

371L0118

8.3.71

EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI

N:o L 55/23

NEUVOSTON DIREKTIIVI,

annettu 15 päivänä helmikuuta 1971,

terveyttä koskevista ongelmista tuoreen siipikarjanlihan kaupassa

(71/118/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuk-sen ja erityisesti sen 43 ja 100 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon⁽¹⁾,

ottaa huomioon talous- ja sosiaalikomitean lausunnon,

sekä katsoo, että

markkinoiden yhteisistä järjestelyistä siipikarjanlihan alalla 13 päivänä kesäkuuta 1967 annetulla neuvoston asetuksella N:o 123/67/ETY⁽²⁾ perustettiin tämän alan sisämarkkinat,

kyseisen asetuksen täytäntöönpanolla ei ole toivottua vaikutusta niin kauan kuin siipikarjanlihaa koskevien jäsenvaltioiden terveysvaatimusten väliset erot ovat kaupan esteenä,

näiden erojen poistamiseksi on tarpeen lähentää terveyttä koskevia jäsenvaltioiden säännöksiä,

olisi aiheellista laatia tätä alaa varten yhteisön säännöksiä, joita ainoastaan yhteisön sisäiseen kauppaan sovellet-tavan siirtymäkauden jälkeen sovellettaisiin myös jäsen-valtioissa liikkeelle laskettuun siipikarjanlihaan; on kuitenkin tarpeen jättää tämän direktiivin soveltamisalan ulkopuolelle tuottajilta suoraan kuluttajille eräin edelly-tyksin toimitettava siipikarjanliha,

suunnitellulla lähentämisellä olisi erityisesti yhdenmukais-tettava säännökset siipikarjanlihan hygieniasuhteista teurastamoissa sekä varastoinnin ja kuljetuksen aikana; on aiheellista, että jäsenvaltioiden toimivaltaisille viran-

omaisille annetaan toimivalta hyväksyä tässä direktiivissä säädettyjen hygieniavaatimusten mukaiset teurastamot sekä valvoa tämän

hyväksymisen perusteina olevien edellytysten noudatta-mista; on tarpeen säätää jäsenvaltioiden hyväksynnästä myös pakastamojen osalta,

tydyttävän terveystarkastuksen varmistamiseksi ottaen huomioon sen suorittamisen erityisolosuhteet, olisi tarpeen sallia pätevien avustajien hoitaa tietyt tehtävät vir-kaeläinlääkärin vastuulla ja tämän valvonnassa,

on tarpeen määrittää jäsenvaltioille yhteiset ja yhdenmu-kaiset vähimmäisvaatimukset näiden avustajien teoreettis-en ja käytännön koulutuksen tason sekä muiden, näiden avustajien pätevyuden, rehellisyyden ja puolueettomuuden takaamiseksi välttämättömien edellytysten osalta, sulke-matta pois mahdollisuutta yhdenmukaistaa asteittain hei-dän koulutustaan koskevia sääntöjä ja ohjelmia,

lähettäjämään virkaeläinlääkärin laatiman terveystodis-tuksen antamista pidetään yhteisön sisäisen kaupan osalta parhaana keinona antaa määräämään toimivaltaisille viranomaisille takeet siitä, että siipikarjanlihalähetys on tämän direktiivin säännösten mukainen; tämän todistuk-sen on oltava lihalähetysten mukana määräpaikkaan asti,

jäsenvaltioilla on oltava mahdollisuus kieltää sellaisen toisesta jäsenvaltiosta peräisin olevan siipikarjanlihan tuonti alueelleen, joka osoittautuu ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi tai joka ei ole yhteisön terveyssäännösten mukaista,

tällaisessa tapauksessa, jos terveydelliset syyt eivät sitä estä ja kun lähettäjä tai tämän edustaja niin pyytää, lihojen palauttaminen olisi sallittava,

⁽¹⁾ EYVL N:o 109, 9.7.1964, s. 1721/64

⁽²⁾ EYVL N:o 117, 19.6.1967, s. 2301/67

kiellon tai rajoituksen perusteena olevat seikat olisi saatettava lähettäjän tai tämän edustajan sekä, eräissä tapauksissa, lähettäjämaan toimivaltaisten viranomaisten tietoon, jotta asianomaiset voivat arvioida kiellon tai rajoituksen perusteet, lähettäjälle olisi tarpeen antaa mahdollisuus saada komission laatiman luettelon perusteella valittavan eläinlääkintäasiantuntijan lausunto siinä tapauksessa, että hakijan ja vastaanottajajäsenvaltion viranomaisten välille syntyy riita kiellon tai rajoituksen perusteista,

olisi aiheellista käsitellä jäsenvaltioiden väliset, teurastamon hyväksymisperusteita koskevat riidat kiireellisenä asiana neuvoston 15 päivänä lokakuuta 1968 perustamassa pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa,

jäsenvaltioiden säännösten lähentäminen joillakin erityisen ongelmallisilla aloilla on mahdollista vasta perusteellisemman tarkastelun jälkeen, ja

terveyttä koskevia säännöksiä elävän siipikarjan sekä tuoreen siipikarjanlihan kaupan osalta käsitellään muissa yhteisön direktiiveissä; on jo osoittautunut tarpeelliseksi aloittaa näitä aloja koskevien kansallisten säännösten lähentäminen täsmentämällä eräitä edellytyksiä, joiden perusteella jäsenvaltiot voivat kansanterveydellisistä syistä kieltää siipikarjanlihan tuonnin tai rajoittaa sen tuontia niiden alueelle sekä säätämällä yhteisön kiireellisestä menettelystä edellä mainitussa pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa, jonka mukaisesti voitaisiin tiiviissä yhteistyössä jäsenvaltioiden sekä komission välillä tutkia ja tarvittaessa muuttaa tai kumota jäsenvaltion toteuttamat toimenpiteet,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

I OSASTO

Yleiset säännökset

1 artikla

1. Tätä direktiiviä sovelletaan kotieläiminä pidettävistä kanoista, kalkkunoista, helmikanoista, sorsista, ankoista ja hanhista peräisin olevan tuoreen lihan kauppaan.

2. Siipikarjanlihana pidetään kaikkia näiden eläinten ihmisorjinnoksi kelpaavia osia.

3. Tuoreena pidetään kaikkea siipikarjanlihaa, jota ei ole käsitelty sen säilyvyyden varmistamiseksi; tässä direktiivissä pidetään tuoreena myös jäädytettyä ja pakastettua siipikarjanlihaa.

