

9/2002. (I. 23.) FVM rendelet

a vadon élő állat és a tenyésztett vad elejtéséről, húsvizsgálatáról és forgalmáról, valamint a házinyúl húsvizsgálatáról

Az állategészségügyről szóló 1995. évi XCI. törvény 45. §-ának 11. pontjában foglalt felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

1. § E rendelet hatálya a közfogyasztásra kerülő vadhús feldolgozását, forgalmazását, tenyésztett vad és házinyúl levágását, feldolgozását, forgalmazását végző természetes és jogi személyekre, jogi személyiség nélküli gazdasági társaságokra, továbbá a vadászatra jogosultakra terjed ki.

Fogalommeghatározások

2. § E rendelet alkalmazásában

1. *vadászható állatfajok:*

a) *nagyvadfajok:* gímszarvas, dámszarvas, őz, muflon, vaddisznó, szikaszarvas,

b) *apróvadfajok:* mezei nyúl, üregi nyúl, fácán, fogoly, vetési lúd, nagyililik, tőkés réce, bőjti réce, csörgő réce, barátréce, kerцерéce, szárcsa, erdei szalonka, balkáni gerle, örvös galamb.

Vadaskertben és vadsparkban tartott vadászható állatfajokra is e rendeletben foglalt előírásokat kell alkalmazni;

2. *vadhús:* a vad minden olyan része, amely emberi fogyasztásra alkalmas;

3. *tenyésztett vad:* szárazföldi emlősök vagy madarak, melyek nem háziállatok, de amelyeket úgy tartottak, mint a háziállatokat szokás; a zárt területen lévő, de a szabad vadakhoz hasonló szabadságot élvező vad emlősök nem tekintendők tenyésztett vadaknak;

4. *tenyésztettvad-hús:* a zárt térben szaporított, nevelt és levágott vad szárazföldi emlősök és vad madarak minden része, mely alkalmas emberi fogyasztásra;

5. *vadbegyűjtő hely:* az állategészségügyi hatóság által engedélyezett létesítmény, ahol az elejtett vadat az *1. számú mellékletben* foglalt előírásoknak megfelelően tárolják;

6. *vadhúsfeldolgozó üzem:* az állategészségügyi hatóság által engedélyezett létesítmény, amelyben a vad feldolgozását, a vadhús kinyerését végzik, a *2. számú mellékletben* foglalt előírásoknak megfelelően.

A vad húsvizsgálatra történő előkészítése

3. § (1) Valamennyi közfogyasztásra kerülő vadat állatorvosi húsvizsgálatnak kell alávetni. Közfogyasztásra kerülő vadnak minősül a vadászatra jogosultak által vadászrészként kiosztásra kerülő vad is.

(2) A vadászatra jogosult húsvizsgálatkor köteles az elejtett vad elkülönítése és azonosítása mellett bejelenteni a vizsgálatot végző állatorvosnak:

a) a beteg vagy betegség gyanúja miatt kilőtt vadat,

b) az életében rendellenes viselkedésű, mozgású, testtartású vadat,

c) a zsigerelésnél észlelt elváltozásokat,

d) ha a vadászat során a terepen tisztázatlan eredetű vadhullákat talált.

(3) A vadászatra jogosult köteles – külön jogszabályban meghatározottak szerint – az állategészségügyi okból elejtett vadat vizsgálatra alkalmas módon, az elejtés helye szerint illetékes hatósági állatorvosnak bemutatni. A hatósági állatorvos az elejtés indokoltságáról a *3. számú melléklet* szerinti igazolást állít ki.

(4) A húsvizsgálatra a nagyvadakat a mellkasi belső szervekkel, valamint a vesékkal, májjal, májkapui nyirokcsomóval és a léppel csonkítatlanul, megfelelően csomagolva úgy kell bemutatni, hogy a vad testének és a szerveknek összetartozása kétséget kizáró módon megállapítható legyen. Nem számít csonkításnak:

a) a trófeák hiánya,

b) a fejnek az első nyakcsigolyánál, illetve a lábaknak a lábközépnél és a csánkizületnél történő levágása.

A (2) bekezdésben felsorolt esetekben azonban az utóbbiak sem távolíthatók el a vad testéről.

(5) Az elejtett vadat, az elejtéstől számított legfeljebb tizenkét órán belül, a 2. § 5. pontjában meghatározott vadbegyűjtő helyre vagy vadhúsfeldolgozó üzembe kell szállítani, ahol a vadhús tárolási hőmérséklete nem haladhatja meg nagyvad esetében a +7 °C-ot, apróvad esetében a +4 °C-ot.

(6) A vad elejtésének időpontját a vadbegyűjtő helyen az elejtő löveggyékében feltüntetett időpontnak megfelelően kell bejegyezni.

(7) Húsvizsgálatra a vadat vagy függesztett állapotban, vagy a vizsgálat elvégzéséhez alkalmas egyéb módon kell bemutatni. A vizsgálatot végző állatorvos a vizsgálat érdekében elrendelheti az állat lenyúzását vagy vizsgálatra való egyéb módon történő előkészítését.

