

RÅDETS DIREKTIV

af 15. februar 1971

om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød

(71/118/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab, særlig artiklerne 43 og 100,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Det europæiske Parlament¹⁾),

under henvisning til udtalelse fra Det økonomiske og sociale Udvalg, og

ud fra følgende betragtninger:

Ved Rådets forordning nr. 123/67/EØF af 13. juni 1967 om den fælles markedsordning for fjerkrækød er der oprettet et enhedsmarked inden for denne sektor:

anvendelsen af nævnte forordning vil dog ikke få den forventede virkning, så længe samhandelen hæmmes af de nuværende forskelle i medlemslandenes sundhedsmæssige bestemmelser for fjerkrækød:

for at fjerne disse forskelle er det nødvendigt at foretage en tilpasning af medlemsstaternes sundhedsbestemmelser:

det synes formålstjenligt på dette område at udarbejde fællesskabsbestemmelser, som efter en overgangsperiode, i hvilken de kun gælder for samhandelen inden for Fællesskabet, også får gyldighed for fjerkrækød, der bringes i omsætning inden for de enkelte medlemsstater; fra dette direktivs anvendelsesområde undtages dog fjerkrækød, som under visse betingelser leveres direkte fra producent til forbruger:

ved den påtænkte tilpasning skal især hygiejnebestemmelserne for fjerkrækød på slagterier, for oplagring og transport gøres ensartede; det skal overlades til medlemsstaternes kompetente myndigheder at godkende de slagterier, der opfylder de i dette direktiv fastsatte sund-

hedsmæssige betingelser, og at sørge for overholdelsen af godkendelsesbetingelserne; der bør ligeledes træffes bestemmelse om medlemsstaternes godkendelse af kølehu-

se;

for at sikre en tilfredsstillende kødkontrol under hensyntagen til de særlige betingelser, under hvilke denne foregår, er det nødvendigt at overlade visse hverv til kvalificerede medhjælpere under embedsdyrlægens ansvar og tilsyn;

der bør for samtlige medlemsstater fastsættes fælles minimumskrav for disse medhjælperes teoretiske og praktiske uddannelse samt andre betingelser, der er nødvendige for at sikre disse medhjælperes egnethed, hæderlighed og upartiskhed, uden at udelukke muligheden for stadig større ensartethed med hensyn til uddannelsesnormer og -program:

for så vidt angår samhandelen mellem medlemslandene er et sundhedscertifikat, der er udstedt af en embedsdyrlæge i afsenderlandet, blevet anset som det bedste middel til at give bestemmelseslandets kompetente myndigheder sikkerhed for, at en sending fjerkrækød opfylder dette direktivs bestemmelser: dette certifikat skal ledsage sendingen af fjerkrækød til bestemmelsesstedet;

medlemsstaterne skal have mulighed for at forbyde indførsel i deres område af fjerkrækød, der kommer fra en anden medlemsstat, og som måtte vise sig uegnet til menneskeføde, eller som ikke måtte opfylde fællesskabsbestemmelserne på det sundhedsmæssige område;

i så fald skal der på anmodning gives afsenderen eller dennes repræsentant mulighed for at sende fjerkrækødet tilbage, såfremt sundhedsmæssige grunde ikke er til hinder herfor:

for at gøre det muligt for de interesserede parter at bedømme årsagerne til et forbud eller en restriktion, skal grundene hertil meddeles afsenderen eller dennes repræsentant, samt i visse tilfælde afsenderlandets kompetente myndigheder;

i tilfælde af en tvist mellem afsenderen og bestemmelseslandets myndigheder om et forbuds eller restriktions be-

¹⁾ EFT nr. 109 af 9.7.1964, s. 1721/64.

rettigelse, skal der gives afsenderen mulighed for at indhente en udtalelse fra en veterinær sagkyndig, som vælges på grundlag af en af Kommissionen udarbejdet liste;

eventuelle uoverensstemmelser mellem medlemsstaterne om, hvorvidt godkendelsen af et slagteri er berettiget, skal behandles som en hastesag inden for rammerne af Den stående Veterinærkomité, der er nedsat af Rådet den 15. oktober 1968;

på visse områder, hvor der findes specielle problemer, kan tilpasningen af medlemsstaternes bestemmelser kun gennemføres efter en tilbundsående undersøgelse;

de veterinære tilsynsbestemmelser for handel med levende fjerkræ og fjerkrækød vil blive fastsat ved andre fællesskabsdirektiver; det har dog allerede nu vist sig nødvendigt at foretage en første tilnærmelse af de nationale bestemmelser på dette område ved at fastlægge bestemte betingelser, på hvilke medlemsstaterne kan forbyde eller begrænse indførsel af fjerkrækød på deres område af sundhedsmæssige grunde, i hvilken forbindelse der bør fastlægges en fællesskabs-hasteprocedure inden for rammerne af ovennævnte stående veterinære Komité, i henhold til hvilken en medlemsstats foranstaltninger kan tages op til undersøgelse og i givet fald ændres eller ophæves i snævert samarbejde mellem medlemsstaterne og Kommissionen,

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

KAPITEL I

Almindelige bestemmelser

Artikel 1

1. Dette direktiv vedrører handel med fersk kød, der stammer fra høns, kalkuner, perlehøns, ænder og gæs, der holdes som husdyr.

2. Fjerkrækød omfatter alle til menneskeføde egnede dele af disse dyr.

3. Fersk fjerkrækød omfatter alt fjerkrækød, der ikke har været underkastet nogen behandling med henblik på at sikre dets holdbarhed; som fersk kød efter dette direktiv anses dog også fjerkrækød, der har været underkastet kuldebehandling.

