



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΡΙΤΟ
ΤΗΣ ΕΠΙΣΗΜΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
Αρ. 2964 της 31ης ΜΑΡΤΙΟΥ 1995
ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Ι

Κανονιστικές Διοικητικές Πράξεις

Αριθμός 86

Οι περί Υγιεινής του Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Παραγωγή και Παρασκευή) και Ελέγχου Βουστασίων, Ποιμνιοστασίων και Γαλακτοκομείων Κανονισμοί του 1995 που εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο σύμφωνα με το άρθρο 19 του περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου, Κεφ. 261 και τους Τροποποιητικούς Νόμους 1967 μέχρι 1991, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων, εγκρίθηκαν από αυτή και δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

Ο ΠΕΡΙ ΠΩΛΗΣΕΩΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΩΝ ΝΟΜΟΣ
(ΚΕΦ. 261 ΚΑΙ ΝΟΜΟΙ 34 ΤΟΥ 1967, 18 ΤΟΥ 1989 ΚΑΙ 30 ΤΟΥ 1991)

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 19

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ενασκώντας τις εξουσίες που του χορηγούνται από το άρθρο 19 του περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου, εκδίδει τους ακόλουθους Κανονισμούς.

1. Οι Κανονισμοί αυτοί θα αναφέρονται ως οι περί Υγιεινής του Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Παραγωγή και Παρασκευή) και Ελέγχου Βουστασίων, Ποιμνιοστασίων και Γαλακτοκομείων Κανονισμοί του 1995. Συνοπτικός τίτλος.

2. Στους Κανονισμούς αυτούς, εκτός αν από το κείμενο ή το Νόμο προκύπτει διαφορετική έννοια— Εμπνεσία.

“άδεια” σημαίνει άδεια λειτουργίας που εκδίδεται σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 10 των παρόντων Κανονισμών.

“Ανώτερος Κτηνιατρικός Λειτουργός” σημαίνει οποιοδήποτε Ανώτερο Κτηνιατρικό Λειτουργό του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών.

“βουστάσιο” σημαίνει οποιοδήποτε χώρο ή υποστατικό, στον οποίο διατηρούνται τρεις ή περισσότερες γαλακτοπαραγωγές αγελάδες·

“γαλακτοκομείο” σημαίνει οποιοδήποτε υποστατικό στο οποίο γάλα νωπό υφίσταται θερμική επεξεργασία, ή στο οποίο γάλα νωπό ή θερμικά επεξεργασμένο ή γαλακτοκομικό προϊόν χρησιμοποιείται στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων·

“γαλακτοκομικό προϊόν” σημαίνει κάθε προϊόν, στην παραγωγή του οποίου χρησιμοποιήθηκε αποκλειστικά ή κυρίως νωπό γάλα, ή θερμικά επεξεργασμένο γάλα, ή σκόνη γάλακτος, ή συστατικά μέρη του γάλακτος ή άλλο γαλακτοκομικό προϊόν, δεν περιλαμβάνει όμως τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, σοκολάτες και παγωτά·

“διατηρητής ζώων” σημαίνει το φυσικό ή νομικό πρόσωπο, το οποίο είναι ιδιοκτήτης, ή έχει υπό την ευθύνη, φροντίδα ή διεύθυνσή του, βουστάσιο ή ποιμνιοστάσιο·

“διεύθυνση” σημαίνει το φυσικό, ή νομικό πρόσωπο, το οποίο είναι ιδιοκτήτης, ή έχει υπό την ευθύνη, φροντίδα ή διεύθυνσή του, βουστάσιο, ποιμνιοστάσιο, γαλακτοκομείο, κέντρο συλλογής γάλακτος ή όχημα μεταφοράς νωπού γάλακτος ή γαλακτοκομικών προϊόντων·

“Διευθυντής” σημαίνει το Διευθυντή του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών και περιλαμβάνει οποιοδήποτε άλλο Ανώτερο Κτηνιατρικό Λειτουργό που εξουσιοδοτείται από αυτόν·

“εγγεγραμμένο υποστατικό” σημαίνει υποστατικό για το οποίο έχει εκδοθεί άδεια λειτουργίας με βάση τους παρόντες Κανονισμούς·

“επεξεργασία γάλακτος” σημαίνει τη χρησιμοποίηση φυσικών, βιολογικών, βιοχημικών ή άλλης μορφής βιομηχανικών μεθόδων, με σκοπό τη συντήρησή του σαν αυτούσιου, ή επεξεργασμένου ή τη μεταβολή της φύσης ή της αναλογίας των συστατικών του, για την παραγωγή γαλακτοκομικού προϊόντος που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση·

“Επίσημο Εργαστήριο” σημαίνει είτε το Εργαστήριο Ελέγχου Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών, είτε το Γενικό Χημείο του Κράτους·

“ζώο” σημαίνει γαλακτοπαραγωγική αγελάδα, προβατίνα ή αίγα·

“θερμικά επεξεργασμένο γάλα” σημαίνει γάλα που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, το οποίο υφίσταται θερμική επεξεργασία μόνο και διατίθεται ως παστεριωμένο ή υπερθερμασμένο (UHT) ή αποστειρωμένο γάλα ή ως σκόνη γάλακτος·

“κέντρο συλλογής γάλακτος” σημαίνει το υποστατικό στο οποίο νωπό γάλα που παράγεται σε βουστάσια ή ποιμνιοστάσια συγκεντρώνεται και αποθηκεύεται υπό ψύξη μέχρι τη μεταφορά του σε γαλακτοκομείο·

“Κτηνιατρικός Επιθεωρητής” σημαίνει υπάλληλο που ανήκει στο τεχνικό προσωπικό του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών και έχει εξουσιοδοτηθεί από το Διευθυντή να εκτελεί καθήκοντα και να ασκεί τις καθορισμένες από τους παρόντες Κανονισμούς εξουσίες·

“Κτηνιατρικός Λειτουργός” σημαίνει Κτηνιατρικό Λειτουργό του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών, τον οποίο ο Διευθυντής έχει ορίσει να ασκεί τις εξουσίες και να εκτελεί τα καθήκοντα που προνοούν οι παρόντες Κανονισμοί.

“Νόμος” σημαίνει τον περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμο, όπως αυτός θέλει εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται με οποιοδήποτε άλλο νόμο. Κεφ. 261.
34 του 1967
18 του 1989
30 του 1991.

“νωπό γάλα” σημαίνει το γάλα που παράγεται από την έκκριση των γαλακτοφόρων αδένων μιας ή περισσότερων υγιών γαλακτοπαραγωγών αγελάδων, προβατίνων ή αιγών, που λαμβάνεται από πλήρες και ολικό άρμεγμα και που δεν έχει υποστεί θέρμανση μεγαλύτερη των 40°C, ούτε έχει υποβληθεί σε ισοδύναμη επεξεργασία και δεν περιλαμβάνει το πρωτόγαλα.

“όχημα μεταφοράς” σημαίνει βυτιοφόρο ή άλλο μηχανοκίνητο μέσο μεταφοράς που χρησιμοποιείται στη μεταφορά γάλακτος ή γαλακτοκομικών προϊόντων.

“παρτίδα” σημαίνει την ποσότητα γάλακτος ή γαλακτοκομικών προϊόντων που προκύπτει από τις ίδιες πρακτικά συνθήκες παραγωγής και επεξεργασίας.

“ποιμνιοστάσιο” σημαίνει οποιοδήποτε χώρο ή υποστατικό, στο οποίο διατηρούνται δέκα ή περισσότερες γαλακτοπαραγωγές προβατίνες ή αίγες.

“Υγειονομικός Επιθεωρητής” σημαίνει οποιοδήποτε υγειονομικό επιθεωρητή του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Υγείας.

“υποστατικό” σημαίνει βουστάσιο, ποιμνιοστάσιο, κέντρο συλλογής γάλακτος, γαλακτοκομείο και όχημα μεταφοράς.

3.—(1) Η παραγωγή, αποθήκευση, μεταφορά και επεξεργασία νωπού γάλακτος, ή γαλακτοκομικών προϊόντων επιτρέπεται να διεξάγεται μόνο σε εγγεγραμμένα και αδειούχα υποστατικά. Απαγόρευση παραγωγής αποθήκευσης κλπ. νωπού γάλακτος ή γαλακτοκομικών προϊόντων σε μη εγγεγραμμένα και αδειούχα υποστατικά.

(2) Παρά τις διατάξεις της πιο πάνω παραγράφου (1) για μια μεταβατική περίοδο τεσσάρων ετών από την ημερομηνία έναρξης ισχύος των παρόντων Κανονισμών, με εξαίρεση την περίπτωση που αναφέρεται στην παράγραφο (5) του Κανονισμού 11, η μη κατοχή άδειας δυνάμει των παρόντων Κανονισμών δε θα αποτελεί αιτία ποινικής δίωξης:

Νοείται ότι η υποχρέωση συμμόρφωσης με τις υπόλοιπες διατάξεις των παρόντων Κανονισμών με κανένα τρόπο δεν επηρεάζεται.

4. Οι πρόνοιες των παρόντων Κανονισμών δεν έχουν εφαρμογή στις περιπτώσεις βουστασιών, ποιμνιοστασιών και γαλακτοκομείων που παράγουν γάλα ή γαλακτοκομικά προϊόντα για ιδίαν κατανάλωση ή τα διαθέτουν σε μικρές ποσότητες κατευθεία στον τελικό καταναλωτή. Εξαιρέσεις.

Γενικές
απαιτήσεις για
την έκδοση
άδειας.

5. Τα γαλακτοκομεία, κέντρα συλλογής γάλακτος και ο χώρος αρμέγματος και αποθήκευσης του γάλακτος σε βουστάσια και ποιμνιοστάσια πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα:

- (α) Αδειάβροχο δάπεδο, το οποίο να μπορεί να πλένεται και απολυμαίνεται εύκολα, ανθεκτικό στη φθορά και σε καλή κατάσταση συντήρησης, τοποθετημένο σε κλίση τουλάχιστον 1%, κατά τρόπο που να διευκολύνεται η απομάκρυνση των υγρών προς κλειστό σύστημα αποχέτευσης και να αποκλείεται έτσι η συνάθροιση υγρών. Τα υγρά πρέπει να διοχετεύονται σε κλειστό σύστημα αποχέτευσης εφοδιασμένο με σχάρες και ευρύστομα σιφώνια για παρεμπόδιση της δυσσομίας.
- (β) λείους, ανθεκτικούς και αδιάβροχους τοίχους, ανοικτού χρώματος, με επιφάνεια που να μπορεί να πλένεται μέχρι ύψους 2 μέτρων τουλάχιστο. Στα ψυγεία και χώρους αποθήκευσης οι τοίχοι θα έχουν τα πιο πάνω χαρακτηριστικά τουλάχιστο μέχρι το ύψος στοιβάγματος.
- (γ) οι γωνίες που σχηματίζονται από τη συνένωση των τοίχων και του δαπέδου, καθώς και των τοίχων μεταξύ τους πρέπει να είναι κατασκευασμένες κατά τρόπο που επιτυγχάνεται εύκολος καθαρισμός τους.
- (δ) θύρες και παράθυρα από ανθεκτικό, μη οξειδούμενο ή ευαλλοίωτο υλικό, λείο και αδιάβροχο, που να μπορεί να πλένεται και απολυμαίνεται εύκολα, χωρίς γωνιές, σχισμές ή άλλα σημεία δυσπρόσιτα στα μέσα καθαρισμού. Οι θύρες από ξύλο πρέπει να αποφεύγονται, ή να φέρουν κάλυψη από αδιάβροχο υλικό σε όλες τις επιφάνειές τους. Τα παράθυρα δεν πρέπει να φέρουν εσωτερικό παραπέτο ή αυτό να είναι υπό κλίση τουλάχιστον 45° προς τον εσωτερικό χώρο.
- (ε) ανθεκτικά και άοσμα μονωτικά υλικά στα ψυγεία.
- (στ) ικανοποιητικό φυσικό ή τεχνητό φωτισμό και εξαερισμό και, όπου χρειάζεται, αποτελεσματική απομάκρυνση των υδρατμών.
- (ζ) σε ευπρόσιτα στους εργαζόμενους σημεία, ικανοποιητικές διευκολύνσεις για το πλύσιμο και απολύμανση των χεριών, δηλαδή νιπτήρες με μη χειροκίνητες βρύσες, εφοδιασμένους με νερό κατάλληλης θερμοκρασίας 35°-40°C, εφοδιασμένους με συσκευή διανομής υγρού σαπουνιού, βούρτσες νυχιών, χαρτοπετσέτες μιας χρήσης και δοχείο απόρριψής τους, που διατηρούνται συνεχώς σε καλή λειτουργική κατάσταση.
- (η) εγκατάσταση για το πλύσιμο και απολύμανση των εργαλείων και του φορητού εξοπλισμού, σε καλή λειτουργική κατάσταση.
- (θ) κατάλληλες διευθετήσεις για προστασία του υποστατικού από έντομα, τρωκτικά και άλλα ζώα ή μολύνοντες οργανισμούς. Όλα τα παράθυρα ή πόρτες που επικοινωνούν απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον πρέπει να φέρουν επιπλέον προστατευτικό δικτυωτό πλέγμα. Όπου χρειάζεται θα πρέπει να υπάρχει ικανοποιητικός αριθμός ηλεκτρικών εντομοπαγίδων.