A tenyésztett vadhús előállítása

4. § (1) A tenyésztett vadat az állategészségügyi hatóság által engedélyezett vágóhídon szabad levágni. Állatvédelmi okok miatt a levágás a tenyésztés helyszínén lévő, a kivéreztetésre alkalmas, az állategészségügyi hatóság által engedélyezett létesítményben is elvégezhető. A levágásról az állatorvost legalább huszonnégy órával annak tervezett időpontja előtt értesíteni kell, aki az ante-mortem vizsgálatot a helyszínen elvégzi.

(2) Lelövést az illetékes megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás (a továbbiakban: állomás) indokolt esetben (ha a vad sérült, megközelíthetetlen, fékezhetetlen) engedélyezhet.

(3) A kivéreztetést elkábításnak kell megelőznie.

(4) Amennyiben a levágás a tenyésztés helyszínén történt, a levágás után a vadat függesztett állapotban, egy órán belül hűtés nélkül, egy órán túl, de három órán belül 0–4 °C-os szállító eszközzel kell engedélyezett vágóhídra szállítani.

(5) A kizsigerezésnek a kábítást követő három órán belül meg kell történnie.

(6) A szállításhoz a vizsgálatot végző állatorvos hússzállítási igazolványt állít ki. A hússzállítási igazolvány mintáját a *4. számú melléklet* tartalmazza.

A vad húsvizsgálata

5. § (1) A nagyvad és apróvad húsvizsgálatát engedélyezett vadbegyűjtő helyen vagy vadfeldolgozó üzemben kell elvégezni a vad beérkezését követő tizennyolc órán belül annak megállapítása érdekében, hogy a vadhús alkalmas-e emberi fogyasztásra. A vadbegyűjtő helyekről és a vadfeldolgozó üzemekről az állomás nyilvántartást vezet.

(2) Az elejtett vagy levágott nagyvad húsvizsgálatát a vágóállatok húsvizsgálatának szabályai szerint, az *5. számú mellékletben* leírt szempontok alapján kell elvégezni.

(3) Az apróvad húsvizsgálata külső megsejteléssel történik, azt csak betegség gyanúja esetén kell a testüreg feltárással, a belső szervekre is kiterjedően megvizsgálni. Feldolgozó helyen szőrmés apróvadat lenyúzott, tollas apróvadat kopasztott, tisztított állapotban úgy kell húsvizsgálatra előkészíteni, hogy a megnyitott testüregben lévő szervek természetes összefüggésükben maradjanak. Szőrmés, tollas apróvad húsvizsgálatra bontatlan állapotban akkor mutatható be, ha azt ilyen állapotban kívánják forgalomba hozni, és ennek előzetes állategészségügyi akadályja nincs.

(4) Az apróvad vizsgálat egyedi vizsgálat. Ha azonban a talált elváltozás fertőző vagy parazitás betegségre, mérgezésre, mikrobás szennyezettségnek, illetve egészségre ártalmas vegyianyag-maradéknak és más idegen anyagnak egészségügyi jogszabályban meghatározott mértéken felüli jelenlétére utal, kiegészítő laboratóriumi vizsgálatot kell végeztetni, melynek költségeit a vadászatra jogosult viseli. A vizsgálat megállapításai az azonos helyről származó állomány valamennyi egyedére vonatkoznak.

(5) A vaddisznó húsának trichinella lárvák jelenlétére irányuló vizsgálatát külön jogszabályban előírtak szerint kell elvégezni.

(6) A vaddisznók klasszikus sertéspestisre irányuló vizsgálatához a mintavételt garatmandulából, lépéből, veséből, nyirokcsomóból kell végezni valamennyi kilőtt vaddisznóból. A vírusizolálást az állategészségügyi intézetek végzik.

(7) A vadhúsfeldolgozó üzemben a vadbegyűjtő helyről beszállított és húsvizsgálaton már átesett vadat más jogszabályban meghatározott, másodlagos húsvizsgálatnak kell alávetni (a másodlagos húsvizsgálatról a *6. számú mellékletben* meghatározott nyilvántartást kell vezetni).

Vadhúsvizsgálati határozat és a hús megjelölése

6. § (1) A húsvizsgálatra bemutatott nagyvad és apróvad a vizsgálatot végző állatorvos húsvizsgálati határozata szerint kezelhető.

(2) A vad húsának fogyaszthatósági elbírálására a húsvizsgálati határozat általános előírásai az irányadók, azzal az eltéréssel, hogy a vad húsát fogyasztásra feltételeesen alkalmasnak, valamint fogyasztásra csekélyebb értékűként alkalmasnak minősíteni nem lehet. A vadhús fogyaszthatósági elbírálásának szempontjait a *7. számú melléklet* tartalmazza.

