

A BIZOTTSÁG (EU) 2019/627 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2019. március 15.)**

az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékeken az (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban végzendő hatósági ellenőrzésekre vonatkozó egységes gyakorlati rendelkezések megállapításáról és a 2074/2005/EK bizottsági rendeletnek a hatósági ellenőrzések tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer- és takarmányjog, valamint az állategészségügyi és állatjólléti szabályok, a növényegészségügyi szabályok, és a növényvédő szerekre vonatkozó szabályok alkalmazásának biztosítása céljából végzett hatósági ellenőrzésekről és más hatósági tevékenységekről, továbbá a 999/2001/EK, a 396/2005/EK, az 1069/2009/EK, az 1107/2009/EK, az 1151/2012/EU, a 652/2014/EU, az (EU) 2016/429 és az (EU) 2016/2031 európai parlamenti és tanácsi rendelet, az 1/2005/EK és az 1099/2009/EK tanácsi rendelet, valamint a 98/58/EK, az 1999/74/EK, a 2007/43/EK, a 2008/119/EK és a 2008/120/EK tanácsi irányelv módosításáról, és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet, a 89/608/EGK, a 89/662/EGK, a 90/425/EGK, a 91/496/EGK, a 96/23/EK, a 96/93/EK és a 97/78/EK tanácsi irányelv és a 92/438/EGK tanácsi határozat hatályon kívül helyezéséről szóló, 2017. március 15-i (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendeletre (a hatósági ellenőrzésekről szóló rendelet) ⁽¹⁾ és különösen annak 18. cikke (8) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az (EU) 2017/625 rendelet szabályokat állapít meg a tagállamok illetékes hatóságai által végzett azon hatósági ellenőrzésekre és más hatósági tevékenységekre vonatkozóan, amelyek azt hivatottak igazolni, hogy betartják-e az uniós jogszabályokat, többek között az élelmiszer-biztonság területén az előállítás, a feldolgozás és a forgalmazás valamennyi szakaszában. A rendelet különösen az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékekre vonatkozó hatósági ellenőrzésekről rendelkezik. Emellett 2019. december 14-i hatállyal hatályon kívül helyezi a 854/2004/EK rendeletet ⁽²⁾. Az említett rendelet jelenleg különleges szabályokat állapít meg az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésére vonatkozóan, beleértve az ellenőrzések végrehajtására vonatkozó egységes gyakorlati rendelkezésekre vonatkozó követelményeket is.
- (2) Az e rendeletben megállapított szabályoknak biztosítaniuk kell azon követelmények fenntartását, amelyek biztosítják, hogy az élelmiszer-vállalkozók ellenőrizzék az állati eredetű termékek biztonságos kezelésére vonatkozó szabályok betartását, különösen a következőkben foglaltak szerint:
 - A 96/23/EK tanácsi irányelv ⁽³⁾ az egyes anyagok és maradványok ellenőrzésére szolgáló intézkedések tekintetében;
 - A 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁴⁾ a fertőző szivacsos agyvelőbántalmak ellen való védekezés tekintetében;
 - A 2002/99/EK tanácsi irányelv ⁽⁵⁾ az állati eredetű termékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok tekintetében;
 - A 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁶⁾ az élelmiszerjog általános elvei és követelményei tekintetében;

⁽¹⁾ HL L 95., 2017.4.7., 1. o.

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 854/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról (HL L 139., 2004.4.30., 206. o.).

⁽³⁾ A Tanács 96/23/EK irányelve (1996. április 29.) az egyes élő állatokban és állati termékekben lévő anyagok és azok maradványainak ellenőrzésére szolgáló intézkedésekről, valamint a 85/358/EGK és 86/469/EGK irányelvek, továbbá a 89/187/EGK és 91/664/EGK határozatok hatályon kívül helyezéséről (HL L 125., 1996.5.23., 10. o.).

⁽⁴⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 999/2001/EK rendelete (2001. május 22.) egyes fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzésére, az ellenük való védekezésre és a felszámolásukra vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 147., 2001.5.31., 1. o.).

⁽⁵⁾ A Tanács 2002/99/EK irányelve (2002. december 16.) az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek termelésére, feldolgozására, forgalmazására és behozatalára irányadó állategészségügyi szabályok megállapításáról (HL L 18., 2003.1.23., 11. o.).

⁽⁶⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról (HL L 31., 2002.2.1., 1. o.).

- A 2003/99/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽⁷⁾ a zoonózisok és zoonózis-kórokozók monitoringja tekintetében;
- A 2003/467/EK bizottsági határozat ⁽⁸⁾ a tuberkulózis, a brucellózis és a -szarvasmarhák- enzootikus leukózia elleni védekezés tekintetében;
- A 2160/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁹⁾ a szalmonella ellenőrzése tekintetében;
- A 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁰⁾ az élelmiszer-higiénia tekintetében;
- A 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹¹⁾ az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályai tekintetében;
- Az 1/2005/EK tanácsi rendelet ⁽¹²⁾ az állatoknak a szállítás és a kapcsolódó műveletek közbeni védelme tekintetében;
- A 2073/2005/EK bizottsági rendelet ⁽¹³⁾ az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumai tekintetében;
- Az 1881/2006/EK bizottsági rendelet ⁽¹⁴⁾ és a 124/2009/EK bizottsági rendelet ⁽¹⁵⁾ az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékei tekintetében;
- A 2007/43/EK tanácsi irányelv ⁽¹⁶⁾ a csirkék védelme tekintetében;
- Az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁷⁾ az állati melléktermékekre vonatkozó egészségügyi szabályok tekintetében;
- Az 1099/2009/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁸⁾ az állatok leölésük során való védelme tekintetében;
- A 2010/63/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽¹⁹⁾ a tudományos célokra felhasznált állatok védelme tekintetében.
- A 636/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽²⁰⁾ a nyúzatlan nagyvadak forgalomba hozatala tekintetében;

⁽⁷⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2003/99/EK irányelve (2003. november 17.) a zoonózisok és zoonózis-kórokozók monitoringjáról, a 90/424/EGK tanácsi határozat módosításáról és a 92/117/EGK tanácsi irányelv hatályon kívül helyezéséről (HL L 325., 2003.12.12., 31. o.).

⁽⁸⁾ A Bizottság 2003/467/EK határozata (2003. június 23.) egyes tagállamok, vagy a tagállamok egyes régiói szarvasmarha-állományainak hivatalosan tuberkulózismentes, brucellózismentes és szarvasmarhák enzootikus leukóziásától mentes státusza megállapításáról (HL L 156., 2003.6.25., 74. o.).

⁽⁹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2160/2003/EK rendelete (2003. november 17.) a szalmonella és egyéb meghatározott, élelmiszerből származó zoonózis-kórokozók ellenőrzéséről (HL L 325., 2003.12.12., 1. o.).

⁽¹⁰⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniairól (HL L 139., 2004.4.30., 1. o.).

⁽¹¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról (HL L 139., 2004.4.30., 55. o.).

⁽¹²⁾ A Tanács 1/2005/EK rendelete (2004. december 22.) az állatoknak a szállítás és a kapcsolódó műveletek közbeni védelméről, valamint a 64/432/EGK és a 93/119/EK irányelv és az 1255/97/EK rendelet módosításáról (HL L 3., 2005.1.5., 1. o.).

⁽¹³⁾ A Bizottság 2073/2005/EK rendelete (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól (HL L 338., 2005.12.22., 1. o.).

⁽¹⁴⁾ A Bizottság 1881/2006/EK rendelete (2006. december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról (HL L 364., 2006.12.20., 5. o.).

⁽¹⁵⁾ A Bizottság 124/2009/EK rendelete (2009. február 10.) a nem céltakarmányokban elkerülhetetlen átvitel következtében jelen lévő kokcidiosztatikumoknak vagy hisztomonosztatikumoknak az élelmiszerekben megengedhető legnagyobb szintjeinek meghatározásáról (HL L 40., 2009.2.11., 7. o.).

⁽¹⁶⁾ A Tanács 2007/43/EK irányelve (2007. június 28.) a hústermelés céljából tartott csirkék védelmét szolgáló minimumszabályok megállapításáról (HL L 182., 2007.7.12., 19. o.).

⁽¹⁷⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1069/2009/EK rendelete (2009. október 21.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az 1774/2002/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (állati melléktermékekre vonatkozó rendelet) (HL L 300., 2009.11.14., 1. o.).

⁽¹⁸⁾ A Tanács 1099/2009/EK rendelete (2009. szeptember 24.) az állatok leölésük során való védelméről (HL L 303., 2009.11.18., 1. o.).

⁽¹⁹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2010/63/EU irányelve (2010. szeptember 22.) a tudományos célokra felhasznált állatok védelméről (HL L 276., 2010.10.20., 33. o.).

⁽²⁰⁾ A Bizottság 636/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. június 13.) a nyúzatlan nagyvadak forgalomba hozatalához szükséges bizonyítvány mintájának megállapításáról (HL L 175., 2014.6.14., 16. o.).

- Az (EU) 2015/1375 bizottsági végrehajtási rendelet ⁽²¹⁾ a *Trichinella* hatósági vizsgálata tekintetében; valamint
- Az (EU) 2016/429 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²²⁾ az állategészségügyi szabályok tekintetében.
- (3) Figyelembe kell venni az állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének elvégzésére vonatkozó gyakorlati rendelkezéseket, amennyiben a hatósági ellenőrzések minimális szintje szükséges az állati eredetű termékek jelentette elismert egységes veszélyek és kockázatok kezeléséhez, és ki kell térni minden olyan szempontra, amely fontos az emberi, és adott esetben az állati egészség és az állatjólét védelme szempontjából. Ezeknek a rendelkezésre álló legfrissebb releváns információkra és az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szakvéleményeiből származó tudományos bizonyítékokra kell épülniük.
- (4) Az EFSA 2011. augusztus 31-én tudományos véleményt ⁽²³⁾ fogadott el azokról az emberi egészség tekintetében fennálló veszélyekről, amelyeket a (sertés)hús vizsgálata során vizsgálni kell. Az említett vélemény ajánlásait figyelembe vették a 854/2004/EK rendelet sertéshús-vizsgálatokra vonatkozó követelményeinek meghatározásakor, és azokat az e rendeletben meghatározott követelményekben is fenn kell tartani.
- (5) Az EFSA 2012. május 23-án tudományos véleményt ⁽²⁴⁾ fogadott el azokról az emberi egészség tekintetében fennálló veszélyekről, amelyeket a (baromfi)hús vizsgálata során vizsgálni kell. Ez a vélemény a *Campylobacter* spp.-t és a *Salmonella* spp.-t jelöli meg fő veszélyként, amelyeket a baromfihús vizsgálata során egy olyan integrált élelmiszer-biztonsági rendszer keretében kell kezelni, amely az élelmiszerláncra vonatkozó jobb információk és kockázatalapú beavatkozások révén valósítható meg.
- (6) Az EFSA 2013. június 6-án tudományos szakvéleményt ⁽²⁵⁾ fogadott el azokról az emberi egészség tekintetében fennálló veszélyekről, amelyeket a (szarvasmarhafélé)hús-vizsgálat során vizsgálni kell. A fenti vélemény megállapítja, hogy a *Salmonella* spp. és a patogén verocitotoxint termelő *Escherichia coli* (*E. coli*) jelenti a legrelevánsabb veszélyt a szarvasmarhafélék húsa vonatkozó vizsgálatok szempontjából. Azt ajánlja, hogy a vágás utáni húsvizsgálat során mellőzzék a rutinvágásnak alávetett állatok tapintásos és bemetszéses vizsgálatát, mivel ez csökkentheti a legjelentősebb biológiai veszélyek terjedését és az azokkal történő keresztszennyeződést. Azonban a vágás utáni húsvizsgálat során a tuberkulózis és a *Taenia saginata* (galandféreg) által okozott borsókakór előfordulásának vizsgálatához szükséges tapintásos és bemetszéses vizsgálatokat fenn kell tartani.
- (7) Az EFSA 2013. június 6-án tudományos véleményt ⁽²⁶⁾ fogadott el azokról az emberi egészség tekintetében fennálló veszélyekről, amelyeket a juhok és a kecskék húsának vizsgálata során vizsgálni kell. A fenti vélemény megállapítja, hogy a patogén verocitotoxint termelő *E. coli* jelenti a legrelevánsabb veszélyt a juh- és a kecskefélék húsa vonatkozó vizsgálatok szempontjából. Azt ajánlja továbbá, hogy a lehető legnagyobb mértékben hagyják el a tapintásos és bemetszéses vizsgálatot a rutinvágásnak alávetett juhok és a kecskék vágás utáni húsvizsgálata során. A tuberkulózis és a májmételykór feltárására szolgáló tapintásos és bemetszéses vizsgálatot azonban az állati és emberi egészség felülvizsgálata céljából fenn kell tartani az idősebb állatok esetében.
- (8) Az EFSA 2013. június 6-án tudományos véleményt ⁽²⁷⁾ fogadott el azokról az emberi egészség tekintetében fennálló veszélyekről, amelyeket az (egypatás állatok) húsának vizsgálata során vizsgálni kell. A vélemény az egypatás állatok esetében kizárólag a szemrevételezéses vizsgálat alkalmazását javasolja, amely jelentős kedvező hatással lehet az egypatások hasított testéből származó hús mikrobiológiai állapotára. Az ilyen ellenőrzés valószínűleg nem érinti az állatbetegségek átfogó megfigyelését.
- (9) 2013. június 6-án az EFSA tudományos szakvéleményt fogadott el a tenyésztett vadak húsának ellenőrzéséről. A szakvélemény javasolja, hogy mellőzzék a tapintásos és bemetszéses vizsgálatot, kivéve, ha rendellenességeket észlelnek, ugyanakkor hangsúlyozza, hogy ez a mellőzés következményekkel járhat a tuberkulózis általános felügyeletére nézve.
- (10) Az EFSA említett szakvéleményeiben meghatározott ajánlásokat figyelembe kell venni az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésére vonatkozó egységes gyakorlati rendelkezések megállapításakor. Hasonlóképpen figyelembe kell venni a harmadik országokkal folytatott kereskedelemre gyakorolt lehetséges hatásokat is. Ugyanakkor biztosítani kell a 854/2004/EK rendeletben megállapított jelenlegi követelményektől való zökkenőmentes átmenetet.

⁽²¹⁾ A Bizottság (EU) 2015/1375 végrehajtási rendelete (2015. augusztus 10.) a húsban előforduló *Trichinella* hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról (HL L 212., 2015.8.11., 7. o.).

⁽²²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2016/429 rendelete (2016. március 9.) a fertőző állatbetegségekről és egyes állategészségügyi jogi aktusok módosításáról és hatályon kívül helyezéséről („Állategészségügyi rendelet”) (HL L 84., 2016.3.31., 1. o.).

⁽²³⁾ EFSA Journal 2011;9(10):2351

⁽²⁴⁾ EFSA Journal 2012;10(6):2741.

⁽²⁵⁾ EFSA Journal 2013;11(6):3266.

⁽²⁶⁾ EFSA Journal 2013;11(6):3265.

⁽²⁷⁾ EFSA Journal 2013;11(6):3263.

- (11) Ezeket a gyakorlati rendelkezéseket alkalmazni kell az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikkében és az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendeletben⁽²⁸⁾ meghatározott, az állati eredetű termékekre vonatkozó hatósági ellenőrzésekre. A hatósági ellenőrzések elvégzésére vonatkozó említett gyakorlati rendelkezéseknek egységeseknek kell lenniük, és lehetővé kell tenniük a hatósági ellenőrzések minimális szintjére vonatkozó követelmények alkalmazását, melynek során, ahogy az az (EU) 2017/625 rendelet 16. cikkében is szerepel, figyelembe kell venni a kisvállalkozások méretét, ami egy határérték megkülönböztetésmentes alkalmazásával érhető el.
- (12) mivel a vágóhidak és a vadfeldolgozó létesítmények szerkezete tagállamonként eltérő, e határértéknek a levágott vagy kezelt állatok számán vagy annak igazolásán kell alapulnia, hogy a határérték a forgalomba hozott hús egy korlátozott és rögzített százalékát teszi ki. Az 1099/2009/EK rendelet 17. cikkének (6) bekezdése meghatározza a számosállategységeket, és átszámítási arányokat állapít meg bizonyos fajok egyedszámának az ilyen számosállategységekben való kifejezésére. Ezeket a rendelkezéseket egyrészt küszöbértékek meghatározására, másrészt az egyes követelményektől való, a vágóhíd méretétől függő eltérések lehető legnagyobb mértékű harmonizálása céljából kell alkalmazni.
- (13) Az állati eredetű termékekre vonatkozó uniós követelményeknek való megfelelés egységes gyakorlati ellenőrzésének biztosítása érdekében az illetékes hatóságok által végzett ellenőrzésre vonatkozó egyedi követelményeket is fenn kell tartani. Az ellenőrzés különösen fontos az általános és különleges higiéniai követelmények ellenőrzése, valamint a veszélyelemzésen és a kritikus ellenőrzési pontokon (HACCP) alapuló eljárások alkalmazása szempontjából.
- (14) A 853/2004/EK rendelet II. mellékletének I. szakaszában meghatározott azonosító jelölésre vonatkozó követelményeknek való megfelelés ellenőrzését – amelyet jelenleg a 854/2004/EK rendelet szabályoz – fenn kell tartani, hogy lehetőség legyen az állatok visszakövetésére.
- (15) A vágás előtti élőállat-vizsgálat és a vágás utáni húsvizsgálat alapvető fontosságú az emberi és állati egészségre és az állatjólétre vonatkozó követelményeknek való megfelelés ellenőrzéséhez. Annak érdekében, hogy biztosítsák az emberi és állati egészségnak, valamint az állatjólétnek legalább a 854/2004/EK rendelet által előírt szintjét, valamint a tisztességes kereskedelmet a nyílt piacon, egységes gyakorlati követelményeket kell megállapítani az ilyen vizsgálatokra, ideértve azokat az eseteket is, amikor a hatósági ellenőrzéseket a hatósági állatorvos felelőssége alatt végzik. A friss hús hatósági ellenőrzése tekintetében ezeket az ellenőrzéseket megfelelő okmányellenőrzésekkel, a 999/2001/EK rendelet 3. cikke (1) bekezdésének g) pontjában meghatározott, különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagoknak, továbbá más állati melléktermékeknek a biztonságos ártalmatlanítására vonatkozó ellenőrzésekkel, valamint – adott esetben – laboratóriumi vizsgálattal kell kiegészíteni.
- (16) Fontos azonosítani a feltételezett és a megállapított meg nem felelés eseteit, amikor az illetékes hatóságoknak intézkedéseket kell hozniuk egyes állati eredetű termékek tekintetében. A helyes higiéniai gyakorlatok be nem tartását az illetékes hatóságok korrekciós intézkedéseinek kell követnie.
- (17) Az (EU) 2017/625 rendelet 3. cikkének 51. pontjában meghatározott állategészségügyi jelölés bizonyos fajok húsára vonatkozik, és tanúsítja, hogy a hús emberi fogyasztásra alkalmas. Az állategészségügyi jelölésre vonatkozó technikai követelményeket és az alkalmazásra vonatkozó gyakorlati rendelkezéseket egyedi és egységes módon kell meghatározni a hús emberi fogyasztásra való alkalmasságának jelzése és a kereskedelmi fennakadások elkerülése érdekében.
- (18) A 2074/2005/EK bizottsági rendelet⁽²⁹⁾ többek között végrehajtási intézkedéseket ír elő a 854/2004/EK rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozóan az élő kagylókban előforduló tengeri biotoxinokra vonatkozó elismert vizsgálati módszerek, a nyers és a hőkezelt tejre vonatkozó vizsgálati módszerek, a halászati termékek hatósági ellenőrzése és a húsvizsgálat tekintetében. Célszerű összevonni a hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó valamennyi végrehajtási intézkedést, valamint a 2074/2005/EK rendeletben szereplő intézkedéseket e rendeletbe felvenni. Ezeket a 2074/2005/EK rendeletből el kell hagyni.
- (19) Az élő kagylók termelési és átmosó területeinek osztályozására és az osztályozott termelési és átmosó területek nyomon követésére vonatkozó feltételek hatékonynak bizonyultak, és biztosítják a fogyasztók magas szintű védelmét. Ezért azokat fenn kell tartani.

⁽²⁸⁾ A Bizottság (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelete (2019. február 8.) a hús előállításával, valamint az élő kagylók termelési és átmosó területeivel kapcsolatos hatósági ellenőrzéseknek az (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban történő elvégzésére vonatkozó különleges szabályokról (lásd e Hivatalos Lap 1. oldalát).

⁽²⁹⁾ A Bizottság 2074/2005/EK rendelete (2005. december 5.) a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti bizonyos termékekre és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról, a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletről való eltérésről, valamint a 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet módosításáról (HL L 338., 2005.12.22., 27. o.).

