

РЕГУЛИРОВАНИЕ (ЕС) № 854/2004
ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 29 апреля 2004 г,
утверждающее определенные правила для организации официального контроля продуктов
животного происхождения, предназначенных для потребления человеком

ЕВРОПЕЙСКИЙ ПАРЛАМЕНТ И СОВЕТ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА,

Ссылаясь на Соглашение, устанавливающее Европейское Экономическое Сообщество, в частности, Статью 152 (4) (b) его,

Ссылаясь на предложение Комиссии (1),

Ссылаясь на мнение относительно европейского Экономического и Социального Комитета (2),

Консультируясь с Комитетом Регионов,

Действуя в соответствии с процедурой, утвержденной в Статье 251 Соглашения (3),

Принимая во внимание, что:

(1) Регулирование (ЕС), № 852/2004 Европейского парламента и Совета (4) утверждающее общие правила гигиены, относящиеся ко всем пищевым продуктам и Регулирование (ЕС) № 853/2004 Европейского парламента и Совета (5), утверждающее определенные правила гигиены для продуктов животного происхождения.

(2) Определенные правила официального контроля продуктов животного происхождения необходимо принять во внимание определенные аспекты, связанные с этими продуктами.

(3) Возможности специфических правил контроля должны отражать возможности специфических правил гигиены для операторов предприятия по переработке пищевых продуктов, утвержденных в Регулировании (ЕС) № 853/2004. Однако, Страны ЕС должны также проводить соответствующий официальный контроль, чтобы предписать национальные правила, установленные в соответствии со Статьей 1 (4) этого Регулирования. Они могут расширить принципы этого Регулирования для определённых национальных правил.

(4) Официальный контроль продуктов животного происхождения должен охватить все аспекты, которые являются важными для защиты здравоохранения, и соответственно, здоровья животного и его благосостояния. Они должны базироваться на самой недавней доступной важной информации и должны адаптироваться, как только становится доступной новая важная информация.

(5) Законодательство Сообщества относительно безопасности продуктов питания должно иметь адекватное научное обоснование. В конечном итоге, с Европейским Органом Безопасности Продуктов питания нужно консультироваться каждый раз, когда это необходимо.

(6) Характер и интенсивность официального контроля должны базироваться на оценке риска для здравоохранения, здоровья животного и его благосостояния, в тех случаях, когда соответствующие типы и производственные процессы выполнены оператором предприятия по переработке пищевых продуктов.

(7) Уместно обеспечить адаптацию некоторых определенных правил контроля, посредством прозрачной процедуры, предусмотренной в Регулировании (ЕС) № 852/2004 и Регулировании (ЕС) № 853/2004, обеспечить уступки, адаптирования определенных потребностей учреждений, которые используют традиционные методы, имеющие низкую производительность или расположены в регионах, которые являются подчиненными специальным географическим ограничениям. Процедура должна также позволить экспериментальным проектам иметь место, чтобы испытать новые подходы к контролю гигиены на мясе. Однако, такая гибкость не должна подвергнуть риску цели гигиены продуктов питания.

(8) Официальный контроль на производстве мяса должен проверять, чтобы операторы предприятия по переработке пищевых продуктов соблюдали правила гигиены и признавали критерии и цели, утвержденные в законодательстве Сообщества. Этот официальный контроль должен включить аудиты действий операторов предприятия по переработке пищевых продуктов и осмотры, включая собственный контроль проверяемых операторов предприятия по переработке пищевых продуктов.

(1) OJ C 262 E, 29.10.2002, стр. 449.

(2) OJ C 95, 23.4.2003, стр. 22.

(3) Заключение Европейского парламента от 5 июня 2003 г (еще не изданное в Официальном Журнале), Положение Совета Сообщества от 27 октября 2003 г (OJ C 48 E, 24.2.2004, р. 82), Положение Европейского парламента от 30 марта 2004 г (еще не изданное в Официальном Журнале) и Решении Совета от 16 апреля 2004 г.

(4) Страница 3 этого Официального Журнала.

(5) Страница 22 этого Официального Журнала.

(9) Учитывая специфику экспертизы, она выполняется ветеринарными служащими, которые проводят аудиты и осмотры скотобоев, предприятий по переработке мяса диких животных и некоторых мясокомбинатов. Страны ЕС должны решить, какой персонал является наиболее подходящими для аудитов и осмотров других типов учреждений.

(10) Официальный контроль на производстве живых двустворчатых моллюсков и рыбной продукции необходимо проводить для согласования с критериями и планами, утвержденными в законодательстве Сообщества. Официальный контроль на производстве живых двустворчатых моллюсков в частности должен быть нацелен на приемочные и производственные области для двустворчатых моллюсков а также на конечное производство.

(11) Официальный контроль на производстве сырого молока необходим для проверки согласованности с критериями и планами, утвержденными в законодательстве Сообщества. Такой официальный контроль в частности должен быть нацелен на хранение произведенного молока и сырое молоко до сбора.

(12) Требования этого Регулирования не должны применяться, пока все части нового законодательства относительно гигиены продуктов питания не вступят в силу. Также уместно предусмотреть по крайней мере 18 месяцев, которые должны пройти между вступлением в силу и применением новых правил, дать время компетентным властям и отрасли промышленности, чтобы адаптироваться.

(13) Меры, необходимые для выполнения этого Регулирования должны быть предприняты в соответствии с Решением Совета 1999/468/ЕС от 28 июня 1999 г, утверждающим процедуры для осуществления полномочий, обсужденных на Комиссии (1),

ПРИНЯЛИ ЭТО РЕГУЛИРОВАНИЕ:

ГЛАВА I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1

Цели

1. Это Регулирование утверждает определенные правила для организации официального контроля продуктов животного происхождения.

2. Оно должно применяться только относительно действий и людей к которым Регулирование (ЕС) № 853/2004 применимо.

3. Выполнение официального контроля в соответствии с этим Регулированием не должно наносить ущерб для операторов предприятия по переработке пищевых продуктов и их основной юридической ответственности за гарантию безопасности продуктов питания, как утверждено в Регулировании (ЕС) № 178/2002 Европейского парламента и Совета от 28 января 2002 г, утверждающем общие принципы и требования пищевого законодательства, установленные Европейским органом безопасности продуктов питания, и процедуры в вопросах безопасности продуктов питания (2), и любой административной или криминальной ответственности, являющейся результатом нарушения их обязательств.

Статья 2

Определения

1. Для целей этого Регулирования, должны применяться следующие определения:

(а) 'официальный контроль' означает любую форму контроля, которую компетентная власть использует для подтверждения согласованности с пищевым законодательством, включая здоровье и правила благополучия животного;

(б) 'подтверждение' означает проверку экспертизой и положением объективного доказательства, были ли указанные требования выполнены;

(с) 'компетентная власть' означает центральный орган Страны ЕС, который компетентный выполнить ветеринарный контроль или любой орган которому делегирована данная правомочность;

(д) 'аудит' означает систематическую и независимую экспертизу, определяющую исполняются ли действия и относящиеся к результатам запланированные меры и осуществлены ли эти меры фактически и в достаточной мере, чтобы достигнуть необходимых целей;

(e) 'осмотр' означает экспертизу учреждений, животных и продуктов питания, предприятий по переработке пищевых продуктов, их управление, систем производства, в том числе документы, проверки готовой продукции и методы снабжения, происхождения и предназначения затрат производственного сырья и продукции, чтобы проверить согласованность с юридическими требованиями во всех случаях;

(f) 'ветеринарный служащий' это квалифицированный ветеринар, действующий в соответствии с этим Регулированием, и назначенный компетентной властью;

(g) 'одобренный ветеринар' означает ветеринара, определяемого компетентной властью выполнять определенный официальный контроль на холдингах от своего лица;

(h) 'официальный помощник' означает квалифицированное лицо, действующее в соответствии с этим Регулированием, и назначаемое компетентной властью, работающего под органом и ответственностью официального ветеринара; и

(1) OJ L 184, 17.7.1999, стр. 23.

(2) OJ L 31, 1.2.2002, стр. 1. Регулирование как последний исправленный Регулированием (ЕС) № 1642/2003 (OJ L 245, 29.9.2003, стр. 4).

L 226/84 EN Официальный Журнал Европейского союза 25.6.2004

(i) «маркировка здоровья» означает маркировку, указывающую на то, что официальный контроль был выполнен в соответствии с этим Регулированием.

2. Определения, утвержденные в следующих Регулированиях должны также соответственно применяться:

(a) Регулирование (ЕС) № 178/2002;

(b) определения «субпродукты животных», «TSE» (трансмиссионные губкоподобные энцефалопатии) и «материал определенного риска» утверждены в Регулировании (ЕС) № 1774/2002 Европейского парламента и Совета от 3 октября 2002 г, утверждающего санитарные правила относительно субпродуктов животных, не предназначенных для потребления человеком (1);

(c) Регулирование (ЕС) № 852/2004, за исключением определения «компетентная власть»; и

(d) Регулирование (ЕС) № 853/2004.

ГЛАВА II

ОФИЦИАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ ОТНОСИТЕЛЬНО УЧРЕЖДЕНИЙ СООБЩЕСТВА

Статья 3

Одобрение учреждений

1. (a) когда законодательство Сообщества требует одобрения учреждений, компетентная власть должна выполнять местные визиты. Она должна одобрить учреждение по интересующей деятельности, только если оператор предприятия по переработке пищевых продуктов продемонстрировал, что выполняет уместные требования Регулирования (ЕС) № 852/2004 и (ЕС) № 853/2004 и другие уместные требования пищевого законодательства.

(b) Компетентная власть может предоставить условное одобрение, когда это возможно, при посещении на местах, если учреждение имеет всю инфраструктуру и требуемое оборудование. Полное одобрение должно предоставляться, только при новом местном посещении, произведенном в течение трех месяцев после предоставления условного одобрения, когда учреждение выполняет другие требования, упомянутые в (a). Если был достигнут явный прогресс, но учреждение все еще не выполнило все нужные требования, компетентная власть может продлить условное одобрение. Однако, условное одобрение не должно превышать в общем - шесть месяцев.

2. В случае предприятий и суден-рефрижераторов, которые ходят под флагом Стран ЕС, максимальные периоды - три и шесть месяцев, если, обращаясь к условному одобрению других учреждений, могут быть продлены, когда это необходимо. Однако, условное одобрение не должно превышать общую продолжительность 12 месяцев. Осмотры таких судов должны проводиться согласно определению в Приложении III.

3. Компетентная власть должна предоставлять каждому одобренному учреждению, в том числе с условным одобрением, номер одобрения, к которому можно добавить код, чтобы указать типы изготовленных продуктов животного происхождения. Для оптовых рынков, вторичный номер, с указанием единиц или групп единиц продаваемых или производимых продуктов животного происхождения, можно добавить к номеру одобрения.

4. (a) Компетентная власть сохранит одобрение учреждений, рассматриваемых при выполнении официального контроля в соответствии со Статьями 4 - 8.

(b) Если компетентная выявляет серьезные недостатки или должна неоднократно останавливать производство на предприятии, если оператор предприятия по переработке пищевых продуктов не способен обеспечить адекватных гарантий относительно будущего производства, то компетентная власть должна принять меры по отзыву одобрения учреждения. Однако, компетентная власть может приостановить одобрение учреждения, если оператор предприятия по переработке пищевых продуктов может гарантировать, что устранит недостатки в пределах разумного времени.

(c) В случае оптовых рынков, компетентная власть может забрать или приостановить одобрение относительно некоторых единиц или групп единиц.

5. Параграфы 1, 2 и 3 должны применяться для:

(a) учреждений, которые начинают помещать продукты животного происхождения на рынок во время или после даты применения этого Регулирования; и

(b) учреждений, уже помещающим продукты животного происхождения на рынок, но относительно которых не было предварительно затребовано одобрения. В последнем случае, местное посещение компетентной властью, требуемое согласно параграфу 1 должно произойти, как можно скорее. Параграф 4 должен также применяться к одобренным учреждениям, которые поместили продукты животного происхождения на рынок в соответствии с законодательством Сообщества сразу же до применения этого Регулирования.

6. Страны ЕС должны утвердить новые списки одобренных учреждений, с их соответствующими номерами одобрения и другой уместной информацией, и должны сделать их доступными другим Странам ЕС и общественности таким способом, который может быть определен, как соответствующий процедуре, упомянутой в Статье 19 (2).

(1) OJ L 273, 10.10.2002, стр. 1. Регулирование, как последнее исправленное Регулированием Комиссии (ЕС) № 813/2003 (OJ L 117, 13.5.2003, стр. 22).

Статья 4

Общие принципы официального контроля относительно всех продуктов животного происхождения, которые подпадают под цели данного Регулирования

1. Страны ЕС должны гарантировать, что операторы предприятия по переработке пищевых продуктов окажут своё содействие для гарантии эффективного выполнения компетентной властью официального контроля.

Они должны будут:

- дать доступ ко всем зданиям, помещениям, сооружениям или другим инфраструктурам;
- сделать доступной любую документацию и отчёты, требуемые настоящим регулированием или сочтенные необходимыми для оценки ситуации компетентной властью.

2. Компетентная власть должна выполнить официальный контроль, чтобы проверить согласованность операторов предприятия по переработке пищевых продуктов с требованиями:

(a) Регулирования (ЕС) № 852/2004;

(b) Регулирования (ЕС) № 853/2004; и

(с) Регулирования (ЕС) № 1774/2002.

3. Официальный контроль, упомянутый в параграфе 1 должен включать:

(а) аудиты хороших методов гигиены, анализа риска и критического контрольного пункта (НАССР) на основе процедуры;

(b) официальный контроль, указанный в Статьях 5 - 8; и

(с) какие-либо определенные задачи проверки, указанные в приложениях.

4. Аудиты хороших методов гигиены должны проверять постоянное применение операторами предприятия по переработке пищевых продуктов процедур и особенно:

(а) проверять информацию о пищевой цепи;

(b) проектировать и обслуживать помещение и оборудования;

(с) соблюдение предэксплуатационной, эксплуатационной и послеексплуатационной гигиены;

(d) личную гигиену;

(е) обучение гигиене и процедурам работы;

(f) контроль вредности;

(g) качество воды;

(h) температурный контроль; и

(i) контроль вхождения и выхода продуктов питания с учреждения и любой сопровождающей документации.

5. Аудиты НАССР-основанных процедур, должны проверять операторов предприятия по переработке пищевых продуктов, которые должным образом и постоянно применяют эти процедуры, уделяя особое внимание обеспечению гарантий, указанных в Части II Приложения II к Регулированию (ЕС) № 853/2004. Они должны, в частности, определить гарантируют ли процедуры что продукты животного происхождения:

(а) соответствуют микробиологическим критериям, утвержденным согласно законодательству Сообщества;

(b) соответствуют законодательству Сообщества относительно отходов, загрязняющих и запрещенных веществ;

(с) не содержат физического риска такого, как инородные тела.

Когда, в соответствии со Статьей 5 из Регулирования (ЕС) № 852/2004, оператор предприятия по переработке пищевых продуктов использует процедуры, изложенные в руководствах для применения НАССР принципов вместо того, чтобы установить его собственные определенные процедуры, аудит должен охватить и проверку правильного использования этого руководства.

6. Подтверждение соответствия требованиям Регулирования (ЕС) № 853/2004 относительно применения идентификационных маркировок, должно происходить во всех учреждениях, одобренных в соответствии с этим Регулированием, в дополнение к подтверждению согласованности с другими прослеживаемыми требованиями.

7. В случае скотобоев, предприятий по переработке диких животных и мясокомбинатов, помещающих свежее мясо на рынок, ветеринарный служащий должен выполнить задачи проверки, упомянутые в параграфах 3 и 4.

8. При выполнении задач ревизии, компетентная власть должна уделить особое внимание:

(а) определению подчиняется ли персонал и его действия в учреждении на всех стадиях процесса производства соответствующим требованиям Инструкций, упомянутых в параграфе 1 (а) и (b). Чтобы

поддерживать аудит, компетентная власть может провести тесты работы, чтобы установить, что работа персонала соответствует указанным параметрам;

(b) проверке отчетов с регистрационными данными операторов предприятия по переработке пищевых продуктов;

(c) отбору образцов для лабораторного анализа, когда это необходимо; и

(d) принятию во внимание документы и результаты аудита.

9. Характер и интенсивность задач ревизии относительно отдельных учреждений должны зависеть от оцененного риска. С этой целью, компетентная власть должна регулярно оценивать:

(a) риск для здравоохранения и, где необходимо, здоровья животного;

(b) в случае скотобоен, аспекты благосостояния животных;

(c) тип и производительность выполненных процессов; и

(d) предыдущий отчет оператора предприятия по переработке пищевых продуктов, что касается согласованности с пищевым законодательством.

