

Levy and
payment of
customs
duties.
P.U. (A)
397/77.

Revocation.
P.U. (A)
215/85.

2. For the purpose of the levy and payment of customs duties, in accordance with the provisions of the Customs Duties Order 1978, the value of each of the dutiable goods specified in column 1 and 2 of the Schedule in respect of the unit thereof mentioned in column 3 of the Schedule shall be the value specified in the column 4 of the said Schedule.

3. The Customs (Values) (Palm Kernel, White Pepper and Black Pepper) (No. 5) Order 1985 is revoked.

JADUAL / SCHEDULE

(1) Barang Goods	(2) No. Kepala Heading No.	(3) Unit Unit	(4) Nilai Value
Palm Kernel	12.01 310	per tonne	\$ 955.75
Pepper:			
White	09.04 130 and 09.04 150	per tonne	\$8,469.89
Black	09.04 140 and 09.04 150	per tonne	\$6,813.44

Diperbuat pada 17hb Mei 1985.

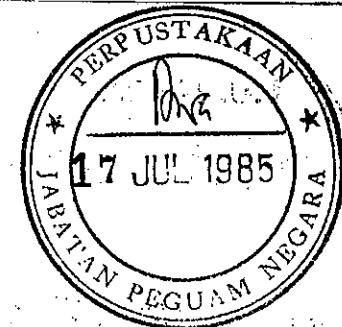
Made the 17th May 1985.

[KE. HE. (34.11) 819/04-1 (7); Try. (8.20/116/1-4; PN. (PU) 338/VIII.]

MOHD. SHERIFF BIN MOHD. KASSIM,
Setiausaha,
Bahagian Cukai, Perbadanan
Secretary,
Tax Division, The Treasury



MALAYSIA



Warta Kerajaan

SERI PADUKA BAGINDA
DITERBITKAN DENGAN KUASA

HIS MAJESTY'S GOVERNMENT GAZETTE
PUBLISHED BY AUTHORITY

Jil. 29
No. 11

23hb Mei 1985

TAMBAHAN No. 31
PERUNDANGAN (A)

P.U. (A) 236.

ORDINAN BINATANG 1953

KAEDAH-KAEDAH PEMERIKSAAN DAGING 1985

SUSUNAN KAEDAH-KAEDAH

Kaedah

1. Nama dan mula berkuatkuasa.
2. Tafsiran.
3. Perlantikan pemeriksa-pemeriksa.
4. Kehendak-kehendak kebersihan bagi rumah sembelih.
5. Perkhidmatan pemeriksaan.
6. Pemeriksaan dan penentuan ternakan, karkas, bahagian dan bahannya.
7. Pensampelan dan pemeriksaan makmal.
8. Laporan mengenai daging dalam stor.
9. Fee-fee pemeriksaan.
10. Pelabelan dan penandaan.
11. Pelabelan sebelum meninggalkan rumah sembelih.
12. Penalti.

JADUAL PERTAMA.

JADUAL KEDUA.

JADUAL KETIGA.

JADUAL KEEMPAT.

* Applied to the Fed. Territory of Labuan with extension and modification
See, P.U.(A) 479/65

ORDINAN BINATANG 1953

KAEDAH-KAEDAH PEMERIKSAAN DAGING 1985

17/53. PADA menjalankan kuasa-kuasa yang diberi oleh subseksyen (2) seksyen 86 Ordinan Binatang 1953, Menteri membuat kaedah-kaedah yang berikut:

Nama dan mula berkuasa. 1. Kaedah-Kaedah ini bolehlah dinamakan **Kaedah-Kaedah Pemeriksaan Daging 1985** dan hendaklah mula berkuatakuasa pada suatu tarikh yang ditetapkan oleh Menteri, melalui pemberitahuan dalam *Warta*, dan Menteri boleh menetapkan tarikh-tarikh yang berlainan bagi penguatakuasaan bahagian-bahagian atau peruntukan-peruntukan yang berlainan dan bagi bahagian-bahagian yang berlainan di Semenanjung Malaysia.

Tafsiran. 2. Dalam Kaedah-Kaedah ini, melainkan jika konteksnya menghendaki makna yang lain—

“ayam-itik” ertinya ayam ternak, ayam, itik, angsa, ayam belanda, ayam mutiara dan burung merpati dari semua peringkat umur atau jantina;

“boleh dimakan” ertinya dimaksudkan untuk digunakan sebagai makanan manusia;

“daging” ertinya bahagian otot ternakan yang boleh dimakan iaitu otot rangka atau otot yang didapati pada lidah, diafragma, jantung atau esofagus, dengan atau tanpa disertai lemak yang menyeliputinya, berserta dengan bahagian tulang, kulit, urat, saraf, pembuluh darah yang biasanya berserta dengan tisu-tisu otot dan tidak terpisah daripadanya dalam proses penyembelihan, tetapi tidak termasuk otot yang didapati pada bibir, muncung, kulit kepala atau telinga;

“diluluskan” ertinya diluluskan oleh penguasa veterinar;

“kenderaan” termasuklah basikal, kereta tolak, gerabak, truk, trisikal, kereta sorong, alat pengangkut, kenderaan bermotor atau apa-apa pengangkutan lain, atau kotak serah-hantar daging yang digunakan di atas mana-mana kenderaan;

“merebus” ertinya penggunaan haba sama ada dengan pemakaian secara langsung atau tak langsung dalam pemprosesan karkas bagi binatang atau burung;

“pemprosesan” ertinya apa-apa aktiviti yang berkaitan dengan penyediaan daging atau organ-dalam yang boleh dimakan daripada karkas dan termasuklah kerja-kerja seperti proses penyembelihan, pemotongan, pembersihan, pembuangan tulang, pembungkusan atau apa-apa juar kerja sebagaimana dikehendaki bagi pemprosesan di dalam rumah sembelih;

“pengurus” ertinya orang yang menjalankan operasi atau pengurusan sebuah rumah sembelih;

“perkakas” termasuklah apa-apa jentera, peralatan, radas, alat-perkakas, alat-cara, alat, kayu, pembungkus, tong kecil, tin, kotak, bungkus, bakul, tong, kontena, bekas atau apa-apa barang lain yang digunakan atau jelas digunakan bagi maksud atau yang berhubungan dengan sesuatu rumah sembelih;

“pemeriksa” ertinya seseorang pemeriksa yang dilantik di bawah kaedah 3;

“premis” termasuklah mana-mana tempat atau kenderaan;

“proses penyembelihan”—

(a) berhubungan dengan ternakan yang telah disembelih kecuali babi dan ayam-itik, ertinya pemisahan kepala, belulang atau kulit, visera (termasuk atau tidak termasuk ginjal), organ-organ genital, pundi-pundi kencing dan kaki hingga ke sendi-sendi karpus dan tarsus, dan kelenjar-kelenjar susu bagi binatang-binatang yang bersusu, binatang-binatang yang telah beranak atau yang hampir beranak;

(b) berhubungan dengan babi yang telah disembelih, ertinya pemisahan buku dan bulu kejur, buku, bibir mata, visera (termasuk atau tidak termasuk ginjal), organ-organ genital dan pundi-pundi kencing; dan

(c) berhubungan dengan ayam-itik yang telah disembelih, ertinya pemisahan bulu pelepah, kepala, kaki, kelenjar minyak, visera, organ-organ pembiakan yang matang, dan dengan atau tanpa giblet.

“residu biologi” ertinya apa-apa bahan; termasuklah metabolit, yang tinggal dalam binatang atau burung pada masa penyembelihan akibat daripada rawatan atau pendedahan binatang atau burung itu kepada pestisid, bahan serupa hormon, penyubur pertumbuhan, antibiotik, ubat penenteram, agen terapi atau agen profilaktik yang lain;

“rumah sembelih” ertinya mana-mana tempat, yang disediakan atau digunakan bagi penyembelihan apa-apa ternakan bagi makanan manusia dan termasuklah mana-mana tempat yang berkaitan atau yang dipunyai oleh mana-mana rumah sembelih yang digunakan bagi—

(a) menyimpan atau menyusun ternakan yang dicadang untuk disembelih di situ;

(b) mengendalikan karkas atau mana-mana bahagiannya daripada ternakan;

(c) penyediaan atau pengilangan lemak binatang;

(d) menyimpan atau menstorkan belulang, kulit atau tulang; atau

(e) merebus atau selainnya melupuskan organ-dalam, tetapi tidak termasuk suatu tempat di mana ternakan disembelih oleh mana-mana orang semata-mata bagi makanan manusia oleh orang itu, anggota keluarganya, atau pekerjanya sendiri, dengan syarat, karkas, daging atau bahannya adalah tidak dijual;

“tak boleh dimakan” ertinya diadukkan, tidak diperiksa, atau tidak dimaksudkan untuk digunakan sebagai makanan manusia;

“tak layak bagi makanan manusia” termasuklah tidak sihat, tidak selamat, tidak sesuai dimakan, atau tak layak bagi makanan manusia disebabkan oleh penyakit, kecacatan, kerendahan mutu, keadaan abnormal, putrefaksi, pereputan, emiasi, atau kerana

pendedahan kepada pencemaran oleh abuk, lalat, serangga, vermin, binatang atau pendedahan kepada pencemaran oleh racun serangga yang membawa maut atau dengan apa-apa jua cara lain;

“ternakan” erti mana-mana lembu, kerbau, biri-biri, kambing, babi, ayam-itik, dan mana-mana binatang atau burung lain yang ditetapkan oleh Menteri melalui pemberitahuan dalam *Warta* sebagai ternakan dalam erti Kaedah-Kaedah ini.

3. Bagi maksud-maksud Kaedah-Kaedah ini Ketua Pengarah boleh melantik mana-mana pengusa veterinar sebagai pemeriksa.

4. (1) Sesebuah rumah sembelih hendaklah memenuhi kehendak-kehendak kebersihan iaitu termasuk infrastruktur, struktur, kemudahan-kemudahan dan prosedur-prosedur operasi sebagai mana ditetapkan dalam Jadual Pertama.

(2) Bagi maksud Kaedah-Kaedah ini, Ketua Pengarah hendaklah mengkelaskan rumah-rumah sembelih seperti berikut

(a) *Rumah Sembelih Kelas A*, sekiranya penyembelihan ternakan itu sebahagiannya atau kesemuanya adalah bagi maksud-maksud eksport;

(b) *Rumah Sembelih Kelas B*, sekiranya penyembelihan harian ternakan melebihi sepuluh ekor lembu atau kerbau atau kambing atau biri-biri, atau seratus ekor babi, atau lima ribu ekor ayam-itik; atau

(c) *Rumah Sembelih Kelas C*, sekiranya penyembelihan harian ternakan ialah sebanyak sepuluh ekor lembu atau kerbau atau kambing atau biri-biri atau kurang, atau seratus ekor babi atau kurang, atau lima ribu ekor ayam-itik atau kurang.

5. Bagi maksud membolehkan perkhidmatan pemeriksaan daging dijalankan di sesebuah rumah sembelih, pengurus hendaklah mematuhi prosedur-prosedur dan perkiraan-perkiraan sebagaimana ditetapkan dalam Jadual Kedua.

6. Semua pemeriksaan dan penentuan ternakan, karkas, bahagian dan bahannya hendaklah dijalankan dengan cara sebagaimana ditetapkan dalam Jadual Ketiga.

7. (1) Seseorang pemeriksa boleh pada bila-bila masa yang munasabah memasuki mana-mana rumah sembelih dan mengambil atau menyebabkan diambil dari rumah sembelih itu sampel-sampel daging atau organ-dalam bagi analisis atau pemeriksaan makmal.

(2) Sekiranya sampel-sampel tersebut diambil menurut perenggan (1), tiga sampel bagi daging atau organ-dalam tersebut yang mempunyai quantiti yang lebih kurang sama hendaklah dikumpulkan, dimeterai, dilabel dan diberi tarikh oleh pemeriksa yang hendaklah juga menurunkan tandatangananya di atas tiap-tiap sampel itu. Satu daripada sampel itu hendaklah disimpan oleh pengurus rumah sembelih, dan dua sampel yang lain hendaklah diambil oleh pemeriksa. Pemeriksa itu hendaklah menghantar satu sampel untuk analisis atau pemeriksaan makmal dan menyimpan sampel yang lagi satu itu.

Perlantikan
pemeriksa-
pemeriksa.

Kehendak-
kehendak
kebersihan
bagi rumah
sembelih.

Perkhidmatan
pemeriksaan.

Pemeriksaan
dan penentuan
ternakan,
karkas,
bahagian dan
bahannya.

Pensampelan
dan
pemeriksaan
makmal.

(3) Sekiranya pemeriksa menghendaki lebih banyak sampel bagi daging atau organ-dalam tersebut bagi analisis atau pemeriksaan makmal, pengurus itu hendaklah menyediakan baginya dengan sampel-sampel tersebut, melainkan jika pemeriksa berpuas hati bahawa lebih banyak sampel tidak boleh didapat.

(4) Hasil daripada keputusan-keputusan yang diperolehi dari analisis atau pemeriksaan tersebut tidak boleh digunakan untuk mengiklankan mana-mana rumah sembelih atau daging yang telah diproses di dalamnya.

(5) Sekiranya sebagai suatu hasil daripada mana-mana analisis atau pemeriksaan sampel-sampel bagi mana-mana daging atau organ-dalam yang digunakan dalam pemprosesannya di bawah Kaedah-Kaedah ini, seseorang pemeriksa berpendapat bahawa daging atau organ-dalam tersebut ber kemungkinan akan menyebabkan penyakit atau selainnya tak layak bagi makanan manusia, dia boleh mengarahkan pengurus rumah sembelih yang darinya sampel-sampel itu diambil untuk mengambil apa-apa langkah atau membuat dan melaksanakan apa-apa tindakan dan perkara-perkara sepertinya, yang pada pendapatnya, adalah perlu supaya menyebabkan daging atau organ-dalam tersebut layak untuk makanan manusia.

(6) Apa-apa caj atau fee yang dikenakan bagi analisis atau pemeriksaan makmal di bawah Kaedah-Kaedah ini hendaklah ditanggung oleh pengurus rumah sembelih.

8. Pemeriksa hendaklah memeriksa dengan teliti semua daging yang distorkan di dalam tempat penyejuk dan tempat pembeku mana-mana rumah sembelih dan mengemukakan kepada Ketua Pengarah suatu laporan bagi tiap-tiap enam bulan mengenai keputusan sesuatu pemeriksaan itu.

Laporan
mengenai
daging
dalam stor.

9. Fee yang kena dibayar oleh tuan punya ternakan yang di sembelih dan diperiksa di rumah sembelih di bawah Kaedah-Kaedah ini hendaklah sebagaimana ditetapkan dalam Jadual Keempat.

Fee
pemeriksaan.

10. (1) Tiap-tiap karkas yang telah menjalani proses penyembelihan atau bahagian daripadanya yang diluluskan bagi makanan manusia dalam sesebuah rumah sembelih menurut Kaedah-Kaedah ini hendaklah, dengan cara menggunakan cap logam, ditandakan dengan suatu tanda yang dipanggil “legenda pemeriksaan” sebagaimana ditetapkan oleh Ketua Pengarah dari semasa ke semasa.

Pelabelan dan
penandaan.

(2) Legenda pemeriksaan hendaklah ditandakan di atas kedua-dua belah karkas itu ketika ianya masih berada di rumah sembelih dan ianya hendaklah juga ditandakan sedemikian itu oleh seorang pemeriksa atau seseorang yang berada di bawah pengawasannya.

(3) Legenda pemeriksaan tidak boleh digunakan atas mana-mana daging yang tak boleh dimakan.

(4) Tiap-tiap jenama, cap atau alat yang menunjukkan legenda pemeriksaan itu hendaklah apabila tidak digunakan disimpan dengan dikunci di dalam loker yang disediakan bagi maksud tersebut.

Pelabelan
sebelum
meninggalkan
rumah
sembelih.

(5) Bagi maksud perenggan (1), hanya dakwat atau bahan pen-celup yang diluluskan oleh Ketua Pengarah sahaja yang boleh digunakan.

11. (1) Tiap-tiap bungkusan dan kontena bagi daging atau organ-dalam yang boleh dimakan sebelum meninggalkan rumah sembelih hendaklah dengan cara yang selamat dilabelkan atau selainnya ditandakan di atasnya dengan—

- (a) satu perihal mengenai kandungannya yang benar dan betul;
- (b) berat bersih atas isi padu mengikut mana yang berkenaan; dan
- (c) legenda pemeriksaan.

(2) Maklumat yang dikehendaki di bawah perenggan (1) hendaklah ditandakan dengan jelas di atas panel utama bungkusan atau kontena itu, atau selainnya sebagaimana dibenarkan oleh Ketua Pengarah, dan hendaklah dalam saiz yang boleh dibaca dengan mudah.

(3) Sekiranya Ketua Pengarah berpuas hati bahawa adalah tidak boleh untuk menandakan suatu bungkusan atau kontena sebagaimana dikehendaki di bawah perenggan (2), pemeriksa pengelola boleh membenarkan penggunaan tanda nama yang hendaklah dilekatkan dengan kuat kepada kontena atau bungkusan itu.

(4) Sekiranya daging itu dimaksudkan untuk dihantar ke luar Malaysia, maklumat yang dikehendaki di bawah perenggan (1) yang akan dipakai kepada kontena atau bungkusan itu, dengan dikecualikan legenda pemeriksaan, boleh dicetak dalam bahasa negara pengimport itu.

(5) Tidak ada kerja, gambar atau rekabentuk yang memberikan tanggapan palsu atau mengelirukan berkenaan dengan kandungan, kuantiti, berat, cara atau tarikh pengilangan atau tempat asal bagi kandungan itu yang boleh digunakan atas mana-mana bungkusan atau kontena.

(6) Saiz legenda pemeriksaan dan bahan lain yang dikehendaki untuk dipakai kepada sesuatu bungkusan atau kontena hendaklah yang dengannya perkataan-perkataan dan nama rumah sembelih yang bertulis di atasnya itu mudah dibaca.

(7) Kecuali sebagaimana dibenarkan oleh Kaedah-Kaedah ini legenda pemeriksaan tidak boleh ditukar dengan apa-apa juga cara; ia hendaklah terpisah daripada, dan tidak boleh menjadi suatu bahagian yang penting bagi, mana-mana paten atau rekabentuk khas di atas bungkusan atau kontena itu.

12. Mana-mana orang yang melanggar mana-mana peruntukan-peruntukan Kaedah-Kaedah ini adalah bersalah atas suatu kesalahan dan jika disabitkan akan dikenakan denda tidak lebih daripada satu ratus ringgit, dan dalam hal sekiranya suatu kesalahan itu dilakukan berterusan denda sebanyak tidak lebih dari-pada dua puluh ringgit akan dikenakan bagi tiap-tiap hari kesalahan itu dilakukan berterusan.

Penalti.

JADUAL PERTAMA
(Kaedah 4)

KEHENDAK-KEHENDAK KEBERSIHAN BAGI
RUMAH SEMBELIH

BAHAGIAN I

KEHENDAK-KEHENDAK STRUKTUR DAN FIZIKAL

SEKSYEN A
Prinsip-Prinsip Am

1. Tiap-tiap rumah sembelih hendaklah diletakkan di suatu tempat supaya bangunan itu dan kawasan sekitarnya sentiasa dengan munasabahnya bebas daripada bau busuk, asap, abuk atau pencemaran-pencemaran lain.
2. Rumah sembelih itu hendaklah mempunyai saiz yang mencukupi bagi tujuan yang dicadangkan tanpa penuh sesak dengan kelengkapan atau kakitangannya.
3. Rumah sembelih itu hendaklah direkabentuk sebegini rupa supaya dapat melindungi pengendalian penyembelihan daripada cuaca buruk, abuk dan punca-punca pencemaran yang lain.
4. Rumah sembelih hendaklah direkabentuk dan dibina sedemikian rupa untuk memudahkan pembersihan dan disin-feksi.
5. Rumah sembelih hendaklah juga mempunyai pembinaan yang baik dan sentiasa disenggarakan dalam keadaan baik.

SEKSYEN B

Rumah Sembelih Kelas A

1. Rumah sembelih ini hendaklah terpisah dan berlainan daripada mana-mana rumah sembelih yang lain melainkan jika dibenarkan selainnya oleh Ketua Pengarah.
2. Tidak ada bahagian daripada rumah sembelih itu yang boleh digunakan sebagai tempat kediaman melainkan jika ianya dipisahkan secara kekal dan dengan secukupnya oleh lantai, dinding dan siling batu, konkrit atau bahan yang sama daripada bahagian baki rumah sembelih itu dan tiada laluan langsung atau tak langsung dari tempat kediaman itu ke arah mana-mana bahagian lain rumah sembelih itu.
3. Bilik persalinan, tandas dan bilik air hendaklah mencukupi, dilengkapi dengan sepenuhnya dan dijaga kebersihannya dengan mendapat pencahayaan dan pengudaraan yang mencukupi, dan hendaklah sepenuhnya terpisah daripada mana-mana bilik atau petak yang digunakan bagi penstoran atau pengeluaran daging.
4. Lantai, dinding sekat, tiang, pintu dan bahagian-bahagian lain bagi semua struktur hendaklah dari sesuatu bahan, binaan dan kemasan yang akan menjadikannya kedap, tak serap air dan senang untuk disediakan dan dibersihkan dengan

- sempurnanya; dan dinding dan sekatan hendaklah disediakan dengan ketinggian yang tidak kurang daripada lapan kaki dari lantai.
5. Lantai hendaklah tidak retak dan tidak mcrekah dan hendaklah curam dengan secukupnya untuk membolehkan cecair dialirkan ke saliran alir keluar yang dilindungi oleh jeriji; dan sudut-sudut di antara dinding-dinding dan sudut-sudut pada dinding dengan penjuru lantai hendaklah dilengkungkan.
 6. Bilik-bilik dan petak-petak yang digunakan bagi bahan-bahan yang boleh dimakan hendaklah dipisahkan dan berlainan dengan bilik-bilik dan petak-petak lain yang digunakan bagi bahan-bahan yang tak boleh dimakan.
 7. Rumah sembelih hendaklah mempunyai kemudahan-kemudahan penyejukan termasuk kemudahan-kemudahan pembeku sekiranya perlu, bagi penstoran daging dan organ-dalam yang boleh dimakan.
 8. Susur hendaklah disediakan dan ditempatkan sebegini rupa supaya apa-apa hasil yang terdedah tidak bersentuhan dengan lantai, tiang, dinding dan bahagian-bahagian lekapan lain bangunan itu, atau dengan pipa-pipa, kotak-kotak, dan kontena-kontena lain yang dibawa melalui kawasan simpanan dan kawasan operasi; dan bahan-bahan yang terdedah tidak boleh diletakkan atau distorkan di sebelah bawah karkas dalam kawasan penyejuk atau kawasan simpanan.
 9. Rumah sembelih hendaklah mendapat pencahayaan dan pengudaraan yang mencukupi, dan semua kelengkapan hendaklah daripada sesuatu bahan dan binaan yang akan memudahkan kerja pembersihan dengan sempurnanya.
 10. Bekalan air bagi tiap-tiap rumah sembelih hendaklah banyak, bersih dan boleh diminum; hendaklah ada kemudahan-kemudahan bagi perlindungannya terhadap pencemaran dan pengotoran, dan hendaklah juga ada kemudahan-kemudahan bagi menyediakan bekalan air yang cukup yang mempunyai suhu sekurang-kurangnya 83°C bagi maksud-maksud pembersihan dan pensterilan.
 11. Kecuali dalam hal sekiranya kelengkapan berat seperti tangki pencelur, semua peralatan, alat dan kelengkapan yang digunakan dalam penyediaan daging atau organ-dalam yang boleh dimakan hendaklah dibuat daripada bahan tahan-karat setakat mana yang ianya bolch dipraktikkan.
 12. Truk dan bekas yang digunakan bagi daging yang tak boleh dimakan atau daging yang dikondem hendaklah daripada sesuatu bahan dan binaan yang senang dibersihkan dengan sempurnanya dan hendaklah mempunyai tanda yang ketara dan menampakkan perbezaan supaya dapat menunjukkan bahawa truk dan bekas itu tidak boleh digunakan bagi daging atau organ-dalam yang boleh dimakan.
 13. Meja lapah dan meja kerja hendaklah daripada suatu reka-bentuk yang boleh diterima, dan bahagian atasnya hendaklah dibina daripada satu bahan tahan-karat, kedap, tak serap air dan mudah untuk disediakan dan dibersihkan dengan sempurnanya.