- (20) Fenn kell tartani az élő kagylókban található *E. coli* kimutatására szolgáló, jelenleg a 854/2004/EK rendelet megállapított referencia-módszert.
- (21) A tengeri biotoxinok határértékeit a 853/2004/EK rendelet határozza meg. Különösen az említett rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezetének 2. pontja rendelkezik arról, hogy az élő kagylók nem tartalmazhatnak (a teljes testben vagy a külön fogyasztható részekben mért) az említett fejezetben megállapított határértékeket meghaladó összmenyiségű tengeri biotoxint.
- (22) A magas szintű fogyasztóvédelem és az élelmiszer-vállalkozók közötti tisztességes verseny biztosítása érdekében egyedi követelményeket indokolt megállapítani a nyers tej és a tejtermékek hatósági ellenőrzésének elvégzésére és az ilyen ellenőrzések egységes minimális gyakoriságára.
- (23) A magas szintű fogyasztóvédelem és az élelmiszer-vállalkozók közötti tisztességes verseny biztosítása érdekében egyedi követelményeket indokolt megállapítani a halászati termékek hatósági ellenőrzésének elvégzésére és az ilyen ellenőrzések egységes minimális gyakoriságára. Ezeknek az ellenőrzéseknek magukban kell foglalniuk legalább a kirakodás és az első értékesítés higiéniai feltételeinek rendszeres ellenőrzését, a hajók és létesítmények rendszeres ellenőrzését, beleértve a halárveréseket és a nagykereskedelmi piacokat, valamint a tárolás és a szállítás ellenőrzését. A hajók ellenőrzésére vonatkozó egyedi követelményeket is meg kell határozni.
- (24) Ezeknek az ellenőrzéseknek gyakorlati rendelkezéseket is tartalmazniuk kell az érzékszervi vizsgálatok, a frissesség-mutatók, a hisztaminra, a maradékanyagokra és a szennyező anyagokra vonatkozó ellenőrzések, valamint a mikrobiológiai ellenőrzések tekintetében. Különös figyelmet kell fordítani a paraziták és a mérgező halászati termékek ellenőrzésére. Az említett higiéniai követelményeknek meg nem felelő halászati termékeket emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani.
- (25) Egyedi követelményeket kell meghatározni továbbá a valamely tagállam lobogója alatt közlekedő halászhajók által kifogott és az Unió területére harmadik országokon keresztül tárolással vagy anélkül beszállított halászati termékek hatósági ellenőrzésére.
- (26) Egyre nagyobb az érdeklődés a hüllőhús előállítása és forgalomba hozatala iránt. A hüllőhús biztonságosságának garántálása érdekében egyedi hatósági ellenőrzéseket kell bevezetni a vágóhídon a 852/2004/EK rendeletben megállapított általános higiéniai szabályok és a (EU) 2015/1375 végrehajtási rendeletben előírt *Trichinella*-ellenőrzések mellett.
- (27) A 2074/2005/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (28) mivel az (EU) 2017/625 rendelet 2019. december 14-i hatállyal hatályon kívül helyezi a 854/2004/EK rendeletet, ezt a rendeletet is attól az időponttól kell alkalmazni,
- (29) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

I. CÍM

TÁRGY, HATÁLY ÉS FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

1. cikk

Tárgy és hatály

Ez a rendelet egységes gyakorlati rendelkezéseket állapít meg az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek előállításával kapcsolatos hatósági ellenőrzések és intézkedések elvégzésére. Ezeket a hatósági ellenőrzéseket és intézkedéseket az illetékes hatóságok végzik, figyelembe véve az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikke (2), (3) és (5) bekezdésének, valamint az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendeletnek a követelményeit.

A különös szabályok a következőkre terjednek ki:

- a) az állati eredetű termékek hatósági ellenőrzéseire vonatkozó egyedi követelmények és az ilyen ellenőrzések egységes minimális gyakorisága az auditok és az azonosító jelölés tekintetében;
- b) a friss hús hatósági ellenőrzéseire vonatkozó egyedi követelmények és az ilyen ellenőrzések egységes minimális gyakorisága, beleértve a friss hús ellenőrzéseivel kapcsolatos auditokra és külön feladatokra vonatkozó egyedi követelményeket;

- c) a friss hús uniós követelményeknek való meg nem felelése esetén meghozandó intézkedések az emberi és állati egészség, valamint az állatjólét védelme érdekében;
- d) a 853/2004/EK rendelet 5. cikkében említett állategészségügyi jelölésre vonatkozó technikai követelmények és gyakorlati rendelkezések;
- e) a tej, a kolosztrum, a tejtermékek és a kolosztrumalapú-termékek hatósági ellenőrzéseire vonatkozó egyedi követelmények és az ilyen ellenőrzések egységes minimális gyakorisága;
- f) az élő kagylók termelési és átmosó területeinek osztályozására s az osztályozott termelési és átmosó területek nyomon követésére vonatkozó feltételek, beleértve az osztályozott termelési és átmosó területek nyomon követését követően meghozandó döntéseket;
- g) a halászati termékek hatósági ellenőrzéseire vonatkozó egyedi követelmények és az ilyen ellenőrzések egységes minimális gyakorisága;

2. cikk

Fogalommeghatározások

E rendelet alkalmazásában:

- 1. „friss hús”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.10. pontjában meghatározott friss hús;
- 2. „kolosztrum”: a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IX. szakaszának 1. pontjában meghatározott kolosztrum;
- 3. „tejtermékek”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 7.2. pontjában meghatározott, tejtermékek;
- 4. „kolosztrumalapú termékek”: a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IX. szakaszának 2. pontjában meghatározott kolosztrumalapú termékek;
- 5. „termelési terület”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 2.5. pontjában meghatározott termelési terület;
- 6. „átmosó terület”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 2.6. pontjában meghatározott átmosó terület;
- 7. „kagylók”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 2.1. pontjában meghatározott kagylók;
- 8. „halászati termékek”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 3.1. pontjában meghatározott halászati termékek;
- 9. „létesítmény”: a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének c) pontjában meghatározott létesítmény;
- 10. „élelmiszer-vállalkozó”: a 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽³⁰⁾ 3. cikkének (3) bekezdésében meghatározott élelmiszer-vállalkozó;
- 11. „mikrobiológiai kritérium”: a 2073/2005/EK rendelet 2. cikkének b) pontjában meghatározott mikrobiológiai kritérium;
- 12. „vágóhíd”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.16. pontjában meghatározott vágóhíd;
- 13. „nyomonkövethetőség”: a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 15. pontjában meghatározott nyomonkövethetőség;
- 14. „különleges fertőzőési veszélyt jelentő anyag”: a 999/2001/EK rendelet 3. cikke (1) bekezdésének g) pontjában meghatározott különleges fertőzőési veszélyt jelentő anyag;
- 15. „szennyeződés”: a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének f) pontjában meghatározott szennyeződés;
- 16. „származási gazdaság”: az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelet 2. cikkének 2. pontjában meghatározott származási gazdaság;
- 17. „elsődleges termelés”: a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 17. pontjában meghatározott elsődleges termelés;

⁽³⁰⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról (HL L 31., 2002.2.1., 1. o.).

18. „házasított patás állatok”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.2. pontjában meghatározott házasított patás állatok;
19. „vadfeldolgozó létesítmény”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.18. pontjában meghatározott vadfeldolgozó létesítmény;
20. „nagyvad”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.8. pontjában meghatározott nagyvad;
21. „baromfiállomány”: a 2160/2003/EK rendelet 2. cikkének 3.b) pontjában meghatározott baromfiállomány;
22. „nyúlfélék”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.4. pontjában meghatározott nyúlfélék;
23. „hasított test”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.9. pontjában meghatározott állati test;
24. „belsőség”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.11. pontjában meghatározott belsőség.
25. „kis kapacitású vágóhíd”: az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelet 2. cikkének 17. pontjában meghatározott kis kapacitású vágóhíd;
26. „kis kapacitású vadfeldolgozó létesítmény”: az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelet 2. cikkének 18. pontjában meghatározott kis kapacitású vadfeldolgozó létesítmény;
27. „számosállategység”: az 1099/2009/EK rendelet 17. cikkének (6) bekezdésében meghatározott számosállategység;
28. „apróvad”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.7. pontjában meghatározott apróvad;
29. „baromfi”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.3. pontjában meghatározott baromfi;
30. „darabolóüzem”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.17. pontjában meghatározott darabolóüzem;
31. „zsiger”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.12. pontjában meghatározott zsiger;
32. „hús”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.1. pontjában meghatározott hús;
33. „tenyésztett vad”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.6. pontjában meghatározott tenyésztett vad;
34. „vad”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.5. pontjában meghatározott vad;
35. „tejtermelő gazdaság”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 4.2. pontjában meghatározott tejtermelő gazdaság;
36. „nyers tej”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 4.1. pontjában meghatározott nyers tej;
37. „tisztító központ”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 2.8. pontjában meghatározott tisztító központ;
38. „tengeri biotoxinok”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 2.2. pontjában meghatározott tengeri biotoxinok;
39. „a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás szakaszai”: az 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 16. pontjában meghatározott, a termelés, feldolgozás és forgalmazás szakaszai;
40. „feladó központ”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 2.7. pontjában meghatározott feladó központ;
41. „forgalomba hozatal”: a 178/2002/EK rendelet 8. cikkének 3. pontjában meghatározott forgalomba hozatal;
42. „feldolgozóhajó”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 3.2. pontjában meghatározott feldolgozóhajó;
43. „fagyasztóhajó”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 3.3. pontjában meghatározott fagyasztóhajó;
44. „hüllők”: az (EU) 2019/625 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽³¹⁾ 15. cikkének 2. pontjában meghatározott hüllők;

⁽³¹⁾ A Bizottság (EU) 2019/625 felhatalmazáson alapuló rendelete (2019. március 4.) az (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az egyes emberi fogyasztásra szánt állatok és áruk szállítmányainak az Unióba történő beléptetésére vonatkozó követelmények tekintetében történő kiegészítéséről (lásd e Hivatalos Lap 18. oldalát).

- 45. „hüllőhús”: az (EU) 2019/625 felhatalmazáson alapuló rendelet 16. cikkének 2. pontjában meghatározott hüllőhús;
- 46. „friss halászati termékek”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 3.5. pontjában meghatározott friss halászati termékek;
- 47. „előkészített halászati termékek”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 3.6. pontjában meghatározott előkészített halászati termékek;
- 48. „feldolgozott halászati termékek”: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 7.4. pontjában meghatározott feldolgozott halászati termékek.

II. CÍM

AZ ÁLLATI EREDETŰ TERMÉKEK HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEINEK ELVÉGZÉSÉRE ÉS A HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEK EGYSÉGES MINIMÁLIS GYAKORISÁGÁRA VONATKOZÓ EGYEDI KÖVETELMÉNYEK

I. FEJEZET

Az állati eredetű termékeket kezelő létesítményekben az illetékes hatóságok által végzett auditokra vonatkozó egyedi követelmények

3. cikk

Azok a követelmények, amelyekre az auditok kiterjednek

(1) A helyes higiéniai gyakorlatok létesítményekben történő auditja során az illetékes hatóságok ellenőrzik, hogy az állati eredetű termékeket kezelő élelmiszer-vállalkozók folyamatosan és megfelelően alkalmazzák-e az eljárásokat legalább a következők tekintetében:

- a) a telephelyek és a felszerelések tervezése és karbantartása;
- b) működés előtti, működés alatti és működés utáni higiénia;
- c) személyi higiénia;
- d) higiéniai és munkafolyamati képzés;
- e) károsítók elleni védekezés;
- f) vízminőség;
- g) hőmérséklet-szabályozás;
- h) a létesítménybe érkező vagy onnan kikerülő állatok és élelmiszerek, valamint bármely kísérő dokumentáció ellenőrzése.

(2) A 852/2004/EK rendelet 5. cikke szerinti veszélyelemzésen és kritikus szabályozási pontokon (HACCP) alapuló eljárások auditja során az illetékes hatóságok ellenőrzik, hogy az állati eredetű termékeket kezelő élelmiszer-vállalkozók folyamatosan és megfelelően alkalmazzák-e az említett eljárásokat.

(3) Különösen azt határozzák meg, hogy az eljárások a lehető legnagyobb mértékig biztosítják-e, hogy az állati eredetű termékek:

- a) megfeleljenek a 2073/2005/EK rendelet 3. cikkének a mikrobiológiai kritériumok tekintetében;
- b) megfeleljenek az uniós jogszabályoknak a következők tekintetében:
 - a kémiai maradékanyagok nyomon követése, a 96/23/EK tanácsi irányelvnek és a 97/747/EK bizottsági határozatnak ⁽³²⁾ megfelelően;
 - a farmakológiai hatóanyagok maximális maradékanyag-határértékei, a 37/2010/EU bizottsági rendeletnek ⁽³³⁾ és az (EU) 2018/470 bizottsági végrehajtási rendeletnek ⁽³⁴⁾ megfelelően;

⁽³²⁾ A Bizottság 97/747/EK határozata (1997. október 27.) az egyes állati termékekben lévő bizonyos anyagok és azok maradványai ellenőrzése céljából a 96/23/EK tanácsi irányelvben előírt mintavétel szintjeinek és gyakoriságának a megállapításáról (HL L 303., 1997.11.6., 12. o.).

⁽³³⁾ A Bizottság 37/2010/EU rendelete (2009. december 22.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról (HL L 15., 2010.1.20., 1. o.).

⁽³⁴⁾ A Bizottság (EU) 2018/470 végrehajtási rendelete (2018. március 21.) a 2001/82/EK irányelv 11. cikkének rendelkezései szerint az EU-ban kezelt állatokból származó élelmiszerek ellenőrzése céljára alkalmazandó maradékanyag-határértékekre vonatkozó részletes szabályokról (HL L 79., 2018.3.22., 16. o.).

- a tiltott és nem engedélyezett anyagok, a 37/2010/EU bizottsági rendelettel, a 96/22/EK tanácsi irányelvvel ⁽³⁵⁾ és a 2005/34/EK bizottsági határozattal ⁽³⁶⁾ összhangban;
 - a szennyező anyagok, az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról szóló 1881/2006/EK bizottsági rendelettel és a 124/2009/EK bizottsági rendelettel összhangban;
 - a növényvédőszer-maradékok, a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel ⁽³⁷⁾ összhangban;
- c) nem tartalmaznak fizikai veszélyeket, például idegen testeket.
- (4) Amennyiben az élelmiszer-vállalkozó – a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének (5) bekezdésével összhangban – a HACCP rendszeren alapuló elvek alkalmazására vonatkozó útmutatókban megállapított eljárásokat alkalmazza, az auditok az említett útmutatók helyes használatára is kiterjednek.
- (5) Az auditálási feladatok elvégzésekor az illetékes hatóságok különös gondot fordítanak a következőkre:
- a) annak meghatározása, hogy a létesítményben a személyzet és a személyzeti tevékenységek a termelési folyamat valamennyi szakaszában megfelelnek-e a 2073/2005/EK rendelet 3. cikkében, a 852/2004/EK rendelet 4. és 5. cikkében, valamint a 853/2004/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében a higiéniai gyakorlatok és a HACCP tekintetében meghatározott követelményeknek. Az audit kiegészítésképpen az illetékes hatóságok teljesítményvizsgálatokat végezhetnek annak megállapítása céljából, hogy a személyzet megfelelően képzett-e;
 - b) az élelmiszer-vállalkozó vonatkozó feljegyzéseinek ellenőrzése;
 - c) szükség esetén mintavétel laboratóriumi vizsgálat céljából;
 - d) a figyelembe vett elemek és az audit megállapításainak dokumentálása.

4. cikk

Az auditok jellege és gyakorisága

- (1) Az egyes intézmények esetében az auditálási feladatok jellege és gyakorisága a becsült kockázattól függ. E célból az illetékes hatóságok rendszeresen felmérik az alábbiakat:
- a) az emberi egészségre jelentett és – adott esetben – állategészségügyi kockázatok;
 - b) a vágóhidak esetében az állatjóléti szempontok;
 - c) az elvégzett folyamatok típusa és mértéke;
 - d) az élelmiszer-vállalkozóval kapcsolatban az élelmiszerjog betartására vonatkozóan nyilvántartott korábbi adatok.
- (2) Amennyiben az élelmiszerláncban szereplő élelmiszer-vállalkozók további intézkedéseket tesznek és az élelmiszer-biztonság garantálása érdekében integrált rendszereket, saját ellenőrző rendszereket vagy független harmadik fél általi tanúsítást, illetve más eszközöket alkalmaznak és amennyiben ezen intézkedéseket dokumentálják, és az e rendszerek alá tartozó állapotok egyértelműen azonosíthatók, az illetékes hatóságok a helyes higiéniai gyakorlatok és a HACCP-alapú eljárások ellenőrzésének végrehajtása során figyelembe vehetik az ilyen intézkedéseket.

II. FEJEZET

Az azonosító jelölésre vonatkozó egyedi követelmények

5. cikk

A 853/2004/EK rendelet azonosító jelölés alkalmazására vonatkozó követelményeinek való megfelelést az említett rendelettel összhangban engedélyezett minden létesítményben ellenőrzik a 178/2002/EK rendelet 18. cikke szerinti egyéb nyomon követhetőségi követelményeknek való megfelelés ellenőrzésén túlmenően.

⁽³⁵⁾ A Tanács 96/22/EK irányelve (1996. április 29.) az egyes hormon- vagy tireosztatikus hatású anyagoknak és a β -agonistáknak az állattenyésztésben történő felhasználására vonatkozó tilalomról és a 81/602/EGK, 88/146/EGK és 88/299/EGK irányelvek hatályon kívül helyezéséről (HL L 125., 1996.5.23., 3. o.).

⁽³⁶⁾ A Bizottság 2005/34/EK határozata (2005. január 11.) a harmadik országokból behozott állati eredetű termékekben található egyes szermaradékok vizsgálatára vonatkozó harmonizált szabványok megállapításáról (HL L 16., 2005.1.20., 61. o.).

⁽³⁷⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 396/2005/EK rendelete (2005. február 23.) a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok határértékéről, valamint a 91/414/EGK tanácsi irányelv módosításáról (HL L 70., 2005.3.16., 1. o.).

III. FEJEZET

Tudományos és technológiai eredmények

6. cikk

A tagállamok tájékoztatják a Bizottságot és a többi tagállamot az (EU) 2017/625 rendelet 16. cikke (2) bekezdésének b) pontjában említett tudományos és technológiai eredményekről, hogy azok mérlegelni tudják azokat és adott esetben további intézkedéseket hozzanak.

III. CÍM

A FRISS HÚS HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSÉNEK ELVÉGZÉSÉRE ÉS AZ ILYEN ELLENŐRZÉSEK EGYSÉGES MINIMÁLIS GYAKORISÁGÁRA VONATKOZÓ EGYEDI KÖVETELMÉNYEK

I. FEJEZET

Auditok

7. cikk

A friss húst kezelő létesítményekben végzett auditokkal kapcsolatos kiegészítő követelmények

(1) A 3. és a 4. cikkben meghatározott ellenőrzési követelményeken túlmenően az illetékes hatóságoknak a friss húst kezelő létesítmények auditja keretében ellenőrizniük kell, hogy az élelmiszer-vállalkozók folyamatosan betartják-e saját eljárásaikat a friss hús begyűjtésével, szállításával, tárolásával és kezelésével, kapcsolatban, illetve az állati melléktermékek – beleértve az élelmiszer-vállalkozó felelőssége alá tartozó, különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagokat – felhasználásával vagy ártalmatlanításával kapcsolatban.

(2) A vágóhidakon végzett auditok során az illetékes hatóságok ellenőrzik az élelmiszerláncra vonatkozó információk értékelését, a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének III. szakaszában foglaltak szerint.

(3) A HACCP-alapú eljárások auditjai során az illetékes hatóságok ellenőrzik, hogy kellően figyelembe vették-e a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének II. szakaszában meghatározott eljárásokat, és hogy az élelmiszer-vállalkozók eljárásai a lehető legnagyobb mértékben biztosítják-e, hogy a friss hús:

- a) nem tartalmaz patológias rendellenességeket vagy elváltozásokat;
- b) nem tartalmaz:
 - i. bélsár eredetű szennyeződést; vagy
 - ii. bármely más, az emberi egészségre nézve elfogadhatatlan mértékű kockázatot jelentő szennyeződést;
- c) megfelel a 2073/2005/EK rendelet 3. cikkében meghatározott mikrobiológiai kritériumoknak;
- d) nem tartalmaz különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagot a 999/2001/EK rendelet követelményeinek megfelelően.

II. FEJEZET

A friss hústra vonatkozó hatósági ellenőrzések

8. cikk

Az audit eredményeinek relevanciája

A hatósági állatorvos az e fejezettel összhangban végzett hatósági ellenőrzések során figyelembe veszi az I. fejezet szerint elvégzett auditok eredményeit. Adott esetben a hatósági állatorvos a hatósági ellenőrzések fókuszába a korábbi auditok során feltárt hiányosságát helyezi.

1. szakasz

A dokumentumok ellenőrzése

9. cikk

Az illetékes hatóságok kötelezettségei a dokumentumok ellenőrzése tekintetében

(1) Az illetékes hatóság tájékoztatja a származási gazdaság élelmiszer-vállalkozóját, hogy a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének III. szakaszával összhangban mely elemeket kell legalább tartalmaznia az élelmiszerláncra vonatkozóan a vágóhíd üzemeltetője részére benyújtandó a információknak.

- (2) Az illetékes hatóság elvégzi a dokumentumok szükséges ellenőrzését annak igazolása érdekében, hogy:
- a) az élelmiszerláncra vonatkozó információ következetesen és hatékonyan áramlik a feladást megelőzően az állatokat nevelő vagy tartó élelmiszer-vállalkozó és a vágóhíd üzemeltetője között;
 - b) az élelmiszerláncra vonatkozó információ érvényes és megbízható;
 - c) adott esetben a vonatkozó információval kapcsolatban a 39. cikk (5) bekezdésével összhangban a gazdaság felé visszacsatolást nyújtanak.
- (3) Amennyiben más tagállamba küldenek állatokat levágásra, a származási gazdaság és a vágás helye szerinti illetékes hatóságok együttműködnek annak biztosítása érdekében, hogy a származási gazdaság élelmiszer-vállalkozója által nyújtott információhoz a fogadó vágóhíd üzemeltetője könnyen hozzáférjen.

10. cikk

A hatósági állatorvos kötelezettségei a dokumentumellenőrzések tekintetében

- (1) A hatósági állatorvos ellenőrzi a vágóhíd üzemeltetője által biztosított, az élelmiszerláncra vonatkozó információk ellenőrzéseinek és értékeléseinek eredményeit a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének III. szakaszával összhangban. A hatósági állatorvos a vágás előtti élőállat-vizsgálat, valamint a vágás utáni húsvizsgálat elvégzésekor figyelembe veszi az említett ellenőrzéseket és értékeléseket, úgymint a származási gazdaság állatokkal kapcsolatos feljegyzésekből származó valamennyi releváns információt.
- (2) A vágást előtti élőállat-vizsgálat és a vágás utáni húsvizsgálat során a hatósági állatorvos figyelembe veszi az (EU) 2019/628 bizottsági végrehajtási rendelet ⁽³⁸⁾ 29. cikkének megfelelően előírt hatósági bizonyítványokat, valamint az elsődleges termelés szintjén hatósági ellenőrzéseket vagy más ellenőrzéseket végző állatorvosok nyilatkozatait.
- (3) A házasított patás állatok vágóhídon kívüli kényszervágása esetén a vágóhídon a hatósági állatorvos megvizsgálja az (EU) 2019/628 végrehajtási rendelet 29. cikke szerinti, és a vágás előtti élőállat-vizsgálatot végző hatósági állatorvos által a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakasza VI. fejezetének 6. pontjával összhangban kiállított bizonyítványt és az élelmiszer-vállalkozó által szolgáltatott egyéb vonatkozó információkat.
- (4) A nagyvadak esetében a vadfeldolgozó létesítményben lévő hatósági állatorvos megvizsgálja és figyelembe veszi az állat testét kísérő, a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IV. szakasza II. fejezete 4. pontjának a) alpontjával összhangban a képzett személy által kiadott nyilatkozatot.