Статья 5

Свежее мясо

Страны ЕС должны гарантировать, что официальный контроль относительно свежего мяса имеет место в соответствии с Приложением I.

1. Ветеринарный служащий должен выполнять инспекционные задачи на скотобойнях, предприятиях по переработки мяса диких животных и мясокомбинатах, помещающих свежее мясо на рынок в соответствии с общими требованиями Параграфа I, Главы II, Приложения I, и определенными требованиями Параграфа IV, в частности, что касается:

(a) информации о пищевой цепи;

(b) *предубойного осмотра*;

(c) благосостояния животных;

(d) *послеубойного осмотра*;

(e) материала определенного риска и других субпродуктов животных; и

(f) лабораторные исследования.

2. Маркировка здоровья туш домашних копытных животных, других выращенных диких животных, млекопитающих, кроме мяса кролика, больших диких животных, так же как полутуши, четверти и вырезки, произведенные, разрезом полутуши на три части, должна быть выполнена на скотобойнях и учреждениях, имеющих дело с дикими животными, в соответствии с Параграфом I, Главой III, Приложения I. Маркировки здоровья должны применяться под ответственностью ветеринарного служащего, когда официальный контроль не выявил каких-либо недостатков, которые делали бы мясо непригодным для потребления человеком.

3. После выполнения контроля, упомянутого в пунктах 1 и 2, ветеринарный служащий должен предпринять соответствующие меры, как изложено в Приложении I, Параграф II, в частности, что касается:

(a) передачи результатов инспекции;

(b) заключения относительно информации о пищевой цепи;

(c) заключения относительно живых животных;

(d) заключения относительно благополучия животных; и

(e) заключения относительно мяса.

4. Официальные вспомогательные службы могут помочь ветеринарному служащему с официальным контролем, выполняемым в соответствии с Параграфами I и II из Приложения I как определено в Параграфе III, Главе I. В этом случае, они должны работать как часть независимой команды.

5. (a) Страна ЕС должна гарантировать, что она имеет достаточный официальный персонал, чтобы выполнить официальный контроль, требуемый под Приложением I с частотой, указанной в Параграфе III, Главе II.

(b) Подход на основе риска должен сопровождаться оценкой количества официального персонала, который должен присутствовать на линии забоя на любой скотобойне. Количество официального вовлеченного персонала будет утверждено компетентной властью и должно быть таким, чтобы все требования этого Регулирования были выполнены.

6. (a) Страны ЕС могут позволить персоналу скотобойни помогать с официальным контролем, выполняя некоторые определенные задачи под наблюдением ветеринарного служащего, что касается производства мяса домашней птицы и мяса кролика в соответствии с Приложением I, Параграф III, Глава III, часть A. Если они выполняют это, то они должны гарантировать что персонал, выполняющий такие задачи:

- (i) квалифицирован и подвергается обучению в соответствии с этими положениями;
- (ii) действует независимо от персонала производства; и
- (iii) сообщает о любых недостатках ветеринарному служащему.

(b) Страны ЕС могут также позволить персоналу скотобойни выполнять определенный отбор образцов и исследовательские задачи в соответствии с Приложением I, Параграф III, Глава III, Часть B.

7. Страны ЕС должны гарантировать, что ветеринарные служащие и официальные вспомогательные службы квалифицированы и проходят обучение в соответствии с Приложением I, Параграф III, Глава IV.

Статья 6

Живые двусторчатые моллюски

Страны ЕС должны гарантировать, что производство и помещение на рынок живых двусторчатых моллюсков, живых иглокожих, живых покрытых оболочками и живых морских брюхоногих подвергается официальному контролю, как описано в Приложении II.

Статья 7

Рыбопродукты

Страны ЕС должны гарантировать, что официальный контроль относительно рыбопродуктов соответствует Приложению III.

Статья 8

Сырое молоко и молочные продукты

Страны ЕС должны гарантировать, что официальный контроль относительно сырого молока и молочных продуктов соответствует Приложению IV.

Статья 9

Действия в случае несоблюдения

1. Когда компетентная власть определяет нарушение Инструкций, упомянутых в Статье 4 (2) (a) и (b), она должна предпринять меры для гарантии того, что оператор предприятия по переработке пищевых продуктов исправит ситуацию. При решении, как действовать дальше, компетентная власть должна принять во внимание характер нарушений и предыдущий отчет оператора предприятия по переработке пищевых продуктов относительно нарушений.

2. Такое действие должно включать соответственно, следующие меры:

(a) наложение процедур очистки, любого другого корректирующего действия, считаемого необходимым для гарантии безопасности продуктов животного происхождения или согласованности с соответствующими законными требованиями;

(b) ограничение или запрещение поступления на рынок, импорта или экспорта продуктов животного происхождения;

(c) контроль или, если необходимо, управление возврата, изъятие и/или уничтожение продуктов животного происхождения;

(d) разрешение использовать продукты животного происхождения для других целей, кроме тех, для которых они были первоначально предназначены;

(e) приостановка операций или закрытие всех или части предприятий по переработке пищевых продуктов в течение соответствующего периода времени;

(f) приостановка или отзыв одобрения учреждения;

(g) в случае грузов из третьих стран, конфискация, сопровождаемая уничтожением или переправкой;

(h) любая другая мера, которую компетентная власть считает соответствующей.

3. Компетентная власть должна обеспечить заинтересованного оператора предприятия по переработке пищевых продуктов или представителя:

(a) письменным уведомлением о решении относительно действия, которое будет предпринято в соответствии с параграфом 1, вместе с причинами данного решения; и

(b) информацией относительно права опротестования таких решений, применимых процедур и сроков.

Где необходимо, компетентная власть, должна также уведомить компетентную власть Страны ЕС, куда отправляется ее решение.

ГЛАВА III

ПРОЦЕДУРЫ ОТНОСИТЕЛЬНО ИМПОРТА

Статья 10

Общие принципы и условия

Чтобы гарантировать одинаковое применение принципов и условий, утвержденных в Статье 11 из Регулирования (ЕС), № 178/2002 должны применяться процедуры, утвержденные в этой главе.

Статья 11

Списки третьих стран и частей третьих стран, из которых разрешается импорт указанных продуктов животного происхождения

1. Продукты животного происхождения должны быть импортированы только из третьей страны или части третьей страны, которая указана в списке, составленном и обновленном в соответствии с процедурой, упомянутой в Статье 19 (2).

2. Третья страна должна указываться в таких списках, только если контроль Сообщества в этой стране произошел и показал, что компетентная власть обеспечивает соответствующие гарантии, как определено в параграфе 4. Однако третья страна может быть указана в таких списках без проведенного Сообществом контроля, если:

(a) риск, определенный в соответствии со Статьей 18 (18) не гарантирует контроль; и

(b) определено, при решении добавить определенную третью страну к списку в соответствии с параграфом 1, что другая информация указывает, что компетентная власть обеспечивает необходимые гарантии.

3. Списки, составленные в соответствии с этой Статьей, могут быть объединены с другими списками, составленными для общества и целей здоровья животного.

4. Когда списки составлены или обновлены, оценка должна охватывать следующие критерии:

(a) законодательство третьей страны о:

(i) продуктах животного происхождения,

(ii) использовании ветеринарных лекарственных препаратов, включая правила запрещающие или разрешающие их, их распределение, помещение на рынок и правила применения и инспекции; и

(iii) подготовке и использовании корма, включая процедуры для того, чтобы использовать добавки, подготовке и использовании кормов, содержащих лекарственные вещества, так же, как качество сырья, используемого для приготовления корма и конечных продуктов;

(b) организация компетентных органов третьих стран, их полномочия и независимость, наблюдение, которому они подчинены, и орган, который фактически должен применить законодательство;

(c) обучение персонала по выполнению официального контроля;

(d) ресурсы, включая диагностические средства, доступные компетентным органам;

(e) существование и действие документально подтвержденных процедур контроля и систем контроля, базирующихся на приоритетах;

(f) где применимо, ситуацию относительно здоровья животного и процедур чтобы уведомлять Комиссию и уместные международные организации о вспышках болезней животных;

(g) степень и действие официального контроля на импорт животных и продуктов животного происхождения;

(h) гарантии, которые третья страна может дать относительно согласованности или эквивалентности требованиям Сообщества;

(i) условия гигиены производства, изготовления, обработки, хранения и отправки, фактически применимой к продуктам животного происхождения, предназначенным для Сообщества;

(j) любой опыт маркетинга продуктов из третьих стран и результатов любого выполненного контроля импорта;

(k) результаты контроля осуществляемого Сообществом и осуществляемого в третьей стране, в частности результаты оценки компетентных органов, и действий, которые предприняли компетентные органы в свете любых рекомендаций адресованным следующим контролям Сообщества;

(l) наличие, выполнение и процесс передачи информации одобренной программы контроля зоонозов; и

(m) наличие, выполнение и процесс передачи информации, одобренной программы контроля остаточных веществ.

5. Комиссия должна принять меры для модернизации версий всех списков, составленных или обновленных в соответствии с этой Статьей, чтобы быть доступными обществу.

Статья 12

Список учреждений, из которых разрешен импорт указанных продуктов животного происхождения

1. Продукты животного происхождения могут быть импортированы в Сообщество, только если они были посланы, получены или приготовлены в учреждениях, которые находятся в списках, составленных и обновленных в соответствии с этой Статьей, кроме:

(a) случаев, когда это решено на разовом основании в соответствии с процедурой, упомянутой в Статье 19 (2), которая гарантирует, что указанная третья страна обеспечивает признание импорта

указанных продуктов животного происхождения – для которых процедура, предусмотренная в этой Статье, является ненужной для гарантии согласованности с требованиями параграфа 2; и

(b) в случаях, указанных в Приложении V.

(b) в случаях, указанных в Приложении V.

Кроме того, свежее мясо, мясной фарш, приготовленное мясо, мясные продукты и механически отделенное мясо (MSM) может быть импортировано в Сообщество, только если оно было изготовлено из мяса, полученного на скотобойнях и мясокомбинатах, фигурирующих в списках, составленных и обновляемых в соответствии с этой Статьей или в одобренных учреждениях Сообщества.

2. Учреждение может быть помещено в такой список, только если компетентная власть третьей страны производителя гарантирует, что:

(a) это учреждение, вместе с любыми учреждениями, обрабатывающими сырье животного происхождения, используемого в изготовлении продуктов животного происхождения, соблюдает соответствующие требования Сообщества, в частности Регулирования (ЕС) № 853/2004, или с требованиями, которые признаны эквивалентными, при решении добавить эту третью страну в соответствующий список согласно Статье 11;

(b) официальная инспекционная служба в данной третьей стране контролирует учреждения и делает доступной Комиссии, где необходимо, всю уместную информацию относительно учреждений, поставляющих сырье; и

(c) имеет реальные полномочия остановить экспорт из учреждений в Сообщество, когда учреждения не в состоянии выполнить требования, упомянутые в пункте (a).

3. Компетентные органы третьих стран, фигурирующих в списках, составленных и обновленных в соответствии со Статьей 11 должны гарантировать, что списки учреждений, упомянутых в параграфе 1, составлены, сохранены, обновлены и сообщены Комиссии.

4. (a) Комиссия должна обеспечить пункты для контакта, определенные Странами ЕС, с целью постоянных уведомлений относительно новых или обновленных списков, полученных от заинтересованных компетентных органов третьих стран в соответствии с параграфом 3.

(b) Если Страны ЕС вносятся в новый или обновленный список в пределах 20 рабочих дней уведомляя Комиссию, импорт должен быть разрешен из учреждений, указанных в списке после 10 рабочих дней со дня, в который Комиссия делает публичное оглашение.

(c) Комиссия должна, каждый раз, по меньшей мере, один раз, в ответ на письменные замечания Страны ЕС, на необходимость модификации списка в свете уместной информации такой, как отчеты инспекции Сообщества или уведомления по скорой аварийной системе, сообщить всем Странам ЕС, и включить пунктом в повестку дня следующей встречи соответствующий параграф Постоянной комиссии по пищевой цепи и здоровью животного для решения, в соответствии с процедурой, упомянутой в Статье 19 (2).

5. Комиссия должна принять меры к обновлению версий всех списков, чтобы быть доступными обществу.

Статья 13

Живые двустворчатые моллюски, иглокожие, покрытые оболочкой и морские брюхоногие

1. Несмотря на Статью 12 (1) (b), живые двустворчатые моллюски, иглокожие, покрытые оболочкой и морские брюхоногие должны прибывать из областей производства в третьи страны, которые есть в списках, составленных и обновленных в соответствии со Статьей 12.

2. Требование параграфа 1 не должно применяться к *pectinidae*, собранным вне классифицируемых областей производства. Однако, официальный контроль относительно *pectinidae* должен проводиться в соответствии с Приложением II, Главой III.

3. (a) Прежде, чем списки, упомянутые в параграфе 1 будут составлены, специфический счет должен быть предпринят из гарантий, которые компетентная власть третьей страны может дать относительно согласия с требованиями этого Регулирования о классификации и контроле зон производства.

(b) Инспекция на месте посещения Сообщества должна осуществляться перед составлением списков если:

(i) риск, определенный в соответствии со Статьей 18 (18) не является основанием для нее; и

(ii) это определено, при решении добавить специфическую область производства к списку в соответствии с параграфом 1, если другая информация указывает, что компетентная власть обеспечивает необходимые гарантии.

4. Комиссия должна принять меры к обновлению версий всех списков, составленных или обновленных в соответствии с этой Статьей, чтобы быть доступными обществу.

Статья 14

Документы

1. Документ, выполняющий требования, изложенные в Приложении VI должен сопровождать коносаменты продуктов животного происхождения, когда они импортированы в Сообщество.

2. Документ должен сертифицировать, что продукты удовлетворяют:

(a) требования, утвержденные для таких продуктов согласно Регулированию (ЕС) № 852/2004 и Регулированию (ЕС) № 853/2004 или положениям, которые являются эквивалентными этим требованиям; и

(b) любые специальные условия импорта, установленные в соответствии со Статьей 18 (19).

(c) брать образцы для лабораторного анализа каждый раз, когда это необходимо;

и

(d) принимать во внимание элементы документа и результаты аудита.

9. Характер и интенсивность задач аудита относительно отдельных учреждений должны зависеть от оцененного риска. С этой целью, компетентная власть должна регулярно оценивать:

(a) риск для здоровья животного и, когда необходимо, здравоохранение;

(b) в случае скотобоев, аспекты благосостояния животных;

(c) тип и производительность выполненных процессов;

и

(d) последний отчет оператора предприятия по переработке пищевых продуктов, относительно согласованности с пищевым законодательством.

Статья 15

Специальные положения для рыбопродуктов

1. Процедуры, утвержденные в этой Главе не относятся к свежим рыбопродуктам, выгруженным в Сообществе непосредственно из рыболовецкого судна, ходящего под флагом третьей страны.

Официальный контроль относительно таких рыбопродуктов должен осуществляться в соответствии с Приложением III.

2. (a) Рыбопродукты, импортированные с фабрик или судов-рефрижераторов, ходящих под флагом третьей страны поступают из судов, которые есть в списке, составленном и обновленном в соответствие с процедурой установленной в Статье 12 (4).

(b) Однако, посредством исключения из Статьи 12 (2) (b), судно может также быть включено в такие списки:

(i) на основе объединенной связи от компетентной власти третьей страны, флаг которой судно несет и от компетентной власти другой третьей страны к которой прежняя компетентная власть делегировала ответственность за инспекцию интересующего судна, при условии, что:

– эта третья страна появляется в списке третьих стран, составленных в соответствии с Статьей 11, от которой импорт продуктов рыбной ловли разрешается,

– все рыбопродукты с судна, предназначенные для помещения на рынок в Сообществе, выловленные непосредственно в той третьей стране,

– компетентная власть этой третьей страны осмотрела судно и объявила, что оно исполняет требования Сообщества,

и компетентная власть этой третьей страны объявила, что она регулярно осматривает суда, чтобы гарантировать, что продолжают исполнять требования Сообщества;

или

(ii) на основе объединенной связи от компетентной власти третьей страны, флаг которой суда носят и от компетентной власти Страны ЕС, к которой прежняя компетентная власть делегировала ответственность за инспекцию беспокоящего судна, при условии, что:

– все рыбопродукты с судна, предназначенные для помещения на рынок в Сообществе, выловленные непосредственно в этой Стране ЕС, компетентная власть этой Страны ЕС осмотрела суда и объявила, что оно исполняет требования Сообщества,

и

– компетентная власть этой Страны ЕС объявила, что регулярно будет осматривать судно, чтобы гарантировать, что оно продолжает исполнять требования Сообщества.