Artikel 2

I dette direktiv forstås ved:

- a) *dyrekrop*: hele kroppen af et slagtedyr efter afblødning, fjerplukning og udtagelse af indvoldene; dog er udtagelse af nyrer samt afskæring af fødderne i tarsalledet og af hovedet frivillig;
- b) *dele af dyrekrop*: dele af dyrekroppe som defineret under litra a);
- c) *slagteaffald*: fersk kød, der ikke hører til dyrekroppe som defineret under litra a), også når det er i naturlig forbindelse med denne;

- d) *indvolde*: de i kropshulen beliggende organer heri indbefattet luft- og spiserør og i givet fald kroen;
- e) *levende syn*: undersøgelse af levende slagtefjerkræ i overensstemmelse med bilag I, kapitel III;
- f) *undersøgelse efter slagtingen*: undersøgelse af slagtet fjerkræ på slagteriet straks efter slagtingen i overensstemmelse med bilag I, kapitel V;
- g) *embedsdyrlæge*: en af medlemsstatens kompetente centrale myndighed udpeget dyrlæge;
- h) *medhjælper*: en af medlemsstatens kompetente centrale myndighed til bistand for embedsdyrlægen udpeget medhjælper;
- i) *afsenderland*: den medlemsstat, hvorfra det ferske fjerkrækød afsendes til en anden medlemsstat;
- j) *bestemmelsesland*: den medlemsstat, hvortil fersk fjerkrækød sendes fra en anden medlemsstat.

KAPITEL II

Bestemmelser vedrørende samhandelen inden for Fællesskabet og samhandelen inden for medlemsstaterne

Artikel 3

1. Hver enkelt medlemsstat drager omsorg for, at der kun bringes fersk fjerkrækød i handelen, som med forbehold af artikel 11 opfylder følgende betingelser:

- a) det skal hidrøre fra et godkendt og kontrolleret slagteri i overensstemmelse med artikel 5, stk. 1;
- b) det skal stamme fra et dyr, der har været underkastet levende syn af en embedsdyrlæge eller af medhjælper i overensstemmelse med artikel 4 og herved fundet egnet til slagting med henblik på handel med fersk fjerkrækød;
- c) det skal være behandlet på tilfredsstillende hygiejnisk måde i overensstemmelse med bilag I, kapitel IV;
- d) det skal efter slagtingen have været underkastet en undersøgelse af en embedsdyrlæge eller af medhjælper i overensstemmelse med artikel 4 og være fundet egnet til menneskeføde i henhold til bilag I, kapitel VI;
- e) det skal være mærket som egnet til menneskeføde i overensstemmelse med bilag I, kapitel VII;
- f) det skal i overensstemmelse med bilag I, kapitel IX, efter undersøgelsen have været oplagret på hygiejnisk tilfredsstillende måde på slagterier, der er godkendte og kontrollerede i overensstemmelse med artikel 5, stk. 1, eller på kølehuse, der er godkendte og kontrollerede i overensstemmelse med artikel 5, stk. 4;
- g) det skal være hensigtsmæssigt pakket og transporteret på hygiejnisk tilfredsstillende måde i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag I, kapitlerne X og XI.

2. Fra handelsomsætningen skal udelukkes:

- a) fersk fjerkrækød, der er behandlet med brintoverilte eller med andre affarvende stoffer eller er farvet med naturlige eller kunstige farvestoffer;
- b) fersk fjerkrækød, der er behandlet med antibiotika, konserverende stoffer eller kødmørnere;
- c) fersk fjerkrækød, der er behandlet med aromatiske stoffer.

3. Hvis bestemmelseslandet imidlertid giver tilladelse hertil, er de i stk. 1 nævnte betingelser ikke obligatoriske for kød, som ikke er bestemt til menneskeføde; i så fald træffer bestemmelseslandet alle nødvendige forholdsregler for at undgå, at kødet anvendes til andre formål end de, hvortil det er bestemt.

4. Betingelserne i stk. 1 finder ikke anvendelse på fjerkrækød, som i enkelte tilfælde sælges af producenten direkte til den endelige forbruger med henblik på dennes eget forbrug med undtagelse af omførsel, postordresalg eller markedshandel.

Artikel 4

1. Embedsdyrlægen kan ved det levende syn, ved undersøgelser efter slagtingen og ved kontrollen af de hygiejniske betingelser, som slagterierne skal opfylde i overensstemmelse med bilag I, kapitlerne II og IV, bistå af medhjælpere, der arbejder under hans tilsyn og ansvar.

2. Kun medhjælpere, som opfylder de betingelser, der er fastsat i bilag II, må antages. På forslag af Kommissionen, fastsætter Rådet mere detaljerede normer for det uddannelsesniveau, der kræves for medhjælpere i henhold til bilag II, nr. 1, litra b) og d), og nr. 4.

3. Medhjælperne må kun bistå embedsdyrlægen med følgende arbejder:

- kontrol med anvendelsen af de i bilag I, kapitlerne II og IV omhandlede hygiejniske bestemmelser;
- ved det levende syn konstatering af, at de tilfælde, der er nævnt i bilag I, kapitel III, nr. 12, ikke forefindes;
- ved undersøgelsen efter slagtingen konstatering af, at de tilfælde, der er nævnt i bilag I, kapitel VI, nr. 28, ikke forefindes.

Artikel 5

1. Den kompetente centrale myndighed i den medlemsstat, på hvis område slagteriet befinder sig, skal drage omsorg for, at den godkendelse, der er fastsat i artikel 3, stk. 1, litra a), kun meddeles, såfremt bestemmelserne i bilag I, kapitlerne I og II, er overholdt, og såfremt slagteriet er i stand til at opfylde de øvrige betingelser i dette bilag. Den skal ligeledes drage omsorg for, at overholdelsen af disse bestemmelser overvåges af en embedsdyrlæge, og at godkendelsen tilbagekaldes, såfremt en eller flere af disse bestemmelser ikke længere overholdes.

2. Alle godkendte slagterier opføres på en liste, hvorved hvert enkelt slagteri tildeles et veterinært kontrolnummer. Hver enkelt medlemsstat videregiver listen over godkendte slagterier samt deres veterinære kontrolnummer til de øvrige medlemsstater og Kommissionen samt underretter disse om en eventuel tilbagekaldelse af en godkendelse.

