



EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION

Bryssel den 21.10.2003  
KOM(2003) 577 slutlig

2002/0141 (COD)

Ändrat förslag till

## **EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING**

**om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentliga kontroller  
av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel**

(framlagt av kommissionen enligt artikel 250.2 i EG-fördraget)

## **MOTIVERING**

### **I. UTFÖRANDE**

1. Den 11 juli 2002 antog kommissionen Europaparlamentets och rådets förordning om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentliga kontroller av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel (KOM(2002) 377 slutlig). Förslaget överlämnades till rådet och Europaparlamentet samma dag för att antas i enlighet med artikel 251 i fördraget.
2. Den 5 juni 2003 avgav Europaparlamentet sitt yttrande om förslaget i samband med första behandlingen.
3. Det ursprungliga förslaget har ändrats för att införliva de av Europaparlamentets ändringar som godkändes av kommissionen.
4. Europaparlamentet antog 136 ändringar till det ursprungliga förslaget. Kommissionen meddelade vid plenarsammanträdet den 6 juni 2003 att den kunde godta över hälften av ändringarna, helt eller delvis, och efter viss omformulering. De ändringar som kommissionen inte kan godta är följande: 2, 4, 6, 10, 14, 15, 21 (punkt 6), 25, 30, 31, 33, 36, 37, 38, 44, 46, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 83, 86, 87 (mellandelen), 88 (första delen), 90, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 109, 112, 114, 117, 118, 119, 122 (första delen), 123, 125, 126, 127, 128, 129, 135, 136, 137, 139, 140, 143.
5. De godkända ändringarna i det reviderade förslaget är understrukna och i fetstil. Ett antal ändringar har omformulerats för att säkerställa konsekvent terminologi i förslaget, eller för att anpassa texten till rådets linje. Även numreringen av artiklarna har anpassats.

### **II. FÖRSLAGETS SYFTE**

6. Förslaget gäller omarbetning och modernisering av särskilda gemenskapsregler om offentliga kontroller av livsmedel av animaliskt ursprung. Förslaget innehåller särskilda bestämmelser för offentliga kontroller av kött och köttprodukter, levande musslor, fiskeriprodukter samt mjölk och mjölkprodukter. Förslaget ingår i paketet om omarbetning av gemenskapens bestämmelser om livsmedelshygien, förslaget KOM(2000) 438 slutlig.
7. Förslagets huvudsakliga syfte är att göra befintliga bestämmelser mer vetenskapligt baserade och riskbaserade, och att anpassa dem till de hygienkrav för livsmedels- och foderföretag som föreslås i andra delar av paketet om omarbetning av hygienbestämmelserna.

### **III. ÖVERSIKT ÖVER EUROPAPARLAMENTETS ÄNDRINGAR**

#### **Tekniska och redaktionella ändringar**

8. En stor del av de föreslagna ändringarna syftar till att förbättra förslaget ur tekniskt och redaktionellt perspektiv. Detta gäller ändringarna 1, 5, 7, 8, 9, 13, 14, 16, 17, 18, 20, 22, 23, 24, 26, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 50, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 66, 67, 74, 76, 78, 79, 84, 104, 105, 106, 108, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 117, 118, 129, 137.
9. Kommissionen välkomnar de flesta av dessa ändringar (i vissa fall efter redaktionella ändringar). Vissa av ändringarna innebär dock att kraven i förslaget blir onödigt strikta. I andra fall har en lämpligare formulering föreslagits i samband med det arbete som rådet utfört. Dessa ändringar bör därför avvisas. Det gäller ändringarna 2, 14, 44, 46, 55, 58, 59, 67, 68, 69, 75, 76, 77, 78, 80, 105, 106, 112, 114, 117, 118, 119, 128, 129, 137.

#### **Överföring av krav från bilagor till artiklar (artikel 4)**

10. Syftet med ändring 21 är att säkerställa att alla de grundläggande kraven vad gäller offentliga kontroller av kött finns med i artiklarna. Detta skulle innebära rättslig säkerhet för livsmedelsföretagen. Ändring 21 kan i princip godtas förutsatt att viss omredigering görs. Punkt 6 i ändringen kan dock inte godtas eftersom den inte överensstämmer med kommissionens policy vad gäller att låta företagens egen personal utföra vissa kontroller.

#### **Koppling till den framtida förordningen om offentlig foder- och livsmedelskontroll**

11. Ändringarna 4, 25 och 70 gäller ämnen som tas upp i kommissionens förslag till förordning om offentlig foder- och livsmedelskontroll (KOM(2003) 52 slutlig), särskilt kostnader, rätten att överklaga och, i mindre omfattning, frågan om påföljder. Dessa ändringar kan inte godtas eftersom frågan bör behandlas i samband med förslaget till förordning om offentlig foder- och livsmedelskontroll.

#### **Flexibilitet för små företag (skäl 9 och artikel 16)**

12. Tre ändringar (3, 15 och 138) syftar till att införa extra flexibilitet avseende offentliga kontroller i små köttföretag.
13. Ändringarna 3 och 138 kan godtas (efter viss omarbetning av texten) eftersom de hänvisar till den flexibilitet man kommit överens om i samband med den politiska överenskommelsen i rådet om andra delar av paketet om omarbetning av gemenskapens hygienbestämmelser [förslag KOM(2000) 438 slutlig]. Ändring 15 kan inte godtas eftersom den inför begreppet ”hantverksmässiga småföretag”, ett begrepp som strider mot kommissionens politik om allmän livsmedelssäkerhet.

### **Kommittéförfarandet (artikel 17, artikel 18 och bilaga I kapitel 3 avsnitt IX.G)**

14. Ett antal ändringar gäller frågan om kommittéförfarandet. Ändring 38 innebär att möjligheten att tillämpa kommittéförfarandet försvinner, men detta återinförs delvis genom ändringarna 116, 120 och 131 (samt vissa andra ändringar som tas upp nedan) samt särskilt genom ändring 130.
15. Ändring 38 kan inte godtas eftersom den innebär att kommissionen berövas möjligheten att fatta genomförandebeslut och att ändra bilagorna. Ändringarna 116, 120 och 131 kan i princip godtas helt eller delvis, förutsatt att de omformuleras. Ändring 130 välkomnas eftersom den återinför kommissionens möjlighet att under kommittéförfarandet fatta genomförandebeslut eller ändra vissa bestämmelser.

### **Import (artiklarna 8–15)**

16. Ändringarna 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36 och 37 syftar till att införa de importkrav som tidigare ingick i ”Hygien 2”. Detta överensstämmer i princip med kommissionens och rådets inställning. De detaljerade krav som dessa ändringar innebär är dock inte alltid konsekventa med kommissionens och rådets åsikt, och de överlappar ibland kommissionens förslag om offentlig foder- och livsmedelskontroll. Ändringarna 30, 31, 33, 36 och 37 kan därför inte godtas. Övriga ändringar kräver omfattande omarbetning.

### **Information om livsmedelskedjan (bilaga I kapitel 1 avsnitt I.2.A)**

17. Ett antal ändringar syftar till att öka flexibiliteten i systemet för information om produktionskedjan (information från jordbruksföretaget som skall åtfölja djuren vid slakt). Det gäller ändringarna 47, 48, 49, 51, 71, 72, 73, 101, 102, 103 och 107.
18. Ändringarna 47, 48, 49 och 51 kan godtas. Ändringarna 71, 72, 73, 101, 102, 103 och 107 skulle däremot försvaga systemet och göra det ineffektivt. Särskilt vad gäller identifiering av djuren så skall djurs vars identitet inte kan fastställas i princip inte slaktas för att konsumeras av människor. Därför kan dessa ändringar inte godtas.

### **Kontrollmärkning (bilaga I kapitel 1 avsnitt I.2.G.3)**

19. I samband med den politiska överenskommelsen i rådet om ”Hygien 2” beslutades det att kontrollmärkning i slakteriet endast skall gälla rött kött (dvs. inte fjäderfä och kaniner), eftersom man ansåg att det bara är där som det är nödvändigt med en systematisk och officiell inspektion av samtliga slaktkroppar.
20. Ändringarna 60, 62, 63, 64 och 65 kan inte godtas eftersom de inte överensstämmer med detta förslag. Ändring 61 kan godtas delvis, förutsatt att den omformuleras, då den anpassar vissa aspekter av kontrollmärkningen till den praktiska situationen vid slakterierna.

### **Okulär besiktning efter slakt (bilaga I kapitel 3 avsnitt II IV.B.2)**

21. På grundval av de vetenskapliga råd som Vetenskapliga kommittén för veterinära åtgärder till skydd för människors hälsa (SCVPH) har gett hade man i kommissionens text infört möjligheten att utföra okulär besiktning efter slakt av vissa typer av gödsvin. Ändring 109 innebär att denna möjlighet utgår. Ändringen kan därför inte godtas.

### **Låta livsmedelsföretagens personal utföra kontroller (artikel 4)**

22. I kommissionens text föreskrivs möjligheten att låta livsmedelsföretagens personal utföra vissa kontroller. Ett antal ändringar har antagits som syftar till att överföra denna företagspersonal under den behöriga myndighetens behörighet. Kommissionen anser att dessa två bör hållas åtskilda. Ändringarna 81, 83 och 87 (delvis) kan därför inte godtas.
23. Resten av ändring 87 kan dock godtas då kommissionen kan gå med på att införa vissa extra krav för de företag som låter sin personal utföra kontroller. Ändring 100 kan däremot inte godtas eftersom den innebär att den nödvändiga flexibiliteten när det gäller utbildning av företagens personal försvinner.
24. Ett antal ändringar har antagits som innebär en stor begränsning av möjligheten att låta företagens personal utföra kontroller. Dessa kan inte godtas. Det gäller ändringarna 127, 135, 136, 139 och 140.

### **Den officiella veterinärens närvaro (bilaga I kapitel 2 avsnitt II 2 a i)**

25. Ändring 85 kan godtas, förutsatt att den omformuleras, då den innebär att det genom riskanalys skall fastställas huruvida den officiella veterinären behöver närvara i mindre slakterier. Detta överensstämmer med kommissionens ursprungliga förslag.

### **Utbildning (bilaga I kapitel 2 avsnitt IV.A)**

26. Miljöutskottet har antagit flera ändringar som gäller utbildningskraven för officiella veterinärer och assistenter. Det gäller ändringarna 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98 och 99. Så gott som samtliga dessa ändringar är mycket tekniska. Vissa syftar dock till att införa flexibilitet vad gäller utbildningskraven för veterinärer som redan arbetar med små hantverksmässiga företag.
27. Så gott som alla dessa ändringar kan godtas då de integrerar tekniska specifikationer som mer eller mindre överensstämmer med den allmänna politiken om livsmedelssäkerhet. Ändringarna 88 (delvis) och 90 kan inte godtas eftersom de går ut på att öka flexibiliteten när det gäller veterinärernas utbildning, och den flexibilitet som föreskrivs i kommissionens ursprungliga förslag är fullt tillräcklig.

## **Levande musslor och fiskeriprodukter (bilaga II avsnitt I punkterna 4 b och c samt bilaga III punkt 1)**

28. Ett antal ändringar gäller särskilt levande musslor och fiskeriprodukter. De flesta gäller frågan om marina biotoxiner i blötdjur. Det gäller ändringarna 6, 121, 122, 123, 124, 125 och 126. Ändringarna 121 och 124 innehåller användbara specifikationer och välkomnas därför.
29. Ändringarna 6, 122 (delvis) och 123 kan inte godtas eftersom de i onödan försvagar bestämmelserna om marina biotoxiner. Ändring 125 kan inte godtas eftersom den innehåller en specifikation som kan vara förvirrande. Ändring 126 kan inte godtas eftersom den i onödan begränsar den behöriga myndighetens handlingsfrihet vid risker.

## **Diverse**

30. Här tas de ändringar upp som gäller diverse andra frågor. Ändringarna 11 och 12 gäller förordningens tillämpningsområde (artikel 1), ändring 19 gäller möjligheten att konsultera förteckningarna över godkända anläggningar (artikel 3.3), ändring 52 gäller djurskydd (bilaga I kapitel 1 avsnitt I.2.C), ändring 57 gäller nödslakt (bilaga I kapitel 1 avsnitt I.2.D.6), ändring 82 den officiella assistentens uppgifter (bilaga I kapitel 2 avsnitt I b), ändring 110 den godkända veterinären (bilaga I, kapitel 3, avsnitt VII.B.3), ändringarna 132 och 133 gäller ”luktfrihet” i svinkött (bilaga I kapitel 1 avsnitt II.E p) och ändring 134 gäller den behöriga myndighetens närvaro vid styckningsanläggningar (bilaga I kapitel 2 avsnitt II.5).
31. Det har gjorts en del tekniska ändringar av texten för att förbättra överensstämmelsen med det interinstitutionella avtalet av den 22 december 1998 om gemensamma riktlinjer för gemenskapslagstiftningens redaktionella kvalitet (EGT C 73, 17.3.1999, s. 1), som utarbetats i enlighet med förklaring nr 39 till Amsterdamfördragets slutakt om kvaliteten på gemenskapens lagstiftning. I enlighet med b och g i avtalet har texten omarbetats med hänsyn till de gemensamma riktlinjerna och den praktiska gemensamma handledningen enligt a i avtalet.

## **Slutsatser**

Med stöd av artikel 250.2 i EG-fördraget ändrar kommissionen sitt förslag i enlighet med ovanstående.

Ändrat förslag till

## EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING

**om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentliga kontroller av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel**

**(Text av betydelse för EES)**

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artikel 152.4 b i detta,

med beaktande av kommissionens förslag<sup>1</sup>,

med beaktande av Europeiska ekonomiska och sociala kommitténs yttrande<sup>2</sup>,

med beaktande av Regionkommitténs yttrande<sup>3</sup>,

i enlighet med förfarandet i artikel 251 i fördraget<sup>4</sup>, och

av följande skäl:

- (1) I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr .../... om livsmedelshygien<sup>5</sup> fastställs allmänna hygienbestämmelser som gäller för alla livsmedel, och särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr .../... av den ... om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung<sup>6</sup>.
- (2) I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr .../... av den ... om offentlig foder- och livsmedelskontroll<sup>7</sup> fastställs de allmänna bestämmelserna för genomförande av offentliga livsmedelskontroller.
- (3) Rådets direktiv 2002/99/EG av den 16 december 2002 om fastställande av djurhälsoregler för produktion, bearbetning, distribution och införsel av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel<sup>8</sup>.

---

<sup>1</sup> EUT C [...], [...], s. [...].  
<sup>2</sup> EUT C [...], [...], s. [...].  
<sup>3</sup> EUT C [...], [...], s. [...].  
<sup>4</sup> EUT C [...], [...], s. [...].  
<sup>5</sup> EUT C [...], [...], s. [...].  
<sup>6</sup> EUT C [...], [...], s. [...].  
<sup>7</sup> EUT C [...], [...], s. [...].  
<sup>8</sup> EGT L 18, 23.1.2003.

- (4) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1774/2002 av den 3 oktober 2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel<sup>9</sup>.
- (5) Utöver allmänna bestämmelser om genomförande av offentliga kontroller av livsmedel bör särskilda bestämmelser fastställas för offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung för att ta hänsyn till särskilda aspekter i samband med sådana produkter.
- (6) Offentliga kontroller av produkter av animaliskt ursprung bör täcka alla aspekter av betydelse för skydd av människors och djurs hälsa och djurskydd ~~och för att konsumenterna skall få lämpliga och hälsosamma livsmedel~~. De bör bygga på senaste tillgängliga information och skall anpassas efter relevant ny information som blivit tillgänglig.
- (7) EG-lagstiftningen om säkra livsmedel bör vila på en gedigen vetenskaplig grund. Därför måste samråd vid behov ske med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet.
- (8) Typen och intensiteten av de offentliga kontrollerna måste bygga på en bedömning av riskerna för människors och djurs hälsa, aspekter som gäller djurs välbefinnande och produktens lämplighet i förhållande till art och kategori av djur, typ av process och berörda livsmedelsföretagare.
- (9) **Vid de offentliga kontrollerna skall man beakta den flexibilitet avseende traditionell produktion, avlägsna områden och strukturkrav som föreskrivs i förordning (EG) nr .../... [om livsmedelshygien] samt förordning (EG) nr .../... [om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung]. Denna flexibilitet får inte medföra att den övergripande hygiennivån sänks.**
- (10) Offentliga kontroller av köttproduktionen bör utföras för att man skall kunna garantera att hygienbestämmelserna alltid efterlevs och att **livsmedelsföretagen** uppfyller de kriterier och mål som fastställs i EG-lagstiftningen. Dessa offentliga kontroller bör bestå av granskning av företagarnas verksamhet, **inklusive god hygienpraxis och HACCP-baserade rutiner (Hazard Analysis Critical Control Point, riskanalys och kritiska styrpunkter)** samt av besiktningar.
- (11) Offentliga kontroller av produktionen av levande musslor och fiskeriprodukter måste utföras för att man skall kunna förvissa sig om att kraven och målen i EG-lagstiftningen efterlevs. De offentliga kontrollerna av levande musslor måste bland annat omfatta levande musslors upptagnings- och återutläggningsområden och själva slutprodukten.
- (12) Vidare måste offentliga kontroller av produktionen av mjölk och mjölkprodukter utföras för att man skall kunna förvissa sig om att kraven och målen i EG-lagstiftningen uppfylls. Offentliga kontroller av produktionen av mjölk och mjölkprodukter måste bland annat omfatta jordbruksföretag, insamling av obehandlad mjölk och mjölkprodukter.

---

<sup>9</sup> EGT L 273, 10.10.2002, s. 1.

- (13) För att säkerställa att produkter av animaliskt ursprung som importeras till gemenskapen uppfyller kraven i gemenskapens lagstiftning om livsmedel och foder, särskilt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002<sup>10</sup>, eller de krav som gemenskapen anser är minst lika stränga, är det lämpligt att fastställa särskilda bestämmelser för offentliga kontroller av import av sådana produkter.
- (14) De åtgärder som krävs för att tillämpa denna förordning bör antas i enlighet med rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter<sup>11</sup>. De åtgärder som krävs för att genomföra denna förordning kan definieras som åtgärder med allmän räckvidd enligt artikel 2 i rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter, och de bör därför antas genom det föreskrivande förfarande som fastställs i artikel 5 i det beslutet.
- (15) I enlighet med proportionalitetsprincipen är det, för att uppnå syftet med förordningen, nödvändigt och lämpligt att fastställa bestämmelser om tekniska frågor i samband med offentliga kontroller. Den här förordningen omfattar inte mer än vad som krävs för att uppnå de eftersträlvade målen i enlighet med artikel 5.3 i fördraget.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

## KAPITEL I

### SYFTE, TILLÄMPNINGSOMRÅDE OCH DEFINITIONER

#### *Artikel 1*

#### Syfte och tillämpningsområde

I denna förordning fastställs särskilda bestämmelser för genomförandet av offentliga kontroller av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel som komplement till de bestämmelser som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr .../.. [om offentlig foder- och livsmedelskontroll].

