

SMĚRNICE RADY

ze dne 29. července 1991,

kteou se mění a kodifikuje směrnice 64/433/EHS o hygienických otázkách obchodu s čerstvým masem uvnitř Společenství za účelem rozšíření jejích ustanovení na produkci čerstvého masa a jeho uvádění na trh

(91/497/EHS)

RADA EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství, a zejména na článek 43 této smlouvy,

s ohledem na návrh Komise¹,

s ohledem na stanovisko Evropského parlamentu²,

s ohledem na stanovisko Hospodářského a sociálního výboru³,

vzhledem k tomu, že maso skotu, prasat, ovcí a koz a domácích lichokopytníků je zahrnuto na seznamu produktů v příloze II Smlouvy; že produkce a obchod s čerstvým masem tvoří důležitý zdroj příjmů části obyvatelstva zabývajícího se zemědělstvím;

vzhledem k tomu, že z důvodu zajištění racionálního rozvoje této oblasti a zvýšení produktivity musí být předpisy na ochranu veřejného zdraví v souvislosti s produkcí a uváděním na trh stanoveny na úrovni Společenství;

vzhledem k tomu, že Společenství musí přijmout opatření na postupné vytváření vnitřního trhu v období do 31. prosince 1992;

vzhledem k tomu, že směrnice 64/433/EHS⁴ stanovila hygienické požadavky pro obchod s masem skotu, prasat, ovcí a koz a domácích lichokopytníků uvnitř Společenství;

¹ Úř. věst. č. C 84, 2. 4. 1990, s. 8, a návrh předložený dne 10. listopadu 1983 (nezveřejněný v Úředním věstníku).

² Úř. věst. č. C 183, 15. 7. 1991.

³ Úř. věst. č. C 332, 31. 12. 1990, s. 53.

⁴ Úř. věst. č. 121, 29. 7. 1964, s. 2012/64. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 89/662/EHS (Úř. věst. č. L 395, 30. 12. 1989, s. 13).

vzhledem k tomu, že směrnice 89/662/EHS⁵ stanovila pravidla kontrol používaných s cílem dotvoření vnitřního trhu, a zejména zrušila veterinární kontroly na hranicích mezi členskými státy;

vzhledem k tomu, že pro zohlednění zrušení uvedených kontrol a zavedení přísnějších záruk týkajících se původu, jestliže není nadále možno rozlišit mezi produkty určenými pro domácí trh a produkty určenými pro trh v jiném členském státě, je třeba přizpůsobit požadavky směrnice 64/433/EHS a rozšířit je na veškerou produkci masa;

vzhledem k tomu, že, za tímto účelem je nutno harmonizovat podmínky, za kterých je určité maso prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě;

vzhledem k tomu, že směrnice 64/433/EHS byla při mnoha příležitostech podstatným způsobem změněna; že pro zachování jednoznačnosti je třeba výše uvedenou směrnici kodifikovat;

vzhledem k tomu, že s ohledem na výše uvedenou kodifikaci je nezbytné přizpůsobit odkazy ve směrnici Rady 72/462/EHS ze dne 12. prosince 1972 o veterinárních a hygienických otázkách dovozu skotu, prasat, ovcí a koz, čerstvého masa nebo masných výrobků ze třetích zemí⁶,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

Směrnice 64/433/EHS se tímto nahrazuje zněním připojené přílohy k této směrnici.

Článek 2

Směrnice 72/462/EHS se mění takto:

- 1) v čl. 1 odst. 1 třetí odrážce se slova v závorce nahrazují tímto:
„(včetně druhů *Bubalus bubalis* a *Bison bison*)“;
- 2) V čl. 4 písm. c):
 - a) v druhém pododstavci se
 - odkaz na bod 13 nahrazuje odkazem na bod 14,
 - odkaz na bod 24 se zrušuje,
 - odkaz na bod 41 oddíl C se nahrazuje odkazem na bod 42 oddíl A“;

⁵ Úř. věst. č. L 395, 30. 12. 1989, s. 13. Směrnice pozměněná směrnicí 90/675/EHS (Úř. věst. č. L 373, 31. 12. 1990, s. 1).

⁶ Úř. věst. č. L 302, 31. 12. 1972, s. 28. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 91/69/EHS (Úř. věst. č. L 46, 19. 2. 1991, s. 37).

- b) doplňuje se nový pododstavec, který zní:

„Stejným postupem mohou být vyžadovány zvláštní záruky týkající se jakosti pitné vody používané zařízeními a zdravotního dozoru nad zaměstnanci pracujícími a manipulujícími s čerstvým masem.“;

- 3) V článku 17:

- a) odstavci 2:

- v písmenu b) se slova „kapitola V“ nahrazují slovy „kapitola VI“;
- v písmenu c) se slova „kapitola VI“ nahrazují slovy „kapitola VII“;
- v písmenu d) se slova „kapitola VII“ nahrazují slovy „kapitola VIII“;
- v písmenu e) se slova „kapitola X“ nahrazují slovy „kapitola XI“ a slova „kapitola XIII“ se nahrazují slovy „kapitola XIV“;
- v písmenu g) se slova „kapitola XIV“ nahrazují slovy „kapitola XV“.

- b) odstavci 3:

- se slova „kapitola XIII“ nahrazují slovy „kapitola XIV“;

- 4) V článku 18:

- a) odst. 1 písm b):

- i) se slova „kapitola VIII“ nahrazují slovy „kapitola IX“;
- ii) se slova „kapitola IX“ nahrazují slovy „kapitola X“;
- iii) se slova „kapitola XI“ nahrazují slovy „kapitola XII“;

- b) odstavci 3:

- se slova „kapitola VIII odst. 45 písm. d)“ nahrazují slovy „kapitola IX odstavec 46“;

- 5) v čl. 20 písm. d) se slova „kapitola X odstavec 57“ nahrazují slovy „kapitola XI odstavec 58“.

Článek 3

Členské státy uvedou v platnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí nejpozději do 1. ledna 1993. Neprodleně o nich uvědomí Komisi.

Tato opatření přijatá členskými státy musí obsahovat odkaz na tuto směrnici nebo musí být takový odkaz učiněn při jejich úředním vyhlášení. Způsob odkazu si stanoví členské státy.

Článek 4

Tato směrnice je určena členským státům.

V Bruselu dne 29. července 1991.

Za Radu

předseda

H. VAN DEN BROEK

PŘÍLOHA

SMĚRNICE RADY 64/433/EHS

ze dne 26. června 1964

o hygienických podmínkách produkce čerstvého masa a jeho uvádění na trh

RADA EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství, a zejména na článek 43 této smlouvy,

s ohledem na návrh Komise,

s ohledem na stanovisko Evropského parlamentu,

s ohledem na stanovisko Hospodářského a sociálního výboru,

vzhledem k tomu, že nařízení Rady (EHS) č. 805/68 ze dne 27. června 1968 o společné organizaci trhu s hovězím a telecím masem⁷, nařízení Rady (EHS) č. 2759/75 ze dne 29. října 1975 o společné organizaci trhu s vepřovým masem⁸ a nařízení Rady (EHS) č. 3013/89 ze dne 25. září 1989 o společné organizaci trhu s ovčím a kozím masem⁹ položily základ pro volný pohyb hovězího a telecího, vepřového, ovčího a kozího masa;

vzhledem k tomu, že dokud budou obchodu uvnitř Společenství bránit rozdíly mezi hygienickými požadavky členských států týkajícími se masa, nebude mít provádění výše uvedených nařízení požadovaný účinek;

vzhledem k tomu, že k odstranění těchto rozdílů musí být hygienické předpisy členských států sblíženy v souladu s výše uvedenými nařízeními;

vzhledem k tomu, že předmětem tohoto sblížování musí být zejména standardizace hygienických požadavků na maso v jatkách a bourárnách a během skladování a přepravy; že je třeba zavést systém schvalování jatek a bouráren, které splňují hygienické požadavky stanovené touto směrnicí, společně s postupem kontrol

⁷ Úř. věst. č. L 148, 28. 6. 1968, s. 24. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 3577/90 (Úř. věst. č. L 353, 17. 12. 1990, s. 23).

⁸ Úř. věst. č. L 282, 1. 11. 1975, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 1249/89 (Úř. věst. č. L 129, 11. 5. 1989, s. 12).

⁹ Úř. věst. č. L 289, 7. 10. 1989, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 3577/90 (Úř. věst. č. L 353, 17. 12. 1990, s. 23).

Společenství k zajištění toho, aby byly dodržovány podmínky tohoto schválení; že je třeba stanovit předpisy pro schvalování chladírenských a mrazírenských skladů;

vzhledem k tomu, že zařízení s nízkou kapacitou by měla být schvalována podle zjednodušených kritérií pro strukturu a infrastrukturu, pokud odpovídají pravidlům hygieny stanoveným touto směrnicí;

vzhledem k tomu, že označování zdravotní nezávadnosti masa a potvrzování přepravních dokladů úředním veterinárním lékařem hospodářství původu je nejlepším způsobem ujištění příslušných orgánů místa určení, že zásilka masa odpovídá ustanovením této směrnice; že osvědčení o zdravotní nezávadnosti by mělo být zachováno pro účely ověřování místa určení určitého masa;

vzhledem k tomu, že v dané věci je třeba uplatnit pravidla, zásady a ochranná opatření zavedená směrnicí Rady 90/675/EHS ze dne 10. prosince 1990, kterou se stanoví zásady organizace veterinární kontroly produktů dovážených do Společenství ze třetích zemí¹⁰;

vzhledem k tomu, že v kontextu obchodu mezi členskými zeměmi je rovněž třeba použít pravidla stanovená směrnicí Rady 89/662/EHS ze dne 11. prosince 1989 o veterinárních kontrolách v obchodu uvnitř Společenství s cílem dotvoření vnitřního trhu¹¹;

vzhledem k tomu, že je třeba pověřit Komisi úkolem přijetí určitých opatření pro provádění této směrnice; že za tímto účelem je třeba stanovit postup vytvářející úzkou a účinnou spolupráci mezi Komisí a členskými státy v rámci Stálého veterinárního výboru,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

1. Touto směrnicí se stanoví hygienické podmínky produkce a uvádění na trh čerstvého masa určeného k lidské spotřebě z domácích zvířat těchto druhů: skot (včetně druhů *Bubalus bubalis* a *Bison bison*), prasata, ovce a kozy a domácí lichokopytníci.
2. Tato směrnice se nevztahuje na bourání a uskladňování čerstvého masa v rámci maloobchodů nebo v prostorách patřících k prodejním místům, kde je bourání a uskladňování prováděno výhradně pro účely zásobování zákazníků přímo v místě.
3. Tato směrnice je použitelná, aniž jsou dotčena zvláštní pravidla Společenství týkající se mletého masa.
4. Tato směrnice neovlivní žádná omezení, zavedená v souladu s obecnými ustanoveními Smlouvy, týkajícími se uvádění masa lichokopytníků na trh ve stádiu maloobchodu.

¹⁰ Úř. věst. č. L 373, 31. 12. 1990, s. 1.

¹¹ Úř. věst. č. L 395, 30. 12. 1989, s. 13. Směrnice pozměněná směrnicí 90/675/EHS.

Článek 2

Pro účely této směrnice se:

- a) „masem“ rozumí veškeré části domácího skotu (včetně druhů *Bubalus bubalis* a *Bison bison*), prasat, ovcí, koz a lichokopytníků, které jsou vhodné k lidské spotřebě;
- b) „čerstvým masem“ rozumí maso, včetně vakuově baleného nebo baleného v ochranné atmosféře, které nebylo žádným způsobem upravováno, s výjimkou ošetření chladem k zajištění jeho uchování;
- c) „mechanicky oddělovaným masem“ rozumí maso získané mechanickými prostředky z masa na kosti, mimo kostí hlavy, z končetin pod zápěstním a hlezňovým kloubem a, v případě prasat, pod kostrčním obratlem, a určené zařízením schváleným v souladu s článkem 6 směrnice 77/99/EHS¹²;
- d) „jatečným tělem“ rozumí celé tělo poraženého zvířete po vykrvení, vykolení a odstranění končetin ve výši zápěstního a hlezňového kloubu, odstranění hlavy, ocasu a vemene a v případě skotu, ovcí, koz a lichokopytníků též po stažení kůže; v případě prasat však odstranění končetin ve výši zápěstního a hlezňového kloubu a odstranění hlavy může být odloženo, pokud je maso určeno k ošetření v souladu se směrnicí 77/99/EHS;
- e) „droby“ rozumí čerstvé maso, které není jatečným tělem podle písmene d), i když zůstává přirozeně připevněné k jatečnému tělu;
- f) „vnitřnostmi“ rozumí droby, které jsou součástí dutiny hrudní, břišní a pánevní, včetně průdušnice a jícnu;
- g) „úředním veterinárním lékařem“ rozumí veterinární lékař pověřený příslušným ústředním orgánem členského státu;
- h) „odesílající zemí“ rozumí členský stát, ze kterého je čerstvé maso odesíláno;
- i) „zemí určení“ rozumí členský stát, do kterého je odesíláno čerstvé maso pocházející z jiného členského státu;
- j) „dopravními prostředky“ rozumí nákladní součásti motorových vozidel, kolejových vozidel, letadel a nákladové prostory lodí nebo kontejnery určené k dopravě po zemi, po moři nebo vzduchem;
- k) „zařízením“ rozumí schválená jatka, schválená bourárna nebo schválený chladiřenský nebo mraziřenský sklad, nebo jednotka sdružující několik takových zařízení;

¹² Úř. věst. č. L 26, 31. 1. 1977, s. 85. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 89/662/EHS (Úř. věst. č. L 395, 30. 12. 1989, s. 13).

- l) „prvním balením“ rozumí ochrana čerstvého masa použitím prvního obalu nebo první nádoby přicházejících do přímého kontaktu s dotyčným čerstvým masem, jakož i tento první obal nebo tato první nádoba sama o sobě;
- m) „dalším balením“ rozumí umístění čerstvého masa v prvním balení do druhé nádoby, jakož i tato nádoba sama o sobě;
- n) „zvláštní nutnou porážkou“ rozumí jakákoliv porážka nařízená veterinárním lékařem po nehodě nebo vážných fyziologických nebo funkčních problémech. Zvláštní nutná porážka může být provedena mimo jatky, pokud veterinární lékař usoudí, že přeprava zvířete by byla nemožná nebo by zvíře bylo vystaveno zbytečnému utrpení.

Článek 3

- 1. Každý členský stát zajistí, aby:
 - A. jatečná těla, jatečné půle rozdělené nanejvýš do tří kusů a jatečné čtvrtě:
 - a) byly získány v jatkách splňujících podmínky stanovené přílohou I kapitolami I a II a schválených a pod dozorem v souladu s článkem 10 nebo v jatkách mimořádně schválených v souladu s článkem 4;
 - b) pocházely z jatečného zvířete podrobeného prohlídce před porážkou úředním veterinárním lékařem v souladu s přílohou I kapitolou VI a výsledkem takové prohlídky bylo shledáno vhodným k porážce pro účely této směrnice;
 - c) byly ošetřeny za vyhovujících hygienických podmínek v souladu s přílohou I kapitolami V a VII;
 - d) byly podrobeny prohlídce po porážce úředním veterinárním lékařem v souladu s přílohou I kapitolou VIII a nevykazovaly jakékoliv změny, kromě traumatických změn, které nastaly krátce před porážkou, nebo lokálních malformací nebo změn, za předpokladu, že je stanoveno, v případě potřeby vhodnými laboratorními testy, že tyto změny nebo malformace nečiní toto jatečné tělo a droby nevhodnými k lidské spotřebě nebo nebezpečnými lidskému zdraví;
 - e) byly označeny jako zdravotně nezávadné v souladu s přílohou I kapitolou XI;
 - f) byly během přepravy doprovázeny:
 - i) do 30. června 1993 osvědčením o zdravotní nezávadnosti vydaným úředním veterinárním lékařem v době nakládky, které musí formálně a obsahově odpovídat vzoru v příloze V a být vypracováno alespoň v úředním jazyce nebo jazycích země určení. Musí sestávat z jednoho listu papíru;

- ii) od 1. července 1993 průvodním obchodním dokladem schváleným úředním veterinárním lékařem. Tento doklad musí:
 - kromě podrobností stanovených přílohou I kapitolou X bodem 50, v případě zmrazeného masa rovněž měsíce a roku zmrazení, být jasně označeny kódovým číslem, podle kterého může být identifikován úřední veterinární lékař,
 - být příjemcem archivován po dobu alespoň jednoho roku, aby mohl být na požádání příslušného orgánu předložen;
- iii) osvědčením o zdravotní nezávadnosti v souladu s přílohou I kapitolou XI, v případě masa pocházejícího z jatek situovaných v oblasti nebo v pásmu s omezeními, určeného k odeslání do jiného členského státu po tranzitu přes třetí zemi v zapečetěném nákladním autě.

