

371L0118

8.3.71

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

Nr L 55/23

RÅDETS DIREKTIV

av den 15 februari 1971

om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött av fjäderfä

(71/118/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT
DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artiklarna 43 och 100 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europaparlamentets yttrande⁽¹⁾,

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande, och

med beaktande av följande:

I rådets förordning nr 123/67/EEG⁽²⁾ av den 13 juni 1967 om den gemensamma organisationen av marknaden för kött av fjäderfä upprättades en enda marknad för detta område.

Så länge handeln hindras av skillnader i medlemsstaternas hygienkrav rörande kött av fjäderfä, kommer genomförandet av förordningen inte att ha önskad effekt.

För att undanröja dessa skillnader måste medlemsstaternas hygienbestämmelser närmas till varandra.

Bestämmelser på gemenskapsnivå bör antas och efter en övergångsperiod under vilken de endast skall gälla handel mellan medlemsstaterna, skall de även tillämpas på kött av fjäderfä som släpps ut på marknaden inom medlemsstaterna. Detta direktiv bör dock inte tillämpas på kött av fjäderfä som under vissa förutsättningar levereras direkt till konsumenten från tillverkaren.

Syftet med den föreslagna tillnärmningen skall framför allt vara att standardisera hygienkraven rörande kött av fjäderfä i slakterier och under lagring och transport. De behöriga myndigheterna i medlemsstaterna bör även fortsättningsvis ha ansvaret för att godkänna slakterier som

uppfyller de hygienkrav som fastställs i detta direktiv och för att säkerställa att de villkor som gäller för sådana godkännanden uppfylls. Medlemsstaterna bör även se till att de utfärdar bestämmelser för godkännanden av kyl- och fryshus.

För att säkerställa en tillfredsställande hygienkontroll med beaktande av de speciella förhållanden under vilka den skall utföras, måste vissa uppgifter anförtros till kvalificerade assistenter, som arbetar under den officiella veterinärens ledning.

Grundläggande minimikrav på den teoretiska och praktiska utbildning som dessa assistenter skall genomgå samt övriga krav som är väsentliga för att säkerställa deras kompetens, redbarhet och opartiskhet bör fastställas för alla medlemsstater, dock utan att det utesluter att bestämmelser och program för deras utbildning fortlöpande standardiseras.

Vid handel mellan medlemsstaterna anses utfärdande av ett sundhetsintyg som upprättats av en officiell veterinär i avsändarlandet vara det bästa sättet att garantera de behöriga myndigheterna i mottagarlandet att en sändning med kött av fjäderfä följer bestämmelserna i detta direktiv. Detta intyg måste åtfölja sändningen med kött av fjäderfä till destinationsorten.

Medlemsstaterna skall ha rätt att förbjuda att kött av fjäderfä som visar sig otjänligt som livsmedel eller inte följer gemenskapens hygienbestämmelser förs in på deras territorier från en annan medlemsstat.

I sådana fall bör, om leverantören eller dennes företrädare begär det, köttet få returneras, om inte hälsoskäl talar emot det.

I händelse av förbud eller begränsning skall leverantören eller dennes företrädare underrättas om skälen för dessa, liksom även i vissa fall behöriga myndigheter i avsändarlandet.

⁽¹⁾ EGT nr 109, 9.7.1964, s. 1721/64.

⁽²⁾ EGT nr 117, 19.6.1967, s. 2301/67.

I händelse av tvist mellan leverantören och myndigheterna i mottagarlandet om huruvida förbudet eller begränsningen är berättigad, bör leverantören kunna inhämta ett expertutlåtande från en veterinär, som han kan välja från en förteckning som upprättats av kommissionen.

Tvister mellan medlemsstaterna om huruvida det var berättigat att godkänna ett slakteri, bör omedelbart lösas enligt ett särskilt förfarande i brådsakande ärenden inom Ständiga veterinärkommittén som inrättades av rådet den 15 oktober 1968.

På vissa områden som uppvisar särskilda problem kan medlemsstaternas bestämmelser inte närmas till varandra förrän en mer noggrann undersökning har gjorts.

Andra gemenskapsdirektiv kommer att innehålla bestämmelser om djurhälsa i samband med handeln med levande fjäderfä och med kött av fjäderfä. Det har visat sig tydligt att de första stegen nu bör tas mot en tillnärmning av de nationella bestämmelserna på detta område. Detta bör ske dels genom att man fastställer vissa grunder enligt vilka medlemsstaterna får förbjuda eller begränsa införsel av kött av fjäderfä på sina territorier av djurhälsoskäl, dels genom att man föreskriver ett särskilt förfarande i brådsakande ärenden på gemenskapsnivå inom Ständiga veterinärkommittén. Enligt detta förfarande kan åtgärder som vidtagits av en medlemsstat granskas i nära samarbete mellan medlemsstaterna och kommissionen och vid behov ändras eller återkallas.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

AVDELNING I

Allmänna bestämmelser

Artikel 1

1. Detta direktiv skall tillämpas på handel med färskt kött från husdjur av följande slag: höns, kalkoner, pärlhöns, ankor och gäss.

2. Alla delar av dessa djur som är lämpliga som livsmedel skall anses vara kött av fjäderfä.

3. Allt kött av fjäderfä som inte har genomgått någon hållbarhetshöjande behandling skall anses vara färskt kött. I detta direktiv skall dock även kylt och fryst kött av fjäderfä anses vara färskt kött.

