

Förslag till Europaparlamentets och rådets förordning om fastställande av närmare bestämmelser för genomförandet av offentliga kontroller av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel

(2000/C 365 E/04)

(Text av betydelse för EES)

KOM(2000) 438 slutlig — 2000/0180(COD)

(Framlagt av kommissionen den 14 juli 2000)

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,

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yt-
trande,

med beaktande av Regionkommitténs yttrande,

i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 251 i
fördraget, och

av följande skäl:

- (1) I gemenskapens lagstiftning fastställs allmänna regler för genomförande av offentliga kontroller av livsmedel.
- (2) Utöver dessa allmänna regler måste det fastställas närmare bestämmelser för offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung för att hänsyn skall tas till särskilda faror för djur- och folkhälsan som sådana produkter kan medföra.
- (3) Dessa närmare bestämmelser för offentliga kontroller av produkter av animaliskt ursprung måste innefatta alla aspekter som skulle kunna påverka säkerheten för sådana produkter när det gäller djur- och folkhälsan, särskilt krav under primärproduktionen och efterföljande hantering, framställning, bearbetning samt lagring och transport av djur och produkter, besiktningarna före slakt av slaktdjur, djurskyddet, besiktningarna efter slakt av slaktkroppar, iakttagandet av hygienvillkor på anläggningar, behandlingen av produkter av animaliskt ursprung för att undanröja djurhälsorisker och andra åtgärder för att skydda djur- och folkhälsan.
- (4) De offentliga kontrollerna måste omfatta de aspekter som har störst betydelse för skyddet av djur- och folkhälsan och de måste bygga på de mest aktuella uppgifter som finns tillgängliga om problem som kan innebära en fara för människors hälsa.

(5) Syftet med offentliga kontroller skall vara att analysera och identifiera potentiella hälsorisker för personer som hanterar eller konsumerar produkter av animaliskt ursprung.

(6) De närmare föreskrifterna för organisationen av de offentliga kontrollerna måste bygga på en korrekt riskanalys samt yttrandet från Vetenskapliga kommittén. För det ändamålet är det nödvändigt att genomföra en riskbedömning av de besiktningar före och efter slakt som för närvarande görs. I väntan på resultatet av denna bedömning skall de nuvarande förfarandena för besiktning fortsätta att tillämpas.

(7) Det måste säkerställas att reglerna för djurs välbefinnande följs, särskilt när det gäller en human slakt av djuren.

(8) I rådets direktiv 89/662/EEG av den 11 december 1989 om veterinära kontroller vid handeln inom gemenskapen i syfte att fullborda den inre marknaden ⁽¹⁾, senast ändrat genom Anslutningsakten för Österrike, Finland och Sverige, fastställs att det i syfte att säkra den fria rörligheten för varor inom gemenskapen skall genomföras offentliga kontroller av produkter av animaliskt ursprung på avsändningsstället och att stickprovskontroller kan utföras i destinationsmedlemsstaten. Om det finns allvarliga skäl att misstänka oegentligheter kan en kontroll dock utföras under transiteringen av varorna.

(9) Gemenskapens lagstiftning om livsmedelssäkerhet måste vila på en gedigen vetenskaplig grund. Därför måste samråd vid behov ske med de vetenskapliga kommittéer för konsumenters hälsa och livsmedelssäkerhet som inrättades genom kommissionens beslut 97/579/EG ⁽²⁾.

(10) De åtgärder som behövs för genomförandet av denna förordning utgör 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 ⁽³⁾, och de bör antas enligt det föreskrivande förfarandet i artikel 5 i nämnda beslut.

⁽¹⁾ EGT L 395, 30.12.1989, s. 13.

⁽²⁾ EGT L 237, 28.8.1997, s. 18.

⁽³⁾ EGT L 184, 17.7.1999, s. 23.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I denna förordning fastställs närmare bestämmelser för genomförandet av offentliga kontroller när det gäller djur- och folkhälsa av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel.

Artikel 2

I denna förordning skall de definitioner gälla som fastställs i

- rådets direktiv 89/662/EEG om veterinära kontroller vid handeln inom gemenskapen i syfte att fullborda den inre marknaden,
- rådets förordning .../. . . om fastställande av djurhälsoregler för framställning, utsläppande på marknaden och import av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel,
- Europaparlamentets och rådets förordning .../. . . om livsmedelshygien.

Artikel 3

Utöver de mer allmänna krav om offentlig kontroll av livsmedel som fastställs i gemenskapens lagstiftning skall medlemsstaterna se till att produkter av animaliskt ursprung omfattas av offentliga kontroller enligt denna förordning.

Artikel 4

Enligt förfarandet i artikel 5 och vid behov efter yttrande från den berörda vetenskapliga kommittén skall kommissionen göra följande:

- a) Ändringar eller tillägg till bilagorna till denna förordning med hänsyn till vetenskapliga och tekniska framsteg, särskilt när det gäller rutinerna för besiktningar före och efter slakt.
- b) Anta de tillämpningsföreskrifter som behövs för att denna förordning skall genomföras på ett enhetligt sätt.

Artikel 5

1. Kommissionen skall biträdas av Ständiga veterinärkommittén, som inrättats genom rådets beslut 68/361/EEG ⁽¹⁾.
2. När hänvisning sker till denna punkt skall det föreskrivande förfarandet i artikel 5 i beslut 1999/468/EG tillämpas, varvid bestämmelserna i artikel 7.3 och i artikel 8 i det beslutet skall iakttas.
3. Den tid som avses i artikel 5.6 i beslut 1999/468/EG skall fastställas till tre månader.

Artikel 6

Denna förordning träder i kraft samma dag som den offentliggörs i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med den 1 januari 2004.

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

⁽¹⁾ EGT L 225, 18.10.1968, s. 23.

BILAGA I

KONTROLLBESTÄMMELSER SOM GÄLLER ALLA PRODUKTER

1. Offentliga kontroller av produkter av animaliskt ursprung skall genomföras på alla produktionsstadier, från primärproduktion till saluföring, särskilt med avseende på följande:
 - a) Syftet med kontrollerna på jordbruksföretagen skall vara att verifiera att hygien- och djurhälsoregler följs. Dessa kontroller skall kombineras med kontroller av att gemenskapens lagstiftning om djurs välbefinnande, restprodukter och foder följs.

Om regler om hygien, djurs välbefinnande eller restprodukter inte följs, eller om diagnos ställs om sjukdomar som kan smitta människor eller djur, skall lämpliga åtgärder vidtas.