- (3) A vadbegyűjtő helyről a vadhúsfeldolgozó üzembe a húsvizsgálat elvégzése után, 7 napon belül el kell szállítani a vadat, amennyiben a tárolás hőmérséklete -1 és $+7$ °C között van. Ha a vadbegyűjtő helyen -1 és $+1$ °C között történt a tárolás, úgy a szállítás legfeljebb 15 napon belül végezhető.
- (4) A húsvizsgálati elbírálás alapján a nagyvad és az apróvad húsát a húsvizsgálati minősítésnek megfelelő jelzésekkel kell ellátni. A jelzéseket és alkalmazásukat a 8. számú melléklet tartalmazza. A jelzések (fém pántok, bélyegzők) megőrzése a vizsgáló állatorvos hatásköre, azokat kizárólag a jelzés felhelyezésének tényleges ideje alatt bocsáthatja az üzem rendelkezésére.
- (5) A jelzéseket a vad tárolásának egész tartama alatt érintetlenül kell hagyni, és azt csak a hatósági állatorvosi ellenőrzés alatt álló feldolgozóüzemben vagy az árusítás helyén szabad eltávolítani, az eltávolított jelzést harminc napig meg kell őrizni.
- (6) A vizsgáló állatorvos a vadhús vizsgálatáról a 9. számú mellékletben foglaltak szerint nyilvántartást vezet.
- (7) A vadfeldolgozó üzemben előállított vadhúst a 10. számú mellékletben előírt szabályok szerint burkolni és csomagolni kell.

Értesítési kötelezettség a vad húsvizsgálatával kapcsolatban

7. § A vizsgáló állatorvosnak a kerületi főállatorvost azonnal értesíteni kell, ha a vad húsvizsgálata során bejelentési kötelezettség alá vont állatbetegséget vagy annak gyanúját állapítja meg.

A vadhús szállítása

- 8. §** (1) A frissen elejtett vad húsvizsgálat előtti szállítása egészben, szőrében, bőrében járművel csak fedett rakterű járművön szállítható.
- (2) Azt a vadat, amely a vadbegyűjtő helyen vagy a vadfeldolgozóban húsvizsgálaton átesett, kísérnie kell a 4. § (6) bekezdésében előírt hússzállítási igazolványnak.
- (3) A húsvizsgálaton átesett vad szállító járművének hőmérséklete nem haladhatja meg nagyvad esetén a $+7$ °C-ot, apróvad esetén a $+4$ °C-ot, melyet regisztrálni kell.

A házinyúl húsvizsgálata

- 9. §** (1) A házinyúl vágás előtti vizsgálata: házinyulat (a továbbiakban: nyúl) a vágóhidra csak felvásárlási vagy gyűjtőhelyen kiállított állatorvosi igazolással szabad szállítani. A nyulat a vágóhidra érkezéskor élő állapotban az állatorvosnak ismét meg kell vizsgálnia, megállapításait a szállítómánnyal és az állatorvosi igazolás adataival egyeztetni kell. A vizsgálat az élő állat egészségi állapotának megismeréséből, a szállítás során elhullott állatok boncolásából áll. A vizsgálat alapján a hatósági állatorvos dönt a szállítmány rendes vagy elkülönített vágásra utalásáról, a különleges húsvizsgálatról.
- (2) A nyúl levágást követő húsvizsgálata:
- a) a lenyűzött és bontott, tiszta állapotban lévő nyulat húsvizsgálatra úgy kell előkészíteni, hogy a test belső szervei (tüdő, szív, máj, lép, gyomor-bélcsatorna) eredeti helyzetükből kiemelve – a testtel összefüggésükben –, a vesék pedig a helyükön maradjanak;
- b) a külső vizsgálat során vizsgálni kell a levágott nyúl elvérzettségének fokát, tápláltságát, látható nyálkahártyáit, végtagjait és izületeit;
- c) a levágott nyúl has- és mellüregének megnyitása után a gyomor-bélcsatornát megismeréssel, a tüdőt, szívet, májat, lépét, veséket és ivarszerveket pedig tapintással, szükség szerint bemetszéssel is meg kell vizsgálni;
- d) a vágószalagon végzett húsvizsgálat során, a szalagról minden betegségre utaló elváltozást mutató egyed le kell venni, és azt a húsvizsgálati határozat meghozatala céljából részletesen meg kell vizsgálni.
- (3) Húsvizsgálati határozat és a hús megjelölése: a levágott nyúl húsának elbírálása alkalmával a húst fogyasztásra feltételesen alkalmasnak minősíteni nem lehet. A fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas, és fogyasztásra csekélyebb értékű nyúlhúst egyedi bélyegzéssel meg kell jelölni a 11. számú melléklet szerint.
- (4) A nyúlhús elbírálása fogyaszthatóság szempontjából a 12. számú melléklet szerint történik.
- (5) A nyúl vágóhid- és feldolgozáshigiéniai követelményeit a 2. számú melléklet tartalmazza.
- (6) A házinyúl-hús csomagolására és szállítására az e rendeletben foglaltak az irányadók.

Záró rendelkezések

10. § (1) Ez a rendelet 2003. január 1-jén lép hatályba.

(2) E rendelet hatálybalépésével egyidejűleg hatályát veszti az Állategészségügyi Szabályzat kiadásáról szóló 41/1997. (V. 28.) FM rendelet 1. számú mellékletének 704–714. §-a.

(3) Ez a rendelet a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek és azok tagállamai között társulás létesítéséről szóló, Brüsszelben, 1991. december 16-án aláírt Európai Megállapodás tárgykörében, a Megállapodás kihirdetéséről szóló 1994. évi I. törvény 3. §-ával összhangban, az Európai Közösségek következő jogszabályaival részben összeegyeztethető szabályozást tartalmaz:

a) a Tanács 91/495/EGK irányelve a nyúlhús és a tenyésztett vad húsának előállításával és forgalomba hozatalával kapcsolatos közegészségügyi és állategészségügyi kérdésekről;

b) a Tanács 92/45/EGK irányelve a vadon élő állatok megölésének közegészségügyi és állategészségügyi kérdéseiről és a vadhús forgalomba hozataláról;

c) a Tanács 77/96/EGK irányelve a harmadik országokból származó friss sertéshús trichinella vizsgálatáról.