(с) Комиссия должна принять меры к модернизации версий всех списков, составленных или обновленных в соответствии с этой Статьей, чтобы огласить.

3. Когда рыбопродукты импортированы непосредственно после лова рыбы или судна рефрижератора, документ, подписанный капитаном, может заменить документ, требуемый под Статьей 14.

4. Детальные правила для выполнения этой Статьи могут быть утверждены в соответствии с процедурой, упомянутой в Статье 19 (2).

ГЛАВА IV

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 16

Осуществление мер и переходных мер

Осуществление мер и переходных мер может быть утверждено в соответствии с процедурой, упомянутой в Статье 19 (2).

Статья 17

Поправка и адаптация приложений

1. Приложения I, II, III, IV, V и VI могут быть исправлены или добавлены, чтобы принять во внимание научно-технический прогресс в соответствии с процедурой, упомянутой в Статье 19 (2).

2. Освобождение от Приложения I, II, III, IV, V и VI можно предоставить в соответствии с процедурой, упомянутой в Статье 19 (2), при условии, что они не влияют достижение объективов этого Регулирования.

3. Страны ЕС, не подвергая риску достижение целей этого Регулирования, могут принять, в соответствии с Главами 4 - 7, национальные меры, приспособляющие требования, утвержденные в Приложении I.

4. Национальные меры, упомянутые в Главе 3 будут:

(а) иметь цель:

(i) предоставление возможности длительного использования традиционных методов в любой из стадий производства, переработки или распределения продуктов питания;

(ii) снабжения потребностей предприятий по переработке пищевых продуктов с низкой производительностью или расположенных в регионах, которые являются подчиненными специальным географическим ограничениям;

или

(iii) разрешения пилотного проекта, чтобы получить место в заказе испытания новых подходов за контролем гигиены мяса;

(b) коснутся, в частности, следующих элементов Приложения I:

(i) информации цепи продуктов питания;

(ii) присутствия компетентной власти в учреждениях.

5. Любая Страна ЕС, желающая предпринимать национальные меры, как упомянуто в Главе 3 должна уведомить Комиссию и другие Страны ЕС. Каждое уведомление будет:

(a) обеспечивать детальное описание требований, чтобы эта Страна ЕС полагала, что потребность была приспособлена, и характер адаптации найден;

(b) описывать заинтересованные учреждения;

(c) объяснить причины для адаптации, включая, где соответствующе, обеспечение кратким изложением выполненного анализа риска, и любых мер, которые будут предприняты, чтобы гарантировать, что адаптация не будет подвергать риску цели этого Регулирования;

и

(d) давать любую другую соответствующую информацию.

6. Другие Страны ЕС должны иметь три месяца от получения уведомления, упомянутого в Главе 5, чтобы послать письменные комментарии Комиссии. Комиссия может, и когда она получает письменные комментарии от одной или более Стран ЕС, консультироваться со Странами ЕС в пределах комитета, упомянутого в Статье 19 (1). Комиссия может решить, в соответствии с процедурой, упомянутой в Статье 19 (2), могут ли предусмотренные меры быть осуществлены субъектом, и, если необходимо, добавлены поправки. Где необходимо, Комиссия может предложить общие меры в соответствии с Главами 1 или 2 этой Статьи.

7. Страна ЕС может принять национальные меры, адаптирующие требования Приложения I только:

(a) в согласии с решением, принятым в соответствии с Главой 6;

(b) если, спустя один месяц после истечения периода, упомянутого в Главе 6, Комиссия не сообщила Странах ЕС, что получила письменные комментарии или, что намеревается предложить принятие решения в соответствии с Главой 6.

8. Когда Страна ЕС принимает национальные меры, осуществляя экспериментальный проект испытания новых подходов к контролю гигиены мяса в соответствии с Главами 3 - 7, Страна ЕС должна сообщить результаты Комиссии, как только они будут получены. Комиссия тогда должна рассмотреть предложение общих мер в соответствии с Главой 1.

Статья 18

Определенные решения

Без противоречия к общей части Статьи 16 и Статьи 17 (1), может быть утверждено осуществление мер или поправки к Приложениям I, II, III, IV, V или VI принятых, в соответствии с процедурой, упомянутой в Статье 19 (2), для определения:

1. тестов для оценки работы операторов предприятия по переработке пищевых продуктов и их персонала;

2. метода сообщения инспекционных результатов;

3. критериев определения, когда, на основе анализа риска, ветеринарный служащий не должен присутствовать на скотобойнях и мясокомбинатах, обращающимся с учреждениями всюду по предсмертному и посмертному осмотру;

4. правил относительно содержания тестов для ветеринарных служащих и официальных вспомогательных служб;

5. микробиологических критериев для управления производственным процессом относительно гигиены в учреждениях;

6. альтернативные процедуры, серологические или другие лабораторные исследования, которые обеспечивают гарантии, по крайней мере, эквивалентные определенным процедурам послеубойного осмотра, описанным в Приложении I, Часть IV, и поэтому могут заменить их, если таково решение компетентной власти;

7. обстоятельства, в которых точность относительно определенных посмертных процедур осмотра, описанных в Приложении I, Часть IV, не являются необходимыми относительно хозяйства, региона или страны происхождения и для принципов анализа риска,

8. правила для лабораторного исследования;

9. холодная обработка, которая будет применена к мясу относительно цистицеркоза и трихинеллеза;

10. условия, при которых хозяйства и области могут быть сертифицированы как официально благополучные по цистицеркозу или трихинеллезу;

11. методы, которые будут применены при изучении условий, упомянутых в Приложении I, Часть IV, Глава IX;

12. для откорма свиней, критерия для условий содержания и объединенных систем производства;

13. критерии для классификации производства и областей передачи для живых двусторчатых моллюсков в сотрудничестве с соответствующей Референс-лабораторией Сообщества, включая:

(a) предельные значения и методы анализа для морских биотоксинов,

(b) процедуры определения вирусов и вирусологические стандарты,

и

(c) планы отбора образцов, методы и аналитические допустимые отклонения, которые будут применены для проверки согласованности с критериями;

14. органолептические критерии для оценки свежести рыбопродуктов;

15. аналитические пределы, методы анализа и планы отбора образцов для официального контроля рыбопродуктов, требуемые в Приложении III, включая паразитов и экологические загрязняющие вещества;

16. метод, которым Комиссия будет составлять списки третьих стран и учреждений в третьих странах, доступных обществу в соответствии со Статьями 11, 12, 13 и 15;

17. образцы для документов и критерии для использования электронных документов;

18. критерии для определения риска того, что специфические продукты животного происхождения импортировали в настоящее время в Сообщество;

19. специальные условия импорта специфических продуктов животного происхождения, принимая во внимание связанные риски, информацию, которую соответствующие третьи страны обеспечили и, где необходимо, результаты осуществляемого Сообществом контроля, выполненного в таких третьих странах. Эти специальные условия импорта могут быть установлены для отдельного продукта животного происхождения или для группы продуктов. Они могут относиться к единственной третьей стране, областям третьей страны, или группе третьих стран;

и

20. условия, управляющие импортом продуктов животного происхождения из третьей страны или области третьей страны в соответствии с выполнением равностороннего соглашения, или с удовлетворительным аудитом, признавая, что меры, применимые в данной третьей стране или области гарантируют соответствие мерам применимым в Сообществе, если третья страна представляет объективные доказательства в **этом отношении**.

Статья 19

Процедура комитета

1. Комиссии будет помогать Постоянная комиссия по Цепи продуктов питания и здоровью животного, установленная Статьей 58 из Регулирования (ЕС) № 178/2002.

2. Где ссылка сделана на этот параграф, Статьи 5 и 7 Решения 1999/468/ЕС должны применяться согласно положениям его Статьи 8.

Период, утвержденный в Статье 5 (6) из Решения 1999/468/ЕС должен быть установлен в три месяца.

3. Комитет должен принять Правила Процедуры.

Статья 20

Консультация европейского Органа безопасности продуктов питания

Комиссия должна консультироваться с Европейским органом безопасности продуктов питания по вопросам, относящимся к этому Регулированию всякий раз, когда это необходимо и, в частности:

1. перед предложением изменить определенные требования относительно процедур посмертного осмотра, утвержденных в Части IV Приложения I;

2. перед предложением изменить правила Приложения I, Часть V, Глава IX, о мясе животных, у которых посмертный осмотр показал повреждения, указывающие на инфицирование бруцеллезом или туберкулезом;

и

3. перед предложением осуществления мер по вопросам, упомянутым в Статье 18 (5) - (15).

Статья 21**Отчет для Европейского парламента и Совета**

1. Комиссия, не позже чем 20 мая 2009г, должна представить отчет Европейскому парламенту и Совету, рассматривающему опыт, полученный от применения этого Регулирования.
2. Комиссия, если соответствующее, должна сопровождать отчет с уместными предложениями.

Статья 22**Вступление в силу**

Это Регулирование должно вступить в силу на 20-ый день после его публикации в *Официальном Журнале Европейского союза*.

Оно должно примениться спустя 18 месяцев после даты на который все из следующих актов вступили в силу:

(а) Регулирование (ЕС) № 852/2004;

(b) Регулирование (ЕС) № 853/2004

и

(с) Директива 2004/41/ЕС Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г, аннулирующая некоторые директивы относительно

гигиены продуктов питания и санитарных условий для производства и помещения на рынок некоторых продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления человеком (1).

Однако, оно должно примениться не раньше 1 января 2006 г.

Это Регулирование должно быть обязательным в полной мере и непосредственно применимо во всех Странах ЕС.

Сделано в Страсбурге, 29 апреля 2004г.

Для Европейского парламента

Президент

P. COX

Для Совета

Президент

M. McDOWELL

(1) OJ L 157, 30.4.2004, p. 33.

L 226/94 EN Официальный Журнал Европейского союза 25.6.2004

ПРИЛОЖЕНИЕ I

СВЕЖЕЕ МЯСО

ЧАСТЬ I: ЗАДАЧИ ВЕТЕРИНАРНОГО СЛУЖАЩЕГО

ГЛАВА I: ЗАДАЧИ АУДИТА

1. В дополнение к общим требованиям Статьи 4 (4) относительно аудитов хороших методов гигиены, ветеринарный служащий должен постоянно проверять согласованность операторов предприятий по переработке пищевых продуктов с собственными процедурами относительно какого-либо сбора, транспортировки, хранения, обработки, переработки и использования или уничтожения субпродуктов животных, включая материал несущий определенный риск, за который оператор предприятия по переработке пищевых продуктов является ответственным.

2. В дополнение к общим требованиям Статьи 4 (5) относительно аудитов НАССР-основанных принципов, ветеринарный служащий должен проверить что процедуры операторов, до возможной степени, гарантируют, что мясо:

(a) не содержит патологических отклонений или изменений;

(b) не имеет фекальную или другую контаминацию;

и

(c) не содержит материал определенного риска, кроме случаев, предусмотренных законодательством Сообщества, и был произведен в соответствии с законодательством Сообщества относительно ТГЭ.

ГЛАВА II: ИНСПЕКЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

При выполнении инспекционных задач в соответствии с этой Главой, ветеринарный служащий должен принять во внимание результаты задач ревизии, выполненных в соответствии со Статьей 4 и Главой I этого Приложения. Насколько соответствующий он или она к целевым инспекционным задачам соответственно.

A. Информация цепи продуктов питания

1. Ветеринарный служащий должен проверить и анализировать уместную информацию из отчетов хозяйства происхождения животных, предназначенных для забоя и принимать во внимание документально подтвержденные результаты этой проверки и анализа при выполнении пред- и послеубойном осмотре.

2. При выполнении инспекционных задач, ветеринарный служащий должен принять во внимание официальные удостоверения, сопровождающие животных, и любые декларации, сделанные ветеринарами, выполняющими контроль на уровне первичного производства, включая ветеринарных служащих и одобренных ветеринаров.

3. Когда операторы предприятия по переработке пищевых продуктов в цепи продуктов питания берут дополнительные меры, чтобы гарантировать безопасность продуктов питания, осуществляя объединенные системы, частные системы контроля, независимую сертификацию третьего лица или другими средствами, и когда эти меры зарегистрированы и животные, охваченные в соответствии с этими четко опознаваемыми схемами, ветеринарный служащий может принять во внимание это при выполнении инспекционных задач и рассмотрения НАССР-основанных процедур.

B. Предсмертный осмотр

1. Подчинен параграфам 4 и 5:

(a) ветеринарный служащий должен выполнить предсмертный осмотр всех животных перед забоем;

(b) эта инспекция должна иметь место в течение 24 часов после прибытия на скотобойню и менее, чем 24 часа до забоя.

Кроме того, ветеринарный служащий может требовать инспекцию в любое другое время.

2. Предсмертный осмотр должен в частности определить, что касается отдельного осмотренного животного какой-либо признак:

(a) то благосостояние было подвергнуто риску {скомпрометировано};

или

(b) любое состояние, которое могло бы неблагоприятно повлиять на человека или здоровье животного, обращая особое внимание на

обнаружение зоонозных болезней и болезней Списка А или, соответственно, внесенных в список В международного Эпизоотического Бюро (Мировая организация для здоровья животного, МЕБ).

3. В дополнение к обычному предсмертному осмотру, ветеринарный служащий должен выполнить клинический осмотр всех животных, которые оператор предприятия по переработке пищевых продуктов или помогающее должностное лицо, возможно, отложили.

4. В случае чрезвычайного забоя вне скотобойни и диких животных, забитых на охоте, ветеринарный служащий скотобойни или предприятия по переработке мяса диких животных, должен исследовать декларацию, сопровождающую тушу животного, выданную ветеринаром или обученным лицом в соответствии с Регулированием (ЕС) № 853/2004.

5. В Части III, Главе II, или в Части IV предусмотрено, что предсмертный осмотр может быть выполнен в хозяйстве-производителе. В таких случаях, ветеринарный служащий при скотобойне должен выполнить осмотр только в указанные сроки и в соответствующей степени.

С. Благосостояние животных

Ветеринарный служащий должен проверить согласованность с соответствующими национальными правилами и правилами Сообщества о благосостоянии животных, таких как правила относительно защиты животных во время забоя и в течение транспортировки.

D. Послеубойный осмотр

1. Туши и сопровождающие субпродукты должны быть незамедлительно подвергнуты послеубойному осмотру. Все

внешние поверхности должны осмотреться. Для этой цели может потребоваться минимальная обработка туши и субпродуктов или специальных технических средств обслуживания. Специфическое внимание нужно обратить на обнаружение зоонозных болезней и болезней Списка А МЕБа и, соответственно, Список МЕБа В. Скорость линии забоя и количество инспекционного присутствующего персонала

должны быть такими, чтобы обеспечить надлежащую инспекцию.

2. Должны иметь место дополнительные исследования такие как пальпация и разрез частей туши, субпродуктов и лабораторных

тестов, всякий раз, когда это сочтено необходимым:

(a) устанавливать окончательный диагноз;

или

(b) определять присутствие:

(i) болезни животного,

(ii) остатки или загрязняющие вещества выше допустимых уровней, утвержденных согласно законодательству Сообщества,

(iii) несоблюдение микробиологических критериев,

или

(iv) другие факторы, вследствие которых мясо, могло быть признано непригодными для употребления человеком или с ограниченным использованием, особенно в случае животных, подвергшихся вынужденному забою.

3. Ветеринарный служащий должен требовать туши домашних непарнокопытных, КРС старше, чем шесть месяцев, и домашних свиней старше четырех недель, которые должны быть представлены для посмертного осмотра разрезанными пополам внизу вдоль по позвоночнику. Если инспекция так требует, то ветеринарный служащий может также требовать какие-либо головы или туши, разрезанные вдоль. Однако, чтобы принять во внимание специфические пищевые обычаи, технологические разработки или определенные санитарные ситуации, компетентная власть может разрешить представление для инспекции туши домашних непарнокопытных, КРС старше, чем шесть месяцев, и домашних свиней старше, чем четыре недели, неразрезанными пополам.

4. В течение инспекции, должны быть предприняты предосторожности, чтобы гарантировать что контаминация мяса такими действиями, как

пальпация, разрезание или надрез сведена к минимуму.

5. В случае чрезвычайного забоя, туша должна быть подвергнута посмертной экспертизе как можно скорее в соответствии с параграфами 1 - 4 прежде, чем она будет выпущено для потребления человеком.

Е. Материал определенного риска и другие субпродукты животных

В соответствии с определенными правилами Сообщества о материалах определенного риска и других субпродуктах животных, ветеринарный служащий должен проверить удаление, разделку и, где необходимо, маркировку таких продуктов. Ветеринарный служащий

должен гарантировать, что оператор предприятия по переработке пищевых продуктов предпринимает все необходимые меры, чтобы избежать контаминации мяса с указанным материалом риска в течение забоя (включая оглушение) и ликвидация материала определенного риска.