Artikel 2

I detta direktiv avses med

- a) *slaktkropp*: hela kroppen av ett fjäderfä efter avblodning, plockning och urtagning. Avlägsnande av njurar, ben nedanför hasleden liksom huvudet är dock frivilligt,
- b) *delar av slaktkropp*: delar av slaktkropp som definierats under a,
- c) *ätliga organ*: annat färskt kött än det som definierats som slaktkropp under a även om det är naturligt förenat med slaktkroppen,
- d) *inälvor*: organ från bröst-, buk- och bäckenhålorna inklusive luft- och foderstrupe och eventuellt kräva,
- e) *besiktning före slakt*: besiktning av levande fjäderfä enligt kraven i kapitel III i bilaga 1,
- f) *besiktning efter slakt*: besiktning av slaktade fjäderfän på slakteriet omedelbart efter slakt i enlighet med kraven i kapitel V i bilaga 1,
- g) *officiell veterinär*: veterinär som förordnats av den centrala behöriga myndigheten i medlemsstaten,
- h) *assistent*: utbildad person som officiellt förordnats av den centrala behöriga myndigheten i medlemsstaten att assistera den officiella veterinären,
- i) *avsändarland*: medlemsstat från vilken det färska köttet av fjäderfä sänds till en annan medlemsstat,
- j) *mottagarland*: medlemsstat till vilken det färska köttet av fjäderfä sänds från en annan medlemsstat,

AVDELNING II

Bestämmelser som påverkar handeln mellan och inom medlemsstaterna

Artikel 3

1. Varje medlemsstat skall säkerställa att, utan att det påverkar tillämpningen av artikel 11, endast sådan handel med färskt kött av fjäderfä är tillåten som uppfyller följande krav:

- a) Det kommer från ett slakteri som godkänts och kontrolleras enligt artikel 5.1.

- b) Det härrör från djur som besiktats före slakt av en officiell veterinär eller av assistenter i enlighet med artikel 4 och vid en sådan besiktning befunnits lämpliga för slakt för att därefter bli föremål för handel med färskt kött av fjäderfä.
- c) Det har hanterats under tillfredsställande hygieniska förhållanden i överensstämmelse med kapitel IV i bilaga 1.
- d) Det har besiktats efter slakt av en officiell veterinär eller av assistenter i enlighet med artikel 4 och befunnits vara tjänligt som livsmedel i enlighet med kapitel VI i bilaga 1.
- e) Det är försett med ett kontrollmärke enligt kraven i kapitel VII i bilaga 1.
- f) Efter besiktning efter slakt har det lagrats i enlighet med kapitel IX i bilaga 1 under tillfredsställande hygieniska förhållanden på slakterier, som godkänts och som kontrolleras i enlighet med artikel 5.1 eller i kyl- och fryshus som godkänts och kontrolleras i enlighet med artikel 5.4.
- g) Det har emballerats och transporterats på lämpligt sätt under tillfredsställande hygieniska förhållanden i enlighet med kraven i kapitlen X och XI i bilaga 1.

2. Följande skall undantas från handel:

- a) Färskt kött av fjäderfä som behandlats med väteperoxid eller andra blekningsmedel eller med naturliga eller artificiella färgämnen.
- b) Färskt kött av fjäderfä som behandlats med antibiotika, konserveringsmedel eller mörningsmedel.
- c) Färskt kött av fjäderfä som behandlats med smakämnen.

3. Om mottagarlandet tillåter det, behöver dock inte de krav som fastställs i punkt 1 uppfyllas beträffande kött som är avsett att användas till annat än livsmedel. I så fall skall mottagarlandet vidta alla åtgärder som behövs för att förhindra att köttet används till annat än vad det är avsett för.

4. Kraven i punkt 1 skall inte tillämpas på färskt kött av fjäderfä som producenten i enskilda fall levererar direkt till konsumenten för att konsumeras av denne, när detta sker på annat sätt än genom ambulering försäljning, postorderförsäljning eller torgförsäljning.

Artikel 4

1. Vid besiktning före och efter slakt och vid kontroll av de hygieniska krav som fastställs i kapitlen II och IV i bilaga 1 och som slakterierna skall uppfylla, får den officiella veterinären biträdas av assistenter som arbetar under dennes ledning.

2. Endast personer som uppfyller kraven i bilaga 2 får arbeta som assistenter. Rådet skall på förslag från kommissionen fastställa närmare bestämmelser beträffande den utbildning som krävs av assistenterna enligt punkt 1 b och 1 d samt punkt 4 i bilaga 2.

3. Assistenterna skall biträda den officiella veterinären endast vid utförandet av följande arbetsmoment:

- Övervakning av att de hygienregler som fastställs i kapitlen II och IV i bilaga 1 tillämpas.
- Kontroll av att inga av de symtom som nämns i kapitel III, punkt 12 i bilaga 1 förekommer vid besiktning före slakt.
- Kontroll av att inga av de förändringar som räknas upp i kapitel VI, punkt 28 i bilaga 1 förekommer vid besiktning efter slakt.

Artikel 5

1. Den behöriga centrala myndigheten i den medlemsstat på vars territorium slakteriet finns skall säkerställa att det godkännande som avses i artikel 3.1 a beviljas endast om kraven i kapitlen I och II i bilaga 1 är uppfyllda och under förutsättning att slakteriet uppfyller övriga krav i bilagan. Den skall även säkerställa att en officiell veterinär kontrollerar att dessa bestämmelser följs och att godkännandet återkallas om ett eller flera av kraven inte längre är uppfyllda.

2. Alla godkända slakterier skall registreras i en förteckning och vart och ett skall få ett godkännandenummer. Varje medlemsstat skall skicka förteckningen över de godkända slakterierna och deras godkännandenummer till övriga medlemsstater och till kommissionen samt underrätta dem varje gång ett godkännande återkallas.

3. Om en medlemsstat anser att kraven för godkännande inte längre är uppfyllda på ett slakteri i en annan medlemsstat, skall den informera den behöriga myndighe-

ten i den medlemsstaten om detta. Den senare skall vidta alla åtgärder som behövs och underrätta behörig central myndighet i den andra medlemsstaten om de beslut som fattats och om skälen till dessa.