2 artikla

Tässä direktiivissä tarkoitetaan:

- a) "ruholla" linnun koko ruumista verenlaskun, kynimisen ja sisäelinten poiston jälkeen; munuaisten poisto, raajojen poisto kinnernivelestä ja pään poisto ovat kuitenkin valinnaisia,
- b) "ruhon osilla" a kohdassa määritellyn ruhon osia,
- c) "sivutuotteilla" muuta kuin a kohdassa määritellyn ruuhon kuuluvaa tuoretta lihaa, vaikka se jäisi luonnollisesti ruhon yhteyteen,
- d) "sisäelimillä" rinta-, vatsa- ja lantio-ontelon elimiä mukaan luettuna henki- ja ruokatorvi sekä soveltuvien osien kupu,
- e) "*ante mortem* -terveystarkastuksella" elävän siipikarjan tarkastusta liitteessä I olevan III luvun mukaisesti,
- f) "*post mortem* -terveystarkastuksella" teurastetun siipikarjan tarkastusta teurastamossa välittömästi teurastuksen jälkeen liitteessä I olevan V luvun mukaisesti,
- g) "virkaeläinlääkärillä" jäsenvaltion toimivaltaisen keskusviranomaisen nimeämää eläinlääkäriä,
- h) "avustajalla" koulutettua henkilöä, jonka jäsenvaltion toimivaltainen keskusviranomainen on virallisesti nimenmynyt avustamaan virkaeläinlääkäriä,
- i) "lähettäjämaalla" jäsenvaltiota, josta tuore siipikarjanliha lähetetään toiseen jäsenvaltioon,
- j) "määrämaalla" jäsenvaltiota, johon tuore siipikarjanliha lähetetään toisesta jäsenvaltiosta,

II OSASTO

Yhteisön sisäistä kauppaa sekä jäsenvaltioiden sisäistä kauppaa koskevat säännökset

3 artikla

1. Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että ainoastaan sellaisen tuoreen siipikarjanlihan kauppa on sallittua, joka, 11 artiklan säännösten soveltamista rajoittamatta, täyttää seuraavat vaatimukset:

- a) sen on oltava saatu 5 artiklan 1 kohdan mukaisesti hyväksytystä ja valvotusta teurastamosta,

- b) sen on oltava peräisin eläimestä, jolle virkaeläinlääkäri tai tämän avustaja on suorittanut *ante mortem* -tarkastuksen 4 artiklan säännösten mukaisesti, ja jonka on tällaisen tarkastuksen jälkeen todettu sopivan teurastettavaksi tuoreen siipikarjanlihan kauppaa varten,
- c) sen on oltava käsitelty tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa liitteessä I olevan IV luvun määräyksiä noudattaen,
- d) virkaeläinlääkärin tai avustajan on täytynyt suorittaa sille *post mortem* -tarkastus 4 artiklan säännösten mukaisesti, ja sen on oltava todettu soveltuvan ihmisravinnoksi liitteessä I olevan VI luvun määräyksiä noudattaen,
- e) siinä on oltava liitteessä I olevan VII luvun määräysten mukainen hygieenisuusmerkintä,
- f) sen on oltava varastoitu *post mortem* -tarkastuksen jälkeen liitteessä I olevan IX luvun määräysten mukaisesti tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa 5 artiklan 1 kohdan mukaisesti hyväksytyssä ja valvotussa teurastamossa tai 5 artiklan 4 kohdan mukaisesti hyväksytyssä ja valvotussa kylmävarastossa,
- g) sen on oltava pakattu sopivalla tavalla sekä kuljetettu tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa liitteessä I olevan X ja XI luvun määräysten mukaisesti.

2. Kaupasta suljetaan pois:

- a) tuore siipikarjanliha, jota on käsitelty vetyperoksidilla tai muilla valkaisuaineilla tai luonnollisilla tai keino-tekaisilla väriaineilla,
- b) tuore siipikarjanliha, jota on käsitelty antibiooteilla, säilöntäaineilla tai mureuttamisaineilla,
- c) tuore siipikarjanliha, jota on käsitelty makuaineilla.

3. Jos määrämaa sen sallii, 1 kohdassa tarkoitettujen edellytysten ei kuitenkaan tarvitse täyttyä, kun kyseessä on muuhun käyttöön kuin ihmisravinnoksi tarkoitettu liha; tässä tapauksessa määrämään on toteutettava tarvittavat toimenpiteet sen estämiseksi, että lihaa käytetään muuhun kuin mihin se on tarkoitettu.

4. Edellä 1 kohdan vaatimukset eivät koske tuoretta siipikarjanlihaa, joka yksittäisissä tapauksissa toimitetaan sen tuottajalta suoraan kuluttajalle tämän omaan käyttöön muutoin kuin kiertokaupan, postimyynnin tai torimyynnin kautta.

4 artikla

1. Virkaeläinlääkäri voi käyttää alaisinaan ja omalla vastuullaan avustajia suorittaessaan *ante mortem* ja *post mortem* -terveystarkastuksia sekä valvoessaan teurastamojen täytettäväksi liitteessä I olevassa II ja IV luvussa määrättyjen hygieniavaatimusten noudattamista.

2. Avustajiksi voidaan hyväksyä ainoastaan henkilöitä, jotka täyttävät liitteen II vaatimukset. Neuvosto antaa komission ehdotuksesta yksityiskohtaisemmat säännökset avustajilta liitteessä II olevan 1 kohdan b ja d alakohdan ja 4 kohdan mukaisesti vaadittavasta koulutustasosta.

3. Avustajat voivat toimia virkaeläinlääkärin apuna ainoastaan seuraavissa tehtävissä:

- liitteessä I olevan II ja IV luvun hygieniamääräysten noudattamisen valvonta,
- sen tarkastaminen, että *ante mortem* -terveystarkastusta suoritettaessa liitteessä I olevan III luvun 12 kohdassa mainittuja oireita ei ilmene,
- sen tarkastaminen, että *post mortem* -terveystarkastusta suoritettaessa liitteessä I olevan VI luvun 28 kohdassa mainittuja tapauksia ei ilmene.

5 artikla

1. Sen jäsenvaltion toimivaltaisen keskusviranomaisen, jonka alueella teurastamo sijaitsee, on huolehdittava, että edellä 3 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hyväksyntä annetaan vain, jos liitteessä I olevan I ja II luvun määräyksiä noudatetaan ja jos teurastamo voi täyttää kyseisen liitteen muut vaatimukset; sen on varmistettava myös näiden määräysten noudattamisen valvonta virkaeläinlääkärin avulla ja huolehdittava hyväksynnän peruuttamisesta kun yhtä tai useampaa näistä määräyksistä ei enää noudateta.

2. Kaikki hyväksytyt teurastamot on rekisteröitävä luetteloon ja kullakin teurastamolla on oltava eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero. Jäsenvaltioiden on toimitettava tämä luettelo hyväksymistään teurastamoista sekä näiden eläinlääkinnälliset hyväksyntänumerot muille jäsenvaltioille ja komissiolle sekä tarvittaessa ilmoitettava niille hyväksynnän peruuttamisesta.

3. Jos jäsenvaltio arvioi, että hyväksyntään vaadittavia edellytyksiä ei noudateta tai ei enää noudateta toisessa jäsenvaltiossa sijaitsevassa teurastamossa, sen on ilmoitett-

tava tästä kyseisen valtion toimivaltaiselle keskusviranomaiselle. Tämän on toteutettava tarvittavat toimenpiteet ja ilmoitettava ensiksi mainitun jäsenvaltion toimivaltaiselle keskusviranomaiselle tehdyt päätökset sekä niiden perusteet.

