

Desmontar el soporte para filtro y trasladar el filtro de membrana a un portaobjetos o a una placa de «Petri».

Poner un nuevo filtro de membrana en el soporte para filtro y montar este soporte.

Llenar de agua la cámara de líquidos del mezclador hasta cubrir el sensor de nivel inferior.

Llevar a cabo el programa automático de limpieza.

Una vez finalizado el programa de limpieza, abrir la tapa de la cámara de reacción y comprobar si hay restos de líquidos.

Si la cámara está vacía, desmontar el soporte para filtro y trasladar el filtro de membrana, con ayuda de unas pinzas, a un portaobjetos o una placa de «Petri».

Examinar los dos filtros de membrana de conformidad con lo dispuesto en el punto 2 de la letra c). Si no es posible examinar los filtros, repetir todo el procedimiento de digestión, aplicando un período de digestión prolongado, de conformidad con el punto 1 de la letra c).

6. Si los resultados del examen de una muestra colectiva fuesen positivos o dudosos, se tomarán nuevas muestras de 20 gramos de cada uno de los cerdos, de acuerdo con el procedimiento descrito en la letra b).

Estas muestras se examinarán por separado, de acuerdo con el método citado anteriormente.

## ANEXO II

### CAPITULO I

#### Condiciones que deben cumplir los laboratorios de detección de triquinias

Los laboratorios de detección de triquinias deberán encontrarse próximos de los locales de sacrificio de los cerdos y caballos y deberán disponer, por lo menos, de:

a) Un local suficientemente equipado, que pueda cerrarse con llave, para la confección de las preparaciones; sus paredes serán lisas y estarán revestidas o pintadas con pintura lavable y clara hasta una altura de 2 metros.

Se dispondrá de un local de preparación para cada método de examen utilizado.

b) Un local de examen suficientemente equipado, cerrado con llave, que pueda oscurecerse en el caso de utilización de un triquinoscopio.

c) Equipos de ventilación suficiente y, en caso necesario, de una instalación de aire acondicionado que permita conseguir una temperatura ambiente que no sobrepase los 25 °C.

d) Iluminación natural o artificial suficiente que no modifique los colores: Deberá evitarse la luz solar intensa.

e) Equipos suficientes para la limpieza y la desinfección de las manos en el local donde se realizan las preparaciones.

f) En su caso, de una instalación frigorífica para la conservación de las muestras de carne.

g) Una sala con agua corriente para la limpieza y desinfección del material de examen (por ejemplo, recipientes de muestras, compresores, cuchillos y tijeras) provisto:

De un revestimiento del suelo impermeable e inalterable, fácil de limpiar y desinfectar.

De paredes lisas, revocadas hasta una altura mínima de 2 metros con un revestimiento o una pintura lavable y clara.

Esta sala no será obligatoria en caso de aplicación de los métodos contemplados en los apartados II, III, IV, V, VI del

anexo I, siempre que los laboratorios dispongan de un gran sumidero convenientemente conectado con las canalizaciones.

h) Vestuarios, aseos y salas de reposo, así como de retretes equipados con cisternas.

i) Lavabos provistos de agua potable corriente, fría y caliente, equipados con productos de limpieza y de desinfección y de toallas de usar y tirar.

j) Recipientes estancos, que resistan a la corrosión, provistos de tapaderas que cierren herméticamente, concebidos de modo que impidan toda toma no autorizada de su contenido, destinados a recoger los restos de muestras.

k) Instalaciones que suministren una cantidad suficiente de agua potable, fría y caliente.

l) Un dispositivo de evacuación de las aguas residuales, con arreglo a las prescripciones que regulan la autorización de los mataderos.

m) Dispositivos apropiados de protección contra los animales indeseables, tales como insectos, roedores, etc.

### CAPITULO II

#### Disposiciones aplicables al personal, a los locales, al material y a los instrumentos de los laboratorios de detección de triquinias

1. Se exigirá en todo momento un estado de limpieza absoluta del personal del laboratorio, de los locales, del material y de los instrumentos, y especialmente:

a) El personal deberá, en particular, llevar ropa de trabajo limpia y lavarse las manos varias veces durante una misma jornada de trabajo, así como a cada reinicio del trabajo.

b) Ningún animal deberá penetrar en los laboratorios de detección de triquinias.

c) El material y los instrumentos utilizados para el trabajo deberán conservarse en buen estado de mantenimiento y de limpieza, deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces durante una misma jornada de trabajo, así como al final de las operaciones de la jornada.

2. Se exigirá la utilización de agua potable para todos los usos.

3. En lo que se refiere al estado de salud de las personas asignadas a la toma de muestras para el examen, deberán acreditar mediante un certificado médico que no hay nada que se oponga a que se le asignen dichas tareas. Este control médico dependerá de la legislación vigente en el país tercero de que se trate.

4. Las muestras de carnes necesarias para el examen deberán tomarse inmediatamente después del sacrificio y examinarse sin demora en el laboratorio de detección de triquinias del matadero.

Queda prohibido realizar dicho examen fuera del matadero en el que hayan sido sacrificados los animales, salvo autorización expresa de la autoridad competente.

5. Para prevenir la fatiga y sus consecuencias deberán concederse al personal de control breves interrupciones de trabajo.

### CAPITULO III

#### Disposiciones relativas a los triquinoscopios

La concepción y el tipo de los triquinoscopios deberán responder a los criterios mínimos siguientes:

1. Facilidad de uso.
2. Iluminación potente:

Es preciso que los resultados del control sean seguros incluso si los locales no se encuentran completamente a oscuras.

