

Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

► **B**

DYREKTYWA RADY

z dnia 29 lipca 1991 r.

► **M1** zmieniająca i uaktualniająca ◀ dyrektywę 64/433/EWG dotyczącą problemów sanitarnych wpływających na handel świeżym mięsem we Wspólnocie w celu rozszerzenia jej stosowania na produkcję i wprowadzanie na rynek świeżego mięsa ► **M1** i zmieniająca dyrektywę 72/462/ EWG ◀

(91/497/EWG)

(Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 69)

zmienione przez:

Dziennik Urzędowy			
	nr	strona	data
► M1 Dyrektywa Rady 92/5/EWG z dnia 10 lutego 1992 r.	L 57	1	2.3.1992
► M2 Rozporządzenie rady (WE) NR 806/2003 z dnia 14 kwietnia 2003 r.	L 122	1	16.5.2003



DYREKTYWA RADY

z dnia 29 lipca 1991 r.

► M1 zmieniająca i uaktualniająca ◀ dyrektywę 64/433/EWG dotyczącą problemów sanitarnych wpływających na handel świeżym mięsem we Wspólnocie w celu rozszerzenia jej stosowania na produkcję i wprowadzanie na rynek świeżego mięsa ► M1 i zmieniająca dyrektywę 72/462/EWG ◀

(91/497/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43,

uwzględniając wniosek Komisji ⁽¹⁾,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego ⁽²⁾,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽³⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

mięso zwierząt z gatunków bydła, trzody chlewnej, owiec i kóz oraz mięso zwierząt domowych nieparzystokopytnych jest wpisane do wykazu produktów w załączniku II do Traktatu; produkcja i handel świeżym mięsem stanowią ważne źródło dochodu dla części rolników;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora i zwiększenia wydajności zasady zdrowia publicznego dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek muszą zostać ustanowione na szczeblu wspólnotowym;

Wspólnota musi podjąć środki przeznaczone do ustanowienia rynku wewnętrznego w okresie do dnia 31 grudnia 1992 r.;

dyrektywa 64/433/EWG ⁽⁴⁾ ustanowiła warunki sanitarne, których przestrzeganie wymagane jest w handlu wewnątrzwspólnotowym mięsem zwierząt z gatunków bydła, trzody chlewnej, owiec i kóz oraz mięsem zwierząt domowych nieparzystokopytnych;

dyrektywa 89/662/EWG ⁽⁵⁾ ustanowiła zasady kontroli, jakie mają zostać zastosowane w celu urzeczywistnienia rynku wewnętrznego, w szczególności zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach między Państwami Członkowskimi;

biorąc po uwagę zniesienie tych kontroli i wprowadzenie bardziej rygorystycznych gwarancji dotyczących pochodzenia, w przypadku gdy nie będzie już możliwe rozróżnianie produktów przeznaczonych na rynek krajowy od produktów, które mają zostać wprowadzone do obrotu w innym Państwie Członkowskim, wymogi dyrektywy 64/433/EWG powinny zostać przyjęte i rozszerzone na całą produkcję mięsa;

w tym celu konieczne jest zharmonizowanie warunków pozwalających na uznanie niektórych rodzajów mięsa za niezdatne do spożycia przez ludzi;

dyrektywa 64/433/EWG była wielokrotnie i w sposób zasadniczy zmieniana; do celów przejrzystości dyrektywa ta powinna zostać ujednolicona;

⁽¹⁾ Dz.U. C 84 z 2.4.1990, str. 8 oraz wniosek przekazany dnia 10 listopada 1983 r. (nieopublikowany w Dzienniku Urzędowym).

⁽²⁾ Dz.U. C 183 z 15.7.1991.

⁽³⁾ Dz.U. C 332 z 31.12.1990, str. 53.

⁽⁴⁾ Dz.U. 121 z 29.7.1964, str. 2012/64. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 89/662/EWG (Dz.U. L 395 z 30.12.1989, str. 13).

⁽⁵⁾ Dz.U. L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 90/675/EWG (Dz.U. L 373 z 31.12.1990, str. 1).

▼B

konieczne jest dostosowanie odniesień w dyrektywie Rady 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów sanitarnych i inspekcji weterynaryjnej podczas przywozu bydła i trzody chlewnej oraz owiec, kóz i świeżego mięsa lub produktów mięsnych z państw trzecich ⁽¹⁾, w świetle ujednolicenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

▼M1

Artykuł 1

Od dnia 1 stycznia 1993 r. tytuł i artykuły dyrektywy 64/433/EWG zastępuje się zgodnie z załącznikiem do niniejszej dyrektywy.

▼B

Artykuł 2

W dyrektywie 72/462/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 1 ust. 1 tiret trzecie wyrazy w nawiasach otrzymują brzmienie:

„(włącznie z gatunkami *Bubalus bubalis* i *Bison bison*)”;

2) w art. 4 lit. c):

a) w akapicie drugim:

— „13” zastępuje się przez „14”,

— skreśla się „24”,

— „41 (C)” zastępuje się przez „42 (A) 2”;

b) dodaje się akapit w brzmieniu:

„Według tej samej procedury można wymagać szczególnych gwarancji, jeśli chodzi o jakość wody pitnej używanej przez zakład i o nadzór medyczny nad personelem przydzielonym do pracy i do operowania świeżym mięsem.”;

3) w art. 17:

a) ustęp 2:

— w lit. b) „rozdział V” zastępuje się przez „rozdział VI”,

— w lit. c) „rozdział VI” zastępuje się przez „rozdział VII”,

— w lit. d) „rozdział VII” zastępuje się przez „rozdział VIII”,

— w lit. e) „rozdział X” zastępuje się przez „rozdział XI” a „rozdział XIII” zastępuje się przez „rozdział XIV”,

— w lit. g) „rozdział XIV” zastępuje się przez „rozdział XV”;

b) ustęp 3:

— „rozdział XIII” zastępuje się przez „rozdział XIV”.

4) w art. 18:

a) ustęp 1 lit. b):

i) „rozdział VIII” zastępuje się przez „rozdział IX”;

ii) „rozdział IX” zastępuje się przez „rozdział X”;

iii) „rozdział XI” zastępuje się przez „rozdział XII”;

b) ustęp 3:

— „rozdział VIII ust. 45 lit. d)” zastępuje się przez „rozdział IX ust. 46”;

5) w art. 20 lit. d) „rozdział X ust. 57” zastępuje się przez „rozdział XI ust. 58”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/69/EWG (Dz.U. L 46 z 19.2.1991, str. 37).

▼B*Artykuł 3*

Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne konieczne do wykonania niniejszej dyrektywy nie później niż dnia 1 stycznia 1993 r. Niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Środki przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

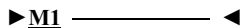
Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.



ZAŁĄCZNIK

DYREKTYWA RADY 64/433/EWG

**w sprawie warunków sanitarnych produkcji i wprowadzania do obrotu świeżego mięsa**

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Rady (EWG) nr 805/68 z dnia 27 czerwca 1968 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku mięsa wołowego i cielęcego ⁽¹⁾, rozporządzenie Rady (EWG) nr 2759/75 z dnia 29 października 1975 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku mięsa wieprzowego ⁽²⁾ oraz rozporządzenie Rady (EWG) nr 3013/89 z dnia 25 września 1989 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku mięsa baraniego i mięsa koziego ⁽³⁾ ustanowiły podstawę swobodnego przepływu mięsa wołowego i cielęcego, mięsa wieprzowego, mięsa baraniego i mięsa koziego;

tak długo jak przeszkodą w handlu wewnątrzwspólnotowym będą różnice istniejące między wymogami sanitarnymi dotyczącymi mięsa w Państwach Członkowskich, wprowadzenie w życie wspomnianych regulacji nie przyniesie rezultatów;

w celu pozbycia się tych różnic należy doprowadzić do zbliżenia przepisów weterynaryjnych Państw Członkowskich do powyższych przepisów;

przedmiotem zbliżenia powinna być w szczególności standaryzacja wymogów sanitarnych dotyczących mięsa w rzeźniach i pomieszczeniach rozbioru mięsa, a także podczas składowania i transportu; należy wprowadzić system zatwierdzania rzeźni i zakładów rozbioru mięsa, które spełniają wymogi sanitarne ustanowione niniejszą dyrektywą oraz wspólnotową procedurę inspekcji w celu zapewnienia przestrzegania warunków takiego zatwierdzenia; należy również ustanowić przepisy dotyczące zatwierdzania chłodni składowych;

zakłady o małej mocy produkcyjnej powinny być zatwierdzane według uproszczonych kryteriów dotyczących struktury i infrastruktury, jednak z zachowaniem zasad higieny ustanowionych niniejszą dyrektywą;

oznakowanie sanitarne mięsa i zatwierdzenie dokumentu przewozowego przez urzędowego lekarza weterynarii zakładu pochodzenia jest najlepszą formą zapewnienia właściwych władz w miejscu przeznaczenia, iż przesyłka mięsa jest zgodna z przepisami niniejszej dyrektywy; świadectwo zdrowia powinno zostać utrzymane w mocy do celów stwierdzenia przeznaczenia danego mięsa;

reguły, zasady i środki ochronne wprowadzone dyrektywą Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. ustanawiającą zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich ⁽⁴⁾ powinny niniejszym być stosowane;

w kontekście handlu między Państwami Członkowskimi zasady ustanowione dyrektywą Rady 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. w sprawie kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzwspólnotowym w celu urzeczywistniania rynku wewnętrznego ⁽⁵⁾ także powinny być stosowane;

należy powierzyć Komisji zadanie przyjęcia niektórych środków w celu wprowadzenia w życie niniejszej dyrektywy; w tym celu należy zatwierdzić procedury ustanawiające ścisłą i skuteczną współpracę między Komisją a Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

⁽¹⁾ Dz.U. L 148 z 28.6.1968, str. 24. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 3577/90 (Dz.U. L 353 z 17.12.1990, str. 23).

⁽²⁾ Dz.U. L 282 z 1.11.1975, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1249/89 (Dz.U. L 129 z 11.5.1989, str. 12).

⁽³⁾ Dz.U. L 289 z 7.10.1989, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 3577/90 (Dz.U. L 353 z 17.12.1990, str. 23).

⁽⁴⁾ Dz.U. L 373 z 31.12.1990, str. 1.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 90/675/EWG (Dz.U. L 373 z 31.12.1990, str. 1).



PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa ustanawia przepisy sanitarne dla produkcji i wprowadzania do obrotu świeżego mięsa przeznaczonego do spożycia przez ludzi pochodzącego od zwierząt domowych następujących gatunków: bydło (włącznie z gatunkami *Bubalus bubalis* i *Bison bison*), trzoda chlewna, owce i kozy oraz domowe zwierzęta nieparzystokopytne.
2. Niniejszej dyrektywy nie stosuje się do rozbioru i składowania świeżego mięsa w sklepach sprzedaży detalicznej lub w pomieszczeniach przylegających do miejsc sprzedaży, gdzie dokonuje się rozbioru i składowania wyłącznie w celu bezpośredniej sprzedaży konsumentowi na miejscu.
3. Niniejszą dyrektywę stosuje się bez naruszenia szczególnych przepisów wspólnotowych dotyczących mięsa mielonego.
4. Niniejsza dyrektywa nie narusza jakichkolwiek ograniczeń nałożonych, zgodnie z postanowieniami ogólnymi Traktatu, na sprzedaż detaliczną mięsa nieparzystokopytnych.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy:

- a) „mięso” oznacza wszystkie części domowego bydła (włącznie z gatunkami *Bubalus bubalis* i *Bison bison*), trzody chlewnej, owiec, kóz oraz zwierząt nieparzystokopytnych, które są zdatne do spożycia przez ludzi;
- b) „świeże mięso” oznacza mięso, łącznie z mięsem zapakowanym próżniowo albo w zmodyfikowanej atmosferze, które nie zostało poddane obróbce technologicznej zapewniającej przedłużenie okresu przechowywania, innej niż schłodzenie;
- c) „mięso mechanicznie oddzielone” oznacza mięso oddzielane mechanicznie od kości grubych, z wyjątkiem kości głowy, zakończeń kończyn poniżej stawów napiętkowych i skokowych, a także kręgów guzicznych w przypadku trzody chlewnej oraz przeznaczone dla zakładów zatwierdzonych zgodnie z art. 6 dyrektywy 77/99/EWG ⁽¹⁾;
- d) „tusza” oznacza cały korpus zwierzęcia po uboju, odkrwawieniu, wypatroszeniu, oddzieleniu kończyn w nadgarstkach i stępach, oddzieleniu głowy, ogona i wymion oraz dodatkowo, w przypadku bydła, owiec, kóz i nieparzystokopytnych, po oskórowaniu. Jednakże w przypadku trzody chlewnej można odstąpić od oddzielenia kończyn w nadgarstkach i stępach oraz oddzielenia głowy, jeżeli mięso przeznaczone jest do obróbki zgodnie z dyrektywą 77/99/EWG;
- e) „podroby” oznaczają świeże mięso, poza mięsem tuszy, określonym w lit. d), nawet jeśli pozostaje w sposób naturalny połączone z tuszą;
- f) „wnętrzości” oznaczają podroby z klatki piersiowej, jamy brzusznej i jamy miednicy, włączając tchawicę i przełyk;
- g) „urzędowy lekarz weterynarii” oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego;
- h) „kraj wywozu” oznacza Państwo Członkowskie, z którego wysłane jest świeże mięso;
- i) „kraj przeznaczenia” oznacza Państwo Członkowskie, do którego wysłane jest świeże mięso z innego Państwa Członkowskiego;
- j) „środek transportu” oznacza zarezerwowane do załadunku części pojazdów mechanicznych, pojazdów szynowych, samolotów oraz ładownię statków lub kontenery do transportu lądowego, morskiego lub powietrznego;
- k) „zakład” oznacza zatwierdzoną rzeźnię, zatwierdzony zakład rozbioru, zatwierdzoną chłodnię składową lub jednostkę łączącą kilka takich zakładów;
- l) „opakowanie jednostkowe” oznacza ochronę świeżego mięsa poprzez użycie pierwotnego opakowania lub pierwotnego pojemnika w bezpośrednim kontakcie ze świeżym mięsem oraz samo pierwotne opakowanie lub sam pierwotny pojemnik;
- m) „opakowanie” oznacza umieszczenie opakowanego świeżego mięsa w drugim pojemniku oraz sam ten pojemnik;

⁽¹⁾ Dz.U. L 26 z 31.1.1977, str. 85. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 89/662/EWG (Dz.U. L 395 z 30.12.1989, str. 13).

▼B

- n) „ubój z konieczności” oznacza każdy ubój zarządzony przez lekarza weterynarii w następstwie wypadku lub poważnych zaburzeń fizjologicznych i funkcjonalnych. Ubój z konieczności ma miejsce poza rzeźnią, gdy lekarz weterynarii uważa, że transport zwierzęcia byłby niemożliwy lub narażałby zwierzę na niepotrzebne cierpienie.

Artykuł 3

1. Każde Państwo Członkowskie gwarantuje, że:
 - A. tusze, półtusze, półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części, oraz ćwierci:
 - a) zostały pozyskane w rzeźni spełniającej warunki określone w rozdziałach I i II załącznika I oraz zatwierdzonej i nadzorowanej zgodnie z art. 10 lub w rzeźni zatwierdzonej w sposób szczególny zgodnie z art. 4;
 - b) pochodzą ze zwierzęcia rzeźnego, poddanego badaniu przedubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z rozdziałem VI załącznika I i zostały uznane w wyniku tego badania za nadające się do uboju zgodnie z celami niniejszej dyrektywy;
 - c) zostały poddane obróbce w należytych warunkach sanitarnych zgodnie z rozdziałami V i VII załącznika I;
 - d) zostały poddane badaniu poubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z rozdziałem VIII załącznika I i nie wykazywały żadnych zmian oprócz uszkodzeń pourazowych, powstałych krótko przed ubojem lub zlokalizowanych anomalii rozwojowych lub zmian, pod warunkiem stwierdzenia w razie potrzeby na podstawie odpowiednich badań laboratoryjnych, że uszkodzenia te, anomalie rozwojowe lub zmiany nie kwalifikują tuszy i podrobów jako niezdatnych do spożycia przez ludzi i nie powodują niebezpieczeństwa dla zdrowia ludzkiego;
 - e) noszą znak zdrowotności zgodnie z rozdziałem XI załącznika I;
 - f) w czasie transportu towarzyszy im:
 - i) do dnia 30 czerwca 1993 r. świadectwo zdrowia wydane przez urzędowego lekarza weterynarii w momencie załadunku, które musi odpowiadać co do formy i zawartości wzorowi zamieszczonemu w załączniku V oraz wystawione w języku urzędowym lub w językach urzędowych co najmniej kraju przeznaczenia. Musi ono składać się z pojedynczej strony;
 - ii) od dnia 1 lipca 1993 r. dodatkowy dokument handlowy zatwierdzony przez urzędowego lekarza weterynarii. Dokument ten musi:
 - w uzupełnieniu do danych przewidzianych w rozdziale X pkt 50 załącznika I, zawierających w przypadku mięsa mrożonego miesiąc i rok zamrożenia, nosić numer kodu pozwalający na ustalenie tożsamości urzędowego lekarza weterynarii,
 - być zachowany przez odbiorcę przez co najmniej jeden rok, tak by mógł być przedstawiony na żądanie właściwych władz;
 - iii) świadectwo zdrowia, zgodnie z rozdziałem XI załącznika I, w przypadku mięsa z rzeźni położonej w regionie lub obszarze poddanym ograniczeniom lub mięsa wysyłanego do innego Państwa Członkowskiego, po tranzyście przez państwo trzecie w zaplombowanej ciężarówce.