Den medlemsstat som befarar att nödvändiga åtgärder inte har vidtagits eller att åtgärderna inte är tillräckliga, får hänskjuta frågan till kommissionen, som skall inhämta yttrande från en eller flera veterinära experter. Medlemsstaterna får mot bakgrund av det yttrandet, i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 12, tillfälligtvis förbjuda införsel på sitt territorium av färskt kött av fjäderfä från det slakteriet.

Detta tillstånd får, mot bakgrund av ett senare yttrande som avgetts av en eller flera veterinära experter, återkallas enligt det förfarande som fastställs i artikel 12.

Veterinära experter får inte vara medborgare i någon av de medlemsstater som är inblandade i tvisten.

Efter samråd med medlemsstaterna skall kommissionen fastställa allmänna regler beträffande tillämpningen av denna punkt, framför allt beträffande förordnandet av veterinära experter och det förfarande som skall följas då de skall avge yttranden.

4. Även när kyl- och fryshus befinner sig utanför ett slakteriområde, skall en officiell veterinär övervaka lagringen av färskt kött av fjäderfä.

Den behöriga centrala myndigheten i den medlemsstat på vars territorium kyl- och fryshuset är beläget skall ansvara för att det godkänns för lagring av färskt kött av fjäderfä och för att godkännandet återkallas.

Artikel 6

Detta direktiv skall, utan att det påverkar tillämpningen av artikel 3.2 och i avvaktan på att bestämmelser på gemenskapsnivå träder i kraft, inte påverka medlemsstaternas bestämmelser rörande

- a) kraven för godkännande av de kyl- och fryshus som avses i artikel 5.4 och för återkallande av ett sådant godkännande,
- b) behandling av fjäderfä med ämnen som kan göra konsumtion av färskt kött av fjäderfä farlig eller skadlig för människors hälsa, eller tillförsel av fjä-

derfä av ämnen såsom antibiotika, östrogener, thyrostatika, mörningsenzymer, bekämpningsmedel, ogräsmedel eller av ämnen som innehåller arsenik eller antimon,

- c) tillsats av främmande ämnen till färskt kött av fjäderfä eller behandling av det med joniserande eller ultraviolett strålning.

Artikel 7

Detta direktiv skall inte påverka möjligheterna enligt medlemsstaternas gällande lagstiftning och enligt detta direktiv att överklaga beslut av behöriga myndigheter.

AVDELNING III

Bestämmelser som endast avser handel mellan medlemsstaterna

Artikel 8

Varje medlemsstat skall säkerställa att färskt kött av fjäderfä som sänts till en annan medlemsstat under transport till mottagarlandet åtföljs av ett sundhetsintyg som uppfyller kraven i kapitel VIII i bilaga 1.

Artikel 9

1. Utan att det påverkar de befogenheter som grundar sig på artikel 5.3, andra stycket, andra meningen, får en medlemsstat förbjuda att färskt kött av fjäderfä som kommer från en annan medlemsstat släpps ut på marknaden på dess territorium, om man vid en hygienkontroll som utförs i mottagarlandet finner

- a) att sådant kött är otjänligt som livsmedel eller
- b) att bestämmelserna i artiklarna 3, 8 eller 14 inte har följts.

2. Beslut som fattats enligt punkt 1 skall på begäran av leverantören eller dennes företrädare innehålla ett medgivande att färskt kött av fjäderfä får returneras under förutsättning att det inte finns hälsoskäl som talar emot detta. I alla händelser skall åtgärder vidtas för att förhindra att sådant kött används på fel sätt.

3. Leverantören eller dennes företrädare skall underrettas om dessa beslut samt om skälen för dessa. På

begäran skall han omedelbart underrättas om dessa motiverade beslut skriftligen tillsammans med uppgift om de möjligheter att överklaga som finns enligt gällande lagstiftning samt när och hur detta skall ske.

4. Om sådana beslut grundar sig på att en smittsam sjukdom eller en infektionssjukdom diagnostiserats, på en förändring som är farlig för människors hälsa eller en allvarlig överträdelse av bestämmelserna i detta direktiv, skall behörig central myndighet i avsändarlandet underrättas om besluten och om skälen för dessa.

Artikel 10

Varje medlemsstat skall ge de leverantörer vilkas färskt kött av fjäderfä enligt artikel 9.1 inte kan släppas ut på marknaden på dess territorium, rätten att inhämta ett yttrande från en veterinär expert. Varje medlemsstat skall säkerställa att experterna, innan de behöriga myndigheterna vidtar några åtgärder såsom att förstöra köttet, får tillfälle att fastställa huruvida kraven i artikel 9.1 är uppfyllda.

Den veterinära experten får inte vara medborgare i en medlemsstat som är avsändar- eller mottagarland.

Kommissionen skall på förslag från medlemsstaterna upprätta en förteckning över veterinära experter som kan få i uppdrag att avge sådana yttranden. Efter samråd med medlemsstaterna skall kommissionen fastställa allmänna regler som skall tillämpas framför allt beträffande förfarandet då sådana yttranden avges.

Artikel 11

1. Utan att det påverkar tillämpningen av punkterna 2–4, skall medlemsstaternas bestämmelser om djurhälsa vid handel med levande fjäderfä och kött av fjäderfä gälla även fortsättningsvis tills bestämmelser på gemenskapsnivå träder i kraft.

2. En medlemsstat får, om det finns risk för att djursjukdomar kan spridas genom att färskt kött av fjäderfä förs in på dess territorium från en annan medlemsstat, vidta följande åtgärder:

a) Om en epizootisk sjukdom bryter ut i den andra medlemsstaten: tillfälligtvis förbjuda eller begränsa

införsel av färskt kött av fjäderfä från smittade områden i den andra medlemsstaten.

b) Om en epizootisk sjukdom breder ut sig eller om det bryter ut en annan allvarlig smittsam eller infektiös djursjukdom: tillfälligtvis förbjuda eller begränsa införsel av färskt kött av fjäderfä från hela den statens territorium.