Den skall vara tillämplig enbart på de offentliga kontroller som gäller verksamhet vid livsmedelsföretag och de personer som omfattas av förordning (EG) nr .../... [om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung].

Denna förordning skall tillämpas utan att det påverkar de djurhälsoregler för införsel av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel som fastställs i rådets direktiv 2002/99/EG.

---

<sup>10</sup> EGT L 31, 1.2.2002, s. 31.

<sup>11</sup> EGT L 184, 17.7.1999, s. 23.

*Artikel 2*  
**Definitioner**

1. I denna förordning skall i tillämpliga fall de definitioner gälla som fastställs i
  - a) förordning (EG) nr 178/2002,
  - b) förordning (EG) nr .../... [om offentlig foder- och livsmedelskontroll],
  - c) förordning (EG) nr .../...[om livsmedelshygien],
  - d) förordning (EG) nr .../... [om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung],
  - e) förordning (EG) nr 1774/2002.
2. I denna förordning avses dessutom med
  - a) *officiell veterinär*: veterinär med behörighet att i enlighet med artikel 8.1 arbeta som officiell veterinär och som utses av den behöriga myndigheten.
  - b) *godkänd veterinär*: veterinär som av den behöriga myndigheten utsetts att för dess räkning utföra särskilda kontroller.
  - c) *officiell assistent*: befattningsinnehavare med behörighet att i enlighet med artikel 8.1 och utsedd av den behöriga myndigheten arbeta som officiell assistent under den officiella veterinärens överinseende och på dennes ansvar.
  - d) *kontrollmärke*: märke som används av den officiella veterinären eller på dennes ansvar för att ange att alla bestämmelser i denna förordning är uppfyllda.

**KAPITEL II**

**OFFENTLIGA KONTROLLER AV ANLÄGGNINGAR I GEMENSKAPEN**

*Artikel 3*  
**Godkännande av anläggningar**

1. Om gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning kräver att en anläggning skall godkännas, skall den behöriga myndigheten göra besök på platsen.

Den behöriga myndigheten skall godkänna anläggningar endast om det påvisats att de uppfyller de tillämpliga kraven i **förordning (EG) nr .../... [om livsmedelshygien] och förordning (EG) nr .../... [om fastställande av särskilda krav för livsmedel av animaliskt ursprung] samt andra tillämpliga krav i livsmedelslagstiftningen.**

För anläggningar som inleder sin verksamhet får den behöriga myndigheten bevilja ett villkorligt tillstånd om det vid ett besök på platsen framgår att alla krav på infrastruktur och utrustning som föreskrivs i denna förordning är uppfyllda.

Den skall bevilja ett slutligt godkännande först då det vid ett nytt besök på platsen, inom tre månader efter det att det villkorliga godkännandet har beviljats, framgår att övriga krav i relevant foder- och livsmedelslagstiftning uppfylls.

2. Godkända anläggningar skall ha ett godkännandenummer som skall byggas på med koder som anger vilken typ av produkter av animaliskt ursprung som framställs.

För grossistcentraler får godkännandenumret kompletteras med ytterligare ett nummer, som anger vilka enheter eller grupper av enheter som säljer eller tillverkar produkter av animaliskt ursprung.

3. Medlemsstaterna skall upprätthålla aktuella förteckningar över sina godkända anläggningar och deras godkännandenummer.

**Medlemsstaterna skall göra sådana förteckningar tillgängliga för övriga medlemsstater och för allmänheten på ett sätt som får specificeras i enlighet med det förfarande som avses i artikel 19.2.**

#### **Artikel 4** **Färskt kött**

~~Utöver de mer allmänna kraven om officiell kontroll av livsmedel som fastställs i gemenskapens lagstiftning skall medlemsstaterna se till att produkter av animaliskt ursprung omfattas av de officiella kontroller som anges i bilagorna I-IV.~~

**Medlemsstaterna skall se till att offentliga kontroller av färskt kött genomförs i enlighet med bilaga I. För detta ändamål skall**

- 1. officiella veterinärer och officiella assistenter vara kvalificerade och genomgå utbildning i enlighet med kapitel 2 avsnitt IV i bilaga I.**
- 2. Den officiella veterinären skall, i enlighet med kapitel 1 avsnitt I punkt I 1 i bilaga I, genomföra granskning i slakterier, viltbearbetningsanläggningar och styckningsanläggningar som släpper ut färskt kött på marknaden, särskilt avseende**
  - a) god hygienpraxis,**
  - b) förfaranden som bygger på principerna för riskanalys och kritiska styrpunkter (HACCP).**
- 3. Den officiella veterinären skall, i enlighet med kapitel 1 avsnitt I punkt I 2 i bilaga I och de särskilda bestämmelserna i kapitel 3 i bilaga I, genomföra besiktningar i slakterier, viltbearbetningsanläggningar och styckningsanläggningar som släpper ut färskt kött på marknaden, särskilt avseende**
  - a) information om livsmedelskedjan,**
  - b) besiktning före slakt,**
  - c) djurskydd,**

- d) besiktning efter slakt,
  - e) specificerat riskmaterial och andra animaliska biprodukter samt
  - f) laboratorietester.
4. Kontrollmärkningen av slaktkroppar från tama hov- och klövdjur, hägnat vilt annat än hardjur samt storvilt liksom halva slaktkroppar, kvartsparter och styckningar som styckats i högst tre styckdelar skall genomföras på slakteriet respektive viltbearbetningsanläggningen i enlighet med kapitel 1 avsnitt I.I.2 i bilaga I.
- Kontrollmärkningen skall göras av, eller under överseende av, den officiella veterinären om den offentliga kontrollen inte påvisar några brister som gör att köttet blir otjänligt som livsmedel.
5. Efter att ha genomfört de kontroller som föreskrivs i punkterna 2 och 3 skall den officiella veterinären vidta lämpliga åtgärder i enlighet med kapitel 1 avsnitt I.2.H samt avsnitt II i bilaga I, särskilt avseende
- a) information om besiktningsresultat,
  - b) beslut om information om produktionskedjan,
  - c) beslut om levande djur,
  - d) beslut i djurskyddsfrågor samt
  - e) beslut om kött.
6. Officiella assistenter får biträda den officiella veterinären vid de offentliga kontroller som genomförs i enlighet med kapitel 2 avsnitt I i bilaga I. De officiella assistenterna skall i sådana fall arbeta som en del av en oberoende grupp.
7. Medlemsstaterna skall se till att de har tillräckligt med personal för att genomföra de offentliga kontrollerna enligt kapitel 1 avsnitt I i bilaga I samt med den frekvens som föreskrivs i kapitel 2 avsnitt II i den bilagan.
8. Den behöriga myndigheten skall använda en riskbaserad metod för att bedöma hur mycket personal som behöver närvara vid slaktlinjen i ett slakteri.
- Uppgifterna skall skötas av ett sådant antal anställda att det säkerställs att alla krav i denna förordning uppfylls.
9. Medlemsstaterna får tillåta slakteriets personal att, under överinseende av den officiella veterinären, utföra särskilda uppgifter i samband med de offentliga kontrollerna av produktion av kött från fjäderfä, hardjur, gödsvin och gödkalvar i enlighet med kapitel 2 avsnitt III i bilaga I.

**10. Slakteripersonal som utför de uppgifter som avses i punkt 9 skall**

- a) vara kvalificerade och genomgå utbildning i enlighet med kapitel 2 avsnitt IV.B i bilaga I,**
- b) arbeta fristående från den slakteripersonal som deltar i produktionen, och**
- c) rapportera eventuella brister till den officiella veterinären.**

**11. Bestämmelser kan antas i enlighet med det förfarande som föreskrivs i artikel 19.2 för att göra det möjligt för medlemsstaterna att utöka bestämmelserna i punkt 9 till att även omfatta kött från andra typer av djur.**

**Artikel 5**  
**Levande musslor**

**Offentliga kontroller av produktion och utsläppande på marknaden av levande musslor, levande tagghudingar, manteldjur och marina snäckor och sniglar skall genomföras i enlighet med bilaga II.**

**Artikel 6**  
**Fiskeriprodukter**

**Offentliga kontroller av fiskeriprodukter skall genomföras i enlighet med bilaga III.**

**Artikel 7**  
**Obehandlad mjölk och mejeriprodukter**

**Offentliga kontroller av obehandlad mjölk och mejeriprodukter skall genomföras i enlighet med bilaga IV.**

**KAPITEL III**

**IMPORT**

**Artikel 8**  
**Förteckningar över tredje länder och delar av tredje länder från vilka import av specificerade produkter av animaliskt ursprung tillåts**

- 1. Produkter av animaliskt ursprung får importeras från tredje land eller del av ett tredje land enbart om landet eller delen av landet finns med på en förteckning som upprättats och uppdaterats i enlighet med det förfarande som avses i artikel 19.2.**

**Sådana förteckningar får samordnas med andra förteckningar som upprättats av folk- och djurhälsoskäl.**

2. När sådana förteckningar som avses i punkt 1 upprättas och uppdateras skall särskilt följande beaktas:

a) Det tredje landets lagstiftning om

i) produkter av animaliskt ursprung,

ii) användning av veterinärmedicinska produkter, bland annat lagstiftningen om förbud, godkännande, distribution och utsläppande på marknaden samt regler för administration och besiktning,

iii) beredning och användning av foder, såväl i fråga om förfarandena för användning av fodertillsatser och för beredning och användning av foder med medicinska tillsatser som beträffande den hygieniska kvaliteten på de råvaror som används för att bereda fodret och på själva slutprodukten.

b) Organisationen av det tredje landets behöriga myndigheter, deras befogenheter och oberoende, den tillsyn av dem som utövas och vilka möjligheter de har att effektivt kontrollera att gällande lagstiftning tillämpas.

c) De resurser, däribland de diagnostiska hjälpmedel, som står till de behöriga myndigheternas förfogande.

d) Utbildning av personalen i att genomföra offentliga kontroller.

e) Hur offentliga kontroller av import av djur och produkter av animaliskt ursprung genomförs och i vilken omfattning.

f) Resultaten av gemenskapens offentliga kontroller som genomförs i tredje land, särskilt resultaten av bedömningen av de behöriga myndigheterna, och de åtgärder dessa har vidtagit mot bakgrund av eventuella rekommendationer de fått efter sådana offentliga kontroller.

g) Om det finns dokumenterade och fungerande prioriterade kontrollrutiner och –system.

h) Där så är tillämpligt, situationen avseende djurskydd och förfaranden för att informera kommissionen och relevanta internationella organ om utbrott av djursjukdomar.

i) De garantier det berörda tredje landet kan ge för att de relevanta gemenskapskraven på hygien eller likvärdiga krav uppfylls.

j) De hygienkrav som faktiskt tillämpas för produktion, tillverkning, hantering, lagring och leverans av produkter av animaliskt ursprung avsedda för gemenskapen.

k) Eventuella erfarenheter från utsläppande på marknaden av produkter från tredje land och resultaten av de införselkontroller som genomförts.

- l) Förekomsten av, genomförandet av och meddelande om ett godkänt program för bekämpning av zoonoser.
- m) Förekomsten av, genomförandet av och meddelande om ett godkänt program för bekämpning av resthalter.

#### Artikel 9

#### Förteckningar över anläggningar i tredje länder från vilka import av specificerade produkter av animaliskt ursprung tillåts

1. Produkter av animaliskt ursprung skall enbart importeras från anläggningar i de tredje länder som finns på med en förteckning som upprättats och uppdaterats i enlighet med denna artikel, utöver vad som föreskrivs i punkt 4.
2. En anläggning får endast upptas i en sådan förteckning som avses i punkt 1 om en behörig myndighet i ursprungslandet till gemenskapen lämnar garantier för att
  - a) anläggningen uppfyller
    - i) relevanta gemenskapsbestämmelser, särskilt de i förordning (EG) nr .../... [om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung], eller
    - ii) bestämmelser som det fastställts är likvärdiga med sådana bestämmelser när det beslutades att lägga till det tredje landet i förteckningen i enlighet med artikel 8.1,
  - b) ett officiellt besiktningsorgan i ursprungslandet övervakar anläggningen, och
  - c) det har befogenhet att hindra anläggningen från att exportera till gemenskapen om den inte efterlever bestämmelserna i a.
3. De behöriga myndigheterna i tredje länder som finns med på de förteckningar som avses i artikel 8.1 skall lämna garantier för att förteckningar över anläggningar från vilka de specificerade produkterna av animaliskt ursprung får exporteras till gemenskapen upprättas, uppdateras och vidarebefordras till kommissionen.
4. Genom undantag från punkt 1 får specificerade produkter av animaliskt ursprung i följande fall importeras från anläggningar som inte finns med på en sådan förteckning som avses i punkt 1:
  - a) Det beslutas i varje enskilt fall, i enlighet med det förfarande som avses i artikel 19.2, huruvida de garantier det tredje landet ger avseende import av specificerade produkter av animaliskt ursprung är tillräckliga för att säkerställa att kraven i punkt 2 uppfylls.
  - b) I de fall som förtecknas i bilaga V.

#### Artikel 10

##### Förteckningar över upptagningsområden i tredje länder för levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor och sniglar från vilka import tillåts

1. Levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor och sniglar skall enbart importeras från de upptagningsområden i tredje länder som finns med på förteckningar som upprättas och uppdateras i enlighet med artikel 9.
2. Kravet i punkt 1 skall inte gälla för kammusslor som upptagits utanför klassificerade områden. Offentliga kontroller med avseende på kammusslor skall dock genomföras i enlighet med avsnitt II i bilaga II.
3. När de förteckningar som avses i punkt 1 upprättas, skall man särskilt beakta de garantier som den behöriga myndigheten i det tredje landet kan ge för att denna förordnings bestämmelser om klassificering och offentlig kontroll av upptagningsområden iakttas.

Gemenskapen skall genomföra en inspektion på plats innan sådana förteckningar kan upprättas, såvida det inte

- a) bedöms onödigt efter en riskanalys, och
- b) det fastställs, när man beslutar att lägga till ett visst upptagningsområde på en sådan förteckning som avses i punkt 2, att det finns annan information som tyder på att den behöriga myndigheten ger nödvändiga garantier.

#### Artikel 11

##### Förteckning över fabriks- eller frysfartyg samt dokument som skall undertecknas av kaptener på sådana fartyg

1. Fiskeriprodukter som importeras från ett fabriks- eller frysfartyg som för ett tredje lands flagg skall komma från fartyg som finns på en förteckning som upprättats och uppdaterats i enlighet med artikel 9.
2. Om fiskeriprodukter importeras till gemenskapen direkt från fabriks- eller frysfartyg får ett dokument som undertecknats av kaptenen ersätta det dokument som krävs enligt artikel 15.
3. De förfaranden som fastställs i detta kapitel gäller inte färska fiskeriprodukter som landas i gemenskapen direkt från ett fiskefartyg som för ett tredje lands flagg. Offentliga kontroller av sådana fiskeriprodukter skall genomföras i enlighet med bilaga III.

Artikel 12  
Undantag från artikel 11.2

Genom undantag från artikel 9.2 får ett fabriks- eller frysfartyg tas med i en sådan förteckning som avses i artikel 9 på grundval av följande:

1. Ett gemensamt meddelande från den behöriga myndigheten i det tredje land vars flagg fartyget för och den behöriga myndigheten i ett annat tredje land till vilket det första tredje landet har delegerat ansvaret för att inspektera fartyget, förutsatt att
  - a) det första tredje landet finns på den förteckning över tredje länder från vilka import av fiskeriprodukter är tillåten och som upprättats i enlighet med artikel 8,
  - b) samtliga fiskeriprodukter från fartyget skall släppas ut på marknaden i gemenskapen och landas direkt i det första tredje landet,
  - c) den behöriga myndigheten i det första tredje landet har inspekterat fartyget och förklarat att det uppfyller gemenskapskraven,
  - d) den behöriga myndigheten i det första tredje landet meddelar att den regelbundet kommer att inspektera fartyget för att säkerställa att det också fortsättningsvis uppfyller gemenskapskraven.
2. Ett gemensamt meddelande från den behöriga myndigheten i det tredje land vars flagg fartyget för och den behöriga myndigheten i en medlemsstat till vilken det första tredje landet har delegerat ansvaret för att inspektera fartyget, förutsatt att
  - a) samtliga fiskeriprodukter från fartyget skall släppas ut på marknaden i gemenskapen och landas direkt i medlemsstaten,
  - b) den behöriga myndigheten i medlemsstaten har inspekterat fartyget och förklarat att det uppfyller gemenskapskraven,
  - c) den behöriga myndigheten i medlemsstaten regelbundet skall inspektera fartyget för att säkerställa att det även i fortsättningen uppfyller gemenskapskraven.
3. Kommissionen får anta tillämpningsföreskrifter för dessa artiklar i enlighet med artikel 19.2.

### Artikel 13

#### Anmälan av förteckningar över anläggningar, produktionsområden samt fabriks- och frysartyg från vilka import av närmare angivna produkter är tillåten

1. Kommissionen skall till de kontaktställen som medlemsstaterna utser regelbundet översända anmälningar om nya eller uppdaterade förteckningar, enligt artiklarna 9.1, 10.1 och 11.1, som den erhållit från de behöriga myndigheterna i tredje länder i enlighet med artikel 9.3.

Om ingen medlemsstat kommer med invändningar mot de nya eller uppdaterade förteckningarna inom fem arbetsdagar från den dag kommissionen anmäler dem, skall import vara tillåten från de anläggningar och fartyg som finns med på förteckningarna tio arbetsdagar efter den dag då kommissionen offentliggör förteckningarna.

2. Om minst en medlemsstat inkommer med skriftliga kommentarer efter att ha mottagit den anmälan som föreskrivs i punkt 1, eller om kommissionen anser att det är nödvändigt att ändra en förteckning mot bakgrund av relevant information, såsom inspektionsrapporter eller en anmälan inom systemet för snabb varning, skall kommissionen informera samtliga medlemsstater och, vid behov, lägga till punkten på dagordningen för nästa möte med den relevanta avdelningen inom Ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa för ett beslut i enlighet med förfarandet i artikel 19.2.

### Artikel 14

#### Uppdaterade förteckningar avseende import

Kommissionen skall se till att uppdaterade versioner av samtliga förteckningar enligt artiklarna 8.1, 9.1, 10.1 och 11.1 offentliggörs.