Jos tämä jäsenvaltio epäilee, että kyseisiä toimenpiteitä ei toteuteta tai että ne eivät ole riittäviä, se voi saattaa asian komission käsiteltäväksi, joka pyytää yhdeltä tai useammalta eläinlääkintäasiantuntijalta lausunnon. Lausunnon perusteella jäsenvaltioiden voidaan sallia, 12 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen, kieltää väliaikaisesti siitä laitoksesta peräisin olevien tuotteiden saattaminen niiden alueelle.

Edellä tarkoitettu lupa voidaan peruuttaa 12 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen, uuden, yhden tai useamman eläinlääkintäasiantuntijan antaman lausunnon perusteella.

Eläinlääkintäasiantuntijoiden on oltava muiden kuin riidan osapuolina olevien jäsenvaltioiden kansalaisia.

Kuultuaan jäsenvaltioita komissio antaa yleiset tätä kohtaa ja erityisesti eläinlääkintäasiantuntijoiden nimeämistä ja lausuntojen laatimismenetelyä koskevat säännökset täytäntöönpanosta.

4. Myös teurastamojen ulkopuolella sijaitsevat kylmävarastot ovat tuoreen siipikarjanlihan säilytyksen osalta virkaeläinlääkärin valvonnan alaisia.

Sen jäsenvaltion toimivaltainen keskusviranomainen, jonka alueella kylmävarasto sijaitsee, on tuoreen siipikarjanlihan varastoinnin osalta vastuussa tuon varaston hyväksynnästä ja tällaisen hyväksynnän peruuttamisesta.

6 artikla

Rajoittamatta, mitä 3 artiklan 2 kohdassa säädetään ja ennen mahdollisten yhteisön säännösten voimaantuloa, tämä direktiivi ei vaikuta jäsenvaltioiden säännöksiin, jotka:

- a) koskevat 5 artiklan 4 kohdassa tarkoitettujen kylmävarastojen hyväksynnän ja mahdollisen tällaisen hyväksynnän peruuttamisen edellytyksiä,
- b) koskevat siipikarjan käsittelyä aineilla, jotka saattavat tehdä tuoreen siipikarjanlihan nauttimisen ihmisten terveydelle vaaralliseksi tai haitalliseksi, sekä siipikar-

jalle annettavia aineita kuten antibiootteja, estrogeeneja, tyreostaatteja, mureuttajia, eläintorjunta-aineita, kasvintorjunta-aineita tai aineita, jotka sisältävät arseenia tai antimonia,

- c) koskevat vieraiden aineiden lisäämistä tuoreeseen siipikarjanlihaan ja sen käsittelyä ionisoivalla ja ultravioletilla säteilyllä.

7 artikla

Tämä direktiivi ei vaikuta keinoihin, joita voidaan jäsenvaltioissa voimassa olevan lainsäädännön mukaan käyttää muutoksen saamiseksi toimivaltaisten viranomaisten päätöksiin tässä direktiivissä tarkoitettuja toimivaltaisten viranomaisten päätöksiä vastaan.

III OSASTO

Ainoastaan yhteisön sisäistä kauppaa koskevat säännökset

8 artikla

Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että määrämaahan tapahtuvan kuljetuksen aikana toisen jäsenvaltion alueelle lähetetyn tuoreen siipikarjanlihan mukana on terveystodistus liitteessä I olevan VIII luvun mukaisesti.

9 artikla

1. Jäsenvaltio voi kieltää toisesta jäsenvaltiosta peräisin olevan tuoreen siipikarjanlihan liikkeelle laskemisen alueellaan, tämän kuitenkin rajoittamatta 5 artiklan 3 kohdan toisen alakohdan toisessa virkkeessä säädettyjä valtuuksia, jos määrämaassa tapahtuneen terveystarkastuksen yhteydessä on todettu:

- a) että tämä liha on ihmisravinnoksi kelpaamatonta, tai
- b) että 3, 8 tai 14 artiklan säännöksiä ei ole noudatettu.

2. Edellä 1 kohdan mukaisesti tehdyissä päätöksissä on sallittava tuoreen siipikarjanlihan palauttaminen, jos lähettäjä tai tämän edustaja niin pyytää ja jos terveydelliset syyt eivät sitä estä. Joka tapauksessa on toteutettava tarvittavat turvatoimenpiteet näiden lihojen väärinkäytön estämiseksi.

3. Tällaiset päätökset on toimitettava perusteluineen lähettäjälle tai tämän edustajalle tiedoksi. Pyydettyäessä

nämä perustellut päätökset on toimitettava kirjallisina hänelle viipymättä, samoin kuin tiedot voimassa olevan lainsäädännön mukaan hänen käytettävissään olevista muutoksenhakukeinoista sekä muodoista ja määräajoista muutoksenhauille.

4. Jos tällaisten päätösten perusteena on tartuntatauti, kansanterveydellinen vaara tai tämän direktiivin säännösten vakava laiminlyönti, päätökset on toimitettava perusteluineen viipymättä myös lähettäjään toimivaltaiselle keskusviranomaiselle.

10 artikla

Jäsenvaltioiden on annettava lähettäjälle, jonka tuoretta siipikarjanlihaa ei 9 artiklan 1 kohdan mukaisesti voida laskea liikkeelle niiden alueella, mahdollisuus saada eläinlääkintäasiantuntijan lausunto. Jäsenvaltioiden on huolehdittava siitä että, ennen kuin toimivaltaiset viranomaiset toteuttavat muita toimenpiteitä, kuten lihan hävittäminen, eläinlääkintäasiantuntijoilla on mahdollisuus tarkastaa 9 artiklan 1 kohdan edellytysten täyttyminen.

Eläinlääkintäasiantuntijan on oltava muun jäsenvaltion kuin lähettäjään tai määrään kansalainen.

Komissio laatii jäsenvaltioiden ehdotuksesta luettelon eläinlääkintäasiantuntijoista, joita voidaan käyttää tällaisen lausunnon antamiseen. Kuultuaan jäsenvaltioita komissio antaa yleiset, erityisesti näiden lausuntojen laatimista koskevat säännökset täytäntöönpanosta.

11 artikla

1. Elävän siipikarjan ja tuoreen siipikarjanlihan kauppaa koskevia jäsenvaltioiden kansanterveydellisiä säännöksiä sovelletaan kunnes mahdolliset yhteisön säännökset tulevat voimaan, sanotun kuitenkin rajoittamatta 2–4 kohdan säännösten soveltamista.

