

31991L0497

1991.9.24.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L 268/69

## A TANÁCS 91/497/EGK IRÁNYELVE

(1991. július 29.)

**a friss hús Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 64/433/EGK irányelvnek a friss hús előállítására és forgalomba hozatalára való kiterjesztése céljából történő módosításáról és egységes szerkezetbe foglalásáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 43. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára <sup>(1)</sup>,

tekintettel az Európai Parlament véleményére <sup>(2)</sup>,

tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére <sup>(3)</sup>,

mivel a szarvasmarhafélék húsa, a sertéshús, a juh- és kecskehús, továbbá a háziasított egyiptás állatok húsa szerepel a Szerződés II. mellékletében található termékek listáján; mivel a friss hús termelése és kereskedelme a mezőgazdasági népesség számára fontos jövedelemforrást jelent;

mivel az említett ágazat ésszerű fejlesztésének biztosítása és termelékenységének növelése érdekében a termelésre és a forgalomba hozatalra vonatkozóan közösségi szintű közegészségügyi szabályokat kell megállapítani;

mivel a Közösségnek el kell fogadnia azon intézkedéseket, amelyek a belső piac fokozatos megteremtését szolgálják az 1992. december 31-ig terjedő időszak alatt;

mivel a 64/433/EGK irányelv <sup>(4)</sup> határozza meg a szarvasmarhafélék húsa, a sertéshús, a juhhús, a kecskehús és a háziasított egyiptás állatok húsának közösségi kereskedelmére vonatkozó egészségügyi követelményeket;

mivel a 89/662/EGK irányelv <sup>(5)</sup> szabályokat határozott meg a belső piac megteremtése érdekében alkalmazandó ellenőrzésekre vonatkozóan, különösen pedig megszüntette az állat-egészségügyi ellenőrzéseket a tagállamok közötti határokon;

mivel az említett ellenőrzések megszüntetésének és a származási helyen alkalmazott szigorúbb biztosítékok bevezetésének figyelembevétele érdekében, amennyiben már nem lehet különbséget

tenni a hazai piacra szánt termékek és egy másik tagállamban forgalmazásra kerülő termékek között, a 64/433/EGK irányelv követelményeit ki kell igazítani és ki kell terjeszteni a hústermelés egészére;

mivel e célból szükséges az egyes húsok emberi fogyasztásra való alkalmatlanná minősítése feltételeinek összehangolása;

mivel a 64/433/EGK irányelvet számos alkalommal módosították; mivel az érthetőség érdekében szükséges az irányelv egységes szerkezetbe foglalása;

mivel ezen egységes szerkezetbe foglalás fényében szükséges a szarvasmarhafélék, a juh- és kecskefélék, a sertés, valamint friss hús vagy húskészítmények harmadik országból történő behozatala esetén az egészségügyi és állat-egészségügyi ellenőrzések problémáiról szóló, 1972. december 12-i 72/462/EGK tanácsi irányelvben <sup>(6)</sup> szereplő hivatkozások módosítása,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 64/433/EGK irányelv helyébe az ezen irányelvhez csatolt szöveg lép.

2. cikk

A 72/462/EGK irányelv a következőképpen módosul:

1. az 1. cikk (1) bekezdése harmadik francia bekezdésében a zárójelben szereplő szöveg helyébe a következő rendelkezés lép:

„(beleértve a *Bubalus bubalis* és a *Bison bison* fajokat);”

2. a 4. cikk c) pontjában:

a) a második albekezdésben

– a „13” helyébe „14” lép,

<sup>(1)</sup> HL C 84., 1992.4.2., 8. o., a javaslatot 1983 november 10 terjesztették be (a Hivatalos Lapban nem jelent meg)

<sup>(2)</sup> HL C 183., 1991.7.15.

<sup>(3)</sup> HL C 332., 1990.12.31., 53. o.

<sup>(4)</sup> HL L 121., 1964.7.29., 2012/64 o. A legutóbb a 89/662/EGK irányelvvel (HL L 395., 1989.12.30., 13. o.) módosított irányelv.

<sup>(5)</sup> HL L 395., 1989.12.30., 13. o. A legutóbb a 90/675/EGK irányelvvel (HL L 373., 1990.12.30., 1. o.) módosított irányelv.

<sup>(6)</sup> HL L 302., 1972.12.31., 28. o. A legutóbb a 91/69/EGK irányelvvel (HL L 46, 1991.2.19., 37. o.) módosított irányelv.

- a „24” szövegrészt el kell hagyni,
- a „41 (C)” helyébe „42 (A) (2)” lép;

b) az irányelv a következő albekezdéssel egészül ki:

„Ugyanezen eljárással összhangban egyedi biztosítékok nyújtása kívánható meg a létesítmények által használt ivóvíz minőségét és a friss hússal dolgozó, illetve azzal érintkező személyzet orvosi felügyeletét illetően.”;

3. A 17. cikkben:

a) (2) bekezdés:

- a b) pontban az „V. fejezet” helyébe „VI. fejezet” lép,
- a c) pontban a „VI. fejezet” helyébe „VII. fejezet” lép,
- a d) pontban a „VII. fejezet” helyébe „VIII. fejezet” lép,
- az e) pontban a „X. fejezet” helyébe „XI. fejezet” lép, és a „XIII. fejezet” helyébe „XIV. fejezet” lép,
- a g) pontban a „XIV. fejezet” helyébe „XV. fejezet” lép;

b) (3) bekezdés:

- a „XIII. fejezet” helyébe „XIV. fejezet” lép.

4. A 18. cikkben:

a) az (1) bekezdés b) pontja:

- i. a „VIII. fejezet” helyébe „IX. fejezet” lép;
- ii. „a »IX. fejezet« helyébe »X. fejezet« lép;”
- iii. „a »XI. fejezet« helyébe »XII. fejezet« lép;”

b) (3) bekezdés:

- a „VIII fejezet 45. d) pontja” helyébe a „IX. fejezet 46. pontja” lép.

5. a 20. cikk d) pontjában a „X. fejezet 57. pontja” helyébe a „XI. fejezet 58. pontja” lép.

3. cikk

A tagállamok hatályba léptetik azon törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ezen irányelvnek legkésőbb 1993. január 1-jéig megfeleljenek. Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

Amikor a tagállamok elfogadják ezen intézkedéseket, azokban hivatkozni kell ezen irányelvre vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell csatolni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

4. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 1991. július 29-én.

*a Tanács részéről*

*az elnök*

H. VAN DEN BROEK

## MELLÉKLET

## A TANÁCS 64/433/EGK IRÁNYELVE

(1964. június 26.)

## a friss hús termelésére és forgalmazására vonatkozó egészségügyi feltételekről

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 43. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára,

tekintettel az Európai Parlament véleményére,

tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére,

mivel a marha- és borjúhús piacának közös szervezéséről szóló, 1968. június 27-i 805/68/EGK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup>, a sertéshús piacának közös szervezéséről szóló, 1975. október 29-i 2759/75/EGK tanácsi rendelet <sup>(2)</sup>, valamint a juh- és kecskehús piacának közös szervezéséről szóló, 1989. szeptember 25-i 3013/89/EGK tanácsi rendelet <sup>(3)</sup> meghatározta a marha- és borjúhús, a sertéshús, valamint a juh- és kecskehús szabad mozgásának alapjait;

mivel, amíg a tagállamoknak a húsról vonatkozó egészségügyi követelményei közötti különbségek akadályozzák a kereskedelmet, addig a fenti rendeletek végrehajtása nem éri el a kívánt hatást;

mivel az ilyen különbségek kiküszöbölése céljából a tagállamok egészségügyi intézkedéseit a fenti rendeletekkel összhangban közelíteni kell egymáshoz;

mivel e közelítésnek kiemelt célja kell, hogy legyen a húsról vonatkozó egészségügyi előírások egységesítése a vágóhidakon, a darabolóhelyiségekben, valamint a tárolás és a szállítás alatt; mivel az ezen irányelvben meghatározott egészségügyi előírásoknak eleget tevő vágóhidak és darabolóüzemek számára engedélyezési rendszer bevezetése indokolt egy olyan közösségi

ellenőrzési eljárással együtt, amely biztosítja, hogy az ilyen engedélyezéshez szükséges feltételeket betartják; mivel gondoskodni kell a hűtőházak engedélyezéséről is;

mivel a kis kapacitású létesítményeket egyszerűsített szerkezeti és infrastrukturális feltételekkel kell engedélyezni, ugyanakkor e létesítményeknek is meg kell felelniük az ezen irányelvben megállapított higiéniai előírásoknak;

mivel a hús állat-egészségügyi jelölése és a fuvarokmányoknak a származási létesítmény hatósági állatorvosa általi engedélyezése a legmegfelelőbb biztosíték a rendeltetési hely illetékes hatóságai számára arra nézve, hogy a hús megfelel ezen irányelv előírásainak; mivel az egészségügyi bizonyítványt továbbra is alkalmazni kell egyes húsok rendeltetési helyének igazolása céljából;

mivel a harmadik országokból a Közösségbe behozott termékek állat-egészségügyi ellenőrzésére irányadó elvek megállapításáról szóló, 1990. december 10-i 90/675/EGK tanácsi irányelv <sup>(4)</sup> által megállapított szabályokat, elveket és védintézkedéseket ez esetben alkalmazni kell;

mivel a tagállamok közötti kereskedelemmel kapcsolatban a belső piac megvalósításának céljával a Közösségen belüli kereskedelemben alkalmazható állat-egészségügyi ellenőrzésekről szóló, 1989. december 11-i 89/662/EGK tanácsi irányelvben <sup>(5)</sup> meghatározott szabályokat szintén alkalmazni kell;

mivel meg kell bízni a Bizottságot azzal a feladattal, hogy fogadjon el bizonyos intézkedéseket ezen irányelv végrehajtására vonatkozóan; mivel ennek érdekében a Bizottság és a tagállamok között az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság keretében történő szoros és hatékony együttműködést kialakító eljárásokat kell megállapítani.

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

## 1. cikk

(1) Ezen irányelv meghatározza a következő háziállatok emberi fogyasztásra szánt friss húsának termelésére és forgalmazására vonatkozó egészségügyi szabályokat: szarvasmarhafélék (beleértve a Bubalus bubalis és Bison bison fajokat), sertés, juh és kecske, és a háziásított egypatac állatok.

<sup>(1)</sup> HL L 148., 1968.6.28., 24. o. A legutóbb a 3577/90/EGK rendelettel (HL L 353., 1990.12.17., 23. o.) módosított rendelet.

<sup>(2)</sup> HL L 282., 1975.11.1., 1. o. A legutóbb az 1249/89/EGK rendelettel (HL L 129, 1989.5.11., 12. o.) módosított rendelet.

<sup>(3)</sup> HL L 289., 1989.10.7., 1. o. A legutóbb a 3577/90/EGK rendelettel (HL L 353., 1990.12.17., 23. o.) módosított rendelet.

<sup>(4)</sup> HL L 373., 1990.12.31., 1. o.

<sup>(5)</sup> HL L 395., 1989.12.30., 13. o. A legutóbb a 90/675/EGK irányelvvel (HL L 373., 1990.12.31., 1. o.) módosított irányelv.

(2) Ezen irányelv nem vonatkozik arra a friss húsról, amelyet a kiskereskedelmi üzletekben, illetve az értékesítés helyével szomszédos helységben darabolnak és tárolnak, amennyiben a darabolást és tárolást a vásárló közvetlenül a helyszínen történő kiszolgálása céljából végzik.

(3) Ezen irányelv nem érinti a darált húsról vonatkozó egyedi közösségi szabályokat.

(4) Ezen irányelv nem érinti azon korlátozásokat, amelyeket a Szerződés általános rendelkezéseivel összhangban az egypatás állatok húsának kiskereskedelmi forgalmazásával összefüggésben léptettek érvénybe.

## 2. cikk

Ezen irányelv alkalmazásában:

- a) „hús”: alatt a háziasított szarvasmarhafélék (beleértve a Bubalus bubalis és a Bison bison fajokat), a sertés, a juh, a kecske és az egypatás állatok emberi fogyasztásra alkalmas részei értendők;
- b) „friss hús”: minden olyan hús – beleértve a vákuum-csomagolt vagy védőgázas csomagolású húst –, amelyet hűtésen kívül nem vetettek alá semmilyen tartósító kezelésnek;
- c) „csontokról géppel lefejtett maradvány húsból”: az a hús, amelyet húsos csontokról – kivéve a koponya csontjait, a végtagok lábtőizület alatti végeit, a sertés esetében a farkcsonti csigolyákat – gépi úton fejtenek le, és amelyet a 77/99/EGK irányelv <sup>(1)</sup> 6. cikkével összhangban engedélyezett létesítmények számára szánnak;
- d) „hasított/vágott test”: a levágott állat teljes teste a kivéreztetés, kizsigerezés és a végtagoknak az elülső és a hátulsó lábtőizületnél való eltávolítása, valamint a fej, a fark és a tőgy eltávolítása után, ezen felül a szarvasmarhafélék, juh, kecske és lófélék esetében a lenyúzás után; A sertéseknél viszont a végtagok elülső és hátulsó lábtő alatti eltávolítása, továbbá a fej eltávolítása elhagyható, amennyiben a húst a 77/99/EGK irányelvnek megfelelő kezelésre szánják;
- e) „vágási melléktermék és belsőségek”: a d) pontban meghatározott hasított/vágott testen kívüli friss hús, még akkor is, ha az természetes kapcsolatban marad a hasított/vágott testtel;
- f) „zsigerek”: a mell-, has- és medenceüregei belsőségek, beleértve a légcsovot és a nyelőcsövet is;
- g) „hatósági állatorvos”: a tagállam illetékes központi hatósága által kijelölt állatorvos;
- h) „exportáló ország”: az a tagállam, ahonnan a friss húst küldik;
- i) „rendeltetési ország”: az a tagállam, ahová egy másik tagállamból friss húst küldenek;
- j) „szállítóeszköz”: a gépjárművek, vasúti- és légi járművek rakományt befogadó részei, a hajók raktere, vagy szárazföldi, vízi és légi szállításra kialakított konténerek;
- k) „létesítmény”: jóváhagyott vágóhíd, darabolóüzem, hűtőház, vagy a fentiek közül többeket egyesítő létesítmény;
- l) „védőcsomagolás”: a friss hús védelmét szolgáló elsődleges csomagolás, illetve tartály alkalmazása, amennyiben a hús a csomagoló- illetve tárolóeszközzel közvetlen kapcsolatban van;
- m) „csomagolás”: a védőcsomagolással már ellátott friss hús másodlagos tartályba való helyezése, illetve maga az utóbbi tartály;
- n) „különleges kényszervágás”: bármely, baleset, vagy súlyos élet-tani és funkcionális probléma miatt állatorvos által elrendelt vágás. A különleges kényszervágásra a vágóhídon kívül is sor kerülhet, amennyiben az állatorvos úgy véli, hogy az állat szállítása lehetetlen, illetve az annak szükségtelen szenvedését okozná.

## 3. cikk

(1) Valamennyi tagállam biztosítja a következőket:

- A. a vágott/hasított testek, féltettek vagy a háromnál nem több részre vágott, nagykereskedelmi forgalomba kerülő vágott féltettek és a negyedelt testek:
- a) olyan, a 10. cikknek megfelelően engedélyezett és felügyelt vágóhídról származnak, amely megfelel az I. melléklet I. és II. fejezetében meghatározott feltételeknek, vagy pedig olyanról, amelyet a 4. cikk értelmében külön engedélyeztek;
- b) olyan vágásra szánt állatból származnak, amelyet levágása előtt hatósági állatorvos az I. melléklet VI. fejezetében foglaltaknak megfelelő ante mortem vizsgálatnak vetett alá és e vizsgálat eredményeképpen azt az ezen irányelv alkalmazásában történő vágásra alkalmasnak minősítette;
- c) az I. melléklet V. és VII. fejezeteiben foglaltaknak megfelelő higiéniai körülmények között történő kezelésen estek át;
- d) az I. melléklet VIII. fejezetének megfelelő, hatósági állatorvos által végzett post mortem húsvizsgálaton estek át és nem mutatnak semmiféle elváltozást, kivéve azon traumás sérüléseket, amelyek röviddel a vágás előtt következtek be, továbbá az elszigetelt deformációkat és elváltozásokat, feltéve, hogy megállapítják – szükség esetén akár megfelelő

<sup>(1)</sup> HL L 26., 1977.1.31., 85. o. A legutóbb a 89/662/EGK irányelvvel (HL L 395., 1989.12.30., 13. o.) módosított irányelv.