### Artikel 15

#### Handlingar

1. Alla sändningar av produkter av animaliskt ursprung som importeras till gemenskapen skall åtföljas av handlingar som uppfyller kraven i bilaga VI.
2. I handlingarna skall intygas att produkterna uppfyller
  - a) de krav som fastställs för sådana produkter i förordning (EG) nr .../... [om livsmedelshygien] och förordning (EG) nr .../... [om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung] eller bestämmelser som motsvarar dessa krav, och
  - b) eventuella särskilda importvillkor som fastställs i enlighet med artikel 19.
3. Handlingarna får innehålla uppgifter som krävs i annan gemenskapslagstiftning om människors och djurs hälsa.
4. Undantag från punkt 1 kan beviljas enligt det förfarande som avses i artikel 19.2 om det är möjligt att få de garantier som avses i punkt 2 på annat sätt.

## KAPITEL IV

### TILLDELNING AV BEHÖRIGHET

#### Artikel 16 Flexibilitet

1. Medlemsstaterna får anta nationella bestämmelser för att anpassa de bestämmelser som fastställts i bilaga I, förutsatt att de nationella bestämmelserna inte äventyrar förordningens syfte, och förutsatt att de
  - a) gör det möjligt att fortsätta att använda traditionella metoder i samtliga stadier av produktion, bearbetning och distribution av livsmedel, eller
  - b) fyller behoven hos livsmedelsföretag
    - i) med låg produktion eller
    - ii) som ligger i regioner med särskilda geografiska begränsningar.
2. De nationella bestämmelser som avses i punkt 1 skall särskilt gälla följande frågor i bilaga I:
  - a) Information om livsmedelskedjan i enlighet med kapitel 1 avsnitt I.2.A i bilaga I och avsnitt II.B i bilaga I.
  - b) Den behöriga myndighetens närvaro utifrån den riskanalys som föreskrivs i kapitel 2 avsnitt II.2 i bilaga I.
3. Medlemsstater som önskar anta nationella bestämmelser enligt punkt 2 skall delge kommissionen och de övriga medlemsstaterna detta. Anmälan skall
  - a) innehålla en detaljerad beskrivning av de bestämmelser som medlemsstaten anser behöver anpassas och typen av den anpassning som föreslås,
  - b) beskriva anläggningarna i fråga,
  - c) beskriva anledningen till anpassningen, samt, om så är tillämpligt, innehålla en sammanfattning av
    - i) den riskanalys som genomförts, och
    - ii) eventuella åtgärder som skall vidtas för att säkerställa att anpassningen inte påverkar förordningens syfte,
  - d) ge eventuella övriga relevanta upplysningar.

4. De övriga medlemsstaterna skall inom tre månader från mottagandet av den anmälan som avses i punkt 3 ha möjlighet att lämna skriftliga kommentarer till kommissionen.

Kommissionen får, och skall när den får skriftliga kommentarer från en eller flera medlemsstater, samråda med medlemsstaterna i den kommitté som anges i artikel 19.1. Kommissionen får besluta enligt förfarandet i artikel 19.2 om de planerade åtgärderna får tillämpas, eventuellt efter relevanta ändringar. Där så är lämpligt får kommissionen föreslå att allmänna åtgärder, som har det syfte som avses i punkt 1 och som gäller de frågor som avses i punkt 2, får antas i enlighet med förfarandet i artikel 19.2.

5. En medlemsstat får godkänna nationella bestämmelser om anpassning av kraven i bilaga I endast

- a) enligt ett beslut som antagits i enlighet med punkt 4, eller
- b) om kommissionen, inom en månad från det att den tremånadersperiod som avses i punkt 4 har löpt ut, inte har informerat medlemsstaten om att
  - i) den fått skriftliga kommentarer från andra medlemsstater, eller
  - ii) att den har för avsikt att anta ett beslut enligt a.

#### Artikel 17

##### Ändring av bilagorna, tillämpningsföreskrifter och övergångsåtgärder

Enligt förfarandet i artikel 19.2 och vid behov efter yttrande från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet

1. ~~skall~~ får ändringar eller tillägg göras i bilagorna I-IV med hänsyn till den vetenskapliga och tekniska utvecklingen,
2. ~~skall~~ får de tillämpningsföreskrifter antas som behövs för att denna förordning skall tillämpas på ett enhetligt sätt,
3. får övergångsåtgärder fastställas ~~mikrobiologiska kriterier för hygienkontroll vid produktionsanordningar fastställas.~~

#### Artikel 18

##### Särskilda beslut

De tillämpningsföreskrifter som avses i artikel 17.2 får särskilt gälla följande:

1. Tester för att bedöma prestandan hos livsmedelsföretag och deras anställda.
2. Metoder för att informera om besiktningsresultat.
3. Kriterier för att avgöra när, baserat på en riskanalys, som den officiella veterinären inte behöver närvara i slakterier och vid viltbearbetningsanläggningar vid besiktning före och efter slakt.

4. Bestämmelser om innehållet i prov för officiella veterinärer och officiella assistenter.
5. Mikrobiologiska kriterier för processkontroll avseende hygien vid anläggningar.
6. Alternativa förfaranden, serologiska eller andra laboratorieprover som ger garantier som minst är likvärdiga det särskilda förfarande för besiktning efter slakt som beskrivs i avsnitt IV i bilaga I får ersätta dessa om den behöriga myndigheten så beslutar.
7. De fall då vissa av de särskilda förfaranden i samband med besiktning efter slakt som avses i avsnitt IV i bilaga I inte är nödvändiga, beroende på ursprungsjordbruksföretaget, -regionen eller -landet och med en riskanalys som underlag.
8. Bestämmelser för laboratorietest.
9. Den kylbehandling som kött skall genomgå i samband med dynt och trikinos.
10. Villkoren för att en gård eller en region officiellt kan förklaras fri från dynt eller trikiner.
11. De metoder som skall användas vid undersökning avseende de åkommor som behandlas i kapitel IX avsnitt IV i bilaga I.
12. För gödsvin kriterier för kontrollerade uppfödningförhållanden och integrerade produktionssystem.
13. Kriterier för klassificering av produktions- och återutläggningsområden för levande musslor i samarbete med berört referenslaboratorium i gemenskapen, inklusive
  - a) gränsvärden och analysmetoder för marina biotoxiner,
  - b) virologiska standarder och testmetoder för virus,
  - c) provtagningsplaner samt metoder och analystolerans för kontroll av att kriterierna uppfylls.
14. Närmare föreskrifter om genomförandet av vad som föreskrivs i artikel 11 och artikel 12.
15. Organoleptiska kriterier för att bedöma fiskeriprodukters färskhet.
16. Analysgränser, analysmetoder och provtagningsplaner för de offentliga kontroller av fiskeriprodukter som krävs enligt bilaga III, även med avseende på parasiter och miljömässig kontaminering.
17. Den metod som kommissionen kommer att använda för att i enlighet med artiklarna 8–11 offentliggöra förteckningar över tredje länder och anläggningar i tredje länder.

- 18. Dokumentmallar och kriterier för användning av elektroniska dokument.**
- 19. Kriterier för att fastställa vilka risker det innebär att importera vissa produkter av animaliskt ursprung till gemenskapen.**
- 20. Särskilda importvillkor för vissa produkter av animaliskt ursprung, med beaktande av de risker som hänger samman därmed, information som berörda tredje länder har gett samt, där så är nödvändigt, resultaten av kontroller som gemenskapen utfört i sådana tredje länder. Dessa särskilda importvillkor kan fastställas för en enstaka produkt av animaliskt ursprung eller för en produktgrupp. De kan gälla ett enstaka tredje land, en region i ett tredje land eller en grupp länder.**
- 21. De villkor som styr importen av produkter av animaliskt ursprung från ett tredje land eller en region i ett tredje land, efter en överenskommelse om likvärdighet eller en granskning där det framkommit att de åtgärder som tillämpas i det tredje landet eller regionen ifråga ger garantier som är likvärdiga dem som tillämpas i gemenskapen, förutsatt att det tredje landet kan lämna objektiva belägg för detta.**

**Artikel 19**  
**Föreskrivande förfarande**

1. Kommissionen skall bistås av Ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa som inrättats genom artikel 58 i förordning (EG) nr 178/2002.
2. När hänvisning görs till denna artikel, skall ~~det administrativa förfarandet som föreskrivs i artikel~~ **artiklarna 5 och 7** i beslut 1999/468/EG tillämpas, ~~i enlighet med artiklarna~~ **varvid bestämmelserna i artikel 7 och 8 i samma beslut** **skall iakttas**.
3. Den tid som avses i artikel 5.6 i beslut 1999/468/EG skall fastställas till tre månader.

**KAPITEL V**  
**SLUTBESTÄMMELSER**

*Artikel **20***  
*Ikraftträdande och tillämpning*

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med den [dd/mm/åååå]<sup>12</sup>.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den

*På Europaparlamentets vägnar*  
*Ordförande*

*På rådets vägnar*  
*Ordförande*

---

<sup>12</sup> Denna förordning skall träda i kraft samma dag som övriga rättsakter som ingår i den omarbetade hygienlagstiftningen.

# **BILAGA I**

## **FÄRSKT KÖTT**

Denna bilaga gäller slakterier, viltbearbetningsanläggningar och styckningsanläggningar.

### **Kapitel 1**

#### **Typ av kontroller och beslut efter kontroller**

##### **I. DEN OFFICIELLA VETERINÄRENS UPPGIFTER**

###### **I.1 Granskningar av officiell veterinär**

Den officiella veterinären skall utföra granskningar i köttanläggningar för att kontrollera att **livsmedelsföretaget** följer bestämmelserna i förordning (EG) nr .../... [om livsmedelshygien], förordning (EG) nr .../... [om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung] och förordning (EG) nr .../... [om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel] och således har vidtagit alla lämpliga åtgärder för att garantera god hygienpraxis och säkert kött. Dessa granskningar omfattar följande:

###### **A. Granskning av god hygienpraxis**

Denna granskning skall utföras för att kontrollera att livsmedelsföretagets egna förfaranden åtminstone för följande punkter alltid följer bestämmelserna:

- a) Utformning och underhåll av anläggningsstruktur och utrustning.
- b) Anläggningens hygien, inbegripet hygienen före, under och efter slakt.
- c) Personlig hygien.
- d) Utbildning i hygieniska förfaranden och arbetsmetoder.
- e) Bekämpning av skadedjur.
- f) Kontroll av vattenkvaliteten.
- g) Kontroll av temperaturen.
- h) Kontroll av inkommande och utgående kött.
- i) ~~Hantering~~, Insamling, **transport**, ~~och lagring~~, **hantering, bearbetning och användning eller bortskaffande** av animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel, däribland specificerat riskmaterial **som livsmedelsföretaget ansvarar för.**

B. Granskning av de förfaranden som bygger på principerna för riskanalys och kritiska styrpunkter (HACCP).

Dessa granskningar skall utföras för att verifiera att alla HACCP-principer alltid följs på rätt sätt och att HACCP-förfarandena

1. garanterar att de djur som förs till slakt
  - a) har identifierats på ett ändamålsenligt sätt,
  - b) åtföljs av relevanta uppgifter från det jordbruksföretag varifrån djuren kommer,
  - c) har huden, skinnet eller pälsen i sådant tillstånd att risken för kontaminering av köttet under slakten är minimerad,
  - d) ser friska ut,
  - e) har transporterats och hanterats på ett sätt som är förenligt med gemenskapens djurskyddsbestämmelser,
2. så långt det är möjligt garanterar att köttet i slutändan av slaktprocessen
  - a) uppfyller de mikrobiologiska kriterierna i gemenskapslagstiftningen, däribland hygienparametrar och relevanta kriterier för patogenes,
  - b) inte innehåller kemiska resthalter som överskrider de nivåer som slagits fast i EG-lagstiftningen,
  - c) inte innehåller resthalter av substanser som är förbjudna enligt EG-lagstiftningen,
  - d) inte innehåller kontaminanter som överskrider de nivåer som slagits fast i EG-lagstiftningen,
  - e) inte uppvisar någon synlig fysisk fara, såsom främmande ämnen,
  - f) inte uppvisar några patologiska och fysiologiska avvikelser eller förändringar, genom att uppmärksamma den officiella veterinären på slaktkroppar eller kött som uppvisar avvikelser eller förändringar,
  - g) inte har någon fekal eller annan kontaminering,
  - h) inte innehåller specificerat riskmaterial, förutom sådant som är tillåtet enligt EG-lagstiftningen, och har tillverkats i enlighet med relevant EG-lagstiftning om transmissibla spongiforma encefalopatier,

- i) är förenliga med relevanta gemenskapsbestämmelser när det gäller spårbarhet för kött.

C. Granskning av tillämpningen av riktlinjer

Om livsmedelsföretaget för att uppfylla gemenskapsbestämmelser eller nationella bestämmelser följer nationella riktlinjer eller gemenskapsriktlinjer för god praxis skall det granskas att riktlinjerna tillämpas på rätt sätt.

D. Genomförande av granskningar

I sådana granskningar som avses i detta kapitel skall särskilt följande punkter ingå:

- a) Fortlöpande tillsyn av det arbete som de anställda vid anläggningen utför i alla skeden av slakt- och styckningsprocessen. Den officiella veterinären får ta arbetsprover för att konstatera huruvida anläggningens personal utför sina uppgifter i enlighet med de kriterier som den behöriga myndigheten har fastställt. Närmare bestämmelser om arbetsproverna skall vid behov antas i enlighet med förfarandet i **artikel 19.2**.
- b) Verifiering av livsmedelsföretagarens alla relevanta underlag.
- c) Provtagning för laboratorieanalys alltid när det bedöms som nödvändigt.
- d) Dokumentering av observationer och resultatet av granskningen.

**I.2 Besiktningar som skall utföras av den officiella veterinären**

Resultaten av de granskningar som utförs enligt avsnitt I.1 skall beaktas av den officiella veterinären när han utför besiktningar och skall, i tillämpliga delar, påverka hur besiktningarna utförs.

Besiktningarna skall omfatta följande:

A. Information om livsmedelskedjan

- 1. Relevant information i journalerna från det jordbruksföretag varifrån djuren kommer, och som skall ställas till veterinärens förfogande i enlighet med förordning (EG) nr .../... [om livsmedelshygien], skall granskas och analyseras av den officiella veterinären före slakt. Av denna information skall åtminstone följande framgå:
  - a) Tillstånd när det gäller jordbruksföretaget varifrån djuren kommer eller hälsotillståndet bland djuren i närområdet.
  - b) Djurens hälsotillstånd.

- c) Uppgifter om veterinärmedicinska produkter eller annan behandling som givits djuret under uppfödningsperioden (högst under de sex månaderna före besiktningen), datum för givandet och om karenstider. **Detaljerade uppgifter skall bara lämnas för veterinärmedicinska produkter som har karenstid samt för veterinärmedicinska produkter som kan påverka möjligheten att upptäcka djursjukdomar.**
  - d) ~~Förekomsten av~~ Sjukdomar som **har uppträtt och som** kan påverka säkerheten för köttet.
  - e) Analysresultaten, **om de är relevanta för att skydda folkhälsan,** av prover som tagits av djur eller resultat av andra prover **som tagits för att diagnostisera sjukdomar som kan påverka köttets tjänlighet** ~~som tagits i diagnostiska syften,~~ däribland prover som tagits inom ramen för övervakning och kontroll av zoonoser och resthalter.
  - f) Relevanta rapporter från slakterier om tidigare upptäckter vid besiktning före och efter slakt av djur från samma jordbruksföretag.
  - g) Relevanta produktionsuppgifter.
  - h) Namn och adress på den privata veterinär som jordbruksföretagaren vanligtvis anlitar.
  - i) Namn på den ansvariga, officiella veterinären eller det ansvariga, officiella veterinärkontoret.
2. ~~Detaljerade bestämmelser om hur dessa uppgifter skall sammanställas och det sätt på vilket uppgifterna skall läggas fram skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 6. **Följande skall godkännas i enlighet med förfarandet i artikel 19.2:**~~
- a) **Bestämmelser om hur information om livsmedelskedjan skall fastställas och föreslås.**
  - b) **Formatet för en standardiserad deklaration om information om livsmedelskedjan, som skall undertecknas av primärproducenten.**
3. Vid genomförandet av besiktning före och efter slakt skall den officiella veterinären ta hänsyn till de dokumenterade resultaten av dessa kontroller och analys av informationen om livsmedelskedjan.

4. Vid utförandet av besiktningen skall den officiella veterinären ta hänsyn till officiella certifikat som åtföljer djuren samt eventuella försäkringar från veterinärer som utför kontroller inom primärproduktionen, inbegripet försäkringar från officiella veterinärer och ackrediterade veterinärer som medverkar i nätverket för epidemiologisk övervakning enligt artikel 14 i direktiv 64/432/EEG<sup>1</sup>.
  5. Om livsmedelsföretag vidtar ytterligare åtgärder i livsmedelskedjan för att garantera säkra livsmedel genom att tillämpa integrerade kontrollsystem, egenkontroller, certifiering av tredje part eller andra lösningar, och om dessa åtgärder är dokumenterade och de djur som deltar i dessa system klart kan identifieras, får den officiella veterinären ta hänsyn till dessa åtgärder vid utförandet av sin besiktning och vid granskningen av HACCP-systemet.
- B. Besiktning före slakt (följande bestämmelser gäller inte för vilt som jagas).
1. Den officiella veterinären skall besiktiga alla djur före slakt. Djuren skall genomgå besiktning före slakt inom 24 timmar efter ankomsten till slakteriet och mindre än 24 timmar före slakten. Den officiella veterinären kan dessutom när som helst begära att få utföra ytterligare besiktningar.
  2. Av besiktningresultatet skall främst följande framgå:
    - a) Att reglerna för identifiering av djuret har följts.
    - b) Att det inte förekommer brister i djurens vård.
    - c) Att huden, skinnet eller pälsen är i sådant tillstånd att risken för kontaminering av köttet under slakten är minimerad.
    - d) Huruvida tecken på andra omständigheter som kan inverka menligt på människors eller djurs hälsa föreligger, med särskild hänsyn till påvisande av zoonotiska sjukdomar, sjukdomar som är upptagna på OIE:s A-lista (Internationella byrån för epizootiska sjukdomar) och andra anmälningspliktiga sjukdomar.
  3. Den officiella veterinären skall också utföra en klinisk besiktning i slakteriet av alla djur som livsmedelsföretaget eller officiella assistenter eventuellt har gallrat ut som otjänliga som livsmedel.
  4. Där så anges i denna förordning får en del av besiktningen före slakt utföras på det jordbruksföretag varifrån djuren kommer.

