

RÅDETS DIREKTIV

af 21. december 1976

om trikinundersøgelse i forbindelse med indførsel af fersk kød af tamsvin fra tredjelande

(77/96/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets direktiv 72/462/EØF af 12. december 1972 om sundhedsmæssige og veterinærpolitimæssige problemer i forbindelse med indførsel af kvæg og svin samt fersk kød fra tredjelande ⁽¹⁾, senest ændret ved Rådets direktiv 75/379/EØF ⁽²⁾, særlig artikel 21,

under henvisning til forslag fra Kommissionen, og

ud fra følgende betragtninger:

Ved direktiv 72/462/EØF om sundhedsmæssige og veterinærpolitimæssige problemer i forbindelse med indførsel fra kvæg og svin samt fersk kød fra tredjelande fastsatte Rådet i artikel 21, at der skulle udarbejdes en metode til — samt fastsættes de nødvendige regler for — konstatering af tilstedeværelse af trikiner i fersk svinekød;

direktiv 72/462/EØF vil ikke have den ønskede virkning, så længe sikkerhedskravene for så vidt angår påvisning af trikiner i forbindelse med indførsel af fersk kød fra tredjelande ikke er ensartede i alle medlemsstaterne; det er derfor nødvendigt på dette område at udarbejde en fællesskabsordning;

for at beskytte forbrugernes sundhed er det nødvendigt, at fersk svinekød systematisk undersøges efter effektive og anerkendte metoder med henblik på at udelukke det kød, der indeholder trikiner;

såfremt undersøgelsen foretages i det tredjeland, hvorfra kødet er afsendt, skal den udføres på slagterier, som opfylder visse betingelser, og som specielt er udstyret med et laboratorium med apparatur egnet til undersøgelse;

for at kunne skelne undersøgt kød fra kød, der endnu ikke er blevet undersøgt, er det nødvendigt at

fastsætte, at der på det kød, der har været genstand for undersøgelse med negativt resultat, påtrykkes et særligt mærke;

der bør indføres en procedure med et nært og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne med henblik på at vurdere, om det er hensigtsmæssigt at tillade virksomheder, der er beliggende i tredjelande, at foretage denne undersøgelse eller at forarbejde det undersøgte kød, og desuden i takt med teknikens udvikling og erfaringen at foretage en tilpasning af de tekniske bestemmelser, især i forbindelse med undersøgelsesmetoder og krav til de laboratorier, der foretager undersøgelse samt bestemmelser for mærkning af undersøgt kød;

det er hensigtsmæssigt at tillade medlemsstaterne at indføre fersk kød, som ikke har været underkastet en trikinundersøgelse i det udførende tredjeland, på betingelse af at dette kød underkastes en frysebehandling, som sikrer at eventuelt tilstedeværende trikiner uskadeliggøres, enten i det udførende tredjeland eller i den medlemsstat, som dette kød er bestemt for; denne behandling foretages dog i overensstemmelse med visse veldefinerede bestemmelser og i virksomheder, der opfylder visse betingelser —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

Dette direktiv genoptager de definitioner, der er fastsat i Rådets direktiv 72/462/EØF.

Desuden forstås ved:

- a) Fersk kød: fersk kød af tamsvin;
- b) Undersøgelse: undersøgelse, som tager sigte på at påvise tilstedeværelsen af trikiner i fersk kød.

Artikel 2

1. Fersk kød fra tredjelande, som indeholder skelletmuskulatur (stribet muskulatur), skal, for at kunne bringes i handelen i Fællesskabet, gøres til genstand

⁽¹⁾ EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 28.

⁽²⁾ EFT nr. L 172 af 3. 7. 1975, s. 17.

for en undersøgelse under en embedsdyrlæges kontrol og ansvar.

2. Undersøgelsen foretages i overensstemmelse med en af de i bilag I nævnte metoder af et helt dyr eller i givet fald af alle halve kroppe, kvarte kroppe eller stykker bestemt til indførsel i Fællesskabet.

3. Undersøgelsen skal foretages på et slagteri, der er godkendt i afsendelseslandet i overensstemmelse med artikel 4 i direktiv 72/462/EØF, og som har tilladelse til at udføre denne undersøgelse i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 4 i dette direktiv.

4. Undersøgelsen skal finde sted inden mærkningen om egnethed til menneskeføde, for hvilken forskrifter findes i kapitel X i bilag B til direktiv 72/462/EØF.

