

31991L0497

1991 9 24

EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS

L 268/69

TARYBOS DIREKTYVA

1991 m. liepos 29 d.

iš dalies keičianti ir konsoliduojanti Direktyvą 64/433/EEB dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai šviežia mėsa, ir papildanti ją sveikatos reikalavimais, taikomais gaminant ir prekiaujant šviežia mėsa

(91/497/EEB)

EUROPOS BENDRIJŲ TARYBA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį, ypač į jos 43 straipsnį,

atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą ⁽¹⁾,

atsižvelgdama į Europos Parlamento nuomonę ⁽²⁾,

atsižvelgdama į Ekonomikos ir socialinių reikalų komiteto nuomonę ⁽³⁾,

kadangi galvijų, kiaulių, avių ir ožkų bei naminių vienakanopių mėsa yra Sutarties II priedo produktų sąrašė; kadangi tam tikrai daliai žemės ūkiu besiverčiančių gyventojų šviežios mėsos gamyba ir prekyba ja yra svarbus pajamų šaltinis;

kadangi, siekiant užtikrinti šio sektoriaus racionalų vystymąsi ir padidinti gamybos našumą, turi būti nustatytos Bendrijos sveikatos apsaugos taisyklės, reguliuojančios gamybą ir pateikimą į rinką;

kadangi Bendrija turi priimti vidaus rinkos laispsniško sukūrimo iki 1992 m. gruodžio 31 d. priemones;

kadangi Direktyva 64/433/EEB ⁽⁴⁾ buvo nustatyti sveikatos reikalavimai, kurių būtina laikytis prekiaujant Bendrijoje galvijų, kiaulių, avių ir ožkų bei naminių vienakanopių mėsa;

kadangi Direktyva 89/662/EEB ⁽⁵⁾ buvo nustatytos kontrolės taisyklės vidaus rinkos kūrimo užbaigimo ir iš esmės panaikinti veterinariniai patikrinimai valstybių narių pasieniuose;

kadangi atsižvelgiant į minėtų patikrinimų panaikinimą ir griežtesnių garantijų dėl produkto kilmės taikymą, kai jau nebeįmanoma atskirti, kurie produktai skirti vidaus rinkai, o kurie turi būti parduoti kitoje valstybėje narėje, Direktyvos 64/433/EEB reikalavimai turėtų būti derinami ir taikomi visų rūšių mėsos produktai;

kadangi dėl to būtina suderinti sąlygas, kuriomis tam tikra mėsa pripažįstama netinkama maistui;

kadangi Direktyva 64/433/EEB buvo daugybę kartų iš esmės keista; kadangi dėl aiškumo ta direktyva turi būti konsoliduota;

kadangi atsižvelgiant į šį konsoliduotą tekstą, būtina pritaikyti 1972 m. gruodžio 12 d. Tarybos direktyvos 72/462/EEB dėl sveikatos ir veterinarinio patikrinimo problemų importuojant galvijus, kiaules, avis ir ožkas bei šviežią mėsą ir mėsos pagrindo produktus iš trečiųjų šalių ⁽⁶⁾,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

Direktyva 64/433/EEB keičiama tekstu, pridedamu prie šios direktyvos.

2 straipsnis

Direktyva 72/462/EEB keičiama taip:

1) 1 straipsnio 1 dalies trečios įtraukos tekstas skliausteliuose keičiamas šiuo tekstu:

„(tarp jų *Bubalus bubalis* ir *Bison bison* rūšys)“;

2) 4 straipsnio c punkte:

a) antrame papunktyje

— „13“ keičiama į „14“;

⁽¹⁾ OL C 84, 1990 4 2, p. 8 ir pasiūlymas, perduotas 1983 m. lapkričio 10 d. (nepaskelbtas Oficialiajame leidinyje).

⁽²⁾ OL C 183, 1991 7 15.

⁽³⁾ OL C 332, 1990 12 31, p. 53.

⁽⁴⁾ OL 121, 1964 7 29, p. 2012/64. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 89/662/EEB (OL L 395, 1989 12 30, p. 13).

⁽⁵⁾ OL L 395, 1989 12 30, p. 13. Direktyva su pakeitimais, padarytais Direktyva 90/675/EEB (OL L 373, 1990 12 31, p. 1).

⁽⁶⁾ OL L 302, 1972 12 31, p. 28. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 91/69/EEB (OL L 46, 1991 2 19, p. 37).

- „24“ išbraukiama,
- „41 C“ keičiama į „42 A 2“;
- b) pridedamas toks papunktis:
- „Ta pačia tvarka gali būti reikalaujama įmonėse vartojamo geriamo vandens kokybės specifinių garantijų ir su mėsa dirbančio arba ją tvarkančio personalo medicininės priežiūros“;
- 3) 17 straipsnyje:
- a) 2 dalis:
- b punkte „V skyrius“ keičiama į „VI skyrius“,
- c punkte „VI skyrius“ keičiama į „VII skyrius“,
- d punkte „VII skyrius“ keičiama į „VIII skyrius“,
- e punkte „X skyrius“ keičiama į „XI skyrius“ ir „XIII skyrius“ keičiama į „XIV skyrius“,
- g punkte „XIV skyrius“ keičiama į „XV skyrius“.
- b) 3 dalis:
- „XIII skyrius“ keičiama į „XIV skyrius“;
- 4) 18 straipsnyje:
- a) 1 dalies b punkte:
- i) „VIII skyrius“ keičiama į „IX skyrius“;
- ii) „IX skyrius“ keičiama į „X skyrius“;
- iii) „XI skyrius“ keičiama į „XII skyrius“;
- b) 3 dalis:
- „VIII skyriaus 45 poskyrio d punktas“ keičiama į „IX skyriaus 46 poskyris“;
- 5) 20 straipsnio d punkte: „X skyriaus 57 poskyris“ keičiama į „XI skyriaus 58 poskyris“.
- 3 straipsnis*
- Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie, įsigalioję ne vėliau kaip iki 1993 m. sausio 1 d., įgyvendina šią direktyvą. Apie tai jos nedelsdamos praneša Komisijai.
- Valstybės narės, priimdamos šias priemones, daro jose nuorodą į šią direktyvą, arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.
- 4 straipsnis*
- Ši direktyva skirta valstybės narėms.
- Priimta Briuselyje, 1991 m. liepos 29 d.
- Tarybos vardu*
Pirmininkas
H. VAN DEN BROEK

PRIEDAS

TARYBOS DIREKTYVA 64/433/EEB

1964 m. birželio 26 d.

dėl sveikatos reikalavimų, taikomų gaminant ir prekiaujant šviežia mėsa

EUROPOS BENDRIJŲ TARYBA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį, ypač į jos 43 straipsnį,

atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą,

atsižvelgdama į Europos Parlamento nuomonę,

atsižvelgdama į Ekonomikos ir socialinių reikalų komiteto nuomonę,

kadangi 1968 m. birželio 27 d. Tarybos reglamentu (EEB) Nr. 805/68 dėl bendro galvijienos rinkos organizavimo ⁽¹⁾, 1975 m. spalio 29 d. Tarybos reglamentu (EEB) Nr. 2759/75 dėl bendro kiaulienos rinkos organizavimo ⁽²⁾ ir 1989 m. rugsėjo 25 d. Tarybos reglamentu (EEB) Nr. 3013/89 dėl bendro avienos ir ožkienos rinkos organizavimo ⁽³⁾ nustatyti galvijienos, kiaulienos, avininkystės ir ožkininkystės laisvo judėjimo pagrindai;

kadangi, kol Bendrijos vidaus prekybai trukdo valstybių narių skirtingi sveikatos reikalavimai, susiję su mėsa, pirmiau minėtų reglamentų įgyvendinimas neturės pageidaujamo poveikio;

kadangi tam, kad šie skirtumai būtų pašalinti, valstybių narių sveikatos nuostatos turi būti suderintos su pirmiau minėtais reglamentais;

kadangi, visų pirma, šio derinimo tikslas yra suvienodinti sveikatos reikalavimus, taikomus skerdyklose ir mėsos išpjaustymo įmonėse esančiai bei saugojamai ir gabenamai mėsei; kadangi skerdykloms ir mėsos išpjaustymo įmonėms, atitinkančioms šios direktyvos reikalavimus, turėtų būti pradėta taikyti patvirtinimo sistema, taip pat ir Bendrijos tikrinimo tvarka, kad būtų garantuotai laikomasi tokio patvirtinimo sąlygų; kadangi taip pat turėtų būti numatytas šaldymo saugyklų tvirtinimas;

kadangi nedidelės įmonės turėtų būti tvirtinamos taikant supaprastintus struktūros ir infrastruktūros kriterijus, taip pat laikantis šia direktyva nustatytų higienos taisyklių;

kadangi geriausias įrodymas pristatymo vietos kompetentingoms institucijoms, kad mėsos siunta atitinka šios direktyvos nuostatas, yra kilmės įstaigos oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo žymos apie mėsos sveikumą ir leidimas išduoti transporto dokumentą; kadangi sveikatos sertifikatas turi būti išsaugotas dėl to, kad būtų galima patikrinti tam tikros mėsos pristatymo vietą;

kadangi čia reikėtų taikyti taisykles, principus ir saugos priemones, įtvirtintas 1990 m. gruodžio 10 d. Tarybos direktyva 90/675/EEB, nustatanti principus, reglamentuojančius produktų, įvežamų į Bendriją iš trečiųjų šalių, veterinarinių patikrinimų organizavimą ⁽⁴⁾;

kadangi prekybai tarp valstybių narių taip pat turėtų būti taikomos taisyklės, nustatytos 1989 m. gruodžio 11 d. Tarybos direktyvoje 89/662/EEB dėl veterinarinių patikrinimų, taikomų Bendrijos vidaus prekyboje, siekiant užbaigti vidaus rinkos kūrimą ⁽⁵⁾;

kadangi Komisijai turėtų būti patikėta užduotis priimti kai kurias šios direktyvos įgyvendinimo priemones; kadangi dėl to turėtų būti nustatyta tvarka, kaip pradėti glaudžiai ir veiksmingai bendradarbiauti Komisijai ir valstybėms narėms Veterinarijos nuolatinio komiteto posėdžių metu,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

1. Šioje direktyvoje pateikiamos sveikatos taisyklės, taikomos tokių rūšių naminių gyvūnų — galvijų (tarp jų *Bubalus bubalis* ir *Bison bison* rūšių), kiaulių, avių ir ožkų bei naminių vienakanopių mėsos, skirtos maistui, gamybai ir pateikimui į rinką.

⁽¹⁾ OL L 148, 1968 6 28, p. 24. Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 3577/90 (OL L 353, 1990 12 17, p. 23).

⁽²⁾ OL L 282, 1975 11 1, p. 1. Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 1249/89 (OL L 129, 1989 5 11, p. 12).

⁽³⁾ OL L 289, 1989 10 7, p. 1. Reglamentas su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 3577/90 (OL L 353, 1990 12 17, p. 23).

⁽⁴⁾ OL L 373, 1990 12 31, p. 1.

⁽⁵⁾ OL L 395, 1989 12 30, p. 13. Direktyva su pakeitimais, padarytais Direktyva 90/675/EEB (OL L 373, 1990 12 31, p. 1).

2. Ši direktyva netaikoma mažmeninės prekybos parduotuvėse arba šalia pardavimo punktų esančiose patalpose pjaustomai arba saugomai šviežiai mėsa, nes ten pjaustoma ir saugoma mėsa yra skirta parduoti vartotojui vietoje.

3. Ši direktyva taikoma nepažeidžiant Bendrijos specifinių taisyklių, skirtų maltai mėsa.

4. Ši direktyva nekeičia jokių apribojimų, kurie taikomi mažmeinei prekybai vienakanopių mėsa vadovaujantis Sutarties bendrosiomis nuostatomis.

2 straipsnis

Šioje direktyvoje:

- a) „mėsa“ yra visos naminių galvijų (įskaitant *Bubalus bubalis* ir *Bison bison* rūšių), kiaulių, avių, ožkų ir vienakanopių dalys, tinkamos maistui;
- b) „šviežia mėsa“ yra mėsa, taip pat vakuuminėje pakuotėje arba reguliuojamoje aplinkoje įpakuota mėsa, kuri nebuvo konservuojama jokių kitu būdu, išskyrus apdorojimą šalčiu;
- c) „mechaniniu būdu gauta mėsa“ yra mėsa, mechaninėmis priemonėmis atskirta nuo kaulų, prie kurių buvo prisijungusi, išskyrus kaukolės kaulus, galūnių kaulus žemiau riešo ir čiurnos sąnarių ir (kiaulių) stuburgalio slankstelius, bei skirta įmonėms, patvirtintoms pagal Direktyvos 77/99/EEB 6 straipsnį ⁽¹⁾;
- d) „skerdena“ yra visas paskersto gyvūno kūnas nuleidus kraują, išėmus vidurius, atskyrus galūnes, nupjautas ties riešu ir čiurna, pašalinus galvą, uodegą ir tešmenį, taip pat nulupus (galvijų, avių, ožkų ir vienakanopių) odą. Tačiau kai kiaulių mėsa yra skirta apdoroti pagal Direktyvą 77/99/EEB, galūnės ties riešo ir kulno sąnariais bei galva gali būti nepašalintos;
- e) „subproduktas“ yra šviežia mėsa, išskyrus d punkte apibrėžtą skerdeną, net jei jis išlieka natūraliai prisijungęs prie skerdenos;
- f) „vidaus organai“ yra krūtinės, pilvo ir dubens ertmių subproduktai, įskaitant trachėją ir stemplę;
- g) „oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas“ yra valstybės narės centinės kompetentingos institucijos paskirtas veterinarijos gydytojas;
- h) „eksportuojanti šalis“ yra mėsa siunčianti valstybė narė;
- i) „paskirties šalis“ yra valstybė narė, į kurią šviežia mėsa siunčiama iš kitos valstybės narės;
- j) „transporto priemonės“ yra motorinių transporto priemonių, geležinkelio transporto priemonių ir lėktuvų dalys, skirtos kroviniams vežti, taip pat laivų triumai arba konteineriai, gabenami sausuma, jūra arba oru;
- k) „įmonė“ yra patvirtinta skerdykla, patvirtinta mėsos išpjaustymo įmonė, patvirtinta šaldymo saugykla arba kelių tokių įmonių junginys;
- l) „įvyniojimas“ yra šviežios mėsos apvyniojimas apsaugine pirmine vyniojamąja medžiaga arba jos įdėjimas į pirminę talpyklą, kuri tiesiogiai liečiasi su joje esančia šviežia mėsa, arba „įvyniojimo medžiaga“, kai turima galvoje pati pirminė įvyniojimo medžiaga arba pirminė talpykla;
- m) „įpakavimas“ yra įvyniotos šviežios mėsos įdėjimas į antrinę talpyklą, arba „pakuotė“, kai turima galvoje pati talpykla;
- n) „skerdimas, susidarius nepaprastai padėčiai“ yra bet koks skerdimas, kurį veterinarijos gydytojas įsako vykdyti nelaimingo atsitikimo atveju arba atsiradus rimtiems fiziologiniams ar funkciniais sutrikimams. Susidarius nepaprastai padėčiai, galima skersti ne skerdykloje, jei, veterinarijos gydytojo nuomone, būtų neįmanoma gyvūno pervežti arba tektų suteikti jam daug nereikalingų kančių.

3 straipsnis

1. Kiekviena valstybė narė užtikrina, kad:

- A. Skerdena, skerdenų pusės arba skerdenų pusės, padalytos ne daugiau kaip į tris didelio masto gabalus, taip pat skerdenų ketvirčiai:
- a) buvo gauti skerdykloje, atitinkančioje I priedo I ir II skyriuose nustatytas sąlygas ir patvirtintoje bei prižiūrimoje pagal 10 straipsnio reikalavimus, arba skerdykloje, konkrečiai patvirtintoje pagal 4 straipsnio reikalavimus;
- b) yra paskersto gyvūno, kurį *ante mortem* patikrino oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas pagal I priedo VI skyriaus nuostatas ir pripažino tinkamu skersti šioje direktyvoje numatytais tikslais;
- c) buvo apdoroti patenkinamomis higienos sąlygomis, laikantis I priedo V ir VII skyrių nuostatų;
- d) buvo *post mortem* patikrinti oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo pagal I priedo VIII skyriaus nuostatas, ir juose nebuvo pastebėta jokių pakitimų, išskyrus prieš pat skerdimą atsiradusius trauminius pažeidimus arba lokalizuotus ydingus darinius ar pakitimus, jeigu yra nustatoma (jei reikia, ir laboratoriniais tyrimais), kad dėl šių pažeidimų,

⁽¹⁾ OL L 26, 1977 1 31, p. 85. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 89/662/EEB (OL L 395, 1989 12 30, p. 13).