3. Når en medlemsstat finder, at et slagteri, der er beliggende i en anden medlemsstat, ikke eller ikke længere overholder de bestemmelser, hvorpå godkendelsen er baseret, giver den denne stats kompetente centrale myndighed meddelelse herom. Denne myndighed træffer alle nødvendige forholdsregler og underretter den førstnævnte medlemsstats kompetente centrale myndighed om de trufne beslutninger og begrundelsen herfor.

Såfremt denne medlemsstat frygter, at de nævnte forholdsregler ikke vil blive truffet eller ikke er tilstrækkelige, kan den henvende sig til Kommissionen, som overlader det til en eller flere veterinære sagkyndige at afgive en udtalelse. På grundlag af denne udtalelse kan medlemsstaterne i overensstemmelse med den fremgangsmåde, der er fastsat i artikel 12 bemyndiges til midlertidigt at forbyde indførsel på deres område af fersk fjerkrækød fra det pågældende slagteri.

Den ovenfor omhandlede bemyndigelse kan tilbagekaldes i overensstemmelse med den fremgangsmåde, der er fastsat i artikel 12, på grundlag af en ny udtalelse, der er udarbejdet af en eller flere veterinære sagkyndige.

De veterinære sagkyndige skal være statsborgere i en medlemsstat, som ikke er part i tvisten.

Efter at have rådført sig med medlemsstaterne udsteder Kommissionen de almindelige gennemførelsesbestemmelser til dette stykke, især for så vidt angår udpegningen af de veterinære sagkyndige og den fremgangsmåde, der skal følges ved udarbejdelsen af disses udtalelse.

4. Også kølehuse, der er beliggende uden for et slagteri, skal undergives en embedsdyrlæges tilsyn for så vidt angår oplagring af fersk fjerkrækød.

Den kompetente centrale myndighed i den medlemsstat, på hvis område kølehuset befinder sig, er ansvarlig for dets godkendelse samt for tilbagekaldelsen af en godkendelse for så vidt angår oplagring af fersk fjerkrækød.

Artikel 6

Med forbehold af artikel 3, stk. 2, og indtil eventuelle fællesskabsbestemmelser træder i kraft, berører dette direktiv ikke medlemsstaternes bestemmelser vedrørende:

- a) betingelserne for godkendelse af de i artikel 5, stk. 4, omhandlede kølehuse samt for en eventuel tilbagekaldelse af denne godkendelse;

- b) behandlingen af slagtedyrene med stoffer, der kan gøre indtagelsen af fersk fjerkrækød farlig eller skadelig for den menneskelige sundhed, samt fjerkræsoptagelse af følgende stoffer: antibiotika, østrogener og thyreostatiske stoffer, kødmørnere, pesticider, herbicider eller arsenik- eller antimonpræparater;
- c) tilsætning til fersk fjerkrækød af fremmede stoffer samt behandling af kødet med ioniserende eller ultraviolette stråler.

Artikel 7

Dette direktiv berører ikke de retsmidler, som i henhold til medlemsstaternes gældende lovgivning, kan anvendes mod afgørelser, der er truffet af kompetente myndigheder i overensstemmelse med dette direktiv.

KAPITEL III

Bestemmelser der udelukkende berører samhandelen inden for Fællesskabet

Artikel 8

Hver enkelt medlemsstat drager omsorg for, at fersk fjerkrækød, der sendes til en anden medlemsstats område, under transporten til bestemmelseslandet ledsages af et sundhedscertifikat i overensstemmelse med bilag I, kapitel VIII.

Artikel 9

1. Med forbehold af den i artikel 5, stk. 3, andet afsnit, andet punktum, givne beføjelse, kan en medlemsstat forbyde handel på dens område med fersk fjerkrækød, der kommer fra en anden medlemsstat, såfremt det konstateres ved den i bestemmelseslandet foretagne kødkontrol:

- a) at dette ferske fjerkrækød er uegnet til menneskeføde eller
- b) at bestemmelserne i artikel 3, artikel 8 eller artikel 14 ikke er blevet overholdt.

2. Ved beslutninger, der træffes i henhold til stk. 1, skal, når afsenderen eller dennes repræsentant anmoder herom, tilbagesendelse af det ferske fjerkrækød være tilladt, for så vidt der ikke ud fra et sundhedsmæssigt synspunkt er noget til hinder herfor. Under alle omstændigheder skal der træffes sikkerhedsforanstaltninger for at undgå en forkert anvendelse af det ferske fjerkrækød.

3. Disse beslutninger skal meddeles afsenderen eller dennes repræsentant med angivelse af årsagerne. På anmodning skal disse begrundede beslutninger omgående meddeles denne skriftligt med angivelse af, hvilke retsmidler, der er fastsat i den gældende lovgivning, samt i hvilken form og inden for hvilken tidsfrist, disse skal anvendes.

4. Når disse afgørelser beror på konstatering af en smitsom sygdom, en afvigelse, der er farlig for den menneskelige sundhed, eller på en alvorlig tilsidesættelse af bestemmelserne i dette direktiv, skal disse ligeledes omgående og med angivelse af årsagerne meddeles afsenderlandets kompetente centrale myndighed.

Artikel 10

Hver enkelt medlemsstat skal give de afsendere, hvis ferske fjerkrækød ikke kan bringes i omsætning på dens område i henhold til artikel 9, stk. 1, adgang til at indhente en udtalelse fra en veterinær sagkyndig. Hver enkelt medlemsstat skal drage omsorg for, at de veterinære sagkyndige, inden de kompetente myndigheder har truffet andre forholdsregler, såsom destruktion af kødet, får mulighed for at afgøre, om betingelserne i artikel 9, stk. 1, har været opfyldt.

Den veterinære sagkyndige skal være statsborger i en af medlemsstaterne; denne medlemsstat må hverken være afsenderlandet eller bestemmelseslandet.

Kommissionen udarbejder på forslag af medlemsstaterne en liste over de veterinære sagkyndige, som det kan overlades at udarbejde sådanne udtalelser. Efter at have rådført sig med medlemsstaterne fastsætter den de almindelige gennemførelsesbestemmelser, særlig for så vidt angår den fremgangsmåde, der skal følges ved udarbejdelsen af disse udtalelser.