2. Jäsenvaltio voi toteuttaa seuraavat toimenpiteet estääkseen eläintaudin leviämisen, joka uhkaa tuotaessa toisesta jäsenvaltiosta peräisin olevaa tuoretta siipikarjanlihaa sen alueelle:

a) jos tuossa toisessa jäsenvaltiossa on esiintynyt eläinkulkutautia, tuonti voidaan väliaikaisesti kieltää tai sitä voidaan rajoittaa sellaisen tuoreen siipikarjanli-

han osalta, joka on peräisin kyseisen jäsenvaltion niiltä alueilta, joissa tautia on esiintynyt,

b) eläinkulkutaudin levitessä tai uuden, vakavan ja tarttuvan eläintaudin ilmetessä, tuonti voidaan väliaikaisesti kieltää tai sitä voidaan rajoittaa koko kyseisen jäsenvaltion alueelta peräisin olevan tuoreen siipikarjanlihan osalta.

3. Jäsenvaltion on ilmoitettava viipymättä muille jäsenvaltioille ja komissiolle kaikista 2 kohdassa tarkoitettujen tautien ilmenemisistä sekä niiden torjumiseksi toteutetuista vastatoimenpiteistä. Sen on myös ilmoitettava niille viipymättä taudin häviämisestä.

4. Jäsenvaltioiden on ilmoitettava viipymättä muille jäsenvaltioille ja komissiolle 2 kohdan mukaisesti toteutetuista toimenpiteistä ja niiden kumoamisesta sekä niiden perusteista.

Jäljempänä 12 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen voidaan päättää, että näitä toimenpiteitä on muutettava erityisesti niiden yhteensovittamiseksi muiden jäsenvaltioiden toteuttamiin toimenpiteisiin, tai että ne on poistettava.

5. Jos edellä 2 kohdassa tarkoitettu tilanne ilmenee ja osoittautuu tarpeelliseksi, että muut jäsenvaltiot soveltavat sanotun kohdan mukaisia ja mahdollisesti 4 kohtaa noudattaen muutettuja toimenpiteitä, tarvittavat säädökset annetaan 12 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

12 artikla

1. Jos tässä artiklassa säädettyä menettelyä on noudatettava, asian saattaa 15 päivänä lokakuuta 1968 annetulla neuvoston päätöksellä perustetun pysyvän eläinlääkintäkomitean, jäljempänä ”komitea”, käsiteltäväksi komitean puheenjohtaja omasta aloitteestaan tai jäsenvaltion pyynnöstä viipymättä.

2. Komiteassa jäsenvaltioiden äänet painotetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdassa määrätyllä tavalla. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3. Komission edustaja tekee komitealle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa ehdotuksesta kahden päivän kuluessa. Lausunnot annetaan 12 äänen enemmistöllä.

4. Komissio päättää toimenpiteistä ja panee ne välittömästi täytäntöön, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset. Jos toimenpiteet eivät ole komitean lausunnon mukaisia tai lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Neuvosto ratkaisee asian määränemistöllä.

Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa neljätoista päivän kuluessa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa, komissio päättää toimenpiteistä, jollei neuvosto ole yksinkertaisella enemmistöllä hylännyt mainittuja toimenpiteitä.

13 artikla

Edellä 12 artiklan säännöksiä sovelletaan 18 kuukauden ajan siitä päivästä alkaen, jona komitea on kutsuttu ensimmäistä kertaa koolle, joko 12 artiklan 1 kohdan mukaisesti, tai jonkin muun vastaavan säännöksen nojalla.

14 artikla

1. Jäsenvaltioiden on kiellettävä nykyisin käytössä oleva siipikarjanlihan "Spinchiller"-jäähdyttämismenetelmä. Tämä kieltä on voimassa 1 päivästä tammikuuta 1976.

2. Kuultuaan jäsenvaltioita pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa komissio toimittaa neuvostolle ennen 1 päivää tammikuuta 1972 selvityksen mahdollisista korvaavista jäähdytysmenetelmistä.

3. Edellä 1 kohdassa tarkoitettua määräpäivää lykätään 1 päivään tammikuuta 1977, jollei neuvosto komission ehdotuksesta totea 1 päivään tammikuuta 1972 mennessä, että on löytynyt yksi tai useampi teollisuuskäyttöön soveltuva menetelmä.

IV OSASTO

Loppusäännökset

15 artikla

Ennen tuoreen siipikarjanlihan tuontia kolmansista maista koskevien yhteisön säännösten voimaantuloa, jäsenvaltioiden on sovellettava tällaiseen tuontiin säännöksiä, jotka vastaavat vähintään tämän direktiivin mukaisesti annettuja.

16 artikla

Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin sekä sen liitteiden noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan, tämän kuitenkin rajoittamatta 14 artiklan säännösten soveltamista:

- a) yhteisön sisäisen kaupan osalta: direktiivin tiedoksi antamista seuraavan kahden vuoden kuluessa,
- b) niiden alueella saadun ja liikkeelle lasketun tuoreen siipikarjanlihan osalta: viimeistään viiden vuoden kuluttua tämän direktiivin tiedoksi antamisesta.

Niiden on ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä.

18 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 15 päivänä helmikuuta 1971.

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

M. COINTAT

LIITE I

I LUKU

TEURASTAMOJA KOSKEVAT HYGIENIAVAATIMUKSET

1. Teurastamoissa on oltava ainakin:

- a) Tila tai katettu paikka, joka on riittävän suuri ja helppo puhdistaa ja desinfioida siipikarjan *ante mortem* -tarkastusta varten.