Szczegółowe zasady stosowania ppkt ii), w szczególności dotyczące nadawania numerów kodu i tworzenia jednego lub więcej wykazów pozwalających na ustalenie tożsamości urzędowych lekarzy weterynarii, przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16;

 - g) składowane są zgodnie z rozdziałem XIV załącznika I po badaniu poubojowym w należytych warunkach sanitarnych, w zakładach zatwierdzonych zgodnie z art. 10 i nadzorowanych zgodnie z rozdziałem X załącznika I;
 - h) transportowane są w należytych warunkach sanitarnych zgodnie z rozdziałem XV załącznika I;- B. części lub kawałki mniejsze od tych określonych w sekcji A lub mięso bez kości:
 - a) zostały pozbawione kości lub pokrojone w zakładzie rozbioru spełniającym warunki ustanowione w rozdziałach I i III załącznika I, zatwierdzonym i nadzorowanym zgodnie z art. 10;
 - b) zostały pozbawione kości lub pokrojone i pozyskane zgodnie z rozdziałem IX załącznika I i pochodzą:
 - ze świeżego mięsa spełniającego wymogi określone w sekcji A, z wyjątkiem określonych w lit. h), i transportowanego zgodnie z rozdziałem XV załącznika I, lub

▼B

— ze świeżego mięsa przywożonego z państw trzecich zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG;

- c) były składowane w warunkach zgodnych z rozdziałem XIV załącznika I w zakładach zatwierdzonych zgodnie z art. 10 i nadzorowanych zgodnie z rozdziałem X załącznika I;
- d) zostały poddane badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z rozdziałem X załącznika I;
- e) spełniają wymogi opakowania jednostkowego i opakowania ustanowione w rozdziale XII załącznika I;
- f) spełniają wymogi określone w sekcji A lit. c), e), f) i h);

C. podroby pochodzą z zatwierdzonej rzeźni lub zatwierdzonego zakładu rozbioru. Całe podroby muszą odpowiadać wymogom określonym w sekcjach A i B. Podroby pokrojone w plastry muszą odpowiadać wymogom określonym w sekcji B.

Podroby nie mogą być pokrojone w plastry, z wyjątkiem wątrób zwierząt gatunków bydła, w przypadku gdy wątroby te zostały pokrojone w plastry w zatwierdzonym zakładzie rozbioru. O rozszerzeniu tego odstępstwa na wątroby zwierząt innych gatunków może zdecydować Rada, stanowiąc kwalifikowaną większość głosów, na wniosek Komisji;

D. świeże mięso, które było składowane, zgodnie z niniejszą dyrektywą, w chłodni składowej zatwierdzonej przez Państwo Członkowskie i które od tego czasu nie było poddawane jakimkolwiek przetwarzaniu, z wyjątkiem czynności związanych ze składowaniem:

- a) spełnia wymogi określone w sekcji A lit. c), e), g) i h) oraz w sekcjach B i C lub jest świeżym mięsem przywiezionym z państw trzecich zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG;
- b) w czasie transportu do miejsca przeznaczenia towarzyszy mu dodatkowy dokument handlowy lub świadectwo określone w sekcji A lit. f).

W przypadku gdy mięsu ma towarzyszyć świadectwo, dokument ten wystawia urzędowy lekarz weterynarii na podstawie świadectw zdrowia dołączonych do przesyłki świeżego mięsa w czasie przyjmowania do składowania oraz, w przypadku przywozu, zawiera ono wskazanie pochodzenia świeżego mięsa;

E. świeże mięso, wyprodukowane zgodnie z niniejszą dyrektywą, które było składowane w chłodni składowej państwa trzeciego, zatwierdzonej zgodnie z dyrektywą 72/462/EWG ⁽¹⁾, pod dozorem celnym i które od tego czasu nie było poddawane jakimkolwiek przetwarzaniu, z wyjątkiem czynności związanych ze składowaniem:

- a) spełnia wymogi, określone w sekcjach A, B i C;
- b) spełnia szczególne gwarancje dotyczące badania i certyfikacji zgodności z wymogami składowania i transportu;
- c) towarzyszy mu świadectwo zgodne ze wzorem, jaki ma zostać opracowany na podstawie procedury ustanowionej w art. 16.

Szczególne gwarancje dotyczące badania i certyfikacji zgodności z wymogami dotyczącymi składowania i transportu oraz wydawanie świadectwa przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

2. Jednakże bez uszczerbku dla wspólnotowych wymogów sanitarnych zwierząt, ust. 1 nie stosuje się do:

- a) świeżego mięsa przeznaczonego do wykorzystania innego niż spożycie przez ludzi;
- b) świeżego mięsa przeznaczonego na wystawy, do specjalnych badań lub analiz, pod warunkiem że kontrola urzędowa pozwala zapewnić, że mięso to nie zostanie wykorzystane do spożycia przez ludzi i że po zakończeniu wystawy lub po wykonaniu specjalnych badań lub analiz, mięso to, z wyjątkiem ilości wykorzystanych do celów analiz, zostanie zniszczone;
- c) świeżego mięsa przeznaczonego wyłącznie do zaopatrzenia organizacji międzynarodowych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/69/EWG (Dz.U. L 46 z 19.2.1991, str. 37).

▼B

Artykuł 4

A. Państwa Członkowskie gwarantują, że od dnia 1 stycznia 1993 r. rzeźnie, które wykonują swą działalność w dniu 31 grudnia 1991 r. i które przerabiają nie więcej niż 12 sztuk inwentarza żywego ⁽⁴⁾ na tydzień, przy maksymalnym przerobie 600 sztuk dużych na rok, podlegają następującym wymogom, jeżeli nie spełniają wymogów określonych w załączniku I:

- 1) Muszą zostać objęte specjalną rejestracją weterynaryjną i być zaopatrzone w numer identyfikacyjny związany z lokalną jednostką nadzoru.

W celu zatwierdzenia przez właściwe władze krajowe:

- a) zakład musi spełniać warunki zatwierdzenia ustanowione w załączniku II;
- b) prowadzący rzeźnię, właściciel lub jego przedstawiciel, musi prowadzić rejestr:
 - zwierząt przyjmowanych do zakładu oraz opuszczających zakład produktów uboju,
 - przeprowadzanych kontroli,
 - wyników tych kontroli.

Informacje te zostają przekazane właściwym władzom na ich żądanie;

- c) rzeźnia musi zawiadamiać służbę weterynaryjną o godzinie uboju, liczbie i pochodzeniu zwierząt w celu umożliwienia jej przeprowadzenia badania przedubojowego, zgodnie z rozdziałem VI załącznika I, w gospodarstwie lub bezpośrednio przed ubojem;
- d) urzędowy lekarz weterynarii lub jego pomocnik musi być obecny w czasie uboju w celu zapewnienia zgodności z zasadami higieny ustanowionymi w rozdziałach V, VII i VIII załącznika I.

W przypadku, gdy urzędowy lekarz weterynarii nie może być obecny w czasie uboju, mięso może opuścić zakład dopiero po przeprowadzeniu przez urzędowego lekarza weterynarii inspekcji poubojowej, która musi odbyć się w dniu uboju;

- e) właściwe władze muszą nadzorować sieć dystrybucji mięsa pochodzącego z zakładu oraz właściwe oznakowanie produktów uznanych za niezdatne do spożycia, jak również ich następne miejsce przeznaczenia i wykorzystanie.

Państwa Członkowskie opracowują wykaz zakładów korzystających z takich odstępstw i przekazują go, łącznie z późniejszymi zmianami, do Komisji;

- f) właściwe władze muszą zapewnić, że świeże mięso pochodzące z zakładów określonych w lit. e) zostało oznakowane stemplami zatwierdzonymi do tego celu zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 i zawierającymi informację o okręgu administracyjnym jednostki sanitarnej, której podlega zakład.

2. Odstępstwa mogą być przyznawane przez właściwe władze zgodnie z załącznikiem II w przypadku zakładów rozbioru, które nie są usytuowane na terenie zatwierdzonego zakładu i które produkują nie więcej niż trzy tony na tydzień.

Przepisów rozdziałów VII i IX oraz pkt 48 rozdziału X załącznika I nie stosuje się do operacji składowania i rozbioru w zakładach określonych w akapicie pierwszym.

3. Mięso, które zostało uznane za spełniające wymogi higieny i wymogi inspekcji sanitarnej ustanowione niniejszą dyrektywą, musi być oznakowane stemplem zawierającym informację o okręgu administracyjnym jednostki sanitarnej, której podlega zakład pochodzenia. Wzór tego stempla jest ustalany zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

4. Mięso z zakładów, określonych w niniejszym artykule, musi:

- i) być zarezerwowane do sprzedaży bezpośredniej na rynku lokalnym, w stanie świeżym lub po przerobie, do sprzedaży detalistom lub konsumentom, bez wcześniejszego pakowania lub pakownia w opakowania jednostkowe;
- ii) być transportowane z zakładu do odbiorcy w higienicznych warunkach transportu.

B. Jeżeli jest to konieczne, nowe zakłady mogą, na zasadzie odstępstwa od wymogów struktury i infrastruktury załącznika I do niniejszej dyrektywy, zostać zatwierdzone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, pod warunkiem że spełnione są warunki wymienione w sekcji A.

⁽⁴⁾ Bydło i nieparzystokopytne: 1,0 sztuka duża. Trzoda chlewna: 0,33 sztuki dużej. Owce: 0,15 sztuki dużej.

▼B

- C. Biegli lekarze weterynarii Komisji mogą, wraz z właściwymi władzami krajowymi i w zakresie, w jakim to konieczne, do jednolitego stosowania niniejszego artykułu przeprowadzać kontrole na miejscu na reprezentatywnej liczbie zakładów korzystających z warunków ustanowionych w niniejszym artykule.
- D. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu zostają przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.
- E. Rada przed dniem 1 stycznia 1998 r. dokonuje przeglądu przepisów niniejszego artykułu na podstawie sprawozdania Komisji.

Artykuł 5

1. Państwa Członkowskie gwarantują, że urzędowy lekarz weterynarii uznaje za niezdatne do spożycia przez ludzi:

a) mięso dla zwierząt:

i) u których, z zastrzeżeniem chorób wyszczególnionych w załączniku C do dyrektywy 90/425/EWG ⁽¹⁾, została stwierdzona jedna z następujących chorób:

- ogólna actinobaciloza lub promienica,
- wąglik,
- uogólniona gruźlica,
- uogólnione zapalenie węzłów chłonnych,
- nosaczna,
- wścieklizna,
- tężec,
- ostra salmonelloza,
- ostra bruceloza,
- różyczka świń,
- botulizm,
- posocznica, ropnica, toksemia lub wiremia;

ii) które posiadają ostre zmiany chorobowe odoskrzelowego zapalenia płuc, zapalenia opłucnej, zapalenia otrzewnej, zapalenia macicy, zapalenia sutka, zapalenia stawu, zapalenia osierdza, nieżytu jelit lub zapalenia mózgu i rdzenia oraz opon potwierdzone przez szczegółową inspekcję, uzupełnioną, o ile to możliwe, badaniem bakteriologicznym i badaniem na obecność pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym.

Jednakże w przypadku gdy wyniki tych specjalnych badań są korzystne, tusze zostają uznane za zdatne do spożycia przez ludzi po usunięciu części niezdatnych do spożycia;

iii) dotkniętych następującymi chorobami pasożytniczymi: uogólniona sarkocystoza, uogólniona wągryca, włósnica;

iv) martwych, narodzonych w martwym stanie lub nienarodzonych;

v) ubitych zbyt młodo i których mięso jest obrzęknięte;

vi) wykazujących objawy wyraźnego wychudzenia lub zaawansowanej anemii;

vii) wykazujących liczne guzy, ropnie lub poważne rany w różnych miejscach tuszy lub narządów wewnętrznych;

b) mięso zwierząt:

i) które zareagowały dodatnio lub wątpliwie na tuberkulinę i w przypadku których badanie wykonane zgodnie z rozdziałem VIII pkt 41 (G) załącznika I pozwoliło ujawnić zmiany gruźlicze zlokalizowane w niektórych narządach lub w niektórych miejscach tuszy.

Jednakże jeśli zmiana gruźlicza została stwierdzona w węzłach tylko jednego narządu lub tylko jednej części tuszy, tylko narząd zaatakowany lub zaatakowana część tuszy oraz węzły chłonne z nimi związane zostają uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi;

ii) które zareagowały dodatnio lub wątpliwie na brucelozę, potwierdzoną przez zmiany sygnalizujące ostrą infekcję.

Nawet jeżeli żadna z takich zmian nie została stwierdzona, wymiona, układ rozrodczy i krew muszą jednak zostać uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi;

⁽¹⁾ Dz.U. L 224 z 18.8.1990, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/174/EWG (Dz.U. L 85 z 5.4.1991, str. 37).

▼B

- c) — części tusz wykazujące znaczne oznaki wylewów surowiczych lub krwotocznych, zlokalizowane rośnie lub zlokalizowane zanieczyszczenia,
 - podroby i wnętrzności wykazujące zmiany patologiczne pochodzenia zakaźnego, pasożytniczego lub urazowego;
- d) mięso:
 - które jest zaparzone,
 - wykazujące poważne anomalie w zakresie barwy, zapachu, konsystencji lub smaku;
- e) w przypadku gdy urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi, że tusza lub podroby są dotknięte serowatym zapaleniem węzłów chłonnych lub jakimkolwiek innym schorzeniem ropnym, bez oznak uogólnienia tego schorzenia lub powiązania z wychudzeniem:
 - i) każdy narząd i odpowiadający mu węzeł chłonny, jeśli dolegliwość opisana wyżej jest obecna na powierzchni lub wewnątrz tego narządu lub węzła chłonnego;
 - ii) w każdym wypadku, do którego nie stosuje się pkt i), zmiana i wszystkie miejsca wokół, które urzędowy lekarz weterynarii uzna za konieczne do zatrzymania, uwzględniając wiek i stopień zaawansowania zmiany, biorąc pod uwagę, że zmiana stara, solidnie zasklepiona może być uważana za nieaktywną;
- f) mięso pochodzące z wycięcia okolicy kłucia;
- g) w przypadku gdy urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi, że cała tusza lub jakakolwiek część tuszy, lub któryś z podrobów są dotknięte chorobą lub dolegliwością inną niż wymienione w poprzednich punktach, cała tusza i podroby lub część tuszy lub podrobów, które może on uznać za właściwe;
- h) tusze, których podroby nie zostały poddane badaniu poubojowemu;
- i) krew zwierzęcia, którego mięso zostało uznane za niezdatne do spożycia, zgodnie z poprzednimi punktami, a także krew zarażona zawartością żołądka lub jakąkolwiek inną substancją;
- j) mięso pochodzące od zwierząt, którym zostały podane:
 - i) substancje zakazane na mocy dyrektyw 81/602/EWG ⁽¹⁾ i 88/146/EWG ⁽²⁾;
 - ii) substancje, które mogą uczynić mięso niebezpiecznym lub szkodliwym dla zdrowia ludzkiego i w stosunku do którego zostanie podjęta decyzja zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, po uzyskaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego;
 - iii) środki zmiękczające mięso;
- k) mięso zawierające pozostałości substancji dozwolonych zgodnie z wyjątkami przewidzianymi w art. 4 dyrektywy 81/602/EWG oraz w art. 2 i 7 dyrektywy 88/146/EWG, pozostałości produktów leczniczych, antybiotyków, pestycydów lub innych substancji szkodliwych lub mogących uczynić spożycie świeżego mięsa niebezpiecznym lub szkodliwym dla zdrowia ludzkiego, jeżeli pozostałości te przekraczają dozwolony poziom ustanowiony przez zasady wspólnotowe;
- l) mięso zakażone lub zmienione w stopniu, jaki zostanie określony procedurą ustanowioną w art. 16 po uzyskaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego;
- m) wątroba i nerki zwierząt starszych niż dwuletnie, pochodzących z regionów, w których wykonanie planów zgodnie z art. 4 dyrektywy 86/469/EWG ⁽³⁾ pozwoliło stwierdzić uogólnioną obecność metali ciężkich w środowisku naturalnym;
- n) mięso, które bez uszczerbku dla rozporządzeń wspólnotowych stosowanych w dziedzinie jonizacji zostało poddane promieniowaniu jonizującemu lub ultrafioletowemu;
- o) mięso wydające silny zapach płciowy.