3. Varje medlemsstat skall omedelbart underrätta övriga medlemsstater och kommissionen om någon sådan sjukdom som avses i punkt 2 bryter ut på dess territorium och om vilka åtgärder som vidtagits för att få den under kontroll. Medlemsstaten skall även underrätta dem omedelbart om sjukdomen upphört.

4. Övriga medlemsstater och kommissionen skall omedelbart underrättas om åtgärder som vidtagits av medlemsstaterna enligt punkt 2 om upphävandet av sådana åtgärder liksom även om skälen för åtgärderna.

Enligt det förfarande som fastställs i artikel 12 får beslut fattas för att upphäva eller ändra dessa åtgärder, framför allt för att samordna dem med åtgärder som andra medlemsstater har vidtagit.

5. Om den situation som avses i punkt 2 uppstår och om det tycks nödvändigt att även övriga medlemsstater vidtar de åtgärder som beslutats enligt den punkten, eventuellt sedan de ändrats enligt punkt 4, skall beslut fattas om lämpliga åtgärder enligt det förfarande som fastställs i artikel 12.

Artikel 12

1. Om det förfarande som fastställs i denna artikel skall tillämpas, skall ordföranden, antingen på eget initiativ eller på begäran av en medlemsstat, utan dröjsmål hänskjuta ärendet till den Ständiga veterinärkommittén (nedan kallad "kommittén"), som upprättades genom rådets beslut av den 15 oktober 1968.

2. I kommittén skall medlemsstaternas röster vägas enligt fördragets artikel 148.2. Ordföranden får inte rösta.

3. Kommissionens företrädare skall förelägga kommittén ett förslag till åtgärder. Kommittén skall yttra sig över förslaget inom två dagar. Yttrandena skall avges med en majoritet av tolv röster.

4. Kommissionen skall själv anta förslaget och tilllämna det genast om det är förenligt med yttrandet från kommittén. Om förslaget inte är förenligt med yttrandet från kommittén eller om inget yttrande avges, skall kommissionen utan dröjsmål föreslå rådet vilka åtgärder som skall vidtas. Rådet skall med kvalificerad majoritet besluta att de föreslagna åtgärderna skall vidtas.

Om rådet inte har fattat något beslut inom 14 dagar från det att förslaget mottagits, skall kommissionen själv besluta att de föreslagna åtgärderna genast skall vidtas och omedelbart genomföra dem, såvida inte rådet med enkel majoritet har avvisat förslaget.

Artikel 13

Bestämmelserna i artikel 12 skall tillämpas under arton månader från den dag ärendet först togs upp i kommittén antingen enligt artikel 12.1 eller enligt andra motsvarande regler.

Artikel 14

1. Medlemsstaterna skall förbjuda den allmänt använda kylningen med s.k. "Spinchiller" -metoden för fjäderfån. Detta förbud skall gälla från och med den 1 januari 1976.

2. Efter samråd med medlemsstaterna i Ständiga veterinärmedicinska kommittén skall kommissionen överlämna en rapport till rådet före den 1 januari 1972 huruvida det finns en eller flera alternativa kylmetoder.

3. Det datum som anges i punkt 1 skall ändras till den 1 januari 1977, om inte rådet på förslag från kommissionen före den 1 januari 1972 finner att en eller flera nya metoder som går att använda industriellt har utvecklats.

AVDELNING IV

Slutbestämmelser

Artikel 15

Fram till dess att bestämmelserna på gemenskapsnivå rörande import av färskt kött av fjäderfå från tredje land träder i kraft, får medlemsstaterna endast tillämpa sådana importkrav som lägst motsvarar de som finns i detta direktiv.

Artikel 16

Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 14 skall medlemsstaterna sätta i kraft de lagar och andra författningar som behövs för att följa detta direktiv och dess bilagor

- a) vid handel mellan medlemsstaterna: inom två år från anmälan av detta direktiv,
- b) när färskt kött av fjäderfå produceras och släpps ut på marknaden på eget territorium: inom fem år från anmälan av detta direktiv.

De skall genast underrätta kommissionen om detta.

Artikel 17

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 15 februari 1971.

På rådets vägnar

M. COINTAT

Ordförande

BILAGA

KAPITEL I

HYGIENKRAV FÖR SLAKTERIER

1. Slakterier skall ha följande:

- a) Lokal eller täckt utrymme som är tillräckligt stort och lätt att rengöra samt desinfektera för besiktning av fjäderfå före slakt.