Vid slakt skall den offentliga tjänst som ansvarar för att genomföra besiktning före och efter slakt på slakteriet underrättas om eventuella problem på jordbruksföretaget som kan inverka på livsmedelssäkerheten.
 - b) Kontroller av anläggningar, för att verifiera eller undersöka om de särskilda hygienregler som fastställs i förordning ... (om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung) följs, särskilt kontroll
 - vid behov, av om villkoren för godkännande uppfylls,
 - av om kontrollmärkningen och registreringsnumren används korrekt,
 - av produkternas hygieniska standard,
 - av om temperaturkraven, och i tillämpliga fall de mikrobiologiska kraven, uppfylls.
 - c) Utan att det påverkar bestämmelserna i rådets direktiv 89/662/EEG skall kontroller genomföras vid saluföring av produkter för att verifiera eller undersöka
 - om reglerna för kontrollmärkning följs,
 - om kylkedjan är obruten,
 - vid behov de dokument som åtföljer sändningen.
 - d) Alla ytterligare kontroller som krävs för att verifiera att gemenskapslagstiftningen följs.
2. Vid offentliga kontroller skall följande gälla:
 - a) Den som driver anläggningen, ägaren eller dennes företrädare samt personer som ansvarar för produkterna under saluföringen skall underlätta genomförandet av kontroller, se till att lämpliga förutsättningar föreligger samt tillhandahålla det utrymme och den utrustning som eventuellt krävs.
 - b) Den behöriga myndigheten skall ha fritt tillträde till anläggningar och infrastrukturer, till exempel jordbruksföretag, fartyg, transportmedel och auktionshallar.

BILAGA II

BESIKTNING AV KÖTT

KAPITEL I

BESTÄMMELSER SOM GÄLLER FÖR ALLT KÖTT

De offentliga kontrollerna skall omfatta besiktning före och efter slakt av djur avsedda för livsmedelsproduktion. Besiktningarna före och efter slakt skall genomföras enligt förfarandena i denna bilaga, i väntan på ett yttrande från den berörda vetenskapliga kommittén om en översyn av bestämmelserna för denna kontroll.

I. Kontrollfrekvens och ansvar

1. De offentliga kontrollerna skall utföras under den officiella veterinärens överinseende och på dennes ansvar. Den officiella veterinären får biträdas av assistenter som under hans ledning och på hans ansvar skall utföra följande arbetsmoment:
 - a) Vid besiktning före slakt på jordbruksföretaget: insamling av de uppgifter som behörs för att den officiella veterinären skall kunna bedöma ursprungsbesättningens hälsotillstånd och ställa diagnos.
 - b) Besiktning före slakt på slakteriet, förutsatt att den officiella veterinären faktiskt kan övervaka assistenternas arbete direkt på platsen. I detta fall skall assistenten göra en första kontroll av djuren och hjälpa till med rent praktiska arbetsmoment.
 - c) Besiktning efter slakt, förutsatt att den officiella veterinären faktiskt kan övervaka assistenternas arbete direkt på platsen.
 - d) Hälsokontroll av styckat och lagrat kött.
 - e) Inspektion och övervakning av till exempel godkända anläggningar och transportmedel.
2. För att kunna ge det bistånd som avses ovan skall assistenterna ingå i en besiktningssgrupp under den officiella veterinärens överinseende och ansvar. Assistenterna får inte vara knutna till den anläggning som kontrolleras. Den behöriga myndigheten i medlemsstaten i fråga skall avgöra besiktningssgruppens sammansättning på ett sådant sätt att den officiella veterinären har möjlighet att övervaka den ovan beskrivna verksamheten.
3. Kontrollfrekvensen skall fastställas på grundval av en bedömning av hälsoriskerna. Särskilt följande skall säkerställas:
 - a) Minst en officiell veterinär är närvarande såväl under besiktningen före slakt på slakteriet som vid besiktningen efter slakt. Medlemsstaterna får begära undantag från detta krav för att ta hänsyn till små och medelstora slakterier. För det ändamålet skall de till kommissionen översända dokumentation som underlag till sin begäran. Denna dokumentation skall innefatta information om kvalifikationerna för de inspektörer som ersätter den officiella veterinären, den typ av slakterier som de kommer att verka på och de förutsättningar under vilka de kommer att utföra sina inspektioner. Kommissionen skall gå igenom dokumentationen och vid behov godkänna begäran i enlighet med förfarandet i artikel 5. Detta godkännande kan komma att innefatta villkor för undantaget.
 - b) En medlem av besiktningssgruppen är närvarande minst en gång per dag på styckningsanläggningar när köttet hanteras.
 - c) Alla godkända kylhus och återemballeringsanläggningar med jämna mellanrum besöks av en medlem av besiktningssgruppen.
4. Närmare bestämmelser om det bistånd som avses ovan skall vid behov antas i enlighet med förfarandet i artikel 5.

II. Besiktning före slakt

1. Före slakt skall djur genomgå en besiktning. Belysningen måste vara tillräcklig där besiktningen genomförs.
2. Där så anges i denna förordning skall besiktningen före slakt utföras på den anläggning där djuren kommer ifrån.
3. Av besiktningens resultat skall främst följande framgå:
 - a) Djuren är korrekt identifierade och kommer inte från en anläggning eller ett område som omfattas av förflytningsförbud utfärdade av djurhälsoskäl, förutom om detta är tillåtet enligt gemenskapslagstiftningen.

- b) Om djuren lider av en sjukdom som kan smitta människor eller djur, uppvisar symtom på en sådan sjukdom eller om deras allmänna tillstånd tyder på att en sådan sjukdom skulle kunna bryta ut.
- c) Om djuren visar symtom på en sjukdom eller på nedsatt allmäntillstånd som kan göra köttet otjänligt som livsmedel.
- d) Att djurskyddsreglerna har följts.
- e) Om de djur som skall slaktas är rena. Om de inte är rena skall den officielle veterinären utfärda instruktioner för att se till att djuren görs rena eller för att på annat sätt hindra att köttet smittas under slakt.
- f) Om djuren kommer från en anläggning eller ett område som omfattas av restriktioner utfärdade av djur- eller folkhälsoskäl.
- g) Om andra omständigheter föreligger som kan inverka menligt på djurs eller människors hälsa.
- h) Om de regler som gäller användningen av veterinärmedicinska produkter har följts.

4. Djur

- som lider av en anmälningspliktig djursjukdom eller en sjukdom som kan överföras till djur eller människor,
- som visar tecken på att ha tillfört eller intagit ämnen som kan göra deras kött skadligt för människors hälsa, får inte slaktas för att användas som livsmedel. Sådana djur måste avlivas separat och deras kött kasseras på ett hygieniskt sätt.