2. Uzupełnienia lub zmiany ust. 1 mogą zostać przyjęte, w szczególności w odniesieniu do gruźlicy, brucellozy i salmonellozy, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 i po uzyskaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 222 z 7.8.1981, str. 32. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 85/358/EWG (Dz.U. L 191 z 23.7.1985, str. 46).

⁽²⁾ Dz.U. L 70 z 16.3.1988, str. 16.

⁽³⁾ Dz.U. L 275 z 26.9.1986, str. 36.



Artykuł 6

1. Państwa Członkowskie gwarantują, że:
 - a) z zastrzeżeniem przypadków określonych w art. 5 ust. 1 lit. a) ppkt iii) i art. 5 ust. 2 świeże mięso wieprzowe i końskie, określone w art. 3, jeżeli nie zostało poddane badaniu na obecność włośnicy zgodnie z załącznikiem I do dyrektywy 77/96/EWG ⁽¹⁾, zostaje poddane obróbce zimnem, zgodnie z załącznikiem IV do tej dyrektywy;
 - b) mięso:
 - i) knurów używanych w celach hodowlanych;
 - ii) wnętrów oraz świń dotkniętych obojnactwem;
 - iii) bez uszczerbku dla przypadków określonych w art. 5 ust. 1 lit. o) niekastrowanych knurów o wadze tuszy przekraczającej 80 kg, poza przypadkami gdy zakład jest w stanie zagwarantować, za pomocą metody uznanej w procedurze ustanowionej w art. 16 lub przy braku takiej metody za pomocą metody uznanej przez właściwe władze, że tusze wydające silny zapach płciowy mogą być wykryte,

nosi specjalny znak określony przez decyzję 84/371/EWG ⁽²⁾ i zostaje poddane obróbce cieplnej zgodnie z dyrektywą 77/99/EWG;
 - c) mięso oddzielone mechanicznie zostało poddane obróbce cieplnej zgodnie z dyrektywą 77/99/EWG;
 - d) po usunięciu części niezdatnych do spożycia świeże mięso i podroby pochodzące od zwierząt wykazujących nieuogólnione zakażenie *Cysticercus bovis* lub *Cysticercus celluloseae* zostaje poddane obróbce zimnem przy wykorzystaniu metody uznanej zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16;
 - e) zwierzęta, które były przedmiotem specjalnego uboju, z konieczności mogą być uznane za zdatne do spożycia przez ludzi tylko na rynku lokalnym i tylko w przypadku gdy spełnione zostały następujące warunki:
 - gospodarstwo, z jakiego pochodzą, nie jest objęte ograniczeniami polityki sanitarnej,
 - przed ubojem zwierzę zostało poddane badaniu przedubojowemu przez lekarza weterynarii zgodnie z art. 3 ust. 1 (A) lit. b),
 - zwierzę zostało ubite po oszołomieniu, wykrwawione i możliwie wypatroszone na miejscu; lekarz weterynarii może w szczególnych przypadkach odstąpić od oszołomienia i zezwolić na ubój za pomocą odstrzału,
 - zwierzę ubite i wykrwawione jest transportowane, tak szybko jak to możliwe po uboju, w należytych warunkach sanitarnych, do rzeźni zatwierdzonej zgodnie z niniejszą dyrektywą. W przypadku gdy ubite zwierzę nie może być dostarczone do takiej rzeźni w ciągu godziny, musi być przewożone w pojemniku lub takim środkiem transportu, w którym temperatura otoczenia utrzymywana jest na poziomie 0-4 °C. Patroszenie, jeśli nie zostało wykonane w chwili uboju, musi być wykonane najpóźniej trzy godziny po uboju; jeżeli patroszenie zostało wykonane na miejscu, wnętrzności muszą zostać wysłane do rzeźni wraz z tuszą,
 - w czasie transportu do rzeźni ubitemu zwierzęciu towarzyszy świadectwo wydane przez lekarza weterynarii, który zarządził ubój, podające korzystny wynik badania przedubojowego, prawidłowe przeprowadzenie wykrawienia, godzinę uboju, rodzaj każdego postępowania zastosowanego wobec zwierzęcia oraz, stosownie do potrzeb, wynik badania wewnętrzności; świadectwo to powinno być zgodne ze wzorem, jaki zostanie opracowany zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16,
 - tusza ubitego zwierzęcia jest, do czasu przeprowadzenia badania poubojowego zgodnie z art. 3 ust. 1 (A) lit. d) uzupełnionego, gdzie stosowne, o badanie bakteriologiczne uznające je za całkowicie lub częściowo zdatne do spożycia przez ludzi, traktowana tak, aby nie weszła w kontakt z tuszami mięsa oraz podrobami przeznaczonymi do spożycia przez ludzi;
 - f) mięso pochodzące z obszaru poddanego ograniczeniom sanitarnym podlega specjalnym zasadom określonym oddzielnie dla każdego przypadku zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16;
 - g) postępowanie określone w poprzednich punktach jest przeprowadzane w zakładzie pochodzenia lub w każdym innym zakładzie wskazanym przez urzędownego lekarza weterynarii;
 - h) mięso zostało oznaczone stemplem przewidzianym w art. 4 (A) 3.

⁽¹⁾ Dz.U. L 26 z 31.1.1977, str. 67. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą Komisji 89/321/EWG (Dz.U. L 133 z 17.5.1989, str. 33).

⁽²⁾ Dz.U. L 196 z 26.7.1984, str. 46.

▼B

2. Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, ustala przed dniem 1 lipca 1992 r. części terytorium Wspólnoty, na których mogą zostać dozwolone odstępstwa od wymogu w ust. 1 lit. a), pod warunkiem że:

- nieobecność włośnicy zostanie udowodniona za pomocą badań epidemiologicznych,
- zwierzęta żywe i zwierzęta ubite podlegają skutecznej metodzie wykrywania i kontroli.

Artykuł 7

1. Państwa Członkowskie zapewniają, że:

- a) mięso uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi może być wyraźnie rozróżnione od mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez ludzi;
- b) mięso uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi stanowi przedmiot obróbki zgodnie z dyrektywą 90/667/EWG ⁽¹⁾.

2. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu są, jeśli to konieczne, określane zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

Artykuł 8

1. Bez uszczerbku dla dyrektywy 86/469/EWG zwierzęta lub ich mięso muszą zostać poddane badaniu na obecność pozostałości, w przypadku gdy urzędowy lekarz weterynarii na podstawie wyników inspekcji sanitarnej podejrzewa ich obecność.

Badanie to sprawdza pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym i produktów powstałych z ich przekształcenia, a także innych substancji przenoszonych do mięsa i mogących szkodzić zdrowiu ludzkiemu.

Jeśli badane mięso wykazuje ślady pozostałości w ilościach przekraczających dopuszczalne tolerancje, musi zostać uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi.

Badania na pozostałości muszą być wykonane zgodnie ze sprawdzonymi metodami uznanymi naukowo, w szczególności tymi, które zostały określone w zasadach wspólnotowych lub w innych normach międzynarodowych.

Wyniki badań na pozostałości muszą być możliwe do oceny według metod odniesienia ustalonych zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 zostaje wyznaczone co najmniej jedno laboratorium referencyjne w każdym Państwie Członkowskim do wykonywania badania na pozostałości.

2. Stanowiąc na wniosek Komisji, Rada ustala tolerancje dla substancji przenoszonych do mięsa i mogących szkodzić zdrowiu ludzkiemu, innych niż określone w dyrektywie Rady 86/363/EWG ⁽²⁾ i w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2377/90 ⁽³⁾.

Artykuł 9

Państwa Członkowskie zapewniają:

- i) stałą obecność co najmniej jednego urzędowego lekarza weterynarii w rzeźni zatwierdzonej zgodnie z art. 10 przez cały czas badań przedubojowego i poubojowego;
- ii) obecność co najmniej raz dziennie urzędowego lekarza weterynarii w zakładzie rozbioru zatwierdzonym zgodnie z art. 10 w czasie wykonywania prac związanych z mięsem, w celu kontroli warunków sanitarnych zakładu i rejestru świeżego mięsa wprowadzanego do zakładu i opuszczającego zakład;
- iii) regularną obecność urzędowego lekarza weterynarii w chłodni składowej.

Urzędowego lekarza weterynarii mogą wspierać pomocnicy podporządkowani mu i działający na jego odpowiedzialność w trakcie przeprowadzania następujących operacji:

- a) badanie przedubojowe, w którym rola pomocnika polega na dokonaniu początkowego badania zwierząt i pomocy w zadaniach czysto praktycznych;
- b) badanie poubojowe, pod warunkiem że urzędowy lekarz weterynarii jest w stanie sprawować realny nadzór nad pracą pomocników na miejscu;

⁽¹⁾ Dz.U. L 363 z 27.12.1990, str. 51.

⁽²⁾ Dz.U. L 221 z 7.8.1986, str. 43.

⁽³⁾ Dz.U. L 224 z 18.8.1990, str. 1.

▼B

- c) kontrola sanitarna mięsa pokrojonego i składowanego;
- d) inspekcja i nadzór nad zakładami zatwierdzonymi zgodnie z art. 10.

Maksymalna liczba pomocników, którzy mogą wspierać urzędowego lekarza weterynarii w jego zadaniach, zostaje ustalona przez Radę, stanowiącą na wniosek Komisji, przed dniem 1 stycznia 1992 r. Liczba ta musi być ograniczona, tak aby umożliwić zapewnienie urzędowemu lekarzowi weterynarii wykonywanie skutecznego nadzoru nad badaniem poubojowym.

Wyłącznie osoby spełniające wymagania załącznika III mogą zostać wyznaczone na pomocników po przeprowadzeniu testu organizowanego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego lub przez organ wyznaczony przez te władze centralne.

W celu zapewnienia wyżej wymienionej pomocy pomocnicy należą do ekipy dokonującej inspekcji pod nadzorem i za odpowiedzialnością urzędowego lekarza weterynarii. Muszą być oni niezależni od zakładu. Właściwe władze zainteresowanego Państwa Członkowskiego ustalają skład ekipy dokonującej inspekcji dla każdego zakładu tak, aby urzędowy lekarz weterynarii mógł nadzorować wyżej wymienione operacje.

Szczegółowe zasady regulujące wsparcie określone w niniejszym artykule, w zakresie niezbędnym, ustalane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

Artykuł 10

1. Każde Państwo Członkowskie opracowuje wykaz zakładów zatwierdzonych, innych niż określone w art. 4, z których każdy posiada numer zatwierdzenia weterynaryjnego. Państwo Członkowskie przekazuje ten wykaz innym Państwom Członkowskim oraz Komisji.

Zakłady rozbioru określone w pkt 19 akapit drugi tiret drugie załącznika I muszą także zostać poddane zatwierdzeniu zgodnie z dyrektywą 71/118/EWG ⁽¹⁾. Uwaga o takim specjalnym zatwierdzeniu zostaje umieszczona w wykazie zakładów rozbioru opublikowanym przez Komisję.

Państwo Członkowskie nie zatwierdza zakładu, chyba że spełnia on wymogi i jest zgodny z niniejszą dyrektywą.

W przypadku stwierdzenia nieodpowiednich warunków sanitarnych oraz gdy środki przewidziane w rozdziale VIII pkt 41 (F) załącznika I okażą się niewystarczające do poprawy sytuacji, właściwe władze krajowe dokonują tymczasowego zawieszenia zatwierdzenia.

Jeżeli użytkownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel nie przeciwdziała stwierdzonym brakom w terminie określonym przez właściwe władze krajowe, władze te wycofują zatwierdzenie.

Dane Państwo Członkowskie bierze pod uwagę wnioski z każdej kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 12. Inne Państwa Członkowskie i Komisja są informowane o zawieszeniu lub wycofaniu zatwierdzenia.

2. Użytkownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel jest zobowiązany do przeprowadzania, zgodnie z ust. 4 akapit drugi, systematycznej kontroli higieny ogólnej łącznie do warunków produkcji w jego zakładzie, łącznie z kontrolami mikrobiologicznymi.

Kontrole dotyczą narzędzi, urządzeń i maszyn we wszystkich stadiach produkcji i, jeżeli to konieczne, produktów.

Użytkownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel musi być w stanie, na żądanie służby urzędowej, przedstawić do wiadomości urzędowego lekarza weterynarii lub biegłych lekarzy weterynarii Komisji rodzaj, częstotliwość i wyniki kontroli przeprowadzonych w tym celu, a także, jeżeli to konieczne, nazwę laboratorium prowadzącego badania.

Rodzaj kontroli, ich częstotliwość, a także metody pobierania próbek i metody badania bakteriologicznego ustalane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

3. Użytkownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel musi wprowadzić program szkolenia pracowników, pozwalający dostosować się do warunków sanitarnych produkcji, dostosowanych do struktury produkcji.

Urzędowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za zakład musi zostać włączony do planowania i wprowadzania w życie tego programu.

4. Inspekcja i nadzór zakładów wykonywane są na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii, którego, zgodnie z art. 9, mogą wspierać w wykonywaniu zadań czysto materialnych pracownicy pomocniczy. Urzędowy

⁽¹⁾ Dz.U. L 55 z 8.3.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/654/EWG (Dz.U. L 353 z 17.12.1990, str. 48).

▼B

lekarz weterynarii musi w każdej chwili mieć swobodny dostęp do wszystkich części zakładu w celu zapewnienia przestrzegania niniejszej dyrektywy oraz, w przypadku wątpliwości co do pochodzenia mięsa lub ubitych zwierząt, do dokumentów księgowych, które pozwolą mu na dotarcie do gospodarstwa pochodzenia ubitego zwierzęcia.

Urzędowy lekarz weterynarii musi regularnie przeprowadzać analizy wyników kontroli przewidzianych w ust. 2. Może on, na podstawie tych analiz, przeprowadzić dalsze badania mikrobiologiczne na wszystkich etapach produkcji lub w stosunku do produktów.

Wyniki tych analiz są przedmiotem sprawozdania, z którego wnioski i zalecenia podawane są do wiadomości użytkownika zakładu, właściciela lub jego przedstawiciela, który czuwa nad usuwaniem stwierdzonych braków w celu poprawy higieny.

Artykuł 11

Państwa Członkowskie powierzają służbie lub organowi centralnemu zadania zbierania i wykorzystywania wyników badań przedubojowych i poubojowych przeprowadzanych przez urzędowego lekarza weterynarii w zakresie diagnostyki chorób przenoszonych na człowieka.

Gdy taka choroba zostaje zdiagnozowana, wyniki dla konkretnego przypadku przekazywane są możliwie najszybciej właściwym władzom weterynaryjnym odpowiedzialnym za nadzór nad stadem, z którego pochodziły zwierzęta.

Państwa Członkowskie przekazują Komisji informacje dotyczące niektórych chorób, w szczególności przypadków zdiagnozowania chorób przenoszonych na człowieka.

Komisja, działając zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, przyjmuje szczególne zasady stosowania niniejszego artykułu, w szczególności:

- okresowość, według której informacje muszą być przekazywane Komisji,
- rodzaj informacji,
- choroby, jakich dotyczy zbieranie informacji,
- procedury zbierania i wykorzystywania informacji.

Artykuł 12

1. Biegli lekarze weterynarii z Komisji mogą w niezbędnym zakresie zapewnić jednolite stosowanie niniejszej dyrektywy i we współpracy z właściwymi władzami krajowymi przeprowadzać kontrole na miejscu; mogą oni w szczególności sprawdzać, czy zatwierdzone zakłady rzeczywiście przestrzegają przepisów niniejszej dyrektywy. Komisja powiadamia Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzana jest kontrola, zapewnia biegłym wszelką niezbędną pomoc przy wykonywaniu ich obowiązków.

Ogólne przepisy wykonawcze do niniejszego artykułu przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

Po otrzymaniu opinii Państw Członkowskich w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego Komisja opracowuje zalecenie dotyczące zasad, jakie mają być przestrzegane w trakcie kontroli, określonych w niniejszym ustępie.

2. Przed dniem 1 stycznia 1995 r. Rada dokonuje ponownego przeglądu niniejszego artykułu na podstawie sprawozdania Komisji, któremu mogą towarzyszyć wnioski.

Artykuł 13

1. Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 Państwa Członkowskie mogą być upoważnione do stosowania przepisów art. 4 w stosunku do rzeźni przerabiających najwyżej 20 sztuk dużych na tydzień i 1 000 sztuk dużych na rok:

- a) jeżeli są usytuowane w regionie poszkodowanym na skutek szczególnych ograniczeń geograficznych lub doznającym trudności w zaopatrzeniu;
- b) jeżeli w dniu 1 lipca 1991 r. przeprowadzają program restrukturyzacji w ramach krajowego planu istniejącego w tym dniu.

