- d) indvolde: de i krophulen beliggende organer, heri indbefattet luft- og spiserør og i givet fald kroen;
- e) levende syn: undersøgelse af levende slagtefjerkræ i overensstemmelse med bilag I, kapitel IV;
- f) undersøgelse efter slagtingen: undersøgelse af slagtet fjerkræ på slagteriet straks efter slagtingen i overensstemmelse med bilag I, kapitel VI;
- g) embedsdyrlæge: en af medlemsstatens kompetente centrale myndighed udpeget dyrlæge;
- h) medhjælper: en af medlemsstatens kompetente centrale myndighed til bistand for embedsdyrlægen udpeget medhjælper;
- i) afsenderland: den medlemsstat, hvorfra det ferske fjerkrækød afsendes til en anden medlemsstat;
- j) bestemmelsesland: den medlemsstat, hvortil fersk fjerkrækød sendes fra en anden medlemsstat;
- k) parti: kvantum kød, der omfattes af det samme certifikat;
- l) virksomhed: slagteri eller opskæringsvirksomhed, der er godkendt i overensstemmelse med artikel 5.«

Artikel 3

Artikel 3 affattes således:

»Artikel 3

1. Hver enkelt medlemsstat drager omsorg for, at der kun bringes fersk fjerkrækød i handelen,

som med forbehold af artikel 11, 15, 15a og 16, opfylder følgende betingelser:

A. Dyrekroppe eller slagteaffald skal

- a) hidrøre fra et godkendt og kontrolleret slagteri i medfør af artikel 5, stk. 1;
- b) stamme fra et dyr, der har været underkastet levende syn af en embedsdyrlæge eller af medhjælper i overensstemmelse med artikel 4 og herved fundet egnet til slagting med henblik på handel med fersk fjerkrækød;
- c) være behandlet på tilfredsstillende hygiejnisk måde i medfør af bilag I, kapitel V;
- d) efter slagtingen have været underkastet en undersøgelse af en embedsdyrlæge eller af medhjælper i overensstemmelse med artikel 4 og være fundet egnet til menneskeføde i henhold til bilag I, kapitel VII;
- e) være forsynet med sundhedsmærkning i overensstemmelse med bilag I, kapitel X; det kan eventuelt i overensstemmelse med den i artikel 12a fastsatte fremgangsmåde, vedtages at ændre eller supplere bestemmelserne i dette kapitel for særlig at tage hensyn til de forskellige handelsmæssige præsentationsformer, såfremt de er i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne; uanset kapitel X fastsættes ifølge denne fremgangsmåde — og for første gang inden den 1. juli 1976 — specielt betingelserne for tilladelse til forhandling i store emballager af dyrekroppe, dele af dyrekroppe eller slagteaffald, der ikke er mærket i overensstemmelse med kapitel X, nr. 44.3, litra a);
- f) i overensstemmelse med bilag I, kapitel XII, efter undersøgelsen efter slagtingen, have været oplagret på hygiejnisk tilfredsstillende måde i kølehuse eller køleanlæg, som omhandlet i artikel 5b;
- g) være hensigtsmæssigt emballeret i medfør af bilag I, kapitel XIII; når der anvendes en beskyttelsesindpakning, skal denne opfylde forskrifterne i samme kapitel.

Det kan eventuelt, i overensstemmelse med den i artikel 12a fastsatte fremgangsmåde, vedtages at ændre eller supplere bestemmelserne i dette kapitel for særlig at tage hensyn til de forskellige handelsmæssige præsentationsformer, såfremt de er i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne; dog kan bestemmelserne om beskyttelsesindpakningens gennemsigtighed og farvning, der er vedtaget som led i denne fremgangsmåde, ikke hindre, at etiketter eller skriftlige oplysninger, der kræves eller er tilladt efter fællesskabsbestemmelserne, påsættes denne indpakning;

- h) være transporteret i overensstemmelse med bilag I, kapitel XIV.

B. Dele af dyrekroppe eller udbenet kød, skal

- a) være opskåret i en opskæringsvirksomhed, der er godkendt og kontrolleret i overensstemmelse med artikel 5, stk. 1;
- b) være opskåret og fremstillet under overholdelse af forskrifterne i bilag I, kapitel VIII, og hidrøre
- fra fersk kød af dyr, som er slagtet i en medlemsstat og opfylder bestemmelserne i dette direktiv;
 - fra fersk kød, der kommer fra en anden medlemsstat og opfylder bestemmelserne i dette direktiv;
 - fra fersk kød indført fra tredjelande i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne for indførsel af fersk fjerkrækød fra tredjelande;
- c) være oplagret under forhold, der opfylder bestemmelserne i bilag I, kapitel XII;
- d) have været underkastet en embedsdyrlæges kontrol i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag I, kapitel IX;
- e) opfylde betingelserne i punkt A, litra c), e), g) og h).

2. Når der i opskæringsvirksomhederne udskæres andet fersk kød end fjerkrækød, skal dette opfylde fællesskabsnormerne herfor.

3. Fra handelsomsætningen skal udelukkes

- a) fersk fjerkrækød, der er behandlet med brintoverilte eller med andre affarvede stoffer eller er farvet med naturlige eller kunstige farvestoffer;
- b) fersk fjerkrækød, der er behandlet med antibiotika, konserverende stoffer eller kødmørnere.

4. Hvis bestemmelsesmedlemsstaten imidlertid giver tilladelse hertil, er de i stk. 1, punkt A og B nævnte betingelser ikke obligatoriske for kød, som ikke er bestemt til menneskeføde; i så fald træffer bestemmelsesmedlemsstaten alle nødvendige forholdsregler for at undgå, at kødet anvendes til andre formål end dem, hvortil det er bestemt.

5. Bestemmelserne i stk. 1, punkt A, finder ikke anvendelse på fjerkrækød, som i enkelte tilfælde sælges af producenten direkte til den endelige forbruger med henblik på dennes eget forbrug, med udeladelse af omførsel, postordresalg eller markedshandel.

Medlemsstaterne kan dog, uanset foregående afsnit, indtil 15. august 1981 tillade at fersk fjerkrækød i små mængder sælges af landbrugere med ringe fjerkræproduktion,

— enten direkte til de endelige forbrugere på de ugentlige markeder, der ligger nærmest ved deres landbrugsbedrifter;

— eller til en detailhandler med henblik på direkte salg til den endelige forbruger, såfremt denne detailhandler udøver virksomhed inden for samme lokale enhed som producenten eller i en tilgrænsende lokal enhed.

Omførsel, postordresalg og, for så vidt angår detailhandleren, markedshandel er udelukket fra en sådan fravigelse. Medlemsstaterne træffer de nødvendige foranstaltninger for at sikre den sundhedsmæssige kontrol med denne virksomhed.

6. De i stk. 1, punkt A, litra f) og punkt B, litra c) fastsatte krav vedrørende oplagringen finder ikke anvendelse på oplagring i de lokaler eller deres tilbygninger, hvor dyrekroppe og opskåret eller udbenet fjerkrækød overgår direkte til den endelige forbruger.