5. Såfremt undersøgelsen ikke kan foretages i afsendelseslandet, kan den medlemsstat, som det ferske kød er bestemt for, tillade indførsel heraf på betingelse af, at undersøgelsen foretages på dens område i forbindelse med den i artikel 24, stk. 2, i direktiv 72/462/EØF omhandlede sundhedskontrol på et kontrolsted i den i artikel 27, stk. 1, litra b), i samme direktiv anvendte betydning.

6. a) Hvis resultatet af undersøgelsen er negativ, skal det ferske kød mærkes umiddelbart efter undersøgelsens afslutning i overensstemmelse med bilag III.

b) Ved mærkning med stempelfarve skal anvendes et farvestof som defineret i artikel 17, stk. 3, i direktiv 72/462/EØF.

Artikel 3

1. Som en undtagelse til artikel 2 kan de medlemsstater, som det ferske kød er bestemt for, tillade at det kød, der kommer fra visse tredjelandslande eller fra dele af disse lande, ikke skal underkastes en undersøgelse under forudsætning af, at de underkastes en kuldebehandling i henhold til bilag IV.

2. Denne behandling foretages i en virksomhed som omhandlet i artikel 4, stk. 1, beliggende i det udførende tredjeland.

Udførelsen af frysebehandlingen skal attesteres af embedsdyrlægen på det certifikat om kødets egnethed til menneskeføde, der følger det ferske kød og er nævnt i artikel 22, stk. 3, i direktiv 72/462/EØF.

3. I tilfælde af at denne behandling ikke foretages i det udførende tredjeland, skal den udføres på et kontrolsted som anført i artikel 2, stk. 5.

Såfremt det ferske kød har været underkastet frysebehandling i det udførende tredjeland, skal dette attesteres af embedsdyrlægen på det certifikat, der følger det ferske kød og er nævnt i artikel 25 i direktiv 72/462/EØF.

Artikel 4

1. Tilladelse til et slagteri til at udføre undersøgelsen og tilladelse til en opskæringsvirksomhed til at opskære eller udbene kød, der har været underkastet denne undersøgelse, eller tilladelse til en virksomhed til at udføre den i artikel 3, stk. 1, omhandlede frysebehandling, gives i henhold til fremgangsmåden i artikel 9. Der skal lægges vægt, foruden på de i artikel 4 i direktiv 72/462/EØF fastsatte krav, på de ydede garantier med hensyn til overholdelse af bestemmelserne i dette direktiv og for så vidt angår virksomheder:

a) tilstedeværelsen af lokaler og nødvendigt apparatur til udførelse af undersøgelsen,

b) kvalifikationerne hos det personale, der foretager undersøgelsen.

Tilladelse til et slagteri og en opskæringsvirksomhed kan kun gives, såfremt de kompetente myndigheder i det pågældende tredjeland officielt har godkendt, at slagteriet eller opskæringsvirksomheden kan opfylde de betingelser, der er fastsat i artikel 5 og i bilag III; med hensyn til slagterier desuden at disse råder over et laboratorium, der opfylder de betingelser, der er fastsat i bilag II, kapitel I, og at de er i stand til at overholde bestemmelserne i de andre kapitler i ovennævnte bilag II og i bilag I.

En virksomhed kan kun opnå tilladelse til at udføre frysebehandling, såfremt de kompetente myndigheder i det pågældende tredjeland officielt har godkendt, at virksomheden kan opfylde de betingelser, der er fastsat i bilag IV.

2. Der skal indføres en speciel angivelse i den eller de lister, der er nævnt i artikel 4, stk. 4, i Rådets direktiv nr. 72/462/EØF ud for de i stk. 1 godkendte slagterier, opskæringsvirksomheder og virksomheder til frysebehandling.

Artikel 5

1. På de slagterier, der har fået tilladelse i overensstemmelse med artikel 4, foretages slagtingen af svin, hvis kød er bestemt til Fællesskabet, i andre lokaler eller, hvis sådanne ikke forefindes, på andre tidspunkter end dem, hvor der foretages slagting af svin, hvis kød ikke er bestemt til Fællesskabet, undtagen hvis kødet af disse svin undersøges efter samme retningslinjer.

2. Opskæring eller udbening af kød, som er blevet undersøgt med negativt resultat, og som er bestemt til Fællesskabet, skal foretages i opskæringsvirksomheder i henhold til bestemmelserne i artikel 4.

