

Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød

KOM(89) 668 endelig udg.

(Forelagt af Kommissionen den 12. februar 1990)

(90/C 84/06)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg, og

ud fra følgende betragtninger:

Fjerkrækød er opført på listen over produkter i Traktatens bilag II; produktion og afsætning af fjerkrækød er en vigtig indkomstkilde for en del af landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling af denne sektor og øge produktiviteten bør der på fællesskabsplan fastsættes regler vedrørende folkesundheden i forbindelse med produktion og afsætning;

Fællesskabet bør vedtage foranstaltninger med henblik på gradvis oprettelse af det indre marked i løbet af perioden indtil den 31. december 1992;

ved fastlæggelse af sådanne regler kan folkesundheden beskyttes og det indre marked gennemføres;

embedsdyrlægerne på et slagteri bør stå for kontrollen med slagtefjerkræens velfærd;

med henblik herpå er det nødvendigt at ændre reglerne i direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød ⁽¹⁾, senest ændret ved direktiv 88/657/EØF ⁽²⁾, for at bringe det på linje med de nye principper i Fællesskabet;

der bør fastsættes bestemmelser om, at visse former for direkte salg ikke omfattes af denne forordning;

denne forordning bør ikke gælde for visse produkter, som producenterne afsætter direkte til forbrugerne;

på grund af særlige forhold kan det forekomme, at en række virksomheder, der er i drift inden den 1. januar 1992, ikke vil kunne overholde alle bestemmelserne i denne forordning;

spørgsmålet om eventuel indrømmelse af begrænsede og midlertidige undtagelser for disse virksomheder bør afklares inden for de generelle rammer, der er fastlagt ved Rådets beslutning . . . /EØF [af . . . om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra Fællesskabets specifikke sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af animalske produkter] ⁽³⁾;

det bør understreges, at, selv om visse aktiviteter udelukkes fra denne forordnings anvendelsesområde og der eventuelt indrømmes undtagelser fra sundhedsbestemmelserne i denne forordning, er alle aktiviteter i forbindelse med produktion og afsætning af fersk fjerkrækød underkastet de almindelige sundhedsbestemmelser i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [af . . . om almindelige sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af produkter af animalsk oprindelse og specifikke sundhedsbestemmelser for visse produkter af animalsk oprindelse] ⁽⁴⁾;

det bør overlades til Kommissionen at vedtage visse gennemførelsesforanstaltninger til denne forordning; i dette øjemed bør der indføres procedurer, der sikrer et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

1. I denne forordning fastsættes sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning til konsum af fersk fjerkrækød af:

- a) husdyr af følgende arter: høns, kalkuner, perlehøns, ænder, gæs og duer
- b) opdrættede fasaner, vagtler og agerhøns.

2. Denne forordning gælder ikke for:

- a) opskæring og oplagring af fersk fjerkrækød hos detailhandlere eller i lokaler ved salgssteder, hvor opskæring og oplagring udelukkende finder sted med henblik på direkte afsætning til den endelige forbruger

⁽¹⁾ EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 23.

⁽²⁾ EFT nr. L 382 af 31. 12. 1988, s. 3.

⁽³⁾ EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

⁽⁴⁾ EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

b) fersk kød, som producenten i enkelttilfælde leverer direkte til den endelige forbruger til dennes eget forbrug, på bedriften eller på et marked i nærheden af bedriften, med undtagelse af dør-/markedssalg og postordresalg.

3. Om fornødent vedtager Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 15 passende bestemmelser for ensartet anvendelse af stk. 2.

4. Denne forordning finder anvendelse, uden at det berører specifikke fællesskabsbestemmelser for kød, der er hakket eller findelt på lignende måde.

Artikel 2

I denne forordning forstås ved:

- 1) *fjerkrækød*: alle spiselige dele af:
 - a) husdyr af følgende arter: høns, kalkuner, perlehøns, ænder, gæs og duer
 - b) opdrættede fasaner, vagtler og agerhøns.
- 2) *fersk fjerkrækød*: fjerkrækød, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære, og som med undtagelse af kuldebehandling ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden
- 3) *dyrekrop*: hele kroppen af et slagtedyrt efter afblødning, fjerplukning og udtagelse af indvoldene; dog er udtagelse af nyrer samt afskæring af fødderne i tarsalledet og af hovedet frivillig
- 4) *slagteaffald*: fersk kød, der ikke hører til dyrekroppen som defineret i nr. 3, også selv om det stadig er i naturlig forbindelse med denne, samt hoved og fødder, når de er adskilt fra kroppen
- 5) *indvolde*: de i krophulen beliggende organer, herunder luft- og spiserør og i givet fald kroen
- 6) *embedsdyrlæge*: dyrlæge, der er udpeget af medlemsstatens kompetente centralmyndighed
- 7) *medhjælper*: person, der i henhold til artikel 4, stk. 2, officielt er udpeget af medlemsstatens kompetente centralmyndighed til at bistå embedsdyrlægen
- 8) *levende syn*: undersøgelse af levende slagtefjerkræ i overensstemmelse med bilag I, kapitel V
- 9) *kødkontrol*: undersøgelse af slagtet fjerkræ på slagteriet straks efter slagtingen i overensstemmelse med bilag I, kapitel VII
- 10) *parti*: kvantum kød, der transporteres med samme transportmiddel
- 11) *transportmidler*: de dele af motorkøretøjer, jernbanevogne og luftfartøjer, der er beregnet til last, og lastrum i skibe samt containere til transport ad land-, sø- eller luftvejen

12) *virksomhed*: autoriseret slagteri, autoriseret opskæringsvirksomhed eller autoriseret køle eller fryselager

13) *indpakning*: beskyttelse af det ferske kød ved anvendelse af en første indpakning eller en første beholder i direkte berøring med det pågældende ferske kød samt selve denne første indpakning eller beholder

14) *emballering/emballage*: anbringelse af det indpakkede ferske kød i en ydre beholder samt selve denne beholder.