De i stk. 1, punkt A, litra g) fastsatte krav vedrørende emballage finder ikke anvendelse på dyrekroppe, der ikke er enkeltvis emballeret, og som føres ind i de lokaler eller deres tilbygninger,

der er nævnt ovenfor, når der dér udføres emballering med henblik på varens direkte overgang til den endelige forbruger.

7. Bestemmelserne i stk. 1, punkt B, finder ikke anvendelse på fersk fjerkrækød, emballeret eller uemballeret, når opskæringen eller udbeningen gennemføres i salgs- eller brugslokaler eller i et tilstødende lokale med henblik på varens direkte overgang til den endelige forbruger, med udelukkelse af omførsel, postordresalg eller markedshandel.«

Artikel 4

Artikel 4 affattes således:

»Artikel 4

1. Embedsdyrlægen kan ved det levende syn, ved undersøgelser efter slagtingen, ved den i bilag I, kapitel IX omhandlede sundhedsmæssige kontrol af opskåret kød, og ved kontrollen af de hygiejniske betingelser, som virksomhederne skal opfylde i medfør af bilag I, kapitel III og V, bistås af medhjælpere, der arbejder under hans tilsyn og ansvar.

2. Kun medhjælpere, som opfylder de betingelser, der er fastsat i bilag II, må antages. På forslag af Kommissionen, fastsætter Rådet mere detaljerede normer for det uddannelsesniveau, der kræves for medhjælper i henhold til bilag II, nr. 1, litra b) og d), og nr. 4.

3. Medhjælperne må kun bistå embedsdyrlægen med følgende arbejder:

- Kontrol med anvendelsen af de i bilag I, kapitlerne III og V omhandlede hygiejniske bestemmelser;
- ved det levende syn konstatering af, at de tilfælde, der er nævnt i bilag I, kapitel IV, nr. 16, ikke forefindes;
- ved undersøgelsen efter slagtingen konstatering af, at de tilfælde, der er nævnt i bilag I, kapitel VII, nr. 32, ikke forefindes;
- den i bilag I, kapitel IX omhandlede sundhedsmæssige kontrol af opskåret kød;
- den i kapitel XIV, nr. 53 omhandlede kontrol af transportmidler og indladningsbetingelser.«

Artikel 5

Artikel 5 affattes således:

»Artikel 5

1. Alle godkendte slagterier eller opskæringsvirksomheder opføres på særskilte lister, hvorved hvert enkelt slagteri og hver enkelt opskæringsvirksomhed tildeles et veterinært kontrolnummer. Hver enkelt medlemsstat videregiver listerne over godkendte virksomheder til de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

Kommissionen sørger for offentliggørelsen af disse lister i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

En virksomhed kan kun godkendes af en medlemsstat, når overholdelsen af bestemmelserne i dette direktiv er sikret i hvert enkelt tilfælde og særlig for så vidt angår:

- a) Slagterierne, bilag I, kapitel I og III;
- b) opskæringsvirksomhederne, bilag I, kapitel II og III.

Medlemsstaten trækker godkendelsen tilbage, såfremt de i tredje stykke omhandlede betingelser ikke er opfyldt. Hvis der er gennemført kontrol i overensstemmelse med artikel 5a, tager medlemsstaten hensyn til resultatet deraf. Tilbagetrækningen af godkendelsen meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

2. Kontrollen med virksomhederne gennemføres under en embedsdyrlæges ansvar; denne kan ved udførelsen af rent tekniske opgaver lade sig bistå af medhjælpere, der er specielt uddannede hertil.

De nærmere bestemmelser for denne bistand fastsættes i henhold til fremgangsmåden i artikel 12a.

3. Såfremt en medlemsstat finder, at godkendelsesbetingelserne for en virksomhed i en anden medlemsstat ikke eller ikke længere opfyldes, underretter den Kommissionen og den pågældende medlemsstats kompetente centrale myndighed.

4. Kommissionen indleder straks den i artikel 5a omhandlede fremgangsmåde. Såfremt resultatet af en sagkyndig undersøgelse berettiger dertil, kan medlemsstaterne i overensstemmelse med den i artikel 12 fastsatte fremgangsmåde bemyndiges til at nægte, at produkter fra denne virksomhed indføres på deres område.

I medfør af den i artikel 12 fastsatte fremgangsmåde kan denne bemyndigelse trækkes tilbage, såfremt resultatet af en ny sagkyndig undersøgelse, gennemført under de i artikel 5a fastsatte betingelser, berettiger dertil.«

Artikel 6

De følgende artikler indsættes:

»Artikel 5a

Veterinære sagkyndige fra medlemsstaterne og fra Kommissionen kontrollerer regelmæssigt på stedet, om de godkendte virksomheder faktisk overholder nærværende direktivs bestemmelser, især bestemmelserne i bilag I, kapitel I, II og III. De tilsender Kommissionen en rapport om resultaterne af denne kontrol.

Den medlemsstat, på hvis område der gennemføres kontrol, yder de sagkyndige al nødvendig støtte ved udførelsen af deres arbejde.

Kommissionen udpeger på forslag fra medlemsstaterne de sagkyndige i medlemsstaterne, der skal gennemføre disse undersøgelser; de skal være statsborgere i en anden medlemsstat end den, hvor kontrollen gennemføres, og i de i artikel 5, stk. 3 og 4 nævnte tilfælde i en anden medlemsstat end de i sagen indblandede medlemsstater.

Kontrollen gennemføres på Fællesskabets vegne, og dette afholder de dermed forbundne udgifter.

De almindelige gennemførelsesbestemmelser for denne artikel, særlig for så vidt angår hyppigheden og de nærmere bestemmelser for gennemførelsen af den i første stykke omhandlede kontrol, gennemførelsesbestemmelserne for så vidt angår udpegelsen af de veterinære sagkyndige samt den fremgangsmåde, som disse skal følge ved udarbejdelsen af deres rapport, fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 12a.

Artikel 5b

De kølehuse, der er beliggende uden for et slagteri eller en opskæringsvirksomhed, er, for så vidt angår oplagring af fersk fjerkrækød, ligeledes undergivet en embedsdyrlæges kontrol.

Den kompetente centrale myndighed i den medlemsstat, på hvis område kølehuset er beliggende, er ansvarlig for godkendelsen af dette kølehus til oplagring af fersk fjerkrækød samt for tilbagekaldelsen af denne godkendelse.«

Artikel 7

Artikel 6 affattes således:

»Artikel 6

Med forbehold af artikel 3, stk. 3, og indtil eventuelle fællesskabsbestemmelser træder i kraft, berører dette direktiv ikke medlemsstaternes bestemmelser vedrørende:

- a) Betingelserne for godkendelse af de i artikel 5b omhandlede kølehuse samt for en eventuel tilbagekaldelse af denne godkendelse;
- b) behandlingen af slagtedyrene med stoffer, der eventuelt kan gøre indtagelsen af fersk fjerkrækød farlig eller skadelig for den menneskelige sundhed, samt fjerkræes optagelse af følgende stoffer: antibiotika, østrogener og thyreostatiske stoffer, kødmørnere, pesticider, herbicider eller arsenik- eller antimonpræparater;
- c) tilsætning til fersk fjerkrækød af fremmede stoffer samt behandling af kødet med ioniserende eller ultraviolette stråler.«

Artikel 8

I artikel 8 erstattes »kapitel VIII« med »kapitel XI«.