I disse opskæringsvirksomheder foretages opskæringen eller udbeningen af dette kød i andre lokaler eller, hvis sådanne ikke forefindes, på andre tidspunkter end dem, hvor kød, der ikke er bestemt til Fællesskabet, opkæres eller udbenes, undtagen hvis dette kød undersøges efter samme retningslinjer.

Artikel 6

Formålet med de kontrolforanstaltninger, der træffes i tredjelande, og som er fastsat i artikel 5 i direktiv 72/462/EØF, er ligeledes at efterprøve, om bestemmelserne i dette direktiv overholdes.

Artikel 7

Medlemsstaterne udarbejder og tilsender Kommissionen listen over de kontrolsteder, der er nævnt i artikel 2, stk. 5, og på hvilke der kan foretages:

- undersøgelse,
- den i artikel 3 nævnte frysebehandling.

Medlemsstaterne sørger for, at disse kontrolsteder råder over de nødvendige installationer til udførelse af disse funktioner.

Artikel 8

Rådet træffer inden 1. januar 1979 på forslag af Kommissionen afgørelse om supplerende af de metoder, som er omhandlet i bilag I.

Artikel 9

1. Når der henvises til den fremgangsmåde, der er fastsat i denne artikel, indbringer formanden omgående sagen for Den stående Veterinærkomité nedsat ved Rådets afgørelse af 15. oktober 1968, i det følgende benævnt »komiteen«, enten på eget initiativ eller på anmodning af en medlemsstat.

2. I Komiteen tildeles medlemsstaternes stemmer vægt i henhold til artikel 148, stk. 2, i traktaten. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommissionens repræsentant forelægger et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komiteen afgiver en udtalelse om disse foranstaltninger inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyn til, hvor meget det forelagte spørgsmål haster. Udtalelsen vedtages med et flertal på 41 stemmer.

4. Kommissionen vedtager foranstaltningerne og bringer dem straks i anvendelse, når de er i overensstemmelse med komiteens udtalelse. Såfremt foranstaltningerne ikke er i overensstemmelse med komiteens udtalelse, eller der ikke er afgivet nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks for Rådet et forslag til de foranstaltninger, der skal træffes.

Rådet vedtager foranstaltningerne med kvalificeret flertal.

Såfremt Rådet efter udløbet af en frist på tre måneder fra datoen for forslagens indbringelse ikke har vedtaget nogen foranstaltninger, vedtager Kommissionen de foreslåede foranstaltninger og bringer dem straks i anvendelse, medmindre Rådet med simpelt flertal har forkastet de nævnte foranstaltninger.

Artikel 10

Artikel 9 finder anvendelse indtil den 21. juni 1981.

Artikel 11

Medlemsstaterne sætter senest den 1. januar 1979 de nødvendige administrativt og ved lov fastsatte bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv. De underretter straks Kommissionen herom.

Artikel 12

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 21. december 1976.

På Rådets vegne

A. P. L. M. M. van der STEE

Formand

BILAG I

METODER TIL UNDERSØGELSE FOR TRICHINA SPIRALIS

I. TRIKINOSKOPISK UNDERSØGELSE

a) Apparatur

Et glødelampetrikinoskop med $50\times$ og $80-100\times$ forstørrelse.

Et kompressorium bestående af to glasplader — af hvilke den ene er inddelt i lige store felter — en lille krum saks, en pincet, en kniv til udtagning af prøver, små nummererede beholdere til separat opbevaring af prøverne, en pipette, et lille glas med eddikesyre og et lille glas med kaliumhydroxid til klaring af eventuelle forkalkninger eller til blødgøring af indtørret kød.

b) Udtagning af prøver

Ved hele dyrekroppe udtages der mindst én prøve på størrelse med en hasselnød fra diafragmas to hovedmuskler ved overgangen til den senede del. Hvis der kun forefindes en af diafragmas hovedmuskler, udtages der en prøve på størrelse med to hasselnødder. Hvis begge hovedmusklerne i diafragma mangler, udtages der to prøver, omtrent på størrelse med en hasselnød, fra diafragmas ribbens- eller brystbensafsnit eller, afhængig af omstændighederne, fra tunge-, kæbe- eller bugmuskulaturen.

