

Πρόταση κανονισμού (ΕΟΚ) του Συμβουλίου για τη θέσπιση των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών

COM(89) 668 τελικό

(Υποβλήθηκε από την Επιτροπή στις 12 Φεβρουαρίου 1990)

(90/C /06)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, και ιδίως το άρθρο 43,

την πρόταση της Επιτροπής,

τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου,

τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής,

Εκτιμώντας:

ότι το κρέας πουλερικών περιλαμβάνεται στον κατάλογο των προϊόντων του παραρτήματος II της συνθήκης· ότι η παραγωγή και το εμπόριο του κρέατος πουλερικών αποτελεί σημαντική πηγή εισοδήματος για τμήμα του αγροτικού πληθυσμού·

ότι, για να εξασφαλισθεί η ορθολογική ανάπτυξη του τομέα αυτού και να αυξηθεί η παραγωγικότητα, απαιτείται οι κανόνες υγιεινής που αφορούν την παραγωγή αυτή και την εμπορία της να καθορισθούν επί κοινοτικού επιπέδου·

ότι η Κοινότητα θα πρέπει να θεσπίσει μέτρα με σκοπό την προοδευτική καθιέρωση της εσωτερικής αγοράς στη χρονική περίοδο που λήγει στις 31 Δεκεμβρίου 1992·

ότι η θέσπιση των κανόνων αυτών οδηγεί στην προστασία της δημόσιας υγείας και την ολοκλήρωση της εσωτερικής αγοράς·

ότι τα καθήκοντα του ελέγχου των καλών συνθηκών διαβίωσης των προς σφαγήν πουλερικών θα πρέπει να ανατεθούν στους επίσημους κτηνιάτρους των σφαγείων·

ότι για να επιτευχθεί ο σκοπός αυτός είναι αναγκαίο να τροποποιηθούν οι κανόνες που καθορίζονται με την οδηγία 71/118/ΕΟΚ της Επιτροπής της 15ης Φεβρουαρίου 1971 για τα προβλήματα υγείας που άπτονται του εμπορίου κρέατος πουλερικών ⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 86/657/ΕΟΚ ⁽²⁾, ώστε να ευθυγραμμισθεί με τη νέα προσέγγιση επί κοινοτικού επιπέδου·

ότι κρίνεται απαραίτητο να εξαιρεθούν από το πεδίο εφαρμογής τους παρόντος κανονισμού ορισμένα είδη άμεσης πώλησης·

ότι ο παρών κανονισμός δεν θα πρέπει να εφαρμόζεται σε ορισμένα προϊόντα που πωλούνται άμεσα από τον παραγωγό στον καταναλωτή·

ότι είναι πιθανό, λόγω ορισμένων ειδικών καταστάσεων, ορισμένες εγκαταστάσεις που θα λειτουργούν πριν από την

1η Ιανουαρίου 1992 να μην είναι σε θέση να τηρήσουν το σύνολο των κανόνων που προβλέπει ο παρών κανονισμός· ότι πρέπει να ρυθμιστεί το ζήτημα της ενδεχόμενης εφαρμογής περιορισμένων ή προσωρινών παρεκκλίσεων για τις εγκαταστάσεις αυτές στο γενικό πλαίσιο που ορίζει η απόφαση . . . / . . . /ΕΟΚ του Συμβουλίου της . . . σχετικά με τους όρους θέσπισης προσωρινών και περιορισμένων παρεκκλίσεων από τους ειδικούς υγειονομικούς κανόνες για την παραγωγή και την διάθεση στην αγορά προϊόντων ζωικής προέλευσης ⁽³⁾·

ότι πρέπει να διευκρινιστεί ότι η εξαίρεση ορισμένων εργασιών από το πεδίο εφαρμογής του παρόντος κανονισμού και η θέσπιση ενδεχόμενων παρεκκλίσεων από τους υγειονομικούς κανόνες που προβλέπει ο παρών κανονισμός δεν θίγει την αρχή ότι όλες οι εργασίες παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών υπάγονται στους γενικούς υγειονομικούς κανόνες που καθορίζει ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . του Συμβουλίου της . . . για τον καθορισμό των γενικών υγειονομικών κανόνων που εφαρμόζονται στην παραγωγή και στη διάθεση στην αγορά προϊόντων ζωικής προέλευσης και στους ειδικούς υγειονομικούς κανόνες που εφαρμόζονται σε ορισμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης ⁽⁴⁾·

ότι στην Επιτροπή θα πρέπει να ανατεθεί το έργο της θέσπισης των μέτρων για την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού· ότι, για το σκοπό αυτό, θα πρέπει να καθορισθούν διαδικασίες που θα εδραιώσουν τη στενή και αποτελεσματική συνεργασία μεταξύ Επιτροπής και κρατών μελών στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

1. Ο παρών κανονισμός θεσπίζει του υγειονομικούς κανόνες που εφαρμόζονται κατά την παραγωγή και την εμπορία του νωπού κρέατος πουλερικών που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και προέρχεται:

- α) από κατοικίδια ζώα των ακόλουθων ειδών: κότες, γάλους και γαλοπούλες, φραγκόκοτες, πάπιες, χήνες και περιστέρια·
- β) από εκτρεφόμενους φασιανούς, ορτύκια και πέρδικες.

2. Ο παρών κανονισμός δεν ισχύει:

- α) για τον τεμαχισμό και την αποθήκευση του νωπού κρέατος πουλερικών σε κέντρα λιανικής πώλησης ή σε χώρους δίπλα στα σημεία πώλησης, όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση πραγματοποιούνται με μοναδικό σκοπό την άμεση προμήθεια του τελικού καταναλωτή·

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L 55 της 8. 3. 1971, σ. 23.

⁽²⁾ ΕΕ αριθ. L 382 της 31. 12. 1988, σ. 3.

⁽³⁾ ΕΕ αριθ. L . . . της . . . , σ. . . .

⁽⁴⁾ ΕΕ αριθ. L . . . της . . . , σ. . . .

β) στα νωπά κρέατα που παραδίδονται σε μεμονωμένες περιπτώσεις απευθείας από τον παραγωγό στον τελικό καταναλωτή για δική του κατανάλωση, στο αγρόκτημα εκτροφής ή σε αγορά κοντά στο αγρόκτημα εκτροφής, με εξαίρεση τις πλανόδιες πωλήσεις και τις πωλήσεις με αλληλογραφία.

3. Εάν είναι αναγκαίο, η Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπει το άρθρο 15, θεσπίζει τους κατάλληλους κανόνες για ενιαία εφαρμογή της παραγράφου 2.

4. Ο παρών κανονισμός ισχύει με την επιφύλαξη των ειδικών κοινοτικών κανόνων για τον κιμά και το παρόμοια τεμαχισμένο κρέας.

Άρθρο 2

Όσον αφορά τον παρόντα κανονισμό, ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

1. «Κρέας πουλερικών»: όλα τα τμήματα τα οποία είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, από:
 - α) κατοικίδια ζώα των εξής ειδών: κότες, γάλους, γαλοπούλες, φραγκόκοτες, πάπιες, χήνες και περιστέρια·
 - β) εκτρεφόμενους φασιανούς, ορτύκια και πέρδικες.
2. «Νωπό κρέας πουλερικών»: το κρέας, στο οποίο περιτυλιγμένο εν κενώ ή εντός ελεγχόμενης ατμόσφαιρας, και το οποίο δεν έχει υποστεί καμιά άλλη επεξεργασία εκτός από ψύξη για σκοπούς συντήρησης.
3. «Σφάγιο»: ολόκληρο το σώμα του πουλερικού, μετά την αφαιμάξη, το μάδημα και την αφαίρεση των σπλάχνων· πάντως, η αφαίρεση των νεφρών και των ποδιών στο ύψος του ταρσού, όπως και της κεφαλής, παραμένει προαιρετική.
4. «Εντόσθια»: νωπό κρέας πουλερικών εκτός από το κρέας του σφαγίου όπως ορίζεται στο σημείο 3, έστω και αν παραμένει φυσιολογικά συνδεδεμένο με το σφάγιο, καθώς επίσης και η κεφαλή και τα πόδια εφόσον προσφέρονται χωριστά από το σφάγιο.
5. «Σπλάχνα»: εντόσθια από τη θωρακική και κοιλιακή κοιλότητα, καθώς και την κοιλότητα της λεκάνης, περιλαμβανομένης και της τραχείας και του οισοφάγου και ενδεχομένως και του προλόβου (γούλα).
6. «Επίσημος κτηνίατρος»: ο κτηνίατρος ο οποίος έχει διοριστεί από την αρμόδια κεντρική αρχή του κράτους μέλους.
7. «Βοηθός»: πρόσωπο επίσημα διορισμένο από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2, με σκοπό την παροχή βοήθειας στον επίσημο κτηνίατρο.
8. «Προθανάτιος υγειονομικός έλεγχος»: ο έλεγχος των ζωντανών πουλερικών σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κεφαλαίου V του παραρτήματος I.
9. «Μεταθανάτιος υγειονομικός έλεγχος»: ο έλεγχος του σφαγμένου πουλερικού σε σφαγείο, αμέσως μετά τη σφαγή, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κεφαλαίου VII του παραρτήματος I.
10. «Παρτίδα»: ποσότητα κρέατος που μεταφέρεται με το ίδιο μεταφορικό μέσο.
11. «Μεταφορικά μέσα»: τα φορτηγά μέρη των αυτοκινήτων, των σιδηροδρομικών οχημάτων και των αεροσκαφών και το κύτος των πλοίων ή τα εμπορευματοκιβώτια, για διά ξηράς, θαλάσσης ή εναέρια μεταφορά.

12. «Εγκατάσταση»: το εγκεκριμένο σφαγείο, το εγκεκριμένο κέντρο τεμαχισμού ή ο εγκεκριμένος χώρος αποθήκευσης.

13. «Περιτύλιγμα»: η προστασία του νωπού κρέατος με τη χρήση ενός αρχικού περιτυλίγματος ή ενός αρχικού κιβωτίου, σε άμεση επαφή με το σχετικό κρέας, καθώς και το ίδιο το αρχικό κιβώτιο.

14. «Συσκευασία»: η τοποθέτηση του περιτυλιγμένου νωπού κρέατος σε ένα δεύτερο κιβώτιο καθώς και το ίδιο το δεύτερο κιβώτιο.