Artikel 9

I artikel 9 erstattes ordene »artikel 5, stk. 3, andet afsnit, andet punktum« med ordene »artikel 5, stk. 4«.

Artikel 10

Følgende artikel indsættes:

»Artikel 12a

1. Når der henvises til den fremgangsmåde, der er fastsat i denne artikel, indbringer formanden straks sagen for Den stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse af 15. oktober 1968, i det følgende benævnt »komiteen« enten på eget initiativ eller på begæring af en medlemsstat.
2. I denne komité tildeles der medlemsstaternes stemmer vægt i henhold til traktatens artikel 148, stk. 2. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommissionens repræsentant forelægger et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komiteen afgiver en udtalelse om disse forholdsregler i løbet af en frist, som formanden kan fastsætte alt efter sagens presserende karakter. Udtalelsen vedtages med et flertal på 41 stemmer.

4. Kommissionen vedtager foranstaltningerne og iværksætter omgående disse, når de er i overensstemmelse med komiteens udtalelse. Såfremt de ikke er i overensstemmelse med komiteens udtalelse, eller såfremt der ikke foreligger nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der bør træffes. Rådet vedtager foranstaltningerne med kvalificeret flertal.

Såfremt Rådet ikke, efter tre måneder efter sagens forelæggelse, har vedtaget nogen foranstaltninger, vedtager Kommissionen de foreslåede foranstaltninger og iværksætter omgående disse, medmindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig imod disse foranstaltninger.«

Artikel 11

Artikel 14 affattes således:

»Artikel 14

1. Medlemsstaterne forbyder anvendelsen af den såkaldte spinchillerkøling af fjerkræ, der for øjeblikket anvendes. Dette forbud gælder først atten dage efter forelæggelse af den i stk. 2 omhandlede rapport og senest fra den 1. januar 1978.

2. Efter høring af medlemsstaterne i Den stående Veterinærkomité forelægger Kommissionen inden 1. juli 1976 Rådet en rapport vedrørende de kølefremgangsmåder, der ikke omfattes af det i stk. 1 omhandlede forbud.«

Artikel 12

Artikel 15 affattes således:

»Artikel 15

Indtil iværksættelsen af fællesskabsbestemmelserne om indførsel af fersk fjerkrækød fra tredjelande anvender medlemsstaterne for denne indførsel bestemmelser, der i det mindste svarer til de bestemmelser, der følger af dette direktiv.

Importeret fersk fjerkrækød kan gøres til genstand for handel inden for den importerende medlemsstat. Det kan i intet tilfælde forsynes med

den i bilag I, kapitel X, nævnte sundhedsmærkning, og såfremt det er opskåret eller udbenet, skal det behandles i overensstemmelse med bestemmelserne i punkt B, artikel 3, stk. 1.

De nationale bestemmelser i hver enkelt medlemsstat gælder for så vidt angår handelen hermed inden for Fællesskabet.«

Artikel 13

Følgende artikler indsættes:

»Artikel 15a

Rådet fastsætter enstemmigt efter forslag fra Kommissionen inden den 31. december 1976 bestemmelserne for hakket, formalet eller på lignende måde sønderdelt fersk kød; med henblik herpå forelægger Kommissionen det et forslag inden den 31. juli 1976. Indtil de af Rådet således vedtagne bestemmelser træder i kraft, er det i denne artikel omhandlede kød fortsat undergivet national lovgivning.

Artikel 15b

Rådet fastsætter enstemmigt efter forslag fra Kommissionen inden den 1. januar 1978 de temperaturer, der skal overholdes under arbejdet med opskæring, udbening og indpakning, som sidstnævnte er foreskrevet i bilag I, kapitel XIII, nr. 47 og 48, og med forbehold af bestemmelserne i bilag I, kapitel VIII, nr. 37, andet og tredje afsnit.«

Artikel 14

Artikel 16 ændres således:

- a) Ordene »og artikel 16a« indsættes efter ordene: »med forbehold af artikel 14«;
- b) i litra b) erstattes ordene »inden for en frist på højst 5 år fra dette direktivs meddelelse« med ordene »den 1. januar 1977«.

Artikel 15

Følgende artikel indsættes:

»Artikel 16a

Dog, for så vidt angår fersk fjerkrækød, der er produceret og bragt i handelen inden for eget område, og uanset artikel 16, litra b),

- a) kan medlemsstaterne inden udløbet af den i artikel 16, litra b) nævnte frist indrømme de slagterier eller opskæringsvirksomheder, der er beliggende på deres område, som har udøvet denne virksomhed før den 15. februar 1975, og som udtrykkeligt anmoder derom,

— en yderligere frist indtil senest 15. august 1977 for at efterkomme de i bilag I, kapitel I og II indeholdte bestemmelser;

— en yderligere frist indtil senest 15. august 1979 for at efterkomme de i dette direktiv indeholdte bestemmelser om kontrol med virksomhederne samt om levende syn og undersøgelse efter slagtingen;

— en yderligere frist indtil senest 15. august 1981 for at efterkomme de i bilag I, kapitel V indeholdte bestemmelser om slagting og udtagelse af organer.

Medlemsstaterne tilstiller øjeblikkeligt Kommissionen listen over de slagterier og opskæringsvirksomheder, for hvilke denne undtagelse gælder, samt giver øjeblikkeligt meddelelse

om enhver ændring i disse slagteriers og opskæringsvirksomheders retslige status.

- b) — Er den årlige lægeundersøgelse, som er omhandlet i bilag I, kapitel III, nr. 12, først obligatorisk fra en dato, som Rådet på forslag fra Kommissionen enstemmigt fastsætter inden den 15. februar 1980;

— er den i dette direktiv omhandlede kontrol udført af en embedsdyrlæge for så vidt angår opskæringsvirksomheder og lagerhuse først obligatorisk fra en dato, som Rådet fastsætter enstemmigt på forslag fra Kommissionen.

Såfremt en af de undtagelser, der er nævnt i dette stykke, tages i anvendelse, tillades anvendelse af den i bilag I, kapitel X, nævnte sundhedsmærkning ikke.«

Artikel 16

Bilag I affattes således:

»BILAG I

KAPITEL I

HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR SLAGTERIER

1. Slagterier skal råde over følgende:

- a) Et lokale eller en overdækket afdeling, der er tilstrækkeligt stort og let at rengøre og desinficere, til levende syn af fjerkræ;
- b) et specielt lokale eller en speciel overdækket afdeling, der er let at rengøre og desinficere, til syge slagtedyrløse eller slagtedyrløse, der er mistænkt for at være smittefarlige;
- c) et slagtelokale af en sådan størrelse, at såvel bedøvelse og afblødning som plukning og eventuelt skoldning kan foretages på hver sin særlige arbejdsplads. Enhver forbindelse mellem slagtelokalet og det lokale eller den afdeling, der er omtalt under a) skal med undtagelse af en lille åbning, der udelukkende er beregnet for slagtedyrene, være forsynet med en selvlukkende dør;
- d) et lokale til udtagning af organer og den videre behandling af en sådan størrelse, at udtagningen af organer kan finde sted på et sted, der er tilstrækkeligt langt fra de andre arbejdssteder eller adskilt fra disse med en væg for at forhindre forurening. Enhver forbindelse mellem det lokale, hvori udtagningen af organer og den videre behandling finder sted, og slagtelokalet med undtagelse af en lille åbning, der udelukkende er beregnet for slagtede dyr, skal være forsynet med en selvlukkende dør;
- e) om fornødent et ekspeditionslokale;