- (ι) εργαλεία και εξοπλισμό κατασκευασμένα από υλικά ανθεκτικά στη φθορά και την οξειδωση και τα οποία δεν μπορούν να μεταδώσουν στο γάλα οποιαδήποτε οσμή ή βλαβερή ή άλλη ουσία και κατασκευασμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην υπάρχουν γωνιές, σχισμές, ανώμαλες επιφάνειες ή άλλα σημεία δυσπρόσιτα στα μέσα καθαρισμού. Η χρήση του ξύλου απαγορεύεται με την εξαίρεση των χώρων αποθήκευσης συσκευασμένων προϊόντων και των θαλάμων ωρίμανσης τυριών. Τα ξύλα στους θαλάμους ωρίμανσης τυριών πρέπει να έχουν υποστεί λείανση με μηχανικά μέσα. Ο μηχανικός εξοπλισμός μεταφοράς, άντλησης ή και αποθήκευσης του υγρού γάλακτος, πρέπει να είναι ειδικά κατασκευασμένος για γάλα και να μπορεί να αποσυναρμολογείται εύκολα, για ευχερή καθαρισμό όλων των σημείων που έρχονται σε επαφή με το γάλα. Η χρήση αντλιών, σωλήνων και κρουνών νερού για μεταφορά γάλακτος από ένα δοχείο σε άλλο, απαγορεύεται. Η χρήση ορειχάλκου, νικελίου και των κραμάτων τους, ως επίσης και η χρήση γαλβανισμένων λαμαρίνων ή σωλήνων σε εξοπλισμό που έρχεται σε άμεση επαφή με γάλα ή γαλακτοκομικά προϊόντα απαγορεύεται.
- (ια) διευκολύνσεις για τον υγιεινό χειρισμό και προστασία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων κατά τη διάρκεια της φορτοεκφόρτωσης·
- (ιβ) ικανοποιητική προμήθεια πόσιμου νερού υπό πίεση. Νοείται ότι σε εξαιρετικές περιπτώσεις μπορεί να επιτραπεί η χρήση μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, την πυρόσβεση και την ψύξη των ψυκτικών μηχανών μόνο. Στην περίπτωση αυτή, οι σωλήνες πρέπει να σημαίνονται ευκρινώς και να μη διέρχονται από χώρους όπου γάλα υφίσταται χειρισμό ή επεξεργασία ή αποθηκεύεται, ή γαλακτοκομικά προϊόντα παράγονται ή συσκευάζονται·
- (ιγ) ικανοποιητική προμήθεια θερμού πόσιμου νερού·
- (ιδ) σύστημα απόρριψης των λυμάτων και υγρών αποβλήτων του υποστατικού που να ικανοποιεί τις απαιτήσεις της υγιεινής. Δεν επιτρέπεται η διοχέτευση των ακατέργαστων λυμάτων σε ανοικτό χώρο, εκτός αν η διοχέτευση αυτή γίνεται προς ειδικά κατασκευασμένο σύστημα βιολογικής, χημικής ή μηχανικής επεξεργασίας των λυμάτων, σε ικανοποιητική απόσταση. Η διεύθυνση οφείλει να διατηρεί τα συστήματα αυτά σε καλή και αποτελεσματική λειτουργική κατάσταση, ούτως ώστε τα λύματα ή τα εξερχόμενα επεξεργασμένα λύματα, να μην προκαλούν προβλήματα δυσοσμίας ή να γίνονται εστίες μόλυνσης που μπορούν να επηρεάσουν δυσμενώς την υγιεινή του υποστατικού ή το περιβάλλον, ή τα υπόγεια ή επιφανειακά νερά ή τη θάλασσα·
- (ιε) ικανοποιητικές εγκαταστάσεις χώρου αλλαγής ρούχων εφοδιασμένες με ικανοποιητικό αριθμό ατομικών ερμαριών και συνδυασμένες με ικανοποιητικό αριθμό ευρωπαϊκού τύπου αποχωρητηρίων, κατάλληλα εξοπλισμένων νιπτήρων και λουτρών κατακλινοσμού (ντους), με λείους, αδιάβροχους τοίχους και δάπεδο, που να μπορούν

να πλένονται. Τα αποχωρητήρια δεν επιτρέπεται να έχουν άμεση επικοινωνία με τους χώρους εργασίας αλλά να μεσολαβούν τουλάχιστο δύο θύρες, με αρκετό χώρο ενδιάμεσως. Τα αποχωρητήρια πρέπει να διαθέτουν αποτελεσματικές διευθετήσεις εξαερισμού.

- (ιστ) ο χώρος γύρω από τα υποστατικά, πρέπει να διατηρείται σε ικανοποιητική κατάσταση καθαριότητας, να μην υπάρχουν σ' αυτόν άχρηστα αντικείμενα που δυνατόν να αποτελέσουν εστίες μόλυνσης ή ακαθαρσίας ή χώρο ανάπτυξης τρωκτικών, εντόμων, πτηνών ή άλλων μολυνόντων οργανισμών.
- (ιζ) ο αυλόγυρος των υποστατικών και όπου διακινούνται οχήματα ή εργαζόμενοι στο υποστατικό, πρέπει να είναι επιστρωμένος με άσφαλτο ή τοιμέντο με κλίση προς σύστημα συλλογής και ικανοποιητικής απομάκρυνσης των νερών πλύσεως ή της βροχής και να διατηρείται σε καλή κατάσταση συντήρησης χωρίς φθορές, σπασίματα ή λακκούβες:

Νοείται ότι για τα βουστάσια και ποιμνιοστάσια, οι πρόνοιες των παραγράφων (ζ) και (ιβ) έως (ιζ) ανωτέρω, θα εφαρμόζονται με ηπιότητα κατά τα πρώτα πέντε χρόνια μετά την εφαρμογή των παρόντων Κανονισμών.

Ειδικές απαιτήσεις για έκδοση άδειας για βουστάσια και ποιμνιοστάσια.

6. Εκτός από τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής που αναφέρονται στον Κανονισμό 5, για την έκδοση άδειας σε βουστάσια και ποιμνιοστάσια ισχύουν επιπρόσθετα και οι πιο κάτω ειδικές απαιτήσεις:

- (α) Όπου το άρμεγμα γίνεται με τη χρήση αρμεκτικής μηχανής πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα πλήρους και αποτελεσματικού καθαρισμού και απολύμανσης, όλων των μερών του μηχανικού εξοπλισμού που έρχονται σε επαφή με το γάλα.
- (β) η αρμεκτική μηχανή και ο υπόλοιπος εξοπλισμός πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας, συντήρησης και καθαριότητας. Ιδιαίτερα τα θήλαστρα και άλλα εξαρτήματα από ελαστικό ή άλλο υλικό, που δυνατόν να φθαρούν από τη μακρόχρονη χρήση, πρέπει να αντικαθίστανται συχνά και να έχουν λείες επιφάνειες.
- (γ) όπου το άρμεγμα γίνεται με το χέρι, πρέπει να υπάρχουν τέτοιες διευθετήσεις ούτως ώστε τα δοχεία συλλογής του γάλακτος να μην έρχονται σε επαφή με τα ζώα.
- (δ) πρέπει να υπάρχουν διευθετήσεις, ούτως ώστε τα δοχεία του γάλακτος να μην εκτίθενται στην επίδραση του ηλίου, ή άλλων συνθηκών που μπορούν να συμβάλουν στην αύξηση της θερμοκρασίας του γάλακτος.
- (ε) τηρουμένων των πιο κάτω αναφερόμενων επιφυλάξεων, πρέπει να διαθέτουν εγκαταστάσεις ικανοποιητικής ψύξεως του γάλακτος, όπως προνοείται στον Κανονισμό 20(8):

Νοείται ότι για μια μεταβατική περίοδο τριών και έξι ετών, από την έναρξη ισχύος των παρόντων Κανονισμών, η πιο πάνω απαίτηση της υποπαραγράφου (ε) δε θα τυγχάνει εφαρμογής στα βουστάσια και τα ποιμνιοστάσια, αντίστοιχα:

Νοείται ακόμη ότι οι εγκαταστάσεις ψύξης του γάλακτος μπορούν να βρίσκονται σε χώρο άλλο από το βουστάσιο ή ποιμνιοστάσιο, εφόσον αυτά βρίσκονται σε περιοχή που δεν υπάρχει δίκτυο ηλεκτροδότησης:

Νοείται ακόμη ότι σε περίπτωση που το γάλα μεταφέρεται εντός μιας ώρας από τη συμπλήρωση του αρμέγματος προς γαλακτοκομείο ή κέντρο συλλογής γάλακτος, δεν είναι απαραίτητη η ύπαρξη εγκαταστάσεων ψύξης του γάλακτος.

7. Εκτός από τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής που αναφέρονται στον Κανονισμό 5, για την έκδοση άδειας σε γαλακτοκομεία ισχύουν επιπρόσθετα και οι πιο κάτω ειδικές απαιτήσεις:

Ειδικές απαιτήσεις για έκδοση άδειας για γαλακτοκομεία.

(1) Όλα τα γαλακτοκομεία πρέπει να διαθέτουν—

- (α) Ειδικά διασκευασμένο στεγασμένο χώρο παραλαβής του νωπού γάλακτος που να διασφαλίζει την παρεμπόδιση της μόλυνσής του·
- (β) συνδεδεμένο με το χώρο που αναφέρεται στο (α) ανωτέρω, χώρο και ειδικό εξοπλισμό για το πλύσιμο και την απολύμανση των δοχείων μεταφοράς του νωπού γάλακτος και χώρο αποθήκευσης ή αναμονής των καθαρών δοχείων που να διασφαλίζει την αποτελεσματική προφύλαξή τους από μολύνσεις·
- (γ) συσκευή φυγοκέντρησης ή οποιοδήποτε άλλο μέσο κατάλληλο για το μηχανικό καθαρισμό του γάλακτος από στερεά εναιωρήματα· για γαλακτοκομεία δυναμικότητας πέραν των 5.000 λίτρων την ημέρα και όλα τα γαλακτοκομεία που παράγουν παστεριωμένο γάλα ανεξάρτητα δυναμικότητας, η συσκευή φυγοκέντρησης (clarifier) είναι υποχρεωτική·
- (δ) εξοπλισμό για την ψύξη και αποθήκευση σε χαμηλή θερμοκρασία του νωπού γάλακτος, εφοδιασμένο με θερμόμετρο· αν το γαλακτοκομείο εφαρμόζει παστερίωση του νωπού γάλακτος, τότε πρέπει να διαθέτει ξεχωριστές εγκαταστάσεις με θερμόμετρο για την αποθήκευση σε χαμηλή θερμοκρασία και του παστεριωμένου γάλακτος, εκτός αν το παστεριωμένο γάλα διοχετεύεται αμέσως μετά την παστερίωση προς περαιτέρω επεξεργασία ή συσκευασία·
- (ε) αίθουσα εξοπλισμένη με τον κατάλληλο μηχανικό και άλλου είδους εξοπλισμό, ανάλογα με το παραγόμενο γαλακτοκομικό προϊόν, για την επεξεργασία του γάλακτος·
- (στ) ξεχωριστή αίθουσα και εξοπλισμό συσκευασίας των παραγόμενων γαλακτοκομικών προϊόντων, εφοδιασμένη με σύστημα κλιματισμού ή άλλο τρόπο μείωσης της θερμοκρασίας του χώρου·
- (ζ) ψυγεία αποθήκευσης των παραγόμενων γαλακτοκομικών προϊόντων·
- (η) όπου χρειάζεται, ειδικούς θαλάμους ωρίμανσης τυριών, ή θαλάμους πήξης γιαουρτιού·
- (θ) προσοντούχο προσωπικό και ειδική αίθουσα και ικανοποιητικό εξοπλισμό και εγκαταστάσεις για τη διεξαγωγή εργαστηριακού ελέγχου δειγμάτων νωπού γάλακτος ή/και γαλακτοκομικών προϊόντων και να τηρούν σχετικά αρχεία:

Νοείται ότι γαλακτοκομεία δυναμικότητας μικρότερης των 10.000 λίτρων την ημέρα, δύναται να προβαίνουν σε διευθετήσεις διεξαγωγής των πιο πάνω ελέγχων σε κατάλληλα ιδιωτικά ή κυβερνητικά

εργαστήρια, τουλάχιστο μια φορά το μήνα με αντιπροσωπευτικά δείγματα, για κάθε παραγόμενο προϊόν τους, και να τηρούν αρχείο των εξετάσεων αυτών το οποίο να είναι διαθέσιμο για επιθεώρηση από τον εξουσιοδοτημένο Κτηνιατρικό Λειτουργό ή κτηνιατρικό επιθεωρητή ή ιατρικό λειτουργό ή υγειονομικό επιθεωρητή, όποτε ζητηθεί.