Artikel 3

Fersk fjerkrækød skal opfylde følgende betingelser:

A. Dyrekroppe og slagteaffald skal

- a) hidrøre fra et slagteri, der er autoriseret og kontrolleret i overensstemmelse med artikel 8
- b) stamme fra et dyr, der har været underkastet levende syn af en embedsdyrlæge eller af medhjælper, der handler under embedsdyrlægens tilsyn i overensstemmelse med artikel 4, og herved fundet egnet til slagting med henblik på handel med fersk fjerkrækød
- c) være behandlet under tilfredsstillende hygiejniske forhold i overensstemmelse med bilag I, kapitel V
- d) efter slagtingen have været underkastet en undersøgelse af en embedsdyrlæge eller af medhjælper, der handler under embedsdyrlægens tilsyn i overensstemmelse med artikel 4, og være fundet egnet til menneskeføde i henhold til bilag I, kapitel VII
- e) være forsynet med et sundhedsmærke i overensstemmelse med bilag I, kapitel XI; det kan eventuelt efter fremgangsmåden i artikel 15, 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 XI fastsættes specielt betingelserne for tilfaldelse til forhandling i store emballager af dyrekroppe, dele af dyrekroppe eller slagteaffald, der ikke er mærket i overensstemmelse med kapitel XI, punkt 60.3, litra a), i henhold til Kommissionens direktiv 80/879/EØF ⁽¹⁾
- f) i overensstemmelse med bilag I, kapitel XII, efter undersøgelsen efter slagtingen, havde været oplagret under tilfredsstillende hygiejniske forhold i virksomheder eller køleanlæg, der er autoriseret og kontrolleret i henhold til artikel 8
- g) være hensigtsmæssigt emballeret i overensstemmelse med bilag I, kapitel XIII; når der anvendes en beskyttelsesindpakning, skal denne opfylde forskrifterne i samme kapitel; det kan eventuelt, efter fremgangsmåden i artikel 16, vedtages at ændre eller supplere bestemmelserne i dette kapitel for

⁽¹⁾ EFT nr. L 251 af 24. 9. 1980, s. 10.

særlig at tage hensyn til de forskellige handelsmæssige præsentationsformer, såfremt de er i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne; bestemmelser om beskyttelsesindpakningens gennemsigtighed og farve, der vedtages efter denne fremgangsmåde, må dog ikke være til hinder for, 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. 1. Dele af dyrekroppe eller udbenet kød, skal

a) være opskåret i en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret og kontrolleret i overensstemmelse med artikel 8

b) være opskåret og udvundet i overensstemmelse med bilag I, kapitel IX, og hidrøre

— fra fersk fjerkrækød af dyr, der er slagtet i Fællesskabet og kødet skal opfylde de i litra A, anførte betingelser, eller

— fra fersk fjerkrækød 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 kontrolleret af en embedsdyrlæges kontrol i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag I, kapitel X

e) opfylde betingelserne i litra A, litra c), e), g) og h).

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

C. Fersk kød, som i overensstemmelse med nærværende forordning er blevet oplagret på et af en medlemsstat autoriseret køle- eller fryselager, og som ikke siden har undergået nogen yderligere behandling undtagen i forbindelse med oplagring, skal opfylde betingelserne i litra A, litra c), e), f), g), h) og litra B eller være fersk fjerkrækød, der er indført fra tredjelande i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne.

Artikel 4

1. Embedsdyrlægen kan ved det levende syn, ved undersøgelsen efter slagtingen, ved den i bilag I, kapitel X omhandlede sundhedsmæssige kontrol af opskåret kød og ved kontrollen af de hygiejniske betingelser, som virksomhederne skal opfylde i henhold til bilag I, kapitel IV og VI, bistås af medhjælpere, der arbejder under hans tilsyn og på hans ansvar.

2. Kun personer, der opfylder betingelserne i bilag II, må ansættes som medhjælpere efter at have bestået en prøve tilrettelagt af medlemsstatens ansvarlige centrale myndighed eller af en myndighed, der er udpeget af nævnte centrale myndighed.

3. Medhjælperne må kun bistå embedsdyrlægen med følgende arbejder:

— kontrol med anvendelsen af de i bilag I, kapitel IV og VI, fastsatte hygiejniske bestemmelser

— ved det levende syn konstatering af, at de symptomer, der er nævnt i bilag I, kapitel V, nr. 28, ikke forekommer

— ved undersøgelsen efter slagtingen konstatering af, at de forhold, der er nævnt i bilag I, kapitel VIII, nr. 48, ikke foreligger

— den i bilag I, kapitel X, omhandlede sundhedsmæssige kontrol af opskåret kød og oplagret kød

— den i kapitel XIV, nr. 69, omhandlede kontrol af transportmidler eller containere og indladningsbetingelser.

Artikel 5

Uden at det berører bestemmelserne i Rådets direktiv 86/469/EØF⁽¹⁾, som supplerer kravene i artikel 3, skal fersk fjerkrækød eller dyr ud over betingelserne i artikel 3 underkastes en stikprøveundersøgelse for restkoncentrationer, hvis embedsdyrlægen på grundlag af resultaterne af sundhedskontrollen har mistanke om, at sådanne forekommer.

Denne undersøgelse skal foretages såvel med henblik på konstatering af restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning som deres omdannelsesprodukter og andre stoffer, der går over i fjerkrækød, og som kan være sundhedsfarlige.

Hvis det undersøgte fjerkrækød viser tegn på restkoncentrationer, der overstiger de tilladte tolerancer, skal det erklæres uegnet til menneskeføde.

Undersøgelserne for restkoncentrationer skal foretages efter videnskabeligt anerkendte og i praksis gennemprøvede fremgangsmåder, særlig sådanne som er fastsat i fællesskabsbestemmelserne eller i andre internationale forskrifter.

Resultaterne af undersøgelserne for restkoncentrationer skal kunne vurderes efter referencemetoder, som fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 15.

Efter fremgangsmåden i artikel 16 udpeges i hver medlemsstat mindst ét referencelaboratorium, som skal foretage undersøgelsen for restkoncentrationer.

På forslag af Kommissionen vedtager Rådet tolerancerne for de stoffer, der kan overføres til kød, og som kan være sundhedsfarlige, bortset fra dem, der er fastlagt i Rådets direktiv 86/363/EØF og direktiv . . . /EØF [om en fælles fremgangsmåde for fastsættelse af toleranceværdier for restkoncentrationer af veterinærmedicinske præparater]⁽³⁾.

⁽¹⁾ EFT nr. L 275 af 26. 9. 1986, s. 36.

⁽²⁾ EFT nr. L 221 af 7. 8. 1986, s. 43.

