

31991L0497

24.9.1991

EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA

L 268/69

NÕUKOGU DIREKTIIV,

29. juuli 1991,

millega muudetakse ja konsolideeritakse direktiivi 64/433/EMÜ ühendusesisest värske lihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta, laiendades seda värske liha tootmisele ja turustamisele

(91/497/EMÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut, eriti selle Artiklit 43,

võttes arvesse komisjoni ettepanekuid, ⁽¹⁾

võttes arvesse Euroopa Parlamendi arvamust, ⁽²⁾

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust ⁽³⁾

ning arvestades, et:

veise-, sea-, lamba-, kitseliha ja kabjaliste koduloomade liha kuulub asutamislepingu II lisas esitatud toodete loetelusse; värske liha tootmine ja sellega kauplemine on osa põllumajandusega tegeleva elanikkonna oluline sissetulekuallikas;

nimetatud sektori ratsionaalse arengu tagamiseks ja tootlikkuse suurendamiseks tuleb sätestada liha tootmist ja turustamist reguleerivad tervisekaitsenõuded ühenduse tasandil;

ühendus peab vastu võtma meetmed siseturu järkjärguliseks väljakujundamiseks tähtajaga 31. detsember 1992;

direktiiviga 64/433/EMÜ ⁽⁴⁾ kehtestati tervishoiunõuded, mida tuleb täita veise-, sea-, lamba, kitseliha ja kabjaliste koduloomade lihaga kauplemisel;

direktiiviga 89/662/EMÜ ⁽⁵⁾ kehtestati kontrollieeskirjad, mida tuleb kohaldada, pidades silmas siseturu väljakujundamist, ja eelkõige tühistati veterinaarkontroll liikmesriikide vahelistel piiridel;

võtmaks arvesse mainitud kontrolli tühistamist ja rangemate päritolukatsete kasutuselevõttu, kui ei ole enam võimalik eristada siseturule mõeldud tooteid muus liikmesriigis turustatavatest toodetest, tuleks direktiivi 64/433/EMÜ nõudeid kohandada ja laiendada kogu lihatoodangule;

selleks on vaja ühtlustada tingimused, mille alusel tunnustatakse teatav liha inimtoiduks kõlbmatuks;

direktiivi 64/433/EMÜ on oluliselt muudetud mitmel korral; selguse huvides tuleks kõnesolevat direktiivi konsolideerida;

on vaja kohandada viiteid nõukogu 12. detsembri 1972. aasta direktiivi 72/462/EMÜ tervishoiu ja veterinaarinspektsiooni probleemide kohta veiste, sigade, lammaste ja kitsede ning värske liha ja lihatoodete impordil kolmandatest riikidest ⁽⁶⁾ kõnesolevat konsolideerimist silmas pidades,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

Käesolevaga asendatakse direktiiv 64/433/EMÜ käesoleva direktiivi lisas esitatud tekstiga.

Artikkel 2

Direktiivi 72/462/EMÜ muudetakse järgmiselt.

1) Artikli 1 lõike 1 kolmandas taandes asendatakse sulgudes olev tekst järgmisega:

“(sealhulgas liigid *Bubalus bubalis* ja *Bison bison*)”.

2) Artikli 4 punkti c:

a) teises lõigus

— asendatakse “13” numbriga “14”,

⁽¹⁾ EÜT C 84, 2.4.1990, lk 8 ja ettepanek on esitatud 10. novembril 1983 (Euroopa Ühenduste Teatajas seni avaldamata).

⁽²⁾ EÜT C 183, 15.7.1991.

⁽³⁾ EÜT C 332, 31.12.1990, lk 53.

⁽⁴⁾ EÜT 121, 29.7.1964, lk 2012/64. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 89/662/EMÜ (EÜT L 395, 30.12.1989, lk 13).

⁽⁵⁾ EÜT L 395, 30.12.1989, lk 13. Direktiivi on muudetud direktiiviga 90/675/EMÜ (EÜT L 373, 31.12.1990, lk 1).

⁽⁶⁾ EÜT L 302, 31.12.1972, lk 28. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 91/69/EMÜ (EÜT L 46, 19.2.1991, lk 37).

- “24” jäetakse välja,
- “41 C” asendatakse “42 A 2”;
- b) lisatakse järgmine lõik:
- “Samas korras võidakse nõuda konkreetseid garantiisid ettevõtete poolt kasutatava joogivee kvaliteedi ja värsket liha töötleva ja käitleva personali meditsiinilise järelevalve osas.”
- 3) Artikli 17:
- a) lõike 2:
- punktis b asendatakse “V peatüki” sõnadega “VI peatüki”,
 - punktis c asendatakse “VI peatüki” sõnadega “VII peatüki”,
 - punktis d asendatakse “VII peatüki” sõnadega “VIII peatüki”,
 - punktis e asendatakse “X peatüki” sõnadega “XI peatüki” ja “XIII peatüki” sõnadega “XIV peatüki”,
 - punktis g asendatakse “XIV peatüki” sõnadega “XV peatüki”;
- b) lõikes 3:
- asendatakse “XIII peatükis” sõnadega “XIV peatükis”.
- 4) Artikli 18:
- a) lõike 1 punktis b:
- i) asendatakse “VIII peatüki” sõnadega “IX peatüki”;
 - ii) asendatakse “IX peatüki” sõnadega “X peatüki”;
 - iii) asendatakse “XI peatükis” sõnadega “XII peatükis”;
- b) lõikes 3:
- asendatakse “VIII peatüki lõike 45 punkt d” sõnadega “IX peatüki lõige 46”.
- 5) Artiklis 20 punktis d asendatakse “X peatüki lõige 57” sõnadega “XI peatüki lõige 58”.

Artikkel 3

Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud õigusnormid hiljemalt 1. jaanuaril 1993. Liikmesriigid teatavad neist viivitamata komisjonile.

Kui liikmesriigid need normid võtavad, lisavad nad nendes normidesse või nende normide ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Sellise viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

Artikkel 4

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 29. juuli 1991

Nõukogu nimel

eesistuja

H. VAN DEN BROEK

LISA

NÕUKOGU DIREKTIIV 64/433/EMÜ,

26. juuni 1964,

ühendusesisest värsket lihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta

EUROOPA ÜHENDUSTE NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 43,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi arvamust,

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust

ning arvestades, et:

nõukogu 27. juuni 1968. aasta määrus (EMÜ) nr 805/68 veise- ja vasikalihaturu ühise korralduse kohta, ⁽¹⁾ nõukogu 29. oktoobri 1975. aasta määrus (EMÜ) nr 2759/75 sealihaturu ühise korralduse kohta ⁽²⁾ ja nõukogu 25. septembri 1989. aasta määrus (EMÜ) nr 3013/89 lambaliha- ja kitselihaturu ühise korralduse kohta ⁽³⁾ panid aluse veise- ja vasikaliha, sealiha, lamba- ja kitseliha vabale liikumisele;

kuni ühendusesisest kaubandust takistavad liikmesriikide erinevad tervishoiunõuded liha osas, ei ole eespool nimetatud määruste rakendamisel soovitud tulemust;

erinevuste kõrvaldamiseks tuleb liikmesriikide tervishoidu käsitlevad sätted ühtlustada kooskõlas eespool nimetatud määrustega;

ühtlustamise eesmärgiks peab olema eelkõige tapamajades ja lõikamisruumides ning ladustamise ja transpordi ajal liha suhtes kehtivate tervishoiunõuete standardimine; käesolevas direktiivis sätestatud tervishoiunõudeid rahuldavate tapamajade ja lõikamisruumide osas tuleks võtta kasutusele tunnustamissüsteem koos ühenduse kontrollikorruga, et tagada sellise tunnustamise tingimuste täitmine; samuti tuleks sätestada külmhoonete tunnustamine;

väikese võimsusega ettevõtteid tuleks tunnustada lihtsustatud struktuuri ja infrastruktuuri kriteeriumide järgi, kui nad vastavad käesolevas direktiivis sätestatud hügieeninõuetele;

lihatoodete varustamine tervisemärgiga ja päritolulettevõtte riikliku veterinaararsti veodokumendi kinnitamine on parim viis kindlaks määrata sihtkoha pädevatele asutustele, et lihasaadetis vastab käesoleva direktiivi sätetele; terviseohutuse sertifikaat tuleks hoida alles teatava liha sihtkoha tõendamise eesmärgil;

kõnealusel juhul tuleks kohaldada eeskirju, põhimõtteid ja kaitsemeetmeid, mis on kehtestatud nõukogu 10. detsembri 1990. aasta direktiivis 90/675/EMÜ, millega nähakse ette kolmandatest riikidest ühendusse saabuvate toodete veterinaarkontrolli korraldamist reguleerivad põhimõtted; ⁽⁴⁾

ühendusesisese kaubanduse kontekstis tuleks kohaldada ka eeskirju, mis on sätestatud nõukogu 11. detsembri 1989. aasta direktiivis 89/662/EMÜ veterinaarkontrolli kohta ühendusesiseses kaubanduses, pidades silmas siseturu lõplikku väljakujundamist; ⁽⁵⁾

komisjonile tuleks teha ülesandeks võtta teatavad meetmed käesoleva direktiivi rakendamiseks; sel eesmärgil tuleks kehtestada kord, et seada alalises veterinaarkomitees sisse tihe ja tulemuslik koostöö komisjoni ja liikmesriikide vahel,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

1. Käesolevas direktiivis sätestatakse tervishoiunõuded järgmist liiki koduloomadelt saadud ja inimtoiduks ettenähtud värsket liha tootmise ja turuleviimise kohta: veised (sealhulgas liigid *Bubalis bubalis* ja *Bison bison*), sead, lambad ja kitsed ning kabjalised koduloomad.

⁽¹⁾ EÜT L 148, 28.6.1968, lk 24. Määrust on viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 3577/90 (EÜT L 353, 17.12.1990, lk 23).

⁽²⁾ EÜT L 282, 1.11.1975, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 1249/89 (EÜT L 129, 11.5.1989, lk 12).

⁽³⁾ EÜT L 289, 7.10.1989, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 3577/90 (EÜT L 353, 17.12.1990, lk 23).

⁽⁴⁾ EÜT L 373, 31.12.1990, lk 1.

⁽⁵⁾ EÜT L 395, 30.12.1989, lk 13. Direktiivi on muudetud direktiiviga 90/675/EMÜ (EÜT L 373, 31.12.1990, lk 1).

2. Käesolevat direktiivi ei kohaldata värsket liha lõikamise ja ladustamise suhtes jaemüügikauplustes või müügipunktide ruumides, kui lõikamine ja ladustamine toimub üksnes tarbijale kohapeal müümise eesmärgil.

3. Käesolevat direktiivi kohaldatakse, ilma et see piiraks ühenduse erieeskirjade kohaldamist hakkliha suhtes.

4. Käesolev direktiiv ei mõjuta kabjaliste liha jaemüügi suhtes rakendatud piiranguid vastavalt asutamislepingu üldsätetele.

Artikkel 2

Käesolevas direktiivis kasutatakse järgmisi mõisteid:

- a) *liha* — kõik koduveiste (sealhulgas liigid *Bubalus bubalis* ja *Bison bison*), sigade, lammaste, kitsede ja kabjaliste inimtoiduks sobivad osad;
- b) *värsket liha* — liha, sealhulgas vaakumpakendatud või kontrollitud rõhu all pakendatud liha, mida säilimise tagamiseks ei ole töödeldud muul viisil kui külmtootlusega;
- c) *lihamass* — lihaga kaetud kontidelt, välja arvatud koljuluudelt, randme- ja põialüigestest allpool asuvatelt jäsmeosadelt ning sigade puhul sabaluudelt mehhaanilisel viisil saadud liha, mis on ette nähtud vastavalt direktiivi 77/99/EMÜ⁽¹⁾ artiklile 6 tunnustatud ettevõtetele;
- d) *rümp* — tapetud looma terve lihakeha pärast veretustamist, lahkamist ja jäsemete eemaldamist randme- ja põiapära juurest, pea, saba ja udara eemaldamist ning lisaks sellele, veiste, lammaste, kitsede ja kabjaliste puhul pärast nülkimist. Sigade puhul võib siiski loobuda jäsemete eemaldamisest randme- ja põiapära juurest ja pea eemaldamisest, kui liha on ette nähtud töötlemiseks vastavalt direktiivile 77/99/EMÜ;
- e) *rups* — muu, isegi algselt rümbe juurde kuuluv värsket liha, välja arvatud punktis d määratletud rümbaliha;
- f) *sisikond* — rindmiku-, kõhu- ja vaagnaõõnsustest, sealhulgas hingetorust ja söögitorust pärinev rups;
- g) *riiklik veterinaararst* — liikmesriigi pädeva keskasutuse poolt ametisse määratud veterinaararst;
- h) *ekspordiriik* — liikmesriik, kust värsket liha saadetakse;
- i) *sihtriik* — liikmesriik, kuhu värsket liha saadetakse teisest liikmesriigist;
- j) *transpordivahendid* — mootorsõidukite, raudteesõidukite ja õhusõidukite osad, mis on ette nähtud kaupade vedamiseks, ja laeva trümmid või maismaa-, mere- või õhustranspordil kasutatavad mahutid;
- k) *ettevõtte* — tunnustatud tapamaja, tunnustatud lihalõikusettevõtte, tunnustatud külmhoone või üksus, mis koondab mitu sellist ettevõtet;
- l) *pakendamine* — värsket liha kaitsmine, kasutades esmast pakendit või ümbrist, mis on asjaomase värsket lihaga otsekontaktis; *pakend* — esmane pakend või ümbris;
- m) *pakkimine* — pakendatud värsket liha asetamine teise ümbrisesse; *pakk* — teine ümbris;
- n) *spetsiaalne hädatapmine* — tapmine, mida nõuab veterinaararst pärast toimunud õnnetust või tõsiste füsioloogiliste ja funktsionaalsete probleemide esinemisel. Spetsiaalne hädatapmine võib toimuda väljaspool tapamaja, kui veterinaararsti arvates on looma võimatu transportida või põhjustaks see loomale tarbetuid kannatusi.

Artikkel 3

1. Iga liikmesriik tagab, et:

- A. rümbad, poolrümbad või mitte rohkem kui kolmeks tükiks lõigatud poolrümbad ja veerandrümbad:
- a) on saadud tapamajast, mis vastab I lisa I ja II peatükis kehtestatud tingimustele ning on tunnustatud ja kontrollitud vastavalt artiklile 10 või vastavalt artiklile 4 spetsiaalselt tunnustatud tapamajas;
- b) on pärit tapaloomalt, mida on tapajärgselt kontrollinud riiklik veterinaararst vastavalt I lisa VI peatükile ja tunnistanud selle kontrolli tulemusel tapakõlblikuks käesoleva direktiivi kohaldamisel;
- c) on töödeldud rahuldavates hügieenitingimustes vastavalt I lisa V ja VII peatükile;
- d) on tapajärgselt kontrollinud riiklik veterinaararst vastavalt I lisa VIII peatükile ning neil ei esine muutusi, välja arvatud lahtised vigastused, mis tekkisid lühikest aega enne tapmist, või lokaalsed väärarendid või muutused, tingimusel et vajaduse korral tehakse asjakohaste laboratoorsete testidega kindlaks, et vigastused, väärarendid või muutused ei

⁽¹⁾ EÜT L 26, 31.1.1977, lk 85. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 89/662/EMÜ (EÜT L 395, 30.12.1989, lk 13).