Zgodnie z tą samą procedurą, a na zasadzie odstępstwa od kursów przeliczeniowych dla limitów ustalonych w przeliczeniu na sztuki duże w art. 4 (A) akapit pierwszy, upoważnienie określone w pierwszym akapicie niniejszego ustępu może zostać rozszerzone na zakłady przerabiające maksimum 60 sztuk świń na tydzień, w przypadku gdy spełnione zostaną następujące warunki:

▼B

- a) właściciel zakładu skorzystał ze specjalnego szkolenia uznanego przez właściwe władze, w zakresie warunków sanitarnych produkcji;
- b) zwierzęta przeznaczone do uboju należą do właściciela zakładu lub zostały zakupione przez niego w celu spełnienia wymogów określonych w lit. d);
- c) mięso produkowane jest w znajdujących się na terenie zakładu pomieszczeniach spełniających wymogi załącznika II;
- d) produkowane mięso jest wykorzystywane wyłącznie do zaopatrzenia zakładu lub sprzedawane konsumentowi bezpośrednio na miejscu.

Gdy podejmowane są decyzje o udzieleniu odstępstw, mogą być przewidziane szczególne wymogi, w szczególności definicja rynku lokalnego.

Zakłady korzystające z takich odstępstw podlegają wspólnotowej inspekcji zatwierdzonych zakładów.

2. Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16:

- odstępstwa od rozdziału II pkt 14 lit. c) tiret drugie, trzecie i czwarte, rozdziału VIII pkt 42 (A) 2 i rozdziału IX pkt 46 lit. d) załącznika I mogą zostać przyznane, na wniosek, każdemu Państwu Członkowskiemu, które zapewnia podobne gwarancje. Odstępstwa te określają warunki sanitarne co najmniej równorzędne z warunkami załącznika I,
- mogą zostać ustanowione dodatkowe wymogi dostosowane do konkretnej sytuacji danych Państw Członkowskich w odniesieniu do niektórych chorób mogących zagrażać zdrowiu ludzkiemu,
- mogą zostać ustanowione szczególne warunki zatwierdzania zakładów usytuowanych na rynku hurtowym.

Artykuł 14

1. Bez uszczerbku dla szczególnych przepisów niniejszej dyrektywy urzędowy lekarz weterynarii lub właściwe władze w przypadku podejrzenia o nieprzestrzeganie przepisów weterynaryjnych lub w przypadku wątpliwości, czy mięso jest zdatne do spożycia, przeprowadzają wszelkie kontrole weterynaryjne, jakie uznają za stosowne.
2. Państwa Członkowskie podejmują odpowiednie środki administracyjne lub karne w celu ukarania każdego naruszenia wspólnotowych przepisów weterynaryjnych, w szczególności w razie stwierdzenia, że wystawione świadectwa lub dokumenty nie odpowiadają rzeczywistemu stanowi mięsa, że oznakowanie nie jest zgodne z tymi przepisami, że mięso nie zostało poddane badaniu lub że nie zostało zachowane pierwotne przeznaczenie mięsa.

Artykuł 15

Załączniki do niniejszej dyrektywy zostają zmienione przez Radę stanowiącą większość kwalifikowaną na wniosek Komisji, w szczególności w celu ich dostosowania do postępu w technologii.

▼M2

Artykuł 16

1. Komisję wspomaga Stały Komitet ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt, ustanowiony na mocy art. 58 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 ⁽¹⁾.
 2. W przypadku odniesienia do niniejszego artykułu stosuje się art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE ⁽²⁾.
- Termin określony w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE ustala się na trzy miesiące.
3. Komitet uchwała swój regulamin wewnętrzny.

▼B

Artykuł 17

Przed dniem 1 lipca 1994 r. Komisja przedstawia Radzie sprawozdanie, wraz z ewentualnymi wnioskami, w sprawie których Rada podejmuje decyzję zgodnie z procedurą głosowania ustanowioną w art. 43 Traktatu, w sprawie metod inspekcji, które zapewniają poziom zdrowia zwierząt równoważny z gwarantowanym przez metody badania przedubojowego i poubojowego określone w rozdziałach VI i VIII załącznika I.

⁽¹⁾ Dz.U. L 31 z 1.2.2002, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23.

▼B*Artykuł 18*

Zasady ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG stosuje się w szczególności w zakresie kontroli pochodzenia, organizacji i czynności pokontrolnych, jakie mają zostać przeprowadzone przez Państwo Członkowskie będące krajem przeznaczenia, oraz środków ochronnych, jakie należy wprowadzić w życie.

Artykuł 19

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.



ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

WARUNKI OGÓLNE ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW

Zakłady muszą posiadać co najmniej:

1. Pomieszczenia, w których produkuje się, przetwarza i składa świeże mięso, a także strefy i korytarze, w których odbywa się transport świeżego mięsa, wyposażone w:
 - a) posadzki o konstrukcji nienasiąkliwej, nieprzepuszczalnej, łatwej do mycia i odkażania, nieulegającej rozkładowi, położonej z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych: urządzenia ściekowe muszą być doprowadzone do urządzeń syfonowanych i okratowanych, zapobiegających wydostawaniu się zapachów. Jednakże:
 - w przypadku pomieszczeń, określonych w rozdziale II pkt 14 lit. d) i f), rozdziale III pkt 15 lit. a) i rozdziale IV pkt 16 lit. a), odprowadzanie wody do studzienek syfonowanych i okratowanych nie jest wymagane, a w pomieszczeniach, określonych w pkt 16 lit. a) wystarczające jest urządzenie pozwalające na łatwe usuwanie wody,
 - w przypadku pomieszczeń, określonych w rozdziale IV pkt 17 lit. a), a także w strefach i korytarzach, w których odbywa się transport świeżego mięsa, wystarczająca jest posadzka z materiałów nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych oraz nieulegających rozkładowi;
 - b) ściany gładkie, odporne, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne, w kolorach jasnych, zmywalne do wysokości co najmniej dwóch metrów, oraz do co najmniej trzech metrów w pomieszczeniach uboju; w pomieszczeniach chłodni lub zamrażalni oraz w pomieszczeniach składowania ściany muszą być pokryte co najmniej do wysokości składowania towaru. Styki między ścianami i posadzkami zaokrągla się lub wykańcza podobnie, z wyjątkiem pomieszczeń określonych w rozdziale IV pkt 17 lit. a).
Jednakże stosowanie ścian wykonanych z drewna w pomieszczeniach określonych w pkt 17 rozdziału IV nie stanowi podstawy do wycofania zatwierdzenia, pod warunkiem że zostały zbudowane przed dniem 1 stycznia 1983 r.;
 - c) drzwi wykonane z materiału trwałego nieulegającego korozji, a jeżeli wykonane są z drewna, pokryte okładziną gładką oraz nienasiąkliwą i nieprzepuszczalną na wszystkich powierzchniach;
 - d) materiały izolacyjne nieulegające rozkładowi i bezwonne;
 - e) odpowiednie urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary;
 - f) odpowiednie oświetlenie naturalne lub sztuczne niezmieniające kolorów;
 - g) sufity czyste i o powierzchni łatwej do czyszczenia; w przypadku braku warunki te powinna spełniać wewnętrzna powierzchnia pokrycia dachu;
2. a) możliwie najbliższej stanowisk pracy wystarczającą liczbę urządzeń do mycia i odkażania rąk oraz do mycia sprzętu gorącą wodą. Krany nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia. Do mycia rąk urządzenia te muszą być zaopatrzone w bieżącą wodę gorącą i zimną lub w wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, w środki do mycia i odkażania oraz higieniczne środki suszenia rąk;
- b) urządzenia do odkażania narzędzi, z doprowadzoną gorącą wodą o temperaturze nie niższej niż 82 °C;
3. odpowiednie urządzenia do ochrony przed szkodnikami, takimi jak owady i gryzonie;
4. a) urządzenia i sprzęt do pracy, takie jak stoły do krojenia, stoły z ruchomymi płytami do krojenia, pojemniki, taśmy pojemników i piły wykonane z materiałów nieulegających korozji, niepowodujących uszkodzenia mięsa, łatwych do mycia i odkażania. Powierzchnie mające lub mogące mieć bezpośredni kontakt z mięsem, włącznie ze spawami i łączeniami, powinny być gładkie. Używanie świeżego mięsa opakowanego w sposób higieniczny;
- b) nieulegające korozji narzędzia i wyposażenie spełniające wymogi sanitarne w odniesieniu do:
 - obchodzenia się z mięsem,
 - składowania pojemników używanych do mięsa, tak aby ani mięso, ani pojemniki nie miały bezpośredniego kontaktu z posadzką lub ścianami;

▼B

- c) wyposażenie, łącznie z odpowiednio usytuowanymi strefami odbioru i sortowania, do higienicznego obchodzenia się i ochrony mięsa w trakcie załadunku i wyładunku;
 - d) specjalne szczelne pojemniki nieulegające korozji, wyposażone w pokrywy i systemy zamykania uniemożliwiające osobom nieupoważnionym usuwanie z nich zawartości, przeznaczone do mięsa nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi lub zamykane pomieszczenie przeznaczone dla takiego mięsa, jeśli jego ilości tego wymagają lub jeśli nie zostało ono usunięte lub zniszczone na koniec dnia pracy; w wypadku gdy mięso jest usuwane kanałami zsykowymi, muszą one być tak skonstruowane i zainstalowane, aby uniknąć wszelkiego ryzyka zakażenia świeżego mięsa;
 - e) wyposażenie do higienicznego przechowywania materiałów do pakowania jednostkowego i pakowania, gdy czynności te są wykonywane w zakładzie;
5. wyposażenie chłodnicze pozwalające na utrzymywanie mięsa w temperaturze wewnętrznej wymaganej niniejszą dyrektywą. Urządzenia te muszą zawierać system odpływu pozwalający na usuwanie wody ze skraplania w sposób, który w żadnym razie nie grozi skażeniem mięsa;
 6. doprowadzenie pod ciśnieniem wyłącznie wody pitnej, w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG ⁽¹⁾. Jednakże wyjątkowo, instalacja dostarczająca wody niezdatnej do picia jest dopuszczalna do wytwarzania pary wodnej, do celów przeciwpożarowych i chłodzenia urządzeń chłodniczych, pod warunkiem że przewody zainstalowane do tego celu nie pozwalają na używanie tej wody do innych celów i nie stwarzają żadnego ryzyka skażenia świeżego mięsa. Przewody wody nienadającej się do picia muszą jasno odróżniać się od przewodów używanych do wody pitnej;
 7. doprowadzenie wystarczającej ilości ciepłej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG;
 8. urządzenia do usuwania odpadów płynnych i stałych, które odpowiadają wymogom sanitarnym;
 9. pomieszczenie wystarczająco wyposażone, zamykane, do wyłącznej dyspozycji służby weterynaryjnej lub, w przypadku chłodni składowych określonych w pkt 17 rozdziału IV, odpowiednie wyposażenie;
 10. wyposażenie umożliwiające skuteczne przeprowadzanie w każdej chwili inspekcji weterynaryjnych określonych w niniejszej dyrektywie;
 11. odpowiednia liczba szatni z gładkimi, nienasiąkliwymi, nieprzepuszczalnymi, łatwymi do mycia ścianami i posadzkami, wyposażonych w umywalki, natryski i kabiny klozetowe ze spłuczkami, wyposażone w sposób pozwalający na ochronę czystych części budynku przed skażeniem.

Kabiny te nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Obecność natrysków nie jest konieczna w chłodniach składowych służących jedynie do przyjmowania i przechowywania świeżego mięsa opakowanego w sposób higieniczny. Umywalki muszą być zaopatrzone w bieżącą wodę ciepłą i zimną lub w wodę mieszaną o odpowiedniej temperaturze, w środki do mycia i odkażania rąk, a także higieniczne środki do suszenia rąk. Krany umywalk nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia. Musi istnieć wystarczająca liczba umywalk w pobliżu kabin klozetowych;
 12. odpowiednie miejsce i urządzenia do mycia i odkażania środków transportu mięsa, z wyjątkiem chłodni składowych przeznaczonych tylko do przyjmowania i wysyłki świeżego mięsa opakowanego w sposób higieniczny. Rzeźnie powinny zawierać miejsce i urządzenia wyodrębnione dla środków transportu zwierząt rzeźnych. Jednakże miejsca te i urządzenia nie są obowiązkowe, jeśli istnieją urządzenia wymuszające mycie i odkażanie środków transportu w pomieszczeniach urzędowo zatwierdzonych;
 13. pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce do magazynowania detergentów, środków odkażających i podobnych substancji.

ROZDZIAŁ II

WARUNKI SPECJALNE ZATWIERDZANIA RZEŻNI

14. W uzupełnieniu do wymogów ogólnych rzeźnie powinny posiadać co najmniej:

⁽¹⁾ Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str. 11. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 81/858/EWG (Dz.U. L 319 z 7.11.1981, str. 19).

▼B

- a) odpowiednie i higieniczne pomieszczenia do przetrzymywania bydła lub, w sytuacji klimatycznej pozwalającej na to, place dla zwierząt oczekujących na przyjście. Ściany i posadzki powinny być wytrzymałe, nienasiąkliwe, nieprzepuszczalne i łatwe do mycia oraz odkażania. Pomieszczenia i place powinny być odpowiednio wyposażone do pojenia zwierząt i, jeżeli to konieczne, do karmienia ich, oraz, jeżeli to właściwe, system odwadniający;
- b) pomieszczenia rzeźni o takich wymiarach, by praca mogła być wykonywana w zadowalający sposób. W pomieszczeniach rzeźni, w których dokonuje się uboju świń i innych gatunków zwierząt, musi zostać zapewnione specjalne miejsce wydzielone do uboju świń; jednakże takie specjalne miejsce nie jest niezbędne, jeżeli ubój świń i innych zwierząt dokonywany jest w różnym czasie; w takim przypadku jednak operacje oparzania, odszczeciniania, skrobania i opalania powinny być wykonywane na miejscu wyraźnie oddzielnym od linii ubojowej, albo poprzez co najmniej pięciometrowy odstęp od niej, albo ogrodzeniem o co najmniej trzymetrowej wysokości;
- c) pomieszczenia oddzielne, wystarczająco rozległe i przeznaczone wyłącznie:
 - do wypróżniania i czyszczenia żołądków i jelit.
Jednakże oddzielne pomieszczenia nie są konieczne, jeśli operacje dotyczące żołądków są wykonywane za pomocą sprzętu mechanicznego o zamkniętym obiegu posiadającego odpowiedni system wentylacji i spełniający następujące wymogi:
 - i) sprzęt musi być zainstalowany i urządzony w taki sposób, by operacje oddzielania jelit od żołądków oraz opróżnianie i czyszczenie żołądków dokonywane były w sposób higieniczny. Musi on być umieszczony w specjalnym miejscu, które jest wyraźnie oddzielone od wyłożonego świeżego mięsa przegrodą sięgającą od posadzki do wysokości co najmniej trzech metrów i otaczającą powierzchnię, na której operacje te są wykonywane;
 - ii) konstrukcja i funkcjonowanie maszyny muszą skutecznie chronić przed jakimkolwiek skażeniem świeżego mięsa;
 - iii) urządzenie do usuwania powietrza musi być zainstalowane i funkcjonować tak, aby usuwać zapachy oraz jakiegokolwiek ryzyko skażenia aerozolu;
 - iv) maszyna musi być wyposażona w urządzenie pozwalające na usuwanie ścieków i zawartości żołądków w zamkniętym obiegu do systemu odwadniającego;
 - v) obieg wykorzystywany do dostarczania żołądków do maszyny i ich wyprowadzania musi być równocześnie wyraźnie oddzielony i oddalony od obiegu innych rodzajów świeżego mięsa. Natychmiast po wypróżnieniu i oczyszczeniu żołądki powinny być w sposób higieniczny usunięte;
 - vi) żołądków nie mogą dotykać pracownicy, którzy zajmują się innym świeżym mięsem. Pracownicy zajmujący się żołądkami nie mogą mieć dostępu do innych rodzajów świeżego mięsa;
 - do przerobu jelit i wnętrzności na flaki, jeśli te prace wykonywane są w rzeźni. Jednakże czynności te mogą być wykonywane w pomieszczeniu określonym w tiret pierwszym, pod warunkiem że wyeliminuje się możliwość jakiegokolwiek skażenia krzyżowego;
 - do przygotowywania i czyszczenia podrobów innych niż określone w tiret poprzednich, włącznie z wydzielonym miejscem składowania głów w wystarczającej odległości od innych podrobów, jeśli te prace są wykonywane w rzeźni, ale nie na linii ubojowej;
 - do składowania skór, rogów, racic i świńskiej szczeciny, w przypadku gdy nie są one usuwane bezpośrednio z rzeźni, w dniu uboju, w zamkniętych i hermetycznych pojemnikach podlegających usunięciu;
- d) wydzielone miejsce do pakowania podrobów, jeśli jest to wykonywane w rzeźni;
- e) zamykane pomieszczenia lub, jeśli pozwala na to sytuacja klimatyczna, place do przetrzymywania zwierząt chorych lub podejrzanych, zlokalizowane w odpowiednich miejscach i wyposażone w odrębne urządzenie odpływowe, zamykane pomieszczenia zarezerwowane do uboju tych zwierząt, do składowania zatrzymanego mięsa i składowania mięsa uznanego za niezdatne do spożycia przez ludzi. Pomieszczenia zarezerwowane do uboju tych zwierząt nie są konieczne w zakładach niezatwierdzonych przez właściwe władze do uboju tych zwierząt lub jeśli ubój ten odbywa się po zakończeniu operacji uboju zwykłego i jeśli podjęte są środki w celu uniknięcia skażenia mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez

▼B

ludzi. W tym przypadku pomieszczenia powinny być specjalnie oczyszczone i odkażone pod urzędowym nadzorem przed ponownym użyciem ich do uboju zwierząt, które nie są chore ani podejrzane;

- f) pomieszczenia chłodnicze lub zamrażalnie wystarczająco pojemne, wyposażone w urządzenia odporne na korozję i przeznaczone do uniemożliwienia kontaktu świeżego mięsa z posadzką lub ścianami w czasie jego transportu i przechowywania;
- g) środki umożliwiające kontrolę wszelkich wejść do i wyjść z rzeźni;
- h) wyraźne oddzielenie stref brudnych i stref czystych w celu ochrony stref czystych przed jakimkolwiek skażeniem;
- i) urządzenie umożliwiające, po oszołomieniu, by rozbiór odbywał się, na tyle na ile to możliwe, na zwierzęciu podwieszonym; w żadnym razie zwierzę w czasie rozbioru nie może wchodzić w kontakt z posadzką;
- j) sieć szyn napowietrznych do późniejszego przemieszczania mięsa;
- k) jeśli w obrębie rzeźni składowany jest obornik, specjalnie zagospodarowane miejsce dla tego obornika;
- l) pomieszczenie wystarczająco wyposażone do przeprowadzania badania na obecność włośnicy, w przypadku gdy badanie to odbywa się w zakładzie.