Ф. Лабораторное исследование.

1. Ветеринарный служащий должен гарантировать, что отбор образцов произведен на месте и что образцы соответственно идентифицированы и обработаны и отосланы в соответствующую лабораторию:

(а) мониторинг и контроль зоонозов и зоонозных возбудителей;

(б) специальное лабораторное исследование для диагностики ТГЭ в соответствии с Регулированием (ЕС) № 999/2001 Европейского парламента и Совета (1);

(с) обнаружение запрещенных веществ или продуктов и контроль с регламентированных веществ, в частности в рамках Национальных планов остаточных веществ, упомянутых в Директиве Совета 96/23/ЕС (2);и

(д) обнаружение болезней Списка А МЕБа и, где соответствующее, Списка В МЕБа.

2. Ветеринарный служащий должен также гарантировать, что имеет место любое другое необходимое лабораторное исследование.

ГЛАВА III: МАРКИРОВКА ЗДОРОВЬЯ

1. Ветеринарный служащий должен контролировать маркировку здоровья и используемые марки.

2. Ветеринарный служащий должен гарантировать, в частности, что:

(а) маркировка здоровья применена только к животным (домашние копытные животные, выращенные дикие млекопитающие кроме кроликов, и большие дикие животные) подвергшимся предубойному и постубойному осмотру в соответствии с этим Регулированием

и когда нет оснований для объявления мяса непригодным для потребления человеком. Однако, маркировка здоровья не может быть применена прежде, чем результаты экспертизы на трихинеллез будут известны, ветеринарный служащий может поместить мясо от интересующего животного на рынок, только если результаты исследований удовлетворительны;

и

(б) маркировка здоровья должна проставляться на внешней поверхности туши, отпечатывая маркировку чернилами или горячим клеймлением,

и таким образом, чтобы в случае разреза туш пополам или на четверти, или половины туш на три части, каждая часть имела маркировку здоровья.

3. Маркировку здоровья должна быть овальной формы по крайней мере 6,5 см шириной 4,5 см шириной и содержать следующую информацию в совершенно четкие обозначения:

(а) маркировка должна указать название страны, в которой учреждение расположено, которая может быть выписана заглавными буквами или показана как код из двух букв в соответствии с указанным стандартом ISO.

В случае Стран ЕС, однако, эти коды - AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE и UK;

(1) OJ L 147, 31.5.2001, р. 1. Регулирование как последнее исправленное Регулированием Комиссии (ЕС) № 2245/2003 (OJ L 333, 20.12.2003, р. 28).

(2) OJ L 125, 23.5.1996, р. 10. Директива, как исправленная Регулированием (ЕС) № 806/2003 (OJ L 122, 16.5.2003, р. 1).

(б) марка должна указать номер одобрения скотобойни;

и

(с) когда маркировка применяется в скотобойне в пределах Сообщества, она должна включить аббревиатуру CE, EC, EF, EG, EK или EY

4. Буквы должны быть по крайней мере 0,8 см высотой и числа по крайней мере 1 см высотой. Размеры и обозначения маркировки могут быть уменьшены для маркировки здоровья ягнят, козлят и поросят.

5. Цвета, используемые для маркировки здоровья должны быть разрешены в соответствии с правилами Сообщества об использовании окрашивающих веществ в пищевых продуктах.

6. Маркировка здоровья может также включить знак ветеринарного служащего, который выполнил клинический осмотр мяса. Компетентные органы и операторы предприятия по переработке пищевых продуктов могут продолжить использовать оборудование, которое они заказывали прежде, чем вступило в силу это Регулирование, пока оно не исчерпано или не требует замены.

7. Мясо от животных, подвергавшихся чрезвычайному забою вне скотобойни должно иметь специальную марку здоровья, которая не может быть перепутана или с маркой здоровья, предусмотренной в этой Главе или с идентификационной маркировкой, предусмотренной в Приложении II, Часть I, Регулирования (ЕС) № 853/2004.

8. Мясо от необезшкуранных диких животных не может иметь маркировку здоровья, если после обезшкуривания на предприятии по переработке мяса диких животных мясо не подверглось посмертному осмотру и не объявлено пригодным для потребления человеком.

9. Эта Глава должна применяться без противоречий к санитарным правилам животного на маркировке здоровья.

ЧАСТЬ II: ДЕЙСТВИЕ ПОСЛЕ КОНТРОЛЯ

ГЛАВА I: СВЯЗЬ ИНСПЕКЦИОННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

1. Ветеринарный служащий должен делать запись и оценивать результаты инспекционных действий.

2. (а), если инспекции показывают присутствие любой болезни или условия, которое могло бы влиять, публика или здоровье животного, или подвергают риску благополучие животных, ветеринарный служащий должен сообщить оператору предприятия по переработке пищевых продуктов.

(б) Когда выделенная проблема возникла в течение первичного производства, ветеринарный служащий должен сообщить ветеринару, посещающему хозяйство-производитель, оператор предприятия по переработке пищевых продуктов, ответственный за хозяйство производитель (при условии, что такая информация не нанесла бы ущерб последующим юридическим слушаниям) и, где соответствующее, компетентная власть, ответственная чтобы контролировать хозяйство происхождения или охотничьей зоны.

(с) Если интересующие животные были выращены в другой Стране ЕС или в третьей стране, то ветеринарный служащий должен сообщить компетентной власти Страны ЕС, где учреждение расположено. Данная компетентная власть должна принять соответствующие меры в соответствии с применимым законодательством Сообщества.

3. Результаты инспекций и исследований должны быть включены в соответствующие базы данных.

4. Когда ветеринарный служащий, при выполнении предубойного или постубойного осмотра или любой другой инспекционных действий, подозревает присутствие инфекционного возбудителя, упомянутого в Списке А МЕБа или, где необходимо, Список В МЕБа, ветеринарный служащий должен немедленно уведомить компетентную власть, и оба должны принять все необходимые меры и предосторожности, чтобы предотвратить возможное распространение инфекционного возбудителя в соответствии с применимым законодательством Сообщества.

ГЛАВА II: РЕШЕНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ИНФОРМАЦИИ О ЦЕПИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Ветеринарный служащий должен проверить, что животные не вырезаны, если оператор скотобойни не был обеспечен и проверил уместную информацию цепи продуктов питания.

2. Однако, ветеринарный служащий может позволить животным подвергаться забою в скотобойне, даже если уместная информация цепи продуктов питания не доступна. В этом случае, вся уместная информация цепи продуктов питания должна быть снабжена прежде, чем туша одобрена для потребления человеком. Ожидавшее окончательное решение, такие туши и связанные побочные продукты должны быть запасены отдельно от другого мяса.

3. Несмотря на параграф 2, когда уместная информация цепи продуктов питания не доступна в течение 24 часов после прибытия животного в скотобойню, все мясо от животных должно быть объявлено непригодным для потребления человеком. Если животное еще не было забито, оно должно быть забито отдельно от других животных.

4. Когда сопровождающие отчеты, документация или другая информация показывают что:

(a) животные прибывают из хозяйства или области подчиняющихся запрещению движения или другому ограничению по причинам животного или здравоохранения;

(b) правила на использовании ветеринарных лекарственных препаратов не были исполнены;
или

(c) любое другое условие, которое могло бы неблагоприятно влиять человека или здоровье животного, присутствует, животные не могут быть приняты для другого забоя кроме в соответствии с процедурами, утвержденными согласно законодательству Сообщества, чтобы уничтожить человека или риски здоровья животного. Если животные уже присутствуют в скотобойне, они должны быть убиты отдельно и объявлены непригодными к потреблению человеком, принимая меры, чтобы охранить животное и здравоохранение где соответствующее. Всякий раз, когда ветеринарный служащий считает необходимым, официальный контроль должен быть выполнен в хозяйстве-производителе.

5. Компетентная власть должна предпринять соответствующее действие, если она выявляет, что сопровождающие отчеты, документация или другая информация не соответствуют истинной ситуации в хозяйстве-производителе или истинному состоянию животных или стремление преднамеренно ввести в заблуждение ветеринарного служащего. Компетентная власть должна принять меры против оператора предприятия по переработке пищевых продуктов, ответственного за хозяйство-производитель животных, или любое другое вовлеченное лицо. Это действие может состоять, в частности, из дополнительного контроля. Оператор предприятия по переработке пищевых продуктов, ответственный за хозяйство-производитель или любого другого лица вовлекал, должны иметь затраты такого дополнительного контроля.

ГЛАВА III: РЕШЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ЖИВЫХ ЖИВОТНЫХ

1. Ветеринарный служащий должен проверить согласованность с режимом работы оператора предприятия по переработке пищевых продуктов в соответствии с Регулированием (ЕС) № 853/2004, чтобы гарантировать, что животные, принятые для забоя для потребления человеком должным образом идентифицированы. Ветеринарный служащий должен гарантировать, что животные, идентичность которых - не обоснованно ascertainable, забиты отдельно и объявлены непригодными для потребления человеком. Каждый раз, когда ветеринарный служащий считает необходимым, должен быть выполнен официальный контроль в хозяйстве-производителе.

2. Когда там отвергают соображения благополучия животных, лошади могут подвергнуться забою в скотобойне, даже если юридически требуемая информация относительно их идентичности не была подана. Однако, эта информация должна быть подана прежде, чем туша может быть объявлена пригодной для потребления человеком. Эти требования также применяются в случае чрезвычайного забоя лошадей вне скотобойни.

3. Ветеринарный служащий должен проверить согласованность работы оператора предприятия по переработке пищевых продуктов с Регулированием (ЕС) № 853/2004, чтобы гарантировать, что животные, которые имеют шкуру, кожу или состояние шерсти у овец, которые могут допустить риск контаминации мяса в течение забоя, не забиты для потребления человеком, если они не очищены заранее.

4. Животные, у которых присутствует болезнь или состояние, которое может быть передано животным или людям через обработку или после приема в пищу мяса и, вообще, животные, показывающие клинические признаки системной болезни или истощения, не должны быть забиты для потребления человеком. Такие животные должны быть забиты отдельно, в таких условиях, когда другие животные или туши не могут быть загрязнены, и объявлены непригодными для потребления человеком.

5. Забой животных подозреваемых в присутствии болезни или состояния, которое может неблагоприятно влиять человека или здоровье животного должен быть отсрочен. Такие животные должны подвергнуться детальному предсмертному осмотру для постановки диагноза. Кроме того, ветеринарный служащий может решить, что должны иметь место отбор образцов и лабораторные экспертизы для дополнения посмертного осмотра. Если необходимо, животные должны быть забиты отдельно или в конце обычного забоя, принятие всех необходимых мер, чтобы избежать контаминации другого мяса.

6. С животными, у которых могли бы содержаться остаточные вещества ветеринарных лекарственных препаратов выше уровней, утвержденных в соответствии с законодательством Сообщества, или остатки запрещенных веществ, необходимо иметь дело в соответствии с Директивой 96/23/ЕС.

7. Ветеринарный служащий должен установить в определенном положении условия, при которых с животными необходимо обращаться согласно определенной схеме уничтожения или контроля определенной болезни, такой, как бруцеллез или туберкулез, или зоонозных возбудителей типа сальмонеллы, при его/ее прямом наблюдении. Компетентная власть должна определить условия, при которых такие животные могут быть забиты. Эти условия должны иметь цель уменьшения контаминации других животных и мяса других животных.

8. Животные, которые представлены скотобойне для забоя, должны быть, как правило, забитыми там. Однако, в исключительных обстоятельствах, таких как серьезная авария средств обслуживания забоя, ветеринарный служащий может позволить непосредственный переезд на другую скотобойню.

ГЛАВА IV: РЕШЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЛАГОСОСТОЯНИЯ ЖИВОТНЫХ

1. Когда правила относительно защиты животных во время забоя или глушения не соблюдаются, ветеринарный служащий должен проверить, что оператор предприятия по переработке пищевых продуктов немедленно предпринимает необходимые корректирующие меры и предотвращает повтор.

2. Ветеринарный служащий должен предпринять пропорциональный и прогрессивный подход для внедрения действия, в пределах изданных руководств для замедления и остановки производства, в зависимости от характера и серьезности проблемы.

3. В тех случаях, когда целесообразно, ветеринарный служащий должен сообщить другим компетентным органам о проблемах благосостояния.

4. Когда ветеринарный служащий обнаруживает, что правила относительно защиты животных в течение транспортировки не соблюдаются, он или она должны принять необходимые меры в соответствии с уместным законодательством Сообщества.

5. Когда:

(а) помогающее должностное лицо выполняет, проверяет благополучие животных в соответствии с Частями III или IV;

и

(б) проверки идентифицируют несоблюдение правил о защите животных, вспомогательное должностное лицо должно немедленно сообщить ветеринарному служащему и, если необходимо в безотлагательных случаях, должно быть предприняты необходимые меры, упомянутые в параграфах 1 - 4 ожидания прибытия ветеринарного служащего.

ГЛАВА V: РЕШЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО МЯСА

1. Мясо должно быть объявлено непригодным для потребления человеком если оно:

(а) происходит от животных, которые не подверглись предсмертному осмотру, если бы не преследуемые дикие животные;

(б) происходит от животных, побочные продукты которых не подверглись посмертному осмотру, если иначе не предусмотрено под этим Регулированием или Регулированием (ЕС) № 853/2004;

(с) происходит от животных, которые являются мертвыми перед забоем, мертворожденными, будущими или вырезаны моложе семи дней;

(d) следствия отделки точек преткновения;

(е) происходит от животных, которые относятся к Списку А МЕБа или, где соответствующее, Списку МЕБа В болезнь, если не предусмотрено иначе в Части IV;

(f) происходит от животных, которые затронуты обобщенной болезнью, типа септицемии, пиемия, токсемия или виремия;

(g) не соответствует микробиологическим критериям, утвержденными согласно законодательству Сообщества, чтобы определить, могут ли продукты питания быть помещены на рынок;

(h) показывает паразитарную инвазию, если не предусмотрено иначе в Части IV;

(i) содержит остатки или загрязняющие вещества сверх уровней, утвержденных в законодательстве Сообщества. Любой промах уместного уровня должен вести к дополнительным исследованиям каждый раз, когда это необходимо;

(j) не противоречит определенному законодательству Сообщества, происходит от животных или туш, содержащих остатки запрещенных веществ или от животных, которые лечились запрещенными веществами;

(к) состоит из печени и почек животных старше двух годов из областей, где выполнение планов, одобренных в соответствии с Статьей 5 из Директивы 96/23/ЕС показало обобщенное присутствие тяжелых металлов в окружающей среде;

(l) незаконно пролечены с дезактивацией веществ;

(m) незаконно пролечены с ионизацией или ультрафиолетовыми скатами;

(n) содержит инородные тела (кроме случаев диких животных, материал использовался на охоте);

(o) превышает максимум разрешенного уровня радиоактивности, утвержденного согласно законодательству Сообщества;

(р) показывает патофизиологические изменения, аномалии в последовательности, недостаточное кровопускание (кроме диких животных) или органолептические аномалии, в частности явный сексуальный аромат;

(q) мясо от истощенных животных;

(г) содержит материал определенного риска, кроме случаев предусмотренных законодательством Сообщества;

(s) выявлено обсеменение, фекальная или другая контаминация;

(t) состоит из крови, которая может составить риск для общества или здоровью животного вследствие статуса здоровья любого животного, из которого это получает или контаминация, возникающая в течение процесса забоя;

(u) по мнению относительно ветеринарного служащего, после экспертизы всей уместной информации, это может составить риск к публике или здоровью животного или - по любой другой причине, не подходящей для потребления человеком.

2. Ветеринарный служащий может наложить требования относительно использования мяса, полученного из животных, подвергавшихся чрезвычайному забою вне скотобойни.

ЧАСТЬ III: ОБЯЗАННОСТИ И ЧАСТОТА КОНТРОЛЯ

ГЛАВА I: ОФИЦИАЛЬНЫЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СЛУЖБЫ

Официальные вспомогательные службы могут помочь ветеринарному служащему со всеми задачами, подчиняться следующим ограничениям и любым определенным правилам, утвержденным в Части IV:

1. относительно аудиторских задач, официальные вспомогательные службы могут только собрать информацию относительно хороших гигиенических методов и НАССР-обоснованных процедур;

2. относительно предсмертного осмотра и проверок относительно благосостояния животных, официальные вспомогательные службы могут только делать начальную проверку животных и помогать с просто практическими задачами;

и

3. относительно посмертного осмотра, ветеринарный служащий должен регулярно проверять работу официальных вспомогательных служб и, в случае животных подвергшихся чрезвычайному забою вне скотобойни, выполнить инспекцию лично.