Prováděcí pravidla k bodu ii), a zejména pravidla týkající se přidělování kódových čísel sestavení jednoho nebo více seznamů identifikujících úřední veterinární lékaře, se stanoví postupem podle článku 16;

- g) byly po prohlídce po porážce skladovány v souladu s přílohou I kapitolou XIV za vyhovujících hygienických podmínek v zařízeních schválených v souladu s článkem 10 a pod dozorem v souladu s přílohou I kapitolou X;
- h) byly v souladu s přílohou I kapitolou XV přepravovány do země určení za vyhovujících hygienických podmínek;

B. kusy získaného masa nebo menší kusy, než které jsou uvedeny v oddílu A, nebo vykostěné maso:

- a) byly vykostěny nebo rozbourány v bourárně splňující podmínky stanovené přílohou I kapitolami I a III a schválené a pod dozorem v souladu s článkem 10;
- b) byly vykostěny nebo rozbourány a získány v souladu s přílohou I kapitolou IX a pocházely z:
 - čerstvého masa, které odpovídá podmínkám stanoveným oddílem A, s výjimkou požadavků uvedených v pododstavci h), a které je přepravováno v souladu s přílohou I kapitolou XV, nebo
 - čerstvého masa dovezeného z třetích zemí v souladu se směrnicí 90/675/EHS;
- c) byly skladovány za podmínek odpovídajících příloze I kapitole XIV v zařízeních schválených v souladu s článkem 10 a pod dozorem v souladu s přílohou I kapitolou X;

- d) byly kontrolovány úředním veterinárním lékařem v souladu s přílohou I kapitolou X;
- e) odpovídaly požadavkům na první balení a další balení stanoveným přílohou I kapitolou XII;
- f) odpovídaly podmínkám oddílu A písm. c), e), f) a h).

C. droby pocházely ze schválených jatek nebo ze schválené bourárny. Veškeré droby musí odpovídat požadavkům oddílu A a B. Droby nakrájené na plátky musí odpovídat podmínkám oddílu B.

Droby nesmí být krájeny na plátky s výjimkou jater skotu, pokud jsou tato játra krájena ve schválené bourárně. O rozšíření této odchylky na játra jiných živočišných druhů se může usnést Rada kvalifikovanou většinou na návrh Komise;

D. čerstvé maso, které bylo skladováno v souladu s touto směrnicí v chladírenském nebo mrazírenském skladu schváleném členským státem a se kterým poté nebylo žádným způsobem nakládáno, s výjimkou činností spojených se skladováním:

- a) odpovídalo podmínkám oddílu A písm. c), e), g) a h) a oddílu B a C nebo aby bylo čerstvé maso ze třetích zemí dovezeno v souladu se směrnicí 90/675/EHS;
- b) bylo během přepravy na místo určení doprovázeno průvodním obchodním dokladem nebo osvědčením uvedeným v odst. A písm. f).

Pokud je maso doprovázeno osvědčením, musí být toto osvědčení vyhotoveno úředním veterinárním lékařem na základě osvědčení o zdravotní nezávadnosti připojených k zásilkám čerstvého masa v době jejich umístění do skladu, a musí, v případě dovozu, uvádět původ tohoto čerstvého masa;

E. čerstvé maso vyprodukované v souladu s touto směrnicí, které bylo skladováno v chladírenském nebo mrazírenském skladu třetí země schváleném v souladu se směrnicí Rady 72/462/EHS¹³ pod celní kontrolou, a se kterým poté nebylo žádným způsobem nakládáno, s výjimkou skladování:

- a) odpovídalo podmínkám oddílu A, B a C;
- b) odpovídalo zvláštním zárukám týkajícím se kontrol a osvědčování souladu s požadavky na skladování a přepravu;
- c) bylo doprovázeno osvědčením, které odpovídá vzoru vypracovanému postupem podle článku 16.

¹³ Úř. věst. č. L 302, 31. 12. 1972, s. 28. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 91/69/EHS (Úř. věst. č. L 46, 19. 2. 1991, s. 37).

Zvláštní záruky týkající se kontrol a osvědčování souladu s požadavky na skladování a přepravu a vydávání osvědčení musí být přijaty postupem podle článku 16.

2. Odstavec 1, však, aniž jsou dotčeny veterinární požadavky Společenství, se nepoužije pro:

- a) čerstvé maso určené pro jiné použití, než k lidské spotřebě;
- b) čerstvé maso určené k vystavení, zvláštním studiím nebo analýzám, za předpokladu, že úřední dozor umožní zajištění toho, že uvedené maso není použito k lidské spotřebě, a že, jakmile je vystavení ukončeno nebo zvláštní studie nebo analýzy provedeny, uvedené maso, s výjimkou masa použitého pro účely analýzy, je zničeno;
- c) čerstvé maso určené výhradně jako dodávka mezinárodním organizacím.

Článek 4

A. Členské státy zajistí, aby od 1. ledna 1993 funkční jatky k 31. prosinci 1991 zpracovávající nejvýše 12 velkých dobytčích jednotek^{a)} týdně a nejvýše 600 velkých dobytčích jednotek ročně podléhaly těmto požadavkům, pokud nesplňují podmínky přílohy I:

- 1. Musí podléhat zvláštní veterinární registraci a musí jim být přiděleno zvláštní číslo schválení spojené s místní jednotkou provádějící dozor.

Ke schválení příslušným vnitrostátním orgánem musí:

- a) zařízení splňovat podmínky schválení stanovené přílohou II;
- b) provozovatel jatek, majitel nebo jeho zástupce vést záznam o
 - zvířatech do zařízení vstupujících a jatečných produktech zařízení opouštějících,
 - provedených kontrolách,
 - výsledcích těchto kontrol.

Tyto informace se sdělí příslušnému orgánu na jeho žádost;

- c) jatky uvědomit veterinární službu o době porážky a počtu a původu zvířat, aby jí bylo umožněno provést prohlídku před porážkou v souladu s přílohou I kapitolou VI buď v hospodářství nebo bezprostředně před porážkou;

^{a)} Skot a lichokopytníci: 1,0 velká dobytčí jednotka,
Prasata: 0,33 velké dobytčí jednotky,
Ovce: 0,15 velké dobytčí jednotky.

- d) úřední veterinární lékař nebo pomocný veterinární pracovník musí být přítomni v době porážky z důvodu zajištění souladu s hygienickými předpisy stanovenými v příloze I kapitolách V, VII a VIII.

Pokud není přítomnost úředního veterinárního lékaře v době porážky možná, maso nesmí opustit zařízení, dokud úřední veterinární lékař neprovede prohlídku po porážce, která musí být provedena v den porážky;

- e) příslušný orgán musí sledovat distribuční řetězec vycházející ze zařízení a náležité označování produktů prohlášených za nevhodné k lidské spotřebě společně s jejich následným místem určení a použitím.

Členské státy vypracují seznam zařízení využívajících takové odchylky a zašlou tento seznam a jakékoliv následné změny Komisi;

- f) příslušný orgán zajistí, aby čerstvé maso pocházející ze zařízení uvedených v písm. e) bylo označeno razítky schválenými pro tento účel postupem podle článku 16, uvádějícími správní území jednotky hygienického dozoru, do kterého příslušné zařízení spadá.

- 2. Odchylky mohou rovněž být povoleny příslušným orgánem v souladu s přílohou II v případě bouráren, které nejsou situované ve schváleném zařízení, a které produkují nejvýše tři tuny týdně.

Ustanovení přílohy I kapitol VII a IX a kapitoly X bodu 48 se nepoužijí na úkony spojené se skladováním a s bouráním v zařízeních uvedených v prvním pododstavci.

- 3. Maso, které bylo označeno za odpovídající požadavkům veterinární a hygienické prohlídky stanoveným touto směrnicí, musí být označeno razítkem uvádějícím správní území jednotky hygienického dozoru odpovědné za hospodářství původu. Vzor tohoto razítka se stanoví postupem podle článku 16.

- 4. Maso ze zařízení uvedených v tomto článku musí:

- i) být určeno jako čerstvé nebo zpracované pro přímý prodej v rámci místního trhu maloobchodníkům nebo zákazníkům, bez předběžného dalšího balení nebo prvního balení;
- ii) být přepraveno ze zařízení příjemci za dodržení hygienických podmínek pro přepravu.

B. Pokud je to nezbytné, mohou nová zařízení, odchylně od požadavků na strukturu a infrastrukturu v příloze I této směrnice, být schválena postupem podle článku 16, za předpokladu, že jsou splněny požadavky oddílu A.

C. Veterinární znalci Komise mohou, ve spolupráci s příslušnými vnitrostátními orgány a v míře nezbytné pro jednotné používání tohoto článku, provést místní kontroly v reprezentativním počtu zařízení využívajících podmínek stanovených tímto článkem.

D. Prováděcí pravidla k tomuto článku se stanoví postupem podle článku 16.

E. Rada před 1. lednem 1998 přezkoumá ustanovení tohoto článku na základě zprávy Komise.

Článek 5

1. Členské státy zajistí, aby úřední veterinární lékař prohlásil za nevyhovující k lidské spotřebě:

a) maso zvířat:

i) u kterého, aniž by byly dotčeny choroby uvedené v příloze C směrnice 90/425/EHS¹⁴, byla zjištěna jedna z těchto chorob:

- generalizovaná aktinobacilóza nebo aktinomykóza,
- sněť slezinná a sněť šelestivá,
- generalizovaná tuberkulóza,
- generalizovaná lymfadenitida,
- vožhřivka,
- vzteklna,
- tetanus,
- akutní salmonelóza,
- akutní brucelóza,
- červinka,
- botulismus,
- septikémie, pyémie, toxémie a virémie;

ii) majících akutní změny bronchopneumonie, pleuritidy, peritonitidy, metritidy, mastitidy, artritidy, perikarditidy, enteritidy nebo meningo-encefalomyelitidy potvrzené podrobným vyšetřením, pokud možno

¹⁴ Úř. věst. č. L 224, 18. 8. 1990, s. 29. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 91/174/EHS (Úř. věst. č. L 85, 5. 4. 1991, s. 37).

doplněným bakteriologickým vyšetřením a vyšetřením na rezidua látek s farmakologickým účinkem.

Pokud jsou však výsledky zvláštních vyšetření příznivé, jatečná těla jsou prohlášena za vhodná k lidské spotřebě poté, co části k lidské spotřebě nevhodné byly odstraněny;

- iii) napadených těmito parazity: generalizovaná sarkocystóza, generalizovaná cysticerkóza, trichinóza;
 - iv) mrtvých, mrtvě narozených nebo nenarozených;
 - v) poražených jako příliš mladá, a jejichž maso je edematózní;
 - vi) vykazujících známky vyhublosti nebo pokročilé chudokrevnosti;
 - vii) vykazujících četné nádory, abscesy nebo vážná poranění v různých oblastech jatečného těla nebo v různých vnitřnostech;
- b) maso zvířat:
- i) která měla pozitivní nebo dubiózní reakci na tuberkulín, a u kterých vyšetření provedené v souladu s přílohou I kapitolou VIII bodem 41 G) odhalilo pouze lokalizované tuberkulózní změny v četných orgánech nebo v četných oblastech jatečného těla.

Pokud však byla zjištěna tuberkulózní změna v uzlinách stejného orgánu nebo stejné části jatečného těla, za nevhodné k lidské spotřebě se prohlásí pouze postižený orgán nebo část jatečného těla a dotyčné mizní uzliny;
 - ii) která měla pozitivní nebo dubiózní reakci na brucelózu potvrzenou změnami poukazujícími na akutní infekci.

I když nebyla nalezena žádná z těchto změn, musí být přesto vemeny, pohlavní orgány a krev prohlášeny za nevhodné k lidské spotřebě;
- c) – části jatečných těl mající značné, závažné prosáknutí krve, lokalizované abscesy nebo lokalizovanou kontaminaci,
- droby a vnitřnosti s patologickými změnami infekčního, parazitárního nebo traumatického původu;
- d) maso, které:
- je z horečkujících zvířat,
 - má vážné neobvyklosti co se týče barvy, vůně, tuhosti nebo chuti;
- e) pokud je úřední veterinární lékař přesvědčen, že jatečné tělo nebo droby jsou napadeny kazeózní lymfadenitidou nebo jakýmkoliv jiným hnisavým

procesem a že uvedený proces není generalizovaný nebo spojený s vyhublostí:

- i) jakýkoliv orgán a odpovídající mízní uzliny, jestliže výše uvedený proces je na povrchu nebo uvnitř uvedeného orgánu nebo mízní uzliny;
 - ii) ve všech případech, ve kterých se nepoužije bod i) , změnu a takové okolní části, které může považovat za odpovídající s ohledem na stáří a aktivitu změny, za předpokladu, že starou, pevně opouzdřenou změnu je možno považovat za neaktivní;
- f) maso pocházející z úpravy vykrvovacího řezu,
- g) pokud úřední veterinární lékař zjistí, že celé jatečné tělo nebo jeho část nebo droby jsou napadeny chorobou nebo procesem jiným, než jsou choroby a procesy uvedené v předcházejících bodech, celé jatečné tělo a droby nebo jejich menší část, kterou uzná za vhodnou;
- h) jatečná těla, ze kterých droby neprošly prohlídkou po porážce;
- i) krev zvířat, jejichž maso bylo prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě v souladu s předchozími body, a krev kontaminovaná obsahem žaludku nebo jakoukoliv jinou látkou;
- j) maso zvířat, kterým byly podány:
- i) látky zakázané směrnicemi 81/602/EHS¹⁵ a 88/146/EHS¹⁶;
 - ii) produkty, které by mohly učinit maso nebezpečným nebo škodlivým lidskému zdraví a k nimž bude třeba po obdržení stanoviska Vědeckého veterinárního výboru přijmout rozhodnutí postupem podle článku 16.
 - iii) přípravky k tenderizaci masa;
- k) maso obsahující rezidua látek povolených v souladu s odchylkami stanovenými článkem 4 směrnice 81/602/EHS a články 2 a 7 směrnice 88/146/EHS, rezidua léčiv, antibiotik, pesticidů nebo jiných látek, které jsou škodlivé nebo mohou učinit spotřebu čerstvého masa nebezpečnou nebo škodlivou lidskému zdraví, jestliže taková rezidua převyšují povolené množství stanovené předpisy Společenství;
- l) maso kontaminované nebo zkažené v takovém rozsahu, o kterém je třeba rozhodnout postupem podle článku 16 po získání stanoviska Vědeckého veterinárního výboru;

¹⁵ Úř. věst. č. L 222, 7. 8. 1981, s. 32. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 85/358/EHS (Úř. věst. č. L 191, 23. 7. 1985, s. 46).