ROZDZIAŁ III**WARUNKI SPECJALNE ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW ROZBIORU**

15. W uzupełnieniu do wymogów ogólnych zakłady rozbioru muszą posiadać co najmniej:
- a) pomieszczenia chłodzące lub zamrażalnie wystarczająco przestronne do konserwacji mięsa i, jeśli w zakładzie przechowywane jest mięso opakowane, oddzielne takie pomieszczenie przeznaczone do mięsa opakowanego. Mięso nieopakowane nie może być przechowywane w takim pomieszczeniu, chyba że zostało najpierw oczyszczone i odkażone;
 - b) pomieszczenie do krojenia, usuwania kości i pakowania w opakowania jednostkowe zaopatrzone w termometr lub teletermograf;
 - c) pomieszczenie do pakowania, w przypadku gdy takie czynności wykonywane są w zakładzie rozbioru, chyba że spełnione zostały warunki przewidziane w rozdziale XII pkt 63;
 - d) pomieszczenie do składowania materiałów opakowań i opakowań jednostkowych, jeśli czynności te wykonywane są w zakładzie rozbioru.

ROZDZIAŁ IV**WARUNKI SPECJALNE ZATWIERDZANIA CHŁODNI SKŁADOWYCH**

16. W uzupełnieniu do ogólnych wymogów zatwierdzenia, chłodnie, w których składowane jest świeże mięso zgodnie z rozdziałem XIV pkt 66 ust. 1 muszą posiadać co najmniej:
- a) pomieszczenia chłodzące wystarczająco przestronne, łatwe do czyszczenia, w których świeże mięso może być składowane w temperaturach określonych w pkt 66 akapit pierwszy;
 - b) termometr lub teletermograf w każdej lub dla każdej strefy składowania;
17. W uzupełnieniu do wymogów ogólnych chłodnie, w których składowane jest świeże mięso, zgodnie z rozdziałem XIV pkt 66 akapit czwarty muszą posiadać co najmniej:
- a) pomieszczenia chłodzące wystarczająco przestronne, łatwe do czyszczenia, w których świeże mięso może być składowane w temperaturach określonych w pkt 66 akapit czwarty;
 - b) termometr lub teletermograf w każdej lub dla każdej strefy składowania.



ROZDZIAŁ V

HIGIENA PRACOWNIKÓW, POMIESZCZEŃ I SPRZĘTU W ZAKŁADACH

18. Bezwzględna czystość wymagana jest od pracowników, pomieszczeń i sprzętu:

- a) pracownicy zajmujący się świeżym mięsem, odkrytym lub opakowanym, lub pracujący w pomieszczeniach lub strefach, w których to mięso jest przetwarzane, pakowane lub transportowane, muszą w szczególności nosić czyste i łatwe do oczyszczenia nakrycia głowy, obuwie i ubrania robocze w jasnych kolorach oraz, gdy jest to konieczne, czyste ochraniacze na kark lub inną odzież ochronną. Pracownicy pracujący przy uboju zwierząt, ze świeżym mięsem lub przy jego przetwarzaniu są zobowiązani do noszenia czystych ubrań roboczych na początku każdego dnia roboczego i, jeżeli to konieczne, do ich zmiany w ciągu dnia oraz do mycia i wielokrotnego odkażania rąk w ciągu dnia roboczego oraz przed każdym wznowieniem pracy. Osoby, które miały kontakt z chorymi zwierzętami lub skażonym mięsem, muszą natychmiast starannie umyć ręce i ramiona w ciepłej wodzie, a następnie je zdezynfekować. Zabrania się palenia w pomieszczeniach roboczych i magazynowych, w strefach załadunku, odbioru, selekcji i wyładunku, a także w innych strefach i korytarzach, przez które transportuje się świeże mięso;
- b) żadne zwierzę nie może zostać wprowadzone do zakładu, z wyjątkiem, w przypadku rzeźni, zwierząt przeznaczonych do uboju i w obrębie wspomnianych rzeźni zwierząt koniecznych do ich funkcjonowania. Należy zapewnić systematyczne niszczenie gryzoni, owadów i innych szkodników;
- c) sprzęt i narzędzia używane do pracy ze świeżym mięsem muszą być utrzymywane w dobrym stanie, jeśli chodzi o konserwację i czystość. Są one starannie czyszczone i odkażane wielokrotnie w ciągu dnia roboczego, na koniec pracy danego dnia oraz przed ponownym użyciem, jeśli zostały zabrudzone.

19. Pomieszczenia, narzędzia i sprzęt roboczy nie mogą być używane w innych celach niż praca przy świeżym mięsie lub przy mięsie dziczyzny hodowlanej za zezwoleniem zgodnym z dyrektywą 91/495/EWG ⁽¹⁾.

Ograniczeń tych nie stosuje się do:

- urządzeń transportowych używanych w pomieszczeniach, określonych w pkt 17 lit. a), w przypadku gdy mięso jest opakowane,
- do rozbioru mięsa drobiowego lub innego mięsa dziczyzny lub mięsa króliczego, czy do wytwarzania preparatów mięsnych, pod warunkiem że czynności te są wykonywane w innym czasie niż czas rozbioru mięsa świeżego lub mięsa dziczyzny hodowlanej, określonych w akapicie pierwszym, a pomieszczenie rozbioru zostało całkowicie oczyszczone i odkażone przed przeznaczeniem go na nowo do rozbioru mięsa świeżego lub mięsa dziczyzny hodowlanej.

Narzędzia służące do rozbioru mięsa muszą być używane wyłącznie do tego celu.

20. Mięso i pojemniki na mięso nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z posadzką.
21. Do wszelkiego użytku nakazuje się stosowanie wody pitnej; jednakże wyjątkowo używanie wody nienadającej się do picia dozwolone jest do produkcji pary wodnej, pod warunkiem że rury zainstalowane do tego celu nie pozwalają na używanie tej wody do innych celów i nie grożą w żaden sposób skażeniem świeżego mięsa. Dodatkowo w wyjątkowych przypadkach dozwolone jest stosowanie wody niezdanej do picia do chłodzenia urządzeń chłodniczych. Rury do wody niezdanej do picia muszą wyraźnie odróżniać się od rur używanych do wody pitnej.
22. Zakazuje się rozsypywania trocin lub innej podobnej substancji na posadzkę pomieszczeń roboczych i pomieszczeń do składowania świeżego mięsa.
23. Detergenty, środki odkażające i podobne substancje muszą być używane tak, aby nie powodowały niepożądanych skutków dla narzędzi, sprzętu roboczego i świeżego mięsa. Po ich użyciu wymagane jest dokładne płukanie narzędzi i sprzętu roboczego przy użyciu wody pitnej.
24. Osobom, które mogłyby doprowadzić do skażenia świeżego mięsa, zakazuje się pracy przy nim lub przy jego przetwarzaniu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 41.

▼B

Przy zatrudnianiu każda osoba przyjęta do pracy przy świeżym mięsie lub jego przetwarzaniu zobowiązana jest do udowodnienia za pomocą świadectwa lekarskiego, że nie ma żadnych przeciwwskazań do tego zatrudnienia. Nadzór lekarski takiej osoby podlega obowiązującemu ustawodawstwu krajowemu w danym Państwie Członkowskim.

ROZDZIAŁ VI

PRZEDUBOJOWE BADANIE SANITARNE

25. Zwierzęta muszą zostać poddane badaniu przedubojowemu w dniu ich przybycia do rzeźni lub przed rozpoczęciem uboju dziennego; badanie to musi zostać powtórzone tuż przed ubojem, jeśli zwierzę było przetrzymywane przez noc.

Użytkownik rzeźni, właściciel lub jego przedstawiciel jest zobowiązany do ułatwienia działań związanych z badaniem sanitarnym przedubojowym, w szczególności do ułatwienia wszelkich czynności uznanych za użyteczne.

Każde zwierzę rzeźne posiada znak identyfikacyjny, pozwalający właściwym władzom określić jego pochodzenie.

26. a) Urzędowy lekarz weterynarii musi przeprowadzić badanie przedubojowe zgodnie z zasadami wykonywania zawodu, w warunkach właściwego oświetlenia.
- b) Urzędowy lekarz weterynarii musi, w odniesieniu do zwierząt dostarczonych do rzeźni, dokonać oceny zgodności z zasadami wspólnotowymi w zakresie stanu zdrowia zwierząt.

27. Badanie musi określić:

- a) czy zwierzęta dotknięte są chorobą przenoszoną na człowieka i na zwierzęta lub czy wykazują objawy lub znajdują się w takim stanie ogólnym, który pozwala stwierdzić możliwość pojawienia się takiej choroby;
- b) czy wykazują objawy chorobowe lub zaburzenia ogólne, które mogą spowodować, że ich mięso będzie niezdadne do spożycia przez ludzi; należy także zwrócić uwagę na wszelkie oznaki wskazujące, że zwierzętom podano substancje o działaniu farmakologicznym lub inne substancje, które mogą spowodować szkodliwość ich mięsa dla zdrowia ludzkiego;
- c) czy są zmęczone, nadmiernie pobudzone lub zranione.

28. a) Zwierzętom zmęczonym lub nadmiernie pobudzonym należy umożliwić co najmniej dwudziestoczętygodzinny odpoczynek, chyba że urzędowy lekarz weterynarii zdecydował inaczej.
- b) Zwierzęta, u których została stwierdzona jedna z chorób określonych w pkt 27 lit. a) i b), nie mogą być ubijane do celów spożycia przez ludzi.
- c) Ubój zwierząt podejrzewanych o jedną z chorób określonych w pkt 27 lit. a) i b) musi zostać odroczone. Zwierzęta te muszą przejść szczegółowe badanie w celu postawienia diagnozy.

W przypadku gdy badanie poubojowe konieczne jest w celu postawienia diagnozy, urzędowy lekarz weterynarii żąda, aby dane zwierzęta zostały ubite oddzielnie lub na koniec uboju zwykłego.

Zwierzęta te poddawane są szczegółowemu badaniu poubojowemu, uzupełnionemu, jeśli urzędowy lekarz weterynarii uzna to za konieczne dla potwierdzenia, o odpowiednie badanie bakteriologiczne i badanie na obecność pozostałości substancji mających działanie farmakologiczne i których podanie podejrzewa się, biorąc pod uwagę zaobserwowany stan patologiczny.

ROZDZIAŁ VII

WARUNKI SANITARNE UBOJU ZWIERZĄT, ROZBIORU I PRZETWARZANIA MIĘSA

29. Zwierzęta rzeźne wprowadzone do pomieszczeń ubojni muszą zostać natychmiast ubite, natomiast wykrawianie, oskórowanie lub odszczecinianie, rozbiór i patroszenie muszą zostać wykonane w sposób pozwalający uniknąć jakiegokolwiek skażenia mięsa.

▼B

30. Wykrwawienie musi być całkowite; krew przeznaczona do spożycia przez ludzi musi zostać zebrana w bezwzględnie czyste pojemniki. Nie może być mieszana ręką, a wyłącznie za pomocą narzędzi spełniających wymogi sanitarne.
31. Niezwłoczne i całkowite oskórowanie jest obowiązkowe, z wyjątkiem świń, bez uszczerbku dla wyłączenia przewidzianego w rozdziale VIII pkt 41 (D) lit. a) zdanie drugie. W przypadku gdy świni nie zostają oskórowane, niezwłocznie zostają poddane odszczecinieniu. Do operacji tej mogą być użyte środki odszczecinające, pod warunkiem że świni zostaną następnie w całości opłukane natryskiem z wody pitnej.

Jednakże zdejmowanie skóry z głów cieląt i owiec nie jest konieczne, pod warunkiem że operowanie tymi głowami pozwala na uniknięcie jakiegokolwiek skażenia mięsa.

32. Patroszenie musi być wykonane bezzwłocznie i skończone nie później niż 45 minut po oszłomieniu lub, w przypadku uboju rytualnego, pół godziny po wykrwawieniu. Płuca, serce, wątroba, nerki, śledziona i śródpiersie mogą zostać odłączone lub pozostawione w połączeniu z tuszą w sposób naturalny.

Jeśli zostają odłączone, powinny być opatrzone numerem lub w inny sposób zidentyfikowane w celu umożliwienia rozpoznania ich przynależności do tuszy; to samo odnosi się także do głowy, języka, przewodu pokarmowego i innych części zwierzęcia koniecznych do badania lub ewentualnie koniecznych do przeprowadzenia kontroli określonych w dyrektywie 86/469/EWG. Części wymienione powyżej pozostają w pobliżu tuszy aż do końca badania. Jednakże pod warunkiem że wykazuje objawy patologiczne lub zmiany, prącie może być usunięte natychmiast. W przypadku wszystkich gatunków zwierząt nerki muszą być pozbawione osłony tłuszczowej i, jeśli chodzi o zwierzęta należące do gatunków bydła i trzody chlewnej oraz o zwierzęta nieparzystokopytne, pęcherz okołonerkowy musi zostać usunięty.

33. Zabrania się pozostawiania w mięsie narzędzi, czyszczenia mięsa za pomocą wycierania tkaniną lub innymi materiałami oraz nadmuchiwania. Jednakże nadmuchiwanie narządu może zostać dozwolone do celów rytualnych, ale w takim przypadku narząd, który był przedmiotem nadmuchiwania, musi zostać wykluczony ze spożycia przez ludzi.
34. Tusze zwierząt nieparzystokopytnych, świń w wieku przekraczającym cztery tygodnie i bydła w wieku przekraczającym sześć miesięcy muszą zostać przedstawione do badania przekrojone na pół cięciem wzdłuż kręgosłupa. Na potrzeby badania urzędowy lekarz weterynarii może zażądać cięcia wzdłuż głowy lub tuszy całego zwierzęcia.

Jednakże w celu uwzględnienia wymogów technologicznych lub lokalnych zwyczajów spożycia właściwe władze mogą zezwolić na przedstawienie do badania tusz świń nieprzekrojonych na pół.

