STJÓRNARTÍÐINDI B 71 – 2002

12. júní 2002 1195 Nr. 417

REGLUGERÐ

um breytingu á reglugerð nr. 260/1980 um útbúnað alifuglasláturhúsa, slátrun alifugla, verkun þeirra og heilbrigðisskoðun.

1. gr.

7. gr. orðist svo:

Orðið „ferskar“ í þessari reglugerð skilgreinist: Sláturafurðir sem ekki hafa verið frystar.

Sláturleyfishafi skal ekki taka eldishóp til slátrunar nema honum fylgi niðurstöður rannsókna eldissýna vegna salmonellu og hitaþolinna campylobactersýkla og honum fylgi sérstakt rekjanleikanúmer í samræmi við ákvæði 2. gr. reglugerðar nr. 904/2001 um breytingu á reglugerð nr. 251/1995 um aðbúnað og sjúkdómavarnir á alifuglabúum og útungunarstöðvum með síðari breytingum.

Sláturleyfishöfum og framleiðendum er skylt að merkja á öruggan hátt allar afurðir alifugla sem pakkaðar eru í neytendaumbúðir með rekjanleikanúmeri eldishópsins. Afurðir sem fara úr sláturhúsi eða kjötvinnslu til frekari vinnslu eða matreiðslu skulu auðkenndar rekjanleikanúmeri eldishópsins með öruggum hætti. Ekki er skylt að merkja með rekjanleikanúmeri afurðir sem hlotið hafa hitameðhöndlun þar sem kjarnhiti hefur náð 72°C. Rekjanleikanúmer skal vera minnst átta tölustafir og skal auðkennt með skammstöfuninni, rlnr., á undan tölustöfunum og skulu bæði bókstafir og tölustafir vera greinilegir og í minnst 9 punkta letri. Bók- og tölustafir skulu vera annaðhvort dökkir á ljósum grunni eða ljósir á dökkum grunni.

Til pökkunar á afurðum má einungis nota hreinar, nýjar, lekaheldar umbúðir sem viðurkenndar eru til pökkunar matvæla sem hvorki spilla eða lýta vöruna, en verja afurðirnar óhreinindum og koma í veg fyrir hvers konar mengun við geymslu og dreifingu.

Afurðirnar skulu merktar í samræmi við reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla. Umbúðir allra alifuglaafurða skulu merktar samkvæmt viðauka I með reglugerð þessari. Ef fleiri einingum er pakkað saman í kassa eða öskjur, skal auðkenna umbúðir eftir því hvaða afurðir þær hafa að geyma.

Sláturafurðir alifugla sem boðnar eru til sölu, skulu vera af sláturfuglum þar sem staðfest hefur verið með sýnatöku, a.m.k. einu sinni á eldistímanum, að ekki hafi greinst salmonella í fuglunum. Finnist salmonella í sýnum sem tekin eru við slátrun, skal afurðunum fargað eða þær hitameðhöndlaðar, þannig að kjarnhiti nái 72 °C, áður en afurðunum er dreift.

Sláturafurðir alifugla sem boðnar eru ferskar til sölu skulu vera af sláturfuglum þar sem staðfest hefur verið með sýnatöku, a.m.k. einu sinni á eldistímanum, að ekki hafi greinst hitaþolnir campylobactersýklar. Ef hitaþolnir campylobactersýklar greinast á eldis-

Gutenberg

tímanum þá skulu sláturafurðir viðkomandi eldishóps allar frystar eða hitameðhöndlaðar, þannig að kjarnhiti nái 72°C, áður en afurðunum er dreift. Óheimilt er að dreifa sláturafurðum alifugla sem vitað er að eru mengaðir af hitaþolnum campylobactersýklum nema frystum eða hitameðhöndluðum. Landbúnaðarráðherra getur að fengnum tillögum yfirdýralæknis fyrirskipað strangara eftirlit en hér segir fyrir um, til að hindra eins og kostur er að campylobactermengaðar sláturafurðir fari ferskar á markað.

Heimilt er að pakka vel hreinsuðum innyflum, þ.e. lifur, hjarta, fóarni og hálsi í hreinan plastpoka og setja með heilum sláturafurðum. Slíkar afurðir skulu sérstaklega merktar: „Með innmat“.

Óheimilt er að bjóða til sölu afurðir alifugla sem eru án umbúða eða í ómerktum umbúðum.

2. gr.

Reglugerð þessi er sett með heimild í lögum nr. 96/1997 um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðisskoðun og gæðamat á sláturafurðum, ásamt síðari breytingum og lögum nr. 25/1993 um dýrasjúkdóma og varnir gegn þeim, ásamt síðari breytingum. Reglugerðin tekur gildi þegar í stað og gildir til 25. júlí 2002. Jafnframt eru úr gildi felldar reglugerðir nr. 87/2000 og 434/2000 um breytingu á reglugerð nr. 260/1980 um útbúnað alifuglasláturhúsa, slátrun alifugla, verkun þeirra og heilbrigðisskoðun. Reglugerð þessi hefur verið tilkynnt í samræmi við tilskipun nr. 98/34/EBE um reglur um tilhögun upplýsingaskipta vegna tæknilegra staðla og reglugerða.

Landbúnaðarráðuneytinu, 12. júní 2002.

Guðni Ágústsson.

Ingibjörg Ólöf Vilhjálmsdóttir.

VIÐAUKI I

Á umbúðir alifugla og afurða þeirra skal skrá leiðbeiningar um meðhöndlun og matreiðslu. Skal það gert með merki því sem fram kemur í þessum viðauka og skal merkið að lágmarki vera 3 x 5 cm að stærð. Yfirskrift á merki skal vera í 14 punkta letri og annar texti að lágmarki 9 punktar. Texti í merki skal vera skýr og auðlesinn og þannig að hann sé annað hvort dökkur á ljósum grunni eða ljóst letur á dökkum grunni. Merking skal vera sem hér segir:

Gerum rétt

- Blóðvökvi á ekki að komast í aðra matvöru eða áhöld
- Látið frosið fuglakjöt þiðna í um búðunum
- Gætið að hreinlæti
- Kjötið skal vel steikt eða soðið