- (1) ειδικές διευθετήσεις ώστε η φόρτωση των προϊόντων να μη διασταυρώνεται ή να επηρεάζει άλλες εργασίες του γαλακτοκομείου·
- (ια) ειδικά διαρρυθμισμένο και εξοπλισμένο χώρο για το πλύσιμο των οχημάτων μεταφοράς του γάλακτος ή των γαλακτοκομικών προϊόντων, εφοδιασμένο με ικανοποιητικό σύστημα απομάκρυνσης των νερών πλύσης· όπου η μεταφορά γάλακτος γίνεται με βυτιοφόρα οχήματα πρέπει να υπάρχουν διευθετήσεις σύνδεσης του συστήματος πλύσης του οχήματος με το σύστημα επί τόπου πλύσης του μη κινητού εξοπλισμού του γαλακτοκομείου (C.I.P.), που να διασφαλίζει τη σωστή λειτουργία της διαδικασίας καθαρισμού και απολύμανσης του οχήματος ή να έχει πρόσβαση σε άλλο κατάλληλο χώρο:

Νοείται επίσης ότι τα γαλακτοκομεία εκείνα τα οποία διαθέτουν κλειστά κυκλώματα επεξεργασίας γάλακτος για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων, πρέπει να διαθέτουν σύστημα επί τόπου πλύσης του μη κινητού εξοπλισμού αυτών των κυκλωμάτων·

- (ιβ) ικανοποιητικό σύστημα σήμανσης των παραγόμενων γαλακτοκομικών προϊόντων έτσι που να μπορεί να προσδιορίζεται αποτελεσματικά κάθε παρτίδα προϊόντος.

(2) Τα γαλακτοκομεία θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος πρέπει επιπρόσθετα να διαθέτουν—

- (α) Ειδικό εξοπλισμό για την αυτόματη πλήρωση και σφράγιση των δοχείων συσκευασίας, εξαιρουμένων των δοχείων μεγάλης χωρητικότητας και των βυτίων·
- (β) χώρο που να ικανοποιεί τις απαιτήσεις της υγιεινής για την αποθήκευση των κενών δοχείων συσκευασίας μιας χρήσης ή του υλικού που προορίζεται για την κατασκευή των δοχείων τούτων, ή ειδικό χώρο για την αποθήκευση των επιστρεφόμενων επαναχρησιμοποιήσιμων δοχείων, μηχανικό εξοπλισμό για τον αυτόματο καθαρισμό και απολύμανσή τους και χώρο αποθήκευσης, ή αναμονής των καθαρών δοχείων μέχρι την επαναχρησιμοποίησή τους·
- (γ) εξοπλισμό θερμικής επεξεργασίας, ο οποίος θα φέρει τουλάχιστο τα ακόλουθα:
- αυτόματο ρυθμιστή θερμοκρασίας,
 - θερμομέτρο με μηχανισμό καταγραφής,
 - αυτόματο σύστημα ασφάλειας που αποτρέπει την ανεπαρκή θέρμανση,

- ικανοποιητικό σύστημα ασφάλειας που αποτρέπει την ανάμιξη του παστεριωμένου ή υπερθερμασμένου (U.H.T.) γάλακτος με ανεπαρκώς θερμοανθέν γάλα,
- αυτόματο μηχανισμό ασφάλειας με σύστημα καταγραφής, που αποτρέπει την ως άνω ανάμιξη,
- αυτόματο σύστημα επαναφοράς του ανεπαρκώς θερμοανθέντος γάλακτος στη διαδικασία θέρμανσης,
- αυτόματο σύστημα επί τόπου καθαρισμού όλων των στοιχείων του μη κινητού εξοπλισμού.

(3) Οι διάφοροι χώροι στα γαλακτοκομεία πρέπει να είναι διαρρυθμισμένοι κατά τέτοιο τρόπο ώστε τα διάφορα στάδια εργασίας να ακολουθούν μια μονόδρομη κατεύθυνση, χωρίς δυνατότητα επαναφοράς του επεξεργασμένου υλικού σε χώρους όπου διεξάγεται προγενέστερο στάδιο επεξεργασίας· επιπλέον η έξοδος των προϊόντων να είναι τοποθετημένη στο διαμετρικά αντίθετο άκρο της εισόδου του νωπού γάλακτος ή τουλάχιστο σε ικανοποιητικά απομακρυσμένο από αυτό σημείο του κτιρίου.

(4) Σε κάθε στάδιο επεξεργασίας πρέπει να χρησιμοποιείται διαφορετικός εξοπλισμός και εργαλεία, εκτός αν μεσολαβεί επιμελής καθαρισμός και απολύμανση τούτων μεταξύ των δύο σταδίων, ή αν είναι απαραίτητο η επεξεργασία να γίνεται στα ίδια δοχεία.

8.—(1) Εκτός από τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής που καθορίζονται στον Κανονισμό 5, για την έκδοση άδειας σε κέντρα συλλογής γάλακτος ισχύουν επιπρόσθετα και οι αναφερόμενες στην παράγραφο (2) ειδικές απαιτήσεις.

Ειδικές απαιτήσεις για έκδοση άδειας για κέντρα συλλογής γάλακτος.

(2) Όλα τα κέντρα συλλογής γάλακτος πρέπει να διαθέτουν—

- (α) Ειδικά διασκευασμένο χώρο παραλαβής του νωπού γάλακτος που να διασφαλίζει την παρεμπόδιση της μόλυνσής του·
- (β) συνδεδεμένο με το χώρο που αναφέρεται στο (α) ανωτέρω, χώρο και ειδικό εξοπλισμό για το πλύσιμο και την απολύμανση των δοχείων μεταφοράς του νωπού γάλακτος και χώρο αποθήκευσης ή αναμονής των καθαρών δοχείων που να διασφαλίζει την αποτελεσματική προφύλαξή τους από μολύνσεις·
- (γ) συσκευή φυγοκέντρωσης ή οποιοδήποτε άλλο μέσο κατάλληλο για τον καθαρισμό του γάλακτος από στερεά εναιωρήματα· αν η δυναμικότητα του κέντρου υπερβαίνει τις 5.000 λίτρα την ημέρα, η συσκευή φυγοκέντρωσης είναι υποχρεωτική·
- (δ) εγκαταστάσεις για την ψύξη και αποθήκευση εν ψυχρώ του νωπού γάλακτος, εφοδιασμένες με θερμομότρο·
- (ε) ειδική αίθουσα και ικανοποιητικό εξοπλισμό και εγκαταστάσεις για διεξαγωγή του εργαστηριακού ελέγχου δειγμάτων γάλακτος, εφόσον διεξάγεται τέτοιος έλεγχος·
- (στ) ειδικό χώρο και διευθετήσεις για την παραλαβή του αποθηκευμένου νωπού γάλακτος που να διασφαλίζουν την προφύλαξή του από

μολύνσεις και την παρεμπόδιση ανόδου της θερμοκρασίας του κατά πέραν των 2^ο Κελσίου· ο χώρος αυτός πρέπει να είναι τοποθετημένος στο διαμετρικά αντίθετο σημείο του χώρου παραλαβής του ναυπού γάλακτος ή σε ικανοποιητικά απομακρυσμένο από το χώρο αυτό σημείο του κτιρίου·

- (ζ) ειδικά διαρρυθμισμένο και εξοπλισμένο χώρο για το πλύσιμο των οχημάτων μεταφοράς του γάλακτος εφοδιασμένο με ικανοποιητικό σύστημα απομάκρυνσης των νερών πλύσης.

Απαιτήσεις
για έκδοση
άδειας για
οχήματα μετα-
φοράς.

9.—(1) Με την επιφύλαξη των διατάξεων της παραγράφου (2), για την έκδοση άδειας για οχήματα μεταφοράς ναυπού γάλακτος σε δοχεία μεγάλης χωρητικότητας απαιτείται όπως το κάθε όχημα μεταφοράς διαθέτει—

- (α) Περίκλειστο χώρο τοποθέτησης των δοχείων γάλακτος με μεταλλικό δάπεδο και εσωτερικά τοιχώματα λεία, ανθεκτικά στη φθορά και την οξείδωση που να μπορούν να πλένονται και απολυμαίνονται εύκολα, απαλλαγμένα από γωνιές, σχισμές ή άλλα σημεία δυσπρόσιτα στα μέσα καθαρισμού·
- (β) ψυκτικό εξοπλισμό, με δυνατότητα λειτουργίας και κατά τη διάρκεια κίνησης του οχήματος·
- (γ) θερμική μόνωση του χώρου που αναφέρεται στην παράγραφο (α) ανωτέρω, από κατάλληλα υλικά, ικανοποιητικά προφυλαγμένα από τα νερά πλυσίματος ή τη βροχή·
- (δ) θερμόμετρο μέτρησης της θερμοκρασίας του χώρου που αναφέρεται στην παράγραφο (α), το οποίο να μπορεί να ελεγχθεί χωρίς να χρειάζεται να ανοιχθεί η θύρα·
- (ε) μηχανικό εξοπλισμό για τη γρήγορη φορτοεκφόρτωση των δοχείων γάλακτος.

(2) Παρά τις διατάξεις της πιο πάνω παραγράφου (1), για μια μεταβατική περίοδο πέντε ετών από την ημερομηνία έναρξης ισχύος των παρόντων Κανονισμών άδεια για οχήματα μεταφοράς ναυπού γάλακτος μπορεί κατ' εξαίρεση να εκδοθεί και για οχήματα τα οποία πληρούν κατ' ελάχιστο τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- (α) Διαθέτουν στο χώρο τοποθέτησης των δοχείων γάλακτος, μεταλλικό δάπεδο και τοιχώματα ανθεκτικά στη φθορά και την οξείδωση που να μπορούν να πλένονται και απολυμαίνονται εύκολα, απαλλαγμένα από γωνιές, σχισμές ή άλλα σημεία δυσπρόσιτα στα μέσα καθαρισμού,
- (β) διαθέτουν ικανοποιητική κάλυψη ούτως ώστε τα δοχεία γάλακτος να προφυλάσσονται αποτελεσματικά από την επίδραση του ηλίου και της υψηλής θερμοκρασίας,
- (γ) διαθέτουν ικανοποιητική κυκλοφορία του αέρα ώστε να αποφεύγεται η άνοδος της θερμοκρασίας του χώρου τοποθέτησης των δοχείων γάλακτος,
- (δ) διαθέτουν μηχανικό εξοπλισμό για τη γρήγορη φορτοεκφόρτωση των δοχείων γάλακτος.

(3) Για τα οχήματα μεταφοράς συσκευασμένων γαλακτοκομικών προϊόντων, ισχύουν οι πιο κάτω απαιτήσεις:

Το όχημα πρέπει να διαθέτει—

- (α) Περίκλειστο χώρο τοποθέτησης των γαλακτοκομικών προϊόντων, με μεταλλικό δάπεδο, ανθεκτικό στη φθορά και την οξειδωση και εσωτερικά τοιχώματα και οροφή επικαλυμμένα με μεταλλικά ή άλλης φύσης φύλλα, λεία και ανθεκτικά, που να μπορούν να πλένονται και απολυμαίνονται εύκολα, απαλλαγμένα από γωνιές, σχισμές, ή άλλα σημεία δυσπρόσιτα στα μέσα καθαρισμού·
- (β) θερμική μόνωση του χώρου που αναφέρεται στην παράγραφο (α) ανωτέρω, από κατάλληλα υλικά, ικανοποιητικά προφυλαγμένα από τα νερά πλυσίματος ή τη βροχή·
- (γ) τα οχήματα μεταφοράς του συσκευασμένου παστεριωμένου γάλακτος, πρέπει να διαθέτουν ψυκτικό εξοπλισμό με δυνατότητα λειτουργίας του και κατά τη διάρκεια της κίνησης του οχήματος·
- (δ) θερμόμετρο μέτρησης της θερμοκρασίας του χώρου που αναφέρεται στην παράγραφο (α) το οποίο να μπορεί να ελεγχθεί χωρίς να χρειάζεται να ανοιχθεί η θύρα.