- 5. Slakt av djur som misstänks lida av en sjukdom eller visar tecken på ett tillstånd som kan inverka menligt på djurs eller människors hälsa skall uppskjutas. Dessa djur skall vid behov undersökas grundligt så att en diagnos kan ställas. Om en besiktning efter slakt är nödvändig för att ställa en diagnos får veterinären besluta att djuren skall slaktas separat eller efter övriga djur. Djuren skall därefter besiktigas efter slakt, vid behov skall besiktningen kompletteras med provtagning och laboratorietester.
- 6. Slakt av djur som faller under ett särskilt utrottnings- eller bekämpningsprogram för en särskild sjukdom som brucellos eller tuberkulos eller andra zoonotiska agens som salmonellos, skall utföras under den officielle veterinärens direkta överinseende och på de villkor denne fastställer.

III. Besiktning efter slakt

- 1. Slaktade djur skall utan dröjsmål genomgå besiktning efter slakt enligt vetenskapliga principer. Inom ramen för besiktningen skall särskilt följande genomföras:
 - a) En okulär besiktning av det slaktade djuret och tillhörande organ för att upptäcka synlig kontaminering eller andra defekter.
 - b) Palpation och, om den officielle veterinären bedömer det nödvändigt, snitt i de delar av djurkroppen som på något sätt uppvisar förändringar eller som väcker misstanke av andra skäl.
 - c) Organoleptisk undersökning.
 - d) Vid behov laboratorietester, särskilt för att påvisa förekomsten av smittämnen för zoonotiska sjukdomar.
 - e) Alla åtgärder som bedöms nödvändiga för att fastställa huruvida gemenskapsbestämmelserna iakttas med avseende på veterinärmedicinska produkter och andra kemiska ämnen som används inom jordbruket samt med avseende på rests substanser.
- 2. Om det är nödvändigt för att ställa en diagnos eller för att göra ytterligare undersökningar får den officielle veterinären begära ett uppehåll i slaktprocessen.
- 3. Om ett tillstånd som kan inverka på människors eller djurs hälsa upptäcks vid besiktningen före eller efter slakt får den officielle veterinären begära att de laboratorietester utförs som han anser nödvändiga för att bekräfta diagnosen eller spåra farmakologiskt aktiva ämnen som sannolikt finns närvarande med tanke på sjukdomstillståndets natur.

Om tvivel kvarstår skall ytterligare styckningar och besiktningar göras till dess en definitiv diagnos kan ställas.
- 4. Lymfknotor som måste skäras av skall undersökas systematiskt genom snitt och okulär besiktning.
- 5. Vid besiktningen måste försiktighetsåtgärder vidtas så att köttet inte kontamineras genom moment som palpation, avskärning och snittning.

IV. Nödslakt

Kött från djur som nödslaktats skall, förutom det vanliga besiktningsförfarandet efter slakt, genomgå ett provtagningsförfarande för vidare undersökning eller genomgå varje ytterligare undersökning som bedöms vara nödvändig.

V. Beslut efter besiktning

När en besiktning före eller efter slakt ägt rum skall den officielle veterinären förklara följande otjänligt som livsmedel:

a) Kött från

- djur som har någon av de sjukdomar som är föremål för restriktioner av djurhälsoskäl, utom om förfaranden har införts enligt gemenskapens regler för att eliminera eventuell djurhälsofara,
- kakektiska djur,
- djur som har slaktats alltför unga.

b) Kött med

- kakexi,
- allmänt utbredd infektionssjukdom,
- sepsis, pyemi, toxemi eller viremi,
- resthalter av förbjudna substanser eller resthalter som överstiger de högsta tillåtna nivåerna i gemenskapen,
- elakartade eller flertaliga tumörer,
- multipla bölder,
- allvarliga skador på olika ställen på slaktkroppen eller i olika inre organ,
- otillräcklig avblodning,
- omfattande infiltrationer av blod eller serum,
- utbredd subkutan eller muskulär parasitinfektion,
- blodutgjutningar,
- i tillämpliga fall, organoleptiska avvikelser,
- avvikelser i fråga om konsistens, särskilt på grund av ödem eller allvarlig utmärgling,
- utbredd sårskada, förorening eller kontaminering.

c) Delar av slaktade djur med begränsade skador eller begränsad kontaminering eller inflammation som inte påverkar det övriga köttets kvalitet.

d) Blod av djur vars kött förklarats otjänligt som livsmedel enligt ovan angivna punkter och blod som förorenats av mag- eller tarminnehållet eller av andra substanser.

e) Slaktkroppar vars slaktbiprodukter inte har genomgått besiktning efter slakt, om inget annat anges i denna förordning.

f) Slaktkroppar av djur som lider av varje annat tillstånd som enligt den officielle veterinärens yrkesmässiga bedömning kan utgöra en fara för folkhälsan.

Den officielle veterinären kan ge instruktioner om att kött endast får användas för ett särskilt ändamål som bearbetning.

VI. Förmedling av besiktningsresultat

Resultaten av besiktningarna före och efter slakt skall antecknas av den officielle veterinären. Om en sjukdom som kan påverka folk- eller djurhälsan upptäcks eller om förekomst av resthalter konstateras skall detta meddelas till den behöriga myndighet som ansvarar för övervakningen av djurens ursprungsanläggning, liksom till den person som ansvarar för djuren i fråga. Ett sådant meddelande innebär att åtgärder omedelbart måste vidtas för att råda bot på situationen.

