

31977L0096

31.1.1977

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

L 26/67

DIREKTIVA SVETA**z dne 21. decembra 1976****o pregledu na trihinele (*trichinella spiralis*) pri uvozu svežega mesa domačih prašičev iz tretjih držav**

(77/96/EGS)

SVET EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti,

ob upoštevanju Direktive Sveta 72/462/EGS z dne 12. decembra 1972 o problemih v zvezi z zdravstvenimi in veterinarskimi pregledi pri uvozu goveda, prašičev in svežega mesa iz tretjih držav ⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 75/379/EGS ⁽²⁾, in zlasti člena 21 Direktive,

ob upoštevanju predloga Komisije,

ker je v členu 21 Direktive 72/462/EGS Svet predvidel metodo in postopke, ki so potrebni za ugotovitev prisotnosti trihinel v svežem prašičjem mesu;

ker uporaba Direktive 72/462/EGS ne bo imela zelenega učinka, dokler bodo obstajale razlike med državami članicami v zvezi z jamstvom, ki se zahteva pri odkrivanju trihinel pri uvozu svežega mesa iz tretjih držav; ker je torej treba določiti režim Skupnosti na tem področju;

ker je zaradi zaščite zdravja potrošnika sveže prašičje meso treba sistematično pregledati z uporabo priznanih in učinkovitih metod, da bi se izločilo meso, ki vsebuje trihinele;

če pregled opravlja tretja država izvoznica, se mora opravljati v klavnicah, ki ustrezajo nekaterim pogojem in imajo na razpolago preiskovalni laboratorij z ustrezno opremo;

ker je zaradi razlikovanja pregledanih vzorcev mesa od nepregledanih treba nujno predvideti, da se na meso z negativnim rezultatom pritrudi posebna oznaka;

ker je potreben postopek, ki bi uvedel tesno in učinkovito sodelovanje med Komisijo in državami članicami za oceno primerčnosti obratov v tretjih državah, ki lahko opravljajo te preglede

ali obdelajo pregledano meso; ker je potreben postopek za usklajitev tehničnih določb, zlasti v zvezi s preiskovalnimi metodami, zahtev v zvezi s preiskovalnimi laboratoriji in postopka označevanja pregledanega mesa v skladu s tehničnim napredkom in pridobljenimi izkušnjami;

ker države članice lahko uvozijo sveže meso, ki ni bilo pregledano na trihinele v izvozni tretji državi, če se to meso zamrzne bodisi v izvozni tretji državi ali v državi članici, kamor je meso namenjeno, tako da trihinele, ki so morebiti prisotne, postanejo neškodljive; ker se mora to opraviti v skladu z dobro opredeljenimi postopki v obratih, ki izpolnjujejo nekatere pogoje,

SPREJEL NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

Opredelitve pojmov iz te direktive so tiste, ki jih vsebuje Direktiva 72/462/EGS.

Poleg tega:

- (a) „sveže meso“ pomeni sveže meso domačega prašiča;
- (b) „preiskava“ pomeni preiskavo zaradi odkritja prisotnosti trihinel v svežem mesu.

Člen 2

1. Pred vključitvijo v promet znotraj Skupnosti se sveže meso s poreklom iz tretjih držav, ki ima skeletne mišice (progaste mišice), preišče pod nadzorom in pristojnostjo uradnega veterinarja.

⁽¹⁾ UL L 302, 31.12.1972, str. 28.

⁽²⁾ UL L 172, 3.7.1975, str. 17.

2. Preiskava se opravi v skladu z eno od metod iz Priloge I na celem trupu ali, če to ni mogoče, na vsaki polovici, četrtini trupa ali kosu, ki se uvozi v Skupnost.

3. Preiskava poteka v klavnici, ki jo je država izvoznica potrdila v skladu s členom 4 Direktive 72/462/EGS in je pooblaščenca za izvajanje te preiskave v skladu s členom 4 te direktive.