- ydingų darinių ar pakitimų skerdena arba subproduktai nėra netinkami maistui arba pavojingi žmonių sveikatai;
- e) pažymėti sveikumo ženklu, atitinkančiu I priedo XI skyriaus reikalavimus;
- f) gabenimo metu prie jų pridedama:
- i) iki 1993 m. birželio 30 d. — pakrovimo metu oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo išduotas sveikatos sertifikatas, kurio forma bei turinys turi atitikti V priede nurodytą pavyzdį ir kuris turi būti išrašytas bent jau pristatymo šalies valstybine kalba ar kalbomis. Tai turi būti vienas popieriaus lapas;
- ii) nuo 1993 m. liepos 1 d. — oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo išduotas prekybos dokumentas. Šiame dokumente:
- be informacijos, numatytos I priedo X skyriaus 50 poskyryje, įskaitant mėnesį ir metus, kai mėsa užšaldoma visiškai (tuo atveju, kai gabenama šaldyta mėsa), turi būti nurodytas kodo numeris, pagal kurį nustatoma oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo tapatybė,
 - krovinio gavėjas privalo saugoti šį dokumentą bent metus, kad, kompetentingai institucijai pareikalavus, galėtų jį pateikti,
- iii) sveikatos sertifikatas, atitinkantis I priedo XI skyriaus reikalavimus, kai mėsa yra iš skerdyklos, esančios regione ar vietovėje, kuriems taikomi apribojimai, arba kai mėsa, kuri turi būti siunčiama į kitą valstybę narę, buvo vežama per trečiąją šalį užplombuotu sunkvežimiu.
- Išsamios ii papunkčio taikymo taisyklės, ypač tos, kurios susijusios su kodo numerio paskyrimu ir vieno arba kelių sąrašų su oficialiai paskirtų veterinarijos gydytojų pavardėmis sudarymu, priimanamos 16 straipsnyje nustatyta tvarka;
- g) laikantis I priedo XIV skyriaus reikalavimų, atlikus *post mortem* patikrinimą, saugojami patenkinamomis higienos sąlygomis įmonėse, patvirtintose pagal 10 straipsnį ir prižiūrimose pagal I priedo X skyriaus reikalavimus;
- h) laikantis I priedo XV skyriaus reikalavimų, gabenami patenkinamomis higienos sąlygomis.
- B. Išpjovos arba gabalai, mažesni už nurodytuosius A skirsnyje, arba nuo kaulų atskirta mėsa:
- a) buvo atskirta nuo kaulų arba supjaustyta mėsos išpjaujimo įmonėje, atitinkančioje I priedo I ir III skyrių reikalavimus ir patvirtintoje bei prižiūrimoje pagal 10 straipsnio nuostatas;
- b) buvo atskirta nuo kaulų arba supjaustyta ir gauta pagal I priedo IX skyriaus reikalavimus iš:
- šviežios mėsos, atitinkančios A skirsnio reikalavimus, išskyrus h punkte nurodytus reikalavimus, ir gabenamos laikantis I priedo XV skyriaus reikalavimų, arba
 - šviežios mėsos, įvežtos iš trečiųjų šalių, vadovaujantis Direktyva 90/675/EEB;
- c) buvo laikoma sąlygomis, atitinkančiomis I priedo XIV skyriaus reikalavimus, įmonėse, patvirtintose pagal 10 straipsnio reikalavimus, ir prižiūrimose pagal I priedo X skyriaus reikalavimus;
- d) buvo patikrinti oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo pagal I priedo X skyriaus reikalavimus;
- e) atitinka įvyniojimo ir įpakavimo reikalavimus, nustatytus I priedo XII skyriuje;
- f) atitinka A skirsnio c, e, f ir h punktų reikalavimus;
- C. Subproduktai yra iš patvirtintos skerdyklos arba patvirtintos mėsos išpjaujimo įmonės. Visi subproduktai turi atitikti A ir B skirsnių reikalavimus. Susmulkinti subproduktai turi atitikti B skirsnio reikalavimus.
- Subproduktai negali būti pjaustomi į gabalėlius, išskyrus patvirtintose mėsos išpjaujimo įmonėse susmulkintas galvijų kepenis. Taryba, atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą, kvalifikuota balsų dauguma gali nuspręsti taikyti šią išlygą ir kitų rūšių galvijų kepenims.
- D. Šviežia mėsa, laikyta valstybės narės patvirtintoje šaldymo saugykloje pagal šios direktyvos reikalavimus, kuri po to nebuvo kaip nors apdorojama, išskyrus su saugojimu susijusias operacijas:
- a) atitinka A skirsnio c, e, g ir h punktų bei B ir C skirsnių reikalavimus arba yra įvežta iš trečiųjų šalių pagal Direktyvos 90/675/EEB reikalavimus;
- b) gabenama į paskirties vietą kartu su prekybos dokumentu arba A skirsnio f punkte minimu sertifikatu.
- Jeigu mėsa turi būti gabenama su sertifikatu, jį turi pildyti oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, remdamasis sveikatos sertifikatais, pridėtais prie šviežios mėsos siuntos, jas atiduodant saugoti, o mėsą importuojant — turi būti nurodyta šviežios mėsos kilmė.

E. Pagal šios direktyvos reikalavimus pagaminta šviežia mėsa, kuri buvolaikoma pagal Tarybos direktyvą 72/462/EEB⁽¹⁾ patvirtintoje trečiosios šalies šaldymo saugykloje, esant muitinės kontrolei, ir kuri po to nebuvo kaip nors apdorojama, išskyrus su saugojimu susijusias operacijas:

- a) atitinka A, B ir C skirsnių reikalavimus;
- b) atitinka tam tikras garantijas, susijusias su tikrinimu ir užtikrinimu, kad laikomasi saugojimo ir gabenimo reikalavimų;
- c) gabenama kartu su pavyzdį atitinkančiu sertifikatu, kurį reikia parengti 16 straipsnyje nustatyta tvarka.

Konkrečios garantijos, susijusios su tikrinimu ir užtikrinimu, kad laikomasi saugojimo ir gabenimo reikalavimų, ir su sertifikato išdavimu, priimamos 16 straipsnyje nustatyta tvarka.

2. Tačiau nepažeidžiant Bendrijos keliamų gyvūnų sveikatos reikalavimų, šio straipsnio 1 dalis netaikoma:

- a) šviežiai mėšai, kuri nėra skirta maistui;
- b) šviežiai mėšai, skirtai parodoms, specialiesiems tyrinėjimams arba tyrimams, jeigu valstybės kontrolė leidžia užtikrinti, kad mėsa nebus naudojama maistui, ir pasibaigus parodai arba specialiesiems tyrinėjimams ar tyrimams ši mėsa, išskyrus sunaudotą per tyrimus, bus sunaikinta;
- c) šviežia mėsa, kuria aprūpinamos tik tarptautinės organizacijos.

4 straipsnis

A. Valstybės narės užtikrina, kad nuo 1993 m. sausio 1 d. skerdykloms, kurios veikia nuo 1991 m. gruodžio 31 d. ir kuriose paskerdžiama ne daugiau kaip 12 gyvūnų vienetų per savaitę^(a) a ir daugiausia 600 per metus, jei jos neatitinka I priedo reikalavimų, būtų taikomi šie reikalavimai:

- 1. Jos privalo turėti specialią veterinarinę registraciją ir tam tikrą patvirtinimo numerį, rodantį vietinį priežiūros padalinį.

Tam, kad kompetentingos nacionalinės institucijos patvirtintų:

- a) įmonė turi atitikti II priede nustatytas patvirtinimo sąlygas;
- b) skerdyklos valdytojas, savininkas arba jo atstovas privalo registruoti:

- į įmonę patenkančius galvijus ir iš skerdyklos išvežamus produktus,
- atliktus patikrinimus,
- tų patikrinimų rezultatus.

Ši informacija pateikiama kompetentingai institucijai jos prašymu.

- c) skerdyklos darbuotojai privalo pranešti veterinarijos tarnybai skerdimo laiką ir galvijų skaičių bei kilmę, kad ši galėtų ūkyje arba prieš pat skerdimą atlikti patikrinimą *ante mortem* pagal I priedo VI skyriaus reikalavimus;
- d) oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas arba jo padėjėjas privalo dalyvauti skerdime, kad užtikrintų I priedo V, VII ir VIII skyriuose nustatytą higienos taisyklių laikymąsi.

Jei oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas negali dalyvauti skerdime, mėsa negali būti išgabenama iš skerdyklos tol, kol oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas neatliko patikrinimo *post mortem*, kurį būtina atlikti skerdimo dieną;

- e) kompetentinga institucija privalo kontroliuoti visą iš įmonės atgabentą mėsos paskirstymo procesą ir produktų, pripažintų netinkamais vartoti, atitinkamą ženklinimą, taip pat tolesnę jų paskirties vietą bei panaudojimą.

Valstybės narės sudaro tokiomis leidžiančiomis nukrypti nuostatomis besinaudojančių įmonių sąrašą ir pateikia jį su vėliau jame padarytais pataisymais Komisijai;

- f) kompetentinga institucija turi užtikrinti, kad iš e punkte nurodytų įmonių atgabenta šviežia mėsa būtų paženklinta antspaudais, tuo tikslu patvirtintais 16 straipsnyje nustatyta tvarka, kuriuose būtų nurodytas sveikatos padalinio, kuriam priklauso ši įmonė, administracinis rajonas.

- 2. Nukrypti leidžiama kompetentingų institucijų II priede nustatyta tvarka toms mėsos išpjaustymo įmonėms, kurios nėra įsikūrusios patvirtintose įmonėse ir kurios pagamina ne daugiau kaip tris tonas mėsos per savaitę.

VII ir IX skyrių bei I priedo X skyriaus 48 poskyrio nuostatos netaikomos saugojimo ir mėsos išpjaustymo operacijoms, atliekamoms pirmame papunktyje nurodytose įmonėse.

- 3. Mėsa, kuri buvo pripažinta atitinkančia šioje direktyvoje nustatytus higienos ir sveikatos patikrinimo reikalavimus, turibūti paženklinta antspaudu, kuriame nurodytas už

⁽¹⁾ OL L 302, 1972 12 31, p. 28. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 91/69/EEB (OL L 46, 1991 2 19, p. 37).

^(a) a Galvijai ir vienakanopiai: 1 gyvūno vienetas, Kiaulės: 0, 33 gyvūno vieneto, Avys: 0, 15 gyvūno vieneto.

kilmės nustatymą atsakingo sveikatos padalinio administracinis rajonas. Šio antspaudo pavyzdys nustatomas 16 straipsnyje nustatyta tvarka.

4. Mėsa iš šiame straipsnyje minimų įmonių turi būti:

- i) skirta tiesiogiai parduoti vietos rinkoje mažmenininkams arba vartotojui šviežia, apdorota, neįpakuota arba neįvyniota;
- ii) iš įmonės vežama siuntos gavėjui higienos reikalavimus atitinkančiomis transportavimo sąlygomis.

B. Jei būtina, nukrypdomas nuo šios direktyvos I priedo reikalavimų dėl struktūros ir infrastruktūros, naujos įmonės, gali būti tvirtinamos 16 straipsnyje nustatyta tvarka, bet turi būti laikomasi A skirsnio reikalavimų.

C. Tam, kad šis straipsnis būtų taikomas vienodai, Komisijos veterinarijos ekspertai kartu su kompetentingomis nacionalinėmis institucijomis, gali vietoje tikrinti šio straipsnio sąlygomis besinaudojančių įmonių reprezentatyvų skaičių.

D. Išsamios šio straipsnio įgyvendinimo taisyklės priimamos 16 straipsnyje nustatyta tvarka.

E. Iki 1998 m. sausio 1 d. Taryba, vadovaudamasi Komisijos ataskaita, peržiūri šio straipsnio nuostatas.

5 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas patvirtintų netinkama maistui:

a) gyvūnams skirtą mėsą:

- i) kurioje, neatmetant Direktyvos 90/425/EEB ⁽¹⁾ C priede nurodytų ligų, diagnozuota viena iš šių ligų:
 - išplitusi aktinobacilozė arba aktinomikozė,
 - juodoji kojėlė,
 - išplitusi tuberkuliozė,
 - išplitęs limfadenitas,
 - įnosės,
 - pasiutligė,
 - stabligė,

- ūmi salmoneliozė,
- ūmi bruceliozė,
- kiaulių raudonligė,
- botulizmas,
- septicemija, piemija, toksemija arba viremija;

- ii) kurioje ryškūs dėl bronchopneumonijos, pleurito, peritonito, metrito, mastito, artrito, perikardito, enterito arba meningoencefalomielito atsiradę pakitimai, patvirtinti nuodugniai apžiūrėjus, papildomai atlikus bakteriologinius tyrimus bei ištyrus farmakologinį poveikį turinčių medžiagų likučius.

Tačiau tuo atveju, kai šių specialių tyrimų rezultatai yra palankūs, skerdenos, pašalinus iš jų maistui netinkamas dalis, pripažįstamos tinkančiomis maistui;

- iii) paveiktą parazitų sukeltų šių ligų: G sarkocistozės, G cisticerkozės, trichineliozės;

- iv) iš negyvų, gimusių negyvų arba negimusių gyvūnų;

- v) gyvūnų, kurie buvo paskersti per jauni ir kurių mėsa su pabrinkimais;

- vi) su išsekimo arba užleistos anemijos požymiais;

- vii) kurios įvairiose skerdenos vietose arba įvairiuose vidaus organuose matomi daugybiniai navikai, abscesai ar rimti sužalojimai;

b) mėsą tų gyvūnų:

- i) kurių reakcija į tuberkuliną buvo teigiama arba abejotina ir kurių daugelyje organų arba daugelyje skerdenos vietų rasta tik lokalizuotų tuberkuliozės sukeltų pažeidimų, ištyrus juos pagal I priedo VIII skyriaus 41 poskyrio G skirsnį.

Tačiau, kai tuberkuliozės pažeidimų buvo nustatyta to paties organo ar skerdenos dalies limfmazgiuose, netinkamu maistui pripažįstamas tik pažeistas organas arba skerdenos dalis ir jų limfmazgiai;

- ii) kurių reakcija į bruceliozę, patvirtinta ūminę infekciją liudijančiais pažeidimais, yra teigiama arba nepakankama.

Net jei ir nebuvo rasta tokių pažeidimų, vis tik tešmuo, lytiniai takai ir kraujas turi būti pripažinti netinkančiais maistui;

⁽¹⁾ OL L 224, 1990 8 18, p. 29. Direktyva su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais Direktyva 91/174/EEB (OL L 85, 1991 4 5, p. 37).

- c) — skerdenų dalys, kurioms būdingos ryškios kraujosrūvos arba hemoraginė infiltracija, lokalizuoti abscesai arba lokalizuotas užkrėtimas,
- subproduktai ir vidaus organai su infekcinės, parazitinės bei trauminės kilmės patologiniais pakenkimais;
- d) mėsą, kuri:
- yra karštlige sirgusio gyvūno,
- yra pakitusios spalvos, kvapo, konsistencijos arba skonio nukrypimais;
- e) jei oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui priimtina tai, kad skerdena arba subproduktas yra paveikti kazeozinio limfadenito ar kurios nors kitos pūlinės ligos ir kad šių ligų sukelti padariniai nėra išplitę visame organizme arba jo neišsekino:
- i) bet kuri organą ir jo limfmazgį, jei pirmiau minėtų ligų padarinių yra to organo paviršiuje arba substancijoje ar limfmazgyje;
- ii) bet kurio atveju, kuriam netaikomas i papunktis, pažeidimas ir tokios aplink jį esančios dalys, kurios, jo nuomone, gali būti laikomos tinkamos, atsižvelgiant į pažeidimo laiką ir stiprumą, žinant, jog senas, tvirtai inkapsuliuotas pažeidimas gali būti laikomas neaktyviu;
- f) mėsą, gautą apipjausčius sukibimo tašką;
- g) kai oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui priimtina tai, kad visa skerdena arba bet kuri jos dalis ar bet kuris subproduktas yra paveikti bet kurios ligos ar jos sukeltų padarinių, išskyrus tas, kurios nurodytos ankstesniuose punktuose — visą skerdeną ir subproduktą arba tokią mažesnę jų dalį, kokia veterinarijos gydytojo nuomone gali būti tinkama;
- h) skerdenos, kurių subproduktai nebuvo patikrinti *post mortem*;
- i) gyvūno, kurio mėsa buvo pripažinta netinkanti maistui remiantis ankstesniais punktais, kraują ir skrandžio turinį arba kuria nors kita medžiaga užterštą kraują;
- j) tų gyvūnų mėsą, kuriems buvo skirta:
- i) medžiagos, uždraustos Direktyvomis 81/602/EEB ⁽¹⁾ ir 88/146/EEB ⁽²⁾;
- ii) produktai, dėl kurių mėsa gali tapti pavojinga arba kenksminga žmonių sveikatai ir dėl kurių, sužinojus Veterinarijos mokslinio komiteto nuomonę, reikės priimti sprendimą 16 straipsnyje nustatyta tvarka;
- iii) mėsą minkštinančios medžiagos;
- k) mėsą, kurioje yra medžiagų, leidžiamų vartoti vadovaujantis Direktyvos 81/602/EEB 4 straipsnyje ir Direktyvos 88/146/EEB 2 ir 7 straipsniuose numatytomis išimtimis, farmakologinių likučių, antibiotikų, pesticidų ar kitų medžiagų, kurios yra kenksmingos arba dėl kurių šviežia mėsa gali sukelti pavojų žmogaus sveikatai, jei tokie likučiai viršija Bendrijos taisyklėse nustatytą leistiną lygį;
- l) mėsą, užkrėtą arba infekuotą tokiu lygiu, kurį, sužinojus Veterinarijos mokslinio komiteto nuomonę, reikia nustatyti ir patvirtinti 16 straipsnyje nustatyta tvarka;
- m) kepenis ir inkstus vyresnių nei dvejų metų amžiaus gyvūnų, augintų tuose regionuose, kurių aplinkoje, kaip parodė pagal Direktyvos 86/469/EEB ⁽³⁾ straipsnį įgyvendinami projektai, yra išplitę sunkieji metalai;
- n) mėsą, kuri, nepaisant būsimų Bendrijos reglamentų dėl jonizacijos, buvo apdorota jonizuojančiais arba ultravioletiniais spinduliais;
- o) mėsą, skleidžiančią stiprų kvapą dėl lyties ypatumų.
2. Šio straipsnio 1 dalis, ypač nuostatos dėl tuberkuliozės, bruceliozės ir salmoneliozės, gali būti papildytos arba pakeistos 16 straipsnyje nustatyta tvarka ir sužinojus Veterinarijos mokslinio komiteto nuomonę.