ГЛАВА II: ЧАСТОТА КОНТРОЛЯ

1. Компетентная власть должна гарантировать, что по крайней мере один ветеринарный служащий присутствует:

(a) в скотобойнях при предубойном и послеубойном осмотре;

и

(b) на предприятиях обработки мяса диких животных при послеубойном осмотре.

2. Однако, компетентная власть может адаптировать данный подход в некоторых скотобойнях и на предприятиях по переработке мяса диких животных определенный на основе анализа риска и в соответствии с критериями, утвержденными в соответствии с Статьей 18, пункт 3.

В таких случаях:

(a) потребность в ветеринарном служащем отсутствует во время предубойного осмотра в скотобойне если:

(i) ветеринарный служащий или одобренный ветеринар, выполнявший предубойный осмотр в хозяйстве-производителе, проверяет информацию о цепи продуктов питания и сообщает результаты проверки вспомогательному должностному лицу в скотобойне,

(ii) вспомогательное должностное лицо в скотобойне удостоверяется, что информация о цепи продуктов питания не указывает на какую-либо возможную угрозу для безопасности продуктов питания и что общее состояние здоровья животного и благосостояние является удовлетворительным,

и

(iii) ветеринарный служащий регулярно убеждается, что вспомогательное должностное лицо выполняет такие проверки должным образом;

(b) потребность в постоянном присутствии в течение посмертного осмотра ветеринарного служащего отсутствует если:

(i) должностное вспомогательное лицо выполняет посмертный осмотр и откладывает мясо с отклонениями и остальным мясом от того же животного,

(ii) ветеринарный служащий впоследствии осматривает все такое мясо,

и

(iii) официальные вспомогательные документы его/ее процедур и результаты составлены таким образом, который позволяет ветеринарному служащему быть уверенным, что стандарты выполняются.

Однако, в случае домашней птицы и мяса кролика, должностное вспомогательное лицо может выбраковать мясо с отклонениями и, подчиняясь Части IV, не потребности ветеринарного служащего систематически осматривать все такое мясо.

3. Уступки, предусмотренные в параграфе 2 не применяются:

(a) к животным, которые подверглись чрезвычайному забою;

(b) к животным, подозреваемым в присутствии болезни или состояния, которое может неблагоприятно влиять здоровье человека;

(c) к КРС из стад, которые не были объявлены официально благополучными по туберкулезу;

(d) к КРС, овцам и козам из стад, которые не были официально объявлены благополучными по бруцеллезу;

(e) в случае вспышки болезни, внесенной в список на Списке А МЕБА или, где необходимо, в Список МЕБА Б. Это касается животных, восприимчивых к специфической рассматриваемой болезни, которые прибывают из отдельной области, как определено в Статье 2 из Директивы Совета 64/432/ЕЕС (1);

(f) когда необходимо предпринять более строгий контроль принимая во внимание появляющуюся болезнь или Список Б болезней МЕБА.

4. На мясокомбинатах, компетентная власть должна гарантировать, что ветеринарный служащий или должностное вспомогательное лицо присутствуют при обработке мяса с частотой, соответствующей для достижения целей этого Регулирования.

(1) OJ L 121, 29.7.1964, р. 1977/64. Директива как последняя исправленная Регулированием Комиссии (ЕС) № 21/2004 (OJ L 5, 9.1.2004, р. 8).

ГЛАВА III: ВОВЛЕЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА СКОТОБОЙНИ

А. ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ЗАДАЧИ ОТНОСИТЕЛЬНО ПРОИЗВОДСТВА МЯСА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И КРОЛЬЧАТИНЫ

Страны ЕС могут разрешить персоналу скотобойни принимать действия должностных лиц вспомогательных служб при управлении производством домашней птицы и кроличьего мяса при следующих условиях:

(a) В тех случаях, когда учреждение применяло хорошую практику гигиены в соответствии со Статьей 4 (4) из этого Регулирования и НАССР процедуры по крайней мере, в течение 12 месяцев, компетентная власть может уполномочить персонал учреждения, который был обучен таким же способом как официальные помощники и овладел методами проведения экспертизы, с целью выполнения задач официальных вспомогательных служб и внешних сторон независимой инспекционной команды от компетентной власти, при наблюдении, руководстве и ответственности ветеринарного должностного лица. При этих обстоятельствах, ветеринарное должностное лицо должно присутствовать при предубойных и послеубойных экспертизах, должно контролировать эти действия и проводить регулярные

проверки работы, чтобы гарантировать, что выполнение задач скотобойни отвечает определенным критериям, утвержденным компетентной властью, и должно документировать результаты этих проверок. Детальные правила для проверки работы должны быть утверждены в соответствии с процедурой, изложенной в Статье 18. В тех случаях, когда на уровень гигиены учреждения влияет работа данного персонала, если персонал не выполняет задачи должным образом или если вообще этот персонал выполняет свою работу таким образом, который рассматривается компетентной властью неудовлетворительным, этот персонал должен быть заменен должностными лицами вспомогательных служб.

Ответственность за производство и инспекции в учреждении должны осуществляться отдельно, и любое учреждение, желающее использовать собственных инспекторов учреждения должно владеть интернационально признанной сертификацией.

(b) Компетентная власть стран ЕС должна решить, в принципе и основываясь от случая к случаю, разрешить ли выполнение системы, описанной выше. В тех случаях когда Страна ЕС решает в принципе в пользу этой системы, она должна сообщить Комиссии о решении и ассоциированных условиях. Для операторов предприятий по переработке пищевых продуктов в Стране ЕС применение системы, фактическое использование системы является опциональным. Операторы предприятия по переработке пищевых продуктов не должны принуждаться компетентной властью относительно ведения системы, описанной здесь. В тех случаях, когда компетентная власть не убеждена, что оператор предприятия по переработке пищевых продуктов удовлетворяет требованиям, система не должна применяться в этом учреждении. Чтобы оценить это, компетентная власть должна провести анализ производства и инспекционных отчетов, действий осуществлённых в учреждении, картину согласования с правилами, экспертизой, профессиональной ориентацией и чувством ответственности персонала скотобойни в отношении безопасности продуктов питания, одновременно с другой уместной информацией.

V. СПЕЦИФИЧЕСКИЙ ОТБОР ОБРАЗЦОВ И ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЙ

Персонал скотобойни, который получил определенное обучение, под наблюдением ветеринарного должностного лица, под ответственностью и наблюдением ветеринарного должностного лица, может выполнять специфический отбор образцов и исследовательские задачи относительно животных всех видов.

ГЛАВА IV: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КВАЛИФИКАЦИИ

A. ВЕТЕРИНАРНЫЕ ДОЛЖНОСТНЫЕ ЛИЦА

1. Компетентная власть может назначить только ветеринаров, которые прошли проверку, выполняющую требования параграфа 2 как ветеринарные должностные лица.

2. Компетентная власть должна принять меры для проверки. Проверка должна подтвердить знание следующих тем на уровне, обусловленном в зависимости от ветеринарной подготовки и квалификации:

(a) национальное законодательство и законодательство Сообщества относительно ветеринарного здравоохранения, безопасности продуктов питания, здоровья животных, благополучия животных и лекарственных веществ;

(b) принципы общей аграрной политики, рыночных мероприятий, экспортных платежей и обнаружения мошенничества (включая общие условия: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE);

(c) необходимые обработки продуктов питания и технологии продуктов питания;

(d) принципы, понятия и методы хорошей производственной практики и управления качеством;

(e) управление качеством предварительного урожая (хорошие методы сельского хозяйства);

(f) продвижение по службе и использование гигиены продуктов питания, безопасность связанная с продуктами питания (хорошие методы гигиены);

(g) принципы, понятия и методы анализа рисков;

(h) принципы, понятия и методы HACCP, использование HACCP во всей цепи производства

продуктов питания;

- (i) предотвращение и контроль пищевых опасностей, связанных с человеческим здоровьем;
 - (j) динамика совокупности инфекций и интоксикаций;
 - (k) диагностическая эпидемиология;
 - (l) мониторинг и системы наблюдения;
 - (m) аудит и регулирующая оценка систем управления безопасностью продуктов питания;
 - (n) принципы и диагностические применение современных методов исследования;
 - (o) информационные и технологии связи связанные с ветеринарным здравоохранением;
 - (p) обработка данных и применение биостатистики;
 - (q) исследование вспышек пищевых болезней у людей;
 - (r) уместные аспекты относительно TSEs;
 - (s) благополучие животных на уровне производства, транспортировки и убоя;
 - (t) экологические проблемы, связанные с производством продуктов питания (включая организация сбора и удаления отходов);
 - (u) предупредительный принцип и беспокойства потребителя;
- и
- (v) принципы обучения персонала, работающего в производственной цепи.

Кандидаты могут приобрести необходимое знание как часть их основного ветеринарного обучения, или посредством проводимого обучения, или приобретенного профессионального жизненного опыта, после получения квалификации ветеринара. Компетентная власть может принять меры, чтобы различные проверки принимали во внимание подготовку кандидатов. Однако, если компетентная власть удовлетворена тем, что кандидат приобрел необходимые знания как часть университетского диплома, или посредством продолжающегося образования с получением квалификации аспиранта, то она может отказаться от необходимости проведения проверки.

3. Ветеринар должен обладать способностью для многопрофильного сотрудничества.

4. Кроме того, каждый ветеринарный служащий должен пройти практическое обучение в течение испытательного периода по крайней мере 200 часов прежде чем начнёт работать самостоятельно. В течение этого периода стажёр должен работать под наблюдением состоявшихся ветеринарных служащих на скотобойнях, убойных предприятиях, инспекционных постах свежего мяса и на хранилищах.

Обучение в частности касается и аудита систем управления безопасностью продуктов питания.

5. Ветеринарный служащий должен поддерживать современное знание и быть информированным относительно новых событий посредством регулярно продолжающегося обучения и профессиональной литературы. Ветеринарный служащий, везде, где это возможно, должен ежегодно продолжать своё образование.

6. Ветеринары уже назначенные как ветеринарные служащие должны иметь адекватные знания тем, которые упомянуты в параграфе 2. В тех случаях, когда необходимо, они должны приобрести свои знания посредством продолжающегося образования. Компетентная власть должна принять адекватные условия в этом отношении.

7. Несмотря на параграфы 1 - 6, Страны ЕС могут утвердить специфические правила для ветеринарных служащих работающих с частичной занятостью, которые ответственны за инспектирование мелких предприятий.

V. ОФИЦИАЛЬНЫЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СЛУЖБЫ

1. Компетентная власть может назначить в качестве официальных вспомогательных служб только людей, которые подверглись обучению и прошли проверку в соответствии со следующими требованиями.

2. Компетентная власть должна принять меры для таких проверок. Чтобы получить право на эти проверки, кандидаты должны доказать, что они получили:

(а) по крайней мере 500 часов теоретического обучения и по крайней мере 400 часов практического обучения, охватывающих области, указанные в параграфе 5;

и

(b) такое дополнительное обучение, какое требуется для функционирования официальных вспомогательных служб, чтобы осуществлять свои обязанности со знанием дела.

3. Практическое обучение, упомянутое в параграфе 2 (а) проходит на скотобойнях и мясокомбинатах, под наблюдением ветеринарного служащего, и на хранилищах и в других соответствующих учреждениях.

4. Обучение и проверки в основном направлены относительно говядины (баранины) или мяса домашней птицы. Однако, люди, которые обучались по одной из этих двух категорий и прошли проверку должны пройти только сокращённое обучение для прохождения проверки по другой категории. Обучение и тест должны охватывать диких животных, выращенных диких животных и кроликов, в тех случаях если это необходимо.

5. Обучение официальных вспомогательных служб должно охватывать, и тесты должны подтвердить знания по следующим темам:

(а) в отношении хранилищ:

(i) теоретическая часть:

– ознакомленность с организацией сельскохозяйственного производства, методами производства, международной торговлей и т.д.,

– надежные методы выращивания сельскохозяйственного скота,

– элементарные знания болезней, в частности зоонозов, вирусных, бактериальных, паразитарных и т.д.,

– наблюдение болезни, использование лекарств и вакцин, исследование остаточных вредных веществ,

– гигиена и клинический осмотр,

– благополучие животных на ферме и в ходе транспортировки,

– требования по охране окружающей среды - в зданиях, на фермах и в общем,

– соответствующие законы, инструкции и административные положения,

– забота о потребителе и контроль качества;

(ii) практическая часть:

– посещения ферм различных типов и использование различных методов выращивания,

– посещения производственных учреждений,

– наблюдения за погрузкой и разгрузкой животных,

– лабораторные демонстрации,

– ветеринарные проверки,

– документация;

(b) в отношении скотобоев и мясокомбинатов:

(i) теоретическая часть:

- ознакомленность с организацией производства мяса, методами производства, международной торговлей и технологией забоя и переработки,
- элементарные знания гигиены и хорошей гигиенической практики, и в частности гигиена труда, забоя, гигиена разделки и хранения, гигиена работы,
- НАССР и аудит процедур основанных на НАССР,
- благополучие животных при разгрузке после транспортировки и в скотобойне,
- элементарные знания анатомии и физиологии убойных животных,
- элементарные знания патологии убойных животных,
- элементарные знания патологической анатомии убойных животных,
- важные знания относительно TSEs и других важных зоонозов и зоонозных возбудителей,
- знание методов и процедур забоя, осмотра, подготовки, приготовления, упаковки и транспортировки свежего мяса,
- элементарные знания микробиологии,
- предзабойный осмотр,
- экспертиза на трихинеллёз,
- послеубойный осмотр,
- административные задания,
- знание соответствующих законов, инструкций и административных положений,
- процедура отбора образцов,
- аспекты мошенничества;

(ii) практическая часть:

- идентификация животного,
- проверка возраста,
- осмотр и оценка убойных животных,
- послеубойный осмотр на скотобойне,
- экспертиза на трихинеллёз,
- идентификация вида животного посредством экспертизы характерных частей животного,
- идентификация и комментарии относительно частей забитых животных, в которых произошли изменения,
- контроль гигиены, включающий аудит хороших методов гигиены и процедур основанных на НАССР,
- регистрация результатов предубойного осмотра,
- отбор образцов,
- прослеживаемость мяса,
- документация.

6. Официальные вспомогательные службы должны обладать современными знаниями и быть информированы о новых событиях посредством продолжающейся постоянной образовательной деятельности действия и профессиональной литературы. Должностное лицо вспомогательной службы,

езде, где это возможно, должно брать на себя обязательства относительно продолжения ежегодной образовательной деятельности.

7. Люди уже назначенные в качестве должностных лиц вспомогательных служб должны иметь адекватные знания тем, которые упомянуты в параграфе 5. В тех случаях когда это необходимо, они должны овладеть этими знаниями посредством продолжающейся образовательной деятельности. Компетентная власть должна сделать адекватное постановление в этом отношении.

8. Однако, в тех случаях когда должностные лица вспомогательных служб выполняют только отбор образцов и анализ в связи с исследованиями на трихинеллёз, компетентная власть должна только гарантировать, что они получили обучение соответствующие этим задачам.

ПАРАГРАФ IV: СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

ГЛАВА I: ДОМАШНИЙ КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТ

A. КРС, ВОЗРАСТ, КОТОРОГО МЕНЬШЕ ШЕСТИ НЕДЕЛЬ

Туши и потроха крупного рогатого скота младше шестинедельного возраста должны подвергаться следующим послеубойным процедурам осмотра:

1. визуальный осмотр головы и глотки; разрез и экспертиза заглочных лимфатических узлов (*Lnn retropharyngiales*); инспекция рта и зева; ощупывание языка; удаление миндалин;

2. визуальный осмотр лёгких, трахеи и пищевода; ощупывание лёгких; разрез и экспертиза бронхиальных и средостеночных лимфатических узлов (*Lnn. bifurcationes, eparteriales u mediastinales*). Трахея и главные ветви бронхов должны быть вскрыты продольными, и легкие должны быть рассечены в их задней трети, перпендикулярно к их основным осям; эти разрезы не нужны в тех случаях, если лёгкие запрещены для потребления людьми;

3. визуальный осмотр перикарда и сердца, последнее должно быть рассечено продольно так, чтобы открыть желудочки и пробить межжелудочковую перегородку;

4. визуальный осмотр диафрагмы;

5. визуальный осмотр печени и печеночных и поджелудочных лимфатических узлов, (*Lnn portales*); ощупывание и, если необходимо, разрез печени и ее лимфатических узлов;

6. визуальный осмотр желудочнокишечного тракта, брыжейки тонкой кишки, желудочных и брыжеечных лимфатических узлов (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales и caudales*); ощупывание и, если необходимо, разрез желудочных и брыжеечных лимфатических узлов;

7. визуальный осмотр и, при необходимости, ощупывание селезенки;

8. визуальный осмотр почек; разрез, при необходимости, почек и почечных лимфатических узлов (*Lnn. renales*);

9. визуальный осмотр плевры и брюшины;

10. визуальный осмотр и ощупывание области пуповины и сустава. В случае сомнения, область пуповины должна быть рассечена, и сустав должен быть открыт; синовиальная жидкость должна быть исследована.

B. КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТ, СТАРШЕ ШЕСТИ НЕДЕЛЬ

Туши и потроха крупного рогатого скота старше шести недель должны быть подвергнуты следующим послеубойным процедурам осмотра:

1. визуальный осмотр головы и глотки; разрез и осмотр подвздошных, заглочных и околоушных лимфатических узлов (*Lnn retropharyngiales, mandibulares u parotidei*); оценка массетера з внешней стороны, в котором должны быть сделаны два разреза параллельных нижней челюсти, и внутреннему массетеру (внутренние крыловидные мышцы), который должен быть рассечён вдоль единственной плоскости. Язык должен быть удален, чтобы можно было провести детальный визуальный

осмотр рта и ротоглотки, и он должен быть индивидуально визуально осмотрен и пальпирован. Миндалины должны быть удалены;

2. осмотр трахеи и пищевода; визуальный осмотр и пальпация лёгких; разрез и осмотр бронхиальных и средостеночных лимфатических узлов (*Lnn. bifurcationes, eparteriales u mediastinales*). Трахея и главные ветви бронхов должны быть вскрыты вдоль, и легкие должны быть рассечены в их задней трети, перпендикулярно к их главным осям; эти разрезы не нужны, если лёгкие забракованы для потребления человеком;

3. визуальный осмотр перикарда и сердца, последнее разрезают вдоль, чтобы вскрыть желудочки и прорезать межжелудочковую перегородку;

4. визуальный осмотр диафрагмы;

5. визуальный осмотр и пальпирование печени и печёночных и поджелудочных лимфатических узлов, (*Lnn. двери*); разрез гастрической поверхности печени и в основе каудальной доли, чтобы исследовать жёлчные протоки;

6. визуальный осмотр желудочно-кишечного тракта, брыжейки, желудочные и брыжеечные лимфатические узлы (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales и caudales*); пальпирование и, при необходимости, разрез желудочных и брыжеечных лимфатических узлов;

7. визуальный осмотр и, при необходимости, пальпирование селезенки;

8. визуальный осмотр почек и разрез, при необходимости, почек и почечных лимфатических узлов (*Lnn. renales*);

9. визуальный осмотр плевры и брюшины;

10. визуальный осмотр половых органов (за исключением пениса, если он уже забракован);

11. визуальный осмотр и, при необходимости, пальпирование и разрез вымени и его лимфатических узлов (*Lnn. supramamarii*).

У коров, каждая половина вымени должна быть вскрыта длинным, глубоким разрезом, насколько молоковыводящие пазухи (*пазуха молокасодержащая*) и лимфатические узлы вымени должны быть рассечены, кроме того, когда вымя забраковано из потребления человеком.

ГЛАВА II: ДОМАШНИЕ ОВЦЫ И КОЗЫ

Туши и потроха овец и коз должны быть подвергнуты следующим послеубойным процедурам осмотра:

1. визуальный осмотр головы после снятия кожи и, в случае сомнения, обследование гортани, рта, языка и заглоточных и околушных лимфатических узлов. Без ущерба для санитарно-гигиенических правил, эти осмотры не нужны, если компетентная власть может гарантировать, что голова, включая язык и мозги, будет исключена из потребления человеком;

2. визуальный осмотр легких, трахеи и пищевода; пальпирование легких и бронхиальных и средостеночных лимфатических узлов (*Lnn. bifurcationes, eparteriales u mediastinales*); в сомнительных случаях, эти органы и лимфатические узлы должны быть рассечены и исследованы;

3. визуальный осмотр перикарда и сердца; в сомнительных случаях, сердце должно быть рассечено и исследовано;

4. визуальный осмотр диафрагмы;

5. визуальный осмотр печени и печеночных и панкреатических лимфатических узлов, (*Lnn portales*); пальпирование печени и ее лимфатических узлов; разрез желудочной поверхности печени, для исследования жёлчных протоков;

6. визуальный осмотр желудочно-кишечного тракта, брыжейки и желудочных и брыжеечных лимфатических узлов (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales и caudales*);

7. визуальный осмотр и, при необходимости, пальпирование селезенки;
8. визуальный осмотр почек; разрез, при необходимости, почек и почечных лимфатических узлов (*Lnn. renales*);
9. визуальный осмотр плевры и брюшины;
10. визуальный осмотр половых органов (за исключением пениса, если он уже выбракован);
11. визуальный осмотр вымени и его лимфатических узлов;
12. визуальный осмотр и пальпирование области пуповины и суставов молодых животных. В случае сомнения, область пуповины должна быть рассечена, и сустав должен быть вскрыт; синовиальная жидкость должна быть исследована.

ГЛАВА III: ДОМАШНИЕ НЕПАРНОКОПЫТНЫЕ

Туши и потроха непарнокопытных должны быть подвергнуты следующим послеубойным процедурам осмотра:

1. визуальный осмотр головы и, после удаления языка, гортань; ощупывание и, при необходимости, разрез подвехнечелюстных, заглочных и околушных лимфатических узлов (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares u parotidei*). Язык должен быть удалён, чтобы можно было провести детальный визуальный осмотр рта и ротоглотки и он должен непосредственно быть визуально исследован и пропальпирован. Миндалины должны быть удалены;

2. визуальный осмотр легких, трахеи и пищевода; пальпирование легких; пальпирование и, при необходимости, разрез бронхиальных и средостеночных лимфатических узлов (*Lnn. bifurcationes, eparteriales u mediastinales*). Трахея и главные ветви бронхов должны быть вскрыты продольными разрезами, и легкие должны быть рассечены в их задней трети, перпендикулярно к их главным осям; однако, эти разрезы не нужны, если лёгкие выбракованы из потребления человеком;

3. визуальный осмотр перикарда и сердца, последнее должно быть продольно разрезано, чтобы открыть желудочки и разрезать межжелудочковую перегородку;

4. визуальный осмотр диафрагмы;

5. визуальный осмотр, пальпирование и, при необходимости, разрез печени и печеночных и панкреатических лимфатических узлов, (*Lnn. portales*);

6. визуальный осмотр желудочно-кишечного тракта, брыжейки и желудочных и брыжеечных лимфатических узлов (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales и caudales*); разрез, в случае необходимости, желудочных и брыжеечных лимфатических узлов;

7. визуальный осмотр и, при необходимости, пальпирование селезенки;

8. визуальный осмотр и пальпирование почек; разрез, если необходимо, почек и почечных лимфатических узлов (*Lnn. renales*);

9. визуальный осмотр плевры и брюшины;

10. визуальный осмотр половых органов жеребцов (за исключением пениса, если он выбракован) и кобыл;

11. визуальный осмотр вымени и его лимфатических узлов (*Lnn. supramammarii*) и, при необходимости, разрез надвыменных лимфатических узлов;

12. визуальный осмотр и пальпирование области пуповины и суставов молодых животных. В сомнительных случаях, область пуповины должна быть рассечена, и сустав должен быть вскрыт; синовиальная жидкость должна быть исследована;

13. все серые или белые лошади должны быть осмотрены на меланоз и меланому посредством обследования мышц и лимфатических узлов (*Lnn. subrhomboides*) плеча ниже лопаточного хряща после ослабления соединения одного плеча.

Почки должны быть обнажены и исследованы посредством разреза через всю почку.

ГЛАВА IV: ДОМАШНЯЯ СВИНЬЯ

А. ПРЕДУБОЙНЫЙ ОСМОТР

1. Компетентная власть может принять решение о том, что свиньи, предназначенные для убоя должны быть подвергнуты предубойному осмотру на ферме происхождения. В этом случае, убой большого количества свиней из фермы может быть разрешён только если:

(a) санитарный сертификат, предусмотренный в Главе X, Части А, сопровождает их;

и

(b) требования параграфов 2 - 5 соблюдены.

2. Предубойный осмотр на ферме происхождения должен включать:

(a) проверки отчетов или документации на ферме, включая информацию о пищевой цепи;

(b) обследование свиней, чтобы определить:

(i) имеют ли они болезнь или состояние, которое может быть передано животным или людям в ходе обработки или при использовании мяса в пищу, или ведут они себя, индивидуально или коллективно, в манере, указывающей, что такая болезнь может быть,

(ii) они проявляют волнение в общем поведении или признаки болезни, которая может сделать мясо непригодным для потребления человеком,

или

(iii) есть доказательство или причины для подозрения, что они могут содержать остатки химических веществ выше уровней, утвержденных в законодательстве Сообщества, или остатки запрещенных веществ.

3. Ветеринарный служащий или утверждённый ветеринар должны провести предубойный осмотр на ферме. Свиньи должны быть сразу посланы на убой и не должны быть смешаны с другими свиньями.

4. Предубойный осмотр в скотобойне должен охватывать только:

(a) контроль идентификации животных;

и

(b) скрининг проводимый с целью установления, были ли соблюдены правила благополучия животных и присутствуют ли признаки любого состояния, которое могло бы неблагоприятно повлиять на человека или здоровье животного. Дополнительный служащий может выполнить этот скрининг.

5. В тех случаях, когда свиньи не забиты в течение трех дней после выпуска санитарного сертификата, предусмотренного в параграфе 1 (a):

(a) если свиньи не покинули ферму происхождения для транспортировки на скотобойню, они должны быть вновь обследованы, и должен быть выпущен новый санитарный сертификат;

(b) если свиньи - уже в пути или на скотобойне, забой может быть разрешён, как только будет оценена причина задержки, при условии, что свиньи подвергаются дальнейшему ветеринарному предубойному осмотру.

В. ПОСЛЕУБОЙНЫЙ ОСМОТР

1. Туши и потроха других свиней кроме упомянутых в параграфе 2 должны быть подвергнуты следующим послеубойным процедурам осмотра:

(a) визуальный осмотр головы и гортани; разрез и обследование подчелюстных лимфатических узлов (*Lnn mandibulares*); визуальный осмотр рта, глотки и языка;

(b) визуальный осмотр легких, трахеи и пищевода; пальпирование легких и бронхиальных и

средостеночных лимфатических узлов (*Lnn. bifurcationes, eparteriales u mediastinales*). Трахея и главные ветви бронхов должны быть вскрыты продольными разрезами, и легкие должны быть рассечены в задней трети, перпендикулярно к их главным осям; эти разрезы не нужны, если легкие выбракованы из потребления человеком;

(с) визуальный осмотр перикарда и сердца, последнее рассекается продольно, так чтобы вскрыть желудочки и разрезать межжелудочковую перегородку;

(d) визуальный осмотр диафрагмы;

(е) визуальный осмотр печени и печеночных и панкреатических лимфатических узлов, (*Lnn portales*); пальпирование печени и ее лимфатических узлов;

(f) визуальный осмотр желудочно-кишечного тракта, брыжейки, желудочных и брыжеечных лимфатических узлов (*Lnn gastrici, mesenterici, craniales и caudales*); пальпирование и, при необходимости, разрез желудочных и брыжеечных лимфатических узлов;

(g) визуальный осмотр и, если необходимо, пальпирование селезенки;

(h) визуальный осмотр почек; разрез, при необходимости, почек и почечных лимфатических узлов (*Lnn. renales*);

(i) визуальный осмотр плевры и брюшины;

(j) визуальный осмотр половых органов (за исключением пениса, если он выбракован);

(k) визуальный осмотр вымени и его лимфатических узлов (*Lnn. supramammarii*); разрез надвыменных лимфатических узлов у свиней;

(l) визуальный осмотр и пальпирование области пуповины и суставов молодых животных; в сомнительных случаях, область пуповины должна быть рассечена, и сустав должен быть вскрыт.

2. Компетентная власть может принять решение, на основе эпидемиологических или других данных от фермы на которой откармливают свиней, размещенных при контролируемых условиях содержания животных в объединенных системах производства начиная с потребности отъема от груди, в некоторых или во всех случаях, упомянутых в параграфе 1, могут подвергаться только визуальному осмотру.

ГЛАВА V: ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

А. ПРЕДУБОЙНЫЙ ОСМОТР

1. Компетентная власть может принять решение, что домашняя птица, предназначенная для забоя должна быть подвергнута предубойному осмотру на ферме происхождения. В этом случае, забой стаи птиц из фермы может быть разрешён, только если:

(a) санитарный сертификат, предусмотренный в Главе X, Части А, сопровождает их;

и

(b) требования параграфов 2 - 5 соблюдены.

2. Предубойный осмотр на ферме происхождения должен включать:

(a) проверки отчетов или документации на ферме, включая информацию о пищевой цепи;

(b) осмотр стаи, чтобы выявить птиц, которые:

(i) имеют болезни или состояние, которое может быть передано животным или людям посредством обработки или при употреблении мяса, или ведут себя в манере, указывающей, что такая болезнь может присутствовать,

(ii) проявление беспокойства в общем поведении или признаков болезни, которая может сделать мясо непригодным для потребления людьми,

или

(iii) выявление доказательств, что они могут содержать остатки химических веществ превышающих допустимые уровни, утвержденные в законодательстве Сообщества, или остатки запрещенных веществ.

3. Ветеринарный служащий или утверждённый ветеринар должны выполнять предубойный осмотр на ферме.

4. Предсмертный осмотр в скотобойне нуждается только в покрытии:

(a) контроль идентификации животных

и

(b) скрининг, чтобы установить, были ли правила благополучия животных соблюдены и присутствуют ли признаки любого состояния, которое могло бы неблагоприятно повлиять на здоровье человека или животного. Должностное лицо дополнительно может выполнять этот скрининг.

5. В тех случаях, когда птицы не забиты в течение трех дней после выпуска санитарного сертификата, упомянутого в параграфе 1 (a):

(a) если стая не покинула ферму происхождения для доставки на скотобойню, она должна быть вновь исследована, и новый санитарный сертификат должен быть выпущен;

(b) если стая - уже в пути или на скотобойне, забой может быть разрешён, как только будет оценена причина задержки, при условии, что стая вновь будет исследована.

6. В тех случаях, когда предубойный осмотр не осуществлён на ферме, ветеринарный служащий должен провести осмотр стаи на скотобойне.

7. Если у птиц проявляются клинические симптомы заболевания, они не могут быть забиты для потребления человеком. Однако, убой этих птиц на линии убоя может быть осуществлён в конце нормального процесса убоя, если предприняты предосторожности, чтобы избежать риска распространения патогенных организмов и нужно очистить и продезинфицировать средства обслуживания немедленно после убоя.

8. Если домашняя птица выращена для изготовления «паштета из гусиной печёнки» и отложенном потрошении домашней птицы, забитой на ферме происхождения, предубойный осмотр должен быть выполнен в соответствии с параграфами 2 и 3. Сертификат, соответствующий модели, изложенной в части С должен сопровождать непотрошенные тушки на мясокомбинат или скотобойню.

В. ПОСЛЕУБОЙНЫЙ ОСМОТР

1. Все птицы должны быть подвергнуты послеубойному осмотру в соответствии с Параграфами I и III. Кроме того, ветеринарный служащий должен лично осуществить следующие проверки:

(a) ежедневный осмотр внутренних органов и полостей показательной пробы от птиц;

(b) детальный осмотр случайной пробы, от каждой партии птиц, имеющих то же самое происхождение, частей птиц или всей тушки птиц объявленных непригодными для потребления людьми после послеубойного осмотра;

и

(c) любые дальнейшие исследования, необходимые, в случае, когда есть причина подозревать, что мясо от заинтересованных птиц может быть непригодно для потребления людьми.

2. В случае домашней птицы, выращенной для производства «паштета из гусиной печёнки» и отложенном потрошении домашней птицы, полученной на ферме происхождения, послеубойный осмотр должен включать проверку сертификата, сопровождающего тушки. Когда такие тушки транспортируются непосредственно с фермы на мясокомбинат, послеубойный осмотр должен проводиться на мясокомбинате.

С. САНИТАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ ОБРАЗЦА

САНИТАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ

для домашней птицы, предназначенной для производства паштета из гусиной печёнки и отложенной потрошившей домашней птицы, забитой в хозяйстве-производителе

Компетентная служба: -----

Номер: -----

1. идентификация не потрошенных туш

Вид:-----

Номер:-----

2. происхождение не потрошенных туш

Адрес хозяйства:-----

3. Пункт назначения не потрошенных туш

Не потрошенных тушки транспортируются на следующий мясо комбинате:

4. Декларация

Я, нижеподписавшийся, объявляю что:

- Не потрошенных туши, описанные выше птиц, которые были исследованы перед забоем на выше упомянуты хозяйстве в -----время на-----число и были здоровым;

- отчеты и документация относительно этих животных удовлетворяли законные требования и не запрещают убой птиц.