14. Kayu landasan dan alas pembuang tulang hendaklah dibuat dari bahan yang keras, tahan-karat, tiada toksik, mudah untuk dibersihkan dan didisinfeksikan, dan tidak membawa bau atau rasa dan permukaannya hendaklah licin, kedap dan tidak berlubang-lubang dan tidak merekah.
15. Semua kawasan berpagar dan kandang yang digunakan berkaitan dengan sesebuah rumah sembelih hendaklah dibina dan dilengkapkan dengan sesuainya; kandang, lorong kecil dan landasan hendaklah mempunyai permukaan yang keras dan hendaklah mempunyai sambungan hos dan kemudahan saliran yang mencukupi bagi maksud-maksud pembersihan.
16. Rumah sembelih hendaklah mempunyai kemudahan-kemudahan bagi mengasingkan ternakan yang sihat daripada ternakan yang menunjukkan simptom-simptom dijangkiti penyakit atau disyaki telah dijangkiti penyakit.
17. Tiap-tiap rumah sembelih hendaklah dilengkapkan dengan kemudahan-kemudahan yang mencukupi bagi memasukkan ke dalam tangki bahan-bahan yang tak boleh dimakan atau yang dikondem, dan kemudahan-kemudahan itu hendaklah diletakkan di bahagian yang dikhaskan bagi bahan-bahan yang tak boleh dimakan di rumah sembelih itu.
18. Tangki, tempat pengering baja, dan kelengkapan lain yang digunakan bagi menyediakan bahan-bahan yang tak boleh dimakan hendaklah dilengkapkan dengan sempurnanya dengan kondenser dan perkakas-perkakas lain yang akan menahan bau yang datangnya daripada penyediaan itu dengan memuaskan, dan mencegahnya daripada memasuki bahagian yang dikhaskan bagi bahan-bahan yang boleh dimakan di rumah sembelih itu.
19. Rumah sembelih hendaklah mempunyai bilik, petak atau ruang khas bagi penempatan bahan-bahan yang ditahan dan hendaklah diberi pencahayaan yang secukupnya, disediakan dengan kemudahan-kemudahan penyejukan dan pembekuan dan hendaklah juga dibina sedemikian rupa untuk memudahkan kerja pembersihan dan disinfeksi.
20. Pemeriksa yang terlibat dengan tugas-tugas pemeriksaan post-mortem hendaklah disediakan dengan ruang kerja yang mencukupi di tempat penyembelihan.
21. Sekiranya Ketua Pengarah memikirkan perlu, rumah sembelih hendaklah mempunyai ruang pejabat yang dilengkapkan dengan sesuainya bagi kegunaan khas pemeriksa pengelola dan kakitanganinya, dan hendaklah mendapat pengudaraan dan pencahayaan yang mencukupi, dan perkhidmatan menjaga dan membersih; ruang pejabat itu hendaklah sesuai tempatnya, hendaklah dilengkapkan dengan kemudahan bilik mencuci yang bersebelahan, dan disediakan dengan loker-loker yang sesuai bagi perlindungan dan penstoran barang-barang kepunyaan pemeriksa dan juga bagi bekalan-bekalan yang digunakan olehnya.

SEKSYEN C**Rumah Sembelih Kelas B**

1. Rumah sembelih ini hendaklah terpisah dan berlainan daripada mana-mana rumah sembelih yang lain melainkan jika dibenarkan selainnya oleh Ketua Pengarah.
2. Tidak ada bahagian daripada rumah sembelih itu yang boleh digunakan sebagai tempat kediaman melainkan jika ianya dipisahkan secara kekal dan dengan secukupnya oleh lantai, dinding dan siling bata, konkrit atau bahan yang sama daripada bahagian baki rumah sembelih itu dan tiada laluan langsung atau tak langsung dari tempat kediaman itu ke arah mana-mana bahagian lain rumah sembelih itu.
3. Bilik persalinan, tandas dan bilik air hendaklah mencukupi, dilengkappan dengan sepenuhnya dan dijaga kebersihannya dengan mendapat pencahayaan dan pengudaraan yang mencukupi, dan hendaklah keseluruhannya terpisah daripada mana-mana bilik atau petak yang digunakan bagi penstoran dan pengcluaran daging.
4. Lantai, dinding sekat, tiang, pintu dan bahagian-bahagian lain bagi semua struktur hendaklah dari sesuatu bahan, binaan dan kemasan yang akan menjadikannya kedap, tak serap air dan mudah untuk disediakan dan dibersihkan dengan sempurnanya; dan dinding dan sekat-hendaklah disediakan dengan ketinggian yang tidak kurang daripada lapan kaki dari lantai.
5. Lantai hendaklah tidak retak dan tidak merekah dan hendaklah curam dengan secukupnya supaya air dan pengaliran mengalir ke saliran-saliran terbuka yang disediakan di sepanjang dinding; dan sudut-sudut di antara dinding-dinding dan sudut-sudut pada dinding dengan penjurul lantai hendaklah dilengkungkan.
6. Bilik-bilik dan petak-petak yang digunakan bagi bahan-bahan yang boleh dimakan hendaklah dipisahkan dan berlainan daripada bilik-bilik dan petak-petak lain yang digunakan bagi bahan-bahan yang tak boleh dimakan.
7. Rumah sembelih hendaklah disusunatur dan dilengkappan sebegini rupa supaya dapat memastikan daging tidak bersentuhan dengan lantai, dinding dan struktur lekapan lain kecuali bagi struktur lekapan lain yang direkabentuk dengan khas supaya ianya bersentuhan dengan daging.
8. Rumah sembelih hendaklah mendapat pencahayaan dan pengudaraan yang mencukupi, dan semua kelengkapan hendaklah daripada sesuatu bahan dan binaan yang akan memudahkan kerja-kerja pembersihan dengan sempurnanya.
9. Bekalan air bagi tiap-tiap rumah sembelih hendaklah banyak, bersih dan boleh diminum, dan hendaklah ada kemudahan-kemudahan bagi perlindungannya terhadap pencemaran dan pengotoran.

10. Kecuali dalam hal sekiranya kelengkapan berat seperti tangki pencelur, semua peralatan, alat dan kelengkapan yang digunakan dalam penyediaan daging atau organ-dalam yang boleh dimakan hendaklah dibuat daripada bahan tahan-karat setakat mana yang ianya boleh dipraktikkan.
11. Truk dan bekas yang digunakan bagi daging yang tak boleh dimakan atau daging yang dikondem hendaklah daripada sesuatu bahan dan binaan yang senang dibersihkan dengan sempurnanya dan hendaklah mempunyai tanda yang ketara dan menampakkan perbezaan supaya dapat menunjukkan bahawa truk dan bekas itu tidak boleh digunakan bagi daging atau organ-dalam yang boleh dimakan.
12. Meja lapah dan meja kerja hendaklah daripada suatu reka bentuk yang boleh diterima, dan bahagian atasnya hendaklah dibina daripada suatu bahan tahan-tahan, kedap, tak serap air dan mudah untuk disediakan dan dibersihkan dengan sempurnanya.
13. Kayu landasan dan alas pembuang tulang hendaklah dibuat daripada bahan yang keras, tahan-karat, tiada toksik dan mudah untuk dibersihkan dan didisinfeksi, dan tidak membawa bau atau rasa dan permukaannya hendaklah licin, kedap dan tidak berlubang-lubang dan tidak merekah.
14. Semua kawasan berpagar dan kandang yang digunakan berkaitan dengan sesebuah rumah sembelih hendaklah dibina dan dilengkappan dengan sesuainya; kandang, lorong kecil dan landasan hendaklah mempunyai permukaan yang keras dan hendaklah mempunyai sambungan hos dan kenuudahan-kemudahan saliran yang mencukupi bagi maksud-maksud pembersihan.
15. Rumah sembelih hendaklah setakat mana yang boleh dipraktikkan mempunyai kemudahan-kemudahan bagi mengasingkan ternakan yang sihat daripada ternakan yang menunjukkan simptom-simptom dijangkiti penyakit atau disyaki telah dijangkiti penyakit.
16. Pemeriksa yang terlibat dengan tugas-tugas pemeriksaan post-mortem hendaklah disediakan dengan ruang kerja yang mencukupi di tempat penyembelihan.
17. Sekiranya Ketua Pengarah memikirkan perlu, rumah sembelih hendaklah mempunyai ruang pejabat yang dilengkappan dengan sesuainya bagi kegunaan khas pemeriksa pengelola dan kakitangannya, dan hendaklah mendapat pengudaraan dan pencahayaan dan perkhidmatan menjaga dan membersih yang mencukupi; ruang pejabat itu hendaklah sesuai tempatnya, hendaklah dilengkappan dengan kemudahan bilik mencuci yang bersebelahan, dan disediakan dengan loker-loker yang sesuai bagi perlindungan dan penstoran barang-barang kepunyaan pemeriksa dan juga bagi bekalan-bekalan yang digunakan olehnya.

SEKSYEN D**Rumah Sembelih Kelas C**

1. Rumah sembelih ini hendaklah terpisah dan berlainan dari pada mana-mana rumah sembelih yang lain melainkan jika dibenarkan selainnya oleh Ketua Pengarah.
2. Tidak ada bahagian daripada rumah sembelih itu yang boleh digunakan sebagai tempat kediaman melainkan jika ianya dipisahkan secara kekal dan dengan secukupnya oleh lantai, dinding dan siling bata, konkrit atau bahan yang sama daripada bahagian baki rumah sembelih itu dan tiada laluan langsung atau tak langsung dari tempat kediaman itu ke arah mana-mana bahagian lain rumah sembelih itu.
3. Bilik persalinan, tandas dan bilik air hendaklah mencukupi, dilengkapi sepenuhnya dan dijaga kebersihannya dan mendapat pencahayaan dan pengudaraan yang mencukupi, dan hendaklah keseluruhannya terpisah daripada mana-mana bilik atau petak yang digunakan bagi penstoran atau penge-luaran daging.
4. Lantai dan dinding sekat hendaklah daripada bahan yang akan menjadikannya kedap, tak serap air dan mudah untuk disediakan dan dibersihkan dengan sempurnanya.
5. Lantai hendaklah tidak retak dan tidak merckah dan hendaklah curam dengan secukupnya supaya cecair boleh mengalir ke arah saliran yang terbuka.
6. Bilik-bilik dan petak-petak yang digunakan bagi bahan-bahan yang boleh dimakan hendaklah dipisahkan dan berlainan daripada bilik-bilik dan petak-petak bagi bahan-bahan yang tak boleh dimakan.
7. Rumah sembelih hendaklah disusunatur dan dilengkapi sebegini rupa untuk memastikan bahawa daging tidak akan bersentuhan dengan lantai, dinding atau struktur lekapan lain kecuali rumah sembelih yang direkabentuk dengan khas supaya ianya bersentuhan dengan daging.
8. Rumah sembelih hendaklah mendapat pencahayaan dan pengudaraan yang mencukupi, dan semua kelengkapan hendaklah daripada sesuatu bahan dan binaan yang akan memudahkan kerja-kerja pembersihan dengan sempurnanya.
9. Bekalan air bagi tiap-tiap rumah sembelih hendaklah banyak, bersih dan boleh diminum, dan hendaklah ada kemudahan-kemudahan yang cukup bagi perlindungannya terhadap pencemaran dan pengotoran.
10. Kecuali dalam hal sekiranya kelengkapan berat seperti tangki pencelur, semua peralatan, alat dan kelengkapan yang digunakan dalam penyediaan daging atau organ-dalam yang boleh dimakan hendaklah dibuat daripada bahan tahan-karat setakat mana yang ianya boleh diperaktikkan.
11. Truk dan bekas yang digunakan bagi daging yang tak boleh dimakan atau daging yang dikondem hendaklah daripada sesuatu bahan dan binaan yang senang dibersihkan dengan sempurnanya dan hendaklah mempunyai tanda yang ketara

dan menampakkan perbezaan supaya dapat menunjukkan bahawa truk dan bekas itu tidak boleh digunakan bagi daging atau organ-dalam yang boleh dimakan.

12. Meja lapah dan meja kerja hendaklah daripada suatu rekabentuk yang boleh diterima, dan bahagian atasnya hendaklah dibina daripada suatu bahan tahan-karat, kedap, tak serap air dan mudah untuk disediakan dan dibersihkan dengan sempurnanya.
13. Kayu landasan dan alas pembuang tulang hendaklah dibuat daripada bahan yang keras, tahan-karat, tiada toksik, mudah untuk dibersihkan dan didisinfeksikan, dan tidak membawa bau atau rasa dan permukaannya hendaklah licin, kedap dan tidak berlubang-lubang dan tidak merekah.
14. Kemudahan-kemudahan hendaklah disediakan untuk berehat dan untuk pemeriksaan veterinar bagi ternakan sebelum disembelih.
15. Rumah sembelih hendaklah setakat mana yang boleh dipraktikkan mempunyai kemudahan-kemudahan bagi mengasingkan ternakan yang sihat daripada ternakan yang menunjukkan simptom-simptom dijangkiti penyakit atau yang disyaki telah dijangkiti penyakit.
16. Pemeriksa yang terlibat dengan tugas-tugas pemeriksaan post-mortem hendaklah disediakan dengan ruang kerja yang mencukupi di tempat penyembelihan.

BAHAGIAN II**KEHENDAK-KEHENDAK KENDALIAN**

1. Kawasan berpagar dan kandang dalam rumah sembelih hendaklah sentiasa bersih dan hendaklah didisinfeksikan sekurang-kurangnya satu kali setahun dan pada bila-bila masa yang lain sebagaimana ditentukan oleh pemeriksa pengelola.
2. Tidak ada ternakan yang telah memasuki kawasan berpagar atau kandang di rumah sembelih boleh dipindahkan tanpa kebenaran secara bertulis daripada pemeriksa pengelola.
3. Kawasan berpagar atau kandang di premis rumah sembelih tidak boleh digunakan bagi apa-apa maksud lain selain daripada bagi menahan ternakan sebelum disembelih.
4. Tidak ada binatang atau burung yang boleh dibenarkan masuk ke dalam mana-mana kawasan pemprosesan.
5. Tindakan pencegahan yang boleh diperaktikkan hendaklah diambil untuk menyenggara rumah sembelih supaya tidak ada lalat, lipas, tikus, tikus kasturi dan vermin-vermin lain.
6. Semua bilik di mana daging disediakan atau ditempatkan hendaklah dikikis, diberus, dibersihkan atau dicat sebagaimana difikirkan perlu oleh pemeriksa pengelola, dan semua kemudahan yang perlu bagi membersihkannya hendaklah disediakan.

7. Semua bilik hendaklah sentiasa, setakat mana yang boleh, tidak terdapat stim dan wap; bilik penyejukan dan bilik pendingin hendaklah sentiasa tidak terdapat lembapan yang berlebihan.
8. Bilik-bilik dan petak-petak yang di dalamnya apa-apa bahan disediakan atau dikendalikan hendaklah tidak ada abuk dan bau daripada bilik persalinan dan bilik air, besen penahan, bilik belulang, bilik kasing, tangki daging yang tak boleh dimakan, bilik penyejuk dan kandang ternakan.
9. Semua peralatan, alat, kelengkapan dan kontena yang digunakan dengan apa jua cara dalam penyediaan daging hendaklah dibersihkan sebelum digunakan sehingga memuaskan hati pemeriksa pengelola.
10. Kertas atau bahan-bahan lain tidak boleh digunakan secara sentuhan langsung dengan perapihan, organ dan ketulan potongan daging yang dibekukan, melainkan jika ianya adalah dari suatu jenis yang tidak berpecah-pecah daripada pendedahan kepada lembapan daripada daging dan ianya tetap tidak rosak supaya dengan itu ianya senang dan dengan sempurna dapat dipisahkan daripada daging apabila dicairkan; kertas atau bahan-bahan lain yang boleh meninggalkan kepada daging itu apa-apa bahan kimia atau bahan tercemar lain yang digunakan dalam pemprosesannya tidak boleh digunakan.
11. Semua pisau, gergaji atau alat lain yang telah bersentuhan dengan bahan berpenyakit atau bahan yang dijangkiti hendaklah disterilkan sebelum sahaja ianya digunakan semula.
12. Apabila, pada pendapat seseorang pemeriksa apa-apa alat, kelengkapan, bilik atau petak tidak bersih atau penggunaannya akan menjadi pelanggaran kepada mana-mana Kaedah-Kaedah ini, dia hendaklah mengenalpastinya dengan menggunakan tanda nama atau dengan apa-apa cara pengenalan lain, tidak ada kelengkapan, alat, bilik atau petak yang dienalpasti sedemikian itu boleh digunakan lagi sehingga ianya dijadikan boleh diterima, dan tidak ada tanda pengenalan itu yang boleh dibuang oleh mana-mana orang kecuali oleh seorang pemeriksa.
13. Langkah berhati-hati hendaklah diambil bagi mencegah pencemaran daging daripada perpeluh, rambut, alat solek, bahan ubat dan yang seumpamanya.
14. Pintu-pintu bilik, petak atau ruang yang disediakan bagi penempatan daging yang ditahan atau dikondem di bawah Kaedah-Kaedah ini hendaklah dipasang dengan kunci yang diluluskan oleh pemeriksa pengelola; dan kunci tersebut dan anak kuncinya hendaklah diletakkan dalam jagaan pemeriksa pengelola.
15. Tidak ada orang yang boleh memeterai atau memecahkan meterai mana-mana tangki yang digunakan bagi menyimpan daging yang tak boleh dimakan atau daging yang dikondem melainkan jika dibenarkan oleh seseorang pemeriksa.

16. Daging atau organ-dalam yang boleh dimakan yang diedarkan daripada rumah sembelih hendaklah dilindungi oleh penutup supaya dapat memberikan perlindungan yang secukupnya kepada bahan itu terhadap abuk, kekotoran, serangga atau lain-lain yang seumpama denganannya, dengan memberi perhatian kepada cara yang dimaksud untuk digunakan bagi mengangut bahan-bahan itu dari rumah sembelih, jarak jauh ke tempat mana bahan-bahan itu akan diangut, dan destinasi hasil-hasil itu.
17. Daging atau organ-dalam yang boleh dimakan tidak boleh diangut dari rumah sembelih melainkan jika gerabak-gerabak keretapi, kenderaan-kenderaan atau ruang-ruang lain yang di dalamnya daging atau organ-dalam itu akan diangut telah dibersihkan sehingga memuaskan hati pemeriksa dan telah dilengkapkan dengan sesuainya bagi pengendalian daging.
18. Tidak ada orang yang terkena dengan suatu penyakit berjangkit pada peringkat yang boleh berjangkit, atau diketahui sebagai pembawa penyakit tersebut, atau sekiranya terkena bisul, kudis, luka yang berjangkit, atau punca-punca abnormal lain kerana pencemaran mikrobiologi yang akan terlibat dengan pengendalian atau penyediaan mana-mana daging, dan tiap-tiap pekerja hendaklah mengemukakan suatu perakuan perubatan tentang kesihatan pada bila-bila masa jika dikehendaki oleh seseorang pemeriksa; pekerja-pekerja hendaklah mematuhi apa-apa kaedah am bagi kebersihan sebagaimana ditetapkan oleh pemeriksa pengelola.
19. Tiap-tiap pekerja rumah sembelih hendaklah diperiksa sekurang-kurangnya satu kali setahun oleh seorang pengamal perubatan berdaftar di bawah Akta Perubatan 1971.
20. Penutup-penutup yang digunakan oleh orang atau pekerja untuk melindungi pakaian mereka hendaklah dari bahan yang berwarna cerah dan senang dibersihkan; garmen yang bersih hendaklah dipakai pada permulaan tiap-tiap hari kerja dan garmen hendaklah ditukar pada hari berkenaan jika dikehendaki oleh pemeriksa; penutup kepala hendaklah cukup besarnya dan dilekapkan supaya ianya dapat menutup dan mencegah rambut daripada mencemar bahan-bahan yang boleh dimakan itu dengan berkesan.
21. Tidak ada orang yang boleh memakai sarung tangan yang dibuat daripada bahan yang boleh meresap atau berjerumbai apabila memegang bahan-bahan boleh dimakan yang tidak bertutup.
22. Pemakaian anting-anting, brus, cincin atau barang kemas lain yang curai, sarung jari, pembalut atau pakaian berubat adalah tidak dibenarkan di kawasan kerja sekiranya ianya akan menyebabkan pencemaran oleh sebab kemasukan yang tidak sengaja ke dalam pek itu.
23. Tiap-tiap orang yang memegang bahan-bahan yang boleh dimakan hendaklah dengan tangan dan kuku yang bersih, dan hendaklah membasuh tangannya dengan sempurna pada permulaan kerja dan membasuhnya semula sebelum memegang semula bahan-bahan yang boleh dimakan itu pada

Akta 50.

bila-bila masa ianya boleh menjadikannya kotor seperti setelah memegang kelengkapan yang mungkin tercemar, permukaan bahan-bahan, dan selepas pergi ke bilik air.

24. Merokok, mengunyah makanan, makan dan minum adalah tidak dibenarkan dalam mana-mana bilik sekiranya daging yang terdedah sedang diproses atau selainnya sedang dikendalikan.
25. Hanya germisid, racun serangga, rodentisid, detergen atau agen pembasah atau bahan lain yang sama yang telah diluluskan oleh Ketua Pengarah boleh digunakan di dalam rumah sembelih dan kesemuanya itu hendaklah digunakan dengan cara yang memuaskan hati pemeriksa; penggunaan racun-racun bagi apa-apa jua maksud di dalam bilik-bilik dan petak-petak di mana bahan-bahan yang boleh dimakan yang tidak bertutup distorkan atau dikendalikan adalah dilarang.
26. Perkarangan rumah sembelih hendaklah disenggarakan dalam keadaan bersih dan kemas; apa-apa kelengkapan dan bahan lain yang tidak digunakan hendaklah dikumpulkan ke tepi dengan kemas daripada kawasan pemprosesan supaya ianya tidak menimbulkan gangguan.
27. Semua lekok dalam perkarangan yang hampir dengan kawasan pemprosesan yang mungkin akan dipenuhi air hendaklah diratakan.
28. Kandungan perut, najis, bulu, bulu pelepas atau bahan lain yang boleh menjadi tempat pembiakan bagi vermin tidak boleh dibiarkan bertimbun di atas premis, dan hendaklah dilupuskan dengan segera dengan apa-apa jua cara supaya ia tidak akan menyebabkan gangguan atau akan mengakibatkan pencemaran kepada persekitarannya.
29. Tiada karkas atau mana-mana bahagiannya atau organ-dalam yang boleh dimakan boleh dibenarkan dibawa masuk ke rumah sembelih kecuali jika dibenarkan oleh pemeriksa pengelola.
30. Sekiranya Ketua Pengarah memikirkan perlu karkas, bahagiannya dan organ-dalam yang boleh dimakan hendaklah disejukkan selepas sahaja dijalankan pemprosesan mengikut yang berikut:
 - (1) dalam hal daging lembu dan kerbau hingga ke 15°C atau lebih rendah pada takat yang tebal sekali bagi karkas atau bahagiannya selama kurang daripada 20 jam;
 - (2) dalam hal daging kambing hingga ke 7°C atau lebih rendah pada takat yang tebal sekali bagi karkas atau bahagiannya selama kurang daripada 12 jam;
 - (3) dalam hal daging babi hingga ke 10°C atau lebih rendah pada takat yang tebal sekali bagi karkas atau bahagiannya selama kurang daripada 15 jam; dan
 - (4) dalam hal ayam-itik karkas atau bahagiannya pada suhu dalam hingga ke 4°C atau lebih rendah selama kurang daripada 4 jam, dan giblet hendaklah disejukkan hingga ke 4°C selama kurang daripada 2 jam.