- f) et eller flere kølerum, der er tilstrækkeligt store;
- g) et lokale eller indretninger til opsamling af fjer, med mindre disse behandles som affald;
- h) specielle, aflåselige lokaler beregnet til henholdsvis oplagring af foreløbig beslaglagt fjerkrækød og af fjerkrækød, der er sundhedsfarligt og fundet uegnet til menneskeføde samt af affald for så vidt dette kød og affald ikke dagligt fjernes fra slagteriet;
- i) et specielt lokale beregnet til teknisk behandling eller destruktion af fjerkrækød, der er fundet uegnet til menneskeføde i henhold til nr. 32, og af fjerkrækød, som er udelukket som menneskeføde i henhold til nr. 33, samt af affald og biprodukter fra slagtingen til industrielt brug, når denne tekniske behandling eller destruktion foretages på slagteriet;
- j) garderober, vaske- og bruseanordninger samt toiletkabiner med vandklosetter, til hvilke der ikke er direkte adgang fra arbejdslokalerne; vaskeanordningerne skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand, rensmiddel og hånddesinfektionsmidler, samt engangshåndklæder; der må forefindes vaskeanordninger i nærheden af toiletkabinerne. Fra den 15. februar 1980 skal disse være forsynet med vandhaner, som ikke kan betjenes med hånden;
- k) en afdeling, der er specielt indrettet til gødning, for så vidt dette ikke fjernes med det samme på hygiejnisk måde;
- l) plads og tilstrækkelige anordninger til rengøring og desinfektion af bure og vogne;
- m) et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, der udelukkende står til rådighed for den veterinære tjeneste;
- n) tilstrækkelige anordninger i arbejdslokalerne til rengøring og desinfektion af hænder og værktøj; disse anordninger skal befinde sig så nær ved arbejdsstederne som muligt; vandhanerne må ikke kunne betjenes med hænderne; disse installationer skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand, med sæbe og desinfektionsmidler samt med engangshåndklæder; til rengøring af værktøj skal vandet have en temperatur på mindst + 82° C;
- o) faciliteter, der gør det muligt på et hvilket som helst tidspunkt at foretage de veterinære undersøgelser, som er fastsat i dette direktiv, på effektiv måde;
- p) en tilstrækkelig indhegning af slagteriet;
- q) med forbehold af litra a), b), c) og d), en tilstrækkelig adskillelse mellem slagteriets rene og den urene afdeling;
- r) i de under litra a) til j) nævnte lokaler:
 - Gulve af vandtæt materiale, der er let at rengøre og desinficere, og som ikke kan rådne samt er således beskaffet, at der er fald til afløb;
 - glatte mure, der indtil en højde af mindst 2 meter er forsynet med en vaskbar og lys beklædning eller maling, og som har afrundede hjørner og kroge;
- s) tilstrækkelig ventilation og om nødvendigt god emfjernelse;
- t) en tilstrækkelig, naturlig eller kunstig ikke farveændrende belysning i de lokaler, der er bestemt for det levende eller slagtede fjerkræ;
- u) et vandforsyningsanlæg, som udelukkende leverer drikkevand under tryk og i tilstrækkelige mængder; til fremstilling af damp, brandbekæmpelse, afkøling af kølema-

skiner, samt til hydraulisk fjernelse af fjer, og dersom der er truffet passende foranstaltninger med henblik på at undgå infektion, kan installationer med ikke drikkeligt vand dog undtagelsesvis tillades, når de hertil installerede rørledninger ikke gør det muligt at anvende dette vand til andre formål.

Ledninger med ikke drikkeligt vand skal være forskellige fra de ledninger, der anvendes til drikkevand, og må ikke passere gennem lokaler, hvor der findes kød.

I slagterier, der drev virksomhed før 15. februar 1975 kan det dog undtagelsesvis og indtil 15. februar 1980 tillades, at ledninger med ikke drikkeligt vand passerer gennem lokaler, hvor der findes kød, når der ikke findes nogen form for haner eller vandudtag på de dele af ledningerne, der passerer gennem de nævnte lokaler;

- v) et anlæg, der leverer tilstrækkelige mængder varmt drikkevand under tryk;
- w) et anlæg til fjernelse af spildevand, som opfylder de hygiejniske krav;
- x) egnede beskyttelsesforanstaltninger mod skadedyr, såsom insekter og gnavere;
- y) værktøj og arbejdsredskaber samt inventar, der kommer i kontakt med fjerkræet under opbevaringen af korrosionsfast materiale, som er let at rengøre og desinficere; det er i særdeleshed forbudt at anvende træ;
- z) specielle vandtætte, korrosionsfaste beholdere til opsamling af kød, der er uegnet til menneskeføde i henhold til nr. 32.

KAPITEL II

HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR OPSKÆRINGSVIRKSOMHEDER

2. Opskæringsvirksomhederne skal mindst råde over følgende:

- a) Et kølerum i tilstrækkelig størrelse til opbevaring af kød;
- b) et lokale til opskæring og udbening, samt til de i nr. 48 nævnte former for emballering;
- c) et lokale til de i nr. 47 nævnte former for emballering og til forsendelse af kødet;
- d) et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, der udelukkende står til rådighed for den veterinære tjeneste;
- e) garderober, vaske- og bruseanordninger samt toiletkabiner med vandklosetter, til hvilke der ikke er direkte adgang fra arbejdslokalerne; vaskeanordningerne skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand, rensmiddel og hånddesinfektionsmidler, samt engangshåndklæder; der må forefindes vaskeanordninger i nærheden af toiletkabinerne. Fra den 15. februar 1980 skal vaskeanordningerne være forsynet med vandhaner, som ikke kan betjenes med hånden;
- f) specielle vandtætte beholdere af korrosionsfast materiale, forsynet med et låg eller en lukkeanordning, som forhindrer, at uvedkommende personer udtager noget derfra, til kød eller kødaffald fra udskæringen, der ikke er beregnet til menneskeføde, eller et aflåseligt lokale til opbevaring af kød og affald, såfremt mængden nødvendiggør dette, eller såfremt det ved slutningen af hver arbejdsdag ikke fjernes eller destrueres;