Artikel 11

1. Med forbehold af stk. 2 – 4 finder medlemsstaternes sundhedsmæssige tilsynsbestemmelser for handelen med levende fjerkræ og fersk fjerkrækød anvendelse, indtil eventuelle fællesskabsbestemmelser træder i kraft.

2. En medlemsstat kan, hvis der er fare for spredning af husdyrsygdomme ved indførsel på dens område af fersk fjerkrækød fra en anden medlemsstat, træffe følgende forholdsregler:

- a) i tilfælde af forekomst af en epizootisk sygdom i en anden medlemsstat, kan medlemsstaten midlertidigt forbyde eller begrænse indførslen af fersk fjerkrækød fra de sygdomsramte dele af denne stats område.
- b) i tilfælde af betydelig udbredelse af en epizootisk sygdom eller i tilfælde af forekomst af en ny alvorlig smitsom husdyrsygdom, kan medlemsstaten midlertidigt forbyde eller begrænse indførsel af fersk fjerkrækød fra hele denne stats område.

3. Enhver medlemsstat skal straks give de øvrige medlemsstater og Kommissionen meddelelse om forekomsten på dens område af de i stk. 2 omhandlede sygdomme, samt om de forholdsregler, den har truffet til bekæmpelse heraf. Den skal også straks give dem meddelelse om sygdommens ophør.

4. De forholdsregler, som medlemsstaterne træffer i henhold til stk. 2, samt disses ophævelse, skal omgående meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen med angivelse af årsagerne.

I overensstemmelse med den i artikel 12 fastsatte fremgangsmåde, kan det besluttes, at disse forholdsregler skal ophæves eller ændres, især med henblik på at sikre koordineringen med de forholdsregler, der er truffet af de øvrige medlemsstater.

5. Såfremt den situation, der er omhandlet i stk. 2, indtræder, og det viser sig nødvendigt, at også andre medlemsstater anvender de forholdsregler, der er truffet i henhold til nævnte stykke, og som eventuel er blevet ændret i overensstemmelse med stk. 4, skal der vedtages egnede forholdsregler i henhold til den i artikel 12 fastsatte fremgangsmåde.

Artikel 12

1. Når der henvises til den fremgangsmåde, der er fastsat i denne artikel, indbringer formanden straks sagen for Den stående Veterinærkomité, der er nedsat ved rådsafgørelse af 15. oktober 1968, i det følgende benævnt »Komiteen« enten på eget initiativ eller på begæring af en medlemsstat.

2. I denne Komité tildeles der medlemsstaternes stemmer vægt i henhold til traktatens artikel 148, stk. (2). Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommissionens repræsentant forelægger et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komiteen afgiver en udtalelse om disse forholdsregler inden to dage. Udtalelsen vedtages med et flertal af 12 stemmer.

4. Kommissionen vedtager foranstaltningerne og iværksætter omgående disse, når de er i overensstemmelse med Komiteens udtalelse. Såfremt de ikke er i overensstemmelse med Komiteens udtalelse eller såfremt der ikke foreligger nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der bør træffes. Rådet vedtager foranstaltningerne med kvalificeret flertal.

Såfremt Rådet ikke inden 15 dage efter sagens forelæggelse har vedtaget nogen foranstaltninger, vedtager Kommissionen selv de foreslåede foranstaltninger og iværksætter omgående disse, med mindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig imod disse foranstaltninger.

Artikel 13

Bestemmelserne i artikel 12 er gældende i 18 måneder fra den dato, hvor Komiteen får forelagt en sag for første gang, enten i henhold til artikel 12, stk. 1, eller på grundlag af enhver anden tilsvarende bestemmelse.

Artikel 14

1. Medlemsstaterne forbyder anvendelsen af den såkaldte spinchillerkøling af fjerkræ, der for øjeblikket anvendes. Dette forbud gælder først fra 1. januar 1976.

2. Efter høring af medlemsstaterne i Den stående Veterinærkomité, forelægger Kommissionen inden 1. januar 1972 Rådet en rapport vedrørende spørgsmålet, om der findes en eller flere kølefremgangsmåder, der kan erstatte den ovenfor nævnte.

3. Den dato, der er fastsat i stk. 1, udskydes til 1. januar 1977, med mindre Rådet på forslag fra Kommissionen inden 1. januar 1972 konstaterer, at der er opfundet en eller flere nye fremgangsmåder, der kan udnyttes industrielt.

KAPITEL IV

Afsluttende bestemmelser

Artikel 15

Indtil fællesskabsbestemmelserne for indførsel af fersk fjerkrækød fra tredjelande træder i kraft, anvender medlemsstaterne over for denne indførsel bestemmelser, der mindst svarer til de, der følger af dette direktiv.

Artikel 16

Med forbehold af artikel 14 sætter medlemsstaterne de nødvendige administrativt eller ved lov fastsatte bestemmelser i kraft for at efterkomme bestemmelserne i dette direktiv og dets bilag:

- a) for så vidt angår samhandelen inden for Fællesskabet: inden to år efter dette direktivs meddelelse;
- b) for så vidt angår fersk fjerkrækød, der er produceret og bragt i handelen inden for eget område: inden for en frist af højst 5 år fra dette direktivs meddelelse;

Medlemsstaterne underretter straks Kommissionen herom.

Artikel 18

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 15. februar 1971.