⁽³⁾ EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

Artikel 6

Uden at det berører Rådets direktiv 81/602/EØF ⁽¹⁾ og 88/146/EØF ⁽²⁾ må fersk fjerkrækød ikke afsættes, hvis:

- 1) det opviser spor af restkoncentrationer, der overstiger de tilladte tolerancer
- 2) det er behandlet med ioniserende eller ultraviolet bestråling på andre betingelser end dem, der er anført i Rådets direktiv . . . /EØF [om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning vedrørende levnedsmidler og levnedsmiddelingredienser, der er behandlet med ioniserende bestråling] ⁽³⁾
- 3) det er behandlet med antibiotika, konserveringsmidler eller kødmørnere
- 4) det stammer fra dyr, som udviser en af de i bilag I, kapitel VIII, anførte fejl.

Artikel 7

1. Medlemsstaterne lader en central tjeneste eller et centralt organ indsamle og udnytte resultaterne af den kontrol, som embedsdyrlægen foretager før og efter slagtingen, for så vidt angår sygdomme, der kan overføres til mennesker.

Ved påvisning af en sådan sygdom anmeldes resultaterne i hvert enkelt tilfælde så hurtigt som muligt til de kompetente veterinærmyndigheder, der fører kontrol med oprindelsesbesætningen.

2. Medlemsstaterne forelægger Kommissionen oplysninger om visse sygdomme, især hvis der påvises sygdomme, der kan overføres til mennesker.

3. Kommissionen vedtager efter fremgangsmåden i artikel 16 gennemførelsesbestemmelser til denne artikel, herunder om:

- den hyppighed, hvormed oplysningerne skal forelægges Kommissionen
- oplysningernes art
- hvilke sygdomme indsamlingen af oplysninger skal vedrøre
- fremgangsmåden ved indsamling og udnyttelse af oplysninger.

Artikel 8

1. Hver medlemsstat opstiller en liste over de virksomheder, som den har meddelt autorisation. Hver virksomhed tildeles et veterinært autorisationsnummer. Denne liste tilsendes de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

⁽¹⁾ EFT nr. L 222 af 7. 8. 1981, s. 32.

⁽²⁾ EFT nr. L 70 af 16. 3. 1988, s. 16.

⁽³⁾ EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

En medlemsstat meddeler kun en virksomhed autorisation, hvis den er overbevist om, at virksomheden overholder bestemmelserne i denne forordning. Medlemsstaten tilbagekalder den meddelte autorisation, hvis betingelserne ikke længere er opfyldt.

Såfremt der er foretaget kontrol i overensstemmelse med artikel 9, tager den pågældende medlemsstat hensyn til resultaterne af denne. Tilbagekaldelse af autorisation meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

2. Kontrol af og tilsyn med virksomhederne sker på embedsdyrlægens ansvar; embedsdyrlægen kan, når der er tale om rent praktiske opgaver, lade sig bistå af personale, der er specielt uddannet dertil. For at sikre overholdelsen af denne forordning skal embedsdyrlægen til enhver tid have fri adgang overalt på virksomheden.

De nærmere bestemmelser for nævnte bistand fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16.

3. Fremstillingen af det i bilag I, kapitel XI, omhandlede materiel til sundhedsmærkning og plombering, skal godkendes af medlemsstatens myndigheder, som fører kontrol med dets anvendelse.

Artikel 9

I den udstrækning det er nødvendigt for at opnå en ensartet anvendelse af denne forordning, kan veterinærmyndigheder fra Kommissionen foretage kontrol på stedet; de har navnlig ret til at forvisse sig om, at virksomhederne rent faktisk overholder nærværende forordning. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af undersøgelsen.

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

De almindelige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 16. Efter samme fremgangsmåde udarbejdes en kodeks indeholdende de regler, der skal følges ved den i denne artikel omhandlede kontrol.

Artikel 10

Uanset kravene i artikel 3, litra A, litra a), kan dyr, der er bestemt til fremstilling af foie gras (lever med højt fedtindhold) bedøves, afblødes og plukkes på produktionsstedet, dersom dette sker i et særskilt lokale, der opfylder betingelserne i bilag I, kapitel 1, litra c), og dyrekroppene med organer straks — i overensstemmelse med bilag I, kapitel XIV — transporteres til en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret og udstyret med det specielle lokale, der er omhandlet i bilag I, kapitel II, punkt 14, litra b), nr. ii), og hvor dyrekroppenes organer skal udtages inden 24 timer.

Artikel 11

1. Efter fremgangsmåden i artikel 15 tager Kommissionen på grundlag af videnskabelige undersøgelser reglerne for undersøgelse før og efter slagtingen og betingelserne for afsætning af delvis udtaget (eller ikke udtaget) fjerkræ op til fornyet overvejelse.

2. Indtil der er vedtaget særlige betingelser for det i stk. 1 omhandlede delvis udtaget fjerkræ kan medlemsstaterne under overholdelse af Traktatens almindelige bestemmelser tillade afsætning af sådant fjerkræ.

Artikel 12

Bestemmelserne i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [om veterinær kontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked] ⁽¹⁾ finder anvendelse, især hvad angår tilrettelæggelsen af og de foranstaltninger, der skal træffes efter den af bestemmelsesmedlemsstaten foretagne kontrol, og de sikkerhedsforanstaltninger, der skal træffes i forbindelse med sundhedsmæssige problemer, der berører produktion og afsætning af fersk kød på Fællesskabets område.

Artikel 13

Ændringer af bilagene, især for at tilpasse dem til de teknologiske fremskridt, vedtages af Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 15.

Artikel 14

Indtil der er iværksat fællesskabsbestemmelser for indførsel af fjerkrækød fra tredjelande, anvender medlemsstaterne på disse indførsler betingelser, der mindst svarer til de i denne forordning fastsatte betingelser.

Artikel 15

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF ⁽²⁾, i det følgende benævnt »komitéen«

2. Når den i denne artikel fastsatte fremgangsmåde skal anvendes, gælder følgende bestemmelser.

3. Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver en udtalelse om dette udkast inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til det pågældende spørgsmåls hastende karakter. Den udtaler sig med det flertal, som er fastsat i Traktatens artikel 148, stk. 2, for vedtagelse af de afgørelser, som Rådet skal træffe på forslag

af Kommissionen. Under afstemningen i komitéen tillægges de stemmer, der afgives af repræsentanterne for medlemsstaterne, den vægt, der er fastlagt i nævnte artikel. Formanden deltager ikke i afstemningen.

4. Kommissionen vedtager de påtænkte foranstaltninger, når de er i overensstemmelse med komitéens udtalelse.

5. Er de påtænkte foranstaltninger ikke i overensstemmelse med komitéens udtalelse, eller hvis der ikke er afgivet nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet træffer afgørelse med kvalificeret flertal.