- b) Särskild lokal som är lätt att rengöra och desinfektera där endast fjäderfä som lider av eller misstänks lida av någon sjukdom får vistas.
- c) Slaktlokal som är tillräckligt stor för att dels bedövning och avblodning, dels plockning och skällning skall kunna utföras vid skilda arbetsplatser. Med undantag av den smala öppning genom vilken endast slaktdjuren får passera skall varje förbindelse mellan slaktlokalen och den lokal eller det utrymme som avses i a ha en självstängande dörr.
- d) Lokal för urtagning och vidare slakthantering som är så stor att urtagningen kan utföras på en plats som är tillräckligt avskild från övriga arbetsplatser. Alternativt får dessa vara skilda från varandra med en mellanvägg så att all förorening förhindras. Med undantag av den smala öppning genom vilken endast slaktdjuren får passera skall varje förbindelse mellan urtagnings- och beredningslokalen och slaktlokalen ha en självstängande dörr.
- e) Vid behov en expedieringslokal.
- f) En eller flera tillräckligt stora kyl- eller fryslokaler.
- g) Lokal eller utrymme för att samla ihop fjädrar om dessa inte behandlas som avfall.
- h) Särskilda låsbara lokaler avsedda dels för separat lagring av kött av fjäderfä som har anhållits tillfälligtvis, dels för lagring av kött som förklarats vara otjänligt som livsmedel och av slaktavfall, såvida detta kött eller avfall inte dagligen avlägsnas från slakteriet.
- i) Särskild lokal endast för teknisk behandling eller destruktion av kött av fjäderfä som förklarats vara otjänligt som livsmedel enligt punkt 28, kött som enligt punkt 29 inte får användas som livsmedel, samt avfall och biprodukter från slakt avsedda att användas för industriellt ändamål, om sådan teknisk behandling eller destruktion utförs vid anläggningarna.
- j) Omlädningsrum, tvättställ, duschar och vattentoaletter. De senare får inte ha dörrar direkt ut mot produktionslokalerna. Tvättställen skall ha rinnande varmt och kallt vatten, rengörings- och desinfektionsmedel för händerna samt engångshanddukar. Tvättställ skall finnas i närheten av toaletterna.
- k) Speciellt iordningställd plats för gödsellagring, om gödseln inte förs bort omedelbart på ett hygieniskt sätt.
- l) Utrymme och lämplig utrustning för rengöring och desinfektion av transportlådor och fordon.
- m) Lämpligt utrustad låsbar lokal som endast får användas av besiktningspersonalen.
- n) Lämplig utrustning i produktionslokalerna för rengöring och desinfektion av händer och verktyg. Sådan utrustning skall finnas så nära arbetsplatserna som möjligt. Kranarna får inte vara handmanövrerade. Tvättställen skall ha rinnande varmt och kallt vatten, rengörings- och desinfektionsmedel samt engångshanddukar. För rengöring av verktyg skall vattentemperaturen vara minst +82°C.
- o) Anordningar som gör det möjligt att när som helst effektivt utföra de veterinära kontroller som avses i detta direktiv.
- p) En lämplig omgivande mur eller annat slag av inhägnad.
- q) Utan att det påverkar punkterna a, b, c och d en lämplig avskiljning mellan de rena och de orena delarna i slakteriet.
- r) I de lokaler som avses i a-j:
 - vattentätt golv som är lätt att rengöra och desinfektera, som inte ruttnar och som är konstruerat så att vattnet lätt kan rinna av,
 - släta väggar med ljus tvättbar beklädnad eller målning upp till en höjd av minst två meter med rundade vinklar och hörn.
- s) Tillfredsställande ventilation och vid behov avledning av ånga.

- t) Tillfredsställande dagsljus eller artificiellt ljus med god färgåtergivning i lokaler som är avsedda för levande eller slaktade fjäderfän.
- u) Tillfredsställande tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet under tryck. Annat vatten får dock användas i undantagsfall för framställning av ånga, under förutsättning att vattnet i de ledningar som installerats för detta ändamål inte kan användas till annat. Dessutom får sådant vatten användas i undantagsfall för kylning av kylutrustningen. Ledningar för vatten som inte är av dricksvattenkvalitet skall vara rödmålade och får inte passera igenom lokaler där kött förvaras.
- v) Tillfredsställande tillgång till varmt vatten av dricksvattenkvalitet under tryck.
- w) Avloppsvattensystem som uppfyller hygienkraven.
- x) Lämpliga skyddsanordningar mot skadedjur såsom insekter, gnagare etc.
- y) Redskap och arbetsutrustning samt annan utrustning som kommer i kontakt med fjäderfä vid lagring skall vara av korrosionsbeständigt material och lätta att rengöra och desinfektera.
- z) Särskilda luft- och vattentäta korrosionsbeständiga behållare för kött som har förklarats vara otjänligt som livsmedel enligt punkt 28 i kapitel VI och vilka inte kan öppnas med våld.

KAPITEL II

HYGIENKRAV BETRÄFFANDE LOKALER, UTRUSTNING OCH REDSKAP SAMT BETRÄFFANDE PERSONAL VID SLAKTERIER

2. Största möjliga renlighet skall krävas beträffande lokaler, utrustning och verktyg samt av personalen.
 - a) Personalen skall särskilt bära rena, ljusa och lättvättade arbetskläder och huvudbonader. Personal som slaktar djur eller på annat sätt arbetar med eller hanterar kött skall tvätta och desinfektera händerna flera gånger varje dag och varje gång de återupptar arbetet efter paus. Personer som varit i kontakt med sjuka djur eller infekterat kött skall omedelbart därefter noggrant tvätta händerna och armarna i hett vatten och därefter desinfektera dem. Rökning är förbjuden i produktions- och lagerlokaler.
 - b) Inga hundar, katter eller andra djur än fjäderfä enligt definitionen i artikel 1.1 som skall slaktas får vistas i slakteriet, med undantag av dragdjur som används i slakteriet. Detta förbud gäller inte kaniner eller fåglar som inte nämns i artikel 1.1 som skall slaktas omedelbart, under förutsättning att de inte inhyses, slaktas, bereds eller lagras samtidigt och i samma lokaler som fjäderfä.

Gnagare, insekter och andra skadedjur skall systematiskt bekämpas.
 - c) De lokaler som avses i kapitel I.1 a, b, c, d och e skall rengöras och desinfekteras vid behov och alltid vid arbetsdagens slut.
 - d) Transportlådor för leverans av fjäderfän skall vara av korrosionsbeständigt material, lätta att rengöra och desinfektera samt ha vattentäta golv. De skall rengöras och desinfekteras efter varje tömning.
 - e) Utrustning och redskap som används vid slakt, för vidare hantering och vid lagring av kött skall hållas rena och i gott skick. De skall rengöras noggrant och desinfekteras flera gånger under arbetsdagen, vid arbetsdagens slut och innan de används igen om de har förorenats, framför allt om de förorenats av sjukdomsalstrande bakterier,
 - f) Behållare för otjänligt kött och organ skall tömmas efter användning och därefter alltid rengöras och desinfekteras.
3. Lokaler, redskap, arbetsutrustning och anläggning som används för slakt, för arbete med och för lagring av kött får användas endast för dessa ändamål.

