

31991L0497

24.9.1991

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

L 268/69

SMERNICA RADY

z 29. júla 1991,

ktorou sa mení, dopĺňa a vydáva úplné znenie smernice č. 64/433/EHS o zdravotných problémoch ovplyvňujúcich obchod s čerstvým mäsom vnútri spoločenstva, aby sa jej pôsobnosť rozšírila aj na výrobu a predaj čerstvého mäsa

(91/497/EHS)

RADA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva, najmä na článok 43,

so zreteľom na návrhy Komisie ⁽¹⁾,

so zreteľom na stanovisko Európskeho parlamentu ⁽²⁾,

so zreteľom na stanovisko Hospodárskeho a sociálneho výboru ⁽³⁾,

keďže mäso hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec a kôz a domácich nepárnokopytníkov je zaradené do zoznamu výrobkov v prílohe II k zmluve; keďže výroba čerstvého mäsa a obchod s ním predstavujú dôležitý zdroj príjmu pre časť poľnohospodárskeho obyvateľstva;

keďže, aby bol zabezpečený racionálny rozvoj tohto odvetvia a aby sa zvýšila produktivita, musia sa na úrovni spoločenstva stanoviť zdravotné pravidlá, ktorými sa bude riadiť výroba a uvádzanie na trh;

keďže spoločenstvo musí prijať opatrenia pre postupné zavádzanie vnútorného trhu počas obdobia, ktoré sa skončí 31. decembra 1992;

keďže smernica 64/433/EHS ⁽⁴⁾ stanovila zdravotné požiadavky, ktoré sa majú dodržiavať v obchode vnútri spoločenstva s mäsom hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz a domácich nepárnokopytníkov;

keďže smernica č. 89/662/EHS ⁽⁵⁾ stanovila pravidlá o kontrolách, ktoré sa majú uplatňovať za účelom zavŕšenia vnútorného trhu a najmä zrušila veterinárne kontroly na hraniciach medzi členskými štátmi;

keďže, aby sa vzalo do úvahy zrušenie uvedených kontrol a zavedenie prísnejších záruk pri pôvode, ak už sa nedajú rozlišovať výrobky pre domáci trh od výrobkov, ktoré sa majú predávať v inom členskom štáte, požiadavky smernice č. 64/433/EHS by sa mali upraviť a rozšíriť na celú výrobu mäsa;

keďže za týmto účelom je potrebné harmonizovať podmienky, podľa ktorých sa určité mäso vyhlási za nevhodné na ľudskú spotrebu;

keďže smernica č. 64/433/EHS bola podstatne menená a dopĺňaná pri mnohých príležitostiach; keďže pre jasnosť by táto smernica mala byť vydaná v úplnom znení;

keďže je nevyhnutné upraviť odkazy v smernici Rady č. 72/462/EHS z 12. decembra 1972 o problémoch veterinárnej prehliadky a hygienického dozoru pri dovoze hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec a kôz a čerstvého mäsa alebo mäso-vých výrobkov z tretích krajín ⁽⁶⁾ vo svetle tohto úplného znenia,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

Článok 1

Smernica č. 64/433/EHS sa týmto nahrádza textom, ktorý sa nachádza v prílohe k tejto smernici.

Článok 2

Smernica č. 72/462/EHS sa týmto mení a dopĺňa takto:

1) v tretej zarážke článku 1 (1) sa text v zátvorkách nahrádza takto:

„(vrátane druhov *Bubalus bubalis* a *Bison bison*)“;

2. V článku 4 c):

a) v druhom pododseku

— „13“ sa nahrádza „14“,

⁽¹⁾ Ú. v. ES C 84, 2.4.1990, s. 8 a návrh zaslaný 10. novembra 1983 (ne-uverejnený v úradnom vestníku).

⁽²⁾ Ú. v. ES C 183, 15.7.1991.

⁽³⁾ Ú. v. ES C 332, 31.12.1990, s. 53.

⁽⁴⁾ Ú. v. ES 121, 29.7.1964, s. 2012/64. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 89/662/EHS (Ú. v. ES L 395, 30.12.1989, s. 13).

⁽⁵⁾ Ú. v. ES L 395, 30.12.1989, s. 13. Smernica zmenená a doplnená smernicou 90/675/EHS (Ú. v. ES L 373, 31.12.1990, s. 1).

⁽⁶⁾ Ú. v. ES L 302, 31.12.1972, s. 28. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 91/69/EHS (Ú. v. ES L 46, 19.2.1991, s. 37).

— „24“ sa vypúšťa,

— „41 (C)“ sa nahrádza „42 (A) (2)“;

b) sa vkladá tento pododsek:

„V súlade s rovnakým postupom sa môžu vyžadovať konkrétne záruky týkajúce sa kvality pitnej vody, ktorú prevádzkarne používajú, a zdravotného dohľadu nad pracovníkmi, ktorí pracujú a manipulujú s čerstvým mäsom.“;

3. V článku 17:

a) odsek 2:

— v b) „Kapitola V“ sa nahrádza „Kapitola VI“,

— v c) „Kapitola VI“ sa nahrádza „Kapitola VII“,

— v d) „Kapitola VII“ sa nahrádza „Kapitola VIII“,

— v e) „Kapitola X“ sa nahrádza „Kapitola XI“ a „Kapitola XIII“ sa nahrádza „Kapitola XIV“,

— v g) „Kapitola XIV“ sa nahrádza „Kapitola XV“.

b) odsek 3:

— „Kapitola XIII“ sa nahrádza „Kapitola IV“;

4. V článku 18:

a) odsek 1 b):

i) „Kapitola VIII“ sa nahrádza „Kapitola IX“;

ii) „Kapitola IX“ sa nahrádza „Kapitola X“;

iii) „Kapitola XI“ sa nahrádza „Kapitola XII“;

(b) odsek 3:

— „odsek 45 d) kapitoly VIII“ sa nahrádza „odsek 46 kapitoly IX“;

5. v článku 20 d) „odsek 57 kapitoly X“ sa nahrádza „odsek 58 kapitoly XI“.

Článok 3

Členské štáty uvedú do platnosti zákony, iné právne predpisy a administratívne opatrenia potrebné na dosiahnutie súladu s touto smernicou najneskôr do 1. januára 1993. Bezodkladne o tom budú informovať Komisiu.

Keď členské štáty prijímajú tieto opatrenia, musia obsahovať odkaz na túto smernicu alebo musia byť sprevádzané takým odkazom pri príležitosti ich úradného uverejnenia. Členské štáty stanovia postupy pre uvedenie takého odkazu.

Článok 4

Táto smernica je adresovaná členským štátom.

V Bruseli 29. júla 1991

Za Radu

predseda

H. VAN DEN BROEK

PRÍLOHA

SMERNICA RADY 64/433/EHS

z 26. júna 1964

o zdravotných podmienkach pre výrobu a predaj čerstvého mäsa

RADA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva, najmä na článok 43,

so zreteľom na návrh Komisie,

so zreteľom na stanovisko Európskeho parlamentu,

so zreteľom na stanovisko Hospodárskeho a sociálneho výboru,

keďže nariadenie Rady (EHS) č. 805/68 z 27. júna 1968 o spoločnej organizácii trhu s hovädzím a telacím mäsom ⁽¹⁾, nariadenie Rady (EHS) č. 2759/75 z 29. októbra 1975 o spoločnej organizácii trhu s bravčovým mäsom ⁽²⁾ a nariadenie Rady (EHS) č. 3013/89 z 25. septembra 1989 o spoločnej organizácii trhu s mäsom oviec a kôz ⁽³⁾ položilo základ pre voľný pohyb hovädzieho a telacieho mäsa, bravčového mäsa a mäsa oviec a kôz;

keďže, pokiaľ je obchod vnútri spoločenstva brzdený rozdielmi medzi zdravotnými požiadavkami členských štátov týkajúcich sa mäsa, vykonanie uvedených nariadení nebude mať požadovaný efekt;

keďže, aby sa také rozdiely odstránili, musia byť zdravotné opatrenia členských štátov aproximované v súlade s uvedenými nariadeniami;

keďže cieľom tejto aproximácie musí byť najmä štandardizácia zdravotných požiadaviek na mäso na bitúnkoch a vo výsekoch a počas skladovania a prepravy; keďže pre bitútky a výseky, ktoré spĺňajú požiadavky stanovené touto smernicou, by mal byť zavedený systém schvaľovania spolu s inšpekčným postupom spoločenstva, ktorý zabezpečí, aby sa dodržiavali podmienky takéhoto schválenia; keďže by sa tiež mali prijať ustanovenia pre schvaľovanie chladiarenských skladov;

keďže prevádzkarne s nízkou kapacitou by mali byť schvaľované pomocou zjednodušených stavebných a infraštruktúrnych kritérií, pričom by mali spĺňať hygienické pravidlá stanovené v tejto smernici;

keďže veterinárne označovanie mäsa a schvaľovanie prepravnej dokumentácie úradným veterinárnym lekárom v prevádzkarni pôvodu, je najlepším spôsobom, ako presvedčiť príslušné orgány v mieste určenia, že zásielka mäsa spĺňa ustanovenia tejto smernice; keďže veterinárne osvedčenie by sa malo uchovávať pre účely overenia miesta určenia konkrétneho mäsa;

keďže by sa tu mali uplatňovať pravidlá, zásady a bezpečnostné opatrenia zavedené smernicou Rady č. 10/675/EHS z 10. decembra 1990, ktorá ustanovuje zásady, ktorými sa riadi organizácia veterinárnych kontrol výrobkov vstupujúcich do spoločenstva z tretích krajín ⁽⁴⁾;

keďže v kontexte obchodu medzi členskými štátmi by sa tiež mali uplatňovať pravidlá stanovené v smernici Rady č. 89/662/EHS z 11. decembra 1989 týkajúcej sa veterinárnych kontrol v obchode vnútri spoločenstva za účelom zavŕšenia vnútorného trhu;

keďže Komisia by mala byť poverená úlohou prijať niektoré opatrenia na vykonanie tejto smernice; keďže za týmto účelom by mali byť stanovené postupy zavádzajúce úzku a účinnú spoluprácu medzi Komisiou a členskými štátmi v Stálom veterinárnom výbore,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

Článok 1

1. Táto smernica stanovuje zdravotné pravidlá pre výrobu čerstvého mäsa určeného na ľudskú spotrebu a pre jeho uvádzanie na trh, a to mäsa domácich zvierat týchto druhov: hovädzí dobytok (vrátane druhov *Bubalus bubalis* a *Bison bison*), ošípané, ovce a kozy a domáce nepárnokopytníky.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 148, 28.6.1968, s. 24. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (EHS) 3577/90 (Ú. v. ES L 353, 17.12.1990, s. 23).

⁽²⁾ Ú. v. ES L 282, 1.11.1975, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (EHS) 1249/89 (Ú. v. ES L 129, 11.5.1989, s. 12).

⁽³⁾ Ú. v. ES L 289, 7.10.1989, s. 1. Nariadenie zmenené a doplnené nariadením (EHS) 3577/90 (Ú. v. ES L 353, 17.12.1990, s. 23).

⁽⁴⁾ Ú. v. ES L 373, 31.12.1990, s. 1.

2. Táto smernica sa nevzťahuje na výsek a skladovanie čerstvého mäsa vykonávané v maloobchodných predajniach alebo v priestoroch susediacich s miestami predaja, ak sa výsek a skladovanie uskutočňujú výlučne na účely zásobovania spotrebiteľa priamo na mieste.

3. Touto smernicou nie sú dotknuté osobitné predpisy spoločnosti o mletom mäse.

4. Táto smernica nemá vplyv na žiadne obmedzenia uvalené v súlade so všeobecnými ustanoveniami zmluvy na maloobchodný predaj mäsa nepárnokopytníkov.

Článok 2

Na účely tejto smernice:

- a) „mäso“ znamená všetky časti hovädzieho dobytku (vrátane druhov *Bubalus bubalis* a *Bison bison*), ošípaných, oviec, kôz a nepárnokopytníkov, ktoré sú vhodné na ľudskú spotrebu;
- b) „čerstvé mäso“ znamená mäso vrátane vákuovo baleného mäsa alebo mäsa baleného v ochrannej atmosfére, ktoré neprešlo žiadnym ošetrením okrem schladenia alebo zmrazenia, aby sa zabezpečilo jeho zachovanie;
- c) „mechanicky obnovené mäso“ znamená mäso získané mechanickými prostriedkami z mäsitých kostí okrem kostí hlavy, koncov končatín pod zápästným a predpäťovým kĺbom a v prípade ošípaných, chvostových stavcov, určené pre prevádzkarne schválené v súlade s článkom 6 smernice 77/99/EHS ⁽¹⁾;
- d) „telo jatočného zvieratá“ znamená celé telo jatočného zvieratá po odkrvení, vypitvaní a odstránení končatín v zápästí a predpäti, odstránení hlavy, chvosta a vemena a navyše, v prípade hovädzieho dobytku, oviec, kôz a nepárnokopytníkov, po stiahnutí kože. V prípade ošípaných je však možné upustiť od odstránenia končatín v zápästí a predpäti a odstránenia hlavy, ak je mäso určené na ošetrenie v súlade so smernicou 77/99/EHS;
- e) „vnútornosti“ znamenajú čerstvé mäso iné ako mäso z tela definovaného v d), dokonca aj vtedy, ak zostávajú prirodzene spojené s telom;
- f) „črevá“ znamenajú vnútornosti z hrudnej, brušnej a panvovej dutiny vrátane priedušnice a pažeráka;
- g) „úradný veterinárny lekár“ znamená veterinárny lekár určený príslušným ústredným orgánom členského štátu;
- h) „krajina vývozu“ znamená členský štát, z ktorého sa čerstvé mäso odosiela;

- i) „krajina určenia“ znamená členský štát, do ktorého sa čerstvé mäso odosiela z iného členského štátu;
- j) „dopravné prostriedky“ znamenajú nákladové časti motorových dopravných prostriedkov, železničných dopravných prostriedkov a lietadiel a lodné priestory alebo kontajnery pre prepravu po súši, po mori alebo vo vzduchu;
- k) „prevádzkareň“ znamená schválený bitúnok, schválený výsek, schválený chladiarenský sklad alebo jednotku, v ktorej je zoskupených niekoľko takých zariadení;
- l) „priamy obal“ znamená ochranu čerstvého mäsa použitím prvého obalu alebo prvého kontajnera v priamom styku s čerstvým mäsom a samotný prvý obal alebo kontajner;
- m) „druhý obal“ znamená umiestnenie čerstvého mäsa zabaleného v priamom obale do druhého kontajnera a druhý kontajner samotný;
- n) „účelové núdzové zabitie“ znamená každé zabitie nariadené veterinárnym lekárom po úraze alebo vážnych fyziologických a funkčných problémoch. Účelové núdzové zabitie sa môže uskutočniť mimo bitúnku, ak veterinárny lekár usúdi, že preprava zvieratá by nebola možná, alebo by spôsobila zvieratú zbytočné utrpenie.

Článok 3

1. Každý členský štát zabezpečí, aby:

- A. telá, polovičky tiel alebo polovičky delené na najviac tri časti určené pre veľkoobchod a štvrte:
 - a) boli získané na bitúnku spĺňajúcom podmienky stanovené v kapitolách I a II prílohy I a schválené a podrobené kontrole v súlade s článkom 10 alebo na bitúnku osobitne schválenom v súlade s článkom 4;
 - b) pochádzajú z jatočného zvieratá, na ktorom pred zabitím vykonal prehliadku úradný veterinárny lekár v súlade s kapitolou VI prílohy I a bolo uznané ako vhodné, v dôsledku takej inšpekcie, na zabitie na účely tejto smernice;
 - c) boli ošetrené vo vyhovujúcich hygienických podmienkach v súlade s kapitolami V a VII prílohy I;
 - d) boli po zabití podrobené prehliadke úradným veterinárnym lekárom v súlade s kapitolou VIII prílohy I a nevykazujú žiadnu zmenu, s výnimkou traumatických poškodení, ktoré sa vyskytli krátko pred zabitím alebo lokalizovaných deformácií alebo zmien za predpokladu, že sa potvrdí, ak to bude potrebné, vhodnými laboratórnymi skúškami, že tieto poškodenia, deformácie alebo zmeny nemajú za

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 26, 31.1.1977, s. 85. Smernica zmenená smernicou 90/675/EHS (Ú. v. ES 395, 30.12.1989, s. 13).

následok, že jatočné telo alebo vnútornosti sú nevhodné na ľudskú spotrebu alebo nebezpečné pre ľudské zdravie;

e) majú zdravotnú značku v súlade s kapitolou XI prílohy I;

f) počas prepravy sú sprevádzané:

i) do 30. júna 1993 veterinárnym osvedčením vystaveným úradným veterinárnym lekárom v čase naloženia, ktoré musí formou a obsahom zodpovedať vzoru v prílohe V, a ktoré musí byť zostavené prinajmenšom v úradnom jazyku alebo jazykoch krajiny určenia. Musí pozostávať z jediného hárku papiera;

ii) od 1. júla 1993 sprievodný obchodný doklad schválený úradným veterinárnym lekárom. Tento doklad musí:

— mať okrem náležitostí stanovených v bode 50 kapitoly X prílohy I číslo kódu, podľa ktorého je možné identifikovať úradného veterinárneho lekára a v prípade mrazeného mäsa, aj zreteľne uvedený mesiac a rok zmrazenia,

— príjemca prechovávať najmenej jeden rok, aby mohol byť predložený na žiadosť príslušného orgánu;

iii) veterinárne osvedčenie v súlade s kapitolou XI prílohy I, v prípade mäsa z bitúнку umiestneného v regióne alebo oblasti, na ktoré sa vzťahujú obmedzenia alebo mäsa, ktoré má byť odoslané do iného členského štátu po tranzite cez tretiu krajinu v zapečatenom nákladnom automobile.