- g) i de under litra a) nævnte lokaler
- gulve af vandtæt materiale, der er lette at rengøre og desinficere, som ikke kan rådne og er lagt således, at der er fald til afløb for vand,
 - glatte mure, der i indtil en højde af mindst 2 meter er forsynet med vaskbar og lys beklædning eller maling, og som har afrundede hjørner og kroge;
- h) i de under litra b) nævnte lokaler
- gulve af vandtæt materiale, der er lette at rengøre og desinficere, som ikke kan rådne og er lagt således, at der er fald til afløb for vand; bortledningen af dette vand til hovedafløbsrørene, der skal være forsynet med en rist, må ske i afdækkede render,
 - glatte mure, der indtil oplagringshøjden og en højde af mindst 2 meter er forsynet med vaskbar og lys beklædning eller maling, og som har afrundede hjørner og kroge;
- i) en køleanordning, der gør det muligt i de under litra a) nævnte lokaler til stadighed at holde en indre temperatur i kødet på + 4° C eller derunder;
- j) et termometer eller et fjerntermometer til måling i opskæringslokalet;
- k) faciliteter, der gør det muligt på et hvilket som helst tidspunkt på effektiv måde at foretage de veterinære undersøgelser og den veterinære kontrol, som er fastsat i dette direktiv;
- l) faciliteter, der sørger for en tilstrækkelig ventilation i de lokaler, hvor kødet bearbejdes;
- m) en naturlig eller kunstig ikke farveændrende belysning i de lokaler, hvor kødet bearbejdes;
- n) et vandforsyningsanlæg, som udelukkende leverer drikkevand under tryk og i tilstrækkelige mængder; til fremstilling af damp, brandbekæmpelse samt til afkøling af kølemaskiner kan installationer med ikke drikkeligt vand dog undtagelsesvis tillades, når de hertil installerede rørledninger ikke gør det muligt at anvende dette vand til andre formål.
- Ledninger med ikke drikkeligt vand skal være forskellige fra de ledninger, der anvendes til drikkevand og må ikke passere gennem arbejdslokaler eller lokaler til oplagring af kød.
- I opskæringsvirksomheder, der drev virksomhed før 15. februar 1975, kan det dog undtagelsesvis og indtil 15. februar 1980 tillades, at ledninger med ikke drikkeligt vand passerer gennem lokaler, hvor der findes kød, når der ikke findes nogen form for haner eller vandudtag på de dele af ledningerne, der passerer gennem de nævnte lokaler;
- o) et anlæg, der leverer tilstrækkelige mængder varmt drikkevand under tryk;
- p) et anlæg, som opfylder de hygiejniske krav, med henblik på fjernelse af spildevand;
- q) i de lokaler, hvor kødet bearbejdes, tilstrækkelige anordninger til rengøring og desinficering af hænder og værktøj, som skal befinde sig så nær ved arbejdsstederne som muligt. Vandhanerne må ikke kunne betjenes med hånden. Disse installationer skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand, med rengørings- og desinfektionsmidler samt med engangshåndklæder. Til rengøring af værktøj skal vandet have en temperatur på mindst 82° C;

- r) udstyr til opbevaring af kødet, der opfylder de hygiejniske krav, og til anbringelse af de beholdere, der anvendes til kødet, således at hverken kødet eller beholderne kommer i direkte berøring med gulvet;
- s) egnede beskyttelsesforanstaltninger mod skadedyr, som f. eks. insekter og gnavere;
- t) anordninger og værktøj som f. eks. udskærebørde, udskiftelige udskæreplader, beholdere, transportbånd og save af korrosionsfast materiale, som forholder sig neutralt over for kødet, og som er let at rengøre og desinficere; det er f. eks. forbudt at anvende træ.

KAPITEL III

HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR PERSONALE, LOKALER, INVENTAR OG VÆRKTØJ I VIRKSOMHEDERNE

3. Personalet skal strengt overholde almindelige principper for renlighed; lokaler, inventar og værktøj skal holdes omhyggeligt rene.
 - a) Personalet skal i særdeleshed være iført rent, lyst arbejdstøj og hovedbeklædning, der er let at vaske. Det personale, der slagter dyr og behandler kødet, skal flere gange i løbet af en arbejdsdag og altid før genoptagelse af arbejdet vaske og desinficere hænderne. Personer, som har været i kontakt med syge dyr eller inficeret fjerkrækød, skal omgående vaske hænder og arme omhyggeligt med varmt vand og derefter desinficere disse. Der må ikke ryges i arbejds- og lagerlokalerne;
 - b) intet dyr må befinde sig i virksomhederne. For så vidt angår slagterierne gælder dette forbud ikke for trækdyr, for det fjerkræ, der er bestemt til slagtning, for kaniner og andre end de i artikel 1, stk. 1 omhandlede fugle, som er bestemt til øjeblikkelig slagtning, for så vidt de ikke huses, slagtes, tilberedes eller oplagres samtidigt med fjerkræet og i de samme lokaler.

I de medlemsstater, som foreskriver, at fugle skal slagtes i overensstemmelse med bestemmelserne i dette direktiv, kan fersk kød fra disse fugle dog oplagres i samme lokale som fersk kød fra husdyr, henhørende under de arter, der er omhandlet i artikel 1, stk. 1.

Gnavere, insekter og andre skadedyr skal systematisk bekæmpes;

- c) de i nr. 1, litra a), b), c), d) og i nr. 2, litra b) og c) nævnte lokaler skal rengøres og desinficeres efter behov, dog altid ved arbejdsdagens ophør;
 - d) bure til levering af fjerkræ skal være af korrosionsfast materiale, der er let at rengøre og desinficere. De skal rengøres og desinficeres hver gang, de er tømte;
 - e) inventar og værktøj, der anvendes til slagtning, be- og forarbejdning og opbevaring af kødet, skal holdes i upåklagelig og proper stand. Materiel og værktøj skal vaskes omhyggeligt og desinficeres flere gange i løbet af en arbejdsdag samt ved arbejdsdagens ophør og ved forurening — især med smitsomt materiale — før det anvendes igen;
 - f) beholdere til fjerkrækød, der er uanvendeligt og uegnet til menneskeføde, samt affald skal tømmes efter brugen samt rengøres og desinficeres efter hver tømning.
4. Lokaler, værktøj, inventar, installationer og udstyr til slagtning, be- og forarbejdning samt til opbevaring af kødet må kun anvendes til disse formål.

5. Fjerkrækødet samt de beholdere, hvori kødet ligger, må ikke komme i direkte berøring med gulvet.
6. Fjerene skal fjernes straks efter plukningen.
7. Anvendelsen af rengøringsmidler, desinfektionsmidler til bekæmpelse af skadedyr, må ikke påvirke kødets egnethed til menneskeføde.
8. Der skal anvendes drikkevand til alle formål.
Med forbehold af de i nr. 1, litra u) og nr. 2, litra n) nævnte bestemmelser er det dog tilladt at anvende ikke drikkeligt vand til fremstilling af damp, brandbekæmpelse og afkøling af kølemaskiner, samt til fjernelse af fjer.
9. Det forbudt at strø savsmuld eller ethvert andet lignende materiale på gulvet i arbejdslokalerne og i de lokaler, hvor kødet opbevares.
10. Udkæringen skal foretages således, at kødet ikke forurenes. Knoglesplinter og blodsamlinger fjernes. Det kød fra udkæringen, der ikke er beregnet til menneskeføde, samles efterhånden i de i kapitel II, nr. 2, litra f) nævnte beholdere.
11. Personer, som kan inficere fjerkrækødet må ikke medvirke ved slagtingen og den yderligere behandling af fjerkrækødet; dette gælder især personer, der
 - a) lider af typhus abdominalis, paratyphus A og B, smitsom enteritis (salmonellose), dysenteri, hepatitis infectiosa, skarlagensfeber eller er mistænkt herfor, eller som er smittebærere af disse sygdomme;
 - b) lider af smittefarlig tuberkulose eller er mistænkt herfor;
 - c) lider af smittefarlig hudlidelse eller er mistænkt herfor;
 - d) samtidigt udøver en virksomhed, hvorved smitte kan overføres til kød;
 - e) bærer forbindelse på hænderne, med undtagelse af en vandtæt forbindelse til beskyttelse af et ikke inficeret sår.
12. For alle personer, der kommer i berøring med fjerkrækød, skal det ved en lægeerklæring godtgøres, at der intet er til hinder for denne beskæftigelse; lægeerklæringen skal fornys hvert år, samt hver gang embedsdyrlægen forlanger det; den skal holdes til rådighed for embedsdyrlægen.