- Сделано в:-----

- (Место)

На: -----

(Дата)

Печать

Подпись соответствующих официальных ветеринаров

ГЛАВА VI: ВЫРАЩЕННОЕ МЯСО КРОЛИКА

Требования для домашней птицы должны относиться к мясу выращенных кроликов.

ГЛАВА VII: ВЫРАЩЕННОЕ ДИКОЕ ЖИВОТНОЕ

А. Предубойный осмотр

1. Предубойный осмотр может быть выполнен в хозяйстве-производителе, когда требования Приложения III, Часть III к Регулированию (ЕС) № 853/2004 удовлетворены. В этом случае, ветеринарный служащий или одобренный ветеринар должны выполнить предубойный осмотр.

2. Предубойный осмотр в хозяйстве должен включить проверки отчетов или документации в хозяйстве, включая информацию о пищевой цепи.

3. Когда предсмертный осмотр проводится не позже, чем за три дня до прибытия животных на скотобойню, и животных поставляют в скотобойню живыми, то для предубойного осмотра в скотобойне требуется только:

(a) контроль идентификации животных;

и

(b) сортировка, чтобы установить, были ли соблюдены правила благополучия животных и присутствуют ли признаки какого-либо болезненного состояния, которое могло бы неблагоприятно влиять на человека или здоровье животного.

4. Сертификат, соответствующий образцу в Главе X, Части А, должен сопровождать живых животных, осмотренных в хозяйстве.

Сертификат, соответствующий образцу в Главе X, Часть В, должен сопровождать животных, осмотренных и забитых в хозяйстве.

В. Послеубойный осмотр

1. Этот осмотр должен включить пальпацию и, где решено необходимым, разрез тех частей животного, которые подверглись какому-либо изменению или являются подозреваемыми по любой другой причине.

2. Послеубойные процедуры осмотра, описанные для КРС и овец, домашних свиней и домашней птицы должны быть применены к соответствующему виду выращенных диких животных.

3. Когда животные были забиты в хозяйстве, ветеринарный служащий в скотобойне должен проверить сертификат, сопровождающий их.

ГЛАВА VIII: ДИКИЕ ЖИВОТНЫЕ

А. Послеубойный осмотр

1. Дикие животные должны быть осмотрены как можно скорее после прибытия на предприятие по переработке мяса диких животных.

2. Ветеринарный служащий должен принять во внимание декларацию или информацию, которое обученное лицо, присутствующее при охоте, обеспечивает в соответствии с Регулированием (ЕС) № 853/2004.

3. В течение посмертного осмотра, ветеринарный служащий должен выполнить:

(a) визуальную экспертизу туши, ее полостей и, где требуется, органов с целью:

(i) обнаружения каких-либо отклонений, не являющихся следствием процесса охоты. Для этой цели, диагноз может базироваться на любой информации относительно поведения животного перед забоем, которую обеспечило обученное лицо,

(ii) контроля того, что забой не был следствием какой-либо другой причины, кроме охоты.

Если оценка не может быть сделана на основе визуальной одной экспертизы, более обширная инспекция должна быть выполнена в лаборатории;

(b) исследование органолептических отклонений;

(c) пальпация органов, где необходимо;

(d) если есть серьезные основания для подозрения присутствия остатков или загрязняющих веществ, ветеринар должен выполнить анализ с помощью отбора образцов остатков, не являющихся результатом процесса охоты, включая экологические загрязняющие вещества. Когда более обширный осмотр выполнен на основе таких подозрений, ветеринар должен подождать пока не будет заключена оценка всего забитого

дикого животного, включая специфику охоты или тех частей, которые подозреваются в проявлении тех же отклонений;

(е) экспертиза по характеристике, указывающей, что мясо представляет риск для здоровья, включая:

(i) аномальное поведение или беспокойство общего состояния живого животного, как сообщено охотником,

(ii) общее присутствие опухолей или нарывов, влияющих различные внутренние органы или мышцы,

(iii) артрит, орхит, патологические изменения в печени или селезенке, воспаление кишечника или области пуповины,

(iv) присутствие инородных тел, не являющееся следствием процесса охоты в полостях тела, желудке, кишечнике или в моче, где плевра или брюшина обесцвечены (когда соответствующие внутренние органы присутствуют),

(v) наличие паразитов,

(vi) формирование существенного количества газа в желудочно-кишечном тракте с обесцвечиванием внутренних органов (когда эти внутренние органы присутствуют),

(vii) существенные изменения цвета, консистенции или запаха ткани мышц или органов,

(viii) возрастные открытые переломы,

(ix) истощение и/или общий или ограниченный отек,

(x) недавние плевральные или брюшинные спайки,

и

(xi) другие очевидные обширные изменения, типа гниения.

4. Где ветеринарный служащий так требует, позвоночник и голова должны быть резанными продольно.

5. В случае мелких диких животных, не потрошенных немедленно после забоя, ветеринарный служащий должен выполнить послеубойный осмотр на показательной пробе животного из одного и того же источника. В том случае, если инспекция выявляет болезнь, передаваемую человеку или любую из характеристик, внесенных в список в параграфе 3 (е), ветеринарный служащий должен выполнить больше проверок на полной партии, чтобы определить, должно ли оно быть объявлено непригодным для потребления человеком или должна ли каждая туша быть осмотрена отдельно.

6. В случае сомнения, ветеринарный служащий может выполнить любые дальнейшие разрезы и осмотры соответствующих частей животных, необходимых для вынесения конечного диагноза.

В. Заключение после контроля

В дополнение к случаям, предусмотренным в Части II, Глава V, мясо, в котором в течение посмертного осмотра была выявлена одна из характеристик, внесенных в список в параграфе 3 (е) Части А, должно быть объявлена непригодной к потреблению человеком.

ГЛАВА IX: ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ОПАСНОСТИ

А. Трансмиссионные губчатые энцефалопатии

Официальный контроль, выполненный относительно ТГЭ должен принять во внимание требования Регулирования (ЕС) № 999/2001 и другой соответствующий закон Сообщества.

В. Цистицеркоз

1. Послеубойные процедуры осмотра, описанные в Главах I и IV - минимальные требования для исследования на цистицеркоз у КРС старше шести недель и свиней. Кроме того, могут использоваться определенные серологические тесты. В случае КРС старше шести недель, разрез масеттеров при послеубойном осмотре не обязателен, когда используется специфический серологический тест. Те же самое применяется, когда КРС старше шести недель были выращены в хозяйстве, официально признанным благополучным по цистицеркозу.

2. Мясо, инфицированное цистицерком должно быть объявлено непригодным для потребления человеком. Однако, когда животное не полностью заражено цистицерком, не зараженные части могут быть объявлены пригодными для потребления человеком после холодной обработки.

С. Трихинеллез

1. Туши свиней (домашние, выращенные дикие животные и дикие животные), непарнокопытные и другие виды, восприимчивые к трихинеллезу должны быть исследованы на трихинеллез в соответствии с применимым законодательством Сообщества, если то законодательство не предписывает иначе.

2. Мясо от животных, инфицированных трихинеллой, должно быть объявлено непригодным для потребления человеком.

D. Сап

1. Где необходимо, непарнокопытные должны быть исследованы на сап. Экспертиза на сап в непарнокопытных должна включить тщательное изучение слизистых мембран трахеи, гортани, носовых полостей, пазух и их ответвлений, после раскола головы в медианной плоскости и вырезанной носовой перегородке.

2. Мясо лошадей, у которых был диагностирован сап, должно быть объявлено непригодным для потребления человеком.

E. Туберкулез

1. Когда животные положительно или сомнительно прореагировали на туберкулин, или есть другие основания для подозрения инфицирования, они должны быть забиты отдельно от других животных, принимая меры, чтобы избежать риска контаминации других туш, линии забоя и присутствующего персонала в скотобойне.

2. Все мясо животных, у которых послеубойный осмотр выявил локальные туберкулезные поражения в многих органах или многих частях туши, должно быть объявлено непригодным для потребления человеком. Однако, когда туберкулезное поражение было найдено в лимфатических узлах только одного органа или части туши, только затронутый орган или часть туши и связанной с лимфатическими узлами, которая будет объявлена непригодной для потребления человеком.

F. Бруцеллез

1. Когда животные прореагировали положительно или сомнительно на пробу на бруцеллез, или есть другие основания для того, чтобы подозревать инфицирование они должны быть забиты отдельно от других животных, принимая меры, чтобы избежать риска контаминации других туш, линии забоя и присутствующего персонала в скотобойне.

2. Мясо животных, у которых посмертный осмотр выявил поражения, указывающие на острое инфицирование бруцеллезом, должно быть объявлено непригодным для потребления человеком. В случае животных, реагирующих положительно или сомнительно на тест на бруцеллез, вымя, половые пути и кровь должны быть объявлены непригодными для потребления человеком, даже если такое поражение не обнаружено.

Глава X: Образец Санитарного Сертификата

А. Образец Санитарного Сертификата для животных убитых в хозяйстве

САНИТАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ**Для живых животных, транспортированных от хозяйств в скотобойню.**

Компетентная служба: -----

Номер: -----

1. идентификация не потрошенных туш

Вид: -----

Номер животных: -----

Идентификационных знаков: -----

2. происхождение не потрошенных туш

Адрес хозяйства: -----

Идентификационные здания: -----

3. Пункт назначения животных

Животных транспортируются на следующих скотобойнях: -----

в следующие вида транспорта: -----

4. Другие важные информации

5. Декларацию

Я, ниже подписавшийся, объявляю что:

- Выше, описанные животных, были исследованы перед убоем на выше упомянуты хозяйстве в -----время на-----число и были здоровым;
- отчеты и документация относительно этих животных удовлетворяли законные требования и не запрещают убой птиц.

Сделано в: -----

(Место)

На: -----

(Дата)

Печать _____

Подпись соответствующих официальных ветеринаров

(*) дополнительно

В. Образец Санитарного Сертификата для животных убитых в хозяйстве

САНИТАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ
Для животных , забитых в хозяйстве

Компетентная служба: -----

Номер: -----

1. идентификация непотрошенных туш

Вид: -----

Номер животных: -----

Идентификационных знаков: -----

2. происхождение непотрошенных туш

Адрес хозяйства: -----

Идентификационные здания: -----

3. Пункт назначения животных

Животных транспортируются на следующих скотобойнях: -----

в следующих видах транспорта: -----

4. Другая важная информация -----

5. Декларация

Я, ниже подписавшийся, заявляю, что:

- Выше, описанные животных, были исследованы перед убоем в выше упомянутых хозяйствах в ---- (время) на----- (число) и были здоровым; Они были забиты в хозяйстве в ----- время ----- число и убой и кровопускание проводилось правильно,

- отчеты и документация относительно этих животных удовлетворяли законные требования и не запрещают убой животных.

- Сделано в: -----

(Место)

На: -----

(Дата)

Печать _____

Подпись соответствующих официальных ветеринаров

(*) дополнительно

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЖИВЫЕ ДВУСТВОРЧАТЫЕ МОЛЛЮСКИ

ГЛАВА I: Цели

Это Приложение применяется к живым двустворчатым моллюскам и, по аналогии, к живым иглокожим, живым, покрытым оболочкой и живым морским брюхоногим.

ГЛАВА II: ОФИЦИАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ ОТНОСИТЕЛЬНО ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ ИЗ КЛАССИФИЦИРУЕМЫХ ОБЛАСТЕЙ ПРОИЗВОДСТВА

A. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБЛАСТЕЙ ПЕРЕДАЧИ

1. Компетентная власть должна установить местоположение и границы производства и областей передачи, которые она классифицирует.

Она, где необходимо, может сделать это в сотрудничестве с оператором предприятия по переработке пищевых продуктов.

2. Компетентная власть должна классифицировать области производства, из которых она разрешает сбор урожая живых двустворчатых моллюсков, как являющихся одной из трех категорий согласно уровню фекальной контаминации. Она, где необходимо, может сделать это в сотрудничестве с оператором предприятия по переработке пищевых продуктов.

3. Компетентная власть может классифицировать как являющиеся из области класса А, из которой живые двустворчатые моллюски могут быть собраны для непосредственного потребления человеком. Живые двустворчатые моллюски, принятые из этих областей должны соответствовать стандартам здоровья для живых двустворчатых моллюсков, утвержденных в Приложении III, Часть VII, Глава V, Регулирования (ЕС) № 853/2004.

4. Компетентная власть может классифицировать как являющиеся из области класса В, из которой живые двустворчатые моллюски могут быть собраны, но помещены на рынок для потребления человеком только после обработки в центре очистки или после передачи, чтобы соответствовать стандартам здоровья, упомянутым в параграфе 3. Живые двустворчатые моллюски из этих областей не должны превысить пределы с пятью пробирками, три растворения, самое вероятное количество (MPN) тест 4 600 *E.coli* в 100 г мяса и внутривторчатой жидкости.

5. Компетентная власть может классифицировать как являющийся из области класса С, из которой живые двустворчатые моллюски могут быть собраны, но помещены на рынок только после передачи за длительный период, для соответствия стандартам здоровья, упомянутым в параграфе 3. Живые двустворчатые моллюски из этих областей не должны превышать пределы с пятью пробирками, три растворения MPN тест 46 000 *E.coli* в 100 г мяса и внутривторчатой жидкости.

6. Если компетентная власть решает в принципе классифицировать производство или область передачи, она должна:

(а) делать перепись источников загрязнения от человека или животного происхождения, которые вероятно могли бы быть источником контаминации для области производства;

(б) исследовать количества органических загрязнителей, которые выпущены в течение различных периодов года, согласно сезонным вариациям заселенности человека и животных в водосборной зоне, данным о количестве осадков, обработке сточных вод, и т.д.;

(с) определить характеристики обращения загрязнителей на основании текущих образцов, батиметрии и приливо-отливного цикла в области производства;

и

(d) установить программу отбора образцов двустворчатых моллюсков в области производства, которая базируется на экспертизе установленных данных, и с множеством образцов, географическое распределение пунктов отбора образцов и частоты отбора образцов, которая должна гарантировать, что результаты анализа являются представительными насколько возможно для области, которую рассматривают.

В. МОНИТОРИНГ КЛАССИФИЦИРУЕМОЙ ПЕРЕДАЧИ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

1. Классифицируемая передача и области производства должны периодически контролироваться, чтобы проверить:

(а) то, что нет недобросовестной практики по отношению к происхождению, происхождению и предназначению живых двустворчатых моллюсков;

(б) микробиологическое качество живых двустворчатых моллюсков относительно производства и областей передачи;

(с) присутствие производящего токсин планктона в производстве и водах передачи, биотоксинов в живых двустворчатых моллюсках

и

(d) присутствие химических загрязняющих веществ в живых двустворчатых моллюсках.

2. Чтобы осуществлять параграф 1 (б), (с) и (d), планы отбора образцов должны быть составлены, предусматривая для таких проверок строго соблюдаемые интервалы, или случай от случая, если периоды сбора урожая нерегулярны. Географическое распределение пунктов отбора образцов и частоты отбора образцов должно гарантировать, что результаты анализа являются представительными насколько возможно для области, которую рассматривают.

3. Планы отбора образцов, чтобы проверить микробиологическое качество живых двустворчатых моллюсков должны предпринимать специфический счет:

(а) вероятное изменение в фекальной контаминации,

и

(б) параметры, упомянутые в параграфе 6 Части А.

4. Планы отбора образцов, чтобы проверить для присутствия производящего токсин планктона в производстве и водах передачи и для биотоксинов в живых двустворчатых моллюсках должны предпринять специфический счет возможных изменений в присутствии планктона, содержащего морские биотоксины. Отбор образцов должен включить:

(а) периодический отбор образцов, чтобы определить изменения в составе планктона, содержащего токсины и их географическое распределение. Результаты, предлагающие накопление токсинов в мясе моллюска должны сопровождаться интенсивным отбором образцов;

(б) периодические тесты токсичности, используя тех моллюсков от влияемой области, наиболее восприимчивой к контаминации.

5. Частота отбора образцов для анализа токсинов в моллюсках, как правило, должна быть еженедельной в течение периодов, в которые позволяет сбор урожая. Эта частота может быть уменьшена в определенных областях, или для определенных типов моллюсков, если оценка риска токсинов или возникновении фитопланктона предлагает очень низкий риск токсических эпизодов. Она должна быть увеличена, если такая оценка означает, что еженедельный отбор образцов не был достаточен. Оценка риска должна периодически рассматривается для оценки риска токсинов, выявляемых в живых двустворчатых моллюсках из этих областей.