Podrobné aplikačné pravidlá ii) a najmä pravidlá, ktoré sa týkajú pridelovania číselných kódov a zostavenia jedného alebo niekoľkých zoznamov určujúcich úradných veterinárnych lekárov sa prijímajú v súlade s postupom stanoveným v článku 16;

g) sú uskladnené v súlade s kapitolou XIV prílohy I po inšpekcii po zabíí vo vyhovujúcich hygienických podmienkach v prevádzkarniach schválených v súlade s článkom 10 a podliehajúcich dozoru v súlade s kapitolou X prílohy I;

h) sú prepravované vo vyhovujúcich hygienických podmienkach v súlade s kapitolou XV prílohy I;

B. diely alebo kusy menšie ako tie, ktoré sú uvedené v oddiele A alebo vykosené mäso:

a) sú vykosťované alebo delené vo výseku, ktorý spĺňa podmienky stanovené v kapitolách I a III prílohy I, a ktorý je schválený a podlieha dozoru v súlade s článkom 10;

b) sú vykosťované alebo delené a získané v súlade s kapitolou IX prílohy I a pochádzajú z:

— čerstvého mäsa, ktoré spĺňa požiadavky stanovené v oddiele A, s výnimkou požiadaviek uvedených v pododseku h), a ktoré je prepravované v súlade s kapitolou XV prílohy I alebo

— čerstvého mäsa dovezeného z tretích krajín v súlade so smernicou 90/675/EHS;

c) boli uskladnené v podmienkach, ktoré sú v súlade s kapitolou XIV prílohy I v prevádzkarniach schválených v súlade s článkom 10 a podliehajúcich dozoru v súlade s kapitolou X prílohy I;

d) boli skontrolované úradným veterinárnym lekárom v súlade s kapitolou X prílohy I;

e) spĺňajú požiadavky na priamy a druhý obal stanovené v kapitole XII prílohy I;

f) spĺňajú požiadavky oddielu A c), e), f) a h);

C. vnútornosti pochádzajú zo schváleného bitúнку alebo schváleného výseku. Celé vnútornosti musia spĺňať požiadavky oddielov A a B. Porciované vnútornosti musia spĺňať požiadavky oddielu B.

Vnútornosti sa nesmú porciovať s výnimkou pečeni hovädzieho dobytká, ak sú také pečene porciované v schválenom výseku. O rozšírení tejto výnimky na pečene zvierat iných druhov môže rozhodnúť Rada kvalifikovanou väčšinou hlasov na návrh Komisie;

D. čerstvé mäso, ktoré bolo skladované v súlade s touto smernicou v chladiarenskom sklade schválenom členským štátom a ktoré nebolo podrobené žiadnej manipulácii s výnimkou manipulácie v súvislosti s uskladnením:

a) spĺňa požiadavky oddielu A c), e), g) a h) a oddielov B a C alebo ide o čerstvé mäso dovezené z tretích krajín v súlade s požiadavkami smernice 90/675/EHS;

b) počas prepravy na miesto určenia je sprevádzané sprievodným obchodným dokladom alebo osvedčením uvedeným v odseku (A) f).

Ak má byť mäso sprevádzané osvedčením, osvedčenie musí vyplniť úradný veterinárny lekár na základe veterinárnych osvedčení priložených k zásielke čerstvého mäsa pri uskladnení a v prípade dovozu v ňom musí byť uvedený pôvod čerstvého mäsa;

E. čerstvé mäso vyrobené v súlade s touto smernicou, ktoré bolo uskladnené v chladiarenskom sklade tretej krajiny schválenom

v súlade so smernicou Rady č. 72/462/EHS⁽¹⁾ pod colnou kontrolou a ktoré nebolo následne podrobené žiadnej manipulácii s výnimkou manipulácie v súvislosti s uskladnením:

- a) spĺňa požiadavky oddielov A, B a C;
- b) spĺňa osobitné záruky týkajúce sa overovania a certifikácie zhody s požiadavkami na skladovanie a prepravu;
- c) je sprevádzané osvedčením, ktoré zodpovedá vzoru vypracovanému podľa postupu stanoveného v článku 16.

Osobitné záruky týkajúce sa overovania, certifikácie zhody s požiadavkami na skladovanie a prepravu a vydávania osvedčení budú prijaté v súlade s postupom stanoveným v článku 16.

2. Avšak bez toho, aby boli dotknuté požiadavky spoločenstva na zdravotný stav zvierat, odsek 1 sa nepoužije na:

- a) čerstvé mäso určené na iné použitie ako na ľudskú spotrebu;
- b) čerstvé mäso určené na vystavovanie, osobitné výskumy alebo analýzu za predpokladu, že úradná kontrola zabezpečí, aby sa mäso nepoužilo na ľudskú spotrebu a keď sa výstava skončí alebo sa uskutočnia osobitné výskumy alebo analýza, mäso s výnimkou mäsa použitého na účely analýzy sa zničí;
- c) čerstvé mäso určené výlučne na dodávky pre medzinárodné organizácie.

Článok 4

A. Členské štáty zabezpečia, aby od 1. januára 1993 bitúnky, ktoré sú v prevádzke 31. decembra 1991 a ktoré manipulujú najviac s 12 veľkými dobytčiami jednotkami⁽²⁾ za týždeň a najviac 600 veľkými dobytčiami jednotkami za rok, spĺňali tieto požiadavky, ak nespĺňajú požiadavky prílohy I:

1. Musia sa podrobiť osobitnej veterinárnej registrácii a musia mať pridelené konkrétne kontrolné číslo viazané na miestnu inštitúciu dozoru.

Aby bola schválená príslušnými národnými orgánmi:

- a) musí prevádzkareň spĺňať podmienky pre schválenie stanovené v prílohe II;

- b) prevádzkovateľ bitúнку, vlastník alebo jeho zástupca musia viesť evidenciu

— zvierat vstupujúcich do prevádzkarene a jatočných výrobkov, ktoré z nej vychádzajú,

— vykonaných kontrol,

— výsledkov týchto kontrol.

Tieto informácie oznámi na žiadosť príslušnému orgánu;

- c) bitúnok musí oznámiť veterinárnej službe čas zabitia a počet a pôvod zvierat, aby jej umožnil vykonať prehliadku pred zabitím v súlade s kapitolou VI prílohy I, buď na farme alebo bezprostredne pred zabitím;

- d) úradný veterinárny lekár alebo pomocný pracovník musí byť prítomný v čase zabitia, aby bol zabezpečený súlad s hygienickými pravidlami stanovenými v kapitolách V, VII a VIII prílohy I.

Ak úradný veterinárny lekár nemôže byť prítomný v čase zabitia, mäso nesmie opustiť prevádzkareň dovtedy, kým úradný veterinárny lekár nevykoná prehliadku po zabití, ktorá sa musí uskutočniť v deň zabitia;

- e) príslušný orgán musí sledovať distribučnú reťaz mäsa pochádzajúceho z prevádzkarene a vhodné označovanie výrobkov vyhlásených za nevhodné na spotrebu, ako aj ich následné určenie a použitie.

Členské štáty zostavia zoznam prevádzkarní využívajúcich také výnimky a postúpia ho, ako aj akékoľvek jeho ďalšie zmeny a doplnenia Komisii;

- f) príslušný orgán musí zabezpečiť, aby bolo čerstvé mäso z prevádzkarní uvedených v e) označené pečiatkami schválenými na tento účel, v súlade s postupom stanoveným v článku 16, na ktorých je uvedený administratívny obvod veterinárnej správy, pod ktorú prevádzkareň spadá.

2. Príslušný orgán tiež môže udeľovať výnimky v súlade s prílohou II v prípade výsekov, ktoré sa nenachádzajú v schválenej prevádzkarni a ktoré nevyrábajú viac ako tri tony za týždeň.

Ustanovenia kapitol VII a IX a bodu 48 kapitoly X prílohy I sa nepoužijú na skladovacie a výsekové operácie v prevádzkarniach uvedených v prvom pododseku.

3. Mäso, ktoré bolo vyhodnotené, že spĺňa požiadavky hygienického dozoru a veterinárnej inšpekcie stanovené touto smernicou, musí byť označené pečiatkou, na ktorej je

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 302, 31.12.1972, s. 28, Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 89/662/EHS (Ú. v. ES L 46, 19.2.1991, s. 37).

⁽²⁾ Hovädzí dobytok a nepárnokopytníky: 1,0 veľká dobytčia jednotka, Ošípané: 0,33 veľkej dobytčej jednotky. Ovce: 0,15 veľkej dobytčej jednotky.

uvedený administratívny obvod veterinárnej správy zodpovednej za prevádzkareň pôvodu. Vzor tejto pečiatky sa určí v súlade s postupom stanoveným v článku 16.

4. Mäso z prevádzkarní uvedených v tomto článku musí:

- i) byť uchované pre priamy predaj na miestnom trhu, čerstvé alebo spracované, pre maloobchod alebo spotrebiteľ, nebalené;
- ii) byť prepravované z prevádzkarne k príjemcovi v hygienických podmienkach.

B. Ak to je potrebné, nové prevádzkarne môžu byť, ako výnimka zo stavebných a infraštruktúrnych požiadaviek prílohy I k tejto smernici, schválené v súlade s postupom stanoveným v článku 16 za predpokladu, že sú splnené požiadavky oddielu A.

C. Veterinárni experti Komisie môžu v spojení s príslušnými národnými orgánmi a pokiaľ je to potrebné pre jednotné uplatnenie tohto článku, vykonávať kontroly na mieste v reprezentatívnom počte prevádzkarní, ktoré využívajú výhody podmienok stanovených v tomto článku.

D. Podrobné pravidlá na vykonanie tohto článku sa prijímú v súlade s postupom stanoveným v článku 16.

E. Rada prehodnotí ustanovenia tohto článku na základe správy Komisie do 1. januára 1998.

Článok 5

1. Členské štáty zabezpečia, aby úradný veterinárny lekár vyhlásil za nevhodné na ľudskú spotrebu:

a) mäso zvierat:

- i) v ktorom bolo bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia o ochoreniach špecifikovaných v prílohe C k smernici č. 90/425/EHS ⁽¹⁾, diagnostikované jedno z týchto ochorení:
 - generalizovaná aktinobacilóza alebo aktinomykóza,
 - sneť chrastavá,
 - generalizovaná tuberkulóza,
 - generalizovaná lymfadenitída,
 - soplávka,
 - besnota,
 - tetanus,

- akútna salmonelóza,
- akútna brucelóza,
- červienka ošipaných,
- botulizmus,
- septikémia, pyémia, toxémia alebo virémia;

- ii) vykazujúcich akútne poškodenia z bronchopneumónie, pleuritídy, peritonitídy, metritídy, mastitídy, artritídy, perikarditídy, enteritídy alebo meningoencefalomyelitídy potvrdené podrobnou prehliadkou, prípadne doplnenou bakteriologickým vyšetrením a zisťovaním rezíduí látok s farmakologickým účinkom.

Ak sú však výsledky týchto špeciálnych vyšetrení priaznivé, telá budú vyhlásené za vhodné na ľudskú spotrebu po odstránení častí, ktoré nie sú vhodné na spotrebu;

- iii) postihnutých týmito parazitickými ochoreniami: generalizovaná sarkocystóza, generalizovaná cysticerkóza, trichinelóza;

- iv) uhynutých, mŕtvonarodených alebo nenarodených;

- v) nezrelých zvierat a zvierat, ktorých mäso je vodnateľné;

- vi) vykazujúcich známky vychudnutosti alebo pokročilej anémie;

- vii) vykazujúcich viacpočetné nádory, abscesy alebo vážne poranenia v rôznych oblastiach tela alebo v rôznych vnútorných orgánoch;

b) mäso zvierat:

- i) ktoré reagovali pozitívne alebo neurčitú reakciu na tuberkulín a u ktorých vyšetrenie vykonané v súlade s bodom 41 (G) kapitoly VIII prílohy I odhalilo iba lokalizované tuberkulózne zmeny vo viacerých orgánoch alebo oblastiach tela.

Ak však bola tuberkulózna zmena zistená v lymfatických uzlinách toho istého orgánu alebo časti tela, iba postihnutý orgán alebo časť tela a s nimi súvisiace lymfatické uzliny sa vyhlásia za nevhodné na ľudskú spotrebu;

- ii) ktoré reagovali pozitívne alebo mali neurčitú reakciu na brucelózu, potvrdenú zmenami naznačujúcimi akútnu infekciu.

Dokonca aj keď také zmeny neboli zistené, vemenom, pohlavné orgány a krv musia byť napriek tomu vyhlásené za nevhodné na ľudskú spotrebu;

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 224, 18.8.1990, s. 29. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 91/174/EHS (Ú. v. ES L 85, 5.4.1991, s. 37).

- c) — časti tiel vykazujúce príznaky rozsiahlejších závažných alebo hemoragických infiltrácií, lokalizovaných abscesov alebo lokalizovanej nákazy,
- vnútornosti a útroby s patologickými zmenami infekčného, parazitárneho alebo traumatického pôvodu;
- d) mäso, ktoré:
- pochádza od zvierat s horúčkou,
- vykazuje závažné anomálie, čo sa týka farby, pachu, konzistencie alebo chuti;
- e) ak je úradný veterinárny lekár presvedčený, že telo alebo vnútornosti sú postihnuté kazeóznou lymfadenitídou alebo akýmkoľvek iným hnisavým stavom a uvedený stav nie je všeobecný alebo spojený s vychudnutosťou:
- i) akýkoľvek orgán a s ním spojená lymfatická uzlina, ak sa uvedený stav prejavuje na povrchu alebo v obsahu tohto orgánu alebo lymfatickej uzliny;
- ii) v každom prípade, pre ktorý neplatí i), lézia a také okolité časti, ktoré môže pokladať za primerané so zreteľom na vek a stupeň aktivity lézie, za predpokladu, že stará pevne opuzdrená lézia môže byť považovaná za neaktívnu;
- f) mäso získané rozrezaním miesta vpichu pri odkrvení;
- g) ak je úradný veterinárny lekár presvedčený, že celé telo alebo niektorá jeho časť alebo niektorý vnútorný orgán sú postihnuté inou chorobou alebo stavom, než je uvedené v predchádzajúcich bodoch, celé telo a vnútornosti alebo taká menšia časť z nich, ktorú pokladá za primeranú;
- h) telá, ktorých vnútornosti sa nepodrobili prehliadke po zabití;
- i) krv zvierat, ktorého mäsa bolo vyhlásené za nevhodné na ľudskú spotrebu v súlade s predošlými bodmi a krv kontaminovaná obsahom žalúdka alebo akoukoľvek inou látkou;
- j) mäso zvierat, ktorým boli podávané:
- i) látky zakázané podľa smernice č. 81/602/EHS ⁽¹⁾ a 88/146/EHS ⁽²⁾;
- ii) produkty, ktoré môžu spôsobiť, že mäso sa stane nebezpečným alebo škodlivým pre ľudské zdravie a o ktorých bude musieť byť prijaté rozhodnutie v súlade s postupom stanoveným v článku 16 po získaní stanoviska Vedeckého veterinárneho výboru;
- iii) zmäkčujúce látky
- k) mäso obsahujúce reziduá látok povolených v súlade s výnimkami stanovenými v článku 4 smernice 81/602/EHS a článkoch 2 a 7 smernice 88/146/EHS, reziduá liečiv, antibiotík, pesticídov alebo iných látok, ktoré sú škodlivé alebo môžu zapríčiniť, že konzumácia čerstvého mäsa bude nebezpečná alebo škodlivá pre ľudské zdravie, ak také reziduá prekračujú hladinu stanovenú v predpisoch spoločenstva;
- l) mäso kontaminované alebo infikované v rozsahu, o ktorom sa rozhodne na základe postupu stanoveného v článku 16 po získaní stanoviska Vedeckého veterinárneho výboru;
- m) pečeň a obličky zvierat starších ako dva roky z oblastí, v ktorých programy realizované v súlade s článkom 4 smernice 86/469/EHS ⁽³⁾ odhalili všeobecnú prítomnosť ťažkých kovov v životnom prostredí;
- n) mäso, ktoré bolo bez toho, aby boli dotknuté prípadné nariadenia spoločenstva v oblasti ionizácie, ošetrované ionizujúcim alebo ultrafialovým žiarením;
- o) mäso, ktoré vydáva výrazný pohlavný pach.