- laboratóriumi vizsgálatok útján –, hogyesérülések, deformációk vagy elváltozások nem teszik a vágott/hasítotttestet és belsőségeit emberi fogyasztásra alkalmatlanná, vagy veszélyessé;
- e) az I. melléklet XI. fejezetének megfelelő állat-egészségügyi jelölést viselik;
- f) a termékeket a szállítás során a következőknek kell kísérnie:
- i. 1993. június 30-ig olyan, hatósági állatorvos által a berakodáskor kiállított egészségügyi bizonyítvány, amely mind formailag, mind tartalmilag megfelel az V. mellékletben foglalt mintának és legalább a rendeltetési ország hivatalos nyelvére vagy nyelveire le van fordítva. A bizonyítványnak egyetlen papírlapból kell állnia;
  - ii. 1993. július 1-től a hatósági állatorvos által engedélyezett kísérő kereskedelmi okmány. Ezen okmány:
    - tartalmazza – az I. melléklet X. fejezetének 50. pontjában előírt adatok mellett, amelyek fagyasztott hús esetében a fagyasztás jól olvasható módon feltüntetett évszámát és hónapját is magukba foglalják – a hatósági állatorvos azonosító kódszámát,
    - a szállítmány címzettje által legalább egy éven át megőrzendő az illetékes hatóság felszólítására történő bemutatás érdekében;
  - iii. egészségügyi bizonyítvány az I. melléklet XI. fejezetével összhangban, ha a hús valamely korlátozás alatt álló régióban vagy területen fekvő vágóhídról származik, vagy ha azt egy másik tagállamba harmadik ország területén át, leplombált tehergépkocsin küldik.
- A ii. pontban foglaltak alkalmazására vonatkozó részletes szabályokat, és különösen azokat, amelyek a kódszámok kiosztásával, valamint a hatósági állatorvosokat azonosító egy vagy több lista összeállításával kapcsolatosak, a 16. cikkben megállapított eljárással összhangban fogadják el.
- g) az I. melléklet XIV. fejezetében foglaltak szerint legyenek tárolva megfelelő higiéniai körülmények között végrehajtott post mortem húsvizsgálatot követően olyan létesítményben, melyet a 10. cikknek megfelelő módon engedélyeztek és az I. melléklet X. fejezete szerint felügyelnek;
- h) megfelelő higiéniai körülmények között legyenek szállítva, az I. melléklet XV. fejezetével összhangban;
- B. az A részben meghatározottnál kisebb vágott testrészeket vagy darabokat, illetve csontozott húsokat:
- a) olyan darabolóüzemben csontozzák vagy darabolják, amely megfelel az I. melléklet I. és III. fejezetében foglalt feltételeknek és azt a 10. cikkben foglaltak szerint engedélyezik és felügyelik;
  - b) az I. melléklet IX. fejezetében foglaltakkal összhangban darabolják vagy csontozzák és állítják elő, továbbá:
    - olyan friss húsból származnak, amely megfelel az A. szakaszban meghatározott követelményeknek, a h) albekezdésben említettek kivételével, illetve melyeket az I. melléklet XV. fejezetének megfelelő módon szállítottak, vagy
    - olyan friss húsból származnak, amelyet harmadik országból importáltak a 90/675/EGK irányelvnek megfelelően;
  - c) a 10. cikkben foglaltak szerint engedélyezett és az I. melléklet X. fejezete szerint felügyelt létesítményben tárolják olyan feltételek között, melyek megfelelnek az I. melléklet XIV. fejezetének;
  - d) hatósági állatorvosi ellenőrzés során vizsgálják meg az I. melléklet X. fejezetében foglaltak szerint;
  - e) az I. melléklet XII. fejezetének megfelelő védőcsomagolási és csomagolási követelményeknek megfelelően csomagolják;
  - f) a fenti vágott testrészek, darabok vagy csontozott húsok feleljenek meg az A. szakasz c), e), f) és h) pontjában meghatározott követelményeknek;
- C. a belsőségek engedélyezett vágóhídról vagy engedélyezett darabolóüzemből származnak. Az egész belsőségeknek meg kell felelniük az A. és B. szakaszban foglalt követelményeknek. A szeletelt belsőségeknek meg kell felelniük a B. szakaszban foglalt követelményeknek.
- A belsőségeket nem lehet felszeletelni, kivéve a szarvasmarhafélék máját, amennyiben a májat engedélyezett darabolóüzemben szeletelik. Ezen eltérésnek más állatfajok májára való kiterjesztéséről a Tanács határozhat minősített többségi szavazással a Bizottság kezdeményezésére;
- D. a friss hús/húst, amelyet egy tagállam által engedélyezett hűtőházban ezen irányelvvel összhangban tároltak, és amely ezt követően semmiféle kezelésen nem esett át, a tárolással kapcsolatosakat kivéve, ha:
- a) megfelel az A. szakasz c), e), g) és h) pontjában foglalt követelményeknek, továbbá a B. és C. szakaszban, vagy olyan friss hús, amelyet harmadik országból importáltak a 90/675/EGK irányelv követelményeinek megfelelően;
  - b) a rendeltetési helyre történő szállítás során a kísérő kereskedelmi okmánnyal, vagy az A. szakasz f) pontjában említett bizonyítvánnyal együtt szállítják.
- Amennyiben a hús bizonyítvánnyal való ellátása kötelező, ez utóbbit a hatósági állatorvosnak kell kitöltenie a frisshússzállítmány betárolásakor ahhoz csatolt egészségügyi bizonyítványok alapján, és import esetén ennek jeleznie kell a friss hús eredetét;
- E. az ezen irányelvnek megfelelően előállított friss hús, amely a 72/462/EGK tanácsi irányelvvel<sup>(1)</sup> összhangban jóváhagyott

(1) HL L 302., 1972.12.31., 28. o. A legutóbb a 91/69/EGK irányelvvel (HL L 46., 1991.2.19., 37. o.) módosított irányelv.

harmadik országbeli hűtőházban tároltak vámfelügyelet alatt, és amely ezt követően semmiféle kezelésem nem esett át, kivéve a tárolással kapcsolatosakat:

- a) megfelel az A., B. és C. szakaszban meghatározott követelményeknek;
- b) megfelel az ellenőrzéssel kapcsolatos, és a tárolási valamint a szállítási követelményeknek való megfelelés igazolására vonatkozó különleges biztosítékoknak;
- c) olyan bizonyítvány kíséri, mely megfelel a 16. cikkben meghatározott eljárás szerint kialakított mintának.

Az ellenőrzéssel kapcsolatos, és a tárolási valamint szállítási követelményeknek való megfelelésre, továbbá az igazolás kiállítására vonatkozó különleges biztosítékokat a 16. cikkben meghatározott eljárásnak megfelelően kell elfogadni.

(2) A közösségi állat-egészségügyi követelmények sérelme nélkül, az (1) bekezdés azonban nem vonatkozik a következőkre:

- a) a nem emberi fogyasztásra szánt friss hús;
- b) a kiállításra, különleges tanulmányozásra vagy elemzésre szánt friss hús, feltéve hogy a hivatalos ellenőrzés lehetővé teszi annak biztosítását, hogy a húst ne használják fel emberi fogyasztásra, továbbá a kiállításra, speciális tanulmányokra vagy elemzésre szánt friss húst a kiállítás, a különleges tanulmányok illetve az elemzés végeztével, az elemzésre szánt hús kivételével, megsemmisítik;
- c) a kizárólag nemzetközi szervezetek ellátására szánt friss húsról.

#### 4. cikk

A. A tagállamoknak biztosítani kell, hogy 1993. január 1-jétől az 1991. december 31-i állapot szerint üzemelő és hetente 12-nél nem több, egy évben legfeljebb 600 számossalat-egységet<sup>(\*)</sup> fel nem dolgozó vágóhidak, amennyiben az I. melléklet követelményeinek nem tesznek eleget, feleljenek meg a következő követelményeknek:

1. Ezeket különleges állat-egészségügyi nyilvántartásba kell venni, és a helyi felügyelő egységre utaló külön engedélyezési számot kell számukra biztosítani.

Az illetékes nemzeti hatóság általi engedélyezés érdekében:

- a) a létesítménynek meg kell felelnie a II. mellékletben meghatározott engedélyezési feltételeknek;

(\*) Szarvasmarhafélék és egypatás állatok: 1,0 számossalat-egység, Sertések: 0,33 számossalat-egység, Juhok: 0,15 számossalat-egység

- b) a vágóhíd üzemeltetője, tulajdonosa vagy megbízottja köteles nyilvántartást vezetni a következőkről:

- a létesítménybe belépő állatok, és azt elhagyó vágás utáni termékek,
- a végrehajtott ellenőrzések,
- az ellenőrzések eredményei.

Ezeket az információkat közölni kell az illetékes hatósággal annak kérésére;

- c) a vágóhídnak értesítenie kell az állat-egészségügyi szolgálatot a vágás időpontjáról, az állatok számáról és eredetéről annak érdekében, hogy az I. melléklet VI. fejezetének megfelelően a gazdaságban, vagy közvetlenül a vágást megelőzően elvégezhessek az ante mortem vizsgálatot;
- d) a hatósági állatorvosnak vagy a segédszemélyzetnek a vágáskor jelen kell lennie, hogy biztosítsa az I. melléklet V., VII. és VIII. fejezetében meghatározott higiéniai szabályok betartását.

Amennyiben a hatósági állatorvos nem tud jelen lenni a vágáskor, a hús nem hagyhatja el a létesítményt, míg a hatósági állatorvos nem végezte el a post mortem vizsgálatot, amelyet a vágás napján kell végrehajtani;

- e) az illetékes hatóságnak nyomon kell követnie a létesítményből származó hús útját a forgalmazói láncon keresztül, valamint az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített termékek megfelelő jelölését, továbbá azok soron következő rendeltetési helyét és felhasználását.

A tagállamoknak listát kell készíteni az ilyen eltérések alkalmazására jogosult létesítményekről és azt, illetve annak bármilyen módosítását a Bizottságnak haladéktalanul továbbítaniuk kell;

- f) az illetékes hatóságnak biztosítani kell, hogy az e) pontban említett létesítményekből kikerülő friss húst az e célra a 16. cikkben meghatározott eljárás szerint jóváhagyott húsbélyegzővel megjelöljék, és azon tüntessék fel az illető létesítményt nyilvántartó egészségügyi egység közigazgatási körzetét.

2. Eltérést engedélyezhet az illetékes hatóság a II. mellékletben foglaltakkal összhangban olyan darabolóüzemeknek, melyek nem engedélyezett létesítményben találhatók és amelyek hetente három tonnát meg nem haladó mennyiséget termelnek.

A VII. és IX. fejezet rendelkezései és az I. melléklet X. fejezetének 48. pontja nem vonatkoznak az első albekezdésben említett létesítményekben végrehajtott darabolási és tárolási műveletekre.

3. Az ezen irányelvben meghatározott higiéniai és egészségügyi ellenőrzési követelményeknek megfelelőnek minősített húst bélyegzővel kell megjelölni, amelyen szerepel a

származási létesítményért felelős egészségügyi egység közgazgatási körzete. A bélyegző mintáját a 16. cikkben leírt eljárással összhangban kell meghatározni.

4. Az e cikkben említett létesítményekből származó húst:

- i. a helyi piacon kell közvetlen értékesítésre bocsátani kiskereskedők, vagy a fogyasztók számára, frissen vagy feldolgozott állapotban, előzetes csomagolás vagy védőcsomagolás nélkül;
- ii. a létesítményből higiénikus szállítási feltételek mellett kell szállítani a címzett részére.

B. Amennyiben szükséges, az új létesítményeket az ezen irányelv I. melléklete szerinti szerkezeti és infrastrukturális követelmények alóli mentesség útján lehet engedélyezni a 16. cikkben meghatározott eljárással összhangban, feltéve hogy az A. szakaszban meghatározott követelményeknek a létesítmény megfelel.

C. A Bizottság állat-egészségügyi szakértői az illetékes nemzeti hatóságokkal együtt, amennyire az e cikk egységes alkalmazása céljából szükséges, helyszíni ellenőrzéseket végezhetnek az e cikkben meghatározott feltételek által nyújtott kedvezményeket élvező reprezentatív számú létesítményben.

D. Az ebben a cikkben foglaltak végrehajtásának részletes szabályait a 16. cikkben megállapított eljárással összhangban fogadják el.

E. A Tanácsnak 1998. január 1. előtt felül kell vizsgálnia e cikk rendelkezéseit a Bizottság jelentése alapján.

5. cikk

(1) A tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy a hatósági állatorvos emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősítse a következőket:

a) az állatoknak szánt hús:

- i. amelyben, a 90/425/EKG irányelv<sup>(1)</sup> C. mellékletében meghatározott betegségek sérelme nélkül, a következő betegségek valamelyikét észlelik:
  - generalizált actinobacillosis vagy actinomycosis,
  - sercegő üszök,
  - generalizált gümőkór,
  - generalizált nyirokcsomó-gyulladás,
  - takonykór,
  - veszettség,
  - tetanusz,

- heveny szalmonellózis,
- heveny brucellózis,
- sertésorbánc,
- botulizmus,
- szeptikémia, piémia, toxémia vagy virémia;

ii. amelyben a broncho-pneumonia, mellhártyagyulladás, hashártyagyulladás, méhgyulladás, tőgy-gyulladás, ízület-gyulladás, szívburkokgyulladás, enteritisz vagy meningo-encefalomielitisz okozta heveny elváltozásokat a részletes vizsgálat megerősítette, esetleg kiegészítve bakterológiai vizsgálattal és gyógyszerterapeutikai hatással bíró szermaradványok kimutatását célzó vizsgálattal.

Amennyiben azonban e különleges vizsgálatok eredménye kedvező, a vágott testeket a fogyasztásra alkalmatlan részek eltávolítását követően emberi fogyasztásra alkalmasnak kell minősíteni;

iii. amely az alábbi, élősködők által okozott betegségekkel fertőzött: generalizált sarcocystiosis, generalizált borsókás-ság, trichinellózis;

iv. amennyiben az állat elpusztult, halva született illetve nem született meg;

v. amennyiben az állatot túl fiatalon vágják le és a húsa ödémás;

vi. amennyiben az állat lesóványodás vagy előrehaladott vérszegénység jeleit mutatja;

vii. amennyiben a hasított/vágott test különböző részein, vagy különböző zsigerein többszörös daganat, tályog, vagy súlyos sérülés található;

b) az olyan állatból származó hús:

i. amely tuberkulinra pozitív vagy kétes reakciót ad, és amelynél az I. melléklet VIII. fejezetének 41. G pontja szerint végrehajtott vizsgálat számos szervnél, vagy a vágott/hasított testen több helyen csak elszigetelt gümőkóros elváltozást állapított meg.

Ahol azonban a gümőkóros elváltozást ugyanazon szervezethez vagy a hasított/vágott testnek ugyanahhoz a részéhez tartozó nyirokcsomóban találták, úgy csak a fertőzött szervet, illetve hasított/vágott testrészt, továbbá a hozzá tartozó nyirokcsomókat kell emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősíteni;

ii. amely brucellózisra pozitív, vagy kétes eredményű reakciót ad, és ezt heveny fertőzést jelző elváltozások is alátámasztják.

A tőgyet, az ivarszerveket és a vért még akkor is emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell minősíteni, ha ilyen elváltozás nem található;

<sup>(1)</sup> HL L 224., 1990.8.18., 29. o. A legutóbb a 91/174/EKG irányelvvél (HL L 85., 1991.4.5., 37. o.) módosított irányelv.

- c) – a hasított/vágott test azon részei, amelyek kiterjedt és súlyos véres beszűrődések, elszigetelt tályogok vagy elszigetelt szennyeződés jeleit mutatják,
- a fertőző, parazitás, vagy traumás eredetű kóros elváltozást mutató belsőségek és zsigerek;
- d) azon hús:
- amely lázas állatból származik,
- amelynek színe, szaga, állaga vagy íze jelentősen rendellenes;
- e) abban az esetben, ha a hatósági állatorvos elegendően bizonyítottan látja, hogy a hasított/vágott test, vagy belsőség sajtos nyirokcsomó-gyulladásban vagy egyéb gennyes beolvadással járó folyamatban érintett és az említett állapot nem generalizált, továbbá nem hozható összefüggésbe lesóványodással:
- i. bármely szerv a hozzátartozó nyirokcsomókkal, amennyiben az előbbieken említett állapot a felszínen tapasztalható, vagy pedig az illető szerv vagy nyirokcsomó anyagában;
- ii. bármely olyan esetben, melyre az i. pont nem vonatkozik, az elváltozást és az azt körülvevő hasonló megfelelő részek, tekintettel az elváltozás korára és aktivitási fokára, annak tudatában, hogy egy régi, erősen betokosodott elváltozás inaktívnak tekinthető;
- f) a szűrés helyéről levágott hús;
- g) ha a hatósági állatorvos elegendően bizonyítottan látja, hogy a hasított/vágott test egésze, vagy bármely része, vagy bármely belsőség az előző pontokban fel nem sorolt betegséggel fertőzött, illetve ilyen állapotban van, megítélése szerint az egész test és a belsőségek vagy azok egyes részei;
- h) azon hasított/vágott testek, amelyek belsőségei nem estek át post mortem vizsgálaton;
- i) azon állat vére, amelynek húsát a megelőző pontokban foglaltakkal összhangban emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősítették, illetve a gyomortartalommal vagy egyéb anyaggal szennyezett vér;
- j) azon állatoktól származó hús, melyeket:
- i. a 81/602/EGK <sup>(1)</sup> és 88/146/EGK <sup>(2)</sup> irányelvekben tiltott anyagokkal kezelték;
- ii. olyan termékkel kezelték, amely a húst az emberi egészségre valószínűleg veszélyessé vagy károsá teszik, és amelyek tekintetében az Állat-egészségügyi Tudományos Bizottság véleményének kikérése után, a 16. cikkben szabályozott eljárás szerint döntést kell hozni.
- iii. húspuhítóval kezelték;
- k) az olyan hús, mely a 81/602/EGK irányelv 4. cikkében, illetve a 88/146/EGK irányelv 2. és 7. cikkében található kivételekkel összhangban jóváhagyott anyagok maradékanyagait, továbbá gyógyszerek, antibiotikumok, peszticidek, illetve más káros, vagy a friss hús fogyasztását az emberi egészségre nézve valószínűleg veszélyessé vagy károsá tevő anyagok maradékanyagait tartalmazza, amennyiben e maradékanyagok túllépik a közösségi szabályok által megengedett szintet;
- l) a szennyezett vagy romlott hús, ha a szennyeződés vagy romlás mértéke eléri az Állat-egészségügyi Tudományos Bizottság véleményének kikérése után, a 16. cikkben szabályozott eljárás szerint később meghatározásra kerülő mértéket;
- m) a két évnél idősebb azon állatok mája és veséje, amelyek olyan régióból származnak, ahol a 86/469/EGK irányelv <sup>(3)</sup> 4. cikkével összhangban végrehajtott tervek a környezet nehézfémekkel való általános szennyezettségét állapították meg;
- n) az ionizáló és ultraibolya sugárzással kezelt hús, az ionizáció területére vonatkozó esetleges közösségi szabályozás sérelme nélkül;
- o) a kifejezett szexuális jellegű szagot kibocsátó hús.