Ved kødstykker udtages der tre fedtfattige prøver — om muligt på størrelse med en hasselnød — fra skeletmuskulaturen, udtaget på forskellige steder så tæt som muligt ved ben eller sener.

c) Metode

Ved hele dyrekroppe og ved tilstedeværelse af begge hovedmuskler i diafragma udskærer den, der foretager trikinundersøgelse, 7 stykker af hver af de ovennævnte prøver, dvs. i alt 14 eller, hvis der kun forefindes én hovedmuskel i diafragma, 14 stykker på størrelse med en havrekerne fra forskellige steder, helst ved overgangen fra den muskulære til den senede del, og presser dem sammen mellem glaspladerne, således at almindelig trykt skrift kan læses tydeligt gennem præparatet.

Hvis de kødprøver, der skal undersøges, er indtørrede og gamle, skal præparaterne blødgøres i en blanding, bestående af én del kaliumhydroxid-opløsning og to dele vand, i 10-20 minutter, inden de presses.

Hvis der ved hele dyrekroppe skal udtages prøver fra diafragmas ribbens- eller brystbensafsnit, tunge-, kæbe- eller bugmuskulaturen, skal der udskæres 14 stykker på størrelse med en havrekerne af hver prøve, dvs. i alt 28.

Den, der foretager trikinundersøgelsen, skal udskære 4 stykker på størrelse med en havrekerne af hver af de prøver, der er udtaget af kødstykkerne, dvs. i alt 12 stykker.

Den trikinoskopiske undersøgelse skal udføres således, at hvert præparat studeres langsomt og omhyggeligt. Hvis den trikinoskopiske undersøgelse afslører mistænkelige områder, hvis natur ikke kan fastslås med bestemt selv ved kraftig forstørrelse i trikinoskopet, skal disse områder undersøges i mikroskop.

Den mikroskopiske undersøgelse bør udføres således, at hvert præparat studeres langsomt og omhyggeligt ved $30-40\times$ forstørrelse.

I de tilfælde, hvor der er tvivl om resultatet, skal undersøgelsen fortsættes med yderligere prøver og præparater, om nødvendigt med kraftigere forstørrelse, indtil der ikke længere hersker nogen tvivl. Den trikinoskopiske undersøgelse skal foretages i mindst tre minutter.

I de tilfælde, hvor der er tale om erstatningsprøver udtaget fra hovedmusklerne i diafragmas ribbens- eller brystbensafsnit, tunge-, kæbe- eller bugmuskulaturen, skal den trikinoskopiske undersøgelse foretages i mindst seks minutter.

I den mindste tid, der er fastsat for undersøgelsen, er ikke medregnet den tid, der medgår til prøveudtagning og fremstilling af præparater.

Den almindelige regel er, at den person, der foretager trikinundersøgelsen, ikke bør kontrollere mere end 840 stykker pr. dag, undtagelsesvis dog op til 1050.

II. FORDØJELSESMETODEN

a) Apparatur og materiel

- en kniv til udtagning af prøver,
- små nummererede beholdere med lukke til opbevaring af prøver og med henblik på en eventuel gentagelse af undersøgelserne,
- et varmeskab,
- en 2-3 liter glastragt med stativ, en forbindelsesslange af gummi, spændbøjler til fastgørelse af forbindelsesslangen,
- en plastiksi (ca. 18 cm i diameter, maskevidde ca. 1 mm),
- gaze,
- et lille tilspidset rør med lukket spids,
- glasblokskål,
- en kødkværn,
- et stereomikroskop,
- fordøjelsesvæske bestående af:

10 g pepsin (1 200 enheder pr. g), 5 ml HCl (mindst 37 %), der blandes op med ledningsvand, således at der er 1 liter i alt.

b) Udtagning af prøver

1. Ved hele dyrekroppe udtages der en prøve på mindst 20 g af en af diafragmas hovedmuskler ved overgangen til den senede del. Hvis hovedmusklerne i diafragma mangler, udtages der en prøve på mindst 20 g af diafragmas ribbens- eller brystbensafsnit eller af tunge-, kæbe- eller bugmuskulaturen.
2. Ved kødstykker udtages der en fedtfattig prøve på mindst 20 g af skeletmuskulaturen så tæt som muligt ved ben eller sener.