Har Rådet efter udløbet af en frist på tre måneder efter forslagene forelæggelse ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen.

Artikel 16

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel gælder nedenstående bestemmelser:

Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver udtalelse om udkastet inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til det pågældende spørgsmåls hastende karakter, i givet fald ved afstemning.

Udtalelsen optages i mødeprotokollen, derudover har hver medlemsstat ret til at anmode om, at dens holdning indføres i mødeprotokollen.

Kommissionen tager størst muligt hensyn til komitéens udtalelse. Den underretter komitéen om, hvorledes den har taget hensyn til udtalelsen.

Artikel 17

1. Efter fremgangsmåden i artikel 15 kan der for virksomheder med en begrænset produktion tillades undtagelser fra bestemmelserne i bilag I, punkt 1 til 16.

2. Ved behandlingen af de i stk. 1 omhandlede undtagelser tager Kommissionen hensyn til de oplysninger og kriterier, der er anført i artikel 2 og 3 i Rådets beslutning . . . /EØF af . . . 19. . . [om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra Fællesskabets specifikke sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring af animalske produkter] ⁽³⁾

3. Ved indrømmelse af de i stk. 1 omhandlede undtagelser fastsætter Kommissionen efter fremgangsmåden i arti-

⁽¹⁾ EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

⁽²⁾ EFT nr. 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

⁽³⁾ EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

kel 15 de generelle og specifikke betingelser for anvendelsen af de enkelte undtagelser.

Artikel 18

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 16 vedtage henstillinger med retningslinjer for god fremstillingsteknik for de forskellige produktionsled og for afsætningen.

Artikel 19

1. Direktiv 71/118/EØF ophæves med virkning fra den 1. januar 1993.

2. Gennemførelsesbestemmelser vedtaget i henhold til direktiv 71/118/EØF er dog fortsat gældende for denne forordning.

Artikel 20

Denne forordning træder i kraft på tredivtedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Den anvendes fra den 1. januar 1993.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

BILAG I

GENERELLE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

Virksomhederne skal som mindstekrav have følgende:

1. I lokaler, hvor forsk kød udvindes, behandles og opbevares:

- a) Gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres, og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed; vandet skal bortledes gennem afløb med vandlås og rist for at forhindre lugt.

Dog skal virksomhederne have følgende:

- i de i kapitel 1, punkt 13, litra f), kapitel II, punkt 14, litra a), og kapitel III, punkt 15, litra a), omhandlede lokaler gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed, eller de i punkt 15, litra a) omhandlede lokaler indrettet med en uhindret afledning af vandet
- i de i kapitel III, punkt 16, litra a) omhandlede lokaler gulv af vandtæt materiale, der ikke kan rådne.

- b) Glatte, bestandige og vandtætte vægge, der i mindst 2 m højde (slagtelokaler dog i mindst 3 m højde og i kølerum og lagre så højt, som de oplagrede produkter når op) skal være dækket med lys beklædning, som kan afvaskes. Kanter og hjørner skal være afrundede til gulv eller tilsvarende udformet, undtagen for så vidt angår de i kapitel III, punkt 16, litra a), omhandlede lokaler.

Anvendelse af trævægge i de i kapitel III, punkt 16, omhandlede lokaler, der er opført før 1. januar 1983, er dog ikke grundlag for tilbagekaldelse af autorisationen.

- c) Døre af slidstærkt materiale; døre af træ skal på begge sider være beklædt, så de er glatte og vandtætte.
- d) Lugtfri isoleringsmaterialer, der ikke kan rådne.
- e) Tilstrækkelig ventilation og om nødvendigt god emudsugning.
- f) Tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning, der ikke ændrer farverne.
- g) Rent loft, der let kan rengøres; hvis der ikke er noget loft, skal undersiden af tagbeklædningen opfylde disse betingelser.
2. a) Tilstrækkelige anordninger med varmt vand til rensning og desinfektion af hænder og til rensning af værktøj så tæt ved arbejdsstedet som muligt. Hænderne må ikke være håndbetjente. Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rens- og desinfektionsmidler til rådighed samt hygiejniske midler til at tørre hænder med.
- b) Anordning til desinficering af værktøj, hvor vandet skal have en temperatur på mindst 82° C.

3. Passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr, f.eks. insekter, rotter og mus.
4. a) Inventar og værktøj, som f.eks. opskæringsborde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save, af korrosionsbestandigt materiale, der ikke påvirker kødet, og som let kan renses og desinficeres. Anvendelse af træ er forbudt undtagen i lokaler, hvor der udelukkende findes fersk fjerkrækød, som er hygiejnisk emballeret.
- b) Fittings og udstyr af korrosionsbestandigt materiale, der opfylder de hygiejniske krav vedrørende:
 - håndtering af fjerkrækød, og
 - oplagring af beholdere med kød, så hverken kød eller beholdere kommer i direkte berøring med gulv eller vægge.
- c) Anordninger til hygiejnisk håndtering og beskyttelse af fjerkrækødet under ind- og udladning.
- d) Specielle vandtætte korrosionsbestandige beholdere, forsynet med låg og lukkeanordning, som hindrer uvedkommende i at fjerne indholdet, til opbevaring af kød, der ikke er beregnet til menneskeføde; såfremt kød og slagteaffald af denne art forekommer i større mængder eller ikke kan fjernes eller tilintetgøres ved arbejdsdagens afslutning, kan det dog opbevares i et aflåseligt lokale; fjernes kød og slagteaffald gennem kanaler, skal disse være således udført og installeret, at enhver risiko for forurening af fersk kød er udelukket.
5. Køleanlæg som sikrer, at de i denne forordning fastsatte indre temperaturer i kødet overholdes. Disse anlæg skal være udstyret med et afløbssystem, der gør det muligt at udlede kondensvand uden nogen risiko for at forurene kødet.
6. Et anlæg til tilstrækkelig forsyning af drikkevand under tryk, i henhold til direktiv 80/778/EØF undtagelsesvis er forsyning af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, brandslukning og køling af kølemaskiner, såfremt de hertil installerede ledninger udelukker anvendelsen af dette vand til andre formål, og der ikke er risiko for forurening af fersk kød. Ledninger til vand, der ikke er drikkevand, skal være let kendelige fra drikkevandsledninger.
7. Tilstrækkelig forsyning af varmt vand af drikkevandskvalitet i henhold til direktiv 80/778/EØF.
8. Et afløbssystem for spildevand, der opfylder hygiejnekravene.
9. Et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, der udelukkende er til rådighed for dyrlægetjenesten, eller i de i kapitel III, punkt 16, omhandlede lagre de nødvendige faciliteter.
10. Faciliteter, som på ethvert tidspunkt muliggør en effektiv dyrlægekontrol som foreskrevet i denne forordning.
11. Tilstrækkeligt mange omklædningsrum med glatte, vandtætte, afvaskelige vægge og gulve, vaske og styrtebade samt vandklosetter. Der må ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne fra toiletterne. Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rens- og desinfektionsmidler til hænderne og hygiejniske midler til at tørre hænder med. Hanerne må ikke være hånd- eller armbetjente. Der skal være tilstrækkeligt mange sådanne håndvaske i nærheden af toiletterne.
12. En holdeplads og tilstrækkelige anlæg til rengøring og desinfektion af transportmidler. Denne plads og disse anlæg er dog ikke påkrævet, såfremt der er fastsat bestemmelser, som gør rengøring og desinfektion af transportmidler i et officielt godkendt anlæg obligatorisk.