¹⁶ Úř. věst. č. L 70, 16. 3. 1988, s. 16.

- m) játra a ledviny zvířat starších dvou let z oblastí, ve kterých provádění plánů schválených v souladu s článkem 4 směrnice 86/469/EHS¹⁷ odhalily obecně rozšířenou přítomnost těžkých kovů v životním prostředí;
 - n) maso, které, aniž jsou dotčena možná nařízení Společenství použitelná v oblasti ionizace, bylo ošetřeno ionizací nebo ultrafialovým zářením;
 - o) maso, které vydává výrazný pohlavní pach.
2. Dodatky nebo změny odstavce 1 mohou být přijaty, zejména u tuberkulózy, brucelózy a salmonelózy, postupem podle článku 16 a po obdržení stanoviska Vědeckého veterinárního výboru.

Článek 6

1. Členské státy zajistí, aby:
- a) aniž jsou dotčeny případy stanovené v čl. 5 odst. 1 písm. a) bodu iii) a odst. 2, čerstvé vepřové maso a čerstvé koňské maso uvedené v článku 3, pokud není vyšetřeno na svalovce v souladu s přílohou I směrnice 77/96/EHS¹⁷, bylo ošetřeno chladem v souladu s přílohou IV uvedené směrnice;
 - b) maso:
 - i) plemenných kanců;
 - ii) kryptorchidních a hermafroditních prasat;
 - iii) aniž jsou dotčeny případy stanovené v čl. 5 odst. 1 písm. o) nekastrovaných kanců, u nichž hmotnost jatečného těla přesahuje 80 kilogramů, s výjimkou případu, kdy je zařízení schopno zaručit pomocí metody uznané postupem podle článku 16, nebo při absenci takové metody metodou uznanou příslušným orgánem, že jatečná těla vydávající výrazný pohlavní pach mohou být odhalena, mělo zvláštní označení ustanovené rozhodnutím 84/371/EHS¹⁸ a bylo ošetřeno jedním ze způsobů ustanovených směrnicí 77/99/EHS;
 - c) mechanicky oddělované maso bylo ošetřeno teplem v souladu se směrnicí 77/99/EHS;
 - d) po odstranění částí nevhodných k lidské spotřebě čerstvé maso a droby ze zvířat majících negeneralizovanou infestaci *Cysticercus bovis* nebo *Cysticercus cellulosae* byly ošetřeny chladem za použití metody postupem podle článku 16;

¹⁷ Úř. věst. č. L 26, 31. 1. 1977, s. 67. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí Komise 89/321/EHS (Úř. věst. č. L 133, 17. 5. 1989, s. 33).

¹⁸ Úř. věst. č. L 196, 26. 7. 1984, s. 46.

- e) maso z nutně poražených zvířat bylo schváleno k lidské spotřebě a schváleno k prodeji pouze na místním trhu a pouze tehdy, pokud jsou splněny tyto podmínky:
- na hospodářství původu nebyla zavedena veterinární omezení,
 - před porážkou bylo zvíře vyšetřeno veterinárním lékařem v souladu s čl. 3 odst. 1 oddílem A písm. b),
 - zvíře bylo poraženo po omráčení, vykřveno a pokud možno vykolené na místě; veterinární lékař může ve zvláštních případech upustit od omráčení a povolit zastřelení,
 - poražené a vykřvené zvíře je co nejrychleji po porážce přepraveno za uspokojivých hygienických podmínek do jatek schválených v souladu s touto směrnicí. Pokud není možno převézt poražené zvíře do takových jatek během jedné hodiny, musí být přepraveno v kontejneru nebo dopravním prostředku, ve kterém je okolní teplota udržována mezi 0° a 4°C. Vykolení, pokud nebylo učiněno v době porážky, musí být provedeno nejvýše do tří hodin po porážce; pokud je vykolení provedeno na místě, musí být vnitřnosti dodány do jatek společně s jatečným tělem,
 - během přepravy do jatek je zvíře doprovázeno osvědčením vydaným veterinárním lékařem, který nařídil porážku, dokládajícím příznivý výsledek prohlídky před porážkou, správné provedení vykřvení, čas porážky a povahu jakéhokoliv ošetření, kterým zvíře prošlo a, v případě potřeby, výsledek prohlídky vnitřností; toto osvědčení musí odpovídat vzoru, který bude vypracován postupem podle článku 16,
 - s jatečným tělem poraženého zvířete je, dokud na základě prohlídky po porážce provedené v souladu s čl. 3 odst. 1 oddílem A písm. d), doplněné, pokud je to vhodné, bakteriologickým vyšetřením, není posouzeno jako úplně nebo částečně vhodné k lidské spotřebě, nakládáno takovým způsobem, aby nepřišlo do styku s jatečnými těly nebo droby určenými k lidské spotřebě;
- f) na maso z oblastí podléhajících veterinárním omezením se vztahovala zvláštní pravidla, která se stanoví případ od případu postupem podle článku 16;
- g) ošetření uvedené v předcházejících bodech bylo provedeno v hospodářství původu nebo v jakémkoliv jiném zařízení určeném úředním veterinárním lékařem;
- h) maso bylo označeno razítkem uvedeným v čl. 4 oddílu A odst. 3.
2. Rada kvalifikovanou většinou na návrh Komise určí před 1. červencem 1992 části území Společenství, ve kterých mohou být povoleny odchylky od požadavku v odst. 1 písm. a), za předpokladu, že:
- epizootologickými studiemi je prokázána nepřítomnost trichinózy,

- živá zvířata a poražená zvířata podléhají účinné metodě vyšetření a kontroly.

Článek 7

1. Členské státy zajistí, aby:
 - a) maso prohlášené za nevhodné k lidské spotřebě bylo zřetelně odlišeno od masa prohlášeného za vhodné k lidské spotřebě;
 - b) maso prohlášené za nevhodné k lidské spotřebě bylo ošetřeno v souladu se směrnicí 90/667/EHS¹⁹.
2. Prováděcí pravidla k tomuto článku se, pokud je to potřeba, stanoví postupem podle článku 16.

Článek 8

1. Aniž je dotčena směrnice 86/469/EHS, musí zvířata nebo jejich maso projít vyšetřením na rezidua, pokud má úřední veterinární lékař podezření na jejich přítomnost na základě nálezů veterinární kontroly.

Toto vyšetření má za úkol zjistit rezidua jak látek s farmakologickým účinkem a produktů jejich přeměny, tak jiných látek do masa přenesených, které mohou být škodlivé lidskému zdraví.

Pokud vyšetřené maso má rezidua látek v množství, které přesahuje povolené odchylky, musí být toto maso prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě.

Tato vyšetření na rezidua musí být provedena v souladu s ověřenými metodami, které jsou vědecky uznávány, zejména s metodami ustanovenými předpisy Společenství nebo jinými mezinárodními standardy.

Musí být možno zhodnotit výsledky vyšetření na rezidua za použití referenčních metod ustanovených v souladu s postupem stanoveným článkem 16.

V souladu s postupem stanoveným článkem 16 se k provádění vyšetření na rezidua v každém členském státě určí alespoň jedna referenční laboratoř.

2. Na návrh Komise Rada stanoví povolené odchylky pro látky přenesené do masa, které mohou být škodlivé lidskému zdraví, jiné, než jsou odchylky stanovené směrnicí Rady 86/363/EHS²⁰ a nařízením Rady (EHS) č. 2377/90²¹.

Článek 9

Členské státy zajistí:

¹⁹ Úř. věst. č. L 363, 27. 12. 1990, s. 51.

²⁰ Úř. věst. č. L 221, 7. 8. 1986, s. 43.

²¹ Úř. věst. č. L 224, 18. 8. 1990, s. 1.

- i) přítomnost alespoň jednoho úředního veterinárního lékaře v jatkách schválených v souladu s článkem 10 po celou dobu prohlídky před porážkou a prohlídky po porážce;
- ii) pokud se provádí práce na mase, přítomnost úředního veterinárního lékaře alespoň jednou denně v bourárně schválené v souladu s článkem 10, za účelem kontroly hygienických podmínek bourárny a zaznamenávání čerstvého masa do bourárny přicházejícího a bourárnu opouštějícího;
- iii) pravidelnou přítomnost úředního veterinárního lékaře v chladírenském nebo mrazírenském skladu.

Úřednímu veterinárnímu lékaři může pod jeho dohledem a na jeho odpovědnost pomáhat pomocní veterinární pracovníci při provádění těchto úkonů:

- a) prohlídky před porážkou, přičemž úkol pomocného veterinárního pracovníka spočívá v provedení úvodního vyšetření zvířat a v pomoci s ryze praktickými činnostmi;
- b) prohlídky po porážce, za předpokladu, že úřední veterinární lékař je schopen dohlížet na práci pomocných veterinárních pracovníků na místě;
- c) hygienické kontroly rozbouraného a uskladněného masa;
- d) kontroly a dozoru nad schválenými zařízeními v souladu s článkem 10.

Rada na návrh Komise před 1. lednem 1992 stanoví maximální počet pomocných veterinárních pracovníků, kteří mohou pomáhat úřednímu veterinárnímu lékaři v jeho úkolech. Počet musí být dostatečně omezený, aby umožnil úřednímu veterinárnímu lékaři provádět účinný dozor nad prohlídkou po porážce.

Pouze osoby, které splňují podmínky přílohy III, mohou být po zkoušce organizované příslušným ústředním orgánem členského státu, nebo orgánem určeným výše uvedeným ústředním orgánem jmenovány pomocnými veterinárními pracovníky.

Za účelem poskytnutí výše uvedené pomoci tvoří pomocní veterinární pracovníci část prohlížečského týmu pod kontrolou a v rámci odpovědnosti úředního veterinárního lékaře. Tito musí být nezávislí na zařízení. Příslušný orgán daného členského státu určí sestavu prohlížečského týmu pro každé zařízení takovým způsobem, aby úřední veterinární lékař byl schopen dohlížet na výše uvedené operace.

Podrobná pravidla pomoci uvedené v tomto článku se, pokud třeba, stanoví v postupu podle článku 16.

Článek 10

1. Každý členský stát vypracuje seznam schválených zařízení jiných než jsou zařízení uvedená v článku 4, každé zařízení musí mít číslo veterinárního schválení. Členské státy zašlou tento seznam ostatním členským státům a Komisi.

Bourárny uvedené v příloze I kapitole V bodu 19 druhém pododstavci druhá odrážka musí rovněž být schváleny v souladu se směrnicí 71/118/EHS²². Na toto zvláštní schválení bude učiněn odkaz v seznamu bouráren zveřejněném Komisí.

Členský stát neschválí zařízení, pokud se neujistí o tom, že odpovídá této směrnici.

Pokud je hygiena shledána nevyhovující a pokud se opatření stanovená v kapitole VIII bodu 41 F) přílohy I ukázala jako nedostatečná k nápravě situace, příslušný vnitrostátní orgán dočasně pozastaví schválení.

Pokud provozovatel zařízení, majitel nebo jeho zástupce nezlepší zjištěné nedostatky ve lhůtě stanovené příslušným vnitrostátním orgánem, odejme tento orgán schválení.

Dotyčný členský stát zde vezme v úvahu výsledky případných šetření provedených v souladu s článkem 12. Ostatní členské státy a Komise musí být o pozastavení nebo odejmutí schválení informovány.

2. Provozovatel zařízení, majitel nebo jeho zástupce musí v souladu s odst. 4 druhým pododstavcem provádět pravidelné kontroly obecných hygienických podmínek produkce ve svém zařízení, mimo jiné pomocí mikrobiologických kontrol.

Kontroly musí zahrnovat nástroje, zařízení a stroje ve všech fázích produkce a, pokud je to nezbytné, produkty.

Provozovatel zařízení, majitel nebo jeho zástupce musí na požádání úřední služby informovat úředního veterinárního lékaře nebo veterinárních znalců Komise o povaze, četnosti a výsledcích kontrol za tímto účelem prováděných společně se jménem laboratoře provádějící šetření, pokud je třeba.

Povaha kontrol, jejich četnost a metody odebírání vzorků a metody bakteriologických vyšetření se stanoví postupem podle článku 16.

3. Provozovatel zařízení, majitel nebo jeho zástupce musí zavést program školení zaměstnanců umožňující pracovníkům dodržovat podmínky hygieny produkce přizpůsobené struktuře produkce.

Úřední veterinární lékař odpovědný za zařízení se musí účastnit přípravy a provádění výše uvedeného programu.

4. Kontrola a dozor nad zařízeními jsou prováděny v rámci odpovědnosti úředního veterinárního lékaře, kterému v souladu s článkem 9 může v čistě technických úkolech pomáhat pomocní veterinární pracovníci. Úřední veterinární lékař musí mít po celou dobu volný přístup do všech částí zařízení za účelem zajištění souladu s touto směrnicí a, pokud existují pochybnosti o původu masa nebo poražených zvířat, k účetním dokladům, které mu umožní zpětně zjistit hospodářství původu poraženého zvířete.

²² Úř. věst. č. L 55, 8. 3. 1971, s. 23. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 90/654/EHS (Úř. věst. č. L 353, 17. 12. 1990, s. 48).

Úřední veterinární lékař musí pravidelně analyzovat výsledky kontrol uvedených v odstavci 2. Může na základě této analýzy vést další mikrobiologická vyšetření ve všech stádiích produkce nebo u produktů.

Výsledky těchto analýz se zapíší do zprávy, jejíž závěry a doporučení je třeba oznámit provozovateli zařízení, majiteli nebo jeho zástupci, který odstraní zjištěné nedostatky za účelem zlepšení hygieny.

Článek 11

Členské státy pověří ústřední útvar či organizaci shromažďováním a použitím výsledků prohlídek před porážkou a po porážce provedených úředním veterinárním lékařem, co se týče diagnostiky chorob přenosných na člověka.

Pokud je diagnostikována taková choroba, výsledky takového zvláštního případu musí být sděleny co nejdříve příslušným veterinárním úřadům odpovědným za dozor nad stádem, ze kterého zvířata pochází.

Členské státy předloží Komisi informace o určitých chorobách, a zejména případech, kdy byly diagnostikovány choroby přenosné na člověka.

Komise jednající postupem podle článku 16 stanoví prováděcí pravidla k tomuto článku, zejména ohledně:

- četnosti, se kterou musí být pravidelně předávány informace Komisi,
- typu informací,
- chorob, na něž se vztahuje shromažďování informací,
- postupů shromažďování a využívání informací.

Článek 12

1. Veterinární znalci Komise mohou v míře nezbytné pro zajištění jednotného používání této směrnice a ve spolupráci s příslušnými vnitrostátními orgány provádět kontroly na místě; mohou zejména ověřovat, zda schválená zařízení skutečně účinně dodržují pokyny této směrnice. Komise informuje členské státy o provedených kontrolách.

Členský stát, na jehož území je prováděna kontrola, poskytuje znalcům při plnění jejich povinností veškerou nezbytnou pomoc.

Obecná prováděcí pravidla k tomuto článku se stanoví postupem podle článku 16.

Po obdržení stanoviska členských států v rámci Stálého veterinárního výboru Komise vypracuje doporučení týkající se pravidel provádění kontrol ustanovených tímto článkem.