- b) Erityiset tilat, jotka on helppo puhdistaa ja desinfioida, yksinomaan sairasta tai sairaaksi epäiltyä siipikarjaa varten.
- c) Teurastustilat, jotka ovat riittävän suuret yhtäältä tainnutuksen ja verenlaskun ja toisaalta kynimisen ja mahdollisen kaltauksen suorittamiseksi eri paikoissa. Teurastustilojen ja a alakohdassa tarkoitetun tilan tai paikan väliset yhteydet, ainoastaan teurassiipikarjalle tarkoitettua kapeata kulkuaukkoa lukuun ottamatta, on varustettava automaattisesti sulkeutuvalla ovella.
- d) Sisäelinten poistoon ja käsittelyyn tarkoitetut tilat, jotka on mitoitettu siten, että sisäelinten poisto voidaan suorittaa paikassa, joka on riittävän etäällä muista työpisteistä tai eristetty niistä väliseinällä saastumisen estämiseksi. Sisäelinten poistoon ja lintujen käsittelyyn tarkoitettujen tilojen ja teurastustilojen väliset yhteydet, ainoastaan teurastetulle siipikarjalle tarkoitettua kapeata aukkoa lukuun ottamatta, on varustettava automaattisesti sulkeutuvalla ovella.
- e) Tarvittaessa lähettämötilat.
- f) Yksi tai useampi riittävän suuri jäähdytys- tai pakastushuone.
- g) Tilat tai laitokset höyhentien keräämistä varten, ellei niitä käsitellä jätteenä.
- h) Erityiset lukittavat tilat, jotka on varattu yhtäältä siipikarjanlihan ja toisaalta ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todetun epäterveellisen lihan ja jätteiden erillistä säilytystä varten, jos tällaista lihaa ja jätteitä ei kuljeteta joka päivä pois teurastamosta.
- i) Erityiset tilat yksinomaan 28 kohdan mukaisesti ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todetun lihan, 29 kohdan mukaisesti ihmisravinnosta pois suljetun lihan, sekä jätteen ja teollisuutta varten tarkoitettujen teurastuksen sivutuotteiden teknistä käsittelyä tai hävittämistä varten, jos tämä tekninen käsittely tai hävittäminen suoritetaan teurastamon tiloissa.
- j) Pukuhuoneet, pesualtaat ja suihkut sekä huuhtelutavat käymälät, joista jälkimmäiset eivät avaudu suoraan työtiloihin; pesualtaissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi, käsien puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä; käymälöiden lähellä on oltava pesualtaita.
- k) Erityinen paikka lantaa varten, jollei lantaa poisteta välittömästi ja hygieenisesti.
- l) Tilat ja riittävät välineet kuljetuslaatikoiden ja ajoneuvojen puhdistusta ja desinfiointia varten.
- m) Riittävästi varustettu lukittava tila yksinomaan eläinlääkintäviranomaisten käyttöön.
- n) Työtiloissa riittävät laitteet käsien ja työvälineiden puhdistusta ja desinfiointia varten; tällaisten laitteiden on oltava mahdollisimman lähellä työasemia; hanat eivät saa olla käsikäyttöisiä; näissä laitteissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi, puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä; työvälineiden puhdistusta varten veden lämpötilan on oltava vähintään + 82 °C.
- o) Välineet, jotka mahdollistavat tässä direktiivissä säädettyjen eläinlääketieteellisten tarkastustoimenpiteiden tehokkaan suorittamisen milloin tahansa.
- p) Riittävä ympäröivä aitaus.
- q) Rakennuksen puhtaiden ja likaisten osien on oltava riittävästi erotetut toisistaan, sanotun kuitenkin rajoittamatta a, b, c ja d alakohdan määräysten soveltamista.
- r) Edellä a–j alakohdassa tarkoitetuissa tiloissa:
 - vedenpitävä lattiapäällyste, joka on helppo puhdistaa ja desinfioida, joka on lahosuojattu ja siten rakennettu, että veden poisjuoksuttaminen on helppoa,
 - tasaiset seinät, joissa on vaalea, pestävä päällyste tai maali vähintään kahden metrin korkeudelle ja joiden kulmat ja nurkat on pyöristetty.
- s) Riittävä tuuletus ja tarvittaessa höyryn poisto.

- t) Elävälle tai teurastetulle siipikarjalle tarkoitetuissa tiloissa riittävä luonnollinen tai keinotekoinen valaistus, joka ei vääristä värejä.
- u) Laitteet, jotka takaavat ainoastaan juomakelpoisen paineistetun veden riittävän saannin; juomakelvottoman veden käyttö voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti sallia höyryn tuottamiseksi sillä edellytyksellä, että tätä tarkoitusta varten asennetut putket estävät tämän veden käytön muihin tarkoituksiin; lisäksi juomakelvottoman veden käyttö voidaan poikkeuksellisesti sallia jäähdytyslaitteiden jäähdytyksessä. Juomakelvottoman veden putket on maalattava punaisiksi eivätkä ne saa kulkea lihoja sisältävien huoneiden läpi.
- v) Riittävä määrä kuumaa paineistettua juomakelpoista vettä tuottava laitteisto.
- w) Hygieniavaatimukset täyttävä jäteveden poistojärjestelmä.
- x) Asianmukaiset välineet tuhoeläimiltä kuten hyönteisiltä ja jyrsijöiltä jne. suojautumista varten.
- y) Instrumentit ja työvälineet sekä siipikarjan kanssa säilytyksen aikana kosketuksiin joutuvat välineet, jotka on valmistettu korroosionkestävästä materiaalista ja jotka on helppo puhdistaa ja desinfioida.
- z) Erityiset ilma- ja vesitiiviit korroosionkestävät astiat, joita ei voida väkisin avata, VI luvun 28 kohdan mukaisesti ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi julistettujen lihojen keräämistä varten.

II LUKU

TEURASTAMOJEN HENKILÖKUNTAA, TILOJA, LAITTEITA JA INSTRUMENTTEJA KOSKEVAT HYGIENIAVAATIMUKSET

- 2. Henkilökunnan on tarkoin noudatettava yleisiä puhtausperiaatteita, tilat, laitteet ja instrumentit on pidettävä ehdottomasti puhtaina.
 - a) Henkilökunnan on erityisesti käytettävä puhtaita, vaaleita ja helposti pestäviä työvaatteita ja päähineitä. Eläimiä teurastavan tai lihan kanssa työskentelevän tai sitä käsittelevän henkilökunnan on pestävä ja desinfioitava kätensä useita kertoja työpäivän aikana ja aina ryhtyessään uudelleen työhön. Sairaiden eläinten tai tartunnansaaneen lihan kanssa kosketuksissa olleiden henkilöiden on välittömästi pestävä kätensä ja käsivartensa huolellisesti kuumalla vedellä ja sitten desinfioitava ne. Tupakointi on kielletty työ- ja varastotiloissa.
 - b) Teurastamossa ei saa olla, laitoksen tuotannossa käytettäviä työeläimiä lukuun ottamatta, kissoja, koiria eikä muita eläimiä kuin teuraaksi tarkoitettua ja 1 artiklan 1 kohdassa mainittua siipikarjaa. Tämä kielto ei koske kaneja tai lintuja, joita ei mainita 1 artiklan 1 kohdassa, ja jotka on tarkoitettu välittömästi teurastettaviksi sillä edellytyksellä, että niitä ei pidetä, teurasteta, valmisteta tai säilytetä samaan aikaan ja samoissa tiloissa kuin siipikarjaa.

Jyrsijät, hyönteiset ja muut tuholaiset on järjestelmällisesti hävitettävä.

 - c) Edellä I luvun 1 kohdan a, b, c, d ja e alakohdassa tarkoitettut tilat on puhdistettava ja desinfioitava tarpeen mukaan ja joka tapauksessa työpäivän päätteeksi.
 - d) Siipikarjan kuljetukseen käytettävien laatikoiden on oltava valmistetut korroosionkestävästä materiaalista ja helppoja puhdistaa ja desinfioida ja niissä on oltava vedenpitävä pohja. Ne on puhdistettava ja desinfioitava aina kun ne tyhjennetään.
 - e) Teurastukseen, lihan käsittelyyn ja säilytykseen käytetyt laitteet ja välineet on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Ne on huolellisesti puhdistettava ja desinfioitava useita kertoja työpäivän aikana, työpäivän päätteeksi ja ennen kuin niitä käytetään uudelleen, jos ne ovat saastuneet erityisesti taudinaiheuttajilla.
 - f) Epäterveellisen, ihmisravinnoksi kelpaamattoman lihan ja sivutuotteiden astiat on tyhjennettävä käytön jälkeen ja puhdistettava ja desinfioitava aina kun ne tyhjennetään.
- 3. Teurastukseen sekä lihan käsittelyyn ja varastointiin käytettyjä työtiloja, instrumentteja, työvälineitä ja -laitteita saa käyttää ainoastaan näihin tarkoituksiin.