31. Hanya ais yang dihasilkan daripada air boleh diminum yang hendaklah digunakan sebagai ais dan air bagi menyejukkan karkas ayam-itik dan bahagiannya. Ais itu hendaklah dikendalikan dan distorkan dengan cara yang bersih. Jika ais itu berbentuk ketulan, ianya hendaklah dibasuh dengan menyemburkan ke semua permukaannya dengan air bersih sebelum dihancurkan. Suhu bagi media penyejukan di bahagian yang paling panas bagi tiap-tiap sistem penyejukan ayam-itik tidak boleh melebihi 18°C . Suhu di bahagian yang paling panas bagi sesuatu sistem penyejukan yang berterusan hendaklah diawasi secara berterusan dan carta-carta suhu yang lengkap hendaklah diberi setiap hari kepada pemeriksa. Air atau ais yang mencukupi, atau kedua-duanya, hendaklah ditambah ke bahagian-bahagian sistem penyejukan supaya media penyejukan itu sentiasa bersih dan supaya dapat mengadakan limpahan yang berterusan daripada tiap-tiap bahagian sistem itu.
32. Suhu dalam tempat kemudahan penyejukan dan pendinginan di mana daging dan organ-dalam yang boleh dimakan distorkan hendaklah disenggarakan pada kadar 4°C atau kurang.
33. Karkas, bahagiannya dan organ-dalam yang boleh dimakan yang dicadangkan bagi pengawetan dengan pembekuan, hendaklah dibekukan seberapa segera yang boleh dan tidak boleh terus disejukkan selama lebih daripada 72 jam.
34. Jika karkas ayam-itik yang diselimuti dengan ais dan diletakkan dalam tong atau kontena lain, hendaklah lebih baik dibungkus dalam plastik atau bahan lain yang sesuai untuk melindungi daripada pencemaran dan pengadukan.
35. Ayam-itik yang dicelup lilin hendaklah dikendalikan supaya lilin dan bulu-bulu yang telah dipisahkan masuk ke dalam kontena yang sesuai. Hanya lilin bersih yang telah distorkan di tempat yang bersih boleh digunakan bagi pencelupan lilin. Penapis pengasingan bulu yang berada dalam jentera pencelupan lilin hendaklah boleh dikeluarkan dan dibersihkan satu kali setiap hari. Sebelum tamat masa bekerja hari itu lilin yang telah dipulihguna hendaklah dipanaskan sehingga ke suhu yang tidak kurang daripada 80°C selama tempoh tidak kurang daripada 20 minit, diskim, dibasuh, disaring atau dilakukan kepada mesin pembersih empar dan selepas itu distorkan di tempat yang bersih.

JADUAL KEDUA
(Kaedah 5)

PERKHIDMATAN-PERKHIDMATAN PEMERIKSAAN

1. Pemeriksa pengelola hendaklah sentiasa diberitahu dengan sepenuhnya oleh pengurus akan semua detail berkenaan dengan pengendalian sebenarnya di rumah sembelih berhubungan dengan pengeluaran daging, dan tiada apa-apa pengendalian yang boleh dijalankan tanpa pengetahuan dan pengawasan pemeriksa pengelola atau seseorang pemeriksa yang telah diberikan arahan terperinci bagi tujuan itu.

2. Pengurus hendaklah memberi notis yang mencukupi kepada pemeriksa pengelola berkenaan dengan sampainya ternakan dan waktu sembelihan supaya dengan itu dia boleh membuat persiapan bagi pemeriksaan.
3. Pengurus hendaklah, apabila diminta, memberi kepada pemeriksa pengelola maklumat yang betul berkenaan dengan penerimaan ternakan yang sedia ada, dan apa-apa maklumat berkenaan dengan pemprosesan dan perkara-perkara lain yang sama yang dianggap munasabah dan perlu.
4. Seseorang pemeriksa boleh memasuki pada bila-bila masa mana-mana bahagian rumah sembelih itu bagi maksud menjalankan kuasa-kuasanya atau bagi melaksanakan tugas-tugasnya di bawah Kaedah-Kaedah ini.

JADUAL KETIGA

(Kaedah 6)

PEMERIKSAAN DAN PENENTUAN TERNAKAN, KARKAS, BAHAGIAN DAN BAHANNYA

BAHAGIAN I

PEMERIKSAAN ANTE-MORTEM

SEKSYEN A

Tujuan

1. Untuk menghalang penyembelihan ternakan yang menunjukkan bukti yang jelas bahawa ternakan itu mempunyai penyakit atau berada dalam keadaan yang menyebabkan karkas itu tak layak bagi makanan manusia.
2. Untuk menyembelih semua ternakan yang disyaki terkena dengan sesuatu penyakit atau berada dalam keadaan yang menyebabkan kesemua atau sebahagian daripada karkas itu tak layak bagi makanan manusia dengan diasingkan daripada ternakan yang sihat.
3. Untuk menghalang supaya ternakan yang jelas berpenyakit atau yang sangat tercemar daripada dikendalikan di tempat penyembelihan.

SEKSYEN B

Kemudahan-kemudahan yang dikehendaki

1. Hendaklah disediakan kawasan berpagar atau kandang yang mencukupi untuk menahan kesemua jumlah ternakan bagi tiap-tiap jenis ternakan yang dikendalikan pada hari itu. Kawasan berpagar atau kandang itu hendaklah diturap dengan batu batu dan pencahayaan yang cukup hendaklah dibekalkan sekurang-kurangnya dengan keamatan sepuluh batang lilin. Keluasan yang mencukupi di bawah bumbung hendaklah ada tersedia untuk membolehkan pemeriksaan ante-mortem dijalankan semasa cuaca buruk.

2. Kandang berasingan yang ditentukan sebagai Kandang Menahan Yang Disyaki hendaklah disediakan bagi kemudahan mengasingkan ternakan yang disyaki terkena apa-apa penyakit atau yang berada dalam keadaan abnormal daripada ternakan lain. Kandang-kandang ini hendak dipasang atap, diberi pencahayaan dengan keamatan sekurang-kurangnya dua puluh batang lilin, dan hendaklah disediakan dengan kemudahan-kemudahan membasuh tangan dan alat penahan yang mencukupi seperti pemasungan.
3. Pekerja-pekerja rumah sembelih hendaklah membantu dan bekerjasama sepenuhnya dengan pemeriksa apabila memindahkan, mengasingkan, mengenalpasti dan menandakan ternakan apabila diminta.

SEKSYEN C

Prosedur

- i. Tidak ada ternakan yang boleh disembelih di rumah sembelih melainkan jika ianya telah diperiksa oleh seorang pemeriksa pada hari sembelihan itu sebelum ianya dibawa masuk ke tempat penyembelihan.
2. Hanya ternakan yang dianggap oleh pemeriksa yang menjalankan pemeriksaan ante-mortem sebagai telah mendapat rehat yang secukupnya boleh diberi pemeriksaan ante-mortem.
3. Mana-mana ternakan yang sangat tercemar dengan lumpur, bahan kotoran atau najis yang akan mendatangkan bahaya kerana pencemaran yang tidak sepatutnya kepada karkasnya semasa operasi proses penyembelihan, adalah tidak boleh disembelih sehingga ianya telah dibersihkan dengan memuaskan hati pemeriksa yang menjalankan pemeriksaan.
4. Pemeriksa yang menjalankan pemeriksaan hendaklah mengawasi ternakan yang berehat dalam kandang dan yang bergerak jika perlu.
5. Pemeriksa yang menjalankan pemeriksaan boleh mengarahkan supaya mana-mana ternakan dipindahkan dan diasingkan ke Kandang Menahan Yang Disyaki untuk pemeriksaan lanjut secara lebih detail.
6. Binatang-binatang yang telah menjalani pemeriksaan ante-mortem hendaklah dikategorikan dan dikendalikan seperti berikut:

(1) Binatang-binatang yang diluluskan sebagai sihat dan layak untuk disembelih

Binatang-binatang ini tidak mempunyai tanda-tanda yang jelas yang menunjukkan ianya berpenyakit. Perakuan Pemeriksaan Ante-Mortem (sebagaimana yang terdapat dalam Borang I Jadual ini) hendaklah dipenuhi bagi semua binatang yang diperiksa dan diluluskan sebagai binatang yang sihat dan layak untuk disembelih. Perakuan ini hendaklah disimpan di pejabat haiwan.

(2) Binatang-binatang yang dibenarkan untuk disembelih, tetapi berada di bawah pengawasan rapi

- (a) Binatang-binatang ini adalah disyaki telah dijangkiti penyakit atau berada dalam keadaan yang boleh menyebabkan seluruh karkas atau sesuatu bahagian daripadanya sebagai tak layak bagi makanan manusia.
- (b) Tiap-tiap ekor daripada binatang ini hendaklah diperiksa dengan teliti oleh seorang pemeriksa yang menjalankan pemeriksaan, dan hasil pemeriksaan itu hendaklah direkodkan dalam Perakuan Pemeriksaan Ante-Mortem (Pemeriksaan Binatang Yang Disyaki) sebagaimana yang terdapat dalam Borang 2 Jadual ini. Keputusan pemeriksaan antemortem ini hendaklah diambil kira bagi penentuan karkas dan bahagian-bahagiannya semasa pemeriksaan post-mortem.
- (c) Tiap-tiap ekor daripada binatang ini hendaklah dikenalpasti dengan jelas, seperti dengan menggunakan tatu, nombor bersiri pada tanda di telinga, cat atau cara-cara mengenalpasti lain yang boleh diterima oleh pemeriksa yang menjalankan pemeriksaan.
- (d) Pemeriksa yang menjalankan pemeriksaan boleh mengarahkan supaya mana-mana binatang disembelih secara berasingan daripada binatang-binatang lain sebagaimana dinyatakan dalam sub-perenggan (1), supaya dapat mencegah pencemaran yang tak sepatutnya kepada karkas yang lain itu.
- (e) Penyakit-penyakit atau keadaan-keadaan yang termasuk dalam kategori ini ialah—
 - (i) anemia;
 - (ii) cirit-birit;
 - (iii) serangan serangga, jika merebak;
 - (vi) simptom-simpton yang tidak dapat ditentukan;
 - (v) infestasi parasitik dalam yang disyaki dengan disertai oleh anemia, cirit-birit atau keadaan badan yang buruk;
 - (vi) jaundis;
 - (vii) ketempangan;
 - (viii) jangkitan setempat seperti abses atau luka berjangkit yang tidak disertai dengan suhu yang tinggi;
 - (ix) neoplasma yang tidak disertai dengan emasiasi;
 - (x) edema (setempat);
 - (xi) penyakit kulit dan mukosal apabila lesion merebak seperti eksima, dermatitis, eritema, penyakit kurap, fotosensitisasi, kurap, ulserasi, urtikaria dan ketuat;

(xii) reaktor post-vaksinasi yang tidak disertai dengan suhu yang tinggi;

(xiii) lesion poks apabila merebak;

(xiv) keadaan badan yang buruk apabila disertai dengan kekurangan tenaga; dan

(xv) luka-luka.

(3) Binatang-binatang yang ditahan daripada disembelih

(a) Binatang-binatang ini menunjukkan bukti adanya suatu penyakit atau keadaan yang, pada pendapat pemeriksa, mungkin mendapat reaksi selepas penangguhan penyembelihan atau rawatan yang sesuai.

(b) Penyakit-penyakit dan keadaan-keadaan yang tersebut dalam perenggan (a) termasuklah—

(i) residu biologi dan residu dadah yang lain;

(ii) gangguan sistem saraf pusat seperti gangguan-gangguan yang dianggap telah disebabkan oleh toksin kimia, toksin logam, toksin tumbuhan atau toksin bakteria;

(iii) suhu yang naik dengan tingginya berserta dengan simpton-simpton jangkitan;

(iv) metabolisme yang tidak lancar; dan

(v) reaksi post-vaksinasi yang disertai oleh demam.

(c) Binatang-binatang yang dijadikan bahan penyelidikan tidak boleh disembelih sehingga nasihat secukupnya berkenaan dengan detail-detail penyelidikan dan mengenai apa-apa kimia atau dadah yang digunakan telah diperolehi, dan maklumat tersebut hendaklah digunakan bagi menentukan kelayakan binatang-binatang itu untuk disembelih.

(d) Seekor binatang yang didapati mempunyai penyakit atau berkeadaan seperti yang disenaraikan dalam perenggan (b) boleh diserahkan semula untuk pemeriksaan ante-mortem dengan syarat bahawa apa-apa dadah yang telah digunakan hendaklah diberitahu kepada pemeriksa.

(4) Binatang-binatang bagi sembelihan kecemasan

(a) Binatang-binatang ini adalah binatang-binatang yang tercedera atau cacat dan bagi babi termasuklah juga yang sakit kerana tekanan panas.

(b) Pengurus adalah bertanggungjawab untuk mensiasatkan pemeriksa berkenaan dengan adanya atau di mana beradanya binatang-binatang itu.

(c) Pemeriksaan ante-mortem bagi binatang-binatang itu hendaklah dijalankan tanpa penangguhan yang tidak sepatutnya.

- (d) Binatang-binatang itu boleh disembelih di dalam kandang. Keadaan berhati-hati mesti dilakukan untuk melindungi permukaan potongan daripada pencemaran semasa mengangkut karkas ke tempat penyembelihan. Kawasan-kawasan kandang yang dikotori oleh darah binatang yang disembelih itu hendaklah dibersihkan sehingga memuaskan hati pemeriksa.
- (e) Penyembelihan dan pengendalian binatang-binatang tersebut, setakat mana yang boleh diperlakukan, hendaklah dilakukan dengan cekap dan boleh juga dilakukan bersama-sama dengan binatang-binatang yang sihat.
- (f) Binatang-binatang tersebut hendaklah dikenalpasti dengan jelas seperti dengan cara menggunakan tatu, nombor bersiri pada tanda di telinga, cat atau cara-cara mengenalpasti lain yang boleh diterima oleh pemeriksa.

(5) Binatang-binatang yang dikondem sebagai tak layak bagi makanan manusia

- (a) Binatang-binatang ini menunjukkan bukti yang jelas dan tidak disangsih lagi bahawa mereka telah terkena dengan suatu penyakit atau berada dalam keadaan yang memerlukan pengkondeman karkasnya sebagai tak layak bagi makanan manusia.
- (b) Binatang-binatang ini tidak boleh dibenarkan untuk dikendalikan di tempat penyembelihan, dan mana-mana bahagian karkas binatang-binatang itu tidak boleh juga dibenarkan dibawa masuk atau melalui mana-mana bahagian rumah sembelih di mana bahan yang boleh dimakan sedang dikendalikan, disediakan atau distor.
- (c) Binatang-binatang ini tidak boleh dibenarkan meninggalkan rumah sembelih kecuali dengan kebenaran bertulis daripada pemeriksa pengelola bagi rumah sembelih itu telah diperolehi.
- (d) Penyakit-penyakit atau keadaan-keadaan yang tersebut dalam perenggan (a) termasuklah—
 - (i) anasarka;
 - (ii) kakeksia akibat dari apa-apa penyakit atau keadaan patologi;
 - (iii) binatang-binatang dalam keadaan komatos yang pada pendapat pemeriksa tidak mungkin mendapat reaksi selepas diberi rawatan;
 - (iv) binatang-binatang yang mati;

- (v) penyakit-penyakit berjangkit seperti kolibasisis yang akut atau salmonelosis yang akut, erisipelas babi yang akut, botulisme, deman katarhal malignan bovin, hawar berdarah, tetanus; dan
- (vi) neoplasma apabila disertai dengan emasiasi.

- (e) Dalam hal antraks yang disyaki, semua binatang yang berhampiran hendaklah diasingkan daripada binatang-binatang lain dan tidak boleh disembelih sehingga selepas keputusan-keputusan pemeriksaan makmal dibuktikan negatif. Sekiranya keputusan-keputusan pemeriksaan makmal dibuktikan positif, binatang-binatang yang diasingkan itu tidak boleh disembelih sehingga suatu tempoh sekurang-kurangnya 14 hari selepas tamatnya tarikh pengasingan itu atau 14 hari telah tamat semenjak mana-mana binatang yang diasingkan itu menunjukkan bukti mempunyai hubungan dengan penyakit, mengikut mana yang terkemudian. Semua kawasan berpagar, lorong kecil berpagar, jalan-laluan dan mana-mana struktur atau kelengkapan yang mungkin telah tercemar oleh binatang-binatang antraks hendaklah dibersihkan dengan sempurnanya dan disterilisasikan sepenuhnya termasuk pemindahan dengan segera dan pembakaran mana-mana jerami atau najis binatang dan serta-merta hendaklah diikuti dengan disinfeksi secara sempurna kepada permukaan-permukaan yang terdedah dengan suatu larutan sebanyak 5% sodium hidroksida, yang baru disediakan dan dipakai dengan sekadar panas yang boleh atau dengan apa-apa cara disinfeksi lain yang boleh diterima oleh penguasa veterinar.

(6) Binatang-binatang yang disyaki terkena penyakit eksotik

- (a) Mana-mana binatang yang disyaki telah terkena apa-apa penyakit yang berikut adalah tidak boleh disembelih :
 - (i) bluetongue;
 - (ii) penyakit kuku dan mulut;
 - (iii) rabies;
 - (iv) rinderpest; dan
 - (v) penyakit vesikul.
- (b) Pengarah Perkhidmatan Haiwan Negeri yang berkenaan hendaklah memberi nasihat dengan segera berkenaan dengan di mana beradanya binatang-binatang seperti itu.

(c) Binatang yang disyaki berserta dengan semua binatang yang ada hubungan dengannya hendaklah diasingkan dan ditahan berjauhan daripada semua binatang lain sehingga keadaan itu disiasat sehingga memuaskan hati Pengarah Perkhidmatan Haiwan Negeri.

7. Ayam-itik yang telah menjalani pemeriksaan ante-mortem hendaklah dikategorikan dan dikendalikan seperti berikut:

(1) *Ayam-itik yang diluluskan sebagai sihat dan layak untuk disembelih*

Burung-burung ini adalah tidak jelas menderita daripada apa-apa penyakit atau keadaan yang akan menyebabkan karkasnya tak layak bagi makanan manusia.

(2) *Ayam-itik yang dibenarkan untuk disembelih, tetapi berada di bawah pengawasan rapi*

Semua burung ini di mana pada pemeriksaan ante-mortem tidak menunjukkan dengan jelas tetapi disyaki terkena sesuatu penyakit atau berada dalam keadaan yang boleh menyebabkan pengkondeman kepada keseluruhan atau sebahagiannya pada pemeriksaan post-mortem, hendaklah diasingkan daripada ayam-itik yang lain dan ditahan untuk disembelih, pengeluaran organ-dalam dan pemeriksaan post-mortem yang berasingan.

(3) *Ayam-itik yang disyaki mempunyai residu-residu biologi*

Apabila mana-mana ayam-itik di rumah sembelih disyaki telah diberi rawatan dengan atau didedahkan kepada apa-apa bahan yang boleh mendatangkan residu biologi yang boleh menyebabkan tisu-tisunya yang boleh dimakan diadukkan, ayam-itik itu hendaklah, atas opsyen pemeriksa, ditolak daripada disembelih, atau sekiranya boleh dipraktikkan, dibenarkan untuk disembelih dan karkasnya ditahan sehingga suatu penentuan muktamad dibuat selepas dilakukan analisis makmal ke atas karkas itu.

(4) *Ayam-itik yang digunakan bagi penyelidikan*

Tidak ada ayam-itik yang digunakan bagi apa-apa penyiasatan penyelidikan yang melibatkan bahan biologi, dadah atau kimia sebagai percubaan layak untuk disembelih di rumah sembelih melainkan jika penyiasat itu telah mengemukakan kepada pemeriksa suatu data atau ringkasan penilaian bagi data itu yang dapat menunjukkan sehingga memuaskan hati pemeriksa bahawa penggunaan bahan biologi, dadah atau kimia itu tidak akan mengakibatkan bahan-bahan ayam-itik berkenaan diadukkan.

BORANG 1

(Perenggan 6 (1), Seksyen C, Bahagian I)

ORDINAN BINATANG 1953

KAEDAH-KAEDAH PEMERIKSAAN DAGING 1985

JABATAN PERKHIDMATAN HAIWAN

KEMENTERIAN PERTANIAN
(SEMPENANJUNG MALAYSIA)

PERAKUAN PEMERIKSAAN ANTE-MORTEM

(Perenggan 6 (1), Seksyen C, Bahagian I, Jadual Ketiga)

Tarikh.....

1. Rumah sembelih:

.....

2. Perihal binatang-binatang:

Spesies.....Baka.....

3. Keputusan Pemeriksaan:

(a) Jumlah binatang yang diperiksa:

.....

(b) Jumlah binatang yang diluluskan sebagai layak untuk disembelih:

.....

(c) Jumlah binatang yang dibenarkan untuk disembelih tetapi berada di bawah pengawasan rapi:

.....

(d) Jumlah binatang yang akan disembelih kerana sebab-sebab kecemasan:

.....

(e) Jumlah binatang yang dikondem pada pemeriksaan ante-mortem:

.....

Tandatangan:

Nama:

Nama Jawatan:

BORANG 2
(Perenggan 6 (2) (b), Seksyen C, Bahagian I)

ORDINAN BINATANG 1953

Kaedah-Kaedah PEMERIKSAAN DAGING 1985

JABATAN PERKHIDMATAN HAIWAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
(SEMPENANJUNG MALAYSIA)

PERAKUAN PEMERIKSAAN ANTE-MORTEM (PEMERIKSAAN
BAGI BINATANG-BINATANG YANG DISYAKI)
(Perenggan 6 (2), Seksyen C, Bahagian I, Jadual Ketiga)

Tarikh.....

1. Nama/No. Rumah Sembelih:

.....

2. Perihal binatang:

Spesies..... Baka.....

Warna..... Jantina..... Umur.....

Tanda (tanda-tanda) Kenalpasti.....

3. Keputusan Klinikal.....

Suhu Badan

Diagnosis.....

4. Penentuan:

- *1. Dibenarkan untuk disembelih di bawah pengawasan rapi.
- *2. Ditahan daripada disembelih.
- *3. Dikondem sebagai tak jayak untuk makanan manusia pada pemeriksaan ante-mortem.

Tandatangan:

Nama:

Nama Jawatan:

* Potong mana yang tidak berkenaan.

BAHAGIAN II
PEMERIKSAAN POST-MORTEM

SEKSYEN A

Prinsip-prinsip Am bagi Kenalpasti, Penyelarasan dan Kawalan

1. Suatu penelitian dan pemeriksaan post-mortem hendaklah dibuat oleh atau di bawah pengawasan langsung seorang pemeriksa pada masa penyembelihan ternakan di sebuah rumah sembelih. Jika pemeriksaan itu menunjukkan tidak ada alasan bagi menahan atau mengkondem mana-mana karkas atau mana-mana bahagiannya, pemeriksa hendaklah meluluskan dan menandakannya sebagaimana dikendalikan oleh Kaedah-Kaedah ini.
2. Semua bahagian karkas yang akan digunakan dalam penyediaan daging atau bahan-bahan daging hendaklah disimpan dengan suatu cara yang dapat memelihara identitinya sehingga pemeriksaan post-mortem selesai dijalankan. Apabila bahan-bahan bagi tujuan-tujuan boleh dimakan lebih daripada satu ternakan diagregatkan dalam suatu kontena biasa sebelum selesainya pemeriksaan post-mortem, semua bahan seperti dalam kontena itu hendaklah dikondem sekiranya mana-mana satu daripada ternakan itu, yang bahannya ada di dalam kontena itu, dikondem pada pemeriksaan post-mortem muktamad.
3. Sekiranya seseorang pemeriksa mengarahkan mana-mana karkas, bahagiannya atau bahannya supaya ditahan bagi pemeriksaan atau tindakan lanjut, dia hendaklah mengenapiti karkas atau bahagiannya itu supaya ianya boleh diarahkan untuk dibawa ke bilik penahanan atau ke ruang yang ditetapkan oleh pemeriksa pengelola.
4. Jika pada pemeriksaan muktamad karkas, bahagian atau bahannya didapati layak bagi makanan manusia, pemeriksa hendaklah memberarkan karkas, bahagiannya atau bahannya itu supaya ditandakan dengan legenda pemeriksaan.
5. Karkas yang menunjukkan bahagian-bahagian yang tercedera yang tidak boloh lagi dipisahkan pada masa sembelihan itu hendaklah ditahan sehingga dikendalikan sebagaimana diarahkan oleh pemeriksa.
6. Melainkan jika dibenarkan oleh seseorang pemeriksa, tidak ada orang yang boleh meletakkan atau mengalihkan daripada mana-mana karkas atau bahagiannya, apa-apa tanda kenalpasti yang ditetapkan untuk menandakan penahanan atau pengkondeman.
7. Apa-apa jua yang ditandakan, ditahan atau dikondem hendaklah dikendalikan mengikut arahan pemeriksa sekiranya tidak ada peruntukan bagi pengendalian perkara tersebut dibuat dalam mana-mana peruntukan lain dalam Kaedah-Kaedah ini.
8. Apabila sahaja seseorang pemeriksa menyita mana-mana daging atau bahan daging atau barang-barang lain menurut mana-mana perenggan Kaedah-Kaedah ini, dia hendaklah mengenalpasti bahan-bahan tersebut dengan cara yang sesuai, dan hendaklah pada masa yang sama mengeluarkan kepada

orang yang daripadanya barang-barang itu disita suatu Perakuan Penahanan seperti dalam Borang 3 Jadual ini; perakuan tersebut hendaklah ditandatangani oleh pemeriksa dan satu salinannya hendaklah dihantar kepada pemeriksa pengelola bagi rumah sembelih itu bersama-sama dengan laporan dari pada pemeriksa untuk tindakan selanjutnya.