2. Dodatky alebo zmeny a doplnenia k odseku 1 je možné prijať, najmä pokiaľ ide o tuberkulózu, brucelózu a salmonelózu, v súlade s postupom stanoveným v článku 16 a po získaní stanoviska Vedeckého veterinárneho výboru.

Článok 6

1. Členské štáty zabezpečia, aby:

- a) bez toho, aby boli dotknuté prípady stanovené v článku 5 (1) a iii) a článku 5 (2), čerstvé mäso ošípaných alebo konské mäso uvedené v článku 3, ak nebolo testované na trichinelu v súlade s prílohou I k smernici č. 77/96/EHS ⁽⁴⁾, prechádza ošetrovaním schladením alebo zmrazením v súlade s prílohou IV k tejto smernici;

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 222, 7.8.1981, s. 32. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 85/358/EHS (Ú. v. ES L 191, 23.7.1985, s. 46)

⁽²⁾ Ú. v. ES L 70, 16.3.1988, s. 16.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 275, 26.9.1986, s. 36.

⁽⁴⁾ Ú. v. ES L 26, 31.1.1977, s. 67. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou komisie 89/321/EHS (Ú. v. ES L 133, 17.5.1989, s. 33).

b) mäso z:

- i) plemenných samcov ošípaných;
- ii) kryptorchidných a hermafroditických ošípaných;

iii) bez toho, aby boli dotknuté prípady stanovené v článku 5 (1) o) nekastrované samce ošípaných s hmotnosťou tela presahujúcou 80 kg, okrem prípadov, kde je prevádzkareň schopná zaručiť pomocou metódy uznanej na základe postupu stanoveného v článku 16 alebo, ak taká metóda nie je, pomocou metódy uznanej dotknutým príslušným orgánom, že je možné zistiť telá vydávajúce výrazný kančí pach,

má zvláštne označenie stanovené v rozhodnutí 84/371/EHS ⁽¹⁾ a prejde jedným z ošetrení stanovených v smernici 77/99/EHS;

c) mechanicky obnovené mäso je podrobené tepelnému ošetrovaniu v súlade so smernicou 77/99/EHS;

d) po odstránení častí nevhodných na spotrebu čerstvé mäso a vnútornosti zo zvierat s negeneralizovaným zamorením *Cysticercus bovis* alebo *Cysticercus cellulosae* prejdú úpravou schladením alebo zmrazením pomocou metódy uznanej v súlade s postupom stanoveným v článku 16;

e) zvieratá, ktoré sa museli podrobiť núdzovému zabitíu, môžu byť schválené iba na ľudskú spotrebu na miestnom trhu a iba ak boli splnené tieto podmienky:

— hospodárstvo pôvodu nepodlieha obmedzeniam hygienickej politiky,

— zviera pred zabitím prezrel veterinár v súlade s článkom 3 (1) (A) b),

— zviera bolo zabitie po omráčení, odkrvené a prípadne vypitvané na mieste; v osobitných prípadoch môže veterinár omráčenie zrušiť a schváliť zastrelenie,

— usmrtené a odkrvené zviera sa po zabití čo najrýchlejšie prepraví vo vyhovujúcich hygienických podmienkach na bitúnok schválený v súlade s touto smernicou. Ak zabitie zviera nemôže byť dovezené do jednej hodiny na taký bitúnok, musí byť prepravované v kontajneri alebo v dopravnom prostriedku, v ktorom sa udržiava teplota prostredia od 0° do 4 °C. Vypitvanie, pokiaľ sa neuskutočnilo v čase zabitia, sa musí vykonať najviac do troch hodín po zabití; ak sa vypitvanie uskutoční na mieste, črevá sa musia odošlať spolu s telom na bitúnok,

— počas prepravy na bitúnok sprevádza zabitie zviera osvedčenie vydané veterinárnym lekárom, ktorý nariadil zabitie, overujúcim priaznivý výsledok prehliadky pred zabitím, správne vykonanie odkrvenia, čas zabitia a charakter akéhokoľvek ošetrenia, ktoré bolo zvieraťu poskytnuté, a ak je to vhodné, výsledok prehliadky čriev; toto osvedčenie musí zodpovedať vzoru, ktorý sa vypracuje v súlade s postupom stanoveným v článku 16,

— s telom jatočného zvieraťa sa do doby, kým prehliadka vykonaná po usmrtení v súlade s článkom 3 (1) (A) d) a v prípade potreby doplnená bakteriologickým vyšetrením, neurčí, že je úplne alebo čiastočne vhodné na ľudskú spotrebu, manipuluje tak, aby neprišlo do styku s mäsom a vnútornosťami z tiel určenými na ľudskú spotrebu;

f) mäso z oblasti podliehajúcej veterinárnym obmedzeniam podlieha osobitným pravidlám, ktoré sa určujú od prípadu k prípadu v súlade s postupom stanoveným v článku 16;

g) ošetrovanie stanovené v predchádzajúcich bodoch sa vykonáva v prevádzkarni pôvodu alebo v akejkoľvek inej prevádzkarni určenej úradným veterinárnym lekárom;

h) mäso musí byť označené pečiatkou stanovenou v článku 4 (A) (3).

2. Rada do 1. júla 1992 kvalifikovanou väčšinou na návrh Komisie určí tie časti územia spoločenstva, v ktorých môžu byť povolené výnimky z požiadavky v 1 a) za predpokladu, že:

— epidemiologické štúdie preukázali neprítomnosť trichinel,

— živé aj zabitie zvieratá podliehajú účinnej metóde zisťovania a kontroly.

Článok 7

1. Členské štáty zabezpečia, aby:

a) mäso vyhlásené ako nevhodné na ľudskú spotrebu mohlo byť jasne odlíšené od mäsa vyhláseného ako vhodné na ľudskú spotrebu;

b) sa s mäsom, ktoré bolo vyhlásené ako nevhodné na ľudskú spotrebu, nakladalo v súlade so smernicou 90/667/EHS ⁽²⁾.

2. Ak to bude potrebné, stanovujú sa podrobné pravidlá na vykonanie tohto článku v súlade s postupom stanoveným v článku 16.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 196, 26.7.1984, s. 46.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 363, 27.12.1990, s. 51

Článok 8

1. Bez toho, aby bola dotknutá smernica 86/469/EHS, zvieratá alebo ich mäso sa musia podrobiť vyšetreniu na rezíduá, ak má úradný veterinárny lekár podozrenie o ich prítomnosti na základe zistení veterinárnej prehliadky.

Toto vyšetrenie preverí rezíduá látok s farmakologickým účinkom a aj produkty ich premeny a tiež iné látky prenesené na mäso, ktoré môžu byť škodlivé pre ľudské zdravie.

Ak vyšetrované mäso vykazuje stopy rezíduí v množstvách, ktoré prekračujú povolené tolerance, musí byť vyhlásené za nevhodné na ľudskú spotrebu.

Tieto vyšetrenia na rezíduá sa musia vykonať v súlade s overenými metódami, ktoré sú vedecky uznávané, a to najmä metódami stanovenými v predpisoch spoločenstva alebo v iných medzinárodných normách.

Výsledky vyšetrenia na rezíduá sa musia dať vyhodnotiť pomocou referenčných metód zavedených v súlade s postupom stanoveným v článku 16.

V súlade s postupom stanoveným v článku 16 sa v každom členskom štáte určí aspoň jedno referenčné laboratórium na vykonávanie vyšetrení na rezíduá.

2. Konajúc na návrh Komisie, Rada stanoví tolerance pre látky prenesené na mäso, ktoré môžu byť škodlivé pre ľudské zdravie okrem látok stanovených v smernici Rady 86/363/EHS ⁽¹⁾ a v nariadení Rady (EHS) č. 2377/90 ⁽²⁾.

Článok 9

Členské štáty zabezpečia:

- i) stálu prítomnosť aspoň jedného úradného veterinárneho lekára na bitúnku schválenom v súlade s článkom 10 počas prehliadok pred zabitím a po zabití;
- ii) aspoň raz denne prítomnosť úradného veterinárneho lekára vo výseku schválenom v súlade s článkom 10, keď sa pracuje s mäsom, aby skontroloval hygienické podmienky prevádzky a evidenciu o čerstvom mäse, ktoré do prevádzky prichádza a o mäse, ktoré z nej odchádza;
- iii) pravidelnú prítomnosť úradného veterinárneho lekára v chladiarskom sklade.

Úradnému veterinárnemu lekárovi môžu pomáhať pomocní pracovníci spadajúci pod jeho právomoc a zodpovednosť pri vykonávaní týchto operácií:

- a) prehliadky pred zabitím, úlohou pomocného pracovníka je urobiť prvú kontrolu zvierat a pomáhať s čisto praktickými úlohami;
- b) prehliadky po zabití za predpokladu, že úradný veterinárny lekár je skutočne schopný dozerať na prácu pomocných pracovníkov na mieste;
- c) veterinárnej kontroly deleného a uskladneného mäsa;
- d) inšpekcie a dozoru nad schválenými prevádzkarnami v súlade s článkom 10.

Maximálny počet pomocných pracovníkov, ktorí môžu pomáhať úradnému veterinárnemu lekárovi pri plnení jeho úloh stanoví Rada na návrh Komisie do 1. januára 1992. Počet musí byť dostatočne malý, aby umožnil úradnému veterinárnemu lekárovi vykonávať účinný dohľad pri prehliadke po zabití.

Za pomocných pracovníkov môžu byť vymenované iba osoby, ktoré spĺňajú požiadavky prílohy III po absolvovaní skúšky organizovanej príslušným ústredným orgánom členského štátu alebo orgánom určeným týmto ústredným orgánom.

Aby mohli pomocní pracovníci poskytovať pomoc uvedenú vyššie, budú tvoriť súčasť inšpekčnej skupiny, ktorú bude riadiť a za ktorú bude zodpovedať úradný veterinárny lekár. Musia byť nezávislí od prevádzkareň. Príslušný orgán dotknutého členského štátu určí zloženie inšpekčnej skupiny pre každú prevádzkareň takým spôsobom, aby mohol úradný veterinárny lekár dozerať na uvedené operácie.

Podrobné pravidlá, ktorými sa bude riadiť pomoc uvedená v tomto článku, sa stanovujú, pokiaľ to bude potrebné, v súlade s postupom stanoveným v článku 16.

Článok 10

1. Každý členský štát zostaví zoznam schválených prevádzkarní, okrem prevádzkarní uvedených v článku 4, pričom každá prevádzkareň bude mať veterinárne kontrolné číslo. Členské štáty zašlú tento zoznam ostatným členským štátom a Komisii.

Výseky uvedené v druhej zarážke druhého odseku bodu 19 prílohy I musia tiež podliehať schváleniu v súlade so smernicou 71/118/EHS ⁽³⁾. V zozname výsekov uverejnenom Komisiou sa uvedie odkaz na také osobitné schválenie.

Členský štát neschváli prevádzkareň, pokiaľ sa nepresvedčí, že je v súlade s touto smernicou.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 221, 7.8.1986, s. 43.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 224, 18.8.1990, s. 1.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 55, 8.3.1971, s. 23. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 90/654/EHS (Ú. v. ES L 353, 17.12.1990, s. 48)

Ak sa zistí, že hygiena nie je dostatočná, a ak opatrenia stanovené v bode 41 (F) kapitoly VIII prílohy I sa ukázali ako nedostatočné na nápravu situácie, príslušný štátny orgán dočasne pozastaví platnosť schválenia.

Ak prevádzkovateľ prevádzkarne, vlastník alebo jeho zástupca nenapravia zaznamenané nedostatky v lehote určenej príslušným národným orgánom, tento orgán zruší schválenie.

Príslušný členský štát musí vziať na vedomie závery každej kontroly vykonanej v súlade s článkom 12. Ostatné členské štáty a Komisia budú informované o pozastavení platnosti alebo zrušení schválenia.

2. Prevádzkovateľ prevádzkarne, vlastník alebo jeho zástupca musia v súlade s druhým pododsekom odseku 4 vykonávať pravidelné kontroly celkových hygienických podmienok výroby vo svojej prevádzkarni, medziiným aj prostredníctvom mikrobiologických kontrol.

Kontroly sa musia týkať nástrojov, vybavenia a strojov vo všetkých etapách výroby a v prípade potreby aj produktov.

Prevádzkovateľ prevádzkarne, vlastník alebo jeho zástupca musia byť schopní, na požiadanie úradu, poskytnúť úradnému veterinárnemu lekárovi alebo veterinárnym odborníkom Komisie informácie o charaktere, frekvencii a výsledkoch kontrol vykonaných za týmto účelom, a ak to bude potrebné, aj názov vyšetrojúceho laboratória.

Charakter kontrol, ich frekvencia, ako aj metódy odberu vzoriek a metódy bakteriologického vyšetrenia sa stanovujú v súlade s postupom stanoveným v článku 16.

3. Prevádzkovateľ prevádzkarne, vlastník alebo jeho zástupca musia zaviesť program školenia pracovníkov, ktorí im umožní dodržiavať podmienky hygienickej výroby prispôbené štruktúre výroby.

Úradný veterinárny lekár zodpovedný za prevádzkareň musí byť zapojený do plánovania a vykonávania tohto programu.

4. Inšpekcia a dozor nad prevádzkarnami sa vykonávajú v pôsobnosti úradného veterinárneho lekára, ktorému pri plnení čisto materiálnych úloh môžu v súlade s článkom 9 pomáhať pomocní pracovníci. Úradný veterinárny lekár musí mať po celý čas voľný prístup do všetkých častí prevádzkarne, aby bolo zabezpečené dodržiavanie tejto smernice a, ak vzniknú pochybnosti o pôvode mäsa alebo zabíjanych zvierat, aj k účtovným dokladom, ktoré mu umožnia určiť hospodárstvo, z ktorého zabité zviera pochádza.

Úradný veterinárny lekár musí pravidelne analyzovať výsledky kontrol stanovených v 2. Na základe tejto analýzy môže uskutočniť ďalšie mikrobiologické vyšetrenia vo všetkých etapách výroby alebo na výrobkoch.

Výsledok týchto analýz vypracuje v podobe správy, ktorej závery a odporúčania budú oznámené prevádzkovateľovi prevádzkarne, vlastníkovi alebo jeho zástupcovi, ktorí napravia zaznamenané nedostatky za účelom zlepšenia hygieny.

Článok 11

Členské štáty poveria ústredný úrad alebo orgán úlohou zhromažďovať a využívať výsledky prehliadok pred zabitím a po zabití vykonaných úradným veterinárnym lekárom, pokiaľ ide o diagnostikovanie ochorení prenosných na človeka.

Ak je také ochorenie diagnostikované, výsledky konkrétneho prípadu musia byť čo najskôr oznámené príslušným veterinárnym orgánom zodpovedným za dozor nad stádom, z ktorého zviera pochádza.

Členské štáty predložia Komisii informácie o určitých ochoreniach a najmä prípadoch, v ktorých boli diagnostikované ochorenia prenosné na človeka.

Komisia konajúca v súlade s postupom stanoveným v článku 16 prijme podrobné pravidlá na vykonanie tohto článku, najmä:

- pravidelnosť, s akou sa musia informácie predkladať Komisii,
- typ informácií,
- ochorenia, ktorých sa zhromažďovanie informácií týka,
- postupy zhromažďovania a využívania informácií.

Článok 12

1. Veterinári odborníci Komisie môžu, pokiaľ to bude potrebné na zabezpečenie jednotného uplatňovania tejto smernice a v spolupráci s príslušnými štátnymi orgánmi vykonávať kontroly na mieste; môžu najmä overovať, či sú schválené prevádzkarne v skutočnosti v súlade s touto smernicou. Komisia bude informovať členské štáty o výsledkoch vykonaných kontrol.

Členský štát, na území ktorého sa kontrola vykonáva, musí odborníkom pri výkone ich povinností poskytnúť všetku potrebnú pomoc.

Všeobecné ustanovenia na vykonanie tohto článku sa prijímajú v súlade s postupom stanoveným v článku 16.

Po získaní stanoviska členských štátov v Stálom veterinárnom výbore Komisia vypracuje odporúčanie týkajúce sa pravidiel, ktoré sa majú dodržiavať pri vykonávaní kontrol stanovených v tomto odseku.