2. Před 1. lednem 1995 přezkoumá Rada tento článek na základě zprávy Komise, která může být doplněna návrhy.

Článek 13

1. Postupem podle článku 16 může být členským státům povoleno použít ustanovení článku 4 u jatek zpracovávajících maximálně 20 velkých dobytčích jednotek týdně a 1000 velkých dobytčích jednotek ročně:

- a) pokud se nacházejí v regionech zvláštním způsobem geograficky znevýhodněných nebo se u nich projevují problémy se zásobováním;
- b) jestliže k 1. červenci 1991 provádí program restrukturalizace v souvislosti s vnitrostátním plánem platným ve výše uvedený den.

Stejným postupem a odchylně od přepočítacích kurzů pro omezení stanovená v souvislosti s velkými dobytčími jednotkami v článku 4 oddílu A) prvním odstavci, může být povolení ustanovené v prvním pododstavci tohoto odstavce rozšířeno na zařízení zpracovávající nejvýše 60 prasat týdně, pokud jsou splněny tyto podmínky:

- a) majitel zařízení byl zvláště vyškolen pro hygienu produkce způsobem uznaným příslušným orgánem;
- b) zvířata na porážku jsou majetkem majitele zařízení nebo jím byla zakoupena, aby byly splněny požadavky uvedené v písmenu d);
- c) maso je vyrobeno v prostorách, které splňují požadavky přílohy II a nacházejí se v zařízení;
- d) vyrobené maso je použito pouze pro zásobování zařízení nebo prodáno přímo na místě zákazníkovi.

V případě přijetí rozhodnutí povolujících odchylky, mohou být stanoveny zvláštní požadavky, zejména definice místního trhu.

Na zařízení využívající tyto odchylky se vztahují kontroly Společenství stanovené pro schválená zařízení.

2. Postupem podle článku 16:

- Na požádání mohou být kterémukoliv členskému státu poskytujícímu obdobné záruky přiznány odchylky od přílohy I kapitoly II bodu 14 písm. c) druhé, třetí a čtvrté odrážky, od kapitoly VIII bodu 42 oddílu A) odst. 2 a od kapitoly IX bodu 46 odst. d). Tyto odchylky stanoví veterinární podmínky alespoň rovnocenné podmínkám přílohy I,
- může být rozhodnuto o dalších požadavcích přizpůsobených specifické situaci příslušného členského státu, s ohledem na určité choroby, které mohou ohrozit lidské zdraví,

- může být rozhodnuto o zvláštních podmínkách pro schvalování zařízení situovaných ve velkoobchodních tržnicích.

Článek 14

1. Aniž jsou dotčena zvláštní ustanovení této směrnice, provede úřední veterinární lékař nebo příslušný orgán veterinární kontroly, které považuje za vhodné, pokud existuje podezření, že nebyly dodrženy veterinární právní předpisy nebo existují pochybnosti o vhodnosti masa k lidské spotřebě.
2. Členské státy přijmou vhodná správní nebo trestněprávní opatření k postihování jakéhokoliv porušení veterinárních právních předpisů Společenství, zejména pokud je zjištěno, že vydaná osvědčení nebo doklady neodpovídají skutečnému stavu masa, že označení neodpovídá pravidlům, že maso nebylo předloženo k prohlídce, nebo že maso nebylo použito pro účely původně určené.

Článek 15

Přílohy této směrnice mění Rada kvalifikovanou většinou na návrh Komise, zejména za účelem jejich přizpůsobení technologickému pokroku.

Článek 16

1. Má-li být zahájen postup podle tohoto článku, přednese věc Stálému veterinárnímu výboru jeho předseda, a to buď z vlastního podnětu, nebo na žádost zástupce některého členského státu.
2. Zástupce Komise předloží návrh opatření, která mají být přijata. Výbor zaujme stanovisko k tomuto návrhu ve lhůtě, kterou může předseda stanovit podle naléhavosti věci. Stanovisko se přijímá většinou 54 hlasů, přičemž hlasům členských států je přidělena váha stanovená v čl. 148 odst. 2 Smlouvy. Předseda nehlasuje.
3. Komise přijme opatření a ihned je provede, jsou-li v souladu se stanoviskem výboru. Pokud navrhovaná opatření nejsou v souladu se stanoviskem výboru nebo pokud výbor žádné stanovisko nezaujme, předloží Komise Radě neprodleně návrh opatření, která mají být přijata. Rada se usnese kvalifikovanou většinou.

Pokud se Rada neusnese do tří měsíců ode dne, kdy jí byl návrh předán, přijme navrhovaná opatření Komise a ihned je provede s výjimkou případů, kdy se Rada proti opatřením vysloví prostou většinou.

Článek 17

Před 1. červencem 1994 předloží Komise Radě zprávu, pokud možno doplněnou o návrhy (o kterých Rada rozhodne hlasovacím postupem stanoveným článkem 43 Smlouvy) a týkající se metod prohlídky, které zajistí úroveň hygieny zvířat rovnocennou úrovni zaručené metodami prohlídky před porážkou a po porážce popsanými v příloze I kapitolách VI a VIII.

Článek 18

Pravidla stanovená směrnicí 89/662/EHS jsou použitelná zejména na kontroly v místě původu, na organizaci kontrol a realizaci úkolů vyplývajících z kontrol, které mají být provedeny členskými státy určení, a na ochranná opatření, která mají být provedena.

Článek 19

Tato směrnice je určena členským státům.

PŘÍLOHA I

KAPITOLA I

OBECNÉ PODMÍNKY PRO SCHVALOVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Zařízení musí disponovat přinejmenším:

1. v prostorách, kde je produkováno, zpracováváno nebo skladováno čerstvé maso, a v chodbách, kterými je čerstvé maso přepravováno:
 - a) nepropustnými podlahami, které lze snadno čistit a dezinfikovat, odolnými proti hnilobě a položenými takovým způsobem, aby umožňovaly odtok vody; voda musí být vedena kanálky do kanalizační vpusti opatřené mřížkou a sifonáží k zamezení zápachů. Avšak:
 - v případě prostor uvedených v kapitole II bodu 14 písm. d) a f), kapitole III bodu 15 písm. a) a kapitole IV bodu 16 písm. a) není vedení vody kanálky ke kanalizační vpusti vyžadováno a, v případě prostor uvedených v bodu 16 písm. a), je dostačující vybavení, pomocí kterého může být voda snadno odstraněna,
 - v případě prostor uvedených v kapitole IV bodu 17 písm. a) a v oblastech a chodbách, skrze které je přepravováno čerstvé maso, jsou dostačující nepropustné podlahy odolné proti hnilobě;
 - b) hladkými, odolnými, nepropustnými stěnami se světlým, omyvatelným obkladem do výše alespoň dvou metrů a alespoň tří metrů v porážecích prostorách; v chladírnách a mrazírnách a v chladírenských a mrazírenských skladech musí být stěny obloženy alespoň do výše skladování. Spojení zdi a podlahy musí být zaoblená nebo podobně provedená, s výjimkou prostorů uvedených v kapitole IV bodu 17 písm. a).

Použití dřevěných zdí v prostorách uvedených v kapitole IV odstavci 17 však není důvodem k odnětí schválení, za předpokladu, že byly postaveny před 1. lednem 1983;

- c) dveřmi vyrobenými z trvanlivého, nerezavějícího materiálu a, pokud jsou vyrobeny ze dřeva, s hladkým a nepropustným obložením na obou stranách;
 - d) izolačními materiály, které jsou odolné proti hnilobě a nezapáchají;
 - e) dostatečnou ventilací a náležitým odvodem par;
 - f) dostatečným osvětlením, přirozeným či umělým, které nezkrasuje barvy;
 - g) čistým a snadno omyvatelným stropem; pokud tato podmínka není splněna, střešní krytinou, jejíž vnitřní povrch splňuje tyto podmínky;
2. a) co nejbližší k pracovním místům dostatečným počtem zařízení k mytí a dezinfekci rukou a omývání pracovních nástrojů horkou vodou. Vodovodní kohoutky nesmí být ovladatelné ručně. K omývání rukou musí mít tato zařízení k dispozici horkou a studenou tekoucí vodu nebo vodu předem nastavenou na vhodnou teplotu, čisticí a dezinfekční prostředky a hygienické prostředky k sušení rukou;
- b) zařízeními k dezinfekci pracovních nástrojů se zdrojem vody horké nejméně 82°C;
3. náležitými opatřeními na ochranu proti škůdcům, jako je hmyz, hlodavci, atd.;
4. a) nástroji a pracovním zařízením jako jsou bourárenské stoly, stoly s vyměnitelnými deskami, nádobami, přepravními pásy a pilami z nekorodujícího materiálu nezanechávajícího skvrny na masu a snadno omyvatelnými a desinfikovatelnými. Povrchy, které přicházejí, nebo mohou přijít do styku s masem, včetně svárů a spojů, musí být udržovány hladké. Použití dřeva se zakazuje, s výjimkou prostor, kde skladované maso je pouze čerstvé maso hygienicky balené.
- b) nekorodujícím příslušenstvím a vybavením splňujícím hygienické požadavky na:
- zacházení s masem,
 - skladování nádob na maso takovým způsobem, že ani maso, ani nádoby nepřijdou do přímého kontaktu s podlahou a zdmi;
- c) vybaveními, včetně vhodně rozmístěných a vybavených ploch pro příjem a třídění, pro hygienické zacházení a ochranu masa během nakládky a vykládky;
- d) zvláštními nepropustnými nekorodujícími nádobami s víky a uzávěry zabráňujícími odebírání obsahu neoprávněnými osobami, sloužícími k uchovávání masa určeného k lidské spotřebě, nebo uzamykatelnou místností pro takové maso, pokud je v množství, které takovou

místnost vyžaduje, nebo pokud maso není odstraněno nebo zničeno na konci každého pracovního dne; pokud je takové maso odstraňováno pomocí žlabů, musí být tyto žlaby konstruovány a instalovány takovým způsobem, který zabrání jakémukoliv nebezpečí kontaminace čerstvého masa;

- e) vybaveními pro hygienické uložení obalových materiálů pro první balení a další balení, jestliže jsou tyto činnosti prováděny v zařízení;

5. chladicím vybavením k uchovávání masa při vnitřní teplotě masa na úrovni vyžadované touto směrnicí. Toto vybavení musí zahrnovat systém odvodu nakondenzované vody, u něhož nehrozí žádné nebezpečí kontaminace masa;

6. zdrojem dostatečného množství pouze pitné vody pod tlakem ve smyslu směrnice 80/778/EHS²³; zdroj jiné než pitné vody se však povoluje ve výjimečných případech pro výrobu páry, hašení požárů a k chlazení chladicího zařízení, za předpokladu, že trubky instalované pro tento účel vylučují použití této vody pro jiné účely a nehrozí u nich nebezpečí kontaminace čerstvého masa. Trubky pro vodu jinou než pitnou musí být zřetelně odlišeny od trubek používaných pro vodu pitnou;

7. přiměřeným zdrojem horké pitné vody ve smyslu směrnice 80/778/EHS;

8. odpadním systémem pro tekutý a tuhý odpad, který splňuje hygienické požadavky;

9. přiměřeně vybavenou uzamykatelnou místností určenou výhradně pro použití veterinární službou; nebo, v případě skladů uvedených v kapitole IV odstavci 17, vhodným zařízením;

10. zařízením kdykoliv umožňujícím účinné provádění veterinárních prohlídek ustanovených touto směrnicí;

11. přiměřeným počtem šaten s hladkými, nepropustnými, umyvatelnými podlahami, umyvadly, sprchami a splachovacími záchody vybavenými takovým způsobem, aby ochraňovaly čisté části budovy před kontaminací.

Splachovací záchody se nesmějí otevírat přímo do pracovních prostor. Sprchy nejsou nezbytné u chladiřských a mraziřských skladů přijímajících a odesílajících pouze hygienicky balené čerstvé maso. Umyvadla musí mít teplou a studenou tekoucí vodu nebo vodu nastavenou na přiměřenou teplotu, prostředky na čištění a dezinfekci rukou a hygienické prostředky k sušení rukou. Vodovodní kohoutky nesmí být ovladatelné ručně nebo pažemi. V blízkosti toalet musí být dostatečné množství takových umyvadel;

12. místem a přiměřeným zařízením pro čištění a dezinfekci prostředků k přepravě masa, s výjimkou chladiřských a mraziřských skladů přijímajících a odesílajících pouze hygienicky balené čerstvé maso. Takové oddělené místo a přiměřené zařízení

²³ Úř. věst. č. L 229, 30. 8. 1980, s. 11. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 81/858/EHS (Úř. věst. č. L 319, 7. 11. 1981, s. 19).

pro prostředky k přepravě jatečných zvířat musí být k dispozici v případě jatek. Toto místo a toto vybavení není povinné, pokud předpisy vyžadují čištění a dezinfekci výše uvedených dopravních prostředků v úředně schválených zařízeních;

13. místností nebo bezpečným místem pro skladování čistících a dezinfekčních prostředků a podobných látek.

KAPITOLA II

ZVLÁŠTNÍ PODMÍNKY PRO SCHVALOVÁNÍ JATEK

14. Kromě obecných podmínek musí jatka disponovat přinejmenším:

- a) přiměřeným hygienickým ustájením nebo čekacími ohradami pro zvířata, když to klimatické podmínky dovolují; stěny a podlahy musí být odolné, nepropustné a lehce čistitelné a dezinfikovatelné; tato zařízení musí být vybavena přívodem vody pro zvířata a jejich krmení, pokud je to nezbytné, a eventuálně vhodným odtokovým systémem;
- b) prostorami k porážce, které musí mít takové rozměry, aby umožňovaly uspokojivý průběh porážky; v prostorách k porážce, kde jsou porážena prasata a jiné druhy zvířat, musí být k dispozici zvláštní prostory pro porážku prasat; takové prostory však nejsou nezbytně nutné, pokud k porážce prasat a jiných zvířat nedochází ve stejnou dobu; v takových případech však musí být napařování, zbavování štetin, oškrabávání a opalování prováděno na zvláštním místě, které je zřetelně odděleno od porážecí linky buď volným prostorem velkým alespoň pět metrů nebo přepážkou nejméně tři metry vysokou;
- c) oddělenými místnostmi dostatečně velkými a vyhrazenými pouze pro:
 - vyprazdňování, čištění a úpravu žaludků a střev,

Oddělené místnosti však nejsou nutné, pokud tyto úkony s žaludky jsou prováděny mechanickým zařízením s uzavřeným obvodem, které má vhodný systém ventilace a splňuje tyto požadavky:

- i) zařízení musí být instalováno a uspořádáno takovým způsobem, že úkony k oddělení střev od žaludku a k vyprazdňování a čištění žaludků jsou prováděny hygienicky. Musí být umístěno na zvláštním místě, které je zřetelně odděleno od jakéhokoliv nechráněného čerstvého masa přepážkou vedoucí od podlahy do výše nejméně tři metrů a obklopující plochu, kde jsou tyto činnosti prováděny;
- ii) způsob, jakým je stroj koncipován, a jeho činnost musí účinně zabránit jakékoliv kontaminaci čerstvého masa;