6 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad:

- a) nepažeidžiant 5 straipsnio 1 dalies a punkto iii papunktyje ir 5 straipsnio 2 dalyje numatytų atvejų, 3 straipsnyje minima šviežia kiauliena arba arkliena, neištirta dėl trichineliozės pagal Direktyvos 77/96/EEB ⁽⁴⁾ I priedą, būtų apdorojama šalčiu pagal tos Direktyvos IV priedą;

⁽¹⁾ OL L 222, 1981 8 7, p. 32. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 85/358/EEB (OL L 191, 1985 7 23, p. 46).

⁽²⁾ OL L 70, 1988 3 16, p. 16.

⁽³⁾ OL L 275, 1986 9 26, p. 36.

⁽⁴⁾ OL L 26, 1977 1 31, p. 67. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos direktyva 89/321/EEB (OL L 133, 1989 5 17, p. 33).

- b) mėsa šių gyvūnų:
- i) kuilių;
 - ii) kriptorchidų ir hermafroditų;
 - iii) nepažeidžiant 5 straipsnio 1 dalies o punkte numatytų atvejų, nekastruotų kiaulių patinų, kurių skerdenos svoris neviršija 80 kilogramų, išskyrus tuos atvejus, kai įmonė, taikydama 16 straipsnyje nustatyta tvarka pripažintą metodą arba, jei tokio metodo nėra, suinteresuotos kompetentingos įstaigos pripažintą metodą, gali garantuoti, kad gali būti nustatyti skerdenos gabalai, sklaidžiantys aštrų kuilių kvapą,
- būtvų pažymėta specialia žyma, numatyta Sprendimu 84/371/EEB ⁽¹⁾, ir apdorota vienu iš Direktyvoje 77/99/EEB numatytų būdų;
- c) mechaniniu būdu gauta mėsa būtvų kaitinama aukštoje temperatūroje pagal Direktyvos 77/99/EEB reikalavimus;
- d) pašalinus vartojimui netinkamas dalis, šviežia mėsa ir subproduktai tų gyvūnų, kuriems nustatyta neišplitusi gyvūnų parazitų *Cysticercus bovis* arba *Cysticercus cellulosae* invazija, būtvų apdorojami šalčiu, taikant metodą, pripažintą 16 straipsnyje nustatyta tvarka;
- e) gyvūnų, kuriuos teko paskersti dėl ypatingų nenumatytų atvejų, mėsa galima leisti parduoti maistui vidaus rinkoje, tik jei atitinka šias sąlygas:
- kilmės ūkiui netaikomi sveikatos apsaugos politikos apribojimai,
 - prieš skerdimą veterinarijos gydytojas, vadovaudamasis 3 straipsnio 1 dalies A skirsnio b punktu, atliko gyvūno *ante mortem* patikrinimą,
 - gyvūnas buvo paskerstas prieš tai jį apsvaiginus, iškart nuleistas kraujas ir galbūt pašalinti vidaus organai; veterinarijos gydytojas ypatingais atvejais gali atsisakyti apsvaiginti gyvūną ir leisti jį nušauti,
 - paskerstas gyvūnas, kuriam nuleistas kraujas, patenkina-
momis higienos sąlygomis kuo skubiau gabenamas į skerdyklą, patvirtintą pagal šią direktyvą. Tais atvejais, kai paskerstas gyvūnas negali būti atgabentas į tokią skerdyklą per valandą, jis turi būti gabenamas konteineriye arba tokiomis transporto priemonėmis, kuriose palaikoma nuo 0 °C iki 4 °C temperatūra. Jei vidaus organai nebuvo išimti skerdimu metu, juos būtina pašalinti daugiausia per tris valandas nuo paskerdimo; jei skrodžiama vietoje, vidaus organai turi būti siunčiami į skerdyklą kartu su skerdena,
- kartu su į skerdyklą gabenamu paskerstu gyvūnu pridedamas skerdimą užsakyusio veterinarijos gydytojo išduotas sertifikatas, liudijantis palankias patikrinimo *ante mortem* išvadas, teisingą kraujo nuleidimą, paskerdimo laiką, bet kokios rūšies gyvūnui skirtą gydymą ir, jei reikia, vidaus organų patikrinimo rezultatus; šis pažymėjimas turi atitikti pavyzdį, kurį būtina sudaryti 16 straipsnyje nustatyta tvarka,
 - kol nebuvo atliktas 3 straipsnio 1 dalies A skirsnio d punktu reikalaujamas paskersto gyvūno skerdenos patikrinimas *post mortem*, kartu ir bakteriologinis tyrimas (jei paprastai toks atliekamas), kurie nustato mėsos tinkamumą maistui, skerdena tvarkoma taip, kad ji nesiliestų su tomis mėsos skerdenomis arba subproduktais, kurie tinka maistui;
- f) mėsai iš teritorijos, kur taikomi gyvūnų sveikatos apribojimai, taikomos specifinės taisyklės, kurias būtina nustatyti kiekvienu konkrečiu atveju 16 straipsnyje nustatyta tvarka;
- g) ankstesniuose punktuose numatytas apdorojimas atliekamas ūkyje, kuriame gyvūnai auginti, arba kurioje nors kitoje oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo paskirtoje įmonėje.
- h) mėsa turi būti pažymėta antspaudu, numatytu 4 straipsnio A skirsnio 3 dalyje.
2. Iki 1992 m. liepos 1 d. Taryba, atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą, kvalifikuota balsų dauguma nustato Bendrijos teritorijos dalis, kuriose gali būti leidžiama nukrypti nuo 1 dalies a punkto reikalavimo, jeigu:
- epidemiologiniais tyrimais įrodoma, jog nėra trichineliozės atvejų,
 - tiek gyviems, tiek paskerstiems gyvūnams taikomi veiksmingi ligos suradimo ir kontrolės būdai.
- 7 straipsnis
1. Valstybės narės užtikrina, kad:
- a) mėsa, pripažintą netinkama maistui, būtų lengva atskirti nuo mėsos, pripažintos netinkama maistui;
 - b) mėsa, pripažinta netinkama maistui, būtų apdorojama laikantis Direktyvos 90/667/EEB reikalavimų ⁽²⁾.
2. Jei reikia, išsamios šio straipsnio įgyvendinimo taisyklės nustatomos 16 straipsnyje numatyta tvarka.

⁽¹⁾ OL L 196, 1984 7 26, p. 46.

⁽²⁾ OL L 363, 1990 12 27, p. 51.

8 straipsnis

1. Nepažeidžiant Direktyvos 86/469/EEB nuostatų, jei oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, remdamasis sveikatos patikros duomenimis, įtaria, jog gyvūnuose arba jų mėsoje gali būti likučių, jie turi būti ištirti.

Šio tyrimo metu patikrinami tiek farmakologinių medžiagų likučiai, tiek jų perdirbtų produktų likučiai bei kitos į mėsą patekusios medžiagos, kurios gali pakenkti žmonių sveikatai.

Jei patikrinotoje mėsoje aptinkamų likučių kiekis viršija leistinas ribas, ši mėsa turi būti pripažinta netinkama maistui.

Tokie likučių tyrimai turi būti atliekami mokslo pripažintais patikrinamaisiais metodais, ypač tais, kurie pateikti Bendrijos taisyklėse arba kituose tarptautiniuose standartuose.

Taikant pamatinius metodus, nustatytus 16 straipsnyje nurodyta tvarka, likučių ištyrimo rezultatų įvertinimo tikimybė yra reali.

16 straipsnyje nustatyta tvarka kiekvienoje valstybėje narėje paskiriama bent viena pagrindinė laboratorija, kurioje būtų tiriami likučiai.

2. Atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą, Taryba nustato mėsoje išliekančių medžiagų, galinčių pakenkti žmonių sveikatai, leistinas ribas, nenurodytas Tarybos direktyvoje 86/363/EEB ⁽¹⁾ ir Tarybos reglamente (EEB) Nr. 2377/90 ⁽²⁾.

9 straipsnis

Valstybės narės užtikrina:

- i) kad skerdykloje, patvirtintoje pagal 10 straipsnio reikalavimus, patikrinimuose *ante mortem* ir *post mortem* nuo pradžios iki pabaigos dalyvautų bent vienas oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas;
- ii) kad mėsos išpjaustymo įmonėje, patvirtintoje pagal 10 straipsnio reikalavimus, bent kartą per dieną tvarkant mėsą dalyvautų oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, kuris patikrintų įmonės higienines sąlygas ir į įmonę atvežamos bei iš jos išvežamos mėsos registravimą;
- iii) kad šaldymo saugyklose nuolatos būtų oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas.

⁽¹⁾ OL L 221, 1986 8 7, p. 43.

⁽²⁾ OL L 224, 1990 8 18, p. 1.

Oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo žinioje esantys padėjėjai gali padėti jam atlikti šiuos darbus:

- a) patikrinimą *ante mortem*, kai padėjėjo užduotis yra pirminė gyvūnų patikra ir tik praktinių užduočių vykdymas;
- b) patikrinimą *post mortem* su sąlyga, kad oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas faktiškai galėtų vietoje prižiūrėti padėjėjų darbą;
- c) išpjaustytos ir saugomos mėsos veterinarinę kontrolę;
- d) patvirtintų įmonių patikrinimą ir priežiūrą pagal 10 straipsnio nuostatas.

Maksimalų padėjėjų, kurie gali padėti oficialiam veterinarijos gydytojui atlikti jo užduotis, skaičių nustato Taryba iki 1992 m. sausio 1 d. Komisijos siūlymu priimdama sprendimą. Padėjėjų turi būti gana nedaug, kad oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas galėtų efektyviai prižiūrėti patikrinimą *post mortem*.

Padėjėjais gali būti skiriami tik tie asmenys, kurie pagal valstybės narės pagrindinės kompetentingos institucijos arba tos pagrindinės institucijos paskirtos įstaigos surengtą testą atitinka III priedo reikalavimus.

Kad galėtų suteikti pirmiau minėtą pagalbą, padėjėjai sudaro kontrolierių grupę, kuriai vadovauja ir už kurią atsako oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas. Kontrolieriai turi būti nepriklausomi nuo įmonės. Valstybės narės kompetentinga institucija nustato kiekvienos įmonės kontrolierių grupės sudėtį, atsižvelgdami į tai, kad oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas galėtų prižiūrėti pirmiau minėtus veiksmus.

Išsamios taisyklės, reguliuojančios šiame straipsnyje minimą pagalbą, pagal būtinybę nustatomos 16 straipsnyje nurodyta tvarka.

10 straipsnis

1. Kiekviena valstybė narė sudaro patvirtintų įmonių, išskyrus tas, kurios nurodytos 4 straipsnyje, sąrašą ir nurodo kiekvienos įmonės veterinarinio patvirtinimo numerį. Valstybės narės išsuntinėja šį sąrašą kitoms valstybėms narėms ir Komisijai.

I priedo 19 poskyrio antrosios pastraipos antrojoje įtraukoje nurodytos mėsos išpjaustymo įmonės taip pat turi būti patvirtintos pagal Direktyvos 71/118/EEB ⁽³⁾ reikalavimus. Komisijos paskelbtame mėsos išpjaustymo įmonių sąrašė bus padaryta nuoroda į tokių specialų patvirtinimą.

Valstybė narė nepatvirtina įmonės, jeigu, jos nuomone, įmonė neatitinka šios direktyvos reikalavimų.

⁽³⁾ OL L 55, 1971 3 8, p. 23. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 90/654/EEB (OL L 353, 1990 12 17, p. 48).

Jei nustatoma, kad higienos sąlygos yra netinkamos, ir jei pasitvirtina, kad I priedo VIII skyriaus 41 poskyrio F skirsnyje numatytų priemonių nepakanka padėčiai pagerinti, kompetentinga nacionalinė institucija laikinai sustabdo tvirtinimą.

Jei įmonės valdytojas, savininkas arba jo atstovas neištaiso pastebėtų trūkumų per kompetentingos nacionalinės institucijos nustatytą laikotarpį, ji atšaukia patvirtinimą.

Valstybė narė tokiu atveju atsižvelgia į 12 straipsnyje nustatyta tvarka atlikto patikrinimo išvadas. Apie patvirtinimo sustabdymą arba atšaukimą informuojamos kitos valstybės narės ir Komisija.

2. Įmonės valdytojas, savininkas arba jo atstovas, laikydamasis šio straipsnio 4 dalies antrosios pastraipos, privalo vadovauti reguliariai atliekamiems jo įmonės gamybos sąlygų bendrosios higienos patikrinimams, *inter alia*, taikant mikrobiologinę kontrolę.

Būtina tikrinti reikmenis (laboratorinius indus), komplektuojančias detales, mechanizmus visose gamybos stadijose ir, jei reikia, produktus.

Įmonės valdytojas, savininkas arba jo atstovas, oficialiai tarnybai pareikalavus, privalo įstengti informuoti oficialiai paskirtą veterinarijos gydytoją arba Komisijos veterinarijos ekspertus apie minėtų tikslu atliktų patikrinimų pobūdį, dažnumą ir rezultatus, taip pat, jei reikėtų, ir tyrimų laboratorijos pavadinimą.

Patikrinimų pobūdis, dažnumas, taip pat ir mėginių ėmimo būdai bei bakteriologinio tyrimo būdai nustatomi 16 straipsnyje nurodyta tvarka.

3. Įmonės valdytojas, savininkas arba jo atstovas privalo parengti personalo mokymo programą, kuri sudarytų darbininkams galimybę laikytis higieniškos gamybos reikalavimų, pritaikytų gamybos struktūrai.

Už įmonę atsakingas oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas privalo dalyvauti kuriant ir įgyvendinant tokią programą.

4. Už patikrą ir priežiūrą atsako oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, kuriam pagal 9 straipsnio nuostatas vien tik materialias užduotis gali padėti atlikti padėjėjai. Bet kuriuo metu oficialiam veterinarijos gydytojui turi būti prieinamos visos įmonių patalpos, kad jis galėtų užtikrinti, jog šios direktyvos laikomasi, o kai kyla abejonų dėl mėsos arba paskerstų gyvūnų kilmės, jam turi būti prieinami visi apskaitos dokumentai, leidžiantys nustatyti paskersto gyvūno kilmės ūkį.

Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas privalo reguliariai analizuoti šio straipsnio 2 dalyje numatytų patikrinimų rezultatus. Remdamasis šia analize, jis gali organizuoti visų gamybos stadijų arba pačių gaminių tolesnius mikrobiologinius tyrimus.

Šių tyrimų rezultatai įrašomi į ataskaitą, apie kurios išvadas ir rekomendacijas pranešama įmonės valdytojui, savininkui arba jo patikėtiniui, kurie, stengdamiesi pagerinti higienos sąlygas, pašalina pastebėtus trūkumus.

11 straipsnis

Valstybės narės paveda pagrindinei tarnybai arba organizacijai užduotį surinkti ir panaudoti patikrinimų *ante mortem* ir *post mortem*, kurias atlieka oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, rezultatus apie žmogui perduodamų ligų diagnozes.

Nustačius tokią ligą, apie konkretaus atvejo rezultatus kuo skubiau pranešama kompetentingai veterinarijos institucijai, atsakingai už bandos, iš kurios kilę šie gyvūnai, priežiūrą.

Valstybės narės pateikia Komisijai informaciją apie tam tikras ligas ir ypač apie atvejus, kai buvo diagnozuotos žmogui perduodamos ligos.

Komisija pagal 16 straipsnyje nustatytą tvarką, priima išsamias šio straipsnio įgyvendinimo taisykles, ypač susijusias su:

- informacijos, kuri turi būti pateikiama Komisijai, perdavimo reguliarumu,
- informacijos rūšimi,
- ligomis, apie kurias renkama informacija,
- informacijos kaupimo ir panaudojimo tvarką.

12 straipsnis

1. Tiek, kiek yra būtina užtikrinti vienodą šios direktyvos taikymą, Komisijoje esantys veterinarijos ekspertai, bendradarbiaudami su kompetentingomis nacionalinėmis institucijomis, gali atlikti patikrinimus vietoje; visų pirma jie gali patikrinti, ar patvirtintos įmonės iš tikrųjų atitinka šios direktyvos reikalavimus. Apie šių patikrinimų rezultatus Komisija informuoja valstybes nares.

Valstybė narė, kurios teritorijoje atliekamas patikrinimas, savo pareigas atliekantiems ekspertams suteikia visą reikiamą pagalbą

Šio straipsnio įgyvendinimo bendrosios nuostatos priimamos 16 straipsnyje nustatyta tvarka.

Kai Veterinarijos nuolatinis komitetas sužino valstybių narių nuomonę, Komisija parengia rekomendaciją dėl taisyklių, kurių būtina laikytis atliekant šioje straipsnio dalyje numatytus patikrinimus.

2. Iki 1995 m. sausio 1 d. Taryba, remdamasi Komisijos ataskaita, iš naujo išnagrinėja šį straipsnį ir gali pateikti savo pasiūlymus.