c) Metode

Til undersøgelse af en samleprøve fra ti svin laves der en 10 g prøve af hver enkelt 20 g prøve. De resterende 10 g opbevares til en eventuel undersøgelse af en individuel prøve, hvis dette skulle blive nødvendigt. Ti prøver, hver på 10 g, samles til en samleprøve; prøven males i en kødkværn (plade med 2 mm huller), hvorefter den spredes løst ud på en si, dækket med et lag gaze. Sien anbringes så oven i en tragt, der via en gummislange er forbundet med et lille tilspidset rør med lukket spids; tragten fyldes fra kanten med fordøjelsesvæske, indtil prøvematerialet er fuldstændig dækket. Forholdet mellem prøvematerialet og fordøjelsesvæsken skal være ca. 1:20 - 1:30. Efter 18-20 timer i varmeskab ved 37-39°C fjernes det lille tilspidsede rør.

Efter forsigtig opsugning af den væske, der svømmer ovenpå, vaskes det bundfald, der findes i rørets spids, omhyggeligt i en blokskål. Undersøg, om bundfaldet indeholder trikiner, ved hjælp af et stereomikroskop ved 20-40 × forstørrelse.

Hvis resultatet af undersøgelsen af en samleprøve er positivt eller usikkert, bør de resterende individuelle prøver undersøges enkeltvis efter supplerende yderligere 20 g udtaget fra hvert svin eller, hvis det drejer sig om kødstykker, med 20 g udtaget af hvert stykke eller hver stump i overensstemmelse med pkt. b).

III. FORDØJELSESMETODEN TIL UNDERSØGELSE AF SAMLEPRØVER

a) Apparatur og reagenser

- kniv og pincet til indsamling af prøver,
- kødkværn med huller med diameter mellem 2 og 3 mm,
- en 3- liter erlenmeyerkolbe med gummi- eller vatprop,
- en konisk skilletragt, rumindhold 2 000 ml,
- et almindeligt A-stativ, ca. 28 cm langt og med 80 cm stang,
- en ring, ca. 10-11 cm i diameter, der kan monteres på stativet,
- en klemme med flad skruestik (23 × 40 mm) som kan sættes på stativet ved hjælp af en dobbelt spændering,
- en Endecott-si nr. 80 (maskefinhed 177) med udvendig diameter på 11 cm, med trådnæt af messing eller rustfrit stål,
- en plastiktragt med indvendig diameter på ikke under 12 cm,
- et almindeligt analysemikroskop (40 × forstørrelse) med tilhørende lampe, eller et almindeligt dobbeltmikroskop (40 × forstørrelse),
- et trikinoskop med horisontalt bord til kompressoriet,
- under brug af mikroskopet: en skål til larvetælling af samme ydre form som kompressoriet, med et rumindhold på ca. 60-65 cm³;

skålen til larvetælling kan fremstilles som følger:

skålen består af en 23 cm lang glasplade af samme tykkelse som en enkelt plade i et almindeligt kompressorium; bredden skal derimod være lidt mindre, f.eks. 4,5 cm, for at gøre det muligt at fastgøre en glasplade, 2 mm tyk, 1,8 cm høj og 17,5 cm lang, til bundpladens to langsider;

skålen lukkes i enderne ved at sætte to glasplader, 5 cm lange, 1 cm høje og 2 mm tykke, direkte på bundpladen; skålens højde, målt indvendig, vil da være ca. 1 cm;

pladerne limes sammen med almindelig glaslim; af beskyttelseshensyn og for at gøre det lettere af håndtere den fyldte skål er 2,8 cm af begge bundpladens ender holdt frie;

skålens rumindhold er i alt ca. 60-65 cm³;

- et antal petriskåle, diameter 9 cm, skal anvendes ved mikroskoperingen,
- en filtpen til markering af 1 cm² store undersøgelsesfelter i bunden af petriskålene,
- et antal 10 liter kar til brug ved formolbehandling af apparaturet og den resterende fordøjelsesvæske i tilfælde af positiv reaktion,
- koncentreret (37 %) saltsyre,
- Merck-pepsin, 30 000 enheder pr. g, i pulverform, eller pepsin af kendt styrke fra et andet firma,
- en eller to bakker til indsamling af 100 kødprøver på ca. 2 g.

b) Udtagning af prøver

1. Ved hele dyrekroppe udtages der en prøve på ca. 2 g af en af diafragmas hovedmuskler ved overgangen til den sene del. Hvis hovedmusklerne i diafragma mangler, udtages der en prøve på mindst 2 g af diafragmas ribbens- eller brystbensafsnit eller af tunge-, kæbe- eller bugmuskulaturen.
2. Ved kødstykker udtages der en fedtfattig prøve på ca. 2 g af skeletmuskulaturen så tæt som muligt ved ben eller sener.

c) Metode

Der udtages ca. 1 g af hver af de 100 prøver. Samleprøven males i kødkværnen.