- iii) musí být nainstalováno zařízení k odsávání vzduchu, a musí pracovat takovým způsobem, který vyloučí pachy a nebezpečí kontaminace aerosolem;
 - iv) stroj musí být vybaven zařízením, které v rámci uzavřeného systému umožňuje odvádění odpadních vod a obsahu žaludků do kanalizačního systému;
 - v) okruhy, po kterých žaludky do stroje vstupují a ze stroje vystupují, musí být zřetelně odděleny a v dostatečné vzdálenosti od okruhu pro jiné čerstvé maso. Okamžitě po vyprázdnění a vyčištění musí být žaludky hygienickým způsobem přemístěny;
 - vi) se žaludky nesmí manipulovat zaměstnanci, kteří manipulují s jiným čerstvým masem. Zaměstnanci, kteří manipulují se žaludky, nesmí mít přístup k jinému čerstvému masu;
- zpracování střev a dršťek, pokud je tato činnost prováděna na jatkách. Tyto úkony však mohou být prováděny v místnosti uvedené v první odrážce, za předpokladu, že je vyloučena vzájemná kontaminace;
 - přípravu a čištění jiných drobů, než jsou droby uvedené v předešlých odrážkách, včetně odděleného prostoru pro skladování hlav v dostatečné vzdálenosti od jiných drobů, pokud jsou tyto činnosti prováděny na jatkách a nevykonávají se na porážecí lince;
 - uskladnění kůží, kožek, rohů, paznehtů a prasečích štětín, v případě, že tyto nejsou přímo odstraněny z jatek v den porážky v uzavřených, nepropustných nádobách;
- d) odděleným prostorem pro balení drobů, pokud je tato činnost prováděna na jatkách;
 - e) uzamykatelnými prostory nebo, když to klimatické podmínky dovolují, ohradami se samostatnou kanalizací pro zvířata nemocná nebo podezřelá z choroby; uzamykatelnými prostory vyhrazenými pro porážku takových zvířat, uskladňování pozastaveného masa a masa prohlášeného za nevhodné k lidské spotřebě. Prostory pro porážku takových zvířat nejsou nezbytně nutné v zařízení, ve kterém není příslušným orgánem povolena porážka těchto zvířat, nebo kde se taková porážka provádí na konci běžné porážky, za předpokladu, že jsou učiněny kroky k zamezení kontaminace masa prohlášeného za vhodné k lidské spotřebě. V tomto případě musí být před dalším použitím pro porážku zvířat, která nejsou nemocná ani z choroby podezřelá, tyto prostory vyčištěny a vydezinfikovány pod úředním dozorem;

- f) dostatečně velkými chladírenskými nebo mrazírenskými místnostmi vybavenými nekorodujícím příslušenstvím určeným k zabránění kontaktu čerstvého masa a podlahou nebo stěnami při jeho přemísťování nebo skladování;
- g) prostředky ke kontrole přístupu a odchodu z jatek;
- h) zřetelným oddělením čistých a nečistých částí budov, takovým způsobem, aby čisté části byly ochráněny před kontaminací;
- i) takovým vybavením, aby po omráčení mohlo být co nejvíce operací prováděno na zvířeti ve visu; za žádných okolností nesmí omráčené zvíře při provádění pracovních operací přijít do kontaktu s podlahou;
- j) visutou dráhou pro následné zpracování masa ve visu;
- k) zvláštním oddělením ke skladování trusu, pokud je tento skladován v areálu jatek;
- l) místností dostatečně vybavenou pro provádění vyšetření na svalovce, pokud se toto vyšetření v zařízení provádí.

KAPITOLA III

ZVLÁŠTNÍ PODMÍNKY PRO SCHVALOVÁNÍ BOURÁREN

15. Kromě obecných podmínek musí bourárny disponovat přinejmenším:
- a) chladírenskými nebo mrazírenskými místnostmi dostatečně velkými pro uchovávání masa a, pokud se balené maso skladuje v zařízení, takovou oddělenou místností pro balené maso. Nebalené maso nesmí být v takových chladírenských nebo mrazírenských místnostech skladováno, pokud tyto místnosti nebyly předem vyčištěny a vydezinfikovány;
 - b) místností pro bourání a vykost'ování a první balení, vybavenou záznamovým teploměrem nebo dálkově záznamovým teploměrem;
 - c) místností pro další balení, pokud jsou takové úkony v bourárně prováděny, pokud jsou splněny podmínky stanovené v kapitole XII odstavci 63;
 - d) místností pro uskladnění obalového materiálu k dalšímu balení a k prvnímu balení, pokud jsou tyto úkony v bourárně prováděny.

KAPITOLA IV

ZVLÁŠTNÍ PODMÍNKY PRO SCHVALOVÁNÍ CHLADÍRENSKÝCH NEBO MRAZÍRENSKÝCH SKLADŮ

16. Kromě obecných podmínek musí sklady, ve kterých je skladováno čerstvé maso v souladu s kapitolou XIV bodem 66, disponovat přinejmenším:

- a) dostatečně velkými chladírenskými nebo mrazírenskými místnostmi, které se snadno čistí a ve kterých může být čerstvé maso skladováno při teplotách stanovených bodem 66 prvním odstavcem;
- b) záznamovým teploměrem nebo dálkově záznamovým teploměrem pro každý skladovací prostor.

17. Kromě obecných podmínek musí být sklady, ve kterých je skladováno čerstvé maso v souladu s kapitolou XIV bodem 66 čtvrtým odstavcem, disponovat přinejmenším:

- a) dostatečně velkými místnostmi, které se snadno čistí, a ve kterých může být čerstvé maso skladováno při teplotách ustanovených bodem 66 čtvrtým odstavcem;
- b) záznamovým teploměrem nebo dálkově záznamovým teploměrem pro každý skladovací prostor.

KAPITOLA V

HYGIENA ZAMĚSTNANCŮ, PROSTOR A PRACOVNÍCH POMŮCEK V ZAŘÍZENÍ

18. Na čistotu zaměstnanců, prostor a pracovních pomůcek jsou kladeny nejnáročnější požadavky:

- a) zaměstnanci, kteří manipulují s nechráněným čerstvým masem nebo s čerstvým masem v prvním balení nebo pracující v místnostech, ve kterých se s takovým masem zachází, balí do dalšího balení nebo přepravuje, jsou zejména povinni nosit čistou a lehce omyvatelnou pokrývku hlavy, boty a světlý pracovní oděv a v nutném případě i pokrývku týla nebo jiné ochranné oblečení. Zaměstnanci, kteří se podílejí na porážce nebo zpracovávají nebo jinak zacházejí s masem, musí nosit od začátku pracovního dne čistý oděv a musí si jej podle potřeby v průběhu dne měnit, a musí si několikrát během pracovního dne umýt a dezinfikovat ruce a vždy po ukončení práce. Osoby, které přišly do styku s nemocnými zvířaty nebo infikovaným masem, si musí ihned poté pečlivě umýt ruce a předloktí teplou vodou a vydezinfikovat. V pracovních, skladovacích, nakládacích prostorách, prostorách pro příjem a třídění a prostorách pro vykládku, je, stejně jako v jiných prostorách a chodbách, kterými se přepravuje čerstvé maso, zakázáno kouření;

- b) do zařízení nesmí vstoupit žádné zvíře, kromě zvířat určených k porážce, v případě jatek a, co se týče areálu jatek, zvířat nezbytných pro jeho fungování. Systematicky je třeba hubit hlodavce, hmyz a všechny ostatní škůdce;
- c) pomůcky a nástroje určené ke zpracování masa musí být udržovány v dobrém stavu a čistotě. Musí být několikrát pečlivě čištěny a dezinfikovány v průběhu pracovního dne, po jeho skončení a před dalším použitím, pokud byly znečištěny.

19. Pracovní prostory, nástroje a pomůcky je nutno používat výlučně ke zpracování čerstvého masa nebo masa farmové zvěře, povolené v souladu se směrnicí 91/495/EHS²⁴.

Toto omezení se nevztahuje na:

- vybavení k přepravě používané v prostorách uvedených v bodu 17 písm. a), pokud je maso baleno,
- bourání drůbežího masa nebo masa zvěře nebo králíčího masa nebo výrobu masných přípravků, za předpokladu, že takové úkony jsou prováděny v jinou dobu než bourání čerstvého masa nebo masa farmové zvěře uvedené v prvním odstavci, a že bourárna je celkově vyčištěna a vydezinfikována před jejím opětovným použitím k bourání čerstvého masa nebo masa farmové zvěře.

Nástroje k bourání masa musí sloužit pouze k bourání masa.

20. Maso a nádoby na maso nesmí přijít do přímého styku s podlahou.

21. Pro všechny účely je nutno používat pitnou vodu; jiná než pitná voda však může být použita ve výjimečných případech pro výrobu páry, za předpokladu, že trubky instalované pro tento účel vylučují použití této vody pro jiné účely a nehrozí u nich nebezpečí kontaminace čerstvého masa. Jiná než pitná voda může být navíc použita ve výjimečných případech pro chlazení chladících zařízení. Trubky pro vodu jinou než pitnou musí být zřetelně odlišeny od trubek používaných pro vodu pitnou.

22. Sypání pilin nebo jakékoliv podobné látky na podlahu v pracovních místnostech a skladech čerstvého masa se zakazuje.

23. Čistící a dezinfekční prostředky a podobné látky musí být používány takovým způsobem, který nepříznivě neovlivní nástroje, pracovní pomůcky a čerstvé maso. Po jejich použití musí být takové nástroje a pracovní pomůcky náležitě opláchnuty v pitné vodě.

24. Zpracování masa a manipulace s ním je zakázána osobám, které by mohly maso kontaminovat.

²⁴ Viz s. 41 v tomto čísle Úředního věstníku.

Osoby, které by mohly maso kontaminovat, nesmí s masem pracovat, ani jinak zacházet.

Při náboru musí jakákoliv osoba pracující nebo jinak zacházející s čerstvým masem prokázat zdravotním průkazem, že k takovému zaměstnání neexistují žádné překážky. Zdravotní dozor nad takovou osobou se řídí vnitrostátními právními předpisy platnými v příslušném členském státě.

KAPITOLA VI

VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA PŘED PORÁŽKOU

25. Zvířata musí být prohlédnuta před porážkou v den jejich příjezdu na jatky nebo před zahájením každodenní porážky. Je-li zvíře na jatkách ustájeno přes noc, je prohlídku nutno provést ještě jednou bezprostředně před porážkou.

Provozovatel jatek, majitel nebo jeho zástupce musí umožnit úkony k provedení prohlídky před porážkou, a zejména jakékoliv zacházení, které se považuje za nezbytné.

Jakékoliv zvíře určené k porážce musí mít označení umožňující příslušnému orgánu určit jeho původ.

26. a) Úřední veterinární lékař musí provést prohlídku před porážkou podle vědeckých metod a za dostatečného osvětlení.

b) Úřední veterinární lékař musí, ve prospěch zvířat přivezených do jatek, zkontrolovat soulad s předpisy Společenství týkajícími se spokojené existence zvířat.

27. Prohlídka musí určit:

a) jsou-li zvířata nakažena nějakou chorobou přenosnou na člověka nebo na zvířata, či mají-li příznaky nebo nacházejí-li se ve stavu, který vyvolává opodstatněné obavy z výskytu takové choroby;

b) mají-li zvířata příznaky choroby nebo vykazuje-li jejich obecný stav odchylky od normálu, které by mohly učinit jejich maso nevhodným k lidské spotřebě; je též nutno věnovat pozornost jakýmkoliv náznakům, že zvířatům byly podávány látky s farmakologickými účinky, nebo konzumovaly jakékoliv jiné látky, které mohou učinit maso škodlivým lidskému zdraví;

c) jsou-li zvířata unavená, podrážděná nebo poraněná.

28. a) Unavená nebo podrážděná zvířata musí odpočívat alespoň 24 hodin, pokud úřední veterinární lékař nerozhodne jinak.

- b) Zvířata, u kterých byla diagnostikována jedna z chorob uvedených v bodě 27 písm. a) a b), nesmí být porážena k lidské spotřebě.
- c) Porážka zvířat podezřelých z jedné z chorob uvedených v bodě 27 písm. a) a b) musí být odložena. Tato zvířata musí být podrobně vyšetřena za účelem stanovení diagnózy.

Pokud je nezbytná prohlídka po porážce za účelem stanovení diagnózy, úřední veterinární lékař nařídí porážku dotyčných zvířat odděleně, nebo na konci běžné porážky.

Výše uvedená zvířata projdou podrobnou prohlídkou po porážce, doplněnou, pokud to úřední veterinární lékař považuje za nezbytné, vhodným bakteriologickým vyšetřením a vyšetřením na rezidua látek s farmakologickým účinkem, u kterých se předpokládá, že byly zvířatům podávány za účelem léčby zjištěného patologického stavu.

KAPITOLA VII

HYGIENA PŘI PORÁŽCE, BOURÁNÍ A MANIPULACI S MASEM

29. Zvířata musí být po příchodu do prostor jatek neprodleně porážena a vykrevní, stažení nebo odstranění štětín, oškrabání a vykolení musí být provedeno způsobem, který vyloučí jakoukoliv kontaminaci masa.

30. Vykrevní musí být úplné. Krev určená k lidské spotřebě musí být odchycena do naprosto čistých nádob. Vyšlehání krve nelze provádět rukou, ale pouze nástroji, které vyhovují hygienickým požadavkům.

31. Povinné je okamžité a úplné stažení, s výjimkou prasat, aniž je dotčena odchylka ustanovená kapitolou VIII bodem 41 D) písm. a). Pokud nejsou prasata stažena, musí jim být neprodleně odstraněny štětiny. Pro tento úkon je možno použít přípravky k odštětinování, za předpokladu, že jsou poté prasata důkladně opláchnuta pitnou vodou.

Stažení kůže hlav telat a ovcí není nezbytné, za předpokladu, že s výše uvedenými hlavami je nakládáno způsobem, který vylučuje jakoukoliv kontaminaci čerstvého masa.

32. Vykolení musí být provedeno bezodkladně a dokončeno nejpozději 45 minut po omráčení nebo, v případě rituální porážky, půl hodiny po vykrevní. Plíce, srdce, játra, ledviny, slezinu a mezihrudí je možno buď vyjmout nebo nechat přirozeně upevněné na jatečném těle.

Jsou-li tyto orgány vyňaty, musí být očíslovány nebo jinak označeny, aby bylo zřejmé, ke kterému jatečnému tělu patří; to se vztahuje i na hlavu, jazyk, trávicí ústrojí a jakékoliv jiné části zvířete, které je nutno prohlédnout, nebo u kterých může být požadováno provedení kontrol ustanovených ve směrnici 86/469/EHS. Výše uvedené části musí zůstat v blízkosti jatečného těla,

dokud není prohlídka ukončena. Za předpokladu, že penis nevykazuje žádné patologické příznaky nebo změny, může být tento odstraněn okamžitě. Ledviny musí být u všech druhů vyloupnuty z vnitřního tuku; v případě skotu a prasat a lichokopytníků musí být rovněž odstraněno ledvinové pouzdro.

33. V mase nesmí být zanecháno náčiní; čištění čerstvého masa látkami nebo jinými materiály a nafukování není dovoleno. Nafukování orgánů však může být povoleno pro rituální účely, za předpokladu, že nafouknutý orgán nesmí být použit k lidské spotřebě.

34. Jatečná těla lichokopytníků, prasat starších čtyř týdnů a skotu staršího šesti měsíců musí být k prohlídce předkládána rozřezaná podélným řezem středem páteře na půlky. Pokud je to nezbytné pro prohlídku, úřední veterinární lékař může uložit podélné rozříznutí hlavy nebo jatečného těla jakéhokoliv zvířete.

S ohledem na technologické požadavky nebo místní spotřebitelské zvyklosti může příslušný orgán povolit předkládat k prohlídce jatečná těla prasat nerozříznutá na půlku.

35. Až do ukončení prohlídky musí být zabráněno styku neprohlédnutých jatečných těl a drobů s jatečnými těly a droby již prohlédnutými a nelze přistoupit k bourání těla ani k jeho dalšímu ošetření.

36. U pozastaveného masa nebo masa prohlášeného za nevhodné k lidské spotřebě, žaludků, vnitřností a nepoživatelných vedlejších produktů nesmí dojít ke kontaktu s masem prohlášeným za vhodné k lidské spotřebě a toto maso, žaludky, vnitřnosti a nepoživatelné vedlejší produkty musí být v nejkratší možné době umístěny do zvláštních místností nebo nádob umístěných a rozmístěných takovým způsobem, aby se zamezilo jakékoliv kontaminaci čerstvého masa.