4. Kött av fjäderfä och behållare med sådant kött får inte komma i direkt kontakt med golvet.
5. Fjädrar skall avlägsnas omedelbart efter plockning.
6. Användning av rengörings-, desinfektions- och bekämpningsmedel får inte påverka köttets tjänlighet.
7. Personer som kan förorena kött skall förbjudas att delta i slakt eller annan hantering av kött, framför allt om
 - a) de lider av eller misstänks lida av tyfus, paratyfus A och B, infektiös enterit (salmonella), dysenteri, infektiös hepatit, scharlakansfeber eller om de är bärare av dessa sjukdomar,
 - b) de lider av eller misstänks lida av smittsam eller infektiös tuberkulos,
 - c) de lider av eller misstänks lida av smittsam eller infektiös hudsjukdom,.
 - d) de samtidigt utövar någon verksamhet som skulle kunna medföra att mikroorganismer överförs till köttet,
 - e) de bär förband på händerna. Man får dock ha vattentäta bandage på oinfekterade sår på fingret.
8. Alla som arbetar med kött av fjäderfä skall lämna ett läkarintyg. Det skall intyga att det inte finns något hinder för en sådan anställning. Intyget skall förnyas varje år och varje gång den officiella veterinären begär det. Det skall alltid finnas tillgängligt för denne.

KAPITEL III

BESIKTNING FÖRE SLAKT

9. Fjäderfä som skall slaktas, skall genomgå besiktning före slakt inom 24 timmar från ankomsten till slakteriet. Besiktningen skall upprepas omedelbart före slakt, om det gått mer än 24 timmar sedan de besiktades.
10. Besiktningen före slakt kan begränsas till att avse skador som uppkommit vid transporten om djuren har besiktats på ursprungsgården inom de senaste 24 timmarna och befunnits vara friska. Dessutom skall djurens identitet styrkas vid ankomsten till slakteriet.

Om besiktningen före slakt på ursprungsgården och på slakteriet inte utförs av samma officiella veterinär, skall ett hälsointyg med de uppgifter som krävs enligt bilaga 3 åtfölja djuren.

11. Besiktningen före slakt skall utföras i lämplig belysning.
12. Besiktningen skall fastställa
 - a) om djuren lider av någon sjukdom som kan överföras till människor eller djur, om de uppvisar symtom på sjukdom eller om deras allmäntillstånd tyder på att sjukdom kan föreligga,
 - b) om de uppvisar symtom på sjukdom eller på en rubbning som påverkar allmäntillståndet och som kan göra köttet otjänligt som livsmedel.
13. Kött från fjäderfä som har hönspest, Newcastlesjuka, rabies, salmonellos, hönskolera eller ornithos skall förklaras vara otjänligt som livsmedel.
14. Djur får inte slaktas för att användas som livsmedel om det fastställs
 - genom förekomst av sjuka fjäderfän på slakteriet,

— genom information rörande deras ursprung

att de har varit i kontakt med fåglar som lider av hönspest, Newcastlejsjuka, rabies, salmonellos, hönskolera eller ornithos under sådana omständigheter att sjukdomen kan ha överförts till dem.

15. De djur som avses i punkt 12, 13 eller 14 skall slaktas separat efter det alla andra djur har slaktats.

KAPITEL IV

KRAV PÅ SLAKTHYGIEN

16. Fjäderfä som förts till slaktlokalerna skall slaktas omedelbart efter bedövning.
17. Avblodningen skall vara fullständig och utföras på sådant sätt att blodet inte kan förorena något utanför slaktplatsen.
18. Slaktade fjäderfän skall omedelbart plockas fullständigt.
19. Urtagningen skall utföras omedelbart. Slaktkroppen skall öppnas så att kroppshålor och inälvor kan besiktas. För detta ändamål skall levern, mjälten och matsmältningskanalen tas ur slaktkroppen på sådant sätt att den inte förorenas och att inälvornas naturliga samband kvarstår fram till besiktningen.
20. Efter besiktning skall de inälvor som har tagits ur omedelbart skiljas från slaktkroppen och de delar som är otjänliga som livsmedel skall genast avlägsnas.

Inälvor eller delar av inälvor som finns kvar i slaktkroppen med undantag av njurar, skall om möjligt avlägsnas fullständigt under tillfredsställande hygieniska förhållanden.

21. Det är förbjudet att blåsa upp köttet av fjäderfä, rengöra det med tyg eller fylla slaktkroppen med någonting annat än ätliga organ från fjäderfä som slaktats vid slakteriet.

Delar av fjäderfä och ätliga organ skall emballeras på det sätt som anges i punkt 35.

22. Det är förbjudet att stycka slaktkroppen eller ta bort eller behandla köttet av fjäderfä innan besiktningen är slutförd. Den officiella veterinären får besluta om annan hantering som besiktningen kräver.
23. Anhället kött som bedömts vara otjänligt som livsmedel i enlighet med punkt 28 eller inte får användas som livsmedel i enlighet med punkt 29, fjädrar samt avfall skall överföras så snart som möjligt till de lokaler, utrymmen eller behållare som avses i punkt 1 g, h och i och skall hanteras så att föroreningen reduceras till ett minimum.
24. Efter besiktning och urtagning skall det färska köttet av fjäderfä rengöras omedelbart och kylas i enlighet med hygienkraven.