VII. Assistenternas yrkeskvalifikationer

1. Endast personer som har klarat ett prov anordnat av den behöriga myndigheten i medlemsstaten får utses till assistenter.
2. Endast de kandidater som kan visa att de
 - a) har följt en teoretisk utbildning på minst 400 timmar, med laborationer och
 - b) har fått en praktisk utbildning på minst 200 timmar,skall ha rätt att genomgå ovannämnda prov. Den praktiska utbildningen skall äga rum på slakterier, styckningsanläggningar, kyl- och fryshus och kontrollplatser för kött eller, när det gäller besiktning före slakt, på ett jordbruksföretag.
3. Assistentprovet skall bestå av en teoretisk del och en praktisk del och skall omfatta följande ämnesområden:
 - a) Beträffande besiktning på jordbruksföretag:
 - i) Teoretisk del:
 - Kännedom om jordbruksnäringen, bland annat organisation, ekonomisk betydelse, produktionsmetoder och internationella handelsförbindelser.
 - Anatomi och sjukdomslära.
 - Grundläggande kunskaper om sjukdomar, bland annat om virus, bakterier och parasiter.
 - Övervakning av sjukdomar, användning av mediciner och vacciner, testning avseende resthalter.
 - Hygien- och hälsokontroller.
 - Djurskyddet på jordbruksföretagen, under transport och på slakterierna.
 - Miljökraven i byggnader, på jordbruksföretag och allmänt.
 - Nationella och internationella bestämmelser.
 - Konsumenttattityder och kvalitetskontroll.
 - ii) Praktisk del:
 - Besök på olika typer av jordbruksföretag där olika uppfödningmetoder tillämpas.
 - Besök på produktionsanläggningar.
 - Lastning och lossning av olika typer av fordon.
 - Besök på laboratorier.
 - Veterinärkontroller.
 - Dokumentation.
 - Praktisk erfarenhet.
 - b) Beträffande besiktning på slakterier:
 - i) Teoretisk del:
 - Grundläggande kunskaper i slaktdjurens anatomi och fysiologi.
 - Grundläggande kunskaper i slaktdjurens patologi.
 - Grundläggande kunskaper i de slaktade djurens patologiska anatomi.
 - Grundläggande kunskaper i hygien, särskilt industrihygien, slakt, stycknings-, lagrings- och arbetshygien samt kontroller i samband med kontroller genom HACCP-systemet.
 - Kännedom om metoder och förfaranden vid slakt, besiktning, beredning, förpackning, emballering och transport av färskt kött.
 - Kännedom om de lagar, förordningar och administrativa bestämmelser som är av betydelse för deras arbete.
 - Provtagningsmetodik.

ii) Praktisk del:

- Identifiering av djuren.
- Besiktning och bedömning av slaktade djur.
- 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.
- Besiktning efter slakt på ett slakteri.
- Hygienkontroll, bland annat avseende kontroll genom HACCP-systemet.
- Provtagning.
- Identifiering av kött.

VIII. Övriga skyldigheter under besiktningar

Ägaren eller den person som fått i uppdrag att ta hand om djuren skall samarbeta med de tjänstemän som utför besiktningar före och efter slakt. De skall ge tillträde till djur, kött och relevanta dokument som alla skall befinna sig i ett tillstånd som lämpar sig för besiktning. De skall tillhandahålla ytterligare assistans om den officielle veterinären eller hans assistent begär detta. Om de inte samarbetar skall besiktningen skjutas upp till dess att de går med på att göra det i den utsträckning som krävs för besiktningen.

KAPITEL II

KÖTT AV TAMA HOVDJUR

Förutom de allmänna bestämmelserna skall följande gälla:

I. Besiktning före slakt

Om besiktningen före slakt utförs på slakteriet skall detta ske inom 24 timmar från det att djuren har anlänt till slakteriet och inom 24 timmar före slakt. Den officielle veterinären får dessutom när som helst begära att få utföra ytterligare besiktningar.

II. Besiktning efter slakt

1. Om så krävs skall besiktningen efter slakt omfatta följande:

- Snitt i vissa organ och lymfknutor samt, beroende på vilka slutsatser som dras under besiktningen, även i livmodern.
- Okulär besiktning eller palpation. Om en sådan tyder på att djuret har skador som skulle kunna kontaminera slaktkropparna, utrustningen, personalen eller arbetslokalerna får de berörda organen inte snittas i slaktlokalen eller någon annan del av anläggningen där färskt kött skulle kunna kontamineras.

2. Besiktningen skall gå till på följande sätt:

A. Nötkreatur äldre än sex veckor

- a) Okulär besiktning av skalle och strupe. Anskärning och undersökning av mandibular-, retrofaryngeal- och parotideallymfknutorna (Inn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei). Undersökning av de yttre tuggmusklerna, i vilka två snitt skall läggas parallellt med underkäken, och de inre tuggmusklerna, 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.
- b) Undersökning av luftstrupe. Okulär besiktning och palpation av lungor och matstrupe. Anskärning och undersökning av bronkial- och mediastinallymfknutor (Inn. 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 portallymfknutor (Inn. portales). Anskärning av leverns yta mot löpmagen för att undersöka gallgångarna.
- f) Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (Inn. gastrici, mesenterici, craniales and caudales). Palpation och vid behov anskärning av mag- och kröslymfknutor.
- g) Okulär besiktning och vid behov palpation av mjälte.
- h) Okulär besiktning av njurar och vid behov anskärning av njurar och njurlymfknutor (Inn. 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 lymfknutor (Inn. supramammarii). Hos kor skall vardera halvan av juvret öppnas med ett långt snitt ända ned till mjölkcisternerna (sinus lactiferes) och juvrets lymfknutor skall anskäras, utom när juvret inte skall användas som livsmedel.
- B. *Nötkreatur yngre än sex veckor*
- a) Okulär besiktning av skalle och strupe. Anskärning och undersökning av retrofaryngeallymfknutorerna (Inn. retropharyngiales). Besiktning av munhåla och svalg. Palpation av tungan. Tonsillerna skall avlägsnas.
- b) Okulär besiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe. Palpation av lungor. Anskärning och undersökning av bronkial- och mediastinallymfknutor (Inn. 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 portallymfknutor (Inn. portales). Palpation och vid behov anskärning av dessa lymfknutor.
- f) Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (Inn. gastrici, mesenterici, craniales and 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 (Inn. 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.
- C. *Svin*
- a) Okulär besiktning av skalle och strupe. Anskärning och undersökning av mandibularlymfknutorerna (Inn. mandibulares). Okulär besiktning av munhåla, svalg och tunga.
- b) Okulär besiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe. Palpation av lungor och bronkial- och mediastinallymfknutor (Inn. 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 portallymfknutor (Inn. portales). Palpation av lever med lymfknutor.
- f) Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (Inn. gastrici, mesenterici, craniales et 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 (Inn. renales).
 - i) Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.
 - j) Okulär besiktning av könsorgan.
 - k) Okulär besiktning av juver med lymfknutor (Inn. 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.
- D. *Får och getter*
- 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 är dessa undersökningar inte 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 (Inn. 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 (Inn. 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 (Inn. 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 (Inn. renales).
 - i) Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.
 - j) Okulär besiktning av juver med lymfknutor.
 - k) Okulär besiktning och palpation av navelregion och leder hos unga djur. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas.
- E. *Tama hovdjur*
- a) Okulär besiktning av skalle och, efter det att tungan frigjorts, av strupe. Palpation och vid behov anskärning av mandibular-, retrofaryngeal- och parotideallymfknutor (Inn. mandibulares, retropharyngiales et parotidei). 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 anskärning av bronkial- och mediastinallymfknutor (Inn. 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, palpation och vid behov anskärning av lever och portallymfknutor (Inn. portales).
 - f) Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (Inn. 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 njurlymfknutor (Inn. renales).
 - i) Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.