4. Opravi se, preden se doda oznaka zdravstvene ustreznosti iz poglavja X Priloge B k Direktivi 72/462/EGS.

5. Če preiskave ni mogoče opraviti v državi izvoznici, lahko država članica, kamor je sveže meso namenjeno, odobri uvoz, če je bila preiskava opravljena na njenem ozemlju v času uradnega veterinarsko sanitarnega nadzora, predvidenega v členu 24(2) Direktive 72/462/EGS na mestu inšpekcijskih pregledov v smislu člena 27(1)(b) navedene direktive.

6. (a) Če je rezultat preiskave negativen, se sveže meso takoj po preiskavi označi v skladu s Prilogo III.

(b) V primeru žigosanja s črnilom se uporabi barvilo v smislu člena 17(3) Direktive 72/462/EGS.

Člen 3

1. Z odstopanjem od člena 2, lahko država članica, kamor je sveže meso namenjeno, meso iz nekaterih tretjih držav ali delov teh držav oprosti pregleda, če je meso zamrznjeno v skladu z določbami Priloge IV.

2. Ta postopek mora biti opravljen v obratu v tretji državi izvoznici po postopku, opisanem v členu 4(1).

Zamrzovanje v tretji državi izvoznici mora potrditi uradni veterinar na zdravstvenem spričevalu, ki spremlja meso, kakor določa člen 22(3) Direktive 72/462/EGS.

3. Če obdelava ni bila opravljena v tretji državi izvoznici, jo je treba opraviti na mestu inšpekcijskih pregledov, kakor je opisano v členu 2(5).

Zamrzovanje v državi članici mora potrditi uradni veterinar na zdravstvenem spričevalu, ki spremlja meso, kakor določa člen 25 Direktive 72/462/EGS.

Člen 4

1. Pooblastilo klavnici za opravljanje preiskav in razsekovalnici, da razseka ali odkosti meso, ki je bilo tako pregledano, ali pooblastilo obratu, da opravi postopek zamrzovanja iz člena 3, se izda v skladu s postopkom, določenim v členu 9. Poleg zahtev člena 4 Direktive 72/462/EGS se upoštevajo tudi jamstva, ki so bila podana v skladu s to direktivo in, v primeru klavnic:

(a) razpoložljivost prostorov in opreme, ki so potrebne za opravljanje preiskav;

(b) usposobljenost osebja, ki je odgovorno za opravljanje preiskav.

Pooblastilo se izda klavnici in razsekovalnici samo, če so pristojne oblasti v zadevni tretji državi uradno potrdile, da klavnica in razsekovalnica ustrezata pogojem, določenim v členu 5 in Prilogi III; klavnica mora prav tako imeti laboratorij, ki ustreza pogojem, določenim v poglavju I Priloge II, in ki izpolnjuje zahteve drugih poglavij Priloge II in tistih iz Priloge I.

Pooblastilo za zamrzovanje se izda obratu samo, če so pristojne oblasti zadevne tretje države uradno ugotovile, da ta obrat izpolnjuje pogoje, določene v Prilogi IV.

2. Na seznamu(-ih) iz člena 4(4) Direktive 72/462/EGS je treba posebej označiti imena obratov, ki so bili pooblaščen v smislu odstavka 1.

Člen 5

1. V klavnicah, ki so bile pooblaščen v skladu s členom 4, je treba prašiče, katerih meso je namenjeno za Skupnost, zaklati v različnih prostorih ali, če to ni mogoče, ob različnih časih kot prašiče, katerih meso ni namenjeno za Skupnost, razen če se meso teh prašičev preišče po enakem postopku.

2. Razsek in odkoščevanje mesa, pri katerem je bil rezultat preiskav negativen in je namenjeno za Skupnost, se opravi v razsekovalnicah v skladu s členom 4.

V teh razsekovalnicah mora razrez in odkoščevanje tega mesa potekati v različnih prostorih ali, če to ni mogoče, ob različnih časih kot za meso, ki ni namenjeno za Skupnost, razen če se meso preišče pod enakimi pogoji.

Člen 6

Inšpekcijski pregledi v tretjih državah iz člena 5 Direktive 72/462/EGS morajo prav tako potrditi, da se uporablja ta direktiva.

Člen 7

Države članice sestavijo in Komisijo obvestijo o seznamu mest inšpekcijskih pregledov iz člena 2(5), kjer se lahko opravljata:

- preiskava,
- zamrzovanje iz člena 3.