9. Tidak ada orang yang boleh memindahkan, menjual atau selainnya melupuskan mana-mana daging atau bahan daging atau perkara-perkara lain yang telah kenalpasti sedemikian itu oleh seseorang pemeriksa menurut perenggan 8 tanpa kebenaran bertulis daripada pemeriksa.
10. Seseorang pemeriksa boleh membuat sesuatu perintah dan boleh memberi apa-apa arahan yang difikirkannya perlu untuk pemeliharaan dan penjagaan yang wajar bagi mana-mana daging atau bahan daging atau bagi perkara-perkara lain yang padanya telah dibuat tanda kenalpasti menurut perenggan ini, dan tiap-tiap orang yang kepadanya mana-mana satu daripada perintah itu dibuat atau telah diberi arahan, hendaklah mematuhiinya dengan mengikuti terma-terma kepadanya.
11. Apa-apa daging atau bahan daging atau perkara-perkara lain yang telah dilucut hak menurut Kaedah-Kaedah ini hendaklah dilupuskan dengan sesuatu cara sebagaimana ditetapkan di dalamnya oleh pemeriksa pengelola atau sebagaimana diarahkan oleh Ketua Pengarah.
12. Sekiranya seseorang pemeriksa mendapat mana-mana karkas, bahagiannya atau bahannya tak layak bagi makanan manusia dia hendaklah mengkondem karkas, bahagiannya atau bahannya itu yang mana hendaklah dilupuskan dengan suatu daripada cara-cara yang ditetapkan di bawah perenggan 13, dengan pengawasan seorang pemeriksa. Pengurus hendaklah menyediakan kemudahan-kemudahan dan bahan-bahan yang perlu bagi melaksanakan kehendak-kehendak perenggan ini.
13. (1) Pelupusan dengan cara memasukkan ke dalam tangki.
Bahan-bahan yang dikondem hendaklah diletakkan dalam tangki dengan kehadiran seorang pemeriksa yang dengan itu akan menyaksikan bahawa kandungan tangki itu adalah tertakluk kepada suatu suhu yang melebihi 100°C bagi masa selama tidak kurang dari tiga jam atau pada sesuatu suhu atau tempoh masa lain yang diluluskan oleh Ketua Pengarah supaya pensterilan secara berkesan dapat dibuat kepada kandungan itu dan menyebabkan bahan-bahan itu tidak sesuai bagi makanan manusia.
- (2) Pelupusan dengan cara pembakaran tertutup atau dengan pemusnahan sepenuhnya melalui pembakaran.
- (3) Pelupusan dengan denaturasi kimia.

(a) Bahan-bahan yang dikondem hendaklah didenaturasi kimia dengan cara penggunaan yang menyeluruh kepada semua karkas dan bahagian-bahagiannya, dengan salah satu daripada cara yang berikut:

(i) asid karbolik mentah;

- (ii) disinfektan kresilik;
- (iii) kerosin, minyak behanapi, atau minyak kotak-engkol yang terpakai;
- (iv) apa-apa disinfektan fenolik dengan sekurang-kurangnya 2 peratus larutan; atau
- (v) apa-apa bahan atau apa-apa cara lain yang diluluskan oleh Ketua Pengarah dalam kes-kes tertentu, yang akan mendenaturasi bahan-bahan ke takat yang perlu bagi menyempurnakan maksud-maksud seksyen ini.

- (b) Bagi maksud denaturasi kimia yang berkesan, bahan yang dikondem hendaklah diparang secara bebas sebelum agen denaturasi digunakan, kecuali bahan dalam kes ternakan yang mati yang belum menjalani proses penyembelihan, denaturan boleh digunakan dengan cara suntikan. Denaturan hendaklah diambil dalam semua bahagian karkas atau bahan setakat yang perlu bagi mencegah penggunaannya bagi makanan manusia.
- (c) Denaturan hendaklah digunakan dengan kepekatan yang mencukupi supaya mengeluarkan bau yang berbeza, dan dengan itu dengan mudah akan dapat dibezakan daripada bahan lain.
- (d) Pencelup sahaja tidak akan diterima sebagai denaturan, bagaimanapun, ianya boleh dicampurkan dengan denaturan kimia sebagai penunjuk ter-tampakkan bahawa denaturasi itu telah berlaku.

14. Sesebuah rumah sembelih yang tidak dikehendaki oleh Kaedah-Kaedah ini supaya dilengkapkan dengan kemudahan-kemudahan mengadakan tangki bagi bahan-bahan tak boleh dimakan atau bahan-bahan dikondem, ia boleh memusnahkan atau melupuskan bahan-bahan itu di bawah pengawasan seorang pemeriksa dengan sesuatu cara sebagaimana diluluskan oleh Ketua Pengarah.

SEKSYEN B

Prosedur-Prosedur Am dalam Pemeriksaan Post-Mortem

1. Semua karkas dan bahagian-bahagiannya hendaklah dijalankan proses penyembelihan dan dibersihkan dengan sempurnanya sebelum pemeriksaan atau pengeluaran organ-dalam.
2. Semua karkas hendaklah diberi ruang yang cukup luas bagi mencegah pencemaran kepada tisu-tisu boleh dimakan yang terdedah.
3. Seseorang pemeriksa boleh mengarahkan bahawa sekurang-kurangnya satu ruang susur kosong diadakan di antara karkas yang sihat dan yang berpenyakit.
4. Pemeriksaan kepala hendaklah diselesaikan sebelum pemeriksaan karkas atau viseranya dimulakan.

5. Kecuali dalam hal ayam-itik, sternum bagi tiap-tiap karkas hendaklah dipisahkan dan visera dipisahkan pada masa sembelihan supaya dapat memberikan pemeriksaan yang sempurna.
6. Pemeriksaan bagi kedua-dua karkas dan visera hendaklah dijalankan secara bersama di antara satu dengan yang lain, dengan serta-merta selepas sahaja pengeluaran organ-dalam.
7. Karkas hendaklah diperiksa di bahagian luar dan dalamnya bagi sebarang patologi atau proses penyembelihan yang tak memuaskan.
8. Tidak ada karkas yang boleh dibawa masuk ke dalam rumah sembelih melainkan jika kebenaran bertulis telah diperolehi daripada pemeriksa pengelola.

SEKSYEN C**Prosedur-Prosedur dalam Pemeriksaan Post-Mortem bagi Lembu****I. PENGENDALIAN DAN PEMERIKSAAN KEPALA**

- (1) Pembasuhan kepala hendaklah dijalankan sehingga memuaskan hati pemeriksa.
- (2) Kepingan-kepingan belulang termasuk pelupuk mata dan bibir dan apa-apa kemungkinan pengotoran oleh penelan hendaklah dibuang sebelum membasuh kepala, dan kerja membasuh itu hendaklah dilakukan dalam petak atau kawasan di mana percikan daripada air yang terbuang adalah terkawal.
- (3) Semburan yang cukup dan menyeluruh kepada rongga hidung, pipi dan oral hendaklah dilakukan supaya semua bahan yang ditelan dapat dibuang sepenuhnya sebelum membasuh permukaan luar kepala.
- (4) Tonsil tidak boleh dipotong semasa memotong lidah dan ianya hendaklah dipisahkan dengan sempurna daripada kepala atau daripada pangkal-lidah sebelum dilakukan pemeriksaan kepala.
- (5) Prosedur-prosedur pemeriksaan hendaklah termasuk yang berikut:
 - (a) suatu pemeriksaan visual bagi semua permukaan di kepala yang terdedah;
 - (b) pipi hendaklah terus tinggal *in situ* sehingga pemeriksaan kepala diselesaikan dan otot-otot pengunyanan luar dan dalam hendaklah dibelah lurus hingga ke rahang bawah;
 - (c) penghirisan hendaklah dibuat hingga ke parotid, submaksila dan kelenjar limfa retrofaring; dan
 - (d) lidah hendaklah dipalpat dan mana-mana parut luka atau luka gigi hendaklah dibuang dan suatu hirisan hendaklah dibuat membujur dan secara ventral ke dalam otot-otot lidah.

2. PEMERIKSAAN KARKAS DAN VISERA**(1) Karkas**

- (a) Penghirisan hendaklah dibuat kepada kelenjar-kelenjar limfa inguinal superfisial dan ilia dalam dan jika diperlukan penghirisan hendaklah juga dibuat kepada profemoral, preskapular dan rantai lumbar.
- (b) Karkas yang disyaki ada tuberkulosis hendaklah disimpan bersama dengan organ-organ yang relevan bagi pemeriksaan oleh seorang pemeriksa yang berpangkat tidak rendah daripada Penolong Pegawai Veterinar.

(2) Visera**(a) Jantung**

Jantung hendaklah disediakan dan diperiksa menurut salah satu daripada cara-cara yang berikut:

- (i) permukaan jantung itu hendaklah diperiksa, dan satu hirisan membujur dibuat memanjang dari bawah ke apeks ke seluruh dinding ventrikel kiri dan septum interventrikel, di mana selepas itu permukaan dalam ventrikel itu hendaklah diperiksa dan dihiris sekurang-kurangnya dengan empat hirisan; dihiris lebih daripada empat hirisan jika disyaki terdapat sista parasitik; atau
- (ii) seseorang pekerja rumah sembelih hendaklah memutuskan jantung daripada sambungannya dan memotong semua septum interventrikel dan mana-mana tisu lain bagi membolehkannya menterbalikkan organ itu keseluruhannya. Pemeriksa dengan itu hendaklah memeriksa permukaan dalam dan membuat empat hirisin dalam, empat hirisan panjang ke dalam otot-otot septum dan dinding ventrikel kiri. Jika disyaki terdapat sista hirisan yang lebih banyak hendaklah dibuat. Hirisan mestilah dibuat berhati-hati supaya tidak terpotong keseluruhan dinding jantung. Pemeriksa hendaklah menterbalikkan semula jantung itu kepada keadaan asalnya dan memeriksa permukaan luarnya.

(b) Aorta

Suatu hirisan bujur hendaklah dibuat pada sepanjang kauda aorta.

(c) Hati

Kedua-dua permukaan luar hati hendaklah dikaji. Kelenjar limfa portal hendaklah dihiris. Suatu hirisan hendaklah dibuat di sepanjang duktus hemedu utama.

(d) *Paru-paru*

Paru-paru hendaklah diperiksa secara visual dan permukaan parietal hendaklah dipalpat. Kelenjar limfa bronkiol dan mediastinal hendaklah dihiris. Trachea, bronki utama dan cabang-cabangnya hendaklah dipisahkan untuk mengesan adanya bahan asing dan parasit-parasit.

(e) *Limpa*

Limpa hendaklah dikaji, dipalpat dan jika perlu dihiris.

(f) *Esofagus*

Esofagus hendaklah diperiksa secara visual.

(g) *Usus*

Usus hendaklah dikaji. Kelenjar limfa mesenterik hendaklah dihiris. Cabang rumen dan retikulum hendaklah dipalpat bagi menentukan adanya abses.

(h) *Ginjal*

Ginjal hendaklah diperiksa selepas dipisahkan daripada kapsul-kapsulnya.

(i) *Kelenjar susu*

Kelenjar-kelenjar susu hendaklah dipotong kepada beberapa keratan dan diberi pemeriksaan teliti. Kelenjar-kelenjar susu yang ketara berpenyakit hendaklah dipisahkan dan dikondem tanpa dipotong-potong.

SEKSYEN D*Prosedur-Prosedur dalam Pemeriksaan Post-Mortem bagi Babu*

1. PENGENDALIAN DAN PEMERIKSAAN KEPALA

Pemeriksa hendaklah memastikan bahawa karkas telah dibersihkan dengan sempurnanya daripada keleumur, bulu gugur dan kekotoran sebelum sebarang hirisan dibuat bagi memisahkan visera dan lidah atau bagi pemeriksaan kelenjar limfa di kepala. Prosedur-prosedur pemeriksaan adalah termasuk penghirisan kelenjar submaksila. Karkas yang disyaki ada tuberkulosis hendaklah disimpan dengan organ-organnya yang relevan bagi pemeriksaan oleh seorang pemeriksa yang berpangkat tidak rendah daripada Penolong Pegawai Veterinar.

2. PEMERIKSAAN KARKAS DAN VISERA

(1) *Karkas*

(a) Suatu pemeriksaan visual hendaklah dijalankan ke atas semua karkas dengan memberi tumpuan kepada bahagian otot, lemak, pleura, peritoneum dan sistem rangka.

(b) Hirisan bagi penyiasatan ke dalam otot-otot dan sendi-sendi hendaklah dijalankan, jika diperlukan.

(c) Hirisan ke dalam kelenjar-kelenjar limfa inguinal superfisial, ilia dalam, prefemoral, popliteal, preskapular dan submaksila hendaklah dibuat, jika diperlukan.

(d) Ruang vertebra sesuatu karkas hendaklah dipisahkan jika disyaki terdapat piemia.

(2) *Visera*(a) *Jantung*

Jantung hendaklah dipalpat. Injap jantung hendaklah diperiksa, jika diperlukan.

(b) *Paru-paru*

Paru-paru hendaklah dipalpat dan kelenjar limfa mediastinal dan bronkiol hendaklah dihiris.

(c) *Hati*

Hati hendaklah diperiksa pada kedua-dua belahnya. Kelenjar limfa portal hendaklah dihiris.

(d) *Cinjal*

Cinjal hendaklah diperiksa selepas dipisahkan daripada kapsul-kapsulnya.

(e) *Usus dan perut*

Usus dan perut hendaklah dikaji dan dipalpat. Kelenjar-kelenjar limfa mesenterik hendaklah dihiris.

(f) *Limpa*

Limpa hendaklah diperiksa secara visual dan dipalpat.

SEKSYEN E*Prosedur-Prosedur dalam Pemeriksaan Post-Mortem bagi Biri-biri dan Kambing*

1. PENGENDALIAN DAN PEMERIKSAAN KEPALA

Rongga hidung, pipi dan oral hendaklah disembur dengan sempurnanya. Kajian secara am hendaklah dibuat di kepala.

2. PEMERIKSAAN KARKAS DAN VISERA

(1) *Karkas*

Kelenjar-kelenjar limfa inguinal superfisial, prefemoral, preskapular, popliteal, ilia dan rantai lumbar hendaklah dihiris.

(2) *Visera*

Jantung, paru-paru, hati hendaklah diperiksa dan kelenjar limfa yang berkaitan hendaklah dihiris. Suatu hirisan hendaklah dibuat dalam fisur pusat dan duktus hempedu hati. Cinjal hendaklah diperiksa selepas dipisahkan daripada kapsul-kapsulnya. Kelenjar-kelenjar limfa mesenterik hendaklah diperiksa.

SEKSYEN 1

Prosedur-Prosedur dalam Pemeriksaan Post-Mortem bagi Aya Itik

1. Suatu pemeriksaan post-mortem hendaklah dibuat berasaskan seekor demi seekor ke atas semua ayam-itik yang disembelih dalam sesebuah rumah sembelih.
 2. Tidak ada visera atau mana-mana bahagiannya yang boleh dipisahkan daripada mana-mana ayam-itik yang diproses dalam sesebuah rumah sembelih, kecuali pada masa pemeriksaan post-mortem melainkan jika identitinya dengan karkas disenggarakan dengan cara yang memuaskan hati pemeriksa.
 3. Tiap-tiap karkas yang akan dikeluarkan organ-dalam hendaklah dibuka supaya dapat mendedahkan organ-organ dan rongga badan untuk pemeriksaan yang sempurna oleh seseorang pemeriksa dan hendaklah disediakan dengan serta-merta selepas pemeriksaan sebagai ayam-itik yang tersedia untuk dimasak.
 4. Tiap-tiap karkas termasuk semua bahagiannya, yang padanya terdapat apa-apa lesion penyakit, atau ada keadaan-keadaan lain yang mungkin menyebabkan karkas itu, atau, mana-mana bahagiannya yang terkena dan berkenaan dengan suatu keputusan muktamad tidak boleh dibuat pada pemeriksaan pertama oleh pemeriksa, maka pemeriksaan selanjutnya hendaklah diadakan, dengan analisis makmal jika perlu. Identiti karkas itu, termasuk semua bahagiannya, hendaklah dijaga sehingga suatu pemeriksaan muktamad diselesaikan.

SEKSYEN G

Prosedur dalam Membasuh Karkas

1. Karkas hendaklah bebas daripada lebam-lebam superfisial kepingan-kepingan kulit dan benang, helaian-helaian rambut atau bulu yang boleh dilihat dengan jelasnya. Semua percemaran yang teruk oleh kotoran, gris atau kandungan usus hendaklah dikemaskan daripada karkas sebelum karkas itu dibasuh.
 2. Hanya karkas dan bahagian-bahagiannya yang sihat sahaja yang dibersihkan sehingga memuaskan hati pemeriksa yang mengawasi operasi penyembelihan, boleh diterima sebagai sesuai bagi makanan manusia.

BORANG 3

(Perenggan 8, Seksyen A, Bahagian II)

ORDINAN BINATANG 1953

Kaedah-Kaedah Pemeriksaan Daging 1985

JABATAN PERKHIDMATAN HAIWAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
(SEMPERATUR MELAYU)

PERAKUAN PENAHANAN

(Perenggan 8, Seksyen A, Bahagian II, Jadual Ketiga)

Tarikh.....

(Nama dan alamat tuan punya ternakan)

Kamu adalah dengan ini diberitahu bahawa karkas/bahagiannya/organ yang berikut adalah ditetapkan sebagai:

.....
.....

dikenal pasti oleh

dikatakan berasal dari.....

dan dipunyai oleh..... ditahan sementara menunggu pelupusan selanjutnya. Tindakan ini telah diambil sebab

Kamu adalah dilarang daripada menjual, memindahkan, melupuskan atau selainnya membuat urusan dengan barang-barang yang ditahan itu tanpa kebenaran bertulis dari wakil pengadilan.

Tardos et al.

Tanda tangan
Penerima
notis di atas

Tandatangan Pemeriksa

Nama penerima

Nama

Nama Jawatan

(Untuk dikeluarkan dalam tiga salinan, salinan duplikat hendaklah dihantar kepada pemeriksa pengelola bagi rumah sembelih itu).

BAHAGIAN III

PENILAIAN BAGI KEPUTUSAN PEMERIKSAAN DAN
PENENTUAN BAGI KARKAS DAN BAHAGIAN-
BAHAGIANNYA

SEKSYEN A

Penilaian dan Penentuan Ternakan Selain Daripada Ayam-Itik

Mana-mana karkas atau mana-mana bahagiannya yang didapati, pada masa atau berikut daripada pemeriksaan post-mortem, terkena oleh sesuatu penyakit, keadaan atau pencemaran yang akan menyebabkan karkas atau bahagiannya itu menjadi tak layak bagi makanan manusia, maka ianya hendaklah dikondem atau selainnya dikendalikan mengikut cara yang berikut:

1. KEADAAN PATOLOGI ATAU FISIOLOGI AM

(1) *Bau abnormal*

- (a) Karkas yang mempunyai bau mutu makanan abnormal yang kuat hendaklah dikondem. Karkas yang berkeadaan demikian secara tidak teruk boleh ditahan di dalam bilik sejuk bagi pemeriksaan berikutnya dengan ujian pemanas sebagaimana di nyatakan dalam Seksyen E. Karkas hendaklah diluluskan jika tidak ada bau yang dapat dikesan.
- (b) Karkas yang terkena dengan bau ubat yang kuat hendaklah dikondem.
- (c) Karkas yang mengeluarkan bau metabolisme, bau air kencing atau bau seksual abnormal hendaklah dikondem. Karkas yang berkeadaan demikian secara tidak teruk boleh ditahan dalam bilik sejuk bagi pemeriksaan selanjutnya dengan ujian pemanas. Karkas itu hendaklah diluluskan jika tidak ada bau yang dapat dikesan.

(2) *Abrasi, abses, pelekatan dan lebam*

- (a) Jika abrasi, abses, pelekatan dan lebam didapati banyak dan jika ada bukti penglibatan sistemik, karkas itu hendaklah dikondem.
- (b) Jika tidak ada organ yang terkena atau hanya satu bahagian sahaja yang terkena dan tidak ada bukti perubahan sistemik sekunder, organ atau bahagiannya itu hendaklah dikondem dan baki karkas itu boleh diluluskan bagi makanan manusia.
- (c) Pleura atau peritoneum hendaklah ditanggalkan jika terkena pelekatan seperti dalam jangkitan kronik. Organ-organ yang terkena hendaklah dikondem. Karkas itu jika sebaliknya sihat hendaklah diluluskan bagi makanan manusia.

(3) *Anemia*

- (a) Karkas dan bahagian-bahagiannya hendaklah dikondem jika anemia itu teruk dan karkas itu keadaannya sangat buruk, atau jika anemia itu juga diserta dengan bukti penglibatan sistemik.

(b) Jika anemia itu ringan dan jika karkas itu dalam keadaan yang berpatutan, tanpa menunjukkan bukti adanya apa-apa penyakit, karkas itu dan bahagian-bahagiannya hendaklah diluluskan bagi makanan manusia.

(4) *Artritis*

- (a) Jika lesion artritis akut atau bernanah dan terdapat bukti adanya penglibatan sistemik, karkas itu hendaklah dikondem.
- (b) Jika lesion bersifat kronik, setempat, dan tidak terdapat bukti adanya penglibatan sistemik, lesion itu bersama-sama dengan kelenjar limfa yang bercantum hendaklah dipisahkan dan dikondem. Baki daripada karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia.

(5) *Kakeksia*

Sesuatu karkas dan bahagian-bahagiannya hendaklah dikondem jika ia menunjukkan ada emiasi patologik akibat daripada apa-apa sebab juga pun.

(6) *Karkas yang tidak dikeluarkan organ-dalam bagi tempoh yang tidak berpatutan lamanya*

Penentuan hendaklah berdasarkan kepada keputusan post-mortem. Jika unsur masa yang tidak berpatutan lamanya (2 jam atau lebih lama) organ-dalam yang boleh dimakan hendaklah dikondem atau dikenalpasti dengan karkasnya untuk retensi, penyejukan dan pemeriksaan bahagian demi bahagian.

(7) *Karkas yang terkena dengan mana-mana satu daripada keadaan-keadaan yang berikut hendaklah dikondem:*

- (a) inflamasi akut kepada paru-paru, pleura, perikardium, peritonium atau meninges, melainkan jika ianya setempat dan tidak menunjukkan apa-apa tanda penglibatan sistemik;
- (b) septisemia;
- (c) toksemeia;
- (d) piemias yang aktif;
- (e) gangren atau gastritis atau enteritis berdarah yang teruk;
- (f) gangren mastitis yang akut dengan tanda-tanda penglibatan sistemik;
- (g) metritis yang akut dengan tanda-tanda penglibatan sistemik;
- (h) pneumonia gangren, pleurisi atau peritonitis;
- (i) perikarditis, pleuritis dan peritoritis yang septik atau bernanah;
- (j) apa-apa inflamasi akut, abses atau luka bernanah jika disertai dengan perubahan-perubahan sistemik seperti nefritis yang akut, hati berlemak atau degenerasi, limpa bengkak lembut, hiperemia pulmonari

yang teruk, lengkak menyeluruh bagi kelenjar-kelenjar limfa, ikterus, kemerahan kulit, emasiasi, sama ada suatu bahagian sahaja atau gabungan dari satu bahagian dengan yang lain; dan

(k) karkas demam.

(8) *Emasiasi*

Karkas yang berkeadaan emasiasi hendaklah dikondem. Sesuatu karkas tidak boleh dianggap sebagai berkeadaan emasiasi semata-mata oleh sebab bahawa ianya berada dalam keadaan tidak berlemak atau buruk.