- j) Okulär besiktning av könsorgan hos hingstar och ston.
- k) Okulär besiktning av juver med lymfknotor (Inn. 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.
- m) Alla grå och vita hästar skall undersökas avseende melanos och melanomatos i bogmuskler och boglymfknotor (Inn. subrhomboidei) under skulderbladsbrosket efter det att ena bogen lossats. Njurarna skall friläggas och undersökas efter klyvning.

III. Särskilda kontroller

A. Trikinos

Kött från svindjur (tama, hägnat vilt och vilt) och hovdjur skall antingen undersökas med avseende på närvaron av trikiner (*Trichinella* spp) eller genomgå kylbehandling.

B. Dynt hos svin och nötkreatur

En undersökning avseende *Cysticercus bovis* och *Cysticercus cellulosae* skall omfatta undersökning av de delar av djuret som sannolikt är infekterade.

När de delar som är otjänliga som livsmedel har avlägsnats skall kött från djur som inte varit angripna av en allmänt utbredd infektion genomgå kylbehandling.

C. Rots hos hovdjur

En undersökning av rots skall hos hovdjur 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.

Följande skall fastställas enligt förfarandet för Ständiga veterinärkommittén och efter yttrande från Vetenskapliga kommittén:

- a) De metoder som skall användas vid undersökning avseende de åkommor som behandlas under denna rubrik.
- b) Den kylbehandling som kött med trikinos och dynt skall genomgå.
- c) De villkor som skall uppfyllas för att undantag skall kunna beviljas för de delar av gemenskapen där epidemiologiska studier har visat att trikinos och rots inte förekommer.

IV. Beslut om att förklara kött otjänligt som livsmedel efter besiktning före och efter slakt

1. Förutom fallen i kapitel I.V skall följande produkter anses vara otjänliga som livsmedel:

- a) Kött från djur
 - i) på vilka en eller flera av följande diagnoser har ställts:
 - Generell aktinobacillos eller aktinomykos,
 - stjälbakterios och mjältbrand,
 - allmänt utbredd tuberkulos,
 - allmänt utbredd lymfkörtelinflammation,
 - rots,
 - rabies,
 - stelkramp,
 - akut salmonellos,
 - akut brucellos,
 - svinros,
 - botulism.

- ii) som uppvisar akuta förändringar till följd av bronkopneumoni, lungsäcksinflammation, bukhinneinflammation, livmoderinflammation, bröstkörtelinflammation, ledinflammation, hjärtsäcksinflammation, tarmkarr eller meningo-encefalomyelit som har bekräftats genom en närmare besiktning, eventuellt kompletterad med en bakteriologisk analys och en undersökning av förekomsten av rests substanser med farmakologisk verkan. Om resultaten av dessa särskilda undersökningar är negativa skall slaktkropparna förklaras tjänliga som livsmedel efter avlägsnande av delar som inte är det.
 - iii) som har följande parasitsjukdomar: allmän sarkocystos, allmänt utbredd dynt, trikinos,
 - iv) som har dött av annan orsak än slakt, är dödfödda eller ofödda,
 - v) som var för unga för att slaktas och vars kött visar ödem,
 - vi) som visar tecken på utmärgling eller långt framskriden anemi,
 - vii) 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, Om det visar sig att tuberkulosskadan är begränsad till lymfknutorna i det aktuella organet eller området av slaktkroppen skall dock endast det angripna organet eller området av slaktkroppen förklaras otjänligt som livsmedel.
 - viii) som reagerar positivt eller tveksamt på brucellos och hos vilka sjukliga förändringar konstaterats som tyder på akut infektion. Även om dessa sjukliga förändringar inte konstaterats skall juver, könsorgan och blod förklaras otjänliga som livsmedel.
- b) Delar av slaktkroppar som visar tecken på större blod- eller serumfiltrationer, bölder eller kontamineringar som är lokalt begränsade.
- c) Slaktbiprodukter och inälvor som uppvisar sjukliga förändringar av infektiöst, parasitiskt eller traumatiskt ursprung.
- d) Om en slaktkropp eller slaktbiprodukter uppvisar kaseös lymfkörtelinflammation eller någon annan form av varbildning som dock inte är allmänt utbredd eller förenad med utmärgling:
- i) Varje organ och tillhörande lymfknuta, om nyss nämnda inflammation eller varbildning uppträder på ytan av eller inuti detta organ eller denna lymfknuta.
 - ii) I de fall som inte omfattas av led i, själva skadan och området omkring den, i den omfattning som anses vara lämplig med hänsyn till skadans stadium och fortsatta utveckling, varvid det kan antas att en gammal hårt inkapslad skada får anses ha slutat utveckla sig.
- e) Kött från renskärning av området kring stickkanalen.
- f) 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.
- g) Kött med stark könsluk.
2. Följande skall ha särskild märkning och bearbetas:
- i) Kött från avelsgaltar.
 - ii) Kött från icke kastrerade galtar eller svin med kryptorkism eller hermafroditism med en slaktkroppsvikt över 80 kg, utom när anläggningen genom en metod som godkänts enligt förfarandet för Ständiga veterinärkommittén, eller i annat fall genom en metod som godkänts av den berörda behöriga myndigheten, kan garantera att slaktkroppar med en uttalad galtsmitta kan spåras.

V. Särskilda villkor för slakterier med begränsad kapacitet

- a) För att veterinärmyndigheten skall kunna genomföra besiktningen före slakt, antingen på jordbruksföretaget eller omedelbart före slakt på slakteriet, skall slakterier som är belägna i regioner med särskilda geografiska begränsningar eller med leveranssvårigheter samt slakterier som levererar kött lokalt meddela veterinärmyndigheten tidpunkten för slakten samt djurens antal och härkomst.
- b) Den officiella veterinären eller en assistent skall utföra besiktningen av köttet efter slakt. Om köttet uppvisar skador eller förändringar skall besiktningen efter slakt utföras av den officiella veterinären. Den officiella veterinären eller en assistent under hans ansvar skall regelbundet övervaka att hygienbestämmelserna i denna förordning följs.