KAPITEL I

Særlige betingelser for autorisation af fjerkræslagterier

13. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal slagterier som mindste krav have:
 - 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 slagtedyrl eller slagtedyrl, 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, medmindre disse behandles som affald.

KAPITEL II

Særlige betingelser for autorisation af opskæringsvirksomheder til fjerkræ

14. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal opskæringsvirksomheder som mindstekrav have:
- a) Et kølerum i tilstrækkelig størrelse til opbevaring af kød og, hvis emballeret kød oplagres i virksomheden, et særskilt lokale til oplagret kød.
 - b) i) Et lokale til opskæring og udbening, udstyret med en termograf eller en fjerntermograf.
ii) Hvis der foretages udtagning på stedet, et lokale til udtagning af organer af gæs og ænder, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på produktionsstedet.
 - c) Et lokale til emballering, hvis dette arbejde udføres i opskæringsvirksomheden, medmindre de krav, der er anført i kapitel XI, punkt 62, i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød og om ophævelse af direktiv 64/433/EØF] ⁽¹⁾, er opfyldt.
 - d) Et lokale til opbevaring af emballage og indpakkingsmaterialer, hvis disse opbevares i opskæringsvirksomheden.
 - e) Køleudstyr i de i litra e) omhandlede lokaler, således at kødets indre temperatur kan holdes på højst + 4° C.

KAPITEL III

Særlige betingelser for autorisation af køle- og fryselagre

15. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk fjerkrækød i henhold til kapitel XIII, punkt 61, første led, som mindstekrav have:
- a) Kølerum, der er tilstrækkeligt rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved punkt 61, første led, fastsatte temperaturer.
 - b) Termograf eller fjerntermograf i hvert enkelt lagerrum.
16. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk kød i henhold til kapitel XIII, punkt 61, andet led, som mindstekrav have:
- a) Kølerum, der er tilstrækkeligt rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved de i punkt 61, andet led, fastsatte temperaturer.
 - b) Termograf eller fjerntermograf i hvert enkelt lagerrum.

⁽¹⁾ EFT nr. L . . . af . . . s. . . .

KAPITEL IV

Hygiejneforskrifter for personale, lokaler, inventar og værktøj på virksomhederne

17. Den størst mulige renlighed kræves af personalet samt med hensyn til lokaler, inventar og værktøj:
- Personalet skal især være iført rent arbejdstøj og hovedbeklædning samt i givet fald nakkebeskytter. Personale, der er beskæftiget ved slagting af dyr eller ved arbejde med eller håndtering af kød, skal vaske og desinficere hænderne flere gange i løbet af arbejdsdagen, samt hver gang arbejdet genoptages. Personer, der har været i berøring med syge dyr eller med inficeret kød, skal straks vaske hænder og arme omhyggeligt i varmt vand og dernæst desinficere dem. Det er forbudt at ryge i arbejds- og oplagingslokalerne.
 - Dyr må ikke have adgang til virksomhederne, undtagen for slagteriernes vedkommende dyr, der er bestemt til slagting. Rotter, mus, insekter og andre skadedyr skal bekæmpes systematisk.
 - Udstyr og værktøj, der anvendes ved kødforarbejdningen, skal holdes i upåklagelig proper stand. De skal omhyggeligt renses og desinficeres flere gange i løbet af arbejdsdagen samt ved arbejdsdagens afslutning og før de anvendes på ny, hvis de har været forurenet.
 - 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 tomt.
18. Lokaler, værktøj og inventar må ikke anvendes til andre formål end bearbejdning af fersk fjerkrækød eller vildtkød i henhold til forordning (EØF) nr. . . . [vildtkød og kaninkød] ⁽¹⁾. Dette krav gælder ikke for transportmateriel, som anvendes i de i kapitel III, punkt 16, litra a), nævnte lokaler, når kødet er emballeret. Værktøj til opskæring af fersk fjerkrækød må kun anvendes til dette formål.
- Virksomhedslederen eller -ejereren eller dennes repræsentant skal foretage regelmæssig kontrol af den almindelige hygiejne, når det gælder produktionsvilkårene i virksomheden, bl.a. ved mikrobiologiske undersøgelser i overensstemmelse med fjerde afsnit.
Denne kontrol skal vedrøre redskaber, inventar og maskiner i samtlige produktionsled og, om nødvendigt, også produkterne.
Virksomhedslederne eller -ejereren eller dennes repræsentant skal efter anmodning fra vedkommende officielle myndighed kunne give embedsdyrlægen eller Kommissionens veterinære sagkyndige meddelelse om arten, hyppigheden og resultatet af de undersøgelser, der er foretaget med henblik herpå, samt om nødvendigt navnet på undersøgelseslaboratoriet.
Arten af disse undersøgelser, deres hyppighed samt metoderne til prøveudtagning og bakteriologisk undersøgelse fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 15.
 - Embedsdyrlægen foretager regelmæssige analyser af resultatet af de i litra a) omhandlede undersøgelser. Han kan på baggrund af denne analyse lade foretage supplerende mikrobiologiske undersøgelser i samtlige produktionsled eller af produkterne.
På grundlag af resultatet af disse analyser udarbejdes en rapport, hvis konklusioner og henstillinger meddeles virksomhedslederen, som sørger for, at de konstaterede mangler afhjælpes med henblik på at forbedre hygiejnen.
19. Fjerkrækød og beholdere hertil må ikke komme i direkte berøring med gulvet. Fjer og biprodukter fra slagtingen skal straks fjernes fra gulvet.
20. Der skal anvendes vand af drikkevandskvalitet til alle formål; undtagelsesvis er anvendelse af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, forudsat at de ledninger, der er installeret med henblik herpå, ikke gør det muligt at anvende dette vand til andre formål og ikke rummer fare for forurening af fersk fjerkrækød. Endvidere kan andet vand undtagelsesvis anvendes til køling af kølemaskiner. Ledningerne til det vand, der ikke er af drikkevandskvalitet, skal være let kendelige fra drikkevandsledningerne.
21. Det er forbudt at strø savsmuld eller lignende på gulvet i arbejdslokaler og lagerrum til fersk kød.
22. Rengørings- og desinfektionsmidler samt lignende produkter skal anvendes således at udstyr, arbejdsredskaber og fersk fjerkrækød ikke påvirkes uheldigt. Anvendelsen skal efterfølges af grundig afskylning af udstyret og arbejdsredskaberne i drikkevand.
23. Det er forbudt personer, der vil kunne smitte kødet, at bearbejde eller håndtere dette.