- muuda rümpa ja rupsi inimtoiduks kõlbmatuks või ohtlikuks inimese tervisele;
- e) kannavad tervisemärki vastavalt I lisa XI peatükile;
- f) nendega on veo ajal kaasas:
- i) kuni 30. juunini 1993 laadimise ajal riikliku veterinaararsti väljaantud terviseohutuse sertifikaat, mis peab vormilt ja sisult vastama V lisa esitatud näidisele, ning olema koostatud vähemalt sihtriigi ametlikus keeles või keeltes. See peab koosnema ühest paberilehest;
- ii) alates 1. juulist 1993 riikliku veterinaararsti antud kaubaveo saatedokument. Kõnealune dokument peab:
- lisaks I lisa X peatüki punktis 50 ettenähtud üksikasjadele, sealhulgas külmutatud liha puhul, kandma selgesti loetaval kujul külmutamise kuud ja aastat, koodnumbrit, mille järgi on võimalik identifitseerida riiklikku veterinaararsti,
 - kaubasaajal olema alles vähemalt ühe aasta, et seda saaks pädeva asutuse nõudel esitada;
- iii) terviseohutuse sertifikaat vastavalt I lisa XI peatükile liha puhul, mis on pärit piirangutega hõlmatud piirkonnas asuvat tapamajast või mis saadetakse teise liikmesriiki plommitud veoautos pärast transiitvedu läbi kolmanda riigi.
- Alapunkti ii kohaldamist ja eelkõige koodnumbrite eraldamist ning ühe või mitme pädevaid asutusi identifitseeriva loetelu koostamist käsitlevad üksikasjalikud eeskirjad võetakse vastu artiklis 16 sätestatud korras;
- g) hoitakse vastavalt I lisa XIV peatükile pärast tapajärgset kontrolli rahuldavates hügieenitingimustes vastavalt artiklile 10 tunnustatud ja vastavalt I lisa X peatükile kontrollitud ettevõtetes;
- h) transporditakse rahuldavates hügieenitingimustes vastavalt I lisa XV peatükile;
- B. punktis A osutatud tükkidest väiksemad tükid või konditustatud liha:
- a) on konditustatud või lõigatud lihalõikusettevõttes, mis vastab I lisa I ja III peatükis kehtestatud tingimustele ning on heaks kiidetud ja kontrollitud vastavalt artiklile 10;
- b) on konditustatud või tükeldataud ja saadud vastavalt I lisa IX peatükile ja pärineb:
- värskest lihast, mis vastab A osas sätestatud nõuetele, välja arvatud punktis h osutatud nõuded, ja mida transporditakse vastavalt I lisa XV peatükile, või
 - värskest lihast, mis on imporditud kolmandast riigist vastavalt direktiivile 90/675/EMÜ;
- c) on ladustatud I lisa XIV peatükile vastavates tingimustes ettevõtetes, mida on tunnustatud vastavalt artiklile 10 ja kontrollitud vastavalt I lisa X peatükile;
- d) on kontrollitud riiklik veterinaararst vastavalt I lisa X peatükile;
- e) vastab I lisa XII peatükis sätestatud pakendamise- ja pakkimisnõuetele;
- f) vastab A osa punktide c, e, f ja h nõuetele;
- C. rups on pärit tunnustatud tapamajast või tunnustatud lihalõikusettevõttes. Kogu rups peab vastama A ja B osa nõuetele. Viilutatud rups peab vastama B osa nõuetele.
- Rupsi ei või viilutada, välja arvatud veise maksa puhul, mis lõigatakse tunnustatud lihalõikusettevõttes. Nõukogu võib komisjoni ettepanekul kvalifitseeritud hääleteenamusega teha otsuse laiendada seda erandit muud liiki loomade maksadele;
- D. värske liha, mis on ladustatud liikmesriigi tunnustatud külmhooones vastavalt käesolevale direktiivile, ning mida ei ole seejärel käideldud, välja arvatud seoses ladustamisega:
- a) vastab A osa punktide c, e, g ja h ning B ja C osa nõuetele või on kolmandatest riikidest vastavalt direktiivile 90/675/EMÜ imporditud värske liha;
- b) veol sihtriiki on sellega kaasas A osa punktis f osutatud kaubaveo saateleht või sertifikaat.
- Kui liha juurde kuulub sertifikaat, täidab selle riiklik veterinaararst terviseohutuse sertifikaatide alusel, mis on lisatud värske liha partiile ladustamisel, ja märgib importimisel värske liha päritolul;
- E. värske liha, mis on toodetud vastavalt käesolevale direktiivile ja mis on ladustatud kolmanda riigi külmhooones, mida on

tunnustatud vastavalt nõukogu direktiivile 72/462/EMÜ⁽¹⁾, tollijärelevalve all ning mida pole seejärel käideldud, välja arvatud seoses ladustamisega:

- a) vastab A, B ja C osa nõuetele;
- b) vastab eritagatistele, mis on seotud kontrollimise ning ladustamise ja transpordi nõuete järgimise sertifitseerimisega;
- c) sellega on kaasas näidisele vastav sertifikaat, mis tuleb koostada artiklis 16 sätestatud viisil.

Kontrollimise, ladustamise ja transpordi nõuete järgimise sertifitseerimise ning sertifikaadi väljastamisega seotud eritagatiseid võetakse vastu artiklis 16 sätestatud korras.

2. Siiski, ilma et see piiraks ühenduse loomatervishoiunõudeid, ei kohaldata lõiget 1:

- a) muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud värsket liha suhtes;
- b) värsket liha suhtes, mis on ette nähtud näituseks, spetsiaalseltks uuringuteks või analüüsideks, tingimusel et ametlik kontrollimine võimaldab tagada, et liha ei kasutata inimtoiduks, ning et pärast näituse lõppemist või spetsiaalsete uuringute või analüüside teostamist liha, välja arvatud analüüsi tegemiseks kasutatud liha, hävitatakse;
- c) rahvusvaheliste organisatsioonide jaoks ainult varudena ettenähtud värsket liha suhtes.

Artikkel 4

A. Liikmesriigid tagavad, et alates 1. jaanuarist 1993 kehtivad 31. detsembri 1991 seisuga tegutsevate I lisa nõudeid mitte-täitvate tapamajade kohta, kes ei käitle üle 12 loomühiku^(a) nädalas, maksimaalselt 600 loomühikut aastas, järgmised nõuded.

1. Neile tuleb anda spetsiaalne veterinaarluba ja konkreetne loanumber, mis on seotud kohaliku järelevalveüksusega.

⁽¹⁾ EÜT L 302, 31.12.1972, lk 28. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 91/69/EMÜ (EÜT L 46, 19.2.1991, lk 37).

^(a) Veised ja kabjalised: 1,0 loomühikut, Sead: 0,33 loomühikut, Lambad: 0,15 loomühikut.

Liikmesriigi pädevatelt asutustelt tunnustuse saamiseks:

- a) peab ettevõtte täitma II lisa sätestatud tunnustamise tingimusi;
 - b) peavad tapamaja käitaja, omanik või tema esindaja pidama registrit
 - ettevõttesse saabuvate loomade ja sealt lahkuvate tapaloomade kohta,
 - kontrollide läbiviimise kohta,
 - kontrollide tulemuste kohta.
- Kõnesolev teave edastatakse pädevale asutusele selle taotlusel;
- c) peab tapamaja teavitama veterinaarteenistust tapmise ajast ning loomade arvust ja päritolust, et võimaldada tapaeelse kontrolli läbiviimist kooskõlas I lisa VI peatükiga majandis või vahetult enne tapmist;

- d) peab riiklik veterinaararst või assistent olema tapmise ajal kohal, et tagada I lisa V, VII ja VIII peatükis sätestatud hügieeninõuete järgimine.

Kui riiklikul veterinaararstil pole võimalik tapmise juures viibida, ei või liha ettevõttest välja viia enne, kui riiklik veterinaararst on läbi viinud tapajärgse kontrolli, mis peab toimuma tapmispäeval;

- e) peab pädev asutus jälgima ettevõttest tuleva liha turustusahelat ja tarbimiskõlbmatuks tunnistatud toodete asjakohast märgistust ning samuti nende edasist sihtkohta ja kasutust.

Liikmesriigid koostavad loetelu ettevõtetest, kellele on need erandid tehtud, ning edastavad loetelu ja selle edasised muudatused komisjonile;

- f) peab pädev asutus tagama, et punktis e osutatud ettevõtetest pärit värsket liha on artiklis 16 sätestatud korras märgistatud selleks otstarbeks heakskiidetud templitega, millel on märgitud loomatervishoiuüksuse haldusterritoorium, mille alla ettevõtte kuulub.

2. Pädev asutus võib lubada vastavalt II lisale erandeid lihalõikusettevõtete puhul, mis ei asu tunnustatud ettevõttes ning mille toodang ulatub kuni kolme tonnini nädalas.

I lisa VII ja IX peatükkide sätteid ja X peatüki punkti 48 ei kohaldata ladustamis- ega tükeldustoimingute suhtes esimeses lõigus osutatud ettevõtetes.

3. Liha, mis on tunnistatud käesolevas direktiivis kehtestatud hügieeni- ja kontrollinõuetele vastavaks, tuleb märgistada

templiga, millel on märgitud päritoluletevõtte eest vastutav loomatervishoiuüksuse haldusüksus. Templinäidis määratakse kindlaks artiklis 16 sätestatud korras.

4. Käesolevas artiklis osutatud ettevõtetest pärit liha tuleb:

- i) hoida kohalikul turul otsemüügiks jaemüüjale või tarbijale värskena või töödelduna, ilma eelpakkimise või eelpakendamiseta;
- ii) transportida ettevõttest kaubasaajale hügieenilistes veotingimustes.

B. Vajadusel võib erandina käesoleva direktiivi I lisa struktuuri ja infrastruktuuri nõuetest tunnustada uusi ettevõtteid artiklis 16 sätestatud korras, tingimusel et täidetakse A osa nõudeid.

C. Komisjoni veterinaarekspertid võivad koostöös liikmesriigi pädevate asutustega ja käesoleva artikli ühtseks kohaldamiseks vajalikul määral kontrollida kohapeal käesolevas artiklis sätestatud tingimusi rakendavate ettevõtete valikrühma.

D. Käesoleva artikli üksikasjalikud rakenduseeskirjad võetakse vastu artiklis 16 sätestatud korras.

E. Nõukogu vaatab käesoleva artikli sätted läbi enne 1. jaanuari 1998, lähtudes komisjoni raportist.

Artikkel 5

1. Liikmesriigid tagavad, et riiklik veterinaararst tunnistab inimtoiduks kõlbmatuks:

a) liha, mis pärineb loomadelt:

- i) kellel direktiivi 90/425/EMÜ⁽¹⁾ C lisas nimetatud haigusi piiramata, on diagnoositud üks järgmistest haigustest:
 - generaliseerunud aktinobatsilloos või aktinomükoos,
 - emfüsematoosne karbunkul,
 - generaliseerunud tuberkuloos,
 - generaliseerunud lümfadeniit
 - malleus,
 - marutaud,
 - teetanus,

- äge salmonelloos,
- äge brutselloos,
- sigade punataud,
- botulism,
- septitseemia, püeemia, tokseemia või vireemia;

ii) kellel esineb bronhopneumoonia, pleuriidi, peritoniidi, metriidi, mastiidi, artriidi, perikardiidi, meningo-entsefalomüeliidi ägedaid kahjustusi, mida kinnitab üksikasjalik kontroll, mida täiendab võimalusel bakterioloogiline uuring ja farmakoloogilise mõjuga ainete jääkide kontroll.

Kui kõnesolevate eriuuringute tulemused on aktsepteeritavad, tunnistatakse rümbad inimtoiduks kõlblikuks pärast tarbimiskõlbmatute osade eemaldamist;

iii) kes on nakatunud järgmiste parasitaarhaigustega: generaliseerunud sarkotsüstoos, generaliseerunud tsüstitserkoos, trihhinoos;

iv) kes on surnud, surnult sündinud või veel sündimata;

v) kes on liiga noorelt tapetud ja kelle liha on turseline;

vi) kellel esineb kõhnumise või kaugelearenenud kehvreuse tunnuseid;

vii) kellel esineb mitmeid kasvajaid, mädakoldeid või tõsiseid vigastusi rümba või sisikonna erinevates piirkondades;

b) liha, mis pärineb loomadelt:

i) kelle tuberkuliiniproov on positiivne või ebaselge ning kellel vastavalt I lisa VIII peatüki punktile 41 G läbiviidud uuring on näidanud ainult paikseid tuberkuloosseid kahjustusi paljudes elundites või rümba paljudes piirkondades.

Kui tuberkuloosne kahjustus esineb ühe ja sama elundi või rümba osa lümfisõlmedes, tunnistatakse inimtoiduks kõlbmatuks ainult nakatunud elund või rümba osa ja sellega seotud lümfisõlmed;

ii) kellel tekkis brutselloosi suhtes positiivne või ebaselge reaktsioon, mida kinnitasid ägedat nakkust näitavad kahjustused.

Isegi, kui sellist kahjustust ei esine, tuleb udar, suguelundid ja veri tunnistada inimtoiduks kõlbmatuks;

⁽¹⁾ EÜT L 224, 18.8.1990, lk 29. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 91/174/EMÜ (EÜT L 85, 5.4.1991, lk 37).

- c) — rümba osad, millel on tõsiste või hemorraagiliste infiltratsioonide tunnused, paiksed mädakolded või paikne nakkus,
- rups ja sisikond patoloogiliste nakkuslikku, parasitaarset või traumaatilist laadi kahjustustega;
- d) liha:
- mis pärineb palavikus olnud loomalt,
- millel esineb tõsiseid kõrvalekaldeid värvuse, lõhna, konsistentsi või maitse osas;
- e) kui riiklik veterinaararst on veendunud, et rümp või rups on nakatunud juustjasse lümfadeniiti või on mädane ning et nimetatud seisund ei tulene kõhnumisest ega ole sellega seotud:
- i) iga elundi ja sellega seotud lümfisõlme, kui eespool mainitud seisund esineb elundi või lümfisõlme pinnal või sees;
- ii) juhul, kui alapunkti i ei kohaldata, kahjustuse ja seda ümbritsevad tema arvates vajalikud osad, võttes arvesse kahjustuse vanust ja aktiivsusetaset, tingimusel et vana tugevalt kapseldunud kahjustust võib pidada mitteaktiivseks;
- f) torkekoha trimmimisel saadud liha;
- g) kui riiklik veterinaararst on veendunud, et rümp või sisikond on osaliselt või tervikuna nakatunud haigusega või on muus seisundis, millele pole eelnevates punktides osutatud, kogu rümba ja sisikonna või selle väiksema tema arvates vajaliku osa;
- h) rümba, mille sisikond pole läbinud tapajärgset kontrolli;
- i) looma vere, kelle liha on tunnistatud inimtoiduks kõlbmatuks vastavalt eelnevatele punktidele ja vere, mis on saastunud kõhuõõne sisaldise või muu ainega;
- j) liha, mis pärineb loomadelt, kellele on manustatud:
- i) direktiividega 81/602/EMÜ ⁽¹⁾ ja 88/146/EMÜ ⁽²⁾ keelatud aineid;
- ii) tooteid, mis tõenäoliselt muudavad liha inimeste tervisele ohtlikuks ja kahjulikuks ning mille kohta tuleb teha otsus artiklis 16 sätestatud korras pärast veterinaaria teaduskomitee arvamuse saamist;
- iii) pehmendavaid toimeaineid;
- k) liha, mis sisaldab vastavalt direktiivis 81/602/EMÜ ja direktiivi 88/146/EMÜ artiklites 2 ja 7 ettenähtud eranditega lubatud ainete jääke, ravimite, antibiootikumide, pestitsiidide või teiste ainete jääke, mis on kahjulikud või võivad muuta värsket liha tarbimise inimeste tervisele ohtlikuks või kahjulikuks, kui sellised jäägid ületavad ühenduse eeskirjades sätestatud lubatud taset;
- l) liha, mis on saastunud või riknenud määral, mille kohta tehakse otsus artiklis 16 sätestatud korras pärast veterinaaria teaduskomitee arvamuse saamist;
- m) maksa ja neerud üle kahe aasta vanuste loomadel, kes on pärit piirkondadest, kus direktiivi 86/469/EMÜ artiklile 4 ⁽³⁾ vastavate plaanide rakendamine on näidanud üldist raskmetallide esinemist keskkonnas;
- n) liha, mida ilma võimalikke ioniseerimise kohta kehtivaid ühenduse eeskirju piiramata on töödeldud ioniseeriva ja ultraviolettkiirgusega;
- o) liha, mis levitab tugevat soospetsiifilist lõhna.