(4) Τα βυτιοφόρα οχήματα μεταφοράς νωπού γάλακτος πρέπει να διαθέτουν θερμικά μονωμένο βυτίο από ανοξείδωτο χάλυβα, εφοδιασμένο με αντλία, στρόφιγγες και σωλήνες ειδικά κατασκευασμένους για γάλα, θερμόμετρο μέτρησης της θερμοκρασίας του γάλακτος που να μπορεί να ελέγχεται εύκολα, διευθετήσεις ικανοποιητικής προφύλαξης των σωλήνων από τη ρύπανση και σύστημα αυτοκαθαρισμού που να μπορεί να συνδέεται με πηγές προμήθειας των κατάλληλων υγρών καθαρισμού και απολύμανσης.

10.—(1) Η διεύθυνση κάθε υποστατικού οφείλει να υποβάλει αίτηση προς το Διευθυντή για την έκδοση άδειας λειτουργίας του υποστατικού της.

Διαδικασία
έκδοσης
άδειας.

(2) Ο Διευθυντής όταν πάρει την αίτηση οποιασδήποτε διεύθυνσης, διευθετεί την επιθεώρηση του υποστατικού, το οποίο υποδεικνύει ο αιτητής, από Κτηνιατρικό Λειτουργό· εφόσον από την επιθεώρηση διαπιστώνεται η ικανοποίηση των σχετικών προνοιών των παρόντων Κανονισμών που αφορούν την έκδοση άδειας λειτουργίας, ο Κτηνιατρικός Λειτουργός συστήνει προς το Διευθυντή την έκδοση άδειας κατά το πρότυπο του Παραρτήματος I των παρόντων Κανονισμών· σε αντίθετη περίπτωση ο Κτηνιατρικός Λειτουργός υποβάλλει προς το Διευθυντή έκθεση με τους λόγους για τους οποίους δε συστήνει την έκδοση άδειας και τους οποίους ακολούθως ο Διευθυντής θα κοινοποιεί στον αιτούντα.

Παράρτημα Ι.

(3) Για μια μεταβατική περίοδο πέντε ετών από την έναρξη ισχύος των παρόντων Κανονισμών, ο Διευθυντής, κατά την αξιολόγηση της κατάστασης υποστατικού για το οποίο ζητείται έκδοση άδειας, έχει τη διακριτική ευχέρεια με ειδικά αιτιολογημένη απόφασή του, να μην εφαρμόσει ή να εφαρμόσει με ηπιότερο τρόπο, μερικές από τις διατάξεις των σχετικών Κανονισμών που αφορούν την έκδοση άδειας για το συγκεκριμένο είδος υποστατικού χωρίς να επηρεάζεται η Δημόσια Υγεία. Σε τέτοια περίπτωση ο Διευθυντής μπορεί να

επιβάλει κατά την κρίση του περιοριστικούς όρους λειτουργίας του υποστατικού ή να καθορίσει την ισχύ της άδειας για περίοδο μικρότερη από την καθοριζόμενη στον Κανονισμό 11.

(4) Ο Διευθυντής έχει εξουσία να αρνηθεί την έκδοση ή την ανανέωση άδειας σε υποστατικό που διαθέτει τις αναγκαίες εγκαταστάσεις και εξοπλισμό που προνοούνται από τους παρόντες Κανονισμούς, αν διαπιστώσει ότι σ' αυτό δεν τηρούνται ικανοποιητικά επίπεδα υγιεινής.

(5) Άδεια που εκδίδεται δυνάμει του παρόντος Κανονισμού θα αφορά στη λειτουργία συγκεκριμένου υποστατικού.

(6) Κάθε εκδιδόμενη άδεια φέρει αύξοντα αριθμό με σύστημα καταγραφής που αποφασίζει ο Διευθυντής και ο Διευθυντής φροντίζει ώστε όλα τα αδειούχα υποστατικά να εγγράφονται σε μητρώο που τηρείται υπό την ευθύνη του.

Διάρκεια
ισχύος,
αναστολή και
ακύρωση
άδειας.

11.—(1) Εκδοθείσα άδεια έχει ισχύ για περίοδο πέντε ετών από την ημερομηνία έκδοσής της, πλην της άδειας για οχήματα μεταφοράς η οποία έχει ισχύ για τρία χρόνια και είναι ανανεώσιμη:

Νοείται ότι η διάρκεια ισχύος οποιασδήποτε άδειας που εκδίδεται δυνάμει της παραγράφου (2) του Κανονισμού 9 θα τερματίζεται εν πάση περιπτώσει με τη λήξη της πενταετούς μεταβατικής περιόδου που προνοείται στην εν λόγω παράγραφο, η δε ανανέωση αυτής θα γίνεται πλέον σύμφωνα με τις απαιτήσεις της παραγράφου (1) του Κανονισμού 9.

(2) Εκδοθείσα άδεια μπορεί να ανασταλεί οποτεδήποτε από το Διευθυντή, αν κατά τις επιθεωρήσεις που διεξάγονται δυνάμει του Κανονισμού 12 διαπιστώνεται ότι στο εγγεγραμμένο υποστατικό—

- (α) Έπαυσαν να ικανοποιούνται όλες ή οποιεσδήποτε από τις γενικές ή ειδικές απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών με βάση τις οποίες έχει εκδοθεί η άδεια· ή
- (β) διαπράττεται επανειλημμένα παραβίαση των απαιτήσεων των παρόντων Κανονισμών που έχουν σχέση με την υγιεινή διεξαγωγή των εργασιών στο εγγεγραμμένο υποστατικό και η διεύθυνσή του έχει επιδείξει αδικαιολόγητη ανικανότητα ή αδιαφορία για συμμόρφωσή τους με τις απαιτήσεις αυτές.

(3) Η απόφαση για αναστολή κοινοποιείται γραπτώς στη διεύθυνση του υποστατικού και σ' αυτή πρέπει να αναφέρονται οι λόγοι που επιβάλλουν το μέτρο της αναστολής και να παρέχεται στη διεύθυνση η ευκαιρία επανόρθωσης ή συμμόρφωσης με τις παραβιασθείσες απαιτήσεις των σχετικών Κανονισμών.

(4) Ανασταλείσα άδεια αποκαθίσταται, εφόσον ο Διευθυντής ικανοποιηθεί ότι έπαυσαν να συντρέχουν οι λόγοι για τους οποίους η ισχύς της άδειας ανεστάλη.

(5) Αν μέσα σε περίοδο δύο μηνών από την ημερομηνία αναστολής της άδειας, η διεύθυνση δεν έχει λάβει μέτρα και δεν έχει άρει τους λόγους για τους οποίους επεβλήθη η αναστολή, τότε η άδεια μπορεί να ακυρωθεί με απόφαση του Διευθυντή που κοινοποιείται στη διεύθυνση του συγκεκριμένου υποστατικού.

12.—(1) Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, ενόσω βρίσκονται σε εγγεγραμμένα ή μη εγγεγραμμένα υποστατικά καθώς και όλα τα εγγεγραμμένα ή μη εγγεγραμμένα υποστατικά, υπόκεινται σε επιθεώρηση από Κτηνιατρικό Λειτουργό ή Κτηνιατρικό Επιθεωρητή που σκοπό έχει τη διαπίστωση της συμμόρφωσης με τις πρόνοιες των παρόντων Κανονισμών.

Επιθεώρηση γάλακτος, γαλακτοκομικών προϊόντων και υποστατικών.

(2) Κατά τη διεξαγωγή της επιθεώρησης ο επιθεωρών έχει εξουσία—

- (α) Πρόσβασης και επιθεώρησης όλων των χώρων και του εξοπλισμού του επιθεωρούμενου υποστατικού·
- (β) να επιθεωρεί τις πρώτες ύλες και τα παραγόμενα προϊόντα του υποστατικού·
- (γ) να ελέγξει κατά πόσο το προσωπικό που απασχολείται στο υποστατικό συμμορφώνεται προς τις πρόνοιες του Κανονισμού 20·
- (δ) να ελέγξει κατά πόσο οι εργαζόμενοι στο υποστατικό κατέχουν έγκυρα πιστοποιητικά υγείας·
- (ε) να ελέγξει οποιαδήποτε αρχεία κίνησης των πρώτων υλών και των προϊόντων του υποστατικού καθώς και τα αρχεία διεξαγωγής εργαστηριακού ελέγχου·
- (στ) να προβεί σε αντιπροσωπευτική δειγματοληψία αντιπροσωπευτικών ποσοτήτων των παραλαμβανόμενων πρώτων υλών και των παραγόμενων προϊόντων, χωρίς υποχρέωση καταβολής οποιουδήποτε αντιτίμου, με σκοπό την αποστολή τους στα Επίσημα Εργαστήρια για τη διεξαγωγή των κατάλληλων εργαστηριακών εξετάσεων για διαπίστωση της καταλληλότητάς τους για ανθρώπινη κατανάλωση, ή τη συμμόρφωση προς τα καθαριζόμενα επίπεδα υγιεινής·

Νοείται ότι, όταν η δειγματοληψία θα αφορά εξέταση για τις κάτωθι περιπτώσεις θα λαμβάνονται σφραγισμένα δείγματα και εφόσον το επιθυμούν οι ιδιοκτήτες αντιδείγματα:

- (i) Αντιβιοτικά.
- (ii) Αντιμικροβιακές ουσίες.
- (iii) Άλλα κτηνιατρικά φάρμακα.
- (iv) Ρύπους.
- (v) Ραδιενέργεια.
- (vi) Άλλες φυσικές, χημικές ή φυσικοχημικές εξετάσεις.
- (vii) Για μικροβιολογικές ή βιολογικές εξετάσεις, μόνο στις περιπτώσεις που θα γίνονται από άλλο φορέα ή εργαστήριο πλην του Γενικού Χημείου του Κράτους και του Εργαστηρίου Ελέγχου Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών:

Νοείται περαιτέρω ότι σε περίπτωση που θα λαμβάνονται αντιδείγματα αυτά θα κρατούνται σε Επίσημο Εργαστήριο και σε περίπτωση θετικού αποτελέσματος από το δείγμα, θα λαμβάνονται

μέτρα εναντίον του ιδιοκτήτη εφόσον η θετική αντίδραση επιβεβαιούται και από το αντίδειγμα, το οποίο θα εξετάζεται στο Γενικό Χημείο του Κράτους ή στο Εργαστήριο Ελέγχου Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών

(ζ) να προβεί σε δειγματοληψία του νερού, που χρησιμοποιείται στο υποστατικό, με σκοπό την αποστολή του στα Επίσημα Εργαστήρια για διαπίστωση κατά πόσο τούτο ικανοποιεί όλες ή μερικές από τις γενικά παραδεκτές παραμέτρους για το πόσιμο νερό.

(3) Η Διεύθυνση έχει υποχρέωση να επιτρέψει την επιθεώρηση και να παράσχει κάθε διευκόλυνση στο έργο του επιθεωρούντος και κάθε παρεμπόδιση θα αποτελεί παράβαση των παρόντων Κανονισμών.

Παράρτημα II.

(4) Ο επιθεωρών σε περίπτωση δειγματοληψίας γαλακτοκομικών προϊόντων θα εκδίδει ειδικό έντυπο δειγματοληψίας, σύμφωνα με το Παράρτημα II των παρόντων Κανονισμών.

(5) Ο επιθεωρών θα διαθέτει θερμοκά μονωμένο δοχείο εφοδιασμένο με προκατεψυγμένα σώματα ή πάγο ή μικρό φορητό ηλεκτρικό ατομικό ψυγείο, για τη μεταφορά των λαμβανόμενων δειγμάτων σε χαμηλή θερμοκρασία, ώστε να διασφαλίζεται ότι δε θα αλλάξει ουσιαστικά η μικροβιολογική κατάσταση των λαμβανόμενων δειγμάτων.

Εξουσία Εισόδου.

13.—(1) Κτηνιατρικός Λειτουργός ή Κτηνιατρικός Επιθεωρητής έχει εξουσία εισόδου σε οποιοδήποτε υποστατικό στο οποίο έχει λόγους να πιστεύει ότι παράγεται, μεταφέρεται, υφίσταται επεξεργασία ή αποθηκεύεται γάλα ή γαλακτομικά προϊόντα, για σκοπούς άσκησης των εξουσιών του δυνάμει των παρόντων Κανονισμών.