1. számú melléklet a 9/2002. (I. 23.) FVM rendelethez

Vadbegyűjtő helyek higiéniai követelményei

1. Ivóvíz minőségű víz.

2. Megfelelő nagyságú hűtőkamra, amely a következőkkel rendelkezik:

a) mosható, tisztítható, könnyen fertőtleníthető, hézagmentes, az éleken, sarkokon lekerekített oldalfal, mennyezet;

b) csúszásmentes, vizet át nem eresztő anyagból készült, könnyen tisztítható, fertőtleníthető szilárd padozat, a takarításkor keletkező szennyvíz kifolyását biztosító lejtéssel a kijárat felé;

c) könnyen takarítható, mosható, ütésálló, nyílászáró ajtó, amelyen keresztül a nagyvadak tárolására rendszeresített akasztó állványok is mozgathatóak;

d) olyan hűtőberendezés, amely a -1 – $+7$ °C-os teremhőmérséklet biztosítására alkalmas és hőmérsékletregisztráló berendezéssel ellátott;

e) megfelelő világítás (540 lux).

3. A függesztve tárolás biztosításához megfelelő méretű horganyzott vagy alumínium állványok, rozsdamentes akasztó horgokkal vagy magaspályás akasztó rendszer.

4. A belsősegek, apróvadak tárolására alumínium vagy műanyag tálcák, ládák, alumínium alátétekkel.

5. Az állati testen és a belsősegeken olyan jelöléseket kell alkalmazni, amelyek az összetartozást és azonosíthatóságot egyértelműen biztosítják.

6. Megfelelő nagyságú (a szállító jármű beállításához, fordulásához is alkalmas méretű) takarítható, mosható, szilárd burkolattal ellátott előtér (udvar) a hűtőkamra előtt.

7. Hulladék elkülönített helyen való tárolására megfelelő számú és űrtartalmú, zárt (rovarok és rágcsálók bejutását gátló), műanyag vagy alumínium tároló.

8. A takarításhoz, fertőtlenítéshez meleg vizet előállító berendezés.

9. Megfelelő berendezés a kéz mosására és fertőtlenítésére.

10. Megfelelő tárgyi feltételek az eszközök, berendezések tisztítására, fertőtlenítésére, amelynek végrehajtásáról nyilvántartást kell vezetni.

11. Elektromos energia, vízvételi lehetőség (hűtéshez, világításhoz, fertőtlenítéshez).

12. Természetes szellőzést biztosító nyílásokra, ablakokra sűrű szövetű rovarháló.

A vadfeldolgozó üzemek higiéniai követelményei

A feldolgozóüzemnek rendelkeznie kell legalább:

1. az alábbi helyiségekkel:

- a) a vadak befogadására alkalmas megfelelő nagyságú hűtőteremmel,
- b) egy helyiséggel a húsvizsgálat elvégzéséhez és az adott esetben a kizsigeléshez, nyúzáshoz és kopasztáshoz,
- c) egy megfelelő nagyságú helyiséggel a daraboláshoz és egyéb kikészítéshez, amennyiben ezt az üzem végzi; a helyiségnek rendelkeznie kell megfelelő hűtőberendezéssel, valamint a hőmérsékletet mérő és regisztráló műszerrel,
- d) egy helyiséggel a csomagoláshoz és feladáshoz, ha e műveleteket a feldolgozóüzem végzi,
- e) a megfelelő nagyságú mélyhűtő vagy fagyasztó teremmel a vadhús tárolásához;

2. azon helyiségekben, amelyekben a húst feldolgozzák vagy tárolják, valamint a hús szállítására szolgáló területeken és folyosókon:

- a) könnyen tisztítható és fertőtleníthető vízhatlan padlóval, amely úgy van kialakítva, hogy megkönnyítse a víz elvezetését; a vizet ráccsal ellátott levezető csöveken kell elvezetni és búzelzáró aknával lezárni a szagtalanítás érdekében (a mélyhűtő vagy fagyasztó termék esetében elegendő egy olyan készülék, amelynek segítségével a víz könnyen eltávolítható),
- b) sima, kopásálló, vizet át nem eresztő falakkal, amelyeket világos színű mosható burkolat fed a várható szennyeződés magasságáig, de legalább két méter magasságig; a mélyhűtő vagy fagyasztó termekben, valamint a tárolókban a falakat legalább tárolási magasságig kell mosható, fertőtleníthető burkolattal ellátni. A falak és a padló találkozását le kell kerekíteni vagy hasonlóan kiképezni, a göngyöleg tárolók kivételével,
- c) kemény, nem korrodáló anyagból készült ajtókkal, és amennyiben azok fából készültek, valamennyi felületükön sima és a vizet át nem eresztő borítással vannak ellátva,
- d) korhadásmentes és szagtalan szigetelő anyagokkal,
- e) megfelelő szellőzéssel és hatékony páraelszívással,
- f) megfelelő természetes vagy mesterséges világítással, amely a színeket nem torzíja,
- g) tiszta és könnyen tisztítható mennyezettel,
- h) a szellőző nyílásokon, ablakokon sűrű szövésű rovarhálóval;