Artikkel 6

1. Liikmesriigid tagavad, et:

- a) ilma et see piiraks artikli 5 lõike 1 punkti a alapunkti iii ja artikli 5 lõikes 2 sätestatud juhtumeid, läbib artiklis 3 osutatud värsket sealihaga ja hobuseliha, kui sellelt pole vastavalt direktiivi 77/96/EMÜ ⁽⁴⁾ I lisale võetud trihhinoosi proovi, külm-
töötamise vastavalt kõnealuse direktiivi IV lisale;

⁽¹⁾ EÜT L 222, 7.8.1981, lk 32. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 85/358/EMÜ (EÜT L 191, 23.7.1985, lk 46).

⁽²⁾ EÜT L 70, 16.3.1988, lk 16.

⁽³⁾ EÜT L 275, 26.9.1986, lk 36.

⁽⁴⁾ EÜT L 26, 31.1.1977, lk 67. Direktiivi on viimati muudetud komisjoni direktiiviga 89/321/EMÜ (EÜT L 133, 17.5.1989, lk 33).

- b) liha:
- pärast tapmist; kui siseelundid eemaldatakse kohapeal, tuleb sisikond koos rümbaga saata tapamajja,
- i) mis pärineb aretamise eesmärgil peetavatelt isastelt sigadelt;
- veol tapamajja on tapetud loomaga kaasas tapmist nõudnud veterinaararsti väljastatud sertifikaat, mis kinnitab tapaeelse kontrolli positiivseid tulemusi, veretustamise korrektset läbiviimist, tapmise aega ja looma võimaliku saadud ravi liiki ning vajadusel sisikonna kontrolli tulemust; nimetatud sertifikaat peab vastama näidisele ja tuleb koostada artiklis 16 sätestatud korras,
- ii) mis pärineb krüptorhiid- ja hermafrodiitsigadelt;
- tapetud looma rümpa käideldakse kuni vastavalt artikli 3 lõike 1 A osa punktile d läbiviidud ja vajadusel bakteriooloogilise uuringuga täiendatav tapajärgne kontroll on tunnistanud selle täielikult või osaliselt toidukõlblikuks, nii et see ei puutuks kokku inimtoiduks ettenähtud liharümpade ja rupsiga;
- iii) ilma et see piiraks artikli 5 lõike 1 punktis o sätestatud juhtumeid, üle 80 kilogrammise rümbakaaluga kastreerimata sigadelt, millel, välja arvatud juhul, kui ettevõtte suudab artiklis 16 sätestatud korra alusel tunnustatud meetodi abil või sellise meetodi puudumisel asjaomase pädeva asutuse tunnustatud meetodi abil tagada, et on võimalik tuvastada tugeva kuldi värvusega rümpasid,
- kannab otsusega 84/371/EMÜ⁽¹⁾ ettenähtud spetsiaalset määrgistust ja läbib ühe direktiiviga 77/99/EMÜ ettenähtud töötlemise;
- f) loomatervishoiualaste piirangutega piirkonnast pärit liha kohta kehtivad erieeskirjad määratakse kindlaks iga juhtumi puhul eraldi artiklis 16 sätestatud korras;
- c) lihamassi kuumtöödeldakse vastavalt direktiivile 77/99/EMÜ;
- g) eelnenud punktides ettenähtud käitlemine toimub päritoluletevõttes või muus riikliku veterinaararsti määratud ettevõttes;
- d) pärast tarbimiskõlbmatute osade eemaldamist külmtöödeldakse värske liha ja rups, mis pärineb *Cysticercus bovis*, e või *Cysticercus cellulosae* mittegeneraliseerunud nügilisnakatusega loomadelt, kasutades artiklis 16 sätestatud korras tunnustatud meetodit;
- h) liha peab olema määrgistatud artikli 4 A osas lõikes 3 ettenähtud templiga.
2. Nõukogu määrab komisjoni ettepanekul kvalifitseeritud häälteenamusega enne 1. juulit 1992 kindlaks ühenduse territooriumi osad, kus võib lubada erandeid lõike 1 punktist a, tingimusel et:
- e) spetsiaalselt hädatapetud loomi on lubatud inimtoiduks tarbida kohalikul turul ja ainult siis, kui on täidetud järgmised tingimused:
- trihhinoosi puudumist tõendavad epidemioloogilised uurinud,
- elus- ja tapetud loomade kohta on kehtestatud tõhus avastamis- ja kontrollimeetod.
- päritolulmajandi suhtes ei kehti loomatervishoiualased piirangud,
- enne tapmist on veterinaararst teinud loomale tapaeelse kontrolli vastavalt artikli 3 lõike 1 A osa punktile b,
- loom on tapetud pärast uimastust, veretustatud ja võimalusel kohapeal looma siseelundid eemaldatud; erijuhtumitel võib veterinaararst loobuda uimastusest ja lubada mahalaskmist,
- tapetud ja veretustatud loom transportitakse pärast tapmist võimalikult kiiresti rahuldavates hügieenitingimustes kooskõlas käesoleva direktiiviga tunnustatud tapamajja. Kui tapetud looma ei saa viia sellisesse tapamajja tunni aja jooksul, tuleb ta transportida mahutis või transportivahendis, mille ümbritseva õhu temperatuur püsib 0–4 °C vahel. Siseelundite eemaldamine, kui neid pole eemaldatud tapmise ajal, tuleb teostada hiljemalt kolme tunni jooksul

Artikkel 7

1. Liikmesriigid peavad tagama, et:
- a) inimtoiduks kõlbmatuks tunnustatud liha oleks selgelt võimalik eristada inimtoiduks kõlblikust lihast;
- b) inimtoiduks kõlbmatuks tunnustatud liha käideldakse vastavalt direktiivile 90/667/EMÜ⁽²⁾.
2. Käesoleva artikli üksikasjalikud rakenduseeskirjad määratakse vajadusel artiklis 16 sätestatud korras.

⁽¹⁾ EÜT L 196, 26.7.1984, lk 46.

⁽²⁾ EÜT L 363, 27.12.1990, lk 51.

Artikkel 8

1. Ilma et see piiraks direktiivi 86/469/EMÜ, peavad loomad või liha olema läbinud jääkide uuringu, kui riiklik veterinaararst kahtlustab nende olemasolu terviseohutuse kontrolli tulemuste alusel.

Nimetatud uuringu käigus kontrollitakse nii farmakoloogilise toimega ainete kui nende muundeproduktide ja muude lihale edasi kandunud ainete jääke, mis võivad olla ohtlikud inimese tervisele.

Kui uuritaval lihal esinevad jäljed jääkidest ületavad lubatud hälbeid, tuleb see liha tunnistada inimtoiduks kõlbmatuks.

Kõnealused jääkide uuringud tuleb viia läbi eelkõige ühenduse direktiivides ja muudes rahvusvahelistes standardites sätestatud teaduslikult tunnustatud meetodite alusel.

Jääkide uuringu tulemusi peab olema võimalik hinnata artiklis 16 sätestatud korras kehtestatud standardmeetodite alusel.

Artiklis 16 sätestatud korras tuleb igas liikmesriigis määrata vähemalt üks referentlaboratoorium jääkide kontrolliks.

2. Nõukogu määrab komisjoni ettepanekul lihale ülekandunud inimtervist kahjustada võivate ainete lubatud hälbed, mida pole kehtestatud nõukogu direktiivis 86/363/EMÜ ⁽¹⁾ ja nõukogu määruses (EMÜ) nr 2377/90 ⁽²⁾.

Artikkel 9

Liikmesriigid tagavad, et:

- i) vastavalt artiklile 10 tunnustatud tapamajas viibib tapaeelsete ja -järgsete kontrollide ajal pidevalt kohal vähemalt üks riiklik veterinaararst;
- ii) liha töötlemise ajal viibib riiklik veterinaararst vastavalt artiklile 10 tunnustatud lihalõikusettevõttes vähemalt üks kord päevas ettevõtte hügieenitingimuste ja ettevõttesse tuleva ja ettevõttest väljamineva värske liha registri kontrollimiseks;
- iii) riiklik veterinaararst viibib külmhoones regulaarselt.

Riiklikku veterinaararsti võivad tema alluvuses olevad assistendid abistada järgmiste toimingute läbiviimisel:

- a) tapaeelne kontroll, mille puhul assistendi ülesandeks on teha loomadele esialgset kontrolli ja aidata täiesti praktilistes ülesannetes;

⁽¹⁾ EÜT L 221, 7.8.1986, lk 43.

⁽²⁾ EÜT L 224, 18.8.1990, lk 1.

- b) tapajärgne kontroll, tingimusel et riiklik veterinaararst suudab tõesti assistentide tööd kohapeal juhatada;

- c) lõigatud ja ladustatud liha terviseohutuse kontroll;

- d) vastavalt artiklile 10 tunnustatud ettevõtete kontroll ja järelevalve.

Maksimaalse assistentide arvu, kes võivad riiklikku veterinaararsti tema töös abistada, määrab komisjoni ettepaneku alusel kindlaks nõukogu enne 1. jaanuari 1992. Arv peab olema piisavalt väike, et riiklikul veterinaararstil oleks võimalik teostada tapajärgse kontrolli üle tõhusat järelevalvet.

Ainult neid, kes vastavad III lisa nõuetele, võib määrata assistentideks pärast liikmesriigi pädeva keskasutuse või nimetatud keskasutuse poolt määratud asutuse poolt korraldatud testi.

Eespool mainitud abi osutamiseks moodustavad assistendid osa inspeksioonirühmast, mis allub riiklikule veterinaararstile. Nad peavad olema ettevõttest sõltumatud. Asjaomase liikmesriigi pädev asutus määrab inspeksioonirühma liikmed iga ettevõtte jaoks kindlaks nii, et riiklik veterinaararst suudaks eespool nimetatud toiminguid kontrollida.

Käesolevas artiklis nimetatud abistamist reguleerivad üksikasjalikud rakenduseeskirjad määratakse vajaduse korral kindlaks artiklis 16 sätestatud korras.

Artikkel 10

1. Iga liikmesriik koostab loetelu tunnustatud ettevõtetest, millele pole artiklis 4 osutatud ja millel on igapäevsel veterinaarloa number. Liikmesriigid edastavad kõnealuse loetelu teistele liikmesriikidele ja komisjonile.

I lisa punkti 19 teise lõigu teises taandes märgitud lihalõikusettevõtteid tuleb tunnistada vastavalt direktiivile 71/118/EMÜ ⁽³⁾. Kõnealusele spetsiaalsele tunnustusele viidatakse komisjoni avaldatud lihalõikusettevõtete loetelus.

Liikmesriik ei tunnusta ettevõtet, kui ta pole veendunud, et see järgib käesolevat direktiivi.

⁽³⁾ EÜT L 55, 8.3.1971, lk 23. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 90/654/EMÜ (EÜT L 353, 17.12.1990, lk 48).

Kui hügieenitingimused ei vasta nõuetele ja kui I lisa VIII peatüki punktis 41 F ettenähtud meetmed on osutunud olukorra parandamiseks ebapiisavateks, peatab pädev riigiasutus ajutiselt loa kehtivuse.

Kui ettevõtte käitaja, omanik või tema esindaja ei kõrvalda märgitud puudust pädeva riigiasutuse määratud ajavahemiku jooksul, tunnistab asutus loa kehtetuks.

Kõnealune liikmesriik võtab arvesse vastavalt artiklile 12 tehtud kontrollide põhjal tehtud järeldusi. Loa kehtivuse peatamisest või tühistamisest teatatakse teistele liikmesriikidele ja komisjonile.

2. Ettevõtte käitaja, omanik või tema esindaja peavad vastavalt lõike 4 teisele lõigule oma ettevõttes läbi viima hügieeni üldnõuetele vastavate tootmistingimuste regulaarseid kontrole, muu hulgas mikrobioloogilisi kontrole.

Kontrollid peavad hõlmama töövahendeid, inventari ja masinaid kõigil tootmisetappidel ja vajadusel toodete puhul.

Ettevõtte käitajal, omanikul või tema esindajal peab olema võimalik ametiasutuse taotluse korral teavitada riiklikku veterinaararsti või komisjoni veterinaareksperthe sel eesmärgil läbiviidud kontrollimiste laadist, sagedusest ning tulemustest vajadusel koos uuringu teostanud labori nimega.

Kontrollimiste laad, sagedus ning proovide võtmise ja bakterioloogilise uuringu tegemise meetodid kehtestatakse artiklis 16 sätestatud korras.

3. Ettevõtte käitaja, omanik või tema esindaja peab korraldama personali koolitusprogrammi, mis võimaldab töötajatel täita tootmisstruktuurile kohandatavaid hügieeninõudeid.

Ettevõtte eest vastutav riiklik veterinaararst peab olema kaasatud programmi planeerimisse ja rakendamisse.

4. Ettevõtete kontroll ja järelevalve toimuvad riikliku veterinaararsti vastutusel, keda vastavalt artiklile 9 võivad ainult tehnilist laadi ülesannete täitmisel aidata assistendid. Riiklikul veterinaararstil peab igal ajal olema vaba juurdepääs kõigile ettevõtete osadele, et tagada käesoleva direktiivi täitmine, ning kui on kahtlusi

liha või tapetud loomade päritolul suhtes, raamatupidamisdokumentidele, mille järgi saab kindlaks teha tapetud looma päritolumajandi.

Riiklik veterinaararst peab korrapäraselt analüüsima punktis 2 ettenähtud kontrollimiste tulemusi. Kõnealuse analüüsi põhjal võib ta teha täiendavaid mikrobioloogilisi uuringuid kõigil tootmisetappidel või kõikide toodete puhul.

Analüüsitude tulemuste kohta koostatakse kirjalik aruanne, mille kokkuvõtted või soovitusel edastatakse ettevõtte käitajale, omanikule või tema esindajale, kes kõrvaldab märgitud puudused hügieeni parandamist silmas pidades.

Artikkel 11

Liikmesriigid usaldavad kesktalitusele või -asutusele riikliku veterinaararsti poolt inimesele edasikanduvate haiguste diagnoosi suhtes läbiviidud tapaeelsete ja -järgsete kontrollide tulemuste kogumise ja kasutamise ülesanded.

Sellise haiguse diagnoosimisel edastatakse konkreetse juhtumi tulemused võimalikult kiiresti pädevale veterinaarasutusele, kes vastutab karja järelevalve, kust loomad pärit olid.

Liikmesriigid edastavad komisjonile teavet teatud haiguste kohta ja eriti, kui on diagnoositud inimesele edasikanduvaid haigusi.

Komisjon kinnitab vastavalt artiklis 16 sätestatud korras käesoleva artikli rakendamise üksikasjalikud eeskirjad ning eelkõige:

- selle, kui tihti tuleb teavet komisjonile edastada,
- teabe liigi,
- haigused, mille suhtes rakendatakse teabe kogumist,
- teabe kogumise ja kasutamise korra.

Artikkel 12

1. Komisjoni veterinaareksperdid võivad koostöös liikmesriigi pädevate asutustega teha kohapealseid kontrole, kui see on vajalik käesoleva direktiivi ühtse kohaldamise huvides; eelkõige võivad nad kontrollida, kas tunnustatud ettevõtted käesolevat direktiivi tegelikult täidavad. Komisjon teatab liikmesriikidele tehtud kontrollide tulemused.

Liikmesriik, kelle territooriumil kontrolli tehakse, annab ekspertidele kogu nende tööks vajaliku abi.

Käesoleva artikli rakendamise üldsätted võetakse vastu artiklis 16 sätestatud korras.

Pärast liikmesriikide arvamuste saamist alalises veterinaarkomitees koostab komisjon soovitude reeglite kohta, mida tuleb järgida käesolevas lõigus ettenähtud kontrollidel.

2. Nõukogu vaatab käesoleva artikli läbi enne 1. jaanuari 1995, lähtudes komisjoni raportist, millele võivad olla lisatud ettepanekud.