⁽¹⁾ EFT nr. L . . . af . . . s. . . .

24. Alle, der arbejder med kød skal ved fremlæggelse af en helbredsattest godtgøre, at intet er til hinder for denne beskæftigelse. Helbredsattesten skal fornys hvert år, og medmindre en anden ordning for lægeundersøgelse af personalet, som giver tilsvarende garantier, anerkendes efter fremgangsmåden i artikel 15.

KAPITEL V

Slagtedyrsundersøgelse

25. 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.

Fjerkræets identitet skal godtgøres ved ankomsten til slagteriet.

Slagteriets leder eller dennes stedfortræder skal lette det levende syn (undersøgelse før slagting), især med hensyn til nødvendig håndtering.

Med hensyn til gæs og ænder, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på produktionsstedet, kan levende syn dog finde sted i den sidste opfedningsuge.

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

Med hensyn til gæs og ænder, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på produktionsstedet, skal den bilag IV omhandlede attest ledsage dyrekroppene med organer, når de ankommer til opskæringsvirksomheden med det særskilte lokale til udtagning af organer.

27. a) Det levende syn skal finde sted ved tilstrækkelig belysning.
b) Embedsdyrlægen skal, når det gælder dyr, der leveres til slagteriet, kontrollere, at Fællesskabets bestemmelser for dyrevelfærd er overholdt.
28. 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.
29. Dyr, der er angrebet af fjerkræpest, Newcastle disease, rabies, salmonellose, cholera eller ornithose, erklæres for uegnet til menneskeføde.
30. Dyr må ikke slagtes henblik på anvendelse af det ferske kød til menneskeføde, hvis det
— på grund af at der samtidig med dem har befundet sig sygt fjerkræ i slagteriet
— på grund af sundhedsmæssige oplysninger om deres oprindelse konstateres, at de har været i kontakt med andre dyr, som lider af fjerkræpest, af Newcastle disease, rabies, salmonellose, cholera eller ornithose, på en sådan måde at disse sygdomme kan være overført til dem.
31. De i nr. 28, 29 og 30 nævnte slagtedyrs skal slagtes til sidst og separat.

KAPITEL VI

Bestemmelser for slagting og hygiejne

32. Det fjerkræ, der føres ind i slagtelokalerne, skal bedøves og straks slagtes. Bedøvning kan dog undlades, når den er forbudt ved en religiøs forskrift.

33. Slagtedyrene skal afløde fuldstændigt; det skal herved iagttages, at blodet ikke er årsag til forurening uden for slagtepladsen.

34. De slagtede dyr skal straks plukkes fuldstændigt.

35. 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.

Med hensyn til gæs og ænder, der er opdrættet og slagtet med henblik på produktion af foie gras, kan udtagning af organer dog ske inden for 24 timer, såfremt kroppene med organer hurtigst muligt bibringes den i kapitel XII, punkt 61. første led, fastsatte temperatur og derefter opbevares ved denne, og såfremt de transporteres efter hygiejneforskrifterne.

36. 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.

37. 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.

38. 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.

39. Foreløbigt beslaglagt fjerkrækød og fjerkrækød, der er fundet uegnet til menneskeføde i henhold til punkt 48 eller er udelukket til menneskeføde i henhold til punkt 49, samt fjer og affald skal så hurtigt som muligt transporteres til de i punkt 4, litra d), påbudte lokaler, indretninger eller beholdere og behandles således, at smitteoverførsel begrænses mest muligt.

40. Efter afslutningen af undersøgelsen og fjernelsen af organerne skal det ferske fjerkrækød straks rengøres og nedkøles i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne.

41. Dyrekroppe, der skal afkøles i vandbad i henhold til metoden i punkt 42, skal, umiddelbart efter udtagning af indvoldene, afskylles grundigt ved overbrusning og derefter straks anbringes i vandbad. Overbrusningen skal foregå i et anlæg, der sikrer en effektiv afskylning af fjerkrækroppene indvendigt og udvendigt.

Til dyrekroppe, hvis vægt

— ikke overstiger 2,5 kg skal anvendes mindst 1,5 liter vand pr. dyrekrop

— ligger mellem 2,5 kg og 5 kg, skal anvendes mindst 2,5 liter vand pr. dyrekrop

— er 5 kg eller derover skal anvendes mindst 3,5 liter vand pr. dyrekrop.

42. Metoden med afkøling i vandbad skal opfylde følgende krav:

a) Dyrekroppene føres gennem et eller flere kar med vand eller med is og vand, som fornyes kontinuerligt. I den forbindelse tillades kun det system, hvorved dyrekroppene kontinuerligt mekanisk føres igennem modstrømmende vand («counterflow»).

b) Vandtemperaturen i karret eller karrene, målt på det sted, hvor dyrekroppene føres ind og ud, må ikke overstige henholdsvis + 16° C og + 4° C.

c) Den skal gennemføres således, at den i kapitel XII fastsatte temperatur opnås hurtigst muligt.

d) Ved hele den under litra a) nævnte afkølingsmetode skal vandstrømmen være mindst

— 2,5 liter pr. dyrekrop på mellem 2,5 kg eller derunder

— 4 liter pr. dyrekrop på mellem 2,5 kg og 5 kg

— 6 liter pr. dyrekrop på 5 kg eller derover.