3. a) a munkahelyekhez lehető legközelebb elhelyezett megfelelő számú kéztisztító és fertőtlenítő berendezésekkel. A csapok nem lehetnek kézzel működtethetők. Az említett berendezéseket a kézmosás céljára el kell látni hideg-meleg folyóvízzel, vagy 40 °C hőmérsékletre előre kevert vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerrel, valamint higiénikus kéztörölő eszközökkel,

b) a szerszámok fertőtlenítésére szolgáló eszközökkel, amelyek legalább 82 °C hőmérsékletű vízzel vannak ellátva;

4. megfelelő védőintézkedésekkel rovarok és rágcsálók ellen;

5. a vágóasztalok, tartályok, szállítószalagok, fűrészek, munkaeszközök olyan korróziótól mentes anyagból készülhetnek, amely könnyen tisztítható, fertőtleníthető. A fa használata tilos, kivéve azon helyiségekben, amelyekben kizárólag csomagolt húst tárolnak;

6. különleges vízzáró, nem korrodáló anyagból készült, fedéllel és zárószerkezettel ellátott tartályokat kell biztosítani a kobzott anyagok tárolásához, annak megakadályozása érdekében, hogy illetéktelen személyek azokból bármit eltávolítsanak;

7. a burkoló- és csomagolóanyag számára higiénikus tárolási lehetőséget kell biztosítani;

8. olyan fagyasztóberendezést (hősokkolót) kell működtetni, amely –30 °C-on rövid idő alatt –22 °C maghőmérsékletre hűti a terméket, valamint olyan fagyasztó tárolót, amelyben –18 °C-on végzik a tárolást;

9. ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani;

10. megfelelően felszerelt zárható helyiséget kell létesíteni az állategészségügyi szolgálat kizárólagos használatára;

11. megfelelő számú, kézmosókkal, zuhanyozókkal és vízöblítéses WC-kkel ellátott öltözőhelyiségeket kell működtetni. A WC-k nem nyílhatnak közvetlenül a munkahelyiségekbe. A kézmosókat hideg és meleg folyóvízzel vagy 40 °C hőmérsékletűre előre kevert vízzel, valamint a kéz tisztítására és fertőtlenítésére szolgáló szerekkel, és higiénikus kézszáritó eszközökkel kell ellátni. A kézmosók csapjai nem lehetnek kézzel működtethetők. Megfelelő számú ilyen kézmosót kell elhelyezni a WC-k előterében is;

12. egy helyiséget és megfelelő tisztító berendezést kell biztosítani a szállító, valamint a munkavégzés során szennyeződött eszközök tisztítására, fertőtlenítésére is;

13. egy helyiséget kell rendszeresíteni a tisztító-fertőtlenítő szerek tárolásához.

3. számú melléklet a 9/2002. (I. 23.) FVM rendelethez

IGAZOLÁS

vadászható állatfaj elejtésének állategészségügyi indoklásáról, illetve trófeás vad elhullásának okáról

1. A vizsgálatot kérelmező vadászatra jogosult*

neve:

székhelye:

vadászterülete:

vadászkörzete:

2. A vadgazdálkodó kódszáma*:

Igazolom, hogy a fenti személy által bemutatott, az 1. pontban leírt vadászterületen

a) év hó napján elejtett, egyedi azonosítási jellel ellátott, ivarú, fajú, kg tömegű vad kilövése vizsgálatom alapján indokolt volt/nem volt indokolt.**

b) év hó napján talált, ivarú, fajú, kg tömegű trófeás*** vad hulláját megvizsgáltam.

Diagnózis****:

További szükséges intézkedés****:

Kelt:, év hó nap.

P. H.

.....
hatósági állatorvos

* A bekeretezett részt a vizsgálatot kérelmező tölti ki.

** A nem kívánt szöveg törölendő.

*** A külön jogszabály meghatározása szerint.

**** A rovat mind az a), mind a b) esetre vonatkozik.

4. számú melléklet a 9/2002. (I. 23.) FVM rendelethez

**Húszállítási igazolvány
(vadhús szállításához)**

Szigorú számadású nyomtatvány!

Sorszám:

Állat elejtőjének neve, címe:*

Állat levágásának helye:*

Húsvizsgálat helye:

Állat faja:

Nagyvad azonosító jel száma:

Szállított mennyiség fajonként:

.....
.....
.....
.....

Állat elejtésének (levágásának) időpontja (nap, óra):

Az előírt kiegészítő vizsgálat (trichinella vizsgálat, laboratóriumi kiegészítő vizsgálat) megtörtént és az kedvező eredményű.*

A vadbegyűjtő hely teremhőmérséklete:*

A szállított vad hűtőtárolásának időtartama (nap):

Szállítólevél száma és kelte:

A szállító jármű forgalmi rendszáma:

* A nem kívánt rész kihúzandó!