KAPITEL V

BESIKTNING EFTER SLAKT

25. Alla delar av djuret skall besiktas omedelbart efter slakt.
26. Besiktningen efter slakt skall utföras i tillfredsställande belysning.

27. Besiktningen efter slakt skall omfatta
- a) granskning av det slaktade djuret,
 - b) vid behov palpation och anskärning av det slaktade djuret,
 - c) undersökning av avvikelser beträffande konsistens, färg, lukt och vid behov smak,
 - d) vid behov laboratorieundersökningar.

KAPITEL VI

BESLUT AV DEN OFFICIELLA VETERINÄREN VID BESIKTNING EFTER SLAKT

28. 1. Fjäderfä skall anses vara helt otjänligt som livsmedel om besiktningen visar följande:
- annan dödsorsak än slakt,
 - allmän förorening,
 - utbredda skador och blödningar,
 - onormal lukt, färg, smak,
 - förruttelse,
 - onormal konsistens,
 - utmärgling,
 - ödem,
 - ascites,
 - gulsot,
 - infektionssjukdom,
 - aspergillos,
 - toxoplasmos,
 - utbredda skador till följd av parasiter under huden eller i muskulaturen,
 - maligna eller multipla tumörer,
 - leukos,
 - förgiftning.
2. De delar av det slaktade djuret som visar lokala traumatiska skador som inte påverkar tjänligheten hos resten av köttet skall anses vara otjänliga som livsmedel.
29. Följande inälvor får inte användas som livsmedel: luftstrupe, lungor borttagna från slaktkroppen i enlighet med punkt 20, foderstrupe, kräva, tarmar och gallblåsa.

KAPITEL VII

KONTROLLMÄRKNING

30. Kontrollmärknigen skall göras under den officiella veterinärens ansvar. Han skall för detta ändamål se till att
- a) märkningsutrustning överlämnas till assistenterna endast under den tid som märkning sker,

- b) etiketter och emballage som redan har en stämpel eller ett kontrollmärke enligt punkt 31 och de sigill som avses i punkt 31 lämnas över i det antal som behövs till assistenterna då de skall användas.

31. Kontrollmärket skall bestå av följande:

- a) För oemballerade slaktkroppar: ett sigill som skall fästas på varje slaktkropp.

Sigillet skall vara sådant att det inte kan återanvändas. Det skall vara gjort av ett tåligt material som uppfyller alla hygienkrav och vara tillräckligt stort för att rymma följande obligatoriska uppgifter med fullt läsbara bokstäver:

- i övre delen avsändarlandets två första bokstäver med versaler,
- i mitten slakteriets godkännandenummer,
- i nedre delen en av följande förkortningar: CEE, EEG eller EWG.

Bokstäverna och siffrorna skall vara 0,2 cm höga.

- b) För emballerade slaktkroppar och delar av slaktkroppar: ett kontrollmärke som stämplats på emballaget, som skall vara förslutet så att det inte kan återanvändas när det öppnats.

Emballaget skall vara av tillräckligt starkt material som uppfyller alla hygienkrav. Kontrollmärket skall innehålla samma uppgifter som sigillet och ha tryckta bokstäver av samma storlek.

- c) För ätliga organ som inte stoppats in i slaktkroppen: ett kontrollmärke som stämplats på emballaget som skall vara förslutet enligt vad som sägs i b eller en stämpel som tryckts på en etikett som skall vara klart synlig och ordentligt fäst på ytterförpackningen. Denna etikett skall fästas på sådant sätt att den förstörs när ytterförpackningen bryts.

Stämpeln skall vara en oval färgstämpel som är 6,5 cm bred och 4,5 cm hög. Den skall innehålla följande uppgifter med fullt läsbara bokstäver:

- I övre delen avsändarlandets namn med versaler,
- I mitten slakteriets godkännandenummer,
- I nedre delen en av följande förkortningar: CEE, EEG eller EWG.

Bokstäverna skall vara 0,8 cm höga och siffrorna 1,1 cm höga.

KAPITEL VIII

SUNDHETSINTYG

32. Originalen till det sundhetsintyg som skall åtfölja färskt kött av fjäderfä under transporten till mottagarlandet skall utfärdas av en officiell veterinär vid lastningen. Sundhetsintyget skall till form och innehåll följa förebilden i bilaga 4. Det skall vara avfattat åtminstone på mottagarlandets språk och innehålla de uppgifter som föreskrivs i förebilden i bilaga 4.

KAPITEL IX

LAGRING

33. Efter den kylning som avses i punkt 24, skall färskt kött av fjäderfä lagras vid en temperatur som aldrig får överstiga +4°C.

KAPITEL X

EMBALLERING

34. a) Emballage (t.ex. kartonger, papplådor) skall uppfylla alla hygienkrav, framför allt
- får de inte påverka köttets organoleptiska egenskaper,
 - får de inte till köttet överföra ämnen som är skadliga för människors hälsa,
 - skall de vara tillräckligt starka för att skydda köttet på lämpligt sätt under transport och hantering.
- b) Endast emballage som är gjorda av korrosionsbeständigt material och är lätta att rengöra får återanvändas för kött. De skall först rengöras och desinfekteras.
35. Om färskt kött av fjäderfä slås in i ett material (t.ex. plastfolie) som är i direkt kontakt med köttet, skall det göras i enlighet med hygienkraven.

Sådana innerförpackningar skall vara genomskinliga och färglösa och uppfylla hygienkraven i punkt 34 a. De får inte återanvändas för att emballera kött.

Styckningsdetaljer av fjäderfä liksom ätliga organ som har tagits ur slaktkroppen skall alltid slås in i ett väl förslutet skyddshölje som uppfyller kraven ovan.