Artikkel 13

1. Artiklis 16 sätestatud korras võib liikmesriikidel olla lubatud kohaldada artikli 4 sätteid tapamajade suhtes, kus käideldakse maksimaalselt 20 loomühikut nädalas ja 1 000 loomühikut aastas:

- a) kui need asuvad piirkondades, millel on erilised geograafilised piirangud või tarneraskused;
- b) kui need viivad 1. juuli 1991. aasta seisuga läbi ümberkorraldamisprogrammi sel kuupäeval olemasoleva siseriikliku plaani raames.

Samas korras ja erandina artikli 4 A osa esimeses lõigus loomühikute alusel kehtestatud määrade konverteerimiskurssidest võib käesoleva lõike esimeses lõigus ettenähtud luba laiendada ettevõtetele, kus käideldakse maksimaalselt 60 siga nädalas, kui täidetud on järgmised nõuded:

- a) ettevõtte omanik on saanud pädeva asutuse poolt tunnustatud erikoolituse tootmishügieeni alal;
- b) tapaloomad kuuluvad ettevõtte omanikule või on ta need ostnud, et täita punktis d osutatud nõudeid;
- c) liha toodetakse II lisa nõuetele vastavates ja ettevõttes asuvates ruumides;
- d) toodetud liha kasutatakse üksnes ettevõtte varustamiseks või vahetult tarbijale kohapeal müümiseks.

Erandeid lubavate otsuste vastuvõtmisel võidakse ette näha erinõuded, milleks võib eelkõige olla kohaliku turu määratlemine.

Ettevõtete suhtes, kellele on sellised erandid tehtud, kehtib ühenduse tunnustatud ettevõteteid puudutav kontroll.

2. Artiklis 16 sätestatud korras:

- võib taotlusel teha erandeid I lisa II peatüki punkti 14c teise, kolmanda ja neljanda taande osas, VIII peatüki punkti 42 A 2 osas ja IX peatüki punkti 46 d osas samalaadseid tagatisi

pakkuvatele liikmesriikidele. Kõnealuste eranditega määratakse kindlaks I lisa nõuetele vähemalt võrdväärsed tervishoiunõuded,

- otsustada võidakse asjaomaste liikmesriikide konkreetsele olukorrale kohandatud inimeste tervist ohustada võivate haigustega seotud lisanõuete suhtes,
- otsustada võidakse hulgimüügiturgudel asuvate ettevõtete tunnustamise eritingimuste suhtes.

Artikkel 14

1. Ilma et see piiraks käesoleva direktiivi erisätete kohaldamist, teeb veterinaararst või pädev asutus kontrolli, mida ta peab vajalikuks, kui kahtlustatakse, et veterinaariaalaseid õigusakte pole täidetud või esineb kahtlusi liha tarbimiskõlblikkuse suhtes.

2. Liikmesriigid võtavad asjakohased haldus- või kriminaalõigusmeetmeid veterinaarõigusaktide rikkumise eest karistamiseks, eriti kui avastatakse, et koostatud sertifikaadid või dokumendid ei vasta liha tegelikule seisundile, märgised ei vasta eeskirjadele, liha ei ole kontrollitud või liha ei kasutatud esialgselt kavandatud eesmärgil.

Artikkel 15

Direktiivi lisasid võib nõukogu muuta komisjoni ettepanekul kvalifitseeritud häälteenamusega, pidades eelkõige silmas nende kohandamist vastavalt tehnoloogia arengule.

Artikkel 16

1. Kui tuleb järgida käesolevas artiklis sätestatud korda, suunab küsimused viivitamata alalisele veterinaarkomiteele selle eesistuja kas omal algatusel või liikmesriigi esindaja taotlusel.

2. Komisjoni esindaja esitab võetavate meetmete projekti. Komitee esitab kõnealuste meetmete kohta oma arvamuse tähtaja jooksul, mille vastavalt küsimuse kiireloomulisusele määrab eesistuja. Arvamus esitatakse 54 poolthäälega, kusjuures liikmesriikide hääli arvestatakse asutamislepingu artikli 148 lõikes 2 sätestatud viisil. Eesistuja ei hääleta.

3. Komisjon võtab meetmed vastu ja rakendab neid viivitamata, kui need on komitee arvamusega kooskõlas. Kui meetmed ei ole komitee arvamusega kooskõlas või kui arvamust ei ole esitatud,

teeb komisjon viivitamata nõukogule ettepaneku meetmete vastuvõtmiseks. Nõukogu teeb otsuse kvalifitseeritud hääleteenamusega.

Kui nõukogu ei ole kolme kuu jooksul alates ettepaneku esitamise kuupäevast meetmeid võtnud, võtab ettepanekud vastu komisjon ja kohaldab neid viivitamata, kui nõukogu ei ole liit-hääleteenamusega kõnealuseid meetmeid tagasi lükanud.

Artikkel 17

Komisjon esitab enne 1. juulit 1994 nõukogule aruande, millega võivad kaasas olla ettepanekud, mille kohta teeb nõukogu otsuse asutamislepingu artiklis 43 sätestatud hääletamiskorra alusel,

kontrollimeetodite kohta, mis tagavad I lisa VI ja VIII peatükis kirjeldatud tapaeelse ja -järgse kontrolli meetoditega garanteeritud tasemele võrdväärse loomade tervishoiu taseme.

Artikkel 18

Direktiivis 89/662/EMÜ sätestatud norme kohaldatakse eelkõige päritoluliikmesriigis tehtavate kontrollimiste, sihtkohaliikmesriigis tehtavate kontrollimiste korralduse ning järel- ja kaitsemeetmete puhul.

Artikkel 19

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

I LISA

I PEATÜKK

ETTEVÖTETE TUNNUSTAMISE ÜLDTINGIMUSED

Ettevõtetele peavad olema vähemalt:

1. Ruumides, kus värsket liha toodetakse, töödeldakse või ladustatakse ning aladel ja koridorides, läbi mille värsket liha transporditakse:
 - a) veekindel põrandakate, mis on kergesti puhastatav ja desinfitseeritav, kõdunemiskindel ning paigaldatud nii, et see lihtsustaks vee äravoolamist: vesi peab olema juhitud äravoolu suunas, millel on restid ja haisulukud. Sellest olenemata:
 - II peatüki punktides 14 d ja f, III peatüki punktis 15 a ning IV peatüki punktis 16 a osutatud ruumides ei nõuta vee juhtimist äravoolu suunas, millel on restid ja haisulukud, punktis 16 a osutatud ruumide puhul piisab hõlpsat vee eemaldamist võimaldavast seadmest,
 - IV peatüki punktis 17 a osutatud ruumides ning aladel ja koridorides, läbi mille värsket liha transporditakse, piisab veekindlast ja kõdunemiskindlast põrandast;
 - b) siledad, vastupidavad, veekindlad seinad, mis on kaetud heleda pestava kattega vähemalt kahe meetri kõrguseni ja taparuumides vähemalt kolme meetri kõrguseni; jahutus- või külmutusruumides ja ladudes peavad seinad olema kaetud vähemalt ladustamise kõrguseni. Seinad ja põranda ühenduskohad peavad olema ümarad või sarnaselt viimistletud, välja arvatud IV peatüki punktis 17 a osutatud ruumides.

Puidust seinte kasutamine IV peatüki punktis 17 osutatud ruumides ei anna alust loa tühistamiseks, tingimusel et ruumid on ehitatud enne 1983. aasta jaanuarit;
 - c) vastupidavast, mittekorrodeeruvast materjalist ukсед, puidust uste korral peavad kõik pinnad olema kaetud sileda ja veekindla kattega;
 - d) kõdunemiskindlad ja lõhnatud isolatsioonimaterjalid;
 - e) piisav ventilatsioon ning auru hea ärajuhtimine;
 - f) piisav loomulik või kunstlik valgustus, mis ei moonuta värve;
 - g) puhas ja kergesti puhastatav lagi; selle puudumisel katusekate nendele tingimustele vastava sisepinnaga;
2.
 - a) töökohtadele võimalikult lähedal piisav hulk vahendeid käte puhastamiseks ja desinfitseerimiseks ning tööriistade puhastamiseks sooja veega. Kraanid peavad olema kasutatavad käte abita. Käte pesemiseks peab kõnealuste vahendite juures olema soe ja külm jooksev vesi või eelnevalt sobiva temperatuurini segatud vesi, puhastus- ja desinfitseerimisvahendid ning hügieenilised vahendid käte kuivatamiseks;
 - b) tööriistade desinfitseerimisseadmed, milles sooja vee temperatuur on vähemalt +82 °C;
3. asjakohane kord kaitseks kahjurite, näiteks putukate ja näriliste eest;
4.
 - a) korrosioonikindlast materjalist tööriistad ja -vahendid, näiteks lõikelauad, eemaldatava lõikuspinnaga lauad, mahutid, konveierilindid ja saed, mis ei riku liha ning mida on kerge puhastada ja desinfitseerida. Lihaga kokku puutuvad või kokku puutuda võivad pinnad, sealhulgas keevitus- ja liitekohad, tuleb hoida siledad. Puidu kasutamine on keelatud, välja arvatud ruumides, kus asub ainult hügieeniliselt pakendatud värske liha;
 - b) korrosioonikindlad vahendid ja seadmed, mis vastavad hügieeninõuetele:
 - liha käitlemisel,
 - lihamahutite ladustamisel, nii et ei liha ega mahutid ei puutu otseselt kokku põranda ega seintega;
 - c) vahendid liha hügieeniliseks käitlemiseks ja kaitseks peale- ja mahalaadimise ajal, sealhulgas asjakohaselt korraldatud ja varustatud vastuvõtu- ja sortimisalad;

- d) spetsiaalsed veekindlad mittekorrodeeruvad kaante ja kinnitustega mahutid inimtoiduks kõlbmatu liha jaoks, et vältida kõrvaliste isikute poolt neist asjade eemaldamist, või lukustatav ruum kõnealuse liha jaoks, kui kogused on piisavalt suured, et selline ruum vajalikuks osutub, või kui liha ei viida ära ega hävitata iga tööpäeva lõpus; kui selline liha eemaldatakse juhttorude kaudu, peavad need olema ehitatud ja paigaldatud nii, et vältida igasugust värsket liha saastumise riski;
 - e) ruumid pakendamise- ja pakkimismaterjalide hügieeniliseks ladustamiseks, kui ettevõttes toimub selline tegevus;
5. külmutusseadmed liha sisetemperatuuri hoidmiseks käesolevas direktiivis nõutud tasemel. Seadmed peavad sisaldama kondensatsioonivee ärajuhtimise süsteemi ilma liha saastamise võimaluseta;
 6. survejoogiveega varustatus üksnes direktiivi 80/778/EMÜ⁽¹⁾ tähenduses. Erandjuhtudel on siiski lubatud tehnilise vee varu auru tekitamiseks, tulekustutustöödeks ja külmutusseadmete jahutamiseks, tingimusel et selleks paigaldatud torud välistavad kõnealuse vee kasutamise muudel eesmärkidel ega tekita värsket liha saastumisohtu. Tehnilise vee torud peavad olema selgelt eristatud joogiveetorudest;
 7. piisav sooja joogivee varu direktiivi 80/778/EMÜ tähenduses;
 8. hügieeninõuetele vastavad süsteemid vedelate ja tahkete jäätmete eemaldamiseks;
 9. nõuetekohaselt varustatud lukustatav ruum, mida kasutab üksnes veterinaarteenistus; või IV peatüki punktis 17 osutatud ladude puhul selleks sobivad ruumid;
 10. vahendid käesolevas direktiivis ettenähtud veterinaarkontrolli tõhusaks läbiviimiseks millal tahes;
 11. piisav arv riietusruume siledate, veekindlate ja pestavate seinte ja põrandatega, valamute, duššide ja veeklosettidega, varustatud nii, et kaitsta hoone puhtaid osi saastumise eest.

Veeklosetid ei tohi avaneda otse tööruumidesse. Dušid pole vajalikud külmhoonetes, kus võetakse vastu ja saadetakse välja ainult hügieeniliselt pakendatud värsket liha. Valamute juures peavad olema soe ja külm jooksev vesi või eelnevalt sobiva temperatuurini segatud vesi, käte puhastus- ja desinfitseerimisvahendid ning hügieenilised vahendid käte kuivatamiseks. Valamute kraanid peavad olema kasutatavad käte või käsivarte abita. Tualettide lähedal peab olema piisav arv selliseid valamuid;

12. koht ja piisavad vahendid liha transpordivahendite puhastamiseks ja desinfitseerimiseks, välja arvatud ainult hügieeniliselt pakendatud värsket liha vastu võtvates ja välja saatvates külmhoonetes. Tapamajadel peab olema eraldi koht ja piisavad võimalused elusloomade transpordivahendite jaoks. Need kohad ja vahendid ei ole siiski kohustuslikud, kui kehtivad nõuded, et transpordivahendeid puhastatakse ja desinfitseeritakse ametlikult heakskiidetud kohtades;
13. ruum või turvaline koht detergentide, desinfitseerimisvahendite ja muude selliste ainete hoidmiseks.

II PEATÜKK

TAPAMAJADE TUNNUSTAMISE ERITINGIMUSED

14. Lisaks üldnõuetele peavad tapamajadel olema vähemalt:
 - a) piisavad laudad või, kui kliima lubab, ootetarandikud loomade jaoks; seinad ja põrandad peavad olema vastupidavad, veekindlad ning kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad; need kohad peavad olema varustatud loomade jootmiseks ja vajadusel söötmiseks ning vastavalt vajadusele äravoolusüsteemiga;

(¹) EÜT L 229, 30.8.1980, lk 11. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 81/858/EMÜ (EÜT L 319, 7.11.1981, lk 19).