---

<sup>1</sup> EGT L 121, 29.7.1964, s. 1977.

5. Om ett djur nödslaktas utanför slakteriet, skall den officiella veterinären undersöka det intyg som utfärdats av en veterinär i enlighet med förordning (EG) nr .../... [om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung].

C. Djurskydd

Den officiella veterinären skall verifiera att berörda gemenskapsbestämmelser **och nationella bestämmelser** om djurskydd har följts, däribland bestämmelserna om skydd av djur vid tidpunkten för slakt och bestämmelserna om skydd av djur under transport.

D. Besiktning efter slakt

1. Slaktkroppar och **medföljande** slaktbiprodukter skall efter slakten utan dröjsmål besiktigas okulärt. Alla yttre ytor skall granskas. För att man skall kunna göra detta krävs eventuellt en viss hantering av slaktkroppen och/eller slaktbiprodukter, och/eller särskilda tekniska utrymmen. Särskild uppmärksamhet bör veterinären ägna eventuell förekomst av zoonotiska sjukdomar, sjukdomar som är upptagna på OIE:s A-lista och andra anmälningspliktiga sjukdomar. Slaktlinjens hastighet och mängden besiktningspersonal skall vara sådan att det är möjligt att utföra en ändamålsenlig besiktning. Beroende på djurart, typ av jordbruksföretag, ursprungsland eller ursprungsregion och på grundval av principerna om riskanalys krävs dessutom palpation, anskärning eller laboratorieprov i enlighet med kapitel 3.
2. Alltid när det anses vara nödvändigt att ställa en definitiv diagnos, eller att upptäcka förekomst av en djursjukdom eller för höga nivåer av kemiska resthalter eller att fastställa om mikrobiologiska krav inte uppfylls, skall ytterligare undersökningar göras, såsom palpation och anskärning av delar av slaktkroppen och organen, samt laboratorieprov.
3. För besiktning efter slakt skall slaktkroppar av tama hästdjur, nötkreatur äldre än sex månader och tamsvin äldre än fyra veckor klyvas itu på längden längs med ryggraden. Om besiktningen gör det nödvändigt, får den officiella veterinären kräva att även huvudet eller andra slaktkroppar klyvs på längden. För att ta hänsyn till den tekniska utvecklingen eller särskilda sanitetsförhållanden får den behöriga myndigheten tillåta att besiktningen görs på slaktkroppar av tama hästdjur, nötkreatur äldre än sex månader och tamsvin äldre än fyra veckor som inte kluvits itu.
4. Vid besiktningen skall försiktighetsåtgärder vidtas för att se till att risken för att köttet kontamineras vid moment som palpation, avskärning och anskärning minimeras.

5. Alternativa förfaranden, serologiska eller andra laboratorieprover får, efter samråd med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och i enlighet med förfarandet i **artikel 19.2** ersättas av de särskilda besiktningsförfaranden efter slakt som anges i kapitel 3 när dessa ger åtminstone motsvarande garantier. **Den behöriga myndigheten skall vara införstådd med att sådana förfaranden används.**

**6. Vid nödslakt skall slaktkroppen snarast genomgå besiktning efter slakt i enlighet med punkterna 1–5, innan köttet kan förklaras tjänligt som livsmedel.**

E. Specificerat riskmaterial

I enlighet med de specifika EG-bestämmelserna om specificerat riskmaterial skall avlägsnande, separering och infärgning, och i tillämpliga fall märkning av specificerat riskmaterial kontrolleras av den officiella veterinären. Han skall se till att livsmedelsföretaget vidtar alla nödvändiga åtgärder för att undvika att köttet kontamineras av specificerat riskmaterial under slakten (inklusive bedövningen) och avlägsnandet av specificerat riskmaterial.

F. Laboratorietester och basundersökningar av patogener

1. Inom ramen för

- a) den officiella övervakningen av zoonoser, inbegripet salmonella, campylobacter, verotoxinproducerande *Escherichia coli* och multiresistenta bakteriestammar,
- b) laboratorietester för diagnostisering av transmissibla spongiforma encefalopatier enligt artikel 20.1 i förordning (EG) nr 999/2001<sup>2</sup>,
- c) upptäckt av otillåtna ämnen eller produkter, kontroll av reglerade ämnen, särskilt inom ramen för kontrollplaner för upptäckande av resthalter eller ämnen enligt kapitel II i rådets direktiv 96/23/EG<sup>3</sup>,
- d) påvisande av zoonotiska sjukdomar, sjukdomar som är upptagna på OIE:s A-lista och andra anmälningspliktiga sjukdomar,
- e) laboratorietester på djur som den officiella veterinären anser vara misstänkta fall eller laboratorietester för att den officiella veterinären skall kunna ställa en definitiv diagnos,

---

<sup>2</sup> EGT L 147, 31.5.2001, s. 1.

<sup>3</sup> EGT L 125, 23.5.1996, s. 10.

skall den officiella veterinären ta prover och se till att de identifieras, hanteras och sänds till lämpliga laboratorier enligt relevanta specifikationer och med hänsyn till andra EG-bestämmelser om zoonoser, transmissibla spongiforma encefalopatier och restsubstanser.

2. Om så är nödvändigt skall detaljerade bestämmelser för laboratorietestning fastställas i enlighet med det förfarande som avses i **artikel 19.2**, inklusive särskilda bestämmelser om basundersökningar om salmonella, campylobacter, verotoxinproducerande *Escherichia coli* och multiresistenta bakteriestammar.

#### G. Kontroll- och identifikationsmärkning

1. Kött från tama hov- och klövdjur, hägnat vilt utom hardjur samt storvilt skall kontrollmärkas på den officiella veterinärens ansvar. När besiktningen efter slakt är klar skall slaktkroppar, halva slaktkroppar, kvartsparter och slaktkroppar som delas i tre delar kontrollmärkas med bläck- eller brännstämpel på ytan så att det går lätt att identifiera anläggningens nummer.
2. Vid kontroll- och identifikationsmärkning skall den officiella veterinären övervaka
  - a) kontrollmärkningen,
  - b) kontrollmärken och emballeringsmaterialet vid märkning enligt bestämmelserna i detta avsnitt.
3. Med undantag av vilt som jagas får kontrollmärket endast användas när djuret (från vilket köttet kommer) har besiktigats före slakt av den officiella veterinären och när alla övriga villkor i denna förordning uppfylls. **Kontrollmärkningen får dock användas innan resultaten av undersökningar avseende förekomst av trikiner finns tillgängliga, förutsatt att den officiella veterinären anser att kött från det berörda djuret kommer att släppas ut på marknaden endast om resultaten är tillfredsställande.**
4. Kontrollmärket skall utgöra
  - a) antingen ett ovalt märke som är minst 6,5 cm brett och 4,5 cm högt med följande uppgifter som framgår med fullt läsliga tecken:
    - i) I övre delen, avsändarlandets initialer med versaler: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - A - P - FIN - S - UK, med anläggningens veterinära godkännandenummer.

- ii) I nedre delen en av följande förkortningar: CE, EC, EF, EG, EK eller EY.
- b) eller ett ovalt märke som är minst 6,5 cm brett och 4,5 cm högt med följande uppgifter som framgår med fullt läsliga tecken:
  - i) I övre delen avsändarlandets namn med versaler.
  - ii) I mitten anläggningens veterinära godkännandenummer.
  - iii) i nedre delen en av följande förkortningar: CE, EC, EF, EG, EK eller EY.

Bokstäverna skall vara minst 0,8 cm höga och siffrorna minst 1 cm höga. På kontrollmärket får det även anges vilken officiell veterinär som besiktigat köttet. Stämpeln och bokstäverna på märket får vara mindre vid kontrollmärkning av lamm, killingar och spädgrisar.

5. Slaktkroppar skall kontrollmärkas med bläck- eller brännstämpel enligt punkt 4:
  - a) Slaktkroppar som väger mer än 65 kg skall märkas på varje kroppshalva på minst följande ställen: utsidan av låret, länden, ryggen, bröstet och bogen.
  - b) Slaktkroppar av lamm, killingar och spädgrisar skall stämpelmärkas på åtminstone två ställen: på varje sida av slaktkroppen, på bogen eller på utsidan av låren.
  - c) Övriga slaktkroppar skall förses med minst fyra stämpelmärken, på bogen och utsidan av låret. Vad gäller slaktkroppar av lamm, killingar och spädgrisar får kontrollmärkning dock ske i form av en engångsetikett eller ett engångsmärke.
6. Lever av nöt, svin och hovdjur skall märkas med brännstämpel i enlighet med punkt 4.
7. Övriga biprodukter från slakten som är lämpliga som livsmedel skall märkas omedelbart, antingen direkt på produktens yta eller på emballaget eller innerförpackningen i enlighet med punkt 4. Den märkning som avses i punkt 4 skall göras på en etikett som skall fästas på innerförpackningen eller emballaget eller tryckas på emballaget.
8. Emballagen skall alltid kontrollmärkas i enlighet med punkt 9.

9. Styckat och emballerat kött samt emballerade, ätliga organ som anges i punkterna 6 och 7 skall vara kontrollmärkta i enlighet med punkt 4. Den skall anbringas på den etikett som är fäst på emballaget eller tryckas på emballaget så att den rivs sönder när emballaget öppnas. Det enda tillfälle då det ej krävs att märkningen rivs sönder är när emballaget självt förstörs vid öppnandet. Om innerförpackningen emellertid uppfyller de skyddskrav som ställs på en yttreförpackning, får etiketten fästas på innerförpackningen.
10. När färskt kött förpackas för direktförsäljning till konsumenterna skall punkterna 7 och 9 tillämpas. De mått som anges i punkt 4 skall inte tillämpas på den märkning som anges i denna punkt. När köttet återemballeras i en annan anläggning än den där det slogs in skall innerförpackningen förses med en kontrollmärkning från den styckningsanläggning som har utfört inslagningen och emballaget förses med en kontrollmärkning från emballeringsanläggningen.
11. Kött från hästdjur och dess emballage skall ha särskild märkning som fastställs enligt förfarandet i **artikel 19.2**.
12. De färger som används för kontrollmärkningen skall vara de som föreskrivs i relevant EG-lagstiftning om färgämnen för användning i livsmedel.
13. Kontrollmärkena får avlägsnas endast om köttet skall behandlas ytterligare på en annan separat, godkänd anläggning där ursprungsmärket skall ersättas med den anläggningens nummer.

#### H. Meddelande om besiktningsresultat

1. Den officiella veterinären skall dokumentera och utvärdera resultaten av sin besiktning. Om en sjukdom eller ett tillstånd som kan påverka människors eller djurs hälsa eller brister i djurskyddet upptäcks vid besiktningen skall detta meddelas till
  - a)      köttanläggningens livsmedelsföretagare,
  - b)      ~~Om problem uppstår i primärproduktionen skall det även meddelas till~~ den behöriga myndighet som ansvarar för övervakningen av det jordbruksföretag eller det jaktområde som djuren kommer ifrån,
  - c)      den ~~privata~~ veterinär som jordbruksföretaget anlitar, och
  - d)      den person som ansvarar för jordbruksföretaget.

Om det däremot är nödvändigt att hitta bevis för att god veterinärmedicinsk praxis inte respekterats, eller för olaglig användning av läkemedel, skall den privata veterinären och den ansvariga personen på anläggningen inte underrättas om de officiella resultaten.

**Den officiella veterinären får besluta att inte lämna vidare viss information om den inte är relevant för en person.** Efter att ha mottagit ett sådant meddelande **skall den ansvarige vidta** åtgärder ~~den som ansvarar för jordbruksföretaget för att vid behov rätta till~~ bristerna **på sitt verksamhetsområde.**

2. Resultaten av besiktningen och testerna skall meddelas till de berörda databaserna.
3. Om de berörda djuren har fötts upp i en annan medlemsstat eller i tredje land, skall upptäckten av en sjukdom eller ett tillstånd som kan inverka på människors eller djurs hälsa eller brister i djurskyddet meddelas livsmedelsföretaget och den centrala behöriga myndigheten eller den behöriga myndigheten i den medlemsstat där köttanläggningen ligger. Köttanläggningen skall underrätta kommissionen om fall där de berörda djuren har fötts upp i tredje land.
4. Om den officiella veterinären i samband med besiktningar före eller efter slakt eller annan besiktningsverksamhet misstänker förekomst av ett smittämne som är upptaget på OIE:s A-lista, skall han omedelbart underrätta den centrala, behöriga myndigheten. Han skall vidta alla nödvändiga åtgärder och försiktighetsåtgärder för att förhindra att smittämnet sprids, såsom avstängning av anläggningen, förbud mot flyttning av djur från och till produktionsplatsen tills man antingen kunnat bekräfta att smittämnet inte längre förekommer på platsen eller att alla nödvändiga restriktioner och åtgärder har införts.
5. Närmare bestämmelser om meddelande av besiktningsresultat skall vid behov antas i enlighet med förfarandet i **artikel 19.2.**

## **II. BESLUT EFTER OFFENTLIGA KONTROLLER**

Om man vid offentliga kontroller upptäcker brister eller oegentligheter eller att bestämmelser inte följs skall lämpliga åtgärder vidtas, vilket kan inbegripa följande:

- A. **Beslut efter granskningar av god hygienpraxis och HACCP-förfaranden**
  1. När det vid granskning av god hygienpraxis och HACCP-förfaranden framkommer att bestämmelser inte följs, skall den officiella veterinären se till att livsmedelsföretaget omedelbart ser över processkontrollerna, om möjligt fastställer orsaken och rättar till det faktum att bestämmelser inte följs och förhindrar upprepning av sådana fall. Beroende på typ av problem kan den officiella veterinären vidta åtgärder som att slå av takten på processen.

2. Alltid när granskningen av god hygienpraxis eller tillämpningen av HACCP-förfaranden eller andra undersökningar visar att kött kommer ut på marknaden som enligt bestämmelserna i avsnitt II.E är otjänligt som livsmedel och livsmedelsföretaget inte omedelbart ändrar förfarandena skall slakt- eller styckningsprocessen stoppas. Processen får återupptas först när den officiella veterinären är övertygad om att man har situationen under kontroll. Närhelst den officiella veterinären anser detta nödvändigt, skall ett liknande förfarande även följas när det upprepade gånger förekommer att bestämmelser inte följs.
3. I tillämpliga fall skall den officiella veterinären beordra återkallelse, undersökning och vid behov tillbakadragande och/eller destruktion av köttet.
4. När processen har stoppats upprepade gånger och livsmedelsföretaget inte kan förhindra upprepning, skall den behöriga myndigheten inleda förfarandet för att dra tillbaka godkännandet av anläggningen.

B. Beslut om information om produktionskedjan

1. Djur som saknar relevant information när det gäller livsmedelssäkerhet i journalerna vid det jordbruksföretag som djuren kommer ifrån skall inte godkännas för slakt. Om dessa djur redan befinner sig i slakteriet, skall de slaktas separat och förklaras otjänliga som livsmedel, utan att det påverkar den särskilda lagstiftningen om veterinära kontroller vid handeln inom gemenskapen.
2. När det föreligger allt överskuggande djurskyddsskäl får djuret slaktas även om information om produktionskedjan inte har tillhandahållits. All information om produktionskedjan som den officiella veterinären behöver för att kunna utföra en lämplig besiktning efter slakt skall emellertid tillhandahållas innan slaktkroppen får godkännas för användning som livsmedel. I avvaktan på ett slutligt avgörande skall en sådan slaktkropp och dess slaktbiprodukter lagras separat från övrigt kött. Denna bestämmelse skall även gälla i de fall ett djur nödslaktas utanför slakteriet.
3. När åtföljande journaler, dokumentation och annan information visar att
  - a) djuren kommer från en produktionsplats eller ett område som varit föremål för transportbegränsningar eller andra begränsningar som motiveras av människors eller djurs hälsa,
  - b) man inte efterlevt reglerna för användandet av veterinärmedicinska produkter,
  - c) det föreligger andra omständigheter som kan inverka menligt på människors eller djurs hälsa,

skall dessa djur inte tas emot för slakt, om inte förfaranden har införts enligt EG-bestämmelser för att undanröja risker för människors eller djurs hälsa. Om dessa djur redan befinner sig i slakteriet, skall de slaktas separat och förklaras otjänliga som livsmedel, och försiktighetsåtgärder skall vid behov vidtas för att skydda människors och djurs hälsa. Närhelst den officiella veterinären anser detta nödvändigt, skall man genomföra offentliga kontroller på det jordbruksföretag som djuren kommer ifrån.

4. Om den behöriga myndigheten upptäcker att åtföljande underlag, dokumentation och annan information inte motsvarar den verkliga situationen på jordbruksföretaget som djuren kommer ifrån eller djurens verkliga tillstånd och avsiktligt syftar till att vilseleda den officiella veterinären, skall den behöriga myndigheten vidta åtgärder mot det företagare som ansvarar för det jordbruksföretag djuren kommer ifrån eller andra inblandade personer. Detta kan särskilt omfatta extra kontroller. Kostnaderna för sådana extra kontroller skall betalas av livsmedelsföretaget eller andra inblandade personer.

C. Beslut om levande djur

1. Djur som inte är identifierade på rätt sätt skall inte tas emot för slakt. Dessa djur skall slaktas separat och förklaras otjänliga att användas som livsmedel. Närhelst den officiella veterinären anser detta nödvändigt, skall man genomföra offentliga kontroller på det jordbruksföretag som djuren kommer ifrån.
2. När det föreligger allt överskuggande djurskyddsskäl får hästar slaktas även om den information som krävs enligt lagstiftningen om identiteten inte har tillhandahållits. Denna information skall dock tillhandahållas innan slaktkroppen får godkännas som livsmedel. Denna bestämmelse skall även gälla i de fall hästar nödslaktas utanför slakteriet.
3. Djur vars hud, skinn eller päls är i sådant tillstånd att det höjer risken för kontaminering av köttet under slakten skall inte slaktas för att användas som livsmedel.
4. Djur som lider av en sjukdom eller ett tillstånd som kan överföras till djur eller människor genom hantering eller förtäring av kött och i allmänhet djur som uppvisar kliniska tecken på systemiska sjukdomar eller fysiskt lidande får inte slaktas för att konsumeras av människor. Dessa djur skall avlivas separat under sådana förhållanden att andra djur eller slaktkroppar inte kan kontamineras, och förklaras otjänliga som livsmedel.