KAPITEL IV

SLAGTEDYRSUNDERSØGELSE

13. Slagtedyrene skal undersøges inden 24 timer efter deres ankomst til slagteriet. Denne undersøgelse skal gentages umiddelbart før slagtingen, hvis der er gået mere end 24 timer siden det levende syn.
14. Det levende syn kan begrænses til konstatering af skader, der er opstået under transporten, såfremt fjerkræet er blevet undersøgt i oprindelsesbesætningen inden for de sidste 24 timer og er fundet sunde. Deres identitet skal godtgøres ved ankomsten til slagteriet.

Såfremt det levende syn i oprindelsesbesætning og på slagtevirksomheder ikke foretages af den samme embedsdyrlæge, skal dyrene være ledsaget af et sundhedscertifikat, der indeholder de i bilag III anførte oplysninger.

15. Det levende syn skal finde sted ved tilstrækkelig belysning.
16. Undersøgelsen skal gøre det muligt at konstatere:
 - a) Om slagtedyrene lider af en sygdom, der kan overføres til mennesker eller dyr, eller om enkeltsymptomer eller slagtedyrenes almentilstand giver anledning til frygt for udbrud af en sådan sygdom;
 - b) om de udviser symptomer på en sygdom eller forstyrrelse af almentilstanden, hvorved kødet kan blive uegnet til menneskeføde.
17. Dyr, der er angrebet af fjerkræpest, New Castledisease, rabies, salmonellose, cholera eller ornithose, kasseres som uegnet til menneskeføde.
18. Dyr, for hvilke det konstateres:
 - På grund af den kendsgerning, at der samtidig med dem har befundet sig sygt fjerkræ i slagteriet;
 - på grund af sundhedsmæssige oplysninger om deres oprindelse, at de har været i kontakt med andre dyr, som lider af fjerkræpest, af New Castledisease, rabies, salmonellose, cholera eller ornithose, på en sådan måde at disse sygdomme kan være overført til dem — må ikke slagtes med henblik på anvendelse af det ferske kød til menneskeføde.
19. De i nr. 16, 17 og 18 nævnte slagtedyrs skal slagtes til sidst og separat.

KAPITEL V

HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR SLAGTNINGEN

20. Det fjerkræ, der føres ind i slagtelokalerne, skal bedøves og straks slagtes.

Bedøvelsen kan dog undlades, når den er forbudt ved en religiøs forskrift.
21. Slagtedyrene skal afbløde fuldstændigt; det skal herved iagttages, at blodet ikke er årsag til forurening uden for slagtepladsen.
22. De slagtede dyr skal straks plukkes fuldstændigt.
23. Udtagelsen af organer skal finde sted straks. Kroppen skal åbnes på en sådan måde, at kropshulen og alle organerne kan undersøges. Med henblik herpå skal fordøjelseskanal, lever og milt udtages af kroppen på en sådan måde, at denne ikke forurenes, og at disse organers naturlige forbindelse bevares indtil undersøgelsen.
24. Efter undersøgelsen skal de udtagne organer straks adskilles fra kroppen, og de dele, der er uegnede til menneskeføde skal øjeblikkeligt fjernes.

De organer eller dele af organer, som er forblevet inde i kroppen, skal med undtagelse af nyrerne straks fjernes om muligt fuldstændigt under tilfredsstillende hygiejniske forhold.

25. Oppustning af fjerkrækødet og rengøring af dette ved hjælp af klude ligesom fyldning af kroppen er forbudt — med undtagelse af fyldning med spiseligt slagteaffald, der hidrører fra slagtning på det pågældende slagteri.
26. Det er forbudt at foretage partering af kroppen, at fjerne eller behandle noget af fjerkrækødet, før undersøgelsen har fundet sted. Embedsdyrlægen kan påbyde enhver anden forholdsregel, såfremt undersøgelsen kræver dette.
27. Foreløbigt beslaglagt fjerkrækød og fjerkrækød, der er fundet uegnet til menneskeføde i henhold til nr. 32 eller er udelukket til menneskeføde i henhold til nr. 33, samt fjer og affald skal så hurtigt som muligt transporteres til de i nr. 1, litra g), h) og i), påbudte lokaler, indretninger eller beholdere og behandles således, at smitteoverførsel begrænses mest muligt.
28. Efter afslutningen af undersøgelsen og fjernelsen af organerne skal det ferske fjerkrækød straks rengøres og nedkøles i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne.

KAPITEL VI

KØDUNDERSØGELSE

29. Alle dele af dyret skal undersøges umiddelbart efter slagtningen.
30. Kødundersøgelsen skal foretages ved tilstrækkelig belysning.
31. Kødundersøgelsen omfatter:
 - a) Visuel undersøgelse af det slagtede dyr;
 - b) for så vidt det er nødvendigt, palpering og indsnit i det slagtede dyr;
 - c) undersøgelse for afvigelse i konsistens, farve, lugt og eventuelt smag;
 - d) om nødvendigt laboratorieundersøgelse.

KAPITEL VII

EMBEDSDYRLÆGENS BEDØMMELSE VED KØDUNDERSØGELSEN

32. 1. Alle dele af det slagtede fjerkræ skal erklæres for uegnet til menneskeføde, såfremt følgende konstateres ved kødundersøgelsen:
 - Død, indtrådt som følge af anden årsag end slagtning,
 - almen tilsmudsning,
 - betydelige læsioner og blodudtrædninger,
 - unormal farve, lugt og smag,
 - begyndende forrådnelse,
 - afvigende konsistens,
 - kakeksi,

- hydræmi,
 - ascites,
 - gulsot,
 - infektionssygdomme,
 - aspergillosis,
 - toksoplasmose,
 - udbredt forekomst af parasitter under huden eller i musklerne,
 - ondartede eller multiple svulster,
 - leukose,
 - forgiftning.
2. De dele af et slagtet dyr, der udviser lokale læsioner eller lokal infektion, som ikke berører det øvrige køds sundhedstilstand, skal erklæres for uegnede til menneskeføde.
33. Følgende er uegnet til menneskeføde: hovedet, når det er adskilt fra kroppen, med undtagelse af tungen, luftrør, lunger, der er adskilt fra dyrekroppen i overensstemmelse med bestemmelserne i nr. 24, spiserør, kro, tarm og galdeblære.