- b) piisava suurusega taparuumid, mis võimaldavad tööd rahuldavalt teostada. Taparuumides, kus tapetakse nii sigu kui muud liiki loomi, peab sigade tapmiseks olema spetsiaalne koht; selline spetsiaalne koht ei ole siiski oluline, kui sigade ja teiste loomade tapmine toimub erineval ajal; kuid sellistel juhtudel peavad kuumtöötlemine, karvatustamine, sleimimine ja kõrvetamine toimuma spetsiaalsetes kohtades, mis on selgelt eraldatud tapaliinist vähemalt viis meetrit laia avatud ruumiga või vähemalt kolm meetrit kõrge vaheseinaga;
- c) eraldi piisavalt suured ruumid, mis on ette nähtud ainult:
- magude ja soolte tühendamiseks ja puhastamiseks.
- Eraldi ruumid ei ole siiski vajalikud, kui magudega seotud toimingud teostatakse suletud mehaaniliste seadmetega, millel on asjakohane ventilatsioonisüsteem ja mis vastavad järgmistele nõuetele:
- i) seadmed peavad olema paigaldatud ja korraldatud nii, et soolte maost eraldamise ning mao tühendamise ja puhastamise toimingud teostatakse hügieeniliselt. Seadmed peavad asuma spetsiaalses kohas, mis on lahtisest värskest lihast eraldatud selgelt vaheseinaga, mis ulatub põrandast vähemalt kolme meetri kõrgusele ja ümbritseb nende toimingute teostamise ala;
 - ii) masina disain ja funktsioneerimine peavad efektiivselt välistama värsket liha saastumise;
 - iii) paigaldatud peab olema õhu ekstraktorseade, mis töötab nii, et see kõrvaldab lõhnad ja õhu kaudu saastamise riski;
 - iv) masin peab olema varustatud seadmega, mis võimaldab heitvee ja magude sisu suletud suunamise äravoolusüsteemi;
 - v) magude masinani ja masinast liikumise liin peab olema nii selgelt eraldatud kui ka kaugel muu värsket liha liikumise liinist. Pärast tühendamist ja puhastamist tuleb maod kohe ruumidest hügieeniliselt eemaldada;
 - vi) muud värsket liha käitlevad töötajad ei tohi käidelda magusid. Magusid käitlevad töötajad ei tohi käidelda muud värsket liha;
- soolte ja sisikonna töötlemiseks, kui see toimub tapamajas. Need toimingud võib siiski teostada esimeses taandes osutatud ruumis, tingimusel et välditakse ristsaastumist;
- muu kui eelmistes taanetes osutatud rupsi ettevalmistamiseks ja puhastamiseks, sealhulgas eraldi koht peade ladustamiseks piisaval kaugusel muud laadi rupsist, kui need toimingud teostatakse tapamajas ja mitte tapaliinil;
- nahkade, sarvede, kapjade, sõrgade ja seaharjaste säilitamiseks, kui neid ei eemaldata tapamajast tapmispäeval, suletud lekkekindlates mahutites nende ruumidest eemaldamiseni;
- d) eraldi koht rupsi pakkimiseks, kui see toimub tapamajas;
- e) lukustatavad ruumid või, kui kliima lubab, sobivalt paigutatud aedikud eraldi äravooluga haigete või haiguskahtlusega loomade jaoks; lukustatavad ruumid selliste loomade tapmiseks, kinnipeetud liha ja inimitoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ladustamiseks. Nende loomade tapmiseks ettenähtud ruumid ei ole olulised ettevõttes, millel puudub pädeva asutuse luba nende loomade tapmiseks või kus selline tapmine toimub pärast harilikku tapmist, tingimusel et rakendatakse meetmeid toidukõlblikuks tunnistatud liha saastamise vältimiseks. Sellisel juhul tuleb ruume ametliku järelevalve all spetsiaalselt puhastada ja desinfitseerida enne nende taaskasutamist loomade tapmiseks, kes pole haiged ega haiguskahtlusega;
- f) piisavalt suured jahutus- või külmutusruumid korrosioonikindla inventariga, mis on kavandatud vältimaks värsket liha sattumist kontakti põrandaga või seintega selle transportimisel või ladustamisel;
- g) vahendid tapamaja sisse- ja väljapääsu kontrollimiseks;
- h) selge eraldatus hoone määrdunud ja puhaste tööalade vahel, et kaitsta puhtaid alasid saastamise eest;

- i) seadmed, mis võimaldavad looma pärast uimastamist võimalikult kaua töödelda rippasendis; mingil juhul ei tohi rippasendis loom töötlemise jooksul puutuda kokku põrandaga;
- j) ripptee liha edasise käitlemise tarvis;
- k) kui tapamaja territooriumil hoitakse sõnnikut, spetsiaalne sektsioon sellise sõnniku jaoks;
- l) sobivalt varustatud ruum trihhinellauuringu tegemiseks, kui nimetatud uuring viiakse läbi ettevõttes.

III PEATÜKK

LIHALÕIKUSETTEVÕTETE TUNNUSTAMISE ERITINGIMUSED

15. Lisaks üldnõuetele peavad lihalõikusettevõtetel olema vähemalt:
- a) piisavalt suured jahutus- või külmutusruumid liha säilitamiseks ning kui ettevõttes ladustatakse pakitud liha, eraldi selline ruum pakitud liha jaoks. Pakkimata liha ei tohi ladustada sellistes jahutus- või külmutusruumides, kui neid enne ei puhastata ja desinfitseerita;
 - b) registreeriva termomeetri või kaugregistreeriva termomeetriga varustatud ruum lõikamiseks, konditustamiseks ja pakendamiseks;
 - c) pakkimisruum, kui selliseid toiminguid teostatakse lihalõikusettevõttes, välja arvatud juhul, kui on täidetud XII peatüki punktis 63 sätestatud tingimused;
 - d) ruum pakkimis- ja pakendamismaterjalide ladustamiseks, kui selliseid toiminguid teostatakse lihalõikusettevõttes.

IV PEATÜKK

KÜLMHOONETE TUNNUSTAMISE ERITINGIMUSED

16. Lisaks üldnõuetele peavad ladudes, kus vastavalt XIV peatüki punkti 66 esimesele lõigule ladustatakse värsket liha, olema vähemalt:
- a) piisavalt suured jahutus- ja külmutusruumid, mida on kerge puhastada ja kus värsket liha on võimalik ladustada punkti 66 esimeses lõigus ettenähtud temperatuuridel;
 - b) registreeriv termomeeter või kaugregistreeriv termomeeter igal ladustamisalal või iga ladustamisala jaoks.
17. Lisaks üldnõuetele peavad ladudes, kus vastavalt XIV peatüki punkti 66 neljandale lõigule ladustatakse värsket liha, olema vähemalt:
- a) piisavalt suured jahutus- ja külmutusruumid, mida on kerge puhastada ja kus värsket liha on võimalik ladustada punkti 66 neljandas lõigus ettenähtud temperatuuril;
 - b) registreeriv termomeeter või kaugregistreeriv termomeeter igal ladustamisalal või iga ladustamisala jaoks.

V PEATÜKK

ETTEVÕTETE TÖÖTAJATE, RUUMIDE JA SEADMETE HÜGIEEN

18. Töötajad, ruumid ja seadmed peavad olema absoluutselt puhtad:
- a) töötajad, kes käitlevad lahtist või pakendatud värsket liha või töötavad ruumides ja aladel, kus sellist liha käideldakse, pakitakse või transporditakse, peavad kandma eriti puhtaid ja kergesti puhastatavaid peakatteid, jalatseid ning heledavärvilisi tööriivaid ning vajaduse korral puhtaid kaelakaitseid või muud kaitserõivastust. Loomade tapmisega tegelevad, lihaga töötavad või seda käitlevad töötajad peavad kandma puhtaid tööriivaid iga tööpäeva alguses ja vahetama sellist rõivastust päeva jooksul vastavalt vajadusele ning pesema ja desinfitseerima

oma käsi mitu korda tööpäeva jooksul ning iga kord enne töö jätkamist katkestuse järel. Isikud, kes on olnud kontaktis haigete loomade või nakatunud lihaga, peavad viivitamata pärast seda hoolikalt pesema oma käsi ja käsivarsi sooja veega ja seejärel neid desinfitseerima. Suitsetamine on keelatud tööruumides, laoruumides, pealelaadimis-, vastuvõtu-, sortimis- ja mahalaadimisaladel ning muudel aladel ja koridorides, läbi mille liha transporditakse;

- b) ettevõtetesse ei tohi lubada loomi, välja arvatud tapamajadesse tapmise eesmärgil toodavad loomad ning kõnealuste tapamajade territooriumitele lubatavad nende tööks vajalikud loomad Närilisi, putukaid ja teisi kahjureid tuleb korrapäraselt hävitada;
- c) lihaga töötamiseks kasutatavaid seadmeid ja vahendeid tuleb hoida puhtana ning heas korras. Neid tuleb hoolikalt puhastada ja desinfitseerida mitu korda tööpäeva jooksul, tööpäeva lõpus ning enne taaskasutamist, kui need on määratud.
19. Ruume, töövahendeid ja seadmeid ei tohi kasutada muudel eesmärkidel kui üksnes vastavalt direktiivile 91/495/EMÜ⁽¹⁾ lubatud värsket liha või tehistingimustes peetavate ulukite liha töötlemiseks.

Käesolevat piirangut ei kohaldata:

- punktis 17 a osutatud ruumides kasutatavate transpordivahendite kohta, kui liha on pakitud,
- kodulinnuliha, ulukiliha ja küülikuliha lõikamise kohta ega lihavalmististe tootmise kohta, kui selliseid toiminguid teostatakse erineval ajal kui esimeses lõigus osutatud värsket liha või tehistingimustes peetavate ulukite liha lõikamist ning lõikamisruum on täielikult puhastatud ja desinfitseeritud enne taaskasutamist värsket liha või tehistingimustes peetavate ulukite liha lõikamiseks.

Lihalõikamistöörüistu tuleb kasutada ainult liha lõikamiseks.

20. Liha ja lihamahutid ei tohi puutuda vahetult kokku maapinnaga.
21. Kõikidel eesmärkidel tuleb kasutada joogivett; tehnilist vett võib siiski kasutada erandjuhtudel auru tekitamiseks, tingimusel et sel eesmärgil paigaldatud torustik välistab kõnealuse vee kasutamise muudel eesmärkidel ega tekita värsket liha saastamise ohtu. Lisaks võib tehnilist vett kasutada erandjuhtudel külmutusseadmete jahutamiseks. Tehnilise vee torud peavad olema selgelt eristatud joogivee torudest.
22. Saepuru või mis tahes muu sarnase aine laotamine tööruumide ja värsket liha laoruumide põrandatele on keelatud.
23. Detergente, desinfitseerimisvahendeid ja muid samalaadseid aineid tuleb kasutada nii, et see ei avaldaks negatiivset mõju töövahenditele, seadmetele ja värsketele lihale. Pärast nende kasutamist tuleb asjaomaseid töövahendeid ja seadmeid põhjalikult joogiveega loputada.
24. Liha on keelatud töödelda ja käidelda isikutel, kes võivad seda saastata.

Iga isik, kes töötleb ja käitleb värsket liha, peab tööle asumisel tõendama arstitõendiga, et tal ei ole selliseks tööks vastunäidustusi. Kõnealuste isikute meditsiinilist järelevalvet reguleeritakse asjaomases liikmesriigis kehtivate siseriiklike õigusaktidega.

VI PEATÜKK

TAPAEELNE KONTROLL

25. Loomad peavad tapamajja saabumise päeval või enne igapäevase tapmise alustamist läbima tapaeelse kontrolli. Kontrolli tuleb korjata vahetult enne tapmist, kui loom on öösel olnud ootetarandikus.

Tapamaja käitaja, omanik või tema esindaja peavad hõlbustama tapaeelse kontrolli toiminguid ning eriti kõiki vajalikkuks peetavaid käitlemisi.

Iga tapetav loom peab kandma identifitseerivat märgistust, mille abil pädeval asutusel on võimalik kindlaks määrata tema päritolu.

(¹) EÜT L 268, 24.9.1991, lk 41.

26. a) Riiklik veterinaararst peab teostama tapaeelse kontrolli ametieeskirjade alusel ja sobiva valgustusega.
- b) Riiklik veterinaararst peab tapamajja toimetatud loomade puhul kontrollima, et järgitakse loomade heaolu puudutavaid ühenduse eeskirju.
27. Kontrolli käigus tuleb kindlaks teha:
- a) kas loomad kannatavad inimestele ja loomadele ülekanduva haiguse all, kas neil ilmnevad sellise haiguse sümptomid või kas nende üldseisund viitab sellise haiguse esinemisele;
- b) kas neil esineb haiguse või tervisehäire sümptomeid, mille tõttu võib nende liha osutada inimtoiduks kõlbmatuks; samuti tuleb pöörata tähelepanu sellele, kas on märke, et loomadele on antud farmakoloogilise toimega aineid või nad on saanud muid aineid, mis võivad teha nende liha inimeste tervisele kahjulikuks;
- c) kas nad on väsinud, ärritunud või vigastatud.
28. a) Väsinud või ärritunud loomad peavad puhkama vähemalt 24 tundi, kui riiklik veterinaararst ei otsusta teisiti.
- b) Loomi, kellel on diagnoositud mõni punkti 27 alapunktides a ja b osutatud haigus, ei tohi tappa inimtoiduks.
- c) Loomade, kellel kahtlustatakse mõnda punkti 27 alapunktides a ja b osutatud haigust, tapmine tuleb edasi lükata. Need loomad peavad läbima üksikasjaliku läbivaatuse diagnoosi määramiseks.

Kui diagnoosi määramiseks on vajalik tapajärgne kontroll, peab riiklik veterinaararst nõudma kõnealuste loomade tapmist eraldi või pärast harilikku tapmist.

Kõnealused loomad peavad läbima üksikasjaliku tapajärgse kontrolli, mida tuleb täiendada, kui veterinaararst peab seda kinnituse saamiseks vajalikuks, bakterioloogilise uuringuga ja farmakoloogilise toimega ainete jääkide kontrolliga, kui kahtlustatakse selliste ainete manustamist täheldatud haigusseisundi raviks.

VII PEATÜKK

TAPMISE, LÕIKAMISE JA LIHA KÄITLEMISE HÜGIEEN

29. Taparuumidesse toodud tapaloomad tuleb tappa kohe ning veretustamine, nülginine või harjaste eemaldamine, töötlemine ja siseelundite eemaldamine tuleb teostada nii, et vältida liha saastumist.
30. Veretustamine peab olema täielik; inimtoiduks ettenähtud veri tuleb koguda täiesti puhastesse mahutitesse. Seda ei tohi segada käega, segada võib ainult hügieeninõuetele vastavate tööriistadega.
31. Kohustuslik on kohene ja täielik nülginine, välja arvatud sigade puhul, ilma et see piiraks VIII peatüki punkti 41 D a sätestatud erandite kohaldamist. Kui sigu ei nülita, siis tuleb neilt viivitamata harjased eemaldada. Selleks toiminguks võib kasutada harjase-eemaldusainet, kui sigu pärast põhjalikult joogiveega pestakse.
- Vasikate ja lammaste peade nülginine ei ole siiski vajalik, kui päid käideldakse nii, et värske liha saastumine on välistatud.
32. Siseelundite eemaldamine tuleb teostada viivitamata ja lõpetada see vähemalt 45 minutit pärast uimastamist või rituaalse tapmise puhul pool tundi pärast veretustamist. Kopsud, südame, maksa, neeru, põrna ja keskseinandi võib kas eraldada või jätta need rümba külge oma loomulike ühendustega.

Eraldamise korral tuleb need nummerdada või identifitseerida muul viisil, mis võimaldab nende määratlemise antud rümba juurde kuuluvaks; sama kehtib ka pea, keele, seedekulgla ja muude looma kontrollimiseks või direktiivis 86/469/EMÜ sätestatud kontrollide läbiviimiseks vajalike osade suhtes. Eespool nimetatud osad peavad kuni kontrolli lõpetamiseni jääma rümba lähedusse. Kui sugutil ei ilmne mingeid patoloogilisi sümptomeid ega kahjustusi, võib selle hävitada viivitamata. Kõikide liikide osas tuleb neerud eemaldada oma rasvkattest: veistel, sigadel ja kabjalistel tuleb eemaldada ka neeru ümbritsev kapsel.

33. Lihasse ei tohi jätta tööriistu; keelatud on liha puhastada riide või muu materjaliga pühkimise teel, samuti on keelatud täispuhumine. Organi täispuhumine võib olla lubatud rituaalsetel eesmärkidel, kuid tingimusel, et sellist organit ei kasutata inimtoiduks.
34. Kabjaliste, üle nelja nädala vanuste sigade ja üle kuue kuu vanuste veiste rümbad tuleb esitada kontrollimiseks piki selgroogu poolrumpadeks lõigatult. Kui see on kontrollimise otstarbel vajalik, võib riiklik veterinaararst nõuda pea või rümba pikkupidi lahtilõikamist.
- Tehniliste nõuete või kohalike tarbimisharjumuste arvestamiseks võib pädev asutus lubada searümpade esitamist kontrollimiseks lahti lõikamata.
35. Kuni kontrollimise lõpuni ei tohi kontrollimata rümbad ja rupsid puutuda kokku juba kontrollitud rümpade ja rupsidega ning osade eemaldamine rümbast, rümba lõikamine või edasine töötlemine on keelatud.
36. Kinnipeetud või inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha, maod, sooled ja inimtoiduks kõlbmatud kõrvalsaadused ei tohi puutuda kokku inimtoiduks kõlblikuks tunnistatud lihaga ning esimesena nimetatud tuleb võimalikult kiiresti paigutada spetsiaalsesse ruumidesse või mahutitesse, mis on paigutatud ja korraldatud nii, et värsket liha saastumine on välistatud.
37. Kui mitme looma veri või rups kogutakse samasse mahutisse enne tapajärgse kontrolli lõppu, tuleb kogu mahuti sisu tunnistada inimtoiduks kõlbmatuks, kui ühe kõnealuse looma rümp on tunnistatud inimtoiduks kõlbmatuks.
38. Liha, sealhulgas rupsi käitlemine, trimmimine, edasine töötlemine ja transportimine tuleb viia läbi kõikidele hügieeninõuetele vastavalt. Sellise liha pakkimisel tuleb järgida II peatüki punkti 14 d ja XI peatüki tingimusi. Pakitud liha tuleb ladustada lahtisest värskest lihast eraldi ruumis.