(2) Az 1. bekezdésre vonatkozó kiegészítéseket vagy módosításokat, különös tekintettel a gümőkórra, a brucellózisra és a szalmonellára az Állat-egészségügyi Tudományos Bizottság véleményének kikérése után, a 16. cikkben szabályozott eljárás szerint lehet elfogadni.

#### 6. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy:

- a) azon esetek sérelme nélkül, amelyekre az 5. cikk (1) bekezdése a) pontjának iii. alpontja és az 5. cikk (2) bekezdése vonatkozik, a 3. cikkben említett friss sertéshúst vagy lóhúst, amennyiben annak trichinavizsgálatát nem végezték el a 77/96/EGK irányelv <sup>(4)</sup> I. mellékletében leírtaknak megfelelően, hűtési kezelésnek vetik alá az említett irányelv IV. melléklete szerint;

<sup>(1)</sup> HL L 222., 1981.8.7., 32. o. A legutóbb a 85/358/EGK irányelvvél (HL L 191., 1985.7.23., 46. o.) módosított irányelv.

<sup>(2)</sup> HL L 70., 1988.3.16., 16. o.

<sup>(3)</sup> HL L 275., 1986.9.26., 36. o.

<sup>(4)</sup> HL L 26., 1977.1.31., 67. o. A legutóbb a 89/321/EGK bizottsági irányelvvél (HL L 133., 1989.5.17., 33. o.) módosított irányelv.



- b) az a hús, amely:
- i. tenyészkán sertésből származik;
  - ii. kriptorchid vagy hermafrodita sertéstől származik;
  - iii. az 5. cikk (1) bekezdésének o) pontjában meghatározott esetekre vonatkozó rendelkezések sérelme nélkül, nem ivartalanított, 80 kilogrammot meghaladó hasított súlyú kan sertésekből származik, kivéve ha a létesítmény a 16. cikkben szabályozott eljárás szerint elismert módszer segítségével, vagy ilyen módszer hiányában az érintett illetékes hatóság által elismert módszerrel biztosítani tudja a kifejezett kanszagot árasztó hasított testek kiszűrését,
- a 84/371/EGK határozatban <sup>(3)</sup> előírt különleges jelöléssel legyen ellátva, és átessen a 77/99/EGK irányelvben előírt valamely kezelésem;
- c) a csontokról géppel lefejtett maradvány húsból átessen a 77/99/EGK irányelvvel összhangban végrehajtott hőkezelésem;
- d) a nem generalizált szarvasmarha- vagy sertés-borsókéval fertőzött állatoktól származó friss hús és belsőség – annak fogyasztásra alkalmatlannak minősített részei eltávolítása után – essen át hűtési kezelésem a 16. cikkben meghatározott eljárás alapján elismert módszer alkalmazásával;
- e) a különleges kényszervágásem átesett állatok emberi fogyasztásra csak a helyi piacon legyenek engedélyezhetők, és csak akkor, ha megfelelnek a következő feltételeknek:
- a származási gazdaság nem esik egészségügyi korlátozások hatálya alá,
  - az állat állatorvos által végzett ante mortem vizsgálaton esett át a 3. cikk (1) bekezdése A. b) pontjának megfelelően,
  - az állat levágására kábítás után került sor, a helyszínen véreztették ki és lehetőség szerint eltávolították a zsigereket; az állatorvos a kábítás helyett különleges esetben engedélyezheti a lelővést,
  - a levágott és kivéreztetett állatot a vágás után, higiénikus körülmények között, a lehető leggyorsabban, egy, ezen irányelv szerint engedélyezett vágóhídra szállították. Ha a levágott állatot egy órán belül nem lehet ilyen vágóhídra szállítani, akkor olyan tartályban vagy szállítóeszközben kell szállítani, amelyben a levegő hőmérséklete 0 és 4 C fok között tartható. Amennyiben az állatot nem a vágáskor zsigerezték ki, ezt a vágás után legfeljebb három órán belül el kell végezni; ha a kizsigereztést a helyszínen hajtják végre, a zsigereket a levágott testtel együtt kell a vágóhídra küldeni,
- a vágóhídra történő szállítás alatt a levágott állathoz csatolták a vágást elrendelő állatorvos által kiállított bizonyítványt, amelyben tanúsítja az ante mortem vizsgálat kedvező eredményét, a helyesen elvégzett kivéreztetést, a vágás idejét, továbbá az állat bármilyen kezelését, illetve, amennyiben szükséges, a zsigerek vizsgálatának kedvező eredményét; ennek a bizonyítványnak meg kell felelnie a 16. cikkben szabályozott eljárás által meghatározott min-tának,
  - a levágott állati testet mindaddig, amíg a 3. cikk (1) bekezdésének A. d) pontjával összhangban elvégzett post mortem vizsgálat – ha szükséges, bakteriológiai vizsgálattal kiegészítve – azt emberi fogyasztásra részben vagy teljesen alkalmasnak nem minősítette, úgy kezelik, hogy az ne érintkezhesen emberi fogyasztásra szánt hússal és belsőségekkel;
- f) az állat-egészségügyi korlátozások alatt álló területről származó hús olyan különleges szabályok hatálya alá tartozik, amelyeket minden egyes esetben a 16. cikkben megállapított eljárással összhangban külön kell meghatározni;
- g) az előző pontokban meghatározott kezeléseket a származási létesítményben, vagy bármely más, hatósági állatorvos által kijelölt létesítményben belül hajtják végre;
- h) a húst a 4. cikk A. 3. pontjában meghatározott húsbélyegzővel jelölik meg.
- (2) A Tanács a Bizottság által benyújtott javaslatra vonatkozó minősített többségi szavazással 1992. július 1. előtt köteles meghatározni a Közösség területének azon részeit, amelyeken az (1) bekezdés a) pontjában meghatározott követelmények alól felmentés adható a következők figyelembevételével:
- a trichinamentességet járványügyi vizsgálatok tanúsítják,
  - az élő és a levágott állatokat hatékony felismerési és ellenőrzési módszereknek vetik alá.

## 7. cikk

- (1) A tagállamok biztosítják, hogy:
- a) az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús egyértelműen megkülönböztethető legyen az emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített hústól;
  - b) az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített húst a 90/667/EGK irányelv <sup>(2)</sup> szerint kezeljék.
- (2) Az e cikkben foglaltak végrehajtásának részletes szabályait szükség esetén a 16. cikkben megállapított eljárással összhangban kell meghatározni.

<sup>(1)</sup> HL L 196., 1984.7.26., 46. o.

<sup>(2)</sup> HL L 363., 1990.12.27., 51. o.

## 8. cikk

(1) A 86/469/EGK irányelv előírásainak sérelme nélkül, az állatokat, illetve húsvukat szermaradvány vizsgálatnak kell alávetni, amennyiben az egészségügyi vizsgálat eredménye alapján a hatósági állatorvos ezek jelenlétére gyanakszik.

E vizsgálatnak ki kell terjednie a gyógyszeres hatással bíró szermaradványokra és azok átalakulási termékeire, és a húsba kerülő egyéb olyan anyagokra, amelyek az emberi egészségre valószínűleg károsak.

Ha a megvizsgált húsban a határértéket meghaladó mennyiségű szermaradvány található, azt emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell minősíteni.

A mikrobiológiai ellenőrzéseket tudományosan elismert, bizonyított és különösen a közösségi irányelvekben vagy egyéb nemzetközi szabványban meghatározott módszereknek megfelelően kell elvégezni.

Lehetővé kell tenni a szermaradvány vizsgálatok eredményeinek kiértékelését a 16. cikkben meghatározott eljárás szerint létrehozott referenciamódszerekkel.

A 16. cikkben meghatározott eljárással összhangban, minden tagállamban ki kell jelölni legalább egy referencialaboratóriumot a szermaradvány vizsgálatok elvégzésére.

(2) A Bizottság javaslata alapján a Tanács meghatározza a 86/363/EGK tanácsi irányelvben <sup>(1)</sup>, illetve a 2377/90/EGK tanácsi rendeletben <sup>(2)</sup> fel nem sorolt, a húsba bekerülő azon anyagok határértékét, melyek az emberi egészségre valószínűleg károsak.

## 9. cikk

A tagállamoknak biztosítaniuk kell a következőket:

- i. legalább egy hatósági állatorvos állandó jelenléte a 10. cikk szerint engedélyezett vágóhídon az ante mortem vizsgálat és a post mortem vizsgálat teljes időtartama alatt;
- ii. hatósági állatorvos jelenléte naponta legalább egyszer a 10. cikk szerint engedélyezett daraboló üzemből a hússal folyó munka során, az üzem higiéniai körülményeinek, illetve az üzembe belépő és azt elhagyó friss hús nyilvántartásának ellenőrzésére;
- iii. hatósági állatorvos rendszeres jelenléte a hűtőházban.

A hatósági állatorvos felelősségére és felügyelete alatt a segéd személyzet a következők elvégzésénél segídezhet:

<sup>(1)</sup> HL L 221., 1986.8.7., 43. o.  
<sup>(2)</sup> HL L 224., 1990.8.18., 1. o.

- a) ante mortem vizsgálat, ahol a segéd személyzet szerepe az állatok előzetes vizsgálata és a tisztán gyakorlati feladatok során történő segítségnyújtás;
- b) post mortem vizsgálat, feltéve hogy a hatósági állatorvos ténylegesen képes felügyelni a helyszínen a segéd személyzet által végzett munkát;
- c) a darabolt és tárolt hús egészségügyi ellenőrzése;
- d) engedélyezett intézmények ellenőrzése és felügyelete a 10. cikkben foglaltaknak megfelelően.

A hatósági állatorvost kiegészítő segéd személyzet legmagasabb számát a Bizottság javaslatára a Tanács határozza meg 1992. január 1. előtt. A számnak elég alacsonynak kell lenni ahhoz, hogy a hatósági állatorvos megfelelő hatékonysággal végezhesse a post mortem vizsgálat felügyeletét.

Kizárólag a III. melléklet követelményeit kielégítő személyeket lehet segéd személyzetként kijelölni a tagállam illetékes központi hatósága, vagy az általa kijelölt hatóság által szervezett vizsgát követően.

A fentiekben említett segítségnyújtáshoz a segéd személyzetnek a hatósági állatorvos irányítása és felelőssége alá tartozó vizsgálati csoportba kell szerveződni. A létesítménytől független személyeknek kell lenniük. A kérdéses tagállam illetékes hatóságának a feladata, hogy létesítményenként oly módon határozza meg a vizsgálati csoport összetételét, hogy a hatósági állatorvos végre tudja hajtani a fent említett feladatok ellenőrzését.

Az e cikkben említett segítséget szabályozó részletes szabályokat, a szükséges mértékben, a 16. cikkben szabályozott eljárással összhangban kell meghatározni.

## 10. cikk

(1) Minden tagállam összeállítja a 4. cikkben említetteken kívüli engedélyezett létesítmények jegyzékét, amelyben minden létesítménynek rendelkeznie kell engedélyezési számmal. A tagállamok megküldik e listát a többi tagállam és a Bizottság részére.

Az I. melléklet 19. pontja második bekezdésének második francia bekezdésében említett darabolóüzemek engedélyezését szintén a 71/118/EGK irányelvvel <sup>(3)</sup> összhangban kell elvégezni. A darabolóüzemeknek a Bizottság által közzétett listáján az ilyen típusú különleges engedélyezésre hivatkozni kell.

A tagállam nem engedélyezheti azt a létesítményt, amely esetében nem látja biztosítottak, hogy az megfelel ezen irányelvnek.

<sup>(3)</sup> HL L 55., 1971.3.8., 23. o. Az irányelvet utoljára a 90/654/EGK irányelv módosította (HL L 353., 1990.12.17., 48. o.)

Ha a higiéniai körülményeket nem találják megfelelőnek, és ha a VIII. fejezet 41. F. pontjában leírt intézkedések sem bizonyulnak elegendőnek a probléma orvoslására, az illetékes nemzeti hatóság az engedélyt ideiglenesen felfüggeszti.

Amennyiben a létesítmény üzemeltetője vagy igazgatója az észlelt hiányosságokat az illetékes hatóság által megállapított határidőn belül nem javítja ki, az illetékes hatóság visszavonja a létesítmény engedélyét.

Az érintett tagállam tekintetbe veszi a 12. cikkkel összhangban lebonyolított ellenőrzés alapján levont következtetéseket és tájékoztatja a többi tagállamot és a Bizottságot az engedély felfüggesztéséről, illetve visszavonásáról.

(2) A létesítmény üzemeltetője vagy tulajdonosa, illetve képviselője a (4) bekezdés második albekezdésének megfelelően, többek között mikrobiológiai vizsgálati módszerek alkalmazásával, köteles a létesítményében rendszeresen ellenőrizni a feldolgozás általános higiéniai feltételeit.

Az ellenőrzések kiterjednek a termelés valamennyi fázisában résztvevő összes felszerelési eszközre, berendezésre és gépre, és adott esetben a termékekre is.

A létesítmény üzemeltetője vagy vezetője illetve képviselője köteles a hivatalos szolgálat kérésére tájékoztatni a hatósági állatorvost, vagy a Bizottság állat-egészségügyi szakértőit az ilyen célból végzett ellenőrzések jellegéről, gyakoriságáról és eredményeiről, továbbá szükség esetén a vizsgálatot végző laboratórium nevével.

Az ellenőrzések jellege, azok gyakorisága, valamint a mintavételi módszerek és a bakteriológiai vizsgálat módszerei a 16. cikkben megállapított eljárással összhangban kerülnek meghatározásra.

(3) A létesítmény üzemeltetője, tulajdonosa, vagy annak megbízottja köteles személyzeti képzési programot kidolgozni, amelynek segítségével a dolgozók képesek megfelelni a termelés szerkezetéhez igazított higiénikus termelési feltételeknek.

A létesítményért felelős illetékes hatóságot be kell vonni a program tervezésébe és végrehajtásába.

(4) A létesítmény ellenőrzéséért és felügyeletéért a hatósági állatorvos felel, akit a 9. cikkkel összhangban a pusztán fizikai feladatok elvégzésében segéd személyzet segíthet. A hatósági állatorvos számára mindig szabad belépést kell biztosítani a létesítmények valamennyi részébe, hogy biztosítsa az ezen irányelvnek való megfelelést, továbbá amennyiben a hús vagy a levágott állat eredete kétséges, biztosítani kell számára a könyvviteli iratokhoz való hozzáférést, amelyek alapján visszakéresheti a levágott állatot kibocsátó gazdaságot.

A hatósági állatorvosnak rendszeresen elemeznie kell a (2) bekezdésben előírt ellenőrzések eredményeit. Az elemzések alapján további mikrobiológiai vizsgálatokat végezhet a termelés valamennyi fázisában, illetve a termékeken.

A hatósági állatorvos jegyzőkönyvben rögzíti az elemzések eredményét és az így levont következtetésekről és az ajánlásokról értesíti a létesítmény üzemeltetőjét vagy vezetőjét, aki a fokozottabb higiénia szem előtt tartásával orvosolja a feltárt hiányosságokat.

#### 11. cikk

A tagállamok egy központi szolgálatra vagy szervre bízják a hatósági állatorvosok által végzett ante mortem és post mortem vizsgálati eredmények összegyűjtésének és hasznosításának feladatait, különös tekintettel az emberre fertőző betegségek megállapítására.

Amennyiben ilyen betegséget észlelnek, az esetet a lehető leghamarabb jelenteni kell azon állomány felügyeletéért felelős illetékes állat-egészségügyi hatóságnak, amelyből az állatok származnak.

A tagállamok benyújtják a Bizottságnak azokat az információikat, amelyek bizonyos betegségekkel, különösen azon esetekkel kapcsolatosak, amikor emberre nézve fertőző megbetegedést állapítottak meg.

A Bizottság a 16. cikkben megállapított eljárással összhangban részletes szabályokat fogad el az e cikkben foglaltak végrehajtása, és különösen az alábbiak tekintetében:

- az információk Bizottsághoz történő benyújtásának gyakorisága,
- az információk típusa,
- azok a betegségek, amelyekre az információgyűjtés vonatkozik,
- az információk gyűjtésére és felhasználására alkalmazott eljárások.