2. szakasz

Vágás előtti élőállat-vizsgálat

11. cikk

A vágás előtti vágóhídi élőállat-vizsgálatra vonatkozó követelmények

- (1) Vágás előtt minden állatot alá kell vetni egy vágás előtti élőállat-vizsgálatnak. Az ellenőrzés azonban az egyes állományokból származó madarak reprezentatív mintájára, valamint az egyes származási gazdaságokból származó nyúlalakúak reprezentatív mintájára korlátozódhat.
- (2) A vágás előtti élőállat-vizsgálat az állatok vágóhídra érkezését követő 24 órán belül és a vágást megelőző 24 órán belül történik. A hatósági állatorvos bármely más időpontban elrendelhet egy további, vágás előtti élőállat-vizsgálatot.
- (3) A vágás előtti élőállat-vizsgálat során különösen azt kell megállapítani, hogy a vizsgált állaton láthatók-e arra utaló jelek, hogy:
- a) az állat egészsége és jóléte veszélyeztetve van;

⁽³⁸⁾ A Bizottság (EU) 2019/628 végrehajtási rendelete (2019. április 8.) a bizonyos állatokra és árukra vonatkozó hatósági bizonyítványmin-tákról, valamint a 2074/2005/EK rendeletnek és az (EU) 2016/759 végrehajtási rendeletnek a bizonyítványminták tekintetében történő módosításáról (lásd e Hivatalos Lap 101. oldalát).

- b) olyan állapot, rendellenesség vagy betegség áll fenn, amely emberi fogyasztásra alkalmatlanná teszi a friss húst, vagy amely káros lehet az állati egészségre, különös figyelmet fordítva az olyan zoonózisok és állatbetegségek észlelésére, amelyek tekintetében az (EU) 2016/429 rendelet állategészségügyi szabályokat állapít meg;
- c) tiltott vagy nem engedélyezett anyagokat használtak, visszaélések történtek állatgyógyászati készítményekkel, vagy jelen vannak vegyi maradékanyagok vagy szennyező anyagok.
- (4) A vágás előtti élőállat-vizsgálat magában foglalja annak ellenőrzését, hogy az élelmiszer-vállalkozók megfelelnek-e az annak biztosítására vonatkozó kötelezettségüknek, hogy az állatok bőre, irhája vagy gyapja tiszta legyen, ezzel elkerülve a friss hús vágás közbeni szennyeződésének elfogadhatatlan mértékű kockázatát.
- (5) A hatósági állatorvos elvégzi valamennyi olyan állat klinikai vizsgálatát, amelyet az élelmiszer-vállalkozó vagy a hatósági segédszemélyzet egy alaposabb, vágás előtti élőállat-vizsgálat céljából elkülönített.
- (6) Amennyiben a vágás előtti élőállat-vizsgálatot a származási gazdaságban végzik az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelet 5. cikkével összhangban, a vágóhídon a hatósági állatorvos csak meghatározott esetben és meghatározott mértékig köteles elvégezni a vágás előtti élőállat-vizsgálatot.

3. szakasz

Vágás utáni húsvizsgálat

12. cikk

A vágás utáni húsvizsgálatra vonatkozó követelmények

- (1) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete IV. szakasza II. fejezetének 4. pontjában meghatározott eltérés függvényében, a hasított testeket és a hozzájuk tartozó belsőségeket vágás utáni húsvizsgálatnak kell alávetni:
- a) a vágást követően haladéktalanul, illetve
- b) a vadfeldolgozó létesítménybe való beérkezést követően a lehető leghamarabb.
- (2) Az illetékes hatóságok előírhatják az élelmiszer-vállalkozó számára, hogy biztosítson különleges technikai létesítményeket és elegendő helyet a belsőségek ellenőrzéséhez.
- (3) Az illetékes hatóságok:
- a) ellenőriznek minden külső felületet, beleértve a hasított testek testüregeinek és a belsőségeknek a felületét is;
- b) különös figyelmet kell fordítani azon zoonózisok és állatbetegségek észlelésére, amelyek vonatkozásában az (EU) 2016/429 rendelet állategészségügyi szabályokat határoz meg.
- (4) A vágóvonal sebességének és a jelen lévő ellenőrző személyzet számának lehetőséget kell biztosítani a vizsgálat megfelelő elvégzésére.

13. cikk

A vágás utáni húsvizsgálat időzítésére vonatkozó eltérés

- (1) A 12. cikk (1) bekezdésétől eltérve az illetékes hatóságok engedélyezhetik, hogy amennyiben sem a hatósági állatorvos, sem a hatósági segédszemélyzet nincs jelen a vágás és zsigerezés során a vadfeldolgozó létesítményben vagy a vágóhídon, a vágás utáni húsvizsgálatot a vágástól vagy a vadfeldolgozó létesítménybe érkezéstől számított legfeljebb 24 óra időtartamra el lehessen halasztani, feltéve, hogy:-
- a) az érintett állatokat kis teljesítményű vágóhídon vágják le, vagy egy kis kapacitású vadfeldolgozó létesítményben kezelik, ahol
- i. évente kevesebb mint 1 000 számosállategységet; vagy
- ii. évente kevesebb mint 150 000 baromfit, nyúlfielét és apróvadat vágnak le vagy kezelnek;
- b) egy létesítményen belül elegendő kapacitás áll rendelkezésre a friss hús és a belsőségek vizsgálat céljából történő tárolására;
- c) a vágás utáni húsvizsgálatot a hatósági állatorvos végzi.

(2) Az illetékes hatóságok megemelhetik az (1) bekezdés a) pontjának i. és ii. alpontjában megállapított határértékeket, biztosítva, hogy az eltérést azokon a legkisebb vágóhidakon és azokban a vadfeldolgozó létesítményben alkalmazzák, amelyek megfelelnek a kis kapacitású vágóhíd vagy a kis kapacitású vadfeldolgozó létesítmény fogalom meghatározásának, feltéve, hogy e létesítmények összesített éves termelése nem haladja meg a tagállamban termelt friss hús összmennyiségének 5 %-át:

- a) az érintett fajok esetében;
- b) vagy valamennyi patás állat esetében;
- c) valamennyi baromfi esetében; vagy
- d) valamennyi szárnyas és nyúlféle esetében.

Ebben az esetben az illetékes hatóságoknak be kell jelenteniük ezt az eltérést és annak bizonyítékát az (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelvben ⁽³⁹⁾ meghatározott eljárásnak megfelelően;

(3) Az (1) bekezdés a) pontja i. alpontjának alkalmazásában az 1099/2009/EK rendelet 17. cikke (6) bekezdésében meghatározott átszámítási arányokat kell alkalmazni. A juh- és kecskefélék, valamint a kis (< 100 kg élő súlyú) szarvasfélék esetében ugyanakkor az átszámítási arány 0,05 számosállategység, a nagyobb vadak esetében pedig 0,2 számosállategység.

14. cikk

A vágás utáni húsvizsgálatra vonatkozó kiegészítő követelmények

(1) Amennyiben szükséges, további vizsgálatokat kell végezni – mint például a hasított testek és belsőségek részeinek tapintásos és bemetszéses vizsgálatát, valamint laboratóriumi vizsgálatokat – a következő célokból:

- a) a feltételezett veszélyre vonatkozó végső diagnózis felállítása; vagy
- b) az alábbiak jelenlétének megállapítása:
 - i. olyan állatbetegségek, amelyek vonatkozásában az (EU) 2016/429 rendelet állategészségügyi szabályokat határoz meg;
 - ii. a 96/23/EK irányelvben és a 97/747/EK határozatban említett kémiai maradékanyagok vagy szennyező anyagok, különösen:
 - a 37/2010/EU és a 396/2005/EK rendeletben meghatározott szinteket meghaladó kémiai maradékanyagok;
 - az 1881/2006/EK és a 124/2009/EK rendeletben meghatározott felső határértékeket meghaladó mennyiségű szennyező anyagok; vagy
 - a 37/2010/EU rendelettel vagy a 96/22/EK irányelvvel összhangban tiltott vagy nem engedélyezett anyagok maradékai;
 - iii. a 2073/2005/EK rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontjában említett mikrobiológiai kritériumoknak való meg nem felelés vagy egyéb olyan mikrobiológiai veszélyek esetleges jelenléte, amely emberi fogyasztásra alkalmatlanná tenné a friss húst;
 - iv. más olyan tényezők, amelyek miatt a friss húst emberi fogyasztásra esetlegesen alkalmatlannak kell nyilvánítani, vagy felhasználását korlátozni kellene.

(2) A vágás utáni húsvizsgálat során óvintézkedéseket kell tenni annak biztosítására, hogy a tapintásos, vágásos vagy bemetszéses vizsgálat során a friss hús a lehető legkisebb mértékben szennyeződjön.

15. cikk

A házasított egypatás állatok, a nyolc hónaposnál idősebb szarvasmarhafélék, az öt hétnél idősebb házisertések, valamint a nagyvadak vágás utáni húsvizsgálatára vonatkozó követelmények

(1) Az e cikk szerinti követelmények a 12. és 14. cikk követelményei mellett alkalmazandók.

⁽³⁹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2015/1535 irányelve (2015. szeptember 9.) a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról (HL L 241., 2015.9.17., 1. o.).

(2) A hatósági állatorvos kötelezően megkéri, hogy a háziasított egypatás állatok, a nyolc hónapnál idősebb szarvasmarhafélék és az öt hétnél idősebb házisertések hasított testének vágás utáni húsvizsgálata során a hasított testeket hasított féltestekre vágják szét hosszában a gerincoszlop mentén.

(3) Ha a vágás utáni húsvizsgálat szükségessé teszi, a hatósági állatorvos kérheti bármely fej vagy hasított test hosszi-rányban történő szétvágását. Meghatározott étkezési szokások, a technológiai fejlődés vagy bizonyos higiéniai körülmények figyelembevétele érdekében azonban a hatósági állatorvos engedélyezheti, hogy a háziasított egypatás állatok, a nyolc hónapnál idősebb szarvasmarhafélék és az öt hétnél idősebb házisertések vágás utáni húsvizsgálatra bocsátott hasított testét ne vágják ketté.

(4) Az évente kevesebb mint 1 000 számosállategységet kezelő alacsony teljesítményű vágóhidak vagy alacsony teljesítményű vadfeldolgozó létesítmények-esetében a hatósági állatorvos egészségügyi okokból engedélyezheti a vágás utáni húsvizsgálat előtt a kifejlett háziasított egypatás állatok, a kifejlett szarvasmarhafélék és a kifejlett nagyvadak hasított testének négy részre történő darabolását.

16. cikk

A vágás utáni húsvizsgálatra vonatkozó kiegészítő követelmények kényszervágás esetén

Kényszervágás esetén a hasított testet az emberi fogyasztás céljára történő forgalomba bocsátás előtt a lehető leghamarabb vágás utáni húsvizsgálatnak kell alávetni a 12., 13., 14. és 15. cikkel összhangban.

17. cikk

A házi szarvasmarhafélék, a házijuhok és -kecskék, a háziasított egypatás állatok és a házisertések vágás utáni húsvizsgálatára vonatkozó gyakorlati rendelkezések

Amennyiben a vágás utáni húsvizsgálatot hatósági állatorvos végzi, a hatósági állatorvos felügyelete alatt végzik, vagy – amennyiben elegendő garancia áll rendelkezésre – a hatósági állatorvos felelőssége alatt végzik az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikke (2) bekezdésének c) pontjának és a 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelet 7. cikkének megfelelően, az illetékes hatóságok – a 12. a 14. és a 15. cikkben meghatározott követelményeknek való megfelelésen túlmenően – biztosítják az alábbi, 18–24. cikkben megállapított gyakorlati rendelkezéseknek való megfelelést a háziasított szarvasmarhafélék, a házijuhok és -kecskék, a háziasított egypatások és a házisertések esetében.

18. cikk

Fiatal szarvasmarhafélék

(1) A következő szarvasmarhafélék hasított testét és belsőégeit a (2) bekezdésben megállapított, vágás utáni húsvizsgálati eljárásoknak kell alávetni:

- a) nyolc hónaposnál fiatalabb állatok; és
- b) 20 hónaposnál fiatalabb állatok, ha azokat a 2003/467/EK határozat 1. cikkével összhangban teljes életciklusuk során egy hivatalosan tuberkulózismentes tagállamban vagy tagállami régióban lévő legelőterülethez való hozzáférés nélkül nevelték.

(2) A vágás utáni húsvizsgálati eljárásoknak tartalmazniuk kell legalább a következők szemrevételezéses vizsgálatát:

- a) a fej és a torok; a garat mögötti nyirokcsomók (*Lnn. retropharyngeales*) tapintásos vizsgálata és vizsgálata mellett, ugyanakkor a hivatalosan tuberkulózismentes státusz megfigyelésének biztosítása érdekében a tagállamok további vizsgálatok elvégzése mellett dönthetnek; a száj és a toroknyílás vizsgálata;
- b) a tüdő, a légcső és a nyelőcső; a tüdő tapintásos vizsgálata; a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomók (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) tapintásos vizsgálata és vizsgálata.
- c) a szívburok és a szív;
- d) a rekeszizom;
- e) a máj, illetve a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomói (*Lnn. portales*);

- f) a gyomor- és bélrendszer, a bélfodor, valamint a gyomor és a bélfodor nyirokcsomói (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*);
- g) a lép;
- h) a vesék;
- i) a mellhártya és a hashártya;
- j) a fiatal állatok köldöktájéka és ízületei.

(3) A hatósági állatorvos a következő vágás utáni bemetszéses és tapintásos vizsgálati eljárásokat is elvégezheti a hasított testen és a belsősegen, ha az alábbiak valamelyike kockázat lehetőségét jelzi az emberi egészségre, az állati egészségre vagy az állatjólétre a 24. cikk szerint:

- a) a garat mögötti nyirokcsomók (*Lnn. retropharyngiales*) bemetszéses vizsgálata; a nyelv tapintásos vizsgálata;
- b) a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomók (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) bemetszéses vizsgálata. a légcső és a főhörgők hosszanti irányú felnyitása; a tüdőt a felső harmadánál, a fő tengelyére merőlegesen be kell metszeni; ezek a bemetszéses vizsgálatok nem szükségesek, ha a tüdőt nem használják fel emberi fogyasztásra;
- c) a szív hosszanti irányú bemetszése a szívkamrák felnyitása és a kamraközi sövény átvágása céljából;
- d) a gyomor és a bélfodor nyirokcsomóinak bemetszéses vizsgálata;
- e) a lép tapintásos vizsgálata;
- f) a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszéses vizsgálata;
- g) a köldöktájék és az ízületek tapintásos vizsgálata. A köldök tájékát fel kell metszeni és az ízületeket fel kell nyitni; meg kell vizsgálni az ízületi folyadékot.

19. cikk

Egyéb szarvasmarhafélék

(1) A 18. cikk (1) bekezdésében említettektől eltérő szarvasmarhafélék hasított testét, illetve belsősegeit az alábbi, vágás utáni vizsgálati eljárásoknak kell alávetni:

- a) a fej és a torok szemrevételezése; a garat mögötti nyirokcsomók (*Lnn. retropharyngiales*) bemetszése és vizsgálata; a külső rágóizmok vizsgálata, amelynek során két bemetszést kell ejteni az állkapoccsal párhuzamosan, valamint a belső rágóizmok (belső pterygoideus izmok) vizsgálata, amelyeket egy síkban kell bemetszeni. A nyelvet szabaddá kell tenni a száj és toroknyílás részletes szemrevételezésének lehetővé tétele érdekében;
- b) a légcső és a nyelőcső vizsgálata; a tüdő szemrevételezése és tapintásos vizsgálata; a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomók (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) bemetszése és vizsgálata;
- c) a szívburok és a szív szemrevételezése, utóbbi hosszanti irányú bemetszése a szívkamrák felnyitása és a kamraközi sövény átvágása céljából;
- d) a rekeszizom szemrevételezése;
- e) a máj, illetve a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) szemrevételezése;
- f) a gyomor- és bélrendszer, a bélfodor, valamint a gyomor és a bélfodor nyirokcsomóinak (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*) szemrevételezése; a gyomor és a bélfodor nyirokcsomóinak tapintásos vizsgálata;
- g) a lép szemrevételezése;
- h) a vesék szemrevételezése;
- i) a mellhártya és a hashártya szemrevételezése;
- j) az ivarszervek szemrevételezése (a pénisz kivételével, ha már eltávolították);
- k) kocáknál az emlő és nyirokcsomóinak (*Lnn. supramammarii*) szemrevételezése.

(2) A hatósági állatorvos a következő vágás utáni bemetszéses és tapintásos vizsgálati eljárásokat is elvégezheti a hasított testen és a belsősegen, ha az alábbiak valamelyike kockázat lehetőségét jelzi az emberi egészségre, az állati egészségre vagy az állatjólétre a 24. cikk szerint:

- a) az áll alatti és a fültői nyirokcsomók (*Lnn. mandibulares* és *parotidei*) bemetszése és vizsgálata; a nyelv és a toroknyílás tapintása;
- b) a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomók (*Lnn. bifurcationes*, *eparteriales* és *mediastinales*) bemetszéses vizsgálata; a légcső és a főhörgők hosszanti irányú felnyitása; a tüdőt a felső harmadánál, a fő tengelyére merőlegesen be kell metszeni; ezek a bemetszéses vizsgálatok nem szükségesek, ha a tüdőt nem használják fel emberi fogyasztásra;
- c) a máj, illetve a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) tapintásos vizsgálata; a máj gyomor felőli felszínének és a Spiegel-féle lebeny (farkalt lebeny) alapjának bemetszése az epevezetékek vizsgálata céljából;
- d) szükség esetén a gyomor és a belfodor nyirokcsomóinak bemetszéses vizsgálata;
- e) a lép tapintásos vizsgálata;
- f) a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszéses vizsgálata;
- g) kocáknál az emlő és nyirokcsomóinak (*Lnn. supramammarii*) tapintásos és bemetszéses vizsgálata. A tőgy mindkét felét hosszanti irányban mélyen be kell metszeni a tejmedencékig (*sinus lactiferes*), és be kell metszeni a tőgy nyirokcsomóit, kivéve, ha a tőgyet nem használják fel emberi fogyasztásra.

20. cikk

Fiatal házijuhok és -kecskék és állandó metszőfoggal még nem rendelkező juhok

(1) Az állandó metszőfoggal még nem rendelkező, illetve a 12 hónaposnál fiatalabb juhok, valamint a hat hónaposnál fiatalabb kecskék hasított testét és belsősegeit az alábbi vágás utáni húsvizsgálati eljárásoknak kell alávetni:

- a) a fej, beleértve a torok, a száj, a nyelv, valamint a garat mögötti és a fültői nyirokcsomók szemrevételezése. E vizsgálatokat nem szükséges elvégezni, ha az illetékes hatóságok garantálni tudják, hogy a fejet, beleértve a nyelvet és az agyat nem használják fel emberi fogyasztásra;
- b) a tüdő, a légcső és a nyelőcső, valamint a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomók (*Lnn. bifurcationes*, *eparteriales* és *mediastinales*) szemrevételezése;
- c) a szívburok és a szív szemrevételezése;
- d) a rekeszizom szemrevételezése;
- e) a máj, illetve a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) szemrevételezése;
- f) a gyomor- és bélrendszer, a belfodor, valamint a gyomor és a belfodor nyirokcsomóinak (*Lnn. gastrici*, *mesenterici*, *craniales* és *caudales*) szemrevételezése;
- g) a lép szemrevételezése;
- h) a vesék szemrevételezése;
- i) a mellhártya és a hashártya szemrevételezése;
- j) a köldöktájék és az ízületek szemrevételezése.

(2) A hatósági állatorvos a következő vágás utáni bemetszéses és tapintásos vizsgálati eljárásokat is elvégezheti a hasított testen és a belsősegen, ha az alábbiak valamelyike kockázat lehetőségét jelzi az emberi egészségre, az állati egészségre vagy az állatjólétre a 24. cikk szerint:

- a) a torok, a száj, a nyelv és a fültői nyirokcsomók tapintásos vizsgálata. Hacsak az állategészségügyi szabályok másképpen nem rendelkeznek, e vizsgálatokat nem szükséges elvégezni, ha az illetékes hatóságok garantálni tudják, hogy a fejet, beleértve a nyelvet és az agyat nem használják fel emberi fogyasztásra;
- b) a tüdő tapintásos vizsgálata; a tüdő, a légcső, a nyelőcső, a hörgők körüli és a gátorközi nyirokcsomók bemetszéses vizsgálata;

- c) a szív bemetszéses vizsgálata;
- d) a máj és nyirokcsomóinak tapintásos vizsgálata; a máj gyomor felőli felületének bemetszése az epevezetékek vizsgálata céljából;
- e) a lép tapintásos vizsgálata;
- f) a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszéses vizsgálata;
- g) a köldöktájék és az ízületek tapintásos vizsgálata; a köldök tájékát fel kell metszeni és az ízületeket fel kell nyitni; meg kell vizsgálni az ízületi folyadékot.

21. cikk

Egyéb házijuhok és -kecskék

(1) Az állandó metszőfoggal rendelkező, illetve a legalább 12 hónapos juhok, valamint a legalább hat hónapos kecskék hasított testét és belsőségeit az alábbi vágás utáni húsvizsgálati eljárásoknak kell alávetni:

- a) a fej, beleértve a torok, a száj, a nyelv és a fültői nyirokcsomók szemrevételezése, valamint a garat mögötti nyirokcsomók tapintásos vizsgálata. E vizsgálatokat nem szükséges elvégezni, ha az illetékes hatóságok garantálni tudják, hogy a fejet, beleértve a nyelvet és az agyat nem használják fel emberi fogyasztásra;
- b) a tüdő, a légcső és a nyelőcső szemrevételezése; a tüdő, valamint a hörgők körüli és a gátorközi nyirokcsomók (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) tapintásos vizsgálata;
- c) a szívburrok és a szív szemrevételezése;
- d) a rekeszizom szemrevételezése;
- e) a máj, illetve a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) szemrevételezése; a máj és nyirokcsomóinak tapintásos vizsgálata; a máj gyomor felőli felületének bemetszése az epevezetékek vizsgálata céljából;
- f) a gyomor- és bélrendszer, a belfodor, valamint a gyomor és a belfodor nyirokcsomóinak (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*) szemrevételezése;
- g) a lép szemrevételezése;
- h) a vesék szemrevételezése;
- i) a mellhártya és a hashártya szemrevételezése;
- j) az ivarszervek szemrevételezése (a pénisz kivételével, ha már eltávolították);
- k) a tőgy és nyirokcsomóinak szemrevételezése.