4. Siipikarjanliha ja liha-astiat eivät saa olla suoraan kosketuksissa lattian kanssa.
5. Höyhenet on vietävä pois välittömästi kynimisen jälkeen.
6. Pesu-, desinfiointi- ja torjunta-aineiden käyttö ei saa vaikuttaa lihan terveellisyteen.
7. Teurastus ja lihan käsittely on kiellettävä henkilöiltä, jotka ovat mahdollisia saastuttamisen lähteitä, erityisesti:
 - a) sellaisilta, jotka sairastavat tai joiden epäillään sairastavan lavantautia, pikkulavantauti A:ta tai B:tä, tarttuvaa suolitulehdusta (salmonelloosia), punatautia, tarttuvaa keltatautia, tulirokkoa tai ovat näiden tautien kantajia,
 - b) sellaisilta, jotka sairastavat tai joiden epäillään sairastavan tarttuvaa tuberkuloosia,
 - c) sellaisilta, jotka sairastavat tai joiden epäillään sairastavan tarttuvaa ihotautia,
 - d) sellaisilta, jotka harjoittavat samanaikaisesti toimia, joiden seurauksena mikrobit voisivat siirtyä lihaan,
 - e) sellaisilta, joilla on muu side kädessä kuin sormessa olevaa, ei-märkivää haavaa suojaava vesitiivis side.
8. Kaikilta siipikarjanlihan parissa työskenteleviltä henkilöiltä on vaadittava lääkärintodistus. Siinä on todettava, että tällaiselle työlle ei ole esteitä; todistus on uusittava vuosittain ja aina kun virkaeläinlääkäri sitä vaatii; sen on aina oltava virkaeläinlääkärin saatavilla.

III LUKU

ANTE MORTEM -TERVEYSTARKASTUS

9. Teurassiipikarja on tarkastettava 24 tunnin kuluessa siitä, kun se saapuu teurastamoon. Tarkastus on toistettava juuri ennen teurastusta, jos *ante mortem* -tarkastuksesta on kulunut yli 24 tuntia.
10. *Ante mortem* -tarkastus voi rajoittua kuljetuksen aikana saatujen vammojen toteamiseen, jos siipikarja on tarkastettu alkuperätilalla viimeisten 24 tunnin aikana ja todettu terveeksi. Lisäksi siipikarjan alkuperä on todettava, kun se saapuu teurastamoon.

Jos *ante mortem* -tarkastuksen suorittaa alkuperätilalla ja teurastamossa eri virkaeläinlääkäri, eläinten mukana on toimitettava terveystodistus, jossa ilmoitetaan liitteessä III vaaditut tiedot.
11. *Ante mortem* -tarkastus on suoritettava sopivissa valaistusolosuhteissa.
12. Tarkastuksessa on todettava:
 - a) kärsiikö siipikarja taudista, joka voi tarttua ihmisiin tai eläimiin, onko siinä oireita tai onko sen yleistila sellainen, että tauti mahdollisesti ilmenee,
 - b) onko siinä oireita sairaudesta tai häiriöstä, joka vaikuttaa sen yleistilaan ja voi tehdä sen ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.
13. Linturuttoa, Newcastlel tautia, raivotautia, salmonelloosia, kanakoleraa tai ornitoosia sairastava siipikarja on julistettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.
14. Eläimiä ei saa teurastaa ihmisravinnoksi tarkoitetuksi tuoreeksi lihaksi, jos
 - teurastamossa olevasta sairaasta siipikarjasta,

— niiden alkuperään liittyvistä terveystiedoista

todetaan, että ne ovat olleet yhteydessä linturuttoa, Newcastlen tautia, raivotautia, salmonelloosia, kanakoleraa tai ornitoosia sairastaviin lintuihin sellaisissa olosuhteissa, että tauti on voinut tarttua niihin.

15. Edellä 12, 13 ja 14 kohdassa tarkoitettu siipikarja on teurastettava erikseen ja kaiken muun siipikarjan teurastuksen jälkeen.

IV LUKU

TEURASTUSHYGIENIA

16. Teurastamon tiloihin tuotu siipikarja on teurastettava välittömästi tainnutuksen jälkeen.
17. Verenlasku on suoritettava loppuun asti ja siten, että veri ei voi aiheuttaa saastumista teurastuspaikan ulkopuolella.
18. Teurastettu siipikarja on kynittävä välittömästi ja se on suoritettava loppuun asti.
19. Sisäelinten poisto on suoritettava välittömästi. Ruho on avattava siten, että ontelot ja sisäelimet voidaan tarkastaa. Tätä tarkoitusta varten maksa, perna ja ruuansulatuskanava on poistettava ruhosta siten, että se ei saastu, ja että noiden sisäelinten luonnolliset yhteydet jäävät kiinni ruhoon kunnes tarkastus suoritetaan.
20. Tarkastuksen jälkeen irrotetut sisäelimet on välittömästi erotettava ruhosta, ja ihmisravinnoksi kelpaamattomat osat on heti poistettava.

Ruhoon jäävät sisäelimet tai sisäelinten osat on munuaisia lukuun ottamatta irrotettava, jos mahdollista, kokonaan, ja tyydyttävissä hygieniolosuhteissa.

21. On kiellettyä puhalttaa siipikarjan lihaan ilmaa, puhdistaa sitä kankaalla tai täyttää ruho jollakin muulla kuin käsittelylaitoksessa teurastetusta siipikarjasta saatavalla syötävällä sivutuotteella.

Siipikarjan osat ja sivutuotteet on pakattava 35 kohdan mukaisesti.

22. On kiellettyä leikata ruhoa tai irrottaa tai käsitellä siipikarjan lihaa ennen kuin tarkastus on suoritettu. Virkaeläinlääkäri voi vaatia kaikkia tarkastuksessa tarvittavia käsittelyjä.
23. Pidätetyn lihan, lihan, joka on 28 kohdan mukaisesti todettu ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi tai 29 kohdan mukaan poissuljettu ihmisravinnosta, höyhenet ja jätteet on mahdollisimman pian vietävä pois tiloihin, paikkoihin tai säiliöihin, joista määrätään 1 kohdan g, h ja i alakohdassa, ja niitä on käsiteltävä siten, että saastuminen pidetään mahdollisimman vähäisenä.
24. Tarkastuksen ja sisäelinten poiston jälkeen tuore siipikarjanliha on välittömästi puhdistettava ja jäähdytettävä hygieniavaatimusten mukaisesti.

V LUKU

POST MORTEM -TERVEYSTARKASTUS

25. Kaikki eläimen osat on tarkastettava välittömästi teurastuksen jälkeen.
26. *Post mortem* -tarkastus on suoritettava sopivissa valaistusolosuhteissa.

27. *Post mortem* -tarkastukseen on kuuluttava:

- a) teurastetun eläimen silmämääräinen tarkastus,
- b) tarvittaessa teurastetun eläimen tunnistelu ja viiltäminen,
- c) koostumuksen, värin, hajun ja tarvittaessa maun poikkeavuuksien tutkiminen,
- d) tarvittaessa laboratoriotestit.