#### 12. cikk

(1) A Bizottság állategészségügyi szakértői, amennyire az ezen irányelv egységes alkalmazása céljából szükséges, együttműködve az illetékes nemzeti hatóságokkal, helyszíni ellenőrzéseket végezhetnek; különösen meggyőződhetnek arról, hogy az engedélyezett létesítmények valóban megfelelnek-e ezen irányelvnek. A Bizottság tájékoztatja a tagállamokat az elvégzett ellenőrzések eredményeiről.

Az a tagállam, amelynek területén ellenőrzés folyik, minden szükséges támogatást megad az abban részt vevő szakértőknek.

Ezen irányelv végrehajtására vonatkozó általános rendelkezéseket a 16. cikkben szabályozott eljárás szerint kell elfogadni.

Miután az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság beszerezte a tagállamok véleményeit, a Bizottságnak javaslatot kell tennie az e bekezdésben említett ellenőrzések végrehajtására vonatkozó szabályokra.

(2) A Tanácsnak 1995. január 1-e előtt a Bizottság jelentése alapján felül kell vizsgálnia e cikket a lehetséges javaslatokkal együtt.

### 13. cikk

(1) A 16. cikkben szabályozott eljárás szerint a tagállamoknak lehetőségük van a 4. cikk rendelkezéseit olyan vágóhidakra alkalmazni, melyek legfeljebb hetente 20, évente 1 000 számosállat egységet fogadnak:

- a) ha kedvezőtlen földrajzi adottságokkal és szállítási nehézségekkel jellemezhető régióban találhatók;
- b) ha, az 1991. július 1-jei állapotnak megfelelően, olyan nemzeti terv keretében végzett átszervezési programot hajtanak végre, amely akkor már létezett.

Ugyanezen eljárással összhangban, és a 4. cikk A. pontjának első bekezdésében meghatározott, számosállat egységben rögzített korlátokat érintő átváltási kulcsoktól való eltérés útján az e bekezdés első albekezdésében említett engedélyezés kiterjeszhető azon létesítményekre is, amelyek legfeljebb 60 sertést fogadnak hetente, továbbá ahol a következő feltételek teljesülnek:

- a) a létesítmény tulajdonosa az illetékes hatóság által is elismert termelés-higiéniai szakképzésben részesült;
- b) a levágásra kerülő állatok a létesítmény tulajdonosának tulajdonát képezik, vagy azokat ő vásárolta a d) pont követelményeinek való megfelelés céljából;
- c) a húst olyan helyiségben állítják elő, amely megfelel a II. mellékletben leírt követelményeknek és a létesítményen belül van;
- d) a termelt húst kizárólag a létesítmény számára, vagy a fogyasztóknak történő helyszíni értékesítésre használják fel.

Az eltéréseket engedélyező döntések meghozatala során egyedi követelmények megfogalmazására kerülhet sor, különös tekintettel a helyi piac fogalmának meghatározására.

Az ilyen eltérések hatálya alá tartozó létesítményeket az engedélyezett létesítményekre vonatkozó közösségi ellenőrzéseknek vetik alá.

(2) A 16. cikkben szabályozott eljárással összhangban:

- az I. melléklet II. fejezete 14. c) pontjának második, harmadik és negyedik francia bekezdésétől, a VIII. fejezet 42 A.2. és a IX. fejezet 46.d. pontjától való eltérést külön kérésre bármely

tagállamnak meg lehet adni hasonló biztosítékok vállalása mellett. Ezen eltérések meghatározzák azokat az egészségügyi feltételeket, melyek legalább egyenértékűek az I. mellékletben szabályozottakkal,

- az emberi egészségre veszélyt jelentő egyes betegségek esetében a tagállamok különleges helyzetéhez alakított további követelmények döntés tárgyát képezhetik,
- a nagykereskedelmi piacokon található létesítmények jóváhagyásához speciális feltételeket lehet meghatározni.

### 14. cikk

(1) Amennyiben célszerűnek véli, a hatósági állatorvos vagy az illetékes hatóság, az ezen irányelvben foglalt egyedi rendelkezések sérelme nélkül, végezhet állat-egészségügyi ellenőrzéseket, ha az állat-egészségügyi jogszabályok be nem tartásának gyanúja, vagy kétség merül fel a hús emberi fogyasztásra való alkalmassága tekintetében.

(2) A tagállamok közigazgatási és/vagy büntetőjogi intézkedésekkel szankcionálják a Közösség állat-egészségügyi jogszabályainak megszegését, különösen, ha az állapítható meg, hogy a kiállított bizonyítványok vagy okmányok nem felelnek meg a hús tényleges állapotának, az azonosító jelölések nem felelnek meg a jogszabályi előírásoknak, a húst nem mutatták be vizsgálatra, vagy a húst nem az eredeti rendeltetési céljának megfelelően használták fel.

### 15. cikk

Ezen irányelv mellékleteit a Tanács a Bizottság javaslata alapján eljárva minősített többséggel módosítja, különösen a technológiai fejlődéshez való igazodás érdekében.

### 16. cikk

(1) Abban az esetben, ha az e cikkben meghatározott eljárást kell követni, az ügyeket késedelem nélkül az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság elé terjeszti annak elnöke, saját kezdeményezésére vagy egy tagállam képviselőjének kérésére.

(2) A Bizottság képviselője előterjeszti az elfogadásra szánt intézkedések tervezetét. A bizottság, az elnöke által az ügy sürgősségére való tekintettel megállapított határidőn belül véleményt nyilvánít a tervezetről. A véleményeket 54 szavazatos többséggel kell meghozni, a tagállamok szavazatait a Szerződés 148. cikkének (2) bekezdése szerint kell súlyozni. Az elnök nem szavazhat.

(3) Ha az intézkedések összhangban vannak a bizottság véleményével, a Bizottság elfogadja és azonnal végrehajtja azokat. Ha azok nincsenek összhangban a bizottság véleményével, vagy nem

nyilvánítottak véleményt, akkor a Bizottság haladéktalanul javaslatot nyújt be a Tanácsnak az elfogadásra javasolt intézkedésekről. A Tanácsnak az intézkedéseket minősített többségi szavazással kell elfogadni.

Ha a javaslatoknak a Tanács elé történő terjesztését követő három hónapon belül a Tanács semmilyen intézkedést nem fogadott el, a Bizottság elfogadja és azonnal alkalmazza a javasolt intézkedéseket, kivéve azt az esetet, ha a Tanács ezen intézkedéseket egyszerű többséggel elutasította.

#### 17. cikk

A Bizottság 1994. július 1. előtt jelentést nyújt be a Tanácsnak, esetleg olyan javaslatokkal kísérve, melyekről a Tanács a Szerződés 43. cikkében szabályozott szavazási eljárás szerint dönt,

olyan vizsgálati módszerekről amelyek az I. melléklet VI. és VIII. fejezetében leírt ante mortem és post mortem vizsgálati módszerekkel egyenértékű állat-egészségügyi szintet biztosítanak.

#### 18. cikk

A 89/662/EGK irányelvben lefektetett szabályokat különösen a származási helyen végzett ellenőrzésekre, a rendeletelési helynek számító tagállam által végzett ellenőrzések megszervezésére és nyomon követésére, valamint a végrehajtásra kerülő védintézkedésekre kell alkalmazni.

#### 19. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

## I. MELLÉKLET

## I. FEJEZET

## A LÉTESÍTMÉNYEK JÓVÁHAGYÁSÁNAK ÁLTALÁNOS FELTÉTELEI

A létesítményeknek rendelkezniük kell legalább a következőkkel:

1. azokban a helyiségekben, ahol a húst előállítják, feldolgozzák vagy tárolják és azokon a területeken és folyosókon, amelyeken keresztül a húst szállítják:
  - a) vizet át nem eresztő, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korhadó anyagból készült padozat, amely úgy van kiképezve, hogy elősegítse a víz elvezetését, a vizet a rácsokkal és a szagok terjedését gátló bűzelzárókkal ellátott csatornarendszerbe kell vezetni. Azonban:
    - a II. fejezet 14. d) és f) pontjában, a III. fejezet 15. a) pontjában és a IV. fejezet 16. a) pontjában említett helyiségek esetében a víz rácsokkal és bűzelzárókkal ellátott csatornarendszerbe vezetése nem kötelező, a 16. a) pontban említett helyiségeknél pedig elegendő egy olyan eszköz, amivel a vizet könnyen el lehet távolítani,
    - a IV. fejezet 17. a) pontjában említett helyiségek esetében, továbbá azokon a helyeken és folyosókon, melyen keresztül a friss húst szállítják, a vízzel és rothadással szemben ellenálló padozat elegendő;
  - b) sima, tartós, vízhatlan falak, melyeken legalább két méter magas, vágóhidaknál három méter magas, világos színű, könnyen mosható réteg van; a hűtő helyiségekben és hűtőházakban, továbbá a tároló helyiségekben a falat legalább a tárolási magasságig be kell vonni. A fal és a padló találkozását le kell kerekíteni, vagy hasonlóan bevonni, kivéve a IV. fejezet 17. a) pontjában említett helyiségeket.

A IV. fejezet 17. pontjában említett helyiségeknél a fából készült falak használata azonban nem vonja magával az engedély visszavonását, feltéve ha azok 1983. január 1. előtt épültek;
  - c) tartós és nem korródálódó anyagból készült ajtók, amelyek – ha fából készültek – valamennyi felületükön sima és vízálló burkolattal rendelkeznek;
  - d) rothadásálló, szagtalan szigetelőanyagok;
  - e) megfelelő szellőzés és hatékony páraelszívás;
  - f) megfelelő természetes vagy mesterséges világítás, amely nem torzítja a színeket;
  - g) tiszta és könnyen tisztítható mennyezet; ennek hiányában a tetőburkolat olyan belső felületi kiképzésével, amelyik eleget tesz e feltételeknek.
2.
  - a) a munkaállomáshoz lehető legközelebb megfelelő számú kézmosási és kézfertőtlenítési lehetőséggel, illetve az eszközök forró vízzel való tisztításának lehetőségével. A csapok nem lehetnek kézi működtetésűek. E felszerelések a kézmosáshoz rendelkezzenek hideg-meleg folyóvízzel, vagy a megfelelő hőmérsékletre előkevert vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerrel, valamint higiénikus kézszárító eszközökkel;
  - b) az eszközök fertőtlenítését biztosító, 82 °C-nál nem hidegebb folyóvízzel ellátott berendezések;
3. a kártevők, például a rovarok és rágcsálók elleni védelem;
4.
  - a) a húst nem színező, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korródálódó anyagból készült felszerelések és munkaeszközök, mint például vágóasztalok, levehető vágófelülettel ellátott asztalok, tartályok, szállítószalagok és fűrészek. A hússal érintkező, vagy azzal esetleg érintkezésbe kerülő felületeket – köztük a hegesztett és illesztett felületeket is – sima állapotban kell tartani. Tilos a fa használata, az olyan helyiségek kivételével, ahol kizárólag higiénikusan csomagolt hús található.
  - b) a higiéniai követelményeknek megfelelő korrózióálló szerelvények és felszerelésekkel:
    - a hús kezelésére,
    - a hústartályok tárolására olyan módon, hogy sem a hús, sem a tartályok nem érhetnek közvetlenül a padlóhoz vagy a falakhoz;
  - c) a hús be- és kirakodása során annak higiénikus kezelésére és védelmére szolgáló eszközök, beleértve megfelelően elhelyezett és felszerelt árufogadó és -rendező területek kialakítását;

- d) olyan speciális vízálló, rozsdamentes, tartályok a nem emberi fogyasztásra szánt hús tárolására, amelyek fedele és zárószervezete megakadályozza, hogy illetéktelen személyek bármit is eltávolítsanak belőle, vagy zárható helyiséggel az ilyen hús számára, ha annak mennyisége ezt szükségessé teszi, illetve ha a húst nem távolítják el vagy semmisítik meg minden egyes munkanap végén; ahol e húsokat csatornarendszeren keresztül távolítják el, azt úgy kell megépíteni és üzembe helyezni, hogy a friss hús szennyezésének lehetőségét kizárják;
- e) a védőcsomagolás és a csomagolás anyagainak higiénikus tárolására szolgáló eszközök, ha e tevékenységekre a létesítmény területén kerül sor;
5. hűtőberendezés, amellyel a hús belső hőmérséklete az ezen irányelvben előírt szinten tartható. E berendezésnek rendelkeznie kell egy olyan rendszerrel, amelyen keresztül a kondenzvíz úgy vezethető el, hogy a húst nem szennyezi be;
6. nyomás alatt levő ivóvíz kizárólag a 80/778/EGK irányelv<sup>(1)</sup> értelmében. Azonban kivételes esetben gőzfejlesztés, tűzoltás és a hűtőberendezések hűtésének céljára nem ivóvíz minőségű vízellátás is engedélyezhető, azzal a feltétellel, hogy az erre a célra kialakított csővezetékek alkalmazása kizárja az ilyen víz más célra való felhasználásának lehetőségét, és nem fenyeget a hús szennyeződésével. A nem ivóvíz szállítására szolgáló vízvezetékeket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvíz-vezetékektől;
7. a 80/778/EGK irányelv értelmében megfelelő, ivóvíz minőségű melegvíz-szolgáltatás;
8. a higiéniai követelményeket kielégítő folyékony és szilárd halmazállapotú hulladék ártalmatlanítására szolgáló rendszerek;
9. az állat-egészségügyi szolgálat kizárólagos használatára kialakított és felszerelt zárható helyiség; vagy a IV. fejezet 17. pontjában említett tárolók esetén, megfelelő körülményekkel;
10. megfelelő felszerelések, amelyek bármikor lehetővé teszik az ezen irányelvben előírt állat-egészségügyi vizsgálatok megfelelő színvonalú végrehajtását;
11. sima, vízálló és mosható falakkal és padozattal rendelkező megfelelő számú öltöző, amelyekben a mosdók, a zuhanyzók és a vízöblítéses illemhelyek úgy vannak kialakítva, hogy az épület tiszta részeit megóvják a szennyeződéstől.
- A mellékhelyiségek nem nyílhatnak közvetlenül a munkahelyiségekbe. Zuhanyzók nem szükségesek azokban a hűtőraktárakban, melyek kizárólag higiénikusan csomagolt húst fogadnak és adnak ki. A mosdókhoz mindenképpen ki kell építeni a hideg-melegvízes, vagy a megfelelő hőmérsékletre előkevert folyóvíz-szolgáltatást, biztosítani kell a kéz tisztításához és fertőtlenítéséhez szükséges szereket és a kéz higiénikus szárításának eszközeit. A mosdókra felszerelt vízcsapok nem lehetnek kézzel vagy karral működtethetőek. Az illemhelyek közelében megfelelő számú ilyen mosdóról kell gondoskodni;
12. hely és megfelelő berendezés a húszállítási eszközök tisztítására és fertőtlenítésére, kivéve azokat a hűtőraktárakat, ahol kizárólag higiénikusan csomagolt húst fogadnak és adnak ki. A vágóhidaknak külön üzemben kell tartani egy ugyanilyen helyet megfelelő berendezésekkel az állatok szállítási eszközei számára is. Azonban nem kötelező ilyen helyről és eszközökről gondoskodni, amennyiben létezik olyan rendelkezés, amelyik a szállítóeszközök tisztítását és fertőtlenítését hatóságilag kijelölt helyeken rendeli végrehajtani;
13. a tisztítószerek, a fertőtlenítőszerek és a hasonló anyagok tárolására szolgáló helyiség, vagy biztonságos hely.

## II. FEJEZET

### A VÁGÓHIDAK ENGEDÉLYEZÉSÉRE VONATKOZÓ KÜLÖNÖS FELTÉTELEK

14. Az általános követelményeken felül a vágóhidaknak legalább rendelkezniük kell a következőkkel:
- a) megfelelő istállótér, vagy az időjárás függvényében karámok a várakozó állatok számára; a falaknak és padlózatnak tartósnak, vízhatlannak, könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenni; ezeket a létesítményeket fel kell szerelni az állatok locsolására és szükség esetén etetésére alkalmas eszközökkel, továbbá amennyiben kell, szennyvízelvezető rendszerrel;

<sup>(1)</sup> HL L 229., 1980.8.30., 11. o. A legutóbb a 81/858/EGK irányelvvel (HL L 319., 1981.11.7., 19. o.) módosított irányelv.

b) a megfelelően végrehajtandó vágáshoz elég nagy vágóhelyiségek. Azon vágóhelyiségekben, ahol sertéseket és más állatfajokat is vágnak, a sertéseknek külön helyet kell a vágásra kialakítani; e helynek a kialakítása azonban nem szükséges, amennyiben a sertéseket és a többi állatot eltérő időpontban vágják; ezen esetekben a forrázást, szórtelenítést, lekaparást és perzselést külön helyeken kell végrehajtani, amelyek a vágósortól legalább 5 méteres üres térrel, vagy legalább három méter magas válaszfalal világosan el vannak választva;

c) megfelelően nagy külön helyiségek, melyek kizárólag:

- a gyomrok és belek kiürítésére és tisztítására szolgálnak.