(9) *Tekanan Panas*

Karkas daripada binatang-binatang yang menderita kerana strok panas hendaklah diluluskan sebagai layak bagi makanan manusia jika perdarahan cukup dan karkas itu sebaliknya sesuai dimakan. Karkas atau organ yang kongesi dengan teruknya hendaklah dikondem.

(10) *Ikterus*

(a) Karkas dan bahagian-bahagiannya hendaklah dikondem di bawah keadaan yang berikut:

(i) Ikterus kepada sesuatu darjah dengan karkas atau organ-organnya yang menunjukkan bukti degenerasi parenkimatif; atau

(ii) apabila terdapat warna pucuk pisang, kelunturan warna kuning berlaku kepada tisu-tisu superfisial dan tisu-tisu viseral atau lemak ginjal dan bagi membran serosa dan tisu-tisu perantara karkas.

(b) Sesuatu karkas yang menunjukkan ikterus kepada suatu darjah yang lebih rendah hendaklah ditahan dan diperiksa semula selepas sahaja dibuat penyekukan. Jika warna telah menurun ke suatu darjah yang boleh dianggap sebagai boleh diterima, karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia.

(11) *Ketidakmatangan*

Karkas yang menunjukkan bukti ketidakmatangan hendaklah dikondem.

(12) *Kecederaan (termasuk patah)*

Dengan syarat jika karkas itu selainnya dianggap sebagai sihat, dan tidak ada perubahan sistemik sekunder yang dibuktikan (di mana dalam hal demikian karkas itu hendaklah dikondem), bahagian yang cedera hendaklah dipisahkan dan dikondem dan baki daripada karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia.

(13) *Mastitis*

Karkas yang terkena mastitis hendaklah dikondem, jika terdapat bukti adanya penglibatan sistemik. Dalam keskes lain, bahagian yang terkena hendaklah dipisahkan dan dikondem dan baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia, jika sebaliknya ia didapati sihat.

(14) *Inflamasi otot*

Karkas yang menunjukkan bukti adanya inflamasi otot hendaklah dikendalikan mengikut yang berikut:

(a) Jika lesion tersebut dengan luasnya dan pemisahannya adalah tidak praktik atau jika terdapat bukti adanya penglibatan sistemik karkas itu hendaklah dikondem; atau

(b) Jika lesion itu setempat dan boleh dipisahkan dengan memuaskan, baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia selepas pemisahan dan pengkondeman bahagian-bahagian yang terkena.

(15) *Nekrobasis*

(a) Karkas hendaklah dikondem, jika meluas dan jika terdapat bukti adanya gangguan sistemik.

(b) Jika setempat dan dilihat hanya sebagai suatu kawasan nekrotik atau abses hati dan tiada bukti penglibatan sistemik, hati yang terkena itu hendaklah dikondem. Baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia.

(16) *Neoplasma*

(a) Mana-mana organ atau bahagian yang terkena tumor benigna hendaklah dipisahkan dan dikondem dan baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia jika karkas itu secara keseluruhannya tidak terkena dan sebaliknya sesuai dimakan.

(b) Mana-mana organ atau bahagian yang tersendiri hendaklah dipisahkan dan dikondem jika ianya terkena dengan sesuatu neoplasma malignan dan baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia jika neoplasma itu primer, tanpa bukti metastasis, atau gangguan fungsi-fungsi badan yang normal dan jika tidak ada perubahan sekunder (serapan serosa atau yang seumpama dengannya) dan karkas itu sebaliknya sesuai dimakan dan layak bagi makanan manusia. Keseluruhan karkas itu hendaklah dikondem jika neoplasma itu meluas, melibatkan otot-otot, rangka atau kelenjar-kelenjar limfa badan atau jika ada bukti metastasis atau ada emasiasi.

(17) *Edema*

(a) Karkas dan bahagian-bahagiannya hendaklah dikondem jika keadaannya keterlaluan dan dicorakkan oleh edema yang meluas (seperti hidrotoraks atau anasaraka), atau jika ianya disertai dengan emasiasi.

(b) Jika keadaannya setempat, atau luasnya terbatas, bahagian-bahagian yang terkena hendaklah dipisahkan dan dikondem dan baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia jika ia sebaliknya sesuai dimakan.

(18) *Omfaloflebitis*

Karkas yang terkena omfaloflebitis hendaklah dipisahkan apabila terdapat bukti penglibatan sistemik. Dalam keses lain bahagian-bahagian yang terkena hendaklah dipisahkan dan dikondem dan baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia jika ia sebaliknya sesuai dimakan.

(19) *Pigmentasi*

Mana-mana bahagian yang terkena daripada suatu karkas atau organ yang menunjukkan pigmentasi seperti karcinosis hati, melanosis (pigmentasi hitam), osteohematochromatosis (kemerah-merahan coklat pudar bagi tulang, hati dan limpa lembu dan babi), okronosis (coklat gelap atau hitam pudar bagi kondilrawan, ligamen, tendon dan kapsul sendi) atau xanthosis (atrofi coklat bagi otot-otot), hendaklah dipisahkan dan dikondem. Apabila pemisahan sepenuhnya bagi bahagian-bahagian terkena tidak boleh disempurnakan atau penglibatan karkas itu adalah secara menyeluruh, ia hendaklah dikondem. Penglibatan rangka sahaja menghendaki pembuangan tulang karkas itu dan pengkondeman tulangnya.

(20) *Keadaan kulit*

Karkas yang terkena kurap, kuping atau penyakit kurap di peringkat yang lebih teruk, yang menunjukkan adanya emiasi, kakeksia atau inflamasi yang meluas bagi daging hendaklah dikondem. Apabila penyakit itu ringan, bahagian yang terkena hendaklah dipisahkan dan dikondem dan baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia jika ia sebaliknya sesuai dimakan.

(21) *Pelbagai Keadaan*

Hati yang ditentukan sebagai telangiectatik "abuk kayu" atau "angiomatosis", jika terkena secara meluas hendaklah dikondem. Jika lesion sedikit dan hampir sederhana, bahagian-bahagian yang terkena hendaklah dipisahkan dan dikondem dan baki hati itu diluluskan bagi makanan manusia.

2. KEADAAN ATAU PENYAKIT PATHOLOGIK YANG TERTENTU

(1) *Penyakit berjangkit yang tertentu*

Karkas binatang-binatang yang terkena mana-mana daripada penyakit-penyakit berjangkit yang berikut hendaklah dikondem:

- (a) hawar berdarah;
- (b) demam katahal malignan bovin;
- (c) melioidosis;
- (d) salmonelosis; atau
- (e) demam babi.

(2) *Aktinobasilosis dan aktinomikosis*

Suatu karkas yang terkena sama ada dengan aktinobasilosis atau aktinomikosis hendaklah dikondem jika lesion itu menyeluruh. Jika lesion itu setempat, bahagian-bahagian yang dijangkiti dan kelenjar-kelenjar limfanya yang berkaitan hendaklah dipisahkan dan dikondem, dan baki karkas itu jika sebaliknya sesuai dimakan hendaklah diluluskan bagi makanan manusia.

(3) *Anaplasmosis dan babesiosis*

Binatang-binatang yang terkena anaplasmosis atau babesiosis hendaklah dikendalikan seperti berikut:

- (a) jika keadaannya akut dan disertai oleh bukti demam, ikterus yang teruk, atau penglibatan sistemik, karkas itu hendaklah dikondem; atau
- (b) jika keadaannya kronik atau menunjukkan tandatanda pemulihan dan tidak ada tanda-tanda gangguan sistemik selain daripada ikterus yang ringan, karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia, dengan syarat bahawa karkas itu dikenalpasti dan disejukkan dalam keadaan ikterik yang tidak nampak lagi atau telah turun hingga ke darjah yang boleh diterima oleh pemeriksa yang menjalankan pemeriksaan.

(4) *Bruselosis*

(a) Jika ada tanda-tanda penglibatan sistemik, karkas itu hendaklah dikondem.

(b) Jika karkas itu selainnya sesuai dimakan tetapi menunjukkan terdapat lesion bruselosis setempat sahaja, maka ia hendaklah diluluskan bagi makanan manusia, selepas pemisahan dan pengkondeman kelenjar-kelenjar susu, uterus atau testikel dan bahagian-bahagian lain yang terkena.

(5) *Limfadenitis Kaseus*

Karkas dan bahagian-bahagiannya yang terkena dengan limfadenitis kaseus hendaklah dikendalikan seperti berikut:

- (a) Keseluruhan karkas itu hendaklah dikondem apabila penyakit itu meluas dan tidak terbatas kepada satu jangkitan primer, dan terdapat penglibatan sistemik, atau disertai dengan emiasi; atau
- (b) jika penyakit itu ringan atau terbatas kepada kelenjar limfa badan maka kelenjar yang terkena itu hendaklah dipisahkan dan dikondem, dan bakiya hendaklah diluluskan bagi makanan manusia jika sebaliknya ia adalah sesuai dimakan.

(6) *Penyakit Johne*

Karkas yang disyaki terkena penyakit ini hendaklah dikendalikan seperti berikut:

- (a) jika karkas itu berkeadaan enasi atau terdapat bukti adanya perubahan sistemik karkas itu dan semua bahagiannya yang boleh dimakan hendaklah dikondem; atau
- (b) jika binatang itu berada dalam keadaan yang baik dan tidak ada bukti penglibatan sistemik, karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia.

(7) *Leptospirosis*

Karkas yang disyaki terkena penyakit ini dengan adanya bukti ikterus, anemia dan hemoglobinuria hendaklah dikondem.

(8) *Penyakit-parasitik*

Karkas yang menunjukkan bukti infestasi dengan penyakit parasitik hendaklah dilupuskan seperti berikut:

(a) *Sistiserkus bovis*—

(i) Sesuatu karkas yang diinfestasi ke takat di mana kebanyakannya otot-otot yang dihiris menunjukkan terdapatnya satu sista atau lebih, atau yang padanya muskulatur menjadi pudar atau berair, hendaklah dikondem.

(ii) Karkas yang menunjukkan infestasi yang sedikit dan hampir sederhana (di mana sistis-sista didapati di tempat-tempat yang cenderung dengan sista-sista yang terpisah di tempat-tempat lain) hendaklah diluluskan setelah pemisahan sista-sista dan tisu-tisu di sekitarnya, dan disimpan dalam tempat penyejuk pada suhu yang tidak lebih daripada -10°C terus-menerus untuk suatu tempoh yang tidak kurang dari 10 hari.

(b) *Sista Hidatid*—

Karkas yang terkena dengan keadaan ini hendaklah dikendalikan seperti berikut:

(i) Jika keadaannya adalah menyeluruh dan didapati dalam tisu-tisu otot sebagai tambahan kepada organ-organ; atau jika infestasi organ-organ itu adalah teruk dan karkas yang berkeadaan buruk, karkas itu hendaklah dikondem.

(ii) Organ-organ yang terkena dengan sista-sista hendaklah dikondem.

(c) *Sistiserkus tenuikolis*—

Hati hendaklah dikondem jika lesion itu disebabkan oleh lalai cacing yang bertaburan dan berlebihan. Jika lesion itu setempat dan boleh dipisahkan dengan sempurnanya, baki hati itu hendaklah diluluskan selepas pemisahan dan pengkondeman bahagian-bahagian yang terkena.

(d) *Fasiola sp. (cacing pipih hati)*—

- (i) Karkas yang menunjukkan infestasi hati yang akut dan teruk akibat gangguan sistemik binatang, yang dicorakkan oleh edema, ikterus atau kemerosotan keadaan badan yang berlebihan, hendaklah dikondem.
- (ii) Hati yang dijangkiti hendaklah dikondem, jika ianya tidak dapat dikemaskan dengan memuaskan hati.

(e) *Stefanutus dentatus*—

- (i) Suatu karkas yang menunjukkan infestasi yang akut dan berlebihan akibat daripada pembesaran dan edema bagi kelenjar limfa superfisial atau kemasukan otot-otot sublumbar dan mengandungi abses-abses berserta dengan emiasi yang teruk pada binatang itu, hendaklah dikondem.
- (ii) Hati yang dijangkiti dengan teruknya hendaklah dikondem. Jika lesion hati itu fibrotik dan sedikit, ia hendaklah dikemaskan dan baki hati itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia.
- (iii) Sekiranya infestasi itu setempat, bahagian-bahagian yang terkena hendaklah dipisahkan dan dikondem. Baki karkas itu hendaklah diluluskan lagi makanan manusia.

(f) *Infestasi parasitik perut dan usus*—

- (i) Sesuatu karkas yang menunjukkan infestasi yang teruk oleh parasit-parasit usus dan memberi akibat pada anemia, merosot, atau tandanya toksemia hendaklah dikondem.
- (ii) Usus-usus yang kepadanya spesies esofagustomun telah menyebabkan pembentukan nodul-nodul yang berlebihan pada dinding usus (usus berjerawat) hendaklah dikondem.

(g) *Cacing-cacing paru*—

- (i) Suatu karkas yang menunjukkan infestasi yang teruk dengan cacing-cacing paru yang memberi akibat pada anemia, edema atau emiasi hendaklah dikondem.
- (ii) Paru-paru yang terkena cacing-cacing paru hendaklah dikondem.

(h) Onkoserka gibsoni (nodul daging lembu)—

Karkas yang terkena onkoserka gibsoni hendaklah diluluskan bagi makanan manusia selepas pemisahan dan pengkondeman lesion-lesion yang boleh dilihat dengan jelas.

(i) Sarkosporida—

(i) Karkas yang dijangkiti secara meluas dengan sarkosporida ke takat di mana pemisahan dengan sempurnanya bagi semua bahagian yang terkena tidak boleh dilakukan hendaklah dikondem.

(ii) Jika infestasi itu terbatas kepada beberapa organ atau kepada satu bahagian karkas sahaja, maka karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia selepas pemisahan dan pengkondeman bahagian-bahagian yang terkena.

(j) Cacing pipih perut—

Hati yang dijangkiti dengan cacing pipih perut hendaklah dikondem, melainkan jika infestasi itu sedikit dan kawasan yang terkena boleh dipisahkan dan dikondem dengan sempurnanya.

(k) Eleofora poeli—

Aorta yang terkena hendaklah dipisahkan dan dikondem.

(9) Erisipelas babi

(a) Karkas yang terkena erisipelas babi yang akut atau yang menyeluruh hendaklah dikondem.

(b) Karkas yang terkena simptom-simptom yang ringan atau kronik apabila lesion kulit sahaja yang ada dan dengan syarat karkas itu selainnya sesuai dimakan, hendaklah diluluskan bagi makanan manusia selepas pemisahan dan pengkondeman kawasan-kawasan kulit yang terkena.

(10) Tuberkulosis

Karkas yang terkena tuberkulosis hendaklah ditentukan mengikut kaedah-kaedah yang berikut:

(a) Pengkondeman sepenuhnya—

Sesuatu karkas dan semua bahagian yang boleh dimakan hendaklah dikondem apabila mana-mana satu daripada syarat-syarat yang berikut dipenuhi:

(i) Penyeluruhan yang baru seperti tuberkel miliar aktif yang baru dalam mana-mana organ atau bahagian karkas, atau lesion aktif yang meluas dalam organ-organ atau mana-mana bahagian badan.

(ii) Perubahan-perubahan kaseus yang baru dalam lesyon tuberkulos berserta dengan inflamasi hiperemia dalam organ-organ atau kelenjar-kelenjar limfa.

(iii) Lesion tak-aktif yang meluas dalam organ-organ, kelenjar-kelenjar limfa intermuskular, tulang, sendi, sistem saraf pusat, atau dalam daging, yang menunjukkan suatu serangan sistemik besar yang dahulu.

(iv) Tuberkulosis membran serosa yang merebak.

(v) Tuberkulosis kongenital.

(vi) Suatu lesion tuberkulos (aktif atau selainnya) dalam suatu karkas yang diemasiasi.

(b) Pengkondeman sebahagian—

Apabila keadaan dianggap sebagai setempat atau apabila penahan badan menunjukkan bukti telah mengawal dan membataskan jangkitan, karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia selepas pemisahan dan pengkondeman organ atau bahagian yang terkena, menurut yang berikut:

(i) Organ-organ tuberkulos atau organ-organ dengan tuberkulosis dalam kelenjar-kelenjar limfa yang ada berserta hendaklah dikondem. Dalam kes tuberkulosis dalam kelenjar-kelenjar limfa mesenterik, mesenteri, perut dan usus itu hendaklah dikondem.

(ii) Kepala hendaklah dikondem jika tuberkulosis yang aktif didapati dalam mana-mana satu kelenjar-kelenjar limfanya. Dalam kes lesion berkapur yang kecil dalam kelenjar limfa yang tidak dibesarkan, kepala dan lidah hendaklah diluluskan selepas pemisahan kelenjar yang terkena dan juga tisu-tisu yang berhampiran.

(iii) Suatu lesion dalam paru-paru, berserta dengan suatu lesion pelarut yang terhad bagi pleuranya yang berdampingan hendaklah mengakibatkan penanggalan pleura dan pengkondeman paru-paru dan kelenjar-kelenjar limfa yang berserta. Dalam kes ini lesion pleura ini tidak boleh melebihi satu kawasan yang dihadkan dengan anggaran 100 sentimeter persegi. Sekiranya kawasan pleurasi ini melebihi penghadan ini, atau jika tuberkulosis paru-paru itu meluas, bahagian suku hadapan yang terkena termasuk paru-paru, jantung, esofagus dan diafragma hendaklah dikondem.

- (iv) Pleurisi tuberkuler meresap yang kronik adalah memerlukan pengkondeman bagi bahagian suku hadapan yang terkena termasuk paru-paru, jantung, esofagus dan diafragma.
- (v) Peritonitis tuberkuler meresap yang kronik adalah memerlukan pengkondeman peritoneum, berserta dengan tisu berlemak yang terletak di bawah dan kelenjar-kelenjar limfa, sebagaimana juga dengan kedua-dua rusuk nipis dan diafragma.
- (vi) Lesion tuberkulos tak-aktif dalam kelenjar-kelenjar limfa badan adalah memerlukan pengkondeman bagi kelenjar-kelenjar yang terkena dan bagi bahagian yang baginya ia mengalir.

SEKSYEN B***Penentuan Karkas Ayam-Itik dan Bahagian-Bahagiannya***

Karkas atau bahagian-bahagian bagi semua ayam-itik yang diperiksa di rumah sembelih dan didapati pada masa pemeriksaan post-mortem, atau pada bila-bila pemeriksaan kemudiannya, sebagai terkena apa-apa penyakit atau keadaan hendaklah dikenalikan menurut yang berikut:

1. KEADAAN-KEADAAN ABNORMAL AM**(1) Jangkitan-jangkitan sak udara**

- (a) Jika lesion itu teruk dan karkas itu diemasiasi atau terdapat gangguan sistemik maka keseluruhan karkas itu hendaklah dikondem.
- (b) Jika lesion itu ringan dan terhad bahagian karkas yang terkena hendaklah dipisahkan dan dikondem, dan baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia jika ia selainnya sesuai dimakan.

(2) Lebam-lebam

- (a) Keseluruhan karkas hendaklah dikondem jika lebam-lebam teruk dan meluas.
- (b) Jika hanya sebahagian sahaja daripada karkas itu yang lebam maka hanya bahagian itu sahaja yang perlu dipisahkan dan dikondem, dan baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia.

(3) Residu biologi

Semua karkas, organ atau bahagiannya hendaklah dikondem jika ditentukan bahawa masing-masingnya mengandungi residu-residu biologi.

(4) Bangkai

Karkas-karkas yang menunjukkan bukti telah mati dengan sebab-sebab selain daripada sembelihan hendaklah dikondem.

(5) Pencemaran

Karkas-karkas yang dicemari oleh minyak ruap, cat, racun, gas, air vat melecur dalam sistem sak udara atau bahan lain yang menyebabkan karkas itu tak layak bagi makanan manusia hendaklah dikondem.

(6) Penguraian

Karkas yang secara merosakkan akibat perubahan-perubahan post-mortem hendaklah dilupuskan seperti berikut:

- (a) Karkas yang telah sampai kepada keadaan putrefaksi atau berbau penapajan hendaklah dikondem.
- (b) Karkas yang terkena dengan jenis-jenis perubahan-perubahan post-mortem yang bersifat superfisial dan luasnya terhad, hendaklah diluluskan bagi makanan manusia selepas penisihan dan pengkondeman bahagian-bahagian yang terkena.

(7) Gout

Karkas yang terkena gout dan menunjukkan enapan urat yang teruk dalam organ-organ atau tisu-tisu atau ada bukti gangguan sistemik secara am hendaklah dikondem.

(8) Proses Inflamasi

- (a) Jika proses inflamasi merebak atau jika terdapat bukti adanya gangguan sistemik maka keseluruhan karkas itu hendaklah dikondem.
- (b) Jika proses inflamasi setempat, bahagian yang terkena hendaklah dipisahkan dan dikondem, dan baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia jika ia selainnya sesuai dimakan.

(9) Terlampau celur

Karkas yang telah terlampau celur, mengakibatkan daging kelihatan seperti telah dimasak, hendaklah dikondem.

(10) Infestasi parasitik

- (a) Jika infestasi parasitik meluas atau jika karkas itu diemasiasi, keseluruhan karkas itu hendaklah dikondem.
- (b) Jika infestasi parasitik ringan, bahagian yang terkena hendaklah dipisahkan dan dikondem, dan baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia jika ia selainnya sesuai dimakan.

(11) *Piemia, septisemia atau toksemia*

Karkas yang menunjukkan bukti adanya apa-apa piemia, septisemia atau toksemia hendaklah dikondem.

(12) *Tumor*

(a) Mana-mana organ atau bahagian yang terkena dengan suatu tumor hendaklah dipisahkan dan dikondem dan baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia jika karkas itu secara keseluruhannya tidak terkena dan selainnya sesuai dimakan.

(b) Keseleuruhan karkas hendaklah dikondem jika terdapat bukti adanya metastasis atau bahawa keadaan am burung itu telah terkena dengan saiz, tempat atau sifat tumor.

2. PENYAKIT-PENYAKIT TERTENTU

(1) Karkas yang terkena dengan mana-mana satu daripada penyakit-penyakit yang berikut hendaklah dikondem:

- (a) kompleks leukosis avian;
- (b) botulisme;
- (c) erisipelas;
- (d) listeriosis;
- (e) ornitosis;
- (f) paratifoid; atau
- (g) tuberkulosis.

(2) Sekiranya suatu karkas itu menunjukkan lesion setempat sahaja dan tidak ada gangguan sistemik yang disebabkan oleh apa-apa penyakit selain daripada yang tersebut dalam subperenggan 2 (1), bahagian-bahagian karkas yang terkena hendaklah dipisahkan dan dikondem, dan baki karkas itu hendaklah diluluskan bagi makanan manusia jika ia selainnya sesuai dimakan.

SEKSYEN C

Keadaan Yang Tidak Diperuntukkan

Dalam hal sesuatu keadaan yang tidak diperuntukkan di bawah Kaedah-Kaedah ini, pemeriksa pengelola boleh menjalankan penentuannya bagi mencapai sesuatu keputusan mengenai pelupusan yang terakhir bagi sesuatu karkas atau bahagiannya yang berpenyakit atau tercemar.

SEKSYEN D

Pemeriksaan Makmal

Sekiranya terdapat keraguan, spesimen-spesimen hendaklah diserahkan ke suatu makmal yang diluluskan untuk pemeriksaan sebelum dibuat sesuatu keputusan mengenai penentuan terakhir karkas itu. Sementara menunggu penentuan muktamad, karkas atau bahagiannya itu hendaklah ditahan, dikenalpasti dan diasingkan daripada karkas yang sihat dan ianya hendaklah disimpan di tempat pendinginan dalam kawasan yang diluluskan.

SEKSYEN E

Ujian Pemanas

Ujian hendaklah dijalankan dengan cara yang berikut:

Sekeping daging yang mengandungi sekurang-kurangnya 10% lemak, dan berat sejumlah tidak kurang daripada 100 gram hendaklah direndamkan ke dalam air. Air itu hendaklah dimasukkan dalam satu kontena bertutup dan direbus sehingga wap dikeluarkan. Sebarang bau yang didapati abnormal akan dikesan daripada wap itu.