Zagotoviti je treba, da so ta mesta opremljena z vsem potrebnim za opravljanje zadevne dejavnosti.

Člen 8

Na predlog Komisije Svet pred 1. januarjem 1979 odloči o morebitnih dopolnitvah metod, predvidenih v Prilogi I.

Člen 9

1. Če je treba ravnati po postopku iz tega člena, predsednik na lastno pobudo ali pa na zahtevo predstavnika države članice preda zadevo Stalnemu veterinarskemu odboru, v nadaljevanju „odbor“, ustanovljenega s Sklepom Sveta z dne 15. oktobra 1968.

2. V Odboru se glasovi držav članic ponderirajo, kakor določa člen 148(2) Pogodbe. Predsednik ne glasuje.

3. Predstavnik Komisije predloži osnutek ukrepa, ki ga je treba sprejeti. Odbor poda svoje mnenje o teh ukrepih v roku, ki ga je glede na nujnost obravnavanih zadev določil predsednik. Mnenja se sprejme z večino 41 glasov.

4. Komisija sprejme ukrepe in jih takoj začne izvajati, kadar so v skladu z mnenjem odbora. Če predvideni ukrepi niso v skladu z mnenjem odbora ali če mnenje ni bilo podano, Komisija nemudoma predloži Svetu predlog ukrepov, ki naj se sprejmejo.

Svet sprejme ukrepe s kvalificirano večino.

Če Svet ne sprejme nobenih ukrepov v treh mesecih od datuma, ko mu je bila zadeva predana, Komisija sprejme predlagane ukrepe in jih takoj začne izvajati, razen če je Svet z navadno večino glasoval proti tovrstnim ukrepom.

Člen 10

Člen 9 se uporablja do 21. junija 1981.

Člen 11

Države članice sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za usklajitev s to direktivo, najpozneje do 1. januarja 1979. O tem takoj obvestijo Komisijo.

Člen 12

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

V Bruslju, 21. decembra 1976

Za Svet

Predsednik

A. P. L. M. M. van der STEE

PRILOGA I

METODE PREISKAVE NA TRIHINELE

I. TRIHINOSKOPSKE PREISKAVE

(a) **Oprema**

Trihinoskop z žarnico s 50 x in 80 do 100 x povečavo.

Kompresijsko steklo sestavljeno iz dveh steklenih plošč – od katerih je ena razdeljena na enaka polja – majhne zakrivljene škarje, majhne klešče, nož za rezanje vzorcev, oštevilčene posodice za ločeno hranjenje vzorcev, kapalka, kozarec oetne kisline in kozarec raztopine kalijevega hidroksida za razbistritev nastalih poapnitev ali mehčanje suhega mesa.

(b) **Odvzem vzorcev**

Pri celih trupih je treba iz vsakega od obeh preponskih stebrov pri prehodu v mišični del vzeti najmanj en vzorec v velikosti lešnika.

V primeru samo enega preponskega stebra se vzame en vzorec v velikosti dveh lešnikov. Če ni niti enega preponskega stebra, se iz rebrnega dela ali prsničnega dela prepone vzameta dva vzorca v velikosti lešnika ali, kakor je ustrezno, iz jezične ali čeljustne mišice ali iz trebušne mišice.

Pri razkosanem mesu se od vsakega kosa mesa vzame tri vzorce skeletne mišice z malo maščobe, če je mogoče v velikosti lešnika, odvzete z različnih mest, če je le mogoče v bližini kosti ali kit.

(c) **Metoda**

V primeru obeh preponskih stebrov mora inšpektor za trihinele od obeh vzorcev, ki se vzameta iz celega trupa, izrezati sedem koščkov velikosti zrna, skupno 14 koščkov; v primeru samo enega preponskega stebra mora izrezati 14 koščkov iz različnih mest in, če je mogoče, pri prehodu v mišični del; nato jih mora stisniti med steklenima ploščama tako, da je skozi preparat jasno razberljiv običajni odtis. Če je meso vzorcev za preiskavo suho in staro, naj se pripravki mehčajo v mešanici ene tretjine raztopine kalijevega hidroksida in dveh tretjin vode od 10 do 20 minut pred stiskanjem.