Nincs azonban szükség a külön helyiségekre, ha a gyomorral kapcsolatos e műveleteket zárt rendszerű, megfelelő szellőzéssel ellátott mechanikus eszközzel végzik, mely megfelel a következő követelményeknek:

- i. a berendezést oly módon kell üzembe helyezni, hogy a belek gyomortól való elválasztása, továbbá a gyomor kiürítése és tisztítása higiénikusan történjen. Elhelyezése olyan speciális helyen történjen, melyet a nem védett friss hústól a földtől számított legalább három méter magas válaszfal egyértelműen elválaszt, valamint körülveszi azt a területet, ahol a műveleteket végzik;
  - ii. a gép felépítésének és működtetésének hatékonyan meg kell akadályoznia a friss hús bármilyen szennyezését;
  - iii. szagelszívót kell felszerelni és működtetni a szagok terjedésének megakadályozására és az aeroszolok révén történő szennyeződés kockázatának elkerülésére;
  - iv. a gépet fel kell szerelni olyan szerkezettel, mely zárt rendszeren keresztül alkalmas a felesleges víz és a gyomor tartalmának szennyvízhálózatba történő juttatására;
  - v. a gyomrokat a géptől és a géphez szállító hálózatot megfelelő távolságban el kell különíteni a friss húst szállítótól. Kiürítésüket és kitisztításukat követően a gyomrokat higiénikus módon el kell távolítani;
  - vi. a gyomrokat az egyéb friss hússal dolgozók nem kezelhetik. A gyomrokkal dolgozók nem érintkezhetnek egyéb friss hússal;
- a belek és a bendő tisztítására szolgálnak, amennyiben azt a vágóhídon hajtják végre. Ezt el lehet végezni az előzőekben említett helyiségben is, feltéve, hogy a kereszt-szennyezést elkerülik,
  - az előző bekezdésekben említettektől eltérő belsőségek kikészítésére és tisztítására szolgálnak, beleértve egy külön, az egyéb belsőségektől megfelelő távolságra kialakított helyet a fejeknek, amennyiben e műveleteket a vágóhídon, de nem a vágósoron végzik,
  - az írha, szarvak, paták és sertéssörték tárolására szolgálnak, amennyiben ezeket nem távolítják el közvetlenül a vágás napján, zárt, szivárgásmentes konténerekben, az eltávolítás idejéig;

d) egy, a belsőségek csomagolására alkalmas külön hely, ha azt a vágóhídon végzik;

e) zárható helyiségek, vagy, az éghajlat függvényében, megfelelő helyen kialakított, külön elvezető rendszerrel ellátott ólakkal a beteg vagy arra gyanús állatok részére; az ilyen állatok vágására, a zárt hús és az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús tárolására szolgáló zárható helyiségekkel. A kizárólag az ilyen állatok vágására fenntartott helyiségek megléte nem kötelező azon létesítményekben, melyeket az illetékes hatóság ilyen állatok vágására nem engedélyezett, illetve ahol e vágásokat a rendes vágás végén végzik el, feltéve, hogy az emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített hús szennyezése ellen megfelelő lépéseket tesznek. Ezen esetben a helyiségeket hatósági felügyelet mellett különleges tisztításnak és fertőtlenítésnek kell alávetni, mielőtt ismét nem beteg és nem gyanús állatok vágására használják őket;

f) megfelelően nagy hűtő- vagy fagyasztóhelyiségek, amelyek a friss hús mozgatás, vagy tárolás közbeni, fallal és padlózattal való érintkezését megakadályozó rozsdamentes tartozékokkal van felszerelve;

g) a vágóhídra való belépést és az onnan történő kilépést ellenőrző eszközök;

h) az épület szennyezett és tiszta munkaterületeinek világos elhatárolása a tiszta részek szennyezéstől való megóvása érdekében;



- i) olyan berendezés, ami a kábítás utáni minél teljesebb tisztítást lehetővé teszi a felfüggesztett állaton; a felfüggesztett állat semmilyen körülmények között nem érintkezhet a padlóval a tisztítás alatt;
- j) magasépítésű rendszer a hús további kezeléséhez;
- k) amennyiben a trágyát a vágóhid körzetében tárolják, a trágyának kiképezett külön terület;
- l) egy trichinavizsgálatra megfelelően felszerelt helyiség, ha e vizsgálatokat a létesítményen belül végzik.

### III. FEJEZET

#### A DARABOLÓÜZEMEK ENGEDÉLYEZÉSÉRE VONATKOZÓ KÜLÖNÖS FELTÉTELEK

15. Az általános követelményeken felül a darabolóüzemeknek legalább rendelkezniük kell a következőkkel:
- a) megfelelően nagy hűtő vagy fagyasztó helyiségek a hús állagának megőrzésére, továbbá ahol csomagolt húst tartanak a létesítményben, a csomagolt hús számára külön egy ilyen helyiséggel. Csomagolatlan húst ilyen hűtő vagy fagyasztó helyiségekben nem lehet tárolni, kivéve ha azt előtte megtisztítják és fertőtlenítik;
  - b) egy darabolásra, csontozásra és csomagolásra alkalmas, adatrögzítős hőmérővel vagy adatrögzítős távhőmérővel felszerelt helyiség;
  - c) csomagolásra szolgáló helyiség, ha e műveleteket a darabolóüzemben hajtják végre, és amennyiben a XII. fejezet 63. pontjában megfogalmazott feltételek nem teljesülnek;
  - d) a csomagoló és védőcsomagoló anyagok tárolására alkalmas helyiség, ha e műveleteket a daraboló üzemben hajtják végre.

### IV. FEJEZET

#### A HŰTŐHÁZAK ENGEDÉLYEZÉSÉRE VONATKOZÓ KÜLÖNÖS FELTÉTELEK

16. Az általános követelményeken kívül azon hűtőházaknak, melyekben a XIV. fejezet 66. pontjának első bekezdésével összhangban friss húst tárolnak, legalább a következőkkel kell rendelkezniük:
- a) megfelelően nagy hűtőhelyiségek és hűtőkamrák, amelyeket könnyű tisztítani, és amelyben a friss húst a 66. pont első bekezdésében előírt hőmérsékleten lehet tárolni;
  - b) adatrögzítő hőmérő vagy adatrögzítő távhőmérő minden tárolási helyen.
17. Az általános követelményeken túl, azon tárolóknak, melyekben a XIV. fejezet 66. pontjának negyedik bekezdésével összhangban friss húst tárolnak, legalább a következőkkel kell rendelkezniük:
- a) megfelelően nagy hűtőhelyiségek és hűtőkamrák, amelyeket könnyű tisztítani, és amelyekben a friss húst a 66. pont negyedik bekezdésében előírt hőmérsékleten lehet tárolni;
  - b) adatrögzítő hőmérő vagy adatrögzítő távhőmérő minden tárolási helyen.

### V. FEJEZET

#### A LÉTESÍTMÉNYEK SZEMÉLYZETÉNEK, HELYSÉGEINEK ÉS BERENDEZÉSEINEK HIGIÉNIÁJA

18. Teljes tisztaságot kell megkövetelni a személyzettől, valamint a helyiségekre és berendezésekre vonatkozóan:
- a) a szabadon levő vagy védőcsomagolással ellátott friss húst kezelő dolgozóknak, vagy azoknak, akik olyan helyiségekben és területeken dolgoznak, ahol e húsokat kezelik, csomagolják vagy szállítják, különösen tiszta, könnyen tisztítható fejevédőt, lábbelit és világos színű ruházatot kell viselni, továbbá – ahol szükséges – tiszta nyakvédőt, vagy más védőöltözetet. Az állatok levágását, illetve a hús feldolgozását vagy kezelését végző személyzetnek minden munkanapot tiszta munkaruhában kell kezdeni, és a nap folyamán szükség szerint tiszta ruhát kell venni, továbbánapotonta többször – illetve valahányszor újakezdi munkáját – meg kell mosnia és fertőtlenítenie kell a kezét. Azon személyeknek, akik

érintkezésbe kerültek beteg állattal vagy fertőzött hússal, ezt követően azonnal meleg vízzel gondosan meg kell mosniuk, majd fertőtleníteniük kell a kezüket és karjukat. Tilos a dohányzás a munkavégzés helyiségeiben, a raktárhelyiségekben, a berakodás, az áruátvétel, az árurendezés és az árukirakodás helyén, valamint az egyéb olyan területeken és folyosókon, amelyeken keresztül húst szállítanak;

- b) Semmilyen állat nem mehet be a létesítményekbe, kivéve a vágóhidak esetében a vágóállatokat, és a vágóhidak közvetlen környékére vonatkozóan, az azok működéséhez szükséges állatokat. A rágcsálókat, rovarokat és más kártevőket rendszeresen irtani kell;
- c) A hús feldolgozásához használt berendezéseket és szerszámokat tisztán és jó műszaki állapotban kell tartani. Ezeket a munkanap folyamán többször, a napi munka befejeztével, és ha beszennyeződtek, akkor az újbóli használat előtt alaposan meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell.

19. A helyiségeket, eszközöket és munkafelszerelést kizárólag a 91/495/EGK irányelv<sup>(1)</sup> szerint engedélyezett, friss hússal és tenyésztettvad-hússal való munkára lehet használni.

E korlátozás nem vonatkozik a következőkre:

- a 17 a) pontban említett létesítményekben használt szállítási eszközök, ha a hús csomagolt
- a baromfihús, a vadhús, a nyúlhús darabolása, vagy a húskészítmények előállítása, feltéve, hogy e tevékenységeket az első bekezdésben említett friss hús, illetve tenyésztettvad-hús darabolásától eltérő időben végzik, továbbá a daraboló helyiséget teljesen kitisztítják és fertőtlenítik mielőtt ismét friss hús vagy tenyésztettvad-hús darabolására használják.

A hús darabolására szolgáló eszközöket kizárólag hús darabolására lehet használni.

20. A hús és a hústartó tartályok nem érintkezhetnek közvetlenül a talajjal.
21. Minden célra ivóvíz minőségű vizet kell használni; kivételes esetekben gőztermelésre nem ivóvíz minőségű vizet is lehet használni, feltéve hogy az e célra felszerelt csövek kizárják e a víznek más célra történő felhasználását és a friss húsról semmiféle szennyeződési forrást nem jelentenek. Ezen felül, a nem ivóvíz minőségű víz felhasználása kivételes esetekben engedélyezhető hűtőberendezés hűtésére. A nem ivóvíz szállítására szolgáló vízvezetékeket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvíz-vezetésektől.
22. Fűrészporszerű vagy más hasonló anyag nem szórható a munkavégzés helyiségeinek, vagy a frishúsraktárak padozatára.
23. A tisztítószereket, a fertőtlenítőszereket és a hasonló anyagokat úgy kell alkalmazni, hogy az az eszközök és a munkavégzés felszereléseinek használatát, illetve a friss hús minőségét hátrányosan ne befolyásolja. Az ilyen anyagok alkalmazását követően a berendezéseket és munkaeszközöket ivóvízzel alaposan le kell öblíteni.
24. Tilos olyan személyeknek a hússal dolgozni, vagy a hús kezelését végezni, akik megfertőzhetik azt.

A felvételnél, a friss hússal kapcsolatos munkára és a hús kezelésére jelentkező köteles orvosi bizonyítvánnyal igazolni, hogy alkalmazásának nincs akadálya. Az ilyen személyek orvosi ellenőrzéséről az érintett tagállam hatályos nemzeti jogszabályai rendelkeznek.

## VI. FEJEZET

### LEVÁGÁST MEGELŐZŐ VÁGÓHÍDI ÉLŐÁLLAT VIZSGÁLAT

25. Az állatoknak a vágóhídra érkezésük napján, vagy a napi vágás megkezdése előtt ante mortem vizsgálaton kell átesniük. A vizsgálatot közvetlenül vágás előtt meg kell ismételni, ha az állat az éjszakát a vágóhíd istállójában töltötte.

A vágóhíd üzemeltetője, tulajdonosa vagy annak megbízottja köteles az ante mortem vizsgálat elvégzéséhez szükséges műveleteket elősegíteni, különösen az állatok mozgásának szükséges eseteiben.

A levágásra kerülő valamennyi állatnak azonosító jelzéssel kell rendelkeznie, hogy az illetékes hatóság származási helyét ellenőrizni tudja.

<sup>(1)</sup> HL L 268., 1991.9.24., 41. o.

26. a) A hatósági állatorvosnak az ante mortem vizsgálatot a szakmai szabályokkal összhangban és megfelelő világítás mellett kell elvégeznie.
- b) Az állatorvos köteles a vágóhídra szállított állatokkal kapcsolatos közösségi állatjóléti szabályok betartását ellenőrizni.
27. A vizsgálatnak meg kell határoznia, hogy:
- a) az állatok szenvednek-e olyan betegségben, mely emberre vagy állatra áterjedhet, vagy mutatnak-e olyan tüneteket, illetve olyan általános állapotban vannak-e amely ilyen betegség előfordulására utalhat;
- b) mutatnak-e olyan betegségre vagy rendellenességre utaló tüneteket, amely húsvukat emberi fogyasztásra feltehetően alkalmatlanná teszi; szintén figyelembe kell venni, hogy az állatokon észlelhető-e olyan nekik adott gyógyszer hatása, vagy fogyasztottak-e bármely olyan egyéb anyagot, amely húsvukat emberi fogyasztásra alkalmatlanná teszi;
- c) fáradtak-, izgatottak- vagy sérültek-e.
28. a) a fáradt, vagy izgatott állatokat legalább 24 óráig pihentetni kell, amennyiben a hatósági állatorvos másképp nem határoz;
- b) Azon állatokat, melyekben a 27. a) és b) pontokban említett betegségek valamelyikét észlelték, emberi fogyasztásra tilos levágni;
- c) Azon állatok vágását, melyek gyaníthatóan a 27. a) és b) pontokban említett betegségek valamelyikében szenvednek, el kell halasztani. Ezen állatokon részletes vizsgálatot kell végrehajtani a diagnózis felállításához.

Amennyiben a diagnózis felállításához post mortem vizsgálat szükséges, a hatósági állatorvosnak kérnie kell a kérdéses állatok elkülönített, vagy a rendes vágás végén történő levágását.

Ezen állatoknak részletes post mortem vizsgálaton kell átesniük és, amennyiben az állatorvos a bizonyítás érdekében szükségesnek tartja ezt, el kell végezni megfelelő bakteriológiai vizsgálatukat és azon gyógyszeres hatással bíró szerek maradványaira vonatkozó vizsgálatot, amelyeket vélhetően a megfigyelt kóros állapot kezelésére alkalmaztak.

## VII. FEJEZET

### A VÁGÁS, A DARABOLÁS ÉS A HÚS KEZELÉSÉNEK HIGIÉNIÁJA

29. A vágóhelyiségekbe behozott vágásra szánt állatokat azonnal le kell vágni és végre kell hajtani a kivéreztetést, lebőrözést vagy serték eltávolítását, a tisztítást és kizsigelést oly módon, hogy kizárt legyen a hús szennyezése.
30. A kivéreztetésnek teljesnek kell lennie; az emberi fogyasztásra szánt vért teljesen tiszta tartályokban kell összegyűjteni. A vért kézzel keverni tilos, kizárólag a higiéniai követelményeknek megfelelő eszközöket lehet e célra használni.
31. Az azonnali és teljes lebőrözés kötelező, a sertések kivételével, nem érintve a VIII. fejezet 41 (D) pontjának második mondatában említett eltérést. Amennyiben nem bőrozik le, a sertések sertéit azonnal el kell távolítani. E művelethez lehet használni szórtelenítő szerszámot, azzal a feltétellel, hogy a sertéseket ezt követően ivóvízzel alaposan megmossák.
- Nem szükséges azonban a borjak és juhfélék fejének lebőrözése, ha a fejeket úgy kezelik, hogy az a friss húst ne szennyezze.
32. A kizsigelést azonnal végre kell hajtani, és a kábítást követő 45 percen belül be kell fejezni, vagy rituális vágás esetén fél órával a kivéreztetés után. A tüdő, a szív, a máj, a vese, a lép és a mediastinum eltávolítható, de természetes kapcsolódásaik épen hagyásával a testben is maradhat.

Amennyiben ezeket leválasztják, számozni kell, vagy oly módon azonosíthatóvá tenni, hogy fel lehessen ismerni, melyik testhez tartozik: ez vonatkozik a fejre, nyelvre, emésztőtraktusra, és az állatnak minden olyan részére, melyet meg kell vizsgálni, vagy a 86/469/EGK irányelvben szabályozott ellenőrzésnek esetlegesen alá kell vetni. A fent említett részeknek a vágott test mellett kell maradnia a vizsgálat befejezéséig. Azonban amennyiben nem észlelhetők kórtani tünetek, vagy elváltozások, a péniszt azonnal el lehet távolítani. A veséket minden faj esetén ki kell fejteni zsíros burkukból: marhafélék, sertés és egypatás állatok esetén a külső veseburkot is el lehet távolítani.