KAPITEL III

KÖTT AV FJÄDERFÅ

Förutom de allmänna bestämmelserna skall följande gälla:

I. Besiktning före slakt

1. Slakt av ett parti fjäderfå från en anläggning får endast godkännas om

- a) de fåglar som är avsedda för slakt har genomgått en besiktning före slakt på anläggningen och åtföljs av det hälsointyg som avses i punkt V,
- b) eller om den officielle veterinären 24–72 timmar före partiets ankomst till slakteriet har fått ett dokument som skall upprättas av den behöriga myndigheten med
 - relevant aktuell information om ursprungsbesättningen, framför allt uppgifter från anläggningens register, som gäller det slag av fjäderfå som skall slaktas,
 - bevis för att ursprungsanläggningen står under tillsyn av en veterinär som ansvarar för hälsoläget på jordbruksföretaget.

Denna information skall bedömas innan beslut fattas om vilka åtgärder som skall vidtas för fåglar från den berörda anläggningen, särskilt med avseende på besiktning före slakt.

Om de villkor som anges i a eller b inte är uppfyllda får beslut fattas om att

- uppskjuta slakten till dess att ursprungsanläggningen har besiktigats med avseende på de uppgifter som saknas, eller
- tillåta slakt efter utförande av de prover som avses i 2 b.

Eventuella kostnader för tillämpningen av bestämmelserna i denna punkt skall betalas av jordbrukaren enligt regler som den behöriga myndigheten skall fatta beslut om.

När det gäller anläggningar med en årsproduktion av högst 20 000 tamhöns, 15 000 änder, 10 000 kalkoner eller 10 000 gäss eller motsvarande antal fjäderfån av annat slag får besiktningen före slakt utföras på slakteriet. I detta fall måste jordbrukaren lämna en skriftlig försäkran att hans årsproduktion inte överstiger ovan nämnda antal.

2. Besiktningen före slakt på ursprungsgården skall omfatta följande:

- a) Kontroll av jordbrukarens register och dokumentation.
- b) Övriga undersökningar som behövs för att ställa diagnos om fjäderfåna
 - i) 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,
 - ii) uppvisar symtom på rubbningar som påverkar allmäntillståndet eller symtom på sjukdom som kan göra köttet otjänligt som livsmedel.
- c) Provtagningar vid jämna mellanrum av vatten och foder för att kontrollera att korrekta uppgifter lämnas för de perioder under vilka fodertillsatser eller medicin inte används.
- d) Undersökningar beträffande zoonotiska agens.

3. Om en sändning fjäderfån inte med säkerhet kan identifieras och djuren skall genomgå besiktning före slakt på slakteriet skall den officielle veterinären om fjäderfåna uppvisar något av de symptom som anges i 2 b i detta kapitel besiktiga varje transportlåda.

4. Om fjäderfåna inte slaktas inom tre dagar efter utfärdandet av det sundhetsintyg som avses i 1 a gäller att

- ett nytt sundhetsintyg skall utfärdas om fjäderfåna inte har lämnat ursprungsanläggningen, eller
- om fjäderfåna redan finns på slakteriet får slakt av fjäderfåna tillåtas efter bedömning av skälen till fördröjningen, under förutsättning att ett nytt sundhetsintyg har utfärdats, eller efter en ny besiktning av fjäderfåna.

5. För kliniskt friska fjäderfån från en flock som skall slaktas enligt ett program för bekämpning av infektionssjukdomar eller en zoonotisk sjukdom skall slakten ske sist under arbetsdagen eller under sådana förhållanden att andra djur inte kontamineras.

Slakt för livsmedelsändamål skall vara förbjuden om kliniska symtom för följande sjukdomar har fastställts hos djur i en sådan besättning:

- a) Ornithos,
- b) salmonella.

Slakt är tillåten i slutet av den normala slaktprocessen förutsatt att försiktighetsåtgärder vidtas för att minimera risken att bakterier sprids och för att rengöra och desinficera anläggningarna efter slakt. Kött från sådana fjäderfän måste hanteras som om det hade förklarats otjänligt som livsmedel.

6. På slakterier som är belägna i regioner med särskilda geografiska begränsningar, som har leveranssvårigheter eller som betjänar den lokala marknaden skall följande regler följas:
 - a) Slakteriet skall meddela veterinärmyndigheten tidpunkten för slakten samt fjäderfäns antal och ursprung.
 - b) Den officielle veterinären eller en assistent skall vara närvarande vid slakten. Om detta inte är möjligt får köttet inte lämna anläggningen innan besiktningen efter slakt har utförts. Den officielle veterinären eller en assistent för vilken han ansvarar skall regelbundet övervaka att hygienreglerna följs.
 - c) Den behöriga myndigheten skall övervaka köttets distributionskedja från anläggningen och se till att produkter som förklarats otjänliga som livsmedel märks, används och kasseras på lämpligt sätt.

II. Besiktning efter slakt

1. Den officielle 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 de fjäderfän 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.
2. För delvis urtagna fjäderfän vars tarmar avlägsnats omedelbart (effilé) gäller att inälvor och kroppskaviteter skall besiktigas på ett representativt urval av fjäderfän från varje parti efter urtagning. Om avvikelser iakttas på ett antal djur vid denna besiktning skall alla djur som ingår i sändningen besiktigas enligt punkt 1.
3. Vid senarelagd urtagning:
 - a) Den besiktning efter slakt som avses i punkt 1 skall genomföras senast femton dagar efter slakt, och under denna period skall djuren lagras vid en temperatur av högst 4 °C.
 - b) Senast i slutet av denna period skall urtagning göras på en godkänd anläggning. Slaktkropparna skall då åtföljas av det sundhetsintyg som avses i punkt VI.
 - c) Fjäderfäköttet får inte kontrollmärkas förrän den urtagning som avses i punkt b har genomförts.

III. Beslut om att förklara kött otjänligt som livsmedel efter besiktning efter slakt

Förutom de fall som beskrivs i kapitel I.V skall fjäderfäkött anses vara otjänligt som livsmedel om besiktning efter slakt visar något av följande:

- Systematisk mykos och lokala förändringar i organ som misstänks vara orsakade av sjukdomsframkallande smittämnen som kan överföras till människor eller av toxiner från dessa.
- Kakexi.
- Omfattande mekaniska skador, däribland sådana som förorsakats av omfattande skällning.

- Askites.
- Utbreda subkutana eller muskulära parasitangrepp och allmänt utbrett parasitangrepp.

IV. Tekniskt bistånd

Den behöriga myndigheten får ge personalen på företaget tillstånd att genomföra tekniska moment i samband med besiktningen under den officielle veterinärens direkta överinseende förutsatt att de har fått särskild utbildning av den officielle veterinären. De allmänna kriterierna för sådan utbildning skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 5.