(2) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας ή εκπρόσωπός του, ή Υγειονομικός Επιθεωρητής, έχει εξουσία εισόδου σε οποιοδήποτε υποστατικό, εφόσον έχει εύλογες ενδείξεις ή υποψίες—

- (α) Ότι οποιοδήποτε πρόσωπο πάσχει από ή έπαθε οποιαδήποτε μολυσματική νόσο ή υπέστη τροφική δηλητηρίαση που προκλήθηκε από κατανάλωση γάλακτος ή γαλακτοκομικού προϊόντος που προήλθε από το συγκεκριμένο υποστατικό· ή
- (β) ότι φυλάσσεται στο υποστατικό οποιοδήποτε γάλα ή γαλακτοκομικό προϊόν το οποίο, αν καταναλωθεί, δυνατόν να προκαλέσει μολυσματική νόσο ή τροφική δηλητηρίαση· ή
- (γ) ότι οποιοδήποτε πρόσωπο που απασχολείται σε υποστατικό παραγωγής, μεταφοράς ή επεξεργασίας γάλακτος ή γαλακτοκομικών προϊόντων πάσχει από οποιαδήποτε μολυσματική ασθένεια, ή πρόσφατα ήλθε σε επαφή με πρόσωπο που πάσχει από μολυσματική ασθένεια και υπάρχει το ενδεχόμενο εξάπλωσης της μολυσματικής ασθένειας, με σκοπό τη διενέργεια δειγματοληψίας για τη διερεύνηση των ενδείξεων ή υποψιών του.

Εξουσία κατακράτησης και επιβολή ιατρικής εξέτασης.

14.—(1) Κτηνιατρικός Λειτουργός ή Κτηνιατρικός Επιθεωρητής που ενεργεί με βάση τις πρόνοιες του Κανονισμού 12 και 13(1) ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας ή εκπρόσωπός του ή Υγειονομικός Επιθεωρητής που ενεργεί με βάση τις πρόνοιες του Κανονισμού 13(2), εφόσον έχουν εύλογες ενδείξεις ή υποψίες για ακαταλληλότητα

οποιοδήποτε γάλακτος ή γαλακτοκομικού προϊόντος, έχουν εξουσία κατακράτησης συγκεκριμένης ποσότητας ή και όλης της παραγωγής συγκεκριμένου υποστατικού μέχρι τη διερεύνηση του προβλήματος και διαπίστωση της καταλληλότητας ή μη αυτών για ανθρώπινη κατανάλωση.

(2) Ο επιβάλλων την κατακράτηση εκδίδει και παραδίδει στη διεύθυνση του υποστατικού γραπτή κοινοποίηση της κατακράτησης στο έντυπο του Παραρτήματος III των παρόντων Κανονισμών και προβαίνει σε καταμέτρηση, σήμανση, φωτογράφιση ή άλλης φύσης διασφάλιση της αναγνώρισης ή ταυτοποίησης της υπό κατακράτηση ποσότητας προϊόντων. Παράρτημα III.

(3) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας ή ο εκπρόσωπός του ή Υγειονομικός Επιθεωρητής, ο οποίος έχει εκδώσει κοινοποίηση κατακράτησης όπως αναφέρεται στην παράγραφο (2) ανωτέρω, ειδοποιεί το ταχύτερο δυνατόν το Διευθυντή και αναλαμβάνουν από κοινού τη διερεύνηση.

(4) Η διεύθυνση υποχρεούται να μην πωλήσει, ή άλλως πως διαθέσει, οποιαδήποτε ποσότητα των κατακρατούμενων προϊόντων και να διατηρήσει αυτά με δικά της έξοδα και κάτω από κατάλληλες συνθήκες διατήρησης μέχρι την έκδοση του αποτελέσματος των σχετικών εξετάσεων.

(5) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας ή εκπρόσωπός του ή Υγειονομικός Επιθεωρητής, εφόσον κρίνει ή διαπιστώσει ότι ευσταθούν οι υποψίες ή ενδείξεις που αναφέρονται στον Κανονισμό 13(2), μπορεί με γραπτή ειδοποίηση που απευθύνεται προς τη διεύθυνση, κατά το πρότυπο του Παραρτήματος IV των παρόντων Κανονισμών να επιβάλει την εξέταση οποιουδήποτε ή όλων των προσώπων που απασχολούνται σε υποστατικό και η διεύθυνση ή οποιοδήποτε άλλο ενδιαφερόμενο πρόσωπο οφείλουν να δώσουν κάθε λογική διευκόλυνση για την εν λόγω ιατρική εξέταση. Παράρτημα IV.

(6) Όταν από την ιατρική εξέταση που αναφέρεται στην παράγραφο (5) ανωτέρω, προκύψει ότι ο εργαζόμενος ή οι εργαζόμενοι πράγματι πάσχουν από μολυσματική ασθένεια, η οποία ενδέχεται να εξαπλωθεί και σε άλλους μέσω του γάλακτος ή των γαλακτοκομικών προϊόντων, ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας ή ο εκπρόσωπός του, έχει εξουσία να ακυρώσει προσωρινά την ισχύ του ιατρικού πιστοποιητικού υγείας και, με γραπτή ειδοποίηση κατά το πρότυπο του Παραρτήματος V των παρόντων Κανονισμών προς τη διεύθυνση και το ενδιαφερόμενο πρόσωπο, να επιβάλει όπως για περίοδο καθοριζόμενη στην ειδοποίηση το πρόσωπο αυτό μη απασχολείται σε οποιαδήποτε εργασία σε υποστατικό παράβαση ή παράλειψη συμμόρφωσης προς την ειδοποίηση αυτή συνιστά παράβαση των παρόντων Κανονισμών. Παράρτημα V.

15.—(1) Αν Κτηνιατρικός Λειτουργός, κατά την άσκηση των εξουσιών που του παρέχονται από τους παρόντες Κανονισμούς, διαπιστώσει— Εξουσία επιβολής διακοπής της λειτουργίας γαλακτοκομείου.

(α) Ότι σε γαλακτοκομείο παράγονται ή φυλάσσονται γαλακτοκομικά προϊόντα ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση με βάση τις αλλοιώσεις και τα γνωρίσματα που περιγράφονται στο Παράρτημα VII· ή Παράρτημα VII.

(β) έχουν διαμορφωθεί ή επικρατούν στο υποστατικό σοβαρές υγειονομικές ελλείψεις, παραλείψεις ή συνθήκες που θα μπορούσαν να θέσουν σε κίνδυνο την υγεία του προσωπικού ή τη δημόσια υγεία,

Παράρτημα VI.

δύνανται να επιβάλει με γραπτή ειδοποίηση προς τη διεύθυνση, κατά το πρότυπο του Παραρτήματος VI των παρόντων Κανονισμών, που κοινοποιείται και στο Διευθυντή το συντομότερο δυνατόν, τη διακοπή της λειτουργίας του υποστατικού για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις τέσσερις ημέρες, με δυνατότητα παράτασης για μία ή περισσότερες περιόδους των τεσσάρων ή λιγότερων ημερών.

(2) Αν ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας ή εκπρόσωπός του, ή Υγειονομικός Επιθεωρητής διαπιστώσει, κατά την άσκηση των εξουσιών του που προνοούνται στον Κανονισμό 13(2), ότι ευσταθούν οι ενδείξεις ή υποψίες του, δύναται να επιβάλει, με γραπτή ειδοποίηση προς τη Διεύθυνση κατά το ίδιο πιο πάνω πρότυπο, την άμεση διακοπή της λειτουργίας του υποστατικού για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις τέσσερις ημέρες με δυνατότητα παράτασης για μία ή περισσότερες περιόδους των τεσσάρων ή λιγότερων ημερών.

(3) Η διεύθυνση οφείλει, κατά το χρόνο που ισχύει η επιβολή διακοπής της λειτουργίας του υποστατικού, να προβεί σε όλες τις ενδεδειγμένες ενέργειες για άρση των λόγων για τους οποίους επεβλήθη η διακοπή των εργασιών:

Νοείται ότι αν ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας και ο Διευθυντής ικανοποιηθούν ότι οι λόγοι που επέβαλαν τη διακοπή των εργασιών εξέλιπαν πριν την εκπνοή της πρώτης ή οποιασδήποτε τετραήμερης περιόδου, δύναται να επιτρέψουν την επαναλειτουργία του υποστατικού πριν από τον καθορισμένο χρόνο εκπνοής.

Εξέταση γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων.

16. Η εξέταση οποιασδήποτε ποσότητας κατακαρτούμενων προϊόντων διεξάγεται από Κτηνιατρικό Λειτουργό ή Υγειονομικό Επιθεωρητή με σκοπό τη διαπίστωση κατά πόσο αυτά είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση ή όχι· εφόσον ο Κτηνιατρικός Λειτουργός ή ο Υγειονομικός Επιθεωρητής κρίνει αυτό αναγκαίο, μπορεί να λαμβάνει, χωρίς οικονομική επιβάρυνση, τα κατάλληλα δείγματα για τη διεξαγωγή εργαστηριακής εξέτασης.

Εξουσία Κατάσχεσης.

17.—(1) Κτηνιατρικός Λειτουργός ή Υγειονομικός Επιθεωρητής έχει εξουσία κατάσχεσης νωπού γάλακτος ή γαλακτοκομικών προϊόντων, τα οποία κατόπιν επιθεώρησης διαπιστώθηκαν ως ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση με βάση τις αλλοιώσεις και τα γνωρίσματα που περιγράφονται στο Παράρτημα VII των παρόντων Κανονισμών.

Παράρτημα VII.

(2) Κτηνιατρικός Λειτουργός ή Υγειονομικός Επιθεωρητής ο οποίος κατέχει νωπό γάλα ή γαλακτοκομικά προϊόντα, οφείλει να εκδίδει και παραδίδει στον ιδιοκτήτη ή αντιπρόσωπό του δέοντως συμπληρωμένο έντυπο κατάσχεσης κατά το πρότυπο του Παραρτήματος VIII των παρόντων Κανονισμών.

Παράρτημα VIII.

(3) Σε περίπτωση άρνησης της διεύθυνσης να παραλάβει το έντυπο κατάσχεσης, τότε θα θεωρείται νόμιμη επίδοση του εντύπου η θυροκόλλησή του στα υποστατικά του ιδιοκτήτη ή της διεύθυνσης και σχετική ενημέρωση του αστυνομικού σταθμού της περιοχής.

Δικαίωμα Ένστασης.

18.—(1) Εκτός ως προβλέπεται στην πιο κάτω παράγραφο (7), η διεύθυνση υποστατικού, ή ο ιδιοκτήτης γαλακτοκομικών προϊόντων, για τα οποία έχει εκδοθεί έντυπο κατάσχεσης έχει δικαίωμα να υποβάλει προς το Διευθυντή ένσταση εναντίον της κατάσχεσης εντός 24 ωρών από την ώρα επίδοσης του

εντύπου της κατάσχεσης σ' αυτόν ή στον αντιπρόσωπό του ή κατά την αντίστοιχη ώρα της πρώτης εργάσιμης ημέρας μετά την ημέρα επίδοσης του εντύπου κατάσχεσης αν την ημέρα αυτή ακολουθούν μη εργάσιμες ημέρες ή αργίες.

(2) Ο Διευθυντής, όταν λάβει την ένσταση, ορίζει το συντομότερο δυνατόν τριμελή επιτροπή εξέτασης της ένστασης, η οποία αποτελείται από δύο Κτηνιατρικούς Λειτουργούς ή, σε περίπτωση κατάσχεσης γενομένης από Υγειονομικό Επιθεωρητή, από ένα Κτηνιατρικό Λειτουργό και ένα Υγειονομικό Επιθεωρητή, εκτός από εκείνο που εξέδωσε το έντυπο κατάσχεσης, και από ένα ιδιώτη εγγεγραμμένο κτηνίατρο της επιλογής του ιδιοκτήτη ή της διεύθυνσης· ο Κτηνιατρικός Λειτουργός ή ο Υγειονομικός Επιθεωρητής που θα ορίζονται ως μέλη της επιτροπής, κατά προτίμηση, θα είναι ιεραρχικά ισόβαθμοι ή ανώτεροι του εκδώσαντος το έντυπο κατάσχεσης λειτουργού.

(3) Η επιτροπή εξέτασης της ένστασης επανεξετάζει, το συντομότερο δυνατόν, τα υπό κατάσχεση γαλακτοκομικά προϊόντα και λαμβάνει απόφαση κατά πλειοψηφία:

Νοείται ότι η επιτροπή, αν κρίνει αυτό αναγκαίο, μπορεί να προβεί σε επιπρόσθετη δειγματοληψία για διεξαγωγή των ίδιων ή/ και άλλων εργαστηριακών εξετάσεων από αυτές που δυνατόν να έγιναν προηγουμένως.

(4) Η απόφαση της επιτροπής κοινοποιείται στον ενιστάμενο, καθώς και στο Διευθυντή και είναι τελεωτική και εκτελεστή.

(5) Κατά την υποβολή της ένστασης, ο ενιστάμενος οφείλει να καταβάλει στο λογιστήριο του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών το ποσό των Λ.Κ. 75,00 για τα έξοδα της επιτροπής.

(6) Σε περίπτωση που η επιτροπή αποφασίσει πλήρη αποδοχή της ένστασης του ιδιοκτήτη ή της διεύθυνσης, τότε το ποσό των Λ.Κ. 75,00 θα επιστρέφεται στον ενιστάμενο.