På Rådets vegne
M. COINTAT
Formand

BILAG I

KAPITEL I

HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR SLAGTERIER

1. Slagterier skal råde over følgende:

- a) Et lokale eller en overdækket afdeling, der er tilstrækkelig stort og let at rengøre og desinficere, til levende syn af fjerkræ;
- b) Et specielt lokale, der er let at rengøre og desinficere, til syge slagtedyrl eller slagtedyrl, der er mistænkt for at være smittefarlige;
- c) Et slagtelokale af en sådan størrelse, at såvel bedøvelse og afblødning som plukning og eventuelt skoldning kan foretages på hver sin særlige arbejdsplads. Enhver forbindelse mellem slagtelokalet og det lokale eller den afdeling, der er omtalt under a) skal med undtagelse af en lille åbning, der udelukkende er beregnet for slagtedyrene, være forsynet med en selvlukkende dør;
- d) Et lokale til udtagning af organer og den videre behandling af en sådan størrelse, at udtagningen af organer kan finde sted på et sted, der er tilstrækkeligt langt fra de andre arbejdssteder eller adskilt fra disse med en væg for at forhindre forurening. Enhver forbindelse mellem det lokale, hvori udtagningen af organer og den videre behandling finder sted, og slagtelokalet med undtagelse af en lille åbning, der udelukkende er beregnet for slagtede dyr, skal være forsynet med en selvlukkende dør;
- e) Om fornødent et ekspeditionslokale;
- f) Et eller flere kølerum, der er tilstrækkeligt store;
- g) Et lokale eller indretninger til opsamling af fjer, med mindre disse behandles som affald;
- h) Specielle, aflåselige lokaler beregnet til henholdsvis oplagring af foreløbig beslaglagt fjerkrækød og af fjerkrækød, der er sundhedsfarligt og fundet uegnet til menneskeføde samt af affald for så vidt dette kød og affald ikke dagligt fjernes fra slagteriet;
- i) Et specielt lokale beregnet til teknisk behandling eller destruktion af fjerkrækød, der er fundet uegnet til menneskeføde i henhold til nr. 28, og af fjerkrækød, som er udelukket som menneskeføde i henhold til nr. 29, samt af affald og biprodukter fra slagtingen til industrielt brug, når denne tekniske behandling eller destruktion foretages på slagteriet;
- j) Garderobes, vaske- og bruseanordninger samt vandklosetter, som ikke har direkte adgang til arbejdslokalerne, og i hvis nærhed vaskeanordningerne forefindes; vaskekummerne skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand, sæbe og hånddesinfektionsmidler, samt engangshåndklæder;
- k) En afdeling, der er specielt indrettet til gødning, for så vidt dette ikke fjernes med det samme på hygiejnisk måde;
- l) Plads og tilstrækkelige anordninger til rengøring og desinfektion af bure og vogne;
- m) Et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, der udelukkende står til rådighed for den veterinære tjeneste;
- n) Tilstrækkelige anordninger i arbejdslokalerne til rengøring og desinfektion af hænder og værktøj; disse anordninger skal befinde sig så nær ved arbejdsstederne som muligt; vandhanerne må ikke kunne betjenes med hænderne; disse installationer skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand, med sæbe og desinfektionsmidler samt med engangshåndklæder; til rengøring af værktøj skal vandet have en temperatur på mindst + 85°C.
- o) Faciliteter, der gør det muligt på et hvilket som helst tidspunkt at foretage de veterinære undersøgelser, som er fastsat i dette direktiv, på effektiv måde;
- p) En tilstrækkelig indhegning af slagteriet;
- q) Med forbehold af litra a), b), c) og d), en tilstrækkelig adskillelse mellem slagteriets rene og den urene afdeling;
- r) I de under litra a) til j) nævnte lokaler:
 - gulve af vandtæt materiale, der er let at rengøre og desinficere, og som ikke kan rådne samt er således beskaffet, at der er fald til afløb.
 - glatte mure, der i indtil en højde af mindst 2 meter er forsynet med en vaskbar og lys belysning eller maling, og som har afrundede hjørner og kroge;
- s) Tilstrækkelig ventilation og om nødvendigt god emfjernelse;
- t) En tilstrækkelig, naturlig eller kunstig ikke farveændrende belysning i de lokaler, der er bestemt for det levende eller slagtede fjerkræ;
- u) Et anlæg til vandforsyning, som udelukkende leverer drikkevand i tilstrækkelig mængde under tryk; undtagelsesvis kan dog anvendelsen af ikke drikkeligt vand tillades til fremstilling af damp under forbehold af, at de hertil installerede rørledninger ikke tillader anden anvendelse af dette vand; endvidere kan anvendelsen af ikke drikkeligt vand til afkøling af kølemaskiner undtagelsesvis tillades. Ledningerne til ikke drikkeligt vand skal være malet røde og må ikke passere gennem lokaler, hvor der findes kød;

- v) Et anlæg, der leverer tilstrækkelige mængder varmt drikkevand under tryk;
- w) Et anlæg til fjernelse af spildevand, som opfylder de hygiejniske krav;
- x) Egnede beskyttelsesforanstaltninger mod skadedyr, såsom insekter og gnavere;
- y) Værktøj og inventar samt inventar, der anvendes ved opbevaring af fjerkræet af korrosionsfast materiale, som er let at rengøre og desinficere.
- z) Specielle vandtætte, korrosionsfaste beholdere til opsamling af kød, der er uegnet til menneskeføde i henhold til kapitel VI, nr. 28, og som er således indrettet, at en uberettiget udtagelse af indholdet ikke er mulig.

KAPITEL II

HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR PERSONALE, LOKALER, INVENTAR OG VÆRKTØJ PÅ SLAGTERIERNE

2. Personalet skal strengt overholde almindelige principper for renlighed; lokaler, inventar og værktøj skal holdes omhyggeligt rene.
 - a) Personalet skal i særdeleshed være iført rent, lyst arbejdstøj og hovedbeklædning, der er let at vaske. Det personale, der slagter dyr og behandler kødet, skal flere gange i løbet af en arbejdsdag og altid før genoptagelse af arbejdet vaske og desinficere hænderne. Personer, som har været i kontakt med syge dyr eller inficeret fjerkrækød, skal omgående vaske hænder og arme omhyggeligt med varmt vand og derefter desinficere disse. Der må ikke ryges i arbejds- og lagerlokalerne.
 - b) Hunde, katte og andre dyr med undtagelse af det i artikel 1, stk. 1, nævnte fjerkræ, der er bestemt til slagtning i slagterierne, samt de for virksomhedens drift bestemte trækdyr må ikke findes i slagterierne. Dette forbud gælder ikke for kaniner eller andre end de i artikel 1, stk. 1, nævnte fugle, som er bestemt til øjeblikkelig slagtning, for så vidt de ikke huses, slagtes, tilberedes eller oplagres samtidigt med fjerkræet i de samme lokaler.