2. Rada do 1. januára 1995 prehodnotí tento článok na základe správy Komisie, ku ktorej môžu byť priložené návrhy.

Článok 13

1. V súlade s postupom stanoveným v článku 16, členským štátom môže byť povolené uplatňovať ustanovenia článku 4 na bitúnky, ktoré narábajú s najviac 20 veľkými dobyťčiami jednotkami za týždeň a 1 000 veľkými dobyťčiami jednotkami za rok:

- a) ak sa nachádzajú v oblastiach postihnutých osobitnými geografickými obmedzeniami alebo ovplyvnených problémami so zásobovaním;
- b) ak k 1. júlu 1991 uskutočňujú program reštrukturalizácie v kontexte národného plánu platného k tomuto dátumu.

V súlade s tým istým postupom a ako výnimka z prepočtov pre limity stanovené vo veľkých dobyťčích jednotkách v prvom odseku článku 4 a) povolenie stanovené v prvom pododseku tohto odseku sa môže rozšíriť na prevádzkarne narábajúce s najviac 60 ošpanými za týždeň, ak sú splnené tieto požiadavky:

- a) vlastník prevádzkarne absolvoval osobitné školenie v hygiene výroby, uznané príslušným orgánom;
- b) zvieratá, ktoré majú byť zabitú, sú majetkom vlastníka prevádzkarne, alebo boli kúpené vlastníkom, aby boli splnené požiadavky uvedené v d);
- c) mäso sa vyrába v priestoroch, ktoré spĺňajú požiadavky prílohy II a nachádzajú sa v prevádzkarni;
- d) vyrábané mäso sa využíva výlučne na zásobovanie prevádzkarne alebo je priamo na mieste predávané spotrebiteľovi.

Ak sa prijímajú rozhodnutia o udelení výnimiek, môžu byť stanovené konkrétne požiadavky, najmä definícia miestneho trhu.

Prevádzkarne, ktoré využívajú výhody takých výnimiek, budú podliehať inšpekcii spoločenstva pre schválené prevádzkarne.

2. V súlade s postupom stanoveným v článku 16:

- výnimky z druhej, tretej a štvrtej zarážky bodu 14 c) kapitoly II, z bodu 42 (A) (2) kapitoly VIII a bodu 46 d) kapitoly IX

prílohy I môžu byť udelené na žiadosť ktorémukolvek členskému štátu poskytujúcemu podobné záruky. Tieto výnimky stanovujú veterinárne podmienky, ktoré sa prinajmenšom rovnajú podmienkam uvedeným v prílohe I,

- je možné rozhodnúť o dodatočných požiadavkách prispôbených konkrétnej situácii príslušného členského štátu, pokiaľ ide o niektoré ochorenia, ktoré môžu ohroziť ľudské zdravie,
- je možné rozhodnúť o osobitných podmienkach pre schválenie prevádzkarní nachádzajúcich sa na veľkoobchodných trhoch.

Článok 14

1. Bez toho, aby boli dotknuté osobitné ustanovenia tejto smernice, úradný veterinárny lekár alebo príslušný orgán, ak je podozrenie, že veterinárna legislatíva nebola dodržaná, alebo ak sú pochybnosti o tom, či mäso je vhodné na spotrebu, vykoná všetky veterinárne kontroly, ktoré pokladá za vhodné.

2. Členské štáty prijímajú vhodné opatrenia správneho alebo trestného práva, aby potrestali akékoľvek porušenie veterinárnej legislatívy spoločenstva, najmä ak sa zistí, že osvedčenia alebo vypracované doklady nezodpovedajú skutočnému stavu mäsa, že identifikačné značky nie sú v súlade s predpismi, že mäso nebolo predložené na prehliadku, alebo mäso nebolo použité na pôvodne určený účel.

Článok 15

Prílohy k smernici mení a dopĺňa Rada kvalifikovanou väčšinou na návrh Komisie, najmä s cieľom prispôsobiť ich technologickému pokroku.

Článok 16

1. Ak sa má dodržiavať postup stanovený v tomto článku, predstava Stáleho veterinárneho výboru bez meškania predloží záležitosti výboru, a to buď z vlastnej iniciatívy, alebo na žiadosť zástupcu členského štátu.

2. Zástupca Komisie predloží návrh opatrení, ktoré sa majú prijať. Výbor vydá svoje stanovisko k týmto opatreniam v rámci lehoty, ktorú určí predseda podľa naliehavosti záležitosti. Stanoviská sa prijímajú väčšinou 54 hlasov, hlasy členských štátov sa vážia tak, ako je stanovené v článku 148 (2) zmluvy. Predseda nehlasuje.

3. Komisia prijme opatrenia a okamžite ich realizuje, ak sú v súlade so stanoviskom výboru. Ak nie sú v súlade so stanoviskom výboru, alebo ak nebolo vydané žiadne stanovisko,

Komisia neodkladne navrhne Rade, aby opatrenie bolo prijaté. Rada prijme opatrenia kvalifikovanou väčšinou.

Ak do troch mesiacov od dátumu predloženia návrhu Rade Rada neprijme nijaké opatrenia, Komisia prijme navrhované opatrenia a uplatní ich okamžite, s výnimkou prípadu, keď Rada rozhodla proti týmto opatreniam jednoduchou väčšinou.

Článok 17

Do 1. júla 1994 Komisia predloží Rade správu, podľa možnosti sprevádzanú návrhmi, o ktorých Rada rozhodne hlasovacím postupom stanoveným v článku 43 zmluvy, o metódach prehliadky, ktoré zabezpečia rovnakú úroveň zdravotného stavu

zvierat, ako je úroveň zaručená metódami prehliadky pred zabitím a po zabití popísanými v kapitolách VI a VIII prílohy I.

Článok 18

Pravidlá stanovené v smernici 89/662/EHS sa použijú najmä na kontroly v mieste pôvodu, na organizáciu a nadväznosť kontrol, ktoré má vykonávať členský štát určenia a na ochranné opatrenia, ktoré sa majú vykonať.

Článok 19

Táto smernica je adresovaná členským štátom.

PRÍLOHA I

KAPITOLA I

VŠEOBECNÉ PODMIENKY PRE SCHVAĽOVANIE PREVÁDZKARNÍ

Prevádzkarne musia mať aspoň:

1. v miestnostiach, kde sa vyrába, spracováva a skladuje čerstvé mäso a na plochách a v koridoroch, cez ktoré sa čerstvé mäso premiestňuje:
 - a) podlahu odolnú voči vode, ktorá sa ľahko čistí a dezinfikuje, odolnú voči hnilobe a položenú tak, aby umožňovala odtok vody; voda musí byť odvádzaná do odvodňovacích kanálov vybavených roštmi a sifónmi na zamedzenie zápachu. Avšak:
 - v prípade miestností uvedených v bode 14 d) a f) kapitoly II, bod 15 a) kapitoly III a bod 16 a) kapitoly IV, sa odvádzanie vody do kanálov vybavených roštmi a sifónmi nevyžaduje a v prípade priestorov uvedených v bode 16 a) postačí zariadenie, z ktorého sa môže voda ľahko odstrániť,
 - v prípade miestností uvedených v bode 17 a) kapitoly IV a na plochách a v koridoroch, cez ktoré sa premiestňuje mäso, postačí podlaha odolná voči vode a hnilobe;
 - b) hladké, odolné, nepriepustné steny so svetlým umývateľným náterom do výšky najmenej dva metre a v bitúnkových halách najmenej do výšky tri metre; v mraziarenských alebo chladiarenských miestnostiach a v skladoch musia byť steny natreté najmenej do skladovacej výšky. Spoje medzi stenami a podlahou musia byť zaoblené alebo podobne upravené s výnimkou miestností uvedených v bode 17 a) kapitoly IV.

Avšak používanie drevených stien v miestnostiach uvedených v bode 17 kapitoly IV nie je dôvodom na zrušenie schválenia, za predpokladu, že boli postavené pred januárom 1983;
 - c) dvere z pevného, nehrdzavejúceho materiálu a v prípade drevených dverí s hladkým nepriepustným náterom na všetkých povrchoch;
 - d) izolačné materiály, ktoré sú odolné voči hnilobe a sú bez zápachu;
 - e) dostatočné vetranie a dobré odsávanie pary;
 - f) vhodné prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré neskrešuje farby;
 - g) čistý a ľahko umývateľný strop; v opačnom prípade strešnú krytinu s vnútorným povrchom, ktorý spĺňa tieto podmienky;
2.
 - a) dostatočný počet zariadení s horúcou vodou na umývanie a dezinfekciu rúk a na umývanie nástrojov, čo najbližšie k jednotlivým pracoviskám. Kohútiky nesmú byť ručne ovládateľné. Tieto zariadenia na umývanie rúk musia mať tečúcu horúcu a studenú vodu alebo vodu premiešanú na vhodnú teplotu, čistiace a dezinfekčné prostriedky a hygienické prostriedky na sušenie rúk;
 - b) zariadenia na dezinfekciu nástrojov zásobované horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C;
3. vhodné úpravy proti škodcom, ako sú hmyz a hlodavce;
4.
 - a) nástroje a pracovné pomôcky, ako napríklad stoly na sekanie mäsa, stoly so snímateľnými plochami na sekanie, kontajnery, pohyblivé pásy a pily vyrobené z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý neznečistí mäso, a ktorý sa ľahko čistí a dezinfikuje. Povrchy, ktoré prichádzajú alebo môžu prichádzať do styku s mäsom, vrátane zvarov a spojov, sa musia udržiavať hladké. Využívanie hygienicky baleného čerstvého mäsa;
 - b) nehrdzavejúce príslušenstvo a zariadenia spĺňajúce hygienické požiadavky na:
 - manipuláciu s mäsom,
 - skladovanie kontajnerov s mäsom takým spôsobom, aby ani mäso ani kontajnery neprišli do priameho styku s podlahou alebo so stenami;
 - c) zariadenia, vrátane vhodné usporiadaných a vybavených prijímacích a zriaďovacích plôch pre hygienickú manipuláciu a ochranu mäsa počas nakladania a vykladania;

- d) špeciálne vodotesné nehrdzavejúce kontajnery s vrchnákmi a uzávermi zabráňujúcimi neoprávneným osobám, aby z nich vyberali veci, na uskladnenie mäsa určeného na ľudskú spotrebu alebo uzamykatelnú miestnosť pre také mäso, ak sú množstvá také veľké, že to vyžadujú, alebo ak sa mäso neodstraňuje alebo nezneškodňuje na konci každého pracovného dňa; ak sa také mäso odstraňuje potrubiami, musia byť tak konštruované a nainštalované, aby sa predišlo akémukoľvek riziku nákazy čerstvého mäsa;
 - e) zariadenia na hygienické uskladnenie materiálov priamych a druhých obalov, ak sa také činnosti vykonávajú v prevádzkarni;
- 5. chladiarenské zariadenie na zachovanie vnútornej teploty mäsa na úrovniach vyžadovaných touto smernicou. Toto zariadenie musí mať systém na odvádzanie kondenzovanej vody bez akejkoľvek možnosti kontaminácie mäsa;
 - 6. zásobovanie len tlakovou pitnou vodou v zmysle smernice 80/778/EHS ⁽¹⁾. Avšak vo výnimočných prípadoch je povolené zásobovanie úžitkovou vodou na výrobu pary, hasenie požiarov a ochladzovanie chladiarenského zariadenia za predpokladu, že potrubia inštalované na tento účel vylučujú použitie tejto vody na iné účely a nepredstavujú žiadne riziko kontaminácie čerstvého mäsa. Potrubia s úžitkovou vodou musia byť zreteľne odlišené od potrubí s pitnou vodou;
 - 7. dostatočné zásobovanie horúcou pitnou vodou v zmysle smernice 80/778/EHS;
 - 8. systémy na likvidáciu tekutých a tuhých odpadov, ktoré spĺňajú hygienické požiadavky;
 - 9. primerane vybavenú uzamykatelnú miestnosť slúžiacu výlučne pre potreby veterinárnej služby, alebo v prípade skladov uvedených v bode 17 kapitoly IV, vhodné zariadenia;
 - 10. zariadenia, ktoré kedykoľvek umožňujú efektívne vykonávanie veterinárnych kontrol stanovených v tejto smernici;
 - 11. primeraný počet šatní s hladkými, vodotesnými, umývateľnými stenami a podlahami, umývadlami, sprchami a splachovacími WC, vybavenými tak, aby chránili čisté časti budovy pred kontamináciou.

WC sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností. Sprchy nie sú potrebné v chladiarenských skladoch, v ktorých sa iba prijíma a vykladá hygienicky balené mäso. Umývadlá musia mať tečúcu horúcu a studenú vodu alebo vodu premiešanú na vhodnú teplotu, materiály na čistenie a dezinfekciu rúk a hygienické prostriedky na sušenie rúk. Kohútiky na umývadlách nesmú byť ovládateľné rukou alebo ramenom. V blízkosti WC musí byť dostatočný počet takých umývadiel;
 - 12. miesto a vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov na prepravu mäsa s výnimkou prípadu chladiarenských skladov, v ktorých sa iba prijíma a vykladá hygienicky balené čerstvé mäso. V prípade bitúnkov musí byť zabezpečené oddelené miesto a vhodné zariadenia pre dopravné prostriedky na prepravu živých zvierat. Tieto miesta a zariadenia však nie sú povinné, ak jestvujú ustanovenia vyžadujúce, aby sa dopravné prostriedky čistili a dezinfikovali v úradne schválených zariadeniach;
 - 13. miestnosť alebo bezpečné miesto na uskladnenie čistiacich prostriedkov, dezinfekčných prostriedkov a podobných látok.

KAPITOLA II

OSOBITNÉ PODMIENKY PRE SCHVAĽOVANIE BITÚNKOV

- 14. Okrem splnenia všeobecných požiadaviek musia mať bitúanky aspoň:
 - a) vhodné ležoviská alebo vetrané čakacie ohrady pre zvieratá; steny a podlahy musia byť odolné, nepriepustné, musia sa dať ľahko čistiť a dezinfikovať; tieto zariadenia musia byť vybavené tak, aby sa zvieratá v prípade potreby dali kŕmiť a napájať a ak to je nevyhnutné, musia mať kanalizáciu;

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 229, 30.8.1980, s. 11. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 81/858/EHS (Ú. v. ES L 319, 7.11.1981, s. 19).

- b) priestory bitúnku musia byť dostatočne veľké, aby sa práca dala vykonávať vyhovujúcim spôsobom. V bitúnkových priestoroch, kde sa zabíjajú ošípané spolu s inými druhmi zvierat, musí byť zabezpečené osobitné miesto na zabíjanie ošípaných; také miesto však nie je nevyhnutné, ak sa zabíjanie ošípaných a zabíjanie ostatných zvierat uskutočňujú v rôznych časoch; v takých prípadoch sa však obáranie, odchlňovanie, odieranie a opalovanie musí vykonávať na osobitných miestach, ktoré sú zreteľne oddelené od jatočnej linky buď otvoreným priestorom najmenej päť metrov širokým alebo prepážkou aspoň tri metre vysokou;

- c) oddelené miestnosti dostatočne veľké a vyhradené výlučne pre:

— vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev.