(7) Δεν παρέχεται δικαίωμα ένστασης όταν η κατάσχεση αφορά νωπό ή παστεριωμένο γάλα ή η ποσότητα του γαλακτοκομικού προϊόντος είναι μικρότερη των 50 κιλών ή όταν έχει διαπιστωθεί μόλυνση από παθογόνα για τον άνθρωπο μικρόβια ή ιούς.

19.—(1) Το γρηγορότερο, αλλά οπωσδήποτε όχι αργότερα των δέκα ημερών από της επίδοσης του εντύπου κατάσχεσης σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 17 ή, σε περίπτωση που υποβλήθηκε ένσταση σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 18, από της κοινοποίησης της απορριπτικής απόφασης της τριμελούς επιτροπής, ο ιδιοκτήτης των κατασχόμενων προϊόντων ή η διεύθυνση του υποστατικού στο οποίο έχουν κατασχεθεί τα προϊόντα θα πρέπει να μεριμνήσει με δική της δαπάνη για την ολοσχερή καταστροφή τους κάτω από τις οδηγίες και την εποπτεία διμελούς επιτροπής που απαρτίζεται από τον ενεργήσαντα την κατάσχεση Κτηνιατρικό ή Υγειονομικό Επιθεωρητή και από ένα άλλο Κτηνιατρικό Λειτουργό ή Κτηνιατρικό Επιθεωρητή που ορίζεται από το Διευθυντή.

Καταστροφή
κατασχόμενων.

(2) Η διμελής επιτροπή εποπτείας επιφορτίζεται με την ευθύνη της έκδοσης σχετικών οδηγιών προς τον ιδιοκτήτη ή τη διεύθυνση, καθορίζοντας τους

όρους, συνθήκες, τρόπο και ακριβή χρόνο της καταστροφής των κατασχόμενων προϊόντων, καθώς και την ευθύνη της επίβλεψης της καταστροφής σύμφωνα με τις οδηγίες της.

(3) Σε περίπτωση που ο υπόχρεος ιδιοκτήτης ή η διεύθυνση παραβεί ή παραλείπει να συμμορφωθεί με οποιαδήποτε οδηγία της πιο πάνω αναφερόμενης διμελούς επιτροπής, ή με οποιοδήποτε τρόπο αντιτίθεται στην καταστροφή των κατασχόμενων προϊόντων, η διμελής επιτροπή μεριμνά η ίδια, και αν χρειασθεί με τη βοήθεια αστυνομικών οργάνων, για την καταστροφή των κατασχόμενων προϊόντων, τα δε καταβληθέντα έξοδα μπορούν να ανακτηθούν από τον υπόχρεο ιδιοκτήτη ή τη διεύθυνση ως αστικό χρέος οφειλόμενο προς τη Δημοκρατία.

(4) Μετά τη συμπλήρωση του έργου της η διμελής αυτή επιτροπή υποβάλλει σχετική έκθεση στο Διευθυντή, η οποία πρέπει να περιέχει ικανοποιητικές λεπτομέρειες για τη γενόμενη καταστροφή.

Υγιεινή της
εργασίας.

20.—(1) Ο εξοπλισμός, τα εργαλεία και οι χώροι σε υποστατικά πρέπει να διατηρούνται κατά πάντα χρόνο καθαρά και σε καλή κατάσταση συντήρησης και λειτουργίας. Φθορές, ρωγμές, σχισμές, σπασίματα ή οξειδώσεις δεν επιτρέπονται.

(2) Επίσης αρκούντως καθαροί πρέπει να διατηρούνται οι χώροι διαβίωσης των ζώων στα βουστάσια και ποιμνιοστάσια, καθώς και τα ίδια τα ζώα και ιδιαίτερα οι μαστοί τους.

(3) Θεωρείται δικαιολογημένη η παρουσία υπολειμμάτων γάλακτος ή γαλακτοκομικών προϊόντων που προέρχονται από τη χρήση του μηχανικού εξοπλισμού των δοχείων και των εργαλείων κατά τη διάρκεια της εργασίας· η ύπαρξη όμως στερεού επιστρώματος (πέτρας του γάλακτος) ή γλοιώδους καταλοίπου ή αλλοιωμένων ή δύσοσμων υπολειμμάτων ή άλλου είδους ρύπανσης θα θεωρείται απόδειξη πλημμελούς καθαρισμού και ότι σε τέτοιες περιπτώσεις δεν ικανοποιείται η απαίτηση της παραγράφου (1).

(4) Υπερβολική συνάθροιση κόπρου ή λάσπης ή νερού στους χώρους διαβίωσης των ζώων και ρύπανση του τριχώματος ή/και των μαστών των ζώων με υγρή ή αποξηραμένη κόπρο ή λάσπη θα θεωρείται ότι συνιστά παράβαση των απαιτήσεων της παραγράφου (2):

(5) Δεν επιτρέπεται η συνάθροιση στάσιμων υγρών στο δάπεδο ή τον εξοπλισμό.

(6) Μετά τη συμπλήρωση κάθε ολοκληρωμένου κύκλου εργασίας, ή τουλάχιστο μια φορά την ημέρα μετά το τέλος της εργασίας, όλος ο εξοπλισμός, τα εργαλεία και οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το γάλα ή τα γαλακτοκομικά προϊόντα πρέπει να πλένονται επιμελώς και να απολυμαίνονται.

(7) Τα καθαρά και απολυμασμένα δοχεία, εργαλεία και εξοπλισμός πρέπει να προφυλάσσονται αποτελεσματικά από ρυπάνσεις ή μολύνσεις μέχρι την επαναχρησιμοποίησή τους.

(8) Νωπό γάλα το οποίο δε θα μεταφερθεί από βουστάσιο ή ποιμνιοστάσιο εντός μιας ώρας από τη συμπλήρωση του αρμέγματος, ή που μεταφέρθηκε σε γαλακτοκομείο και δε θα υποστεί επεξεργασία εντός δύο ωρών από την άφιξη

του, πρέπει να ψύχεται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6° Κελσίου και να διατηρείται στη θερμοκρασία αυτή μέχρι τη μεταφορά ή επεξεργασία του, ανάλογα με την περίπτωση.

21.—(1) Οι εργαζόμενοι, ή οι με οποιοδήποτε τρόπο απασχολούμενοι στην παραγωγή, μεταφορά, επεξεργασία, συσκευασία ή χονδρική πώληση νωπού γάλακτος ή γαλακτοκομικών προϊόντων, οφείλουν— Υγιεινή του προσωπικού.

- (α) Να εκτελούν την εργασία τους κατά τρόπο που να προφυλάσσει το γάλα από μολύνσεις ή ρυπάνσεις, ή που να παρεμποδίζει την αλλοίωση του γάλακτος ή των γαλακτοκομικών προϊόντων με αποτέλεσμα να καθίστανται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση ή να μην ικανοποιούν τα πρότυπα που καθορίζονται στο Παράρτημα ΙΧ Παράρτημα ΙΧ. των παρόντων Κανονισμών·
- (β) κατά τη διάρκεια της εργασίας τους, να φέρουν καθαρή στολή εργασίας λευκού χρώματος, κάλυμμα κεφαλής και ελαστικές ή πλαστικές μπότες ή άλλου είδους υποδήματα που να μπορούν να πλένονται εύκολα·
- (γ) να πλένουν τα χέρια τους κατά συχνά χρονικά διαστήματα και κάθε φορά μετά τη χρήση του αποχωρητηρίου·
- (δ) να μην καπνίζουν ή πτύουν ή φυσούν ή σκαλίζουν τη μύτη τους, να έχουν καθαρά χέρια με κομμένα νύχια, καθαρούς βραχιόνες και πρόσωπο, να μη φέρουν ρολόγια, δακτυλίδια ή σκουλαρίκια, να μην έχουν βαμμένα νύχια και γενικά να εφαρμόζουν καλές συνήθειες προσωπικής καθαριότητας και υγιεινής κατά τη διεξαγωγή της εργασίας τους·
- (ε) να κατέχουν έγκυρο ιατρικό πιστοποιητικό υγείας, που εκδίδεται από κυβερνητικό ιατρικό λειτουργό ή δημοτικό ιατρό με το οποίο να βεβαιούται ότι ο κάτοχός του είναι υγιής και δεν υπάρχει οποιοδήποτε κώλυμα να εργάζεται στην παραγωγή ή επεξεργασία τροφίμων· το πιστοποιητικό αυτό πρέπει να ανανεώνεται μια φορά το χρόνο.
- (στ) εφόσον ασθενήσουν με οποιαδήποτε μολυσματική ή παρασιτική ασθένεια ή υπάρχει υποψία ή δυνατόν να είναι φορείς τέτοιας ασθένειας οφείλουν να ενημερώνουν αμέσως τη διεύθυνση και να διακόπτουν την εργασία τους για όσο χρόνο χρειάζεται για την αποθεραπεία τους ή για να πάψουν να είναι φορείς·
- (ζ) να καλύπτουν με αδιάβροχο χρωματιστό επίδεσμο οποιοδήποτε τραύμα, το οποίο όμως δεν πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά επιπλεγμένου τραύματος· αν το τραύμα είναι επιπλεγμένο με σχηματισμό αποστήματος ή εκκρίση πύου, ή μολυσμένων εκκρίσεων, τότε πρέπει να ενημερώνουν τη διεύθυνση να διακόπτουν αμέσως την εργασία μέχρι την αποθεραπεία του τραύματος.

(2) Θα αποτελεί παράβαση των παρόντων Κανονισμών εκ μέρους της διεύθυνσης η εργοδότηση ατόμων τα οποία δεν πληρούν ή δε συμμορφώνονται με τις πιο πάνω απαιτήσεις υγιεινής του προσωπικού.

(3) Η διεύθυνση, εφόσον έχει λάβει γραπτή ειδοποίηση όπως προβλέπεται στον Κανονισμό 14(6), ή εφόσον κατέχει οποιοσδήποτε άλλες ενδείξεις ότι

οποιοσδήποτε εργαζόμενος πάσχει από μολυσματική ή παρασιτική ασθένεια, ή φέρει επιπλεγμένο τραύμα, οφείλει να απαγορεύσει την είσοδό του στο υποστατικό και να μην επιτρέψει ανάληψη της εργασίας του μέχρις ότου αυτός προσκομίσει πιστοποιητικό από κυβερνητικό ιατρικό λειτουργό ή δημοτικό ιατρό ότι δεν υπάρχει κώλυμα για συνέχιση της εργασίας του.

(4) Αν κατά τη διενέργεια επιθεώρησης σε υποστατικό, Κτηνιατρικός Λειτουργός ή Κτηνιατρικός Επιθεωρητής ή Υγειονομικός Επιθεωρητής διαπιστώσει ότι οποιοσδήποτε εργαζόμενος εμφανώς πάσχει από κάποια μολυσματική ή παρασιτική ασθένεια, ή φέρει μη κατάλληλα προφυλαγμένο τραύμα, ή φέρει επιπλεγμένο τραύμα, έχει εξουσία να διατάξει άμεση διακοπή της εργασίας του προσώπου αυτού μέχρι την αποθεραπεία του· μη συμμόρφωση της διεύθυνσης ή του ενδιαφερόμενου προσώπου με τη διαταγή αυτή θεωρείται παράβαση των παρόντων Κανονισμών.

22.—(1) Αναγνωρίζονται τρεις διαβαθμίσεις του επιπέδου υγιεινής του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων—

(α) Διαβάθμιση Α:

(i) Νωπό γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα που ικανοποιούν τις απαιτήσεις και πρόνοιες των εκάστοτε σε ισχύ σχετικών Κυπριακών Προτύπων που εγκρίνονται με βάση τους περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας Νόμους 1975 έως 1983.

(ii) Γαλακτοκομικά προϊόντα που ικανοποιούν τα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στο Παράρτημα ΙΧ των παρόντων Κανονισμών, σε περίπτωση που δεν υπάρχουν σε ισχύ σχετικά Πρότυπα με βάση τους περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας Νόμους 1975 έως 1983.

(β) Διαβάθμιση Β:

Νωπό γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα που δεν ικανοποιούν τα σχετικά Κυπριακά Πρότυπα ή τα χαρακτηριστικά του Παραρτήματος ΙΧ, ανάλογα με την περίπτωση, αλλά που δεν παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά και τις αλλοιώσεις που καθορίζονται στο Παράρτημα VII των παρόντων Κανονισμών.

(γ) Διαβάθμιση Γ:

Νωπό γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα που παρουσιάζουν τις αλλοιώσεις που καθορίζονται στο Παράρτημα VII.