Άρθρο 3

A. Τα σφάγιο και τα εντόσθια πρέπει:

- α) να έχουν ληφθεί από σφαγείο εγκεκριμένο και επιτηρούμενο σύμφωνα με το άρθρο 8·
- β) να προέρχονται από ζώο που εξετάστηκε προθανάτιως από επίσημο κτηνίατρο ή από βοηθούς που ενεργούν υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνίατρο σύμφωνα με το άρθρο 4 και το οποίο ύστερα από τον έλεγχο αυτό κρίθηκε κατάλληλο προς σφαγή για το εμπόριο νωπού κρέατος πουλερικών·
- γ) να έχουν τύχει χειρισμού υπό ικανοποιητικούς όρους υγιεινής, σύμφωνα με το κεφάλαιο V του παραρτήματος I·
- δ) να έχουν υποβληθεί σε μεταθανάτια εξέταση από επίσημο κτηνίατρο ή από βοηθούς που ενεργούν υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνίατρο, σύμφωνα με το άρθρο 4, και να έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με το κεφάλαιο VII του παραρτήματος I·
- ε) να φέρουν υγειονομική σήμανση σύμφωνα με το κεφάλαιο XI του παραρτήματος I· εφόσον παραστεί ανάγκη, πιθανόν να ληφθεί απόφαση με την οποία θα τροποποιούνται ή θα συμπληρώνονται οι διατάξεις του εν λόγω κεφαλαίου, σύμφωνα με τη διαδικασία που καθορίζεται στο άρθρο 15, ώστε να ληφθούν ιδιαιτέρως υπόψη οι διάφορες μορφές παρουσίας που χρησιμοποιούνται στο εμπόριο, υπό τον όρο ότι οι μορφές αυτές τηρούν τους κανόνες της υγιεινής· ειδικότερα, και ανεξαρτήτως των διατάξεων του κεφαλαίου XI, η εμπορευματοποίηση σε μεγάλες συσκευασίες σφαγίων, τμημάτων σφαγίων ή εντοσθίων, τα οποία δεν έχουν σημασθεί σύμφωνα με το σημείο 60 σημείο 3 στοιχείο α) του κεφαλαίου XI, δύναται να επιτραπεί σύμφωνα με την οδηγία 80/879/ΕΟΚ της Επιτροπής (1)·
- στ) να έχουν αποθηκευθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο XII του παραρτήματος I, ύστερα από τη μεταθανάτια εξέταση, υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σε εγκαταστάσεις ή αποθήκες εγκεκριμένες και επιβλεπόμενες σύμφωνα με το άρθρο 8·
- ζ) να έχουν συσκευασθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο XIII του παραρτήματος I· εφόσον χρησιμοποιείται προστατευτικό κάλυμμα, αυτό θα πρέπει να τηρεί τις απαιτήσεις του ίδιου κεφαλαίου· εφόσον παραστεί ανάγκη, πιθανόν να ληφθεί απόφαση με την οποία θα τροποποιούνται ή θα συμπληρώνονται οι διατάξεις του εν λόγω κεφαλαίου, σύμφωνα με τη διαδικασία που καθορίζεται στο άρθρο 16, ώστε να

(1) ΕΕ αριθ. L 251 της 24. 9. 1980, σ. 10.

ληφθούν ιδιαιτέρως υπόψη οι διάφορες μορφές παρουσίασης που χρησιμοποιούνται στο εμπόριο, υπό τον όρο ότι οι μορφές αυτές τηρούν τους κανόνες της υγιεινής· πάντως, οι διατάξεις που θα εγκριθούν σύμφωνα με τη διαδικασία αυτή, όσον αφορά το βαθμό διαφάνειας και το χρωματισμό των προστατευτικών καλυμμάτων, δεν θα πρέπει, ως αποτέλεσμα, να παρεμποδίζουν την ευδιακρισία των σημάνσεων ή γραπτών στοιχείων που απαιτούνται ή επιτρέπονται από τους κοινοτικούς κανόνες, επάνω στα καλύμματα αυτά·

η) να μεταφέρονται υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής σύμφωνα με το κεφάλαιο XIV του παραρτήματος I.

B. 1. Τα τμήματα ή το κρέας χωρίς κόκαλα πρέπει:

α) να έχει τεμαχισθεί σε κέντρο τεμαχισμού που έχει εγκριθεί και επιβλέπεται σύμφωνα με το άρθρο 8·

β) να έχει τεμαχισθεί και ληφθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κεφαλαίου IX του παραρτήματος I και να προέρχεται από:

— ωπό κρέας πουλερικού που έχει ληφθεί από ζώα σφαγέντα στην Κοινότητα σύμφωνα με τις απαιτήσεις που εκτίθενται στο τμήμα Α ή

— ωπό κρέας πουλερικού εισαγόμενο από τρίτες χώρες σύμφωνα με τις κοινοτικές διατάξεις όσον αφορά τις εισαγωγές ωπού κρέατος πουλερικών από τρίτες χώρες·

γ) να έχει αποθηκευθεί υπό συνθήκες σύμφωνα με το κεφάλαιο XII του παραρτήματος I·

δ) να έχει ελεγχθεί από επίσημο κτηνίατρο σύμφωνα με το κεφάλαιο X του παραρτήματος I·

ε) να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του σημείου Α στοιχεία γ), ε), ζ) και η).

2. Όταν τα κέντρα τεμαχισμού χρησιμοποιούν ωπό κρέας, άλλο από των πουλερικών, το κρέας αυτό θα πρέπει να ανταποκρίνεται στις σχετικές κοινοτικές προδιαγραφές.

Γ. Το ωπό κρέας το οποίο έχει αποθηκευθεί σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό σε ψυχρό θάλαμο εγκεκριμένο από ένα κράτος μέλος και το οποίο εν συνεχεία δεν έχει υποστεί κανέναν άλλο χειρισμό, εκτός από εκείνον που σχετίζεται με την αποθήκευση, πρέπει να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του σημείου Α στοιχεία γ), ε), στ), ζ) και η) και του σημείου Β ή να είναι ωπό κρέας πουλερικού που έχει εισαχθεί από τρίτες χώρες σύμφωνα με τους κοινοτικούς κανονισμούς.

Άρθρο 4

1. Κατά τη διεξαγωγή του προθανάτιου και μεταθανάτιου ελέγχου, του υγειονομικού ελέγχου του τεμαχισμένου κρέατος, όπως προβλέπεται στο κεφάλαιο X του παραρτήματος I, και κατά την επίβλεψη των συνθηκών υγιεινής που πρέπει να τηρεί η εγκατάσταση σύμφωνα με τα κεφάλαια IV και VI του παραρτήματος I, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να επικουρείται από βοηθούς που εργάζονται υπό την εξουσία και ευθύνη του.

2. Μόνο πρόσωπα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παραρτήματος II είναι δυνατόν να γίνουν δεκτοί ως βοηθοί μετά από δοκιμασία που οργανώσει η αρμόδια κεντρική αρχή του κράτους μέλους ή η αρχή που έχει οριστεί από την εν λόγω κεντρική αρχή.

3. Οι βοηθοί μπορούν να επικουρούν τον επίσημο κτηνίατρο στη διεξαγωγή των ακόλουθων εργασιών και μόνο:

— στην επίβλεψη της εφαρμογής των κανόνων υγιεινής όπως ορίζονται στα κεφάλαια IV και VI του παραρτήματος I,

— στη διαπίστωση ότι κατά τη στιγμή του προθανάτιου υγειονομικού ελέγχου δεν εμφανίζεται κανένα από τα συμπτώματα που αναφέρονται στο σημείο 28 του κεφαλαίου V του παραρτήματος I,

— στη διαπίστωση ότι κατά τη στιγμή του μεταθανάτιου υγειονομικού ελέγχου δεν εμφανίζεται καμία από τις καταστάσεις που αναφέρονται στο σημείο 28 του κεφαλαίου VIII του παραρτήματος I,

— στον υγειονομικό έλεγχο του τεμαχισμένου κρέατος και του αποθηκευμένου κρέατος, όπως προβλέπεται στο κεφάλαιο X του παραρτήματος I,

— στην επίβλεψη των οχημάτων μεταφοράς ή των εμπορευματοκιβωτίων και στις συνθήκες φόρτωσης, όπως προβλέπεται στο σημείο 69 του κεφαλαίου XIV.

Άρθρο 5

Με την επιφύλαξη των διατάξεων της οδηγίας 86/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου (¹), που προστίθενται στις απαιτήσεις που προβλέπει το άρθρο 3, το ωπό κρέας πουλερικών ή τα ζώα πρέπει να έχουν υποστεί δειγματοληπτική εξέταση για κατάλοιπα, εφόσον ο επίσημος κτηνίατρος έχει υπόνοιες για την παρουσία τους βάσει των πορισμάτων του υγειονομικού ελέγχου.

Η εξέταση αυτή διενεργείται για να ελεγχθεί τόσο η παρουσία καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση όσο και των εκ μετατροπής παραγώγων των ουσιών αυτών, ή άλλων ουσιών που έχουν ίσως μεταδοθεί στο κρέας και θα αποδεικνύονται επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία.

Αν το κρέας πουλερικού που εξετάστηκε παρουσιάζει ίχνη καταλοίπων σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα επιτρεπτά όρια ανοχής, θα πρέπει να κηρυχθεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Οι εξετάσεις αυτές για κατάλοιπα πρέπει να διενεργούνται σύμφωνα με δοκιμασμένες μεθόδους, επιστημονικά αναγνωρισμένες, και ειδικότερα με εκείνες που καθορίζονται με τους κοινοτικούς κανόνες ή άλλες διεθνείς προδιαγραφές.

Η εξέταση για κατάλοιπα θα πρέπει να είναι δυνατόν να αποτιμηθεί με τη χρήση των μεθόδων αναφοράς που ορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 15.

Σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 16, κάθε κράτος μέλος θα πρέπει να ορίζει ένα τουλάχιστον εργαστήριο αναφοράς για τη διεξαγωγή των εξετάσεων για την ανίχνευση καταλοίπων.

Βάσει προτάσεως της Επιτροπής, το Συμβούλιο θεσπίζει τα όρια ανοχής για τις μεταδιδόμενες στο κρέας ουσίες οι οποίες θα αποδεικνύονται πιθανόν επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία, εκτός εκείνων που καθορίζονται στην οδηγία 86/363/ΕΟΚ του Συμβουλίου (²) και την οδηγία . . . / . . . ΕΟΚ (³) [η οποία ορίζει την κοινοτική διαδικασία για τον καθορισμό των ανεκτών ορίων για τα κατάλοιπα των κτηνιατρικών φαρμακευτικών προϊόντων].

(¹) ΕΕ αριθ. L 275 της 26. 9. 1986, σ. 36.

(²) ΕΕ αριθ. L 221 της 7. 8. 1986, σ. 43.

(³) ΕΕ αριθ. L . . . της . . . , σ. . . .

Άρθρο 6

Με την επιφύλαξη των οδηγιών του Συμβουλίου 81/602/ΕΟΚ ⁽¹⁾ και 88/146/ΕΟΚ ⁽²⁾, το κωπο κρεας πουλερικων δεν μπορεί να διατεθει στην αγορά εφοσον

- 1 Παρουσιάζει ιχνη καταλοιπων σε ποσοτητες οι οποιες υπερβαινουν τα επιτρεπτα ανεκτα ορια
- 2 Εχει υποβληθει σε ιονισμο η υπεριωδεις ακτινοβολιες υπο συνθηκες αλλες απο εκεινες που οριζονται συγκεκριμενα στην οδηγια / ΕΟΚ του Συμβουλίου της [περι της προσεγγισης των νομων των κρατων μελων οσον αφορά τα τροφιμα και τα συστατικα τροφιμων τα οποια εχουν υποβληθει σε ιονισμο] ⁽³⁾
- 3 Εχει προηγηθει επεξεργασια με αντιβιοτικα, η συντηρητικα η ουσιες για το σιτεμα του κρεατος
- 4 Προερχεται απο ζωα που αποδειχθηκε οτι εχουν ενα απο τα ελαττωματα που απαριθμονται στο κεφαλοιο VIII του παραρτηματος I

Άρθρο 7

1 Τα κρατη μελη αναθετουν σε μια κεντρικη υπηρεσια η φορεα το εργο της συλλογης και αξιοποιησης των αποτελεσματος του προθανατιου και μεταθανατιου ελεγχου που διενηργησε ο επισημος κτηνιατρος, σε περιπτωση διαγνωσης μεταδοτικης στους ανθρωπους ασθeneιας

Οταν διαγνωσθει μια τετοια ασθeneια, τα πορισματα της συγκεκριμενης περιπτωσης θα ανακοινωθουν το συντομοτερο δυνατο στις αρμοδιες κτηνιατρικες αρχες που ευθυνο νται για την επιβλεψη του κοπαδιου απο το οποιο καταγονται τα ζωα

2 Τα κρατη μελη υποβαλλουν στην Επιτροπη τα στοιχεια σχετικα με ορισμενες ασθeneιες, και ιδιαιτερα τις περιπτωσης οπου εχουν διαγνωσθει ασθeneιες μεταδοτικες στον ανθρωπο

3 Η Επιτροπη, συμφωνα με τη διαδικασια που οριζεται στο αρθρο 16, θεσπιζει λεπτομερεις κανονες για την εφαρμογη του αρθρου αυτου, και ιδιως