(2) A hatósági állatorvos a következő vágás utáni bemetszéses és tapintásos vizsgálati eljárásokat is elvégezheti a hasított testen és a belsőségen, ha az alábbiak valamelyike kockázat lehetőségét jelzi az emberi egészségre, az állati egészségre vagy az állatjólétre a 24. cikk szerint:

- a) a torok, a száj, a nyelv és a fültői nyirokcsomók tapintásos vizsgálata. Hacsak az állategészségügyi szabályok másképpen nem rendelkeznek, e vizsgálatokat nem szükséges elvégezni, ha az illetékes hatóságok garantálni tudják, hogy a fejet, beleértve a nyelvet és az agyat nem használják fel emberi fogyasztásra;
- b) a tüdő, a légcső, a nyelőcső, valamint a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomók bemetszéses vizsgálata;
- c) a szív bemetszéses vizsgálata;
- d) a lép tapintásos vizsgálata;
- e) a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszéses vizsgálata.

22. cikk

Háziasított egypatás állatok

(1) A háziasított egypatás állatok hasított testét, illetve belsőségeit az alábbi, vágás utáni húsvizsgálati eljárásoknak kell alávetni:

- a) a fej, valamint a nyelv szabaddá tétele után a torok szemrevételezése; a nyelvet szabaddá kell tenni a száj és toroknyílás részletes szemrevételezésének lehetővé tétele céljából, és a nyelvet is szemrevételezni kell;

- b) a tüdő, a légcső, a nyelőcső, valamint a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomók (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) szemrevételezése;
- c) a szívburok és a szív szemrevételezése;
- d) a rekeszizom szemrevételezése;
- e) a máj, illetve a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) szemrevételezése;
- f) a gyomor- és bélrendszer, a bélfodor, valamint a gyomor és a bélfodor nyirokcsomóinak (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*) szemrevételezése;
- g) a lép szemrevételezése;
- h) a vesék szemrevételezése;
- i) a mellhártya és a hashártya szemrevételezése;
- j) a mének és a kancák ivarszerveinek szemrevételezése (a pénisz kivételével, ha már eltávolították);
- k) az emlő és nyirokcsomóinak (*Lnn. supramammarii*) szemrevételezése;
- l) a fiatal állatok köldöktájékának és ízületeinek szemrevételezése;
- m) a váll izmainak és nyirokcsomóinak (*Lnn. subrhomboides*) vizsgálata a lapockaporc alatt az egyik váll ízületének megglazálásával a szürke lovak esetében a melanózisra és melanomatózisra vonatkozó vizsgálat elvégzése céljából. A veséket szabaddá kell tenni.

(2) A hatósági állatorvos a következő vágás utáni bemetszéses és tapintásos vizsgálati eljárásokat is elvégezheti a hasított testen és a belsősegen, ha az alábbiak valamelyike kockázat lehetőségét jelzi az emberi egészségre, az állati egészségre vagy az állatjólétre a 24. cikk szerint:

- a) az áll alatti, a garat mögötti és fültői nyirokcsomók (*Lnn. retropharyngeales, mandibulares és parotidei*) tapintásos és bemetszéses vizsgálata; a nyelv tapintásos vizsgálata;
- b) a tüdő tapintásos vizsgálata; a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomók tapintásos és bemetszéses vizsgálata. A légcsövet és a főhörgőket hosszában fel kell nyitni, és a tüdőt a felső harmadánál, a fő tengelyére merőlegesen be kell metszeni; ezek a bemetszések azonban nem szükségesek, ha a tüdőt nem használják fel emberi fogyasztásra;
- c) a szív hosszanti irányú bemetszése a szívkamrák felnyitása és a kamraközi sövény átvágása céljából;
- d) a máj, valamint a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) tapintásos és bemetszéses vizsgálata;
- e) szükség esetén a gyomor és a bélfodor nyirokcsomóinak bemetszéses vizsgálata;
- f) a lép tapintásos vizsgálata;
- g) a vesék tapintásos vizsgálata, illetve a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszéses vizsgálata;
- h) az emlő feletti nyirokcsomók bemetszéses vizsgálata;
- i) a fiatal állatok köldöktájékának és ízületeinek tapintásos vizsgálata. Kétség esetén a köldök tájkát fel kell metszeni, az ízületeket pedig fel kell nyitni; meg kell vizsgálni az ízületi folyadékot;
- j) szürke lovak esetében az egész vesére kiterjedő bemetszéses vizsgálat.

23. cikk

Házisertés

(1) A házisertések hasított testét, illetve belsősegeit az alábbi, vágás utáni vizsgálati eljárásoknak kell alávetni:

- a) a fej és a torok szemrevételezése;
- b) a száj, a toroknyílás és a nyelv szemrevételezése;
- c) a tüdő, a légcső és a nyelőcső szemrevételezése;
- d) a szívburok és a szív szemrevételezése;

- e) a rekeszizom szemrevételezése;
 - f) a máj, illetve a máj és a hasnyálmirigy nyirokcsomóinak (*Lnn. portales*) szemrevételezése; a gyomor- és bélrendszer, a bélfodor, valamint a gyomor és a bélfodor nyirokcsomóinak (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales és caudales*) szemrevételezése;
 - g) a lép szemrevételezése; a vesék szemrevételezése; a mellhártya és a hashártya szemrevételezése;
 - h) az ivarszervek szemrevételezése (a pénisz kivételével, ha már eltávolították);
 - i) az emlő és nyirokcsomóinak (*Lnn. supramammarii*) szemrevételezése;
 - j) a fiatal állatok köldöktájékának és ízületeinek szemrevételezése.
- (2) A hatósági állatorvos a következő vágás utáni bemetszéses és tapintásos vizsgálati eljárásokat is elvégezheti a hasított testen és a belsősegen, ha az alábbiak valamelyike kockázat lehetőségét jelzi az emberi egészségre, az állati egészségre vagy az állatjólétre a 24. cikk szerint:
- a) az állkapocs alatti nyirokcsomók (*Lnn. mandibulares*) bemetszése és vizsgálata;
 - b) a tüdő, a hörgők körüli nyirokcsomók és a gátorközi nyirokcsomók (*Lnn. bifurcationes, eparteriales és mediastinales*) tapintásos vizsgálata. A légcsövet és a főhörgőket hosszában fel kell nyitni, és a tüdőt a felső harmadánál, a fő tengelyére merőlegesen be kell metszeni; ezek a bemetszések nem szükségesek, ha a tüdőt nem használják fel emberi fogyasztásra;
 - c) a szív hosszanti irányú bemetszése a szívkamrák felnyitása és a kamraközi sövény átvágása céljából;
 - d) a máj és nyirokcsomóinak tapintásos vizsgálata;
 - e) a gyomor és a bélfodor nyirokcsomóinak tapintásos és – szükség esetén – bemetszéses vizsgálata;
 - f) a lép tapintásos vizsgálata;
 - g) a vesék és a vese nyirokcsomóinak (*Lnn. renales*) bemetszéses vizsgálata;
 - h) az emlő feletti nyirokcsomók bemetszéses vizsgálata;
 - i) a fiatal állatok köldöktájékának és ízületeinek tapintásos vizsgálata, valamint szükség esetén a köldöktájék bemetszéses vizsgálata és az ízületek felnyitása.

24. cikk

Az emberi egészséget, az állati egészséget vagy az állatjólétet érintő lehetséges kockázatok jelei a házi szarvasmarhafélék, házijuhok és -kecskék, a háziasított egypatás állatok és a házisertések esetében

A hatósági állatorvos a 18. cikk (3) bekezdésében, a 19. cikk (2) bekezdésében, a 20. cikk (2) bekezdésében, a 21. cikk (2) bekezdésében, a 22. cikk (2) bekezdésében és a 23. cikk (2) bekezdésében említett további, vágás utáni húsvizsgálati eljárásokat is elvégezheti a hasított testen és a belsősegen végzett bemetszéses és tapintásos vizsgálat alkalmazásával, amennyiben megítélése szerint az alábbiak valamelyike kockázat lehetőségét jelzi az emberi egészségre, az állati egészségre vagy az állatjólétre:

- a) az ellenőrzések és a dokumentumok 9. és 10. cikk szerinti ellenőrzéseinek elemzése;
- b) a 11. cikknek megfelelően elvégzett, vágás előtti élőállat-vizsgálat eredményei;
- c) az állatjóléti szabályok betartásával kapcsolatban a 38. cikknek megfelelően végzett ellenőrzések eredményei;
- d) a 12–24. cikknek megfelelően elvégzett vágás utáni húsvizsgálatok eredményei;
- e) az állatok származási gazdaságából származó további járványügyi vagy egyéb adatok.

25. cikk

A baromfi vágás utáni húsvizsgálatára vonatkozó gyakorlati rendelkezések

(1) Minden baromfit vágás utáni húsvizsgálatnak kell alávetni, amely magában foglalhatja az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikkének (3) bekezdésével összhangban a vágóhíd személyzete által nyújtott segítséget is. A hatósági állatorvos vagy a hatósági segéd személyzet az említett rendelet 18. cikke (2) bekezdésének c) pontjával összhangban személyesen elvégzi az alábbi ellenőrzéseket:

- a) a zsigerek és a testüregek napi ellenőrzése minden egyes állomány reprezentatív mintáján;

- b) a vágás utáni húsvizsgálatot követően az egyes állományokból származó, emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított madarak részeiből vagy a madarak egész testéből szűrőpróbaszerűen vett minta részletes vizsgálata;
- c) minden további szükséges vizsgálat, ha okkal gyanítható, hogy az érintett madarak húsa emberi fogyasztásra alkalmatlan lehet.

(2) Az (1) bekezdéstől eltérve az illetékes hatóságok dönthetnek úgy, hogy minden egyes baromfiállományból kizárólag egy reprezentatív baromfimintát vonnak vágás utáni húsvizsgálat alá, amennyiben:

- a) az élelmiszer-vállalkozók rendelkeznek egy olyan, a hatósági állatorvos számára is kielégítő rendszerrel, amely lehetővé teszi a rendellenességeket, szennyeződések vagy károsodást mutató madarak észlelését és elkülönítését;
- b) a vágóhíd hosszú múltra visszatekintve eleget tesz a következő követelményeknek:
 - i. a 852/2004/EK rendelet 4. cikke szerinti általános és különleges követelmények, ideértve a 2073/2005/EK rendelet I. mellékletének 1.28. és 2.1.5. pontjára alkalmazandó mikrobiológiai kritériumokat;
 - ii. a HACCP elvein alapuló eljárások a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének megfelelően; valamint
 - iii. a 853/2004/EK rendelet 5. cikke és III. melléklete II. szakasza szerinti különleges higiéniai szabályok;
- c) a vágás előtti élőállat-vizsgálat vagy az élelmiszerláncra vonatkozó információk ellenőrzése során nem találtak olyan rendellenességeket, amelyek az emberi vagy az állati egészség tekintetében komoly problémát jeleznének, és amelyek a 40–44. cikkben meghatározott intézkedések szükségességét jeleznék.

(3) Hízott máj (*foie gras*) előállítása érdekében tartott olyan baromfi és késleltetetten zsigerelt baromfi esetében, amelyeket a származási gazdaságban vágtak le a 853/2004/EK rendelet III. melléklete II. szakasza VI. fejezetének 8. és 9. pontjával összhangban, a vágás utáni húsvizsgálatot abban a darabolóüzemben kell elvégezni, ahová az ilyen hasított testeket közvetlenül a származási gazdaságból szállítják.

26. cikk

A tenyésztett nyúlfélék vágás utáni húsvizsgálatára vonatkozó gyakorlati rendelkezések

A tenyésztett nyúlfélékre a baromfi vágás utáni húsvizsgálatára vonatkozó gyakorlati rendelkezések alkalmazandók a 25. cikkben foglaltak szerint. A 25. cikk egyetlen baromfiállományra alkalmazandó rendelkezéseit kell alkalmazni az egyetlen származási gazdaságból származó és egy és ugyanazon napon levágott tenyésztett nyúlfélékre.

27. cikk

A tenyésztett vadak vágás utáni húsvizsgálatára vonatkozó gyakorlati rendelkezések

(1) A tenyésztett vadakra a következő vágás utáni húsvizsgálati eljárásokat kell alkalmazni:

- a) kis (< 100 kg) szarvasfélék (*Cervidae*) esetében a 21. cikkben meghatározott, a juhfélekre vonatkozó, vágás utáni vizsgálati eljárásokat, a rénszarvasok esetében azonban a 20. cikkben meghatározott, a juhfélekre vonatkozó, vágás utáni vizsgálati eljárásokat kell alkalmazni, és a nyelvet a fej ellenőrzése nélkül lehet emberi fogyasztásra felhasználni;
- b) a disznófélék (*Suidae*) családjából származó vadak esetében a házisertésekre vonatkozóan a 23. cikkben meghatározott, vágást követő eljárásokat;
- c) a szarvasfélék (*Cervidae*) családjába tartozó nagyvad és egyéb, az a) pont hatálya alá nem tartozó nagyvad esetében, valamint a disznófélék (*Suidae*) családjába tartozó, a b) pont hatálya alá nem tartozó nagyvad esetében a 19. cikk szarvasmarhafélékre vonatkozó, vágás utáni vizsgálati eljárásait;
- d) a laposmellű futómadarak esetében a baromfira vonatkozóan a 25. cikk (1) bekezdésében meghatározott, vágás utáni vizsgálati eljárásokat.

(2) Ha az állatokat a vágóhídon kívül vágták le, a vágóhídon a hatósági állatorvosnak ellenőriznie kell a kísérő bizonyítványt.

28. cikk

A vad elejtés utáni húsvizsgálatára vonatkozó gyakorlati rendelkezések

(1) A hatósági állatorvos ellenőrzi, hogy a 636/2014/EU rendelet mellékletében található mintának megfelelő állategészségügyi bizonyítvány, vagy a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IV. szakasza II. fejezetének 8.b) pontja szerinti nyilatkozat(ok) kíséri(k)-e a vadfeldolgozó létesítménybe egy másik tagállam területéről szállított, nyúzatlan nagyvadakat. A hatósági állatorvos figyelembe veszi az említett bizonyítvány vagy nyilatkozat(ok) tartalmát.

(2) Az elejtés utáni húsvizsgálat során a hatósági állatorvosnak az alábbiakat kell elvégeznie:

a) a hasított testnek és testüregeinek, valamint – adott esetben – szerveinek szemrevételezése, amelynek célja:

- i. a nem a vadászatból eredő rendellenességek kimutatása. Ebből a célból a diagnózis alapozható arra a tájékoztatásra, amelyet a képzett személy ad az állat leölés előtti viselkedéséről;
- ii. annak ellenőrzése, hogy az elhullást nem az elejtéstől eltérő ok okozta-e;

b) az érzékszervi rendellenességek vizsgálata;

c) adott esetben a szervek tapintásos és bemetszéses vizsgálata;

d) ha alapos a gyanúja annak, hogy szermaradványok vagy szennyező anyagok vannak jelen, a nem a vadászatból származó szermaradékok mintavételezéses laboratóriumi vizsgálata, a környezeti szennyező anyagokat is beleértve. Ha az ilyen gyanú alapján szélesebb körű vizsgálatot végeznek, az állatorvosnak az adott vadászat során elejtett vadak, illetve a gyaníthatóan megegyező rendellenességeket mutató részek értékelésével a vizsgálat befejezéséig várnia kell;

e) az arra utaló jellemzők vizsgálata, hogy a hús egészségügyi kockázatot jelent, beleértve az alábbiakat:

- i. az élő állat rendellenes viselkedése vagy zavart általános állapota a vadász jelentése alapján;
- ii. a különböző belső szerveket vagy izmokat érintő daganatok vagy tályogok általános jelenléte;
- iii. izületi gyulladás, heregyulladás, a máj és a lép patológiás elváltozásai, a belek és a köldöktájék gyulladása;
- iv. a nem a vadászatból származó idegen testek jelenléte a testüregekben, a gyomorban, a belekben vagy a vizeletben, amennyiben a mellhártya vagy a hashártya elszíneződött (a megfelelő zsigerek megléte esetén);
- v. paraziták jelenléte;
- vi. jelentős mennyiségű gáz képződése a gyomor- és bélrendszerben, a belső szervek elszíneződésével együtt (e zsigerek megléte esetén);
- vii. az izomszövet vagy a szervek színének, állagának és szagának jelentős rendellenessége;
- viii. régi nyílt törések;
- ix. lesóványodottság és/vagy általános vagy helyi ödéma;
- x. a mell- vagy hashártya friss letapadása;
- xi. egyéb nyilvánvaló kiterjedt elváltozások, például rothadás.

(3) Amennyiben a hatósági állatorvos azt előírja, a gerincoszlopot és a fejet hosszában ketté kell hasítani.

(4) Az elejtés után azonnal ki nem zsigerelt apróvad esetében a hatósági állatorvosnak az azonos forrásból származó állatok reprezentatív mintáján elejtés utáni húsvizsgálatot kell végeznie. Amennyiben a vizsgálat emberre átvihető betegséget vagy a (2) bekezdés e) pontjában felsorolt bármely jellemzőt tár fel, a hatósági állatorvosnak több vizsgálatot kell elvégeznie a teljes szállítmányon annak megállapítása érdekében, hogy azt emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell-e nyilvánítani, vagy minden hasított testet külön meg kell-e vizsgálni.

(5) A hatósági állatorvos további, a végleges diagnózis felállításához szükséges bemetszéseket és vizsgálatokat végezhet az állatok megfelelő részein. Ha az értékelést a (2) bekezdésben leírt gyakorlati rendelkezések alapján nem lehet elvégezni, kiegészítő laboratóriumi vizsgálatokat kell végezni.

(6) A 45. cikkben említett eseteken túlmenően az elejtés-utáni húsvizsgálat során a (2) bekezdés e) pontjában felsorolt bármely jellemzőt mutató húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani.

4. szakasz

Meghatározott veszélyekre vonatkozó hatósági ellenőrzések és laboratóriumi vizsgálatok

29. cikk

A fertőző szivacsos agyvelőbántalmak (a továbbiakban: TSE-k) hatósági ellenőrzéseire vonatkozó gyakorlati rendelkezések

(1) A 999/2001/EK rendelet TSE-kkel kapcsolatban elvégzendő hatósági ellenőrzésekre vonatkozó követelményei mellett a hatósági állatorvos ellenőrzi a különleges fertőzőési veszélyt jelentő anyag eltávolítását, elkülönítését és adott esetben jelölését is, az említett rendelet 8. cikke (1) bekezdésében és az állati melléktermékekről szóló 1069/2009/EK rendelet 12. cikkében megállapított szabályokkal összhangban.

(2) A hatósági állatorvosnak biztosítania kell, hogy az élelmiszer-vállalkozó a vágás során – beleértve a kábítást is – megtesz minden szükséges intézkedést a hús különleges fertőzőési veszélyt jelentő anyagokkal való szennyezésének elkerülésére. Ez magában foglalja a különleges fertőzőési veszélyt jelentő anyag eltávolítását is.

30. cikk

A szarvasmarha-borsókakór hatósági ellenőrzéseire vonatkozó gyakorlati rendelkezések a háziasított szarvasmarhafélék és disznófélék (*Suidae*) vágás utáni húsvizsgálata során

(1) A 18., 19. és 23. cikkben leírt, vágás, illetve elejtés utáni húsvizsgálati eljárások a szarvasmarhafélékben és a sertés-félékben (házisertés, tenyésztett vad és vad) előforduló borsókakór vizsgálatára vonatkozó minimumkövetelmények. A 19. cikkben említett szarvasmarhafélék esetében az illetékes hatóságok dönthetnek úgy, hogy a rágóizmok bemetszése nem kötelező a vágás utáni húsvizsgálat során, a következő esetekben:

- a) ha specifikus szerológiai vizsgálatot alkalmaznak;
 - b) ha az állatokat hivatalosan borsókakórtól mentesnek nyilvánított származási gazdaságban tartották; vagy
 - c) ha a forráspopulációban vagy egy jól meghatározható részpopulációban az előfordulás gyakorisága nem éri el az egy a millióhoz arányt és ezt 95 %-os bizonyossággal igazolták, vagy az elmúlt öt évben (vagy két évben – amennyiben azt az illetékes hatóságok kockázatelemzése alátámasztja és indokolja) nem észleltek ilyen esetet a levágott állatok egyikeben sem a 2003/99/EK irányelv 9. cikke (1) bekezdésének megfelelően végzett jelentéstételen alapuló adatok tanúsága szerint.
- (2) A borsókakórral fertőzött húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani. Ha azonban az állat nem szenved generalizált borsókakórban, a nem érintett részek emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilváníthatók, miután fagyasztásos kezelésen estek át.

31. cikk

A *Trichinella* hatósági ellenőrzéseire vonatkozó gyakorlati rendelkezések a vágás utáni húsvizsgálat során

(1) A sertésfélék, az egypatás állatok, valamint a *Trichinella*-ra fogékony egyéb fajok hasított testét az (EU) 2015/1375 rendelettel összhangban meg kell vizsgálni a *Trichinella* jelenlétére, kivéve, ha az említett rendelet 3. cikkében meghatározott eltérések egyike alkalmazandó.

(2) A trichinellával fertőzött állatok húsát emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani.

32. cikk

A takonykór hatósági ellenőrzéseire vonatkozó gyakorlati rendelkezések az egypatás állatok vágás utáni húsvizsgálata során

(1) Az egypatás állatok friss húsát csak akkor lehet forgalomba hozni, ha azok olyan egypatás állatokból állították elő, amelyeket a vágás előtt legalább 90 napig olyan tagállamban vagy harmadik országban vagy annak egy régiójában tartottak, ahonnan engedélyezett az egypatás állatoknak az Unióba történő behozatala.