13 straipsnis

1. 16 straipsnyje nustatyta tvarka, valstybėms narėms gali būti leista taikyti 4 straipsnio nuostatas skerdykloms, kuriose paskerdžiama daugiausia 20 gyvūnų vienetų per savaitę ir 1 000 per metus, jeigu:

- a) skerdyklos yra regionuose, kurie tam tikru geografiniu atžvilgiu yra nepalankūs arba kurie susiduria su aprūpinimo sunkumais;
- b) 1991 m. liepos 1 dieną jose tebevykdoma tuo metu galiojančiame nacionaliniame plane numatyta restruktūrizacijos programa.

Ta pačia tvarka ir nukrypdomos nuo perskaičiavimo kurso, taikomo 4 straipsnio A skirsnio pirmojoje pastraipoje nustatytiems gyvūnų vienetų limitams, šios pastraipos pirmojoje dalyje numatytas leidimas gali būti išduodamas ir toms įmonėms, kuriose per savaitę paskerdžiama 60 kiaulių, jei laikomasi šių reikalavimų:

- a) įmonės savininkas turi specialų gamybos higienos srities išsilavinimą, kurį pripažino kompetentinga institucija;
- b) gyvūnai, kurie turi būti paskersti, priklauso įmonės savininkui arba jis juos įsigijo vykdydamas d punkte nurodytus reikalavimus;
- c) mėsa yra apdorojama patalpose, atitinkančiose II priedo reikalavimus ir esančiose įmonės patalpose;
- d) apdorota mėsa yra skirta tik įmonei aprūpinti arba tiesiogiai parduoti vartotojui vietoje.

Kai priimami leidžiantys nukrypti sprendimai, gali būti numatyti ypatingi reikalavimai, ypač vietinės rinkos apibrėžimas.

Šiomis leidžiančiomis nukrypti nuostatomis besinaudojančioms įmonėms taikoma Bendrijos kontrolė, atliekama patvirtintose įmonėse.

2. 16 straipsnyje nustatyta tvarka:

- bet kuriai valstybei narei, duodančiai panašias garantijas, jos prašymu gali būti leista nukrypti nuo I priedo II skyriaus 14 poskyrio c punkto antrai, trečiai ir ketvirtai įtraukoms, VIII skyriaus 42 poskyrio A skirsnio 2 dalies ir IX skyriaus 46

poskyrio d punkto. Šiose leidžiančiose nukrypti nuostatose nustatomos sveikatos sąlygos, kurios yra tolygios bent jau I priede nurodytoms sąlygoms,

- gali būti nustatyti papildomi reikalavimai dėl tam tikrų ligų, galinčių sukelti pavojų žmonių sveikatai, atitinkantys konkrečios valstybės narės specifinę padėtį,
- gali būti priimti sprendimai dėl specialių reikalavimų didmeninėse rinkose įsikūrusioms įmonėms patvirtinti.

14 straipsnis

1. Įtarus, kad nesilaikoma veterinarijos teisės aktų, arba kilus abejonėi, ar mėsa tinka maistui, oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas arba kompetentinga institucija, nepažeisdami šios direktyvos specifinių nuostatų, atlieka bet kokius, jų nuomonę, būtinus veterinarius patikrinimus.

2. Valstybės narės imasi atitinkamų administracinių arba baudžiamojo pobūdžio priemonių, kad būtų baudžiama už bet kokius Bendrijos veterinarijos teisės aktų pažeidimus, ypač tais atvejais, kai nustatoma, jog sertifikuotose arba dokumentuotose pateikta informacija apie mėsą neatspindi realios padėties, kad identifikavimo ženklai neatitinka taisyklių, kad mėsa nebuvo pateikta patikrinimui arba kad mėsa buvo naudojama ne pagal paskirtį.

15 straipsnis

Direktyvos priedus, ypač siekiant juos pritaikyti prie naujų technologijos pasiekimų, Komisijai pasiūlius, keičia Taryba kvalifikuota balsų dauguma.

16 straipsnis

1. Kai reikia laikytis šiame straipsnyje nustatytos tvarkos, pirmininkas savo iniciatyva arba valstybės narės atstovo prašymu nedelsdamas perduoda svarstyti klausimą Veterinarijos nuolatiniam komitetui.

2. Komisijos atstovas pateikia priemonių, kurias būtina priimti, projektą. Komitetas pareiškia savo nuomonę apie šias priemones per tokį laikotarpį, kurį nustato pirmininkas, atsižvelgdamas į klausimo skubumą. Nuomonės priimamos 54 balsų dauguma, valstybių narių balsai skaičiuojami Sutarties 148 straipsnio 2 dalyje numatyta tvarka. Pirmininkas nebalsuoja.

3. Komisija patvirtina priemones ir jas nedelsdama įgyvendina, jeigu jos atitinka Komiteto nuomonę. Jei numatytos priemonės neatitinka Komiteto nuomonės arba nuomonė nepareiškiamą, Komisija nedelsdama pateikia Tarybai pasiūlymą dėl priemonių,

kurių turi būti imamasi. Taryba priima priemonės kvalifikuota balsų dauguma.

Jeigu Taryba per tris mėnesius nuo tos dienos, kai klausimas buvo jai perduotas, nepriima jokie sprendimo, pasiūlytas priemonės patvirtina ir nedelsiant jas įgyvendina Komisija, išskyrus tuos atvejus, kai Taryba minėtasias priemones pripažįsta netinkamomis paprasta balsų dauguma.

17 straipsnis

Iki 1994 m. liepos 1 d. Komisija pateikia Tarybai ataskaitą apie kontrolės metodus, užtikrinančius tokių gyvūnų sveikatos lygį, kokį garantuoja I priedo VI ir VIII skyriuose aprašyti patikrinimų *ante mortem* ir *post mortem* metodai. Kartu su ataskaita gali būti

pateikti pasiūlymai, dėl kurių Taryba, balsuodama Sutarties 43 straipsnyje nustatyta tvarka, priima sprendimą.

18 straipsnis

Direktyvoje 89/662/EEB pateiktos taisyklės, ypač taikomos kilmės patikrinimams bei patikrinimams, kuriuos turi atlikti paskirties valstybės narės, organizavimo ir jų vykdymo kontrolės bei saugos priemonėms, kurias būtina įgyvendinti.

19 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybės narėms.

I PRIEDAS

I SKYRIUS

BENDROSIOS ĮMONIŲ PATVIRTINIMO SĄLYGOS

Įmonėse privalo būti bent jau:

1. Patalpose, kuriose apdorojama, tvarkoma arba laikoma šviežia mėsa, ir koridoriuose, kuriais šviežia mėsa gabenama:
 - a) vandeniui nelaidi grindų danga, lengvai valoma ir dezinfekuojama, nepūnanti ir paklota taip, kad ją būtų lengva nusausinti; vanduo turi būti nuleidžiamas į surinkimo šulinėlius su įrengtomis grotelėmis ir sietais, kad nesklistų kvapai. Tačiau:
 - II skyriaus 14 poskyrio d ir f punktuose, III skyriaus 15 poskyrio a punkte ir IV skyriaus 16 poskyrio a punkte nurodytose patalpose nereikalaujama nuleisti vandens į surinkimo šulinėlius su įrengtomis grotelėmis ir sietais, o 16 poskyrio a punkte nurodytose patalpose — su įrengtu prietaisu, leidžiančiu lengvai pašalinti vandenį,
 - IV skyriaus 17 poskyrio a punkte nurodytose patalpose ir tose vietose bei koridoriuose, kuriais gabenama šviežia mėsa, pakanka įrengti neperšlampamą ir nepūvančią grindų dangą;
 - b) lygios, tvirtos, nepralaidžios sienos, bent per du metrus, o skerdyklų patalpose — bent per tris metrus nuo apačios padengtos šviesia plaunama danga; atšaldymo arba šaldymo patalpų ir saugyklų sienos bent iki atsargų laikymo aukščio ribos turi būti išmuštos danga. Patalpų, išskyrus nurodytą IV skyriaus 17 poskyrio a punkte, sienos ties grindų sandūra turi būti suapvalintais kampais arba apdailintos panašiu būdu.

Tačiau patvirtinimas nepanaikinamas, jei medinės sienos patalpose, nurodytose IV skyriaus 17 poskyryje, buvo pastatytos iki 1983 m. sausio 1 d.;
 - c) durys, pagamintos iš patvarių, antikoroziinių medžiagų, o jeigu pagamintos iš medžio, visi paviršiai turi būti padengti lygia ir nepralaidžia danga;
 - d) puvimui atsparios ir bekvapės izoliacinės medžiagos;
 - e) tinkamas vėdinimas ir geras garų surinkimas;
 - f) tinkamas natūralus arba dirbtinis, spalvų neiškreipiantis apšvietimas;
 - g) švarios ir lengvai valomos lubos; jei jų nėra — stogo danga, kurios vidinis paviršius atitinka šiuos reikalavimus.
2. a) Kuo arčiau darbo vietų pakankamas kiekis priemonių rankoms plauti bei dezinfekuoti ir įrankiams karštu vandeniu plauti. Čiaupai neturi būti reguliuojami rankomis. Iš čiaupų rankoms plauti turi tekėti karštas ir šaltas vanduo arba sumaišytas tam tikros temperatūros vanduo, čia turi būti priemonių rankoms valyti ir dezinfekuoti bei rankų džiovinimo higieninių priemonių;
- b) įrankių dezinfekavimo priemonės ir karštas vanduo, kurio temperatūra ne žemesnė kaip 82 °C.
3. Reikiamos apsaugos priemonės nuo kenkėjų (vabzdžių, graužikų ir pan.).
4. a) Lengvai valomi bei dezinfekuojami instrumentai ir darbo įranga, pavyzdžiui, išpjaustymo stalai, stalai su nuimamais pjaustymo stalviršiais, konteineriai, konvejerių juostos ir pjūklai, pagaminti iš antikoroziinių medžiagų, nekenkiančių mėsei. Medinių gaminių negalima naudoti, išskyrus patalpas, kuriose saugoma tik higieniškai įpakuota šviežia mėsa;
- b) antikoroziniai įrenginiai ir įranga, atitinkantys higienos reikalavimus, skirti:
 - mėsei tvarkyti,
 - mėsos konteineriams laikyti taip, kad nei mėsa, nei konteineriai tiesiogiai nesiliestų su grindimis ar sienomis;
- c) higieniško mėsos tvarkymo ir apsaugos pakrovimo ir iškrovimo metu įrenginiai, tarp jų tinkamai išdėstyti ir įrengti priimti bei sukrauti tam tikra tvarka skirti plotai;

- d) specialūs vandeniui nepralaidūs ir antikoroziniai konteineriai, skirti maistui netinkamai mėsa laikyti, turintys dangčius ir sklendes, kad pašaliniai asmenys nieko negalėtų pasiimti iš konteinerių, arba, jei tokios mėsos yra gana daug arba kiekvienos darbo dienos pabaigoje mėsa neišvežama ar nesunaikinama, — rakinama patalpa; jeigu tokia mėsa pašalinama vamzdžiais, jie turi būti suprojektuoti ir įrengti taip, kad nebūtų užteršta šviežia mėsa;
- e) įvyniojimo ir įpakavimo medžiagų higieninio saugojimo priemonės tuo atveju, kai įmonė užsiima šia veikla.
5. Šaldymo įranga, kuri palaiko tokią mėsos vidaus temperatūrą, kokia nustatyta šioje direktyvoje. Ši įranga per drenažo sistemą turi jungtis su kanalizacija, nekeliančia pavojaus užteršti šviežią mėsa.
6. Tik padidinto slėgio geriamojo vandens tiekimas, kaip apibrėžta Direktyvoje 80/778/EEB⁽¹⁾. Tačiau netinkamas gerti vanduo išskirtiniais atvejais gali būti naudojamas garui gaminti, gaisrui gesinti ir šaldymo įrangai aušinti, jei tam skirti vamzdžiai įrengti taip, jog būtų užtikrinta, kad šis vanduo nebus panaudotas kitiems tikslams, ir kad šviežia mėsa nebus užteršta. Netinkamo gerti vandens vamzdžiai turi aiškiai skirtis nuo geriamo vandens vamzdžių.
7. Pakankamai tiekama karšto geriamojo vandens, kaip apibrėžta Direktyvoje 80/778/EEB.
8. Higienos reikalavimus atitinkanti skystų ir kietų nuotakų išleidimo sistema.
9. Tinkamai įrengta rakinama patalpa, skirta naudotis tik veterinarinei tarnybai, arba tinkama IV skyriaus 17 poskyryje nurodytų saugyklų įranga.
10. Įranga, kuria galima veiksmingai bet kuriuo metu galima atlikti šioje direktyvoje nustatytus veterinarinius patikrinimus.
11. Pakankamas skaičius persirengimo kambarių su lygiomis, neperšlampamomis, plaunamomis sienomis ir grindimis, praustuvai, dušai ir nuskalaujami tualetai su prietaisais vandeniui nuleisti, įrengti taip, kad švariosios pastato dalys būtų apsaugotos nuo užteršimo.
- Tualetų durys neturi atsidaryti tiesiai į darbo patalpas. Šaltosiose saugyklose, į kurias atgabenama ir iš kurių išgabenama tik higieniškai išfasuota šviežia mėsa, dušai nereikalingi. Į praustuvus turi būti tiekiamas karštas ir šaltas arba tinkamos temperatūros sumaišytas vanduo; čia turi būti priemonių rankoms valyti ir dezinfekuoti, rankų džiovinimo higieninių priemonių. Praustuvų čiaupai neturi būti reguliuojami rankomis. Šalia tualetų turi būti pakankamai tokių praustuvų.
12. Vieta ir pakankamai įrangos transporto priemonėms valyti ir dezinfekuoti, išskyrus tuos atvejus, kai šviežia mėsa atgabenama ir išgabenama iš šaldymo saugyklų higieniškai įpakuota. Skerdyklose turi būti atskiros vietos ir atitinkamos patalpos, skirtos gyvūnams gabenančioms transporto priemonėms. Tačiau šios vietos ir įranga neprivalomos, jeigu pagal galiojančias nuostatas transporto priemonės turi būti valomos ir dezinfekuojamos oficialiai patvirtintose įmonėse.
13. Patalpa arba saugi vieta plovikliams, dezinfekuojančioms ir panašioms medžiagoms laikyti.

II SKYRIUS

SPECIALIOSIOS SKERDYKLŲ PATVIRTINIMO SĄLYGOS

14. Laikantis bendrųjų reikalavimų, skerdyklose privalo būti dar ir:
- a) tinkami aptvarai, arba, jeigu klimato sąlygos leidžia, diendaržiai gyvūnams laikyti; sienos ir grindys turi būti patvarios, neperšlamos, lengvai valomos ir dezinfekuojamos; šie įrenginiai turi būti pritaikyti gyvūnams girdyti ir, jeigu reikia, šerti, taip pat turi būti įrengta drenažo sistema;

(¹) OL L 229, 1980 8 30, p. 11. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 81/858/EEB (OL L 319, 1981 11 7, p. 19).

b) pakankamai erdvios skerdimui patalpos, kad darbą būtų galima atlikti patenkinamai. Skerdimui patalpose, kuriose skerđiamos tiek kiaulės ir kiti gyvūnai, turi būti numatyta speciali vieta kiaulėms skersti; tačiau tokia speciali vieta nėra būtina, jeigu kiaulės ir kiti gyvūnai skerđiami ne vienu metu; bet tokiu atveju plikyti, šalinti šerius, skusti ir svilinti reikia specialiose vietose, kurios yra aiškiai atskirtos nuo skerdimui linijos bent penkių metrų dydžio atvira erdve arba bent trijų metrų aukščio pertvara;

c) pakankamai erdvios atskiros patalpos, skirtos tik:

— skrandžiams ir žarnoms išimti ir išvalyti.