5. Slakt av djur som misstänks ha en sjukdom eller som visar tecken på ett tillstånd som kan inverka menligt på människors eller djurs hälsa skall uppskjutas. Dessa djur skall genomgå en grundlig undersökning så att en diagnos kan ställas. När en besiktning efter slakt är nödvändig för att ställa en diagnos, kan den officiella veterinären besluta att djuren skall genomgå en besiktning, som vid behov kompletteras med provtagningar och laboratorieprover. Djuren skall slaktas separat eller efter övriga djur, och alla nödvändiga åtgärder skall vidtas för att undvika att annat kött kontamineras.
6. När det gäller djur som kan ha resthalter av veterinärmedicinska produkter som överskrider de nivåer som fastställts i EG-lagstiftningen, eller resthalter av ämnen som är förbjudna i gemenskapslagstiftningen, skall de åtgärder vidtas som föreskrivs i kapitel V i direktiv 96/23/EG.
7. ~~Slakt~~ **Hantering** av djur som faller under ett särskilt utrotnings- eller bekämpningsprogram för en särskild sjukdom som brucellos eller tuberkulos eller andra zoonotiska agens, skall utföras under den officiella veterinärens direkta överinseende och på de villkor denna fastställer. **Den behöriga myndigheten skall fastställa de åtgärder och förutsättningar under vilka sådana djur skall slaktas.** Djuren skall slaktas under sådana förhållanden att andra djur och/eller kött från andra djur inte kan kontamineras.
8. Då ett djur har kommit in på slakteriområden får det inte lämna området levande utom om verksamheten vid slakteriet drabbas av ett allvarligt sammanbrott. Under sådana omständigheter får djuren flyttas endast till ett annat slakteri.

D. Beslut i djurskyddsfrågor

1. Om bestämmelserna om skydd av djur under slakt eller avlivande inte respekteras, skall den officiella veterinären se till att livsmedelsföretaget omedelbart vidtar nödvändiga åtgärder för att rätta till detta och hindra att det upprepas. Beroende på typen av överträdelse kan den officiella veterinären vidta åtgärder som att slå av takten på eller avbryta slaktprocessen. I tillämpliga fall skall den officiella veterinären underrätta övriga behöriga myndigheter.
2. Om den officiella veterinären upptäcker att bestämmelserna om skydd av djur under transport inte respekteras, skall han vidta nödvändiga åtgärder i enlighet med EG-lagstiftningen.

E. Beslut om kött

Följande typer av kött skall förklaras otjänliga som livsmedel:

- a) Kött från djur som inte har genomgått besiktning före slakt, med undantag av vilt som jagas.
- b) Kött från djur vars slaktbiprodukter inte har genomgått besiktning efter slakt, om inget annat anges i denna förordning **eller i förordning (EG) nr .../... [om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung]**.
- c) Kött från djur som har dött före slakt, är dödfödda, ofödda eller har slaktats före sju dagars ålder.
- d) Kött från renskärning av området kring stickkanalen.
- e) Kött från djur som drabbats av en sjukdom som är upptagen på OIE:s A-lista eller B-lista, om inget annat föreskrivs i kapitel 3.
- f) Kött från djur som haft en allmänt utbredd sjukdom, sepsis, pyemi, toxemi eller viremi.
- g) Kött som inte uppfyller de relevanta, mikrobiologiska kriterierna enligt EG-lagstiftningen.
- h) Kött som visat sig vara angripet av parasiter, om inget annat föreskrivs i kapitel 3.
- i) Kött som innehåller resthalter eller kontaminanter som överskrider de nivåer som slagits fast i EG-lagstiftningen. Sådana förhöjda nivåer skall medföra ytterligare analyser när så är lämpligt.
- j) Utan att det påverkar mer specifika bestämmelser i gemenskapslagstiftningen, allt kött från djur eller slaktkroppar som innehåller resthalter av substanser som är förbjudna i gemenskapslagstiftningen och allt kött från djur som har behandlats med sådana ämnen.
- k) Lever och njurar av djur som är äldre än två år och härrör från områden där planer genomförda enligt artikel 5 i direktiv 96/23/EG påvisat allmänt utbredd förekomst av tungmetaller i miljön.
- l) Kött som i strid med lagen har behandlats med dekontaminerande ämnen.
- m) Kött som i strid med lagen har behandlats med joniserande strålning eller UV-strålning.
- n) Kött som innehåller främmande beståndsdelar, utom i fall av viltkött om det gäller jaktmaterial.
- o) Kött som överskrider den högsta tillåtna halten av radioaktivitet som fastställs i EG-lagstiftningen.

- p) Kött som uppvisar pato-fysiologiska förändringar, avvikelser i fråga om konsistens, otillräcklig avblodning och organoleptiska avvikelser, **särskilt stark könsluk**, eller som kommer från avmagrade djur.
- q) Kött som innehåller specificerat riskmaterial, förutom sådant som föreskrivs i EG-lagstiftningen.
- r) Kött som uppvisar förorening, fekal eller annan kontaminering.
- s) Blod av djur vars slaktkropp förklarats otjänligt som livsmedel enligt punkterna a–r och blod som förorenats av mag- eller tarminnehållet eller av andra substanser.
- t) Allt kött som enligt den officiella veterinärens bedömning efter att denne gått igenom den relevanta informationen kan utgöra en fara för människors och djurs hälsa eller som av någon orsak inte är tjänligt som livsmedel.

## **Kapitel 2**

### **Ansvar och frekvens för offentliga kontroller**

#### **I. BESIKNINGSGRUPPEN**

Vid utförandet av de offentliga kontrollerna får den officiella veterinären bistås av officiella assistenter under hans ledning och ansvar. De officiella assistenterna får utföra följande arbetsmoment:

- a) Samla in information om god hygienpraxis och HACCP-förfaranden.
- b) Delta i besiktning efter slakt på slakteriet **eller det jordbruksföretag djuren kommer från**. I detta fall skall den officiella assistenten göra en inledande kontroll av djuren och hjälpa till med rent praktiska arbetsmoment.
- c) Granskningar av djurens välfärd.
- d) Besiktningar efter slakt, förutsatt att den officiella veterinären övervakar de officiella assistenternas arbete.
- e) Kontroll av avlägsnande, separering, infärgning och, i tillämpliga fall, märkning av specificerat riskmaterial.
- f) Granskning av styckat och lagrat kött.
- g) Provtagning.
- h) Besiktning och övervakning av till exempel anläggningar och transportmedel.

## II. FREKVENNS FÖR OFFENTLIGA KONTROLLER

1. Den behöriga myndigheten skall garantera lämplig offentlig tillsyn i köttanläggningarna. Typen och intensiteten av den offentliga tillsynen skall bygga på regelbundna bedömningar av riskerna för människors och djurs hälsa, aspekter som gäller djurs välbefinnande och produktens lämplighet i förhållande till art och kategori av djur som slaktas, typ av förfarande och berörda livsmedelsföretag. Beräkningen av hur många personer som skall arbeta vid en slaktlinje skall i tillämpliga fall ske på vetenskapliga grunder. Uppgifterna skall skötas av ett sådant antal officiella anställda att alla villkor i denna förordning kan uppfyllas.
2. På slakterier ~~eller anläggningar för bearbetning av vilt~~ skall det säkerställas att minst en officiell veterinär är närvarande såväl under hela besiktningen före slakt som vid besiktningen efter slakt **och vid viltbearbetningsanläggningar vid hela besiktningen efter slakt.**

~~En viss flexibilitet kan tillåtas i mindre slakterier och viltbearbetningsanläggningar:~~ **Den behöriga myndigheten får vara mer flexibel när det gäller slakterier med låg genomströmning och vid viltbearbetningsanläggningar som identifierats med en riskanalys som grund:**

- i) Besiktningen före slakt skall utföras av den officiella veterinären, men den får ske på det jordbruksföretag som djuret kommer ifrån.
- ii) Den officiella veterinären behöver inte vara närvarande hela tiden under besiktningen efter slakt, under förutsättning att en officiell assistent utför besiktningen efter slakt och att allt kött som uppvisar förändringar läggs undan och senare inspekteras av den officiella veterinären. Ett dokumenterat kontrollsystem skall införas som gör det möjligt för den officiella veterinären att kontrollera att alla krav uppfylls.

Om det är nödvändigt för att garantera en enhetlig tillämpning skall en definition av ”slakteri med låg genomströmning” godkännas i enlighet med förfarandet i **artikel 19.2.**

3. För fjäderfä får den flexibilitet som avses i punkt 2 tillämpas på grundval av en riskanalys i varje enskilt fall som görs av den behöriga myndigheten i andra utom i mindre slakterier.
4. Den flexibilitet som avses i punkt 2–3 skall inte gälla i följande fall:
  - i) Nödslaktade djur och djur som misstänks ha en sjukdom eller som visar tecken på ett tillstånd som kan inverka menligt på människors hälsa.
  - ii) Nötkreatur från besättningar som inte officiellt har förklarats vara tuberkulosfria.
  - iii) Nötkreatur, får och getter från besättningar som inte officiellt har förklarats vara brucellosfria.

- iv) Vid utbrott av en sjukdom som är upptagen på OIE:s A-lista eller i tillämpliga fall på OIE:s B-lista skall denna bestämmelse gälla djur som är särskilt mottagliga för den särskilda sjukdomen i fråga och som kommer från den särskilda region som anges i artikel 2 i direktiv 64/432/EEG.
  - v) Om det är nödvändigt med hänsyn till nya sjukdomar eller vissa sjukdomar som är upptagna på OIE:s B-lista.
5. Vid styckningsanläggningar skall det säkerställas att en medlem av besiktningsgruppen regelbundet är närvarande när kött hanteras, ~~dock minst en gång i veckan,~~ **i enlighet med en besiktningsplan som den behöriga myndigheten utarbetar utifrån en riskanalys.**

### III. DELTAGANDE AV SLAKTERIETS PERSONAL

1. Medlemsstaterna kan tillåta att anställda vid anläggningen fungerar som officiella assistenter vid kontrollen av produktionen av kött från fjäderfä och kaniner på följande villkor:
- a) Om anläggningens HACCP-system har fungerat väl och anläggningen har följt god hygienpraxis i minst 12 månader, kan den behöriga myndigheten tillåta att anställda vid anläggningen, efter att ha fått en utbildning som motsvarar de officiella assistenternas, och efter att ha klarat samma prov, utför officiella assistenters uppgifter under ledning av den officiella veterinären.

Den officiella veterinären skall då vara närvarande såväl under hela besiktningen före slakt som vid besiktningen efter slakt och övervaka dessa besiktningsföreläggningar, ta arbetsprover för att konstatera huruvida anläggningens personal utför sina uppgifter i enlighet med de särskilda kriterier som den behöriga myndigheten har fastställt och dokumentera resultaten av dessa arbetsprover. Närmare bestämmelser om arbetsproverna skall vid behov antas i enlighet med förfarandet i **artikel 19.2.**

Om hygieninivån vid anläggningen sjunker på grund av personalens arbetssätt eller om uppgifterna inte utförs på ett riktigt sätt av dem, eller om personalen utför sina uppgifter på ett sätt som inte är tillfredsställande enligt den behöriga myndigheten, skall emellertid dessa anställda ersättas av officiella assistenter.

- b) Den behöriga myndigheten i medlemsstaten skall fatta principbeslut och från fall till fall besluta om det system som avses under a får tillämpas. Om medlemsstaten bestämmer sig för att i princip göra så, skall den underrätta kommissionen om sitt beslut och villkoren för det.

Att använda systemet skall vara frivilligt för köttanläggningar i de medlemsstater där systemet tillämpas. Köttanläggningar skall inte tvingas av den behöriga myndigheten att införa systemet.

Om den behöriga myndigheten inte är övertygad om att köttanläggningen uppfyller alla krav i punkt a skall systemet inte tillämpas.

För att bedöma huruvida en köttanläggning uppfyller kraven i punkt a skall den behöriga myndigheten analysera produktions- och besiktningsunderlagen, vilken typ av verksamhet som bedrivs vid köttanläggningen, tidigare erfarenheter av anläggningen när det gäller att följa lagstiftningen, personalens sakkunskap och professionella hållning och ansvarskänsla avseende livsmedelssäkerhet och eventuell övrig, relevant information.

2. Medlemsstater som har minst fem års erfarenhet av att personalen vid anläggningen utför besiktningar på fjäderfäsektorn får utvidga det system som avses i punkt 1 a till gödsvin och gödkalvar på följande villkor:
  - a) De berörda medlemsstaterna skall lämna en utvärderingsrapport till kommissionen och medlemsstaterna som påvisar att systemet under dessa fem år har fungerat väl inom fjäderfäsektorn.
  - b) Kommissionens kontor för livsmedels- och veterinärfrågor skall, om kommissionen anser det vara nödvändigt, granska systemet i medlemsstaten för att fastställa att det fungerar väl.
  - c) Kommissionen får kräva att en medlemsstat skall återuppta besiktning av gödsvin och gödkalvar som utförs av officiella assistenter eller vidta andra, lämpliga åtgärder om en rapport från Kontoret för livsmedels- och veterinärfrågor eller annan information tyder på att medlemsstaten eventuellt inte kan garantera en tillfredsställande hygien- eller besiktningsnivå i anläggningarna för griskött eller kalvkött.

De villkor som gäller för tillämpningen av systemet inom fjäderfäsektorn som avses i punkt 1 a–b skall även gälla tillämpningen av systemet inom sektorn för gödsvin och gödkalvar.

3. De anställda vid anläggningen som har fått särskild utbildning under den officiella veterinärens tillsyn får under hans tillsyn och på hans ansvar utföra specifika provtagningar och tester.

#### **IV. YRKESKVALIFIKATIONER**

##### **A. Den officiella veterinärens yrkeskvalifikationer**

1. Endast de veterinärer som klarat ett prov som anordnats av den centrala, behöriga myndigheten enligt vad som föreskrivs i förordning (EG) nr .../... [om offentlig foder- och livsmedelskontroll], eller av den organisation som den behöriga myndigheten utsett för detta, får utses till officiella veterinärer.

2. Det prov som avses i punkt 1 **skall bekräfta att veterinären, beroende på bakgrund och kvalifikationer, har nödvändig kunskap om följande ämnen** ~~skall åtminstone omfatta följande~~:
- a) EG-lagstiftning och nationell lagstiftning om veterinärmedicin, livsmedelssäkerhet, djurs hälsa och djurskydd och farmaceutiska substanser.
  - b) Principerna för den gemensamma jordbrukspolitiken, marknadsföringsåtgärder, exportbidrag och bedrägeri, inklusive det globala sammanhanget: WTO, avtalet om tillämpning av sanitära och fytosanitära åtgärder (SPS), Codex Alimentarius, OIE.
  - c) Grunderna i bearbetning av livsmedel och i livsmedelsteknik.
  - d) Principer, begrepp och metoder som används inom ramen för god tillverkningssed och kvalitetsstyrning.
  - e) Kvalitetsledning före skörd ("god jordbrukssed").
  - f) Främjande och tillämpning av livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet ("god hygienpraxis").
  - g) Principer, begrepp och metoder för riskanalys.
  - h) Principer, begrepp och metoder när det gäller HACCP, användning av HACCP genom hela livsmedelskedjan.
  - i) Förebyggande och kontroll av livsmedelsburna risker för människors hälsa.
  - j) Populationsdynamiken av infektioner och förgiftningar.
  - k) Diagnostisk epidemiologi.
  - l) Övervakningssystem.
  - m) Granskning och lagstadgad bedömning av ledningssystem för livsmedelssäkerhet.
  - n) Principer om och diagnostisk användning av moderna testmetoder.
  - o) Informations- och kommunikationsteknik med anknytning till veterinäråtgärder till skydd för människors hälsa.
  - p) Datahantering och användning av biostatistik.
  - q) Undersökning av utbrott av livsmedelsburna sjukdomar hos människor.
  - r) Relevanta aspekter när det gäller transmissibla spongiforma encefalopatier.

- s) Djurskydd vid produktion, transport och slakt.
- t) Miljöfrågor med anknytning till livsmedelsproduktion, inklusive avfallshantering.
- u) Försiktighetsprincipen och konsumentattityder.
- v) Principer om utbildning för personal som arbetar inom produktionskedjan.

3. Kandidater till det prov som avses i punkt 1 kan ha förvärvat den kunskap som krävs i samband med sin grundläggande veterinärbildning, eller genom utbildning de genomgått eller erfarenheter de förvärvat efter avslutad veterinärbildning. Den behöriga myndigheten får anordna alternativa prov för att beakta kandidaternas bakgrund. Om den behöriga myndigheten är övertygad om att en kandidat har förvärvat all nödvändig kunskap som en del av en universitetsexamen, eller genom påbyggnadsutbildning efter grundutbildningen, kan den göra avkall på provkravet.
4. Veterinärer som redan utnämnts till officiella veterinärer skall ha tillräcklig kunskap om de ämnen som avses i punkt 2. Där så är nödvändigt skall de uppmanas förvärva sådan kunskap genom fortutbildning. Den behöriga myndigheten skall vidta nödvändiga åtgärder för att tillhandahålla sådan fortutbildning.
5. Officiella veterinärer skall kunna bedriva ~~vara beredd~~ på tvärvetenskapligt samarbete.
6. Närmare bestämmelser om innehållet i det prov som avses i punkt 1 skall i tillämpliga fall antas i enlighet med förfarandet i artikel 19.2.
7. Dessutom skall en veterinär ha minst 200 timmars praktisk utbildning innan han utses till officiell veterinär. Den praktiska utbildningen skall
  - a) tillhandahållas av officiella veterinärer,
  - b) äga rum på slakterier, styckningsanläggningar, besiktningsplatser för färskt kött och anläggningar, och
  - c) bland annat gälla granskning av ledningssystem för livsmedelssäkerhet.
8. Den officiella veterinären skall uppdatera sina kunskaper och följa utvecklingen genom årlig vidareutbildning och facklitteratur.
9. Veterinärer som redan har utsetts till officiella veterinärer och deltidsarbetande officiella veterinärer skall vid behov skaffa sig de kunskaper som behövs om de ämnen som avses i punkt 2 genom fortutbildning. Den behöriga myndigheten skall vidta de åtgärder som behövs för att tillhandahålla sådan fortutbildning.

B. De officiella assistenternas yrkeskvalifikationer

1. Endast de personer som klarat ett prov som anordnats av den centrala, behöriga myndigheten i medlemsstaterna, eller av den organisation som den centrala behöriga myndigheten utsett för detta ändamål, får utses till officiella assistenter.
2. För att få göra det prov som avses i punkt 1 skall kandidaterna visa att de har
  - a) följt en teoretisk utbildning på minst 600 timmar, inbegripet laborationer, och
  - b) att de har minst 300 timmar av praktik under överinseende av en officiell veterinär.

Den praktik som avses i punkt b skall äga rum under överinseende av en officiell veterinär på slakterier, styckningsanläggningar, besiktningsplatser för färskt kött och anläggningar.