37. Je-li krev nebo droby několika zvířat sbírána do stejné nádoby před dokončením prohlídky po porážce, je celý obsah prohlášen za nevhodný k lidské spotřebě, pokud jatečné tělo jednoho z daných zvířat bylo shledáno nevhodným k lidské spotřebě.

38. Přenášení, ořezávání, další ošetřování a přeprava masa, včetně drobů, musí být prováděny při splnění hygienických požadavků. Pokud je takové maso baleno, musí být dodržena kapitola II bod 14 písm. d) a podmínky kapitoly XI. Balené maso musí být uskladněno v místnosti oddělené od nechráněného masa.

KAPITOLA VIII

ZDRAVOTNÍ PROHLÍDKA PO PORÁŽCE

39. Všechny části zvířete včetně krve musí být okamžitě po porážce prohlédnuty, aby se ověřilo, zda je maso vhodné k lidské spotřebě.

40. Prohlídka po porážce musí zahrnovat:

- a) vizuální prohlídku poraženého zvířete a jeho orgánů;
 - b) prohmatání orgánů uvedených v bodu 41 a, pokud to úřední veterinární lékař považuje za nezbytné, dělohy;
 - c) naříznutí určitých orgánů a mizních uzlin a, v závislosti na závěru dosaženém úředním veterinárním lékařem, dělohy; pokud vizuální prohlídka a prohmatání určitých orgánů ukazují, že zvíře vykazuje změny, které mohou způsobit kontaminaci jatečného těla, vybavení, prostor pro zaměstnance nebo pracovních prostor, nesmí být tyto orgány nařezávány v porážecí místnosti nebo v jakékoliv jiné částizařízení, kde by mohlo dojít ke kontaminaci čerstvého masa;
 - d) vyhledání nepravidelností ve stavbě, barvě, pachu a případně chuti;
 - e) v případě potřeby laboratorní testy, zejména u látek uvedených v čl. 5 odst. 1 písm. j) a k).
41. Úřední veterinární lékař musí postupovat zejména tímto způsobem:
- A. **Skot starší šesti týdnů**
 - a) vizuální vyšetření hlavy a hrtanu. Mízní uzliny zahltanové, podčelistní a příušní (*Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei*) musí být naříznuty a vyšetřeny. Musí být vyšetřeny vnější žvýkací svaly, které je nutno naříznout dvěma řezy vedenými rovnoběžně s čelistí, a vnitřní žvýkací svaly (vnitřní křídlovité svaly), které je nutno naříznout rovnoběžně s plochou čelisti. Jazyk, uvolněný tak, aby mohla být podrobně vizuálně prohlédnuta tlama a hltan, musí být vizuálně prohlédnut a prohmatán. Mandle musí být odstraněny;
 - b) prohlídka průdušnice; vizuální prohlídka a prohmatání plic a jícnu; mízní uzliny bronchiální a mediastinální (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*) musí být naříznuty a vyšetřeny; průdušnice a obě průdušky se nařezávají podélným řezem a plíce řezem vedoucím na rozhraní střední a dolní třetiny kolmo na hlavní osu; tyto řezy nejsou nezbytné, pokud plíce nejsou určeny k lidské spotřebě;
 - c) vizuální prohlídka osrdečníku a srdce, které je nutno rozříznout podélným řezem, otevřít tak obě komory a protnout srdeční přepážku;
 - d) vizuální prohlídka bránice;
 - e) vizuální prohlídka a prohmatání jater, mizních uzlin jater a slinivky břišní (*Lnn. portales*); naříznutí žaludeční strany jater u ocasatého laloku s cílem prohlédnout žlučovy; vizuální prohlídka a prohmatání mizních uzlin slinivky břišní;

- f) vizuální prohlídka gastrointestinálního traktu, okruží, mizních uzlin žaludečních a mezenterických (Lnn. gastrici mesenterici, craniales et caudales), prohmatání mizních uzlin žaludku a okruží a, pokud je to nezbytné, naříznutí těchto uzlin;
- g) vizuální prohlídka a, pokud je to nezbytné, prohmatání sleziny;
- h) vizuální prohlídka ledvin a naříznutí, pokud je to nezbytné, ledvin a jejich mizních uzlin (Lnn. renales);
- i) vizuální prohlídka pohrudnice a pobřišnice;
- j) vizuální prohlídka pohlavních orgánů;
- k) vizuální prohlídka a, pokud je to nezbytné, prohmatání vemene a jeho mizních uzlin (Lnn. supramammarii). U krávy musí být každá polovina vemene otevřena dlouhým hlubokým řezem až k mlékovodům (sinus lactiferes) a mizní uzliny vemene musí být naříznuty, s výjimkou případu, kdy vemenno není určeno k lidské spotřebě.

B. Skot mladší šesti týdnů

- a) vizuální prohlídka hlavy a hrtanu. Mizní uzliny zahltanové (Lnn. retropharyngeales) musí být naříznuty a prohlédnuty. Je třeba prohlédnout tlamu a hltan a jazyk musí být prohmatán. Mandle musí být odstraněny;
- b) vizuální prohlídka plic, průdušnice a jícnu; prohmatání plic; mizní uzliny bronchiální a mediastinální (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) musí být naříznuty a vyšetřeny.

Průdušnice a obě průdušky se nařezávají podélným řezem a plíce řezem vedoucím na rozhraní střední a dolní třetiny kolmo na hlavní osu; tyto řezy nejsou nezbytné, pokud plíce nejsou k lidské spotřebě;

- c) vizuální prohlídka osrdečníku a srdce, které je nutno rozříznout podélným řezem, otevřít tak obě komory a protnout srdeční přepážku;
- d) vizuální prohlídka bránice;
- e) vizuální prohlídka a prohmatání jater, mizních uzlin jater a slinivky břišní (Lnn. portales); prohmatání a, pokud je to nezbytné, naříznutí jater a jejich mizních uzlin;
- f) vizuální prohlídka gastrointestinálního traktu, okruží, mizních uzlin žaludečních a mezenterických (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales), prohmatání mizních uzlin žaludku a okruží a, pokud je to nezbytné, naříznutí těchto uzlin;

- g) vizuální prohlídka a, pokud je to nezbytné, prohmatání sleziny;
- h) vizuální prohlídka ledvin a naříznutí, pokud je to nezbytné, ledvin a jejich mízních uzlin (Lnn. renales);
- i) vizuální prohlídka pohrudnice a pobřišnice;
- j) vizuální prohlídka a prohmatání krajiny pupeční a kloubů; v případě pochybností musí být krajina pupeční rozříznuta a klouby otevřeny. Kloubní maz musí být vyšetřen.

C. Prasata

- a) vizuální prohlídka hlavy a hrtanu. Mízní uzliny podčelistní (Lnn. mandibulares) musí být naříznuty a vyšetřeny. Je třeba vizuálně prohlédnout tlamu, hltan a jazyk. Mandle musí být odstraněny;
- b) vizuální prohlídka plic, průdušnice a jícnu; prohmatání plic a mízních uzlin bronchiálních a mediastinálních (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales). Průdušnice a obě průdušky se nařezávají podélným řezem a plíce řezem vedoucím na rozhraní střední a dolní třetiny kolmo na hlavní osu; tyto řezy nejsou nezbytné, pokud plíce nejsou určeny k lidské spotřebě;
- c) vizuální prohlídka osrdečníku a srdce, které je nutno rozříznout podélným řezem, otevřít tak obě komory a protnout srdeční přepážku;
- d) vizuální prohlídka bránice;
- e) vizuální prohlídka a prohmatání jater, mízních uzlin jater a slinivky břišní (Lnn. portales); prohmatání jater a jejich mízních uzlin;
- f) vizuální prohlídka gastrointestinálního traktu, okruží, mízních uzlin žaludečních a mezenterických (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales), prohmatání mízních uzlin žaludku a okruží a, pokud je to nezbytné, naříznutí těchto uzlin;
- g) vizuální prohlídka a, pokud je to nezbytné, prohmatání sleziny;
- h) vizuální prohlídka ledvin a naříznutí, pokud je to nezbytné, ledvin a jejich mízních uzlin (Lnn. renales);
- i) vizuální prohlídka pohrudnice a pobřišnice;
- j) vizuální prohlídka pohlavních orgánů;
- k) vizuální prohlídka vemene a jeho mízních uzlin (Lnn. supramammarii). Naříznutí mízních uzlin mléčných žláz u prasnice;

- l) vizuální prohlídka a prohmatání krajiny pupeční a kloubů mladých zvířat; v případě pochybností musí být krajina pupeční rozříznuta a klouby otevřeny.

D. Ovce a kozy

- a) vizuální prohlídka hlavy po stažení kůže a v případě pochybností hrtanu, tlamy, jazyka a zahltanových a průšních mizních uzlin. Aniž jsou dotčeny veterinární podmínky, tato vyšetření nejsou nezbytná, pokud je příslušný orgán schopen zaručit, že hlava, včetně jazyka a mozku nejsou určeny k lidské spotřebě;
- b) vizuální prohlídka plic, průdušnice a jícnu; prohmatání plic a mizních uzlin bronchiálních a mediastinálních (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales). V případě pochybností musí být tyto orgány naříznuty a vyšetřeny;
- c) vizuální prohlídka osrdečníku a srdce, v případě pochybností musí být srdce naříznuto a vyšetřeno;
- d) vizuální prohlídka bránice;
- e) vizuální prohlídka jater, mizních uzlin jater a slinivky břišní (Lnn. portales); prohmatání jater a jejich mizních uzlin; naříznutí žaludeční strany jater s cílem vyšetřit žlučovody;
- f) vizuální prohlídka gastrointestinálního traktu, okruží, mizních uzlin žaludečních a mezenterických (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales);
- g) vizuální prohlídka a, pokud je to nezbytné, prohmatání sleziny;
- h) vizuální prohlídka ledvin a naříznutí, pokud je to nezbytné, ledvin a jejich mizních uzlin (Lnn. renales);
- i) vizuální prohlídka pohrudnice a pobřišnice;
- j) vizuální prohlídka pohlavních orgánů;
- k) vizuální prohlídka vemene a jeho mizních uzlin;
- l) vizuální prohlídka a prohmatání krajiny pupeční a kloubů mladých zvířat; v případě pochybností musí být krajina pupeční rozříznuta a klouby otevřeny.

E. Domácí lichokopytníci

- a) vizuální prohlídka hlavy, a po uvolnění jazyka, hrtanu. Mizní uzliny zahltanové a průšní (Lnn. retropharyngeales et parotidei) musí být prohmatány a, pokud je to nezbytné, naříznuty. Jazyk, uvolněný tak, aby mohla být podrobně vizuálně prohlédnuta

tlama a hltan, musí být vizuálně prohlédnut a prohmatán. Mandle musí být odstraněny;

- b) vizuální prohlídka plic, průdušnice a jícnu; prohmatání plic; mízní uzliny bronchiální a mediastinální (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) musí být prohmatány a, pokud je to nezbytné, naříznuty. Průdušnice a obě průdušky se nařezávají podélným řezem a plíce řezem vedoucím na rozhraní střední a dolní třetiny kolmo na hlavní osu; tyto řezy nejsou nezbytné, pokud plíce nejsou určeny k lidské spotřebě;
 - c) vizuální prohlídka osrdečníku a srdce, které je nutno rozříznout podélným řezem, otevřít tak obě komory a protnout srdeční přepážku;
 - d) vizuální prohlídka bránice;
 - e) vizuální prohlídka jater, mízních uzlin jater a slinivky břišní (Lnn. portales); prohmatání jater a jejich mízních uzlin; pokud je to nezbytné, naříznutí jater a mízních uzlin jater a slinivky břišní;
 - f) vizuální prohlídka gastrointestinálního traktu, okruží, mízních uzlin žaludečních a mezenterických (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales at caudales), naříznutí, pokud je to nezbytné, mízních uzlin žaludku a okruží;
 - g) vizuální prohlídka a, pokud je to nezbytné, prohmatání sleziny;
 - h) vizuální prohlídka a prohmatání ledvin a naříznutí, pokud je to nezbytné, ledvin a jejich mízních uzlin (Lnn. renales);
 - i) vizuální prohlídka pohrudnice a pobřišnice;
 - j) vizuální prohlídka pohlavních orgánů hřebců a klisen;
 - k) vizuální prohlídka vemene a jeho mízních uzlin (Lnn. supramammarii) a, pokud je to nezbytné, naříznutí mízních uzlin vemene;
 - l) vizuální prohlídka a prohmatání krajiny pupeční a kloubů mladých zvířat; v případě pochybností musí být krajina pupeční rozříznuta a klouby otevřeny;
 - m) všichni šedí a bílí koně musí být vyšetřeni na melanózu a melanomy, co se týče svalů a mízních uzlin (Lnn. subrhomboidei) plecí pod chrupavkou lopatky, po odplecení jedné pleci. Ledviny musí být odkryty a vyšetřeny řezem skrz celou ledvinu.
- F. V případě pochybností může úřední veterinární lékař provést další řezy a prohlídky odpovídajících částí zvířat, nezbytné k dosažení konečného rozhodnutí.

Pokud úřední veterinární lékař zjistí, že hygienické předpisy stanovené v této kapitole jsou zjevně porušovány, nebo že jsou kladeny překážky provedení přiměřené veterinární prohlídky, je oprávněn přijmout opatření týkající se používání vybavení nebo prostor a učinit jakákoliv požadovaná opatření, zahrnující i omezení výroby a přerušení výrobního procesu.

- G. Pokud je naříznutí výše uvedených mizních uzlin povinné, musí vícekrát systematicky naříznuty vícekrát a vizuálně prohlédnuty.
42. A. Kromě toho musí úřední veterinární lékař systematicky provést:
1. vyšetření na cystercikózu u prasat: toto vyšetření musí zahrnovat vyšetření přímo viditelné svalové hmoty, zejména stehenní svaly, brániční pilíře, mezižeberní svaly, srdce, jazyk a hrtan a, pokud je to nezbytné, svalovinu břišní stěny a bedrostehenní svaly uvolněné z tukové tkáně;
 2. vyšetření na vozhrivku u lichokopytníků pečlivým vyšetřením sliznice průdušnice, hrtanu, dutin nosních, čelní dutiny a jejích větvení, po rozříznutí hlavy ve střední části a odstranění nosní přepážky;
 3. čerstvé maso prasat a koní, které obsahuje příčně pruhované svalstvo, musí projít vyšetřením na svalovce.

Toto vyšetření musí být provedeno v souladu s osvědčenými metodami, které jsou vědecky uznávány, zejména metodami popsány ve směrnici Společenství nebo v jiných mezinárodních standardech.

Výsledky musí být vyhodnoceny za použití referenční metody stanovené v souladu s postupem stanoveným článkem 16 a poté, co Stálý veterinární výbor předložil své stanovisko; metoda musí být alespoň tak spolehlivá, jako trichinoskopie ustanovená v příloze I bodě 1 směrnice 77/96/EHS.

Komise musí zveřejnit tuto referenční metodu v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

- B. Výsledky prohlídek před porážkou a po porážce musí být zaznamenány úředním veterinárním lékařem a, pokud jsou diagnostikovány choroby přenosné na člověka uvedené v článku 6, sděleny příslušným veterinárním orgánům odpovědným za dozor nad stádem, ze kterého dotyčná zvířata pocházejí a osobě za dotyčné stádo odpovědné.

KAPITOLA IX

POŽADAVKY NA MASO URČENÉ K BOURÁNÍ

43. Bourání na menší kusy, než které jsou kusy uvedené v čl. 3 odst. 1 bodu A, vykost'ování nebo řezání drobů skotu na plátky je povoleno pouze ve schválených bourárnách.