Tačiau atskirų patalpų nereikia, jei procedūros su skrandžiais atliekamos uždarnosios grandinės mechaniniu įrenginiu, turinčiu reikiamą vėdinimo sistemą ir atitinkančią šiuos reikalavimus:

i) įrenginys turi būti įtaisytas ir paruoštas taip, kad žarnų atskyrimo nuo skrandžio ir skrandžių tuštinimo bei valymo operacijos būtų atliekamos higieniškai. Jis turi būti įrengtas specialioje vietoje, aiškiai atskirtoje nuo bet kokios atviros šviežios mėsos pertvara, kurios aukštis yra bent trys metrai nuo grindų ir kuri juosia tą plotą, kuriame atliekamos minėtos operacijos;

ii) mechanizmo projektas ir darbo eiga turi veiksmingai neleisti kaip nors užteršti šviežią mėsa;

iii) traukos ventiliatorius turi būti įrengtas ir veikti taip, kad pašalintų kvapus ir leistų išvengti pavojaus užteršti aeroliais;

iv) mechanizme turi būti įtaisas, kuriuo vandens nuotekos ir skrandžių turinys uždarnosios grandinės principu būtų nuleidžiamas į nuotakų sistemą;

v) ta grandinė, kuria skrandžiai patenka į įrenginį ir pašalinami iš jo, turi būti griežtai atskirta ir nutolusi nuo grandinės, kuria gabenama kita šviežia mėsa. Ištuštinti ir išvalyti skrandžiai turi būti tuoj pat pašalinti laikantis higienos taisyklių;

vi) skrandžių apdoroti negali tie darbuotojai, kurie dirba su kita šviežia mėsa. Skrandžius tvarkantis personalas neturi teisės liesti kitos šviežios mėsos;

— viduriams ir žarnoms išdoroti, jeigu tokie darbai atliekami skerdykloje. Tačiau šios operacijos gali būti atliekamos toje pačioje patalpoje, nurodytoje pirmoje įtraukoje, jei galima išvengti kryžminio užteršimo,

— paruošti ir išvalyti subproduktams, neišvardytiems pirmiau esančiose įtraukose, įskaitant atskirą vietą galvoms laikyti pakankamu toli nuo kitų subproduktų, jeigu šios operacijos atliekamos skerdykloje ir nėra atliekamos skerdimui linijoje,

— laikyti odoms, ragams, kanopoms ir kiaulių šeriams, išvežimo sandariuose konteineriuose, iš kurių neteka skystis, jeigu jie nepašalinami iš skerdyklos skerdimui dienai;

d) atskira vieta subproduktams pakuoti, jeigu šis darbas neatliekamas skerdykloje;

e) rakinamos patalpos arba, jeigu klimato sąlygos leidžia, gerai išdėstyti aptvarai, turintys atskirą drenavimą sergantiems arba įtariamais sergant gyvūnams laikyti; rakinamos patalpos, skirtos tokiems gyvūnams skersti, sulaukytos mėsos ir mėsos, pripažintos netinkama maistui, saugojimas. Patalpos, skirtos šiems gyvūnams skersti, nėra būtinos įmonėje, kuriai kompetentinga institucija nedavė leidimo tokiems gyvūnams skersti arba kurioje tokie gyvūnai skerđiami pasibaigus įprastam skerdimui, nėra būtina skirti patalpas šiems gyvūnams skersti, jei imamas priemonių, leidžiančių išvengti žmonėms tinkamos mėsos užteršimui. Tokiu atveju patalpos, kurios vėl bus naudojamos gyvūnams, nesergantiems ir neįtariamais sergant, skersti, turi būti ypatingai švariai išvalytos ir išdezinfluotos oficialiai prižiūrint;

f) pakankamai erdvios atšaldymo arba šaldymo patalpos, kuriose yra iš antikorozinių medžiagų pagaminti įrenginiai, neleidžiantys perkeliama arba laikomai šviežiai mėsa liestis su grindimis arba sienomis;

g) įėjimo į skerdyklą ir išėjimo iš jos kontrolės pultai;

h) aiški pertvara tarp užterštų ir švarių pastato darbo vietų, apsauganti švarias pastato dalis nuo užteršimo;

- i) įrenginiai, leidžiantys apsvaigintą gyvūną doroti pakabintą; dorojamas pakabintas gyvūnas jokiū būdu negali liestis su grindimis;
- j) skerdenų pakabinimo ir vežimo takai tolesniam mėsos tvarkymui;
- k) jei skerdyklos teritorijoje laikomas mėšlas turi būti įrengta specialiai mėšlui skirta vieta;
- l) tinkamai įrengtas kambarys trichinelių tyrimams atlikti, jeigu įmonėje tokie tyrimai atliekami.

III SKYRIUS

SPECIALIOSIOS MĖSOS IŠPJAUSTYMO ĮMONIŲ PATVIRTINIMO SĄLYGOS

15. Laikantis bendrųjų reikalavimų, mėsos išpjaustymo įmonėse privalo būti dar ir:
- a) pakankamai didelės atšaldymo arba šaldymo patalpos mėšai laikyti ir atskira patalpa supakuotai mėšai laikyti. Nesupakuota mėsa negali būti laikoma atšaldymo arba šaldymo patalpose, jei ji neišvalyta ir neišdezinsekuota;
 - b) patalpa mėšai pjaustyti ir kaulams iš mėsos išimti bei pakavimo darbams; joje turi būti temperatūrą registruojantis termometras arba teletermometras;
 - c) pakavimo patalpa, kai tokios operacijos atliekamos mėsos išpjaustymo įmonėje, išskyrus kai laikomasi XII skyriaus 63 poskyryje numatytų reikalavimų;
 - d) patalpa įpakavimo ir įvyniojimo medžiagoms laikyti, jei tokios operacijos atliekamos mėsos išpjaustymo įmonėje.

IV SKYRIUS

SPECIALIOSIOS ŠALTŲJŲ SAUGYKLŲ PATVIRTINIMO SĄLYGOS

16. Laikantis bendrųjų reikalavimų, saugyklose, kuriose pagal XIV skyriaus 66 poskyrio pirmosios pastraipos reikalavimus laikoma šviežia mėsa, privalo būti dar ir:
- a) pakankamai didelės, lengvai valomos atšaldymo ir šaldymo patalpos, kurias lengva valyti ir, kuriose šviežią mėšą būtų galima laikyti esant 66 poskyrio pirmojoje pastraipoje nustatyta temperatūrai;
 - b) temperatūrą registruojantis termometras arba teletermometras, esantis kiekvienoje saugojimo vietoje.
17. Laikantis bendrųjų reikalavimų, saugyklose, kuriose pagal XIV skyriaus 66 poskyrio ketvirtosios pastraipos reikalavimus laikoma šviežia mėsa, privalo būti dar ir:
- a) pakankamai didelės, lengvai valomos atšaldymo ir šaldymo patalpos, kurias lengva valyti ir kuriose šviežią mėšą būtų galima laikyti esant 66 poskyrio ketvirtojoje pastraipoje nustatyta temperatūrai;
 - b) temperatūrą registruojantis termometras arba teletermometras, esantis kiekvienoje saugojimo vietoje.

V SKYRIUS

ĮMONIŲ PERSONALO, PATALPŲ IR ĮRENGINIŲ HIGIENA

18. Personalas, patalpos bei įrenginiai turi būti visiškai švarūs:
- a) darbuotojai, tvarkantys atvirą ar įpakuotą mėšą arba dirbantys patalpose ar plotuose, kuriuose tokia mėsa tvarkoma, pakuojuama arba per kuriuos gabenama, turi dėvėti švarius ir lengvai valomus galvos apdangalus, avalynę bei šviesius darbo drabužius, o, jei reikia, — švarius apykakles ar kitus apsaugos rūbus. Darbuotojai, skerđiantys gyvūnus, dorojantys arba tvarkantys mėšą, kiekvienos darbo dienos pradžioje privalo dėvėti švarius darbo drabužius ir, jei reikia, pasikeisti juos dieną; jie privalo plauti ir dezinfekuoti rankas keletą kartų per darbo dieną ir imdamiesi darbo po

kiekvienos pertraukos. Asmenys, lietę sergančius gyvūnus arba užkrėstą mėsą, paskui turi nedelsdami švariai karštu vandeniu nusiplauti rankas iki alkūnių bei jas išdezinfluoti. Rūkyti darbo patalpose, saugyklose, pakrovimo, priėmimo, rūšiavimo ir iškrovimo plotuose bei kitose vietose ir koridoriuose, kuriais gabenama šviežia mėsa, draudžiama;

- b) į įmonių patalpas neleidžiami jokie gyvūnai. Kalbant apie skerdyklas, šis draudimas netaikomas skerstinėms gyvūnams, į skerdyklų teritoriją gali patekti tik skerdyklų darbu reikalingi gyvūnai. Grauzikai, vabzdžiai ir kiti kenkėjai turi būti nuolat naikinami;
- c) įrenginiai ir įrankiai, naudojami dorojant mėsą, turi būti švarūs ir tvarkingi. Jie turi būti kruopščiai valomi ir dezinfekuojami keletą kartų per dieną, darbo dienos pabaigoje ir prieš kiekvieną panaudojimą, jeigu buvo suteršti.

19. Patalpų, įrankių ir darbo įrangos negalima naudoti jokiems kitiems tikslams, išskyrus šviežios mėsos dorojimą arba ūkiuose auginamų laukinių žvėrių ar paukščių mėsos, sankcionuotos Direktyva 91/495/EEB ⁽¹⁾, tvarkymą.

Šis apribojimas netaikomas:

- vežimo įrangai, kuri naudojama 17 poskyrio a punkte nurodytose patalpose, kuriose mėsa pakuojama,
- paukštienos, laukinių žvėrių, paukščių, triušių mėsos pjaustymui ar mėsos ruošinių gamybai, jei šios operacijos atliekamos ne tuo pačiu metu, kai pjaustoma šviežia mėsa, arba ūkiuose išaugintų laukinių žvėrių arba paukščių mėsa, minima pirmoje pastraipoje, jei mėsos išpjaustymo kambarys, kuriame vėl bus išpjaustoma šviežia mėsa arba ūkiuose išaugintų laukinių gyvūnų mėsa, prieš tai visiškai išvalomas ir išdezinfluojamas.

Mėsos pjaustymo įrankiai turi būti naudojami tik šiam tikslui.

20. Mėsos ir mėsos konteineriai neturi tiesiogiai liestis su žeme.
21. Dirbant bet kurį darbą būtina naudoti geriamąjį vandenį; tačiau netinkamas gerti vanduo gali būti naudojamas garui gaminti, jeigu tam skirti vamzdžiai įrengti taip, kad būtų užtikrinta, kad šis vanduo nebus panaudotas kitiems tikslams ir kad šviežia mėsa nebus užteršta. Netinkamas gerti vanduo taip pat gali būti naudojamas šaldymo įrangai aušinti. Netinkamo gerti vandens vamzdžiai turi aiškiai skirtis nuo geriamojo vandens vamzdžių.
22. Patalpose, kuriose tvarkoma arba saugojama šviežia mėsa, draudžiama ant grindų barstyti pjuvenas arba kitas panašias medžiagas.
23. Valymo, dezinfekavimo priemonės ir panašios medžiagos turi būti naudojamos taip, kad nepakenktų įrankiams, darbo įrangai ir šviežiai mėesai. Panaudojus tokias medžiagas, tuos įrankius ir darbo įrangą būtina kruopščiai nuplauti geriamuoju vandeniu.
24. Asmenims, galintiems užkrėsti mėsą, draudžiama ją doroti arba tvarkyti.

Reikalaujama, kad bet kuris asmuo, pasamdytas dirbti su šviežia mėsa arba ją doroti, pateiktų sveikatos pažymėjimą, įrodančią, kad nėra jokių kliūčių jam tokį darbą dirbti. Tokio asmens medicinos apžiūrą reglamentuoja atitinkamoje valstybėje narėje galiojantys nacionaliniai teisės aktai.

VI SKYRIUS

ANTE MORTEM VETERINARINIS PATIKRINIMAS

25. *Ante mortem* gyvūnų patikrinimas turi būti atliekamas tą dieną, kai jie atvežami į skerdyklą, arba kasdien prieš skerdimą. Jei gyvūnas buvo laikomas aptvare per naktį, prieš pat skerdimą būtina vėl tikrinti.

Skerdyklos valdytojas, savininkas arba jo atstovas privalo padėti atlikti *ante mortem* sveikatos patikrinimą ir ypač kitus reikalingus darbus.

Kiekvienas skersti parengtas gyvūnas turi būti paženklintas skiriamąja žyma, kad kompetentingas asmuo galėtų nustatyti jo kilmę.

(1) OL L 268, 1991 9 24, p. 41

26. a) Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas privalo atlikti *ante-mortem* patikrinimą laikydamasis profesinių taisyklių ir esant tinkamam apšvietimui.
- b) Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas privalo patikrinti, ar į skerdyklą atvežti gyvūnai atitinka Bendrijoje taikomas gyvūnų gerovės taisykles.
27. Patikrinimo metu turi būti nustatyta:
- a) ar gyvūnai neserga kuria nors liga, kuria gali užsikrėsti žmonės ir gyvūnai, ir ar tam tikri požymiai ar gyvūnų bendra būklė nerodo, jog jie gali susirgti juos esant užsikrėtusiems;
- b) ar jiems nebūdingi ligos arba bendros būklės sutrikimo požymiai, leidžiantys įtarti, kad jų mėsa gali būti netinkama maistui; taip pat būtina atkreipti dėmesį į visus požymius, kurie rodo, kad gyvūnams buvo suleista farmakologinio poveikio medžiagų arba kad jie vartojo bet kokias kitas medžiagas, dėl kurių jų mėsa gali būti žalinga žmonių sveikatai;
- c) ar jie nėra išvargę, susijaudinę arba sužeisti.
28. a) Išvargusiems arba susijaudinusiems gyvūnams būtina leisti bent 24 valandas pailsėti, jei oficialaus veterinarijos gydytojas nenusprendžia kitaip;
- b) gyvūnus, kuriems diagnozuota viena iš 27 poskyrio a ir b punktuose nurodytų ligų, skersti dėl mėsos, kuri būtų vartojama maistui, draudžiama;
- c) gyvūnų, įtariamų sergant viena iš 27 poskyrio a ir b punktuose nurodytų ligų, skerdimas turi būti atidėtas. Šie gyvūnai turi būti nuodugnai ištirti ir nustatyta diagnozė.

Kai tam, kad būtų nustatyta diagnozė, būtina atlikti *post mortem* patikrinimą, oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas pareikalauja, kad tokie gyvūnai būtų skerdžiami atskirai arba po įprastinio skerdimo.

Atliekamas kruopštus šių gyvūnų *pos mortem* patikrinimas ir, jei oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas mano, jog tai būtina diagnozei patvirtinti, atliekamas reikalingas bakteriologinis tyrimas ir farmakologinį poveikį turinčių medžiagų, kurių vartojimą galima įtarti pagal esamą patologinę būklę, likučių paieška.

VII SKYRIUS

GYVŪNŲ SKERDIMO, MĖSOS IŠPJAUSTYMO IR TVARKYMO HIGIENA

29. Į skerdimo patalpą atgabenti gyvūnai turi būti paskersti tuoj pat, kraujas turi būti nuleidžiamas, oda nulupama, šeriai pašalinami, mėsa išdarinėjama ir vidaus organai išimami taip, kad mėsa nebūtų užteršta.
30. Turi būti nuleistas visas kraujas; maistui skirtas kraujas turi būti supilamas į visiškai švarius konteinerius. Jo negalima maišyti rankomis, o tik higienos reikalavimus atitinkančiais įrankiais.
31. Nepažeidžiant VIII skyriaus 41 poskyrio D skirsnio a punkto antrame sakinyje numatytų leidžiančių nukrypti nuostatų, odą, išskyrus kiaulių, privaloma nulupti nedelsiant ir visą. Jei kiaulių oda nelupama, tuoj pat turi būti pašalinami šeriai. Chemines medžiagas šeriams šalinti galima naudoti tik tada, jeigu po to kiaulės gerai nuplaunamos geriamuoju vandeniu.
- Tačiau veršiukų ir avių galvas lupti nebūtina, jei jos tvarkomos taip, kad būtų išvengta šviežios mėsos užteršimo.
32. Skerdenos išdarinėjamos tuoj pat; šis darbas turi būti baigtas ne vėliau kaip per 45 minutes po apsvaiginimo, o ritualinio skerdimo atveju — ne vėliau kaip per pusvalandį po kraujo nuleidimo. Plaučiai, širdis, kepenys, inkstai, blužnis ir tarpuplautis gali būti atskiriami nuo skerdenos arba palikti natūraliai prisijungę.

Jei dalys atskiriamos, jas būtina sunumeruoti arba koku nors būdu paženklinėti, kad būtų galima atpažinti, kuriai skerdenai jie priklauso; šis reikalavimas taip pat taikomas galvai, liežuvei, virškinamajam traktui ir visoms kitoms gyvūno dalims, kurias būtina apžiūrėti arba kartais gali būti reikalaujama atlikti Direktyvoje 86/469/EEB numatytus patikrinimus. Iki apžiūros pabaigos minėtos dalys turi būti šalia skerdenos. Tačiau varpa, jei joje nepastebima jokių pataloginių požymių arba sužeidimų, gali būti tuoj pat išmesta. Nuo visų rūšių gyvūnų inkstų turi būti pašalinami taukai; taip pat turi būti pašalinama galvijų, kiaulių ir viščių perirenalinė kapsulė.

33. Draudžiama mėsoje palikti kokias nors priemones; draudžiama mėsą valyti medžiagos skiaute ar kitomis medžiagoms arba prikimšti skerdeną. Tačiau prikimšti organą gali būti leidžiama ritualinio skerdimo atveju, jei išpūstas organas nebus vartojamas žmonių maistui.
34. Vienakanopių, vyresnių kaip keturių savaičių kiaulių ir vyresnių kaip šešių mėnesių galvijų skerdenos turi būti pateiktos patikrinti išilgai stuburo perkirstos į dvi dalis. Jei būtina tikrinant, oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas gali pareikalauti išilgai perkirsti bet kurią galvą arba bet kurią skerdeną.
- Tačiau, atsižvelgiant į technologijos reikalavimus arba vietinius vartojimo įpročius, kompetentinga institucija gali leisti pateikti apžiūrai neperkirstas kiaulių skerdenas.
35. Kol patikrinimas nesibaigė, negalima leisti, kad nepatikrintos skerdenos ir subproduktai liestųsi su patikrintomis skerdenomis ir subproduktais; skerdeną draudžiama perkelti į kitą vietą, pjaustyti arba toliau apdoroti.
36. Negalima leisti, kad mėsa, kuri buvo sulaikyta arba pripažinta netinkančia žmonių maistui, skrandžiai, žarnos ir nevalgomi šalutiniai produktai liestųsi su mėsa, pripažinta tinkančia maistui, ir ši mėsa turi būti kuo skubiau išnešta į specialias patalpas arba konteinerius, esančius tokioje vietoje ir išdėliotus taip, kad būtų išvengta bet kokio kitos šviežios mėsos užteršimo.
37. Supylus į tą patį konteinerį kelių gyvūnų kraują arba sudėjus kelių gyvūnų subproduktus dar nebaigus *post mortem* patikrinimo, visas jo turinys turi būti pripažintas netinkančiu maistui, jei bent vieno šios siuntos gyvūno skerdena buvo pripažinta netinkama maistui.
38. Mėsa, taip pat ir subproduktai turi būti tvarkomi, apipjaustomi, toliau apdorojami bei gabenami laikantis visų higienos reikalavimų. Jei tokia mėsa pakuojama, būtina laikytis II skyriaus 14 poskyrio d punkto ir XI skyriaus reikalavimų. Supakuota mėsa ir atvira šviežia mėsa turi būti laikoma atskirose patalpose.