33. Eszközöket tilos a húspan hagyni, ezenkívül tilos a húst ronggyal vagy egyéb anyaggal törölve, vagy légfúvással tisztítani. Egyes szervek felfújását rituális célokra engedélyezni lehet, de ez esetben a felfújt szervet nem lehet emberi fogyasztásra használni.
34. Az egyptás állatok és a négy hétnél idősebb sertések hasított testeit, valamint a hat hétnél idősebb szarvasmarhafélék hasított testeit a gerincoszlop mentén hasított féltestekké kettévágva meg kell vizsgáltatni. Ha a vizsgálat szükségessé teszi, a hatósági állatorvos kérheti bármely fej vagy hasított test hosszában való kettéhasítását.
- A technológiai követelmények vagy a helyi fogyasztási szokások figyelembe vételével azonban az illetékes hatóság engedélyezheti, hogy a sertés hasított testét ne kettévágva bocsássák vizsgálatra.
35. Amíg a vizsgálat le nem zárul, meg kell akadályozni, hogy a még vizsgálat előtt álló hasított testek és belsőségek a már megvizsgált hasított testekkel és belsőségekkel érintkezzenek, továbbá tilos ez idő alatt a hasított testek eltávolítása, darabolása vagy további kezelése.
36. Ki kell zárni annak lehetőségét, hogy a lefoglalt, vagy emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús, a gyomor, a belek és az ehetetlen melléktermékek emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített hússal érintkezzenek, illetve az előbbieket a lehető legrövidebb időn belül olyan külön helyiségekben, vagy tartályokban kell elhelyezni és elrendezni, hogy más húsok beszennyezése elkerülhető legyen.
37. Ha több állat belsőségeit és véréit ugyanabba a tartályba gyűjtik a post mortem vizsgálat befejezése előtt, annak egész tartalmát emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell minősíteni, amennyiben az illető állatok közül az egyik hasított testét emberi fogyasztásra alkalmatlanná minősítették.
38. A hús, beleértve a belsőségek, kezelése, lefejtése, további kezelése és szállítása során eleget kell tenni valamennyi higiéniai követelménynek. Amennyiben e húsokat csomagolják, a II. fejezet 14. d) pontjának és a XI. fejezetben foglalt feltételeknek érvényt kell szerezni. A csomagolt húst tilos a csomagolatlan friss hússal egy helyiségben tárolni.

## VIII. FEJEZET

### LEVÁGÁST KÖVETŐ (POST MORTEM) HÚSVIZSGÁLAT

39. Az állat minden részét, beleértve a vért, a vágás után azonnal meg kell vizsgálni annak meghatározása céljából, hogy a hús alkalmas-e emberi fogyasztásra.
40. A levágást követő húsvizsgálatnak ki kell terjednie a következőkre:
- a) a levágott állat és a hozzá tartozó szervek megsemlélése;
  - b) a 41. pontban említett szervek és – ha a hatósági állatorvos azt szükségesnek tartja – a méh tapintása;
  - c) az egyes szervek és nyirokcsomók és – az állatorvos következtetéseinek függvényében – a méh bevágása. Ha az egyes szervek megtekintése és tapintása arra utal, hogy az állatban olyan elváltozások vannak, melyek a hasított testet, a felszerelést, a dolgozókat, vagy a helyiségeket és a területet szennyezhetik, a bevágást nem lehet a vágóhelyiségben vagy a létesítmény bármely olyan pontjában végrehajtani, ahol a friss hús szennyezésének veszélye fennáll;
  - d) a hús állománya, színe, szaga és, ahol szükséges, íze rendellenességeinek vizsgálata;
  - e) amennyiben szükséges, laboratóriumi vizsgálatok, különösen az 5. cikk (1) bekezdése j) és k) pontjában említett anyagokra irányulóan.
41. A hatósági állatorvosnak a következőképpen kell eljárnia:
- A. Hat hetesnél idősebb szarvasmarhaféléknél**
- a) a fej és a torok megsemlélése. Az áll alatti, a garat mögötti és fültői nyirokcsomókat (*Lnn. retropharyngeales, mandibulares és parotidei*) fel kell vágni és meg kell vizsgálni. A külső rágóizmokat, melyekbe az állkapoccsal párhuzamosan két bemetszést kell ejteni, és a belső rágóizmokat (a belső pterigoid izmokat), melyet egy síkban kell bemetszeni, meg kell vizsgálni;

A nyelvet, miután szabaddá tették, hogy lehetővé tegyék a száj és toroknyílás megszemlélését, meg kell szemlélni és tapintani kell. A mandulákat el kell távolítani;

- b) a légcső vizsgálata; a tüdő és a nyelőcső megszemlézése és tapintása; a hörgők körüli nyirokcsomókat és a gátor nyirokcsomóit (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) be kell metszeni és meg kell vizsgálni. A légcsövet és a főhörgőket hosszan fel kell nyitni és a tüdőfeleket harmadik harmadukban, fő tengelyükre merőlegesen be kell metszeni; e bemetszések nem szükségesek, ha a tüdőt nem használják fel emberi fogyasztásra;
- c) a szívburok és a szív megszemlézése, az utóbbinak hosszában való felmetszésével, oly módon, hogy a kamrák feltáruljanak, és a kamrák közötti válaszfal átvágásával;
- d) a rekeszizom megszemlézése;
- e) a máj, valamint a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) megszemlézése és tapintása; a máj gyomor felőli felszínének és a Spiegel lebeny alapjának bemetszése az epevezetékek vizsgálata céljából; a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak megszemlézése és bemetszése;
- f) a gyomor-bélrendszer, a bélfodor, a gyomor és bélfodri nyirokcsomók (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*) megszemlézése, a gyomor és bélfodri nyirokcsomók tapintása és, ha szükséges, bemetszése;
- g) a lép megszemlézése és, ha szükséges, tapintása;
- h) a vese megszemlézése és, ha szükséges, a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszése;
- i) a mell- és a hashártya megszemlézése;
- j) az ivarszervek megszemlézése;
- k) a tőgy és nyirokcsomóinak (*Lnn. supramammarii*) megszemlézése és, ha szükséges, tapintása és bemetszése. Tehenkéknél a tőgy mindkét felét hosszanti irányban mélyen be kell metszeni a tejmedencéig (*sinus lactiferes*) és be kell metszeni a tőgy nyirokcsomóit, kivéve ha a tőgyet emberi fogyasztásból kizárják.

#### B. Hat hetesenél fiatalabb szarvasmarhaféléknél

- a) a fej és a torok megszemlézése. A retropharyngális nyirokcsomókat (*Fnn. retropharyngiales*) fel kell metszeni és meg kell vizsgálni. A szájat és a toroknyílást meg kell vizsgálni, a nyelvet ki kell tapintani. A mandulákat el kell távolítani;
- b) a tüdő, légcső és a nyelőcső megszemlézése; a tüdő tapintása; a hörgők körüli nyirokcsomókat és a gátor nyirokcsomóit (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) be kell metszeni és meg kell vizsgálni.

A légcsövet és a főhörgőket hosszan fel kell nyitni és a tüdőfeleket harmadik harmadukban, fő tengelyükre merőlegesen be kell metszeni; e bemetszések nem szükségesek, ha a tüdőt nem használják fel emberi fogyasztásra;

- c) a szívburok és a szív megszemlézése, az utóbbinak hosszában való felmetszésével, oly módon, hogy a kamrák feltáruljanak, és a kamrák közötti válaszfal átvágásával;
- d) a rekeszizom megszemlézése;
- e) a máj, valamint a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) megszemlézése; a máj és nyirokcsomóinak tapintása, ha szükséges, bemetszése;
- f) a gyomor-bélrendszer, a bélfodor, a gyomor és bélfodri nyirokcsomók (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*) megszemlézése, a gyomor és bélfodri nyirokcsomók tapintása és, ha szükséges, bemetszése;
- g) a lép megszemlézése és, ha szükséges, tapintása;
- h) a vese megszemlézése és, ha szükséges, a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszése;
- i) a mell- és a hashártya megszemlézése;
- j) a köldöktájék és az ízületek megszemlézése és kitapintása; kétely esetén a köldöktájékot fel kell metszeni, az ízületeket meg kell nyitni. Az ízületi nedvet meg kell vizsgálni;

**C. Sertésnél**

- a) a fej és a torok megsemlélése. Az állkapocs alatti nyirokcsomókat (*Lnn. mandibulares*) be kell metszeni és meg kell vizsgálni. A száját, a toroknyílást és a nyelvet meg kell szemlélni. A mandulákat el kell távolítani;
- b) a tüdő, a légcső és a nyelőcső megsemlélése; a tüdő, valamint a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátor nyirokcsomóinak (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) tapintása. A légcsövet és a főhörgőket hosszan fel kell nyitni és a tüdőfeleket harmadik harmadukban, fő tengelyükre merőlegesen be kell metszeni; e bemetszések nem szükségesek, ha a tüdőt nem használják fel emberi fogyasztásra;
- c) a szívburok és a szív megsemlélése, az utóbbinak hosszában való felmetszésével, oly módon, hogy a kamrák feltáruljanak, és a kamrák közötti válaszfal átvágásával;
- d) a rekeszizom megsemlélése;
- e) a máj, valamint a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) megsemlélése; a máj és nyirokcsomóinak tapintása;
- f) a gyomor-bélrendszer, a bélfodor, a gyomor és bélfodri nyirokcsomók (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*) megsemlélése, a gyomor és bélfodri nyirokcsomók tapintása és, ha szükséges, bemetszése;
- g) a lép megsemlélése és, ha szükséges, tapintása;
- h) a vese megsemlélése és, ha szükséges, a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszése;
- i) a mell- és a hashártya megsemlélése;
- j) az ivarszervek megsemlélése;
- k) az emlő és nyirokcsomóinak (*Lnn. supramammarii*) megsemlélése, kocáknál az emlő feletti nyirokcsomók bemetszése;
- l) fiatal állatok köldöktájékának és izületeinek megsemlélése és tapintása; kétely esetén a köldöktájékot be kell metszeni, az izületeket meg kell nyitni;

**D. Juhoknál és kecskéknél**

- a) a leborzozást követően a fej megsemlélése, kétely esetén a torok, a száj, a nyelv, a garat mögötti és a fültői nyirokcsomók vizsgálata. Az állat-egészségügyi feltételek sérelme nélkül, e vizsgálatokat nem szükséges elvégezni, ha az illetékes hatóság biztosítani tudja, hogy a fejet, beleértve a nyelvet és az agyat, emberi fogyasztásra nem használják fel;
- b) a tüdő, a légcső és a nyelőcső megsemlélése; a tüdő, valamint a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátor nyirokcsomóinak (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) tapintása; kétely esetén e szerveket és nyirokcsomókat be kell metszeni és meg kell vizsgálni.
- c) a szívburok és a szív megsemlélése, kétely esetén a szívet fel kell metszeni és meg kell vizsgálni;
- d) a rekeszizom megsemlélése;
- e) a máj, valamint a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) megsemlélése; a máj és nyirokcsomóinak tapintása, a máj gyomor felőli felületének bemetszése az epevezetékek vizsgálata céljából;
- f) a gyomor-bélrendszer, a bélfodor, a gyomorhoz és a bélfodorhoz tartozó nyirokcsomók (*Lnn. gastrici mesenterici, craniales és caudales*) megsemlélése;
- g) a lép megsemlélése és, ha szükséges, tapintása;
- h) a vese megsemlélése és, ha szükséges, a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszése;
- i) a mell- és a hashártya megsemlélése;
- j) az ivarszervek megsemlélése;
- k) a tejmirigy és nyirokcsomóinak megsemlélése;
- l) fiatal állatok köldöktájékának és izületeinek megsemlélése és tapintása; kétely esetén a köldöktájékot be kell metszeni, az izületeket meg kell nyitni;

E. **Háziasított egypatás állatok**

- a) a fej, valamint a nyelv szabaddá tétele után a torok megsejmlélése; Az állkapocs alatti, garat mögötti és föltői nyirokcsomókat (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares és parotidei*) tapintani kell és szükség esetén be kell metszeni. A nyelvet, miután szabaddá tették, hogy lehetővé tegyék a száj és toroknyílás megsejmlélését, meg kell szemlélni és tapintani kell. A mandulákat el kell távolítani;
- b) a tüdő, a légsző és a nyelvcső megsejmlélése; a tüdő tapintása; a hörgők körüli nyirokcsomókat és a gátor nyirokcsomóit (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) be kell metszeni és meg kell vizsgálni. A légszővet és a főhörgőket hosszan fel kell nyitni és a tüdőfeleket harmadik harmadukban, fő tengelyükre merőlegesen be kell metszeni; e bemetszések nem szükségesek, ha a tüdőt nem használják fel emberi fogyasztásra;
- c) a szívburok és a szív megsejmlélése, az utóbbinak hosszában való felmetszésével, oly módon, hogy a kamrák feltáruljanak, és a kamrák közötti válaszfal átvágásával;
- d) a rekeszizom megsejmlélése;
- e) a máj, valamint a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) megsejmlélése és tapintása; ha szükséges, a máj, valamint a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak bemetszése;
- f) a gyomor-bélrendszer, a bélfodor, a gyomor és bélfodri nyirokcsomók (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*) megsejmlélése; ha szükséges, a gyomor környéki és bélfodri nyirokcsomók bemetszése.
- g) a lép megsejmlélése és, ha szükséges, tapintása;
- h) a vese megsejmlélése és, ha szükséges, a vesék és a nyirokcsomók (*Lnn. renales*) bemetszése;
- i) a mell- és a hashártya megsejmlélése;
- j) a mének és a kancák ivarszerveinek megsejmlélése;
- k) a tejmirigy és nyirokcsomóinak (*Lnn. supramammarii*) megsejmlélése és, ha szükséges, a tejmirigy feletti nyirokcsomók bemetszése;
- l) a fiatal állatok köldöktájékának és izületeinek megsejmlélése és tapintása; kétely esetén a köldöktájékot be kell metszeni, az izületeket meg kell nyitni;
- m) minden szürke és fehér lovat meg kell vizsgálni a lapockaporc alatti izmok és nyirokcsomók (*Lnn. subrhomboides*) melanózisára és melanomatózisára az egyik váll izületének meglazítása révén. A veséket szabaddá kell tenni és az egész vesére kiterjedő metszés ejtésével meg kell vizsgálni.

F. Ha a hatósági állatorvos kétségesnek találja a vizsgálat eredményeit, akkor az állatok megfelelő részeinek szükség szerint további darabolását és vizsgálatát végezheti, mielőtt meghozza végső döntését.

Amennyiben a hatósági állatorvos az e fejezetben rögzített higiéniai szabályok egyértelmű megszegését, vagy a megfelelő egészségügyi vizsgálat akadályoztatását észleli, úgy ráruházott jogkörénél fogva jogosult intézkedni a felszerelések, illetve a helyiségek használata tekintetében, továbbá jogában áll minden szükséges intézkedést megtenni, és jogosult akár a termelés ütemét csökkenteni vagy annak folyamatát megszakítani.

G. Ahol a fent említett nyirokcsomók bemetszése kötelező, azokat többszörösen be kell metszeni és megsejmlélni.

42. A. Ezen felül, a hatósági állatorvosnak módszeresen el kell végeznie a következőket:

- 1) a sertések borsókásságra irányuló vizsgálata: a vizsgálatnak ki kell terjednie a közvetlenül látható izomfelületek, különösen a combizmok, a rekeszszlopok, a bordaközi izmok, a szív-, a nyelv- és a gége- és, ha szükséges, a hasfal- és a zsírszövetektől megtisztított horpaszizmok vizsgálatára;
- 2) a takonykór vizsgálata az egypatás állatoknál a légsző, a gégefő, az orrüregek, a homlok- és orrmelléküregek és azok leágazásai nyálkahártyáinak gondos vizsgálatával, a fejnek középsíkban való kettéhasítása és az orrsövény kimetszése után.
- 3) A (harántcsikolt) vázizmokat tartalmazó friss sertés- és lóhúsnak trichinavizsgálaton kell átesnie.

E vizsgálatot tudományosan elismert, bevált módszerekkel összhangban kell elvégezni, különös tekintettel a közösségi irányelvek és az egyéb nemzetközi szabványok által meghatározott módszerekre.

Az eredményeket olyan referenciamódszer szerint kell értékelni, amelyet ezen irányelv 16. cikkében szabályozott eljárással összhangban állapítottak meg az Állat-egészségügyi Tudományos Bizottság véleményének meghozatala után; a módszernek legalább annyira megbízhatónak kell lennie, mint a 77/96/EGK irányelv I. mellékletének 1. pontjában említett trichinoszkópos vizsgálat.

A referenciamódszert a Bizottság az Európai Közösségek Hivatalos Lapjában jelenteti meg.

- B. Az ante mortem és a post mortem vizsgálatok eredményéről a hatósági állatorvosnak nyilvántartást kell vezetnie, és amennyiben a 6. cikkben említett, emberre áterjedő betegséget észlel, értesítenie kell azon állatállomány felügyeletéért felelős illetékes állat-egészségügyi hatóságot, amelyből az állatok származnak, valamint a szóban forgó állatállományért felelős személyt.