VIII PEATÜKK

TAPAJÄRGNE KONTROLL

39. Kõik looma osad, sealhulgas veri, tuleb kontrollida kohe pärast tapmist, et määrata kindlaks, kas liha on inimtoiduks kõlblik.
40. Tapajärgne kontroll peab hõlmama:
- tapetud looma ja tema juurde kuuluvate organite visuaalset kontrolli;
 - punktis 41 osutatud organite ning, kui riiklik veterinaararst peab vajalikuks, emaka komplemist;
 - teatavate organite ja lümfisõlmede, ning sõltuvalt riikliku veterinaararsti järeldustest, emaka, sisselõikeid. Kui teatavate organite visuaalsel kontrollil või komplemisel ilmneb, et loomal on kahjustusi, mis võivad saastata rümp, seadmeid, töötajaid või tööruume, ei tohi neid organeid lõigata taparuumis ega muudes ettevõtte osades, kus värsket liha võib saastuda;
 - kõrvalekallete uurimist konsistentsi, värvuse, lõhna ja, kui vajalik, maitse osas;
 - vajaduse korral laboratoorseid teste, eriti artikli 5 lõike 1 punktides j ja k osutatud ainete suhtes.
41. Riiklik veterinaararst peab toimima eelkõige järgmiselt:
- A. Üle kuue nädala vanused veised**
- pea ja kõri visuaalne kontroll. Alalõua, neelutagused ja kõrvalähedased lümfisõlmed (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares ja parotidei*) tuleb lahti lõigata ja kontrollida. Välised mälumislihased, kuhu tuleb teha kaks sisselõiget samas suunas alalõua, ja sisemised mälumislihased (sisemised pterügoidi lihased), kuhu tuleb teha üks sisselõige, tuleb kontrollida.

Suu ja neelu visuaalse kontrollimise võimaldamiseks vabastatud keel tuleb visuaalselt kontrollida ja kombineerida. Mandlid tuleb eemaldada;

- b) hingetoru kontroll; kopsude ja söögitoru visuaalne kontroll ja komplemine; bronhiaalsed ja keskseinandi lümfisõlmed (*Lnn. bifurcationes, eparteriales ja mediastinales*) tuleb lahti lõigata ja kontrollida. Hingetoru ja bronhide peaharud tuleb pikisuunas avada ning kopsud lõigata nende tagumises kolmandikus risti nende põhiteljega; need sisselõiked ei ole vajalikud, kui kopsusid ei kasutata inimtoiduks;
- c) südamepauna ja südame visuaalne kontroll, viimane peab olema lõigatud pikisuunas, avades vatsakesed ning lõigates läbi vatsakestevahelise seina;
- d) diafragma visuaalne kontroll;
- e) maksa ning maksa ja kõhunäärme lümfisõlmede (*Lnn. portales*) visuaalne kontroll ja komplemine; maksa gastrilise pinna lahtilõikus ning sapiteede kontrollimiseks *lobus caudatus*e põhja lahtilõikus; kõhunäärme lümfisõlmede kontroll ja komplemine;
- f) seedekulgla, soolekese, gastriliste ja mesenteersete lümfisõlmede (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ja caudales*) visuaalne kontroll, gastriliste ja mesenteersete lümfisõlmede komplemine ning vajadusel kõnealuste lümfisõlmede lahtilõikus;
- g) põrna visuaalne kontroll ja vajadusel komplemine;
- h) neeru visuaalne kontroll ning vajadusel neerude ja neeru lümfisõlmede (*Lnn. renales*) lahtilõikus;
- i) rinnakelme ja kõhukelme visuaalne kontroll;
- j) suguelundite visuaalne kontroll;
- k) udara ja udaraüliliste lümfisõlmede (*Lnn. supramammarii*) visuaalne kontroll ja vajadusel komplemine. Lehmade udarapooled tuleb avada pika sügava sisselõikega kuni piimanäärmeteni (*sinus lactiferes*) ja udara lümfisõlmed tuleb lahti lõigata, välja arvatud juhul, kui udaraid ei kasutata inimtoiduks.

B. Alla kuue nädala vanused veised

- a) pea ja kõri visuaalne kontroll. Neelutagused lümfisõlmed (*Lnn. retropharyngiales*) tuleb lahti lõigata ja kontrollida. Suu ja neel tuleb kontrollida ning keel tuleb kombineerida. Mandlid tuleb eemaldada;
- b) kopsude, hingetoru ja söögitoru visuaalne kontroll; kopsude komplemine; bronhiaalsed ja keskseinandi lümfisõlmed (*Lnn. bifurcationes, eparteriales ja mediastinales*) tuleb lahti lõigata ja kontrollida.

Hingetoru ja bronhide peaharud tuleb pikisuunas avada ning kopsud lõigata tagumises kolmandikus risti nende põhiteljega; need sisselõiked ei ole vajalikud, kui kopsu ei kasutata inimtoiduks;

- c) südamepauna ja südame visuaalne kontroll, viimane peab olema lõigatud pikisuunas, avades vatsakesed ning lõigates läbi vatsakestevahelise seina;
- d) diafragma visuaalne kontroll;
- e) maksa ning maksa ja kõhunäärme lümfisõlmede (*Lnn. portales*) visuaalne kontroll; maksa ja selle lümfisõlmede komplemine ning vajadusel lahtilõikus;
- f) seedekulgla, soolekese, gastriliste ja mesenteersete lümfisõlmede (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ja caudales*) visuaalne kontroll, gastriliste ja mesenteersete lümfisõlmede komplemine ning vajadusel kõnealuste lümfisõlmede lahtilõikus;
- g) põrna visuaalne kontroll ja vajadusel komplemine;
- h) neerude visuaalne kontroll; vajadusel neerude ja neerulümfisõlmede (*Lnn. renales*) lahtilõikus;
- i) rinnakelme ja kõhukelme visuaalne kontroll;
- j) nabapiirkonna ja liigeste visuaalne kontroll ja komplemine; kahtluse korral tuleb nabapiirkond lahti lõigata ning liigesed avada. Liigesevõidet tuleb kontrollida.

C. Sead

- a) pea ja kõri visuaalne kontroll; alalõua lümfisõlmed (*Lnn. mandibulares*) tuleb kontrollida ja lahti lõigata. Suu, neel ja keel tuleb visuaalselt kontrollida. Mandlid tuleb eemaldada;
- b) kopsude, hingetoru ja söögitoru visuaalne kontroll; kopsude ning bronhiaalsete ja keskseinandi lümfisõlmede (*Lnn. bifurcationes, eparteriales ja mediastinales*) komplemine. Hingetoru ja bronhide peaharud tuleb pikisuunas avada ning kopsud lõigata nende tagumises kolmandikus risti nende põhiteljega; need sisselõiked ei ole siiski vajalikud, kui kopsusid ei kasutata inimtoiduks.
- c) südamepauna ja südame visuaalne kontroll, viimane peab olema lõigatud pikisuunas, avades vatsakesed ning lõigates läbi vatsakestevahelise seina;
- d) diafragma visuaalne kontroll;
- e) maksa ning maksa ja kõhunäärme lümfisõlmede (*Lnn. portales*) visuaalne kontroll ja komplemine; maksa ja selle lümfisõlmede komplemine;
- f) seedekulga, soolekese, gastriliste ja mesenteersete lümfisõlmede (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ja caudales*) visuaalne kontroll, gastriliste ja mesenteersete lümfisõlmede komplemine ning vajadusel kõnealuste lümfisõlmede lahtilõikus;
- g) põrna visuaalne kontroll ja vajadusel komplemine;
- h) neerude visuaalne kontroll ning vajadusel neerude ja neerulümfisõlmede (*Lnn. renales*) lahtilõikus;
- i) rinnakelme ja kõhukelme visuaalne kontroll;
- j) suguelundite visuaalne kontroll;
- k) udara ja udaraülise lümfisõlmede (*Lnn. supramammarii*) visuaalne kontroll, emiste udara lümfisõlmede lahtilõikus;
- l) noorte loomade nabapiirkonna ja liigeste visuaalne kontroll ja komplemine; kahtluse korral tuleb nabapiirkond lahti lõigata ning liigesed avada.

D. Lambad ja kitsed

- a) pea visuaalne kontroll pärast nülkimist ning kahtluse korral kõri, suu, keele ning neelutaguste ja kõrvalähedaste lümfisõlmede kontroll. Ilma et see piiraks loomatervishoiuõuete kohaldamist, ei ole need kontrollid vajalikud, kui pädev asutus suudab tagada, et pead, sealhulgas keelt ja ajusid, ei kasutata inimtoiduks;
- b) kopsude, hingetoru ja söögitoru visuaalne kontroll; kopsude ning bronhiaalsete ja keskseinandi lümfisõlmede (*Lnn. bifurcationes, eparteriales ja mediastinales*) komplemine; kahtluse korral tuleb need organid ja lümfisõlmed lahti lõigata ja kontrollida;
- c) südamepauna ja südame visuaalne kontroll; kahtluse korral tuleb süda lahti lõigata ja kontrollida;
- d) diafragma visuaalne kontroll;
- e) maksa ning maksa ja kõhunäärme lümfisõlmede (*Lnn. portales*) visuaalne kontroll; maksa ja selle lümfisõlmede komplemine; maksa gastrilise pinna lahtilõikus sapiteede kontrollimiseks;
- f) seedekulga, soolekese ning gastriliste ja mesenteersete lümfisõlmede (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ja caudales*) visuaalne kontroll;
- g) põrna visuaalne kontroll ja vajadusel komplemine;
- h) neerude visuaalne kontroll; vajadusel neerude ja neerulümfisõlmede (*Lnn. renales*) lahtilõikus;
- i) rinnakelme ja kõhukelme visuaalne kontroll;
- j) suguelundite visuaalne kontroll;
- k) udara ja selle lümfisõlmede visuaalne kontroll;
- l) noorte loomade nabapiirkonna ja liigeste visuaalne kontroll ja komplemine; kahtluse korral tuleb nabapiirkond lahti lõigata ning liigesed avada.

E. **Kabjalised koduloomad**

- a) pea ja kõri visuaalne kontroll pärast keele ümbritsevast koest vabastamist, alalõua, neelutaguseid ja kõrvalähedasi lümfisõlmi (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares ja parotidei*) tuleb kombelda ja vajadusel lahti lõigata. Suu ja kõri üksikasjalikuks kontrolliks ümbritsevast koest vabastatud keel tuleb visuaalselt kontrollida ja kombelda. Mandlid tuleb eemaldada;
- b) kopsude, hingetoru ja söögitoru visuaalne kontroll; kopsude komplemine; bronhiaalsed ja keskseinandi lümfisõlmed (*Lnn. bifurcationes, eparteriales ja mediastinales*) tuleb kombelda ja vajadusel lahti lõigata. Hingetoru ja bronhide peaharud tuleb pikisuunas avada ning kopsud tuleb lõigata nende tagumises kolmandikus risti nende põhiteljega; need sisselõiked ei ole siiski vajalikud, kui kopspe ei kasutata inimitoideks;
- c) südamepauna ja südame visuaalne kontroll, viimane peab olema lõigatud pikisuunas, avades vatsakesed ning lõigates läbi vatsakestevahelise seina;
- d) diafragma visuaalne kontroll;
- e) maksa ning maksa ja kõhunäärme lümfisõlmede (*Lnn. portales*) visuaalne kontroll; maksa ja selle lümfisõlmede komplemine; vajadusel maksa ning maksa ja kõhunäärme lümfisõlmede lahtilõikus;
- f) seedekulgla, soolekese ning gastriliste ja mesenteersete lümfisõlmede (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ja caudales*) visuaalne kontroll; vajadusel gastriliste ja mesenteersete lümfisõlmede lahtilõikus;
- g) põrna visuaalne kontroll ja vajadusel komplemine;
- h) neerude visuaalne kontroll, neerude komplemine ning vajadusel neerude ja neerulümfisõlmede (*Lnn. renales*) lahtilõikus;
- i) rinnakelme ja kõhukelme visuaalne kontroll;
- j) täkkude ja märade suguelundite visuaalne kontroll;
- k) udara ja udaraülise lümfisõlmede (*Lnn. supramammarii*) visuaalne kontroll ning vajadusel udaraülise lümfisõlmede lahtilõikus;
- l) noorte loomade nabapiirkonna ja liigeste visuaalne kontroll ja komplemine; kahtluse korral tuleb nabapiirkond lahti lõigata ning liigesed avada;
- m) kõigil hallidel või valgetel hobustel tuleb kontrollida melanoosi ja melanoomide suhtes õlaliigese alumiste abaluude lihaseid ja lümfisõlmi (*Lnn. lymphonodi subrhoidei*), eraldades ühe abaluu. Neerud tuleb avada ja kontrollida kogu neeru lahtilõikuse teel.

- F. Kahtluse korral võib riiklik veterinaararst teostada looma vastavate osade täiendavaid lõikeid ja kontrole lõpliku otsuse langetamiseks.

Kui riiklik veterinaararst leiab, et käesolevas peatükis sätestatud hügieeninõudeid selgelt rikutakse või et piisavat tervisekontrolli takistatakse, on ta volitatud võtma kõik nõutavad meetmed seadmete või ruumide kasutamise osas kuni tootmiskiiruse vähendamise või tootmisprotsessi katkestamiseni.

- G. Kui eespool loetletud lümfisõlmede lahtilõikus on kohustuslik, tuleb need lahti lõigata süstemaatiliselt mitme sisselõikega ja visuaalselt kontrollida.

42. A. Riiklik veterinaararst peab lisaks süstemaatiliselt teostama:

- 1) sigade uuringut tsüstitserkoosi suhtes: uuring peab hõlmama otse nähtavate lihaspindade, eriti reiepiindade, diafragma tuge, ribide vaheliste lihaste, südame, keele ja kõri ning vajadusel rasvkoest vabastatud kõhukatete ja nimmelihase kontrolli;
- 2) uuringut malleuse suhtes kabjalistel, kontrollides hoolikalt hingetoru, kõri, ninasõõrmete, põsekoobaste ja nende harude limaskesti pärast pea pikuti lahtilõikamist ja ninavahepeina eemaldamist;
- 3) värske sea- ja hobuseliha, mis sisaldab skeletilihaseid (vöötlihaseid), tuleb uurida trihhinoosi suhtes.

Uuringud tuleb viia läbi eelkõige ühenduse direktiivides või muudes rahvusvahelistes standardites sätestatud teaduslikult tunnustatud meetodite alusel.

Tulemusi peab hindama, kasutades käesoleva direktiivi artiklis 16 sätestatud korra kohaselt ja pärast veterinaaria teaduskomitee arvamuse esitamist kehtestatud standardmeetodit; meetodi usaldusväärsus peab olema vähemalt sama suur kui direktiivi 77/96/EMÜ I lisa punktis 1 sätestatud trihhinoskoopia usaldusväärsus.

Komisjon avaldab standardmeetodi *Euroopa Ühenduste Teatajas*.

- B. Riiklik veterinaararst registreerib tapaeelse ja -järgse kontrolli tulemused ning artiklis 6 osutatud inimesele edasikandvate haiguste avastamisel teatab neist päritolukarja järelevalve eest vastutavale veterinaarasutusele ja kõnealuse karja eest vastutavale isikule.