(2) Η παραγωγή ή κατοχή νωπού γάλακτος ή γαλακτοκομικών προϊόντων Διαβάθμισης Β και Γ συνιστά παράβαση των παρόντων Κανονισμών.

(3) Νωπό γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα Διαβάθμισης Γ θεωρούνται ως ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και υπόκεινται σε κατάσχεση και καταστροφή σύμφωνα με τις διατάξεις των Κανονισμών 17 και 18.

23.—(1) Η εργαστηριακή εξέταση περιλαμβάνει μικροβιολογικές, φυσικοχημικές, βιολογικές ή οποιοσδήποτε άλλες δοκιμές, με βάση αρχές και μεθόδους επιστημονικά αποδεκτές σε διεθνές επίπεδο.

Επίπεδα υγιεινής του νωπού γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

68 του 1975
6 του 1977
16 του 1983.

Παράρτημα ΙΧ.

Παράρτημα ΙΧ.

Παράρτημα VII.

Παράρτημα VII.

Εργαστηριακή εξέταση.

(2) Η εξέταση των δειγμάτων στο εργαστήριο διεξάγεται με την εφαρμογή καλής εργαστηριακής πρακτικής και με τρόπο που να διασφαλίζεται ότι δεν επηρεάζεται ουσιαστικά η κατάσταση ή σύσταση του εξεταζόμενου δείγματος.

24.—(1) Νωπό γάλα κατά την παραλαβή του σε γαλακτοκομείο ή κέντρο συλλογής γάλακτος πρέπει να ψύχεται και να αποθηκεύεται σε θερμοκρασία 6°C ή χαμηλότερη, εκτός αν πρόκειται να υποστεί θερμική επεξεργασία ή να χρησιμοποιηθεί στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων εντός 2 ωρών:

Αποθήκευση και μεταφορά γαλακτοκομικών προϊόντων.

Νοείται ότι, αν υπάρχει κίνδυνος οποιαδήποτε αναμονή να προκαλέσει αλλοίωση της μικροβιολογικής κατάστασης του γάλακτος με αποτέλεσμα την υπέρβαση των ορίων που καθορίζονται στο Παράρτημα ΙΧ των παρόντων Κανονισμών, τότε το γάλα αυτό πρέπει να ψύχεται ως ανωτέρω ή να υφίσταται επεξεργασία αμέσως.

Παράρτημα ΙΧ.

(2) Παστεριωμένο γάλα και τελειωμένα γαλακτοκομικά προϊόντα, αποθηκεύονται ή μεταφέρονται στους τόπους λειανικής πώλησης σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C για το παστεριωμένο γάλα ή τους 8°C για τα άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα.

(3) Η αποθήκευση πρέπει να γίνεται σε ψυγεία που αποτελούν μέρος του αδειούχου γαλακτοκομείου ή σε εμπορικούς θαλάμους ψύξης ή κατάψυξης και η μεταφορά με αδειούχα οχήματα μεταφοράς.

(4) Κατά την αποθήκευση ή μεταφορά πρέπει να διασφαλίζεται ότι δεν επηρεάζεται δυσμενώς η ποιότητα και υγιεινή των γαλακτοκομικών προϊόντων και δεν αποθηκεύονται ή μεταφέρονται στον ίδιο χώρο ή όχημα άλλα προϊόντα ή υλικά που δυνατόν να μολύνουν ή να ρυπάνουν τα γαλακτοκομικά προϊόντα, ή τη συσκευασία τους.

25.—(1) Οποτεδήποτε κρίνεται αυτό αναγκαίο ή σκόπιμο με βάση το ύψος παραγωγής ή το είδος του παραγόμενου προϊόντος, ο Διευθυντής μπορεί, με Γνωστοποίησή του που δημοσιεύεται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας, να επιβάλει στη διεύθυνση οποιουδήποτε εγγεγραμμένου υποστατικού, την υποχρεωτική εφαρμογή, από την ημερομηνία που θα καθοριστεί σ' αυτή, του συστήματος αξιολόγησης κινδύνων και αυτοελέγχου που περιγράφεται στην πιο κάτω παράγραφο (2):

Επιβολή υποχρεωτικής εφαρμογής συστήματος αξιολόγησης κινδύνων και αυτοελέγχου.

Νοείται ότι η πιο πάνω πρόνοια με κανένα τρόπο δεν εμποδίζει οποιαδήποτε διεύθυνση εγγεγραμμένου υποστατικού από του να εφαρμόζει στο υποστατικό της το πιο πάνω αναφερόμενο σύστημα.

(2) Το πιο πάνω αναφερόμενο σύστημα θα πρέπει να βασίζεται στις ακόλουθες βασικές αρχές λειτουργίας:

- (α) Τον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων του συγκεκριμένου υποστατικού σε συνάρτηση με τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους παραγωγής, χειρισμού και επεξεργασίας·
- (β) την άσκηση εποπτείας και ελέγχου των προσδιορισμένων κρίσιμων σημείων με τις κατάλληλες μεθόδους·
- (γ) τη διενέργεια προγραμματισμένων δειγματοληψιών δειγμάτων για ανάλυση σε κατάλληλο εργαστήριο, με σκοπό τον έλεγχο των μεθόδων καθαρισμού και απολύμανσης και την εξακρίβωση της

τήρησης των προδιαγραφών που καθορίζουν οι παρόντες Κανονισμοί·

- (δ) τη διαφύλαξη γραπτών ή καταχωρημένων στοιχείων και ενδείξεων που προκύπτουν από τα πιο πάνω, προσιτών και διαθέσιμων οποτεδήποτε για έλεγχο από τους Κτηνιατρικούς Λειτουργούς, τους Κτηνιατρικούς Επιθεωρητές και τους Υγειονομικούς Επιθεωρητές· τα στοιχεία αυτά θα φυλάσσονται για δύο τουλάχιστον έτη, εκτός από την περίπτωση των στοιχείων και ενδείξεων που αφορούν γαλακτοκομικά προϊόντα που είναι αδύνατο να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για τα οποία ο χρόνος διαφύλαξης των στοιχείων μπορεί να μειωθεί στους δύο μήνες μετά από την τελική ημερομηνία κατανάλωσης των προϊόντων·
- (ε) την άμεση ενημέρωση του Διευθυντή σε κάθε περίπτωση κατά την οποία, είτε από τα αποτελέσματα των διενεργούμενων εργαστηριακών εξετάσεων είτε από οποιαδήποτε άλλη πηγή πληροφορίας που κατέχει η διεύθυνση, προκύπτει η ύπαρξη σοβαρού υγειονομικού κινδύνου·
- (στ) σε περίπτωση άμεσου κινδύνου για την ανθρώπινη υγεία, την απόσυρση από την αγορά της ποσότητας προϊόντων που έχουν ληφθεί υπό τεχνολογικά παρόμοιες συνθήκες και τα οποία ενδέχεται να παρουσιάζουν τον ίδιο κίνδυνο· η αποσυρόμενη από την αγορά ποσότητα πρέπει να παραμένει υπό την εποπτεία και την ευθύνη του Διευθυντή μέχρις ότου αυτός αποφασίσει οριστικά για την τύχη των αποσυρθέντων προϊόντων·
- (ζ) την εφαρμογή ή οργάνωση προγράμματος εκπαίδευσης του απασχολούμενου στο υποστατικό προσωπικού, ώστε αυτό να μπορεί να συμμορφώνεται με τους όρους υγιεινής παραγωγής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση παραγωγής, εκτός αν το προσωπικό αυτό διαθέτει ήδη επαρκείς γνώσεις από φοίτηση σε ειδικές σχολές και κατέχει τα σχετικά διπλώματα.

(3) Διευθύνσεις εγγεγραμμένων υποστατικών στα οποία αποδεδειγμένα εφαρμόζεται και τηρείται, είτε υποχρεωτικά είτε οικειοθελώς, σύστημα αξιολόγησης κινδύνων και αυτοελέγχου, όπως περιγράφεται στην παράγραφο (2) πιο πάνω, δε θα διώκονται ποινικά για παράβαση οποιωνδήποτε απαιτήσεων υγιεινής των παρόντων Κανονισμών και, αν διωχθούν, θα απαλλάσσονται εφόσον αποδείξουν ότι—

- (α) Η συγκεκριμένη παράβαση έχει αυτοδιαπιστωθεί στα πλαίσια του πιο πάνω αναφερόμενου συστήματος και έχει αναφερθεί χωρίς οποιαδήποτε καθυστέρηση στο Διευθυντή· και
- (β) έχουν συνεργασθεί αποτελεσματικά με τους αρμόδιους Κτηνιατρικούς Λειτουργούς στην άρση της παράβασης αυτής.

Εθνικό Σήμα
Ελέγχου
και παραχώ-
ρησή του.
Παράρτημα Χ.

26.—(1) Καθιερύεται σήμα το οποίο θα καλείται “Εθνικό Σήμα Ελέγχου”, στον τύπο που απεικονίζεται στο Παράρτημα Χ και του οποίου το δικαίωμα χρήσης θα παραχωρείται από το Διευθυντή σύμφωνα με τις διατάξεις της παραγράφου (2).

(2) Το δικαίωμα χρήσης του “Εθνικού Σήματος Ελέγχου” παραχωρείται γραπτώς σε ενδιαφερόμενες διευθύνσεις εγγεγραμμένων και αδειούχων υποστατικών, εφόσον αυτές εφαρμόζουν και τηρούν ικανοποιητικά κατά την κρίση του Διευθυντή σύστημα αξιολόγησης κινδύνων και αυτοελέγχου όπως προβλέπεται στην παράγραφο (2) του Κανονισμού 25.

(3) Το τοιουτοτρόπως παραχωρούμενο δικαίωμα παρέχει στο δικαιούχο την εξουσία να χρησιμοποιεί το “Εθνικό Σήμα Ελέγχου” σε σχέση με τα παραγόμενα από αυτόν προϊόντα, επικολλώντας, εκτυπώνοντας ή με οποιοδήποτε άλλο τρόπο εφαρμόζοντας αυτό είτε πάνω στη συσκευασία είτε πάνω στα ίδια τα προϊόντα.

(4) Ο Διευθυντής έχει εξουσία, με αιτιολογημένη απόφασή του που κοινοποιείται στην ενδιαφερόμενη διεύθυνση, εφόσον διαπιστώσει ότι αυτή έπαυσε να πληρεί οποιαδήποτε από τις προϋποθέσεις με βάση τις οποίες παραχωρήθηκε το δικαίωμα χρήσης του Εθνικού Σήματος Ελέγχου, να ακυρώσει την παραχώρηση του δικαιώματος αυτού.

(5) Οποιοδήποτε πρόσωπο το οποίο, χωρίς να του έχει δεόντως παραχωρηθεί το δικαίωμα ή αν αυτό έχει ακυρωθεί από το Διευθυντή, χρησιμοποιεί, επικολλά, εκτυπώνει ή με οποιοδήποτε άλλο τρόπο εφαρμόζει σε γάλα ή γαλακτοκομικά προϊόντα ή στη συσκευασία τους—

- (α) Το “Εθνικό Σήμα Ελέγχου” που καθιερύεται από τον Κανονισμό 22· ή
- (β) οποιοδήποτε άλλο σήμα ή σήμανση που προσομοιάζει με το “Εθνικό Σήμα Ελέγχου” κατά τρόπο παραπλανητικό ή που μπορεί να οδηγήσει αντικειμενικά οποιοδήποτε πιθανόν αγοραστή να σχηματίσει την εντύπωση ότι το πρόσωπο αυτό έχει δικαίωμα χρήσης του “Εθνικού Σήματος Ελέγχου”,

θα θεωρείται ότι παραβαίνει τους παρόντες Κανονισμούς:

Νοείται ότι η απλή χρησιμοποίηση ή αναγραφή ή εκτύπωση του αριθμού της άδειας λειτουργίας του υποστατικού ή η απεικόνιση του επίσημου προτύπου σήματος του Οργανισμού Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας για το συγκεκριμένο προϊόν δε θα θεωρείται ως χρησιμοποίηση του Εθνικού Σήματος Ελέγχου.

27. Σε ποινική διαδικασία που εγείρεται για οποιαδήποτε παράβαση των παρόντων Κανονισμών, το εκδικάζον δικαστήριο δύναται, είτε αυτεπάγγελα, είτε κατόπιν αίτησης της κατηγορούσας αρχής, επιπρόσθετα προς την επιβολή οποιασδήποτε ποινής, να διατάξει—

Πρόσθετες
εξουσίες
ποινικού
δικαστηρίου.

- (α) Την οριστική ή προσωρινή στέρηση από την καταδικασθείσα διεύθυνση ή το καταδικασθέν πρόσωπο του δικαιώματος να ασχολείται στην παραγωγή, μεταφορά ή επεξεργασία γάλακτος ή γαλακτοκομικών προϊόντων ή/και
- (β) το οριστικό ή προσωρινό κλείσιμο ή διακοπή των εργασιών του υποστατικού σε σχέση με το οποίο έχει διαπραχθεί το συγκεκριμένο αδίκημα.