La fuente luminosa será una lámpara de proyección de 100 W (12 V).

### 3. Aumentos suficientes:

Para el trabajo normal serán necesarios 50 aumentos.

Para una identificación segura de las imágenes que no sean claramente identificables con los aumentos de trabajo normal, serán necesarios de 80 a 100 aumentos.

### 4. Poder separador:

Cada aumento deberá dar una imagen clara, precisa, de color neto.

### 5. Dispositivo de conmutación:

Todo cambio de aumento deberá ir acompañado de un ajuste automático de la luminosidad de la imagen.

### 6. Aumento de contraste:

El condensador deberá ir equipado de un diafragma de iris que permita reforzar los contrastes para el examen profundo de los casos delicados.

El diafragma de iris deberá ser de fácil regulación (por ejemplo, mediante una palanca de control fijada a la mesa del triquinoscopio).

### 7. Facilidad de enfoque:

Enfoque rápido, mediante anillo regulador.

Enfoque fijo, mediante palanca de mando.

### 8. Regulación de la tensión:

Que permita obtener la luminosidad deseada en la situación dada.

### 9. Desplazamiento del compresor en sentido único:

Un sistema de bloqueo automático deberá garantizar el desplazamiento del compresor en un solo sentido para impedir todo desplazamiento imprevisto.

10. Campo visual libre en dirección hacia la superficie de proyección.

### 11. Superficie de proyección:

Duradera.

Diámetro de 54 centímetros como mínimo.

Alto poder de reflexión.

Desmontable.

Fácil de limpiar.

## ANEXO III

### Marcado de las carnes, procedentes de países terceros, que hayan sido objeto del examen de detección de triquinas

1. El mercado de las carnes deberá efectuarse bajo la responsabilidad del Veterinario oficial. A este efecto, éste tendrá en su posesión y conservará:

Los instrumentos destinados al marcado, que únicamente podrá dejarlos al personal auxiliar en el momento mismo del marcado y durante el tiempo necesario para ello.

Los marchamos, en forma de placas, que se mencionan en el número 5. Dichos marchamos en forma de placas se darán al personal auxiliar en el momento mismo en el que deban utilizarse y en número que corresponda a las necesidades.

2. La marca deberá ser un sello en forma redonda, de 2,5 centímetros de diámetro, en el que deberán de figurar en

caracteres perfectamente legibles las indicaciones siguientes:

En el centro, la letra T mayúscula, cuyas barras tendrán 1 centímetro de longitud y 0,2 centímetros de anchura.

Bajo la letra T anteriormente citada, una de las siglas CEE, EEG, EWG, EOF, EOK, EEC o ETY. Las letras deberán tener una altura de 0,4 centímetros.

3. Las canales se marcarán con tinta o a fuego, en la cara interna de los muslos, con arreglo a lo dispuesto en el apartado 2.

4. Las cabezas se marcarán con tinta o a fuego, con ayuda de una marca que corresponda a lo prescrito en el apartado 2.

Los trozos obtenidos en las salas de despiece a partir de canales regularmente marcadas, deberán, en la medida en que no lleven estampilla alguna, ser marcados antes de la colocación del marcado de inspección veterinaria, con arreglo a lo dispuesto en el apartado 2.

En el caso de utilización de etiquetas, éstas deberán responder a las condiciones establecidas en el apartado 6 del presente anexo.

5. El marcado podrá efectuarse también con ayuda de un marchamo redondo, en forma de chapa. Dicho marchamo en forma de chapa se fijará en cada trozo o en cada canal y deberá ser de materiales resistentes, autorizados para entrar en contacto con los alimentos, no reutilizables y cumplirán todos los requisitos de la higiene.

Sobre el marchamo en forma de placa deberán figurar las indicaciones siguientes en caracteres perfectamente legibles:

Hacia el centro de la letra T mayúscula.

Bajo la letra T anteriormente citada cada una de las siglas CEE, EEG, EWG, EOF, EOK, EEC o ETY.

Las letras deberán tener una altura de 0,2 centímetros.

6. Sobre las etiquetas, previstas en el apartado 4 anterior, deberá figurar, además de la marca de inspección de veterinaria, una marca bien legible que sea la réplica de la marca prevista en el apartado 2.

## ANEXO IV

### Tratamiento por frío

#### I. Método 1

1. Las carnes que se encuentren en estado congelado deberán conservarse en dicho estado.

2. La instalación técnica y la alimentación de la energía de la cámara frigorífica deberán ser tales que la temperatura contemplada en el párrafo 6 pueda alcanzarse en el plazo más breve posible y mantenerse en todas las partes de la cámara frigorífica así como de la carne.

3. Antes de la congelación deberán quitarse todos los embalajes aislantes, excepto en lo que se refiere a la carne que en el momento de la introducción en la cámara frigorífica haya alcanzado ya en todas sus partes la temperatura contemplada en el párrafo 6.

4. Los lotes deberán conservarse por separado en la cámara frigorífica y guardarse bajo llave.

5. Deberá anotarse, para cada lote, el día y la hora de su introducción en la cámara frigorífica.

6. La temperatura en la cámara frigorífica deberá alcanzar, por lo menos, los «25 °C bajo cero» (25 °C), verificándose mediante aparatos de medida termoelectrónica homologados y registrándose constantemente. No deberá medirse en las corrientes de aire frío. Los aparatos de medida se mantendrán bajo llave. Los gráficos llevarán la indicación