3. Den praktik och de prov som avses i punkt 1 skall vara inriktade på antingen rött kött eller kött av fjäderfä. Personer som utbildats i en av de två kategorierna och klarat provet får genomgå en förkortad praktik för att klara provet i den andra kategorin.
4. Det prov för officiella assistenter som avses i punkt 1 skall bestå av en teoretisk del och en praktisk del och skall omfatta följande ämnesområden:
  - a) Beträffande besiktning på anläggning:
    - i) Teoretisk del:
      - Kännedom om jordbruksnäringen, inklusive organisation, produktionsmetoder och internationell handel.
      - Kvalitetsledning före skörd.
      - Grundläggande kunskaper om sjukdomar, särskilt zoonotiska sjukdomar, bland annat om virus, bakterier och parasiter.
      - Övervakning av sjukdomar, användning av mediciner och vacciner, testning avseende resthalter.
      - Hygien- och hälsokontroller.
      - Djurskydd på gården, under transport och på slakterier.
      - Miljökrav i byggnader, på gårdar och allmänt.
      - Relevanta, gällande lagar och andra författningar.

- Konsumentfrågor och kvalitetskontroll.

ii) Praktisk del:

- Besök på olika typer av gårdar där olika uppfödningssmetoder tillämpas.
- Besök på produktionsanläggningar.
- Lastning och lossning av olika typer av fordon.
- Besök på laboratorier.
- Veterinärkontroller.
- Dokumentation.

b) Beträffande besiktning på slakterier:

i) Teoretisk del:

- Kännedom om köttindustrin, inklusive organisation, produktionsmetoder, internationell handel **samt slakt- och styckningsteknik.**
- Grundläggande kunskaper i hygien och god hygienpraxis, särskilt industrihygien, slakt, stycknings-, lagrings- och arbetshygien.
- HACCP och granskning av HACCP-förfaranden.
- Grundläggande kunskaper i slaktdjurens anatomi och fysiologi.
- Grundläggande kunskaper i slaktdjurens patologi.
- Grundläggande kunskaper i slaktdjurens patologiska anatomi.
- **Kunskap i mikrobiologi.**
- **Undersökning av förekomsten av trikinos.**
- Relevanta aspekter när det gäller transmissibla spongiforma encefalopatier.
- Kännedom om metoder och förfaranden vid slakt, besiktning, beredning, förpackning, emballering och transport av färskt kött.
- Relevanta, gällande lagar och andra författningar.

– Besiktning före slakt.

– Besiktning efter slakt.

– Provtagningsmetodik.

– Bedrägerifrågor.

– Administrativa uppgifter.

ii) Praktisk del:

– Identifiering av djur.

– Ålderskontroller.

– Registrering av resultat av besiktning före slakt.

– Besiktning och bedömning av slaktade djur.

– Besiktning efter slakt på ett slakteri.

– Undersökning av förekomsten av trikinos.

– Identifiering av olika djurarter genom undersökning av typiska delar av djuren.

– Identifiering av ett antal delar av slaktade djur i vilka förändringar har ägt rum samt kommentarer till detta.

– Hygienkontroll, inbegripet granskning av god hygienpraxis och HACCP-förfaranden.

– Provtagning.

– Spårbarhet för kött.

Närmare bestämmelser om innehållet i det prov som avses i punkt 1 skall i tillämpliga fall antas i enlighet med förfarandet i **artikel 19.2.**

Utbildningen för blivande officiella assistenter ~~som omfattar teoretisk utbildning och praktik~~ skall gradvis förlängas till 1 400 timmar fram till 2010, **vilket skall omfatta teoretisk utbildning och praktik i besiktning före slakt, HACCP och ledning av anläggningar.**

Officiella assistenter skall uppdatera sina kunskaper och följa utvecklingen genom årlig vidareutbildning och facklitteratur.

## Kapitel 3

### Särskilda krav

De särskilda krav som fastställs i detta kapitel skall gälla utöver kraven i kapitlen 1 och 2.

#### I. TAMA NÖTKREATUR

##### I.1 Nötkreatur äldre än sex veckor

###### A. Information om livsmedelskedjan

Vid slakt av ett parti nötkreatur från samma jordbruksföretag som sänds direkt till slakt skall den information om livsmedelskedjan som nämns i kapitel 1 avsnitt I.2.A sändas till slakteriets livsmedelsföretag 24 till 72 timmar innan djuren anländer till slakteriet.

När livsmedelsföretaget beslutar att ta emot partiet för slakt, skall han omedelbart ge en kopia av informationen om livsmedelskedjan till den officiella veterinären, dock senast 24 timmar innan partiet anländer.

###### B. Besiktning efter slakt

Slaktkroppar och slaktbiprodukter av nötkreatur äldre än sex veckor skall genomgå följande förfaranden för besiktning efter slakt:

- a) Okulär besiktning av skalle och strupe. Anskärning och undersökning av mandibular-, retrofaryngeal- och parotideallymfknutorna (*lnn. mandibulares, retropharyngiales et parotidei*). Undersökning av de yttre tuggmuskulerna, i vilka två snitt skall läggas parallellt med underkäken, och de inre tuggmuskulerna, som skall anskäras längs med ett enda plan. Tungan skall lossas så mycket att munhålan och svalget kan undersökas i detalj, och därefter besiktigas okulärt och palperas. Tonsillerna skall avlägsnas.
- b) Undersökning av luftstrupe och foderstrupe. Okulär besiktning och palpation av lungorna. Snittning och undersökning av bronkial- och mediastinallymfknutor (*lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). Luftstrupen och huvudbronkerna skall öppnas med ett längssnitt och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel. Dessa snitt är endast nödvändiga om lungorna skall användas som livsmedel.
- c) Okulär besiktning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtkamrarna skall öppnas med ett längssnitt varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskärs.
- d) Okulär besiktning av mellangärde.

- e) Okulär besiktning och palpation av lever och portallymfknotor (*ltn. portales*). Snitt vid porta hepatitis och vid basen av lobus caudatus för att undersöka gallgångarna.
- f) Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknotor (*ltn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*). Palpation och vid behov anskärning av mag- och kröslymfknotor.
- g) Okulär besiktning och vid behov palpation av mjälte.
- h) Okulär besiktning av njurar och vid behov anskärning av njurar och njurlymfknotor (*ltn. renales*).
- i) Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.
- j) Okulär besiktning av könsorgan.
- k) Okulär besiktning och vid behov palpation och anskärning av juver med lymfknotor (*ltn. supramammarii*). Hos kor skall vardera halvan av juvret öppnas med ett långt snitt ända ned till mjölkcisternerna (*sinus lactiferes*) och juvrets lymfknotor skall anskäras, utom när juvret inte skall användas som livsmedel.

## I.2 Nötkreatur yngre än sex veckor

Slaktkroppar och slaktbiprodukter av nötkreatur yngre än sex veckor skall genomgå följande förfaranden för besiktning efter slakt:

- a) Okulär besiktning av skalle och strupe. Anskärning och undersökning av retrofaryngeallymfknotorna (*ltn. retropharyngiales*). Besiktning av munhåla och svalg. Palpation av tungan. Tonsillerna skall avlägsnas.
- b) Okulär besiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe. Palpation av lungor. Snittning och undersökning av bronkial- och mediastinallymfknotor (*ltn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). Luftstrupen och huvudbronkerna skall öppnas med ett längssnitt och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel. Dessa snitt är endast nödvändiga om lungorna skall användas som livsmedel.
- c) Okulär besiktning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtkamrarna skall öppnas med ett längssnitt varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskärs.
- d) Okulär besiktning av mellangärde.
- e) Okulär besiktning av lever samt lever- och portallymfknotor (*ltn. portales*). Palpation och vid behov anskärning av dessa lymfknotor.
- f) Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknotor (*ltn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*). Palpation och vid behov anskärning av mag- och kröslymfknotor.
- g) Okulär besiktning och vid behov palpation av mjälte.

- h) Okulär besiktning av njurarna. Vid behov anskärning av njurar och njurlymfknutor (*lnn. renales*).
- i) Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.
- j) Okulär besiktning och palpation av navelregion och leder. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas. Ledvätskan skall undersökas.

## II. TAMFÅR OCH TAMGETTER

### A. Information om livsmedelskedjan

Vid slakt av ett parti får eller getter från samma jordbruksföretag som sänds direkt till slakt skall den information om livsmedelskedjan som nämns i kapitel 1 avsnitt I.2.A sändas till slakteriets livsmedelsföretag 24 till 72 timmar innan djuren anländer till slakteriet.

När livsmedelsföretaget beslutar att ta emot partiet för slakt, skall han omedelbart ge en kopia av informationen till den officiella veterinären, dock senast 24 timmar innan partiet anländer.

### B. Besiktning efter slakt

Slaktkroppar och slaktbiprodukter från får och getter skall genomgå följande förfaranden för besiktning efter slakt:

- a) Okulär besiktning av skallen efter avhudning och i tveksamma fall undersökning av strupe, munhåla, tunga samt retrofaryngeal- och parotideallymfknutor. Utan att det påverkar djurhälsobestämmelserna skall sådana undersökningar dock inte anses nödvändiga om den behöriga myndigheten kan garantera att skallen inklusive tungan och hjärnan inte kommer att användas som livsmedel.
- b) Okulär besiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe. Palpation av lungor och bronkial- och mediastinallymfknutor (*lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). I tveksamma fall skall dessa organ och lymfknutor anskäras och undersökas.
- c) Okulär besiktning av hjärtsäck och hjärta. I tveksamma fall skall hjärtat anskäras och undersökas.
- d) Okulär besiktning av mellangärde.
- e) Okulär besiktning av lever samt lever- och portallymfknutor (*lnn. portales*). Palpation av lever med lymfknutor. Anskärning av leverns yta mot löpmagen för att undersöka gallgångarna.
- f) Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (*lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*).
- g) Okulär besiktning och vid behov palpation av mjälte.

- h) Okulär besiktning av njurarna. Vid behov anskärning av njurar och njurlymfknutor (*ltn. renales*).
- i) Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.
- j) Okulär besiktning av könsorgan.
- k) Okulär besiktning av juver med lymfknutor.
- l) Okulär besiktning och palpation av navelregion och leder hos unga djur. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas. Ledvätskan skall undersökas.

### III. TAMA HÄSTDJUR

#### A. Information om livsmedelskedjan

Den officiella veterinären skall granska det originalpass som åtföljer djuret till slakt för att avgöra om djuret skall slaktas för att konsumeras av människor.

#### B. Besiktning efter slakt

Slaktkroppar och slaktbiprodukter från hästdjur skall genomgå följande förfaranden för besiktning efter slakt:

- a) Okulär besiktning av skalle och, efter det att tungan frigjorts, av strupe. Palpation och vid behov snittning av mandibular-, retrofaryngeal- och parotideallymfknutorna (*ltn. mandibulares, retropharyngiales et parotidae*). Tungan skall lossas så mycket att munhålan och svalget kan undersökas i detalj, och därefter undersökas okulärt och palperas. Tonsillerna skall avlägsnas.
- b) Okulär besiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe. Palpation av lungor. Palpation och vid behov snittning av bronkial- och mediastinallymfknutor (*ltn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). Luftstrupen och huvudbronkerna skall öppnas med ett längssnitt och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel. Dessa snitt är dock endast nödvändiga om lungorna skall användas som livsmedel.
- c) Okulär besiktning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtkamrarna skall öppnas med ett längssnitt varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskärs.
- d) Okulär besiktning av mellangärde.
- e) Okulär besiktning, palpation och vid behov anskärning av lever och portallymfknutor (*ltn. portales*).
- f) Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (*ltn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*). Vid behov, anskärning av mag- och kröslymfknutor.
- g) Okulär besiktning och vid behov palpation av mjälte.

- h) Okulär besiktning och palpation av njurarna. Vid behov anskärning av njurar och njurlymfknotor (*ltn. renales*).
- i) Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.
- j) Okulär besiktning av könsorgan hos hingstar och ston.
- k) Okulär besiktning av juver med lymfknotor (*ltn. supramammarii*) och vid behov anskärning av juverlymfknotor.
- l) Okulär besiktning och palpation av navelregion och leder hos unga djur. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas. Ledvätskan skall undersökas.
- m) Alla grå och vita hästar skall undersökas avseende melanos och melanomatos i bogmuskler och boglymfknotor (*ltn. subrhomboidei*) under skulderbladsbrösket efter det att ena bogen lossats. Njurarna skall friläggas och undersökas efter klyvning.

#### IV. TAMSVIN

##### A. Besiktning före slakt

1. Slakt av ett parti svin från ett jordbruksföretag får endast godkännas om
  - a) de svin som är avsedda för slakt har genomgått en besiktning före slakt på jordbruksföretaget som djuren kommer ifrån och åtföljs av det hälsointyg som avses i kapitel 3 avsnitt X, eller
  - b) den information om livsmedelskedjan som täcker de frågor som avses i kapitel 1 avsnitt I.2.A, har sänds till slakteriets livsmedelsföretag 24 till 72 timmar innan djuren anländer till slakteriet.

När livsmedelsföretaget beslutar att ta emot partiet för slakt, skall han omedelbart ge en kopia av informationen till den officiella veterinären, dock senast 24 timmar innan partiet anländer.
2. Besiktningen före slakt på jordbruksföretaget varifrån djuren kommer skall omfatta följande:
  - a) Granskning av jordbruksföretagets underlag eller dokumentation, däribland den information om livsmedelskedjan som avses i kapitel 1 avsnitt I.2.A.
  - b) Övriga undersökningar som behövs för att ställa diagnos om svinen
    - i) lider av en sjukdom eller ett tillstånd som kan överföras till djur eller människor genom hantering eller förtäring av kött eller om enskilda djur eller grupper av djur uppvisar symptom som tyder på att en sådan sjukdom kan förekomma,

- ii) uppvisar symtom på rubbningar som påverkar allmäntillståndet eller symtom på sjukdom som kan göra köttet otjänligt som livsmedel,
- iii) uppvisar tecken på att de kan innehålla kemiska resthalter som överskrider de nivåer som slagits fast i EG-lagstiftningen eller resthalter av ämnen som enligt gemenskapslagstiftningen är förbjudna.

Dessutom skall följande uppgifter utföras:

- a) Stickprovsundersökningar vid jämna mellanrum av vatten och foder för att kontrollera att korrekta uppgifter lämnas om karenstider. I lämpliga fall stickprovsundersökningar av djur.
  - b) Vid behov utföra undersökningar beträffande zoonotiska agens.
3. Besiktningar före slakt på jordbruksföretaget skall utföras av den officiella veterinären eller av en godkänd veterinär som medverkar i nätverket för epidemiologisk övervakning enligt artikel 14 i direktiv 64/432/EEG. Svinen skall sändas direkt till slakt och får inte blandas med andra svin.
  4. Om en besiktning före slakt har utförts på jordbruksföretaget, kan besiktningen före slakt på slakteriet begränsas till en kontroll av identitet och en kontrollundersökning av att djurskyddsbestämmelserna har följts och undersökning av tecken på tillstånd som kan inverka menligt på människors eller djurs hälsa.
  5. Om en besiktning före slakt inte har utförts på jordbruksföretaget, skall den officiella veterinären utföra en besiktning före slakt enligt föreskrifterna i kapitel 1 avsnitt I.2.B.
  6. Om svinen inte slaktas inom tre dagar efter utfärdandet av det hälsointyg som avses i punkt 1 a gäller följande:
    - a) ~~svinen besiktigas på nytt och ett nytt hälsointyg skall utfärdas~~ Om svinen inte har lämnat jordbruksföretaget varifrån de kommer **skall det förfarande som beskrivs i punkt 1 a upprepas.**
    - b) Om svinen redan finns på slakteriet, får slakt av dem tillåtas efter bedömning av skälen till fördröjningen, under förutsättning att de besiktigas på nytt före slakt.

#### B. Besiktning efter slakt

1. Slaktkroppar och slaktbiprodukter av svin, andra än gödsvin som fötts upp
  - a) under kontrollerade uppfödningförhållanden, i integrerade produktionssystem,

- b) med ett informationsutbyte mellan jordbruksföretaget som djuren kommer ifrån och slakteriet som den behöriga myndigheten anser tillfredsställande,

skall genomgå den besiktning efter slakt som avses i punkt 2:

- a) Okulär besiktning av skalle och strupe. Anskärning och undersökning av mandibularlymfknutorna (*lnn. mandibulares*). Okulär besiktning av munhåla, svalg och tunga.
  - b) Okulär besiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe. Palpation av lungor, samt bronkial- och mediastinallymfknutor (*lnn. bifurcationes, eparteriales och mediastinales*), luftstrupen och bronkernas huvudgrenar skall öppnas med längssnitt och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas sista tredjedel; dessa snitt är endast nödvändiga om lungorna skall användas som livsmedel,
  - c) Okulär besiktning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtat skall öppnas med ett längssnitt varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskärs.
  - d) Okulär besiktning av mellangärde.
  - e) Okulär besiktning av lever samt lever- och portallymfknutor (*lnn. portales*). Palpation av lever med lymfknutor.
  - f) Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (*lnn. gastrici, mesenterici, craniales och caudales*). Palpation och vid behov anskärning av mag- och kröslymfknutor.
  - g) Okulär besiktning och vid behov palpation av mjälte.
  - h) Okulär besiktning av njurarna. Vid behov anskärning av njurar och njurlymfknutor (*lnn. renales*).
  - i) Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.
  - j) Okulär besiktning av könsorgan.
  - k) Okulär besiktning av juver med lymfknutor (*lnn. supramammarii*). Anskärning av juverlymfknutorna hos suggor.
  - l) Okulär besiktning och palpation av navelregion och leder hos unga djur. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas.
3. Endast okulär besiktning för gödsvin som fötts upp under kontrollerade uppfödningförhållanden, med ett informationsutbyte mellan jordbruksföretaget och slakterier som den behöriga myndigheten anser vara tillfredsställande. Den behöriga myndigheten får på grundval av epidemiologiska eller andra uppgifter avgöra om en del eller alla av de förfaranden som avses i punkt 2 skall tillämpas på dessa gödsvin.

## V. FJÄDERFÄ

### A. Besiktning före slakt

1. Slakt av ett parti fjäderfä från ett jordbruksföretag får endast godkännas om
  - a) de fjäderfän som är avsedda för slakt har genomgått en besiktning före slakt på jordbruksföretaget som djuren kommer ifrån och åtföljs av det hälsointyg som avses i avsnitt X i detta kapitel, eller
  - b) den information om livsmedelskedjan som nämns i kapitel 1 avsnitt I.2.A, har sänds till slakteriets livsmedelsföretag 24 till 72 timmar innan fjäderfäna anländer till slakteriet.