- τη συχνοτητα με την οποια τα στοιχεια αυτα θα πρεπει να υποβαλλονται στην Επιτροπη,
- το ειδος των στοιχειων,
- τις ασθeneιες για τις οποιες θα πρεπει να ισχυει η συλλογη των στοιχειων,
- τις διαδικασιες για τη συλλογη και την αξιοποιηση των στοιχειων

Άρθρο 8

1 Καθε κρατος μελος καταρτιζει καταλογο των εγκεκριμενων του εγκαταστασεων Καθε εγκατασταση φερει εναν αυξοντα αριθμο κτηνιατρικης αδειας Τα κρατη μελη αποσπελλουν τον καταλογο αυτο στα αλλα κρατη μελη και στη Επιτροπη

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ L 222 της 7 8 1981 σ 32

⁽²⁾ ΕΕ αριθ L 70 της 16 3 1988 σ 16

() ΕΕ αριθ L της σ

Ενα κρατος μελος δεν δυναται να εγκρινει μια εγκατασταση εαν δεν εξασφαλιζεται η τηρηση των ορων του παροντος κανονισμου Τα κρατη μελη αποσυρουν την εγκριση αν οι προυποθεσεις για την εγκριση παυσουν να εκπληρουνται

Εαν εχει διενεργηθει ελεγχος συμφωνα με το αρθρο 9, το ενδιαφερομενο κρατος μελος λαμβανει υποψη του τα πορισματα τα οποια προκυπτουν Τα αλλα κρατη μελη και η Επιτροπη θα ενημερωνονται για την αποσυρση της εγκρισης

2 Ο ελεγχος και η επιβλεψη των εγκαταστασεων διενεργειται υπ ευθυνη του επισημου κτηνιατρου ο οποιος, στα καθαρως πρακτικα καθηκοντα, δυνατον να βοηθειται απο προσωπικο το οποιο εχει λαβει ειδικη επιμορφωση για το σκοπο αυτο Ο επισημος κτηνιατρος πρεπει να εχει ανα πασα στιγμη ελευθερη προσβαση σε ολα τα μερη των εγκαταστασεων ωστε να μπορεί να εξασφαλισει την τηρηση του παροντος κανονισμου

Οι λεπτομερεις κανονες που διεπουν τη βοηθεια αυτη θα καθορισθουν συμφωνα με τη διαδικασια που οριζεται στο αρθρο 16

3 Η κατασκευη της υγειονομικης σφραγιδας και των υλικων σφραγισης που αναφερονται στο κεφαλοιο XI του παραρτηματος I πρεπει να γινεται με την αδεια των αρχων του κρατους μελους που ελεγχουν τη χρηση τους

Άρθρο 9

Εμπειρογνομονες κτηνιατροι της Επιτροπης εχουν το δικαιοωμα, στο βαθμο που θα αποδειχθει αναγκαιο για την ενιαια εφαρμογη του παροντος κανονισμου, να διενεργουν επιτοπιους ελεγχους εχουν επισης το δικαιοωμα να εξακριβωνουν κατα ποσον οι εγκαταστασεις συμμορφωνονται πραγματι με τον παροντα κανονισμο Η Επιτροπη ενημερωνει τα κρατη μελη ως προς τα αποτελεσματα της ερευνας

Το κρατος μελος στην επικρατεια του οποιου διενεργειται ο ελεγχος θα προσφερει καθε δυνατη βοηθεια στους ειδικους κατα την εκτελεση των καθηκοντων τους

Οι γενικες διαταξεις για την εφαρμογη του αρθρου αυτου θα καθορισθουν συμφωνα με τη διαδικασια που εκτιθεται στο αρθρο 16 Συμφωνα με την ιδια διαδικασια καταρτιζεται κωδικας ο οποιος περιεχει τους κανονες οι οποιοι οφειλονται να τηρονται κατα τους ελεγχους που αναφερονται στο παρον αρθρο

Άρθρο 10

Κατα παρεκκλιση των απαιτησεων του αρθρου 3, σημειο Α στοιχειο α), τα πουλερικα που προοριζονται για την παραγωγη «foie gras» μπορούν να αναισθητοποιηθουν, να αφαιμαχθουν και να μαδηθουν στο αγροκτημα παχυνσης, με την προυποθεση οτι οι εργασιες αυτες εκτελουνται σε χωριστη αιθουσα που τηρει τις απαιτησεις του παραρτηματος I κεφαλοιο I στοιχειο γ) και οτι, συμφωνα με το παραρτημα I κεφαλοιο XIV, τα μη αποσπλαχνισμενα σφαγια θα μεταφερθουν αμεσως σε ενα εγκεκριμενο σφαγαιο εξοπλισμενο με ειδικη αιθουσα, οπως οριζεται στο παραρτημα I κεφαλοιο II σημειο 14 στοιχειο β) ii), οπου τα σφαγια πρεπει να αποσπλαχνιστουν εντος 24 ωρων

Άρθρο 11

1. Η Επιτροπή, βάσει επιστημονικών μελετών, αναθεωρεί, σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 15, τους κανόνες για τον προθανάτιο και το μεταθανάτιο υγειονομικό έλεγχο και τους όρους σύμφωνα με τους οποίους τα μερικώς αποσπλαχνισμένα ή μη αποσπλαχνισμένα πουλερικά είναι δυνατόν να διατεθούν στο εμπόριο.

2. Μέχρις ότου εγκριθούν οι ειδικοί όροι για τα μερικώς αποσπλαχνισμένα ή μη αποσπλαχνισμένα πουλερικά, τα οποία αναφέρονται στην παράγραφο 1, τα κράτη μέλη δύνανται, βάσει των γενικών κανόνων της συνθήκης, να επιτρέπουν τη διάθεση στην αγορά των πουλερικών αυτών.

Άρθρο 12

Οι κανόνες που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . του Συμβουλίου της . . . [σχετικά με τους κτηνιατρικούς ελέγχους στις ενδοκοινοτικές συναλλαγές ενόψει της ολοκλήρωσης της εσωτερικής αγοράς] ⁽¹⁾ ισχύουν συγκεκριμένα όσον αφορά την οργάνωση και τα μέτρα που θα πρέπει να ληφθούν ύστερα από τους ελέγχους που διενεργεί η χώρα προορισμού, και τα μέτρα διασφάλισης που εφαρμόζονται σε σχέση με τα προβλήματα υγείας όσον αφορά την παραγωγή και τη διανομή νωπού κρέατος στην επικράτεια της Κοινότητας.

Άρθρο 13

Οι τροποποιήσεις στα παραρτήματα, ιδιαιτέρως δε αυτές που αποβλέπουν στην προσαρμογή των εν λόγω παραρτημάτων, στις τεχνολογικές και επιστημονικές προόδους, αποφασίζονται από την Επιτροπή σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 15.

Άρθρο 14

Μέχρις ότου εφαρμοστούν οι κοινοτικοί όροι που αφορούν τις εισαγωγές κρέατος πουλερικών από τρίτες χώρες, τα κράτη μέλη εφαρμόζουν στις εισαγωγές αυτές όρους τουλάχιστον ισοδύναμους με εκείνους που ορίζονται με τον παρόντα κανονισμό.

Άρθρο 15

1. Η Επιτροπή επικουρείται στο έργο της από τη Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή, η οποία συνεστήθη με την απόφαση 68/361/ΕΟΚ του Συμβουλίου ⁽²⁾ και η οποία στο εξής θα αναφέρεται ως η «επιτροπή».

2. Εφόσον τηρείται η διαδικασία που ορίζεται με το άρθρο αυτό, εφαρμόζονται οι ακόλουθες διατάξεις.

3. Η Επιτροπή επικουρείται από μια επιτροπή, την οποία αποτελούν αντιπρόσωποι των κρατών μελών και της οποίας προεδρεύει ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής.

Ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής υποβάλλει στην εν λόγω επιτροπή σχέδια των μέτρων που πρόκειται να ληφθούν. Η επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για το σχέδιο αυτό σε προθεσμία που μπορεί να ορίσει ο πρόεδρος ανάλογα με τον επείγοντα χαρακτήρα του θέματος. Αποφασίζει με την ειδική πλειοψηφία που προβλέπεται στο άρθρο 148 παράγραφος 2 της συνθήκης για την έκδοση των αποφάσεων που καλείται να λάβει το Συμβούλιο βάσει πρότασης της Επιτροπής. Κατά

την ψηφοφορία στην επιτροπή, οι ψήφοι των αντιπροσώπων των κρατών μελών σταθμίζονται σύμφωνα με το προαναφερόμενο άρθρο. Ο πρόεδρος δεν λαμβάνει μέρος στην ψηφοφορία.

4. Η Επιτροπή θεσπίζει τα σχεδιαζόμενα μέτρα όταν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής.

5. Όταν τα σχεδιαζόμενα μέτρα δεν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής, ή ελλείψει γνώμης, η Επιτροπή υποβάλλει χωρίς καθυστέρηση στο Συμβούλιο πρόταση σχετικά με τα μέτρα που πρέπει να ληφθούν. Το Συμβούλιο αποφασίζει με ειδική πλειοψηφία.

Αν μετά την πάροδο της προθεσμίας τριών μηνών από την ημερομηνία υποβολής στο Συμβούλιο, το Συμβούλιο δεν έχει αποφασίσει, τα προτεινόμενα μέτρα θεσπίζονται από την Επιτροπή.

Άρθρο 16

Σε περίπτωση κατά την οποία γίνεται αναφορά στη διαδικασία που ορίζει το παρόν άρθρο, εφαρμόζονται οι ακόλουθες διατάξεις:

Ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής υποβάλλει στην εν λόγω επιτροπή σχέδιο των μέτρων που πρόκειται να ληφθούν. Η συμβουλευτική επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για το σχέδιο αυτό, σε προθεσμία που μπορεί να ορίσει ο πρόεδρος ανάλογα με τον επείγοντα χαρακτήρα του θέματος και, αν χρειασθεί, προβαίνει σε ψηφοφορία.

Η γνώμη καταχωρείται στα πρακτικά. Επιπλέον, κάθε κράτος μέλος έχει το δικαίωμα να ζητήσει να καταχωρηθεί η θέση του στα πρακτικά.

Η Επιτροπή λαμβάνει ιδιαίτερα υπόψη τη γνώμη της συμβουλευτικής επιτροπής και την ενημερώνει για τον τρόπο με τον οποίο έλαβε υπόψη τη γνώμη αυτή.

Άρθρο 17

1. Σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 15, μπορούν να προβλεφθούν παρεκκλίσεις από τις διατάξεις του παραρτήματος I σημεία 1 έως 16 για τις επιχειρήσεις με περιορισμένη παραγωγή.

2. Κατά την εξέταση των παρεκκλίσεων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, η Επιτροπή λαμβάνει υπόψη τις πληροφορίες και τα κριτήρια που προβλέπονται στα άρθρα 2 και 3 της απόφασης . . . /ΕΟΚ του Συμβουλίου της . . . 19. ., σχετικά με τους όρους παροχής παρεκκλίσεων που είναι προσωρινές και περιορίζονται στους κοινοτικούς ειδικούς υγειονομικούς κανόνες για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ζωικών προϊόντων ⁽³⁾.

3. Κατά την παροχή των παρεκκλίσεων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, η Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L . . . της . . . , σ. . . .

⁽²⁾ ΕΕ αριθ. L 255 της 18. 10. 1968, σ. 23.

⁽³⁾ ΕΕ αριθ. L . . . της . . . , σ. . . .

που προβλέπεται στο άρθρο 15, καθορίζει τους γενικούς και ειδικούς όρους που ισχύουν για την εφαρμογή κάθε παρέκκλισης.

Άρθρο 18

Η Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπει το άρθρο 16, δύναται να διατυπώνει συστάσεις με κατευθυντήριες γραμμές όσον αφορά την ορθή πρακτική παρασκευής που εφαρμόζεται στα διάφορα στάδια της παραγωγής και της διάθεσης στην αγορά.