Oddelené miestnosti však nie sú potrebné, ak sa operácie týkajúce žalúdkov vykonávajú pomocou mechanického zariadenia s uzavretým okruhom, ktoré má vhodný systém vetrania a spĺňa tieto požiadavky:

- i) zariadenie musí byť nainštalované a usporiadané takým spôsobom, aby sa úkony na oddelovanie žalúdka od čriev vykonávali hygienicky. Musí byť umiestnené na osobitnom mieste, ktoré je zreteľne oddelené od akéhokoľvek nechráneného čerstvého mäsa prepážkou, ktorá sa týči od podlahy do výšky najmenej tri metre a ohraničuje plochy, kde sa vykonávajú tieto operácie;
 - ii) konštrukcia a prevádzka stroja musia účinne zabráňovať akejkoľvek kontaminácii čerstvého mäsa;
 - iii) musí byť nainštalované odsávanie vzduchu a musí fungovať tak, aby odstraňovalo zápachy a vylúčilo akékoľvek riziko aerosólovej kontaminácie;
 - iv) stroj musí byť vybavený zariadením umožňujúcim vyprázdňovanie zvyškovej vody a obsahu žalúdkov do kanalizácie v uzavretom okruhu;
 - v) okruh, ktorým prechádzajú žalúdky z a do stroja, musí byť jednak zreteľne oddelený a jednak vzdialený od okruhu, ktorým prechádza ostatné čerstvé mäso. Žalúdky sa okamžite po vyprázdnení a vyčistení musia premiestniť hygienickým spôsobom;
 - vi) pracovníci, ktorí manipulujú s ostatným čerstvým mäsom, nesmú manipulovať so žalúdkami. Pracovníci, ktorí manipulujú so žalúdkami, nesmú mať prístup k ostatnému čerstvému mäsu;
- spracovanie čriev a drziek, ak sa vykonáva na bitúnku. Tieto operácie sa však môžu vykonávať v tej istej miestnosti, ako je uvedené v prvej pomlčke za predpokladu, že sa zabráni vzájomnej kontaminácii,
- prípravu a čistenie iných vnútorností, ako sú vnútornosti uvedené v predošlých pomlčkách, vrátane oddeleného miesta pre skladovanie hláv v dostatočnej vzdialenosti od ostatných vnútorností, ak sa tieto operácie vykonávajú na bitúnku a nie na jatočnej linke,
- skladovanie koží, rohov, kopýt a štetín ošípaných v uzavretých nepriepustných kontajneroch až do ich odvezenia v prípade, že neboli odvezené z bitúnku v deň zabitia;

- d) oddelené miesto na balenie vnútorností, ak sa vykonáva na bitúnku;

- e) uzamykatelné priestory alebo vetrané, vhodne umiestnené ohrady s oddelenou kanalizáciou pre choré alebo z choroby podozrivé zvieratá; uzamykatelné priestory vyhradené pre zabíjanie takých zvierat, uskladnenie zadržaného mäsa a mäsa vyhláseného za nevhodné na ľudskú spotrebu. Priestory vyhradené pre zabíjanie týchto zvierat nie sú nevyhnutné v zariadení, ktoré nebolo schválené príslušným orgánom na zabíjanie týchto zvierat, alebo ak sa také zabíjanie vykonáva na konci obvyklého zabíjania, za predpokladu, že sa prijímajú opatrenia na zabránenie kontaminácie mäsa vyhláseného za vhodné na ľudskú spotrebu. V takom prípade sa musia tieto priestory predtým, ako sa znovu použijú na zabíjanie zvierat, ktoré nie sú ani choré ani z choroby podozrivé, osobitne vyčistiť a dezinfikovať pod úradným dozorom;

- f) dostatočne veľké chladiarenské alebo mraziarenské miestnosti vybavené nehrdzavejúcimi zariadeniami skonštruovanými tak, aby zabránili styku čerstvého mäsa s podlahou alebo so stenami pri premiestňovaní alebo skladovaní;

- g) prostriedky na kontrolu vstupu a výstupu z bitúnku;

- h) zreteľné oddelenie špinavých a čistých sektorov budovy, aby boli čisté sektory chránené pred kontamináciou;

- i) také vybavenie, aby sa po omráčení mohlo spracovanie vykonať, pokiaľ možno na zavesenom zvierati; za žiadnych okolností sa nesmie zavesené zviera počas spracovania dostať do styku s podlahou;
- j) systém visutých koľajníc pre ďalšiu manipuláciu s mäsom;
- k) ak sa v areáli bitúnku uskladňuje trus, osobitné oddelenie pre taký trus;
- l) vhodne vybavenú miestnosť na vyšetrenie trichinely, ak sa v zariadení taký test vykonáva.

KAPITOLA III

OSOBITNÉ PODMIENKY PRE SCHVAĽOVANIE VÝSEKOV

15. Okrem splnenia všeobecných požiadaviek výseky musia mať aspoň:
- a) dostatočne veľké chladiarenské alebo mraziarenské miestnosti na uchovávanie mäsa a ak sa v prevádzkarni skladuje mäso balené v druhom obale, oddelenú miestnosť pre mäso balené v druhom obale. Nebalené mäso sa nesmie skladovať v takých chladiarenských alebo mraziarenských miestnostiach, pokiaľ neboli najprv vyčistené a vydezinfikované;
 - b) miestnosť na sekanie, vykosťovanie a balenie do priamych obalov vybavenú záznamovým teplomerom alebo dialkovým záznamovým teplomerom;
 - c) miestnosť na balenie do druhých obalov, ak sa také úkony vykonávajú vo výseku, pokiaľ nie sú splnené podmienky stanovené v bode 63 kapitoly XII;
 - d) miestnosť na uskladnenie obalových materiálov, ak sa balenie do priameho alebo druhého obalu vykonáva vo výseku.

KAPITOLA IV

OSOBITNÉ PODMIENKY PRE SCHVAĽOVANIE CHLADIARENSKÝCH SKLADOV

16. Okrem splnenia všeobecných požiadaviek, chladiarenské sklady, v ktorých sa uskladňuje čerstvé mäso v súlade s prvým odsekom v bode 66 kapitoly XIV, musia mať aspoň:
- a) dostatočne veľké chladiarenské a mraziarenské miestnosti, ktoré sa ľahko čistia a v ktorých môže byť uskladnené čerstvé mäso pri teplote stanovenej podľa prvého odseku bodu 66;
 - b) záznamový teplomer alebo záznamový dialkový teplomer v každom alebo pre každý skladovací sektor.
17. Okrem splnenia všeobecných požiadaviek, chladiarne, v ktorých sa skladuje čerstvé mäso v súlade so štvrtým odsekom bodu 66 kapitoly XIV, musia mať aspoň:
- a) dostatočne veľké chladiarenské a mraziarenské miestnosti, ktoré sa ľahko čistia, a v ktorých môže byť uskladnené čerstvé mäso pri teplote stanovenej v štvrtom odseku bodu 66;
 - b) záznamový teplomer alebo dialkový záznamový teplomer v každom alebo pre každý skladovací sektor.

KAPITOLA V

HYGIENA PRACOVNÍKOV, PRIESTOROV A VYBAVENIA V PREVÁDZKARŇACH

18. Vyžaduje sa absolútna čistota pracovníkov, priestorov a vybavenia.
- a) pracovníci, ktorí manipulujú s nechráneným alebo čerstvým mäsom zabaleným v priamom obale, alebo pracujú v miestnostiach a v sektoroch, kde sa s takým mäsom manipuluje, kde sa mäso balí do druhého obalu alebo prepravuje, musia mať na sebe predovšetkým čistú a ľahko čistiteľnú pokrývku hlavy, obuv a svetlý pracovný odev, a ak je to potrebné, aj čistý ochranný štít na krku alebo iný ochranný odev. Pracovníci, ktorí zabíjajú zvieratá alebo spracovávajú mäso alebo s ním manipulujú, si musia obliecť čistý pracovný odev na začiatku každého pracovného dňa a musia sa prezliecť do takejto odevu v priebehu dňa podľa potreby. Ruky si musia umývať a dezinfikovať niekoľkokrát počas

pracovného dňa a zakaždým, keď skončia prácu. Osoby, ktoré boli v styku s chorými zvieratami alebo nakazeným mäsom si musia okamžite umyť ruky a ramená horúcou vodou a dezinfikovať ich. Je zakázané fajčiť v dielňach, skladovacích miestnostiach, nakladacích priestoroch, na príjme, v zoraďovacích a vykladacích priestoroch a v iných sektoroch a v koridoroch, cez ktoré sa premiestňuje čerstvé mäso;

- b) do prevádzkarne sa nesmie dostať žiadne zviera s výnimkou zvierat určených na zabitie v prípade bitúnkov a čo sa týka areálu týchto bitúnkov, zvieratá potrebné na ich prevádzku. Hlodavce, hmyz a iní živočíšní škodcovia sa musia systematicky ničiť;
- c) vybavenie a nástroje používané pre prácu s mäsom sa musia udržiavať čisté a v dobrom stave. Musia sa dôkladne čistiť a dezinfikovať niekoľkokrát počas pracovného dňa, na konci dennej práce a pred opätovným použitím, ak došlo k ich znečisteniu.

19. Priestory, nástroje a pracovné prostriedky sa nesmú používať na iné účely ako na prácu s čerstvým mäsom alebo mäsom z diviny chovanej na farmách schválených v súlade so smernicou 91/495/EHS ⁽¹⁾.

Toto obmedzenie sa nevzťahuje na:

- dopravné zariadenia používané v priestoroch uvedených v bode 17 a), kde sa balí mäso do druhého obalu,
- porciovanie hydinového mäsa alebo diviny alebo králičieho mäsa alebo výrobu mäsových prípravkov za predpokladu, že sa také úkony vykonávajú v inom čase ako porciovanie čerstvého mäsa alebo mäsa diviny chovanej na farmách uvedeného v prvom odseku a výseková miestnosť sa predtým, než sa znovu použije na porciovanie čerstvého mäsa alebo diviny odchovanej na farmách, kompletne vyčistí a vydezinfikuje.

Nástroje na porciovanie mäsa musia slúžiť výlučne na porciovanie mäsa.

20. Mäso a kontajnery na mäso nesmú prísť do priameho styku so zemou.
21. Na všetky účely sa musí používať pitná voda; úžitková voda sa však môže používať vo výnimočných prípadoch na výrobu pary, za predpokladu, že potrubia inštalované na tento účel vylučujú používanie tejto vody na iné účely a nepredstavujú nebezpečenstvo kontaminácie čerstvého mäsa. Okrem toho sa úžitková voda môže používať vo výnimočných prípadoch na ochladzovanie mraziarenského zariadenia. Potrubia s úžitkovou vodou musia byť jasne odlišené od potrubí používaných na pitnú vodu.
22. Rozsýpanie pilín alebo podobných látok na podlahu v dielňach a miestnostiach na uskladnenie čerstvého mäsa je zakázané.
23. Čistiace prostriedky, dezinfekčné prostriedky a podobné látky sa musia používať takým spôsobom, aby nástroje, pracovné prostriedky a čerstvé mäso neboli vystavené ich nepriaznivému účinku. Po ich použití musí nasledovať dôkladné opláchnutie takých nástrojov a pracovných prostriedkov pitnou vodou.
24. Osoby, ktoré by mohli kontaminovať mäso, majú zakázanú prácu aj manipuláciu s ním.

Pri prijímaní do zamestnania sa od každej osoby, ktorá má pracovať s čerstvým mäsom alebo manipulovať s ním, musí vyžadovať, aby lekárske osvedčenie preukázala, že nejestvuje žiadna prekážka pre také zamestnanie. Lekársky dohľad nad takou osobou sa riadi vnútroštátnou legislatívou platnou v dotknutom členskom štáte.

KAPITOLA VI

VETERINÁRNA PREHLIADKA PRED ZABITÍM

25. Zviera sa v deň príchodu na bitúnok alebo pred začatím denného zabíjania musí podrobiť prehliadke pred zabitím. Prehliadka sa musí zopakovať bezprostredne pred zabitím, ak bolo zviera cez noc v ležovisku.

Prevádzkovateľ bitúnku, vlastník alebo jeho zástupca musia umožniť operácie na vykonanie veterinárnych prehliadok pred zabitím, najmä akúkoľvek manipuláciu, ktorá sa pokladá za nevyhnutnú.

Každé zviera, ktoré má byť zabité, musí mať identifikačnú známku umožňujúcu príslušnému orgánu určiť jeho pôvod.

⁽¹⁾ Pozri stranu 41 tohto úradného vestníka.

26. a) Úradný veterinárny lekár musí urobiť prehliadku pred zabitím v súlade s profesionálnymi pravidlami a pri vhodnom osvetlení.
- b) Úradný veterinárny lekár musí, pokiaľ ide o zvieratá dodané na bitúnok, preveriť súlad s predpismi spoločenstva o zdravotnom stave zvierat.
27. Prehliadka musí stanoviť:
- a) či zvieratá netrpia chorobou, ktorá je prenosná na človeka a na zvieratá, alebo či sa u nich neprejavujú príznaky alebo ich celkový stav nenaznačuje, že by sa taká choroba mohla vyskytnúť;
- b) či sa u nich neprejavujú príznaky ochorenia alebo poruchy ich celkového zdravotného stavu, ktoré by mohli spôsobiť, že ich mäso bude nevhodné na ľudskú spotrebu; musí tiež venovať pozornosť akýmkoľvek známkam toho, či zvieratám neboli podávané látky s farmakologickým účinkom, alebo či nekonzumovali akékoľvek iné látky, ktoré mohli spôsobiť, že ich mäso sa stalo škodlivým pre ľudské zdravie;
- c) či nie sú rozrušené, unavené alebo poranené.
28. a) Unavené alebo rozrušené zvieratá musia odpočívať najmenej 24 hodín, pokiaľ úradný veterinárny lekár nerozhodne inak.
- b) Zvieratá, u ktorých bolo diagnostikované jedno z ochorení uvedených v bode 27 a) a b), nesmú byť zabité na ľudskú spotrebu.
- c) Zabitie zvierat podozrivých z toho, že trpia jedným z ochorení uvedených v bode 27 a) a b), sa musí odložiť. Tieto zvieratá musia prejsť podrobným vyšetrením za účelom stanovenia diagnózy.

Ak je na stanovenie diagnózy nutná prehliadka po zabití, úradný veterinárny lekár požiada, aby boli dotknuté zvieratá zabité oddelene alebo na konci obvyklého zabíjania.

Tieto zvieratá sa podrobia podrobnej prehliadke po zabití, doplnenej, ak to veterinár pokladá za nevyhnutné kvôli potvrdeniu, príslušným bakteriologickým vyšetrením a vyšetrením na rezíduá látok s farmakologickým účinkom, o ktorých možno predpokladať, že boli podávané na liečbu zisteného patologického stavu.

KAPITOLA VII

HYGIENA PRI ZABITÍ, DELENÍ MÄSA A MANIPULÁCII S MÄSOM

29. Jatočné zvieratá dovezené do priestorov bitúnku musia byť okamžite zabité a odkrvenie, sťahovanie kože, odstraňovanie štetín, opracovanie a pitvanie sa musia vykonať spôsobom, ktorý vylučuje akúkoľvek kontamináciu mäsa.
30. Odkrvenie musí byť úplné; krv určená na ľudskú spotrebu sa musí zhromažďovať v dokonale čistých kontajneroch. Nesmie sa miešať rukou, iba pomocou nástrojov, ktoré spĺňajú požiadavky hygieny.
31. Okamžité a úplné stiahnutie z kože je povinné, s výnimkou ošípaných, bez toho, aby bola dotknutá výnimka stanovená v druhej vete bodu 41 (D) a) kapitoly VIII. Ak sa ošípané nestahujú z kože, musia sa im okamžite odstrániť štetiny. Na túto operáciu sa môžu používať prostriedky na odstránenie štetín, za predpokladu, že ošípané budú následne dôkladne opláchnuté pitnou vodou.
- Avšak sťahovanie kože z hláv teliat a oviec nie je potrebné za predpokladu, že sa s týmito hlavami manipuluje takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii čerstvého mäsa.
32. Pitva sa musí vykonať okamžite a musí byť ukončená najneskôr 45 minút po omráčení, alebo v prípade rituálneho zabitia, pol hodiny po odkrvení. Pľúca, srdce, pečeň, ľadviny, slezina a medzipľúcie (mediastinum) môžu byť buď oddelené od tela, alebo sa ponechajú spojené s jatočným telom prirodzenými spojmi.

Ak sa oddelia, musia byť očíslované alebo nejakým spôsobom označené, aby bolo možné rozoznať, že patria k danému telu; toto tiež platí pre hlavu, jazyk, tráviaci trakt a akúkoľvek inú časť zvieratá, ktorá je potrebná pre prehliadku, prípadne pre vykonanie kontrol stanovených v smernici 86/469/EHS. Uvedené časti musia zostať pri jatočnom tele do ukončenia prehliadky. Avšak penis, za predpokladu že nevykazuje žiadne patologické príznaky alebo léziu, môže byť odstránený okamžite. Z ľadvín u všetkých druhov musí byť odstránené tukové puzdro: v prípade hovädzieho dobytku, ošípaných a nepárnokopytníkov sa musí odstrániť aj perirenálne puzdro.

33. V mäse sa nesmú nechávať nástroje; čistenie mäsa utieraním látkou alebo inými materiálmi a nafukovanie sú zakázané. Avšak nafukovanie orgánu môže byť povolené na rituálne účely, ale v takých prípadoch musí byť nafúknutý orgán vylúčený z ľudskej spotreby.
34. Telá nepárnokopytníkov, ošípaných starších ako štyri týždne a hovädzieho dobytku staršieho ako šesť mesiacov sa musia predložiť na prehliadku rozrezané po dĺžke na jatočné polovice pozdĺž chrbtice. Ak to prehliadka vyžaduje, úradný veterinárny lekár môže požiadať o to, aby bola ktorákoľvek hlava alebo telo rozdelené po dĺžke.
- Avšak, aby sa zohľadnili technologické požiadavky alebo miestne zvyky v spotrebe, príslušný orgán môže povoliť, aby boli na prehliadku predložené jatočné telá ošípaných, ktoré nie sú rozdelené na polovice.
35. Až do ukončenia prehliadky telá a vnútornosti, ktoré ešte neboli prezreté, nesmú prísť do styku s telami a vnútornosťami, ktoré už boli prehliadnuté a zakazuje sa odstránenie, delenie alebo ďalšia úprava tela.
36. Zadržané mäso alebo mäso vyhlásené za nevhodné na ľudskú spotrebu, žalúdky, črevá a nepoživatelné vedľajšie produkty nesmú prísť do styku s mäsom vyhláseným za mäso vhodné na ľudskú spotrebu a musia byť čo najskôr umiestnené do osobitných miestností alebo kontajnerov umiestnených a upravených tak, aby sa zamedzilo akejkoľvek kontaminácii ostatného čerstvého mäsa.
37. Ak sa krv alebo vnútornosti niekoľkých zvierat zhromažďujú v tom istom kontajneri pred ukončením prehliadky po zabití, musí byť celý jeho obsah vyhlásený za nevhodný na ľudskú spotrebu, ak telo jedného z dotknutých zvierat bolo vyhlásené za nevhodné na ľudskú spotrebu.
38. Manipulácia s mäsom, dočisťovanie, ďalšia úprava a preprava mäsa vrátane vnútorností sa musia uskutočňovať pri dodržiavaní všetkých hygienických požiadaviek. Ak sa také mäso balí do druhého obalu, musí sa dodržiavať bod 14 d) kapitoly II a podmienky kapitoly XI. Mäso balené v druhom obale musí byť uskladnené v miestnosti oddelenej od nechráneného čerstvého mäsa.