35. Do zakończenia badania nie może być możliwe wejście tusz i podrobów nieskontrolowanych w kontakt z tuszami i podrobami już skontrolowanymi, a usuwanie, rozbiór lub dalsza obróbka tuszy są zabronione.
36. Mięso zdeponowane lub uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi, żołądki, jelita i niejadalne produkty uboczne nie mogą wchodzić w kontakt z mięsem uznanym za nadające się do spożycia przez ludzi, muszą zostać umieszczone możliwie najszybciej w specjalnych pomieszczeniach lub pojemnikach, usytuowanych i pomyślanych tak, żeby uniknąć jakiegokolwiek skażenia innego świeżego mięsa.
37. Jeśli krew lub podroby większej liczby zwierząt zostały zebrane w tym samym pojemniku przed zakończeniem badania poubojowego, cała jego zawartość powinna być uznana za niezdatną do spożycia przez ludzi, o ile tusza jednego z tych zwierząt zostaje uznana za niezdatną do spożycia przez ludzi.
38. Sprawianie, przetwarzanie, późniejsza obróbka i transport mięsa, włącznie z podrobami, muszą być wykonane przy zachowaniu wszelkich wymogów higieny. W przypadku gdy mięso to jest opakowane, musi zachodzić zgodność z rozdziałem II pkt 14 lit. d) i warunkami rozdziału XI. Mięso opakowane musi być przechowywane w pomieszczeniu odrębnym od pomieszczenia, w którym znajduje się świeże odkryte mięso.



ROZDZIAŁ VIII

POUBOJOWE BADANIE SANITARNE

39. Wszystkie części zwierzęcia, włącznie z krwią, powinny być poddane badaniu natychmiast po uboju, w celu określenia, czy mięso jest zdatne do spożycia przez ludzi.
40. Badanie poubojowe musi zawierać:
- a) oględziny ubitego zwierzęcia i jego narządów;
 - b) omacywanie narządów, określonych w pkt 41 oraz, jeśli urzędowy lekarz weterynarii uzna to za konieczne, macicy;
 - c) nacinanie niektórych narządów i węzłów chłonnych oraz, w zależności od wniosków wyciągniętych przez urzędowego lekarza weterynarii, macicy. Jeśli oględziny lub przez omacywanie niektórych narządów ujawni, że zwierzę wykazuje zmiany mogące skazić tuszę, wyposażenie, pracowników lub pomieszczenia, narządy te nie mogą być nacinane w pomieszczeniach rzeźni ani w żadnej innej części zakładu, w której mogłoby zostać skażone świeże mięso;
 - d) badanie anomalii w konsystencji, barwie, zapachu i, gdzie jest to właściwe, smaku;
 - e) w razie potrzeby badania laboratoryjne odnoszące się w szczególności do substancji, określonych w art. 5 ust. 1 lit. j) i k).
41. Urzędowy lekarz weterynarii musi w szczególności postępować w następujący sposób:

A. Bydło powyżej sześciu tygodni życia

- a) oględziny głowy oraz jamy gardłowej. Węzły chłonne podszczękowe, zagardłowe i przyusznice (*Lnn. retropharyngeales, mandibulares i parotidei*) muszą zostać nacięte i zbadane. Muszą zostać zbadane mięśnie żwacze zewnętrzne, w których należy dokonać dwóch nacięć równoległych do żuchwy, mięśnie żwacze wewnętrzne (mięśnie skrzydłowe wewnętrzne) nacięte wzdłuż ich płaszczyzny.

Język, wcześniej uwolniony tak, żeby umożliwić przeprowadzenie szczegółowych oględzin jamy ustnej i gardła, musi zostać poddany oględzinom i omacywaniu. Migdałki muszą zostać usunięte;
- b) badanie tchawicy; oględziny i omacywanie płuc i przełyku. Węzły chłonne tchawiczno-oskrzelowe i śródpiersiowe (*Lnn. bifurcatinoes, eparteriales i mediastinales*) muszą zostać nacięte i zbadane. Tchawica i główne pnie oskrzelowe muszą zostać nacięte wzdłuż ich przebiegu, a płuca nacięte w jednej trzeciej dolnej płucy części prostopadle do osi głównej; nacięcia te nie są konieczne w przypadku płuc nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi;
- c) oględziny worka osierdziowego i serca, to ostatnie przecięte podłużnym cięciem, tak aby otworzyć obydwie komory serca i przeciąć przegrodę międzykomorową;
- d) oględziny przepony;
- e) oględziny i omacywanie wątroby i węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*); nacięcie powierzchni żółdkowej wątroby i podstawy płata czworobocznego, w celu zbadania przewodów żółciowych; oględziny i omacywanie węzłów trzustkowych;
- f) oględziny przewodu żółdkowo-jelitowego, krezki, węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales*); omacywanie węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie tych węzłów chłonnych;
- g) oględziny oraz, jeżeli to konieczne, omacywanie śledziony;
- h) oględziny nerek i nacięcie, jeżeli to konieczne, nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- i) oględziny opłucnej i otrzewnej;
- j) oględziny narządów płciowych;
- k) oględziny oraz, jeżeli to konieczne, omacywanie oraz nacięcie wymienia i jego węzłów chłonnych (*Lnn. supramammarii*). U krów obie połowy wymienia przecina się długim i głębokim cięciem w taki sposób, aby zatoki mleczne (*sinus lactiferes*) oraz węzły chłonne wymienia zostały nacięte, poza przypadkami, kiedy wymię zostało wyłączone ze spożycia przez ludzi.

▼B

B. Bydło poniżej sześciu tygodni życia

- a) ogłędziny głowy oraz jamy gardłowej. Węzły chłonne zagardłowe (*Lnn. retropharyngiales*) muszą zostać nacięte i zbadane. Jama ustna i gardłowa muszą zostać zbadane, a język poddany omacywaniu. Migdałki muszą zostać usunięte;
- b) ogłędziny płuc, tchawicy i przełyku; omacywanie płuc. Węzły tchawiczno-oskrzelowe i śródpiersiowe (*Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales*) muszą zostać nacięte i zbadane.
Tchawica i główne pnie oskrzelowe muszą zostać otwarte wzdłuż ich przebiegu, a płuca nacięte w jednej trzeciej dolnej płuca prostopadłe do osi głównej; nacięcia te nie są konieczne, jeśli płuca są wykluczone ze spożycia przez ludzi;
- c) ogłędziny worka osierdziowego i serca; to ostatnie przecięte podłużnym cięciem tak, aby utworzyć obie komory i naciąć przegrodę międzykomorową;
- d) ogłędziny przepony;
- e) ogłędziny wątroby i węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*); omacywanie oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie wątroby i węzłów chłonnych wątrobowych;
- f) ogłędziny przewodu żołądkowo-jelitowego, krezki, węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales*); omacywanie węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych i, jeżeli to konieczne, nacięcie tych węzłów chłonnych;
- g) ogłędziny i, jeżeli to konieczne, omacywanie śledziony;
- h) ogłędziny nerek i, jeżeli to konieczne, nacięcie nerek i ich węzłów chłonnych (*Lnn. renales*);
- i) ogłędziny opłucnej i otrzewnej;
- j) ogłędziny i omacywanie okolic pępownicy oraz stawów. W przypadku wątpliwości okolica pępownicy musi zostać nacięta, a stawy otwarte. Musi zostać zbadany płyn błony maziowej.

C. Trzoda chlewna

- a) ogłędziny głowy i jamy gardłowej. Węzły chłonne podszczękowe (*Lnn. mandibulares*) muszą zostać zbadane i nacięte. Jama ustna, gardłowa i język muszą zostać poddane oględzinom. Migdałki muszą zostać usunięte;
- b) ogłędziny płuc, tchawicy i przełyku; omacywanie płuc i węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych oraz śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales*). Tchawica i główne pnie oskrzelowe muszą być nacięte wzdłuż ich przebiegu, w jednej trzeciej dolnej płuc poprzecznie do ich osi; nacięcia te nie są konieczne, jeśli płuca są wyłączone ze spożycia przez ludzi;
- c) ogłędziny worka osierdziowego i serca, to ostatnie przecięte podłużnym cięciem tak, aby utworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;
- d) ogłędziny przepony;
- e) ogłędziny wątroby, węzłów wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*); omacywanie wątroby i jej węzłów chłonnych;
- f) ogłędziny przewodu żołądkowo-jelitowego, krezki, węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales*); omacywanie węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych i, jeżeli to konieczne, nacięcie tych węzłów chłonnych;
- g) ogłędziny i, jeżeli to konieczne, omacywanie śledziony;
- h) ogłędziny nerek; nacięcie, jeżeli to konieczne, nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- i) ogłędziny opłucnej i otrzewnej;
- j) ogłędziny narządów płciowych;
- k) ogłędziny wymienia i przynależnych węzłów chłonnych (*Lnn. supra-mammarii*); nacięcie węzłów chłonnych wymieniowych u macior;
- l) ogłędziny i omacywanie okolic pępownicy i stawów u młodych zwierząt; w przypadku wątpliwości nacięcie okolic pępownicy i otwarcie stawów.

D. Owce i kozy

- a) ogłędziny głowy po zdjęciu skóry i, w razie wątpliwości, badanie jamy gardłowej, jamy ustnej, języka i węzłów chłonnych pozagardłowych i przyusznicych. Bez uszczerbku dla warunków sanitarnych

▼B

zwierząt badania te nie są konieczne, jeśli właściwe władze są w stanie zagwarantować, że głowa, włącznie z językiem i mózgiem, jest wyłączona ze spożycia przez ludzi;

- b) oględziny płuc, tchawicy i przełyku; omacywanie płuc i węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych oraz śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales*); w przypadku wątpliwości narządy te i węzły chłonne muszą zostać nacięte i zbadane;
- c) oględziny worka osierdziowego i serca; w przypadku wątpliwości serce musi zostać nacięte i zbadane;
- d) oględziny przepony;
- e) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*); omacywanie wątroby i jej węzłów chłonnych; nacięcie żołądkowej części wątroby w celu zbadania dróg żółciowych;
- f) oględziny przewodu żołądkowo-jelitowego, krezki, węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales*);
- g) oględziny i, jeżeli to konieczne, omacywanie śledziony;
- h) oględziny nerek; jeżeli to konieczne, nacięcie nerek i ich węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- i) oględziny opłucnej i otrzewnej;
- j) oględziny narządów płciowych;
- k) oględziny wymienia i jego węzłów chłonnych;
- l) oględziny i omacywanie okolic pępownicy i stawów u młodych zwierząt; w przypadku wątpliwości okolica pępownicy musi zostać nacięta, a stawy otwarte.

E. Domowe zwierzęta nieparzystokopytne

- a) oględziny głowy i po uwolnieniu języka jamy gardłowej; omacywanie i, jeżeli to konieczne, nacięcie węzłów chłonnych podszczękowych, zagardłowych i przyusznicznych (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares i parotidei*). Język, wcześniej uwolniony tak, aby umożliwić przeprowadzenie szczegółowego badania jamy ustnej i gardłowej, musi zostać poddany oględzinom i omacywaniu. Migdałki muszą zostać usunięte;
- b) oględziny płuc, tchawicy i przełyku; omacywanie płuc; omacywanie węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales*) i, jeżeli to konieczne, ich nacięcie. Tchawica i główne pnie oskrzelowe muszą zostać otwarte wzdłuż ich przebiegu, a płuca nacięte w jednej trzeciej dolnej prostopadle do ich głównej osi; jednakże nacięcia te nie są konieczne, jeśli płuca są wyłączone ze spożycia przez ludzi;
- c) oględziny worka osierdziowego i serca, to ostatnie przecięte podłużnym cięciem tak, aby otworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;
- d) oględziny przepony;
- e) oględziny wątroby i węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*); omacywanie wątroby i jej węzłów chłonnych; jeżeli to konieczne, nacięcie wątroby i węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych;
- f) oględziny przewodu żołądkowo-jelitowego, krezki, węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales*); jeżeli to konieczne, nacięcie węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych;
- g) oględziny i, jeżeli to konieczne, omacywanie śledziony;
- h) oględziny i omacywanie nerek; jeżeli to konieczne, nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- i) oględziny opłucnej i otrzewnej;
- j) oględziny narządów płciowych ogierów i kłaczy;
- k) oględziny wymienia i jego węzłów chłonnych (*Lnn. supramammarii*); jeżeli to konieczne, nacięcie węzłów chłonnych wymienia;
- l) oględziny i omacywanie okolic pępownicy i stawów u młodych zwierząt; w przypadku wątpliwości okolica pępownicy musi zostać nacięta, a stawy otwarte;

▼B

m) zbadanie wszystkich siwych lub białych koni w kierunku występowania melanozy i melanomaty w mięśniach i węzłach chłonnych (*Lnn. lymphonodi subrhomboides*) łopatek poniżej chrząstki łopatkowej przez rozluźnieniełączenia łopatki. Nerki muszą zostać odsłonięte i zbadane przez wykonanie nacięcia przez cały miąższ organu.

F. W przypadku wątpliwości urzędowy lekarz weterynarii może dokonać dalszych nacięć i badań odpowiednich części ciała zwierząt, koniecznych do podjęcia ostatecznej oceny.

W przypadku gdy urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi znamienne naruszenie zasad higieny ustanowionych w niniejszym rozdziale lub utrudnianie przeprowadzenia odpowiedniej inspekcji sanitarnej, jest upoważniony do interwencji w sprawie korzystania z wyposażenia lub pomieszczeń i podjęcia wszelkich niezbędnych środków, nawet do obniżenia skali produkcji lub przerwania procesu produkcji.

G. W przypadku gdy obowiązkowe jest nacięcie wymienionych wyżej węzłów chłonnych, muszą być one systematycznie poddawane wielu nacięciom i oględzinom.

42. A. Urzędowy lekarz weterynarii musi ponadto wykonywać systematycznie:

- 1) badanie na obecność wgrzycy u trzody chlewnej: musi ono obejmować badanie powierzchni mięśniowych widocznych bezpośrednio, w szczególności na poziomie mięśni płaskich uda, kolumn przepony, mięśni międzyżebrowych, serca, języka, krtani i, jeżeli to konieczne, ściany brzucha i tkanki tłuszczowej odsłoniętych mięśni lędźwiowych;
- 2) badanie na obecność nosaczyny u zwierząt nieparzystokopytnych poprzez uważne badanie śluzówki tchawicy, krtani, jam nosowych, zatok i ich odgałęzień, po przecięciu głowy w płaszczyźnie środkowej i wycięciu przegrody nosowej;
- 3) świeże mięso pochodzące od świń i koni, zawierające mięśnie poprzecznie prążkowane, musi zostać poddane badaniu na obecność włośnicy.

Badanie to jest wykonywane zgodnie z metodami uznanymi naukowo, w szczególności zgodnie z metodami określonymi w dyrektywach wspólnotowych lub w innych normach międzynarodowych.

Wyniki muszą zostać ocenione przy wykorzystaniu metody referencyjnej, ustalonej zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 niniejszej dyrektywy po wydaniu opinii przez Naukowy Komitet Weterynaryjny; wiarygodność tej metody musi być co najmniej równa badaniu trychinoskopowemu, określonego w załączniku I pkt 1 do dyrektywy 77/96/EWG.

Komisja publikuje metodę referencyjną w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

B. Wyniki badań sanitarnych przedubojowych i poubojowych rejestrowane są przez urzędowego lekarza weterynarii i w przypadku zdiagnozowania choroby przenoszonej na człowieka, określonej w art. 6, przekazywane właściwym władzom weterynaryjnym, odpowiedzialnym za nadzór nad stadem, z którego pochodziły zwierzęta, a także osobie odpowiedzialnej za to stado.

ROZDZIAŁ IX

PRZEPISY DOTYCZĄCE MIĘSA PRZEZNACZONEGO DO ROZBIORU

43. Krojenie na kawałki mniejsze od określonych w art. 3 ust. 1 (A), usuwanie kości lub krojenie na plastry podrobów pochodzących od zwierząt należących do gatunków bydła jest dozwolone tylko w zatwierdzonych zakładach rozbioru.
44. Użytkownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel, jest zobowiązany do ułatwienia operacji nadzoru przedsiębiorstwa, w szczególności wykonywania wszelkich czynności uznanych za konieczne oraz do pozostawienia niezbędnych urządzeń do dyspozycji służby nadzorującej. W szczególności musi być w stanie na każde żądanie podać do wiadomości urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za nadzór informacje o pochodzeniu mięsa wprowadzonego do jego zakładu.
45. Bez uszczerbku dla rozdziału V pkt 19 ust. 2 mięso niespełniające warunków art. 3 ust. 1 (B) lit. b) niniejszej dyrektywy nie może zostać umieszczone w zatwierdzonym zakładzie rozbioru, chyba że jest składowane w specjalnych powierzchniach magazynowych; powinno ono być pokrojone

▼B

w innym miejscu lub w innym czasie niż mięso, które spełnia te wymogi. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć w każdej chwili swobodny dostęp do wszystkich pomieszczeń magazynowych i roboczych w celu sprawdzenia, czy powyższe przepisy są rygorystycznie przestrzegane.