44. Provozovatel bourárny, majitel nebo jeho zástupce musí napomáhat operacím pro provádění dozoru nad bourárnou, zejména co se týče jakéhokoliv zacházení, které je považováno za nezbytné, a službě provádějící dozor musí dát k dispozici nezbytné zařízení; zejména musí být schopen na vyžádání oznámit úřednímu veterinárnímu lékaři odpovědnému za dozor, odkud pochází maso přivezené do bourárny.

45. Aniž je dotčena kapitola V bod 19 druhý odstavce, maso, které nesplňuje podmínky čl. 3 odst. 1 bod. B písm. b) této směrnice nesmí být umístěno ve schválené bourárně, pokud není umístěno ve zvláštních skladovacích prostorách; musí být rozbouráno na jiném místě nebo v jinou dobu než maso, které tyto podmínky splňuje. Úřední veterinární lékař musí mít po celou dobu přístup do všech skladovacích a pracovních místností z důvodu zajištění toho, že výše uvedená ustanovení jsou přísně dodržována.

46. a) Čerstvé maso musí být přemísťováno do místností stanovených v kapitole III odst. 15 písm. b) postupně v potřebném množství. Jakmile je maso rozbouráno, a pokud je baleno, musí být přemísťováno do odpovídající chladírenské nebo mrazírenské místnosti uvedené v kapitole III odst. 15 písm. a).

- b) Maso přicházející do prostor bourárny musí být zkontrolováno a, pokud je to nezbytné, ořezáno. Pracovní místo pro tento úkol musí být vybaveno vhodným vybavením a přiměřeným osvětlením.
- c) Během bourání, vykost'ování, prvního balení a dalšího balení musí být vnitřní teplota masa stále udržována na $+ 7^{\circ}\text{C}$ nebo nižší. Během bourání nesmí teplota bourárny překročit $+ 12^{\circ}\text{C}$. Během krájení na plátky, prvního balení a dalšího balení musí být vnitřní teplota jater udržována na $+3^{\circ}\text{C}$ nebo nižší.

Během bourání, vykost'ování, krájení na plátky a kostky a prvního balení a dalšího balení musí být teplota jater, ledvin a masa hlavy udržována na $+3^{\circ}\text{C}$ nebo nižší.

- d) Odchylně od odstavců a) a c) může být maso bouráno teplé. V takovém případě musí být maso přemísťováno přímo z porážecích prostor do bourárny. Kromě toho musí být porážecí prostory a bourárny umístěny ve stejné skupině budov a dostatečně blízko sebe, aby maso mohlo být přemísťováno v rámci jediného úkonu a bourání musí být provedeno okamžitě po přemísťování. Jakmile je maso rozbouráno, a případně zabaleno, musí být přepraveno do vhodné chladírenské místnosti.
- e) Bourání musí být provedeno takovým způsobem, aby nedošlo k jakémukoliv znečištění masa. Úlomky kostí a krevní sraženiny musí být odstraněny. Maso získané bouráním a určené k lidské spotřebě musí být po rozbourání shromážděno v zařízení, nádobách nebo místnostech uvedených v odst. 4 písm. d).

KAPITOLA X

HYGIENICKÁ KONTROLA ROZBOURANÉHO A SKLADOVANÉHO MASA

47. Schválené bourárny a schválené chladírenské a mrazírenské sklady musí být pod dozorem úředního veterinárního lékaře.
48. Dozor úředního veterinárního lékaře musí zahrnovat tyto úkoly:
- dozor nad vstupem a výstupem čerstvého masa,
 - veterinární prohlídku čerstvého masa v podnicích uvedených v bodě 47,
 - veterinární prohlídku čerstvého masa před bouráním a v době opuštění zařízení uvedeného v bodě 47,
 - dozor nad čistotou prostor, zařízení a nástrojů stanovených kapitolou V a hygienou zaměstnanců, včetně jejich oděvů,
 - jakýkoliv jiný dozor, který veterinární lékař považuje za nezbytný k zajištění souladu s touto směrnicí.

KAPITOLA XI

OZNAČOVÁNÍ ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

49. Za označování zdravotní nezávadnosti je odpovědný úřední veterinární lékař. Pro tento účel musí úřední veterinární lékař v rámci své odpovědnosti mít a udržovat:
- a) nástroje určené k označování zdravotní nezávadnosti, které může předat pomocným veterinárním pracovníkům pouze v době označování a na dobu nutnou k tomuto účelu;
 - b) štítky a materiál k prvnímu balení, pokud jsou označeny tak, jak je ustanoveno v této kapitole. Štítky a materiál k prvnímu balení jsou dány pomocným veterinárním pracovníkům v době, kdy mají být použity, a v požadovaném množství.
50. K označení zdravotní nezávadnosti musí být:
- a) buď oválné razítko široké nejméně 6,5 cm a vysoké 4,5 cm, s těmito naprosto čitelnými údaji:
 - v horní části velkými písmeny počáteční písmena odesílající země (tj. jedna možnost z následujících):
 - B-DK-D-EL-E-F-IRL-I-L-NL-P-UK,
 - následované číslem veterinárního schválení zařízení,

- ve spodní části velkými písmeny jedna z těchto zkratk: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC nebo EEG;
- b) nebo oválné razítko široké nejméně 6,5 cm a vysoké 4,5 cm, s těmito naprosto čitelnými údaji:
 - v horní části velkými písmeny název odesílající země
 - ve střední části číslo veterinárního schválení zařízení,
 - ve spodní části velkými písmeny jedna z těchto zkratk: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC nebo EEG.

Písmena musí mít výšku nejméně 0,8 cm a číslice výšku nejméně 1 cm.

Na označení zdravotní nezávadnosti může, kromě toho, být uveden úřední veterinární lékař, který provedl veterinární prohlídku daného masa.

51. Jatečná těla musí být označena inkoustovým nebo vypáleným razítkem v souladu s odstavcem 50:

- těla s hmotností vyšší než 65 kg musí být orazítkována na každé půlce alespoň na těchto místech: na vnější straně kýty, na bedrech, na zádech, na hrudi a na pleci,
- ostatní jatečná těla musí být orazítkována nejméně na čtyřech místech na pleci a na vnější straně kýty.

52. Játra skotu, prasat a lichokopytníků musí být orazítkována vypalovacím razítkem v souladu s odstavcem 50.

Droby ostatních druhů zvířat musí být orazítkovány inkoustovým nebo vypalovacím razítkem v souladu s odstavcem 50, pokud nejsou v prvním balení nebo v dalším balení a označena v souladu s odstavci 55 a 56.

53. Kusy masa získané v bourárnách z oficiálně označených jatečných těl musí být orazítkovány inkoustovým nebo vypalovacím razítkem v souladu s odstavcem 50, pokud nejsou v prvním balení nebo v dalším balení, a žebra musí být označena způsobem umožňujícím určení jatek původu.

54. Další balení musí být vždy označena v souladu s odstavcem 55.

55. Kusy masa a droby v dalším balení, uvedené v bodě 52 druhém odstavci a bodě 53, včetně jater skotu nakrájených na plátky, musí mít označení zdravotní nezávadnosti v souladu s odstavcem 50, označení musí zahrnovat číslo veterinárního schválení bourárny namísto čísla veterinárního schválení jatek. Označení musí být provedeno na štítku připevněném k dalšímu balení nebo na dalším balení vytištěné takovým způsobem, že při otevření dalšího balení dojde ke zničení tohoto označení; na štítku musí rovněž být pořadové číslo. Pokud je však maso získané bouráním nebo droby zabaleny v prvním balení v souladu s kapitolou XII odstavcem 62, výše uvedený štítek může být připevněn na prvním balení. V případě drobů balených do

dalšího balení na jatkách je číslo uvedené na označení číslem veterinárního schválení příslušných jatek.

56. Kromě požadavků bodu 55, pokud je čerstvé maso baleno v prvním balení v obchodních dávkách určených k přímému prodeji zákazníkům, musí být duplikát označení zdravotní nezávadnosti požadovaného podle bodu 50 písm. a) rovněž vytištěn na prvním balení nebo na štítku k prvnímu balení připevněném. Označení musí zahrnovat číslo veterinárního schválení bourárny. Požadavky na rozměry v odstavci 50 nemusí být použity u označení požadovaném podle tohoto bodu. V případě drobů balených do prvního balení na jatkách však číslo zahrnuté v označení musí být číslem příslušných jatek.

57. Maso lichokopytníků a jeho balení musí mít zvláštní označení, které se určí v souladu s postupem stanoveným článkem 16 této směrnice.

58. Barviva, která mohou být používána k razítkování čerstvého masa, musí být schválena v souladu se směrnicí Rady o sbližování předpisů členských států, týkajících se barviv povolených pro užívání v potravinách určených k lidské spotřebě.²⁵

KAPITOLA XII

PRVNÍ BALENÍ A DALŠÍ BALENÍ ČERSTVÉHO MASA

59. a) Další balení (například krabice na zabalení, papírové kartony) musí splňovat veškeré hygienické předpisy, a zejména:

- nesmí měnit organoleptické vlastnosti masa,
- nesmí umožňovat přenos látek škodlivých lidskému zdraví do masa,
- musí být dostatečně pevné, aby zajistilo účinnou ochranu masa během přepravy a manipulace.

b) Další balení nesmí být opětovně použito pro maso, pokud není vyrobeno z nekorodujících materiálů, které se snadno čistí a bylo předem vyčištěno a vydezinfikováno.

60. Pokud je baleno v prvním balení čerstvé maso získané bouráním nebo droby, musí být tento úkon proveden okamžitě po rozbourání a v souladu s požadavky na hygienu.

S výjimkou kusů pevného vnějšího sádla a sádla dutiny břišní musí být získané kusy masa a droby opatřeny ve všech případech ochranným prvním balením, pokud nejsou přepravovány po celou dobu ve visu.

²⁵ Úř. věst. č. L 115, 11. 11. 1962, s. 2645/62. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 85/7/EHS (Úř. věst. č. L 2, 3. 1. 1985, s. 22).

Takové první balení musí být průhledné a bezbarvé a musí rovněž splňovat podmínky bodu 59 písm. a) první a druhé odrážky; nesmí být opětovně použito k prvnímu balení masa.

Játra skotu nakrájená na plátky musí být jednotlivě zabalena v prvním balení. Balení může obsahovat pouze celý orgán, nakrájený na plátky a v původním tvaru.

61. Maso opatřené prvním balením musí být v dalším balení.
62. Pokud však první balení splňuje veškeré podmínky na ochranu stanovené pro další balení, nemusí být průhledné ani bezbarvé a umístění do druhé nádoby není nezbytné za předpokladu, že jsou splněny ostatní podmínky bodu 59.
63. Úkony spojené s bouráním, vykostováním, prvním balením a dalším balením mohou být prováděny ve stejné místnosti, za předpokladu, že jsou splněny tyto podmínky:
- a) místnost musí být dostatečně velká a v takovém stavu, že umožňuje zajištění hygieny při práci;
 - b) materiál k dalšímu balení a k prvnímu balení musí být ihned po vyrobení umístěn v zapečetěném ochranném přebalu; tento přebal musí být ochráněn před poškozením během přepravy do zařízení a uskladněn při dodržení hygienických podmínek v oddělené místnosti v zařízení;
 - c) místnosti sloužící k uskladnění obalového materiálu musí být bezprašné a bez přítomnosti škůdců a musí být ochráněny před přístupem vzduchu z místností obsahujících látky, které by mohly kontaminovat čerstvé maso. Obaly nesmí být skladovány na podlaze;
 - d) obal musí být před přinesením do místnosti sestaven za hygienických podmínek;
 - e) obaly musí být přineseny do místnosti za dodržení hygienických podmínek a bez odkladu použity. Manipulaci s nimi nesmí provádět zaměstnanci manipulující s čerstvým masem;
 - f) okamžitě po zabalení musí být maso umístěno ve skladovacích místnostech k tomu určených.
64. V obalech uvedených v této kapitole smějí být pouze kusy masa získané ze stejného živočišného druhu.

KAPITOLA XIII

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

65. Originál osvědčení o zdravotní nezávadnosti, který musí doprovázet maso během přepravy do země určení, musí být vystaven úředním veterinárním lékařem v době nakládky.

Toto osvědčení musí formálně a obsahově odpovídat vzoru v příloze IV a být vystaveno alespoň v úředním jazyku nebo jazycích země určení. Musí být vypracováno na jediném samostatném listu papíru.

KAPITOLA XIV

USKLADNĚNÍ

66. Čerstvé maso musí být zchlazeno ihned po prohlídce po porážce a musí být udržováno při stálé vnitřní teplotě do $+7^{\circ}\text{C}$ pro jatečná těla a získané kusy masa a $+3^{\circ}\text{C}$ pro droby.

Odchytky z tohoto požadavku mohou být z technických důvodů, vztahujících se k vyzrálости masa, individuálně přiznány příslušným orgánem u přepravy masa do bouráren nebo řeznických obchodů v nejbližším okolí jatek, za předpokladu, že taková přeprava netrvá déle než jednu hodinu.

Čerstvé maso určené k mražení musí pocházet přímo ze schválených jatek nebo ze schválené bourárny.

Mražení může být prováděno pouze v místnostech stejného zařízení, kde bylo maso získáno nebo rozbouřáno, nebo ve schválených mrazírnách prostřednictvím vhodného vybavení.

Pokud jsou určeny k mražení, musí být kusy získaného masa uvedené v čl. 3 odst. 1 bodu A této směrnice, kusy získaného masa uvedené v kapitole XI bodě 53 této přílohy a droby neprodleně zmrazeny, pokud není z hygienických důvodů vyžadována vyzrálость. V tomto případě musí být zmrazeny ihned po dosažení vyzrálости.

Jatečná těla, jatečné půle, jatečné půle rozřezané nejvíce na tři velkoobchodní kusy a jatečné čtvrti určené k mražení musí být po stabilizační době zmrazeny bez zbytečného prodlení.

Rozbouřané maso určené k mražení musí být zmrazeno bez zbytečného prodlení po rozbouřání.

Zmražené maso musí dosáhnout vnitřní teploty -12°C nebo nižší a poté nesmí být skladováno při teplotách vyšších.

Čerstvé maso, které bylo zmrazeno musí být označeno měsícem a rokem zmražení.

67. Žádný jiný produkt, který může ovlivnit hygienu masa nebo jej kontaminovat, nesmí být uskladněn v místnostech uvedených v kapitole IV bodech 16 a 17, pokud maso není zabaleno a uskladněno odděleně.

68. Musí se zaznamenávat skladovací teplota ve skladovacích místnostech uvedených v kapitole IV bodech 16 a 17.

KAPITOLA XV

PŘEPRAVA

69. Čerstvé maso je nutno přepravovat v dopravních prostředcích vybavených systémem hermetického uzavírání nebo, v případě čerstvého masa dováženého v souladu se směrnicí 90/675/EHS nebo masa přepravovaného v rámci tranzitu přes území třetí země, v zapečetěných dopravních prostředcích, navržených a vybavených tak, že během přepravy jsou udržovány teploty stanovené v kapitole XIV.

Odchylně od prvního odstavce jatečná těla, jatečné půle nebo jatečné půle rozdělené na nejvíce tři velkoobchodní kusy nebo jatečné čtvrti mohou být přepravovány při teplotách vyšších než jsou teploty stanovené v kapitole XIV, za podmínek, které se stanoví po konzultaci Stálého veterinárního výboru, v souladu s postupem stanoveným článkem 16 této směrnice.