Če je pri celih trupih vzorce treba vzeti iz rebrnega dela ali dela prsnice prepone, iz jezične ali čeljustne mišice ali iz trebušne mišice, potem se iz vsakega vzorca izreže 14 koščkov v velikosti zrna, to je skupno 28.

Od vsakega vzorca, ki je vzet iz kosov mesa, mora inšpektor za trihinele izrezati štiri koščke v velikosti zrna, kar skupno znaša 12 koščkov.

Trihinoskopske preiskave potekajo tako, da se vsak pripravek počasi in pozorno pregleda. Če trihinoskopske preiskave odkrijejo sumljive dele, katerih narava tudi pri največji povečavi trihinoskopa ni popolnoma določljiva, je treba le-te preveriti pod mikroskopom.

Mikroskopske preiskave potekajo tako, da se vsak pripravek počasi in previdno pregleda pri 30- do 40-kratni povečavi.

V primeru negotovih rezultatov je treba nadaljevati s preiskavami nadaljnjih vzorcev in preparatov, če je potrebno tudi s pomočjo večjih povečav, dokler se ne pridobi potreben podatek. Trihinoskopske preiskave se morajo opravljati najmanj tri minute.

Trihinoskopske preiskave se morajo opravljati najmanj šest minut, če so nadomestni vzorci vzeti iz rebrnega ali prsničnega dela prepone, jezične ali čeljustne mišice oziroma iz trebušne mišice.

Najkrajši čas za preiskave ne vključuje časa, ki je potreben za odvzem vzorcev in izdelavo pripravkov.

Običajno pregledovalec s trihinoskopom ne sme pregledati več kot 840 kosov dnevno, čeprav lahko izjemoma pregleda do 1 050 kosov.

II. METODA UMETNE PREBAVE

(a) Oprema in material

- nož za odvzem vzorcev,
- oštevilčene posodice s pokrovi za hranjenje vzorcev do ponovitve preiskav, če je potrebno,
- inkubator,
- 2 do 3 litrski stekleni lij, vezna gumijasta cev, objemke za pritrditev vezne gumijaste cevi,
- plastično sito (približno 18 cm v premeru in širina mreže približno 1 mm),
- gaza,
- majhna priostrena cevka z zaprto konico,
- steklena kvadratna posoda,
- strojček za mletje mesa,
- stereomikroskop,
- digestivna tekočina, ki vsebuje naslednje:
 - 20 g pepsina (1 200 u/g), 5 ml HCL (najmanj 37 %) in do enega litra dolito tekočo vodo.

(b) Odvzem vzorcev

- 1) Pri celih trupih je treba iz preponskega stebra pri prehodu v mišični del vzeti najmanj 20 g vzorec. Če ni preponskih stebrov, se iz rebrnega dela ali prsničnega dela prepone, iz jezične ali čeljustne mišice ali iz trebušne muskulature vzame najmanj 20 g vzorec.
- 2) Od vsakega kosa mesa se vzame najmanj 20 g vzorec z malo maščobe in, če je mogoče, v bližini kosti ali kit.

(c) Metoda

Za preiskavo skupnih vzorcev od 10 prašičev se iz vsakega posameznega 20 g vzorca pripravi vzorec po 10 g. Preostalih 10 g se shrani za dodatne preiskave posameznega vzorca, če so potrebne.

Deset vzorcev, od katerih vsak tehta po 10 g, se združi v skupni vzorec; ki se zdrobi v strojčku za mletje mesa (z luknjami s premerom 2 mm) in nalahno položi v sito, obloženo s plastjo gaze. Sito se nato nastavi na lijak, ki je z gumijasto cevjo povezan z majhno priostreno cevko z zaprto konico; lijak se do vrha napolni z digestivno tekočino, dokler snov za analizo ni popolnoma prekrita. Razmerje snovi za analizo z digestivno tekočino mora znašati približno od 1:20 do 1:30.