## IX. FEJEZET

### A DARABOLÁSRA SZÁNT HÚSSAL SZEMBEN TÁMASZTOTT KÖVETELMÉNYEK

43. A 3. cikk (1) bekezdésének A. pontjában említettől kisebb darabokra való darabolást, a szarvasmarhafélékhez tartozó fajok kicsontozását, belsejeik szeletelését kizárólag engedélyezett darabolóüzemben lehet végezni.
44. Az üzem üzemeltetője, tulajdonosa vagy annak megbízottja köteles elősegíteni az üzem felügyeletének ellátását, különös tekintettel bármely szükségesnek tartott kezelésre, továbbá köteles a felügyelő szolgálat rendelkezésére bocsátani a szükséges eszközöket. Különösképpen köteles a felügyeletért felelős hatósági állatorvost, annak kérésére, a darabolóüzemébe behozott hús eredetéről tájékoztatni.
45. Az V. fejezet 19. pontja második bekezdésének sérelme nélkül, az a hús, amely az ezen irányelv a 3. cikke (1) bekezdésének B. b) pontjában leírt követelményeknek nem felel meg, nem kerülhet engedélyezett darabolóüzembe, kivéve ha speciálisan kialakított tárolóhelyre szállítják; e húst a követelményeknek megfelelő hústól eltérő helyen vagy időben kell darabolni. A hatósági állatorvos számára mindenkor biztosítani kell a bejutást minden tároló és munkahelyiségbe, hogy meggyőződhessen az előbbieken említett rendelkezések szigorú betartásáról.
46. a) A friss húst szükség szerint, fokozatosan kell a III. fejezet 15. b) pontjában leírt helyiségekbe bevinni. Közvetlenül a darabolást, illetve adott esetben, a csomagolást követően a húst át kell vinni a III. fejezet 15. a) pontjában említett megfelelő hűtő- vagy fagyasztóhelyiségbe.
- b) A daraboló helyiségekbe érkező húsokat ellenőrizni, továbbá amennyiben szükséges, nyesni kell. E műveletek végrehajtására megfelelően felszerelt és jól megvilágított munkahelyeket kell kialakítani.
- c) A darabolás, csontozás, védőcsomagolás és csomagolás alatt a hús belső hőmérsékletét + 7 C-on vagy az alatt kell tartani. Darabolás alatt a darabolóhelyiség hőmérséklete + 12 C fölé nem emelkedhet. Szeletelés, védőcsomagolás és csomagolás alatt a máj belső hőmérsékletét + 3 C-on vagy az alatt kell tartani.

Darabolás, csontozás, szeletelés, kockára vágás, védőcsomagolás és csomagolás alatt a májak, vesék és a fej húsanak hőmérsékletét + 3 C állandó hőmérsékleten vagy az alatt kell tartani.

- d) Az a) és c) bekezdéstől való eltéréssel, a húst melegen is fel lehet darabolni. Ebben az esetben a húst a vágóhelyiségből egyenesen a darabolóhelyiségbe kell vinni. Ezen kívül a vágó- és a darabolóhelyiségeknek ugyanabban az épületcsoportban kell lenniük, és egymáshoz elég közel ahhoz, hogy a húst egyszerűen át lehessen szállítani; az átszállítást követően a húst azonnal fel kell darabolni. A darabolást, illetve ahol ez érvényes, a csomagolást követően a húst azonnal át kell szállítani a megfelelő hűtőhelyiségbe.
- e) A darabolást a hús szennyezése nélkül kell elvégezni. A csontszilánkokat és vércsomókat el kell távolítani. A darabolásból származó és nem emberi fogyasztásra szánt húst darabolás után az I. fejezet 4. d) pontjában előírt eszközökben, tartályokban vagy helyiségekben kell összegyűjteni.



## X. FEJEZET

## A DARABOLT ÉS TÁROLT HÚS EGÉSZSÉGÜGYI ELLENŐRZÉSE

47. Az engedélyezett darabolóüzemek és hűtőházak hatósági állatorvos általi felügyelete kötelező.
48. A hatósági állatorvos által gyakorolt felügyelet az alábbi feladatokat foglalja magába:
- a friss hús be- és kilépésének felügyelete,
  - a 47. pontban említett létesítményben lévő friss hús húsvizsgálata,
  - a friss hús vizsgálata darabolás előtt, illetve amikor elhagyja a 47. pontban említett létesítményt,
  - a helyiségek, a felszerelések és az eszközök V. fejezetben előírt tisztaságának, valamint a dolgozók ruházatára is kiterjedő személyzeti higiéniajának a felügyelete,
  - bármely olyan egyéb felügyeleti tevékenység, amelyet a hatósági állatorvos ezen irányelv betartatása szempontjából szükségesnek vél.

## X. FEJEZET

## ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI JELÖLÉS

49. Az állat-egészségügyi jelölés végrehajtása a hatósági állatorvos felelőssége. Ennek érdekében felelősséget vállal a következők tekintetében:
- a) a hús egészségügyi jelölésére szolgáló eszközöket magánál tartja, és azokat csak a jelöléskor adhatja át a segédszemélyzetnek és csak annyi időre, amennyi e célra szükséges;
  - b) a címkékért és a csomagolóanyagokért, melyeket az e fejezetben leírtak szerint jelöltek meg. A címkéket és a csomagolóanyagokat a segédszemélyzetnek a felhasználáskor kell a megfelelő számban átadni.
50. Az állat-egészségügyi jelölés:
- a) vagy egy legalább 6,5 cm széles és 4,5 cm magas ovális jel, amelyen tisztán látható betűkkel szerepel a következő információ:
    - a felső részen a küldő ország kezdőbetűkből álló nagybetűs rövidítések (azaz a következők egyike):  
B–DK–D–EL–E–F–IRL–I–L–NL–P–UK,  
amelyet a létesítmény állat-egészségügyi engedélyszáma követ,
    - az alsó részen a következő betűjelzések egyike: CEE, EOEF, EWG, EOK, EEC vagy EEG;
  - b) vagy egy legalább 6,5 cm széles és 4,5 cm magas ovális jel, amelyen tisztán látható betűkkel szerepel a következő információ:
    - a felső részen, nyomtatott nagybetűkkel a küldő ország neve,
    - a középső részen a létesítmény állat-egészségügyi engedélyszáma,
    - az alsó részen a következő betűjelzések egyike: CEE, EOEF, EWG, EOK, EEC vagy EEG;

A betűknek legalább 0,8 cm magasnak, a számoknak legalább 1 cm magasnak kell lenniük.

Az állat-egészségügyi jelölés ezen kívül utalhat a húsvizsgálatot végző hatósági állatorvos személyére is.
51. A hasított/vágott testeket az 50. ponttal összhangban, tintapecsételéssel vagy beleégetéssel kell megjelölni:
- a 60 kg-nál nagyobb tömegűeket mindegyik hasított/vágott féltesten meg kell jelölni, legalább a következő helyeken: a combok, az ágyék, a hát, a mell és a lapocka külső felülete,
  - a többi hasított/vágott testet legalább négy helyen kell megjelölni, a lapockákon és a combok külső felületein.

52. A szarvasmarhafélék, a sertés és az egypatás állatok máját beleégetéssel kell megjelölni az 50. ponttal összhangban.
- Az összes többi belsőseget az 50. ponttal összhangban, tintával, vagy beleégetéssel kell megjelölni, kivéve az 55. és 56. pontokban leírtak szerint védőcsomagoltakat, vagy csomagoltakat.
53. A hatóságilag jelölt hasított/vágott testekből darabolóüzemben vágott darabokat az 50. ponttal összhangban, tintával vagy beleégetéssel kell megjelölni, kivéve ha védőcsomagoltak, vagy csomagoltak, továbbá a bordákat úgy kell megjelölni, hogy a vágóhidat, ahonnan az állat származik, azonosítani lehessen.
54. A csomagolást mindig az 55. pontban leírtakkal összhangban kell megjelölni.
55. Az 52. pont második bekezdésében és az 53. pontban említett csomagolt darabolt húst, és csomagolt belsőseget, beleértve a szarvasmarhafélék szeletelt máját, állat-egészségügyi jelöléssel kell ellátni az 50. pontban leírtakkal összhangban. A jelölésnek a darabolóüzem állat-egészségügyi engedélyszámát kell tartalmaznia a vágóhíd helyett. A jelet a csomagoláshoz rögzített vagy arra nyomtatott címkén kell feltüntetni úgy, hogy felnyitáskor megsemmisüljön; a címkén sorszámnak is szerepelnie kell. Ha azonban a darabolt húst vagy belsőseget a XII. fejezet 62. pontjával összhangban védőcsomagolással látják el, a fentiekben említett címkét a védőcsomagoláshoz is lehet rögzíteni. A vágóhídon csomagolt belsőség esetén a jelölésen szerepelnie kell az illető vágóhíd állat-egészségügyi engedélyszámának.
56. Amennyiben a friss húst kereskedelmi mennyiségben védőcsomagolással látják el közvetlenül a fogyasztónak történő értékesítésre, akkor az 55. pont követelményein kívül az 50. a) pontban leírt állat-egészségügyi jelölést a védőcsomagolásra nyomtatva, vagy ahhoz rögzített címkén ismét fel kell tüntetni. A jelen szerepelnie kell a darabolóüzem állat-egészségügyi engedélyszámának. Az 50. pontban leírt méretbeli követelmények az e pontban előírt jelölésre nem vonatkoznak. A vágóhídon védőcsomagolással ellátott belsőség esetén a jelölésen az illető vágóhíd állat-egészségügyi engedélyszámának kell szerepelnie.
57. Az egypatás állatok húsán és ezek csomagolásán egy, az ezen irányelv 16. cikkében szabályozott eljárással összhangban meghatározandó, különleges jelet kell feltüntetni.
58. A bélyegzéshez használt színeket a tagállamoknak az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek jelölésére engedélyezett színezőanyagait meghatározó szabályozás közelítéséről szóló irányelvvel összhangban kell engedélyezni <sup>(1)</sup>.

## XII. FEJEZET

### A FRISS HÚS VÉDŐCSOMAGOLÁSA ÉS CSOMAGOLÁSA

59. a) A csomagolásnak (például a ládák, kartondobozok) meg kell felelnie az összes higiéniai szabálynak, különös tekintettel a következőkre:
- nem változtathatja meg a hús érzékszervi jellemzőit,
  - nem juthatnak belőle a húsba az ember egészségére ártalmas anyagok,
  - elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy hatékonyan óvja a húst a szállítás és a kezelés során.
- b) A csomagolóanyag csak abban az esetben használható fel újra hús csomagolására, ha könnyen tisztítható, korrózióálló anyagból készült és az ismételt felhasználás előtt megtisztították és fertőtlenítették.
60. Darabolt friss hús vagy belsőség védőcsomagolása esetén e műveletet közvetlenül a darabolást követően és a higiéniai követelményeknek megfelelően kell végrehajtani.

A szilárd külső sertésszalonnából és hasból származó darabok kivételével a darabolt húst és belsőseget minden esetben védőcsomagolással kell ellátni, kivéve ha azokat felfüggesztve szállítják.

Az ilyen védőcsomagolás átlátszó és színtelen, továbbá megfelel az 59. a) pont első és második francia bekezdése feltételeinek; tilos ismételten hús védőcsomagolására használni.

A szarvasmarhafélék szeletelt máját egyedileg kell becsomagolni. A csomagban kizárólag egy teljes, szeletelt szerv lehet eredeti formájában.

<sup>(1)</sup> HL L 115., 1962.11.11., 2645/62. o. Az irányelvet utoljára a 85/7/EGK irányelv módosította (HL L 2., 1985.1.3., 22. o.)

61. A védőcsomagolással ellátott húst csomagolni kell.
62. Amennyiben azonban a védőcsomagolás a csomagolás valamennyi védelmi feltételének eleget tesz, nem kell átlátszónak és színtelennek lennie, illetve nem szükséges egy második tárolóba helyezés, feltéve hogy a fenti 59. pont egyéb feltételei teljesülnek.
63. A darabolás, a kicsontozás, a védőcsomagolás és a csomagolás csak az alábbi feltételek teljesülése esetén történhet azonos helyiségben:
- a) a helyiség megfelelő nagyságú és olyan módon van berendezve, hogy biztosítja az egyes műveletek higiéniáját;
  - b) a védőcsomagolást és a csomagolást közvetlenül a gyártás után lezárt védőréteg alá kell helyezni. Ezt a burkolatot sérülésmentesen kell eljuttatni a létesítménybe és higiénikus körülmények között kell tárolni a létesítmény egyik külön helyiségében;
  - c) a csomagolóanyag tárolására szolgáló helyiségeknek por- és kártevőmenteseknek kell lenniük, és nem állhatnak légkapcsolatban a friss húst esetleg beszennyező anyagok elhelyezésére használt helyiségekkel. Csomagolóanyag nem tárolható a padlón;
  - d) a csomagolóanyagot higiénikus körülmények között kell összeállítani, mielőtt a helyiségbe beviszik;
  - e) a csomagolóanyagot higiénikus módon kell a helyiségbe bevinni és ott haladéktalanul fel kell használni. A csomagolóanyagot nem kezelheti olyan személy, aki a friss hús kezelését végzi;
  - f) a húst közvetlenül csomagolását követően a rendelkezésre álló raktárhelyiségben kell elhelyezni.
64. Az e fejezetben említett csomagolás kizárólag azonos fajhoz tartozó állatok darabolt húsát tartalmazhatja.

### XIII. FEJEZET

#### EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

65. Az egészségügyi bizonyítvány eredeti példányát, amelyet a hússal együtt kell szállítani a rendeltetési helyig, hatósági állatorvosnak kell kiállítania a berakodáskor.

Formai és tartalmi szempontból a bizonyítvány megfelel a II. mellékletben szereplő mintának és azt legalább a rendeltetési hely hivatalos nyelvén vagy nyelvein állítják ki. A bizonyítványnak egyetlen papírlapból kell állnia.

### XIV. FEJEZET

#### TÁROLÁS

66. A friss húst a post mortem vizsgálatot követően azonnal le kell hűteni, és állandó belső hőmérsékletét hasított/vágott testek esetén nem több, mint + 7 °C, belsőség esetén nem több, mint + 3 °C hőmérsékleten kell tartani.

A fentiek alól, egyedi elbírálást követően, az illetékes hatóság eltérést engedélyezhet a hús érésével kapcsolatos technikai okok miatt, a húsnak a vágóhíd környékén található darabolóüzembe vagy hentesüzletbe történő szállítása esetén, feltéve hogy a szállítás egy óránál kevesebb időt vesz igénybe.

A fagyasztandó friss húsnak közvetlenül engedélyezett vágóhídról vagy darabolóüzemből kell érkeznie.

A friss hús fagyasztását csak olyan helyiségekben lehet elvégezni, amelyek ugyanabban a létesítményben találhatók, ahonnan a hús származik, illetve ahol azt feldarabolták, vagy jóváhagyott hűtőházban megfelelő felszerelés segítségével.

Amennyiben a húst fagyasztják, akkor az ezen irányelv 3. cikke (1) bekezdésének A. pontjában említett darabokat, az e melléklet XI. fejezetének 53. pontjában említett darabokat és a belsősegeket késedelem nélkül le kell fagyasztani, kivéve ha egészségügyi okokból a hús érlelése szükséges. Ez utóbbi esetben az érlelést követően a fagyasztást azonnal el kell végezni.

A fagyasztásra szánt hasított/vágott testeket, hasított/vágott féltesteket, a háromnál nem több nagykereskedelmi darabra hasított/vágott féltesteket és a negyedelt testeket a stabilizációs idő után indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani.

A fagyasztásra szánt darabolt húst a darabolás után indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani.

A fagyasztott hús belső hőmérsékletének  $-12\text{ °C}$ -ot vagy annál alacsonyabb hőmérsékletet kell elérnie, és azt ezután sem lehet ennél magasabb hőmérsékleten tárolni.

A fagyasztási folyamaton átesett friss húson jelölni kell a fagyasztás hónapját és évét.

67. A IV. fejezet 16. és 17. pontjában említett helyiségekben nem tárolható semmilyen egyéb, a hús higiéniáját esetleg befolyásoló vagy azt szennyező termék, ha csak a húst nem külön csomagolva tárolják.
68. A IV. fejezet 16. és 17. pontjában említett tárolóhelyiségek tárolási hőmérsékletét nyilván kell tartani.

## XV. FEJEZET

### SZÁLLÍTÁS

69. A friss húst hermetikusan zárható rendszerű szállítóeszközzel kell szállítani, a 90/675/EGK irányelvben leírtakkal összhangban importált friss húst, illetve a harmadik ország területén áthaladó friss húst pedig ólomzárral lezárt szállítóeszközzel, melyet úgy terveztek meg és szereltek fel, hogy a XIV. fejezetben előírt hőmérsékletet a szállítás teljes időtartama alatt tartani tudja.

Az első bekezdés alóli eltéréssel, a hasított/vágott testeket, hasított/vágott féltesteket, háromnál nem több nagykereskedelmi darabra hasított/vágott féltesteket és negyedelt testeket a XIV. fejezetben szabályozottnál magasabb hőmérsékleten lehet szállítani olyan körülmények között, amelyeket a Tudományos Bizottsággal való konzultációt követően az ezen irányelv 16. cikkében szabályozott eljárás szerint határoznak meg.