Άρθρο 19

1. Η οδηγία 71/118/ΕΟΚ καταργείται από την 1η Ιανουαρίου 1993.

2. Εντούτοις, τα μέτρα εφαρμογής που θεσπίστηκαν στα πλαίσια της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ εξακολουθούν να ισχύουν όσον αφορά τον παρόντα κανονισμό.

Άρθρο 20

Ο κανονισμός αρχίζει να ισχύει 30 ημέρες από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

Εφαρμόζεται από την 1η Ιανουαρίου 1993.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1. Στους χώρους όπου το νωπό κρέας παρασκευάζεται, υφίσταται επεξεργασία ή αποθηκεύεται:
 - α) υδατοστεγή επίστρωση δαπέδου, η οποία είναι εύκολο να πλυθεί και να απολυμανθεί, είναι ανθεκτική στη σήψη και τοποθετημένη με τρόπο που να διευκολύνει την αποστράγγιση του νερού: το νερό πρέπει να διοχετεύεται προς οχετούς εξοπλισμένους με δικτυωτή σχάρα και συλλέκτες, για την αποφυγή της κακοσμίας. Οποσδήποτε, οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να διαθέτουν:
 - στην περίπτωση των αιθουσών που αναφέρονται στο σημείο 13 στοιχείο στ) του κεφαλαίου Ι, στο σημείο 14 στοιχείο α) του κεφαλαίου ΙΙ και στο σημείο 15 στοιχείο α) του κεφαλαίου ΙΙΙ, υδατοστεγή επίστρωση δαπέδου η οποία είναι εύκολο να πλυθεί και να απολυμανθεί, είναι ανθεκτική στη σήψη και τοποθετημένη με τρόπο που να διευκολύνει την αποστράγγιση του νερού ή, στην περίπτωση των κτιρίων που αναφέρονται στην παράγραφο 15 στοιχείο α), διαθέτουν συσκευή η οποία μπορεί εύκολα να απομακρύνει τα νερά,
 - στην περίπτωση των αιθουσών που αναφέρονται στο σημείο 16 στοιχείο α) κεφάλαιο ΙΙΙ, υδατοστεγή και ανθεκτική στη σήψη επίστρωση δαπέδου·
 - β) λείους, ανθεκτικούς, αδιάβροχους τοίχους, με ανοιχτόχρωμη επίστρωση που πλένεται, ως ένα ύψος δύο μέτρων τουλάχιστον, και τριών μέτρων τουλάχιστον στις αίθουσες σφαγής· στις αίθουσες ψύχρανσης και ψύξης και στις αποθήκες, οι τοίχοι πρέπει να έχουν επένδυση τουλάχιστον ως το ύψος των αποθηκευόμενων. Η συνάντηση μεταξύ δαπέδου και τοίχων πρέπει να είναι στρογγυλεμένη ή αποτελειωμένη με παρόμοιο τρόπο, εκτός από τις αίθουσες που αναφέρονται στο κεφάλαιο ΙΙΙ σημείο 16 στοιχείο α).
Πάντως, η χρήση ξύλινων τοίχων στις αίθουσες που αναφέρονται στο σημείο 16 κεφάλαιο ΙΙΙ, δεν αποτελούν αφορμή για την αφαίρεση της έγκρισης, εφόσον κτίστηκαν πριν από την 1η Ιανουαρίου 1983·
 - γ) πόρτες από ανθεκτικό, ανοξειδωτο υλικό και, αν είναι ξύλινες, με λεία, αδιάβροχη επικάλυψη και από τις δύο πλευρές·
 - δ) μονωτικά υλικά ανθεκτικά στη σήψη και άοσμα·
 - ε) επαρκή εξαερισμό και, εφόσον χρειάζεται, καλό σύστημα απορρόφησης υδρατμών·
 - στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό ο οποίος δεν αλλοιώνει τα χρώματα·
 - ζ) καθαρή και εύκολα να καθαριστεί οροφή· ελλείψει μιας παρόμοιας οροφής, επένδυση οροφής, με εσωτερική επιφάνεια η οποία πληροί τις προϋποθέσεις αυτές.
2. α) Όσο το δυνατόν πιο κοντά στους χώρους εργασίας, επαρκή αριθμό μέσων για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Η λειτουργία των κρουστών δεν πρέπει να είναι χειροκίνητη. Για το πλύσιμο των χεριών, οι νιπτήρες αυτοί πρέπει να έχουν ζεστό και κρύο νερό προαναμειγμένο σε κατάλληλη θερμοκρασία, προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης και υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών·
- β) μέσα για την απολύμανση των εργαλείων, ζεστό νερό που να παρέχεται σε θερμοκρασία όχι κατώτερη των 82 °C.

3. Κατάλληλες προφυλάξεις για την προστασία εναντίον των επιβλαβών ζώων κ.λπ., όπως έντομα, τρωκτικά, κ.λπ.
4. α) Εργαλεία και εξοπλισμό εργασίας, όπως τραπέζια τεμαχισμού, τραπέζια με κινητές, αφαιρούμενες επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ταινιόδρομους και πριόνια από υλικό ανοξείδωτο, τα οποία δεν υπάρχει φόβος να λεκιάσουν το κρέας και είναι εύκολο να καθαρισθούν και να απολυμανθούν. Η χρήση του ξύλου απαγορεύεται, με την εξαίρεση των χώρων όπου το μόνο νωπό κρέας πουλερικού που φυλάγεται είναι το σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής συσκευασμένο νωπό κρέας·
 - β) εξαρτήματα ανοξείδωτα και εξοπλισμό που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της υγιεινής για:
 - το χειρισμό του κρέατος των πουλερικών,
 - τα δοχεία υποδοχής του κρέατος, με τρόπο ώστε ούτε το κρέας ούτε τα δοχεία να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους·
 - γ) μέσα για τον σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής χειρισμό και προστασία του κρέατος κατά τη φόρτωση και την εκφόρτωση·
 - δ) ειδικά υδατοστεγή, ανοξείδωτα δοχεία απορριμμάτων για τη φύλαξη του κρέατος που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, με κάλυμμα και μάνδαλα, ώστε άτομα αναρμόδια να μην μπορούν να αφαιρέσουν οτιδήποτε από μέσα· ή, αν οι ποσότητες είναι τέτοιες που να το απαιτούν, ή αν το κρέας και τα εντόσθια δεν αποτίθενται ή καταστρέφονται στο τέλος της ημερήσιας εργασίας, ένα χώρο που να κλειδώνεται για τα κρέατα και τα εντόσθια του είδους αυτού· στην περίπτωση που το κρέας αυτό εναποτίθεται με αγωγούς αποχέτευσης, αυτοί θα πρέπει να είναι κατασκευασμένοι και να έχουν τοποθετηθεί με τρόπο που να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος του νωπού κρέατος.
5. Ψυκτικό εξοπλισμό, ώστε η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος να διατηρείται στα επίπεδα που απαιτεί ο κανονισμός αυτός. Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα για την αποστράγγιση του νερού που δημιουργείται από συμπύκνωση υδρατμών και το οποίο να αποκλείει κάθε πιθανότητα μόλυνσης του κρέατος.
6. Παροχή πόσιμου νερού υπό πίεση, με την αποκλειστική σημασία της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ· πάντως, η παροχή μη πόσιμου νερού επιτρέπεται σε εξαιρετικές περιπτώσεις για την παραγωγή υδρατμού, την απόσβεση του πυρός και την ψύχρανση των ψυκτικών μηχανημάτων, εφόσον οι σωληνώσεις που έχουν εγκατασταθεί για το σκοπό αυτό αποκλείουν τη χρήση του νερού αυτού για άλλους σκοπούς και δεν εκπροσωπούν απολύτως κανένα κίνδυνο μόλυνσης του κρέατος. Οι σωληνώσεις των αγωγών του μη πόσιμου νερού θα πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τις σωληνώσεις που χρησιμοποιούνται για το πόσιμο νερό.
7. Επαρκή παροχή ζεστού πόσιμου νερού, με τη σημασία της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ.
8. Σύστημα αποχέτευσης ακάθαρτων νερών που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της υγιεινής.
9. Κατάλληλος εξοπλισμένο θάλαμο που να κλειδώνει, για την αποκλειστική χρήση της κτηνιατρικής υπηρεσίας· ή, στην περίπτωση των αποθηκών που αναφέρονται στο σημείο 16 του κεφαλαίου ΙΙΙ, κατάλληλες εγκαταστάσεις.
10. Μέσα που επιτρέπουν την, ανά πάσα στιγμή, αποτελεσματική διεξαγωγή του κτηνιατρικού ελέγχου, όπως προβλέπεται στην οδηγία αυτή.
11. Επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους, υδατοστεγείς τοίχους και πατώματα που μπορούν να πλυθούν, νεροχύτες, ντους και αποχωρητήρια με καζανάκι. Τα τελευταία αυτά δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να έχουν ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό προαναμειγμένο σε κατάλληλη θερμοκρασία, υλικά για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών και μεσα που εξασφαλίζουν την ασηψία για το στέγνωμα των χεριών· ο χειρισμός των κρουνών του νεροχύτη δεν θα πρέπει να γίνεται με το χέρι ή το βραχίονα· πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων στα αποχωρητήρια.
12. Ένα χώρο και τις κατάλληλες ευκολίες για τον καθαρισμό και την απολύμανση των κλουβιών και των μεταφορικών μέσων. Ο χώρος αυτός και οι ευκολίες δεν είναι υποχρεωτικοί αν υπάρξουν διατάξεις που απαιτούν τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων σε επίσημα εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Ειδικοί όροι για την έγκριση των σφαγείων πουλερικών

13. Πέραν των γενικών απαιτήσεων, τα σφαγεία πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:
 - α) αίθουσα ή καλυμμένο χώρο αρκετά ευρύχωρο και εύκολο να καθαρισθεί και να απολυμανθεί για τον προθανάτιο έλεγχο των πουλερικών·
 - β) ειδική αίθουσα ή καλυμμένο χώρο, εύκολο να καθαρισθεί και να απολυμανθεί, αποκλειστικά για τα πουλερικά που πάσχουν ή υπάρχει υπόνοια ότι πάσχουν από κάποια ασθένεια·

- γ) αίθουσα σφαγής αρκετά ευρύχωρη, ώστε η αναισθητοποίηση και η αφαιμάξη, αφενός, και το μάδημα και το ζεμάτισμα, αφετέρου, να εκτελούνται σε χωριστά μέρη. Οποιαδήποτε επικοινωνία ανάμεσα στην αίθουσα του σφαγείου και την αίθουσα ή το χώρο που αναφέρεται στο στοιχείο α), εκτός από ένα στενό άνοιγμα απ' όπου μόνο τα προς σφαγήν πουλερικά μπορούν να περάσουν, πρέπει να έχει πόρτα που κλείνει αυτόματα·
- δ) αίθουσα αφαίρεσης των σπλάχνων και προπαρασκευής αρκετά ευρύχωρη, ώστε η αποσπλάχνιση να εκτελείται σε μέρος που βρίσκεται σε αρκετή απόσταση από τους άλλους χώρους εργασίας, ή που χωρίζεται απ' αυτούς με διάφραγμα, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση. Οποιαδήποτε επικοινωνία μεταξύ της αίθουσας αποσπλάχνισης και προπαρασκευής και της αίθουσας όπου τα προς σφαγήν πουλερικά μπορούν να περάσουν, πρέπει να έχει πόρτα που κλείνει αυτόματα·
- ε) αν χρειάζεται, αίθουσα αποστολής·
- στ) μία ή περισσότερες αρκετά ευρύχωρες αίθουσες ψύχρανσης ή ψύξης·
- ζ) ένα χώρο ή αίθουσα για τη συλλογή των φτερών, εκτός αν τα φτερά θεωρούνται ως απορρίμματα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Ειδικό όροι για την έγκριση των κέντρων τεμαχισμού πουλερικών