När företaget beslutar att ta emot fjäderfäna för slakt, skall det omedelbart ge en kopia av informationen till den officiella veterinären, dock senast 24 timmar innan fjäderfäna anländer.

2. Besiktningen före slakt på jordbruksföretaget som djuren kommer ifrån skall omfatta följande:
  - a) Granskning av jordbruksföretagets underlag eller dokumentation, däribland den information om livsmedelskedjan som avses i kapitel 1 avsnitt I.2.A.
  - b) Undersökningar som behövs för att ställa diagnos om fjäderfäna
    - i) lider av en sjukdom eller ett tillstånd som kan överföras till djur eller människor genom hantering eller förtäring av kött eller om enskilda djur eller grupper av djur uppvisar symtom som tyder på att en sådan sjukdom kan förekomma,
    - ii) uppvisar symtom på rubbningar som påverkar allmäntillståndet eller symtom på sjukdom som kan göra köttet otjänligt som livsmedel,
    - iii) uppvisar tecken på att de kan innehålla kemiska resthalter som överskrider de nivåer som slagits fast i EG-lagstiftningen eller resthalter av ämnen som enligt gemenskapslagstiftningen är förbjudna.
3. Följande skall genomföras på jordbruksföretaget varifrån djuren kommer:
  - a) Stickprovsundersökningar vid jämna mellanrum av vatten och foder för att kontrollera att korrekta uppgifter lämnas om karenstider. I lämpliga fall stickprovsundersökningar av djur.
  - b) Vid behov utföra undersökningar beträffande zoonotiska agens.
4. Besiktningen före slakt på jordbruksföretaget skall utföras av den officiella veterinären.

5. Om en besiktning före slakt har utförts på jordbruksföretaget, får besiktningen före slakt på slakteriet begränsas till en kontroll av identitet och en kontrollundersökning av att djurskyddsbestämmelserna har följts och undersökning av tecken på tillstånd som kan inverka menligt på människors eller djurs hälsa. Denna kontroll får göras av en officiell assistent.
6. Om en besiktning före slakt inte har utförts på jordbruksföretaget, skall den officiella veterinären genomföra ytterligare en undersökning för att fastställa om fjäderfäna
  - a) lider av en sjukdom som kan överföras till människor eller djur eller om enskilda djur eller grupper av djur uppvisar symtom som tyder på att en sådan sjukdom kan finnas,
  - b) uppvisar symtom på rubbningar som påverkar allmäntillståndet eller symtom på sjukdom som kan göra köttet otjänligt som livsmedel,
  - c) uppvisar tecken på att de kan innehålla kemiska resthalter som överskrider de nivåer som slagits fast i EG-lagstiftningen eller resthalter av ämnen som enligt gemenskapslagstiftningen är förbjudna.

Vid behov skall den officiella veterinären utföra undersökningar beträffande zoonotiska agens.

7. Om fjäderfäna inte slaktas inom tre dagar efter utfärdandet av det hälsointyg som avses i avsnitt X i detta kapitel gäller följande:
  - a) ~~fjäderfäna besiktigas på nytt och ett nytt hälsointyg skall utfärdas~~  
Om fjäderfäna inte har lämnat jordbruksföretaget varifrån de kommer **skall det förfarande som beskrivs i punkt 1 a upprepas.**
  - b) Om fjäderfäna redan finns på slakteriet, får slakt av fjäderfäna tillåtas efter bedömning av skälen till fördröjningen, under förutsättning att fjäderfäna besiktigas på nytt.
8. Om fjäderfäna uppvisar kliniska symtom, skall slakt av dem för användning som livsmedel förbjudas. Avlivande av dessa fjäderfän på slaktbandet skall dock vara tillåtet i slutet av den normala slaktprocessen förutsatt att försiktighetsåtgärder vidtas för att avvärja risken för att patogena organismer sprids och att anläggningarna rengörs och desinficeras omedelbart efter slakt.
9. För fjäderfän avsedda för produktion av ank- eller gåsleverpastej ("foie gras") och för fjäderfän som har blivit urtaga senare på den uppfödande gården skall besiktning före slakt genomföras enligt punkterna 2 och 3.

B. Besiktning efter slakt

Alla fjäderfän skall besiktigas efter slakt. Den officiella veterinären skall vid besiktning efter slakt göra följande:

- a) Undersöka inälvorna och kroppskaviteterna hos ett representativt urval av fjäderfän från varje parti med samma ursprung.
- b) Detaljbesiktiga ett slumpmässigt urval av delar av fjäderfän eller hela kroppar vars kött vid besiktning efter slakt har bedömts vara otjänligt som livsmedel.
- c) Genomföra ytterligare undersökningar som bedöms vara nödvändiga om det finns anledning att misstänka att köttet från fjäderfäna i fråga skulle kunna vara otjänligt som livsmedel.
- d) För fjäderfän avsedda för produktion av ank- eller gåsleverpastej ("foie gras") och för fjäderfän som har blivit urtagna senare på den uppfödande gården, granska det hälsointyg som avses i punkt C som skall åtfölja slaktkropparna.

C. Förlaga till hälsointyg

**HÄLSOINTYG**

för fjäderfä avsedda för produktion av ank- eller gåsleverpastej ("foie gras") som har blivit sent urtagna på den gård djuren kommer ifrån, bedövats, avblodats och plockats på gården och transporteras till en styckningsanläggning som är utrustad med särskild lokal för urtagning

Behörig myndighet: ..... Nr: .....

**1. Identifiering av icke urtagna slaktkroppar**

Arter: .....

Antal: .....

**2. De icke urtagna slaktkropparnas härkomst**

Jordbruksföretagets adress: .....

**3. Destination för de icke urtagna slaktkroppar**

De icke urtagna slaktkropparna skall transporteras till följande styckningsanläggning:...

.....

#### 4. Deklaration

Undertecknad, som är officiell veterinär, intygar härmed följande:

- De icke urtagna slaktkroppar som beskrivs ovan tillhör fåglar som besiktigats före slakt på ovanstående anläggning den (datum) ..... klockan (tid)..... och befunnits vara friska,
- journaler och dokumentation som gäller dessa djur uppfyllde de rättsliga kraven och utgör inget hinder för slakt av dessa fjäderfän.

Utfärdat i ..... den.....  
(Ort) (Datum)

Stämpel

.....  
(Den officiella veterinärens underskrift)

#### VI. HARDJUR I HÄGN

Bestämmelserna för fjäderfä skall tillämpas.

#### VII. KÖTT AV HÄGNAT VILT

##### A. Besiktning före slakt

1. Besiktningen före slakt får utföras på det jordbruksföretag varifrån djuren kommer, och den skall utföras av den officiella veterinären **eller av den godkända veterinären**. Besiktningen före slakt på jordbruksföretaget skall inbegripa granskning av jordbruksföretagets journaler och dokumentation, däribland den information om livsmedelskedjan som avses i kapitel 1 avsnitt I.2.A, provtagningar med jämna mellanrum av vatten och foder, och vid behov undersökningar beträffande zoonotiska agens. Om en besiktning före slakt har utförts på jordbruksföretaget, får besiktningen före slakt i slakteriet begränsas till att upptäcka skador som uppkommit under transporten och till kontroll av djurens identitet.
2. Om en besiktning före slakt har utförts på jordbruksföretaget, skall ett hälsointyg enligt förlagan i kapitel 3 avsnitt X åtfölja djuren. Intyget skall visa att djuren besiktigats på jordbruksföretaget och befunnits vara friska.

## B. Besiktning efter slakt

1. Besiktningen efter slakt skall omfatta palpation och, om det bedöms nödvändigt, snitt i de delar av djurkroppen som på något sätt uppvisar förändringar eller som väcker misstanke av andra skäl.
2. De förfaranden för besiktning efter slakt som beskrivs i avsnitt I.B för nötkreatur, i avsnitt II.B för får, i avsnitt IV.B för tamsvin och i avsnitt V.B för fjäderfä skall gälla för motsvarande arter av hägnat vilt.
3. Om djuren har slaktats på jordbruksföretaget, skall den officiella veterinären granska det intyg som utfärdats och undertecknats av den officiella veterinären **eller den godkända veterinären** som visar att besiktningen före slakt givit ett gynnsamt resultat, att slakt och avblodning genomförts korrekt samt anger när slakten ägt rum.

## VIII. VILT

### A. Besiktning efter slakt

1. Kött av vilt skall besiktigas så snart som möjligt efter ankomsten till bearbetningsanläggningen.
2. Den officiella veterinären skall kontrollera att vilt åtföljs av ett intyg som utfärdats av den kvalificerade person som avses i kapitel 2 punkt 4 a i bilaga III till förordning (EG) nr .../... [om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung]. Om viltet åtföljs av ett sådant intyg skall veterinären ta hänsyn till intyget när han utför besiktningen efter slakt.
3. Vid besiktningen efter slakt skall den officiella veterinären utföra följande:
  - a) Okulär besiktning av slaktkroppen, dess kroppskaviteter och vid behov tillhörande organ i följande syfte:
    - i) Upptäcka avvikelser från det normala **som inte orsakats av jakt**. För detta ändamål får diagnosen grundas på uppgifter från jägaren om djurets beteende före nedläggning.
    - ii) Kontrollera att djuret inte har dött av någon annan orsak än jakt.

Om resultatet av den okulära besiktningen inte möjliggör någon bedömning av de frågor som avses i punkterna i–ii skall emellertid en mera omfattande besiktning utföras i ett laboratorium.

- b) En undersökning avseende organoleptiska avvikelser.
- c) Palpation av organ, om detta är nödvändigt.

- d) Provtagning för analys av förekomst av rests substanser och miljömässig kontaminering, om det finns starka skäl att anta att rests substanser eller kontaminanter förekommer. Om en mera omfattande besiktning utförs på grundval av sådana misstankar, skall den officiella veterinären vänta till dess att besiktningen är avslutad innan en bedömning görs av alla djur som har nedlagts under en viss jakt, eller en del av djuren, som misstänks uppvisa samma avvikelser.
- e) Undersökning av egenskaper som tyder på att köttet utgör en hälsorisk. Detta gäller särskilt följande:
  - i) Onormalt beteende eller störning i det levande djurets allmäntillstånd enligt jägarens rapport.
  - ii) Förekomst av tumörer eller varbölder om dessa är talrika och påverkar olika inre organ eller muskler.
  - iii) Artrit, orkit, sjukliga förändringar i lever eller mjälte, inflammation i tarmarna eller umbilikalområdet.
  - iv) Förekomst av främmande kroppar i kroppskaviteterna, **som inte orsakats av jakt**, särskilt i buken, tarmarna eller urinen, när lungsäcken eller bukhinnan är missfärgad.
  - v) Förekomst av parasiter.
  - vi) Betydande gasbildning i mag- och tarmkanal i samband med missfärgning av de inre organen.
  - vii) Betydande avvikelser i muskelvävnadernas eller organens färg, konsistens eller lukt.
  - viii) Gamla, öppna frakturer.
  - ix) Avmagring och/eller allmänt eller lokalt ödem.
  - x) Tecken på att organen nyligen har klibbat samman med lungsäcken och bukhinnan.
  - xi) Andra tydliga och omfattande förändringar, t.ex. förruttelse.
- 4. Om den officiella veterinären så begär skall ryggraden och skallen klyvas på längden.
- 5. När det gäller småvilt, som inte omedelbart efter nedläggningen har blivit urtaga, skall den officiella veterinären besiktiga ett representativt urval från samma parti. Om man vid besiktningen efter slakt finner en sjukdom som kan överföras till människor, eller sådana defekter som avses i punkt 3, skall veterinären genomföra fler kontroller på hela partiet för att fastställa om det måste förklaras otjänligt som livsmedel eller om varje slaktkropp måste undersökas individuellt.

6. I tveksamma fall får den officiella veterinären utföra de ytterligare styckningar och besiktningar av relevanta delar av djurkroppen som kan behövas för en slutgiltig diagnos.

B. Beslut efter kontroller

Förutom de fall som avses i kapitel 1 avsnitt II.E skall kött som vid besiktning efter slakt uppvisar de egenskaper som förtecknas i punkt A i detta avsnitt förklaras otjänligt som livsmedel.

## IX. SPECIFIKA RISKER

A. Transmissibla spongiforma encefalopatier

1. ~~Besiktning av nötkreatur äldre än sex veckor, får eller getter skall utföras med hänsyn till förordning (EG) nr 999/2001 och all annan relevant EG-lagstiftning om transmissibla spongiforma encefalopatier. Det gäller åtminstone följande aspekter:~~
  - a) ~~I lämpliga fall skall moderdjurets tillstånd kontrolleras innan djuret slaktas.~~
  - b) ~~Om det finns tecken på att den ålder som anges i de åtföljande handlingarna inte är korrekt, skall den officiella veterinären utföra en granskning av tanduppsättningen.~~
  - c) ~~Det skall särskilt säkerställas att nötkreatur, får eller getter som misstänks lida av transmissibel spongiform encefalopati enligt definitionen i förordning (EG) nr 999/2001 skall behandlas enligt specifikationerna i den förordningen. De misstänkta djuren skall slaktas åtskilt från de övriga djuren, och alla nödvändiga försiktighetsåtgärder bör vidtas för att minimera risken för att andra slaktkroppar, slaktlinjen och slakteriets personal kontamineras.~~
2. ~~Specifika tester för fastställande av transmissibla spongiforma encefalopatier skall utföras i enlighet med specifik EG-lagstiftning om hur testerna skall utföras.~~

**Vid offentliga kontroller som genomförs med avseende på TSE-smittämnen skall kraven i förordning (EG) nr 999/2001 och annan relevant gemenskapslagstiftning beaktas.**

B. Dynt

1. De förfaranden för besiktning efter slakt som anges i kapitel 3 avsnitten I och IV är minimikrav för undersökning för upptäckt av dynt hos nötkreatur äldre än sex veckor och hos svin. Dessutom får särskilda serologiska tester användas. Om det gäller nötkreatur äldre än sex veckor, skall anskärning av tuggmusklerna vid besiktning efter slakt inte vara obligatorisk om ett särskilt serologiskt test används, detsamma gäller nötkreatur äldre än sex veckor som är uppfödda på ett jordbruksföretag som enligt ett officiellt intyg är fritt från dynt.

2. Kött som smittats av dynt skall förklaras otjänligt som livsmedel. Om djuret emellertid inte är allmänt infekterat av dynt, kan de delar som inte är infekterade förklaras tjänliga som livsmedel efter att ha genomgått en kylbehandling.

C. Trikinos

1. Slaktkroppar från svindjur (tama, hägnat vilt och vilt), hästdjur och andra arter som är mottagliga för trikinos skall genomgå en undersökning avseende förekomst av trikiner, utom om djuren fötts upp på jordbruksföretag som officiellt certifieras vara fria från trikiner eller om slaktkropparna har genomgått en kylbehandling.
2. Kött som infekterats av trikiner skall förklaras otjänligt som livsmedel.

D. Rots

1. I tillämpliga fall skall hästdjur genomgå en undersökning för förekomst av rots. En undersökning av rots skall hos hästdjur omfatta en noggrann undersökning av slemhinnorna i luftröret, svalget, näshålan och dess bihålor efter det att huvudet delats i medianplanet och näsans skiljevägg tagits bort.
2. Kött från hästar som konstaterats ha rots skall förklaras otjänligt som livsmedel.

E. Tuberkulos

1. Djur som reagerar positivt eller oklart på ett tuberkulinprov skall slaktas separat från andra djur, och försiktighetsåtgärder bör vidtas för att minimera risken för att andra slaktkroppar, slaktlinjen och slakteriets personal kontamineras.
2. Kött från djur som reagerar positivt eller oklart på ett tuberkulinprov och hos vilka besiktningen efter slakt påvisat begränsade tuberkulosskador som finns på ett antal organ eller områden på slaktkroppen skall förklaras otjänligt som livsmedel. I väntan på ett yttrande från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet skall kött som reagerar positivt eller oklart på ett tuberkulinprov och hos vilka besiktningen efter slakt påvisat begränsade tuberkulosskador på lymfknutorna av ett organ eller delar av slaktkroppen förklaras otjänligt som livsmedel eller värmebehandlas.

F. Brucellos

1. Djur som reagerar positivt eller oklart på ett test för påvisande av brucellos skall slaktas åtskilt från andra djur, och försiktighetsåtgärder bör vidtas för att avvärja risken för att andra slaktkroppar, slaktlinjen och slakteriets personal kontamineras.

2. Kött från djur som reagerar positivt eller oklart på test för påvisande av brucellos och hos vilka sjukliga förändringar konstaterats som tyder på infektion skall förklaras otjänligt som livsmedel. Även om dessa sjukliga förändringar inte konstaterats, skall juver, könsorgan och blod förklaras otjänligt som livsmedel.

G. Närmare bestämmelser

Följande skall fastställas enligt förfarandet i **artikel 19.2** och efter yttrande från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet:

- a) Den kylbehandling som kött med dynt och trikinos skall genomgå, och den värmebehandling som kött med tuberkulos skall genomgå.
- b) Villkoren för att ett jordbruksföretag officiellt får förklaras fritt från dynt eller trikiner.
- c) Vid behov de metoder som skall användas vid undersökning avseende de åkommor som behandlas under denna rubrik, **inklusive serologiska tester för att undersöka förekomsten av dynt och möjliga metoder för att undersöka förekomsten av trikinos.**

**X. FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG**

**HÄLSOINTYG**

för djur som transporteras från anläggningen till slakteriet

Behörig myndighet: ..... Nr: .....

**1. Identifiering av djur**

Arter: .....

Antal djur: .....

Identifikationsmärkning: .....

**2. Djurens härkomst**

Ursprungsföretagets adress: .....

Identifiering av gården\*: .....

**3. Djurens destination**

Djuren skall transporteras till följande slakteri: .....

.....

Transportmedel: .....

#### 4. Övriga upplysningar

.....

#### 5. Deklaration

Undertecknad intygar härmed att

- de djur som beskrivs ovan besiktigades före slakt på ovanstående jordbruksföretag den (datum) ..... klockan (tid) ..... och har befunnits vara friska,
- journaler och dokumentation som gäller dessa djur uppfyllde de rättsliga kraven och utgör inget hinder för slakt av dessa djur.