KAPITEL VIII

BESTEMMELSER VEDRØRENDE KØD TIL OPSKÆRING

34. Opskæring af dyrekroppen i dele eller udbening foretages kun i opskæringsvirksomheder.
35. Virksomhedens leder eller dennes repræsentant skal lette gennemførelsen af kontrollen af virksomheden og især træffe de forholdsregler, der anses for hensigtsmæssige, samt stille det nødvendige udstyr til kontroltjenestens disposition; i særdeleshed skal han på forlangende være i stand til at give den embedsdyrlæge, der har fået overdraget kontrollen, oplysninger om, hvorfra det kød kommer, der er indbragt på virksomheden.
36. Kød, der ikke opfylder betingelserne i artikel 3, stk. 1, punkt B, litra b), må kun befinde sig i godkendte opskæringsvirksomheder, såfremt det oplagres i særlige rum; det må ikke opskæres på samme steder eller på samme tid som kød, der opfylder de omtalte betingelser. For at sikre streng overholdelse af ovennævnte bestemmelser skal embedsdyrlægen til enhver tid have fri adgang til kølehuse og til alle arbejdslokaler.
37. Fersk kød til opskæring skal fra indbringelsen i opskæringsvirksomheden og indtil bearbejdningen anbringes i det i nr. 2, litra a), omhandlede lokale; i dette lokale skal det være muligt til stadighed at holde en indre temperatur i kødet eller i stykkerne deraf på + 4° C eller derunder.

Uanset nr. 28 kan kød dog transporteres direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet.

Hvis dette er tilfældet skal slagtelokalet og opskæringslokalet være beliggende i samme bygningskompleks og i passende indbyrdes nærhed, idet det kød, der skal opskæres, uden omlæsning skal føres fra det ene lokale til det andet ved hjælp af en forlængelse af slagtelokalets mekaniske transportsystem, og opskæringen skal straks foretages. Når opskæringen og den forudsete indpakning er foretaget skal kødet transporteres til det i punkt 2, litra a) omhandlede kølerum.

38. Kødet skal føres ind i de i nr. 2, litra b), nævnte lokaler efter behov. Når opskæringen og den forudsete emballering er foretaget, skal kødet transporteres til det i punkt 2, litra a), omhandlede kølerum.
39. Opskæringen må, undtagen i tilfælde af varmeopskæring, kun finde sted, såfremt kødet har en indre temperatur på + 4° C eller derunder.
40. Det er forbudt at rense fersk kød ved hjælp af klude.

KAPITEL IX

SUNDHEDSMÆSSIG KONTROL AF OPSKÅRET KØD

41. Opskæringsvirksomhederne er undergivet en embedsdyrlæges kontrol.
42. Embedsdyrlægens kontrol omfatter følgende:
 - a) Kontrol af listen over indbragt fersk kød og udgået opskåret kød;
 - b) sundhedsmæssig undersøgelse af det ferske kød, der forefindes i udskæringslokalet;
 - c) kontrol af lokalernes, installationernes og arbejdsredskabernes renhed og af personalets hygiejne;
 - d) foretagelse af enhver prøveudtagning, der er nødvendig for de laboratorieundersøgelser, der skal påvise tilstedeværelsen af for eksempel sygdomskim, tilsætninger eller andre ikke tilladte kemiske stoffer. Resultatet af disse undersøgelser registreres;
 - e) enhver anden kontrol, han finder hensigtsmæssig for overholdelsen af direktivets bestemmelser.

KAPITEL X

SUNDHEDSMÆRKNING

43. Sundhedsmærkningen skal foretages under embedsdyrlægens ansvar; til dette formål har han i sin besiddelse og forvarer:
 - a) De til kødets mærkning bestemte instrumenter, som han først må udlevere til hjælpepersonalet på det tidspunkt, hvor mærkningen skal finde sted, og kun i den hertil nødvendige tid;
 - b) etiketter og indpakkingsmaterialer for så vidt de i forvejen er forsynet med en af de i nr. 44 nævnte mærker, samt de i nr. 44 omhandlede plomber. Sådanne etiketter, indpakkingsmaterialer og plomber udleveres til hjælpepersonalet i det nødvendige antal på det tidspunkt, på hvilket de skal anvendes.
44. 1. Sundhedsmærket skal omfatte:
 - a) — På den øverste del de to første bogstaver (med versaler) af afsendelseslandets navn;
— i midten slagteriets eller i givet fald opskæringsvirksomhedens veterinære kontrolnummer;
— på den nederste del én af følgende forkortelser: CEE, EEG, EWG, EØF eller EEC.Såvel bogstaver som tal skal være mindst 0,2 cm høje;

- b) en $6,5 \times 4,5$ oval, hvori de i litra a) anførte oplysninger er anbragt, idet bogstaverne skal være 0,8 cm og tallene 1,1 cm høje.
2. Mærkningsmateriellet skal opfylde alle hygiejnekrav, og alle de i stk. 1, nævnte oplysninger skal fremtræde fuldstændigt læseligt.
3. a) Den i stk. 1, litra a), nævnte sundhedsmærkning skal foretages
- for de dyrekroppe, der er enkeltvis emballeret, på eller under indpakningen eller den øvrige emballage, således at mærkningen er let læselig,
 - for de dyrekroppe, der ikke er enkeltvis emballeret, ved anbringelse af en plombe eller ethvert andet mærke, som er godkendt i henhold til fremgangsmåden i artikel 12a,
 - for dele af dyrekroppe eller slagteaffald, som er pakket i små mængder, på eller under indpakningen eller den øvrige emballage, således at mærkningen er let læselig.
- b) Den i stk. 1, litra b), nævnte sundhedsmærkning skal foretages på samleemballagen indeholdende dyrekroppe, dele af dyrekroppe eller slagteaffald mærket i henhold til litra a).
4. Når en sundhedsmærkning foretages på en indpakning eller en emballage er i overensstemmelse med stk. 3,
- skal sundhedsmærket anbringes således, at det ødelægges ved åbning af indpakningen eller emballagen,
- eller
- indpakningen eller emballagen skal forsegles således, at den ikke kan anvendes igen efter åbningen.

KAPITEL XI

SUNDHEDSCERTIFIKAT

45. Det originale eksemplar af sundhedscertifikatet, som skal ledsage det ferske fjerkrækød under transporten til modtagerlandet, skal udstedes af en embedsdyrlæge ved afsendelsen. Sundhedscertifikatet skal i form og indhold svare til modellen i bilag IV; den skal mindst være affattet på modtagerlandets sprog og indeholde de oplysninger, der er anført i den i bilag IV gengivne model.

KAPITEL XII

OPLAGRING

46. Fersk fjerkrækød skal efter den nedkøling, der er fastsat i nr. 28, til stadighed holdes på en indre temperatur på højst $+ 4^{\circ} \text{C}$.

KAPITEL XIII

INDPAKNING

47. a) Emballagen (f. eks. kasser og kartoner) skal opfylde alle hygiejnebestemmelser, navnlig
- må den ikke kunne influere på kødets organoleptiske egenskaber,
 - må den ikke til kødet kunne overføre mennesker sundhedsfarlige stoffer,

— må den være tilstrækkelig solid til at yde en effektiv beskyttelse af kødet under transport og videre behandling;

b) emballagen må ikke genanvendes til indpakning af kød, med mindre den er af et korrosionsfast materiale, der er let at rengøre, og før genanvendelsen er rengjort og desinficeret.