JADUAL KEEMPAT

(Kaedah 9)

FEE PEMERIKSAAN

Fee-fee pemeriksaan yang kena dibayar oleh tuan punya ternakan yang diperiksa di sesebuah rumah sembelih di bawah Kaedah-Kaedah ini hendaklah ditetapkan seperti di bawah ini:

- | | |
|---|--|
| 1. Bagi pemeriksaan lembu atau kerbau | \$1.00 seekor |
| 2. Bagi pemeriksaan kambing atau biri-biri | 50 sen seekor |
| 3. Bagi pemeriksaan babi ... | 50 sen seekor |
| 4. Bagi pemeriksaan ayam-itik ... | 5 sen seekor bagi pemeriksaan 100 ekor atau lebih, dan tidak dikenakan bayaran bagi pemeriksaan yang kurang daripada 100 ekor. |
| 5. Bagi pemeriksaan mana-mana ternakan lain | 5 sen hingga \$2.00 seekor. |

Diperbuat pada 9hb Mac 1985.
[KP. Sulit O. 237/19; PN. (PU²) 195/II.]

ANWAR BIN IBRAHIM,
Menteri Pertanian

ANIMALS ORDINANCE 1953

MEAT INSPECTION RULES 1985

ARRANGEMENT OF RULES

Rule

1. Citation and commencement.
2. Interpretation.
3. Appointment of inspectors.
4. Sanitary requirements of slaughterhouse.
5. Inspection services.
6. Inspection and judgement of livestock, carcases, portions and products thereof.
7. Sampling and laboratory examination.
8. Report of meat in store.
9. Inspection fees.
10. Labelling and marking.
11. Labelling before leaving slaughterhouse.
12. Penalty.

FIRST SCHEDULE.

SECOND SCHEDULE.

THIRD SCHEDULE.

FOURTH SCHEDULE.

*Applied to the Fed. Territory of Labuan with extension and modification
- See P.U.(A) 479/105

ANIMALS ORDINANCE 1953

MEAT INSPECTION RULES 1985

IN exercise of the powers conferred by subsection (2) of section 86 of the Animals Ordinance 1953, the Minister makes the following *17/53.* rules:

1. These Rules may be cited as the **Meat Inspection Rules 1985** Citation and commencement.

2. In these Rules, unless the context otherwise requires—

Interpretation.

“appliance” includes any machinery, implement apparatus, work tool, instrument, utensil, block, wrapper, keg, can, box, package, basket, vessel, container, receptacle or any other thing used or apparently used at or for any purpose of or connected with a slaughterhouse;

“approved” means approved by a veterinary authority;

“biological residue” means any substance, including metabolites, remaining in an animal or bird at the time of slaughter as the result of treatment or exposure of the animal or bird to a pesticide, hormone-like substance, growth promoter, antibiotic, tranquilizer, other therapeutic or prophylactic agent;

“boiling down” means the use of heat whether by direct or indirect application in the processing of carcases of animals or birds;

“dressed” or “dressing”—

(a) in relation to slaughtered livestock except pigs and poultry, means the removal of head, hide or skin, viscera (including or not including kidneys), genital organs, urinary bladder and feet up to the carpal and tarsal joints, and mammary glands of lactating animals, animals that have given birth or are in advanced pregnancy;

(b) in relation to slaughtered pigs, means the removal of hair and bristles, claws, eyelids, viscera (including or not including kidneys), genital organs and urinary bladder; and

(c) in relation to slaughtered poultry, means the removal of feathers, head, feet, oil gland, viscera, mature reproductive organs, and with or without the giblets;

“edible” means intended for use as human food;

“inedible” means adulterated, uninspected, or not intended for use as human food;

“inspector” means an inspector appointed under rule 3;

“livestock” means any cattle, buffalo, sheep, goats, pigs, poultry, and such other animals or birds declared by the Minister by notification in the *Gazette* to be a livestock within the meaning of these Rules;

"manager means the person operating or managing a slaughterhouse;

"meat" means the edible part of the muscle of livestock that is skeletal or that is found in the tongue, diaphragm, heart or oesophagus, with or without the accompanying and overlying fat, together with the portions of bone, skin, sinew, nerve and blood vessels that normally accompany the muscle tissue and are not separated from it in the process of dressing, but does not include the muscle found on the lips, snout, scalp or ears;

"poultry" means domestic fowls, chicks, ducks, geese, turkeys, guinea fowls and pigeons of any age or sex;

"premises" includes any place or vehicle;

"processing" means any activity that pertains to the preparation of meat or edible offal from a carcase and includes such work as dressing cutting, cleaning, deboning, packing or any work as may be required of it in the slaughterhouse;

"slaughterhouse" means any place, kept or used for the slaughtering of any livestock for human consumption and includes any place appertaining or belonging to any slaughterhouse used for—

- (a) keeping or drafting of livestock intended for slaughter thereat;
- (b) dealing with the carcases or any part thereof of livestock;
- (c) preparing or manufacturing tallow;
- (d) keeping or storing hides, skins or bones; or
- (e) boiling down or otherwise disposing of offal,

but does not include a place where livestock is slaughtered by any person solely for human consumption by such person, members of his family, or his employees, provided, the carcase, meat or other product whereof is not sold;

"unfit for human consumption" includes unsound, unsafe, unwholesome, or unfit for human consumption by reason of disease, defect, inferiority, abnormal condition, putrefaction, decomposition, emaciation, or of exposure to contamination by dust, flies, insects, vermin, animals or exposure to contamination by lethal insecticides or by any other means;

"vehicle" includes a bicycle, cart, wagon, truck, tricycle, barrow, carriage, motor vehicle or any other conveyance, or a meat delivery box used on any vehicle.

3. For the purposes of these Rules the Director General may appoint any veterinary authority to be an inspector.

Appointment of Inspectors.

Sanitary requirements of slaughterhouse.

4. (1) A slaughterhouse shall comply with the sanitary requirements which include infrastructures, structures, facilities and operational procedures as prescribed in the First Schedule.

(2) For the purpose of these Rules, the Director General shall classify slaughterhouses as follows:

- (a) *Class A Slaughterhouse*, where the slaughter of livestock is partly or wholly for export purposes;

(b) *Class B Slaughterhouse*, where the daily slaughter of livestock exceeds ten heads of cattle or buffalo or goats or sheep, or one hundred heads of pigs, or five thousand heads of poultry; or

(c) *Class C Slaughterhouse*, where the daily slaughter of livestock is ten heads or less of cattle or buffalo or goats or sheep, or one hundred heads or less of pigs, or five thousand heads or less of poultry.

5. For the purpose of enabling meat inspection services to be carried out at a slaughterhouse, the manager shall comply with the procedures and arrangements as prescribed in the Second Schedule.

Inspection services.

6. All inspection and judgement of livestock, carcases, portions and products thereof shall be carried out in a manner as prescribed in the Third Schedule.

Inspection and judgement of livestock, carcases, portions and products thereof.

7. (1) An inspector may at any reasonable time enter upon or into any slaughterhouse and take or cause to be taken from such slaughterhouse samples of meat or offal for laboratory analysis or examination.

Sampling and laboratory examination.

(2) Where such samples are taken pursuant to paragraph (1), three samples of such meat or offal of about the same quantity shall be collected, sealed, labelled and dated by the inspector who shall also sign his name on each sample. One sample shall be retained by the manager of the slaughterhouse, and two samples shall be taken by the inspector. The inspector shall send one sample for laboratory analysis or examination and retain the other.

(3) Where the inspector requires more samples of such meat or offal for laboratory analysis or examination, such manager shall provide him with such samples, unless the inspector is satisfied that more samples cannot be obtained.

(4) The results of the findings of such analysis or examination shall not be used for advertising any slaughterhouse or meat processed therein.

(5) Where as a result of any analysis or examination of samples of any meat or offal used in the processing thereof under these Rules, an inspector is of the opinion that such meat or offal is likely to cause illness or disease or is otherwise unfit for human consumption, he may direct the manager of the slaughterhouse from which such samples were taken to take such measures or to perform and do such act and things as are, in his opinion, necessary to render such meat or offal fit for human consumption.

(6) Any charge or fee incurred for the laboratory analysis or examination under these Rules shall be borne by the manager of the slaughterhouse.

Report of meat in store.

8. Inspectors shall examine carefully all meat stored in coolers and freezers of any slaughterhouse and furnish the Director General with a report every six months as to the results of such an examination.

Inspection
fee.

9. The fee payable by the owner of livestock slaughtered and inspected at slaughterhouse under these Rules shall be as prescribed in the Fourth Schedule.

Labelling and
marking.

10. (1) Every dressed carcase or portion thereof passed for food in a slaughterhouse pursuant to these Rules shall, by means of a metal stamp, be marked with a mark called "inspection legend" as prescribed by the Director General from time to time.

(2) The inspection legend shall be marked on both sides of the carcase while it is still in the slaughterhouse and shall be so marked by an inspector or a person under his supervision.

(3) The inspection legend shall not be used on any inedible meat.

(4) Every brand, stamp or device bearing the inspection legend shall when not in use be kept locked in lockers provided for such purpose.

(5) For the purpose of paragraph (1), only ink or dye-stuff which are approved by the Director General shall be used.

Labelling
before
leaving
slaughterhouse.

11. (1) Every package and container of meat or edible offal before leaving a slaughterhouse shall have securely labelled or otherwise marked thereon—

- (a) a true and correct description of the contents;
- (b) the net weight or the volume where applicable; and
- (c) the inspection legend.

(2) The information required under paragraph (1) shall be prominently marked on the main panel of the package or container, or otherwise as authorised by the Director General, and shall be of a size that can be easily read.

(3) Where the Director General is satisfied that it is not feasible to mark a package or container as required under paragraph (2), the inspector-in-charge may authorize the use of a tag which shall be firmly attached to the container or package.

(4) Where the meat is intended for shipment out of Malaysia, the information required under paragraph (1) to be applied to the container or package, with the exception of the inspection legend, may be printed in the language of the importing country.

(5) No work, picture or design that conveys a false or misleading impression as to the contents, quantity, weight, method or date of manufacture or place of origin of the contents shall be used on any package or container.

(6) The size of the inspection legend and other material required to be applied to a package or container shall be such that the words and the name of the slaughterhouse thereon are easily read,

(7) Except as authorised by these Rules the inspection legend shall not be altered in any way; it shall be separate from, and shall not form an integral part of any special pattern or design on the package or container.

12. Any person who contravenes any of the provisions of these Rules shall be guilty of an offence and shall be liable on conviction to a fine not exceeding one hundred ringgit, and in the case of a continuing offence not exceeding twenty ringgit for every day during which the offence continues.

FIRST SCHEDULE (Rule 4)

SANITARY REQUIREMENTS OF SLAUGHTERHOUSE

PART I

STRUCTURAL AND PHYSICAL REQUIREMENTS

SECTION A

General Principles

1. Every slaughterhouse shall be so located such that the building and surrounding area can be kept reasonably free of objectionable odour, smoke, dust or other contamination.
2. It shall be of sufficient size for the purpose intended without crowding of equipment or personnel.
3. It shall be so designed as to protect the slaughtering operations from inclement weather, dust and other sources of contamination.
4. It shall be so designed and constructed to facilitate cleaning and disinfection.
5. It shall be of sound construction and kept in good repair.

SECTION B

Class A Slaughterhouse

1. The slaughterhouse shall be separate and distinct from any other slaughterhouse unless otherwise authorised by the Director General.
2. No portion of the slaughterhouse shall be used as living quarters unless it is permanently and adequately separated by floor, walls and ceilings of brick, concrete or similar material from the remainder of the slaughterhouse and there is no direct or indirect access from such living quarters to any other part of the slaughterhouse.
3. The dressing room, lavatory and toilet accommodation shall be adequate, fully equipped and sanitary with satisfactory light and ventilation, and shall be entirely apart from any room or compartment used for the storage or production of meat.
4. The floors, wall partitions, posts, doors, and other parts of all structures shall be of such material, construction and finish as will make them impervious, non-absorbent and susceptible of being readily and thoroughly cleaned; and the walls and partitions shall be of such a finish to a height of not less than eight feet from the floor.

5. The floors shall be free from cracks and crevices and shall slope sufficiently for liquids to be drained off to strapped outlets projected by a grill; and the angles between the walls and the angles at the wall to floor junctions shall be coved.
6. The rooms and compartments used for edible products shall be separate and distinct from those used for inedible products.
7. The slaughterhouse shall have refrigeration facilities including freezer facilities where necessary, for the storage of meat and edible offal.
8. Rails shall be provided and so located so that any exposed product does not come in contact with floor, posts, walls, and other fixed parts of the building, or with barrels, boxes, and other containers trafficked through holding and operating areas; and exposed products shall not be placed or stored beneath carcasses in chillers or holding areas.
9. The slaughterhouse shall be adequately lighted and ventilated, and all equipment shall be of such material and construction as will facilitate thorough cleansing.
10. The water supply at each slaughterhouse shall be ample, clean and potable; there shall be adequate facilities for its protection against contamination and pollution, and there shall be facilities for providing an adequate supply of water having a temperature of at least 83°C for cleaning and sterilising purposes.
11. Except in the case of heavy equipment such as scalding tanks, all implements, utensils and equipment used in the preparation of meat or edible offal shall be made of rust-resistant substance in so far as may be practicable.
12. Trucks and receptacles used for inedible or condemned meat shall be of such material and construction that they can be readily and thoroughly cleaned and shall bear some conspicuous and distinctive mark to show that they are not to be used for meat or edible offal.
13. Boning tables and work tables shall be of an acceptable design, and the tops shall be constructed with a material that is rust-resistant, impervious, non-absorbent and susceptible of being readily and thoroughly cleaned.
14. Chopping blocks and deboning mats shall be made of material that is hard, rust-resistant, non-toxic, susceptible of being readily cleaned and disinfected, and does not transmit odour or taste and their surfaces shall be smooth, impervious and free from pits and crevices.
15. All yards and pens used in connection with a slaughterhouse shall be suitably constructed and equipped; pens, alley ways and runways shall be hard surfaced and shall have adequate hose connections and drainage facilities for clean up purposes.
16. The slaughterhouse shall have facilities for separating healthy livestock from those showing symptoms of or suspected of being affected with disease.

17. Every slaughterhouse shall be equipped with satisfactory facilities for the tanking of inedible or condemned products, and such facilities shall be sited in the inedible section of the slaughterhouse.
18. Tanks, fertilizer driers, and other equipment used in the preparation of inedible products shall be properly equipped with condensers and other appliances that will satisfactorily suppress odours incident to such preparation, and prevent them from entering the edible section of the slaughterhouse.
19. The slaughterhouse shall have special rooms, compartments or spaces for the accommodation of products detained and shall be adequately lighted, provided with chilling and freezing facilities and shall be so constructed as to facilitate cleansing and disinfection.
20. Inspectors engaged on post-mortem inspection duties shall be provided with adequate work space on the slaughtering floor.
21. Where the Director General deems necessary, the slaughterhouse shall have suitably furnished office space for the exclusive use of the inspector-in-charge and his staff, with adequate ventilation and lighting and janitor service; such office space shall be conveniently located, shall be furnished with adjoining wash room facilities, and provided with lockers suitable for the protection and storage of the belongings of and supplies used by inspectors.

SECTION C

Class B Slaughterhouse

1. The slaughterhouse shall be separate and distinct from any other slaughterhouse unless otherwise authorised by the Director General.
2. No portion of the slaughterhouse shall be used as living quarters unless it is permanently and adequately separated by floor, walls and ceilings of brick, concrete or similar material from the remainder of the slaughterhouse and there is no direct or indirect access from such living quarters to any part of the slaughterhouse.
3. The dressing room, lavatory and toilet accommodation shall be adequate, fully equipped and sanitary with satisfactory light and ventilation, and shall be entirely apart from any room or compartment used for the storage and production of meat.
4. The floors, wall partitions, posts, doors and other parts of all structures shall be of such material, construction and finish as will make them impervious, non-absorbent and susceptible of being readily and thoroughly cleaned; and the walls and partitions shall be of such a finish to a height of not less than eight feet from the floor.
5. The floors shall be free from cracks and crevices and shall slope sufficiently for water and effluent to run into open drains placed along the walls; and the angles between the walls and the angles at the wall to floor junctions shall be coved.

6. The rooms and compartments used for edible products shall be separate and distinct from those used for inedible products.
7. Slaughterhouse shall be laid out and equipped so as to ensure that meat does not come into contact with floors, walls and other fixed structures except those which are specifically designed to contact with meat.
8. The slaughterhouse shall be adequately lighted and ventilated, and all equipment shall be of such material and construction as will facilitate thorough cleaning.
9. The water supply at each slaughterhouse shall be ample, clean and potable, and there shall be adequate facilities for its protection against contamination and pollution.
10. Except in the case of heavy equipment such as scalding tanks, all implements, utensils and equipments used in the preparation of meat or edible offal shall be made of rust-resistant substance in so far as may be practicable.
11. Trucks and receptacles used for inedible or condemned meat shall be of such material and construction that they can be readily and thoroughly cleaned and shall bear some conspicuous and distinctive mark to show that they are not to be used for meat or edible offal.
12. Boning tables and work tables shall be of an acceptable design, and the tops shall be constructed with a material that is rust-resistant, impervious, non-absorbent and susceptible of being readily and thoroughly cleaned.
13. Chopping blocks and deboning mats shall be made of material that is hard, rust-resistant, non-toxic and susceptible of being readily cleaned and disinfected, and does not transmit odour or taste and their surfaces shall be smooth, impervious and free from pits and crevices.
14. All yards and pens used in connection with a slaughterhouse shall be suitably constructed and equipped; pens, alley ways and runways shall be hard surfaced and shall have hose connections and drainage facilities for clean up purposes.
15. The slaughterhouse shall as far as practicable have facilities for separating healthy livestock from those showing symptoms of or suspected of being affected with disease.
16. Inspectors engaged on post-mortem inspection duties shall be provided with adequate work space on the slaughtering floor.
17. Where the Director General deems necessary, the slaughterhouse shall have suitably furnished office space for the exclusive use of the inspector-in-charge and his staff, with adequate ventilation, lighting and janitor service; such office space shall be conveniently located, shall be furnished with adjoining wash room facilities, and provided with lockers suitable for the protection and storage of the belongings of and supplies used by inspectors.

SECTION D**Class C Slaughterhouse**

1. The slaughterhouse shall be separate and distinct from any other slaughterhouse unless otherwise authorised by the Director General.
2. No portion of the slaughterhouse shall be used as living quarters unless it is permanently and adequately separated by floor, walls and ceilings of brick, concrete or similar material from the remainder of the slaughterhouse and there is no direct or indirect access from such living quarters to any other part of the slaughterhouse.
3. The dressing room, lavatory and toilet accommodation shall be adequate, fully equipped and sanitary with satisfactory light and ventilation, and shall be entirely apart from any room or compartment used for the storage or production of meat.
4. The floors and wall partitions shall be of such material as will make them impervious, non-absorbent and susceptible of being readily and thoroughly cleaned.
5. The floors shall be free from cracks and crevices and shall slope sufficiently for liquids to run into open drains.
6. The rooms and compartments used for edible products shall be separate and distinct from those used for inedible products.
7. Slaughterhouse shall be laid out and equipped so as to ensure that meat does not come into contact with floors, walls or other fixed structures except those which are specifically designed to contact with meat.
8. The slaughterhouse shall be adequately lighted and ventilated, and all equipment shall be of such material and construction as will facilitate thorough cleansing.
9. The water supply at each slaughterhouse shall be ample, clean and potable, and there shall be adequate facilities for its protection against contamination and pollution.
10. Except in the case of heavy equipment such as scalding tanks, all implements, utensils and equipment used in the preparation of meat or edible offal shall be made of rust-resistant substance in so far as may be practicable.
11. Trucks and receptacles used for inedible or condemned meat shall be of such material and construction that they can be readily and thoroughly cleaned and shall bear some conspicuous and distinctive mark to show that they are not to be used for meat or edible offal.
12. Boning tables and work tables shall be of an acceptable design, and the tops shall be constructed with a material that is rust-resistant, impervious, non-absorbent and susceptible of being readily and thoroughly cleaned.

13. Chopping blocks and deboning mats shall be made of material that is hard, rust-resistant, non-toxic, susceptible of being readily cleaned and disinfected, and does not transmit odour or taste and their surfaces shall be smooth, impervious and free from pits and crevices.
14. Facilities shall be provided for resting and veterinary inspection of livestock before slaughter.
15. The slaughterhouse shall as far as practicable have facilities for separating healthy livestock from those showing symptoms of or suspected of being affected with disease.
16. Inspectors engaged on post-mortem inspection duties shall be provided with adequate work space on the slaughtering floor.

PART II
OPERATIONAL REQUIREMENTS

1. The yards and pens in the slaughterhouse shall be kept clean and shall be disinfected at least once each year and at any other time as determined by the inspector-in-charge.
2. No livestock that has entered the yards or pens of the slaughterhouse shall be removed without the permission in writing of the inspector-in-charge.
3. Yards or pens on the premises of the slaughterhouse shall not be used for any purpose other than for the holding of livestock prior to slaughter.
4. No live animal or bird shall be allowed in any processing area.
5. Practicable precautions shall be taken to maintain the slaughterhouse free of flies, cockroaches, rats, mice and other vermins.
6. All rooms in which meat is prepared or placed shall be scraped, scrubbed, cleaned or painted as may be considered necessary by the inspector-in-charge, and all facilities necessary for cleaning shall be provided.
7. All rooms shall be kept, as far as possible, free from steam and vapour; chill rooms and refrigerated rooms shall be kept free from excessive moisture.
8. The rooms and compartments in which any product is prepared or handled shall be free from dust and from odour from dressing and toilet rooms, catch basins, hide rooms, casing rooms, inedible tanks, fertilizer rooms and livestock pens.
9. All implements, utensils, equipment and containers used in anyway in the preparation of meat shall be cleaned before use to the satisfaction of the inspector-in-charge.

10. Paper or other material shall not be used in direct contact with trimmings, organs and meat cuts frozen in blocks, unless it is of a kind that does not disintegrate from exposure to the moisture from meat and remains intact so that it can be readily and completely removed from the meat when defrosted; paper or other materials that may impart to meat any chemical or other objectionable substance used in its processing shall not be used.
11. All knives, saws or other utensils that have been in contact with diseased or infected material shall be sterilized immediately before use again.
12. When, in the opinion of an inspector any equipment, utensils, room or compartment is unclean or its use would be in violation of any of these Rules, he shall identify it with a tag or some other identification; no equipment, utensil, room or compartment so identified shall again be used until made acceptable, and no such identification mark shall be removed by anyone other than an inspector.
13. Care shall be taken to prevent the contamination of meat with perspiration, hair, cosmetics, medicaments and the like.
14. The doors to the rooms, compartments or spaces provided for the accommodation of meat that are detained or condemned under these Rules shall be fitted with locks approved by the inspector-in-charge; and such locks and the keys thereto shall be in the custody of the inspector-in-charge.
15. No person shall seal or break the seal of any tank used for the tanking of inedible or condemned meat unless authorised by an inspector.
16. Meat or edible offal distributed from the slaughterhouse shall be protected by covering so as to afford adequate protection for the product against dust, dirt, insects and the like, having regard to the means intended to be employed in transporting the products from the slaughterhouse, the distance over which the products will be transported, and the destination of the products.
17. Meat or edible offal shall not be transported from the slaughterhouse unless the railway cars, vehicles or other space in which they are to be transported have been cleaned to the satisfaction of the inspector and are equipped for proper handling of meat.
18. No person affected with a communicable disease in a transmissible stage, or known to be a carrier of such a disease, or while affected with boils, sores, infected wounds, or other abnormal sources of microbiological contaminants shall be engaged in handling or preparing any meat, and every employee shall produce a medical certificate of health at any time if requested by an inspector; employees shall observe such general rules of sanitation as are prescribed by the inspector-in-charge.
19. Every employee of the slaughterhouse shall be examined at least once a year by a medical practitioner registered under the Medical Act 1971.