- 14. Πέραν των γενικών απαιτήσεων, τα κέντρα τεμαχισμού πουλερικών πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:
 - α) Θαλάμους ψύχρανσης ή ψύξης αρκετά ευρύχωρους για τη συντήρηση του κρέατος και, εφόσον στην εγκατάσταση αποθηκεύεται συσκευασμένο κρέας, χωριστό χώρο για το συσκευασμένο κρέας·
 - β) i) αίθουσα τεμαχισμού, εξοστεισμού και περιτύλιξης, εξοπλισμένο με θερμομέτρο ή τηλεθερμόμετρο που καταγράφει τη θερμοκρασία·
ii) αν η αφαίρεση των σπλάχνων εκτελείται εκεί, αίθουσα όπου αποσπλαχνίζονται οι πάπιες και οι χήνες οι οποίες έχουν εκτραφεί για την παραγωγή «foie gras», και οι οποίες έχουν αναισθητοποιηθεί, αφαιμαχθεί και μαδηθεί στο αγρόκτημα πάχυνσης·
 - γ) αίθουσα συσκευασίας, εφόσον οι εργασίες αυτές εκτελούνται στο κέντρο τεμαχισμού και εφόσον οι όροι που προβλέπονται στο κεφάλαιο XI παράγραφος 62 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . του Συμβουλίου της . . . [για τη θέσπιση των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά νωπών κρεάτων και την κατάργηση της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ] (*) δεν πληρούνται·
 - δ) αίθουσα για την αποθήκευση των υλικών συσκευασίας και περιτύλιξης, όταν οι εργασίες αυτές εκτελούνται στο κέντρο τεμαχισμού·
 - ε) ψυκτικό εξοπλισμό στις αίθουσες που προβλέπονται στο στοιχείο ε), ώστε το κρέας να διατηρείται σε εσωτερική θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους + 4 °C.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

Ειδικό όροι για την έγκριση των αποθηκών

- 15. Επιπλέον των γενικών απαιτήσεων, οι αποθήκες στις οποίες φυλάσσεται το νωπό κρέας πουλερικών, σύμφωνα με την παράγραφο 64 του κεφαλαίου XIII, πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:
 - α) αρκετά ευρύχωρες αίθουσες ψύχρανσης και ψύξης, εύκολο να καθαριστούν και στις οποίες το νωπό κρέας μπορεί να φυλαχθεί στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο δεύτερο εδάφιο της παραγράφου 61·
 - β) θερμομέτρο ή τηλεθερμόμετρο καταγραφής θερμοκρασίας σε κάθε χώρο αποθήκευσης.
- 16. Επιπλέον των γενικών απαιτήσεων, οι αποθήκες όπου φυλάσσεται το νωπό κρέας, σύμφωνα με το σημείο 61 του κεφαλαίου XIII, πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:
 - α) αρκετά ευρύχωρες αίθουσες εύκολο να καθαρισθούν και στις οποίες το νωπό κρέας μπορεί να διατηρηθεί στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο δεύτερο εδάφιο του σημείου 61·
 - β) θερμομέτρο ή τηλεθερμόμετρο καταγραφής της θερμοκρασίας σε κάθε χώρο αποθήκευσης.

(*) ΕΕ αριθ. L . . . της . . . σ. . . .

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Υγιεινή προσωπικού, χώρων και εξοπλισμού των εγκαταστάσεων

17. Απόλυτη καθαριότητα απαιτείται από το προσωπικό, τους χώρους και τον εξοπλισμό:
- συγκεκριμένα, το προσωπικό πρέπει να φορεί καθαρά ενδύματα εργασίας και καλύμματα κεφαλής και, εφόσον απαιτείται, προστατευτικό κάλυμμα στον λαιμό. Τα μέλη του προσωπικού που ασχολούνται με τη σφαγή των ζώων ή που εργάζονται επάνω στο κρέας θα πρέπει να πλένουν και να απολυμαίνουν τα χέρια τους πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ημερήσιας εργασίας, κάθε φορά που η δουλειά ξαναρχίζει. Πρόσωπα που έχουν έρθει σε επαφή με ασθενή ζώα ή μολυσμένο κρέας πρέπει αμέσως να πλένουν προσεκτικά τα χέρια και τους βραχιόνες τους με ζεστό νερό και έπειτα να τα απολυμαίνουν. Το κάπνισμα απαγορεύεται στις αίθουσες εργασίας και αποθήκευσης·
 - κανένα ζώο, εκτός από τα προς σφαγήν ζώα, δεν επιτρέπεται να εισέρχεται στις εγκαταστάσεις των σφαγείων. Τα τρωκτικά, τα έντομα και τα άλλα επιβλαβή ζώα θα πρέπει να εξολοθρεύονται συστηματικά·
 - ο εξοπλισμός και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται κατά την εργασία επάνω στο κρέας πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά και να απολυμαίνονται πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ημέρας, κατά το τέλος της ημερήσιας εργασίας και πριν επαναχρησιμοποιηθούν, αν έχουν λερωθεί·
 - τα κλουβιά για την παράδοση των πουλερικών πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτα υλικά και να είναι εύκολο να καθαριστούν και να απολυμανθούν. Πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται κάθε φορά που αδειάζουν.
18. Οι χώροι, τα εργαλεία και ο γενικός εξοπλισμός δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για σκοπούς άλλους από την εργασία επάνω στο νωπό κρέας πουλερικών, ή το κρέας από κουνέλι ή κυνήγι, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . [που αφορά το κρέας από κυνήγι και κουνέλι] (1). Η απαίτηση αυτή δεν εφαρμόζεται στον εξοπλισμό μεταφοράς που χρησιμοποιείται στις αίθουσες οι οποίες αναφέρονται στο σημείο 16 στοιχείο α) του κεφαλαίου III, εφόσον το κρέας είναι συσκευασμένο. Τα εργαλεία τεμαχισμού του κρέατος πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο για τον τεμαχισμό του κρέατος των πουλερικών.
- Ο χειριστής ή ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του πρέπει να διεξάγει τακτικό έλεγχο όσον αφορά τις γενικές συνθήκες υγιεινής των όρων παρασκευής στην εγκατάστασή του, μεταξύ των οποίων και τους μικροβιολογικούς ελέγχους, σύμφωνα με την τέταρτη υποπαραγράφο.
Οι έλεγχοι αυτοί θα πρέπει να καλύπτουν τα εργαλεία, τα εξαρτήματα και τα μηχανήματα, σε όλα τα στάδια της παρασκευής και, αν απαιτείται, και τα προϊόντα.
Πρέπει να είναι σε θέση, αν το ζητήσει η επίσημη υπηρεσία, να ενημερώσει τον επίσημο κτηνίατρο ή τους ειδικούς κτηνιάτρους της Επιτροπής σχετικά με τη φύση, τη συχνότητα και τα αποτελέσματα των ελέγχων που έχουν διεξαχθεί για τον σκοπό αυτό, μαζί με το όνομα του ερευνητικού εργαστηρίου, αν χρειάζεται.
Η φύση των ελέγχων αυτών, η συχνότητά τους, καθώς και οι δειγματοληπτικές μέθοδοι και οι μέθοδοι της βακτηριολογικής εξέτασης θα προσδιοριστούν σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 15.
 - Ο επίσημος κτηνίατρος θα αναλύει τακτικά τα αποτελέσματα των ελέγχων που αναφέρονται στο στοιχείο α). Έχει τη δυνατότητα, βάσει της ανάλυσης αυτής, να πραγματοποιήσει περαιτέρω μικροβιολογικές εξετάσεις καθόλα τα στάδια της παρασκευής ή επάνω στα προϊόντα.
Τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών θα παρουσιάζονται με γραπτή έκθεση. Τα πορίσματα και οι συστάσεις που προκύπτουν θα κοινοποιούνται στον χειριστή, ο οποίος πρέπει να διορθώσει τις ατέλειες που παρατηρήθηκαν, ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.
19. Το κρέας των πουλερικών και τα δοχεία του κρέατος δεν πρέπει να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο. Τα φτερά και τα υποπροϊόντα της σφαγής πρέπει να απομακρύνονται αμέσως από το έδαφος του σφαγείου.
20. Το πόσιμο νερό θα πρέπει να χρησιμοποιείται για όλες τις χρήσεις· εντούτοις, το μη πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιείται, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, για την παραγωγή ατμού, εφόσον οι σωληνώσεις των αγωγών που έχουν εγκατασταθεί για τον σκοπό αυτό αποκλείουν εντελώς τη χρήση του νερού αυτού για οποιοδήποτε άλλο σκοπό και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης του νωπού κρέατος πουλερικών. Επιπροσθέτως, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, το μη πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την ψύξη των μηχανημάτων. Οι σωληνώσεις των αγωγών του μη πόσιμου νερού θα πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τις σωληνώσεις που χρησιμοποιούνται για το πόσιμο νερό.
21. Η κάλυψη του δαπέδου των εργαστηρίων και των χώρων αποθήκευσης νωπού κρέατος με ροκανίδια ή άλλα παρεμφερή υλικά απαγορεύεται.
22. Τα απορριπτικά, τα απολυμαντικά και οι παρεμφερείς ουσίες πρέπει να χρησιμοποιούνται με τρόπο ώστε τα εργαλεία, ο εργασιακός εξοπλισμός και το νωπό κρέας των πουλερικών να μην επηρεάζονται αρνητικά. Η χρήση τους πρέπει να ακολουθείται από το τέλειο ξέπλυμα των εργαλείων και του εργασιακού εξοπλισμού με πόσιμο νερό.
23. Άτομα που θα μπορούσαν να μολύνουν το κρέας απαγορεύεται να εργάζονται επάνω σ' αυτό ή να το χειρίζονται.

(1) ΕΕ αριθ. L . . . της . . . , σ. . . .

- 24 Κάθε πρόσωπο που εργαζεται επανω στο νωπο κρεας η ασχολείται με το χειρισμο του απαιτείται να επιδειξει, βασει ιατρικου πιστοποιητικου, οτι δεν υπαρχει κωλυμα για μια τετοια απασχοληση. Το ιατρικο πιστοποιητικο πρεπει να ανανηωνεται καθε χρονο, εκτος αν αναγνωριζεται καποιο αλλο σχημα ιατρικου ελεγχου του προσωπικου, το οποιο προσφερερι τις ιδιες εγγυησεις, συμφωνα με τη διαδικασια που οριζει το αρθρο 15

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Προθανατια ιατρικη εξεταση

- 25 Τα προς σφαγην πουλερικα πρεπει να υποβληθουν σε προθανατιο ελεγκχο εντος 24 ωρων απο την αφιξη τους στο σφαγειο. Ο ελεγκχος πρεπει να επαναλαμβανεται αμεσως πριν απο τη σφαγη, αν εχουν μεσολαβησει περισσοτερες απο 24 ωρες μετα απο τον προθανατιο ελεγκχο

Η ταυτοτητα των πουλερικων πρεπει να αποδεικνυεται κατα την αφιξη τους στο σφαγειο

Ο χειριστης του σφαγειου η ο εκπροσωπος του πρεπει να διευκολυνει τις εργασίες για την εκτελεση των προθανατιων ελεγχων και ειδικοτερα καθε χειρισμο που κρινεται αναγκαιος

Εν τούτοις, οσον αφορα τις παπιες και τις χηνες που εχουν εκτραφει για την παραγωγη «fois gras» και εχουν αναισθητοποιηθει αφαιμαχθει και μαδηθει στο αγροκτημα παχυνσης, ο προθανατιος ελεγκχος ειναι δυνατον να διενεργηθει την τελευταια εβδομαδα της παχυνσης