5. számú melléklet a 9/2002. (I. 23.) FVM rendelethez

Az elejtett vagy levágott nagyvad húsvizsgálatának szempontjai

1. A testüreget fel kell nyitni a vizuális ellenőrzés lehetővé tétele érdekében.

Ha a vizsgáló állatorvos szükségesnek tartja, a gerincoszlopot és a fejet hosszában ketté kell vágni.

2. A post mortem vizsgálat során a vizsgáló állatorvosnak el kell végezni:

a) a vad és a hozzá tartozó szervek vizuális ellenőrzését. Ha a vizuális ellenőrzés eredménye nem teszi lehetővé a vélemény megformálását, akkor laboratóriumban átfogóbb vizsgálatot kell elvégezni. Az említett átfogóbb vizsgálatok korlátozódhatnak egy vadászat során elejtett valamennyi vad megítéléséhez elegendő számú mintára;

b) az állag, szín és szag rendellenességeinek vizsgálatát;

c) a szervek megtapintását, amennyiben azt szükségesnek tartja;

d) mintavétellel történő szermaradvány-elemzést, különösen, ha alapos ok indokolja. Ha az ilyen alapos ok miatt átfogóbb vizsgálat folyik, az állatorvos köteles megvárni az említett vizsgálat lefolytatását, mielőtt egy

meghatározott vadászat során elejtett valamennyi vadat értékelni, vagy annak egy részét, amelyről a körülményeket tekintve feltételezhető, hogy ugyanazon rendellenességeket mutatják;

e) az olyan jellemzők kiderítését, amelyek arra mutatnak, hogy a hús veszélyes az egészségre. Ennek hatálya elsősorban az alábbi esetekre terjed ki:

ea) az élő állatnak a vadász által jelentett rendellenes viselkedése vagy általános állapotának zavarai,

eb) daganatok vagy tályog jelenléte, ha az nagyobb számú vagy különböző belső szerveket vagy izmokat érint,

ec) izületi gyulladás, heregyulladás, elváltozások a májban vagy a lépben,

ed) a belek vagy a köldöktáj gyulladása,

ee) idegen testek jelenléte a testüregekben, különösen a gyomorban és a belekben vagy a hólyagban, ha a mellhártya vagy a hashártya elszíneződött,

ef) jelentős mennyiségű gáz képződése a gyomor és bélrendszerben a belső szervek elszíneződésével,

eg) az izomszövetek vagy szervek színében, állagában vagy szagában mutatkozó jelentős rendellenességek,

eh) olyan nyílt törések, amelyek nincsenek közvetlen összefüggésben a vadászattal,

ei) kóros soványság és/vagy általános, illetve helyi vizenyő,

ej) annak jelei, hogy egyes szervek nemrégiben hozzátapadtak a mellhártyához és hashártyához,

ek) egyéb nyilvánvaló nagymérvű elváltozások, mint például az elszíneződés és rothadás.

3. A vizsgáló állatorvos köteles elrendelni minden olyan vadhús elkobzását:

a) amelyen sérülések láthatók, eltekintve a vad elejtéséből származó friss sérülésektől, továbbá deformálódások vagy rendellenességek, amennyiben az említett sérülések, deformálódások vagy rendellenességek a vad húsát alkalmatlanná teszik emberi fogyasztásra, vagy veszélyt jelentenek az emberi egészségre,

b) amely olyan állatoktól származik, amelyeket nem a vadászatra vonatkozó nemzeti előírásoknak megfelelően ejtettek el;

c) amelyekre vonatkozóan a 2. *e)* pontban felsorolt megállapítások történtek a post mortem vizsgálat során;

d) amelyről megállapították, hogy trichinellával fertőzött.

4. Kétség esetén a vizsgáló állatorvos további vágásokat és vizsgálatokat végezhet az állat megfelelő részein, amennyiben szükséges a végső döntés meghozatalához.

Ha a vizsgáló állatorvos megállapítja, hogy a mellékletben foglalt higiéniai előírásokat nyilvánvalóan megszegik, vagy a megfelelő egészségügyi vizsgálatot akadályozzák, jogosult megtenni minden szükséges intézkedést, beleértve akár a termelési folyamat megszakítását.

- 1.15. az izomzatban élősködők vagy fejlődési alakjaik test szerű nagyszámban és el nem távolítható módon való előfordulása,
- 1.16. kórokozó és feltételesen kórokozó mikrobák jelenléte az izomzatban vagy a testtájéki nyirokcsomókban az egészségügyi jogszabályban meghatározott értéken felül,
- 1.17. üregi nyúl myxomatosisa,
- 1.18. mezei nyúl brucellosisa,
- 1.19. mezei nyúl tularaemiája, mezei nyúl staphylococcosisa,
- 1.20. több testtájékon jelentkező rágottság,
- 1.21. rágcsálók és madarak ydrsiniosisisa,
- 1.22. madarak ornithosisa,
- 1.23. ha az izomzatban:
 - bármiféle antibakteriális hatású anyag,
 - egyéb állatgyógyászati készítmény,
 - xenobiotikumok (peszticidek és egyéb agrokemikáliák),
 - toxikus fémek és nyomelemek,
 - mikotoxinok,
 - radioaktív anyag(ok)mennyisége, illetve aktivitása a jogszabályban meghatározott határértéket meghaladja,
- 1.24. ha tiltott hozammövelő szer(ek) jelenléte mutatható ki.