70. Az ilyen hús szállítására szánt szállítóeszközöknek meg kell felelnie a következő követelményeknek:
- a) belső felületeiknek vagy bármely más részüknek, amelyek érintkezésbe kerülhetnek a hússal, nem korrodálódó anyagból kell lenniük, amely nem befolyásolhatja a hús érzékszervi tulajdonságait, illetve nem teheti a húst az emberi egészségre ártalmassá; e felületeknek simának, könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lenniük;
  - b) a hús védelme érdekében a rovarok és a por ellen megfelelően hatékony eszközökkel kell felszerelni ezeket, továbbá vízállóknak kell lenniük;
  - c) a hasított/vágott testek, hasított/vágott féltestek, háromnál nem több nagykereskedelmi darabra hasított/vágott féltestek, negyedelt testek és a csomagolatlan darabolt hús szállítására azokat rozsdálló tartozékokkal kell felszerelni a hús felfüggesztésére olyan magasságban, hogy az ne érintkezhessen a padozattal. E rendelkezés nem vonatkozik a higiénikusan csomagolt fagyasztott hússra. Légi szállítás esetén azonban a hús felfüggesztésére szolgáló tartozék nem követelmény, feltéve, hogy megfelelő rozsdamentes felszerelés áll rendelkezésre a hús higiénikus berakodására, tárolására és kirakodására.
71. A hús szállítására szánt szállítóeszközök semmilyen esetben sem használhatók élő állatok vagy bármely olyan termék szállítására, amelyek valószínűleg hatással lehetnek a hússra, vagy megfertőzhetik azt.
72. Tilos bármilyen egyéb, a hús higiéniáját esetleg befolyásoló, vagy azt szennyező terméknek a hússal egyidejűleg, ugyanabban a szállítóeszközben történő szállítása, kivéve ha a megfelelő óvintézkedéseket megteszik. A csomagolt húst nem lehet ugyanabban a szállítóeszközben szállítani, mint a nem csomagoltat, kivéve ha ugyanazon szállítóeszközön belül fizikailag megfelelően elszigetelt részt alakítanak ki a csomagolatlan húsnak a csomagolttól való elkülönítésére. Ezen kívül a gyomrot nem lehet ezekben szállítani, kivéve ha azt forrázták vagy megtisztították, továbbá fejet és lábvégeket sem lehet szállítani, kivéve ha lebőrözték vagy forrázták és szőrtelenítették ezeket.

73. Friss hús nem szállítható olyan járművön vagy konténerben, amely nem tiszta és előzőleg nem volt fertőtlenítve.
74. A hasított/vágott testeket, hasított/vágott féltesteket, háromnál nem több nagykereskedelmi darabra vágott/hasított féltesteket, negyedelt testeket, kivéve a higiéniai követelményeknek eleget téve csomagolt fagyasztott húst, fel kell függeszteni a szállítás alatt, kivéve a légi szállítás esetét a 70. c) pont szerint.
- Az egyéb darabolt részeket és belsőégeket, amelyeket nem csomagolnak be, illetve nem korrózióálló tartályban tárolnak, felfüggesztve, vagy tartókra helyezve kell szállítani. Az ilyen tartóknak, csomagolásnak, illetve konténereknek meg kell felelniük a higiéniai követelményeknek és – különösen, ami a csomagolást illeti – az ezen irányelvben foglalt rendelkezéseknek. A zsigereket mindig erős, vízálló és zsírálló csomagolásban kell szállítani, amelyet csak tisztítás és fertőtlenítés után lehet újra felhasználni.
75. Az áru feladása előtt a hatósági állatorvosnak kell gondoskodnia arról, hogy a szállítóeszközök és a rakodás körülményei megfeleljenek az e fejezetben előírt higiéniai követelményeknek.
-

## II. MELLÉKLET

## I. FEJEZET

## A KISKAPACITÁSÚ LÉTESÍTMÉNYEK ENGEDÉLYEZÉSÉNEK ÁLTALÁNOS FELTÉTELEI

A kiskapacitású létesítményeknek legalább a következőkkel kell rendelkezniük:

## 1. azon helyiségekben, ahol a friss hús termelése, feldolgozása folyik:

- a) vízhatlan, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korhadó anyagból készült padozat, amely úgy van kiképezve, hogy elősegítse a víz elvezetését; a szagok megakadályozására a vizet rácsokkal és bűzelzárókkal felszerelt lefolyókba kell vezetni.
- b) sima, tartós, vízhatlan falak, melyeken legalább két méter magasságig, vágóhelyiségekben legalább három méter magasságig világos színű, mosható burkolat van;

A IV. fejezet 16. pontjában említett helyiségeknél a fából készült falak használata azonban nem vonja magával az engedély visszavonását, feltéve, ha azok 1983. január 1. előtt épültek;

- c) könnyen tisztítható, rothadással szemben ellenálló és szagtalan anyagból készült ajtók.

Amennyiben a húst az érintett létesítményben tárolják, a létesítménynek rendelkeznie kell a fenti követelményeket kielégítő tárolóhelyiségekkel;

- d) rothadásálló, szagtalan szigetelőanyagok;
- e) megfelelő szellőzés és – ha szükséges – jó gőzelvezetés;
- f) megfelelő természetes vagy mesterséges világítás, amely nem torzítja a színeket;

## 2. a) a munkaállomáshoz lehető legközelebb megfelelő számú kézmosási és kézfertőtlenítési lehetőség, illetve az eszközök forró vízzel való tisztításának lehetősége. E felszerelések a kézmosáshoz rendelkezzenek hideg-meleg folyóvízzel, vagy a megfelelő hőmérsékletre előkevert vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerekkel, valamint higiénikus kézszáritó eszközökkel;

- b) az eszközök fertőtlenítését biztosító, 82 °C-nál nem hidegebb folyóvízzel ellátott, a helyszínen vagy annak közvetlen szomszédságában levő berendezések;

## 3. a kártevők, például a rovarok és rágcsálók elleni védelem;

## 4. a) a húst nem színező, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korródálódó anyagból készült felszerelések és munkaeszközök, mint például vágóasztalok, levehető vágófelülettel ellátott asztalok, tartályok, szállítószalagok és fűrészek. Tilos a fa használata;

- b) a higiéniai követelményeknek megfelelő korrózióálló szerelvények és felszerelések:

- a hús kezelésére,
- a hústartályok tárolására olyan módon, hogy sem a hús, sem a tartályok nem érhetnek közvetlenül a padlóhoz vagy a falakhoz;

- c) speciális vízálló, rozsdamentes, nem emberi fogyasztásra szánt hús tárolására való tartályokkal, amelyek fedele és zárószervezete megakadályozza, hogy illetéktelenek bármit is eltávolítsanak belőle; e húsokat minden egyes munkanap végén el kell távolítani vagy meg kell semmisíteni;

## 5. hűtőberendezés, amellyel a hús belső hőmérséklete az ezen irányelvben előírt szinten tartható. E berendezést a csatornarendszerhez kapcsolódó olyan elvezető rendszerrel kell ellátni, amely a hús szennyezése szempontjából nem jelent veszélyt;

## 6. nyomás alatt levő ivóvíz kizárólag a 80/778/EGK irányelv értelmében. Azonban kivételes esetben gőzfejlesztés, tűzoltás és a hűtőberendezések hűtésének céljára nem ivóvíz minőségű vízellátás is engedélyezhető, azzal a feltétellel, hogy az erre a célra kialakított csővezetékek alkalmazása kizárja az ilyen víz más célra való felhasználásának lehetőségét, és nem fenyeget a hús szennyeződésével. A nem ivóvíz szállítására szolgáló vízvezetéseket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvíz-vezetésektől;

## 7. a 80/778/EGK irányelv értelmében megfelelő, ivóvíz minőségű melegvíz-szolgáltatás;

8. a szennyvíz higiénikus eltávolítására alkalmas rendszer;
9. legalább egy mosdókagyló és vízöblítéssel WC-k. Az utóbbi nem nyílnak közvetlenül a munkahelyiségekbe. A mosdókhoz ki kell építeni a hideg-melegvizet, vagy a megfelelő hőmérsékletre előkevert folyóvíz-szolgáltatást, biztosítani kell a kéz tisztításához és fertőtlenítéséhez szükséges szereket és a kéz higiénikus szárításának eszközeit. A mosdónak a WC közelében kell lennie.

## II. FEJEZET

### A KISKAPACITÁSÚ VÁGÓHIDAK ENGEDÉLYEZÉSÉRE VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES FELTÉTELEK

10. Az általános követelményeken felül, a kiskapacitású vágóhidaknak legalább a következőkkel kell rendelkezniük:
  - a) elegendően nagy istállóterrel az éjszakára a vágóhíd területén maradó állatok számára;
  - b) egy vágóhelyiséggel és a vágás alatt végzendő műveletekre való tekintettel olyan méretű helyiséggel, mely a higiénia szempontjából elég nagy ahhoz, hogy a munkát megfelelően lehessen végezni;
  - c) a vágóhelyiségen belül világosan elkülönülő, a kábításra és a kivéreztetésre szolgáló résszel;
  - d) a vágóhelyiségben legalább három méter magasságig vagy a mennyezetig mosható falakkal. A vágás ideje alatt a gőz megfelelő elszívásáról gondoskodni kell;
  - e) olyan berendezés, ami a kábítás utáni minél teljesebb tisztítást lehetővé teszi a felfüggesztett állaton; a felfüggesztett állat semmilyen körülmények között nem érintkezhet a padlóval a tisztítás alatt;
  - f) a vágandó állat fajához és méreteihez képest megfelelő kapacitású hűtőkamrával, amelyben minden esetben fenntartanak egy akkora, minimális méretű, külön zárható részt, amekkora elegendő a vizsgált hasított/vágott testek megfigyeléséhez.

A fentiek alól, egyedi elbírálást követően, az illetékes hatóság eltérést engedélyezhet olyan esetben, ha a húst a vágóhídról azonnal az annak közvetlen közelében található darabolóüzembe vagy hentesüzletbe szállítják, feltéve hogy a szállítás egy óránál nem vesz több időt igénybe.

11. A vágóhelyiségben tilos a gyomrok és belek kiürítése, tisztítása, valamint a nyersbőr, szarvak, paták és sertésserték tárolása.
12. Ha a trágyát nem lehet a vágóhíd területéről naponta eltávolítani, azt jól elkülönített helyen kell tárolni.
13. A vágóhelyiségbe hozott állatokat azonnal el kell kábítani és le kell vágni.
14. Beteg vagy arra gyanús állatokat nem szabad az érintett létesítményben levágni, kivéve ha az illetékes hatóság ez alól eltérést engedélyez.

Eltérés engedélyezése esetén a vágást az illetékes hatóság jelenlétében kell elvégezni és a szennyeződést meg kell előzni; a helyiségeket újbóli használatba vételük előtt hivatalos felügyelet mellett különleges tisztításnak és fertőtlenítésnek kell alávetni.

## III. MELLÉKLET

## A SEGÉDSZEMÉLYZETTEL SZEMBEN TÁMASZTOTT SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

1. Az ezen irányelv 9. pontja negyedik bekezdésében említett vizsga tételére csak azok a jelentkezők jogosultak, akik bizonyítani tudják, hogy részt vettek olyan, legalább 400 órás, laboratóriumi demonstrációt is magába foglaló elméleti tanfolyamon, amelyet a tagállam illetékes hatóságai az e melléklet 3. a) pontjában említett tárgyakban engedélyeztek, továbbá hatósági állatorvos felügyelete alatt legalább 200 órás gyakorlati képzésen vettek részt. A gyakorlati képzést vágóhídon, darabolóüzemben, hűtőházban és friss húst vizsgáló állomásokon kell teljesíteni.
2. Azon segédszemélyzet azonban, akik a 71/118/EGK irányelv II. mellékletének követelményeit kielégítik, részesülhetnek olyan képzésben is, ahol az elméleti oktatás 200 órára csökkentett.
3. Az ezen irányelv 9. cikke negyedik bekezdésében említett vizsgának a következő területekre kiterjedő elméleti és gyakorlati részekből kell állnia:
  - a) Elméleti rész:
    - a levágott állatokra vonatkozó anatómiai és élettani alapismeretek,
    - a levágott állatokra vonatkozó kórtani alapismeretek,
    - a levágott állatokra vonatkozó kórbonctani alapismeretek,
    - higiéniai alapismeretek, különös tekintettel az ipari higiénia, a vágási, darabolási és tárolási higiénia, valamint a munkahigiénia,
    - a levágásra, valamint a friss hússal kapcsolatos húsvizsgálati, előkészítési, védőcsomagolási, csomagolási és szállítási módszerekre vonatkozó ismeretek,
    - a munkavégzésükre vonatkozó törvények, rendeletek és közigazgatási rendelkezések ismerete.
    - mintavételi eljárások;
  - b) gyakorlati rész:
    - levágott állat húsvizsgálata és minősítése,
    - az állatfaj meghatározása egy állat jellemző részeinek megvizsgálásával,
    - a levágott állat néhány olyan részének meghatározása, amelyeken elváltozások észlelhetők, és azokról véleménynyilvánítás,
    - vágóhídon végzett post mortem vizsgálat.
    - higiéniai ellenőrzés,
    - mintavétel.



## IV. MELLÉKLET

## MINTA

## EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

a 64/433/EGK irányelv 3. cikkének A. 1. f) iii. pontjában említett friss húshoz <sup>(1)</sup>Szám <sup>(2)</sup>: .....

Berakodás helye: .....

Minisztérium: .....

Részleg: .....

Hivatkozás <sup>(2)</sup>: .....

## I. A hús azonosítása

Milyen állat húsa: .....  
(állatfaj)

Darabolási mód: .....

A csomagolás jellege: .....

A darabok vagy csomagok száma: .....

Fagyasztás hónapja(i), éve(i): .....

Nettó súly: .....

## II. A hús eredete

Az engedélyezett vágóhíd(ak) címe(i) és állat-egészségügyi engedélyezési száma(i): .....

Az engedélyezett darabolóüzem(ek) címe(i) és állat-egészségügyi engedélyezési száma(i): .....

Az engedélyezett hűtőház(ak) címe(i) és állat-egészségügyi engedélyezési száma(i): .....

## III. A hús rendeltetési helye

A hús feladási helye: .....

(berakodás helye)

szállítási címe: .....

(rendeltetési ország és hely)

Az igénybe vett szállítóeszközök <sup>(3)</sup>: .....

A szállítmány feladójának neve és címe: .....

A címzett neve és címe: .....

<sup>(1)</sup> Friss hús: Az e bizonyítvány IV. részében említett irányelvvel összhangban ez alatt a házasított szarvasmarhafélék, a sertés, a juh, a kecske és az egypatás állatok összes olyan, emberi fogyasztásra alkalmas részét kell érteni, mely nem ment át tartósító eljáráson, a hűtött és fagyasztott húst azonban friss húsnak kell tekinteni.

<sup>(2)</sup> Kitöltése nem kötelező.

<sup>(3)</sup> A vasúti kocsik és tehergépkocsik esetében a nyilvántartási szám (rendsám) feltüntetése, légi jármű esetén a járatszám, hajó esetén a név, ahol szükséges a konténer számának feltüntetése.

**IV. Állat-egészségügyi igazolás**

Én, az alulírott hatósági állatorvos, tanúsítom, hogy a fentiekben leírt húst a 64/433/EGK irányelvben szabályozott, a termelés irányítására és ellenőrzésére vonatkozó feltételek betartásával állították elő:

- korlátozott régióban vagy területen levő vágóhídon <sup>(4)</sup>,
- és harmadik országon való áthaladást követően tagállamba irányul <sup>(4)</sup>.

Kiállítás helye: ..... időpontja .....

.....  
(a hatósági állatorvos neve és aláírása)

\_\_\_\_\_

<sup>(4)</sup> Nem kívánt rész törölendő.

## V. MELLÉKLET

## MINTA

**EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY****friss hús tagállamba irányuló szállításra <sup>(1)</sup>**Szám <sup>(2)</sup>: .....

Exportáló ország: .....

Minisztérium: .....

Részleg: .....

Hivatkozás: .....

**I. A hús azonosítása**Milyen állat húsa: .....  
(állatfaj)

Darabolási mód: .....

A csomagolás jellege: .....

A darabok vagy csomagok száma: .....

Fagyasztás hónapja(i), éve(i): .....

Nettó súly: .....

**II. A hús eredete**

Az engedélyezett vágóhíd(ak) címe(i) és állat-egészségügyi engedélyezési száma(i): .....

Az engedélyezett darabolóüzem(ek) címe(i) és állat-egészségügyi engedélyezési száma(i): .....

Az engedélyezett hűtőház(ak) címe(i) és állat-egészségügyi engedélyezési száma(i): .....

**III. A hús rendeltetési helye**A hús .....  
(berakodás helye)szállítási címe .....  
(rendeltetési ország és hely)Az igénybe vett szállítóeszközök <sup>(3)</sup>: .....

A szállítmány feladójának neve és címe: .....

A címzett neve és címe: .....

<sup>(1)</sup> Friss hús: Az e bizonyítvány IV. részében említett irányelvvel összhangban ez alatt a háziasított szarvasmarhafélék, a sertés, a juh, a kecske és az egypatás állatok összes olyan, emberi fogyasztásra alkalmas részét kell érteni, mely nem ment át tartósító eljáráson, a hűtött és fagyasztott húst azonban friss húsnak kell tekinteni.

<sup>(2)</sup> Kitöltése nem kötelező.

<sup>(3)</sup> A vasúti kocsik és tehergépkocsik esetében a nyilvántartási szám (rendsám) feltüntetése, légi jármű esetén a járatszám, hajó esetén a név, ahol szükséges a konténer számának feltüntetése.

**IV. Állat-egészségügyi igazolás**

Én, az alulírott hatósági állatorvos, tanúsítom, hogy a fentiekben leírt hús előállítása a friss hús közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 64/433/EGK irányelvben lefektetett, a termelés irányítására és ellenőrzésére vonatkozó feltételeknek megfelelően történt, és ebből következően, mint ilyen, emberi fogyasztásra alkalmasnak kell tekinteni.

Kiállítás helye: ....., .....

.....

(A hatósági állatorvos neve és aláírása)

\_\_\_\_\_