VI LUKU

VIRKAEÄINLÄÄKÄRIN PÄÄTÖS POST MORTEM -TARKASTUKSEN YHTEYDESSÄ

28. 1. Siipikarja on julistettava täysin ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, jos *post mortem* -tarkastuksessa todetaan:

- muusta kuin teurastuksesta aiheutunut kuolema,
- yleinen saastuminen,
- suuria ruhjeita ja mustelmia,
- epänormaali haju, väri, maku,
- mätäneminen,
- epänormaali koostumus,
- kuihtuminen,
- ödeemi,
- vesipöhö,
- keltatauti,
- tartuntatauti,
- aspergilloosi,
- toksoplasmoosi,
- laajalle levinnyt ihonalainen tai lihasten loissairaus,
- pahanlaatuisia tai useita kasvaimia,
- leukoosi,
- myrkytys.

2. Teurastetun eläimen osat, joissa on paikallisia avohaavoja, jotka eivät vaikuta muun lihan terveyteen, julistetaan ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi.

29. Seuraavat sisäelimet suljetaan pois ihmisravinnosta: henkitorvi, ruhosta 20 kohdan mukaisesti irrotetut keuhkot, ruokatorvi, kupu, suoli ja sappirakko.

VII LUKU

TERVEYSMERKINTÄ

30. Terveysmerkintä on tehtävä virkaeläinlääkärin vastuulla, ja tämän on tätä varten pidettävä ja talletettava:

- a) lihan terveysmerkintään tarkoitetut instrumentit, jotka hän saa luovuttaa avustajille vain merkinän ajankohtana ja siihen vaadittavaksi ajaksi,

- b) etiketit ja kääreet, jos nämä on jo leimattu tai merkitty 31 kohdan mukaisella merkillä, sekä 31 kohdassa tarkoitetut sinetit. Tarvittava määrä näitä etikettejä, kääreitä ja sinettejä annetaan avustajille silloin, kun niitä on tarkoitus käyttää.

31. Terveysmerkinnän on koostuttava:

- a) pakkaamattomien ruhojen osalta niihin jokaiseen kiinnitettävästä sinetistä.

Sinetin on oltava sellainen, että sitä ei voida käyttää uudelleen, sen on oltava kestävä, kaikkien hygieniavaatimusten mukainen sekä mitoitetaan sellainen, että seuraavat pakolliset tiedot saadaan merkityksi siihen täysin luettavassa muodossa:

- yläosassa lähettäjään nimen kaksi ensimmäistä kirjainta suuraakkosin,
- keskellä teurastamon eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero,
- alaosassa yksi seuraavista kirjainlyhenteistä: CEE, EEG tai EWG.

Kirjainten ja numeroiden on oltava 0,2 cm korkeita,

- b) pakattujen ruhojen ja niiden osien osalta merkistä, joka painetaan suljettuun kääreeseen siten, että sitä ei voi avaamisen jälkeen käyttää uudelleen.

Kääreen on oltava riittävän kestävä ainetta ja kaikkien hygieniavaatimusten mukainen; painatussa merkissä on oltava samat tiedot samankokoisin kirjaimin kuin edellä tarkoitetussa sinetissä,

- c) ruhon ulkopuolisten sivutuotteiden osalta merkistä, joka painetaan samanlaiseen suljettuun kääreeseen kuin edellä kuin edellä b alakohdassa on eritelty, tai pakkaukseen hyvin kiinnitetyn etiketin päälle näkyvästi liimatusta leimamerkistä. Tämä etiketti on kiinnitettävä siten, että se tuhoutuu pakkausta avattaessa.

Merkin on oltava mustetta ja muodoltaan soikea, leveydeltään 6,5 cm ja korkeudeltaan 4,5 cm. Tässä merkissä on oltava seuraavat tiedot täysin luettavassa muodossa:

- yläosassa lähettäjään nimi suuraakkosin,
- keskellä teurastamon eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero,
- alaosassa yksi seuraavista kirjainlyhenteistä: CEE, EEG tai EWG.

Kirjainten on oltava 0,8 cm korkeita ja numeroiden 1,1 cm korkeita.

VIII LUKU

TERVEYSTODISTUS

32. Terveystodistuksen alkuperäiskappaleen, jonka on oltava tuoreen siipikarjanlihan mukana määräämähän kuljetettaessa, on oltava virkaeläinlääkärin lastaushetkellä antama. Terveystodistuksen on oltava muodoltaan ja sisällöltään liitteessä IV esitetyn mallin mukainen; se on oltava ainakin määräämään kielellä ja sisällettävä liitteessä IV olevassa mallissa eriteltyt tiedot.

IX LUKU

VARASTOINTI

33. Edellä 24 kohdassa määrätyn jäädytyksen jälkeen tuoretta siipikarjanlihaa on säilytettävä lämpötilassa, joka on jatkuvasti enintään + 4 °C.

X LUKU

PAKKAUS

34. a) Pakkausten (esimerkiksi pakkauslaatikot tai pahvilaatikot) on täytettävä kaikki hygieniavaatimukset, ja erityisesti:
- se ei saa vaikuttaa lihan aistivaraisiin ominaisuuksiin,
 - siitä ei saa siirtyä lihoihin ihmisten terveydelle haitallisia aineita,
 - sen on oltava riittävän lujaa, jotta se suojaa lihaa tehokkaasti kuljetuksen ja käsittelyn aikana,
- b) Pakkauksia voidaan käyttää uudelleen lihoja varten vain, jos ne on valmistettu korroosionkestävästä materiaalista, ne on helppo puhdistaa, ja kun ne on ensin puhdistettu ja desinfioitu.
35. Kun tuoretta siipikarjanlihaa kääritään pakkausmateriaaliin (esimerkiksi muovikelmuun), joka on suorassa kosketuksessa sen kanssa, tämä on tehtävä hygieniamääräysten mukaisesti.

Tällaisten pakkausten on oltava läpinäkyviä ja värittömiä ja niiden on täytettävä 34 kohdan a alakohdan vaatimukset; niitä ei saa käyttää uudestaan lihan pakkaamiseen.

Ruhosta irrotetut siipikarjanlihan osat tai sivutuotteet on aina pakattava tiiviisti sinetöityyn astiaan, jolla on yllä esitetyt ominaisuudet.