Gnavere, insekter og andre skadedyr skal systematisk bekæmpes:
 - c) De i kapitel I, nr. 1, litra a), b), c), d) og e), nævnte lokaler skal rengøres og desinficeres efter behov, dog altid ved arbejdsdagens ophør;
 - d) Bure til levering af fjerkræ skal være af korrosionsfast materiale, der er let at rengøre og desinficere, og skal være forsynet med vandtæt bund. De skal rengøres og desinficeres hver gang, de er tømt;
 - e) Inventar og værktøj, der anvendes til slagtning, be- og forarbejdning og opbevaring af kødet, skal holdes i upåklagelig og proper stand. Materiel og værktøj skal vaskes omhyggeligt og desinficeres flere gange i løbet af en arbejdsdag samt ved arbejdsdagens ophør og ved forurening – især med smitsomt materiale – før det anvendes igen;
 - f) Beholdere til fjerkrækød, der er uanvendelig og uegnet til menneskeføde, samt affald skal tømmes efter brugen samt rengøres og desinficeres efter hver tømnings.
3. Lokaler, værktøj, inventar, installationer og udstyr til slagtning, be- og forarbejdning samt til opbevaring af kødet må kun anvendes til disse formål.
4. Fjerkrækødet samt de beholdere, hvori kødet ligger, må ikke komme i direkte berøring med gulvet.
5. Fjerene skal fjernes straks efter plukningen.
6. Anvendelsen af rengøringsmidler, desinfektionsmidler og midler til bekæmpelse af skadedyr, må ikke påvirke kødets egnethed til menneskeføde.
7. Personer, som kan inficere fjerkrækødet, må ikke medvirke ved slagtningen og den yderligere behandling af fjerkrækødet; dette gælder især personer, der
 - a) lider af typhus abdominalis, paratyphus A og B, smitsom enteritis (salmonellose), dysenteri, hepatitis infectiosa, skarlagensfeber, eller som er smittebærere af disse sygdomme;
 - b) lider af smittefarlig tuberkulose eller er mistænkt herfor;
 - c) lider af smittefarlig hudlidelse eller er mistænkt herfor;
 - d) samtidigt udøver en virksomhed, hvorved smitte kan overføres til kød;
 - e) bærer forbindelse på hænderne, med undtagelse af en vandtæt forbindelse til beskyttelse af et ikke inficeret fingersår.
8. For alle personer, der kommer i berøring med fjerkrækød, skal det ved en lægeerklæring godtgøres, at der intet er til hinder for denne beskæftigelse: lægeerklæringen skal fornys hvert år, samt hver gang embedsdyrlægen forlanger det: den skal holdes til rådighed for embedsdyrlægen.

KAPITEL III SLAGTEDYRSUNDERSØGELSE

9. Slagtedyrene skal undersøges inden 24 timer efter deres ankomst til slagteriet. Denne undersøgelse skal gentages umiddelbart før slagtningen, hvis der er gået mere end 24 timer siden det levende syn.
10. Det levende syn kan begrænses til konstatering af skader, der er opstået under transporten, såfremt fjerkræet er blevet undersøgt i oprindelsesbesætningen inden for de sidste 24 timer og er fundet sundt. Deres identitet skal godtgøres ved ankomsten til slagteriet.
Såfremt det levende syn i oprindelsesbesætning og på slagtevirksomheder ikke foretages af den samme embedsdyrlæge, skal dyrene være ledsaget af et sundhedscertifikat, der indeholder de i bilag III anførte oplysninger.
11. Det levende syn skal finde sted ved tilstrækkelig belysning.
12. Undersøgelsen skal gøre det muligt at konstatere:
 - a) om slagtedyrene lider af en sygdom, der kan overføres til mennesker eller dyr, eller om enkelt-symptomer eller slagtedyrenes almentilstand giver anledning til frygt for udbrud af en sådan sygdom;
 - b) om de udviser symptomer på en sygdom eller forstyrrelse af almentilstanden, hvorved kødet kan blive uegnet til menneskeføde.
13. Dyr, der er angrebet af fjerkræpest, New Castledisease, rabies, salmonellose, cholera eller ornithose, kasseres som uegnet til menneskeføde.
14. Dyr, for hvilke det konstateres:
 - på grund af den kendsgerning, at der samtidig med dem har befundet sig sygt fjerkræ i slagteriet;
 - på grund af sundhedsmæssige oplysninger om deres oprindelse, at de har været i kontakt med andre dyr, som lider af fjerkræpest, af New Castledisease, rabies, salmonellose, cholera eller ornithose, på en sådan måde at disse sygdomme kan være overført til dem, – må ikke slagtes med henblik på anvendelse af det ferske kød til menneskeføde.
15. De i nr. 12, 13 og 14 nævnte slagte dyr skal slagtes til sidst og separat.

KAPITEL IV HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR SLAGTNINGEN

16. Det fjerkræ, der føres ind i slagtelokalerne, skal bedøves og straks slagtes.
17. Slagtedyrene skal afbløde fuldstændig: det skal herved iagttages, at blodet ikke er årsag til forurening uden for slagtepladsen.
18. De slagtede dyr skal straks plukkes fuldstændigt.
19. Udtagelsen af organer skal finde sted straks. Kroppen skal åbnes på en sådan måde, at kropshulen og alle organerne kan undersøges. Med henblik herpå skal fordøjelseskanaal, lever og milt udtages af kroppen på en sådan måde, at denne ikke forurenes, og at disse organers naturlige forbindelse bevarer indtil undersøgelsen.
20. Efter undersøgelsen skal de udtagne organer straks adskilles fra kroppen, og de dele, der er uegnede til menneskeføde skal øjeblikkeligt fjernes.
De organer eller dele af organer, som er forblevet inde i kroppen, skal med undtagelse af nyrerne straks fjernes om muligt fuldstændigt under tilfredsstillende hygiejniske forhold.
21. Oppustning af fjerkrækødet og rengøring af dette ved hjælp af klude ligesom fyldning af kroppen er forbudt – med undtagelse af fyldning med spiseligt slagteaffald, der hidrører fra slagtning på det pågældende slagteri.
Stykker af fjerkræ og slagteaffald skal pakkes i overensstemmelse med nr. 35.
22. Det er forbudt at foretage partering af kroppen, at fjerne eller behandle noget af fjerkrækødet, før undersøgelsen har fundet sted. Embedsdyrlægen kan påbyde enhver anden behandling, såfremt undersøgelsen kræver dette.
23. Foreløbigt beslaglagt fjerkrækød og fjerkrækød, der er fundet uegnet til menneskeføde i henhold til nr. 28 eller er udelukket til menneskeføde i henhold til nr. 29, samt fjer og affald skal så hurtigt som muligt transporteres til de i nr. 1, litra g), h) og i), påbudte lokaler, indretninger eller beholdere og behandles således, at smitteoverførsel begrænses mest muligt.
24. Efter afslutningen af undersøgelsen og fjernelsen af organerne skal det ferske fjerkrækød straks rengøres og nedkøles i overensstemmelse med de hygiejniske bestemmelser.