Po 18 do 20 urah inkubacije pri 37 do 39 °C se majhna priostrena cevka odščipne in odstrani. Po previdni odstranitvi supernatanta se usedlina, ki je na dnu cevke, previdno odlije v posodo. Nato se s stereomikroskopom pri 20- do 40-kratni povečavi preišče na prisotnost trihinel.

V primeru pozitivnega ali dvomljivega rezultata preiskave skupnega vzorca se preostali vzorci preiščejo posamezno, potem ko se od vsakega prašiča odvzame nadaljnjih 20 g, ali v primeru kosov mesa, potem, ko se od vsakega kosa v skladu z (b) zgoraj odvzame 20 g.

III. METODA UPORABE UMETNE PREBAVE SKUPNIH VZORCEV

(a) **Oprema in reagenti**

- nož in pinceta za odvzem vzorcev,
- strojček za mletje mesa z luknjami s premerom od 2 do 3 mm,
- 3 ml erlenmajerica z gumijastim čepom ali čepom iz vate,
- konični ločilni lijak s prostornino 2 000 ml,
- navadno namizno stojalo z A nogo, dolžine 28 cm z 80 cm drogom,
- obroč s premerom od približno 10 do 11 cm, ki se lahko pritrdi na stojalo,
- objemka s ploskim primežem (23 x 40 mm), ki se lahko na stojalo pritrdi z dvojno spojko,
- Endecott sito številka 60 (širina mreže 177) z zunanjim premerom 11 cm in mrežo iz bronu ali nerjavečega jekla,
- plastični lijak z notranjim premerom najmanj 12 cm,
- navaden mikroskop za disekcijo (40 x povečava) s pripadajočo svetilko ali standardni binokularni mikroskop (povečava 40 x),
- trihinoskop s horizontalno ploščo za stiskalko,
- ob uporabi trihinskopa: posoda za štetje ličink enake zunanje oblike kot stiskalka s prostornino od približno 60 do 65 cm³. Opis posode za štetje ličink:

Posoda je sestavljena iz 23 cm dolge steklene ploščice enake debeline, kot je ena ploščica pri običajni stiskalki. Širina pa je nekoliko manjša, npr. 4,5 cm, da lahko omogoča pritrnitev 2 mm debele, 1,8 cm visoke in 17,5 cm dolge steklene ploščice ob obeh daljših stranicah dna.

Posodo ob koncih zapirata dve 5 cm dolgi, 1 cm visoki in 2 mm debeli stekleni ploščici, ki sta neposredno pritrjeni na spodnjo ploščico. Višina posode, merjena od znotraj, torej meri približno 1 cm.

Ploščice so skupaj pritrjene z navadnim lepilom za steklo. Približno 2,8 cm spodnje ploščice je na obeh koncih iz varnostnih razlogov proste, kakor tudi zaradi enostavnejšega rokovanja s polno posodo.

Prostornina posode v skupnem znaša od približno 60 do 65 cm³,
- pri uporabi mikroskopa je potrebnih nekaj petrijevk s premerom 9 cm,
- svinčnik za označevanje 1 cm kvadrata preiskovalnega polja na dnu petrijevke,
- več 10 litrskih posod za smeti, ki so potrebne pri obdelavi naprave s formalinom in za odvečno digestivno tekočino v primeru pozitivnih rezultatov,
- koncentrirana (37 %) solna kislina,
- 30 000 enot na gram pepsina „Merck“ v prašku ali pepsina od drugega proizvajalca s poznano močjo,
- eden ali dva pladnja, ki lahko držita 100 vzorcev po približno 2 g mesa.

(b) **Odvzem vzorcev**

- 1) Pri celih trupih je treba iz preponskega stebra pri prehodu v mišični del vzeti najmanj 2 g vzorec. Če ni preponskih stebrov, se enak vzorec vzame iz rebrnega dela ali dela prsnice prepone, iz jezične ali čeljustne mišice ali iz trebušne muskulature.
- 2) Od vsakega kosa mesa se vzame najmanj 2 g vzorec skeletne mišice z malo maščobe in, če je mogoče, v bližini kosti ali kit.

(c) Metoda

Od vsakega od 100 posameznih vzorcev prašičev se vzame približno 1 g vzorec. Združeni vzorec se da enkrat skozi strojček za mletje mesa.