KAPITOLA VIII

VETERINÁRNA PREHLIADKA PO ZABITÍ

39. Všetky časti zvieratá vrátane krvi sa musia okamžite po zabití prezrieť, aby sa stanovilo, či je mäso vhodné na ľudskú spotrebu.
40. Prehliadka po zabití musí zahŕňať:
- a) vizuálnu prehliadku zabitého zvieratá a k nemu patriacich orgánov;
 - b) hmatové vyšetrenie orgánov uvedených v bode 41 a ak to úradný veterinár pokladá za potrebné, aj vyšetrenie matrice;
 - c) rez do určitých orgánov a lymfatických uzlín a v závislosti od záverov, ku ktorým dospel úradný veterinárny lekár, aj matrice. Ak vizuálna prehliadka alebo vyšetrenie určitých orgánov hmatom naznačujú, že zviera má lézie, ktoré môžu kontaminovať telá, vybavenie, pracovníci alebo pracovné priestory, tieto orgány sa nesmú rozrezávať v miestnosti, kde sa zabíja alebo v akejkoľvek inej časti prevádzkarne, kde by mohlo byť kontaminované čerstvé mäso;
 - d) vyšetrenie anomálií konzistencie, farby, pachu a ak je to potrebné, aj chuti.
 - e) ak je to potrebné, laboratórne skúšky hlavne na látky uvedené v článku 5 (1) j) a k).
41. Úradný veterinárny lekár musí postupovať predovšetkým takto:

A. Hovädzí dobytok starší ako šesť týždňov

- a) Vizuálna kontrola hlavy a hrdla. Submaxilárne, retroaryngeálne a priušné lymfatické uzliny (*Lnn. Retropharyngiales, mandibulares a parotidei*) sa musia narezať a vyšetriť. Musia sa vyšetriť vonkajšie žuvače, do ktorých sa musia urobiť dva rezy paralelne so spodnou čeľusťou a vnútorné žuvače (vnútorné krídlovité svaly), ktoré musia byť rozrezané pozdĺž jednej roviny;

Jazyk musí byť po uvoľnení, umožňujúcom podrobnú vizuálnu prehliadku ústnej dutiny a hrdla, podrobený vizuálnej prehliadke a vyšetreniu hmatom. Mandle sa musia odstrániť;

- b) prehliadka priedušnice; vizuálne a hmatové vyšetrenie pľúc a pažeráka; bronchiálne a mediastinálne uzliny (*Lnn. Bifurcationes, eparteriales a mediastinales*) sa musia narezať a vyšetriť. Priedušnica a hlavné vetvy priedušiek sa musia otvoriť po dĺžke a pľúca musia byť rozrezané v ich zadnej tretine kolmo na ich hlavné osi; tieto rezy nie sú potrebné, ak sú pľúca vylúčené z ľudskej spotreby;
- c) vizuálna prehliadka perikardia a srdca, pričom srdce má byť narezané pozdĺžne, aby sa otvorili komory a prerezané cez medzikomorovú priehradku;
- d) vizuálna prehliadka bránice;
- e) vizuálna prehliadka a hmatové vyšetrenie pečene a lymfatických uzlín pečene a podžalúdkovej žľazy (*Lnn. portales*); zárez do gastrického povrchu pečene a pri základni zadného laloku, aby bolo možné vyšetriť žľčovody; prehliadka a hmatové vyšetrenie lymfatických uzlín podžalúdkovej žľazy;
- f) vizuálna prehliadka žalúdočno-črevného traktu, okružia, lymfatických uzlín žalúdka a okružia (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales a caudales*), hmatové vyšetrenie lymfatických uzlín žalúdka a okružia a v prípade potreby rez do týchto lymfatických uzlín;
- g) vizuálna prehliadka a v prípade potreby aj hmatové vyšetrenie sleziny;
- h) vizuálna prehliadka obličiek a v prípade potreby rez do obličiek a obličkových lymfatických uzlín (*Lnn. renales*);
- i) vizuálna prehliadka pohrudnice a pobrušnice;
- j) vizuálna prehliadka pohlavných orgánov;
- k) vizuálna prehliadka a v prípade potreby hmatové vyšetrenie a rez do vemen a jeho lymfatických uzlín (*Lnn. supramammarii*). U kráv musí byť každá polovica vemen otvorená dlhým hlbokým rezom až po mliečne dutiny (*sinus lactiferes*) a lymfatické uzliny vemen sa musia narezať, s výnimkou prípadu, keď je vmeno vylúčené z ľudskej spotreby.

B. Hovädzí dobytok mladší ako šesť týždňov

- a) vizuálna prehliadka hlavy a hrdla. Retrofaryngálne lymfatické uzliny (*Lnn. retropharyngiales*) sa musia rozrezať a vyšetriť. Ústna dutina a hrdlo sa musia prezrieť a jazyk prehmatať. Mandle musia byť odstránené.
- b) vizuálna prehliadka pľúc, priedušnice a hrtana; hmatové vyšetrenie pľúc; bronchiálne a mediastinálne lymfatické uzliny (*Lnn. bifurcationes, eparteriales a mediastinales*) sa musia rozrezať a vyšetriť.

Priedušnica a hlavné vetvy priedušiek sa musia otvoriť po dĺžke a pľúca musia byť rozrezané v ich zadnej tretine kolmo na ich hlavné osi; tieto rezy nie sú potrebné, ak sú pľúca vylúčené z ľudskej spotreby;
- c) vizuálna prehliadka perikardia a srdca, pričom srdce má byť narezané pozdĺžne, aby sa otvorili komory a prerezané cez medzikomorovú priehradku;
- d) vizuálna prehliadka bránice;
- e) vizuálna prehliadka pečene a lymfatických uzlín pečene a podžalúdkovej žľazy (*Lnn. portales*); hmatové vyšetrenie a v prípade potreby rez do pečene a jej lymfatických uzlín;
- f) vizuálna prehliadka žalúdočno-črevného traktu, okružia, lymfatických uzlín žalúdka a okružia (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales a caudales*), hmatové vyšetrenie lymfatických uzlín žalúdka a okružia a v prípade potreby rez do týchto lymfatických uzlín;
- g) vizuálna prehliadka a v prípade potreby hmatové vyšetrenie sleziny;
- h) vizuálna prehliadka obličiek a v prípade potreby rez do obličiek a lymfatických uzlín obličiek (*Lnn. renales*);
- i) vizuálna prehliadka pohrudnice a pobrušnice;
- j) vizuálna prehliadka a hmatové vyšetrenie pupkovej oblasti a kĺbov; v prípade pochybností sa pupková oblasť musí narezať a kĺby otvoriť. Musí sa urobiť vyšetrenie kĺbového mazu.

C. Ošípané

- a) vizuálna prehliadka hlavy a hrdla; submaxilárne (*Lnn. mandibulares*) lymfatické uzliny sa musia vyšetriť a rozrezať. Musí sa urobiť vizuálna prehliadka ústnej dutiny, hrdla a jazyka. Mandle sa musia odstrániť;
- b) vizuálna prehliadka pľúc, priedušnice a pažeráka; hmatové vyšetrenie pľúc a prieduškových a mediastinálnych lymfatických uzlín (*Lnn. bifurcationes, eparteriales a mediastinales*). Priedušnica a hlavné vetvy priedušiek sa musia otvoriť pozdĺžne a pľúca sa musia rozrezať v ich zadnej tretine, kolmo na ich hlavné osi; tieto rezy však nie sú potrebné, ak sú pľúca vylúčené z ľudskej spotreby;
- c) vizuálna prehliadka perikardia a srdca, pričom srdce má byť narezané pozdĺžne, aby sa otvorili komory a prerezané cez medzikomorovú priehradku;
- d) vizuálna prehliadka bránice;
- e) vizuálna prehliadka a hmatové vyšetrenie pečene a lymfatických uzlín pečene a podžalúdkovej žľazy (*Lnn. portales*); hmatové vyšetrenie pečene a jej lymfatických uzlín;
- f) vizuálna prehliadka žalúdočno-črevného traktu, okružia, lymfatických uzlín žalúdka a okružia (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales a caudales*), hmatové vyšetrenie lymfatických uzlín žalúdka a okružia a v prípade potreby rez do týchto lymfatických uzlín;
- g) vizuálna prehliadka a v prípade potreby hmatové vyšetrenie sleziny;
- h) vizuálna prehliadka obličiek a v prípade potreby rez do obličiek a lymfatických uzlín obličiek (*Lnn. renales*);
- i) vizuálna prehliadka pohrudnice a pobrušnice;
- j) vizuálna prehliadka pohlavných orgánov;
- k) vizuálna prehliadka mliečnej žľazy a jej lymfatických uzlín (*Lnn. supramammarii*); rez do lymfatických uzlín mliečnej žľazy u prasníc;
- l) vizuálna prehliadka a hmatové vyšetrenie pupkovej oblasti a klbov mladých zvierat; v prípade pochybností sa pupková oblasť musí narezať a klby otvoriť.

D. Ovce a kozy

- a) vizuálna prehliadka hlavy po stiahnutí z kože a v prípade pochybností vyšetrenie hrdla, ústnej dutiny, jazyka a retrofaryngálnych a priušných lymfatických uzlín. Bez vplyvu na zdravotný stav zvierat, tieto vyšetrenia nie sú potrebné, ak je príslušný orgán schopný zaručiť, že hlava, vrátane jazyka a mozgu, je vylúčená z ľudskej spotreby;
- b) vizuálna prehliadka pľúc, priedušnice a pažeráka; hmatové vyšetrenie pľúc a prieduškových a mediastinálnych lymfatických uzlín (*Lnn. bifurcationes, eparteriales a mediastinales*); v prípade potreby sa tieto orgány a lymfatické uzliny musia rozrezať a vyšetriť;
- c) vizuálna prehliadka perikardia a srdca; v prípade pochybností sa srdce musí narezať a vyšetriť;
- d) vizuálna prehliadka bránice;
- e) vizuálna prehliadka pečene a lymfatických uzlín pečene a podžalúdkovej žľazy (*Lnn. portales*); hmatové vyšetrenie pečene a jej lymfatických uzlín; rez do gastrického povrchu pečene, aby bolo možné vyšetriť žľčovody;
- f) vizuálna prehliadka žalúdočno-črevného traktu, okružia a lymfatických uzlín žalúdka a okružia (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales a caudales*);
- g) vizuálna prehliadka a v prípade potreby hmatové vyšetrenie sleziny;
- h) vizuálna prehliadka obličiek; v prípade potreby rez do obličiek a lymfatických uzlín obličiek (*Lnn. renales*);
- i) vizuálna prehliadka pohrudnice a pobrušnice;
- j) vizuálna prehliadka pohlavných orgánov;
- k) vizuálna prehliadka vemena a jeho lymfatických uzlín;
- l) vizuálna prehliadka a hmatové vyšetrenie pupkovej oblasti a klbov mladých zvierat; v prípade pochybností sa pupková oblasť musí rozrezať a klby otvoriť.

E. Domáce nepárnokopytníky

- a) vizuálna prehliadka hlavy a po uvoľnení jazyka aj hrdla; submaxilárne, retrofaryngálne a príušné lymfatické uzliny (*Lnn. retropharyngeales, mandibulares a parotides*) sa musia vyšetriť hmatom a v prípade potreby rozrezať. Jazyk sa po uvoľnení, ktoré umožní podrobnú prehliadku ústnej dutiny a hrdla, musí podrobiť vizuálnemu a hmatovému vyšetreniu. Mandle musia byť odstránené;
- b) vizuálna prehliadka pľúc, priedušnice a pažeráka; hmatové vyšetrenie pľúc; prieduškové a mediastinálne uzliny (*Lnn. bifurcationes, eparteriales a mediastinales*) sa musia vyšetriť hmatom a v prípade potreby rozrezať. Priedušnica a hlavné vetvy priedušiek sa musia otvoriť pozdĺžne a pľúca narezat' v ich zadnej tretine, kolmo na ich hlavné osi; tieto rezy však nie sú potrebné, ak sú pľúca vylúčené z ľudskej spotreby;
- c) vizuálna prehliadka perikardia a srdca, pričom srdce sa nareže pozdĺžne, aby sa otvorili komory a narezali cez medzikomorovú priehradku;
- d) vizuálna prehliadka bránice;
- e) vizuálna prehliadka pečene a lymfatických uzlín pečene a podžalúdkovej žľazy (*Lnn. portales*); hmatové vyšetrenie pečene a jej lymfatických uzlín; v prípade potreby rez do pečene a lymfatických uzlín pečene a podžalúdkovej žľazy;
- f) vizuálna prehliadka žalúdočno-črevného traktu, okružia a lymfatických uzlín žalúdka a okružia (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales a caudales*); v prípade potreby rez do lymfatických uzlín žalúdka a okružia.
- g) vizuálna kontrola a v prípade potreby aj hmatové vyšetrenie sleziny;
- h) vizuálna prehliadka obličiek, hmatové vyšetrenie obličiek a v prípade potreby rez do obličiek a lymfatických uzlín obličiek (*Lnn. renales*);
- i) vizuálna prehliadka pohrudnice a pobrušnice;
- j) vizuálna prehliadka pohlavných orgánov žrebčov a kobýl;
- k) vizuálna prehliadka vemena a jeho lymfatických uzlín (*Lnn. supramammarii*) a v prípade potreby rez do lymfatických uzlín vemena;
- l) vizuálna prehliadka a hmatové vyšetrenie pupkovej oblasti a klbov mladých zvierat; v prípade pochybností sa pupková oblasť musí narezat' a klby otvoriť;
- m) všetky sivé alebo biele kone sa musia vyšetriť na melanózu a melanóm, čo sa týka svalov a lymfatických uzlín (*Lnn. lymphonodi subrhomboides*) pliec pod lopatkovou chrupavkou uvoľnením spoja jedného pleca. Obličky musia byť odokryté a vyšetrené rezom cez celú obličku.

F. V prípade pochybností môže veterinárny lekár vykonať ďalšie rezy a prehliadky príslušných častí zvierat potrebné na dosiahnutie konečného rozhodnutia.

Ak úradný veterinárny lekár zistí, že sa zjavne porušujú hygienické predpisy stanovené v tejto kapitole alebo sa kladú prekážky vykonaniu adekvátnej veterinárnej prehliadky, má právo urobiť kroky so zreteľom na využívanie vybavenia alebo priestorov a prijať akékoľvek potrebné opatrenie vrátane zníženia objemu výroby alebo prerušenia výrobného procesu.

G. Ak sú rezy do uvedených lymfatických uzlín u zvierat povinné, musia sa vykonávať systematicky a viacnásobne spolu s vizuálnou prehliadkou.

42. A. Úradný veterinárny lekár musí okrem toho systematicky vykonávať:

1. vyšetrovanie na cysticerkózu u ošípaných: toto musí zahŕňať vyšetrenie priamo viditeľných svalových povrchov, najmä stehenných svalov, pilierov bránice, medzirebrových svalov, srdca, jazyka a hrtana a ak to bude potrebné, brušnej steny a bedrových svalov zbavených tukového tkaniva;
2. vyšetrovanie na šarlach u nepárnokopytníkov dôkladným preskúmaním slizníc priedušnice, hrtana, nosových dutín, sínusov a ich rozvetvení po rozdelení hlavy v mediálnej rovine a vyrezaní nosovej priehradky.
3. Čerstvé mäso ošípaných a koní, ktoré obsahuje kostrové svaly (priečne pruhované) sa musí podrobiť vyšetreniu na trichinelu.

Toto vyšetrenie sa musí vykonávať v súlade s overenými metódami, ktoré sú vedecky uznávané, najmä metódami, ktoré sú definované v smerniciach spoločenstva alebo v iných medzinárodných normách.