IX PEATÜKK

LÕIKAMISEKS ETTE NÄHTUD LIHA PUUDUTAVAD NÕUDED

43. Artikli 3 lõike 1 punktis A märgitud väiksemate tükkide lõikamine, konditustamine või veiste rupside viilutamine on lubatud ainult tunnustatud lihalõikusettevõtetes.
44. Ettevõtte käitaja, omanik või tema esindaja peavad hõlbustama ettevõtte järelevalvet, eriti kõiki vajalikuks peetavaid käitlemisi ning andma järelevalveteenistuse käsutusse vajalikud vahendid. Eelkõige peab ta suutma taotluse korral teatada järelevalve eest vastutavale riiklikule veterinaarstile, kust tema lihalõikusettevõttesse toodud liha pärit on.
45. Ilma et see piiraks V peatüki punkti 19 teise lõigu sätete kohaldamist, ei tohi paigutada käesoleva direktiivi artikli 3 lõike 1 punkti B alapunkti b tingimustele mittevastavat liha tunnustatud lihalõikusettevõtetesse, kui seda ei paigutata spetsiaalsesse laoruumidesse; seda liha tuleb lõigata teistes kohtades või teistel aegadel kui kõnealustele tingimustele vastavat liha. Riiklikul veterinaarstil peab olema igal ajal juurdepääs kõigile lao- ja tööruumidele, et veenduda eespool mainitud sätete ranges järgimises.
46. a) Värske liha tuleb tuua III peatüki punktis 15 b osutatud ruumidesse vastavalt vajadusele. Kohe pärast liha lõikamist ja vajadusel pakkimist tuleb liha viia eespool III peatüki punktis 15 a osutatud jahutus- või külmutusruumi.
- b) Lõikamisruumidesse saabuv liha tuleb kontrollida ja vajadusel trimmida. Selleks ettenähtud töökoht peab olema varustatud sobivate vahendite ja piisava valgustusega.
- c) Lõikamise, konditustamise, pakendamise ja pakkimise ajal peab liha sisetemperatuur olema püsivalt +7 °C või madalam. Lõikamise ajal ei tohi lõikamisruumi temperatuur ületada +12 °C. Viilutamise, pakendamise ja pakkimise ajal peab maksade sisetemperatuur olema püsivalt +3 °C või madalam.
- Lõikamise, konditustamise, viilutamise, kuubikuteks lõikamise, pakendamise ja pakkimise ajal peab maksade, neerude ja pea liha temperatuur olema püsivalt +3 °C või madalam.
- d) Erandina punktidest a ja c võib liha lõigata soojana. Sellisel juhul tuleb liha viia taparuumidest otse lõikamisruumi. Lisaks peavad taparuumid ja lõikamisruum asuma samas hoonetegrupis ja teineteisele piisavalt lähedal, et liha oleks võimalik viia lõikamisruumi ühe toiminguna ning lõikamine tuleb teostada kohe pärast lõikamisruumi viimist. Kohe pärast liha lõikamist ja vajadusel pakkimist tuleb liha viia asjakohasesse jahutusruumi.
- e) Lõikamine peab toimuma viisil, mis välistab liha saastumise. Luukillud ja vereklombid tuleb eemaldada. Lõikamise tulemusena saadud liha, mis ei ole ette nähtud inimtoiduks, tuleb koguda punktis 4 d osutatud kohtadesse, mahutitesse või ruumidesse.

X PEATÜKK

LÕIGATUD JA LADUSTATUD LIHA KONTROLL

47. Tunnustatud lihalõikusettevõtted ja tunnustatud külmhooned peavad olema riikliku veterinaararsti järelevalve all.
48. Riikliku veterinaararsti järelevalve hõlmab järgmisi kohustusi:
- järelevalve värske liha sissetoomise ja väljaviimise üle,
 - punktis 47 osutatud ettevõtetes oleva värske liha kontroll,
 - värske liha kontroll enne lõikamist ja punktis 47 osutatud ettevõtetest väljaviimisel,
 - tööruumide, -seadmete ja -vahendite puhtuse kontroll vastavalt V peatüki sätetele, samuti töötajate hügieeni, sealhulgas nende riiete kontroll,
 - muud kontrolliprotseduurid, mida riiklik veterinaararst peab vajalikuks, et tagada käesoleva direktiivi järgimine.

XI PEATÜKK

TERVISEMÄRGID

49. Tervisemärgiga varustamine peab toimuma riikliku veterinaararsti vastutusel. Sel otstarbel veterinaararst valdab ja hoiab enda vastutusel:
- a) lihale tervisemärgi kandmiseks ettenähtud vahendeid, mida ta võib assistentidele üle anda üksnes märgistamise ajal ning selleks ettenähtud ajavahemikuks;
 - b) vastavalt käesolevale peatükile märgistatud etikette ja pakendamismaterjali. Etiketid ja pakendamismaterjal antakse assistentidele nende kasutamise ajaks ja nõutavas koguses.
50. Tervisemärgil peavad olema:
- a) kas vähemalt 6,5 cm laiune ja 4,5 cm kõrgune ovaalne märk, millel on selgelt loetavas kirjas järgmine informatsioon:
 - ülemisel osal saatjariigi nimetuse esitähed suurtähtedega (st üks järgmistest variantidest):

B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK,

 millele järgneb ettevõtte veterinaarloa number,
 - alumisel osal üks järgmistest esitähete kombinatsioonidest: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC või EEG;
 - b) või vähemalt 6,5 cm laiune ja 4,5 cm kõrgune ovaalne märk, millel on selgelt loetavas kirjas järgmine informatsioon:
 - ülemisel osal saatjariigi nimetus suurtähtedega,
 - keskel ettevõtte veterinaarloa number,
 - alumisel osal üks järgmistest esitähete kombinatsioonidest: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC või EEG.

Tähed peavad olema vähemalt 0,8 cm kõrgused ja numbrid vähemalt 1 cm kõrgused.

Lisaks võib tervisemärgil olla märke liha kontrollinud riikliku veterinaararsti kohta.
51. Rümbad tuleb märgistada kas värvi- või põletustemplitiga vastavalt punktidele 50:
- üle 65 kilogrammi kaaluvate rümpade puhul tuleb märgistada mõlemad poolrümbad vähemalt järgmistest kohtades: reite välispinnal, niuetel, seljal, rinnal ja õlal,
 - muud rümbad tuleb märgistada vähemalt neljas kohas: õlgadel ja reite välispindadel.

52. Veiste, sigade ja kabjaliste maks tuleb märgistada põletustempliga vastavalt punktile 50.
- Kogu muu rups, kui see ei ole pakendatud või pakitud ja märgistatud vastavalt punktidele 55 ja 56, tuleb märgistada värvi- või põletustempliga vastavalt punktile 50.
53. Ametlikult märgistatud rümpade lihalõikusevõtetest saadud jaotustükid, kui need ei ole pakendatud või pakitud, tuleb märgistada värvi- või põletustempliga vastavalt punktile 50, ning ribad tuleb märgistada nii, et on võimalik identifitseerida päritolutapamaja.
54. Ümbris peab alati olema märgistatud vastavalt punktile 55.
55. Punkti 52 teises lõigus ja punktis 53 osutatud pakitud lihatükkidel ja pakitud rupsil, sealhulgas veiste viilutatud maksadel, peab olema tervisemärk vastavalt punktile 50. Märgil peab tapamaja veterinaarloa numbri asemel olema lihalõikusevõtte veterinaarloa number. Märk peab olema pandud ümbrisel olevale etiketile või olema trükitud pakendile selliselt, et ümbrise avamisel etikett rikutakse; etiketil peab olema ka seerianumber. Kui lihatükid või rups on pakendatud vastavalt XII peatüki punktile 62, võib eespool osutatud etikett olla kinnitatud pakendile. Tapamajas pakitud rupsi puhul peab märgil olema asjaomase tapamaja veterinaarloa number.
56. Standardsetesse pakenditesse pakendatud ja otse tarbijale müümiseks ettenähtud värske liha puhul peab lisaks punkti 55 nõuetele pakendile või pakendile kinnitatud etiketile olema trükitud ka punktis 50 a sätestatud tervisemärk. Märgil peab olema lihalõikusevõtte veterinaarloa number. Käesolevas punktis nõutud märgi suhtes ei ole vaja kohaldada punkti 50 nõudeid märgi mõõtmete kohta. Tapamajas pakendatud rupsi puhul peab märgil olema siiski asjaomase tapamaja veterinaarloa number.
57. Kabjaliste lihal ja selle pakendil peab olema käesoleva direktiivi artiklis 16 sätestatud korras kindlaks määratud spetsiaalne märk.
58. Templi jaoks kasutatavad värvained peavad olema heaks kiidetud vastavalt nõukogu direktiivile inimtarbimiseks ettenähtud toiduainetes lubatud värvaineid käsitlevate liikmesriikide eeskirjade ühtlustamise kohta. ⁽¹⁾

XII PEATÜKK

VÄRSKE LIHA PAKENDAMINE JA PAKKIMINE

59. a) Ümbris (näiteks pakkekastid, pappkarbid) peab vastama kõikidele hügieenieeskirjadele, eelkõige:
- see ei tohi muuta liha organoleptilisi omadusi,
 - selle kaudu ei tohi lihale kanduda inimese tervisele ohtlikke aineid,
 - see peab olema piisavalt tugev liha efektiivseks kaitsmiseks veo ja käitlemise ajal.
- b) Ümbriseid võib liha jaoks korduvkasutada üksnes juhul, kui need on valmistatud hõlpsasti puhastatavast ja korrosioonikindlast materjalist ning on eelnevalt puhastatud ja desinfitseeritud.
60. Kui värske tükeldatud liha või rups pakendatakse, siis tuleb seda teha kohe pärast lõikamist ja vastavalt hügieeninõuetele.
- Tükeldatud liha ja rups, välja arvatud searasva väliskihi tahked tükid ja kõhutükid, peavad alati olema kaitsvas pakendis, kui neid ei transpordita rippuvas asendis.
- Nimetatud pakend peab olema läbipaistev ja värvitu ning vastama ka punkti 59 a esimese ja teise taande tingimustele; seda ei tohi kasutada liha korduvpakkimiseks.
- Veiste viilutatud maksad tuleb pakendada ükshaaval. Pakend võib sisaldada ainult täielikku viilutatud organit selle algsel kujul.

⁽¹⁾ EÜT L 115, 11.11.1962, lk 2645/62. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 85/7/EMÜ (EÜT L 2, 3.1.1985, lk 22).

61. Pakendatud liha tuleb pakkida.
62. Pakend, mis vastab kõigile pakendi kaitsetingimustele, ei pea siiski olema läbipaistev ja värvitu ning teise mahutisse asetamine ei ole vajalik, kui muud punkti 59 tingimused on täidetud.
63. Lõikamine, konditustamine, pakendamine ja pakkimine võib toimuda samas ruumis järgmistel tingimustel:
- a) ruum peab olema piisavalt suur ning sisustatud nii, et on tagatud toimingute hügieenilisus;
 - b) ümbris ja pakend tuleb panna suletud kaitsekattesse viivitamata pärast valmistamist; nimetatud kate peab olema kaitstud vigastuste eest transpordi ajal ettevõttesse ja ladustatud hügieenilistes tingimustes ettevõtte eraldi ruumis;
 - c) pakkematerjali hoidmiseks ettenähtud ruumid peavad olema tolmu- ja kahjurivabad ja neil ei tohi olla õhuühendust ruumidega, kus leidub aineid, mis võivad värsket liha saastata. Ümbriseid ei tohi hoida põrandal;
 - d) enne tööruumi toomist tuleb ümbrised hügieenilistes tingimustes ette valmistada;
 - e) ümbrised tuleb tuua ruumi hügieenilistes tingimustes ja kasutada viivitamata. Neid ei tohi käidelda töötajad, kes käitlevad värsket liha;
 - f) kohe pärast pakkimist tuleb liha viia selleks ettenähtud laoruumi.
64. Käesolevas peatükis osutatud ümbris võib sisaldada ainult ühe loomaliigi tükeldatud liha.

XIII PEATÜKK

TERVISEOHUTUSE SERTIFIKAAT

65. Pädev asutus peab pealelaadimise ajal andma välja terviseohutuse sertifikaadi originaaleksemplari, mis peab olema lihatoodetega kaasas nende veol sihtkohta.

Väljaantud sertifikaat peab vormilt ja sisult vastama IV lisas esitatud näidisele ja olema koostatud vähemalt sihtkoha ametlikus keeles või keeltes. See peab koosnema ühest paberilehest.

XIV PEATÜKK

LADUSTAMINE

66. Värske liha tuleb kohe pärast tapajärgset kontrolli külmutada ja hoida püsival sisetemperatuuril: rümpade ja jaotustükkide puhul kuni +7 °C ning rupsi puhul +3 °C.

Pädev asutus võib liha laagerdamisega seotud tehnilistel põhjustel iga juhtumi puhul eraldi teha selle nõude osas mõõndusi, kui liha transporditakse tapamaja vahetus läheduses asuvasse lihalõikusettevõttesse või lihakauplustesse, tingimusel et selline transportimine ei kesta üle ühe tunni.

Külmutamiseks ettenähtud liha peab olema pärit otse tunnustatud tapamajast või tunnustatud lihalõikusettevõttest.

Värske liha külmutamine võib toimuda ainult sama ettevõtte ruumides, kust liha on saadud või lõigatud või heaskiidetud külmoones asjakohaste seadmetega.

Kui käesoleva direktiivi artikli 3 lõike 1 punktis A osutatud jaotustükid, käesoleva lisa XI peatüki punktis 53 osutatud jaotustükid ja rups on ette nähtud külmutamiseks, tuleb need külmutada viivitamata, kui laagerdamine ei ole nõutav tervishoiu huvides. Viimasel juhul tuleb need külmutada viivitamata pärast laagerdamist.

Külmutamiseks ettenähtud rümbad, poolrümbad, kõige enam kolmeks tükiks jaotatud poolrümbad ja veerandrümbad tuleb ilma liigse viivitusega pärast stabiliseerimisperioodi külmutada.

Külmutamiseks ettenähtud lõigatud liha tuleb ilma liigse viivitusega pärast lõikamist külmutada.

Külmutatud liha peab saavutama sisetemperatuuri -12 °C või alla selle ning seda ei tohi seejärel ladustada kõrgemal temperatuuril.

Külmutusprotsessi läbinud värskel lihal peab olema märke selle külmutamise kuu ja aasta kohta.

67. Teisi tooteid, mis võivad mõjutada liha hügieeni või seda saastata, ei tohi ladustada IV peatüki punktides 16 ja 17 osutatud ruumides, välja arvatud juhul, kui liha on pakitud ja ladustatud eraldi.
68. Peatüki IV punktides 16 ja 17 osutatud laoruumide säilitustemperatuur tuleb registreerida.

XV PEATÜKK

VEDU

69. Värsket liha tuleb transportida hermeetilise sulgemissüsteemiga varustatud transpordivahendis või vastavalt direktiivile 90/675/EMÜ imporditava värsket liha või kolmanda riigi territooriumi läbiva värsket liha puhul plommitud transpordivahendis, mis on konstrueeritud ja varustatud nii, et XIV peatükis märgitud temperatuurid säilivad kogu transpordi ajal.

Erandina esimesest lõigust, võib rümbad, poolrümbad või kõige enam kolmeks tükiks lõigatud poolrümbad ja veerandrümbad transportida XIV peatükis sätestatud temperatuuridest kõrgemal temperatuuridel, pärast teaduskomiteega konsulteerimist käesoleva direktiivi artiklis 16 sätestatud korras kehtestatavatel tingimustel.