Såfremt der anvendes flere kar, skal tilstrømningen af frisk vand og udstrømningen af det brugte vand i hvert kar reguleres således, at vandmængden aftager i den retning, dyrekroppene føres, og at det friske vand fordeles, mellem karrene, således at strømmen gennem det sidste kar ikke er mindre end:

- 1 liter pr. dyrekrop på 2,5 kg eller derunder
- 1,5 liter pr. dyrekrop på mellem 2,5 kg og 5 kg
- 2 liter pr. dyrekrop på 5 kg eller derover.

Det vand, der anvendes til den første opfyldning af karrene, må ikke medregnes i disse mængder.

- e) Dyrekroppene må ikke henligge i anlæggets første del eller i det første kar i mere end en halv time og heller ikke forblive i de øvrige dele af anlægget eller i det eller de andre kar længere end højst nødvendigt. Der træffes alle nødvendige foranstaltninger til, at den i første afsnit fastsatte tid kan overholdes, navnlig i tilfælde af arbejdsstandsning.
- Efter hver standsning af anlægget skal embedsdyrlægen, inden dette igen sættes igang, sikre sig, at dyrekroppene stadig opfylder kravene i denne forordning og er egnede til menneskeføde, eller i modsat fald sørge for, at de hurtigst muligt overføres til de i punkt 4, litra d), nævnte lokaler.
- f) Hvert apparat skal tømmes fuldstændigt, renses og desinficeres hver gang det er nødvendigt, ved arbejdstidens ophør og mindst én gang om dagen.
- g) Det skal være forsynet med justerede kontrolapparater, der muliggør hensigtsmæssig og løbende kontrol med måling og registrering af
- vandforbruget under overbrusningen forud for vandbadet
 - vandtemperaturen i karret eller karrene på de steder, hvor dyrekroppene føres ind og ud
 - vandforbruget under vandbadet
 - antallet af dyrekroppe i hver af de i litra d) og i punkt 41 anførte vægtgrupper.
- h) Resultatet af de forskellige kontrolforanstaltninger, som gennemføres af producenten, skal opbevares med henblik på fremlæggelse på forlangende af embedsdyrlægen.
- i) Køleanlæggets korrekte drift og dets indflydelse på det hygiejniske niveau vurderes — indtil der i overensstemmelse med artikel 15 vedtages mikrobiologiske metoder på fællesskabsplan — ud fra videnskabelige, mikrobiologiske metoder, anerkendt af medlemsstaterne, ved at sammenligne kontaminationen af fjerkrækroppene for så vidt angår samlede antal kim og enterobacteriaceæ før og efter vandbadet. Denne sammenligning skal udføres ved første igangsætning af anlægget og derefter regelmæssigt, og under alle omstændigheder hver gang anlægget har undergået forandringer. Driften af de forskellige apparater skal reguleres, således at der sikres en tilfredsstillende hygiejnestandard.

KAPITEL VII

Kødundersøgelse

43. Alle dele af dyret skal undersøges umiddelbart efter slagtingen.
44. Kødundersøgelsen skal foretages ved tilstrækkelig belysning.
45. 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.
46. Hvis slagtedyrsundersøgelsen og kødundersøgelsen vækker mistanke om en sygdom, beordrer embedsdyrlægen de nødvendige laboratorieundersøgelser foretaget for at stille en diagnose og for at afsløre restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning, der kan forventes at forekomme i den konstaterede patologiske tilstand.
47. Forpligtelsen til at foretage undersøgelse for restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning som omhandlet i punkt 46 gælder ikke for fjerkræ fra bedrifter, der står under en embedsdyrlæges kontrol, hvis undersøgelsen for disse restkoncentrationer finder sted på bedriften.

KAPITEL VIII

Embedsdyrlægens bedømmelse ved køundersøgelsen

48. 1) Alle dele af det slagtede fjerkræ skal erklæres for uegnet til menneskeføde, såfremt følgende konstateres ved køundersøgelsen:
- 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.
49. Følgende er uegnet til menneskeføde: hovedet, når det er adskilt fra kroppen, med undtagelse af tunge, luftrør, lunger, der er adskilt fra dyrekroppen i overensstemmelse med bestemmelserne i punkt 36, spiserør, kro, tarm og galdeblære.

KAPITEL IX

Bestemmelser vedrørende kød til opskæring

50. Opskæring af dyrekroppen i dele eller udbening foretages kun i opskæringsvirksomheder.
51. 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.
52. Kød, der ikke opfylder betingelserne i artikel 3, stk. 1, litra B, nr. 1, 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.
53. Fersk kød til opskæring skal fra indbringelsen i opskæringsvirksomheden og indtil bearbejdningen anbringes i det i punkt 14, litra a), omhandlede lokale; i dette lokale skal det være muligt til stadighed at holde en indre temperatur i kødet på + 4° C eller derunder.

Uanset punkt 40 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 14, litra a), omhandlede kølerum.

54. Kødet skal føres ind i de i punkt 14, litra b), nævnte lokaler efter behov. Når opskæring og emballering er foretaget, skal kødet transporteres til det i punkt 14, litra a), omhandlede kølerum.
55. Opskæringen må, undtagen i tilfælde af varmeopskæring, kun finde sted, såfremt kødet har en indre temperatur på + 4° C eller derunder.
56. Det er forbudt at rense fersk kød ved hjælp af klude.

KAPITEL X

Sundhedskontrol, med opskæret og oplagret kød

57. Autoriserede opskæringsvirksomheder og autoriserede køle- og fryselagre skal underkastes kontrol af en embedsdyrlæge.
58. Embedsdyrlægges kontrol omfatter følgende opgaver:
 - kontrol med modtagelse og afsendelse af fersk kød
 - sundhedskontrol med det ferske kød, som findes i virksomhederne
 - sundhedskontrol med det ferske kød før kødets opskæring og ved dets afsendelse fra de i punkt 57 nævnte virksomheder
 - kontrol med renligheden hvad angår lokaler, anlæg og værktøj i henhold til kapitel IV samt med personalets hygiejne, herunder beklædningen
 - udtagning af nødvendige prøver til laboratorieundersøgelser med henblik på f.eks. at konstatere tilstedeværelsen af smitstoffer, tilsætningsstoffer eller andre ikke tilladte kemiske stoffer. Resultaterne af disse undersøgelser indføres i en protokol
 - enhver anden kontrol, som embedsdyrlægen skønner nødvendig for overholdelsen af denne forordnings bestemmelser.