(2) Az olyan tagállamból vagy harmadik országból vagy annak régióiból származó egypatás állatokat, amelyek nem felelnek meg a takonykórtól mentes ország Állategészségügyi Világszervezet szerinti kritériumainak, az egypatás állatokat takonykórra vonatkozó vizsgálatnak kell alávetni a légcső, a gégefő, az orrüregek, a homlok- és orrmelléküregek és azok leágazásai nyálkahártyáinak gondos vizsgálata révén, a fej középsíkban való kettéhasítása és az orrsővény kimetszése után.

(3) Az olyan egypatás állatok húsát, amelyek esetében takonykórt diagnosztizáltak, emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani.

33. cikk

A tuberkulózis hatósági ellenőrzéseire vonatkozó gyakorlati rendelkezések a vágás utáni húsvizsgálat során

(1) Ha az állatok pozitívan vagy nem egyértelműen reagálnak a tuberkulinra, vagy más okok miatt gyanítható a fertőzöttség, azokat a többi állattól elkülönítve kell levágni, és óvintézkedéseket kell hozni a többi hasított test, a vágóvonal és a vágóhídon dolgozó személyzet fertőződésének elkerülése érdekében.

(2) Minden, olyan állatokból származó húst, amelyek esetében a vágás utáni húsvizsgálat a hasított test számos szervében vagy testtáján helyi gümőkóros elváltozáshoz hasonló elváltozást tárt fel, emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani. Ha a gümőkóros elváltozás azonban csak egyetlen szerv nyirokcsomóiban vagy csak a hasított test egy részében található, csak az érintett szervet vagy részt és a hozzá tartozó nyirokcsomókat kell emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánítani.

34. cikk

A brucellózis hatósági ellenőrzéseire vonatkozó gyakorlati rendelkezések a vágás utáni húsvizsgálat során

(1) Ha az állatok pozitívan vagy nem egyértelműen reagálnak a brucellózis kimutatására szolgáló vizsgálatra, vagy más okok miatt gyanítható a fertőzés, azokat a többi állattól elkülönítve kell levágni, és óvintézkedéseket kell tenni a többi hasított test, a vágóvonal és a vágóhídon dolgozó személyzet fertőződésének elkerülése érdekében.

(2) Az olyan állatok húsát, amelyek esetében a vágás utáni húsvizsgálat akut brucellózisra utaló elváltozásokat tárt fel, emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani. A brucellózis kimutatására szolgáló vizsgálatra pozitívan vagy nem egyértelműen reagáló állatok esetében a tőgyet (emlőt), az ivarszervrendszert és a vért még akkor is emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, ha nem található bennük elváltozás.

35. cikk

A Salmonella hatósági ellenőrzéseire vonatkozó gyakorlati rendelkezések

(1) Az illetékes hatóságok a következő intézkedések legalább egyikének alkalmazásával ellenőrzik, hogy az élelmiszer-vállalkozók helyesen hajtják-e végre a 2073/2005/EK rendelet I. melléklete 2. fejezete 2.1.3., 2.1.4. és 2.1.5. pontjában foglaltakat:

- a) hatósági mintavétel az élelmiszer-vállalkozók által alkalmazottal megegyező módszerrel és az általuk használt mintavételi területről. Minden vágóhídon évente legalább 49 véletlenszerűen kiválasztott mintát⁽⁴⁰⁾ kell venni. Kockázatértékelés alapján kis vágóhidak esetében csökkenthető ez a mintaszám;
- b) az élelmiszer-vállalkozók által a 2073/2005/EK rendelet 5. cikkének megfelelően, a rendelet I. melléklete 2. fejezetének 2.1.3., 2.1.4. és 2.1.5. pontja értelmében vett minták teljes számára és a szalmonellával fertőzött minták számára vonatkozó valamennyi információ összegyűjtése;
- c) a nemzeti ellenőrzési programok keretében azon tagállamokban vagy tagállami régiókban vett minták teljes számára és a szalmonellával-fertőzött minták számára vonatkozó valamennyi információ összegyűjtése, amely tagállamokra vagy régiókra vonatkozóan a kérődzőhús-, a lóhús-, a sertéshús- és a baromfihús-termelést illetően a 853/2004/EK rendelet 8. cikkének megfelelően különleges garanciák kerültek jóváhagyásra.

(2) Amennyiben az élelmiszer-vállalkozó több alkalommal nem tesz eleget a technológiai higiéniai kritériumnak, az illetékes hatóságok felszólítják, hogy nyújtson be cselekvési tervet, és szigorúan felügyelik annak eredményét.

⁽⁴⁰⁾ Ha valamennyi minta negatív, a fertőzöttség 95 %-os statisztikai bizonyossággal 6 % alatt van.

(3) A minták teljes számáról és a szalmonellával fertőzött minták számáról a 2003/99/EK irányelv 9. cikke (1) bekezdésének megfelelően jelentést kell benyújtani, különbséget téve az 1. pont a), b) és c) pontja szerint vett minták között.

36. cikk

A *Campylobacter* hatósági ellenőrzéseire vonatkozó gyakorlati rendelkezések

(1) Az illetékes hatóságok a következő intézkedések alkalmazásával ellenőrzik, hogy az élelmiszer-vállalkozók helyesen hajtják-e végre a 2073/2005/EK rendelet I. melléklete 2. fejezete 2.1.9. pontjában foglaltakat (a vágott brojler-csirkék hasított testének *Campylobacter*-vizsgálatára vonatkozó technológiai higiéniai kritérium):

- a) hatósági mintavétel az élelmiszer-vállalkozók által alkalmazottal megegyező módszerrel és az általuk használt mintavételi területről. Minden vágóhídon évente legalább 49 véletlenszerűen kiválasztott mintát kell venni. Kockázateértékelés alapján kis vágóhidak esetében csökkenthető ez a mintaszám; vagy
- b) az élelmiszer-vállalkozók által a 2073/2005/EK rendelet 5. cikkének megfelelően, a rendelet I. melléklete 2. fejezetének 2.1.9. pontja értelmében vett, a 1 000 cfu/g értéket meghaladó minták teljes számára és a *Campylobacter*-minták számára vonatkozó valamennyi információ összegyűjtése.

(2) Amennyiben az élelmiszer-vállalkozó több alkalommal nem tesz eleget a technológiai higiéniai kritériumnak, az illetékes hatóságok felszólítják, hogy nyújtson be cselekvési tervet, és szigorúan felügyelik annak eredményét.

(3) A minták teljes számáról és a *Campylobacter*-rel fertőzött, a 1 000 cfu/g értéket meghaladó minták számáról a 2003/99/EK irányelv 9. cikke (1) bekezdésének megfelelően jelentést kell benyújtani, különbséget téve az 1. pont a) és b) pontja szerint vett minták között.

37. cikk

A laboratóriumi vizsgálatokra vonatkozó egyedi követelmények

(1) Az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikke (2) bekezdése d) pontjának ii. és iv. alpontja szerinti laboratóriumi vizsgálatok elvégzése során a hatósági állatorvos biztosítja a minták megfelelő azonosítását és kezelését, valamint a megfelelő laboratóriumba küldését a következők keretében:

- a) a zoonózisok és zoonózis-kórokozók nyomon követése és ellenőrzése;
- b) a TSE-k nyomon követését célzó éves megfigyelési program a 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 6. cikkével összhangban;
- c) a tiltott vagy nem engedélyezett farmakológiai hatóanyagok vagy termékek kimutatása és az alkalmazandó uniós maximális határértékeket túllépő szabályozott farmakológiai hatóanyagokra, növényvédőszerre, takarmány-adalékanyagokra és szennyező anyagokra vonatkozó ellenőrzések, különösen az (EU) 2017/625 rendelet 110. cikke (2) bekezdésében és a 96/23/EK irányelv 5. cikkében említett, a maradékanyagok és anyagok kimutatására vonatkozó nemzeti ellenőrzési tervek keretében;
- d) azon állatbetegségek észlelése, amelyek vonatkozásában az (EU) 2016/429 rendelet állategészségügyi szabályokat határoz meg.

(2) A hatósági állatorvos gondoskodik arról, hogy szükség szerint sor kerüljön minden további, az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikkének (2) bekezdése szerinti kötelezettségek teljesítéséhez szükségesnek ítélt laboratóriumi vizsgálatra.

5. szakasz

Az állatjólétre vonatkozó hatósági ellenőrzések

38. cikk

Az állatjólétre vonatkozó hatósági ellenőrzések a szállítás és a vágás során

A hatósági állatorvos az 1/2005/EK rendelet szerint ellenőrzi az állatok szállítás közbeni védelmére vonatkozó szabályok betartását és az 1099/2009/EK rendeletnek megfelelően a leölésük során való védelmükre vonatkozó szabályok betartását, valamint az állatjólétre vonatkozó nemzeti szabályoknak való megfelelést.

III. FEJEZET

A vizsgálati eredmények közlése és az illetékes hatóságok által meghozandó intézkedések a friss húsról és az állatjólétre vonatkozó követelményeknek való meg nem felelés egyes eseteiben-

39. cikk

A hatósági ellenőrzések eredményeinek közlésére vonatkozó intézkedések

- (1) A hatósági állatorvos rögzíti és értékeli a 7–38. cikk szerint végrehajtott hatósági ellenőrzések eredményeit.
- (2) A hatósági állatorvos az alábbi intézkedéseket hozza meg, amennyiben a vizsgálatok olyan betegség vagy állapot jelenlétét tárják fel, amely hatással lehet az emberi vagy az állati egészségre, vagy veszélyeztetheti az állatjólétet.
- a) a hatósági állatorvos tájékoztatja a vágóhíd üzemeltetőjét;
- b) amennyiben az e bekezdésben említett probléma az elsődleges termelés során merült fel, és az emberi egészséggel, az állati egészséggel, az állatjóléttel vagy állatgyógyászati készítményekkel, nem engedélyezett vagy tiltott anyagokkal, növényvédőszer-maradékokkal, takarmány-adalékanyagokkal vagy szennyező anyagokkal kapcsolatos, a hatósági állatorvos értesíti:
- i. a származási gazdaságot felügyelő állatorvost;
- ii. a származási gazdaságban vágás előtti élőállat-vizsgálatot végrehajtó valamennyi, az i. alpont szerinti hatósági állatorvoson kívüli, állatorvost;
- iii. a származási gazdaságért felelős élelmiszer-vállalkozót (feltéve hogy ez a tájékoztatás nem sérti az azt követő bírósági eljárást); és
- iv. a származási gazdaság vagy vadászterület felügyeletért felelős illetékes hatóságokat;
- c) amennyiben az érintett állatokat más országban nevelték fel, a hatósági állatorvos biztosítja az adott ország illetékes hatóságainak tájékoztatását.
- (3) Az illetékes hatóságok bevezetik a hatósági ellenőrzések eredményeit a vonatkozó adatbázisokba legalább abban az esetben, ha az adott információk gyűjtését a 2003/99/EK irányelv 4. cikke, a 64/432/EGK tanácsi irányelv ⁽⁴¹⁾ 8. cikke és a 2007/43/EK irányelv III. melléklete előírja.
- (4) Amennyiben a hatósági állatorvos a vágás előtti élőállat-vizsgálat vagy a vágás utáni húsvizsgálat vagy bármely más hatósági ellenőrzés során olyan állatbetegség jelenlétét gyanítja, amely tekintetében az (EU) 2016/429 rendelet állategészségügyi szabályokat állapít meg, értesíti az illetékes hatóságokat. A hatósági állatorvos és az illetékes hatóságok saját hatáskörükön belül minden szükséges intézkedést és óvintézkedést megtesznek annak érdekében, hogy megakadályozzák a betegség kórokozójának terjedését.
- (5) A hatósági állatorvos az I. mellékletben szereplő mintadokumentumot használhatja arra, hogy a vágás előtti élőállat-vizsgálat és a vágás utáni húsvizsgálat- vonatkozó eredményeit közölje azzal a származási gazdasággal, ahol az állatokat a vágás előtt tartották.
- (6) Amennyiben az állatokat egy másik tagállambeli származási gazdaságban tartották, a vágás helye szerinti tagállam illetékes hatóságai közlik a származás szerinti tagállam illetékes hatóságaival a vágás előtti élőállat-vizsgálat és a vágás-utáni húsvizsgálat vonatkozó eredményeit. Ehhez az I. mellékletben szereplő dokumentummintát használják a két érintett tagállam hivatalos nyelvén vagy a két tagállam által egyezményesen kijelölt nyelven.

40. cikk

Az élelmiszerláncsal kapcsolatos információkra vonatkozó követelményeknek való meg nem felelés esetén meghozandó intézkedések

- (1) A hatósági állatorvos biztosítja, hogy az állatokat csak akkor vágják le, ha a vágóhíd üzemeltetője megkapta az élelmiszerláncra vonatkozó megfelelő információkat, és azokat ellenőrizte és értékelte a 9. cikk (2) bekezdésének a) és b) pontjának megfelelően.

⁽⁴¹⁾ A Tanács 64/432/EGK irányelve (1964. június 26.) a szarvasmarhafélék és a sertések Közösségen belüli kereskedelmét érintő állategészségügyi problémákról (HL L 121., 1964.7.29., 1977. o.).

(2) Az (1) bekezdéstől eltérve a hatósági állatorvos engedélyezheti az állatok vágóhídi levágását, ha az élelmiszerláncsal kapcsolatos vonatkozó információk nem állnak rendelkezésre. Ilyen esetekben az információkat azelőtt kell rendelkezésre bocsátani, hogy a húst emberi fogyasztásra alkalmassá nyilvánítanak és a hasított testeket és a kapcsolódó belsőségeket az információk beérkezéig külön kell tárolni a többi hústól.

(3) Amennyiben az élelmiszerláncsal kapcsolatos vonatkozó információk az állat vágóhídra érkezését követő 24 órán belül nem állnak rendelkezésre, a hatósági állatorvosnak az állatból származó minden húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítania. Ha az állatot még nem vágták le, azt a többi állattól elkülönítve kell leőlni, minden szükséges óvintézkedést megtéve az állati és az emberi egészségi védelme érdekében.

41. cikk

Az élelmiszerláncsal kapcsolatos meg nem felelést tanúsító információk esetén meghozandó intézkedések

(1) A hatósági állatorvos ellenőrzi, hogy a vágóhíd üzemeltetője nem fogad-e el állatokat vágásra, amennyiben az élelmiszerláncsal kapcsolatos információk vagy bármely más kísérő feljegyzés, dokumentáció vagy információ azt mutatja, hogy:

- a) az állatok olyan származási gazdaságból vagy területről érkeznek, amelyre az állati vagy az emberi egészséggel kapcsolatos okok miatt szállítási tilalom vagy egyéb korlátozás vonatkozik;
- b) nem tartották be az állatgyógyászati készítmények alkalmazásának szabályait, az állatokat tiltott vagy nem engedélyezett anyagokkal kezelték, vagy nem tartották be a kémiai maradékanyagokra vagy szennyező anyagokra vonatkozó jogi határértékeket; vagy
- c) bármely más olyan körülmény áll fenn, amely hátrányosan befolyásolhatja az emberi vagy az állati egészséget.

(2) Ha az állatok már a vágóhídon vannak, azokat elkülönítve kell leőlni, és emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, és óvintézkedéseket kell tenni az állati és az emberi egészség védelme érdekében. Amennyiben a hatósági állatorvos azt szükségesnek ítéli, a származási gazdaságban hatósági ellenőrzéseket kell végezni.

42. cikk

Az élelmiszerláncsal kapcsolatos félrevezető információk esetén meghozandó intézkedések

(1) Az illetékes hatóságok meghozzák a megfelelő intézkedéseket, ha úgy találják, hogy a kísérő feljegyzések, dokumentumok vagy más információk nem felelnek meg a származási gazdaságban fennálló valós helyzetnek vagy az állatok valós állapotának, vagy céljuk a hatósági állatorvos szándékos félrevezetése.

(2) Az illetékes hatóságok intézkedést hoznak az állatok származási gazdaságáért felelős élelmiszer-vállalkozó vagy bármely más érintett személy ellen. Ez az intézkedés különösen rendkívüli ellenőrzésekből állhat. Az ilyen rendkívüli ellenőrzések költségeit a származási gazdaságért felelős élelmiszer-vállalkozónak vagy bármely más érintett személynek kell viselnie.

43. cikk

Az élő állatokra vonatkozó követelményeknek való meg nem felelés esetén meghozandó intézkedések

(1) A hatósági állatorvos ellenőrzi, hogy az élelmiszer-vállalkozó betartja-e a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakasza IV. fejezetének 3. pontjában előírt, a levágásra átvett, emberi fogyasztásra szánt állatok megfelelő azonosításának biztosítására vonatkozó kötelezettségét. A hatósági állatorvos biztosítja, hogy a nem igazolható azonosságú állatokat elkülönítve ölik le, és emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánítják. Amennyiben a hatósági állatorvos azt szükségesnek ítéli, a származási gazdaságban hatósági ellenőrzéseket kell végezni.

(2) A hatósági állatorvos biztosítja, hogy azokat az állatokat, amelyek húsát a vágás közben elfogadhatatlan mértékű szennyeződés kockázata fenyegeti a 11. cikk (4) bekezdésében meghatározottak szerint, ne vágják le emberi fogyasztás céljára, kivéve, ha azokat előzetesen megtisztították.

(3) A hatósági állatorvos gondoskodik arról, hogy hús kezelése vagy elfogyasztása útján állatokra vagy emberre átvihető betegségben szenvedő vagy ilyen állapotban lévő állatokat, és általában véve a szisztémás betegség vagy lesóványodottság jeleit vagy bármely más olyan állapotot mutató állatokat, amely a húst emberi fogyasztásra alkalmatlanná teszi, ne vágják le emberi fogyasztás céljára. Az ilyen állatokat elkülönítve kell leőlni, olyan körülmények között, hogy más állatok vagy hasított testek ne szennyeződhessenek, és azokat emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani.

(4) A hatósági állatorvosnak el kell halasztania az emberi vagy az állati egészséget gyaníthatóan hátrányosan érintő betegségben szenvedő vagy ilyen állapotban lévő állatok levágását. A hatósági állatorvos az ilyen állatokon diagnózis felállítása érdekében részletes, vágás előtti élőállat-vizsgálatot végez. A hatósági állatorvos ezenfelül dönthet úgy, hogy a vágás utáni húsvizsgálat kiegészítéseként mintavétel és laboratóriumi vizsgálat is történjen. Szükség esetén – a többi hús szennyeződésének elkerülése érdekében – az állatokat elkülönítve vagy a rendes vágás végén kell levágni, és minden egyéb szükséges óvintézkedést meg kell tenni.

(5) A hatósági állatorvos gondoskodik arról, hogy azokat az állatokat, amelyek az uniós jogszabályokkal összhangban megállapított szinteket meghaladó mértékben tartalmazhatják tiltott vagy nem engedélyezett farmakológiai hatóanyagok maradékait vagy engedélyezett farmakológiai hatóanyagok, növényvédőszeres vagy szennyező anyagok maradékait, a 96/23/EK irányelv 16–19. cikkével összhangban kezeljék.

(6) A hatósági állatorvos előírja, hogy milyen körülmények között kezeljék a közvetlen felügyelete alatt az állatokat egy bizonyos betegség, például brucellózis vagy tuberkulózis, illetve olyan zoonózis-kórokozók, mint a szalmonella felszámolására vagy az ezek elleni védekezésre irányuló konkrét program keretében. Az illetékes hatóságok meghatározzák, hogy az ilyen állatokat milyen körülmények között lehet levágni. Az erre vonatkozó feltételeket úgy kell kialakítani, hogy minimálisra csökkenjen a többi állat és más állatok húsának szennyeződése.

A vágóhídon vágásra átadott állatokat szabály szerint ott kell levágni. Kivételes körülmények esetén – például a levágásra szolgáló létesítményeket súlyos meghibásodása esetén – a hatósági állatorvos engedélyezheti ugyanakkor a más vágóhídra történő közvetlen átszállítást.

Amennyiben a származási gazdaságban a vágás előtti élőállat-vizsgálat során az állati vagy emberi egészséget vagy az állatjólétet veszélyeztető meg nem felelést tárnak fel, a hatósági állatorvos nem engedélyezheti az állatok vágóhídra szállítását és a vizsgálati eredmények közzlése tekintetében a 39. cikk (2) bekezdése b) pontjának i. és iii. alpontja szerinti vonatkozó intézkedések alkalmazandók.

44. cikk

Az állatjólétre vonatkozó követelményeknek való meg nem felelés esetén meghozandó intézkedések

(1) Az állatok levágás vagy leölés során való védelmére vonatkozó, az 1099/2009/EK tanácsi rendelet 3–9. cikkében, valamint 14–17., 19. és 22. cikkében meghatározott szabályok be nem tartása esetén a hatósági állatorvos meggyőződik arról, hogy az élelmiszer-vállalkozó haladéktalanul megteszi a szükséges korrekciós intézkedéseket és megakadályozza az újbóli előfordulást.

(2) A hatósági állatorvos a probléma jellegéhez és súlyosságához mért, arányos és fokozatos megközelítést alkalmaz az intézkedés meghozatalakor, amely az utasítások kiadásától a termelés lelassításáig és leállításáig terjedhet.

(3) A hatósági állatorvos adott esetben tájékoztatja az egyéb illetékes hatóságokat az állatjóléti problémákról.

(4) Amennyiben a hatósági állatorvos az állatok szállítás közbeni védelmére vonatkozó, az 1/2005/EK rendeletben meghatározott szabályok be nem tartását fedezi fel, minden szükséges intézkedést megtesz a vonatkozó uniós jogszabályoknak megfelelően.

(5) Amennyiben a hatósági segédszemélyzet állatjóléti ellenőrzéseket végez, és ezek az ellenőrzések kimutatják az állatok védelmére vonatkozó szabályok be nem tartását tájékoztatja fel, erről haladéktalanul értesíti a hatósági állatorvost. Ha sürgős esetben szükséges, a hatósági állatorvos megérkezéséig megteszi az (1)–(4) bekezdésben említett szükséges intézkedéseket.