- 26 Ο προθανατιος ελεγκχος δυνατον να περιοριζεται στην ανιχνευση κακωσεων που προεκληθησαν κατα τη μεταφορα, αν τα πουλερικα ελεγχθησαν στην εκμεταλλευση καταγωγης εντος των τελευταιων 24 ωρων και βρεθηκαν υγιη. Αν ο προθανατιος ελεγκχος στην εκμεταλλευση καταγωγης και στο σφαγειο δεν διενεργειται απο τον ιδιο επισημο κτηνιατρο, τα ζωα πρεπει να συνοδευονται απο πιστοποιητικο υγειας το οποιο να διαβεβαιωνει τα στοιχεια που απαιτουνται στο παραρτημα III

Προκειμενου για παπιες και χηνες που εχουν εκτραφει για την παραγωγη «fois gras» και εχουν αναισθητοποιηθει αφαιμαχθει και μαδηθει στο αγροκτημα παχυνσης, το πιστοποιητικο που αναφερεται στο παραρτημα IV πρεπει να συνοδευει τα μη αποσπλαχνισμενα σφαγια κατα την αφιξη τους στο κεντρο τεμαχισμού που διαθετει χωριστη αιθουσα για την αποσπλαχνιση

- 27 α) Ο προθανατιος ελεγκχος πρεπει να διενεργειται με καταλληλο φωτισμο
β) Ο επισημος κτηνιατρος, στην περιπτωση ζων που οδηγηθηκαν στο σφαγειο, θα ελεγει κατα ποσον τηρουνται οι κοινοτικοι κανονες περι καλων συνθηκων διαβιωσης των ζων

- 28 Η εξεταση πρεπει να προσδιορισει

α) Κατα ποσον τα πουλερικα πασχουν απο ασθενεια μεταδοτικη στον ανθρωπο η τα ζωα, κατα ποσον εμφανιζουν συμπτωματα η η γενικη τους κατασταση δειχνει οτι μια τετοια ασθενεια θα μπορουσε να εκδηλωθει

β) κατα ποσον παρουσιαζουν συμπτωματα ασθενειας η ανωμαλιας που επηρεαζει τη γενικη τους κατασταση και πιθανοι θα καταστησει το κρεας τους ακαταλληλο για ανθρωπινη καταναλωση

- 29 Τα πουλερικα που πασχουν απο πανωλη των ορνιθων, ασθενεια του New castle λυσσα, σαλμονελωση, χολερα η ορνιθωση θα κηρυσσονται ακαταλληλα για ανθρωπινη καταναλωση

- 30 Τα ζωα δεν πρεπει να σφαζονται για ανθρωπινη καταναλωση νωπου κρεατος εφοσον εχει διαπιστωθει

— απο την παρουσια ασθενων πουλερικων στο σφαγειο,

— απο τις υγειονομικες πληροφοριες που σχετιζονται με την καταγωγη τους,

οτι εχουν ελθει σε επαφη με πτηνα που πασχουν απο πανωλη των ορνιθων, ασθενεια του Newcastle, σαλμονελωση χολερα η ορνιθωση, υπο συνθηκες που θα ηταν δυνατον να τους μεταδοθει η ασθενεια

- 31 Τα πουλερικα που αναφερονται στα σημεια 28 29 και 30, πρεπει να σφαζονται χωριστα και αφου σφαγουν ολα τα αλλα πουλερικα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

Απαιτησεις σφαγης και υγιεινης

- 32 Τα πουλερικα που οδηγηθηκαν στο σφαγειο πρεπει να σφαζονται αμεσως μετα την αναισθητοποιηση τους. Εν τούτοις, η αναισθητοποιηση δυναται να παραλειφθει εφοσον απαγορευεται για θρησκευτικους λογους

33. Η αφαιμάξη πρέπει να συμπληρώνεται και να διεξάγεται με τρόπο ώστε το αίμα να μην μπορεί να προξενήσει μόλυνση έξω από τον χώρο της σφαγής.
34. Τα σφαγμένα πουλερικά πρέπει να μαδιούνται αμέσως και τέλεια.
35. Η αφαίρεση των σπλάχνων πρέπει να εκτελείται αμέσως. Τα σφάγια πρέπει να διανοίγονται με τρόπο που να επιτρέπει τον έλεγχο όλων των κοιλοτήτων και των σπλάχνων. Για τον σκοπό αυτό το συκώτι, ο σπλήνας και ο πεπτικός σωλήνας πρέπει να αφαιρούνται από το σφάγιο με τρόπο που να μην μπορεί να μολυνθεί και οι φυσικοί σύνδεσμοι των σπλάχνων αυτών να παραμένουν μέχρις ότου γίνει ο έλεγχος.

Εντούτοις, οι πάπιες και χήνες που έχουν εκτραφεί και σφαγεί για την παραγωγή «foie gras» είναι δυνατόν να αποσπλαχνισθούν εντός 24 ωρών, υπό τον όρο ότι τα μη αποσπλαχνισμένα σφάγια ψυχανθούν όσο το δυνατόν συντομότερα και εν συνεχεία διατηρηθούν στη θερμοκρασία που ορίζεται στο κεφάλαιο XII σημείο 61 πρώτο εδάφιο και μεταφερθούν σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής.

36. Μετά τον έλεγχο, τα σπλάχνα που έχουν αφαιρεθεί πρέπει να διαχωρίζονται αμέσως από το σφάγιο και τα τμήματα που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση να αφαιρούνται αμέσως.

Τα σπλάχνα ή μέρη σπλάχνων που παραμένουν μέσα στο σφάγιο πρέπει, με την εξαίρεση των νεφρών, να αφαιρούνται τελειώς υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, ει δυνατόν.

37. Η εμφύσηση του κρέατος των πουλερικών απαγορεύεται όπως και ο καθαρισμός τους με υφάσματα ή το γέμισμα του σφαγίου με οτιδήποτε άλλο εκτός από εδώδιμα εντόσθια από πουλερικά που έχουν σφαγεί στο σφαγείο.
38. Ο τεμαχισμός του σφαγίου ή η αφαίρεση και ο χειρισμός του κρέατος των πουλερικών απαγορεύεται πριν συμπληρωθεί ο έλεγχος. Ο επίσημος κτηνίατρος έχει τη δυνατότητα να διατάξει οποιονδήποτε άλλο χειρισμό απαιτείται για τον έλεγχο.
39. Το κατακρατηθέν κρέας το οποίο κηρύχθηκε ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με το σημείο 48, ή που δεν επιτρέπεται για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με το σημείο 49, τα φτερά και τα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται το συντομότερο δυνατόν στις αίθουσες, χώρους ή δοχεία που προβλέπονται στο σημείο 4 στοιχείο δ) και ο χειρισμός τους πρέπει να γίνεται με τρόπο ώστε η μόλυνση να περιορίζεται στο ελάχιστο.
40. Μετά τον έλεγχο και την αφαίρεση των σπλάχνων, το κρέας πουλερικών πρέπει να καθαρίζεται και να ψύχεται αμέσως σύμφωνα με τις απαιτήσεις των κανόνων της υγιεινής.
41. Τα σφάγια τα οποία πρόκειται να υποβληθούν σε διαδικασία ψύχρασης διά εμβάπτισης σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφεται στο 42 πρέπει, αμέσως μετά την αφαίρεση των σπλάχνων, να πλένονται τέλεια διά ψεκασμού και να εμβαπτίζονται χωρίς καθυστέρηση. Ο ψεκασμός πρέπει να εκτελείται μέσω συσκευών που πλένουν ικανοποιητικά, τόσο τις εσωτερικές όσο και τις εξωτερικές επιφάνειες του σφαγίου.

Για τα σφάγια με βάρος:

- κάτω των 2,5 χιλιογράμμων, θα πρέπει να χρησιμοποιείται τουλάχιστον 1,5 λίτρο νερού ανά σφάγιο,
- μεταξύ 2,5 και 5 χιλιογράμμων, τουλάχιστον 2,5 λίτρα νερού πρέπει να χρησιμοποιούνται ανά σφάγιο,
- 5 χιλιογράμμων και άνω, τουλάχιστον 3,5 λίτρα νερού πρέπει να χρησιμοποιούνται ανά σφάγιο.

42. Η διαδικασία ψύχρασης διά εμβάπτισης θα πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

- α) τα σφάγια πρέπει να περάσουν από μία ή περισσότερες δεξαμενές νερού ή νερού και πάγου, το περιεχόμενο των οποίων συνεχώς ανανεώνεται. Μόνο το σύστημα με το οποίο τα σφάγια προωθούνται συνεχώς με μηχανικά μέσα παλινδρομικής ροής νερού είναι παραδεκτό·
- β) η θερμοκρασία του νερού της δεξαμενής ή των δεξαμενών κατά τη μέτρησή της στα σημεία εισόδου και εξόδου των σφαγίων δεν πρέπει να υπερβαίνει τους +16 °C και τους +14 °C, αντιστοίχως·
- γ) πρέπει να διεξάγεται με τρόπο που η θερμοκρασία που καθορίζεται στο κεφάλαιο XII να επιτυγχάνεται στο συντομότερο δυνατό χρόνο·
- δ) η ελάχιστη ροή νερού καθόλη τη διάρκεια της διαδικασίας ψύχρασης που αναφέρεται στο στοιχείο α) πρέπει να είναι:
 - 2,5 λίτρα νερού ανά σφάγιο βάρους μέχρι 2,5 χιλιογράμμων,
 - 4 λίτρα ανά σφάγιο βάρους μεταξύ 2,5 και 5 χιλιογράμμων,
 - 6 λίτρα ανά σφάγιο βάρους 5 χιλιογράμμων και άνω.

Αν υπάρχουν πολλές δεξαμενές, η είσοδος του καθαρού νερού και η έξοδος του χρησιμοποιημένου νερού σε κάθε δεξαμενή πρέπει να ρυθμίζεται με τρόπο που να μειώνεται προοδευτικά προς την κατεύθυνση της

- κίνησης των σφαγίων, ενώ το καθαρό νερό θα πρέπει να μοιράζεται μεταξύ δεξαμενών, με τρόπο ώστε η ροή του νερού μέσα από την τελευταία δεξαμενή να μην είναι μικρότερη από:
- 1 λίτρο νερού ανά σφάγιο βάρους μέχρι 2,5 χιλιογράμμων,
 - 1,5 λίτρα ανά σφάγιο βάρους μεταξύ 2,5 και 5 χιλιογράμμων,
 - 2 λίτρα ανά σφάγιο βάρους 5 χιλιογράμμων και άνω.
- Το νερό που χρησιμοποιείται για το πρώτο γέμισμα των δεξαμενών δεν πρέπει να περιλαμβάνεται στον υπολογισμό των ποσοτήτων αυτών·
- ε) τα σφάγια δεν πρέπει να παραμένουν στο πρώτο μέρος της συσκευής ή στην πρώτη δεξαμενή περισσότερο από μισή ώρα, ή στο υπόλοιπο σύστημα, ή την άλλη(ές) δεξαμενή(ές) για μεγαλύτερο χρόνο από τον αυστηρά απαιτούμενο.
- Πρέπει να λαμβάνονται όλες οι απαραίτητες προφυλάξεις ώστε να εξασφαλίζεται ότι, σε περίπτωση διακοπών της διαδικασίας, ο χρόνος παρόδου που ορίζεται στο πρώτο εδάφιο θα τηρηθεί.
- Όποτε υπάρξει διακοπή του συστήματος, ο επίσημος κτηνίατρος θα πρέπει να πεισθεί ότι πριν από την επάνοδο σε κίνηση, τα σφάγια εξακολουθούν να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του κανονισμού και είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση ή, στην αντίθετη περίπτωση, να εξασφαλίσει ότι θα μεταφερθούν το συντομότερο δυνατόν στους χώρους που προβλέπονται στο σημείο 4 στοιχείο δ)·
- στ) κάθε τμήμα του εξοπλισμού πρέπει να αδειάζει τελείως, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται όποτε είναι αναγκαίο κατά το τέλος της περιόδου εργασίας και τουλάχιστον μία φορά την ημέρα·
- ζ) πρέπει να είναι εξοπλισμένο με διαβαθμισμένο σύστημα ελέγχου που επιτρέπει την κατάλληλη και συνεχή επίβλεψη της μέτρησης και της καταγραφής:
- της κατανάλωσης νερού κατά την πλύση δια ψεκασμού πριν από τον εμβαπτισμό,
 - της θερμοκρασίας του νερού της δεξαμενής ή των δεξαμενών στα σημεία εισόδου και εξόδου των σφαγίων,
 - της κατανάλωσης νερού κατά τον εμβαπτισμό,
 - του αριθμού των σφαγίων κάθε κλίμακας βάρους, όπως απαριθμούνται στο σημείο 41·
- η) τα αποτελέσματα των διαφόρων ελέγχων που διεξάγει ο παραγωγός πρέπει να διατηρούνται και να υποβάλλονται, εφόσον αιτηθούν, στον επίσημο κτηνίατρο·
- θ) η ορθή λειτουργία του κέντρου ψύξης και τα αποτελέσματά της από πλευράς υγιεινής θα αποτιμώνται — μέχρις ότου εγκριθούν, σύμφωνα με το άρθρο 15, οι κοινοτικές μικροβιολογικές μέθοδοι — με επιστημονικές μικροβιολογικές μεθόδους που αναγνωρίζονται από τα κράτη μέλη, ενώ η μόλυνση των σφαγίων με απόλυτα και εντεροβακτηριακά βακτηρίδια θα συγκρίνεται πριν και μετά την εμβάπτιση. Η σύγκριση αυτή θα πρέπει να διενεργείται όταν το κέντρο τίθεται για πρώτη φορά σε λειτουργία και, εν συνεχεία, κατά περιοδικά διαστήματα, και οπωσδήποτε κάθε φορά που επέρχονται μετατροπές στο κέντρο. Η λειτουργία των διαφόρων εξαρτημάτων πρέπει να ρυθμίζεται ώστε να εξασφαλίζει ικανοποιητικά επίπεδα υγιεινής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