70. Kõnealuse liha transportimiseks ettenähtud transpordivahendid peavad vastama järgmistele nõuetele:
 - a) transpordivahendite sisepinnad või muud osad, mis lihaga kokku puutuvad, peavad olema tehtud korrosioonikindlast materjalist, mis ei mõjuta liha organoleptilisi omadusi ega muuda liha inimese tervisele ohtlikuks; need pinnad peavad olema siledad, hõlpsasti puhastatavad ja desinfitseeritavad;
 - b) need pinnad peavad olema varustatud efektiivsete vahenditega, et kaitsta liha putukate ja tolmu eest, ning olema vettpidavad;
 - c) rümpade, poolrümpade, kõige enam kolmeks tükiks jaotatud poolrümpade, veerandrümpade ja pakkimata tükeldatud liha puhul peavad need olema varustatud liha riputamiseks ettenähtud korrosioonikindlate seadmetega, mis on paigaldatud sellisele kõrgusele, kus liha põrandat ei puuduta. Käesolevat sätet ei kohaldata hügieenilises pakendis oleva külmutatud liha suhtes. Liha riputusseadmeid ei nõuta õhustranspordi puhul, tingimusel et liha hügieeniliseks pealeaadimiseks, hoidmiseks ja mahalaadimiseks on olemas sobivad korrosioonikindlad seadmed.
71. Liha vedamiseks ettenähtud transpordivahendiga ei tohi mingil juhul vedada elusloomi või tooteid, mis võivad vähendada liha väärtust või liha saastata.
72. Tooteid, mis võivad mõjutada liha hügieeni või liha saastata, võib lihaga samaaegselt ja sama transpordivahendiga vedada vaid juhul, kui on võetud asjakohased ettevaatusabinõud. Pakitud liha tuleb transportida pakkimata lihast eraldi transpordivahendis, kui samas transpordivahendis ei ole tagatud piisav füüsiline eraldatus pakkimata liha kaitseks pakitud liha eest. Samuti võib kõnealuste transpordivahenditega vedada magusid vaid juhul, kui need on kuumtöödeldud või puhastatud, päid ja jalgu vaid juhul, kui need on nülitud või kuumtöödeldud ja karvatustatud.

73. Värsket liha ei tohi transportida sõidukites või mahutites, mis ei ole puhtad ja desinfitseeritud.
74. Rümbad, pool- ja veerandrümbad, kõige enam kolmeks tükiks jaotatud poolrümbad, välja arvatud vastavalt hügieeninõuetele pakendatud külmutatud liha, tuleb transportida riputatud asendis, välja arvatud õhustranspordi puhul.

Muud jaotustükid või rups, mis ei ole pakitud või paigutatud korrosioonikindlatesse mahutitesse, tuleb riputada või asetada tugeledele. Sellised toed, ümbrised või mahutid peavad vastama hügieeninõuetele ja eelkõige ümbriste puhul käesoleva direktiivi sätetele. Sisikonda tuleb alati transportida tugevates vee- ja rasvakindlates ümbristes, mida võib korduvkasutada ainult pärast puhastamist ja desinfitseerimist.

75. Riiklik veterinaararst peab enne lähetamist kontrollima, kas transpordivahendid ning laadimistingimused vastavad käesoleva peatüki hügieeninõuetele.
-

II LISA

I PEATÜKK

VÄIKESE VÕIMSUSEGA ETTEVÕTETE TUNNUSTAMISE ÜLDTINGIMUSED

Väikese võimsusega ettevõtetel peavad olema vähemalt:

1. ruumides, kus toodetakse ja töödeldakse värsket liha:
 - a) veekindel põrandakate, mis on kergesti puhastatav ja desinfitseeritav, kõdunemiskindel ning paigaldatud nii, et see lihtsustaks vee äravoolamist; vesi peab olema juhitud äravoolu suunas, millel on restid ja haisulukud;
 - b) siledad, vastupidavad, veekindlad seinad, mis on kaetud heleda pestava kattega vähemalt kahe meetri kõrguseni ja taparuumides vähemalt kolme meetri kõrguseni.

Puidust seinte kasutamine I lisa III peatüki punktis 16 osutatud ruumides ei anna alust loa tühistamiseks, tingimusel et ruumid on ehitatud enne 1. juulit 1991;
 - c) kergestipuhastatavast, kõdunemiskindlast ja lõhnatust materjalist ukсед.

Kui liha ladustatakse asjaomases ettevõttes, peab see ettevõtte omama eespool nimetatud nõuetele vastavaid laoruume;
 - d) kõdunemiskindlad ja lõhnatud isolatsioonimaterjalid;
 - e) piisav ventilatsioon ning vajadusel auru hea ärajuhtimine;
 - f) piisav loomulik või kunstlik valgustus, mis ei moonuta värve;
 2. a) töökohtadele võimalikult lähedal piisav hulk seadmeid käte puhastamiseks ja desinfitseerimiseks ning tööriistade puhastamiseks sooja veega. Käte pesemiseks peab kõnealuste seadmete juures olema soe ja külm jooksev vesi või eelnevalt sobiva temperatuurini segatud vesi, puhastus- ja desinfitseerimisvahendid ning hügieenilised vahendid käte kuivatamiseks;
 - b) kohapeal või külgnevates ruumides töövahendite desinfitseerimisvahendid, milles sooja vee temperatuur on vähemalt 82 °C;
3. asjakohane kord kaitseks kahjurite, näiteks putukate ja näriliste eest;
 4. a) korrosioonikindlast materjalist tööriistad ja seadmed, näiteks lõikelauad, eemaldatava lõikuspinnaga lauad, mahutid, konveierilindid ja saed, mis ei riku liha ning mida on kerge puhastada ja desinfitseerida. Puidu kasutamine on keelatud;
 - b) korrosioonikindlad vahendid ja seadmed, mis vastavad hügieeninõuetele:
 - liha käitlemisel;
 - lihamahutite ladustamisel, nii et ei liha ega mahutid ei puutu otseselt kokku põranda ega seintega;
 - c) muuks kui inimtoiduks ettenähtud värsket liha hoidmiseks ettenähtud spetsiaalsed vee- ja korrosioonikindlad mahutid, millel on kaaned ja kinnitused, et takistada kõrvaliste isikute juurdepääsu mahutite sisule; selline liha tuleb viia ära või hävitata iga tööpäeva lõpus;
5. külmutusseadmed liha sisetemperatuuri hoidmiseks käesolevas direktiivis nõutud tasemel. Kõnealustel seadmetel peab olema heitveetorudega ühendatud äravoolusüsteem, mis ei tekita liha saastumisohtu;
 6. survejoogiveega varustatus üksnes direktiivi 80/778/EMÜ tähenduses. Erandjuhtudel on siiski lubatud tehnilise vee varu auru tekitamiseks, tulekustutustöödeks ja külmutusseadmete jahutamiseks, tingimusel et selleks paigaldatud torud välistavad kõnealuse vee kasutamise muudel eesmärkidel ega tekita värsket liha saastumisohtu. Tehnilise vee torud peavad olema selgelt eristatud joogiveetorudest;
 7. piisav sooja joogiveevaru direktiivi 80/778/EMÜ tähenduses;

8. hügieeniline heitvee äravoolusüsteem;
9. vähemalt üks valamü ja veeklosetid. Veeklosetid ei tohi avaneda otse tööruumidesse. Valamute juures peavad olema soe ja külm jooksev vesi või eelnevalt sobiva temperatuurini segatud vesi, hügieenilised käte puhastus- ja desinfitseerimisvahendid ning hügieenilised vahendid käte kuivatamiseks. Valamu peab asuma tualettruumide läheduses.

II PEATÜKK

VÄIKESE VÕIMSUSEGA TAPAMAJADE TUNNUSTAMISE ERITINGIMUSED

10. Lisaks üldnõuetele peavad väikese võimsusega tapamajadel olema vähemalt:
 - a) piisavalt suur laut öö tapamaja territooriumil veetvate loomade jaoks;
 - b) taparuum ning arvestades tapmise ajal teostatavaid toiminguid piisavalt suured ruumid hügieeni seisukohalt kõnealuste toimingute rahuldavaks teostamiseks;
 - c) taparuumis selgelt eraldatud koht uimastamiseks ja veretustamiseks;
 - d) taparuumis vähemalt kolme meetri kõrguseni või laeni pestavad seinad. Tapmise ajal peab olema tagatud auru nõuetekohane ärajuhtimine;
 - e) seadmed, mis võimaldavad looma pärast uimastamist võimalikult kaua töödelda rippasendis; mingil juhul ei tohi rippasendis loom töötlemise jooksul puutuda kokku põrandaga;
 - f) tapetavate loomade suuruse ja liigi suhtes piisavalt suure mahutavusega külmutusruum, igal juhul minimaalse suurusega eraldi lukustatava osaga uuritavate rümpade vaatlemiseks.

Pädev asutus võib iga juhtumi puhul eraldi teha selle nõude osas mõõndusi, kui liha transportitakse sellistest tapamajadest viivitamata tapamaja vahetus läheduses asuvatesse lihalõikusettevõtetesse või lihakauplustesse, tingimusel et transportimine ei kesta üle ühe tunni.

11. Taparuumis on keelatud tühjendada või puhastada magusid ja sooli või ladustada nahku, sarvi, sõrgu, kapju ja seaharjaseid.
12. Kui sõnnikut ei ole võimalik tapamaja territooriumilt kõrvaldada iga päev, tuleb seda ladustada selgelt eraldatud kohas.
13. Taparuumidesse toodud loomad tuleb viivitamata uimastada ja tappa.
14. Haigeid või taudikahtlasi loomi ei tohi tappa asjaomases ettevõttes, välja arvatud juhul, kui pädev asutus on selleks erandkorras loa andnud.

Kui erandkorras on luba antud, peab tapmine toimuma pädeva asutuse järelevalve all ning tuleb võtta meetmeid saastumise vältimiseks; ruumid tuleb enne nende taaskasutamist ametliku järelevalve all spetsiaalselt puhastada ja desinfitseerida.

—————

III LISA

ASSISTENTIDE ERIALANE KVALIFIKATSIOON

1. Käesoleva direktiivi artikli 9 neljandas lõigus osutatud testi võivad teha ainult kandidaadid, kes tõendavad, et on läbinud liikmesriigi pädeva asutuse poolt tunnustatud vähemalt 400 tunnise teoreetilise kursuse, sealhulgas laboratoorsed demonstratsioonid, käesoleva lisa punktis 3 a osutatud teemadel ning vähemalt 200 tunnise õppepraktika riikliku veterinaararsti juhendamisel. Õppepraktika toimub tapamajades, lihalõikusetevõtetes, külmhoonetes ja värsket liha kontrollpunktides.
 2. Direktiivi 71/118/EMÜ II lisa nõuetele vastavad assistendid võivad siiski läbida koolituskursuse, kus teoreetiline osa on vähendatud 200 tunnile.
 3. Käesoleva direktiivi artikli 9 neljandas lõigus osutatud test koosneb teoreetilisest ja praktilisest osast ning hõlmab järgmisi teemasid:
 - a) teoreetiline osa:
 - põhiteadmised tapetud loomade anatoomia ja füsioloogia kohta,
 - põhiteadmised tapetud loomade patoloogia kohta,
 - põhiteadmised tapetud loomade patoloogilise anatoomia kohta,
 - põhiteadmised hügieeni ja eriti tööstushügieeni, tapmise, lõikamise ja ladustamise hügieeni ning tööhügieeni kohta,
 - teadmised värsket liha puudutavate tapmise, kontrollimise, ettevalmistamise, pakendamise, pakkimise ja transpordi meetodite ja korra kohta,
 - töö tegemisega seotud õigusnormide tundmine,
 - proovide võtmise kord;
 - b) praktiline osa:
 - tapetud loomade ülevaatus ja hindamine,
 - loomaliigi kindlaksmääramine looma tüüpiliste kehaosade uurimise teel,
 - tapetud loomade kehaosade arvu kindlaksmääramine, milles on toimunud muutused, ning nende kommenteerimine,
 - tapajärgne kontroll tapamajas,
 - hügieenikontroll,
 - proovide võtmine.
-

IV LISA

NÄIDISED

TERVISEOHUTUSE SERTIFIKAAT

direktiivi 64/433/EMÜ artikli 3 A osa lõike 1 punkti f alapunktis iii osutatud värske liha ⁽¹⁾ kohta

Nr: ⁽²⁾

Laadimiskoht:

Ministeerium:

Osakond:

Viide: ⁽²⁾

I. Liha identifitseerimine:

Liha:
(loomaliik)

Jaotustükid:

Pakend:

Jaotustükkide või pakkeüksuste arv:

Külmutamise kuu(d) ja aasta(d):

Netokaal:

II. Liha päritolu:

Tunnustatud tapamaja(de) aadress(id) ja veterinaarloa number/numbrid:

.....

Tunnustatud lihalõikusettevõtte/-ettevõtete aadress(id) ja veterinaarloa number/numbrid:

.....

Tunnustatud külmhoone(te) aadress(id) ja veterinaarloa number/numbrid:

.....

III. Liha sihtkoht:

Liha saadetakse

.....

(laadimiskoht)

.....

(sihtriik ja sihtkoht)

järgmise transpordivahendiga: ⁽³⁾

Kaubasaatja nimi ja aadress:

.....

Kaubasaaja nimi ja aadress:

.....

⁽¹⁾ Värske liha: vastavalt käesoleva sertifikaadi IV punktis osutatud direktiivile selliste koduloomade nagu veiste, sigade, lammaste, kitsede ja kabjaliste kõik inimtoiduks kõlblikud osad, mida ei ole säilivuse eesmärgi töödeldud; jahutatud ja külmutatud liha loetakse värskeks lihaks.

⁽²⁾ Tähtsime ei ole kohustuslik.

⁽³⁾ Raudteevaguni ja veoauto puhul märkida registreerimisnumber, õhusõiduki puhul lennunumber ja laeva puhul laeva nimi ning vajadusel mahuti number.

IV. Terviseohutuse sertifikaat

Mina, allakirjutanu, riiklik veterinaararst, kinnitan, et eespool kirjeldatud liha on saadud direktiivis 64/433/EMÜ sätestatud tootmist ja kontrolli reguleerivatel tingimustel:

- piirangute alla kuuluvas piirkonnas asuvast tapamajast, (*)
- ja on ette nähtud saatmiseks liikmesriiki pärast läbi kolmanda riigi toimuvat transiiti. (*)

(koht), (kuupäev)

.....
(riikliku veterinaararsti nimi ja allkiri)

(*) Mittevajalik maha tõmmata.

V LISA

NÄIDISED

TERVISEOHUTUSE SERTIFIKAAT**liikmesriiki saatmiseks ette nähtud värsket liha kohta ⁽¹⁾**Nr: ⁽²⁾

Eksportidriik:

Ministeerium:

Osakond:

Viitenumber:

(ei ole kohustuslik)

I. Liha identifitseerimine:Liha:
(loomaliik)

Jaotustükid:

Pakend:

Jaotustükkide või pakkeüksuste arv:

Külmutamise kuu(d) ja aasta(d):

Netokaal:

II. Liha päritolu:

Tunnustatud tapamaja(de) aadress(id) ja veterinaarloa number/numbrid:

Tunnustatud lihalõikuseettevõtte/-ettevõtete aadress(id) ja veterinaarloa number/numbrid:

Tunnustatud külmuhoone(te) aadress(id) ja veterinaarloa number/numbrid:

III. Liha sihtkoht:Liha saadetakse
(laadimiskoht).....
(sihtriik ja sihtkoht)järgmise transpordivahendiga: ⁽³⁾

Kaubaasaja nimi ja aadress:

Kaubaasaja nimi ja aadress:

⁽¹⁾ Värske liha: vastavalt käesoleva sertifikaadi IV punktis osutatud direktiivile selliste koduloomade nagu veiste, sigade, lammaste, kitsede ja kabjaliste kõik inimtoiduks kõlblikud osad, mida ei ole säilivuse eesmärgi töödeldud; jahutatud ja külmutatud liha loetakse värsketuks lihaks.⁽²⁾ Täitmine ei ole kohustuslik.⁽³⁾ Raudteevaguni ja veoauto puhul märkida registreerimisnumber, õhusõiduki puhul lennunumber ja laeva puhul laeva nimi ning vajadusel mahuti number.

IV. Terviseohutuse sertifikaat

Mina, allkirjutanu, riiklik veterinaararst, kinnitan, et eespool kirjeldatud liha on saadud direktiivis 64/433/EMÜ (ühendusesisest värsket lihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta) sätestatud tootmist ja kontrolli reguleerivatel tingimustel ning see on tunnustatud inimtoiduks kõlblikuks.

(koht), (kuupäev)

.....
(riikliku veterinaararsti allkiri)