45. cikk

A friss húsról vonatkozó követelményeknek való meg nem felelés esetén meghozandó intézkedések

A hatósági állatorvosnak a húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítania, amennyiben az(t):

- a) olyan állatokból származik, amelyeken nem végeztek vágás előtti élőállat-vizsgálatot az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikke (2) bekezdésének a) vagy b) pontjának megfelelően, kivéve a vadon élő vadakat és a csordától elkülönült rénszarvasokat, az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelet 12. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerint;

- b) olyan állatokból származik, amelyek belsősege nem esett át az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikke (2) bekezdésének c) pontja szerinti, vágás utáni húsvizsgálaton, kivéve a nagyvadak zsigereit, amelyeket a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IV. szakasza II. fejezetének 4. pontjával összhangban nem kell a testtel együtt szállítani a vadfeldolgozó létesítménybe;
- c) olyan állatokból származik, amelyek levágás előtt elhullottak, halva születtek, nem születtek meg, vagy hét napos életkor alatt vágták le őket;
- d) a szűrési csatorna körüli húsnyesedékből származik;
- e) olyan betegségekkel érintett állatokból származik, amelyek vonatkozásában a 2002/99/EK irányelv I. mellékletében felsorolt uniós jogszabályok állategészségügyi szabályokat tartalmaznak – kivéve, ha az említett irányelvben előírt egyedi követelményeknek megfelelően nyírik ki; ez a kivétel nem alkalmazandó, ha a tuberkulózis és a brucellózis hatósági ellenőrzéseire vonatkozóan az e rendelet 33. és 34. cikke eltérő követelményeket ír elő;
- f) általános betegség, például általános szeptikémia, piémia, toxémia vagy virémia által érintett állatokból származik;
- g) nem felel meg a 2073/2005/EK rendelet I. mellékletének I. fejezetében az élelmiszer forgalomba hozhatóságának meghatározására vonatkozóan előírt élelmiszer-biztonsági kritériumoknak;
- h) parazitafertőzés jeleit mutatja, kivéve, ha a borsókakór 30. cikkben előírt hatósági ellenőrzésére vonatkozó előírások ettől eltérően rendelkeznek;
- i) a 37/2010/EU, a 396/2005/EK, az 1881/2006/EK és a 124/2009/EK rendeletben megállapított szinteket meghaladó mértékben tartalmaz kémiai maradékanyagokat vagy szennyező anyagokat, vagy a 37/2010/EU rendelet, illetve a 96/22/EK irányelv szerint tiltott vagy nem engedélyezett anyagok maradékait tartalmazza;
- j) két évesnél idősebb, olyan régiókból származó állatok máját és veséjét tartalmazza, ahol a 96/23/EK irányelv 5. cikkével összhangban jóváhagyott tervek végrehajtása nehézfémek általános jelenlétét tárta fel a környezetben;
- k) fertőtlenítő anyagokkal kezelték jogellenesen;
- l) ionizáló, többek között ultraibolya sugarakkal kezelték jogellenesen;
- m) idegen testet tartalmaz, kivéve vadak esetében az állat vadászatára használt anyagot;
- n) túllépi a radioaktivitásnak az uniós jogszabályokban, illetve uniós jogszabályok hiányában a nemzeti szabályok szerint megállapított legmagasabb megengedett szintjét;
- o) kórélettani elváltozásokat vagy érzékszervi rendellenességeket mutat, különös tekintettel az ivari szag kifejezett jelenlétére, vagy a nem elégséges vérzésre (kivéve a vadak esetében);
- p) lesóványodott állatokból származik;
- q) különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagot tartalmaz, kivéve, ha a 999/2001/EK rendelet V. mellékletének 4.3. pontjával összhangban engedélyezett a más létesítményben való eltávolítás, és a friss hús az illetékes hatóságok ellenőrzése alatt marad;
- r) talaj-, bélsár- vagy egyéb szennyeződést tartalmaz;
- s) olyan vért tartalmaz, amely veszélyt jelenthet az emberi vagy az állati egészségre annak az állatnak az egészségi állapota miatt, amelyből származik, illetve a levágási folyamat során kialakuló szennyeződés miatt;
- t) a hatósági állatorvos véleménye szerint – minden vonatkozó információ vizsgálata után – kockázatot jelenthet az emberi vagy az állati egészségre, vagy bármely más ok miatt nem alkalmas emberi fogyasztásra;
- u) a 29–36. cikkben foglalt különleges veszélyeket eredményez.

46. cikk

A helyes higiéniai gyakorlatokra vonatkozó követelményeknek való meg nem felelés esetén meghozandó intézkedések

- (1) Az illetékes hatóságok az alábbi esetekben utasíthatják az élelmiszer-vállalkozót, hogy tegyen azonnali korrekciós intézkedéseket, beleértve a vágás sebességének csökkentését is, amennyiben a jelen lévő tisztviselő szükségesnek ítéli:
- a) ahol a hasított testnek vagy a annak testüregeinek külső felületein szennyeződés észlelhető, és az élelmiszer-vállalkozó nem tesz megfelelő lépéseket a helyzet orvoslására; vagy
 - b) ha az illetékes hatóságok úgy vélik, hogy a helyes higiéniai gyakorlatok veszélybe kerülnek.
- (2) Ilyen esetekben az illetékes hatóságok mindaddig fokozott intenzitással végeznek ellenőrzéseket, amíg meg nem győződtek arról, hogy az élelmiszer-vállalkozó ismét képes irányítani a folyamatot.

IV. FEJEZET

Korlátozások

47. cikk

Bizonyos friss húsokra vonatkozó korlátozások

A hatósági állatorvos követelményeket írhat elő a következő állatokból származó friss hús felhasználására vonatkozóan:

- a) a vágóhídon kívül kényszervágással leölt állatok; vagy
- b) olyan baromfiállományokból származó állatok, ahol a húst forgalomba hozatal előtt a 2160/2003/EK rendelet II. melléklete E. részének megfelelően kezelésnek vetik alá.

V. FEJEZET

Az emberi fogyasztásra alkalmas hús állategészségügyi jelölése a vágás előtti élőállat-vizsgálat és a vágás utáni húsvizsgálat után

48. cikk

Az állategészségügyi jelölésre vonatkozó technikai követelmények és a jelölés elhelyezésére vonatkozó gyakorlati rendelkezések

- (1) A hatósági állatorvos felügyeli az állategészségügyi jelölést és az alkalmazott jelöléseket.
- (2) A hatósági állatorvos különösen is biztosítja, hogy:
- a) az állategészségügyi jelölést csak olyan házasított patás állatokon és – a nyúl-félék kivételével – olyan tenyésztett emlős vadakon alkalmazzák, amelyeken elvégezték a vágás előtti élőállat-vizsgálatot és a vágás utáni húsvizsgálatot és olyan nagyvadakon, amelyeken elvégezték a vágás utáni húsvizsgálatot az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikke (2) bekezdésének a), b) és c) pontjával összhangban, és nincs ok arra, hogy a húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánítsák. A jelölést azonban azonban el lehet helyezni az előtt, hogy rendelkezésre állnának a *Trichinella*-vizsgálat és/vagy a TSE-vizsgálat eredményei, ha az illetékes hatóságok olyan rendszert vezettek be a vágóhídon vagy a vadfeldolgozó létesítményben, amely biztosítja, hogy az állat minden része nyomon követhető legyen, és hogy a jelölést viselő vizsgált állatok egyetlen része sem hagyja el a vágóhidat vagy a vadfeldolgozó létesítményt, amíg nem áll rendelkezésre a negatív eredmény, kivéve, ha azt az (EU) 2015/1375 rendelet 2. cikke (3) bekezdésével összhangban előírják;
 - b) az állategészségügyi jelölést a hasított test külső felületén helyezik el festékkel vagy étetéssel oly módon, hogy ha a hasított testeket a vágóhídon hasított féltestekre vagy negyedekre vágják, vagy a hasított féltesteket háromfelé vágják, minden darabon legyen állategészségügyi jelölés.
- (3) Az illetékes hatóságok biztosítják az állategészségügyi jelölésre vonatkozó gyakorlati rendelkezések II. mellékletnek megfelelő alkalmazását.
- (4) Az illetékes hatóságok biztosítják, hogy a nyúzatlan vadakból származó húson addig nem lehet állategészségügyi jelölés, amíg valamely vadfeldolgozó létesítményben át nem esett a leborzolás utáni, vágást vagy elejtést követő húsvizsgálaton, és emberi fogyasztásra alkalmasnak nem nyilvánították.

IV. CÍM

A NYERS TEJ, A KOLOSZTRUM, A TEJTERMÉKEK ÉS A KOLOSZTRUMALAPÚ TERMÉKEK HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEIRE VONATKOZÓ EGYEDI KÖVETELMÉNYEK ÉS AZ ILYEN ELLENŐRZÉSEK EGYSÉGES MINIMÁLIS GYAKORISÁGA AZ ELISMERT EGYSÉGES VESZÉLYEK ÉS KOCKÁZATOK KEZELÉSÉHEZ SZÜKSÉGES MÉRTEKNEK MEGFELELŐEN

49. cikk

A tej- és kolosztrumtermelő gazdaságok ellenőrzése

(1) A hatósági állatorvos ellenőrzi, hogy teljesülnek-e a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IX. szakasza I. fejezetének I. részében meghatározott, a nyers tej és a kolosztrum termelésére vonatkozó egészségügyi követelmények. A hatósági állatorvos különösen a következőket ellenőrzi:

- a) az állatok egészségi állapota;
- b) a tiltott vagy nem engedélyezett farmakológiai hatóanyagok alkalmazásának elmulasztása; és
- c) az engedélyezett farmakológiai hatóanyagok, növényvédő szerek vagy szennyező anyagok maradékainak lehetséges jelenléte nem haladja meg a 37/2010/EU, a 396/2005/EK vagy az 1881/2006/EK rendeletben megállapított szinteket.

(2) Az (1) bekezdésben említett hatósági ellenőrzéseket az állati és az emberi egészséggel vagy az állatjóléttel kapcsolatos uniós rendelkezések alapján végzett állatorvosi ellenőrzések alkalmával lehet végrehajtani.

(3) Ha okkal gyanítható, hogy az (1) bekezdésben említett egészségügyi követelményeket nem tartják be, a hatósági állatorvos ellenőrzi az állatok általános egészségi állapotát.

(4) A tej- és kolosztrumtermelő gazdaságokat az illetékes hatóságok hatósági ellenőrzésnek vetik alá annak ellenőrzése érdekében, hogy betartják-e a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IX. szakasza I. fejezetének II. részében megállapított higiéniai követelményeket. Ezek az ellenőrzések vizsgálatokat és a szakmai szervezetek által végzett ellenőrzések nyomon követését tartalmazhatják. Ha megállapítást nyer, hogy a higiénia nem megfelelő, az illetékes hatóságok ellenőrzik, hogy megtörténnek-e a megfelelő intézkedések a helyzet orvoslására.

50. cikk

A tej és a kolosztrum ellenőrzése

(1) A nyers tej és a kolosztrum esetében az illetékes hatóságok nyomon követik a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IX. szakasza I. fejezetének III. részével összhangban elvégzett ellenőrzéseket. A vizsgálat során az illetékes hatóságok az e rendelet III. mellékletében meghatározott analitikai módszereket alkalmazzák a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IX. szakasza I. fejezetének III. részében a nyers tej és a kolosztrum vonatkozásában megállapított határértékeknek való megfelelés ellenőrzésére.

(2) Ha a termelő gazdaság élelmiszer-vállalkozója az illetékes hatóságoknak küldött első értesítéstől számított három hónapon belül nem korrigálta a helyzetet a nyers teje és a kolosztrumra vonatkozó csíraszám és/vagy a szomatikus sejtszám tekintetében, az illetékes hatóságok ellenőrzik, hogy:

- a) felfüggesztik-e a nyers tejnek és a kolosztrumnak a termelő gazdaságból való szállítását, vagy
- b) a nyers tej és a kolosztrum megfelel-e a kezelésére és felhasználására vonatkozó, az emberi egészség védelméhez szükséges követelményeknek az illetékes hatóságok egyedi engedélyével vagy általános utasításaival összhangban.

Ezt a felfüggesztést vagy ezeket a követelményeket az illetékes hatóságok mindaddig érvényben tartják, amíg az élelmiszer-vállalkozó nem bizonyítja, hogy a nyers tej és a kolosztrum ismét megfelel a követelményeknek.

(3) Az illetékes hatóságok az e rendelet III. mellékletében meghatározott analitikai módszereket alkalmazzák a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IX. szakasza II. fejezetének II. részében említett, a tejtermékekre vonatkozó pasztőrözési eljárás megfelelő alkalmazásának ellenőrzésére.

V. CÍM

AZ OSZTÁLYOZOTT TERMELÉSI ÉS ÁTMOSÓ TERÜLETEKRŐL SZÁRMAZÓ ÉLŐ KAGYLÓK HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEIRE VONATKOZÓ EGYEDI KÖVETELMÉNYEK

51. cikk

Kizárás

Ez a cím az élő kagylókra alkalmazandó. Alkalmazandó továbbá az élő tüskésbőrűekre, az élő zsákállatokra és az élő tengeri csigákra is. Ez a cím nem alkalmazandó a nem filtráló élő tengeri csigákra és élő tengeri uborkákra (*Holothuroidea*).

52. cikk

Az élő kagylók termelési és átmosó területeinek osztályozása

- (1) Az illetékes hatóságok megállapítják az általuk az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikkének (6) bekezdésének megfelelően osztályozott termelési és átmosó területek elhelyezkedését és határait. Ezt – adott esetben – az élelmiszer-vállalkozóval együttműködve tehetik meg.
- (2) Az illetékes hatóságok a bélsárral való szennyeződés függvényében A., B. vagy C. osztályba sorolják azokat a termelési és átmosó területeket, ahonnan engedélyezik az élő kagylók begyűjtését. Ezt – adott esetben – az élelmiszer-vállalkozóval együttműködve tehetik meg.
- (3) A termelési és átmosó területek osztályozása érdekében az illetékes hatóságok az 53., 54. és 55. cikk előírásainak való megfelelés meghatározásához az egyes termelési és átmosó területekről származó adatok mintavétele tekintetében felülvizsgálati időszakot határoznak meg.

I. FEJEZET

Az élő kagylók termelési és átmosó területeinek osztályozására vonatkozó egyedi követelmények

53. cikk

Az A. osztályba tartozó területekre vonatkozó követelmények

- (1) Az illetékes hatóságok az A. osztályba sorolhatják azokat a területeket, amelyekről az élő kagylók közvetlen emberi fogyasztásra gyűjthetők be.
- (2) Az ilyen területekről begyűjtött élő kagylóknak meg kell felelniük a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakaszának V. fejezetében meghatározott, az élő kagylókra vonatkozó egészségügyi előírásoknak.
- (3) Az A. osztályba sorolt területekről származó élő kagylókból a felülvizsgálati időszak során gyűjtött minta 80 %-ában nem lehet több 230 *E. coli*-nál a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában.
- (4) A minta fennmaradó 20 %-ában a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában nem lehet több 700 *E. coli*-nál.
- (5) Az A. osztályba sorolás fenntartása érdekében a rögzített felülvizsgálati időszak során vizsgált minta értékelésekor az illetékes hatóságok vizsgálaton nyugvó kockázatértékelés alapján figyelmen kívül hagyhatják az olyan rendellenes eredményt, amelynél a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában 700-nál több *E. coli* található.

54. cikk

A B. osztályba tartozó területekre vonatkozó követelmények

- (1) Az illetékes hatóságok a B. osztályba sorolhatják azokat a területeket, amelyekről élő kagyló ugyan begyűjthető, de az 53. cikkben említett egészségügyi előírások betartása érdekében csak tisztító központban való kezelést, illetve átmosást követően hozható emberi fogyasztás céljára forgalomba.
- (2) A B. osztályba tartozó területekről származó élő kagylóknál a minták 90 %-a esetében a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában nem lehet több 4 600 *E. coli*-nál.

(3) A minta fennmaradó 10 %-ában a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában nem lehet több 46 000 *E. coli*-nál.

55. cikk

A C. osztályba tartozó területekre vonatkozó követelmények

(1) Az illetékes hatóságok a C. osztályba sorolhatják az olyan területeket, amelyekről élő kagyló begyűjthető, de az 53. cikkben említett egészségügyi előírásoknak való megfelelés érdekében csak hosszan tartó atmoszféra követően hozható forgalomba.

(2) A C. osztályba tartozó területekről származó élő kagylóknál a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában nem lehet több 46 000 *E. coli*-nál.

56. cikk

Az egészségügyi felmérésre vonatkozó követelmények

(1) A termelési vagy atmoszféra terület osztályozását megelőzően az illetékes hatóságok egészségügyi felmérést végeznek, amely a következőket tartalmazza:

- a) nyilvántartás készítése az olyan emberi és állati eredetű szennyeződésekről, amelyek a termelési terület valószínű szennyezési forrásai;
- b) az év különböző időszakaiban kibocsátott szerves szennyező anyagok mennyiségének megvizsgálása a vízgyűjtő területen élő népességnek és állatpopulációknak, a csapadék mennyiségének, a szennyvízkezelésnek stb. szezonális változásai szerint;
- c) a szennyező anyagok körforgása jellemzőinek meghatározása a termelési területen tapasztalható áramlási minták, batimetria és ár-áplály ciklus alapján.

(2) Az illetékes hatóságok az (1) bekezdésben meghatározott követelményeknek megfelelő egészségügyi felmérést végeznek minden osztályozott termelési és atmoszféra területen, kivéve, ha azt korábban elvégezték.

(3) Az illetékes hatóságokat más hivatalos szervek vagy élelmiszer-vállalkozók segíthetik a felmérés elvégzésével kapcsolatban az illetékes hatóságok által megállapított feltételek szerint.

57. cikk

Nyomonkövetési program

Az illetékes hatóságok az 56. cikkben említett egészségügyi felmérés vizsgálatán alapuló nyomonkövetési programot hoznak létre az élő kagylók tenyésztési területeire vonatkozóan. A minták számának, a mintavételi pontok földrajzi eloszlásának és a mintavétel gyakoriságának biztosítania kell, hogy a vizsgálatok eredményei az érintett terület esetében reprezentatívak legyenek.

58. cikk

Az illetékes hatóságok megállapítanak egy eljárást annak biztosítására, hogy az 56. cikkben említett egészségügyi felmérés és az 57. cikkben említett nyomonkövetési program reprezentatív legyen a szóban forgó területre vonatkozóan.

II. FEJEZET

Az élő kagylók osztályozott termelési és atmoszféra területeinek nyomon követésére vonatkozó feltételek

59. cikk

Az osztályozott termelési és atmoszféra területek nyomon követése

Az illetékes hatóságok rendszeresen nyomon követik az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikkének (6) bekezdésének megfelelően osztályozott termelési és atmoszféra területeket az alábbiak ellenőrzése érdekében:

- a) hogy nem folyik-e jogellenes gyakorlat az élő kagylók eredetével, származásával és rendeltetésével kapcsolatban;

- b) az élő kagylóknak az osztályozott termelési és atmosó területekhez kapcsolódó mikrobiológiai minősége;
- c) toxintermelő planktonok jelenléte a termelési és atmosó vizekben, valamint biotoxinok jelenléte az élő kagylókban;
- d) szennyező vegyi anyagok jelenléte az élő kagylókban.

60. cikk

Az élő kagylókban előforduló tengeri biotoxinok kimutatására szolgáló elismert módszerek

- (1) Az illetékes hatóságok az V. mellékletben meghatározott analitikai módszereket alkalmazzák a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezetének 2. pontjában meghatározott határértékeknek való megfelelés ellenőrzésére, és adott esetben az élelmiszer-vállalkozók megfelelésének ellenőrzésére. Az élelmiszer-vállalkozóknak adott esetben ezeket a módszereket kell alkalmazniuk.
- (2) A 2010/63/EU irányelv 4. cikkével összhangban, lehetőség szerint az említett irányelv 3. cikkének (1) bekezdésében meghatározott eljárás helyett egy olyan, tudományos szempontból kielégítő módszert vagy vizsgálati stratégiát kell alkalmazni, amely nem igényli élő állatok felhasználását.
- (3) A 2010/63/EU irányelv 4. cikkével összhangban biológiai módszerek alkalmazása esetén figyelembe kell venni a helyettesítés, a tökéletesítés és a csökkentés elemeit.

61. cikk

Mintavételi tervek

- (1) Az 59. cikk b), c) és d) pontjában előírt ellenőrzések alkalmazásának céljára az illetékes hatóságoknak olyan mintavételi terveket kell összeállítaniuk, amelyek előírják az ilyen ellenőrzések rendszeres időközönként, vagy – ha a begyűjtési időszakok rendszertelenek – eseti alapon történő elvégzését. A mintavételi pontok földrajzi eloszlásának és a mintavétel gyakoriságának biztosítania kell, hogy a vizsgálatok eredményei az érintett osztályozott termelési és atmosó területre vonatkozásában a lehető legnagyobb mértékben reprezentatívak legyenek.
- (2) Az élő kagylók mikrobiológiai minőségének ellenőrzésére irányuló mintavételi terveknek különös figyelmet kell fordítaniuk az alábbiakra:
 - a) a bélsárral való szennyeződés valószínű eltérései;
 - b) az 56. cikk (1) bekezdésében említett paraméterek.
- (3) A toxintermelő planktonok osztályozott termelési és atmosó területek vizében, valamint a biotoxinok élő kagylókban való jelenlétének ellenőrzésére irányuló mintavételi terveknek különös figyelmet kell fordítaniuk a tengeri biotoxinokat tartalmazó planktonok jelenlétének esetleges változásaira. A mintavételnek ki kell terjednie az alábbiakra:
 - a) időszakos mintavétel a toxinokat tartalmazó planktonok összetételében és földrajzi eloszlásában bekövetkezett változások kimutatása érdekében. A toxinoknak az élő kagylók húzában való felhalmozódására utaló eredményeket intenzív mintavételnek kell követnie;
 - b) időszakos toxicitási vizsgálatok az érintett területről származó, a szennyeződésre leginkább fogékony élő kagylók felhasználásával.
- (4) Az élő kagylókban lévő toxin elemzését célzó mintavétel heti gyakoriságú a begyűjtési időszakokban, kivéve, amikor:
 - a) a mintavétel gyakoriságát meghatározott osztályozott atmosó vagy termelési területeken, vagy az élő kagylók meghatározott típusai esetében csökkenteni lehet, ha a toxinokra és a fitoplanktonok előfordulására vonatkozó kockázatelemzés a toxikus epizódok nagyon alacsony kockázatára utal;
 - b) a mintavétel gyakoriságát növelni kell, ha egy ilyen értékelés arra utal, hogy a heti mintavétel nem elegendő.
- (5) A (4) bekezdésben említett kockázatelemzést rendszeresen át kell tekinteni az ilyen területekről származó élő kagylókban lévő toxinok kockázatának értékelése érdekében.