Zmleto meso se položi v 3 litrsko erlenmajerico skupaj s 7 g pepsina, približno 2 litroma tekoče vode, segrete na približno 37 do 40 °C, in 25 ml koncentrirane solne kisline. Mešanica se pretrese, da se pepsin raztopi.

PH vrednost raztopine znaša od približno 1,5 do 2.

— Zaradi prebave se erlenmajerica približno štiri ure inkubira pri 37 °C. Steklenica se med časom inkubacije redno pretrese, npr. enkrat ali dvakrat na uro.

— Prebavljena raztopina se prefiltrira skozi sito v konični 2 litrski ločilni lijak in nemoteno pusti na stojalu najmanj eno uro.

— Skupno se iz lijaka izpusti približno 45 cm², kar se porazdeli v tri petrijevke po 15 ml, katerih dno se označi z 1 cm kvadrati.

— Vsaka petrijevka se pod mikroskopom podrobno pregleda za ličinke trihinele (približno 40-kratna povečava).

— Če se uporabljajo posode za štetje ličink, se 45 cm² razporedi na dve posodi za štetje ličink in prouči pod trihinoskopom.

Ličinke so v usedlini razločljive; če je voda mlačna, lahko pogosto vidimo njihovo „spiralno“ zvijanje in razvijanje.

Nezadostno transparentne usedline lahko razbistrite z izpiranjem. Končni vzorec 45 ml se zlije v testno cev in pusti stati 15 minut, da se usede. Supernatant se nato previdno odvzame s pipetiranjem, usedlina pa se doda v raztopino približno 45 ml tekoče vode.

Po ponovnem usedanju po 15 minutah se supernatant spet previdno odvzame s pipetiranjem, usedlina pa se previdno odljeje v petrijevko, ki vsebuje približno 20 ml tekoče vode, in prouči.

V primeru pozitivnega ali dvomljivega rezultata analize skupnega vzorca se preostali vzorci analizirajo posamezno potem, ko se od vsakega prašiča odvzame nadaljnjih 20 g, ali v primeru kosov mesa, potem, ko se v skladu z (b) zgoraj, od vsakega kosa odvzame dodatnih 20 g.

PRILOGA II**POGLAVJE I****POGOJI ZA POOBLASTITEV LABORATORIJEV ZA PREGLED NA TRIHINELE (TRICHINELLA SPIRALIS)**

1. Laboratoriji za pregled na trihinele morajo biti v bližini klavnic za prašiče in, če obrat nima takih prostorov, ki izpolnjujejo ostale zahteve direktive za tretje države, mora imeti najmanj naslednje prostore:
 - (a) prostor, ki se zaklene, opremljen za pripravo vzorcev; imeti mora gladke stene, ki so do višine 2 m prevlečene s svetlo pralno plastjo ali barvo. Za vsako preiskovalno metodo mora biti na voljo prostor za pripravo;
 - (b) primerno opremljen prostor za preiskave trihinoskopije in mikroskopije, ki se zaklene;
 - (c) opremo, ki omogoča ustrezno prezračevanje in, če je potrebno, naprave za klimatizacijo, ki zagotavljajo, da sobna temperatura ne presega + 25 °C;
 - (d) ustrezno naravno ali umetno razsvetljavo, ki ne spreminja barv; treba se je izogibati neposredni sončni svetlobi;

- (e) primerno opremo za umivanje in dezinfekcijo rok v sobi za pripravo,
- (f) opremo za temnenje sobe za preiskave;
- (g) če je mogoče, hladilnike za hranjenje vzorcev mesa;
- (h) pomivalnico za čiščenje in dezinfekcijo opreme za preiskave (npr. posod za vzorce, stiskalk, nožev in škarij):
 - z vodoodpornim podom, ki ne gnije in se enostavno čisti in dezinficira,
 - z gladkimi zidovi, ki so do višine 2 m prevlečeni s svetlo pralno plastjo ali barvo;
- (i) garderobe, umivalnice in sobe za počitek ter stranišča z vodnim izplakovanjem;
- (j) umivalnike za roke s toplo in hladno tekočo vodo, ki so opremljeni s sredstvom za umivanje in dezinfekcijo ter z brisačami za enkratno uporabo;
- (k) neprepustne posode, ki ne rjavijo, s hermetično zaprtimi pokrovi za hranjenje vzorcev po preiskavi in ki so oblikovane tako, da onemogočajo nepooblaščen odvzem vsebine;
- (l) zadostno oskrbo s toplo in hladno pitno vodo;
- (m) opremo za odstranjevanje odpadne vode, ki izpolnjuje pogoje za dovoljenje opravljanja dejavnosti klavnice;
- (n) primerno opremo za zaščito pred škodljivci (žuželke, glodalci itd.).