46. a) Świeże mięso musi być wprowadzane do pomieszczeń, przewidzianych w rozdziale III pkt 15 lit. b) stopniowo w miarę potrzeby. Natychmiast po wykonaniu krojenia oraz, gdzie jest to właściwe, pakowania, mięso musi być przekazane do odpowiedniego pomieszczenia chłodniczego lub zamrażalni, określonych w rozdziale III pkt 15 lit. a).
- b) Mięso wchodzące do pomieszczeń rozbioru musi być sprawdzone, a w razie potrzeby wyżyłowane. Stanowisko pracy, gdzie to zadanie jest wykonywane, powinno być wyposażone w odpowiednie urządzenia i wystarczająco oświetlone.
- c) W czasie pracy przy krojeniu, usuwaniu kości, pakowaniu w opakowania jednostkowe i pakowaniu mięso musi być utrzymywane stale w temperaturze wewnętrznej równej lub niższej niż + 7 °C. Podczas krojenia temperatura w pomieszczeniu nie może przekraczać + 12 °C. Podczas wykonywania krojenia, pakowania w opakowania jednostkowe i pakowania wątroby zwierząt muszą być one utrzymywane w stałej temperaturze wewnętrznej równej lub niższej niż + 3 °C.
Podczas krojenia, usuwania kości, krojenia w plastry, w kostki, konfekcjonowania i pakowania wątroby, nerki i mięso z głów muszą być utrzymywane w stałej temperaturze równej lub niższej niż + 3 °C.
- d) W drodze odstępstwa od lit. a) i c) mięso może być krojone na ciepło. W takim wypadku powinno ono być przekazywane bezpośrednio z pomieszczeń rzeźni do pomieszczenia rozbioru. Dodatkowo, pomieszczenia rzeźni i pomieszczenie rozbioru powinny być usytuowane w tej samej grupie budynków i wystarczająco blisko siebie, w celu przekazania mięsa przez pojedynczą czynność, a rozbiór musi być wykonywany bezzwłocznie po przekazaniu. Natychmiast po wykonaniu rozbioru oraz, gdzie to właściwe, po opakowaniu, mięso musi zostać przekazane do odpowiedniego pomieszczenia chłodniczego.
- e) Krojenie jest wykonywane tak, aby wyeliminować wszelkie zabrudzenie mięsa. Odpryski kości i skrzepy krwi muszą zostać usunięte. Mięso uzyskane z rozbioru i nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi jest zbierane w urządzeniach, pojemnikach lub pomieszczeniach określonych w pkt 4 lit. d).

ROZDZIAŁ X

KONTROLA SANITARNA MIĘSA KROJONEGO I MIĘSA SKŁADOWANEGO

47. Zatwierdzone zakłady rozbioru i zatwierdzone chłodnie składowe poddawane są nadzorowi przez urzędowego lekarza weterynarii.
48. Nadzór urzędowego lekarza weterynarii zawiera następujące zadania:
 - nadzór nad wejściem i wyjściem świeżego mięsa,
 - inspekcja sanitarna świeżego mięsa trzymanego w zakładach, określonych w pkt 47,
 - inspekcja sanitarna świeżego mięsa przed rozbiorem i w czasie jego wychodzenia z zakładów, określonych w pkt 47,
 - nadzór nad stanem czystości pomieszczeń, urządzeń i narzędzi, przewidziany w rozdziale V, oraz nad higieną pracowników, włącznie z ich odzieżą,
 - wszelki inny nadzór, jaki urzędowy lekarz weterynarii uznaje za konieczny do zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą.

ROZDZIAŁ XI

ZNAKOWANIE ZDROWOTNOŚCI

49. Znakowanie zdrowotności musi być wykonywane na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii. W tym celu jest on odpowiedzialny za:
 - a) narzędzia przeznaczone do znakowania zdrowotności mięsa, które może przekazać pracownikom pomocniczym tylko w chwili znakowania i na czas konieczny do tego celu;

▼B

- b) etykiety i materiały do opakowań jednostkowych, jeśli zostały one już oznakowane, jak przewidziano w niniejszym rozdziale. Etykiety i materiały do opakowań jednostkowych są przekazywane pracownikom pomocniczym w chwili ich mocowania, w wymaganej ilości.
50. Znak zdrowotności musi być:
- a) albo znakiem owalnym o szerokości co najmniej 6,5 cm i wysokości 4,5 cm, zawierającym następujące doskonale czytelne informacje:
- w górnej części — litery identyfikujące państwo wysyłające, dużymi literami (na przykład jedna z następujących):
B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK,
po których następuje numer zatwierdzenia weterynaryjnego zakładu,
 - w dolnej części — jeden z następujących skrótów: CEE, EØF, EWG, EOK, EWG lub EEG;
- b) albo znakiem owalnym o szerokości co najmniej 6,5 cm i wysokości 4,5 cm, zawierającym następujące doskonale czytelne informacje:
- w górnej części — nazwa państwa wysyłającego, dużymi literami,
 - w środku — numer zatwierdzenia weterynaryjnego zakładu,
 - w dolnej części — jeden z następujących skrótów: CEE, EØF, EWG, EOK, EWG lub EEG.
- Litery muszą mieć wysokość co najmniej 0,8 cm, a cyfry co najmniej 1 cm.
- Znak zdrowotności może ponadto zawierać informację wskazującą urzędowego lekarza weterynarii, który przeprowadził inspekcję sanitarną mięsa.
51. Tusze znakowane są przy użyciu stempla lub poprzez wypalenie zgodnie z pkt 50:
- tusze o ciężarze ponad 65 kg muszą zostać oznakowane na każdej półtuszy, co najmniej w następujących miejscach: na zewnętrznej powierzchni ud, łędźwi, grzbietu, mostka i łopatki,
 - pozostałe tusze muszą zostać oznakowane w co najmniej czterech miejscach, na łopatkę i na zewnętrznej powierzchni ud.
52. Wątroby zwierząt gatunków bydła, trzody chlewnej i nieparzystokopytnych nie mogą być znakowane poprzez wypalenie zgodnie z pkt 50.
- Wszystkie inne podroby muszą zostać oznakowane przy użyciu stempla lub poprzez wypalenie zgodnie z pkt 50, chyba że zostały poddane pakowaniu w opakowania jednostkowe lub opakowane i oznakowane zgodnie z pkt 55 i 56.
53. Kawalki pozyskane w zakładach rozbioru z tusz urzędowo oznakowanych muszą zostać oznakowane przy użyciu stempla lub poprzez wypalenie zgodnie z pkt 50, chyba że zostały poddane pakowaniu w opakowania jednostkowe lub opakowane, a żebra muszą zostać oznakowane w sposób umożliwiający identyfikację rzeźni pochodzenia.
54. Opakowania muszą być zawsze oznakowane zgodnie z pkt 55.
55. Opakowane mięso pokrojone i opakowane podroby, określone w pkt 52 ust. 2 i pkt 53, włącznie z pokrojonymi w plastry wątroby zwierząt gatunków bydła, muszą mieć oznakowanie zdrowotności zgodnie z pkt 50. Znak musi zawierać numer zatwierdzenia weterynaryjnego zakładu rozbioru zamiast rzeźni. Znak musi znajdować się na etykiecie przymocowanej do opakowania lub nadrukowanej na opakowaniu w taki sposób, aby został zniszczony w chwili otwierania opakowania; etykieta musi wskazywać także numer serii. Jednakże jeśli mięso pokrojone i podroby pakowane są w opakowania jednostkowe zgodnie z rozdziałem XII pkt 62, etykieta określona powyżej może być przymocowana do opakowania jednostkowego. W przypadku podrobów pakowanych w rzeźni numer zawarty w oznakowaniu musi być numerem zatwierdzenia weterynaryjnego danej rzeźni.
56. W uzupełnieniu do wymogów pkt 55, jeśli świeże mięso jest pakowane w opakowania jednostkowe w porcjach handlowych przeznaczonych do bezpośredniej sprzedaży konsumentowi, znak zdrowotności określony w pkt 50 lit. a) musi zostać także nadrukowany na opakowaniu jednostkowym lub na etykiecie dołączonej do tego opakowania. Znak musi zawierać numer zatwierdzenia weterynaryjnego zakładu rozbioru. Wymagania co do wymiarów przedstawione w pkt 50 nie mają zastosowania do znaku wymaganego na mocy niniejszego punktu. Jednakże w przypadku podrobów pakowanych w rzeźni numer zawarty w oznakowaniu musi być numerem zatwierdzenia weterynaryjnego danej rzeźni.

▼B

57. Mięso zwierząt nieparzystokopytnych i jego opakowanie musi być zaopatrzone w specjalny znak, który zostanie określony zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 niniejszej dyrektywy.
58. Barwniki wykorzystywane do stempla muszą być zatwierdzone zgodnie z dyrektywą Rady w sprawie zbliżania przepisów Państw Członkowskich dotyczących substancji barwiących dozwolonych do stosowania w artykułach żywnościowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾.

ROZDZIAŁ XII

PAKOWANIE W OPAKOWANIA JEDNOSTKOWE I PAKOWANIE ŚWIEŻEGO MIĘSA

59. a) Opakowania (np. skrzynie, pudła kartonowe) muszą spełniać wszelkie zasady higieny, w szczególności:
- nie mogą powodować zmian cech organoleptycznych mięsa,
 - nie mogą powodować przenikania do mięsa substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,
 - muszą być wystarczająco wytrzymałe dla zapewnienia skutecznej ochrony mięsa w trakcie transportu i przeładunku.
- b) Opakowanie nie może być używane powtórnie do pakowania mięsa, chyba że zostało wykonane z materiałów odpornych na korozję, które są łatwe do mycia i zostały wcześniej oczyszczone i odkażone.
60. W przypadku gdy pokrojone świeże mięso lub podroby są pakowane w opakowania jednostkowe, czynność ta musi być wykonana natychmiast po pokrojeniu i zgodnie z wymogami higieny.

Z wyjątkiem kawałków słoniny i piersi pokrojone mięso i podroby muszą być we wszystkich wypadkach zaopatrzone w opakowanie ochronne, chyba że są transportowane w zawieszeniu.

Opakowanie musi być przezroczyste i bezbarwne oraz musi spełniać warunki pkt 59 lit. a) tiret pierwsze i drugie; nie może być używane powtórnie do pakowania mięsa. ► **M1** Wymóg ten może zostać uchylony dla mięsa mrożonego przeznaczonego do wykorzystania bez dalszej obróbki jako surowiec do produktów, określonych w dyrektywie 77/99/EWG lub dyrektywie 88/657/EWG. ◀

Wątroby pokrojone zwierząt z gatunków bydła muszą być opakowane indywidualnie. Jedno opakowanie pierwotne może zawierać kompletny narząd, pokrojony w plasty i złożony w swój oryginalny kształt.

61. Mięso opakowane w opakowania jednostkowe musi zostać opakowane.
62. Jednakże jeśli konfekcjonowanie spełnia wszystkie warunki ochronne opakowania, nie musi być przezroczyste i bezbarwne i nie jest nieodzowne umieszczanie go w drugim pojemniku, pod warunkiem że pozostałe warunki pkt 59 są spełnione.
63. Rozbiór, usuwanie kości, pakowanie w opakowania jednostkowe i pakowanie mogą odbywać się w tym samym pomieszczeniu, podlegając następującym warunkom:
- a) pomieszczenie musi być wystarczająco przestronne i urządzone w sposób zapewniający higieniczne przeprowadzanie czynności;
 - b) opakowanie i opakowanie jednostkowe muszą zostać umieszczone w hermetycznym opakowaniu ochronnym natychmiast po wytworzeniu; opakowanie to musi zostać zabezpieczone przed uszkodzeniami w czasie transportu do zakładu i być przechowywane w warunkach higieny w wyodrębnionym pomieszczeniu zakładu;
 - c) pomieszczenia składowania materiałów opakowaniowych muszą być wolne od kurzu i szkodników oraz pozbawione wszelkiego atmosferycznego połączenia z pomieszczeniami zawierającymi substancje mogące skażyć świeże mięso. Opakowania nie mogą być składowane na posadzce;
 - d) opakowania muszą być składane w warunkach higienicznych przed ich wprowadzeniem do pomieszczenia;
 - e) opakowania muszą być wprowadzane w warunkach higienicznych do pomieszczenia i wykorzystane bezzwłocznie. Nie mogą być przekazywane pracownikom zajmującym się świeżym mięsem;

⁽¹⁾ Dz.U. L 115 z 11.11.1962, str. 2645/62. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 85/71/EWG (Dz.U. L 2 z 3.1.1985, str. 22).

▼B

- f) natychmiast po opakowaniu w opakowania jednostkowe mięso musi być umieszczone w pomieszczeniu magazynowym przewidzianym do tego celu.
64. Opakowania określone w niniejszym rozdziale mogą zawierać tylko mięso pokrojone pochodzące od tego samego gatunku zwierząt.

ROZDZIAŁ XIII**ŚWIADECTWO ZDROWIA**

65. Oryginalny egzemplarz świadectwa zdrowia, które musi towarzyszyć mięsu w czasie jego transportu do miejsca przeznaczenia, wydawane jest przez urzędowego lekarza weterynarii w chwili załadunku.

Świadectwo musi odpowiadać w formie i treści wzorowi w załączniku IV oraz zostać wystawione co najmniej w języku lub językach urzędowych miejsca przeznaczenia. Składa się z pojedynczej strony.

ROZDZIAŁ XIV**SKŁADOWANIE**

66. Świeże mięso musi zostać schłodzone natychmiast po badaniu poubojowym i być utrzymywane w stałej temperaturze wewnętrznej nieprzekraczającej $+7^{\circ}\text{C}$ w przypadku tusz i kawałków oraz $+3^{\circ}\text{C}$ w przypadku podrobów.

Odstępstwa od tego ustalenia mogą z powodów technicznych odnoszących się do dojrzewania mięsa zostać udzielone przez właściwe władze, w każdym przypadku rozpatrywanym oddzielnie, do celów transportu mięsa do zakładów rozbioru lub sklepów mięsnych usytuowanych w bezpośredniej bliskości rzeźni, pod warunkiem że czas trwania transportu nie przekracza jednej godziny.

Świeże mięso przeznaczone do zamrożenia musi pochodzić bezpośrednio z zatwierdzonej rzeźni lub zatwierdzonego zakładu rozbioru.

Zamrażanie świeżego mięsa może być wykonywane tylko w pomieszczeniach tego samego zakładu, w którym mięso zostało pozyskane lub pokrojone lub w zatwierdzonej chłodni składowej, za pomocą odpowiedniego wyposażenia.

Gdy kawałki, określone w art. 3 ust. 1 (A) niniejszej dyrektywy, kawałki, określone w rozdziale XI pkt 53 niniejszego załącznika, oraz podroby przeznaczone są do zamrożenia, muszą zostać zamrożone bezzwłocznie, chyba że dojrzewanie wymagane jest ze względów sanitarnych. W ostatnim przypadku muszą one zostać zamrożone natychmiast po dojzeniu.

Tusze, półtusze lub półtusze pokrojone na nie więcej niż trzy części i ćwiartki przeznaczone do zamrożenia muszą zostać zamrożone bezzwłocznie po okresie stabilizacji.

Mięso pokrojone przeznaczone do zamrożenia musi zostać zamrożone bezzwłocznie po pokrojeniu.

Mięso zamrożone musi osiągnąć temperaturę wewnętrzną równą lub niższą niż -12°C i nie może być później składowane w temperaturach wyższych.

Świeże mięso poddane procesowi zamrożenia musi być opatrzone informacją o miesiącu i roku zamrożenia.

67. Żaden inny produkt, który mógłby naruszyć warunki higieny mięsa lub skazić je, nie może być przechowywany w pomieszczeniach określonych w rozdziale IV pkt 16 i 17, chyba że mięso jest opakowane i przechowywane oddzielnie.
68. Temperatura składowania w pomieszczeniach magazynowych określonych w pkt 16 i 17 rozdziału IV musi być odnotowana.

ROZDZIAŁ XV**TRANSPORT**

69. Świeże mięso musi być transportowane środkami transportu zaopatrzonymi w system zamykania hermetycznego lub, w przypadku świeżego mięsa przywożonego zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG lub świeżego mięsa przewożonego tranzytem przez terytorium państwa trzeciego w zaplombowanych środ-

▼B

kach transportu, zaprojektowanych i wyposażonych w taki sposób, aby temperatury wyszczególnione w rozdziale XIV były zapewnione podczas całego czasu trwania transportu.

W drodze odstępstwa od ustępu pierwszego tusze, półtusze, półtusze pokrojone na nie więcej niż trzy części lub ćwiartki mogą być transportowane w temperaturach wyższych od przewidzianych w rozdziale XIV, w warunkach ustalanych po konsultacji z Komitetem Naukowym zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 niniejszej dyrektywy.