Det malede kød lægges i 3-liter erlenmeyerkolben sammen med 7 g pepsin, ca. 2 liter ledningsvand, ca. 37-40°C, og 25 ml koncentreret saltsyre. Blandingen rystes, så pepsinen opløses.

Opløsningens pH-værdi vil være ca. 1,5-2.

- Erlenmeyerkolben sættes i varmeskab ved 37°C i ca. 4 timer til fordøjelse. Kolben rystes regelmæssigt i løbet af fordøjelsesprocessen, f.eks. én eller to gange i timen.
- Den fordøjede opløsning filtreres gennem sien ned i den koniske 2-liter skilletragt og henstår urørt i stativet i mindst i time.
- En samlet mængde på ca. 45 cm³ tappes fra tragten og fordeles i tre petriskåle, som i bunden er opdelt i kvadrater af 1 × 1 cm, dvs. 15 ml i hver petriskål.
- Hver petriskål undersøges minutløst under mikroskop for trikinlarver (ca. 40 × forstørrelse)
- Hvis der anvendes larvetællingsskåle, fordeles de 45 cm³ i to af disse og undersøges med trikinoskopet.

Larverne viser sig som snoede organismer i bundfaldet og ligner næsten urfjedre. De er lette at identificere, og udviser ofte spiralbevægelser, når vandet er lunkent.

Hvis der dannes sig et utilstrækkeligt gennemsigtigt sediment, gøres dette klart ved skylning. Samtidig hældes den sidste prøve på 45 ml i et reagensglas, hvor den får lov til at bundfælde sig i 15 minutter. Den væske der svømmer ovenpå, suges derefter forsigtigt op og sedimentet opslæmmes i ca. 45 ml ledningsvand.

Efter en yderligere bundfældningstid på 15 minutter suges den ovenpå svømmende væske igen forsigtigt op, og sedimentet skylles ved hjælp af ca. 20 ml ledningsvand omhyggeligt ud i en petriskål og undersøges.

Hvis resultatet af undersøgelsen af en samleprøve er positivt eller usikkert, bør de resterende individuelle prøver undersøges enkeltvis efter supplerende yderligere 20 g udtaget fra hvert svin eller, hvis det drejer sig om kødstykker, med 20 g udtaget af hvert stykke eller hver stump, i overensstemmelse med pkt. b).

BILAG II

KAPITEL I

BETINGELSER, DER SKAL OPFYLDES AF LABORATORIER TIL PÅVISNING AF TRIKINER

1. Laboratorierne til påvisning af trikiner skal befinde sig i umiddelbar nærhed af de lokaler, hvor slagtingen af svin finder sted, og skal mindst råde over:
 - a) et aflåseligt lokale med tilstrækkeligt udstyr til behandling af præparater; væggene skal være glatte og i indtil 2 meters højde være dækket med en lys beklædning eller maling som tåler afvaskning; der skal være et laboratorium for hver anvendt undersøgelsesmetode;
 - b) et aflåseligt lokale med tilstrækkeligt udstyr til trikonoskopisk og mikroskopisk undersøgelse;
 - c) et tilstrækkeligt ventilationsanlæg og — såfremt det er nødvendigt — klimaanlæg, der giver mulighed for at holde en omgivende temperatur på højst + 25°C;
 - d) tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning, der ikke ændrer farverne, kraftigt sollys skal undgås;

- e) tilstrækkeligt udstyr til rensning og desinfektion af hænder i det lokale, hvor præparaterne undersøges;
- f) udstyr til mørklægning af undersøgelseslokalet;
- g) eventuelt et kølerum til opbevaring af kødprøver;
- h) et vaskerum til rensning og desinfektion af undersøgelsesredskaberne (f.eks. beholdere til prøver, kompressorier, knive og sakse) forsynet med:
 - et gulv af vandtætte materialer, der let lader sig rense og desinficere, og som ikke kan rådne,
 - glatte vægge, der i indtil 2 meters højde er dækket med en lys beklædning eller med maling, som tåler afvaskning;
- i) garderober, håndvaske, opholdslokaler og toiletter med vandudskylning;
- j) håndvaske med rindende varmt og koldt vand, rens- og desinfektionsmidler samt engangshåndklæder;
- k) vandtætte, korosionsresistente beholdere, forsynet med hermetisk sluttende låg og fremstillet således, at ikke bemyndiget fjernelse af indholdet forhindres; disse beholdere er bestemt til indsamling af prøverester;
- l) installationer, der giver tilstrækkelig forsyning med koldt og varmt drikkevand;
- m) et afløbssystem for spildevand i henhold til de bestemmelser, der gælder for godkendelse af slagterier;
- n) egnede anordninger til beskyttelse mod uønskede dyr, såsom insekter, gnavere osv.