KAPITEL XI

Sundhedsmærkning

59. 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 et af de i punkt 60 nævnte mærker, samt de i punkt 60 omhandlede plomber. Sådanne etiketter, indpakkingsmaterialer og plomber udleveres til hjælpepersonalet i det nødvendige antal på det tidspunkt, på hvilket de skal anvendes.
60. 1. Sundhedsmærket skal omfatte:
 - a) — på den øverste del afsendelseslandets kendingsbogstav(er) (med versaler): B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK
 - i midten slagteriets eller i givet fald opskæringsvirksomhedens veterinære kontrolnummer
 - på den nederste del én af følgende forkortelser: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC eller EOK.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 15
 - 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 punkt 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 punkt 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 XII

Oplagring

61. — Fersk fjerkrækød skal efter den nedkøling, der er fastsat i punkt 40, til stadighed holdes på en indre temperatur på højst $+4^{\circ}\text{C}$.
- Frosset fjerkrækød skal til enhver tid holdes på en temperatur, der ikke er højere end -12°C .

KAPITEL XIII

Indpakning og emballering af fersk fjerkrækød

62. a) Uden at det berører Rådets direktiv 89/109/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om materialer og genstande, bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler ⁽¹⁾, skal indpakning og emballage (f.eks. kasser og kartoner) opfylde alle hygiejnekrav og være tilstrækkelig solid til at yde en effektiv beskyttelse af kødet under transport og håndtering.
- b) Indpakning og emballage må ikke genanvendes til kød, medmindre det er af et korrosionsbestandigt materiale, der er let at rengøre, og forud er rengjort og desinficeret.
63. 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 punkt 62, 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 tætluftet, beskyttende folie, der opfylder disse kriterier.
64. Hvis indpakningen imidlertid yder samme beskyttelse som emballage, kræves det ikke, at den er gennemsigtig og farveløs, og anbringelse i en ydre emballage kræves ikke, såfremt bestemmelserne i punkt 62 i øvrigt er opfyldt.

⁽¹⁾ EFT nr. L 40 af 11. 2. 1989, s. 38.

KAPITEL XIV

Transport

65. 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.
66. 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.
67. Fersk fjerkrækød må ikke transporteres sammen med varer, der kan øve indflydelse på det eller overføre nogen lugt til det, medmindre der er truffet forholdsregler til afværgelse heraf.
68. Fersk fjerkrækød må kun transporteres i rengjorte og desinficerede transportmidler.
69. Embedsdyrlægen skal inden afsendelsen sikre sig, at transportmidlerne samt indladningsbetingelserne er i overensstemmelse med de hygiejnekrav, der er fastsat i dette kapitel.

BILAG II

HJÆLPEPERSONALETS FAGLIGE KVALIFIKATIONER

1. Kun kandidater, der kan dokumentere, at de har fulgt et kursus i teori, herunder laboratorieøvelser, godkendt af medlemsstaternes kompetente myndigheder i de emner, der omhandles i punkt 3, litra a), i mindst 400 timer og har været i praktik under tilsyn af en embedsdyrlæge i mindst 200 timer, kan gå op til den i artikel 4, stk. 2, omhandlede prøve. Praktikperioden tilbringes på fjerkræslagterier, i opskæringsvirksomheder for fjerkræ, på lagre for fjerkrækød og kontrolposter for fersk fjerkrækød.
2. Medhjælpere, der opfylder kravene i bilag II til forordning (EØF) nr. . . . [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød og om ophævelse af direktiv 64/433/EØF] ⁽¹⁾ kan dog følge et kursus, hvor den teoretiske del kun er på 200 timer.
3. Den i artikel 4, stk. 2, omhandlede prøve består af en teoretisk del og en praktisk del og omfatter følgende emner:
 - a) den teoretiske del:
 - grundlæggende kendskab til fjerkræens anatomi og fysiologi
 - grundlæggende kendskab til fjerkræens patologi
 - grundlæggende kendskab til fjerkræens anatomiske patologi
 - grundlæggende kendskab til virksomhedshygiejne, hygiejne ved slagtning af fjerkræ, opskærings- og oplagringshygiejne samt arbejdshygiejne
 - kendskab til metoder til og fremgangsmåde ved slagtning, kontrol, tilvirkning, emballering og transport af fjerkrækød
 - kendskab til de med udøvelsen af deres arbejde forbundne love og administrative bestemmelser
 - prøvetagningsmetoder
 - b) den praktiske del:
 - levende syn af fjerkræ, der skal slagtes
 - undersøgelse og vurdering af slagtet fjerkræ
 - bestemmelse af dyreart efter undersøgelse af typiske dele af dyret
 - bestemmelse af og kommentarer til et antal dele af slagtet fjerkræ der har undergået forandringer
 - erfaring i kødkontrol ved en slagtelinje
 - erfaring i hygiejnekontrol
 - erfaring i prøvetagning.

⁽¹⁾ EFT nr. L . . . af . . . s. . . .

BILAG III

MODEL

SUNDHEDSATTEST

for fjerkræ, der transporteres fra bedriften til slagteriet

Kompetent myndighed nr. (1)

I. Identifikation af dyrene

Dyreart:

Antal dyr:

Identifikationsmærke:

II. Dyrenes oprindelse

Oprindelsesbedriftens adresse:

.....

III. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene transporteres til følgende slagteri:

.....

med følgende transportmidler:

IV. Attestation

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer, at ovenfor anførte dyr har været underkastet levende syn på ovennævnte bedrift den kl. og er fundet sunde.

Udstedt i den,

.....
(embedsdyrlægens underskrift)

(1) Kan udelades.

BILAG IV

MODEL

SUNDHEDSATTEST

for kroppe af gæs og ænder, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og som er bedøvet, aflødt og plukket på produktionsstedet og transporteres direkte til en opskæringsvirksomhed med et særskilt lokale til udtagning af organer

Kompetent myndighed nr. ⁽¹⁾

I. *Identifikation af dyrekroppene med organer*

Dyreart:

Antal dyrekroppe med organer:

II. *Oplysninger om, hvor dyrekroppene med organer kommer fra*

Produktionsstedets adresse:

.....

III. *Bestemmelsessted for dyrekroppene med organer*

Dyrekroppene med organer transporteres til følgende opskæringsvirksomhed:

.....

med følgende transportmidler:

IV. *Attestation*

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer, at ovenfor anførte dyrekroppe med organer hidrører fra dyr, som har været underkastet levende syn på ovennævnte produktionssted den kl. og er fundet sunde.

Udstedt i den,

.....
(embedsdyrlægens underskrift)

⁽¹⁾ Kan udelades.