(6) Ha az azonos osztályozott termelési vagy átmósó területen tenyésztő fajok egy csoportja esetében ismert a toxinok felhalmozódási sebessége, azt a fajt kell indikátorfajként használni, amelynél ez a sebesség a legnagyobb. Ez lehetővé teszi a csoportban lévő minden faj felhasználását, ha az indikátorfajban a toxin szintje alacsonyabb a szabályozási határértéknél. Ha az indikátorfajban lévő toxin szintje magasabb a szabályozási határértéknél, a többi faj begyűjtése csak akkor lehetséges, ha a többi fajon végzett további elemzés azt bizonyítja, hogy a toxinszintek a határértékek alatt vannak.

(7) A planktonok nyomon követése tekintetében a mintáknak a vízoszlopra nézve reprezentatívnak kell lennie az osztályozott termelési vagy átmósó területen és információt kell nyújtania a toxikus fajok jelenlétéről és azok populációinak tendenciáiról. Ha az esetleges toxin-felhalmozódást okozható toxikus populációk esetében bármilyen változás kimutatható, növelni kell az élő kagylók mintavételi gyakoriságát, vagy óvintézkedésként le kell zárni a területet a toxinvizsgálatok eredményeinek elkészültéig.

(8) A vegyi szennyező anyagok jelenlétének ellenőrzését célzó mintavételi terveknek lehetővé kell tenniük a 1881/2006/EK rendeletben megállapított szintek bármilyen túllépésének kimutatását.

III. FEJEZET

Az osztályozott termelési és átmósó területek kezelése a nyomon követést követően

62. cikk

A nyomon követést követő határozatok

(1) Ha az 59. cikk szerinti nyomon követés eredményei azt mutatják, hogy az élő kagylókra vonatkozó egészségügyi előírások nem teljesülnek, vagy az emberi egészség más módon kerülhet veszélybe, az illetékes hatóságnak le kell zárnia az érintett osztályozott termelési vagy átmósó területet, megakadályozva az élő kagylók begyűjtését. Az illetékes hatóság azonban B. vagy C. osztályba sorolhatja át a termelési vagy átmósó területet, ha az megfelel az 54. és az 55. cikkben megállapított vonatkozó kritériumoknak, és nem jelent egyéb veszélyt az emberi egészségre nézve.

(2) Amennyiben a mikrobiológiai nyomon követés eredményei azt mutatják, hogy az 53. cikkben említett, élő kagylókra vonatkozó egészségügyi előírások nem teljesülnek, az illetékes hatóságok kockázatértékelés alapján, és csakis ideiglenes és egyszeri alapon engedélyezhetik a zárlat vagy átminősítés nélküli folyamatos begyűjtést a következő feltételek mellett:

- a) az érintett osztályozott termelési terület és minden olyan engedélyezett létesítmény, amely onnan élő kagylót fogad, ugyanazon illetékes hatóságok hatósági ellenőrzése alatt áll;
- b) az érintett élő kagylókra megfelelő korlátozó intézkedések – mint például tisztítás, átmosás vagy feldolgozás – vonatkoznak.

(3) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII szakaszának I. fejezetében említett kísérő nyilvántartási okmányoknak tartalmaznia kell valamennyi információt a (2) bekezdés alkalmazására vonatkozóan.

(4) Az illetékes hatóságok megállapítják azokat a feltételeket, amelyek alapján az (2) bekezdés alkalmazható annak biztosítása érdekében, hogy az érintett termelési terület továbbra is megfeleljen az 53. cikkben megállapított kritériumoknak.

63. cikk

A termelési területek újbóli megnyitása

(1) Az illetékes hatóságok csak akkor nyithatják meg újra a zárt tenyésztési vagy átmósó területet, ha az élő kagylókra vonatkozó egészségügyi előírások ismét megfelelnek a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezetében foglalt vonatkozó követelményeknek, és nem jelentenek más kockázatot az emberi egészségre nézve.

(2) Amennyiben az illetékes hatóságok egy tenyésztési vagy átmósó területet azért zártak be, mert abban a planktonok jelenléte vagy az élő kagylókban lévő toxinok szintje meghaladta a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezetének 2. pontjában a tengeri biotoxinok tekintetében megállapított határértéket, akkor a terület kizárólag akkor nyitható meg újra, ha legalább két, egymástól legalább 48 óra különbséggel elvégzett analitikai vizsgálat eredménye igazolja, hogy az értékek alul vannak a szabályozási határértéken.

(3) Egy termelő- vagy átmósó területet újbóli megnyitására vonatkozó döntés meghozatalakor az illetékes hatóságok figyelembe vehetik a fitoplanktonok tendenciájával kapcsolatos információkat.

(4) Ha meggyőző adatok állnak rendelkezésre az adott terület toxicitásának dinamikájáról, és naprakész adatok állnak rendelkezésre a csökkenő toxicitási tendenciákról, az illetékes hatóságok dönthetnek úgy, hogy egyetlen mintavétel alapján újból megnyitják a területet, ha annak eredményei a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezetének 2. pontjában szereplő szabályozási határérték alatti értéket mutatnak.

64. cikk

Ellenőrzési rendszer

(1) Az illetékes hatóságok ellenőrzési rendszert hoznak létre annak biztosítására, hogy emberi egészségre káros állati eredetű termékek ne kerüljenek forgalomba. Az ellenőrzési rendszer laboratóriumi vizsgálatokat tartalmaz annak ellenőrzésére, hogy az élelmiszer-vállalkozók a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás valamennyi szakaszában megfelelnek-e a végtermékre – beleértve az élő kagylókra és az azokból származó termékekre – vonatkozó követelményeknek.

(2) Ennek az ellenőrzési rendszernek adott esetben igazolnia kell, hogy a tengeri biotoxinok és a szennyező anyagok szintje nem lépi túl a biztonsági határértékeket, és hogy a puhatestűek mikrobiológiai minősége nem jelent veszélyt az emberi egészségre.

65. cikk

Az illetékes hatóságok által hozott határozatok

(1) Az illetékes hatóságok azonnal eljárnak, ha egy termelési területet be kell zárni, át kell sorolni, vagy újra meg lehet nyitni, vagy ha az élő kagylók a 62. cikk (2) bekezdésében említett intézkedések hatálya alá tartoznak.

(2) A termelési területek 52., 62. és 63. cikkel összhangban történő osztályozásával, átsorolásával, megnyitásával vagy bezárásával kapcsolatos döntéshozatal során az illetékes hatóságok csak akkor vehetik figyelembe az élelmiszer-vállalkozók vagy az élelmiszer-vállalkozókat képviselő szervezetek által végzett ellenőrzések eredményeit, ha az elemzést végző laboratórium az illetékes hatóságok által lett kijelölve, és a mintavétel és az elemzés az illetékes hatóságok és az érintett élelmiszer-vállalkozók vagy szervezetek által közösen elfogadott protokollal összhangban történik.

IV. FEJEZET

Egyéb követelmények

66. cikk

Az információk rögzítése és információcsere

Az illetékes hatóságok:

- a) összeállítják, és naprakészen tartják azoknak az osztályozott termelési és átmosó területeknek a jegyzékét, amelyekről az élő kagylók az 52. cikk követelményeivel összhangban begyűjthetők, feltüntetve az elhelyezkedésükkel és határaikkal kapcsolatos részletes adatokat, valamint a terület besorolási osztályát is. A jegyzékről tájékoztatni kell az e rendelet által érintett érdekelt feleket, úgymint a termelőket, begyűjtőket, illetve a tisztító és feladó központok üzemeltetőit;
- b) haladéktalanul tájékoztatni az érdekelt feleket, így például termelőket, a begyűjtőket és a tisztítóközpontok és a feladó központok üzemeltetőit a termelési terület elhelyezkedését, határait vagy osztályát érintő bármely változásról, annak átmeneti vagy végleges bezárásáról, vagy a 60. cikk (2) bekezdésében említett intézkedések alkalmazásáról.

VI. CÍM

A HALÁSZATI TERMÉKEK HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEIRE VONATKOZÓ EGYEDI KÖVETELMÉNYEK ÉS AZ ILYEN ELLENŐRZÉSEK EGYSGÉES MINIMÁLIS GYAKORISÁGA

67. cikk

A termelésre és a forgalomba hozatalra vonatkozó hatósági ellenőrzések

A halászati termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó hatósági ellenőrzéseknek ki kell terjedniük a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének VIII. szakaszában meghatározott követelményeknek való megfelelés ellenőrzésére, különös tekintettel a következőkre:

- a) a kirakodás és az első értékesítés higiéniai körülményeinek rendszeres ellenőrzése;

- b) a hajók és a szárazföldi létesítmények rendszeres ellenőrzése, beleértve a halárveréseket és a nagybani piacokat, különösen annak ellenőrzése érdekében, hogy:
- az engedélyezési feltételek továbbra is teljesülnek-e;
 - a halászati termékek kezelése megfelelően történik-e;
 - a higiénia és a hőmérsékletre vonatkozó követelmények teljesülnek-e;
 - a létesítmények – beleértve a hajókat, azok berendezéseit és felszereléseit – tisztán vannak-e tartva és a személyzet higiénája megfelelő-e;
- c) a tárolási és szállítási körülmények ellenőrzése.

68. cikk

A hatósági ellenőrzések helyszíne

(1) Az illetékes hatóságok hatósági ellenőrzéseket végeznek a hajókon, amikor azok kikötnek egy tagállam kikötőjében. Ezek az ellenőrzések, az EU kikötőiben halászati termékeket kirakodó valamennyi hajóra vonatkoznak, lobogóra való tekintet nélkül.

(2) A lobogó szerinti állam illetékes hatóságai a lobogójuk alatt közlekedő hajók tekintetében hatósági ellenőrzéseket végezhetnek, amíg a hajó a tengeren vagy egy másik tagállam vagy harmadik ország kikötőjében tartózkodik.

69. cikk

A feldolgozóhajók, a fagyasztóhajók és a hűtőhajók engedélyezése

(1) A valamely tagállam lobogója alatt közlekedő feldolgozó-, fagyasztó- vagy hűtőhajónak a hajó engedélyezését célzó ellenőrzése esetén a hajó lobogója szerinti tagállam illetékes hatóságai az (EU) 2017/625 rendelet 148. cikke követelményeinek megfelelően hatósági ellenőrzéseket végeznek, különös tekintettel a 148. cikk (4) bekezdésében említett határidőkre. Szükség esetén átvizsgálhatják a hajót, amíg az a tengeren vagy egy másik tagállam vagy harmadik ország kikötőjében tartózkodik.

(2) Amennyiben a lobogó szerinti tagállam illetékes hatóságai a hajónak a (EU) 2017/625 rendelet 148. cikkének megfelelően feltételes engedélyt adtak, engedélyezhetik egy másik tagállam vagy egy harmadik ország illetékes hatóságai számára, hogy nyomkövetési ellenőrzéseket végezzenek a teljes jóváhagyás megadása, a feltételekhez kötött jóváhagyás meghosszabbítása vagy a jóváhagyás felülvizsgálat alatt tartása céljából, feltéve, hogy harmadik ország esetében ez az ország szerepel azon harmadik országok jegyzékén, amelyekből az (EU) 2017/625 rendelet 127. cikke alapján engedélyezett a halászati termékek behozatala. Szükség esetén az említett illetékes hatóságok átvizsgálhatják a hajót, amíg az a tengeren vagy egy másik tagállam vagy harmadik ország kikötőjében tartózkodik.

(3) Ha valamely tagállam illetékes hatósága engedélyezi valamely másik tagállam vagy valamely harmadik ország illetékes hatósága számára, hogy a nevében vizsgálatot végezzen e cikknek megfelelően, a két illetékes hatóságnak meg kell állapodnia az ilyen vizsgálatokra vonatkozó feltételekről. E feltételeknek különösen azt kell biztosítaniuk, hogy a hajó lobogója szerinti tagállam illetékes hatóságai haladéktalanul jelentést kapjanak a vizsgálatok eredményeiről és arról, ha a szabályoknak való meg nem felelés gyanúja merülne fel, hogy megtehessek a szükséges intézkedéseket.

70. cikk

A halászati termékekre vonatkozó hatósági ellenőrzések

A halászati termékek hatósági ellenőrzéseinek magában kell foglalniuk legalább a VI. mellékletben meghatározott gyakorlati rendelkezéseket az alábbiak tekintetében:

- érzékszervi vizsgálatok;
- frissességmutatók;
- hisztamin;
- maradékanyagok és szennyező anyagok;
- mikrobiológiai ellenőrzések;
- paraziták;
- mérgező halászati termékek.

71. cikk

Az ellenőrzéseket követő határozatok

Az illetékes hatóságoknak a halászati termékeket emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítaniuk, amennyiben:

- a) a 70. cikk szerint elvégzett hatósági ellenőrzések azt tárják fel, hogy azok nem felelnek meg a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének VII. szakaszában és/vagy a 2073/2005/EK rendeletben meghatározott érzékszervi, kémiai, fizikai vagy mikrobiológiai követelményeknek, illetve a parazitákkal kapcsolatos követelményeknek;
- b) azok ehető részeikben a 37/2010/EU, a 396/2005/EK és az 1881/2006/EK rendeletben megállapított szinteket meghaladó mértékben tartalmaznak kémiai maradékanyagokat vagy szennyező anyagokat, vagy a 37/2010/EU rendelet, illetve a 96/22/EK irányelv szerint tiltott vagy nem engedélyezett anyagok maradékait, vagy nem felelnek meg a farmakológiai hatóanyagokkal kapcsolatos vonatkozó bármely más vonatkozó uniós jogszabálynak;
- c) azok az alábbiakból származnak:
 - i. mérgező halak;
 - ii. a tengeri biotoxinokkal kapcsolatos követelményeknek nem megfelelő halászati termékek;
 - iii. olyan élő kagylók, tüskésbőrűek, zsákállatok vagy tengeri csigák, amelyek a 853/2004/EK rendeletben említett határértékeket meghaladó összmenyiségű tengeri biotoxint tartalmaznak; vagy
- d) az illetékes hatóságok úgy vélik, hogy azok veszélyt jelentenek az emberi vagy az állati egészségre, vagy bármely más ok miatt nem alkalmasak emberi fogyasztásra.

72. cikk

A valamely tagállam lobogója alatt közlekedő halászhajók által kifogott és az Unió területére harmadik országokon keresztül tárolással vagy anélkül beszállított halászati termékek hatósági ellenőrzéseire vonatkozó követelmények

- (1) A valamely tagállam lobogója alatt közlekedő hajók által az (EU) 2017/625 rendelet 126. cikke (2) bekezdésének a) pontjában előírt jegyzéken szereplő harmadik országokban kifogott, tárolással vagy tárolás nélkül kirakodott, emberi fogyasztásra szánt halászati termékeket valamely más közlekedési eszközzel az Unióba való beléptetésük előtt az adott harmadik ország illetékes hatóságai által kiállított egészségügyi bizonyítványnak kell kísérnie, amelyet az (EU) 2019/628 végrehajtási rendelet III. melléklete II. részének B. fejezetében meghatározott állategészségügyi bizonyítványmintának megfelelően kell kitölteni.
- (2) Amennyiben az első bekezdésben említett halászati termékeket az ugyanazon bekezdésben említett harmadik országban lévő tárolólétesítményben rakodják ki vagy oda szállítják, a tárolólétesítménynek szerepelnie kell az (EU) 2019/625 felhatalmazáson alapuló rendelet 5. cikkében előírt jegyzéken.
- (3) Amennyiben az (1) bekezdésben említett halászati termékeket egy harmadik ország lobogója alatt közlekedő hajóra rakodták, a szóban forgó harmadik országnak szerepelnie kell egy, az (EU) 2019/625 felhatalmazáson alapuló rendelet 3. cikke szerinti jegyzéken és a hajónak szerepelnie kell az (EU) 2019/625 felhatalmazáson alapuló rendelet 5. cikkében előírt jegyzéken.
- (4) A konténeres halászati termékeket szállító konténerhajókra e követelmények nem vonatkoznak.

VII. CÍM

A HÜLLŐHÚSRA VONATKOZÓ HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEK ELVÉGZÉSÉRE ÉS AZ ILYEN ELLENŐRZÉSEK EGYSÉGES MINIMÁLIS GYAKORISÁGÁRA VONATKOZÓ EGYEDI KÖVETELMÉNYEK

73. cikk

A hullók vágás előtti élőállat-vizsgálata és vágás utáni húsvizsgálata

A hullók vágás előtti élőállat-vizsgálatára a 11. cikk alkalmazandó.

A hullók vágás utáni húsvizsgálatára a 12., 13. és 14. cikk alkalmazandó. A 13. cikk a) pontjának i. alpontja alkalmazásában egy hulló 0,5 számosállategységnek minősül.

VIII. CÍM

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

74. cikk

A 2074/2005/EK rendelet módosításai

A 2074/2005/EK rendelet a következőképpen módosul:

1. Az 5., a 6b. és a 6c. cikket el kell hagyni.
2. Az I. melléklet II. szakaszát és a függelékét el kell hagyni.
3. A II. melléklet II. szakaszát el kell hagyni.
4. A III. és az V. mellékletet el kell hagyni.
5. A VIa. mellékletet el kell hagyni.
6. A VIb. mellékletet és függelékét el kell hagyni.

75. cikk

Hatálybalépés és alkalmazás

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2019. december 14-től kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2019. március 15-én.

a Bizottság részéről

az elnök

Jean-Claude JUNCKER

I. MELLÉKLET

**A SZÁRMAZÁSI GAZDASÁGGAL FOLYTATOTT KOMMUNIKÁCIÓRA SZOLGÁLÓ OKMÁNYMINTA
A 39. CIKK (5) BEKEZDÉSÉVEL ÖSSZHANGBAN**

1. Azonosítási adatok

1.1. Származási gazdaság (tulajdonos vagy vezető)

Név/szám

Teljes cím

Telefonszám

Elektronikus cím (ha van)

1.2. A(z) azonosító számai [kérjük, adja meg, vagy mellékeljen külön jegyzéket]

Az állatok összlétszáma (fajonként)

Azonosítási problémák (ha vannak)

1.3. Az állomány/ketrec azonosító száma (ha rendelkezésre áll)**1.4. Állatfaj****1.5. Az egészségügyi bizonyítvány referenciaszáma (ha rendelkezésre áll)**

2. A vágás előtti élőállat-vizsgálat megállapításai

2.1. Állatjólét

Az érintett állatok száma

Típus/osztály/kor

Megfigyelések

2.2. Az állatokat szennyezetten szállították**2.3. Klinikai diagnózis (betegség)**

Az érintett állatok száma

Típus/osztály/kor

Megfigyelések

Vizsgálat időpontja

2.4. Laboratóriumi eredmények ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Mikrobiológiai, kémiai, szerológiai stb. (írja be az eredményeket a mellékletek szerint).

3. A vágás utáni húsvizsgálat megállapításai

3.1. Makroszkópikus megállapítások

Az érintett állatok száma

Típus/osztály/kor

Az érintett állat(ok) szerve vagy része

Vágás időpontja

3.2. Betegség (kódok használhatók ⁽²⁾)

Az érintett állatok száma

Típus/osztály/kor

Az érintett állat(ok) szerve vagy része

Részlegesen vagy teljesen visszautasított állati testek
(indokolja)

Vágás időpontja

3.3. Laboratóriumi eredmények ⁽³⁾**3.4. Egyéb eredmények****3.5. Állatjóléti megállapítások**

4. További információk

5. A vágóhíd elérhetőségi adatai (jóváhagyási szám)

Név

Teljes cím

Telefonszám

Elektronikus cím (ha van)

6. Hatósági állatorvos (név nyomtatott nagybetűkkel)

Aláírás és bélyegző

7. Dátum

8. A nyomtatványhoz csatolt oldalak száma:

⁽²⁾ Az illetékes hatóságok a következő kódokat használhatják: Az OIE által jegyzékbe vett betegségek esetében az A kód; jóléti kérdésekben a B100 és a B200 kód, valamint a húsról vonatkozó határozatok esetében a C100–C290 kódok. A kódrendszer szükség esetén további albtartalmakat tartalmazhat (pl. C141 egy közepesen általános betegség esetében, C142 egy súlyosabb betegség esetében stb.). Kódok használata esetén azoknak – a jelentésük megfelelő magyarázatával együtt – könnyen hozzáférhetőnek kell lenniük az élelmiszer-vállalkozó számára.

⁽³⁾ Mikrobiológiai, kémiai, szerológiai stb. (írja be az eredményeket a mellékletek szerint).

II. MELLÉKLET

A 48. CIKK SZERINTI ÁLLATEGÉSZSÉGÜGYI JELÖLÉSEL KAPCSOLATOS GYAKORLATI RENDELKEZÉSEK

1. Az állategészségügyi jelölésnek egy legalább 6,5 cm széles és 4,5 cm magas, ovális jelölésnek kell lennie, amely tökéletesen olvasható betűkkel az alábbi információkat tartalmazza:
 - a) annak az országnak a neve, ahol a létesítmény található, amely kiírható nyomtatott nagybetűvel vagy feltüntethető a vonatkozó ISO-kódnak megfelelő kétbetűs kóddal. A tagállamok esetében azonban ezek a kódok a következők: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, GR, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE és UK;
 - b) a vágóhíd engedélyszáma; valamint
 - c) (amennyiben a jelölést egy, az Unió területén lévő létesítményben helyezik fel), a következő rövidítések egyike: CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ vagy WE. Az Unió területén kívül lévő létesítményből az Unióba importált húson elhelyezett állategészségügyi jelöléseknek a fenti rövidítéseket nem kell tartalmazniuk.
2. A betűknek legalább 0,8 cm magasnak, a számoknak legalább 1 cm magasnak kell lenniük. Bárányok, kecskegidák és malacok állategészségügyi jelölése esetében a betűk és a jelölés lekicsinyíthetők.
3. Az állategészségügyi jelöléshez használt festékeket az élelmiszerekben használt színezőanyagokról szóló uniós szabályokkal összhangban engedélyeztetni kell.
4. Az állategészségügyi jelölésen szerepelhet a hús egészségügyi vizsgálatát végző hatósági állatorvos neve is.