KAPITEL XI

TRANSPORT

36. Färskt kött av fjäderfä skall transporteras i fordon eller behållare som är utformade och utrustade på sådant sätt att den temperatur som föreskrivs i kapitel IX kan hållas under hela transporten.
37. Transportmedlen för färskt kött av fjäderfä får inte användas för att transportera levande djur eller någon produkt som kan vara skadlig för köttet eller förorena det, såvida de inte noggrant har rengjorts, desinfekterats och vid behov gjorts luktfria sedan dessa produkter lossats.
38. Färskt kött av fjäderfä får samtransporteras med ämnen som skulle kunna påverka det eller ge det lukt endast om lämpliga försiktighetsåtgärder har vidtagits.
39. Färskt kött får inte transporteras i fordon eller behållare som inte är rena eller desinfekterade.
40. Den officiella veterinären skall före lastning säkerställa att transportfordonen och behållarna och lastningsförhållandena uppfyller hygienkraven i detta kapitel.

*BILAGA 2***KRAV PÅ ASSISTENTERNA**

1. Endast följande personer får antas som assistenter:
 - a) De som har uppvisat ett intyg från en behörig myndighet att de är lämpliga.
 - b) De som har lämplig grundutbildning.
 - c) De som är fysiskt lämpade för en sådan tjänst.
 - d) De som i prov visat att de har tillfredsställande tekniska kunskaper.
2. Utan att det påverkar tillämpningen av kapitel II, punkterna 7 och 8 i bilaga I får inte någon anställas som assistent som
 - a) utövar en verksamhet som skulle kunna medföra en risk för att det färska köttet av fjäderfä infekteras,
 - b) bedriver yrkesmässig verksamhet som slaktare, driver ett fjäderfäslakteri eller arbetar där i annan egenskap, handlar med fjäderfän eller med fjäderfäfoder, är konsult rörande fjäderfäuppfödning, bedriver yrkesmässig fjäderfäuppfödning eller är anställd på ett jordbruk.
3. Det prov som avses i punkt 1 d skall anordnas av den behöriga centrala myndigheten i medlemsstaten eller av den myndighet som medlemsstaten utser. Endast sökande som kan styrka att de har tre månaders praktisk erfarenhet under en officiell veterinärs ledning får tas ut för detta prov.
4. Det prov som avses i punkt 3 skall bestå av en teoretisk och en praktisk del och det skall omfatta följande ämnen:
 - a) Teoretisk del:
 - grundläggande kunskaper i fjäderfäns anatomi och fysiologi,
 - grundläggande kunskaper i fjäderfäns patologi,
 - grundläggande kunskaper i fjäderfäns patologiska anatomi,
 - grundläggande kunskaper i hygien och framför allt slakterihygien,
 - metoder och tillvägagångssätt vid slakt, beredning, emballering och transport av fjäderfän,
 - kunskap om lagar och författningar som berör hur arbetet skall utföras.
 - b) Praktisk del:
 - besiktning och bedömning av fjäderfän som skall slaktas,
 - besiktning och bedömning av slaktade fjäderfän,
 - fastställande av djurslag genom undersökning av typiska delar av djur,
 - fastställa ett antal delar av slaktade fjäderfän hos vilka förändringar förekommit och kommentera dessa,
 - erfarenhet av köttbesiktning längs slaktlinjen.

BILAGA 3

FÖREBILD

HÄLSOINTYG

för fjäderfän som transporteras från anläggningen till slakteriet

Behörig myndighet Nr⁽¹⁾.....

1. Djurens identitet

Djurslag

Antal djur

Identitetsmärke

2. Djurens ursprung

Ursprungsanläggningens adress

.....

3. Destinationsort

Djuren skall transporteras till följande slakteri

.....

med följande transportmedel

4. Intyg

Som officiell veterinär intygar jag att de djur som beskrivits ovan har besiktats före slakt på ovanstående anläggning:

..... den.....

och befunnits vara friska.

Utfärdat i den

Den officiella veterinärens namnteckning

(.....)

⁽¹⁾ Frivillig uppgift.

BILAGA 4

FÖREBILD

SUNDHETSINTYG

för färskt kött av fjäderfä⁽¹⁾ avsett för leverans till en medlemsstat i EEG

Avsändarland Nr⁽²⁾.....

Departement

Behörig myndighet

Referens⁽²⁾

1. Köttets identitet

Kött av
(djurslag)

Typ av styckningsdetalj

Typ av emballage

Antal förpackningar

Nettovikt

2. Köttets ursprung

Slakteriernas adresser och godkännandennummer

.....

.....

3. Köttets destination

Köttet skall sändas från
(lastningsort)

till
(destinationsland och -ort)

med följande transportmedel⁽³⁾

Avsändarens namn och adress

.....

Mottagarens namn och adress

.....

4. Sundhetsintyg

Som officiell veterinär intygar jag

- a) — att ovan angivna kött av fjäderfä⁽¹⁾
— att förpackningen med ovan angivet kött⁽²⁾
har ett kontrollmärke som visar att köttet härrör från djur som slaktats på godkända slakterier,
- b) att detta kött har bedömts vara tjänligt som livsmedel vid veterinärbesiktning som utförts i enlighet med rådets direktiv av den 15 februari 1971 om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött av fjäderfä,
- c) att transportfordonen, behållarna samt lastningsförhållandena för denna leverans uppfyller de hygienkrav som fastställs i det direktivet.

Utfärdat i den

Den officiella veterinärens namnteckning

(.....)

(1) Färskt kött av fjäderfä: färskt kött från följande djurslag: levande höns, kalkoner, pärlhöns, ankor och gäss, som inte genomgått någon hållbarhetshöjande behandling; dock skall även kylt och fryst kött av fjäderfä anses vara färskt kött.

(2) Frivillig uppgift.

(3) Ange registreringsnummer för järnvägsvagnar och lastbilar och flightnummer för flygplan.

(4) Stryk det som inte är tillämpligt.