Utfärdat i ..... den.....  
(Ort) (Datum)

Stämpel

.....  
(Veterinärens underskrift)

\* Ej obligatoriskt

## **BILAGA II**

### **LEVANDE MUSSLOR**

#### **I. OFFENTLIGA KONTROLLER AV PRODUKTIONSOMRÅDEN**

1. Den behöriga myndigheten skall fastställa läget och gränserna för upptagningsområden för musslor. Den behöriga myndigheten skall klassificera godkända områden för upptagning av musslor i tre kategorier efter halten av fekal kontaminering enligt följande:
  - a) **Kategori A-områden:** områden från vilka levande musslor avsedda att användas som livsmedel får tas upp. Levande musslor från dessa områden skall uppfylla de hälsokrav för levande musslor som avses i kapitel V avsnitt VII i bilaga II till förordning .../... [om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung].
  - b) **Kategori B-områden:** områden från vilka levande musslor får tas upp men endast släppas ut på marknaden som livsmedel efter behandling i en reningsanläggning eller efter återutläggning för att uppfylla de hälsokrav som avses under a. Levande musslor från dessa områden får vid MPN-femrörstest med tre utspädningar inte överskrida gränserna 6 000 fekala koliforma bakterier per 100 g kött eller 4 600 *E. coli* per 100 g kött i 90 % av proven.
  - c) **Kategori C-områden:** områden från vilka levande musslor får upptagas men släppas ut på marknaden först efter återutläggning med eller utan rening under en lång period (minst två månader), eller efter en intensiv rening under en period som skall fastställas enligt förfarandet i **artikel 19.2** så att hälsokraven under a uppfylls. Levande musslor från dessa områden får vid MPN-femrörstest med tre utspädningar inte överskrida gränserna 60 000 fekala koliforma bakterier per 100 g kött.
2. För att kunna kategorisera produktionsområdena och fastställa halten av fekal kontaminering för ett område skall den behöriga myndigheten göra följande:
  - a) Göra en inventering av de källor till förorening från människor eller djur som kan påverka upptagningsområdet.
  - b) Undersöka mängden organiska föroreningar som släpps ut under olika tider på året och relatera dem till bland annat säsongsvariationerna i fråga om folkmängd och antal djur i omgivningen, regnmängden och reningen av avfallsvatten.
  - c) Bestämma föroreningarnas rörelser genom batymetri samt genom kartläggning av strömmarna och tidvattencykeln i upptagningsområdet.
  - d) Upprätta ett provtagningsprogram för musslor i upptagningsområdet. Programmet skall bygga på granskning av insamlade data och av ett antal prover, med en geografisk spridning av provtagningpunkterna och en provtagningsfrekvens som ger ett så representativt urval som möjligt för analysen av upptagningsområdet.

3. Kategoriserade återutläggnings- och upptagningsområden skall övervakas regelbundet för att
  - a) förhindra alla oegentligheter beträffande de levande musslornas ursprung, härkomst och destination,
  - b) kontrollera de levande musslornas mikrobiologiska status i relation till upptagnings- och återutläggningsområden,
  - c) kontrollera eventuell förekomst av toxinproducerande plankton i vattnet i upptagnings- och återutläggningsområden och av biotoxiner i levande musslor,
  - d) kontrollera eventuell förekomst av kemiska föroreningar i levande musslor.
4. För att utföra de kontroller som avses i punkt 3 b, 3 c och 3 d skall planer för provtagning upprättas som i händelse av oregelbundna upptagningsperioder skall tillämpas med jämna mellanrum eller från fall till fall. Den geografiska spridningen av provtagningpunkterna och provtagningsfrekvensen skall ge ett så representativt urval som möjligt för analysen av upptagningsområdet.
  - a) Provtagningsplanerna för kontroll av de levande musslornas mikrobiologiska status måste ta särskild hänsyn till
    - i) sannolika variationer av halterna av fekal förorening,
    - ii) de faktorer som avses i punkt 2.
  - b) Provtagningsplanen för kontroll av eventuell förekomst av toxinproducerande plankton i vattnet i upptagnings- och återutläggningsområden och av biotoxiner i levande musslor skall ta särskild hänsyn till eventuella variationer beträffande närvaron av plankton som innehåller marina biotoxiner.

Provtagning skall ske på följande sätt:

- i) Kontroll av plankton: periodisk provtagning för att påvisa förändringar i sammansättning och geografisk fördelning av toxinhaltigt plankton. Resultat som ger anledning att misstänka att toxin ansamlas i blötdjurskött skall leda till intensiv provtagning, genom en ökning av antalet provtagningsställen och antalet prov i tillväxt- och fiskevatten.
- ii) Regelbundna toxicitetskontroller av de musslor från det angripna området som är mest mottagliga för kontaminering.  
**Harmoniserade testmetoder för marina biotoxiner skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 19.2.**

- c) Provtagningar för analys av toxiner i musslor skall **som regel** tas ~~minst~~ en gång per vecka under de perioder då upptagning är tillåten. Frekvensen kan **minska** på särskilda områden, eller för särskilda typer av musslor, om en riskbedömning avseende förekomsten av toxiner eller växtplankton visar att risken för toxiska händelser är mycket liten. Frekvensen skall **ökas** om en sådan analys visar att provtagning varje vecka inte är tillräckligt. Riskbedömningen skall regelbundet ses över för att bedöma risken för förekomst av toxiner i levande musslor från dessa områden.
- d) Om det finns uppgifter om ansamling av toxiner för en grupp arter som förekommer på samma område, kan den art som uppvisar de högsta halterna användas som indikatorer så att alla arter i gruppen kan användas om toxinhalten hos indikatorarten är lägre än gränsvärdet i bestämmelserna. Om toxinhalten i indikatorarten överskrider det föreskrivna gränsvärdet, skall upptagning av de övriga arterna vara tillåten endast om ytterligare analyser av de övriga arterna visar att toxinhalten i dessa arter ligger under gränsvärdena.
- e) När det gäller övervakning av plankton skall urvalet vara representativt för vattenpelaren och ge information om förekomsten av toxiska arter och populationstrender. Om förändringar i toxiska populationer upptäcks som kan leda till toxisk ansamling, skall antingen provtagningsfrekvensen ökas eller områdena avstängas av försiktighetsskäl tills man har fått resultaten av toxinanalyserna.
- f) Enligt provtagningsplanen för granskning av förekomsten av kemiska föroreningar skall det vara möjligt att fastställa om de gränsvärden som avses i förordning (EG) nr 466/2001<sup>1</sup> har överskridits.
5. Om resultaten av en provtagning visar att hälsokraven för musslor inte uppfylls eller att musslorna på annat sätt utgör en risk för människors hälsa, skall upptagningsområdet stängas och levande musslor får inte tas upp där.
- Stängda områden får åter öppnas först när hälsokraven för musslor uppfyller kraven i gemenskapslagstiftningen. Om ett område har avstängts på grund av förekomst av plankton eller för höga halter av toxiner i musslor, måste minst två provtagningar i följd som tagits med minst 48 timmars mellanrum visa resultat som ligger under de föreskrivna gränsvärdena innan området åter får öppnas. I detta beslut kan hänsyn tas till information om trender i växtplankton. I de fall där det finns övertygande belägg för förändringar i toxiciteten på ett visst område och under förutsättning att det finns nya uppgifter om en trend mot minskad toxicitet kan den behöriga myndigheten besluta att åter öppna ett område där resultaten ligger under det föreskrivna gränsvärdet från en enda provtagning.
6. Den behöriga myndigheten skall övervaka de upptagningsområden där upptagning av musslor är förbjuden eller underkastad särskilda villkor, för att se till att hälsovådliga produkter inte släpps ut på marknaden.

---

<sup>1</sup> EGT L 77, 16.3.2001, s. 1.

7. Förutom den övervakning av upptagnings- och återutläggningsområden som avses i punkt 3 skall ett kontrollsystem upprättas med laborietester för kontroll av att kraven för slutprodukten uppfylls, särskilt kontroll av att halterna av marina biotoxiner och kontaminanter inte överstiger gränsvärdena och att musslornas mikrobiologiska kvalitet inte är hälsovådlig.
8. Den behöriga myndigheten skall göra följande:
  - a) Fastställa och uppdatera en förteckning över godkända upptagnings- och återutläggningsområden, med uppgifter om deras position och gränser samt klassificering, från vilka levande musslor får tas upp enligt bestämmelserna i denna bilaga.

Delge de personer som berörs av bestämmelserna i denna bilaga, till exempel producenter samt upptagare och driftspersonal vid renings- och leveransanläggningar, denna förteckning.
  - b) Omedelbart underrätta de parter som berörs av kraven i bilagan, särskilt producenter samt upptagare och driftspersonal vid renings- och leveransanläggningar, om ett upptagningsområdes position, gränser eller klassificering ändras eller om området stängs av tillfälligt eller definitivt.
  - c) Omgående vidta åtgärder om de kontroller som föreskrivs i denna bilaga antyder att upptagningsområdet skall stängas eller kan åter öppnas.
9. Vid beslut om klassificering, öppnande eller stängning av upptagningsområden kan den behöriga myndigheten ta hänsyn till resultaten av kontroller som utförts av livsmedelsföretagarna eller av den organisation som företräder de berörda livsmedelsföretagarna. I sådana fall krävs det att analysen skall ha genomförts av ett laboratorium som godkänts av den behöriga myndigheten i enlighet med ett protokoll som den behöriga myndigheten och de berörda livsmedelsföretagen eller den berörda organisationen eventuellt har enats om.

## **II. OFFENTLIGA KONTROLLER AV KAMMUSSLOR (PECTINIDAE) SOM UPPTAGITS UTANFÖR KLASSIFICERADE OMRÅDEN**

Medlemsstaterna skall se till att lämpliga kontroller organiseras för kammusslor (*pectinidae*) som upptagits utanför klassificerade områden för att se till att de uppfyller kraven i relevanta hälsokrav, däribland avseende biotoxiner.

## **BILAGA III**

### **FISKERIPRODUKTER**

1. Offentliga kontroller av fiskeriprodukter skall genomföras vid landning eller före första försäljning i en auktionshall eller på en grossistcentral. **Fisk och andra vattenbruksprodukter skall också kontrolleras innan de släpps ut på marknaden.**

2. De offentliga kontrollerna skall omfatta följande:

- a) Kontroller för organoleptisk övervakning.

Stickprover skall tas för kontroll av att produkterna uppfyller de krav på färskhet som fastställs i gemenskapslagstiftningen. Om det råder tvivel om produkternas färskhet, skall den organoleptiska undersökningen upprepas.

- b) Tester för fastställande av total mängd flyktigt kväve (*Total Volatile Basic Nitrogen*, TVB-N).

Om den organoleptiska undersökningen visar att det råder tvivel om huruvida fiskeriprodukterna är färska, får prover tas för laboratorietester för bestämning av den totala mängden flyktiga kvävebaser (TVB-N, *Total Volatile Basic Nitrogen*).

TVB-N-halterna och de analysmetoder som används skall vara de som anges i artiklarna 1–3 i beslut 95/149/EG.

Om den organoleptiska undersökningen ger anledning att misstänka andra tillstånd som skulle kunna påverka människors hälsa, får prover tas för att kontrollera detta.

- c) Histamintest

Provtagning för övervakning av histaminhalten skall ske för att verifiera att de tillåtna halter som fastställs i gemenskapslagstiftningen inte överskrids.

Histaminhalten i vissa fiskeriprodukter får inte överstiga följande gränsvärden i nio prover från ett parti:

- i) Medelvärde får inte överstiga 100 ppm.
- ii) Två prover får ha ett värde på mer än 100 ppm men högst 200 ppm.
- iii) Inget prov får ha ett värde som överstiger 200 ppm.

Dessa gränser skall endast gälla för fiskarter av följande släkten: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae* och *Scombraesosidae*. Ansjovis som genomgått enzymmognadsbehandling i saltlake får dock innehålla högre histaminhalter, men inte mer än två gånger de ovanstående värdena. Undersökningarna skall göras med tillförlitliga och vetenskapligt erkända metoder såsom HPLC (vätskekromatografi).

- d) Provtagning för övervakning av kontaminanter.

Fiskeriprodukternas halter av kontaminanter skall övervakas, till exempel tungmetaller och organoklorinerade substanser i vattenmiljön.

- e) Vid behov mikrobiologiska kontroller.
- f) Provtagning för att kontrollera att EG-lagstiftningen om endoparasiter efterlevs.
- g) Offentliga kontroller av eventuell förekomst på marknaden av giftiga fiskarter eller fisk som innehåller biotoxiner.

Vid behov skall följande fastställas enligt förfarandet i **artikel 19.2** och efter yttrande från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet:

- i) Färskhetskriterier för den organoleptiska utvärderingen av fiskeriprodukter, särskilt om sådana kriterier inte fastställts genom gällande gemenskapslagstiftning.
- ii) Analysgränser, analysmetoder och de provtagningsplaner som skall användas för att genomföra de offentliga kontrollerna.

3. Följande skall förklaras otjänligt som livsmedel:

- a) Fiskeriprodukter som efter organoleptisk, kemisk, fysisk eller mikrobiologisk undersökning visar sig vara otjänliga som livsmedel.
- b) Fisk eller fiskdelar som inte har genomgått den fullständiga undersökning avseende förekomsten av endoparasiter som föreskrivs i gemenskapslagstiftningen.
- c) Fiskeriprodukter vars ätliga delar innehåller kontaminanter som förekommer i vattenmiljön, till exempel tungmetaller och organiska klorföreningar i sådana mängder att det beräknade intaget överstiger det för människan tolerabla dags- eller veckointaget.
- d) Giftiga fiskar och fiskeriprodukter som innehåller biotoxiner.
- e) Övriga fiskeriprodukter eller delar därav som anses vara farliga för människors hälsa.

## **BILAGA IV**

### **MJÖLK OCH MJÖLKPRODUKTER**

#### **KAPITEL I: KONTROLL AV JORDBRUKSFÖRETAG**

1. Djur på jordbruksföretag skall genomgå regelbundna veterinärbesiktningar för att man skall kunna se till att hälsokraven uppfylls när det gäller produktion av obehandlad mjölk, särskilt djurens hälsotillstånd och användningen av veterinärmedicinska produkter. Dessa besiktningar får äga rum samtidigt med de veterinärkontroller som utförs i enlighet med andra gemenskapsbestämmelser.
2. Om det finns skäl att misstänka djurhälsobestämmelserna inte följs, skall djurens allmänna hälsotillstånd granskas.
3. Produktionsenheterna skall regelbundet kontrolleras för att säkerställa att de hygieniska kraven uppfylls. Om det visar sig att hygienen är otillräcklig, skall lämpliga åtgärder vidtas för att garantera att företagaren rättar till bristerna.

#### **KAPITEL II: KONTROLL AV OBEHANDLAD MJÖLK VID INSAMLING**

1. Den behöriga myndigheten skall, i lämpliga fall i samarbete med livsmedelsföretagare som producerar och samlar in mjölk eller med den sektor som företräder dessa företagare, anordna kontrollsystem för att se till att de krav som gäller för obehandlad mjölk uppfylls.
2. Om obehandlad mjölk inte uppfyller dessa krav, skall den behöriga myndigheten vidta lämpliga åtgärder för att se till att livsmedelsföretagaren rättar till bristerna.

Om bristerna inte rättas till inom tre månader från anmälan om att dessa krav inte uppfylls, gäller tillfälligt förbud mot leverans av mjölken vid produktionsanläggningen tills livsmedelsföretaget kan visa att mjölken uppfyller gällande krav.

3. Om den obehandlade mjölken inte uppfyller obligatoriska folkhälsokrav så att livsmedelssäkerheten eventuellt äventyras, skall den behöriga myndigheten fastställa och genomföra förfaranden för tillfälligt förbud mot leverans av obehandlad mjölk tills förhållandena är sådana att man åter kan garantera en god livsmedelssäkerhet. Samtidigt skall den behöriga myndigheten underrätta jordbrukaren om mjölken måste förstöras eller om den får användas under vissa, noggrant angivna omständigheter. Så snart dessa villkor är uppfyllda, skall den behöriga myndigheten tillämpa ett förfarande enligt vilket anläggningen åter får tillstånd att leverera mjölk.

#### **KAPITEL III: KONTROLL AV BEARBETADE MEJERIPRODUKTER**

De offentliga kontrollerna skall omfatta följande:

1. Kontroll av att obehandlad mjölk som används för bearbetningen uppfyller gällande krav.

2. Kontroll av att målen för säkra livsmedel uppnås genom lämpliga granskningar av de metoder som livsmedelsföretagaren använder, såsom
  - i) värmebehandling eller andra mekaniska behandlingsparametrar, eller
  - ii) bearbetningsförhållanden i allmänhet, däribland de som gäller för traditionella produktionsmetoder.
3. Kontroll av att slutprodukten uppfyller gällande krav, särskilt vad avser mikrobiologiska kriterier och märkning.

## BILAGA V

### ANLÄGGNINGAR SOM INTE BEHÖVER INGÅ I FÖRTECKNINGAR

Följande anläggningar i tredje land behöver inte finnas med på de förteckningar som upprättas och uppdateras i enlighet med artikel 9.4:

1. Anläggningar som hanterar produkter av animaliskt ursprung för vilka inga krav fastställs i bilaga III till förordning (EG) nr .../... [om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung].
2. Anläggningar som enbart bedriver primärproduktion.
3. Anläggningar som enbart bedriver transport.
4. Anläggningar som enbart förvarar produkter av animaliskt ursprung vilka inte behöver lagras under temperaturreglerade förhållanden.

## BILAGA VI

### KRAV FÖR IMPORTCERTIFIKAT

1. Den företrädare för den behöriga myndigheten i det avsändande tredje landet som utfärdar ett certifikat som skall åtfölja en sändning produkter av animaliskt ursprung avsedd för gemenskapen skall underteckna certifikatet och se till att det har en officiell stämpel. Om certifikatet består av flera sidor skall samtliga sidor undertecknas och stämplas. För fabriksfartyg får den behöriga myndigheten bemyndiga kaptenen eller annat befäl att underteckna certifikatet.
2. Certifikaten skall utfärdas på de officiella språken i det avsändande tredje landet och den medlemsstat där gränsinspektionen äger rum, eller åtföljas av en auktoriserad översättning till språket eller språken i fråga. Medlemsstater som är bestämmelseland får dock tillåta att ett annat gemenskapsspråk än dess eget används.
3. Originalversionen av certifikatet skall åtfölja sändningar vid införsel i gemenskapen.
4. Certifikaten skall bestå av
  - a) ett enda pappersark, eller
  - b) två eller flera sidor som tryckts på samma pappersark, eller
  - c) flera sidor vilka numrerats så att även det totala antalet sidor framgår (t.ex. "Sidan 2 av 4").
5. Certifikaten skall ha ett unikt id-nummer. Om certifikatet består av flera sidor skall id-numret anges på varje sida.
6. Certifikatet skall utfärdas medan den sändning det avser kan kontrolleras av det avsändande tredje landets behöriga myndighet.