POGLAVJE II

ZAHTEVJE ZA OSEBJE, PROSTORE, OPREMO IN ORODJE V LABORATORIJIH ZA PREGLED NA TRIHINELE

2. Laboratorijsko osebje, prostori, oprema in orodja morajo vedno biti popolnoma čisti.
 - (a) osebje mora nositi čista delovna oblačila in si umivati roke večkrat med delovnim časom ter po vsakem odmoru;
 - (b) živali nimajo vstopa v laboratorije za pregled na trihinele;
 - (c) oprema in orodja morajo biti vedno čisti in brezhibni. Previdno se očistijo in dezinficirajo večkrat med delovnim časom in po koncu dela.
3. Za vse namene se uporablja pitna voda.
4. Kar se tiče zdravstvenega stanja mora osebje, ki jemlje vzorce mesa, ustrezati pravilom iz poglavja IV(11) in (12) Priloge B Direktive 72/462/EGS.
5. Vzorci mesa, ki so potrebni za preiskave, se vzamejo takoj po zakolu in se takoj nato preučijo v laboratoriju za pregled na trihinele, ki je v klavnici.

Te preiskave se ne smejo opravljati v klavnici, kjer so bile živali zaklane.

6. Da bi se izognili utrujenosti in njenim posledicam, je treba osebju, ki opravlja pregled, med delovnim dnevom omogočiti kratke odmore.

POGLAVJE III
ZAHTEVE ZA TRIHINOSKOPE

Izdelava in izvedba trihinoskopov mora ustrezati najmanj naslednjim merilom:

1. Enostavna uporaba.
 2. Visoka svetlobna moč:
 - ki omogoča natančne rezultate tudi ne popolnoma zatemnjenem prostoru,
 - kot svetlobni vir se mora uporabljati 100 W projekcijska žarnica (12 V).
 3. Ustrezna povečava:
 - običajna delovna povečava: 50 x,
 - od 80- do 100-kratna povečava za natančnejšo oceno objektov, ki pri običajni delovni povečavi niso jasno zaznavni.
 4. Ločljivost:
 - vsaka povečava mora omogočiti jasno ostro sliko z dobro ločljivimi barvami.
 5. Mehanizem preklapljanja:
 - pri vsaki povečavi se mora avtomatsko prilagoditi jasnost slike.
 6. Povečanje kontrasta:
 - objektiv mora imeti iris zaslonko, ki omogoča povečanje kontrasta za natančnejši pregled težjih primerov,
 - iris zaslonka mora omogočati enostavno upravljanje (npr. krmilna ročica na plošči trihinoskopa).
 7. Enostavna nastavitve ostrine:
 - hitro nastavljanje ostrine z nastavitvenim vijakom,
 - natančno nastavljanje ostrine s krmilno ročico.
 8. Reguliranje napetosti:
 - mora omogočati prilagoditev osvetlitve potrebam.
 9. Enosmerno gibanje kompresijske plošče:
 - avtomatski zaporni mehanizem mora zagotoviti, da se plošča premika samo v eno smer, da bi se preprečilo nenamerne premike.
 10. Prosti pogled na projekcijski zaslon.
 11. Projekcijski zaslon:
 - najmanj 54 cm v premeru,
 - z visoko odsevnostjo,
 - trpežen,
 - razstavljiv,
 - enostaven za čiščenje.
-