KAPITEL II

BESTEMMELSER FOR PERSONALE, LOKALER, INVENTAR OG REDSKABER I LABORATORIERNE TIL PÅVISNING AF TRIKINER

2. Den størst mulige renlighed kræves af personalet samt med hensyn til lokaler, inventar og redskaber.
 - a) Personalet skal være iført rent arbejdstøj, vaske hænder flere gange i løbet af en arbejdsdag samt hver gang arbejdet genoptages;
 - b) intet dyr må komme ind i laboratorierne til påvisning af trikiner;
 - c) inventar og redskaber, der anvendes i forbindelse med arbejdet, skal holdes i upåklagelig og proper stand; der skal foretages omhyggelig rensning og desinfektion flere gange i løbet af en arbejdsdag samt ved arbejdsdagens afslutning.
3. Anvendelsen af drikkevand er påbudt til ethvert formål.
4. For så vidt angår helbredstilstanden for det personale, der er beskæftiget med udtagelse af kødprøver til undersøgelse, gælder de bestemmelser, der er fastsat i bilag B, kap. IV, pkt. 11 og 12, i direktiv 72/462/EØF.
5. De kødprøver, der er nødvendige for undersøgelsen, skal udtages umiddelbart efter slagtingen og straks undersøges i slagteriets laboratorium til påvisning af trikiner. Det er ikke tilladt at foretage denne undersøgelse uden for det slagteri, hvor dyrene er blevet slagtet.
6. For at forebygge træthed og følgerne deraf skal kontrolpersonalet have korte pauser i arbejdet.

KAPITEL III

BESTEMMELSER FOR TRIKINOSKOPER

Trikinoskopernes konstruktion og type skal opfylde følgende minimumskriterier:

1. Let betjening.
2. Kraftigt lys:
 - kontrolresultaterne skal være nøjagtige, selv om lokalerne ikke er fuldstændigt mørklagte,
 - lyskilden skal være en projektør på 100 W (12 V).
3. Tilstrækkelig forstørrelse:
 - forstørrelse ved normalt arbejde: 50 gange,
 - forstørrelse 80-100 gange med henblik på en nøjagtig bedømmelse af genstande, som ikke klart kan identificeres ved en normal arbejdsforstørrelse i forbindelse med præparater, hvis kvalitet kan drages i tvivl.
4. Opløsningsevne:
 - alle forstørrelser skal give et klart og præcist billede i tydelige farver.
5. Omskifter:
 - enhver ændring af forstørrelsen skal ledsages af automatisk justering af billedets lysstyrke.
6. Kontrastforøgelse:
 - samlelinsen skal udstyres med en irisblænder, der gør det muligt at forøge kontrasten i forbindelse med dybtgående undersøgelse af vanskelige tilfælde,
 - irisblænderen skal være let at indstille (f.eks. styrearm, der sidder fast på trikinoskop-bordet).
7. Let fokusering:
 - hurtig fokusering ved hjælp af en justeringsring,
 - nøjagtig fokusering ved hjælp af en styrearm.
8. Spændingsjustering:
 - der gør det muligt at opnå netop den lysmængde, som den pågældende situation kræver.
9. Forskydning af kompressoriets i én retning:
 - et system med automatisk blokering, der skal sikre forskydning af kompressoriets (objektglas) i én retning for at forhindre enhver form for ubetimelig forskydning.
10. Uhindret syn mod projektionsoverfladen.
11. Projektionsoverflade:
 - diameter på mindst 54 cm,
 - høj refleksionsevne,
 - holdbar,
 - adskillelig,
 - let at rengøre.