V. Förlaga till sundhetsintyg

SUNDHETSINTYG ⁽¹⁾

för fjäderfä som transporteras från anläggningen till slakteriet

Behörig myndighet: Nr ⁽²⁾:

I. Identifiering av fjäderfä

Arter:

Antal fåglar:

II. Fåglarnas härkomst

Ursprungsanläggningens adress:

Identifiering av fjäderfästall:

III. Fåglarnas destination

Fåglarna sänds till följande slakteri:

.....

Transportmedel:

IV. Förklaring

Jag förklarar härmed att de fåglar som beskrivs ovan besiktigades före slakt på ovanstående anläggning den (datum) kl. (tid) och då befanns vara friska.

Utfärdat i den
(Ort) (Datum)

Stämpel

.....
(Veterinärens underskrift)

⁽¹⁾ Intyget är giltigt under 72 timmar.

⁽²⁾ Frivillig uppgift.

VI. Förlaga till sundhetsintyg

SUNDHETSINTYG

för fjäderfä avsedda för produktion av ank- eller gåsleverpastej ("foie gras") och som bedövats, avblodats och plockats på uppfödningens anläggning och transporteras till en styckningsanläggning som är utrustad med särskild lokal för urtagning

Behörig myndighet: Nr (!):

I. De icke urtagna slaktkropparnas identitet

Arter:

Antal:

II. De icke urtagna slaktkropparnas härkomst

Uppfödningens anläggningens adress:

III. Destination för de icke urtagna slaktkroppar

De icke urtagna slaktkropparna skall transporteras till följande styckningsanläggning:

.....

IV. Förklaring

Jag förklarar härmed att de icke urtagna slaktkroppar som beskrivs ovan tillhör fåglar som besiktats före slakt på ovanstående anläggning den (datum) kl. (tid) och befunnits vara friska.

Utfärdat i den
(Ort) (Datum)

Stämpel

.....
(Veterinärens underskrift)

(!) Frivillig uppgift.

KAPITEL IV

KÖTT AV HARDJUR I HÄGN

I allmänhet skall bestämmelserna för kött av fjäderfä tillämpas i tillämpliga delar. Om besiktningen före slakt inte utförs på ursprungsanläggningen, skall djuren besiktigas inom 24 timmar efter ankomsten till slakteriet. Om det har gått mer än 24 timmar mellan besiktningen före slakt och slakten skall besiktningen upprepas omedelbart före slakt.

KAPITEL V

KÖTT FRÅN HÄGNAT VILT

Förutom de allmänna bestämmelserna skall följande gälla:

I. Besiktning före slakt

1. Besiktningen före slakt skall utföras på slakteriet eller på den anläggning varifrån djuren kommer före slakt på anläggningen eller före transport av djuren till slakteriet. I det senare fallet får besiktningen före slakt på slakteriet begränsas till att upptäcka skador som uppkommit under transporten. Dessutom skall djurens identitet kontrolleras.

Om en besiktning före slakt har utförts på ursprungsanläggningen skall ett sundhetsintyg enligt förlagan i punkt III åtfölja djuren. Intyget skall visa att djuren besiktigades på ursprungsanläggningen och befanns vara friska.

2. Om besiktningen före slakt inte utförs på den anläggning varifrån djuren kommer, skall djuren besiktigas inom 24 timmar efter ankomsten till slakteriet. Besiktningen skall upprepas omedelbart före slakt om det har gått mer än 24 timmar mellan besiktningen före slakt och slakten.

Varje djur eller parti djur som skickas till slakt skall identifieras på ett sådant sätt att dess härkomst kan fastställas.

II. Besiktning efter slakt

Kött från arter som är mottagliga för trikinos skall genomgå en undersökning avseende förekomsten av trikiner.

III. Förlaga till sundhetsintyg

SUNDHETSINTYG

för levande hägnat vilt som transporteras från uppfödninganläggningen till slakteriet

Behörig myndighet: Nr (!):

I. Identifiering

Djurart:

Antal djur:

Identifikationsmärkning:

II. Djurens härkomst

Ursprungsanläggningens adress:

III. Djurens destination

Djuren skall sändas till följande slakteri:

.....

Transportmedel:

.....

IV. Förklaring

Jag förklarar härmed att de djur som beskrivs ovan besiktigades före slakt på ovan nämnda anläggningen den (datum) kl. (tid) och då befanns vara friska.

Utfärdat i den
(Ort) (Datum)

Stämpel

.....
(Veterinärens underskrift)

(!) Frivillig uppgift.

KAPITEL VI

KÖTT AV VILT

Förutom de allmänna bestämmelserna skall följande gälla:

I. Besiktning efter slakt

1. Kött av vilt skall besiktigas så snart som möjligt efter ankomsten till bearbetningsanläggningen.
2. Vid besiktning efter slakt skall den officielle veterinären utföra följande:
 - a) Okulär besiktning av slaktkroppen, dess kroppskaviteter och vid behov tillhörande organ i följande syfte:
 - Upptäcka avvikelser från det normala. För detta ändamål får diagnosen grundas på uppgifter från jägaren om djurets beteende före nedläggning.
 - Kontrollera att djuret inte har dött av någon annan orsak än jakt.

Om resultatet av den okulära besiktningen inte möjliggör någon bedömning skall 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 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) Allmänt förekommande tumörer eller varbölder som påverkar olika inre organ eller muskler.
 - iii) Ledinflammation, orkit, förändringar i lever eller mjälte, inflammation i tarmarna eller umbilikalregionen.
 - iv) Förekomst av främmande kroppar i kroppskaviteterna, särskilt i buken, tarmarna eller urinen, när lungsäcken eller bukhinnan är missfärgad.
 - v) Betydande gasbildning i mag- och tarmkanal i samband med missfärgning av de inre organen.
 - vi) Betydande avvikelser i muskelvävnadernas eller organens färg, konsistens eller lukt.
 - vii) Gamla öppna frakturer.
 - viii) Avmagring eller allmänt eller lokalt ödem.
 - ix) Tecken på att organ nyligen har klibbat samman med lungsäcken eller bukhinnan.
 - x) Andra tydliga och omfattande förändringar, t.ex. förruttelse.
3. Om den officielle veterinären så begär skall ryggraden och skallen klyvas på längden.
4. När det gäller småvilt som inte omedelbart efter nedläggningen har blivit urtagna skall den officielle veterinären besiktiga ett representativt urval från samma parti. Om man vid undersökningen finner en sjukdom som kan överföras till människor, eller sådana defekter som avses i punkt 2, 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.
5. I tveksamma fall får den officielle veterinären utföra de ytterligare styckningar och besiktningar av relevanta delar av djurkroppen som kan behövas för en slutgiltig diagnos.
6. När det gäller vildsvin eller andra arter som är mottagliga för trikinos, skall flera prover av kött från varje djur analyseras. Prover skall tas från åtminstone käken och mellangärdets muskulatur, från musklerna i nedre delen av frambenet samt från interkostalmusklerna och tungmusklerna. Proverna skall analyseras med hjälp av metoder som har godkänts i enlighet med förfarandet i artikel 5 och på grundval av ett yttrande från Vetenskapliga veterinärkommittén.