2. *Fogyasztásra csak az elváltozott részek alkalmatlanok* a következő esetekben:

- 2.1. az izomzatban az ember egészségére ártalmatlan belső vagy külső élősködők vagy fejlődési alakjaik kisszámú előfordulása, ha azok eltávolíthatók,
- 2.2. a bőr alatti kötőszövet és az izomzat jelentékeny körülírt elváltozásai,
- 2.3. kisebb fokú roncsoltság nagyvadnál,
- 2.4. kífokú körülírt szennyezettség,
- 2.5. régi sérülés,
- 2.6. egy helyre szorítóköző körülírt rágottság,
- 2.7. necrobacillosis,
- 2.8. mezei nyúl pasztorellózsisa.

3. *Fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas* az állati test, ha nem esik az 1. és 2. pontban foglaltak szerinti elbírálás alá.

8. számú melléklet a 9/2002. (I. 23.) FVM rendelethez

Az elejtett vad és vadhús megjelölése

1. Az elejtett vadat az elejtő nagyvad azonosító jellel jelöli meg, melynek kódszáma tájékoztat az elejtő azonoságáról.
2. A vadbegyűjtő helyen a vadat műanyag pánttal jelölik meg, melyen szerepel a vad fogyasztás szerinti elbírálása, a vadbegyűjtő hely azonosító száma és a nyilvántartásban vezetett futósorszám.
3. A húsvizsgálat elvégzése után a vadhús megjelölésére az alábbi jelzéseket kell használni:
 - a) fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas minősítés esetén zöld színű pántot;
 - b) fogyasztásra alkalmatlan minősítés esetén piros színű pántot. A pántokon lévő számok a vadbegyűjtő hely vagy a vadfeldolgozó üzem kódszámát és a nyilvántartásban vezetett futósorszámot tartalmazzák;
 - c) export vadfeldolgozó üzembn a nyüzott nagyvad megjelölésére a vadfeldolgozó üzem kódszámát és a „Hungaria Inspected” feliratot tartalmazó 65 mm x 45 mm méretű húsbélyegzőt kell használni.A belföldön forgalmazott nyüzott nagyvad megjelölésére a helységnevet és dátumot tartalmazó 65 x 45 mm méretű húsbélyegzőt kell használni.

Nagyvadnál húsbélyegzővel az alábbi helyeket kell megjelölni:

- a comb külső oldalán,

10. számú melléklet a 9/2002. (I. 23.) FVM rendelethez

A vadhús burkolása és csomagolása

1. a) A göngyölegnek (például ládák, kartondobozok) meg kell felelnie valamennyi élelmiszerhigiéniai előírásnak, továbbá más jogszabályban előírtaknak (környezetvédelem, hulladékgazdálkodás stb.):

aa) nem változtathatja meg a hús érzékszervi jellemzőit,

ab) nem viheti át az emberi egészségre ártalmas anyagokat a húsról,

ac) megfelelően erősnek kell lennie ahhoz, hogy a húsnak hatékony védelmet biztosítson szállítás és kezelés közben.

b) A göngyöleg nem használható fel ismét vadhús csomagolására, kivéve, ha korróziómentes anyagból készült, amely könnyen tisztítható, és előzőleg tisztították és fertőtlenítették.

2. Darabolt vadhús burkolása esetén e műveletet a darabolás után haladéktalanul és a tisztasági követelményeknek megfelelően kell elvégezni.

Az ilyen burkolóanyagoknak átlátszónak és színtelennek kell lennie, továbbá meg kell felelnie az 1. aa)–ab) pontokban foglalt feltételeknek; nem használható fel ismét vadhús csomagolására.

3. A burkolt vadhúst csomagban kell elhelyezni. Ha azonban a burkolás megfelel a csomagolás valamennyi védő feltételének, akkor nem kell átlátszónak és színtelennek lennie, továbbá nem szükséges egy második tartályban elhelyezni, feltéve, hogy az 1. pontban foglalt egyéb feltételek teljesülnek.

4. A darabolás, csontozás, burkolás és csomagolás műveletei végezhetőek ugyanazon helyiségben az alábbi feltételek mellett:

a) a helyiségnek megfelelő nagyságúnak kell lennie, továbbá olyan elrendezésűnek, hogy a műveletek tisztasága biztosítva legyen;

b) a burkoló- és csomagolóanyagot a gyártás után haladéktalanul lepecsételt védőborítóban lezárva kell elhelyezni; ezen borítót meg kell óvni a rongálástól az üzembe szállítás közben, és az üzemben egy elkülönített helyiségben higiénikus körülmények között kell tárolni;

c) a csomagolóanyag tárolására szolgáló helyiségeknek por-, továbbá rovar- és rágcsálómentesnek kell lenniük, és a légterük nem lehet összeköttetésben olyan helyiségekkel, amelyek a hús megfertőzésére alkalmas anyagokat tartalmaznak; a göngyöleg nem tárolható a padlón;

d) a napi szükségletnek megfelelő csomagolóanyagot higiénikus körülmények között kell összeállítani, mielőtt azt a helyiségbe szállítanák;

e) a csomagolóanyagot higiénikus körülmények között kell a helyiségbe szállítani, és haladéktalanul fel kell használni; a hús kezelésével foglalkozó személyzet nem kezelheti a csomagolóanyagot;

f) a húst a csomagolás után haladéktalanul el kell helyezni az előírt tárolóhelyiségben.