Výsledky sa musia vyhodnocovať pomocou referenčnej metódy určenej v súlade s postupom stanoveným v článku 16 tejto smernice a po vydaní stanoviska Vedeckého veterinárneho výboru; spoľahlivosť metódy musí byť aspoň taká ako spoľahlivosť trichinoskopie stanovenej v bode 1 prílohy I k smernici 77/96/EHS.

Komisia uverejní referenčnú metódu v Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev.

- B. Úradný veterinárny lekár zaznamená výsledky veterinárnych prehliadok pred a po zabíjaní a ak diagnostikuje choroby prenosné na človeka, tak ako je uvedené v článku 6, oznámi ich príslušným veterinárnym orgánom zodpovedným za dozor nad stádom, z ktorého zvieratá pochádzajú, ako aj osobám zodpovedným za príslušné stádo.

KAPITOLA IX

POŽIADAVKY NA MÄSO URČENÉ NA PORCIOVANIE

43. Delenie na kusy menšie, ako sú uvedené v článku 3 (1) (A), vykosťovanie alebo rezanie vnútorností hovädzieho dobytku je povolené iba v schválených výsekoch.
44. Prevádzkovateľ závodu, vlastník alebo jeho zástupca musí umožniť úkony súvisiace s dozorom nad závozom, najmä akúkoľvek manipuláciu, ktorá sa pokladá za potrebnú, a musí dať k dispozícii dozornej službe potrebné zariadenia. Najmä musí byť schopný na požiadanie informovať úradného veterinárneho lekára zodpovedného za dozor o zdroji mäsa dovezeného do jeho výseku.
45. Bez toho, aby bol dotknutý druhý odsek bodu 19 kapitoly V, mäso, ktoré nespĺňa požiadavky článku 3 (1) (B) b) tejto smernice, nesmie byť umiestnené v schválených výsekoch, pokiaľ nebude umiestnené v osobitných skladovacích sektoroch; musí sa porciovať na iných miestach alebo v inom čase ako mäso, ktoré tieto požiadavky spĺňa. Úradný veterinárny lekár musí mať vždy prístup do všetkých skladovacích priestorov a dielní, aby sa presvedčil o dôslednom dodržiavaní predchádzajúcich ustanovení.
46. a) Čerstvé mäso sa musí priväzovať do miestností stanovených v bode 15 b) kapitoly III postupne podľa potreby. Akonáhle je porciované a ak je to nutné, aj zabalené do druhého obalu, musí sa mäso premiestniť do príslušných chladiarenských alebo mraziarenských priestorov uvedených v bode 15 a) kapitoly III.
- b) Mäso prichádzajúce do priestorov výseku sa musí skontrolovať a v prípade potreby aj upraviť. Pracovisko, ktoré plní túto úlohu, musí byť vybavené vhodným zariadením a dostatočne osvetlené.
- c) Počas porciovania, vykosťovania, balenia do priamych a druhých obalov sa musí vnútorná teplota mäsa udržiavať na konštantnej hodnote + 7 °C alebo menej. Počas porciovania nesmie teplota v miestnosti prekročiť + 12 °C. Počas krájania, balenia do priamych a druhých obalov sa vnútorná teplota pečenia musí udržiavať na konštantnej hodnote + 3 °C alebo menej.
- Počas porciovania, vykosťovania, krájania, krájania na kocky, balenia do priamych a druhých obalov sa teplota pečenia, obličiek a mäsa z hlavy musí udržiavať na konštantnej hodnote + 3 °C alebo menej.
- d) Ako výnimka z odsekov a) a c), mäso sa môže deliť, kým je teplé. V takom prípade musí byť mäso premiestnené priamo z priestorov bitúnku do výseku. Okrem toho, priestory bitúnku a výsek sa musia nachádzať v rovnakej skupine budov a dostatočne blízko pri sebe, aby mohlo byť mäso premiestňované jedným úkonom a porciovanie sa musí uskutočniť ihneď po premiestnení. Akonáhle je mäso porciované, a v prípade potreby aj zabalené do druhého obalu, musí sa premiestniť do vhodnej chladiarenskej miestnosti.
- e) Porciovanie sa musí vykonávať takým spôsobom, aby sa predišlo akémukoľvek znečisteniu mäsa. Úlomky kostí a krvné zrazeniny sa musia odstrániť. Mäso získané z porciovania, ktoré nie je určené na ľudskú spotrebu, sa musí zhromažďovať v zariadeniach, kontajneroch alebo miestnostiach uvedených v bode 4 d) tak, ako bolo naporciované.

KAPITOLA X

VETERINÁRNA KONTROLA PORCIOVANÉHO A USKLADNENÉHO MÄSA

47. Schválené výseky a schválené chladiarenské sklady musia byť pod dozorom úradného veterinárneho lekára.
48. Dozor úradného veterinárneho lekára musí zahŕňať tieto úlohy:
- dozor pri vstupe a výstupe čerstvého mäsa,
 - veterinárnu prehliadku čerstvého mäsa uchovávaného v prevádzkarni uvedenej v bode 47,
 - veterinárnu prehliadku čerstvého mäsa pred porciovaním a v čase, keď opúšťa prevádzkarnu uvedenú v bode 47,
 - dozor nad čistotou priestorov, zariadení a nástrojov stanovených v kapitole V a nad hygienou pracovníkov vrátane ich odevu,
 - akýkoľvek ďalší dozor, ktorý úradný veterinárny lekár pokladá za potrebný na zabezpečenie dodržiavania tejto smernice.

KAPITOLA XI

OZNAČOVANIE VETERINÁRNymi ZNAČKAMI

49. Označovanie veterinárnymi značkami sa vykonáva na zodpovednosť úradného veterinárneho lekára. Na tento účel je zodpovedný za uchovávanie a udržiavanie:
- a) nástrojov určených na veterinárne označovanie mäsa, ktoré môže vydať pomocným pracovníkom iba v čase značkovania a na čas potrebný na tento účel;
 - b) etikiet a priameho obalového materiálu, ak sa označuje, tak ako je stanovené v tejto kapitole. Etikety a priamy obalový materiál sa vydávajú pomocným pracovníkom v čase, keď sa majú použiť a len v potrebnom počte.
50. Veterinárna značka musí byť:
- a) buď oválna značka aspoň 6,5 cm široká a 4,5 cm vysoká a musia byť na nej uvedené dokonale čitateľnými písmom tieto informácie:
 - v hornej časti začiatkové písmená odosielajúceho štátu veľkými písmenami t. j. jedného z týchto):
B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK,
po ktorých nasleduje veterinárne kontrolné číslo prevádzkarne,
 - v dolnej časti jedna z týchto skupín začiatkových písmen: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC alebo EEG;
 - b) alebo oválna značka najmenej 6,5 cm široká a 4,5 cm vysoká, na ktorej sú uvedené dokonale čitateľným písmom tieto informácie:
 - v hornej časti názov odosielajúceho štátu veľkým písmom,
 - v strede veterinárne kontrolné číslo prevádzkarne,
 - v dolnej časti jedna z týchto skupín začiatkových písmen: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC alebo EEG.
- Písmená musia byť aspoň 0,8 cm vysoké a číslice aspoň 1 cm vysoké.
- Veterinárna značka môže okrem toho obsahovať označenie úradného veterinárneho lekára, ktorý vykonal veterinárnu prehliadku mäsa.
51. Telá musia byť označené atramentovou pečiatkou alebo vypálenou značkou v súlade s bodom 50:
- tie, ktoré vážia viac ako 65 kilogramov, musia byť označené na každej polovičke, a to aspoň na týchto miestach: vonkajší povrch stehien, bedier, chrbta, hrude a pleca,
 - ostatné telá musia byť označené najmenej na štyroch miestach, na pleci a na vonkajšom povrchu stehien.

52. Pečene hovädzieho dobytká, ošípaných a nepárnokopytníkov musia byť označené vypálenou značkou v súlade s bodom 50.
- Všetky ostatné vnútornosti musia byť označené atramentovou pečiatkou alebo vypálenou značkou v súlade s bodom 50, pokiaľ nie sú zabalené do priameho alebo druhého obalu a označené v súlade s bodmi 55 a 56.
53. Porcie získané vo výsekoch z úradne označených tiel musia byť označené atramentovou pečiatkou alebo vypálenou značkou v súlade s bodom 50, pokiaľ nie sú zabalené v priamom alebo druhom obale a rebrá musia byť označené takým spôsobom, aby bolo možné určiť bitúnok, z ktorého pochádzajú.
54. Druhý obal musí byť vždy označený v súlade s bodom 55.
55. porciované mäso v druhom obale a vnútornosti v druhom obale uvedené v bode 52 druhý odsek a v bode 53, vrátane krájaných pečiení hovädzieho dobytká musia byť označené veterinárnou značkou v súlade s bodom 50. Na značke musí byť veterinárne kontrolné číslo výseku namiesto čísla bitútku. Značka musí byť pripevnená na etikete pripevnenej na vonkajšom obale alebo vytlačená na vonkajšom obale tak, aby sa pri otváraaní obalu zničila; na etikete musí byť uvedené aj sériové číslo. Keď je však mäso alebo vnútornosti zabalené do vonkajšieho obalu v súlade s bodom 62 kapitoly XII, etiketa uvedená vyššie môže byť pripevnená k vnútornému obalu. V prípade vnútorností balených do vonkajších obalov na bitútku, musí byť číslo, ktoré sa nachádza na značke, veterinárnym kontrolným číslom príslušného bitútku.
56. Okrem požiadaviek uvedených v bode 55, ak je čerstvé mäso balené do priameho obalu v obchodných porciách určených pre priamy predaj spotrebiteľovi, na priamom obale alebo na etikete pripevnenej k obalu musí byť vytlačená kópia veterinárnej značky stanovenej v bode 50 a). Na značke musí byť uvedené veterinárne kontrolné číslo. Na značku vyžadovanú podľa tohto bodu sa nemusia uplatňovať požiadavky na rozmery uvedené v bode 50. Avšak v prípade vnútorností balených do priameho obalu na bitútku, musí byť číslo uvedené na značke veterinárnym kontrolným číslom príslušného bitútku.
57. Mäso nepárnokopytníkov a jeho druhý obal musia byť označené osobitnou značkou stanovenou v súlade s postupom stanoveným v článku 16 tejto smernice.
58. Farby, ktoré sa majú používať na pečiatkach, musia byť schválené v súlade so smernicou rady o aproximácii predpisov členských štátov týkajúcich sa farieb schválených na použitie v potravinách určených na ľudskú spotrebu ⁽¹⁾.

KAPITOLA XII

BALENIE ČERSTVÉHO MÄSA DO PRIAMÝCH A DRUHÝCH OBALOV

59. (a) Druhé obaly (napríklad prepravné debny, lepenkové krabice) musia spĺňať všetky hygienické pravidlá, najmä:
- nesmú meniť organoleptické vlastnosti mäsa,
 - nesmú umožňovať prenos látok škodlivých pre ľudské zdravie do mäsa,
 - musia byť dostatočne pevné, aby umožnili účinnú ochranu mäsa počas prepravy a manipulácie.
- b) Druhé obaly sa nesmú opätovne použiť na mäso, pokiaľ nie sú vyrobené z nehrdzavejúcich materiálov, ktoré sa ľahko čistia a ktoré boli predtým vyčistené a vydezinfikované.
60. Ak sa balí čerstvé porciované mäso alebo vnútornosti do priameho obalu, táto operácia sa musí vykonať okamžite po porciovaní a v súlade s hygienickými požiadavkami.
- S výnimkou odrezkov tuhého vonkajšieho tuku ošípaných a brucha, musia byť porciované mäso a vnútornosti zabalené do ochranného priameho obalu, pokiaľ nie sú počas prepravy zavesené.
- Taký priamy obal musí byť priehľadný a bezfarebný a musí tiež spĺňať podmienky prvej a druhej pomlčky bodu 59 a); nesmie sa znovu použiť na priame balenie mäsa.
- Krájané pečene hovädzieho dobytká musia byť zabalené do priamych obalov jednotlivo. Jedno balenie môže obsahovať iba celý pokrývaný orgán prezentovaný v pôvodnej forme.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 115, 11.11.1962, s. 2645/62. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 85/7/EHS (Ú. v. ES L 2, 3.1.1985, s. 22).

61. Mäso v priamom obale musí byť zabalené do druhého obalu.
62. Avšak, ak priamy obal spĺňa všetky ochranné podmienky pre druhý obal, nemusí byť priehľadný a bezfarebný a jeho umiestnenie do druhého kontajneru nie je potrebné za predpokladu, že sú splnené ostatné podmienky bodu 59.
63. Úkony porciovania, vykosťovania, balenia do priamych a druhých obalov sa môžu uskutočňovať v tej istej miestnosti za týchto podmienok:
- (a) miestnosť musí byť dostatočne priestraná a usporiadaná tak, aby bola zabezpečená hygiena úkonov;
 - b) priame a druhé obaly musia byť ihneď po vyrobení uzatvorené do zapečateného ochranného povlaku; tento povlak musí byť chránený pred poškodením počas prepravy do prevádzkarne a skladovaný v hygienických podmienkach v osobitnej miestnosti prevádzkarne;
 - c) miestnosti na uskladnenie obalového materiálu musia byť bezprašné a bez živočíšnych škodcov a nesmú mať žiadne vzdušné spojenie s miestnosťami obsahujúcimi látky, ktoré by mohli kontaminovať čerstvé mäso. Obaly sa nesmú skladovať na podlahe;
 - d) obaly sa pred prinesením do miestnosti musia zhromažďovať v hygienických podmienkach;
 - e) obaly musia byť prenesené do miestnosti hygienickým spôsobom a okamžite použité. Nesmú s nimi manipulovať pracovníci, ktorí manipulujú s čerstvým mäsom;
 - f) ihneď po zabalení do druhého obalu sa mäso musí umiestniť do skladovacej miestnosti.
64. Balenie do druhého obalu uvedené v tejto kapitole môže obsahovať iba porciované mäso toho istého druhu zvierat.

KAPITOLA XIII

VETERINÁRNE OSVEDČENIE

65. Originál veterinárneho osvedčenia, ktorý musí sprevádzať mäso počas prepravy na miesto určenia, musí vystaviť úradný veterinárny lekár v čase jeho naloženia.

Osvedčenie musí formou a obsahom zodpovedať vzoru v prílohe IV a musí byť vystavené aspoň v úradnom jazyku alebo jazykoch miesta určenia. Musí pozostávať z jediného hárku papiera.

KAPITOLA XIV

SKLADOVANIE

66. Čerstvé mäso musí byť schladené okamžite po prehliadke po zabití a uchovávané pri konštantnej vnútornej teplote najviac + 7 °C pre telá a porcie a + 3 °C pre vnútornosti.

Výnimky z tohto vybavenia môže z technických dôvodov súvisiacich s dozrievaním mäsa udeliť príslušný orgán od prípadu k prípadu na prepravu mäsa do výsekov alebo obchodov s mäsom v bezprostrednej blízkosti bitúnku za predpokladu, že taká preprava netrvá dlhšie ako hodinu.

Čerstvé mäso určené na zmrazenie musí prísť priamo zo schváleného bitúnku alebo schváleného výseku.

Mrazenie čerstvého mäsa sa môže vykonávať iba v miestnostiach tej istej prevádzkarne, kde bolo mäso získané alebo porciované alebo v schválenom chladiarenskom alebo mraziarenskom sklade pomocou vhodného vybavenia.

Porcie uvedené v článku 3 (1) (A) tejto smernice, porcie uvedené v bode 53 kapitoly XI tejto prílohy a vnútornosti, ak sú určené na zmrazenie, sa musia bezodkladne zmraziť, pokiaľ sa zo zdravotných dôvodov nevyžaduje dozrievanie. V druhom prípade musia byť zmrazené okamžite po dozretí.

Telá, polovičky, polovičky rozdelené na najviac tri diely určené pre veľkoobchod a štvrte určené na zmrazenie sa musia zmraziť bez zbytočného odkladu po dobe stabilizácie.

Porciované mäso určené na zmrazenie sa musí zmraziť bez zbytočného odkladu po porciovaní.

Zmrazené mäso musí dosiahnuť vnútornú teplotu -12°C alebo menej a následne nesmie byť uskladnené pri vyššej teplote.

Na čerstvom mäse, ktoré prešlo procesom zmrazenia, musí byť vyznačený mesiac a rok, v ktorom bolo zmrazené.

67. V miestnostiach uvedených v bodoch 16 a 17 kapitoly IV sa nesmie skladovať žiaden iný produkt, ktorý by mohol ovplyvniť hygienu mäsa alebo ho kontaminovať, pokiaľ nie je mäso zabalené do vonkajšieho obalu a uskladnené oddelene.
68. V skladovacích miestnostiach uvedených v bodoch 16 a 17 kapitoly IV sa musí zaznamenávať skladovacia teplota.