20. Coverings used by persons or employees to protect their clothing shall be of material of a light colour and easily cleaned; clean garments shall be worn at the start of each working day and the garments shall be changed during the day if required by the inspector; head coverings shall be large enough and fitted so as to effectively cover and prevent the hair from contaminating edible products.
21. No person shall wear gloves made of material that is subject to absorption of fraying when handling uncovered edible products.
22. The wearing of earings, brooches, rings or other loose jewellery, finger stall, bandage or medicated dressing shall not be permitted at work areas where they could become a contaminant by accidental inclusion in the pack.
23. Every person handling edible products shall have clean hands and fingernails, and shall thoroughly wash his hands at the commencement of work and rewash them before rehandling edible products or any occasion that they may become soiled such as following the handling of possibly contaminated equipment, surfaces of products, and after visiting the toilet.
24. Smoking, chewing, eating and drinking shall not be permitted in any room where exposed meat is being processed or otherwise handled.
25. Only germicides, insecticides, rodenticides, detergents or wetting agents or other similar material that have been approved by the Director General shall be used in the slaughterhouse and shall be used in a manner satisfactory to the inspector; the use of poisons for any purpose in rooms or compartments where any uncovered edible product is stored or handled is prohibited.
26. The compound of the slaughterhouse shall be maintained in a clean and tidy condition; any equipment and other material not in use shall be neatly stacked away from the processing area so as not to create a nuisance.
27. All the depression in the compound close to the processing area likely to become filled with water shall be levelled.
28. Paunch contents, manure, hair, feathers or other material that could constitute a breeding place for vermin shall not be allowed to accumulate on the premises, and shall be disposed off expeditiously in such fashion as not to cause possible nuisance or result in environmental pollution.
29. No carcase or any portion thereof, or edible offal shall be permitted entry into the slaughterhouse except as authorized by the inspector-in-charge.
30. Where the Director General deems necessary carcases, parts thereof and edible offal shall be chilled immediately after processing in accordance with the following:
 - (1) in the case of beef to 15°C or below at the thickest point of carcase or part thereof in less than 20 hours;

- (2) in the case of mutton to 7°C or below at the thickest point of carcase or part thereof in less than 12 hours;
 - (3) in the case of pork to 10°C or below at the thickest point of carcase or part thereof in less than 15 hours; and
 - (4) in the case of poultry carcases or parts thereof the internal temperature to 4°C or below in less than 4 hours, and giblets shall be chilled to 4°C in less than 2 hours.
 31. Only ice produced from potable water shall be used for ice and water chilling of poultry carcases and parts thereof. The ice shall be handled and stored in a sanitary manner. If of block type, the ice shall be washed by spraying all surfaces with clean water before crushing. The temperature of the chilling media in the warmest part of any poultry chilling system shall not exceed 18°C. The temperature in the warmest part of a continuous chilling system shall be continuously monitored and the completed temperature charts furnished daily to the inspector. Sufficient water or ice, or both, shall be added to sections of the chilling system to keep the chilling media clean and to provide a continuous overflow from each section of the system.
 32. The temperature in chillers and refrigeration facilities where meat and edible offal is stored shall be maintained at 4°C or less.
 33. Carcases, parts thereof and edible offal which are intended for preservation by freezing, shall be frozen as soon as possible and shall not be held chilled for more than 72 hours.
 34. Where poultry carcases are ice-packed in barrels or other containers, they shall preferably be wrapped to plastic or other suitable material to protect against contamination and adulteration.
 35. Wax dipped poultry shall be handled so that the set wax and removed feathers will fall into a suitable container. Only clean wax which has been stored in a clean place shall be used for wax dipping. Feather separation sieves included in wax dipping machines shall be removable and cleaned once daily. At the close of the working day reclaimed wax shall be heated to a temperature of not less than 80°C for a period of not less than 20 minutes, skimmed, washed, filtered or passed through a centrifugal cleaning machine and afterwards stored in a clean place.
- SECOND SCHEDULE**
(Rule 5)
- INSPECTION SERVICES**
1. The inspector-in-charge shall be kept fully informed by the manager of all details regarding the actual operation of the slaughterhouse relating to the production of meat, and no such operation shall be carried out without the knowledge and supervision of the inspector-in-charge or an inspector detailed by him for that purpose.

2. The manager shall give sufficient notice to the inspector-in-charge concerning the arrival of livestock and time of slaughter in order that he may make arrangements for inspection.
3. The manager shall, upon request, furnish to the inspector-in-charge accurate information regarding receipt of livestock on hand, and such information regarding processing and other matter of a like nature as may deem reasonable and necessary.
4. An inspector may enter at any time any part of the slaughterhouse for the purpose of exercising his powers or performing his duties under these Rules.

THIRD SCHEDULE

(Rule 6)

INSPECTION AND JUDGEMENT OF LIVESTOCK, CARCASES,
PORTIONS AND PRODUCTS THEREOF

PART I

ANTE-MORTEM INSPECTION

SECTION A

Purpose

1. To prevent livestock showing clear evidence of disease or condition that would render the carcase unfit for human consumption from being slaughtered.
2. To slaughter all livestock suspected of being affected by a disease or condition that could render the whole or part of the carcase unfit for human consumption separately from healthy livestock.
3. To prevent obviously diseased or grossly contaminated livestock from being handled on the slaughter floor.

SECTION B

Facilities Required

1. There shall be sufficient holding yards or pens to hold an entire day's tally for each species of stock handled. The yards or pens shall be paved and adequate lighting be supplied to an intensity of at least ten foot candles. Sufficient area under roofing shall be made available to allow ante-mortem examination to be performed during inclement weather.
2. Separate pens designated as Suspect Holding Pens shall be provided to facilitate the separation of livestock suspected of any disease or abnormal condition from other livestock. These pens shall be roofed, lighted to an intensity of at least twenty foot candles, and provided with hand washing facilities and adequate restraining device such as a crush or squeeze gate.
3. Slaughterhouse employees shall assist and co-operate fully with the inspector in moving, segregating, identifying and marking livestock when required.

SECTION C

Procedure

1. No livestock shall be slaughtered in a slaughterhouse unless it has been inspected by an inspector on the day of slaughter prior to its admission onto the slaughter floor.
2. Only livestock considered by the examining inspector performing ante-mortem examination to have been sufficiently rested shall be subjected for ante-mortem examination.
3. Any livestock grossly contaminated with mud, filth or faecal material which will contribute a hazard by unnecessary contamination of its carcase during dressing operations, shall not be slaughtered until it has been cleaned to the satisfaction of the examining inspector.
4. The examining inspector shall observe the livestock at rest in the pen and in motion if necessary.
5. The examining inspector may direct any livestock to be moved and segregated to the Suspect Holding Pen for further detailed examination.
6. Animals after ante-mortem examination shall be categorized and dealt with as follows:
 - (1) *Animals passed as healthy and fit for slaughter*
These are animals with no obvious sign of ill-health. The Ante-Mortem Inspection Certificate (as in Form I of this Schedule) shall be completed for all animals inspected and passed as healthy and fit for slaughter. The certificate shall be kept at the veterinary office.
 - (2) *Animals permitted for slaughter, but under close supervision*
 - (a) These are animals suspected of being affected with a disease or a condition that might render the whole carcase or a portion thereof as unfit for human consumption.
 - (b) Each of these animals shall be examined carefully by an examining inspector, and the findings shall be recorded in the Ante-Mortem Inspection (Examination of Suspect Animal) Certificate as in Form 2 of this Schedule. These ante-mortem findings shall be taken into consideration for the judgement of the carcase and parts thereof during post-mortem inspection.
 - (c) Each of these animals shall be positively identified, such as by tattoo, serial numbered ear tags, paint or other identifying methods acceptable to the examining inspector.

- (d) The examining inspector may direct any animal to be slaughtered separately from those described in subparagraph (1), in order to prevent unnecessary contamination of other carcasses.
- (e) The diseases or conditions included in this category are—
 - (i) anaemia;
 - (ii) diarrhoea;
 - (iii) flystrike, if widespread;
 - (iv) indeterminate symptoms;
 - (v) suspected internal parasitic infestation accompanied by anaemia, diarrhoea or poor in condition;
 - (vi) jaundice;
 - (vii) lameness;
 - (viii) localized infections such as abscesses or infected wounds unassociated with an elevated temperature;
 - (ix) neoplasms not associated with emaciation;
 - (x) oedema (localized);
 - (xi) skin and mucosal problems when lesions are widespread such as ecthyma, dermatitis, erythema, mange, photosensitization, ringworm, ulcerations, urticaria and warts;
 - (xii) post-vaccination reactors unassociated with an elevated temperature;
 - (xiii) pox lesions when widespread;
 - (xiv) unthriftness when associated with lack of vigour; and
 - (xv) wounds.

(3) Animals withheld from slaughter

- (a) These are animals showing evidence of a disease or condition that, in the opinion of the inspector, would likely respond to a delay in slaughtering or to suitable treatment.
- (b) The diseases and conditions referred to in (a) include—
 - (i) biological and other drug residues;
 - (ii) disturbance of central nervous system such as those considered to have been caused by chemical, metal, plant or bacterial toxin;
 - (iii) highly elevated temperatures with accompanying symptoms of an infection;
 - (iv) metabolic disorders; and
 - (v) post-vaccination reaction accompanied fever.

(c) Animals which have been subject to research shall not be slaughtered until full advice concerning details of the research and of any chemical or drugs used is made available, and such information shall be used in determining the animal's eligibility for slaughter.

(d) An animal that has recovered from a disease or condition as listed in paragraph (b) may be resubmitted for ante-mortem inspection provided that any drug that has been used shall be made known to the inspector.

(4) Animals for emergency slaughter

- (a) These are animals that are injured or crippled and in the case of pigs also those suffering from heat stress.
- (b) The manager shall be responsible for advising the inspector of the presence and whereabouts of such animals.
- (c) Ante-mortem inspection of such animals shall be performed without undue delay.
- (d) Such animals may be slaughtered in the pen. Care shall be exercised to protect the cut surfaces from contamination during transport of the carcase to the slaughter floor. Areas of the pens soiled by blood of the slaughtered animal shall be cleaned to the satisfaction of the inspector.
- (e) The slaughter and handling of such animals, as far practicable, shall be carried out expeditiously and may be carried out together with healthy animals.
- (f) Such animals shall be clearly identified by means of tattoo, serially numbered ear tags, paint or other methods of identification acceptable to the inspector.

(5) Animals to be condemned as unfit for human consumption

- (a) These are animals showing clear and unmistakable evidence that they are affected by a disease or condition that necessitates the condemnation of their carcase as unfit for human consumption.
- (b) These animals shall not be permitted for treatment of the slaughter floor, nor shall any portion of the carcase of such an animal be permitted to enter or pass through any section of the slaughterhouse where edible product is being handled, prepared or stored.

- (c) These animals shall not be allowed to leave the slaughterhouse unless the written permission of the inspector-in-charge of the slaughterhouse has been obtained.
- (d) The diseases or conditions referred to in (a) include—
 - (i) anasarca;
 - (ii) cachexia resulting from any disease or pathological condition;
 - (iii) comatose animals that in the opinion of the inspector is unlikely to respond to treatment;
 - (iv) dead animals;
 - (v) infectious diseases such as acute colibacillosis or salmonellosis, acute swine erysipelas, botulism, bovine malignant catarrhal fever, haemorrhagic septicaemia, tetanus; and
 - (vi) neoplasma when associated with emaciation.
- (e) In the case of suspected anthrax, all in contact animals shall be segregated from other animals and shall not be slaughtered until after the results of a laboratory examination have proved negative. If the results of the laboratory examination prove positive, such segregated animals shall not be slaughtered until a period of at least 14 days has elapsed since the date of segregation or 14 days has elapsed since any of the segregated animals showed evidence of having contacted the disease, whichever is the later. All yards, races, drive-ways, and any structure or equipment that may have been contaminated by anthrax animals shall be thoroughly cleaned and adequately sterilized including prompt removal and burning of any litter or manure followed immediately by a thorough disinfection of the exposed surfaces with a 5% solution of sodium hydroxide, freshly prepared and applied as hot as possible or by some other method of disinfection acceptable to the veterinary authority.

- (6) *Animals suspected of being affected with exotic disease*
- (a) Any animal suspected of being affected with any of the following diseases shall not be slaughtered:
 - (i) bluetongue;
 - (ii) foot and mouth disease;
 - (iii) rabies;
 - (iv) rinderpest; and
 - (v) vesicular disease.

(b) The relevant State Director of Veterinary Services shall be immediately advised of the whereabouts of such an animal.

(c) The suspected animal together with all in-contact animals shall be segregated and held apart from all other animals until the position has been investigated to the satisfaction of the State Director of Veterinary Services.

7. Poultry after ante-mortem inspection shall be categorized and dealt with as follows:

(1) *Poultry passed as healthy and fit for slaughter*

These are birds not obviously suffering from any disease or condition that would result in their carcasses being unfit for human consumption.

(2) *Poultry permitted for slaughter, but under close supervision*

All birds which on ante-mortem inspection do not plainly show but are suspected of being affected with any disease or condition that may cause condemnation in whole or in part on post-mortem inspection, shall be segregated from the other poultry and held for separate slaughter, evisceration and post-mortem inspection.

(3) *Poultry suspected of having biological residues*

When any poultry at a slaughterhouse is suspected of having been treated with or exposed to any substance that may impart a biological residue which would make their edible tissues adulterated, they shall, at the option of the inspector, be rejected for slaughter, or where practicable allowed to be slaughtered and the carcase detained until a final judgement can be made after laboratory analysis on the carcase.

(4) *Poultry used for research*

No poultry used in any research investigation involving an experimental biological product, drug or chemical shall be eligible for slaughter at a slaughterhouse unless the investigator has submitted to the inspector data or a summary evaluation of the data which demonstrates to the satisfaction of the inspector that the use of such biological product, drug or chemical will not result in the products of such poultry being adulterated.

FORM 1
 (Paragraph 6 (1), Section C, Part I)

ANIMALS ORDINANCE 1953
MEAT INSPECTION RULES 1985
DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES
MINISTRY OF AGRICULTURE
(PENINSULAR MALAYSIA)

ANTE-MORTEM INSPECTION CERTIFICATE
 (Paragraph 6 (1), Section C, Part I, Third Schedule)

Date.....

1. *Slaughterhouse:*

.....

2. *Description of animals:*

Species..... Breed.....

3. *Inspection Findings:*

(a) Number of animals inspected:

.....

(b) Number of animals passed as fit for slaughter:

.....

(c) Number of animals permitted for slaughter but under close supervision:

.....

(d) Number of animals to be slaughtered as emergency cases:

.....

(e) Number of animals condemned at ante-mortem inspection:

.....

Signature:

Name:

Designation:

FORM 2
 (Paragraph 6 (2) (b), Section C, Part I)

ANIMALS ORDINANCE 1953
MEAT INSPECTION RULES 1985
DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES
MINISTRY OF AGRICULTURE
(PENINSULAR MALAYSIA)

ANTE-MORTEM INSPECTION (EXAMINATION OF SUSPECT ANIMAL) CERTIFICATE
 (Paragraph 6 (2), Section C, Part I, Third Schedule)

Date.....

1. *Slaughterhouse Name/No.:*

.....

2. *Description of animal:*

Species..... Breed.....

Colour..... Sex..... Age.....

Identification Mark(s).....

3. *Clinical Findings.....*

Body Temperature.....

Diagnosis.....

4. *Judgement:*

*1. Permitted for slaughter under close supervision.

*2. Withheld from slaughter.

*3. Condemned as unfit for human consumption at ante-mortem inspection.

Signature:

Name:

Designation:

PART II

POST-MORTEM INSPECTION

SECTION A

General Principles in Identification, Correlation and Control

1. A post-mortem inspection and examination shall be made by or under the direct supervision of an inspector at the time of slaughter of the livestock at a slaughterhouse. If the examination reveals no grounds for detaining or condemning any carcasses or portion thereof, the inspector shall pass and mark the same as required by these Rules.
2. All parts of the carcase to be used in the preparation of meat or meat products shall be held in such manner as to preserve their identity until the post-mortem examination has been completed. When products for edible purposes of more than one livestock are aggregated in a common container before the completion of post-mortem examination, all of such products in the container shall be condemned if any one of the livestock, whose products is in such a container, be condemned at final post-mortem examination.
3. Where an inspector directs any carcase, portion or product thereof to be detained for further examination or action, he shall identify such carcase or portion thereof for it to be directed to the detention room or space designated by the inspector-in-charge.
4. If on final examination the carcase, portion or product thereof is found to be fit for human consumption, the inspector shall permit such carcase, portion or product thereof to be marked with the inspection legend.
5. Carcasses showing injured portions that cannot be readily removed at the time of slaughter shall be held until dealt with as directed by the inspector.
6. Unless authorized by an inspector, no person shall place on or remove from any carcase or portion thereof, any identification mark designated to indicate detention or condemnation.
7. Anything marked, detained or condemned shall be dealt with as an inspector directs if no provision for dealing with such thing is made elsewhere in these Rules.
8. Whenever an inspector seizes any meat or meat product or other thing pursuant to any of the paragraphs of these Rules, he shall suitably identify such products and shall at the same time issue to the person from whom the thing is seized a Detention Certificate as in Form 3 of this Schedule; such a certificate shall be signed by the inspector and a copy shall be sent to the inspector-in-charge of the slaughterhouse together with the inspector's report for further action.
9. No person shall remove, sell or otherwise dispose of any meat or meat product or other thing which has been so identified by an inspector pursuant to paragraph 8 without the written permission of the inspector.

10. An inspector may make such order and give such direction as to him appear necessary for the proper preservation and safe guarding of any meat or meat product or other thing which any identification mark has been made in pursuant to this paragraph, and every person to whom any such order is made or direction given, shall comply therewith according to its terms.
11. Any meat or meat product or other thing forfeited in pursuant to these Rules shall be disposed of in such manner as prescribed therein by the inspector-in-charge or as directed by the Director General.
12. Where an inspector finds any carcase, portion or product thereof unfit for human consumption he shall condemn such carcase, portion or product thereof which shall be disposed of by one of the methods prescribed under paragraph 13, under the supervision of an inspector. The manager shall provide the necessary facilities and material for carrying out the requirement of this paragraph.
13. (1) Disposal by tanking.
The condemned products shall be placed in the tank in presence of an inspector who shall then see that the contents of the tank are subject to a temperature in excess of 100°C for not less than three hours or at such other temperature and period of time approved by the Director General to effectively sterilize the contents and render the products unsuitable for human consumption.
- (2) Disposal by incineration or complete destruction by burning.
- (3) Disposal by chemical denaturing.
(a) The condemned products shall be chemically denatured by the liberal application to all carcasses and parts thereof, with one of the following:
 - (i) crude carbolic acid;
 - (ii) cresylic disinfectant;
 - (iii) kerosene, fuel oil, or used crankcase oil;
 - (iv) any phenolic disinfectant of at least 2 percent solution; or
 - (v) any other substance or method approved by the Director General in specific cases, which will denature the products to the extent necessary to accomplish the purposes of this section.

- (b) For the purpose of effective chemical denaturing, the condemned material shall be freely slashed before the denaturing agent is applied, except that, in the case of dead livestock that have not been dressed, the denaturant may be applied by injection. The denaturant shall be deposited in all portions of the carcass or product to the extent necessary to preclude its use for human consumption.
 - (c) Denaturants shall be used in a concentration sufficient to impart a distinct odour, and thus easily discernible upon the product.
 - (d) Dyes alone are not acceptable as denaturants, however, they may be combined with the chemical denaturants as a visible indicator that denaturing has taken place.
14. A slaughterhouse not required by these Rules to be equipped with facilities for the tanking of inedible or condemned materials may destroy or dispose of such material under the supervision of an inspector in such manner as the Director General may approve.

SECTION B**General Procedures in Post-Mortem Inspection**

1. All carcasses or parts thereof shall be properly dressed and cleaned prior to inspection or evisceration.
2. All carcasses shall be so spaced as to prevent contamination to exposed edible tissues.
3. An inspector may direct that at least one vacant rail space exist between a healthy and diseased carcass.
4. Inspection of the head shall be completed before the examination of the carcass or its viscera is commenced.
5. Except in the case of poultry, the sternum of each carcass shall be split and the viscera removed at the time of slaughter in order to allow proper inspection.
6. Examination of both carcass and viscera shall be carried out in conjunction with each other, immediately following evisceration.
7. Carcasses shall be examined externally and internally for any pathology or unsatisfactory dressing.
8. No carcass shall be brought into a slaughterhouse unless written permission has been obtained from the inspector-in-charge.

SECTION C**Procedures in Post-Mortem Inspection of Cattle****1. HANDLING AND INSPECTION OF HEADS**

- (1) Washing of the head shall be carried out to the satisfaction of the inspector.

- (2) Pieces of hide including eyelids and lips and any chance soilage by ingesta shall be removed prior to washing of the head, and the washing shall take place in compartments or areas where splash from waste water is controlled.
- (3) Complete and thorough flushing of the nasal, buccal and oral cavities shall be carried out so that all ingesta is completely removed prior to washing of the outer surface of the head.
- (4) Tonsils shall not be cut during dropping of the tongue and shall be removed intact from the head or from the tongue-root prior to inspection of the head.
- (5) Inspection procedures shall include as follows:
 - (a) a visual examination of all exposed surfaces of the head;
 - (b) cheeks shall remain *in situ* until inspection of the head has been completed and the external and internal muscle of mastication shall be incised in a plane parallel to the mandible;
 - (c) incisions shall be made into the parotid, submaxillary and retropharyngeal lymph nodes; and
 - (d) the tongue shall be palpated and any small scars or teeth wounds excised and an incision shall be made longitudinally and ventrally into the muscles of the tongue.

2. INSPECTION OF CARCASS AND VISCERA**(1) Carcass**

- (a) Incisions shall be made into the superficial inguinal and internal iliac lymph nodes and if warranted the precrurals, prescapulars, and lumbar chain.
- (b) Carcasses suspected for tuberculosis shall be retained with the relevant organs for examination by an inspector not below the rank of an Assistant Veterinary Officer.

(2) Viscera**(a) Heart**

Hearts shall be prepared and inspected in accordance with one of the following methods:

- (i) the surface of the heart shall be examined, and a longitudinal incision made extending from base to apex through the wall of the left ventricle and the interventricular septum, after which the inner surfaces of the ventricles shall be examined and incised by at least four incisions; more if the presence of parasitic cysts is suspected; or
- (ii) an employee of the slaughterhouse shall sever the heart from its attachment and cut through the interventricular septum and such other tissues as will permit him to exert the organ completely. The inspector shall then examine

the interior surfaces and make four deep, length wise incisions into the muscles of the septum and left ventricular wall. If the presence of cysts is suspected more incisions shall be made. Care shall be taken not to cut completely through the walls of the heart. The inspector shall then revert the heart to its natural position and inspect its external surface.

(b) *Aorta*

A longitudinal incision shall be made along the full length of the aorta caudalis.

(c) *Liver*

Both the external surfaces of the liver shall be observed. The portal lymph node shall be incised. An incision shall be made along the main bile duct.

(d) *Lungs*

Lungs shall be examined visually and the parietal surface shall be palpated. The bronchial and mediastinal lymph nodes shall be incised. The trachea, main bronchi and branches shall be split to detect the presence of foreign material and parasites.

(e) *Spleen*

Spleen shall be observed, palpated and incised if necessary.

(f) *Oesophagus*

Oesophagus shall be examined visually.

(g) *Intestines*

Intestines shall be observed. The mesenteric lymph nodes shall be incised. The junction of the rumen and reticulum shall be palpated for the presence of abscesses.

(h) *Kidneys*

Kidneys shall be examined after removal from their capsules.

(i) *Mammary glands*

Mammary glands shall be sliced into sections and given a careful examination. Obviously diseased mammary glands shall be removed and condemned without slicing.

SECTION D

Procedures in Post-Mortem Inspection of Pigs

1. **HANDLING AND INSPECTION OF HEADS**

Inspectors shall ensure that the carcase has been thoroughly cleaned of scurf, loose hair and soilage before any incision is made for the removal of viscera and tongue or for the examination of the lymph nodes of the head. Inspection procedures shall include incision of the submaxillary nodes. Carcases suspected for tuberculosis shall be retained with their relevant organs for examination by an inspector not below the rank of an Assistant Veterinary Officer.

2. **INSPECTION OF CARCASE AND VISCERA**

(1) *Carcase*

- (a) A visual examination shall be carried out on the whole carcase with attention to the musculature, fat, pleura, peritoneum and skeletal system.
- (b) Investigation incisions into muscles and joints shall be carried out, if warranted.
- (c) Incisions into the superficial inguinal, internal iliac, prae-crural, popliteal, prescapular and submaxillary lymph nodes shall be carried out if, warranted.
- (d) The vertebral column of a carcase shall be split if pyaemia is suspected.