VIII SKYRIUS

POST-MORTEM VETERINARINIS PATIKRINIMAS

39. Norint nustatyti, ar mėsa yra tinkama maistui, tuoj pat po skerdimo turi būti patikrintos visos gyvūno dalys, taip pat ir kraujas.
40. *Post-mortem* patikrinimą turi sudaryti:
- a) paskersto gyvūno ir jo organų vizualinis tikrinimas;
 - b) 41 poskyryje nurodytų organų ir, jei oficialiam veterinarijos gydytojui atrodo esant reikalinga, gimdos apčiuopa;
 - c) tam tikrų organų bei limfmazgių ir, atsižvelgiant į oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo padarytas išvadas, gimdos pjūvis. Jeigu tam tikrų organų vizualinis tikrinimas arba apčiuopa rodo, kad yra gyvūno pakitimų, galinčių užteršti skerdeną, įrangą, personalą arba darbo patalpas, šių organų pjūviai neturi būti atliekami skerdimo patalpoje arba kurioje nors kitoje įmonės patalpoje, kurioje galėtų būti užteršta šviežia mėsa;
 - d) neįprastos konsistencijos, spalvos, kvapo ir, jei reikia, skonio tyrimas;
 - e) jei reikia, laboratoriniai tyrimai, ypač 5 straipsnio 1 dalies j ir k punktuose išvardytų medžiagų.
41. Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas privalo tikrinti tokia tvarka:
- A. Vyresni kaip šešių savaičių amžiaus gyvūnai**
- a) galvos ir gerklės vizualinis tikrinimas. Pažandikauliniai, retrofaringiniai (rykliniai) ir paausiniai limfmazgiai (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* ir *parotidei*) turi būti įpjauti ir ištirti. Būtina ištirti išorinius kramtomuosius raumenis, kuriuose lygiagrečiai su apatiniu žandikauliu turi būti padaryti du pjūviai, ir vidinius kramtomuosius raumenis (vidiniai sparniniai (*pterygoideus*) raumenys), kurie turi būti įpjauti išilgai vienos plokštumos.

Liežuvis, atlaisvintas, kad galima būtų nuodugniai apžiūrėti snukį ir ryklę, turi būti apžiūrėtas ir apčiuoptas. Tonzilės turi būti pašalintos;

- b) trachėjos apžiūra; plaučių ir stemplės apžiūra ir apčiuopa; bronchiniai ir tarpuplaučio limfmazgiai (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* ir *mediastinales*) turi būti įpjauti ir ištirti. Trachėją ir pagrindinius bronchų skyrius būtina atverti išilginiu pjūviu, o plaučius — įpjauti užpakaliniame trečdalyje, statmenai jų pagrindinėms ašims; šie pjūviai nebūtini, jei plaučiai nebus skirti maistui;
- c) širdiplėvės ir širdies apžiūra; širdis perpjauama išilgai, kad atsivertų širdies skilveliai ir būtų perpjauta tarpkilvelinė pertvara;
- d) diafragmos apžiūra;
- e) kepenų ir kepenų bei kasos limfmazgių (*Lnn. portales*) apžiūra ir apčiuopa; kepenų gastrinio paviršiaus įpjovimas ir pjūvis ties uodeguotosios skilties pagrindu, kad būtų galima ištirti tulžies latakus; kasos limfmazgių patikrinimas ir apčiuopa;
- f) skrandžio ir žarnų trakto, žarnų pasaito, skrandžio ir žarnų pasaito (mezensterinio) limfmazgių (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* ir *caudales*) apžiūra, skrandžio ir žarnų pasaito limfmazgių apčiuopa ir, jei reikia, įpjovimas;
- g) blužnies apžiūra ir, jei reikia, apčiuopa;
- h) inkstų apžiūra ir, jei reikia, inkstų bei inkstų limfmazgių (*Lnn. renales*) įpjovimas;
- i) krūtinplėvės ir pilvaplvės apžiūra;
- j) lyties organų apžiūra;
- k) tešmens ir jo limfinių mazgų (*Lnn. supramammarii*) apžiūra o, jei reikia, apčiuopa ir įpjovimas. Karvių kiekviena tešmens pusė turi būti atveriamą ilgu, giliu pjūviu, kadangi turi būti įpjauti pieną išskiriančios ertmės (*sinus lactiferes*) ir tešmens limfiniai mazgai, nebent tešmuo nebūtų vartojamas maistui.

B. Jaunesni kaip šešių savaičių amžiaus galvijai

- a) galvos ir gerklės apžiūra. Retrofaringiniai (rykliniai) limfmazgiai (*Lnn. retropharyngiales*) turi būti įpjauti ir ištirti. Turi būti apžiūrėtas snukis ir ryklė, o liežuvis turi būti apčiuoptas. Tonzilės turi būti pašalinamos;
- b) plaučių, trachėjos ir stemplės apžiūra; plaučių apčiuopa; bronchiniai ir tarpusienio limfmazgiai (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* ir *mediastinales*) turi būti įpjauti ir ištirti.

Trachėją ir pagrindinius bronchų skyrius būtina atverti išilginiu pjūviu, o plaučius — įpjauti užpakaliniame trečdalyje, statmenai jų pagrindinėms ašims; šie pjūviai nebūtini, jei plaučiai nebus skirti maistui;
- c) širdiplėvės ir širdies apžiūra; širdis įpjauama išilgai, kad atsivertų širdies skilveliai ir būtų perpjauta tarpkilvelinė pertvara;
- d) diafragmos apžiūra;
- e) kepenų ir kepenų bei kasos limfmazgių (*Lnn. portales*) apžiūra ir apčiuopa; kepenų ir jų limfinių mazgų apčiuopa ir, jei reikia, įpjovimas;
- f) skrandžio ir žarnų trakto, žarnų pasaito, skrandžio ir žarnų pasaito limfmazgių (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* ir *caudales*) apžiūra, skrandžio ir pasaitinio limfmazgių apčiuopa ir, jei reikia, įpjovimas;
- g) blužnies apžiūra ir, jei reikia, apčiuopa;
- h) inkstų apžiūra; jei reikia, inkstų bei inkstų limfmazgių (*Lnn. renales*) įpjovimas;
- i) krūtinplėvės ir pilvaplvės apžiūra;
- j) bambos srities ir sąnarių apžiūra ir apčiuopa; kilus abejonėms, ties bamba turi būti padarytas pjūvis ir atvertos sujungimo vietos. Būtina ištirti sąnarių ertmės sinoviją.

C. Kiaulės

- a) galvos ir gerklės apžiūra. Pažandikauliniai limfmazgiai (*Lnn. mandibulares*) turi būti įpjauti ir ištirti. Turi būti apžiūrėtas snukis, ryklė ir liežuvis. Tonzilės turi būti pašalinamos;
- b) plaučių, trachėjos ir stemplės apžiūra; plaučių bei bronchinių ir tarpusienio limfmazgių (*Lnn. bifurcationes, eparteriales ir mediastinales*) apčiuopa; trachėją ir pagrindinius bronchų skyrius būtina atverti išilginiu pjūviu, o plaučius — įpjauti užpakaliniame trečdalyje, statmenai jų pagrindinėms ašims; šie pjūviai nebūtini, jei plaučiai nebus skirti maistui;
- c) širdiplėvės ir širdies apžiūra; širdis įpjauama išilgai, kad atsivertų širdies skilveliai ir būtų perpjauta tarpkilvelinė pertvara;
- d) diafragmos apžiūra;
- e) kepenų ir kepenų bei kasos limfmazgių (*Lnn. portales*) apžiūra ir apčiuopa; kepenų ir jų limfinių mazgų apčiuopa;
- f) skrandžio ir žarnų trakto, žarnų pasaito, skrandžio ir žarnų pasaito limfmazgių (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ir caudales*) apžiūra, skrandžio ir pasaitinio limfmazgių apčiuopa ir, jei reikia, įpjovimas;
- g) blužnies apžiūra ir, jei reikia, apčiuopa;
- h) inkstų apžiūra ir, jei reikia, inkstų bei inkstų limfmazgių (*Lnn. renales*) įpjovimas;
- i) krūtinplėvės ir pilvaplėvės apžiūra;
- j) lyties organų apžiūra;
- k) tešmens ir jo limfinių mazgų (*Lnn. supramammarii*) apžiūra ir, jei reikia, pieno liaukų apčiuopa ir įpjovimas.
- l) bambos srities ir sąnarių apžiūra ir apčiuopa; kilus abejonėms, bambos srityje turi būti padarytas pjūvis ir atvertos sujungimo vietos.

D. Avys ir ožkos

- a) nulupus odą, apžiūrima galva ir, kilus abejonėms, tiriama gerklė, burna, liežuvis ir rykliniai bei paausiniai limfmazgiai. Nepažeidžiant gyvūnų sveikatos reikalavimų, šie tyrimai nebūtini tada, kai kompetentinga institucija gali garantuoti, kad galva, taip pat ir liežuvis bei smegenys, nebus naudojami maistui;
- b) plaučių, trachėjos ir stemplės apžiūra; plaučių bei bronchinių ir tarpusienio limfmazgių (*Lnn. bifurcationes, eparteriales ir mediastinales*) apčiuopa; kilus abejonėms, šiuos organus ir limfmazgius būtina įpjauti ir ištirti;
- c) širdiplėvės ir širdies apžiūra; kilus abejonėms, širdį būtina įpjauti ir ištirti;
- d) diafragmos apžiūra;
- e) kepenų ir kepenų bei kasos limfmazgių (*Lnn. portales*) apžiūra ir apčiuopa; kepenų ir jų limfinių mazgų apčiuopa; kepenų gastrinio paviršiaus įpjovimas, siekiant ištirti tulžies latakus;
- f) skrandžio ir žarnų trakto, žarnų pasaito, skrandžio ir žarnų pasaito limfmazgių (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ir caudales*) apžiūra;
- g) blužnies apžiūra ir, jei reikia, apčiuopa;
- h) inkstų apžiūra; jei reikia, inkstų bei inkstų limfmazgių (*Lnn. renales*) įpjovimas;
- i) krūtinplėvės ir pilvaplėvės apžiūra;
- j) lyties organų apžiūra;
- k) tešmens ir jo limfinių mazgų apžiūra;
- l) bambos srities ir sąnarių apžiūra bei apčiuopa; kilus abejonėms, ties bamba turi būti padarytas pjūvis ir atvertos sujungimo vietos.

E. Naminiai vienakanopiai

- a) galvos ir, atlaisvinus liežuvį, gerklių apžiūra; pažandikauliniai, retrofaringiniai (rykliniai) ir paausiniai limfmazgiai (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* ir *parotidēi*) turi būti apčiuopti ir, jei reikia, įpjauti. Liežuvis, atlaisvintas, kad galima būtų kruopščiai patikrinti snukį ir ryklę, turi būti apžiūrėtas ir apčiuoptas. Tonzilės turi būti pašalinamos;
- b) trachėjos, plaučių ir stemplės apžiūra; plaučių apčiuopa; bronchiniai ir tarpusienio limfmazgiai (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* ir *mediastinales*) turi būti apčiuopti ir, jei reikia, įpjauti. Trachėją ir pagrindinius bronchų skyrius būtina atverti išilginiu pjūviu, o plaučius — įpjauti užpakaliniame trečdalyje, statmenai jų pagrindinėms ašims; šie pjūviai nebūtini, jei plaučiai nebus skirti maistui;
- c) širdiplėvės ir širdies apžiūra; širdis įpjaunama išilgai, kad atsivertų širdies skilveliai ir būtų perpjauta tarpkilvelinė pertvara;
- d) diafragmos apžiūra;
- e) kepenų ir kepenų bei kasos limfmazgių (*Lnn. portales*) apžiūra; kepenų ir jų limfinių mazgų apčiuopa; jei reikia, kepenų ir kepenų bei kasos limfmazgių apčiuopa;
- f) skrandžio ir žarnų trakto, žarnų pasaito, skrandžio ir žarnų pasaito limfmazgių (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* ir *caudales*) apžiūra, jei reikia, skrandžio ir pasaitinio limfmazgių įpjovimas;
- g) blužnies apžiūra ir, jei reikia, apčiuopa;
- h) inkstų apžiūra, apčiuopa ir, jei reikia, inkstų bei inkstų limfmazgių (*Lnn. renales*) įpjovimas;
- i) krūtinplėvės ir pilvaplėvės apžiūra;
- j) eržilų ir kumelių lyties organų apžiūra;
- k) tešmens ir jo limfinių mazgų (*Lnn. supramammarii*) apžiūra ir, jei reikia, pieno liaukų įpjovimas;
- l) bambos srities ir sąnarių apžiūra ir apčiuopa; kilus abejonėms, bambos srityje turi būti padarytas pjūvis ir atvertos sujungimo vietos. Būtina iširti sąnarių ertmės sinoviją.
- m) visi palši ir švyi arkliai turi būti patikrinti, ar jie neserga melanoze ir melanoma; atlaisvinus vieną mentę, apžiūrėti po mentės kremzle esantys raumenys ir limfmazgiai (*Lnn. lymphonodi subrhomboidēi*). Inkstai turi būti atverti ir iširti perpjovus visą inkstą.

- F. Kilus abejonėms, oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas gali ir toliau pjaustyti bei apžiūrėti tam tikras gyvūnų dalis, kad priimtų galutinį sprendimą.

Jei oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas nustato, kad šiame skyriuje nustatytos higienos taisyklės yra aiškiai pažeistos arba kad trukdoma tinkamai atlikti veterinarinį patikrinimą, jis turi teisę imtis veiksmų, susijusių su įrenginių arba patalpų panaudojimu ir imtis bet kurių kitų reikalingų priemonių, net sumažinti gamybos apimtį arba nutraukti gamybą.

- G. Jei privaloma pirmiau minėtų limfmazgių apžiūra, jie turi būti daug kartų metodiškai apžiūrėti ir vizualiai patikrinami.

42. A. Be to, oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas privalo metodiškai atlikti:

- 1) kiaulių cisticercozės tyrimą: atliekant šį tyrimą būtina apžiūrėti tiesiogiai matomus raumenų paviršius, ypač šlaunų raumenis, diafragmos kojeles, tarpšonkaulinius raumenis, širdį, liežuvį, gerklas ir, jei reikia, pilvo sienelės ir didžiuosius bei mažuosius juosmens raumenis (*psoaes*), atskirtus nuo riebalinio audinio;
- 2) vienakanopių įnosų tyrimą, atidžiai apžiūrint trachėjos, gerklų, nosies ertmių, sinusų ir jų atšakų gleivines, prieš tai perkirtus galvą ties vidurine arterijos plokštuma ir išpjovus nosies pertvarą;
- 3) kiaulių ir arklių šviežios mėsos, kurią sudaro stuburo raumenys (skersaruožiai raumenys) tyrimą dėl trichineliozės.

Šis tyrimas turi būti atliekamas vadovaujantis patikrintais mokslo pripažintais metodais, ypač metodais, kurie yra apibrėžti Bendrijos direktyvose arba laikantis kitų tarptautinių standartų.

Rezultatai turi būti vertinami taikant pamatinį metodą, parinktą laikantis šios direktyvos 16 straipsnyje nustatytos tvarkos, po to, kai Veterinarijos mokslinis komitetas pateikia savo nuomonę; šis metodas turi būti tiek patikimas, kaip Direktyvos 77/96/EEB I priedo 1 poskyryje numatytas trichinoskopijos metodas.

Pamatinį metodą Komisiją paskelbia *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje*.

- B. Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas užregistruoja sveikatos *ante mortem* ir *post mortem* patikrinimų rezultatus ir, jei diagnozuojamos 6 straipsnyje nurodytos žmogui perduodamos ligos, perduoda juos kompetentingoms veterinarijos institucijoms, atsakingoms už bandos, iš kurios tie gyvūnai yra kilę, priežiūrą, taip pat ir asmeniui, atsakingam už šią bandą.