70. Środki transportu przeznaczone do przewożenia takiego mięsa muszą spełniać następujące wymogi:
 - a) ich powierzchnie wewnętrzne lub każda inna część mogąca wejść w kontakt z mięsem muszą być wykonane z materiału odpornego na korozję i niemającego zmieniać cech organoleptycznych mięsa lub uczynić go szkodliwym dla zdrowia ludzkiego; powierzchnie te muszą być gładkie, łatwe do mycia i odkażania;
 - b) muszą być zaopatrzone w skuteczne urządzenia zapewniające ochronę mięsa przed owadami i kurzem oraz muszą być szczelne;
 - c) do transportu tusz, półtuszy lub półtuszy pokrojonych na nie więcej niż trzy części, ćwiartek oraz mięsa pokrojonego nieopakowanego muszą być wyposażone w urządzenia do zawieszania, wykonane z materiałów odpornych na korozję, zamocowane na takiej wysokości, aby mięso nie mogło dotykać podłogi. Przepisu tego nie stosuje się do mięsa mrożonego w higienicznym opakowaniu. Jednakże w przypadku transportu lotniczego urządzenia do zawieszania nie są wymagane, pod warunkiem że do załadunku, przetrzymywania i wyładunku mięsa zostało przewidziane wyposażenie odporne na korozję.
71. Środki transportu mięsa nie mogą w żadnym razie być używane do transportu zwierząt żywych lub jakichkolwiek innych produktów mogących negatywnie wpływać lub skażać mięso.
72. Żaden inny produkt mogący wpłynąć na warunki higieny mięsa lub skażać je nie może być transportowany w tym samym czasie co mięso w tym samym środku transportu, chyba że zostały podjęte odpowiednie środki ostrożności. Mięso opakowane i mięso nieopakowane musi być transportowane w odrębnych środkach transportu, chyba że w tym samym środku transportu istnieje możliwość odpowiedniego fizycznego oddzielenia, chroniącego mięso nieopakowane przed mięsem opakowanym. Dodatkowo, żołądki nie mogą być w nich transportowane, chyba że zostały wyparzone lub oczyszczone, ani też głowy i nogi, chyba że zostały oskórowane lub wyparzone i odszczecinione.
73. Świeże mięso nie może być transportowane w pojeździe lub pojemniku, który nie jest czysty i nie został odkażany.
74. Tusze, półtusze i ćwiartki, półtusze pokrojone na nie więcej niż trzy części, z wyjątkiem mięsa mrożonego opakowanego zgodnie z wymogami higieny, muszą być transportowane zawieszone, z wyjątkiem przypadku transportu lotniczego zgodnie z pkt 70 lit. c).

Inne kawałki oraz podroby muszą być zawieszone lub umieszczone na podporach, jeśli nie są w opakowaniach lub nie mieszczą się w pojemnikach z materiałów odpornych na korozję. Takie podpory, opakowania lub pojemniki muszą spełniać wymogi higieny oraz, szczególnie w przypadku opakowania, przepisy niniejszej dyrektywy. Wnętrza muszą zawsze być transportowane w opakowaniach wytrzymałych i szczelnych dla płynów i tłuszczów, które mogą być używane ponownie tylko po oczyszczeniu i odkażeniu.
75. Urzędowy lekarz weterynarii musi zapewnić przed wysyłką, że pojazdy transportowe oraz warunki załadunku spełniają wymogi higieny określone w niniejszym rozdziale.



ZAŁĄCZNIK II

ROZDZIAŁ I

WARUNKI OGÓLNE ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW O MAŁEJ MOCY PRODUKCYJNEJ

Zakłady o małej mocy produkcyjnej muszą zawierać co najmniej:

1. w pomieszczeniach, gdzie prowadzi się pozyskiwanie i obróbkę mięsa:
 - a) nienasiąkliwą, nieprzepuszczalną posadzkę łatwą do mycia i odkażania, nieulegającą rozkładowi i położoną w sposób pozwalający na łatwy spływ wody; w celu wyeliminowania zapachów woda ta musi być doprowadzona do studzienek syfonowanych i okratowanych;
 - b) gładkie, odporne i nieprzepuszczające wody ściany, pokryte jasną okładziną zmywalną do wysokości co najmniej dwóch metrów oraz do co najmniej trzech metrów w pomieszczeniach uboju.
Jednakże używanie w pomieszczeniach, określonych w rozdziale III pkt 16 załącznika I, ścian z drewna nie stanowi podstawy do wycofania zatwierdzenia, pod warunkiem że zostały zbudowane przed dniem 1 lipca 1991 r.;
 - c) drzwi z materiałów łatwych do mycia, nieulegających rozkładowi i bezwonnych.
W przypadku gdy mięso składowane jest w danym zakładzie, zakład ten musi dysponować pomieszczeniami magazynowymi spełniającymi powyższe wymogi;
 - d) materiały izolacyjne nieulegające rozkładowi i bezwonne;
 - e) odpowiednią wentylację oraz, jeżeli to konieczne, dobre usuwanie pary wodnej;
 - f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, które nie powoduje zniekształcania kolorów;
2. a) jak najbliższej stanowisk pracy wystarczającą liczbę urządzeń do czyszczenia i odkażania rąk i do czyszczenia narzędzi przy użyciu gorącej wody. Do mycia rąk urządzenia te muszą mieć doprowadzenie wody bieżącej zimnej i ciepłej lub wody mieszanej o odpowiedniej temperaturze, środki do czyszczenia i odkażania, a także higieniczne środki do suszenia rąk;
- b) urządzenia, na miejscu lub w pomieszczeniu przylegającym, do odkażania narzędzi, z doprowadzeniem wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C;
3. odpowiednie urządzenia do ochrony przed szkodnikami takimi jak owady i gryzonie;
4. a) narzędzia i sprzęt roboczy, takie jak stoły do krojenia, ruchome płyty do krojenia, pojemniki, taśmy przenoszące i piły, wykonane z materiałów odpornych na korozję, niepowodujących uszkodzenia mięsa, łatwych do mycia i odkażania. Zakazane jest używanie drewna;
- b) narzędzia i wyposażenie odporne na korozję i spełniające wymogi higieny do:
 - przetwarzania mięsa,
 - składowania pojemników używanych do mięsa tak, aby uniemożliwić mięsu lub pojemnikom wejście w bezpośredni kontakt z posadzką lub ścianami;
- c) specjalne szczelne pojemniki, z materiałów nieulegających korozji, wyposażone w pokrywę i system zamykania uniemożliwiający osobom nieupoważnionym sięganie do nich, przeznaczone do przechowywania mięsa nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi; takie mięso musi zostać usunięte lub niszczone na koniec każdego dnia roboczego;
5. sprzęt chłodniczy pozwalający na utrzymywanie mięsa w temperaturze wewnętrznej wymaganej przez niniejszą dyrektywę. Sprzęt ten musi zawierać system odpływu połączony z kanalizacją ściekową i niepowodujący żadnego ryzyka skażenia mięsa;
6. doprowadzenie pod ciśnieniem wody pitnej wyłącznie w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG. Jednakże dozwolone jest doprowadzenie wody niezdatnej do picia w wyjątkowych przypadkach do wytwarzania pary wodnej, do celów przeciwpożarowych oraz do chłodzenia urządzeń chłodniczych, pod warunkiem że rury zainstalowane do tego celu nie pozwalają na używanie tej wody do innych celów i nie stanowią żadnego ryzyka skażenia świeżego mięsa. Rury z wodą niezdatną do picia muszą jasno odróżniać się od rur używanych do wody pitnej;
7. właściwe doprowadzenie ciepłej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG;

▼B

8. system pozwalający na usuwanie w sposób higieniczny wody ściekowej;
9. co najmniej jedną umywalkę i toalety ze spuszczaną wodą. Te ostatnie nie mogą wychodzić bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalka powinna być zaopatrywana w wodę bieżącą ciepłą i zimną lub w wodę mieszaną o odpowiedniej temperaturze, w środki higieniczne do mycia i odkażania rąk, a także posiadać higieniczne urządzenia do suszenia rąk. Umywalka musi znajdować się w pobliżu toalet.

ROZDZIAŁ II

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA RZEŻNI O MAŁEJ MOCY PRODUKCYJNEJ

10. W uzupełnieniu do wymogów ogólnych rzeźnie o małej mocy produkcyjnej muszą zawierać co najmniej:
 - a) wystarczająco obszerne pomieszczenia dla zwierząt spędzających noc w obrębie rzeźni;
 - b) pomieszczenie uboju i, ze względu na czynności wykonywane w trakcie uboju, pomieszczenia odpowiadające tej działalności, wystarczająco przestronne w celu zadowalającego wykonywania pracy z punktu widzenia zasad higieny;
 - c) wyraźnie wyodrębnione miejsce wewnątrz pomieszczenia uboju, przeznaczone do przeprowadzania oszołomiania i wykrwawiania;
 - d) w pomieszczeniu uboju ściany zmywalne do wysokości co najmniej trzech metrów lub do sufitu. W czasie uboju para wodna musi być odpowiednio usuwana;
 - e) urządzenie takie, aby po oszołomieniu sprawianie mogło odbywać się, o ile to możliwe, na zwierzęciu zawieszonym; w żadnych okolicznościach zawieszone zwierzę nie może wchodzić w kontakt z posadzką w czasie sprawiania;
 - f) zamrażalnię o wystarczającej pojemności w stosunku do wielkości i typu zwierząt poddawanych ubojowi oraz w każdym przypadku z oddzielną zamykaną częścią zarezerwowaną do obserwacji tusz poddawanych analizie.

Odstępstwa od tego wymogu mogą być przyznane przez właściwe władze po rozpatrzeniu każdego przypadku indywidualnie, jeśli mięso jest od razu usuwane z tych rzeźni dla dostarczenia do zakładów rozbioru lub sklepów mięsnych usytuowanych w bezpośredniej bliskości rzeźni, pod warunkiem że czas trwania transportu nie przekracza jednej godziny.
11. W pomieszczeniu uboju zakazuje się opróżniania lub czyszczenia żołądków i jelit oraz składowania skór, rogów, kopyt lub świńskiej szczeciny.
12. Jeśli obornik nie może być codziennie usuwany z obrębu rzeźni, musi być składowany w wyraźnie wydzielonym miejscu.
13. Zwierzęta wprowadzone do pomieszczeń uboju muszą zostać niezwłocznie oszołomione i ubite.
14. Zwierzęta chore lub podejrzane nie mogą być ubijane w danym zakładzie, poza przypadkiem, gdy zostało przyznane odstępstwo przez właściwe władze.

W przypadku przyznania odstępstwa ubój musi być wykonywany pod nadzorem właściwych władz i po podjęciu środków chroniących przed zakażeniem; pomieszczenia przed ponownym wykorzystaniem muszą zostać specjalnie, pod urzędowym nadzorem, oczyszczone i odkażone.



ZAŁĄCZNIK III

KWALIFIKACJE ZAWODOWE PRACOWNIKÓW POMOCNICZYCH

1. Jedynie kandydaci, którzy mogą dostarczyć dowodu, że uczestniczyli podczas co najmniej 400 godzin w kursie teoretycznym, połączonym z prezentacjami laboratoryjnymi, zatwierdzonym przez właściwe władze Państw Członkowskich, odnoszącym się do tematów określonych w pkt 3 lit. a) niniejszego załącznika, a także że przeszli w ciągu co najmniej 200 godzin szkolenie praktyczne pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, są upoważnieni do przystąpienia do testu, określonego w art. 9 ust. 4 niniejszej dyrektywy. Szkolenie praktyczne odbywa się w rzeźniach, zakładach rozbioru, chłodniach składowych oraz w punktach kontroli świeżego mięsa.
2. Jednakże pracownicy pomocniczy spełniający wymogi załącznika II do dyrektywy 71/118/EWG mogą uczestniczyć w kursie szkoleniowym, w którym część teoretyczna jest ograniczona do 200 godzin.
3. Test określony w art. 9 ust. 4 niniejszej dyrektywy składa się z części teoretycznej i części praktycznej oraz obejmuje następujące zagadnienia:
 - a) część teoretyczna:
 - podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii ubitych zwierząt,
 - podstawowa wiedza z zakresu patologii ubitych zwierząt,
 - podstawowa wiedza z zakresu anatomii patologicznej ubitych zwierząt,
 - podstawowa wiedza z zakresu higieny, w szczególności higieny przemysłowej, uboju, higieny rozbioru i składowania oraz higieny pracy,
 - znajomość metod i procedur uboju, inspekcji, konserwowania, pakowania w opakowania jednostkowe, pakowania i transportu świeżego mięsa,
 - znajomość przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych dotyczących wykonywania ich pracy,
 - procedury pobierania próbek;
 - b) część praktyczna:
 - badanie i ocena ubitych zwierząt,
 - rozpoznawanie gatunków zwierząt poprzez badanie typowych części zwierzęcia,
 - rozpoznawanie niektórych części zwierząt ubitych, w których pojawiły się zmiany oraz komentarze na ich temat,
 - badanie poubojowe w rzeźni,
 - kontrola higieny,
 - pobieranie próbek.



ZAŁĄCZNIK IV

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla świeżego mięsa ⁽¹⁾, określonego w art. 3 (A) ust. 1 lit. f) ppkt iii) dyrektywy 64/433/EWGNr ⁽²⁾:

Miejsce załadunku:

Ministerstwo:

Departament:

Referencje ⁽²⁾:

I. Identyfikacja mięsa

Mięso pochodzące od:
(gatunek zwierzęcia)

Rodzaj części:

Rodzaj opakowania:

Liczba części lub jednostek opakowania:

Miesiąc(e) i rok (lata) zamrożenia:

Waga netto:

II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonej(-ych) rzeźni:

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonego(-ych) zakładu(-ów) rozbioru:

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonej(-ych) chłodni składowej (-ych):

III. Przeznaczenie mięsa

Mięso zostanie wysłane z
(miejsce załadunku)do
(kraj i miejsce przeznaczenia)następującym środkiem transportu ⁽³⁾:

Nazwa i adres nadawcy:

Nazwa i adres odbiorcy:

⁽¹⁾ Świeże mięso: zgodnie z dyrektywą wymienioną w części IV niniejszego świadectwa oznacza wszystkie nadające się do spożycia przez ludzi części zwierząt domowych z gatunków bydła, trzody chlewnej, owiec i kóz oraz nieparzystokopytnych, które nie zostały poddane procesowi konserwacji; jednakże mięso schłodzone i mrożone uznaje się za świeże mięso.

⁽²⁾ Fakultatywnie.

⁽³⁾ Dla wagonów i ciężarówek podać numer rejestracji, dla samolotów – numer lotu, dla statków – nazwę oraz, gdzie to konieczne, numer kontenera.

▼ B**IV. Poświadczenie zdrowia**

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że mięso opisane powyżej zostało pozyskane w warunkach produkcji i kontroli ustanowionych w dyrektywie 64/433/EWG:

- w rzeźni zlokalizowanej w regionie lub strefie ograniczeń ⁽⁴⁾,
- oraz jest przeznaczone dla Państwa Członkowskiego po tranzyście przez państwo trzecie ⁽⁴⁾.

Sporządzono w dnia

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

⁽⁴⁾ Niepotrzebne skreślić.



ZAŁĄCZNIK V

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla świeżego mięsa przeznaczonego do wysyłki do Państwa Członkowskiego ⁽¹⁾Nr ⁽²⁾:

Państwo wysyłające:

Ministerstwo:

Departament:

Ref.:

(fakultatywnie)

I. Identyfikacja mięsa

Mięso:

(rodzaj zwierzęcia)

Rodzaj części:

Rodzaj opakowania:

Liczba części lub jednostek opakowania:

Miesiąc(e) i rok(lata) zamrożenia:

Waga netto:

II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonej(-ych) rzeźni:

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonego(-ych) zakładu(-ów) rozbioru:

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonej(-ych) chłodni składowej(-ych):

III. Przeznaczenie mięsa

Mięso zostanie wysłane z

(miejsce załadunku)

do

(państwo i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu ⁽³⁾:

Nazwa i adres nadawcy:

Nazwa i adres odbiorcy:

⁽¹⁾ Świeże mięso: zgodnie z dyrektywą wymienioną w części IV niniejszego świadectwa oznacza wszystkie nadające się do spożycia przez ludzi części zwierząt domowych z gatunków bydła, trzody chlewnej, owiec i kóz oraz nieparzystokopytnych, które nie zostały poddane procesowi konserwacji; jednakże mięso schłodzone i mrożone uznaje się za świeże mięso.

⁽²⁾ Fakultatywnie.

⁽³⁾ Dla wagonów i ciężarówek podać numer rejestracji, dla samolotów – numer lotu, dla statków – nazwę oraz, gdzie to konieczne, numer kontenera.

**IV. Poświadczenie zdrowia**

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam, że mięso opisane powyżej zostało pozyskane w warunkach produkcji i kontroli ustanowionych w dyrektywie 64/433/EWG dotyczącej problemów sanitarnych wpływających na handel świeżym mięsem we Wspólnocie i dlatego też zostaje uznane za zdatne do spożycia przez ludzi.

Sporządzono w, dnia

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)