KAPITEL V KØDUNDERSØGELSE

25. Alle dele af dyret skal undersøges umiddelbart efter slagtningen.
26. Kødundersøgelsen skal foretages ved tilstrækkelig belysning.
27. Kødundersøgelsen omfatter:
- a) visuel undersøgelse af det slagtede dyr;
 - b) for så vidt det er nødvendigt, palpering og indsnit i det slagtede dyr;
 - c) undersøgelse for afvigelse i konsistens, farve, lugt og eventuelt smag;
 - d) om nødvendigt laboratorieundersøgelse.

KAPITEL VI EMBEDSDYRLÆGENS BEDØMMELSE VED KØDUNDERSØGELSEN

28. 1. Alle dele af det slagtede dyr skal erklæres for uegnet til menneskeføde, såfremt et af følgende tilfælde konstateres ved kødundersøgelsen:
- død, indtrådt som følge af anden årsag end slagtning
 - almen tilsmudsning
 - betydelige læsioner og blodudtrædninger
 - unormal farve, lugt og smag
 - begyndende forrådnelse
 - afvigelse konsistens
 - kakeksi
 - hydræmi
 - ascites
 - gulsot
 - infektionssygdomme
 - aspergillosis
 - toksoplasmose
 - udbredt forekomst af parasitter under huden eller i musklerne
 - ondartede eller multiple svulster
 - leukose
 - forgiftning.
2. De dele af et slagtet dyr, der udviser lokale traumatiske læsioner, som ikke berører det øvrige køds sundhedstilstand, skal erklæres for uegnede til menneskeføde.
29. Følgende organer er uegnede til menneskeføde: lunger, der er adskilt fra dyrekroppen i overensstemmelse med bestemmelserne i nr. 20, spiserør, kro, tarm og galdeblære.

KAPITEL VII SUNDHEDSMÆRKNING

30. Sundhedsmærkningen skal foretages under embedsdyrlægens ansvar: til dette formål har han i sin besiddelse og forvarer:
- a) de til kodets mærkning bestemte instrumenter, som han først må udlevere til hjælpepersonalet på det tidspunkt, hvor mærkningen skal finde sted, og kun i den hertil nødvendige tid;
 - b) etiketter og indpakningsmaterialer for så vidt de i forvejen er forsynet med stempelafttryk som nævnt under nr. 31, samt plomber i henhold til nr. 31. Sådanne etiketter, indpakningsmaterialer og plomber udleveres til hjælpepersonalet i det nødvendige antal på det tidspunkt, på hvilket de skal anvendes.
31. Sundhedsmærkningen skal omfatte:
- a) for uindpakkede dyrekroppe anbringelse af en plombe på hver enkelt dyrekrop.

Plomben skal være af en sådan beskaffenhed, at den ikke kan anvendes igen, og skal være af et modstandsdygtigt materiale, der opfylder alle hygiejniske krav, samt af en sådan størrelse, at følgende obligatoriske oplysninger kan anbringes letlæseligt på den:

- på den øverste del de to første bogstaver i afsenderlandets navn med versaler,
- på midten slagteriets veterinære kontrolnummer,
- på den nederste del en af følgende forkortelser: CEE, EEG eller EWG.

Såvel bogstaver som tal skal være mindst 0,2 cm høje;

- b) for indpakkede dyrekroppe eller dele af dyrekroppe, et stempel på en indpakning, der skal være lukket således, at den ikke kan anvendes igen efter åbningen.

Indpakningen skal være af et tilstrækkeligt solidt materiale, der opfylder alle hygiejniske krav; stemplet skal indeholde de samme oplysninger med lige så store bogstaver og tal som plomben.

- c) for slagteaffald, som ikke er indlagt i dyrekroppen, et stempel på en indpakning, der skal være lukket som anført under litra b) eller anbringelse af et stempelaftryk på en på indpakningen let synlig og solidt anbragt etiket. Denne etiket skal anbringes således, at den ødelægges ved åbningen af indpakningen.

Stemplet skal være et ovalt farvestempel, der er 6,5 cm bredt og 4,5 cm højt. Det skal indeholde følgende letlæselige oplysninger:

- på den øverste del afsenderlandets navn med versaler,
- på midten slagteriets veterinære kontrolnummer,
- på den nederste del en af følgende forkortelser: CEE, EEG eller EWG.

Bogstaverne skal være 0,8 cm og tallene 1,1 cm høje.

KAPITEL VIII

SUNDHEDSCERTIFIKAT

32. Det originale eksemplar af sundhedscertifikatet, som skal ledsage det ferske fjerkrækød under transporten til modtagerlandet, skal udstedes af en embedsdyrlæge ved afsendelsen. Sundhedscertifikatet skal i form og indhold svare til modellen i bilag IV; den skal mindst være affattet på modtagerlandets sprog og indeholde de oplysninger, der er anført i den i bilag IV givne model.

KAPITEL IX

OPLAGRING

33. Fersk fjerkrækød skal efter den nedkøling, der er fastsat i nr. 24, til stadighed holdes på en temperatur på højst + 4°C.