III. MELLÉKLET

A NYERS TEJRE ÉS A HŐKEZELT TEHÉNTEJRE VONATKOZÓ VIZSGÁLATI MÓDSZEREK AZ 50. CIKKEL ÖSSZHANGBAN

I. FEJEZET

A CSÍRASZÁM ÉS A SZOMATIKUS SEJTSZÁM MEGHATÁROZÁSA

A. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. fejezete IX. szakaszának III. részében megállapított kritériumoknak való megfelelés ellenőrzésekor a következő szabványokat kell referencia-módszerként alkalmazni:

1. EN/ISO 4833-1 a 30 C-on mért összcsíraszám meghatározására;
2. EN ISO 13366-1 a szomatikus sejtszám meghatározására.

B. Alternatív analitikai módszerek használata elfogadható:

1. a 30 C-on mért összcsíraszám meghatározására, ha a módszereket az A. rész 1. pontjában említett referencia-módszer alapján validálják az EN ISO 16140-2 szabványban meghatározott protokoll szerint, kiegészítve – a nyerstej összcsíraszámának egyedi esetére vonatkozóan – az EN ISO 16297 szabvánnyal.

Az alternatív analitikai módszer és az A. rész 1. pontjában említett referencia-módszer közötti átváltási arány az EN ISO 21187 szabvány szerint kerül meghatározásra;

2. a szomatikus sejtszám meghatározására, ha a módszereket az A. rész 2. pontjában említett referencia-módszer alapján validálják az ISO 8196-3 szabványban előírt protokoll szerint, és az EN ISO 13366-2 szabvánnyal vagy egyéb, nemzetközileg elfogadott hasonló protokollokkal összhangban alkalmazzák őket.

II. FEJEZET

AZ ALKALIKUSFOSZFATÁZ-AKTIVITÁS MEGHATÁROZÁSA TEHÉNTÉJEN

- A. Az alkalikusfoszfátáz-aktivitás meghatározására pasztörözött tehéntejben referencia-módszerként az EN ISO 11816-1 szabványt kell alkalmazni.
- B. Az alkalikusfoszfátáz-aktivitást a pasztörözött tehéntejben miliegség enzimaktivitás/liter (mU/l) mértékegységben fejezzük ki. Az alkalikusfoszfátáz-aktivitás egy egysége az alkalikus foszfátáz enzim azon mennyisége, amely percenként 1 mikromol szubsztrát átalakítását katalizálja.
- C. Az alkalikusfoszfátáz-vizsgálat eredménye negatívnak tekintendő, ha a mért aktivitás a tehéntejben nem haladja meg a 350 mU/l mennyiséget.
- D. Alternatív analitikai módszerek alkalmazása elfogadható, ha azokat az A. részben említett referencia-módszerek alapján érvényesítik a nemzetközileg elfogadott protokollok és a helyes laboratóriumi gyakorlatok szabályainak megfelelően.

IV. MELLÉKLET

**REFERENCIA-VIZSGÁLATI MÓDSZER AZ E. COLI ÉLŐ KAGYLÓKBAN TÖRTÉNŐ KIMUTATÁSÁRA
A TERMELÉSI ÉS ÁTMOSÓ TERÜLETEK OSZTÁLYOZÁSA CÉLJÁBÓL AZ 52. CIKK (2) BEKEZDÉSÉVEL
ÖSSZHANGBAN**

Az E. coli élő kagylókban történő kimutatására megállapított referencia-módszer az ISO 16649-3-ban meghatározott kimutatási és legvalószínűbb szám (MPN)-vizsgálat. Alternatív módszer is alkalmazható, ha azt e referencia-módszer alapján az ISO 16140-ben szereplő kritériumokkal összhangban validálták.

V. MELLÉKLET

A TENGERI BIOTOXINOK KIMUTATÁSÁRA SZOLGÁLÓ ELISMERT MÓDSZEREK A 60. CIKKEL ÖSSZAHANGBAN

I. FEJEZET

A BÉNULÁSOS KAGYLÓMÉREG KIMUTATÁSÁRA IRÁNYULÓ MÓDSZER

- A. A kagylók egész testének vagy bármely ehető részének bénulásoskagylóméreg(PSP)-tartalmát az *AOAC International Journal* szaklapban (88(6). szám, 1714-1732. o.) közzétett OMA 2005.06. hivatalos AOAC-módszerrel, (Lawrence-módszer), egészen végzett biológiai vizsgálattal, vagy más nemzetközileg elismert validált módszerrel kell meghatározni.
- B. Ha az eredmények bizonytalanok, referencia-módszerként az A. részben említett OMA 2005.06. hivatalos módszer a mérvadó.

II. FEJEZET

AZ AMNÉZIÁS KAGYLÓMÉREG (ASP) KIMUTATÁSÁRA IRÁNYULÓ MÓDSZER

- A. A kagylók egész testének vagy külön ehető testrészének amnéziáskagylóméreg(ASP)-tartalmát HPLC-UV-módszerrel (nagy teljesítményű folyadékkromatográfia UV-detektálással) vagy más nemzetközileg elismert validált módszerrel kell kimutatni.
- B. Szűrővizsgálat céljából azonban az *AOAC International Journal* szaklapban (90. szám, 1011-1027. o.) közzétett AOAC 2006.02. hivatalos módszer (ASP enzimhez kötött immunoszorbens vizsgálat (ELISA-módszer)) vagy más nemzetközileg elismert validált módszer is használható.
- C. Ha az eredmények bizonytalanok, referencia-módszerként a HPLC/UV-módszer a mérvadó.

III. FEJEZET

A LIPOFIL TOXIN KIMUTATÁSÁRA IRÁNYULÓ MÓDSZER

- A. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezete (2) bekezdésének c), d) és e) pontjában említett tengeri toxinok kimutatására az uniós referencialaboratórium folyadékkromatográfia – tandem tömegspektrometria (EURL LC-MS/MS) módszerét kell alkalmazni. E módszert legalább az alábbi vegyületek kimutatására kell alkalmazni:
- a) az okadainsav csoportjába tartozó toxinok: OA, DTX1 és DTX2, valamint észterek (DTX3);
 - b) a pektenotoxinok csoportjába tartozó toxinok: PTX1 és PTX2;
 - c) a yessotoxinok csoportjába tartozó toxinok: YTX, 45 OH YTX, homo YTX és 45 OH homo YTX;
 - d) az azaspirsavak csoportjába tartozó toxinok: AZA 1, AZA 2 és AZA 3.

Ha a fenti toxinok új analógjai jelennek meg, amelyek esetében toxicitási egyenérték-tényezőt (TEF) állapítottak meg, azokat figyelembe kell venni az elemzésben.

A teljes toxicitási egyenértéket az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) által a *Journal* (2008) 589. számában (1-62. o.) közzétett, vagy más frissített EFSA-ajánlásban szereplő javasolt toxicitási egyenérték-tényező (TEF) alapján kell kiszámítani.

- B. Az A. részben említett módszerek – mint például az LC-MS módszer – mellett a HPLC-eljárás (megfelelő detektálással), valamint az immunpróbák és funkcionális próbák, úgymint foszfátázgátlási próba használható az EURL LC-MS/MS-módszer alternatív módszereként, illetve annak kiegészítésére, feltéve ha:
- a) önmagukban vagy kombinációban alkalmazva legalább az A. részben említett analógokat képesek kimutatni; szükség esetén megfelelőbb kritériumokat kell meghatározni;

- b) megfelelnek az EURL LC MS/MS módszer teljesítőképessegre vonatkozóan előírt kritériumainak. Az ilyen módszereket laboratóriumon belül kell validálni, továbbá egy elismert jártassági vizsgálati rendszer szerinti teszten meg kell felelniük. A tengeri biotoxinokkal foglalkozó európai uniós referencialaboratórium támogatja a technológia laboratóriumközi validálása irányába mutató tevékenységeket a hivatalos szabványosítás lehetővé tétele érdekében;
- c) alkalmazásuk a referencia-módszer alkalmazásával egyenértékű közegészségügyi védelmet nyújt.

IV. FEJEZET

ÚJ VAGY ÚJONNAN MEGJELENŐ TENGERI TOXINOK KIMUTATÁSA

Kémiai módszerek, megfelelő detektálású alternatív módszerek vagy egéren végzett biológiai vizsgálat a tagállamok által kidolgozott nemzeti ellenőrző programok keretében kizárólag a termelési és atmosférai területeken időszakosan végzett, új vagy újonnan megjelenő tengeri toxinok kimutatására szolgáló rendszeres monitoring során alkalmazható.

VI. MELLÉKLET

**A HALÁSZATI TERMÉKEK HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEIRE VONATKOZÓ GYAKORLATI RENDELKEZÉSEK
A 70. CIKKEL ÖSSZHANGBAN**

I. FEJEZET

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK**A. Érzékszervi vizsgálatok**

Szűrőpróbaszerű érzékszervi ellenőrzéseket kell végezni az előállítás, a feldolgozás és az elosztás minden szakaszában. Az ilyen ellenőrzések egyik célja a frissességre vonatkozóan e rendelettel összhangban megállapított kritériumok betartásának igazolása. Ez az előállítás, a feldolgozás és az elosztás minden szakaszában különösen annak igazolásából áll, hogy a halászati termékek legalább a 2406/96/EK tanácsi rendeletben ⁽¹⁾ a frissességre megállapított alapvető kritériumokat elérik.

B. Frissességmutatók

Ha az érzékszervi vizsgálatok alapján bármilyen kétség támad a halászati termékek frissességével kapcsolatban, mintákat lehet venni, és azokon laboratóriumi vizsgálatokat lehet végezni az összes illékony nitrogénbázis (TVB-N) és a trimetil-amin-nitrogén (TMA-N) szintjének meghatározása érdekében a II. fejezetben szereplő technikai rendelkezésekkel összhangban.

Az illetékes hatóságoknak az e rendeletben megállapított kritériumokat kell alkalmazniuk.

Ha az érzékszervi vizsgálat alapján az emberi egészséget érintő egyéb paraméterek jelenléte is gyanítható, igazolási célból megfelelő mintákat kell venni.

C. Hisztamin

A hisztaminra vonatkozóan szűrőpróbaszerű vizsgálatokat kell végezni a 2073/2005/EK rendeletben megállapított megengedett szintek betartásának igazolása érdekében.

D. Maradékanyagok és szennyező anyagok

Ellenőrzési intézkedéseket kell megállapítani a 96/23/EK irányelvvel és a 97/747/EK határozattal összhangban az uniós jogszabályok betartásának ellenőrzése érdekében a következők tekintetében:

- a farmakológiai hatóanyagok maximális maradékanyag-határértékei a 37/2010/EU és az (EU) 2018/470 rendelettel összhangban;
- tiltott és nem engedélyezett anyagok a 37/2010/EU rendelettel a 96/22/EK irányelvvel és a 2005/34/EK határozattal összhangban;
- szennyező anyagok, az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról szóló 1881/2006/EK rendelettel összhangban; valamint
- növényvédőszer-maradékok a 396/2005/EK rendelettel összhangban.

E. Mikrobiológiai ellenőrzések

Szükség esetén mikrobiológiai ellenőrzéseket kell végezni a 2073/2005/EK rendeletben megállapított vonatkozó szabályokkal és kritériumokkal összhangban.

F. Paraziták

Kockázatalapú vizsgálatot kell végezni a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza III. fejezete D. részének és a 2074/2005/EK rendelet II. melléklete I. szakaszának való megfelelés ellenőrzése céljából.

⁽¹⁾ A Tanács 2406/96/EK rendelete (1996. november 26.) egyes halászati termékek forgalmazására vonatkozó közös előírások megállapításáról, HL L 334., 1996.12.23., 1. o.

G. Méregző halászati termékek

Ellenőrzéseket kell végezni annak biztosítására, hogy:

1. a következő családokba tartozó méregző halakból származó halászati termékek ne kerüljenek forgalomba: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* és *Canthigasteridae*;
2. a *Gempylidae* családba, különösen a *Ruvettus pretiosus*hoz és a *Lepidocybium flavobrunneum*hoz tartozó friss, előkészített, fagyasztott és feldolgozott halászati termékek csak védőcsomagolással/csomagolással ellátott filé formájában legyenek forgalomba hozhatók, és azokat megfelelően címkézzék, ellátva a fogyasztókat az elkészítéssel/főzéssel és a káros emésztőszervi hatásokat okozó anyagok jelenlétére vonatkozó kockázatokkal kapcsolatos információkkal. A címkén a köznap elnevezést és a halászati termék tudományos nevét is fel kell tüntetni;
3. biotoxinokat, például Ciguaterát vagy emberi egészségre veszélyes más toxinokat tartalmazó halászati termékeket ne hozzanak forgalomba. Kagylókból, tüskésbőrűekből, zsákállatokból és tengeri csigákból származó halászati termékek azonban forgalomba hozhatók, ha előállításuk a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének VII. szakaszával összhangban történt, és megfelelnek az említett szakasz V. fejezetének 2. pontjában megállapított előírásoknak.

II. FEJEZET

AZ ÖSSZES ILLÉKONY NITROGÉNÁZISRA (TVB-N) IRÁNYULÓ ELLENŐRZÉSEK

A. A halászati termékek egyes kategóriáira vonatkozó TVB-N-határértékek és az alkalmazandó vizsgálati módszerek

1. A feldolgozatlan halászati termékeket emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell tekinteni, amennyiben az érzékszervi vizsgálat kétségeket támaszt frissességükkel kapcsolatban, a kémiai ellenőrző vizsgálatok pedig az alábbi TVB-N-határértékek túllépésére utalnak:
 - a) 25 mg nitrogén/100 g hús az e fejezet B. részének 1. pontjában említett fajokra vonatkozóan;
 - b) 30 mg nitrogén/100 g hús az e fejezet B. részének 2. pontjában említett fajokra vonatkozóan;
 - c) 35 mg nitrogén/100 g hús az e fejezet B. részének 3. pontjában említett fajokra vonatkozóan;
 - d) 60 mg nitrogén/100 g nem darabolt halászati termék, amelyet közvetlenül az emberi fogyasztásra szánt halolaj előállításához használnak, a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza IV.B. fejezete 1. pontjának második bekezdésében említettek szerint; amennyiben azonban a nyersanyag megfelel az említett rész első albekezdésének a), b) és c) pontjának, akkor a tagállamok – a konkrét uniós jogszabályok megállapításáig – bizonyos fajok esetében magasabb határértékeket is megállapíthatnak.

A TVB-N-határértékek ellenőrző vizsgálatához használandó referencia-módszer az alábbi C. részben szereplő, perklor-savval proteinmentesített kivonat lepárlását magában foglaló módszer.

2. Az 1. pontban említett lepárlást olyan készülékkel kell elvégezni, amely megfelel az alábbi D. részben található ábra alapelveinek.
3. A TVB-N-határérték ellenőrző vizsgálatához használható rutinmódszerek a következők:
 - a) a Conway és Byrne által leírt mikrodiffúziós módszer (1933);
 - b) az Antonacopoulos által leírt közvetlen lepárlási módszer (1968);
 - c) triklór-ecetsavval proteinmentesített kivonat lepárlása [a Codex Alimentarius halakkal és halászati termékekkel foglalkozó bizottsága (1968)].
4. A mintának legalább három különböző pontról vett, majd őrléssel összekevert, körülbelül 100 g húsból kell állnia.

A tagállamok a hatósági laboratóriumoknak rutinjelleggel a fent említett módszerek használatát ajánlják. A rutinmódszerek egyikével elvégzett vizsgálat eredményeinek kétségbevonása vagy az azokkal kapcsolatos vita esetén az eredmények ellenőrzésére csak a referencia-módszer használható.

B. Azon fajkategóriák, amelyek esetében a TVB-N-határérték rögzítésre kerül

TVB-N határértékek a következő fajkategóriákra vonatkoznak:

1. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
2. a *Pleuronectidae* családhoz tartozó fajok (a laposhal kivételével: *Hippoglossus spp.*);
3. *Salmo salar*, a *Merlucciidae* családhoz tartozó fajok és a *Gadidae* családhoz tartozó fajok.

C. Referenciaeljárás a TVB-N koncentrációjának halakban és halászati termékekben történő meghatározására**1. Az alkalmazás célja és tárgya**

Ez a módszer a halakban és halászati termékekben jelen levő TVB-N nitrogénkoncentrációjának azonosítására alkalmas referenciaeljárást írja le. Ez az eljárás a TVB-N-koncentráció 5 mg/100 g és legalább 100 mg/100 g közötti tartományában alkalmazható.

2. Fogalommeghatározások

„TVB-N-koncentráció” alatt az illékony nitrogénbázis-vegyületeknek a leírt referenciaeljárással meghatározott nitrogéntartalma értendő.

„Oldat” alatt a vizes oldat értendő az alábbiak szerint:

- a) perklórsavoldat = 6 g/100 ml;
- b) nátrium-hidroxid-oldat = 20 g/100 ml;
- c) standard sósavoldat 0,05 mol/l (0,05 N). Automatikus lepárlókészülék használatakor a titrálást 0,01 mol/l (0,01 N) koncentrációjú standard sósavoldattal kell végezni.
- d) bórsavoldat = 3 g/100 ml;
- e) szilikon habzásgátló hatóanyag;
- f) fenolftaleinoldat = 1 g/100 ml 95 % etanol;
- g) indikátoroldat (Tashiro kevert indikátor) = 2 g metilvörös és 1 g metilénkék 1 000 ml 95 %-os etanolban feloldva.

3. Rövid leírás

Az illékony nitrogénbázis-vegyületeket 0,6 mol/l-es perklórsavoldattal vonják ki a mintából. A lúgosítás után a kivonat gőzlepárlóba kerül, és az illékony bázisalkotórészeket savfelfogó tartály nyeli el. A TVB-N koncentrációja az elnyelt bázisok titrlásával kerül meghatározásra. A koncentráció mg/100 g-ban kerül meghatározásra.

4. Vegyszerek

Eltérő megjelölés hiányában reagensfokozatú vegyszereket kell használni. A felhasznált víznek desztillálnak vagy ioncseréltnek, és legalább ugyanolyan tisztaságúnak kell lennie.

5. A következő műszerek és tartozékok használatára kerül sor:

- a) húsdaráló, kellően homogén halhús minta előállításához;
- b) 8 000 fordulat/perc és 45 000 fordulat/perc közötti nagysebességű keverőgép;
- c) 150 mm átmérőjű bordázott szűrő, gyorszűréshez;
- d) 0,01 ml-es beosztású 5 ml-es büretta;
- e) gőzlepárló készülék. A készüléknek képesnek kell lennie különböző gőzmennyiségek szabályozására, valamint állandó mennyiségű gőz megadott időtartam alatt történő előállítására. A készüléknek biztosítania kell, hogy a lúgosító anyagok hozzáadása során a keletkező szabad bázisok ne távozhassanak a rendszerből.

6. A referenciaeljárás kivitelezése:

Az erősen maró hatású perklórsavval történő munkavégzés során gondoskodni kell a szükséges elővigyázatossági és megelőző intézkedésekről. A mintákat a következő utasításoknak megfelelően, beérkezésük után minél hamarabb el kell készíteni:

a) A minta elkészítése

Az elemzésre kerülő mintát az 5. a) pontban leírt módon húsdarálással gondosan meg kell őrölni. $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$ mennyiségű ledarált mintát egy megfelelő edénybe kell kimérni. Ezt 90,0 ml perklórsavoldattal kell összekeverni, két percig homogenizálni az 5. b) pontban leírt keverőgéppel, majd le kell szűrni.

Az így nyert kivonat körülbelül 2°C és 6°C közötti hőmérsékleten legalább hét napig eltartható.

b) Gőzlepárlás

Az a) pontban leírtaknak megfelelően előállított 50,0 ml kivonatot az 5. e) pontban leírt gőzlepárló készülékbe kell helyezni. A kivonat megfelelő lúgosításának későbbi ellenőrzésére néhány csepp fenoltaleint kell a kivonathoz adni. Néhány csepp szilikon habzsgátló hatóanyag hozzáadása után 6,5 ml nátrium-hidroxid-oldatot kell a kivonathoz adni, és a gőzlepárlás azonnal megkezdődik.

A gőzlepárlás úgy kerül beállításra, hogy 10 percen belül körülbelül 100 ml párlat képződik. A lepárló kivezető csőve belemerül a 100 ml bórsavoldattal feltöltött savfelfogó tartályba, amelybe 3-5 csepp indikátoroldat is került. Pontosan 10 perc múlva a lepárlás befejeződik. A lepárló kivezetőcsővét el kell távolítani a savfelfogó tartályból, és vízzel ki kell mosni. A savfelfogó oldatban lévő illékony bázisok standard sósavoldattal történő titrálással kerülnek meghatározásra.

A végpont pH-értékének $5,0 \pm 0,1$ -nek kell lennie.

c) Titrálás

Két párhuzamos meghatározás szükséges. Az alkalmazott módszer akkor megfelelő, ha a párhuzamos mérések közötti különbség nem haladja meg a 2 mg/100 g értéket.

d) Vakpróba

A b) pontban leírt módon vakpróbát kell végezni. A kivonat helyett 50,0 ml perklórsavoldatot kell használni.

7. A TVB-N-koncentráció kiszámítása

A savfelfogó oldat standard sósavoldattal történő titrálásával a TVB-N-koncentráció a következő egyenlet alapján számítható ki:

$$\text{TVB-N (mg/100 g mintában kifejezve)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

ahol:

V_1 = 0,01 mol standard sósavoldat térfogata a minta ml-ében;

V_0 = 0,01 mol standard sósavoldat térfogata a vakminta ml-ében;

M = a minta tömege g-ban.

Ezenkívül a következőkre van szükség:

a) párhuzamos elemzés: Az alkalmazott módszer akkor megfelelő, ha a párhuzamos mérések közötti különbség nem haladja meg a 2 mg/100 g értéket.

b) a berendezések ellenőrzése: A berendezés 50 mg TVB-N/100 g-mal egyenértékű NH_4Cl -oldatok lepárlásával ellenőrizhető.

c) szórások: A megismételhetőség szórását $S_r = 1,20 \text{ mg/100 g}$ és a reprodukálhatóság szórását $S_R = 2,50 \text{ mg/100 g}$ szórását ki kell számítani.

D. TVB-N gőzlepárló készülék