BILAG III

MÆRKNING AF KØD, DER HAR VÆRET GENSTAND FOR UNDERSØGELSE TIL
PÅVISNING AF TRIKINER

1. Embedsdyrlægen er ansvarlig for mærkning af kød. Med henblik herpå opbevarer han:
 - de instrumenter, der er bestemt til mærkning; disse instrumenter må embedsdyrlægen først udlevere til hjælpepersonale, når mærkningen skal finde sted, og kun for så langt et tidsrum, som er nødvendigt til mærkningen;
 - de under nr. 5 nævnte stempelplader; disse stempelplader udleveres først til hjælpepersonalet i det øjeblik, hvor de skal bruges, og i et antal, der svarer til behovet.
2. Mærkningen skal være et rundt stempel med diameter 2,5 cm. Stemplet skal indeholde følgende letlæselige oplysninger:
 - i midten en stort T, 1 cm langt og 0,2 cm bredt
 - under ovennævnte T en af forkortelserne CEE, EEG, EWG, EØF eller EEC; bogstaverne skal være 0,4 cm høje.
3. Dyrekroppene mærkes med et farve- eller brændestempel på lårets inderside i overensstemmelse med pkt. 2.
4. Hovedet mærkes med enten et farve- eller et brændestempel, der opfylder kravene i pkt. 2. Med undtagelse af de stykker, der er udelukket fra mærkning om egnethed til menneskeføde i henhold til pkt. 43 i kapitel X, bilag B, i Rådets direktiv 72/462/EØF, skal der foretages mærkning af de stykker, som i opskæringsvirksomheder fremkommer af dyrekroppe, der er behørigt mærkede, i det omfang de ikke bærer noget stempel. I overensstemmelse med pkt. 2 skal denne mærkning foretages inden mærkning om egnethed til menneskeføde.

Den etikette, der er nævnt i andet afsnit i før omtalte pkt. 43, skal opfylde kravene i nedenstående pkt. 6.
5. Mærkningen kan også foretages ved hjælp af en stempelplade. Denne stempelplade, der skal anbringes på hvert enkelt stykke, skal være af en sådan beskaffenhed, at den ikke kan anvendes påny; den skal være af modstandsdygtigt materiale, der opfylder alle hygiejnens krav. Stempelpladen skal indeholde følgende letlæselige oplysninger:
 - i midten et stort T
 - under førnævnte T en af forkortelserne CEE, EEG, EWG, EØF eller EEC; bogstaverne skal være 0,2 cm høje
6. På den etikette, der er nævnt i pkt. 44, kapitel X, bilag B, i det i pkt. 4 nævnte direktiv, skal der ud over mærket om egnethed til menneskeføde være et let læseligt mærke, der fuldstændigt svarer til det mærke, der er fastsat i pkt. 2.

BILAG IV

FRYSEBEHANDLING

1. Før kødet bringes ind i fryserummet, skal alle dets dele forkøles til en temperatur mellem 0 og + 2 °C. Kød, der er indført i frosset tilstand, skal bevares i denne tilstand.
 2. Det må ved fryserummets indretning og dets opfyldning sikres, at den i pkt. 6 anførte temperatur opnås på korteste tid og bibeholdes i hele fryserummet og i alle dele af kødet.
 3. Før nedfrysning fjernes al isolerende indpakning undtagen fra kød, som allerede når det bringes ind i fryserummet har opnået den i pkt. 6 anførte temperatur i alle dele.
 4. I fryserummet skal sendinger opbevares adskilt og under låg.
 5. For hver sending noteres dag og time for indbringning i fryserummet.
 6. Temperaturen i fryserummet skal være — 25 °C eller derunder; den skal måles termoelektrisk med justeret udstyr og registreres fortløbende. Temperaturen må ikke måles direkte i kulde-luftstrømmen. Udstyret skal opbevares under lås. Diagrammerne skal påføres de tilsvarende numre i journalen vedrørende indførselsundersøgelsen samt dag og time for nedfrysningens påbegyndelse og afslutning, og de skal opbevares i et år.
 7. Kød med et tværsnit eller en tykkelse på indtil 25 cm skal fryses uafbrudt i mindst 240 timer, og kød med et tværsnit på mellem 25 og 50 cm skal fryses uafbrudt i mindst 480 timer. Kød med større tværsnit eller tykkelse må ikke fryses efter denne metode. Frysningens varighed regnes fra det tidspunkt, hvor den i pkt. 6 anførte temperatur er opnået i fryserummet.
-