70. Dopravní prostředky určené pro přepravu čerstvého masa musí splňovat tyto požadavky:

- a) jejich vnitřní stěny nebo jakákoliv jiná část, s níž může maso přijít do styku, musí být vyrobeny z materiálů odolných proti korozi, které nemohou mít vliv na organoleptické vlastnosti masa nebo je učinit škodlivým pro lidské zdraví; tyto povrchy musí být hladké, snadno omyvatelné a dezinfikovatelné;
- b) musí být vybaveny účinným zařízením chránícím maso proti hmyzu a prachu a musí být vodotěsné;
- c) pro přepravu jatečných těl, půlek, půlek rozřezaných na nejvíce tři velkoobchodní kusy, nebo čtvrtí a nebalených kusů získaného masa musí být vybaveny nekorodujícím zařízením pro přepravu masa ve visu, umístěným tak, aby se maso nemohlo dotýkat podlahy. Toto ustanovení se nevztahuje na mrazené maso v hygienickém balení. V případě přepravy letadlem však zařízení pro přepravu masa ve visu není vyžadováno, za předpokladu, že je k dispozici vhodné nekorodující zařízení pro hygienickou nakládku, pobyt a vykládku masa.

71. Dopravní prostředky určené k přepravě masa nesmí být v žádném případě používány k přepravě živých zvířat nebo jakéhokoli produktu, který by mohl maso ovlivnit nebo kontaminovat.

72. Žádný jiný produkt, který by mohl ovlivnit hygienu masa nebo jej kontaminovat, nesmí být přepravován zároveň s masem ve stejných prostředcích přepravy, pokud nejsou učiněna náležitá předběžná opatření. Balené maso musí být přepravováno v dopravních prostředcích oddělených od nebaleného masa, pokud není v rámci stejného dopravního prostředku učiněna přiměřená fyzická přepážka, která ochrání maso nebalené před masem baleným. Kromě toho v tomto dopravním prostředku nelze přepravovat žaludky, pokud nejsou oprány nebo vyčištěny, ani hlavy a nožky, pokud jejich kůže není stažena nebo nejsou napařeny a jejich štětiny odstraněny.

73. Čerstvé maso nesmí být přepravováno ve vozidle nebo nádobě, které nejsou čisté a nebyly předem vydezinfikovány.

74. Jatečná těla, půlky a čtvrti, půle rozřezané na nejvíce tři velkoobchodní kusy, s výjimkou mrazeného masa baleného v souladu s hygienickými předpisy, musí být po celou dobu přepravy ve visu s výjimkou přepravy letadlem v souladu s bodem 70 písm. c).

Ostatní kusy masa a droby musí být přepravovány ve visu nebo umístěny na podpěrách, pokud nejsou zabaleny nebo uloženy v nádobách odolných proti korozi. Takové podpěry, obalový materiál nebo nádoby musí být v souladu s hygienickými požadavky a, zejména co se týče obalového materiálu, v souladu s ustanoveními této směrnice. Vnitřnosti musí být přepravovány vždy v odolných obalech, které nepropouštějí tekutiny a tuk a které smějí být opětovně použity pouze po vyčištění a vydezinfikování.

75. Úřední veterinární lékař se musí před odesláním ujistit, že vozidla a nádoby a podmínky nakládky odpovídají hygienickým požadavkům podle této kapitoly.

PŘÍLOHA II

KAPITOLA I

**OBECNÉ PODMÍNKY PRO SCHVALOVÁNÍ ZAŘÍZENÍ S NÍZKOU
KAPACITOU**

Zařízení s nízkou kapacitou musí disponovat přinejmenším:

1. v místnostech, kde je produkováno a zpracováváno čerstvé maso:
 - a) nepropustnými podlahami, které lze snadno čistit a dezinfikovat, odolnými proti hnilobě a položenými takovým způsobem, aby umožňovaly odtok vody; voda musí být vedena kanálky do kanalizační vpusti opatřené mřížkou a sifonáží k zamezení zápachů;
 - b) hladkými, odolnými, nepropustnými stěnami se světlým, omyvatelným obkladem do výše alespoň dvou metrů a alespoň tří metrů v porážecích místnostech;

Použití dřevěných zdí v místnostech uvedených v příloze I bodě 16 kapitoly III však není důvodem k odnětí schválení, za předpokladu, že byly postaveny před 1. červencem 1991;
 - c) dveřmi z lehce omyvatelného materiálu, který nezapáchá a je odolný proti hnilobě.

Pokud je maso skladováno v dotyčném zařízení, musí toto zařízení disponovat skladovacími prostory, které splňují výše uvedené požadavky;
 - d) izolačními materiály, které jsou odolné proti hnilobě a nezapáchají;
 - e) dostatečnou ventilací a, pokud je to nezbytné, odvodem par;
 - f) dostatečným osvětlením, přirozeným či umělým, které nezkresluje barvy;
2.
 - a) co nejbližší k pracovním místům dostatečným počtem zařízení k čištění a dezinfekci rukou a omývání pracovních nástrojů horkou vodou. K omývání rukou musí mít tato zařízení k dispozici horkou a studenou tekoucí vodu nebo vodu předem nastavenou na vhodnou teplotu, čistící a dezinfekční prostředky a hygienické prostředky na sušení rukou;
 - b) zařízeními k dezinfekci pracovních nástrojů přímo na místě nebo v přilehlé místnosti, se zdrojem vody horké nejméně 82°C;
3. náležitými opatřeními na ochranu proti škůdcům, jako je hmyz, hlodavci, atd.;

4. a) nástroji a pracovním zařízením jako jsou bourárenské stoly, stoly s vyměnitelnými deskami, nádobami, přepravními pásy a pilami z nekorodujícího materiálu nezanechávajícího skvrny na masu a snadno omyvatelnými a dezinfikovatelnými. Použití dřeva se zakazuje;

b) nekorodujícím příslušenstvím a vybavením splňujícím hygienické požadavky na:

- zacházení s masem,
- skladování nádob na maso takovým způsobem, že ani maso, ani nádoby nepříjdou do přímého kontaktu s podlahou a zdi;

c) zvláštními nepropustnými nekorodujícími nádobami s víky a uzávěry zabraňujícími odebírání obsahu neoprávněnými osobami, sloužícími k uchovávání masa určeného k lidské spotřebě; takové maso musí být odstraněno nebo zničeno na konci každého pracovního dne;

5. chladícím zařízením k uchovávání masa při vnitřní teplotě masa na úrovních vyžadovaných touto směrnicí. Toto vybavení musí zahrnovat odtokový systém spojený s odpadními trubkami, u něhož nehrozí žádné nebezpečí kontaminace masa;

6. zdrojem dostatečného množství výhradně pitné vody pod tlakem ve smyslu směrnice 80/778/EHS; zdroj jiné než pitné vody se však povoluje ve výjimečných případech pro výrobu páry, hašení požárů a k chlazení chladicího zařízení, za předpokladu, že trubky instalované pro tento účel vylučují použití této vody pro jiné účely a nehrozí u nich nebezpečí kontaminace čerstvého masa. Trubky pro vodu jinou než pitnou musí být zřetelně odlišeny od trubek používaných pro vodu pitnou;

7. přiměřeným zdrojem horké pitné vody ve smyslu směrnice 80/778/EHS;

8. systémem pro hygienický odvod odpadní vody;

9. alespoň jedním umyvadlem a splachovacími záchody. Splachovací záchody se nesmějí otevírat přímo do pracovních prostor. Umyvadlo musí mít teplou a studenou tekoucí vodu nebo vodu nastavenou na přiměřenou teplotu, hygienické prostředky na čištění a dezinfekci rukou a hygienické prostředky na sušení rukou. Umyvadlo musí být v blízkosti záchodů.

KAPITOLA II

ZVLÁŠTNÍ PODMÍNKY SCHVALOVÁNÍ JATEK S NÍZKOU KAPACITOU

10. Kromě obecných požadavků musí jatky s nízkou kapacitou disponovat přinejmenším:

a) dostatečně velkým ustájením pro zvířata přechávající noc v objektu jatek;

- b) porážecí místností a, z důvodu úkonů prováděných během porážky, místností dostatečnou pro takové úkony, dostatečně velkou, aby umožňovala uspokojivé provádění práce z hlediska hygieny;
- c) zřetelně odděleným místem v porážecí místnosti, určeným pro omráčení a vykrvení;
- d) v porážecí místnosti stěnami omyvatelnými do výše alespoň tří metrů nebo do výše stropu. Během porážky musí být pára přiměřeně odváděna;
- e) takovým vybavením, aby po omráčení mohlo být co nejvíce operací prováděno na zvířeti ve visu; za žádných okolností nesmí omráčené zvíře při provádění pracovních operací přijít do kontaktu s podlahou;
- f) chladírenskou místností s dostatečnou kapacitou ve vztahu k velikosti a druhu porážených zvířat, v každém případě, uzamykatelným oddělením minimálních rozměrů, vyhrazeným pro pozorování jatečných těl, u kterých je prováděna analýza.

Odchytky z tohoto požadavku mohou být individuálně přiznány příslušným orgánem, pokud je maso okamžitě odebráno z takových jatek k přepravě do bouráren nebo řeznických obchodů v nejbližším okolí jatek, za předpokladu, že přeprava nezabere více než jednu hodinu.

11. V porážecí místnosti se zakazuje vyprazdňování nebo čištění žaludků a vnitřností a uskladňování kůží, kožek, rohů, paznehtů a prasečích štětín.
12. Pokud není možné odstraňovat trus z objektu jatek každý den, musí být uskladněn na zřetelně odděleném místě.
13. Zvířata přivedená do porážecích místností musí být okamžitě omráčena a porážena.
14. Nemocná zvířata nebo zvířata z choroby podezřelá nesmí být v dotyčném zařízení porážena, kromě případu, kdy je příslušným orgánem přiznána odchylka.

Pokud je přiznána odchylka, musí být porážka provedena pod dozorem příslušného orgánu a učiněny kroky k vyloučení kontaminace; prostory musí být před dalším použitím zvláštním způsobem vyčištěny a vydezinfikovány pod úředním dozorem.

PŘÍLOHA III

ODBORNÁ ZPŮSOBILOST POMOCNÝCH VETERINÁRNÍCH PRACOVNÍKŮ

1. Ke zkoušce uvedené v článku 9 čtvrtém odstavci této směrnice jsou připuštěni pouze kandidáti, kteří prokážou, že prošli alespoň 400 hodinami teoretického kurzu (včetně laboratorních ukázek) schváleného příslušnými orgány členských států a týkajícího se předmětů uvedených v bodě 3 písm. a) této přílohy a absolvovali alespoň 200 hodin praktické přípravy pod dozorem úředního veterinárního lékaře. Praktická příprava je uskutečňována v jatkách, bourárnách, chladiřenských a mraziřenských skladech a v místech, kde probíhá prohlídka čerstvého masa.
2. Pomocný veterinární pracovník splňující požadavky přílohy II směrnice 71/118/EHS však může projít přípravným kurzem, jehož teoretická část je zkrácena na 200 hodin.
3. Zkouška uvedená v čl. 9 čtvrtém odstavci této směrnice se skládá z teoretické a praktické části a zahrnuje tyto předměty:
 - a) teoretická část:
 - základní znalost anatomie a fyziologie poražených zvířat,
 - základní znalost patologie poražených zvířat,
 - základní znalost patologické anatomie poražených zvířat,
 - základní znalost hygieny, a zejména průmyslové hygieny, hygieny porážky, hygieny bourání a uskladňování a hygieny práce,
 - znalost metod a postupu porážky, prohlídky, přípravy, prvního balení, dalšího balení a přepravy čerstvého masa,
 - znalost právních a správních předpisů vztahujících se k výkonu jejich práce,
 - postup odebrání vzorků;
 - b) praktická část:
 - prohlídka a posouzení poražených zvířat,
 - určování zvířecích druhů prozkoumáním typických částí zvířete,
 - zhodnocení určitého množství částí poražených zvířat, u nichž se objevily změny, a komentář k nim,

- prohlídka po porážce v jatkách,
 - kontrola hygieny,
 - odebrání vzorků.
-

PŘÍLOHA IV

VZOR

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

**čerstvého masa²⁶ podle čl. 3 oddílu A) odst. 1 písm. f) bodu iii) směrnice
64/433/EHS**

Č.²⁷:

Místo nakládky:

Ministerstvo:

Oddělení:

Č. jednací²⁹:

I. Identifikace masa

Maso z:
(živočišný druh)

Druh dílů:

Druh balení:

Počet dílů nebo balení:

Měsíc(e) a rok(y) zmrazení:

Čistá hmotnost:

II. Původ masa

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení jatek:

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení bouchárny(ren):

²⁶ Čerstvé maso: v souladu se směrnicí uvedenou v bodu IV tohoto osvědčení se tímto rozumí všechny části domácího skotu, prasat, ovčí, koz a lichokopytníků vhodné k lidské spotřebě, které nebyly žádným způsobem upravovány z důvodu uchování; maso chlazené a mrazené se však považuje za čerstvé.

²⁷ Nepovinné.

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení chladírenského(ých) nebo mrazírenského(ých) skladu(ů):

III. Místo určení masa

Maso bude odesláno z

Z:
(místo nakládky)

do:
(země a místo určení)

tímto dopravním prostředkem²⁸:

Jméno a adresa odesílatele:

Jméno a adresa příjemce:

IV. Potvrzení zdravotní nezávadnosti

Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že výše popsané maso bylo získáno za podmínek výroby a kontroly stanovených směrnicí 64/433/EHS:

- v jatkách nacházejících se v regionu nebo oblasti s omezením²⁹,
- je určeno pro členský stát po tranzitu přes třetí zemi³¹.

V dne

.....
(jméno a podpis úředního veterinárního lékaře)

²⁸ V případě železničních vagónů a nákladních automobilů uveďte evidenční číslo, v případě letadla číslo letu a v případě lodí jméno a, pokud je to nezbytné, číslo kontejneru.

²⁹ Nehodící se škrtněte.

PŘÍLOHA V

VZOR

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI
pro čerstvé maso určené k odeslání do členského státu EHS³⁰

Č³¹.

Země odeslání:

Ministerstvo:

Oddělení:

Č. jednací:
(nepovinné)

I. Identifikace masa

Maso z:
(živočišný druh)

Druh dílů:

Druh balení:

Počet dílů nebo balení:

Měsíc(e) a rok(y) zmrazení:

Čistá hmotnost:

II. Původ masa

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení jatek:

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení bourárny(ren):

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení chladiřenského(ých) nebo
mrazířenského(ých) skladu(ů):

³⁰ Čerstvé maso: v souladu se směrnicí uvedenou v bodu IV tohoto osvědčení se tímto rozumí všechny části domácího skotu, prasat, ovcí, koz a lichokopytníků vhodné k lidské spotřebě, které nebyly žádným způsobem upravovány z důvodu uchování; maso chlazené a mrazené se však považuje za čerstvé.

³¹ Nepovinné.

III. **Místo určení masa**

Maso bude odesláno z:
(místo nakládky)

do:
(země a místo určení)

tímto dopravním prostředkem³²:

Jméno a adresa odesílatele:

.....

Jméno a adresa příjemce:

.....

IV. **Potvrzení zdravotní nezávadnosti**

Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že výše popsané maso bylo získáno za podmínek a kontroly stanovených směrnicí 64/433/EHS o hygienických otázkách obchodu s čerstvým masem uvnitř Společenství, a že je proto považováno za vhodné k lidské spotřebě.

V.....dne.....

.....
(Podpis úředního veterinárního lékaře)

³² V případě železničních vagónů a nákladních automobilů uveďte evidenční číslo, v případě letadla číslo letu a v případě lodí jméno a, pokud je to nezbytné, číslo kontejneru.