Μεταθανάτιος υγειονομικός έλεγχος

43. Όλα τα τμήματα του ζώου πρέπει να ελέγχονται αμέσως μετά τη σφαγή.
44. Ο μεταθανάτιος έλεγχος πρέπει να διενεργείται με κατάλληλο φωτισμό.
45. Ο μεταθανάτιος έλεγχος πρέπει να περιλαμβάνει:
- α) τη διά γυμνού οφθαλμού εξέταση του σφαγέντος ζώου·
 - β) εφόσον απαιτείται, την ψηλάφηση και χάραξη του σφαγέντος ζώου·
 - γ) την ανίχνευση ανωμαλιών στη σύσταση, χροιά, οσμή και, ενδεχομένως, γεύση.
46. Εφόσον, βάσει του προθανάτιου και μεταθανάτιου υγειονομικού ελέγχου, γεννηθεί υπόνοια ύπαρξης ασθένειας, ο επίσημος κτηνίατρος θα αιτήσει τις απαραίτητες εργαστηριακές δοκιμασίες ώστε να γίνει δυνατή η διάγνωση και να ανιχνευθούν τα κατάλοιπα ουσιών με φαρμακολογική δράση, οι οποίες πιθανόν να χορηγήθηκαν για την παρατηρηθείσα παθολογική κατάσταση.
47. Η υποχρέωση διενέργειας έρευνας για την ανίχνευση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση που αναφέρεται στο σημείο 46 δεν εφαρμόζεται στα πουλερικά από εκμεταλλεύσεις που υπόκεινται σε επίσημο κτηνιατρικό έλεγχο, και όπου ο έλεγχος των καταλοίπων αυτών διενεργείται στην εκμετάλλευση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

Απόφαση του επίσημου κτηνίατρου κατά τον μεταθανάτιο έλεγχο

48. α) Τα πουλερικά κυρήσσονται απολύτως ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση εφόσον ο μεταθανάτιος έλεγχος αποκαλύψει τα εξής:
- θάνατο ως αποτέλεσμα άλλης αιτίας εκτός από τη σφαγή,
 - γενική μόλυνση,
 - μείζονες κακώσεις και εκχυμώσεις,
 - σήψη,
 - μη φυσιολογική σύσταση,
 - καχεξία,
 - οίδημα,
 - ασκίτη,
 - ίκτερο,
 - μολυσματική ασθένεια,
 - ασπεργίλλωση,
 - τοξοπλάσμωση,
 - εκτεταμένη υποδόρεια ή μυϊκή παρασιτίαση,
 - κακοήθεις ή πολλαπλούς όγκους,
 - λεύκωση,
 - δηλητηρίαση.
- β) Τμήματα του σφαγέντος ζώου τα οποία παρουσιάζουν εντοπισμένες κακώσεις ή μολύνσεις που δεν επηρεάζουν το υπόλοιπο κρέας κηρύσσονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
49. Η κεφαλή, αποχωρισμένη από το σφάγιο, με την εξαίρεση της γλώσσας, και τα ακόλουθα εντόσθια αποκλείονται από χρησιμοποίηση για ανθρώπινη κατανάλωση: τραχεία, πνεύμονες χωρισμένοι από το σφάγιο, σύμφωνα με το σημείο 36, οισοφάγος, πρόλοβος, έντερα και χοληδόχος κύστις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX

Διατάξεις σχετικά με το κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό

50. Τα σφάγια τεμαχίζονται και εξοστείζονται αποκλειστικά και μόνο στις αίθουσες τεμαχισμού.
51. Ο χειριστής του κέντρου ή ο εκπρόσωπός του πρέπει να διευκολύνει τις ενέργειες για την επίβλεψη του κέντρου, και ιδίως κάθε χειρισμό που θεωρείται απαραίτητος, και πρέπει να θέσει στη διάθεση της εποπτεύουσας υπηρεσίας κάθε δυνατή διευκόλυνση· θα πρέπει, ειδικότερα, να είναι σε θέση, όποτε ζητηθεί, να πληροφορήσει τον επίσημο κτηνίατρο που ευθύνεται για την επίβλεψη από που προέρχεται το κρέας που έφθασε στο κέντρο τεμαχισμού το οποίο διευθύνει.
52. Το κρέας που δεν πληροί τους όρους του άρθρου 3 σημείο Β.1 στοιχείο β) είναι δυνατόν να τοποθετηθεί στις εγκεκριμένες αίθουσες τεμαχισμού, μόνον υπό τον όρο ότι φυλάσσεται εκεί σε ειδικά μέρη· θα πρέπει να τεμαχίζεται σε διαφορετικούς χώρους ή σε διαφορετικό χρόνο από το κρέας που πληροί τους όρους αυτούς. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να έχει ανά πάσα στιγμή ελεύθερη πρόσβαση στους ψυχρούς θαλάμους και σε όλα τα εργαστήρια, ώστε να μπορεί να διασφαλίσει την αυστηρή τήρηση των διατάξεων που προαναφέρθηκαν.
53. Το κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό, αμέσως μετά τη μεταφορά του, πρέπει να τοποθετείται στην αίθουσα τεμαχισμού και, μέχρις ότου χρησιμοποιηθεί, στην αίθουσα που προβλέπεται στο σημείο 14 στοιχείο α): το κρέας πρέπει να διατηρείται σε σταθερή εσωτερική θερμοκρασία η οποία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους +4 °C.

Εντούτοις, ανεξαρτήτως του σημείου 40, το κρέας είναι δυνατόν να μεταφερθεί απευθείας από την αίθουσα του σφαγείου στην αίθουσα τεμαχισμού.

Στις περιπτώσεις αυτές η αίθουσα του σφαγείου και η αίθουσα του τεμαχισμού θα πρέπει να βρίσκονται αρκετά κοντά μεταξύ τους και στο ίδιο κτιριακό συγκρότημα, εφόσον το προς τεμαχισμό κρέας πρέπει να υφίσταται μία μοναδική μεταφορά από μια αίθουσα στην άλλη, μέσω μιας επέκτασης του μηχανικού συστήματος χειρισμού από την αίθουσα σφαγής, και ο τεμαχισμός πρέπει να εκτελείται αμέσως. Μόλις συμπληρωθεί ο ενδεδειγμένος τεμαχισμός και η συσκευασία, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στον θάλαμο ψύξης που προβλέπεται στο σημείο 14 στοιχείο α).

54. Το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στις αίθουσες που αναφέρονται στο σημείο 14 στοιχείο β), στις απαιτούμενες ποσότητες. Αμέσως μόλις συμπληρωθεί ο ενδεδειγμένος τεμαχισμός και συσκευασία, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στον ψυκτικό θάλαμο που προβλέπεται στο σημείο 14 στοιχείο α).
55. Εκτός των περιπτώσεων που το κρέας τεμαχίζεται ενώ είναι ακόμη ζεστό, ο τεμαχισμός επιτρέπεται να γίνεται μόνον αν το κρέας έχει φθάσει σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +4 °C.
56. Ο καθαρισμός του νωπού κρέατος με σφούγγισμα διά υφάσματος απαγορεύεται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ X

Υγειονομικός έλεγχος τεμαχισμένου και αποθηκευμένου κρέατος

57. Τα εγκεκριμένα κέντρα τεμαχισμού και οι εγκεκριμένοι ψυκτικοί θάλαμοι υπόκεινται στην επίβλεψη επίσημου κτηνιάτρου.
58. Η επίβλεψη από τον επίσημο κτηνίατρο περιλαμβάνει τα ακόλουθα καθήκοντα:
 - την επιτήρηση της εισόδου και εξόδου του νωπού κρέατος,
 - τον υγειονομικό έλεγχο του νωπού κρέατος που διατηρείται στην εγκατάσταση,
 - υγειονομικό έλεγχο του νωπού κρέατος πριν από τον τεμαχισμό και όταν εγκαταλείπει τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 57,
 - την επιτήρηση της καθαριότητας των χώρων, εξοπλισμού και εργαλείων που προβλέπονται στο κεφάλαιο IV και της υγιεινής του προσωπικού, συμπεριλαμβανομένου και του ρουχισμού τους,
 - όλα τα αναγκαία δείγματα για τις εργαστηριακές δοκιμασίες, για παράδειγμα, εκείνα που απαιτούνται για την ανίχνευση της παρουσίας επιβλαβών μικροβίων, πρόσθετων ουσιών ή άλλων μη επιτρεπόμενων χημικών ουσιών. Τα αποτελέσματα των δοκιμασιών αυτών πρέπει να καταγράφονται σε αρχείο,
 - κάθε άλλη επίβλεψη την οποία ο κτηνίατρος θεωρεί απαραίτητη ώστε να εξασφαλιστεί η τήρηση του κανονισμού αυτού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI

Υγειονομική σήμανση

59. Η υγειονομική σήμανση πρέπει να εκτελείται υπ' ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου. Για τον σκοπό αυτό, ο κτηνίατρος φυλάγει και διατηρεί:
 - α) τα εργαλεία που προορίζονται για την υγειονομική σήμανση, τα οποία μπορεί να παραδώσει στους βοηθούς αποκλειστικά και μόνο τη στιγμή της σήμανσης και για τη διάρκεια του χρόνου που απαιτείται για το σκοπό αυτό·
 - β) τις ετικέτες και το υλικό περιτύλιξης που φέρουν ήδη ένα από τα σήματα που προβλέπονται στο σημείο 60 και τις σφραγίδες που αναφέρονται στο σημείο 60. Οι ετικέτες αυτές, τα υλικά περιτύλιξης και οι σφραγίδες παραδίδονται στους βοηθούς κατά τη στιγμή που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν και σε αριθμό αντίστοιχο με τις ανάγκες.
60. 1. Η υγειονομική σήμανση πρέπει να αποτελείται από τα εξής:
 - α) — στο άνω μέρος, το αρχικό γράμμα ή γράμματα με κεφαλαία του ονόματος της εξάγουσας χώρας:
B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK,
 - στο κέντρο, τον αριθμό κτηνιατρικής εγκρίσεως του σφαγείου ή, ενδεχομένως, του κέντρου τεμαχισμού,
 - στο κάτω μέρος, ένα από τα ακόλουθα συμπλέγματα αρχικών:
CEE, EEC, EWG, EØF, EEC ή EOK.Τα γράμματα και οι αριθμοί πρέπει να έχουν ύψος 0,2 cm·