KAPITEL X

INDPAKNING

34. a) Emballagen (f.eks. kasser og kartoner) skal opfylde alle hygiejniske betingelser, navnlig:

- må den ikke kunne influere på kødets organoleptiske egenskaber,
- må den ikke til kødet kunne overføre for mennesker sundhedsfarlige stoffer,
- må den være tilstrækkelig solid til at yde en effektiv beskyttelse af kødet under transport og videre behandling;

- b) Emballagen må ikke genanvendes til indpakning af kød, med mindre den er af et korrosionsfast materiale, der er let at rengøre, og før genanvendelsen er rengjort og desinficeret.

35. Når fersk fjerkrækød indpakkes i en beskyttelsesfolie (f.eks. plastfolie), der er i direkte berøring med kødet, skal dette ske i overensstemmelse med de hygiejniske bestemmelser.

Disse folier skal være gennemsigtige og farveløse samt opfylde de i nr. 34, litra a), anførte krav; denne emballage må ikke anvendes igen til indpakning af kød.

Dele af fjerkræ eller slagteaffald, som er adskilt fra dyrekroppen, skal altid indpakkes i en tæt lukket, beskyttende folie, der opfyldes disse kriterier.

KAPITEL XI

TRANSPORT

36. Fersk fjerkrækød skal transporteres i transportmidler, der er bygget og udstyret på en sådan måde, at den i kapitel IX anførte temperatur ikke overskrides under transporten.

37. De til transport af fersk fjerkrækød bestemte transportmidler, må ikke anvendes til transport af levende dyr eller af varer, der kan øve indflydelse på eller smitte fjerkrækødet, med mindre de efter aflæsning af ovennævnte produkter er blevet effektivt rengjort, desinficeret og eventuelt deodoriseret.
38. Fersk fjerkrækød må ikke transporteres sammen med varer, der kan øve indflydelse på det eller overføre nogen lugt til det, med mindre der er truffet forholdsregler til afværgelse heraf.
39. Fersk fjerkrækød må kun transporteres i rengjorte og desinficerede transportmidler.
40. Embedsdyrlægen skal inden afsendelsen sikre sig, at transportmidlerne samt indladningsbetingelserne er i overensstemmelse med de hygiejnekrav, der er fastsat i dette kapitel.

BILAG II

KRAV TIL HJÆLPEPERSONALET

1. Der må kun beskæftiges medhjælpere, der:
 - a) kan fremlægge en af en kompetent myndighed udstedt attest for god vandel;
 - b) har en tilstrækkelig grunduddannelse;
 - c) er fysisk egnede til en sådan beskæftigelse;
 - d) ved en duelighedsprøve godtgør, at de er i besiddelse af tilstrækkelig faglig viden;
2. Med forbehold af bestemmelserne i bilag I, kapitel II, numrene 7 og 8, må som medhjælpere ikke beskæftiges personer, som:
 - a) udøver en virksomhed, som kan medføre smittefare for det ferske fjerkrækød;
 - b) er slagtere eller driver et fjerkræslagteri eller er beskæftiget på et fjerkræslagteri i en anden egenskab, driver handel med fjerkræ eller fjerkræfoder, er rådgiver i spørgsmål vedrørende fjerkræfodring, driver erhvervsmæssig fjerkræavl eller er beskæftigede på landbrugsejendomme.
3. Den i nr. 1, litra d), nævnte duelighedsprøve afholdes af medlemsstatens kompetente centrale myndighed eller af en af denne udpeget myndighed. Til denne prøve optages kun kandidater, som godtgør, at de har gennemgået et 3 måneders praktisk forberedelseskursus under ledelse af en embedsdyrlæge.
4. Den i nr. 3 nævnte eksamen omfatter en teoretisk del og en praktisk del og omfatter følgende emner:
 - a) Teoretisk del:
 - Grundlæggende kendskab til fjerkræets anatomi og fysiologi;
 - Grundlæggende kendskab til fjerkræets patologi;
 - Grundlæggende kendskab til fjerkræets patologiske anatomi;
 - Grundlæggende kendskab til hygiejne især virksomhedshygiejne;
 - Fjerkræslagtemetoder og fremgangsmåden ved fjerkræslagting, tilberedning, pakning og transport af fjerkrækød;
 - Kendskab til de for udøvelsen af deres arbejde nødvendige love og administrative bestemmelser.
 - b) Praktisk del:
 - Undersøgelse og bedømmelse af slagtedyr ved levende syn;
 - Undersøgelse og bedømmelse af slagtede dyr;
 - Bestemmelse af dyreart efter undersøgelse af typiske dele af et dyr;
 - Bestemmelse af og kommentarer til flere forandrede dele af slagtede dyr;
 - Kødundersøgelse ved transportbånd.

BILAG III
MODEL
SUNDHEDSCERTIFIKAT

for slagtefjerkræ, der transporteres fra oprindelsesbesætning til slagteriet.

Kompetent myndighed
Nr.¹⁾

I. Identifikation af slagtedyrene:

Dyreart
Antal dyr
Identifikationsmærke

II. Dyrenes oprindelse:

Oprindelsesbesætningens adresse
.....

III. Slagtedyrenes bestemmelsessted:

Slagtedyrene transporteres til følgende slagteri:
.....

med følgende transportmidler:

IV. Attestation:

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer, at ovenfor anførte dyr har været underkastet levende syn på ovennævnte bedrift den kl. og er fundet sunde.

Udstedt i den

Embedsdyrlægens underskrift

(.....)

BILAG IV
MODEL
SUNDHEDSCERTIFIKAT
for fersk fjerkrækød¹⁾ bestemt for en medlemsstat i EØF

Afsenderland
nr.²⁾
Ministerium
Kompetent myndighed

¹⁾ fakultativt
²⁾ Fersk fjerkrækød: Fersk kød af høns, kalkuner, perlehøns, ænder og gæs, der holdes som husdyr, og som ikke har været underkastet nogen behandling med henblik på at sikre dets holdbarhed; kuldebehandlet kød anses dog som fersk kød.