KAPITOLA V

PREPRAVA

69. Čerstvé mäso sa musí prepravovať v dopravných prostriedkoch vybavených hermetickým uzatváraním alebo, v prípade čerstvého mäsa dovážaného v súlade so smernicou 90/675/EHS alebo čerstvého mäsa prevážaného cez územie tretieho štátu v zapečatených dopravných prostriedkoch, skonštruovaných a vybavených tak, aby sa počas prepravy udržiavali teploty stanovené v kapitole XIV.

Ako výnimka z prvého odseku, telá, polovičky, polovičky rozdelené na najviac tri diely určené pre veľkoobchodný predaj a štvrte sa môžu prepravovať pri vyšších teplotách, ako sú teploty stanovené v kapitole XIV za podmienok, ktoré sa stanovujú po konzultácii s Vedeckým výborom v súlade s postupom stanoveným v článku 16 tejto smernice.

70. Dopravné prostriedky určené na prepravu takého mäsa musia spĺňať tieto požiadavky:
- a) ich vnútorné povrchy alebo ktorákolvek časť, ktorá môže prísť do styku s mäsom musia byť z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý nemôže ovplyvniť organoleptické vlastnosti mäsa alebo spôsobiť, že sa mäso stane škodlivým pre ľudské zdravie; tieto povrchy musia byť hladké a musia sa dať ľahko čistiť a dezinfikovať;
 - b) musia byť vybavené účinnými zariadeniami na ochranu mäsa pred hmyzom a prachom a musia byť vodotesné;
 - c) na prepravu tiel, polovičiek, polovičiek rozdelených najviac na tri diely určené pre veľkoobchodný predaj, štvrtí a nebaleného porciovaného mäsa musia byť vybavené nehrdzavejúcim príslušenstvom na zavesenie mäsa upevneným v takej výške, aby sa mäso nemohlo dotknúť podlahy. Toto ustanovenie sa nevzťahuje na zmrazené mäso v hygienickom vonkajšom obale. V prípade leteckej prepravy sa však príslušenstvo na zavesenie mäsa nevyžaduje, za predpokladu, že pre hygienické naloženie, uchovávanie a vyloženie mäsa sú zabezpečené vhodné nehrdzavejúce zariadenia.
71. Dopravné prostriedky určené na prepravu mäsa sa v žiadnom prípade nesmú používať pre prepravu živých zvierat alebo akýchkoľvek iných produktov, ktoré by mohli ovplyvniť alebo kontaminovať mäso.
72. Žiadny iný produkt, ktorý by mohol ovplyvniť hygienu mäsa alebo ho kontaminovať, sa nesmie prepravovať v rovnakom čase v tom istom dopravnom prostriedku, pokiaľ nebudú prijaté vhodné opatrenia. Mäso balené vo vonkajšom obale sa musí prepravovať v inom dopravnom prostriedku ako nezabalené mäso, pokiaľ nie je v tom istom dopravnom prostriedku adekvátne zabezpečené ich fyzické oddelenie, aby bolo nebalené mäso chránené pred baleným mäsom. Okrem toho sa v ňom nesmú prepravovať žalúdky, pokiaľ nie sú obarené alebo vyčistené, ani hlavy a nohy, pokiaľ nie sú stiahnuté z kože alebo obarené a odchlpené.

73. Čerstvé mäso sa nesmie prepravovať vo vozidle alebo v kontajneri, ktoré nie sú čisté a neboli dezinfikované.
74. Telá, polovičky a štvrte, polovičky rozdelené na najviac tri diely určené pre veľkoobchod okrem mrazeného mäsa baleného vo vonkajšom obale v súlade s hygienickými požiadavkami, musia byť počas prepravy zavesené, s výnimkou leteckej prepravy v súlade s bodom 70 c).

Ostatné porcie a vnútornosti, ak nie sú balené vo vonkajšom obale alebo umiestnené do nehrdzavejúcich kontajnerov, musia byť zavesené alebo umiestnené na stojany. Také stojany, vonkajšie baly alebo kontajnery musia spĺňať hygienické požiadavky a najmä, pokiaľ ide o balenie, ustanovenia tejto smernice. Črevá sa vždy musia prepravovať vo vodotesnom tuku neprepúšťajúcom obale, ktorý sa môže opätovne použiť iba po vyčistení a dezinfekcii.

75. Úradný veterinárny lekár musí pred odoslaním zabezpečiť, aby prepravné vozidlá a podmienky nakladania spĺňali požiadavky tejto kapitoly.
-

PRÍLOHA II

KAPITOLA I

VŠEOBECNÉ PODMIENKY PRE SCHVAĽOVANIE PREVÁDZKARNÍ S MALOU KAPACITOU

Zariadenia s malou kapacitou musia mať aspoň:

1. v miestnostiach, kde sa čerstvé mäso vyrába a kde sa s ním pracuje:

- a) dlážku odolnú voči vode, ktorá sa ľahko čistí a dezinfikuje, je odolná proti hnilobe a položená tak, aby umožnila odtok vody; voda musí byť odvádzaná k odtokovým kanálom vybavených mriežkami a zachytávačmi pre zamedzenie zápachu;
- b) hladké, odolné, nepriepustné steny so svetlým umývatelným náterom do výšky najmenej dva metre a v miestnostiach určených na zabíjanie najmenej tri metre.

Použitie drevených stien v miestnostiach uvedených v bode 16 kapitoly III prílohy I však nie je dôvodom na zrušenie schválenia za predpokladu, že boli vybudované do 1. júla 1991;

- c) dvere z materiálu, ktorý sa ľahko čistí, je odolný voči hnilobe a bez zápachu.

Ak sa mäso v príslušnej prevádzkarni aj skladuje, musí mať prevádzkareň skladovacie priestory, ktoré spĺňajú uvedené požiadavky;

- d) izolačné materiály, ktoré sú odolné voči hnilobe a sú bez zápachu;
- e) primerané vetranie a v prípade potreby aj vhodné odsávanie pary;
- f) primerané prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré neskresľuje farby;

2. a) dostatočný počet zariadení na čistenie a dezinfekciu rúk a na umývanie nástrojov horúcou vodou čo najbližšie k pracoviskám. Na umývanie rúk musia mať tieto zariadenia tečúcu horúcu a studenú vodu alebo vodu premiešanú na vhodnú teplotu, čistiace a dezinfekčné prostriedky a hygienické prostriedky na sušenie rúk;

- b) zariadenia na dezinfikovanie nástrojov na mieste alebo v susednej miestnosti, zásobované horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C;

3. Vhodné úpravy na ochranu proti takým škodcami, ako je hmyz a hlodavce;

4. a) nástroje a pracovné príslušenstvo ako stoly na porciovanie, stoly s odnímateľnými plochami na porciovanie, kontajnery, pohyblivé pásy a pily vyrobené z nehrdzavejúceho materiálu, ktoré nemôžu spôsobiť pokazenie mäsa, a ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú. Použitie dreva je zakázané.

- b) nehrdzavejúce príslušenstvo a vybavenie spĺňajúce hygienické požiadavky pre:

- manipuláciu s mäsom,
- uskladnenie mäsových kontajnerov tak, aby ani mäso ani kontajnery neprišli do priameho styku s podlahou alebo so stenami;

- c) špeciálne vodotesné, nehrdzavejúce kontajnery s vrchnákmi a uzávermi, ktoré zabránia neoprávneným osobám vyberať z nich veci, na prechovávanie mäsa neurčeného na ľudskú spotrebu; také mäso musí byť odstránené alebo zničené na konci každého pracovného dňa;

5. mraziarenské zariadenie na udržanie vnútornej teploty mäsa na úrovniach vyžadovaných touto smernicou. Toto zariadenie musí mať odvodňovací systém napojený na potrubie s odpadovou vodou, ktorý nepredstavuje žiadne riziko kontaminácie mäsa;

6. dodávku iba pitnej vody pod tlakom v zmysle smernice č. 80/778/EHS. Avšak dodávka úžitkovej vody je vo výnimočných prípadoch povolená na výrobu pary, hasenie požiarov a ochladzovanie mraziarenského zariadenia, za predpokladu, že potrubia inštalované na tento účel znemožňujú použitie tejto vody na iné účely a nepredstavujú nijaké riziko kontaminácie čerstvého mäsa. Potrubia s úžitkovou vodou musia byť zreteľne odlišené od potrubí s pitnou vodou;

7. primeranú dodávku horúcej pitnej vody v zmysle smernice č. 80/778/EHS;

8. systém hygienickej likvidácie odpadovej vody;
9. najmenej jedno umývadlo a splachovacie záchody. Záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností. Umývadlo musí mať tečúcu horúcu a studenú vodu alebo vodu premiešanú na vhodnú teplotu, hygienické materiály na čistenie a dezinfekciu rúk a hygienické prostriedky na sušenie rúk. Umývadlo musí byť v blízkosti záchodov.

KAPITOLA II

OSOBITNÉ PODMIENKY PRE SCHVAĽOVANIE BITÚNKOV S NÍZKOU KAPACITOU

10. Okrem splnenia všeobecných požiadaviek musia mať bitúanky s nízkou kapacitou aspoň:
 - a) dostatočne veľké ležoviská pre zvieratá, ktoré trávia noc v areáli bitúanku;
 - b) halu na zabíjanie a v súvislosti s úkonmi vykonávanými počas zabíjania, miestnosti, ktoré sú v zhode s takými činnosťami dostatočne veľké na to, aby práca, ktorá má byť vykonávaná, spĺňala podmienky z hľadiska hygieny;
 - c) v miestnosti na zabíjanie zreteľne oddelené miesto určené na omračovanie a odkrovanie;
 - d) v miestnosti určenej na zabíjanie steny umývateľné aspoň do výšky troch metrov alebo až po strop. Počas zabíjania musí byť vhodným spôsobom odvádzaná para;
 - e) také vybavenie, aby sa po omráčení mohla vykonať jatočná úprava, pokiaľ možno na zavesenom zvierati; zavesené zviera nesmie počas úpravy za žiadnych okolností prísť do styku s podlahou;
 - f) mraziarenskú miestnosť s dostatočnou kapacitou vo vzťahu k veľkosti a typu zabíjaných zvierat, v každom prípade s osobitným uzamykateľným oddelením minimálnej rozlohy vyhradeným na pozorovanie tiel, ktoré sa podrobujú analýze.

Príslušný orgán môže od prípadu k prípadu udeliť výnimky z tejto požiadavky, ak sa mäso z takého bitúanku okamžite dodáva do výsekov alebo obchodov s mäsom v bezprostrednej blízkosti bitúanku, za predpokladu, že preprava netrvá dlhšie ako hodinu.
11. V miestnosti určenej na zabíjanie sa zakazuje vyprázdňovať alebo čistiť žalúdky a črevá alebo uskladňovať kožu, rohy, kopytá a štetiny ošípaných.
12. Ak sa hnoj nedá odstraňovať z areálu bitúanku každý deň, musí sa uskladňovať na zreteľne oddelenom mieste.
13. Zvieratá privedené do miestností určených na zabíjanie, musia byť okamžite omráčené a zabité.
14. V dotknutej prevádzkarni sa nesmú zabíjať choré alebo z choroby podozrivé zvieratá okrem prípadov, v ktorých príslušný orgán udelí výnimku.

Ak je udelená výnimka, zabitie sa musí uskutočniť pod dohľadom príslušného orgánu a musia sa prijať opatrenia, aby sa zabránilo kontaminácii; priestory sa pred ich opätovným použitím musia osobitne vyčistiť a vydezinfikovať.

PRÍLOHA III

ODBORNÁ KVALIFIKÁCIA POMOCNÝCH PRACOVNÍKOV

1. Iba kandidáti, ktorí preukážu, že absolvovali teoretický kurz, vrátane laboratórnych ukážok, schválený príslušnými orgánmi členských štátov o predmetoch uvedených v bode 3 a) tejto prílohy v trvaní najmenej 400 hodín a mali praktické školenie pod dohľadom úradného veterinárneho lekára v trvaní najmenej 200 hodín, sa môžu zúčastniť skúšky uvedenej v štvrtom odseku článku 9 tejto smernice. Praktické školenie sa uskutočňuje na bitúnku, vo výseku, v chladiarenských a mraziarenských skladoch a na pracoviskách pre kontrolu čerstvého mäsa.
2. Avšak pomocní pracovníci spĺňajúci požiadavky prílohy II k smernici 71/118/EHS môžu absolvovať školenie, v ktorom je teoretická časť skrátená na sto hodín.
3. Skúška uvedená v štvrtom odseku článku 9 tejto smernice sa skladá z teoretickej časti a praktickej časti a týka sa týchto predmetov:
 - a) teoretická časť:
 - základná znalosť fyziológie a anatómie zabíjaných zvierat,
 - základná znalosť patológie zabíjaných zvierat,
 - základná znalosť patologickej anatómie zabíjaných zvierat,
 - základná znalosť hygieny, najmä priemyselnej hygieny, hygieny pri zabíjaní, porciovaní a skladovaní a hygieny práce,
 - znalosť metód a postupu pri zabíjaní, prehliadke, príprave, balení do priamych a druhých obalov a preprave čerstvého mäsa,
 - znalosť zákonov, nariadení a administratívnych predpisov týkajúcich sa vykonávania ich práce,
 - postupy pri odbere vzoriek;
 - b) praktická časť:
 - prehliadka a posúdenie jatočných zvierat,
 - určenie druhu zvieratťa na základe vyšetrenia charakteristických častí zvieratťa,
 - stanovenie počtu častí jatočných zvierat, v ktorých sa vyskytli zmeny a poznámky k nim,
 - prehliadka po zabití na bitúnku,
 - kontrola hygieny,
 - odber vzoriek.

PRÍLOHA IV

SPECIMEN

HEALTH CERTIFICATE

for fresh meat ⁽¹⁾ referred to in Article 3 (A) (1) (f) (iii) of Directive 64/433/EECNo ⁽²⁾:

Place of loading:

Ministry:

Department:

Reference ⁽²⁾:

I. Identification of meat

Meat of:
(animal species)

Nature of cuts:

Nature of packaging:

Number of cuts or packages:

Month(s) and year(s) when frozen:

Net weight:

II. Origin of meat

Address(es) and veterinary approval number(s) of the approved slaughterhouse(s):
.....Address(es) and veterinary approval number(s) of the approved cutting plant(s):
.....Address(es) and veterinary approval number(s) of the approved cold store(s):
.....

III. Destination of meat

The meat will be sent from

from
(place of loading)to
(country and place of destination)by the following means of transport ⁽³⁾:Name and address of consignor:
.....Name and address of consignee:
.....⁽¹⁾ Fresh meat: in accordance with the Directive referred to in IV of this certificate, this means all parts fit for human consumption from domestic bovine animals, swine, sheep and goats and solipeds which have not undergone any preserving process: however, chilled and frozen meat shall be considered to be fresh meat.⁽²⁾ Optional.⁽³⁾ In the case of rail trucks and lorries, state the registration number, in the case of aircraft the flight number, and in the case of boats the name and, where necessary, the number of the container.

IV. Health attestation

I, the undersigned official veterinarian, certify that the meat described above was obtained under the conditions governing production and control laid down in Directive 64/433/EEC:

- in a slaughterhouse situated in a restricted region or area ⁽⁴⁾,
- and is intended for a Member State after transit through a third country ⁽⁴⁾.

Done at on

.....
(name and signature of the official veterinarian)

⁽⁴⁾ Delete where not applicable.

PRÍLOHA V

SPECIMEN

HEALTH CERTIFICATE

for fresh meat intended for consignment to a Member State ⁽¹⁾No ⁽²⁾:

Exporting country:

Ministry:

Department:

Ref.:

(optional)

I. Identification of meat

Meat of:

(animal species)

Nature of cuts:

Nature of packaging:

Number of cuts or packages:

Month(s) and years(s) when frozen:

Net weight:

II. Origin of meat

Address(es) and veterinary approval number(s) of the approved slaughterhouse(s):

.....

Address(es) and veterinary approval number(s) of the approved cutting plant(s):

.....

Address(es) and veterinary approval number(s) of the approved cold store(s)

.....

III. Destination of meat

The meat will be sent from

(place of loading)

to

(country and place of destination)

by the following means of transport ⁽³⁾:

Name and address of consignor:

.....

Name and address of consignee:

.....

⁽¹⁾ Fresh meat: in accordance with the Directive referred to in IV of this certificate, this means all parts fit for human consumption from domestic bovine animals, swine, sheep and goats and solipeds which have not undergone any preserving process; however, chilled and frozen meat shall be considered to be fresh meat.

⁽²⁾ Optional.

⁽³⁾ In the case of trail trucks and lorries, state the registration number, in the case of aircraft the flight number, and in the case of boats the name and, where necessary, the number of the container.

IV. Health attestation

I, the undersigned official veterinarian, certify that the meat described above was obtained under the conditions governing production and control laid down in Directive 64/433/EEC on health problems affecting intra-Community trade in fresh meat and that it is, therefore, considered as such to be fit for human consumption.

Done at,

.....
(signature of the official veterinarian)