IX SKYRIUS

REIKALAVIMAI IŠPJAUSTOMAI MĖSAI

43. Galvijus supjaustyti į dalis, mažesnes už nurodytąsias 3 straipsnio 1 dalies A skirsnyje, arba išimti kaulus arba smulkinti į dalis jų subproduktus leidžiama tik patvirtintose mėsos išpjaustymo įmonėse.
44. Įmonės valdytojas, savininkas arba jo atstovas privalo padėti atlikti įmonės priežiūros darbus, ypač visus tvarkymo darbus, kurie, kaip manoma, yra būtini, ir turi aprūpinti priežiūros tarnybą visomis būtinomis darbo priemonėmis. Visų pirma oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui, atsakingam už priežiūrą, jis privalo pateikti informaciją apie į šią mėsos išpjaustymo įmonę atvežtos mėsos kilmės vietą.
45. Nepažeidžiant V skyriaus 19 poskyrio antros pastraipos nuostatų, mėsa, neatitinkanti šios Direktyvos 3 straipsnio 1 dalies B skirsnio b punkto reikalavimų, negalima laikyti patvirtintose mėsos išpjaustymo įmonėse, nebent tik tada, kai ji laikoma specialiuose saugojimui skirtuose plotuose; mėsa turi būti pjaustoma kitose vietose ir kitu laiku negu tuos reikalavimus atitinkanti mėsa. Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas turi turėti galimybę bet kuriuo metu laisvai patekti į visas saugojimo ir darbo patalpas, kad įsitikintų, jog griežtai laikomasi pirmiau pateiktų nuostatų.
46. a) Šviežia mėsa turi būti pristatyta, kaip reikalaujama, į II skyriaus 15 poskyrio b punkte nurodytas patalpas. Tik užbaigus nurodytus pjaustymo ir įpakavimo darbus, mėsa turi būti vežama į atitinkamas atšaldymo arba šaldymo patalpas, nurodytas III skyriaus 15 poskyrio a punkte;
- b) į mėsos išpjaustymo patalpas išvežama mėsa turi būti patikrinta ir, jei reikia, apipjaustyta. Darbo vietoje, kurioje atliekama ši operacija, turi būti atitinkami įrenginiai ir tinkamas apšvietimas;
- c) mėsą pjaustant, išimant kaulus, įvyniojant ir pakuojant pastovi mėsos vidaus temperatūra turi būti + 7 °C arba mažiau. Pjaustant mėsą temperatūra pjaustymo patalpoje negali būti didesnė kaip + 12 °C. Pjaustomų, įvyniojamų ir pakuojamų kepenų nuolatinė temperatūra turi būti + 3 °C arba mažiau.
- Mėsą pjaustant, išimant kaulus, smulkinant į dalis, pjaustant kubeliais, į vyniojant ir pakuojant kepenų, inkstų ir galvų mėsos pastovi temperatūra turi būti + 3 °C arba mažiau;
- d) nukrypstant nuo a ir c punktų, mėsa gali būti supjaustoma dar šilta. Tokiu atveju mėsa turi būti vežama tiesiai iš skerdyklos į mėsos išpjaustymo patalpą. Be to, skerdykla ir mėsos išpjaustymo patalpa turi būti pakankamai arti viena kitos ir tame pačiame pastatų bloke, kadangi mėsa iš vienos patalpos į kitą turi būti per vieną kartą pervežta iš skerdyklos ir nedelsiant supjaustyta. Tik užbaigus nurodytus pjaustymo ir įpakavimo darbus, mėsa turi būti vežama į atitinkamą atšaldymo kambarį;
- e) Mėsa turi būti pjaustoma taip, kad nebūtų užteršta. Visos kaulų skeveldros ir kraujo krešuliai pašalinami. Po supjaustymo mėsa, kuri nėra skirta maistui, dedama į 4 poskyrio d punkte nurodytas patalpas, konteinerius arba kambarius.

X SKYRIUS

SUPJAUSTYTOS MĖSOS IR SAUGOJAMOS MĖSOS HIGIENOS KONTROLĖ

47. Patvirtintas mėsos išpjaustymo įmonės ir patvirtintus šaldymo saugyklas turi prižiūrėti oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas.
48. Oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo priežiūros funkcijas sudaro:
- šviežios mėsos įvežimo ir išvežimo priežiūra;
 - 47 poskyryje išvardytose įmonėse laikomos šviežios mėsos tikrinimas;
 - šviežios mėsos tikrinimas prieš pjaustymą ir išvežimą iš įmonių, nurodytų 47 poskyryje;
 - V skyriuje numatytos patalpų, priemonių ir įrankių švaros bei personalo higienos, taip pat personalo drabužiams taikomų reikalavimų laikymosi priežiūra;
 - visa kita priežiūra, kuri, oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo nuomone, yra reikalinga, kad būtų garantuotai laikomasi šios direktyvos reikalavimų.

XI SKYRIUS

ŽYMĖJIMAS SVEIKUMO ŽENKLU

49. Už žymėjimą sveikumo ženklų turi būti atsakingas oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas. Jis turi prižiūrėti:
- a) instrumentus, skirtus žymėti mėsą sveikumo ženklų, kuriuos jis gali perduoti padėjėjams tik žymėjimo metu ir tam laikui, kurio reikia žymėjimui atlikti;
 - b) etiketes ir įvyniojimo medžiagas, kai žymima šiame skyriuje nustatytu būdu. Padėjėjams tik etikečių ir įvyniojimo medžiagos duodamas tiek, kiek reikia ir tada, kai reikia naudoti.
50. Sveikumo ženklas turi būti:
- a) ovalo formos, mažiausiai 6, 5 cm pločio ir 4, 5 cm aukščio, jame aiškiai įskaitomais rašmenimis turi būti pateikiama ši informacija:
 - viršuje — šalies siuntėjos pavadinimo pirmosios didžiosios raidės (t. y. viena iš šių):
B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK,
po kurio eina įmonės veterinarinio patvirtinimo numeris;
 - apačioje — viena iš šių santrumpų: CEE, EØF, EWG, EOK, EEB arba EEG;
 - b) arba ovalo formos, mažiausiai 6, 5 cm pločio ir 4, 5 cm aukščio, jame aiškiai įskaitomais rašmenimis turi būti pateikiama ši informacija:
 - viršuje — šalies siuntėjos pavadinimas didžiosiomis raidėmis, — apačioje — siunčiančios šalies pavadinimas didžiosiomis raidėmis,
 - viduryje — įmonės veterinarinio patvirtinimo numeris,
 - apačioje — viena iš šių santrumpų: CEE, EØF, EWG, EOK, EEB arba EEG.
 Raidės turi būti mažiausiai 0, 8 cm, skaičiai — bent 1 cm aukščio.
Be to, sveikumo ženkle gali būti nuoroda, leidžianti nustatyti oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo, atlikusio mėsos patikrinimą, tapatybę.
51. Skerdenos turi būti žymimos rašaliniu antspaudu arba jose išdeginamos žymės pagal 50 poskyrio reikalavimus:
- jei skerdena sveria daugiau kaip 65 kilogramus, turi būti žymima kiekviena skerdenos pusė bent šiose vietose: išorinėje šlaunų, juosmens, nugaros, krūtinės ir menčių pusėje,
 - kitos skerdenos turi būti žymimos mažiausiai keturiose vietose, ant menčių ir išorinėje šlaunų pusėje.

52. Galvijų, kiaulių ir vienakanopių kepenyse turi būti išdeginamos žymės, pagal 50 poskyrio reikalavimus.
- Visi kiti subproduktai, jeigu jie neįvyniojami arba nesupakuojami ir nepaženklinami pagal 55 ir 56 poskyrių reikalavimus, ženklinami rašaliniu antspaudu arba juose išdeginamos žymės pagal 50 poskyrio reikalavimus.
53. Mėsos išpjaustymo įmonėse iš oficialiai pažymėtų skerdenų gauti gabalai, kurie nėra įvynioti arba supakuoti, turi būti žymimi rašaliniu antspaudu arba juose išdeginamos žymės pagal 50 poskyrio reikalavimus; šonkauliai turi būti žymimi taip, kad būtų galima nustatyti, iš kokios skerdyklos jie yra.
54. Pakuotė visada turi būti žymima pagal 55 poskyrio reikalavimus.
55. Supakuota pjaustyta mėsa ir supakuoti subproduktai, nurodyti 52 poskyrio antroje pastraipoje ir 53 poskyryje, tarp jų ir susmulkintos galvijų kepenys, turi būti pažymimi sveikumo ženklu pagal 50 poskyrio reikalavimus. Ženkle vietoj skerdyklos veterinarinio patvirtinimo numerio nurodant mėsos išpjaustymo įmonės veterinarinio patvirtinimo numerį. Ženklas turi būti dedamas ant etiketės, kuri pritvirtinta prie pakuotės, arba išspausdinamas ant pakuotės taip, kad atidarant pakuotę sveikumo ženklas būtų sunaikintas; ant etiketės taip pat turi būti nurodytas serijos numeris. Tačiau, jeigu supjaustyta mėsa arba subproduktai yra įvyniojami pagal XII skyriaus 62 poskyrio reikalavimus, pirmiau minėta etiketė gali būti tvirtinama prie įvyniojimo medžiagos. Jeigu subproduktai supakuojami skerdykloje, ženkle yra nurodomas tos skerdyklos veterinarinio patvirtinimo numeris.
56. Be reikalavimų, išdėstytų 55 poskyryje, jei šviežia mėsa įvyniojama prekiniais kiekiais, skirtais iš karto parduoti vartotojui, 50 poskyrio a punkte nustatyto sveikumo ženklo kopija taip pat turi būti išspausdinama ant įvyniojimo medžiagos arba ant etiketės, kuri yra pritvirtinta prie įvyniojimo medžiagos. Ženkle turi būti nurodomas mėsos išpjaustymo įmonės veterinarinio patvirtinimo numeris. Ženklu, kuris dedamas pagal šio poskyrio reikalavimus, neprivalo būti taikomi matmenys, nurodyti 50 poskyryje. Tačiau, jeigu subproduktai įvyniojami skerdykloje, ženkle yra nurodomas tos skerdyklos veterinarinio patvirtinimo numeris.
57. Vienkanopių mėsa ir jos pakuotės turi būti ženklinamos specialiu ženklu, kuris nustatomas šios direktyvos 16 straipsnyje nustatyta tvarka.
58. Antspaudė naudotinos spalvos tvirtinamos vadovaujantis Tarybos direktyva dėl valstybių narių taisyklių, susijusių su leidimu naudoti maisto produktams dažančias medžiagas, derinimo ⁽¹⁾.

XII SKYRIUS

ŠVIEŽIOS MĖSOS ĮVYNIJIMAS IR ĮPAKAVIMAS

59. a) Pakuotė (pvz., dėklai, kartoninės dėžės) turi atitikti visus higienos reikalavimus, visų pirma:
- ji neturi kenkti organoleptinėms mėsos savybėms,
 - ji neturi pernešti į mėsą žmonių sveikatai žalingų medžiagų,
 - ji turi būti pakankamai tvirta, kad tinkamai apsaugotų pervežamą ir tvarkomą mėsą;
- b) pakuotės negalima naudoti dar kartą mėsai įpakuoti, išskyrus kai ji yra pagaminta iš antikoroziinių medžiagų, kurias lengva valyti ir kurios prieš tai buvo išvalytos ir išdezininfekuotos.
60. Jei supjaustyta šviežia mėsa arba subproduktai yra vyniojami, šis darbas turi būti atliktas tuoj pat supjausčius mėsą bei laikantis higienos reikalavimų.
- Išskyrus sveikus išorinių kiaulių lašinių ir pilvų gabalus, supjaustyta mėsa ir subproduktai visada turi būti įvyniojami į apsauginę įvyniojimo medžiagą, jei gabenant jie nėra laikomi pakabinti.
- Ši įvyniojimo medžiaga turi būti permatoma ir bespalvė bei atitinkanti 59 poskyrio a punkto reikalavimus; jos negalima dar kartą naudoti mėsai įvynioti.
- Susmulkintos galvijų kepenys turi būti fasuojamos atskirai. Pakuotėje turi būti visas susmulkintas organas, pateiktas pirmine forma.

⁽¹⁾ OL L 115, 1962 11 11, p. 2645/62. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 85/7/EEB (OL L 2, 1985 1 3, p. 22).

61. Įvyniota mėsa turi būti įpakuojama.
62. Tačiau, jeigu įvyniojimo medžiaga atitinka visus pakuotės apsaugos reikalavimus, ji neturi būti permatoma ir bespalvė, ir nebūtina mėsa dėti į antrą pakuotę, jeigu laikomasi kitų 59 poskyrio a punkto reikalavimų.
63. Pjaustymo, kaulų išėmimo, įvyniojimo ir įpakavimo darbai gali būti atliekami toje pačioje patalpoje, jeigu yra laikomasi šių reikalavimų:
- patalpa turi būti pakankamai didelė ir sutvarkyta taip, kad būtų užtikrinta, jog darbai atliekami laikantis higienos reikalavimų;
 - tik ką pagamintos įpakavimo ir įvyniojimo medžiagos turi būti dedamos į sandarų apsauginį apdangalą; šis apdangalas turi būti saugomas nuo pažeidimų vežant į įmonę ir saugomas atskiroje įmonės patalpoje laikantis higienos reikalavimų;
 - patalpose, skirtos įpakavimo medžiagoms laikyti, turi būti išvalytos nuo dulkių, parazitų ir jose neturi būti ventiliacinių angų, susisiekiančių su patalpomis, kuriose yra medžiagų, galinčių užteršti šviežią mėsa; įpakavimo medžiagų negalima laikyti ant grindų;
 - prieš įnešant į patalpą, pakuotės turi būti surenkamos laikantis higienos reikalavimų;
 - pakuotės turi būti įneštos į patalpą laikantis higienos reikalavimų ir nedelsiant panaudotos. Jų negali tvarkyti darbuotojai, dirbantys su šviežia mėsa;
 - tik ką įpakuota mėsa turi būti dedama į saugojimui skirtą patalpą.
64. Į šiame skyriuje nurodytą pakuotę gali būti pakuoja tik supjaustyta tos pačios rūšies gyvūnų mėsa.

XIII SKYRIUS

SVEIKATOS SERTIFIKATAS

65. Sveikatos sertifikato originalą, kuris turi būti gabenamas su mėsa iki jos pristatymo vietos, privalo išduoti oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas krovimo metu.

Sertifikato forma ir turinys turi atitikti IV priede pateiktą pavyzdį ir būti išrašytas bent valstybine paskirties šalies kalba arba kalbomis. Jis turi būti surašytas ant vieno popieriaus lapo.

XIV SKYRIUS

SAUGOJIMAS

66. Šviežia mėsa tuoj pat po *pos-mortem* patikrinimo turi būti atšaldoma ir palaikoma pastovi jos temperatūra: skerdenų ir gabalų — ne daugiau kaip + 7 °C, o subproduktų – +3 °C.

Dėl techninių priežasčių, susijusių su mėsos brandinimu, kompetentinga institucija kiekvienu atskiru atveju gali leisti nesilaikyti šio reikalavimo, kai mėsa gabenama į netoli nuo skerdyklos esančias mėsos išpjaustymo įmones arba mėsos parduotuves, jeigu kelionė trunka ne ilgiau kaip valandą.

Užšaldyti skirta šviežia mėsa turi būti atgabenta tiesiai iš patvirtintos skerdyklos arba patvirtintos mėsos išpjaustymo įmonės.

Tam tikrais įrenginiais šviežia mėsa gali būti užšaldoma patalpose, esančiose toje pačioje įmonėje, kur ji buvo apdorota arba išpjaustyta, arba patvirtintose šaldymo saugyklose.

Užšaldyti skirti šios direktyvos 3 straipsnio 1 dalies A skirsnyje nurodyti gabalai, šio priedo XI skyriaus 53 poskyryje nurodyti gabalai bei subproduktai turi būti užšaldyti tuoj pat, nebent sveikatos sumetimais juos reikėtų brandinti. Tokiu atveju jie užšaldomi tuoj pat po subbrandinimo.

Skerdenos, skerdenų pusės, skerdenų dalys, supjaustytos į ne daugiau kaip tris didelio masto gabalus, ir ketvirčiai, skirti užšaldyti, turi būti užšaldyti vos pasibaigus stabilizavimo laikui.

Supjaustyta mėsa, skirta užšaldyti, turi būti užšaldyta po supjaustymo be reikalo negaištant.

Užšaldytos mėsos vidinė temperatūra turi siekti - 12 °C arba mažiau ir toliau negali būti saugoma aukštesnėje temperatūroje.

Užšaldyta šviežia mėsa turi būti paženklinta, nurodant užšaldymo metus ir mėnesį.

67. IV skyriaus 16 ir 17 poskyriuose nurodytose patalpose laikyti kitus produktus, kurie gali pakenkti mėsos kokybei arba užteršti mėsą, galima tik tada, jei mėsa yra supakuota ir laikoma atskirai.
68. Saugojimo temperatūra IV skyriaus 16 ir 17 poskyriuose nurodytose saugojimo patalpose turi būti registruojama.

XV SKYRIUS

VEŽIMAS

69. Šviežia mėsa turi būti gabenama sandariai dengtomis transporto priemonėmis arba, kai mėsa importuojama pagal Direktyvos 90/675/EEB nuostatas ar tranzitu gabenama per trečiosios šalies teritoriją, — užplombuotomis transporto priemonėmis, sukonstruotomis ir įrengtomis taip, kad visą gabenimo laiką būtų palaikomos XIV skyriuje nurodyta temperatūra.

Nukrypstant nuo pirmosios pastraipos, skerdenos, skerdenų pusės, skerdenų dalys, supjaustytos į ne daugiau kaip tris didelio masto gabalus, ir ketvirčiai gali būti gabenami aukštesnėje temperatūroje nei ta, kuri nurodyta XIV skyriuje, bet tokiomis sąlygomis, kurios turi būti nustatytos šios direktyvos 16 straipsnyje nustatyta tvarka, pasitarus su Veterinarijos moksliniu komitetu.