II. Beslut om att förklara kött otjänligt som livsmedel efter besiktning

Förutom fallen i kapitel IV skall följande viltkött anses vara otjänligt som livsmedel:

- Kött som uppvisar sjukliga förändringar, bortsett från sådana som har direkt samband med nedläggningen, och lokala missbildningar eller avvikelser, om dessa gör köttet otjänligt som livsmedel eller farligt för människors hälsa,
- Kött som vid besiktning efter slakt uppvisar de egenskaper som förtecknas i punkt I.2 e i detta kapitel.
- Kött med trikinos.
- Kött som uppvisar avvikelser som skulle kunna göra köttet otjänligt som livsmedel.

BILAGA III

LEVANDE MUSSLOR

1. Den behöriga myndigheten skall fastställa positionen och gränserna för upptagningsområden för musslor. Myndigheten skall klassificera godkända upptagningsområden för 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 villkor som fastställs i punkt IV i detta avsnitt.
 - 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.
 - c) *Kategori C-områden*: områden från vilka levande musslor får tas upp men släppas ut på marknaden först efter återutläggning under en längre period (minst två månader)
2. Den behöriga myndigheten skall fastställa ett områdes halt av fekal kontaminering på följande sätt:
 - En inventering skall göras av de källor till förorening från människor eller djur som kan påverka upptagningsområdet.
 - Mängden organiska föroreningar som släpps ut under olika tider på året skall undersökas och relateras till bland annat säsongvariationerna i fråga om folkmängd och antal djur i omgivningen, regnmängden och reningen av avfallsvatten.
 - Föroreningarnas rörelser skall bestämmas genom batymetri samt genom kartläggning av strömmarna och tidvattencykeln i upptagningsområdet.
 - Ett provtagningsprogram för musslor skall upprättas i upptagningsområdet. Programmet skall bygga på granskning av insamlade data och av ett antal prover, med en geografisk spridning av provtagningspunkterna och en provtagningsfrekvens som ger ett så representativt urval som möjligt för analysen av upptagningsområdet.
3. De offentliga bestämmelserna för hygienkontroll skall omfatta periodisk kontroll av återutläggnings- och upptagningsområden för levande musslor i syfte 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 kemisk förorening vars högsta tillåtna halt skall fastställas enligt förfarandet i artikel 5.

För att utföra de kontroller som avses i b, c och d ovan skall planer för provtagning upprättas som i händelse av oregelbundna upptagningsperioder skall tillämpas med jämna mellanrum eller från fall till fall.

4. I provtagningsplaner för upptagnings- och återutläggningsområden måste framför allt följande beaktas:
- Sannolika variationer av halterna av fekal förorening.
 - Möjliga variationer beträffande förekomsten av plankton som innehåller marina biotoxiner. Provtagning skall ske på följande sätt:
 - Kontroll av plankton: periodisk provtagning för att påvisa förändringar i sammansättning och geografisk fördelning av toxinhaltig 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.
 - Regelbundna toxicitetskontroller av de blötdjur från det angripna området som är mest mottagliga för kontaminering.

Blötdjur från området i fråga får inte släppas ut på marknaden förrän ytterligare provtagning har givit tillfredsställande toxicitetsvärden.
 - Möjlig kontaminering av blötdjur.

Om en provtagning visar att utsläppande på marknaden av levande musslor kan utgöra en fara för människors hälsa skall den behöriga myndigheten stänga av upptagningsområdet för de berörda blötdjurens till dess att situationen har åtgärdats.
5. 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.
6. Ett kontrollsystem skall 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 blötdjurens mikrobiologiska kvalitet inte är hälsovådlig.
7. Den behöriga myndigheten skall göra följande:
- Fastställa och ajourhålla 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 detta avsnitt.

Delge personer som berörs av bestämmelserna i detta avsnitt, till exempel producenter samt upptagare och driftspersonal vid renings- och leveransanläggningar, denna förteckning.
 - Omedelbart underrätta parter som berörs av bestämmelserna i detta avsnitt, 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.

BILAGA IV

FISKERIPRODUKTER

Förutom de allmänna kontrollbestämmelserna skall följande gälla:

- Offentliga kontroller av fiskeriprodukter skall genomföras vid landning eller före första försäljning i en auktionshall eller på en grossistcentral.
- De offentliga kontrollerna skall omfatta följande:
 - Kontroller för organoleptisk övervakning.

Stickprover skall göras 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.
 - Kemisk analys.

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

TVB-N-halterna skall specificeras för varje artkategori enligt förfarandet i artikel 5.

Om den organoleptiska undersökningen ger anledning att misstänka andra tillstånd som skulle kunna påverka människors hälsa, får prover tas för att kontrollera detta.
- Provtagning för övervakning av histaminhalten för att verifiera att de tillåtna halter som fastställs i gemenskapslagstiftningen inte överskrids.

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 gemenskapens lagstiftning om endoparasiter efterlevs.

Vid behov skall följande fastställas enligt förfarandet i artikel 5 och efter yttrande från Vetenskapliga kommittén:

— Färskhetskriterier för den organoleptiska utvärderingen av fiskeriprodukter, särskilt om sådana kriterier inte fastställts genom gällande gemenskapslagstiftning.

— Analysgränser, analysmetoder och de provtagningsplaner som skall användas för att genomföra ovannämnda offentliga kontroller.

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 V

MJÖLK OCH MJÖLKPRODUKTER

Förutom de allmänna kontrollbestämmelserna skall följande gälla:

Besiktning av anläggningar

Rå mjölk skall komma från anläggningar där de behöriga myndigheterna i medlemsstaten kontrollerar att djur- och folkhälsobestämmelserna för mjölkproduktion följs. Kontrollfrekvensen skall stå i proportion till risken. Dessa besiktningar får kombineras med kontroller som utförs enligt andra gemenskapsbestämmelser.