XI LUKU

KULJETUS

36. Tuore siipikarjanliha on kuljetettava kulkuneuvoissa tai konteissa, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että IX luvussa määrätty lämpötila säilyy koko kuljetuksen ajan.
37. Tuoreen siipikarjanlihan kuljetukseen käytettäväksi tarkoitettuja kuljetusvälineitä ei saa käyttää elävien eläinten kuljetukseen tai sellaisten tuotteiden kuljetukseen, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti lihaan tai saastuttaa sen, ellei niitä ole noiden tuotteiden purkamisen jälkeen perusteellisesti puhdistettu, desinfioitu ja tarvittaessa käsitelty hajunpoistoaineella.
38. Tuoretta siipikarjanlihaa voidaan kuljettaa samaan aikaan kuin aineita, jotka voivat vaikuttaa siihen tai tartuttaa siihen hajun, vain jos toteutetaan tarvittavat varotoimenpiteet.
39. Tuoretta lihaa ei saa kuljettaa ajoneuvossa tai kontissa, joka ei ole puhdas ja jota ei ole desinfioitu.
40. Virkaeläinlääkärin on ennen kuormausta varmistettava, että kuljetusvälineet tai kontit ja lastausolosuhteet täyttävät tämän luvun hygieniavaatimukset.

LIITE II

AVUSTAJIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Avustajiksi voidaan hyväksyä ainoastaan henkilöitä, jotka:
 - a) esittävät toimivaltaisen viranomaisen antaman todistuksen moitteettomista elämäntavoistaan.
 - b) ovat saaneet riittävän peruskoulutuksen,
 - c) sopivat fyysisesti tällaiseen tehtävään,
 - d) osoittavat pätevyyskokeessa, että heillä on riittävät ammatilliset tiedot.
2. Avustajaksi ei saa palkata henkilöä, joka:
 - a) harjoittaa toimintaa, johon saattaa liittyä tuoreen siipikarjanlihan infektoitumisen riski,
 - b) on ammatiltaan lihakauppiaa, johtaa siipikarjateurastamoa tai työskentelee sellaisessa, käy kauppaa siipikarjalla tai siipikarjan rehulla, on siipikarjan ruokinnan konsultti, on ammattimainen siipikarjan tilan pitäjä tai työskentelee maatalousyrityksessä, sanotun kuitenkaan rajoittamatta liitteessä I olevan II luvun 7 ja 8 kohdan määräysten soveltamista.
3. Edellä 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettua pätevyyskokeen järjestää jäsenvaltion toimivaltainen keskusviranomainen tai tuon jäsenvaltion nimeämä viranomainen. Vain ehdokkaat, jotka osoittavat, että he ovat saaneet kolmen kuukauden esikoulutuksen virkaeläinlääkärin alaisuudessa, voivat osallistua tähän testiin.
4. Edellä 3 kohdassa tarkoitettu pätevyyskoe koostuu teoriaosasta ja käytännöllisestä osasta, ja siinä käsitellään seuraavia aiheita:
 - a) Teoriaosa:
 - Perustiedot siipikarjan anatomiasta ja fysiologiasta,
 - Perustiedot siipikarjapatologiasta,
 - Perustiedot siipikarjan anatomisesta patologiasta,
 - Perustiedot hygieniasta ja erityisesti teollisuushygieniasta,
 - Siipikarjan teurastuksen, valmistuksen, pakkauksen ja kuljetuksen menetelmät ja menettelyt,
 - Työn suorittamiseen liittyvien lakien, asetusten ja hallinnollisten määräysten tuntemus.
 - b) Käytännöllinen osa:
 - Teurassiipikarjan tarkastaminen ja arviointi,
 - Teurastetun siipikarjan tarkastaminen ja arviointi,
 - Eläinlajin määrittäminen eläimen tyyppillisten osien tarkastuksen avulla,
 - Teurastetun siipikarjan muuttuneiden osien tunnistaminen ja niiden arviointi,
 - Kokemus tuotantolinjalla tapahtuvasta *post mortem* -tarkastuksesta.

LIITE III

MALLI

TERVEYSTODISTUS

siipikarjatilalta teurastamoon kuljetettavalle siipikarjalle

Toimivaltainen viranomainen.....N:o⁽¹⁾.....

I. Eläinten tunnistus

Eläinlaji:

Eläinten määrä:

Tunnistetiedot:

II. Eläinten alkuperätila

Alkuperätilan osoite:.....

.....

III. Eläinten määräpaikka

Nämä eläimet kuljetetaan seuraavaan teurastamoon:

.....

seuraavilla kuljetusvälineillä:

IV. Vakuutus

Minä allekirjoittanut virkaeläinlääkäri todistan, että edellä mainituille eläimille on suoritettu *ante mortem* -tarkastus edellä mainitulla tilalla.....(päivämäärä).....(kellon-aika) ja ne on todettu terveiksi.

Tehty
(paikka) (päiväys)

Virkaeläinlääkärin allekirjoitus

(.....)

⁽¹⁾ Valinnainen

LIITE IV

MALLI

TERVEYSTODISTUS

Euroopan talousyhteisön jäsenvaltioon lähetettäväksi tarkoitettua tuotetta siipikarjanlihaa varten⁽¹⁾

Lähettiläjämaa N:o⁽²⁾.....

Ministeriö

Toimivaltainen viranomainen.....

Viite⁽²⁾

I. Lihan tunnistetiedot

..... :n lihaa
(eläinlaji)

Palojen laatu

Pakkauksen laatu.....

Pakkausten määrä.....

Nettopaino.....

II. Lihan alkuperä

Hyväksytyn teurastamon tai hyväksytyjen teurastamojen osoite tai osoitteet ja eläinlääkinnällinen(-set)

hyväksyntänumero(t)

.....

.....

III. Lihan määräpaikka

Liha lähetetään
(Lähetyspaikka)

.....
(Määrämaa ja -paikka)

seuraavalla kuljetusvälineellä⁽³⁾

Lähetäjän nimi ja osoite.....

.....

Vastaanottajan nimi ja osoite

.....

IV. Vakuutus

Minä allekirjoittanut virkaeläinlääkäri todistan, että

- a) — edellä esitetyissä siipikarjanlihassa⁽⁴⁾,
— edellä esitetyissä lihan pakkauksissa⁽⁴⁾

on merkki, joka todistaa, että liha on peräisin hyväksytyissä teurastamoissa teurastetuista eläimistä,

- b) tämä liha on terveyttä koskevista ongelmista tuoreen siipikarjanlihan kaupassa 15 päivänä helmikuuta 1971 annetun neuvoston direktiivin mukaisesti suoritettua eläinlääkärintarkastuksen jälkeen todettu kelpaavan ihmisravinnoksi,
- c) tämän lähetyksen kuljetusajoneuvot tai kontit ja lastausolosuhteet täyttävät mainitussa direktiivissä säädetyt hygieniavaatimukset.

Tehty
(paikka) (päiväys)

Virkaeläinlääkäriin allekirjoitus

(.....)

(¹) Tuore siipikarjanliha: seuraavien lajien tuore liha: elävät kanat, kalkkunat, helmikanat, sorsat, ankat ja hanhet, joita ei ole käsitelty niiden säilyvyyden varmistamiseksi; jäädytetyn ja pakastetun siipikarjanlihan katsotaan kuitenkin olevan tuoretta.

(²) Valinnainen

(³) Rautatievaunujen ja kuorma-autojen osalta ilmoitetaan rekisterinumero ja ilma-alusten osalta lennon numero.

(⁴) Tarpeeton viivataan yli.