(2) *Viscera*

(a) *Heart*

The heart shall be palpated. The heart valves shall be examined, if warranted.

(b) *Lungs*

The lungs shall be palpated and the mediastinal and bronchial lymph nodes shall be incised.

(c) *Liver*

The liver shall be examined on both sides. The portal lymph node shall be incised.

(d) *Kidneys*

The kidneys shall be examined after removal from their capsules.

(e) *Intestine and stomach*

The intestine and stomach shall be observed and palpated. The mesenteric lymph nodes shall be incised.

(f) *Spleen*

The spleen shall be examined visually and palpated.

SECTION E*Procedures in Post-Mortem Inspection of Sheep and Goats***1. HANDLING AND INSPECTION OF HEADS**

The nasal, buccal and oral cavities shall be thoroughly flushed. A general observation shall be made on the head.

2. INSPECTION OF CARCASE AND VISCERA**(1) Carcase**

The superficial inguinal, precrural, prescapular, popliteal, iliac and lumbar chain lymph nodes shall be incised.

(2) Viscera

The heart, lungs, liver shall be examined and related lymph nodes shall be incised. An incision shall be made in the umbilical fissure and bile duct of the liver. The kidneys shall be examined after removal from their capsules. The mesenteric lymph nodes shall be examined.

SECTION F*Procedures in Post-Mortem Inspection of Poultry*

1. A post-mortem inspection shall be made on a bird-by-bird basis on all poultry slaughtered in a slaughterhouse.
2. No viscera or any part thereof shall be removed from any poultry processed in any slaughterhouse, except at the time of post-mortem inspection unless their identity with the rest of the carcase is maintained in a manner satisfactory to the inspector.
3. Each carcase to be eviscerated shall be opened so as to expose the organs and the body cavity for proper examination by the inspector and shall be prepared immediately after inspection as ready-to-cook poultry.
4. Each carcase including all parts thereof, in which there is any lesion of disease, or other condition which might render such carcase, or, any part thereof affected and with respect to which a final decision cannot be made on first examination by the inspector shall be held for further examination, with laboratory analysis if necessary. The identity of such a carcase, including all parts thereof, shall be maintained until a final examination has been completed.

SECTION G*Procedure in Washing of Carcass*

1. Carcass shall be free from superficial bruises, pieces of skin and from readily visible strands of wool, loose hairs or feathers. All gross contamination by dirt, grease or intestinal contents shall be trimmed from the carcase before the carcase is subjected to washing.
2. Only healthy carcase or parts thereof, cleaned to the satisfaction of the inspector supervising slaughtering operation shall be accepted as suitable for human consumption.

FORM 3

(Paragraph 8, Section A, Part II)

ANIMALS ORDINANCE 1953

MEAT INSPECTION RULES 1985

DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES

MINISTRY OF AGRICULTURE

(PENINSULAR MALAYSIA)

DETENTION CERTIFICATE

(Paragraph 8, Section A, Part II, Third Schedule)

Date.....

(Name and address of owner of livestock)

You are hereby notified that the following carcase/portion thereof/organ described as.....

.....

.....

identified by.....

said to have originated at.....

and to be owned by.....is detained pending further disposition. This action has been taken because.....

.....

You are forbidden to sell, remove, dispose, or otherwise deal with the detained items without written permission from an inspector.

Signature of
Recipient of
above notice.....Signature
of inspector.....

Name of recipient..... Name.....

Designation.....

(To be issued in triplicate, the duplicate copy to be sent to the inspector-in-charge of the Slaughterhouse.)

PART III

EVALUATION OF INSPECTION FINDINGS AND JUDGEMENT OF CARCASSES AND PORTIONS THEREOF

SECTION A

Evaluation and Judgement on Livestock other than Poultry

Any carcass or portion thereof found, upon or subsequent to post-mortem examination, to be affected with any disease, condition or contamination as would render the carcass or portion thereof to be considered unfit for human consumption, shall be condemned or otherwise dealt with in accordance with the following:

1. GENERAL PATHOLOGICAL OR PHYSIOLOGICAL CONDITIONS

(1) *Abnormal odours*

(a) Carcasses with a pronounced abnormal dietary odour, shall be condemned. Mildly affected carcasses may be detained in the chill room for subsequent examination by the heating test as prescribed in Section E. The carcasses shall be passed if no odour is detected.

(b) Carcasses affected with a pronounced medicinal odour shall be condemned.

(c) Carcasses that give off a metabolic, urine or abnormal sexual odour shall be condemned. Mildly affected carcasses may be detained in the chill room for subsequent examination by the heating test. The carcasses shall be passed if no odour is detected.

(2) *Abrasions, abscesses, adhesions and bruises*

(a) If the abrasions, abscesses, adhesions and bruises are multiple and if there is evidence of systemic involvement, the carcass shall be condemned.

(b) If no organ or only a part is affected and there is no evidence of secondary systemic change, the organ or part shall be condemned and the balance of the carcass passed for human consumption.

(c) The pleura or peritoneum shall be stripped off if affected with adhesions as in chronic infections. Organs affected shall be condemned. The carcass if otherwise healthy shall be passed for human consumption.

(3) *Anaemia*

(a) The carcass and its part shall be condemned if the anaemia is marked and the carcass is in poor condition, or if the anaemia is associated with evidence of systemic involvement.

(b) If the anaemia is slight and if the carcass is in reasonable condition, showing no evidence of any disease, the carcass and its parts shall be passed for human consumption.

(4) *Arthritis*

(a) If the arthritic lesion is acute or suppurative and there is evidence of systemic involvement, the carcass shall be condemned.

(b) If the lesion is chronic in nature, is localized, and there is no evidence of systemic involvement, the lesion together with the associated lymph nodes shall be removed and condemned. The balance of the carcass shall be passed for human consumption.

(5) *Cachexia*

A carcass and its part shall be condemned if it shows pathological emaciation resulting from any cause.

(6) *Carcasses left uneviscerated for unduly long periods*

Judgement shall be based on post-mortem findings. If the time element is unduly long (2 hours or longer) the edible offal shall either be condemned or identified with its carcass for retention, chilling and examination part by part.

(7) *Carcasses affected with any of the following conditions shall be condemned:*

(a) acute inflammation of the lungs, pleura, pericardium, peritoneum or meninges, unless it is localized and not showing any signs of systemic involvement;

(b) septicaemia;

(c) toxæmia;

(d) active pyaemia;

(e) gangrenous or severe haemorrhagic gastritis or enteritis;

(f) acute gangrenous mastitis with signs of systemic involvement;

(g) acute metritis with signs of systemic involvement;

(h) gangrenous pneumonia, pleurisy or peritonitis;

(i) septic or purulent pericarditis, pleuritis and peritonitis;

(j) any acute inflammation, abscess or suppurating wound if associated with systemic changes such as acute nephritis, fatty or degenerated liver, swollen soft spleen, marked pulmonary hyperaemia, general swelling of lymph nodes, icterus, redness of the skin, emaciation, either singly or in combination; and

(k) fevered carcass.

(8) *Emaciation*

Emaciated carcasses shall be condemned. A carcass shall not be regarded as emaciated by reason only that it is lean or poor in condition.

(9) *Heat stress*

Carcasses from animals suffering from heat stroke shall be passed as fit for human consumption if bleeding is adequate and they are otherwise wholesome. Badly congested carcases or organs shall be condemned.

(10) *Icterus*

(a) The carcase and its part shall be condemned under the following condition:

- (i) icterus to any degree with the carcase or its organs showing evidence of a parenchymatous degeneration; or
- (ii) When there is a pronounced greenish yellow, yellow discolouration of the superficial and visceral tissues or kidney fat and of the serous membranes and carcase connective tissues.

(b) A carcase showing icterus to a lesser degree shall be detained and re-examined following chilling. If the colour has dissipated to a degree that could be considered as acceptable, the carcase shall be passed for human consumption.

(11) *Immaturity*

Carcasses showing evidence of immaturity shall be condemned.

(12) *Injuries (including fractures)*

Provided the carcase is considered otherwise healthy, and no secondary systemic changes is evident (in which event the carcase shall be condemned), the injured part shall be removed and condemned and the balance of the carcase passed for human consumption.

(13) *Mastitis*

Carcasses affected with mastitis shall be condemned if there is evidence of systemic involvement. In other cases, the affected area shall be removed and condemned and the remainder of the carcase shall be passed for human consumption, if it is otherwise wholesome.

(14) *Muscular inflammation*

Carcasses showing evidence of muscular inflammation shall be dealt with in accordance with the following:

- (a) if the lesions are widely distributed and their removal is impracticable or when there is evidence of systemic involvement the carcase shall be condemned; or
- (b) if the lesions are localized and can be satisfactorily removed, the balance of the carcase shall be passed for human consumption after removal and condemnation of the affected parts.

(15) *Necrobacillosis*

- (a) The carcase shall be condemned, if extensive and there is evidence of systemic disturbance.
- (b) If localized and seen only as a necrotic area or abscess of the liver and there is no evidence of systemic involvement, the affected liver shall be condemned. The balance of the carcase shall be passed for human consumption.

(16) *Neoplasms*

- (a) Any organ or part affected with a benign tumour shall be removed and condemned and the remainder of the carcase shall be passed for human consumption if the carcase as a whole is not affected and is otherwise wholesome.
- (b) Any individual organ or part shall be removed and condemned if it is affected with a malignant neoplasm and the remainder of the carcase shall be passed for human consumption if the neoplasm is primary, without evidence of metastasis, or interference of normal body functions and if there is no secondary change (serous infiltration or the like) and the carcase is otherwise wholesome and fit for human consumption. The entire carcase shall be condemned if the neoplasm is extensive, affects muscles, skeleton or body lymph nodes or if there is evidence of metastasis or there is emaciation.

(17) *Oedema*

- (a) The carcase and parts shall be condemned if the condition is advanced and is characterized by extensive oedema (such as hydrothorax or anasarca), or if it is associated with emaciation.
- (b) If the condition is localized, or of limited extent, the affected parts shall be removed and condemned and the remainder of the carcase shall be passed for human consumption if it is otherwise wholesome.

(18) *Omphalophlebitis*

Carcasses affected with omphalophlebitis shall be condemned when there is evidence of systemic involvement. In other cases the affected parts shall be removed and condemned and the remainder of the carcase shall be passed for human consumption if it is otherwise wholesome.

(19) *Pigmentation*

Any affected part of a carcase or organ showing pigmentation such as carotenosis of the liver, melanosis (black pigmentation), osteohaematochromatosis (reddish to chocolate brown discolouration of bone, liver and spleen of cattle and swine), ochronosis (dark brown or black discolouration of cartilage, ligaments, tendons and joint

capsules) or xanthosis (brown atrophy of musculature), shall be removed and condemned. When complete removal of affected parts cannot be accomplished or involvement is generalized the carcase shall be condemned. Involvement of the skeleton only requires boning of the carcase and condemnation of the bones.

(20) *Skin condition*

Carcases affected with mange scab or ringworm in the advance stage, showing emaciation, cachexia or extensive inflammation of the flesh shall be condemned. When the disease is slight, the affected area shall be removed and condemned and the remainder of the carcase shall be passed for human consumption if it is otherwise wholesome.

(21) *Miscellaneous conditions*

Livers designated as telangiectatic "sawdust" or "angiomatosis", if extensively affected shall be condemned. If the lesions are slight to moderate, the affected portions shall be removed and condemned and the balance of the liver passed for human consumption.

2. SPECIFIC PATHOLOGICAL CONDITION OR DISEASE

(1) *Specific infectious diseases*

The carcases of animals affected with any of the following infectious diseases shall be condemned:

- (a) haemorrhagic septicaemia;
- (b) bovine malignant catarrhal fever;
- (c) melioidosis;
- (d) salmonellosis; or
- (e) swine fever.

(2) *Actinobacillosis and actinomycosis*

A carcase affected with either actinobacillosis or actinomycosis shall be condemned if the lesions are generalized. Where the lesions are localized, the infected parts and their corresponding lymph nodes shall be removed and condemned, and the remainder of the carcase if otherwise wholesome shall be passed for human consumption.

(3) *Anaplasmosis and babesiosis*

Animals affected with anaplasmosis or babesiosis shall be dealt with as follows:

- (a) if the condition is acute and accompanied by evidence of fever, pronounced icterus, or systemic involvement, the carcase shall be condemned; or
- (b) if the condition is chronic or show signs of recovery and there is no signs of systemic disturbance other than slight icterus, the carcase shall be passed for human consumption, provided that the carcase is identified and on chilling the icteric condition has disappeared or dissipated to a degree that is acceptable to the examining inspector.

(4) *Brucellosis*

- (a) If there are signs of systemic involvement, the carcase shall be condemned.
- (b) Carcasses otherwise wholesome but showing only localised lesions of brucellosis shall be passed for human consumption, after the removal and condemnation of the mammary glands, uterus or testicles and other affected parts.

(5) *Caseous lymphadenitis*

Carcases and parts thereof affected with caseous lymphadenitis shall be dealt with as follows:

- (a) the entire carcase shall be condemned when the disease is extensive and is not confined to the seat of primary infection, and there is systemic involvement, or is associated with emaciation; or
- (b) if the disease is slight or confined to body lymph nodes, the affected nodes shall be removed and condemned, and the remainder passed for human consumption if it is otherwise wholesome.

(6) *John's disease*

Carcases suspected of being affected with this disease shall be dealt with as follows:

- (a) if the carcase is emaciated or there is evidence of systemic change the carcase and all its edible parts shall be condemned; or
- (b) if the animal is in good condition and there is no evidence of systemic involvement, the carcase shall be passed for human consumption.

(7) *Leptospirosis*

Carcases suspected of being affected with this disease with evidence of icterus, anaemia and haemoglobinuria shall be condemned.

(8) *Parasitic diseases*

Carcases showing evidence of infestation with parasitic disease shall be disposed off as follows:

- (a) *Cysticercus bovis*—
 - (i) A carcase infested to the extent that most of the incised muscles show the presence of one or more cysts, or in which the musculature is discoloured or watery, shall be condemned.
 - (ii) Carcasses showing slight to moderate infestation (where cysts are found in predilection sites with isolated cysts elsewhere) shall be passed after removal of the cysts and surrounding tissues, and held in cold storage at a temperature no higher than -10°C continuously for a period of not less than 10 days.

(b) Hydatid cyst—

Carcasses affected with the condition shall be dealt with as follows:

- (i) If the condition is generalised and found in muscular tissues in addition to the organs; or if the infestation of organs is heavy and in a poor condition carcase, the carcase shall be condemned.

- (ii) Organs affected with cysts shall be condemned.

(c) Cysticercus tenuicollis—

A liver shall be condemned if the lesions due to the larval stage of the worm are scattered and excessive. If the lesions are localised and capable of being completely removed, the balance of the liver shall be passed after removal and condemnation of the affected parts.

(d) Fasciola sp. (liver flukes)—

- (i) A carcase showing heavy acute infestation of the liver resulting in systemic disturbance of the animal, characterised by oedema, icterus or excessive loss of condition shall be condemned.
- (ii) Infected livers shall be condemned, if they cannot be trimmed satisfactorily.

(e) Stephanurus dentatus—

- (i) A carcase showing acute and excessive infestation resulting in the enlargement and oedema of the superficial lymph nodes or invasion of the sublumbar muscle and containing abscesses together with marked emaciation of the animal, shall be condemned.
- (ii) Badly infected livers shall be condemned. Where the liver lesions are fibrotic and slight, they shall be trimmed and the balance of the liver passed for human consumption.
- (iii) Where the infestation is localised, the affected parts shall be removed and condemned. The balance of the carcase shall be passed for human consumption.

(f) Parasitic infestation of stomach and intestines—

- (i) A carcase showing heavy infestation by intestinal parasites and resulting in anaemia, wasting, or signs of toxæmia shall be condemned.
- (ii) Intestines where oesophagostomum species have caused the formation of excessive nodules in the gut wall (pimply gut) shall be condemned.

(g) Lungworms—

- (i) A carcase showing heavy infestation with lungworm resulting in anaemia, oedema or emaciation shall be condemned.
- (ii) Lungs affected with lungworms shall be condemned.

(h) Onchocerca gibsoni (beef nodule)—

Carcasses affected with onchocerca gibsoni shall be passed for human consumption after removal and condemnation of the visible lesions.

(i) Sarco poridia—

- (i) Carcases extensively infected with sarcocystis to an extent that successful removal of all affected parts is not possible shall be condemned.
- (ii) If the infestation is confined to only a few organs or part of the carcase, the carcase shall be passed for human consumption after removal and condemnation of the affected parts.

(j) Stomach flukes—

Livers infected with stomach flukes shall be condemned, unless the infestation is slight and the affected area can be successfully removed and condemned.

(k) Elaeophora poeli—

Infected aorta shall be removed and condemned.

(9) Swine erysipelas

- (a) Carcases affected with acute or generalised swine erysipelas shall be condemned.
- (b) Carcases affected with mild or chronic symptoms when only skin lesions are present and provided the carcase is otherwise wholesome, shall be passed for human consumption after removal and condemnation of the affected skin areas.

(10) Tuberculosis

Carcasses affected with tuberculosis shall be judged in accordance with the following rules:

(a) Total condemnation—

A carcase and all edible parts shall be condemned when any of the following conditions are observed:

- (i) Recent generalization such as recent active miliary tubercles in any organ or part of the carcase, or extensive active lesions in organs or any part of the body.

- (ii) Recent caseous changes in tuberculous lesions together with inflammatory hyperaemia in organs or lymph nodes.
- (iii) Extensive non-active lesions in organs, inter-muscular lymph nodes, bones, joints, central nervous system, or in the meat, indicative of a former massive systemic invasion.
- (iv) Widespread tuberculosis of serous membranes.
- (v) Congenital tuberculosis.
- (vi) A tuberculous lesion (active or otherwise) in an emaciated carcase.

(b) Partial condemnation—

When the condition is considered to be localised or when the body defences show evidence of having controlled and limited the infection, the carcase shall be passed for human consumption after removal and condemnation of the affected organ or part, in accordance with the following:

- (i) Tuberculous organs or organs with tuberculosis in the associated lymph nodes shall be condemned. In the case of tuberculosis in the mesenteric lymph nodes, the mesentery, stomach and intestines shall be condemned.
- (ii) The head shall be condemned if active tuberculosis is found in any of its lymph nodes. In case of small calcareous lesions in lymph nodes that are not enlarged, the head and tongue shall be passed after removal of the affected node and the contiguous tissues.
- (iii) A lesion in the lungs, together with a limited resolved lesion of its adjacent pleura shall result in stripping of the pleura and condemnation of the lungs and associated lymph nodes. In this instance the pleural lesion shall not exceed a circumscribed area of approximately 100 square centimetres. Should the area of pleurisy exceed this limitation, or if the tuberculosis of the lungs is extensive, the affected forequarter including the lung, heart, oesophagus and diaphragm shall be condemned.
- (iv) Chronic diffuse tubercular pleurisy shall require condemnation of the affected fore-quarter including the lungs, heart, oesophagus and diaphragm.

- (v) Chronic diffuse tubercular peritonitis shall require condemnation of the peritoneum, together with the underlying fatty tissue and lymph nodes, as well as both the thin flanks and the diaphragm.
- (vi) Non-active tuberculous lesions in body lymph nodes shall require the condemnation of the affected nodes and the area which they drain.

SECTION B

Judgement Of Poultry Carcasses Or Parts Thereof

The carcasses or parts thereof of all poultry inspected at a slaughterhouse and found at the time of post-mortem inspection, or at any subsequent inspection, to be affected with any disease or conditions shall be dealt with in accordance with the following:

1. GENERAL ABNORMAL CONDITIONS

(1) Air sac infections

- (a) If the lesions are severe and the carcase is emaciated or there is systemic disturbance the entire carcase shall be condemned.
- (b) If the lesions are slight and restricted the affected part of the carcase shall be removed and condemned, and the balance of the carcase passed for human consumption if it is otherwise wholesome.

(2) Bruises

- (a) The whole carcase shall be condemned if the bruising is severe and extensive.
- (b) If only part of the carcase is bruised then only that part shall be removed and condemned, and the rest of the carcase passed for human consumption.

(3) Biological residues

All carcases, organs or parts thereof shall be condemned if it is determined that they contained biological residues.

(4) Cadavers

Carcases showing evidence of having died from causes other than slaughter shall be condemned.

(5) Contamination

Carcases contaminated by volatile oils, paints, poisons, gases, scald vat water in the air sac system or other substance which render the carcases unfit for human consumption shall be condemned.

(6) *Decomposition*

Carcasses deleteriously affected by post-mortem changes shall be disposed off as follows:

- (a) Carcasses which have reached a state of putrefaction or stinking fermentation shall be condemned.
- (b) Carcasses affected by types of post-mortem changes which are superficial in nature and limited in extent, shall be passed for human consumption after removal and condemnation of the affected parts.

(7) *Gout*

Carcasses affected with gout and showing marked deposits of urates in the organs or tissues or evidence of general systemic disturbances shall be condemned.

(8) *Inflammatory process*

- (a) If the inflammatory process is widespread or there is evidence of systemic disturbance the whole carcase shall be condemned.
- (b) If the inflammatory process is localised, the affected part shall be removed and condemned, and the remainder of the carcase shall be passed for human consumption if it is otherwise wholesome.

(9) *Overscalded*

Carcase which have been overscalded, resulting in a cooked appearance of the flesh, shall be condemned.

(10) *Parasitic infestation*

- (a) If the parasitic infestation is extensive or if the carcase is emaciated, the entire carcase shall be condemned.
- (b) If the parasitic infestation is slight, the affected part shall be removed and condemned, and the remainder of the carcase shall be passed for human consumption if it is otherwise wholesome.

(11) *Pyaemia, septicaemia or toxæmia*

Carcase showing evidence of any pyaemia, septicaemia or toxæmia shall be condemned.

(12) *Tumours*

- (a) Any organ or part affected with a tumour shall be removed and condemned and the remainder of the carcase shall be passed for human consumption if the carcase as a whole is not affected and is otherwise wholesome.

- (b) The entire carcase shall be condemned if there is evidence of metastasis or that the general condition of the bird has been affected by the size, position or nature of the tumour.

2. **SPECIFIC DISEASES**

- (1) Carcasses affected with any one of the following diseases shall be condemned:

- (a) avian leucosis complex;
- (b) botulism;
- (c) erysipelas;
- (d) listeriosis;
- (e) ornithosis;
- (f) paratyphoid; or
- (g) tuberculosis.

- (2) Where a carcase shows only localized lesions and no systemic disturbances caused by any disease other than those mentioned in subparagraph 2 (1), the affected parts of the carcase shall be removed and condemned, and the remainder of the carcase shall be passed for human consumption if it is otherwise wholesome.

SECTION C*Condition Not Provided For*

In the event of a condition not provided for under these Rules, the inspector-in-charge may exercise his judgement in arriving at a decision as to the eventual disposal of a diseased or contaminated carcase or portion thereof.

SECTION D*Laboratory Examination*

In the case of doubt, specimens shall be submitted to an approved laboratory for examination before arriving at a decision as to the eventual judgement of the carcase. Pending final judgement such a carcase or portion thereof shall be detained, identified and isolated from healthy carcases and kept under refrigeration in approved areas.

SECTION E*Heating Test*

The test shall be carried out in the following manner:

A piece of meat consisting of at least 10% fat, and weighing a total of not less than 100 gram shall be submerged into water. The water shall be in a covered container and brought to a boil with steam emitting. Any presence of abnormal odour is to be detected from the steam.

FOURTH SCHEDULE

(Rule 9)

INSPECTION FEES

The inspection fees payable by the owner of the livestock inspected at a slaughterhouse under these Rules shall be as prescribed below:

- | | |
|---|--|
| 1. For the inspection of cattle or
buffalo | \$1.00 per head |
| 2. For the inspection of goat or
sheep | 50 sen per head |
| 3. For the inspection of pig ... | 50 sen per head |
| 4. For the inspection of poultry ... | 5 sen per head
for an
inspection of
100 heads or
more, and
free of charge
for an inspection
of less than 100
heads |
| 5. For the inspection of any other
livestock | 5 sen to \$2.00
per head |

Made the 9th March 1985.
[K.P. Sulit O. 237/19; PN. (PU²) 195/II.]

ANWAR BIN IBRAHIM,
Minister of Agriculture