70. Tokiai mėsai gabenti skirtos transporto priemonės turi atitikti šiuos reikalavimus:
 - a) jų vidinis paviršius arba bet kuri nors kita dalis, kuri gali liestis su mėsa, turi būti pagaminta iš antikoroziinių medžiagų, kurios negali paveikti mėsos organoleptinių savybių arba padaryti ją kenksminga žmonių sveikatai; minėti paviršiai turi būti lygūs ir lengvai valomi bei dezinfekuojami;
 - b) jose turi būti įrengtos veiksmingi prietaisai, saugantys mėsą nuo vabzdžių bei dulkių; ir turi būti nepralaidžios vandeniui;
 - c) jei jose gabenamos skerdenos, skerdenų pusės, skerdenų dalys, supjaustytos į ne daugiau kaip tris didelio masto gabalus arba ketvirčiai, taip pat nesupakuota supjaustyta mėsa, turi būti įrengti antikoroziniai įtaisai mėsai pakabinti, pritvirtinti tokiaame aukštyje, kad mėsa negalėtų liestis su grindimis. Ši nuostata netaikoma higieniškai įpakuotai užšaldytai mėsai. Tačiau, jei mėsa gabenama oro transportu, įtaisai mėsai pakabinti nebūtini, jei yra tinkami higieniški antikoroziniai įrenginiai, skirti pakrauti, laikyti ir iškrauti mėsą laikantis higienos reikalavimų.
71. Transporto priemonės, skirtos mėsai gabenti, jokia būdu negali būti naudojamos vežti gyviems gyvūnams arba bet kuriems produktams, galintiems pakenkti mėsos kokybei arba ją užteršti.
72. Jeigu nesiimama atitinkamų saugos priemonių, joks kitas produktas, galintis pakenkti mėsos kokybei ar ją užkrėsti, negali būti vežamas tuo pačiu metu kaip mėsa ir ta pačia transporto priemone. Įpakuota ir neįpakuota mėsa turi būti gabenama atskiromis transporto priemonėmis, nebent toje pačioje transporto priemonėje būtų pertvara, galinti apsaugoti neįpakuotą mėsą nuo įpakuotos. Be to, ta pačia transporto priemone negali būti gabenama nenuplikyti arba neišvalyti skrandžiai, nenuluptos, nenuplikytos ir plaukuotos galvos ir kojos.

73. Šviežia mėsa negali būti vežama transporto priemonėmis arba konteineriuose, kurie yra nešvarūs ir neišdezinfekuoti.
74. Skerdenos, skerdenų pusės ir ketvirčiai, skerdenų dalys, supjaustytos į ne daugiau kaip tris didelio masto gabalus, išskyrus užšaldytą mėsą, įpakuotą pagal higienos reikalavimus, turi būti gabenami pakabinti, išskyrus tada, kai jie gabenami oro transportu, kaip numatyta 70 poskyrio c punkte.

Kitokie gabalai ir subproduktai, jei jie neįpakuoti ar nesudėti į antikorozines dėžes, turi būti pakabinami arba dedami ant stovų. Tokie stovai, pakuotės arba konteineriai turi atitikti higienos reikalavimus, ir ypač, pakuotei keliamus reikalavimus, numatytus šioje direktyvoje. Vidaus organus visada būtina vežti stipriose, vandens ir riebalų nepraleidžiančiose pakuotėse, kurias galima panaudoti antrą kartą tik išvalius ir išdezinfekavus.

75. Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, prieš išsiųsdamas transporto priemones, turi užtikrinti, kad jos ir jų pakrovimo sąlygos atitinka šio skyriaus higienos reikalavimus.
-

II PRIEDAS

I SKYRIUS

BENDROSIOS NEDIDELIŲ ĮMONIŲ PATVIRTINIMO SĄLYGOS

Įmonėse privalo būti bent jau:

1. Patalpose, kuriose apdorojama ir tvarkoma šviežia mėsa:
 - a) vandeniui nelaidi grindų danga, lengvai valoma ir dezinfekuojama, nepūnanti ir paklota taip, kad ją būtų lengva nusausti; vanduo turi būti nuleidžiamas į surinkimo šulinėlius su įrengtomis grotelėmis ir sietais, kad nesklistų kvapai;
 - b) lygios, tvirtos, nepralaidžios sienos bent per du metrus, o skerdyklų patalpose — bent per tris metrus nuo apačios padengtos šviesia plaunama danga.

Tačiau patvirtinimas nepanaikinamas, jei medinės sienos patalpose, nurodytose I priedo III skyriaus 16 poskyryje, buvo pastatytos iki 1991 m. liepos 1 d.;
 - c) durys, pagamintos iš lengvai valomos, puvimui atsparios ir bekvapės medžiagos.

Jei mėsa tokioje įmonėje saugojama, įmonė privalo turėti saugojimo patalpas, atitinkančias pirmiau minėtus reikalavimus;
 - d) puvimui atsparios ir bekvapės izoliacinės medžiagos;
 - e) tinkamas vėdinimas ir, jeigu reikia, geras garų surinkimas;
 - f) tinkamas natūralus arba dirbtinis, spalvų neiškreipiantis apšvietimas.
2. a) Kuo arčiau darbo vietų pakankamas kiekis priemonių rankoms plauti bei dezinfekuoti ir įrankiams karštu vandeniu plauti. Iš čiaupų rankoms plauti turi tekėti karštas ir šaltas vanduo arba sumaišytas tam tikros temperatūros vanduo, čia turi būti priemonių rankoms valyti ir dezinfekuoti bei rankų džiovinimo higieninių priemonių;
- b) įrankių dezinfekavimo priemonės ir karštas vanduo, kurio temperatūra ne žemesnė kaip 82 °C.
3. Tinkamos apsaugos priemonės nuo kenkėjų (vabzdžių, graužikų ir pan.).
4. a) Lengvai valomi ir dezinfekuojami instrumentai ir darbo įranga, pavyzdžiui, pjaustymo stalai, stalai su nuimamais pjaustymo stalviršiais, konteineriai, konvejerių juostos ir pjūklai, pagaminti iš antikoroziinių medžiagų, nekenkiančių mėsei. Paviršiai, kurie liečiasi arba gali liestis su mėsa, tarp jų suvirintos siūlės ir jungtys, turi būti visada lygūs. Šviežia mėsa turi būti higieniškai įpakuota;
- b) antikoroziniai įrenginiai ir įranga, atitinkantys higienos reikalavimus:
 - mėsei tvarkyti,
 - mėsos konteineriams laikyti taip, kad nei mėsa, nei konteineriai tiesiogiai nesiliestų su grindimis arba sienomis,
- c) specialūs vandeniui nepralaidūs ir antikoroziniai konteineriai, skirti maistui netinkamai mėsei laikyti, turintys dangčius ir sklendes, kad pašaliniai asmenys nieko negalėtų pasiimti iš šių konteinerių; kiekvienos darbo dienos pabaigoje tokią mėšą reikia išvežti arba sunaikinti.
5. Šaldymo įranga, kuri palaiko tokią mėsos vidaus temperatūrą, kokia nustatyta šioje direktyvoje. Ši įranga per drenažo sistemą turi jungtis su kanalizacija, nekeliančia pavojaus užteršti šviežią mėšą.
6. Tik padidinto slėgio geriamojo vandens tiekimas, kaip apibrėžta Direktyvoje 80/778/EEB. Tačiau netinkamas gerti vanduo išskirtiniais atvejais gali būti naudojamas garui gaminti, gaisrams gesinti ir šaldymo įrangai aušinti, jei tam skirti vamzdžiai įrengti taip, jog būtų užtikrinta, kad šis vanduo nebus panaudotas kitiems tikslams ir kad šviežia mėsa nebus užteršta. Netinkamo gerti vandens vamzdžiai turi aiškiai skirtis nuo geriamo vandens vamzdžių.
7. Pakankamai tiekama karšto geriamojo vandens, kaip apibrėžta Direktyvoje 80/778/EEB.

8. Higieninė nuotėkų išleidimo sistema.
9. Bent vienas praustuvas ir nuskalaujami tualetai su prietaisais vandeniui nuleisti. Tualetų durys neturi atsidaryti tiesiai į darbo patalpas. Į praustuva turi būti tiekiamas karštas ir šaltas arba tinkamos temperatūros sumaišytas vanduo; čia turi būti priemonių rankoms valyti ir dezinfekuoti, rankų džiovinimo higieninių priemonių. Praustuvas turi būti šalia tualetų.

II SKYRIUS

SPECIALIOS NEDIDELIŲ SKERDYKLŲ PATVIRTINIMO SĄLYGOS

10. Laikantis bendrųjų reikalavimų, skerdyklose privalo būti dar ir:
 - a) pakankamai dideli aptvarai gyvūnams, kurie naktį prieš skerdimą laikomi šalia skerdyklos esančioje aptvertoje teritorijoje;
 - b) skerdimo patalpa ir, atsižvelgiant į operacijas, kurios joje bus atliekamos skerdimo metu, šią veiklą atitinkančios patalpos, pakankamai didelės, kad higienos požiūriu darbas būtų atliekamas patenkinamai;
 - c) aiškiai atskirti plotai skerdimo patalpoje gyvūnui svaiginti ir kraujui nuleisti;
 - d) skerdimo patalpoje — sienos, nuplaunamos iki 3 m aukščio arba iki lubų. Skerdžiant turi būti tinkamai ištraukiami garai;
 - e) įrenginiai, leidžiantys apsvaigintą gyvūną doroti pakabintą; dorojamas pakabintas gyvūnas jokia būdu negali liestis su grindimis;
 - f) pagal skerdžiamų gyvūnų dydį ir rūšį — pakankamai didelė šaldymo patalpa su bet kuriuo atveju rakinamu minimalaus dydžio atskiru skyriumi tiriamų skerdenų apžiūrėjimui.

Kompetentinga institucija kiekvienu atskiru atveju gali leisti nukrypti nuo šių reikalavimų, jei mėsa iš tokių skerdyklų tuoj pat pašalinama, kad būtų paskirstyta po mėsos išpjaujimo įmonės arba mėsos parduotuvės, esančios ne daugiau kaip vienos valandos kelio atstumu nuo skerdyklos.

11. Skerdimo patalpoje draudžiama tuštinti arba valyti skrandžius bei žarnas arba laikyti odą, ragus, kanopas ir kiaulių šerius.
12. Jei neįmanoma kasdien išvežti mėšlo iš šalia skerdyklų esančių aptvarų, jis turi būti laikomas griežtai atskirtoje vietoje.
13. Į skerdimo patalpą atgabenti gyvūnai turi būti apsvaiginami ir tuoj pat skerdžiami.
14. Sergantys arba liga įtariamai gyvūnai neturi būti skerdžiami tokioje įmonėje, išskyrus tuos atvejus, kai kompetentinga institucija leidžia nukrypti nuo šių reikalavimų.

Kai leidžiama nukrypti, turi būti skerdžiama kompetentingai institucijai prižiūrint ir imtasi priemonių apsaugoti mėsą nuo užteršimo; patalpos prieš kitą jų panaudojimą turi būti ypatingai švariai išvalytos ir išdezinfekuotos, oficialiai šį darbą prižiūrint.

III PRIEDAS

PADĖJĖJŲ PROFESINĖ KVALIFIKACIJA

1. Į šios direktyvos 9 straipsnio ketvirtoje pastraipoje minimą testą turi teisę tik tie kandidatai, kurie įrodo, jog išklausė bent 400 valandų trukmės teorijos kursą, įskaitant laboratorinių mėginių stebėjimą, kurį patvirtino valstybių narių kompetentingos institucijos šio priedo 3 poskyrio a punkte nurodytomis temomis ir, kurie oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo prižiūrimi atliko bent 200 valandų trukmės praktinius darbus.
2. Tačiau padėjėjai, atitinkantys Direktyvos 71/118/EEB II priedo reikalavimus, gali išklausti mokymo programą, kurios teorinė dalis sumažinta iki 200 valandų.
3. Šios direktyvos 9 straipsnio ketvirtoje pastraipoje minimas testas susideda iš teorinės dalies ir praktinės dalies ir apima šias temas:
 - a) teorinė dalis:
 - skerdžiamų gyvūnų anatomijos ir fiziologijos pagrindai,
 - skerdžiamų gyvūnų patologijos pagrindai,
 - skerdžiamų gyvūnų patologinės anatomijos pagrindai,
 - higienos ir ypač pramonės higienos, skerdimo, mėsos išpjaujimo ir saugojimo higienos bei darbo higienos pagrindai,
 - žinios apie skerdimo, šviežios mėsos tikrinimo, paruošimo, įvyniojimo, įpakavimo ir gabenimo būdus bei tvarką,
 - žinios apie su jų darbu susijusius įstatymus ir kitus teisės aktus,
 - mėginių ėmimo tvarka;
 - b) praktinė dalis:
 - paskerstų gyvūnų mėsos tikrinimas ir įvertinimas,
 - gyvūnų rūšių nustatymas apžiūrint tipiškas gyvūno dalis,
 - paskerstų gyvūnų pakitusių dalių skaičiaus nustatymas ir paaiškinimai apie jas,
 - skerdykloje atliekamas
 - post mortem patikrinimas,
 - higienos kontrolė,
 - mėginių ėmimas.

IV PRIEDAS

PAVYZDYS

SVEIKATOS SERTIFIKATAS

šviežios mėsos, minimos Direktyvos 64/433/EEB 3 straipsnio (A) skirsnio (1) dalies (f) punkto (iii) papunktyje ⁽¹⁾

Nr. ⁽²⁾

Pakrovimo vieta:

Ministerija:

Departamentas:

Nuorodos ⁽²⁾:

I. Mėsos tapatybės nustatymas

Mėsa:
(gyvūno rūšis)

Gabalų pobūdis:

Pakuotės rūšis:

Gabalų arba pakuočių skaičius:

Metai ir mėnuo, kada mėsa buvo užšaldyta:

Svoris neto:

II. Mėsos kilmė

Patvirtintos skerdyklos (-ų) adresas (-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-iai)

Patvirtintos mėsos išpjaustymo įmonės (-ių) adresas (-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-iai):

Patvirtintos šaldymo saugyklos (-ų) adresas (-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-iai):

III. Mėsos paskirties vieta

Mėsa bus siunčiama iš

iš
(pakrovimo vieta)

į
(paskirties šalis ir vieta)

šia transporto priemone ⁽³⁾

Krovinio siuntėjo pavadinimas ir adresas:

Krovinio gavėjo pavadinimas ir adresas:

⁽¹⁾ Šviežia mėsa: pagal direktyvą, nurodytą šio sertifikato IV dalyje – tai visos maistui tinkamos naminių galvijų, kiaulių, avių ir ožkų bei vienanakių dalys, kurios nebuvo jokiais konservavimo būdais apdorotos, tačiau atšaldyta ir užšaldyta mėsa laikoma šviežia.

⁽²⁾ Nurodyti nebūtina.

⁽³⁾ Gabenant geležinkeliu arba sunkvežimiais, nurodykite registracijos numerį, gabenant oro transportu – reiso numerį, gabenant laivais – konteinerio pavadinimą ir, jei reikia, numerį.

IV. Sveikumo patvirtinimas

Aš, toliau pasirašęs oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, patvirtinu, kad šiame dokumente aprašytoji mėsa buvo gauta laikantis gamybos ir tikrinimo sąlygų, nustatytų Direktyvoje 64/433/EEB:

- skerdykloje, esančioje regione arba teritorijoje, kuriems taikomi apribojimai (*),
- ir, tranzitu atgabenta per trečiąją šalį, yra skirta valstybei narei(*).

Išduota (išdavimo vieta): (data)

.....
(oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo pavardė ir parašas)

(*) Netinkamą išbraukti.

V PRIEDAS

PAVYZDYS

SVEIKATOS SERTIFIKATAS**Šviežios mėsos, skirtos siūsti į valstybes nares ⁽¹⁾**Nr. ⁽²⁾

Eksportuojanti šalis:

Ministerija:

Departamentas:

Nuorodos:

(neprivaloma)

I. Mėsos tapatybės nustatymasMėsa:
(gyvūno rūšis)

Gabalų pobūdis:

Pakuotės rūšis:

Gabalų arba pakuočių skaičius:

Metai ir mėnuo, kada mėsa buvo užšaldyta:

Svoris neto svoris:

II. Mėsos kilmė

Patvirtintos skerdyklos (-ų) adresas (-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-ia)

Patvirtintos mėsos išpjaustymo įmonės (-ių) adresas (-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-iai):

Patvirtintos šaldymo saugyklos (-ų) adresas (-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-iai):

III. Mėsos paskirties vietaMėsa bus siunčiama iš:
(pakrovimo vieta)į
(paskirties šalis ir vieta)Šia transporto priemone ⁽³⁾:

Krovinio siuntėjo pavadinimas ir adresas:

Krovinio gavėjo pavadinimas ir adresas:

⁽¹⁾ Šviežia mėsa: pagal direktyvą, nurodytą šio sertifikato IV dalyje – tai visos maistui tinkamos naminių galvijų, kiaulių, avių ir ožkų bei vienkapanopių dalys, kurios nebuvo jokiais konservavimo būdais apdorotos, tačiau atšaldyta ir užšaldyta mėsa laikoma šviežia.⁽²⁾ Nurodyti nebūtina.⁽³⁾ Gabenant geležinkeliu arba sunkvežimiais, nurodykite registracijos numerį, gabenant oro transportu – reiso numerį, gabenant laivais – konteinerio pavadinimą ir, jei reikia, numerį.

IV. Sveikumo patvirtinimas

Aš, toliau pasirašęs oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, patvirtinu, kad šiame dokumente aprašytoji mėsa buvo gauta laikantis gamybos ir tikrinimo sąlygų, nustatytų Direktyvoje 64/433/EEB dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai šviežia mėsa, ir yra pripažinta tinkama maistui.

Išduota (išdavimo vieta):, (data)

.....
(oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo parašas)