5. A mellékletben említett csomag kizárólag azonos állatfajtától származó darabolt vadhúst tartalmazhat.

11. számú melléklet a 9/2002. (I. 23.) FVM rendelethez

A házinyúl húsának megjelölése, a húsbélyegzők mintái

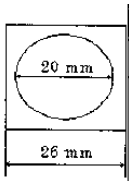
A húsbélyegzést a húson vagy a csomagoláson a hús fogyaszthatóságának megjelölésére kell alkalmazni.

A húsbélyegzőnek tisztán, jól olvashatóan kell mutatnia a helység nevét, a vizsgálat idejét (év, hó, nap), továbbá a vizsgálatot végző állatorvos számjelzését is.

1. A fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas házinyúl hús megjelölése:

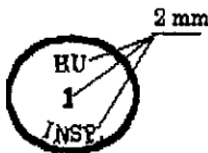


2. Fogyasztásra csekélyebb értékűként alkalmas házinyúl hús megjelölése:



3. Fogyasztásra alkalmatlan házinyúl hús megjelölése:

ALKALMATLAN 30 mm betűmagasság



4. Külföldi forgalmazásra szánt házinyúl hús megjelölése:

házi nyúl hús gyűjtőcsomagolásán

5. A fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas házinyúl hús megjelölésére elfogadott anyagból készült pánt (klipsz) is alkalmazható, amely a vágóhid állatorvosi ellenőrzési számát tartalmazza.

12. számú melléklet a 9/2002. (I. 23.) FVM rendelethez

A házinyúl hús elbírálása fogyaszthatóság szempontjából

1. *Fogyasztásra alkalmatlan* az egész állati test a következő esetekben:

- nyulak vérzésszerű betegsége,
- nyúl szifilisz,
- veszettség vagy annak gyanúja,
- myxomatosis,
- gümőkór,
- yersiniosis
- salmonella okozta septicaemia,
- pasteurellosis heveny formája,
- listeriosis,
- leptospirosis,
- toxoplazmosis,
- az izomzatban vagy zsigerekben kórokozó mikroba,
- az izomzatban vagy zsigerekben feltételesen kórokozó vagy szennyező mikroba, az egészségügyi jogszabályban meghatározott értéken felül,
- az izomzatban és a kötőszövetben nagyszámú élősködő jelenléte,

- különböző testtájakra kiterjedő nagyfokú bőrallati gennyesedés vagy testszerte előforduló tályogok,
- mérgezés esetén, ha az izomzatban az ember egészségére ártalmas méreg jelenléte állapítható meg,
- tetemes lesoványodás,
- hullaállapot (az elvérzettség teljes hiánya) vagy nagyfokban hiányos elvérzettség,
- sárgaság,
- jelentékeny színbeli elváltozás, a hús kellemetlen szaga,
- mélyre terjedő fülledés, mélyre terjedő rothadás, kiterjedt penészesedés, nagyfokú avasodás,
- nagyfokú szennyezettség, súlyos roncsoltság,
- az izomzat nagyfokú véres, savós, kocsonyás beszűrődöttsége,
- az izomzatra, csontokra vagy zsigerekre terjedő daganatok,
- ha az izomzatban
 - = bármiféle antibakteriális hatású anyag (antibiotikum, szulfametazin és egyéb szulfonamid, 5-nitrofurán stb.),
 - = egyéb állatgyógyászati készítmény,
 - = xenobiotikumok (peszticidek és egyéb agrokemikáliák),
 - = toxikus fémek és nyomelemek,
 - = mikotoxinok,
 - = radioaktív anyag(ok) mennyisége, illetve aktivitása
 a jogszabályban meghatározott határértéket meghaladja,
- ha tiltott hozamnövelő szer(ek) jelenléte mutatható ki,
- ha a húst elbírálásra a vizsgálat szempontjából fontos szervek nélkül mutatják be.

2. *Fogyasztásra csekélyebb értékűként alkalmas* a nyúlhús – az elváltozott részek eltávolítása után –, ha a következő elváltozások valamelyike állapítható meg:

- kislefokú soványság,
- kislefokban hiányos elvérzettség,
- huszonnégy órai hűtőtárolás után is fennálló kislefokú fülledés,
- kislefokú szín- vagy szagelváltozás,
- kislefokú véres vagy vízenyős beszűrődöttség,
- sérülések, zúzódások, csonttörések vagy sebek,
- kislefokú, el nem távolítható szennyezettség,
- egy-egy körülírt betokolt tályog.

3. *Fogyasztásra a nyúlhús csak az elváltozott részei alkalmatlanok*, ha a következő betegségek vagy elváltozások valamelyike állapítható meg:

- coccidiosis,
- borsókakór,
- tüdőpenészesedés,
- idült pasteurellosis.

4. *Fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas* a nyúlhús, ha nem esik az 1–2. pontban foglaltak szerinti elbírálás alá, valamint a 3. pont szerinti elváltozott részek eltávolítása után megmaradó húsrész.