PRILOGA III

OZNAČEVANJE MESA, PREGLEDANEGA NA TRIHINELE

1. Označevanje mesa je pristojnost uradnega veterinarja. Za ta namen mora veterinar hraniti in vzdrževati:
 - orodje, ki je namenjeno za označevanje in ki ga pomožnemu osebju sme izročiti samo v času označevanja in to za čas, ki je za to potreben,
 - značke iz odstavka 5. Te značke da na voljo pomožnemu osebju v zadostnem številu takrat, ko jih je treba uporabiti.
 2. Oznaka mora biti okrogla s premerom 2,5 cm. Z jasno čitljivimi črkami mora biti na oznaki zapisano:
 - proti sredini velika tiskana črka „T“, ki je 1 cm dolga in 0,2 cm široka,
 - pod črko „T“ pa ena izmed naslednjih kratic: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ali EGS. Črke morajo biti visoke 0,4 cm.
 3. Trupi se označijo s črnilom ali z vžigom na notranji strani stegen v skladu z odstavkom 2.
 4. Glave se označijo s črnilom ali z vžigom oznake, ki ustreza zahtevam iz odstavka 2.

Z izjemo kosov, ki so izvzeti od označevanja zdravstvene ustreznosti v skladu s poglavjem X(43) Priloge B Direktive Sveta 72/462/EGS, se tisti, ki se v razsekovalnicah odvzamejo od trupov, označenih v skladu s pravili, če še nimajo oznake, označijo v skladu z odstavkom 2, preden se nanje pritrudi oznaka zdravstvene ustreznosti.

Oznaka, predvidena v drugem pododstavku zgornjega odstavka 43, mora ustrezati pogojem iz spodnjega odstavka 6.
 5. Dovoljeno je tudi označevanje z okroglo značko. Značka, ki se pritrudi vsakemu kosu ali vsakemu trupu, se ne sme ponovno uporabiti, izdelana pa mora biti iz trdnega materiala in ustrezati vsem higienskim zahtevam. V jasno čitljivih črkah mora biti na žigu zapisano:
 - proti sredini velika tiskana črka „T“,
 - pod črko „T“ pa ena izmed naslednjih kratic: CEE, EEG, EWG, EOF, EEC ali EGS. Črke morajo biti visoke 0,2 cm.
 6. Oznaka iz poglavja X(44) Priloge B direktive iz zgornjega odstavka 4 mora poleg oznake zdravstvene ustreznosti nositi jasno čitljivo oznako, ki je enaka tisti iz odstavka 2.
-

PRILOGA IV

ZAMRZOVANJE MESA

1. Meso, ki je bilo že zamrznjeno, je treba v takem stanju ohraniti.
 2. Tehnična oprema in energetska oskrba zamrzovalnice mora omogočati, da se lahko hitro doseže in vzdržuje temperatura iz odstavka 6 v vseh delih prostora in v mesu.
 3. Izolacijsko pakiranje se pred zamrzovanjem odstrani, razen pri mesu, ki je že v celoti doseglo temperaturo iz odstavka 6, ko je bilo pripeljana v zamrzovalnico.
 4. Pošiljke se v zamrzovalnici hranijo ločeno in pod ključem.
 5. Zabeleži se datum in čas, ko je bila posamezna pošiljka prinesena v zamrzovalnico.
 6. Temperatura v zamrzovalnici mora znašati najmanj - 25 °C. Meri se s kalibriranimi termoelektričnimi inštrumenti in jo je treba stalno beležiti. Ne sme se meriti neposredno pri pretoku hladnega zraka. Inštrumenti morajo biti zaklenjeni. Grafi morajo zajemati ustrezne številke iz inšpekcijskega registra za uvoz mesa ter datum in čas začetka oziroma zaključka zamrzovanja, in jih je treba hraniti eno leto po odvzemu.
 7. Meso s premerom ali debelino do 25 cm mora biti zamrznjeno najmanj 240 zaporednih ur, meso s premerom ali debelino med 25 in 50 cm pa najmanj 480 zaporednih ur. Ta postopek zamrzovanja se ne sme uporabiti za meso, ki ima večji premer ali je debelejšo. Čas zamrzovanja se računa od trenutka, ko je v zamrzovalnici dosežena temperatura iz odstavka 6.
-