48. Når fersk fjerkrækød indpakkes i en beskyttelsesfolie (f. eks. plastfolie), der er i direkte berøring med kødet, skal dette ske i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne.

Disse folier skal være gennemsigtige og farveløse samt opfylde de i nr. 47, litra a), anførte krav; denne emballage må ikke anvendes igen til indpakning af kød.

Dele af fjerkræ eller slagteaffald, som er adskilt fra dyrekroppen, skal altid indpakkes i en tæt lukket, beskyttende folie, der opfylder disse kriterier.

KAPITEL XIV

TRANSPORT

49. Fersk fjerkrækød skal transporteres i transportmidler, der er bygget og udstyret på en sådan måde, at den i kapitel XII anførte temperatur ikke overskrides under transporten.

50. De til transport af fersk fjerkrækød bestemte transportmidler, må ikke anvendes til transport af levende dyr eller af varer, der kan øve indflydelse på eller smitte fjerkrækødet, med mindre de efter aflæsning af ovennævnte produkter er blevet effektivt rengjort, desinficeret og eventuelt deodoriseret.

51. Fersk fjerkrækød må ikke transporteres sammen med varer, der kan øve indflydelse på det eller overføre nogen lugt til det, med mindre der er truffet forholdsregler til afværgelse heraf.

52. Fersk fjerkrækød må kun transporteres i rengjorte og desinficerede transportmidler.

53. Embedsdyrlægen skal inden afsendelsen sikre sig, at transportmidlerne samt indladningsbetingelserne er i overensstemmelse med de hygiejnekrav, der er fastsat i dette kapitel.«

Artikel 17

Bilag II affattes således:

»BILAG II

KRAV TIL HJÆLPEPERSONALET

1. Der må kun beskæftiges medhjælpere, der

a) kan fremlægge en af en kompetent myndighed udstedt attest for god vandel.

Dersom en sådan attestering ikke udstedes i en medlemsstat, kan den erstattes af en erklæring under ed eller en højtidelig forsikring afgivet af en pågældende person over for en retslig eller administrativ myndighed, en notar eller en kompetent erhvervsorganisation i denne medlemsstat;

- b) har en tilstrækkelig grunduddannelse;
 - c) er fysisk egnede til en sådan beskæftigelse;
 - d) ved en duelighedsprøve godtgør, at de er i besiddelse af tilstrækkelig faglig viden.
2. Med forbehold af bestemmelserne i bilag I, kapitel III, nr. 11 og 12, må som medhjælpere ikke beskæftiges personer, som
- a) udøver en virksomhed, som kan medføre smittefare for det ferske fjerkrækød;
 - b) er slagtere eller driver et fjerkræslagteri eller er beskæftiget på et fjerkræslagteri i en anden egenskab, driver handel med fjerkræ eller fjerkræfoder, er rådgiver i spørgsmål vedrørende fjerkræfodring, driver erhvervmæssig fjerkræavl eller er beskæftigede på en landbrugsejendom og er knyttet hertil gennem snævre familie- eller interesseforhold, som kunne påvirke uvildigheden i deres vurdering.
3. Den i nr. 1. litra d), nævnte duelighedsprøve afholdes af medlemsstaternes kompetente centrale myndighed eller af en af denne udpeget myndighed. Til denne prøve optages kun kandidater, som godtgør, at de har gennemgået et 3 måneders praktisk forberedelseskursus under ledelse af en embedsdyrlæge.
4. Den i nr. 3 nævnte eksamen omfatter en teoretisk del og en praktisk del og omfatter følgende emner:
- a) Teoretisk del:
 - Grundlæggende kendskab til fjerkræets anatomi og fysiologi;
 - grundlæggende kendskab til fjerkræets patologi;
 - grundlæggende kendskab til fjerkræets patologiske anatomi;
 - grundlæggende kendskab til hygiejne især virksomhedshygiejne;
 - fjerkræslagtemetoder og fremgangsmåden ved fjerkræslagting, tilberedning, pakning og transport af fjerkrækød;
 - kendskab til de for udøvelsen af deres arbejde nødvendige love og administrative bestemmelser.
 - b) Praktisk del:
 - Undersøgelse og bedømmelse af slagtedyr;
 - undersøgelse og bedømmelse af slagtede dyr;
 - bestemmelse af dyreart efter undersøgelse af typiske dele af et dyr;
 - bestemmelse af og kommentarer til flere forandrede dele af slagtede dyr;
 - kødundersøgelse ved transportbånd.«

Artikel 18

Bilag IV affattes således:

»BILAG IV

MODEL

SUNDHEDSCERTIFICAT

for fersk fjerkrækød ⁽¹⁾ bestemt for en medlemsstat i EØF

Afsenderland Nr. ⁽²⁾
 Ministerium
 Kompetent myndighed
 Ref. ⁽²⁾

I. Identifikation af kødet

Kød af
 (dyreart)
 Stykkernes art
 Emballagens art
 Antal kolli
 Nettovægt

II. Kødet oprindelse

De(t) godkendte slagteris(-ers) adresse(-r) og veterinære kontrolnummer(-re) ⁽⁴⁾

 De(t) godkendte opskæringsvirksomheds(-ers) adresse(-r) og veterinære kontrolnum-
 mer(-re) ⁽⁴⁾

III. Kødet bestemmelsessted:

Kødet afsendes fra
 (afsendelsessted)
 til
 (bestemmelsesland og sted)
 med følgende transportmiddel ⁽³⁾
 Afsenderens navn og adresse

 Modtagerens navn og adresse

IV. Attestation

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer følgende:

- a) — at ovennævnte fjerkrækød ⁽⁴⁾
 - at den emballage, som det ovennævnte fjerkrækød er indpakket i ⁽⁴⁾ er forsynet med et mærke, af hvilket det fremgår,
 - at fjerkrækødet stammer fra slagtedy, der er slagtet på godkendte slagterier ⁽⁴⁾;
 - kødet er opskåret i en godkendt opskæringsvirksomhed ⁽⁴⁾;
- b) at fjerkrækødet er blevet erklæret for egnet til menneskeføde efter en dyrlægeundersøgelse, der er foretaget i overensstemmelse med Rådets direktiv af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød;
- c) at transportmidlerne og indladningsforholdene er i overensstemmelse med de i ovennævnte direktiv fastsatte hygiejniske krav.

Udstedt i, den
 (.....)
 (Embedsdyrlægens underskrift)

⁽¹⁾ Fersk fjerkrækød: Fersk kød af høns, kalkuner, perlehøns, ænder og gæs, der holdes som husdyr, og som ikke har været underkastet nogen behandling med henblik på at sikre dets holdbarhed; kuldebehandlet kød anses dog som fersk kød.

⁽²⁾ Fakultativt.

⁽³⁾ Ved forsendelse med jernbanevogne og lastvogn anføres kødmærker eller indregistreringsnummer; ved forsendelse med fly anføres nummeret på flyvningen, og ved forsendelse med skib, skibets navn.

⁽⁴⁾ Det ikke gældende overstreges.

Artikel 19

Medlemsstaterne sætter den 1. januar 1977 de nødvendige administrativt og ved lov fastsatte bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv.

Artikel 20

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 10. juli 1975.

På Rådets vegne

E. COLOMBO

Formand