- β) σχήμα ωοειδές, 6,5 × 4,5 cm, που φέρει τα στοιχεία που αναφέρονται στο στοιχείο α) τα γράμματα πρέπει να έχουν ύψος 0,8 cm και οι αριθμοί 1,1 cm.
2. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη σήμανση πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής και τα στοιχεία που αναφέρονται στην παράγραφο 1 να εμφανίζονται απολύτως ευανάγνωστα.
3. α) Η υγειονομική σήμανση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 στοιχείο α) πρέπει να τοποθετείται:
- επάνω ή ευδιάκριτα κάτω από τα περιτυλίγματα ή άλλη συσκευασία των ατομικά συσκευασμένων σφαγίων,
 - στα μη ατομικά συσκευασμένα σφάγια, με την εναπόθεση σφαγίδας ή οποιουδήποτε άλλου σήματος εγκεκριμένου σύμφωνα με τη διαδικασία που ορίζεται με το άρθρο 15,
 - επάνω ή ευδιάκριτα κάτω από τα περιτυλίγματα ή οποιαδήποτε άλλη συσκευασία των τμημάτων των σφαγίων ή εντοσθίων που συσκευάζονται σε μικρές ποσότητες.
- β) η υγειονομική σήμανση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 στοιχείο β) πρέπει να τοποθετείται στις μεγάλες συσκευασίες που περιέχουν σφάγια, τμήματα σφαγίων ή εντοσθίων, που έχουν σημειωθεί σύμφωνα με το στοιχείο α).
4. Όταν η υγειονομική σήμανση τοποθετείται στο περιτύλιγμα ή τη συσκευασία σύμφωνα με την παράγραφο 3:
- πρέπει να τοποθετείται με τρόπο που να καταστρέφεται όταν ανοίγεται το περιτύλιγμα ή η συσκευασία ή
 - το περιτύλιγμα ή η συσκευασία πρέπει να σφραγίζονται με τρόπο που να μην μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν μετά το άνοιγμά τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII

Αποθήκευση

61. — Μετά την ψύξη που προβλέπεται στο σημείο 40, το νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να υπερβεί τους + 4 °C,
- το κατεψυγμένο κρέας πουλερικών πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να υπερβεί τους - 12 °C.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIII

Περιτύλιξη και συσκευασία νωπού κρέατος

62. α) Με την επιφύλαξη της οδηγίας 89/109/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 12ης Δεκεμβρίου 1988 σχετικά με την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών που αφορούν τα υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (*), οι προσσκευασίες και οι συσκευασίες (για παράδειγμα, κιβώτια, χαρτοκιβώτια), πρέπει να πληρούν όλους τους κανόνες της υγιεινής και να είναι αρκετά στερεές ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία του κρέατος κατά τη μεταφορά και τους χειρισμούς.
- β) Οι προσσκευασίες και οι συσκευασίες δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιούνται για τα κρέατα εκτός εάν είναι κατασκευασμένες από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση, τα οποία καθαρίζονται εύκολα και έχουν προηγουμένως καθαριστεί και απολυμανθεί.
63. Όταν το νωπό κρέας πουλερικών συσκευάζεται σε περιτύλιγμα που έρχεται σε άμεση επαφή μαζί του, η διαδικασία πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής.
- Τα περιτυλίγματα αυτά πρέπει να είναι διαφανή και άχρωμα και να πληρούν τους όρους του σημείου 62 στοιχείο α) δεν επιτρέπεται η επαναχρησιμοποίησή τους για την περιτύλιξη κρέατος.
- Τα τμήματα πουλερικών ή εντοσθίων που έχουν αποχωρισθεί από το σφάγιο πρέπει να περιτυλιγονται πάντοτε σε στερεά σφραγισμένο προστατευτικό κάλυμμα που να ικανοποιεί τα ανωτέρω κριτήρια.
64. Πάντως, όταν το περιτύλιγμα εκπληροί όλους τους προστατευτικούς όρους της συσκευασίας, δεν είναι απαραίτητο να είναι διαφανές και άχρωμο και η τοποθέτησή σε δεύτερο κιβώτιο δεν είναι απαραίτητη, υπό τον όρο ότι τηρούνται όλες οι άλλες προϋποθέσεις του σημείου 62.

(*) ΕΕ αριθ. L 40 της 11. 2. 1989, σ. 38.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIV

Μεταφορά

65. Το νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να μεταφέρεται με οχήματα ή εμπορευματοκιβώτια, σχεδιασμένα και εξοπλισμένα με τρόπο ώστε η θερμοκρασία που ορίζεται στο κεφάλαιο XII να διατηρείται καθόλη τη διάρκεια της μεταφοράς.
66. Τα μεταφορικά μέσα που προορίζονται για τη μεταφορά νωπού κρέατος πουλερικών δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζωντανών ζώων ή άλλων προϊόντων που θα μπορούσαν να έχουν βλαβερές επιπτώσεις ή να μολύνουν το κρέας.
67. Το νωπό κρέας πουλερικών είναι δυνατόν να μεταφέρεται ταυτόχρονα με ουσίες που θα ήταν δυνατόν να το επηρεάσουν ή να του μεταδώσουν οσμές, μόνον εφόσον ληφθούν τα κατάλληλα προληπτικά μέτρα.
68. Το νωπό κρέας δεν επιτρέπεται να μεταφέρεται σε οχήματα ή εμπορευματοκιβώτια τα οποία δεν είναι καθαρά και δεν έχουν απολυμανθεί.
69. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να εξασφαλίσει πριν από την αποστολή ότι τα οχήματα μεταφοράς ή τα εμπορευματοκιβώτια καθώς και οι συνθήκες φόρτωσης ανταποκρίνονται προς τις απαιτήσεις υγιεινής του κεφαλαίου αυτού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ ΤΟΥ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

1. Μόνον οι υποψήφιοι με αποδεικτικά που πιστοποιούν ότι έχουν παρακολουθήσει θεωρητικά μαθήματα, μεταξύ των οποίων εργαστηριακές επιδείξεις, με έγκριση από τις αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους στα θέματα που αναφέρονται στο σημείο 3 στοιχείο α), επί 400 ώρες τουλάχιστον, και έχουν κάνει πρακτική εξάσκηση υπό την επίβλεψη ενός επίσημου κτηνιάτρου για περίοδο 200 ωρών τουλάχιστον, έχουν το δικαίωμα να προυσιασθούν στις εξετάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 4, παράγραφος 2. Η πρακτική εξάσκηση γίνεται στα σφαγεία πουλερικών, στα κέντρα τεμαχισμού κρέατος πουλερικών, στις αποθήκες κρέατος πουλερικών και τα κέντρα ελέγχου για το νωπό κρέας πουλερικών.
2. Εντούτοις, οι βοηθοί που πληρούν τις απαιτήσεις του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . της . . . [για τη θέσπιση των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπών κρεάτων και την κατάργηση της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ] (*), έχουν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν ένα μετεκπαιδευτικό κύκλο μαθημάτων όπου το θεωρητικό μέρος μειώνεται σε 200 ώρες.
3. Οι εξετάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 συνίστανται από ένα θεωρητικό μέρος και ένα πρακτικό μέρος και καλύπτουν τα ακόλουθα θέματα:
 - α) θεωρητικό μέρος:
 - βασικές γνώσεις ανατομίας και φυσιολογίας των πουλερικών,
 - βασικές γνώσεις παθολογίας των πουλερικών,
 - βασικές γνώσεις παθολογικής ανατομίας των πουλερικών,
 - βασικές γνώσεις υγιεινής, και ειδικότερα βιομηχανικής υγιεινής, υγιεινής σφαγής πουλερικών, τεμαχισμού και αποθήκευσης και υγιεινής στον χώρο εργασίας,
 - γνώσεις μεθόδων και διαδικασιών σφαγής, ελέγχου, προπαρασκευής, συσκευασίας και μεταφοράς του κρέατος πουλερικών,
 - γνώση των νόμων, κανονισμών και διοικητικών διατάξεων σχετικά με τη διεξαγωγή του έργου τους,
 - διαδικασίες δειγματοληψίας.
 - β) πρακτικό μέρος:
 - προθανάτιος έλεγχος των προς σφαγή πουλερικών,
 - έλεγχος και αξιολόγηση των σφαγέντων πουλερικών,
 - προσδιορισμός του ζωικού είδους διά της εξέτασως τυπικών μερών του ζώου,
 - καθορισμός ενός αριθμού τμημάτων σφαγέντων πουλερικών τα οποία παρουσιάζουν αλλοιώσεις και σχετικός σχολιασμός,
 - πείρα στο μεταθανάτιο έλεγχο, στην αλυσίδα παραγωγής,
 - πείρα στον τομέα του ελέγχου υγιεινής,
 - πείρα στις μεθόδους δειγματοληψίας.

(*) ΕΕ αριθ. L . . . της . . . , σ. . . .

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ

για πουλερικά που μεταφέρονται από εκμετάλλευση σε σφαγείο

Αρμοδια υπηρεσία

αριθ (¹)

I Ταυτότητα των ζώων

Ζωικό είδος

Αριθμός ζώων

Σημά ταυτότητας

II Καταγωγή των ζώων

Διευθύνση εκμεταλλεύσης καταγωγής

III Προορισμός των ζώων

Τα ζώα θα μεταφερθούν στο ακόλουθο σφαγείο

Με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο

IV Δήλωση

Ο υπογεγραμμένος επίσημος κτηνίατρος πιστοποιώ ότι τα ζώα που περιγράφονται ανωτέρω εξετασθήκαν προθανατιώς στην ανωτέρω εκμετάλλευση, στην ακόλουθη διεύθυνση στις και βρέθηκαν υγιή

(τοπος)

(ημερομηνία)

(υπογραφή επίσημου κτηνίατρου)

(¹) Προαιρετικό

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ

για σφάγια από πάπιες και χήνες που έχουν εκτραφεί για την παραγωγή «foie gras» έχουν αναισθητοποιηθεί, αφαιμαχθεί και μαδηθεί στο αγρόκτημα πάχυνσης και μεταφέρθηκαν σε κέντρο τεμαχισμού εξοπλισμένο με χωριστή αίθουσα αποσπλάχνισης

Αρμόδια υπηρεσία αριθ. (1)

I. Ταυτότητα των μη αποσπλαχνισμένων σφαγίων

Είδος:

Αριθμός μη αποσπλαχνισμένων σφαγίων:

II. Καταγωγή των μη αποσπλαχνισμένων σφαγίων

Διεύθυνση του αγροκτήματος πάχυνσης:

.....

III. Προορισμός των μη αποσπλαχνισμένων σφαγίων

Τα μη αποσπλαχνισμένα σφάγια θα μεταφερθούν στο ακόλουθο κέντρο τεμαχισμού:

.....

Με το ακόλουθο μεταφορικό μέσον:

IV. Δήλωση

Ο υπογεγραμμένος επίσημος κτηνίατρος πιστοποιώ ότι τα μη αποσπλαχνισμένα σφάγια, τα οποία περιγράφονται ανωτέρω, προέρχονται από πτηνά που εξετάστηκαν προθανατίως στο προαναφερθέν αγρόκτημα πάχυνσης, στις (ώρα) την (ημερομηνία) και βρέθηκαν υγιή.

(τόπος), (ημερομηνία)

.....
(υπογραφή επίσημου κτηνιάτρου)

(1) Προαιρετικό.