6. Когда знание норм накопления токсина доступно для группы вида, растущего в той же самой области, вид с самой высокой нормой может использоваться как вид индикатора. Это позволит эксплуатацию всего вида в группе, если уровни токсина в виде индикатора - ниже регулирующих пределов. Когда уровни токсина в виде индикатора – выше регулирующих пределов, сбор урожая другого вида только, чтобы быть позволенным, показывает ли дальнейший анализ на другом виде уровни токсина ниже пределов.

7. С отношением к мониторингу планктона, образцы должны быть представительскими для водной колонки и обеспечивать информацию относительно присутствия токсического вида так же как на тенденциях совокупности. Если любые изменения в токсических поселениях, которые могут вести к накоплению токсина, обнаружены, частота отбора образцов моллюсков должна быть увеличена, или предупредительные закрытия областей должны быть установлены, пока результаты анализа токсина не получены.

8. Планы отбора образцов, чтобы проверить для присутствия химических загрязняющих веществ должны позволить обнаружение любого промаха уровней, утвержденных в Регулировании Комиссии (ЕС) № 466/2001 (1).

С. ЗАКЛЮЧЕНИЯ ПОСЛЕ МОНИТОРИНГА

1. Где результаты отбора образцов показа, что стандарты здоровья для моллюсков превышены, или что может быть иначе риск к человеческому здоровью, компетентная власть, должны закрыть заинтересованную область производства, предотвращая сбор урожая живых двустворчатых моллюсков. Однако, компетентная власть может повторно классифицировать область производства, как являющуюся из Класса В или С, если это встречается, уместные критерии отправляются частично и подарков другой риск к человеческому здоровью.

(1) OJ L 77, 16.3.2001, стр. 1. Регулирование как последнее исправленное Регулированием (ЕС) № 655/2004 (OJ L 104, 8.4.2004, стр. 48).

2. Компетентная власть может повторно открыть закрытую область производства, только если стандарты здоровья для моллюсков еще раз выполняют законодательство Сообщества. Если компетентная власть закрывает производство из-за присутствия планктона или чрезмерных уровней токсинов в моллюсках, по крайней мере, два последовательных результата ниже регулирующего предела отделились, по крайней мере 48 часов необходимы повторно открыть это. Компетентная власть может принять во внимание информацию относительно тенденций фитопланктона при принятии этого решения. Когда есть здоровые данные относительно динамического из токсичности для данной области, и при условии, что недавние данные относительно уменьшающихся тенденций токсичности доступны, компетентная власть может решить повторно открыть область с результатами ниже регулирующего предела, полученного от одного единственного отбора образцов.

Д. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ МОНИТОРИНГА

1. Компетентная власть должна контролировать классифицируемые области производства, от которых это запретило сбор урожая двустворчатых моллюсков или подвергло сбор урожая специальным условиям, гарантировать, что продукты, вредные для человеческого здоровья не помещены на рынок.

2. В дополнение к мониторингу передачи и зон производства, упомянутых в параграфе 1 Части В, система контроля должна быть настроена, включая лабораторные исследования, чтобы проверить согласованность операторов предприятия по переработке пищевых продуктов с требованиями для конечной продукции на всех стадиях производства, обработки и дистрибуции. Эта система контроля должна, в частности проверить, что уровни морских биотоксинов и загрязняющих веществ не превышают безопасные пределы и что микробиологическое качество моллюсков не составляет опасность для человеческого здоровья.

Е. РЕГИСТРАЦИЯ И ОБМЕН ИНФОРМАЦИЕЙ

Компетентная власть должна:

(а) установить, и поддерживать современным список одобренного производства и областей передачи, с деталями их местоположения и границ, так же как класса, в котором область классифицируется, от которого живые двустворчатые моллюски могут быть отобраны в соответствии с требованиями этого Приложения. Этот список должен быть сообщен к заинтересованным сторонам, которые влияют это Приложение, типа изготовителей, наборщиков и операторов центров очистки и центров отправки;

(б) немедленно сообщите заинтересованным сторонам, которые затрагивает это Приложение, типа производителей, наборщиков и операторов центров очистки, и центры отсылки о любом изменении местоположения, границ или класса области производства, или ее закрытия, будь это временно или окончательно;

и

(с) действовать быстро, где контроль, предписанный в этом Приложении, указывает, что область производства должна быть закрыта или повторно классифицироваться или может быть повторно открыта.

Ф. ОПЕРАТОРЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СОБСТВЕННЫЕ ПРОВЕРКИ

Чтобы выбрать классификацию, открывая или закрывая областей производства, компетентная власть может принять во внимание результаты контроля, который операторы предприятия по переработке пищевых продуктов или организации, представляющие операторы предприятия по переработке пищевых продуктов выполнили. В таком случае, компетентная власть, должно быть, определяла лабораторию,

выполняя анализ и, если необходимо, пробуя, и анализ, должно быть, имел место в соответствии с протоколом, который компетентная власть и операторы предприятия по переработке пищевых продуктов или заинтересованная организация согласовали.

ГЛАВА III: ОФИЦИАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ PECTINIDAE, СОБРАННЫХ ВНЕ КЛАССИФИЦИРУЕМОЙ ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА

Официальный контроль pectinidae, собранных вне классифицируемых областей производства должен быть выполнен на аукционных продажах рыбы, пересылочных центрах и обрабатывающих учреждениях. Такой официальный контроль должен проверить согласованность со стандартами здоровья для живых двустворчатых моллюсков, утвержденных в Приложении III, Часть VII, Глава V, к Регулированию (ЕС) № 853/2004 так же как согласованность с другими требованиями Приложения III, Часть VII, Глава IX к данному Регулированию.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

РЫБОПРОДУКТЫ

ГЛАВА I: ОФИЦИАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА И ПОМЕЩЕНИЯ НА РЫНОК

1. Официальный контроль на производстве и помещению на рынок рыбопродуктов должен включать, в частности:

- (a) регулярную проверку условий гигиены места погрузки/выгрузки и первоначальных продаж;
- (b) осмотры судов и предприятий на суше в строго соблюдаемых интервалах, включая аукционные продажи рыбы и оптовые рынки, чтобы проверить, в частности:
 - (i) где необходимо, выполняются ли все ещё условия одобрения,
 - (ii) правильно ли обработаны рыбопродукты,
 - (iii) соответствие гигиенических требований и температуры,
 и
 - (iv) чистоту предприятий, включая суда, и их оснащение и оборудование, и гигиену персонала;
 и
- (c) проверки хранения и транспортных условий.

2. Однако, подчиняясь параграфу 3, официальный контроль судов:

- (a) может быть выполнен, когда суда заходят в порт в Стране ЕС;
 - (b) касается всех судов, разгружающих рыбопродукты в портах Сообщества, независимо от национальной принадлежности;
- и
- (c) может, если необходимо, когда компетентная власть Страны ЕС, флаг которой суд летит, выполняет официальный контроль, быть выполнен, в то время как суд - в море или когда это находится в порту в другой Стране ЕС или в третьей стране.

3. (a) В случае инспекции фабрики или судна-рефрижиратора, носящего флаг Страны ЕС, выполненной с целью одобрения судна, компетентная власть Страны ЕС, флаг которой носит судно, должна выполнить осмотр таким образом, чтобы выполнить требования Статьи 3, особенно сроки Статьи 3 (2). Если необходимо, данная компетентная власть может осмотреть судно, в то время как оно находится в море или когда оно находится в порту другой Страны ЕС или третьей страны.

(b) Когда компетентная власть Страны ЕС, флаг которой носит судно, предоставила судну условное одобрение в соответствии со Статьей 3, данная компетентная власть может уполномочить компетентную власть:

- (i) другой Страны ЕС,
- или
- (ii) третьей страны, которая появляется в списке третьих стран от того, какой импорт рыбопродуктов разрешается составленным в соответствии со Статьей 11, выполнять последующую инспекцию с целью к предоставлению полного одобрения или продления условного одобрения в соответствии со Статьей 3 (1) (b) или к хранению одобрения, рассматриваемого в соответствии со Статьей 3 (4). Если необходимо, та компетентная власть может осмотреть судно, в то время как это - в море или когда это находится в порту в другой Стране ЕС или в третьей стране.

4. Когда компетентная власть Страны ЕС уполномочивает компетентную власть другой Страны ЕС или третьей страны выполнять осмотры от своего лица в соответствии с параграфом 3, два компетентных органа должны договориться об условиях, управляющих такими осмотрами. Эти условия состоят в том, чтобы гарантировать, в частности, что компетентная власть Страны ЕС, флаг которой носит судно, получает отчеты относительно результатов инспекций и на любое подозреваемое несоответствие может предпринять необходимые меры.

ГЛАВА II: ОФИЦИАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ РЫБОПРОДУКТОВ

Официальный контроль рыбопродуктов должен включать, по крайней мере, следующие элементы.

A. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Выборочные органолептические проверки должны проводиться на всех этапах производства, обработки и дистрибуции. Единственная цель этих проверок состоит в том, чтобы проверить согласованность с критериями свежести, установленными в соответствии с законодательством Сообщества. В частности это включает подтверждение того, что на всех этапах производства, переработки и дистрибуции, рыбопродукты, по крайней мере, превосходят базовый уровень критериев свежести, установленных в соответствии с законодательством Сообщества.

B. ПОКАЗАТЕЛИ СВЕЖЕСТИ

В тех случаях, когда при органолептическом исследовании выявлено какое-либо сомнение относительно свежести рыбопродуктов, образцы могут быть отобраны и подвергнуты лабораторным исследованиям с целью определения уровней общего количества летучих азотистых оснований (TVB-N) и азотистого триметиламина (ТМА-N).

Компетентная власть должна использовать критерии, установленные согласно законодательству Сообщества.

В тех случаях, когда органолептическое исследование дает причину подозревать наличие других состояний, которые могут повлиять на здоровье людей, соответствующие образцы должны быть взяты с целью подтверждения.

C. ГИСТАМИН

Выборочное исследование на гистамин должно быть осуществлено, чтобы проверить согласованность с допустимыми уровнями, утвержденными в соответствии с законодательством Сообщества.

D. ОСТАТКИ И ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Контролирующие меры должны быть учреждены для того, чтобы контролировать уровни остатков и загрязняющих веществ в соответствии с законодательством Сообщества.

E. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОВЕРКИ

В тех случаях, когда необходимо, микробиологические проверки должны быть выполнены в соответствии с соответствующими правилами и критериями, утвержденными согласно законодательству Сообщества.

F. ПАРАЗИТЫ

Выборочное исследование должно проводиться для того, чтобы проверить согласованность с законодательством Сообщества относительно паразитов.

G. ЯДОВИТЫЕ РЫБОПРОДУКТЫ

Проверки должны проводиться для того, чтобы гарантировать, что следующие рыбопродукты не размещены на рынке:

1. ядовитые рыбы следующих семейств не размещены на рынке: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*;

и

2. рыбопродукты, содержащие биотоксины типа *Ciguatera* или другие токсины, опасные для здоровья людей. Однако, рыбопродукты, полученные от двустворчатых моллюсков, иглокожих, покрытых оболочкой и морских брюхоногих могут быть размещены на рынке, если они были произведены в соответствии с Параграфом VII Приложения III к Регулированию (ЕС) № 853/2004 и выполняют стандарты, утвержденные в Главе V, пункте 2, этого параграфа.

ГЛАВА III: ЗАКЛЮЧЕНИЯ ПОСЛЕ ПРОВЕРОК

Рыбопродукты должны быть объявлены непригодными для употребления людьми если:

1. органолептические, химические, физические или микробиологические проверки или проверки на наличие паразитов показали, что они не согласованы с соответствующим законодательством Сообщества;

2. они содержат в съедобных частях загрязняющие вещества или остатки сверх лимитов, утвержденных в законодательстве Сообщества или в степени, которая для предполагаемого пищевого рациона превысила бы приемлемое ежедневное или еженедельное потребление для людей;

3. они получены от:

(i) ядовитой рыбы,

(ii) рыбопродуктов, не отвечающих требованию части Г, пункта 2, Главы II относительно биотоксинов,

или

(iii) двустворчатых моллюсков, иглокожих, покрытых оболочкой или морских брюхоногих содержащих морской биотоксин в общем количестве, превышающем лимиты упомянутые в Регулировании (ЕС) № 853/2004;

или

4. компетентная власть считает, что они могут представлять риск для здоровья людей и животных или по любой другой причине, не подходящей для потребления людьми.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

СЫРОЕ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ГЛАВА I: КОНТРОЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОЛОКА

1. Животные на предприятиях по производству молока должны быть подвержены официальному контролю, чтобы проверить, что санитарные требования для производства сырого молока, и в частности состояние здоровья животных и использование ветеринарных лекарственных форм, соблюдаются.

Этот контроль может проводиться в случае ветеринарных проверок осуществляемых в соответствии с положениями Сообщества по санитарии животных или здравоохранения или благосостоянию животных и может быть осуществлён утверждённым ветеринаром.

2. Если есть основания для того, чтобы подозревать, что требования санитарии животных не соблюдаются, общее состояние здоровья животных должно быть проверено.

3. Предприятия по производству молока должны подвергаться официальному контролю, чтобы проверить, что требования гигиены выполняются.

Этот официальный контроль может включать в себя инспекции и/или мониторинг контроля, который выполняют профессиональные организации. Если доказано, что гигиена неадекватна, компетентная власть должна проверить, что предприняты соответствующие действия, чтобы исправить ситуацию.

ГЛАВА II: КОНТРОЛЬ СБОРНОГО СЫРОГО МОЛОКА

1. Компетентная власть должна контролировать проверки, проводимые в соответствии с Приложением III, Параграфа IX, Глава I, Часть III, из Регулирования (ЕС) № 853/2004.

2. Если оператор предприятия по переработке пищевых продуктов не исправил обстановку в течение трёх месяцев после первого уведомления компетентной власти относительно несоответствующих критериев связанных с подсчётными пластинами и подсчётом соматических клеток, поставка сырого молока из производящего предприятия должна быть приостановлена или - в соответствии с определенным разрешением, или общими инструкциями от компетентной власти - подвергнута требованиям относительно его обработки и использования, необходимых для защиты здравоохранения. Эта приостановка или эти требования должны действовать до тех пор, пока оператор предприятия по переработке пищевых продуктов не доведёт, что сырое молоко снова соблюдает критерии.

ПРИЛОЖЕНИЕ V

УЧРЕЖДЕНИЯ, НЕ ПОДЛЕЖАЩИЕ ВНЕСЕНИЮ В СПИСОК ТРЕБОВАНИЙ ИЗ СТАТЬИ 12 (1)

Следующие учреждения третьей страны не должны фигурировать в списках, составленных и обновленных в соответствии со Статьей 12 (4):

1. учреждения обрабатывающие продукты животного происхождения, для которых Приложение III из Регулирования (ЕС) № 853/2004 не устанавливает требования;
2. учреждения, осуществляющие только производство сырьё;
3. учреждения, осуществляющие только транспортировочные операции;
4. учреждения, осуществляющие только хранение продуктов животного происхождения, не требующих терморегулирующих условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

ТРЕБОВАНИЯ К СЕРТИФИКАТАМ, СОПРОВОЖДАЮЩИХ ИМПОРТ

1. Представитель компетентной власти третьей страны отправления, издавая сертификат для сопровождения коносамента продуктов животного происхождения, предназначенных для Сообщества, должен подписать сертификат и обеспечить его подтверждающей официальной печатью. Это требование относится к каждому листу сертификата, если он состоит более чем из одного листа. Для кораблей предприятий, компетентная власть может уполномочить капитана или другого чиновника судна подписывать сертификат.

2. Сертификаты должны быть составлены на официальном языке или языках третьей страны отправления и Страны ЕС, в которой предусмотрен пограничный осмотр, или сопровождаться заверенным переводом на этот язык или языки.

Если Страна ЕС предназначения так просит, то сертификаты должны также сопровождаться заверенным переводом на официальный язык или языки этой Страны ЕС. Однако, Страна ЕС может соглашаться на использование другого официального языка Сообщества кроме её собственного.

3. Оригинальный экземпляр сертификата должен сопровождать грузы при ввозе их в Сообщество.

4. Сертификаты должны состоять из:

(a) одного листа бумаги;

или

(b) двух или больше страниц, которые являются частью единого и неделимого листа бумаги;

или

(c) последовательности пронумерованных страниц так, чтобы указывать, что это - конкретная страница в ограниченной последовательности страниц (например, страница 2 из четырёх страниц).

5. Сертификаты должны иметь уникальный номер идентификации. Если сертификат состоит из последовательности страниц, то на каждой странице должен быть указан этот номер.

6. Сертификат должен быть выпущен прежде чем коносамент к которому он имеет отношение будет передан для контроля компетентной власти третьей страны отправления.