Δικαιώματα.

28. Για την έκδοση, ανανέωση ή αποκατάσταση ισχύος άδειας υποστατικού θα καταβάλλονται τα ακόλουθα δικαιώματα:

	Έκδοση	Ανανέωση ή αποκατάσταση ισχύος
	Λ.Κ.	Λ.Κ.
Ποιμνιοστάσια	10,00	5,00
Βουστάσια	20,00	10,00
Γαλακτοκομεία / Κέντρα συλλογής γάλακτος	50,00	25,00
Οχήματα μεταφοράς	20,00	10,00

Καταργήσεις
και
επιφυλάξεις.
Δ.Ν.Τομ. 1281,
Εφημερίδα
Κυβέρνησης,
Παράρτημα
Τρίτο:
22.4.1954
7.6.1955.

29.—(1) Με τους παρόντες Κανονισμούς καταργούνται οι περί Βουστασίων και Γαλακτοκομείων Κανονισμοί του 1938 μέχρι 1955 και οι περί Γάλακτος (Ειδικοί Προσδιορισμοί) Κανονισμοί του 1955.

(2) Άδειες που έχουν εκδοθεί δυνάμει των πιο πάνω καταργούμενων κανονισμών και οι οποίες είναι σε ισχύ κατά την έναρξη ισχύος των παρόντων Κανονισμών, θα εξακολουθήσουν να ισχύουν και να θεωρούνται για όλους τους σκοπούς ως άδειες που εκδόθηκαν δυνάμει των παρόντων Κανονισμών μέχρι την ημερομηνία λήξης τους, η οποία σε καμιά περίπτωση δεν μπορεί να υπερβεί τα τρία έτη από την ημερομηνία έναρξης ισχύος των παρόντων Κανονισμών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι
(Κανονισμός 10(2))
Πρότυπο Άδειας
ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΑΡ. ΕΓΓΡΑΦΗΣ

Ο περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμος
(Κεφ. 261 και Νόμοι 34 του 1967, 18 του 1989 και 30 του 1991)

Οι περί Υγιεινής του Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων,
(Παραγωγή και Παρασκευή) και Ελέγχου Βουστασίων, Ποιμνιοστασίων
και Γαλακτοκομείων Κανονισμοί του 1995

ΑΔΕΙΑ

Με την παρούσα άδεια παρέχεται στον/στην* κάτοχο της
..... εκ
αφ. ταυτότητας*/αφ. εγγραφής Εταιρείας*
το δικαίωμα να διατηρεί**
για σκοπούς παραγωγής*/αποθήκευσης*/μεταφοράς*/επεξεργασίας* νωπού γάλακτος*/
γαλακτοκομικών προϊόντων*.

Περιγραφή αδειούχου υποστατικού*/οχήματος*

(α) Κτιριακές εγκαταστάσεις που βρίσκονται στη Διεύθυνση
..... ή Τεμάχιο
Φύλλο/Σχέδιο

(β) *Μηχανοκίνητο όχημα αφ. Εγγραφής

Ημερομηνία:

Ισχύει μέχρι:

Υπογραφή:

Διευθυντής Τμήματος,
Κτηνιατρικών Υπηρεσιών.

* Απαλείψτε ότι δεν ισχύει.

** Συμπληρώστε: Βουστασίιο, Ποιμνιοστάσιο, Κέντρο Συλλογής Γάλακτος, Γαλακτοκομείο, Όχημα
Μεταφοράς.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ
(Κανονισμός 12(4))

Έντυπο δειγματοληψίας γαλακτοκομικών προϊόντων

(α) Πρόσθια όψη:

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Ο περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμος
(Κεφ. 261 και Νόμοι 34 του 1967, 18 του 1989 και 30 του 1991)

Οι περί Υγιεινής του Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων,
(Παραγωγή και Παρασκευή) και Ελέγχου Βουστασιών, Ποιμνιοστασιών
και Γαλακτοκομείων Κανονισμοί του 1995

Δειγματοληψία Γαλακτοκομικών Προϊόντων*

ΜΕΡΟΣ Ι

Ημερομηνία ώρα
Όνομα δειγματολήπτη
Όνομα ιδιοκτήτη προϊόντων
Διεύθυνση
Όνομα Κατασκευαστή
Διεύθυνση

Είδος
Σημάνσεις
Αριθμός δειγμάτων
Ολική ποσότητα (σε βάρος ή όγκο)
Ζητούμενη Εξέταση

ΜΕΡΟΣ ΙΙ

Ιστορικό

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

Παρέλαβα τα πιο πάνω περιγραφόμενα δείγματα σήμερα
και ώρα στην πιο κάτω περιγραφόμενη κατάσταση:

Όνομα:
Υπογραφή:

Σημ.: Το αποτέλεσμα της Εργαστηριακής Εξέτασης να κοινοποιηθεί τηλεφωνικά στον/
στην
αρ. τηλ. και γραπτά στον/στην
.....
Διεύθυνση:

* Το έντυπο συμπληρώνεται εις τετραπλούν. Το πρωτότυπο και πρώτο αντίγραφο αποστέλλονται στο εργαστήριο, το δεύτερο αντίγραφο δίνεται στον ιδιοκτήτη και το τρίτο αντίγραφο παραμένει στο στέλεχος. Μετά την εξέταση το συμπληρωμένο με τα αποτελέσματα πρωτότυπο αποστέλλεται στον παραλήπτη της γραπτής έκθεσης που αναφέρεται πιο πάνω.

(β) Οπίσθια όψη:

ΜΕΡΟΣ IV

Εργαστηριακή Έκθεση:

Όνομα:

Υπογραφή:

Ημερομηνία:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

(Κανονισμός 14(2))

Έντυπο Κατακράτησης Νωπού Γάλακτος ή Γαλακτοκομικών Προϊόντων

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Αύξων αριθμός:

Ο περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμος

(Κεφ. 261 και Νόμοι 34 του 1967, 18 του 1989 και 30 του 1991)

Οι περί Υγιεινής του Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Παραγωγή και Παρασκευή) και Ελέγχου Βουστασίων, Ποιμνιοστασίων και Γαλακτοκομείων Κανονισμοί του 1995

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΤΑΚΡΑΤΗΣΗΣ ΠΡΟ-Ι-ΟΝΤΩΝ

Ημερομηνία:.....

Προς.....

Με την παρούσα πληροφορείστε ότι επιβάλλεται κατακράτηση των προϊόντων σας, που περιγράφονται πιο κάτω, μέχρι τη διερεύνηση από εξουσιοδοτημένο Κτηνιατρικό Λειτουργό ή Υγειονομικό Επιθεωρητή της καταλληλότητάς τους ή μη για ανθρώπινη κατανάλωση.

Κατά το χρόνο που ισχύει η κατακράτηση, υποχρεούστε να μην πωλήσετε ή άλλως πως διαθέσετε οποιαδήποτε ποσότητα των κατακρατούμενων προϊόντων και να διατηρείτε αυτά, με δικά σας έξοδα, κάτω από κατάλληλες για τη διατήρησή τους συνθήκες, μέχρι την έκδοση απόφασης για την τύχη τους.

Προϊόντα:..... Αριθμός κιβωτίων/δοχείων:.....

Ποσότητα ή βάρος:..... Σημάνσεις:.....

Συσκευασία:..... Χώρος αποθήκευσης:.....

Υπογραφή:.....

Όνομα:.....

Τίτλος:.....

Παρελήφθη από τον/την.....

Υπογραφή.....

Ημερομηνία..... ώρα.....

Συμπληρώνεται εις τριπλούν. Το πρωτότυπο παραδίδεται στον ιδιοκτήτη ή εισαγωγέα ή αντιπρόσωπό τους. Το πρώτο αντίτυπο υποβάλλεται στο Διευθυντή του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών και το δεύτερο αντίτυπο παραμένει στο στέλεχος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

(Κανονισμός 14(5))

Έντυπο Επιβολής Ιατρικής Εξέτασης

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Αύξων αριθμός:

Ο περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμος
(Κεφ. 261 και Νόμοι 34 του 1967, 18 του 1989 και 30 του 1991)

Οι περί Υγιεινής του Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Παραγωγή και
Παρασκευή) και Ελέγχου Βουστασίων, Ποιμνιοστασίων
και Γαλακτοκομείων Κανονισμοί του 1995

ΕΠΙΒΟΛΗ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ

Προς.....

Με την παρούσα πληροφορείστε ότι κατόπιν έρευνας διαπιστώθηκε ότι υπάρχουν
εύλογες υποψίες και στοιχεία—

- (α) Ότι πρόσωπο/α πάσχει/ουν από ή έπαθε/αν μολυσματική νόσο ή τροφική δηλητηρίαση, που προκλήθηκε από κατανάλωση γάλακτος ή γαλακτοκομικού προϊόντος που προήλθε από το υποστατικό σας,
- (β) ότι φυλάσσεται στο υποστατικό σας γαλακτοκομικό προϊόν, το οποίο, αν καταλωθεί, δυνατόν να προκαλέσει μολυσματική νόσο ή τροφική δηλητηρίαση,
- (γ) ότι πρόσωπο/α που αποσχολείται/ούνται στο υποστατικό σας πάσχει/ουν από μολυσματική ασθένεια ή πρόσφατα ήρθε/αν σε επαφή με πρόσωπο που πάσχει από μολυσματική ασθένεια και υπάρχει το ενδεχόμενο εξάπλωσης της μολυσματικής ασθένειας.

Με βάση τις εξουσίες που μου παρέχονται από τους πιο πάνω Κανονισμούς, σας πληροφορώ ότι επιβάλλεται η άμεση ιατρική εξέταση των πιο κάτω εργαζομένων στο υποστατικό σας:

1.
2.
3.
4.

Ημερομηνία:.....

Υπογραφή:.....

Όνομα:.....

Διευθυντής Ιατρικών και
Υγειονομικών Υπηρεσιών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V
(Κανονισμός 14(6))

Έντυπο Προσωρινής Απαγόρευσης Απασχόλησης Προσώπου σε Υποστατικό
ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Αύξων αριθμός:

Ο περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμος

(Κεφ. 261 και Νόμοι 34 του 1967, 18 του 1989 και 30 του 1991)

Οι περί Υγιεινής του Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Παραγωγή και Παρασκευή) και Ελέγχου Βουστασιών, Ποιμνιοστασιών και Γαλακτοκομείων Κανονισμοί του 1995

ΠΡΟΣΩΡΙΝΗ ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Προς (τη Διεύθυνση)

.....

..... και

Προς (ενδιαφερόμενο πρόσωπο)

.....

.....

Πληροφορείτε ότι, από τις ιατρικές εξετάσεις που διεξήχθησαν, διαπιστώθηκε ότι το πιο πάνω αναφερόμενο ενδιαφερόμενο πρόσωπο που εργάζεται στο υποστατικό..... πάσχει από μολυσματική ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί και σε άλλους μέσω των παραγόμενων προϊόντων.

Με την παρούσα πληροφορείτε ότι διακόπτω την ισχύ του ιατρικού πιστοποιητικού υγείας του ανωτέρω προσώπου για περίοδο..... ημερών και επιβάλλω απαγόρευση της απασχόλησής του κατά την αντίστοιχη περίοδο.

Ημερομηνία:.....

Υπογραφή:.....

Όνομα:.....

Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών και
Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI
(Κανονισμός 15(1))

Έντυπο Επιβολής Διακοπής της Λειτουργίας Γαλακτοκομείου
ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Ο περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμος
(Κεφ. 261 και Νόμοι 34 του 1967, 18 του 1989 και 30 του 1991)

Οι περί Υγιεινής του Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Παραγωγή και
Παρασκευή) και Ελέγχου Βουστασιών, Ποιμνιοστασιών
και Γαλακτοκομείων Κανονισμοί του 1995

ΕΠΙΒΟΛΗ ΔΙΑΚΟΠΗΣ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ

Προς.....

.....

.....

Πληροφορείστε ότι, κατά την εφαρμογή των εξουσιών που μου παρέχονται από τους
πιο πάνω Κανονισμούς, διαπίστωσα ότι—

[Ο εξουσιοδοτημένος Κτηνιατρικός Λειτουργός να αναφέρει έναν από τους λόγους
του Καν. 15(1). Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών ή εκπρόσωπός του να αναφέρει
έναν από τους λόγους του Καν. 13(2)].

Με την παρούσα επιβάλλεται διακοπή της λειτουργίας του Γαλακτοκομείου σας για
περίοδο.....ημερών (1 έως 4) από σήμερα.....

Κατά την περίοδο αυτή οφείλετε να διορθώσετε τις πιο πάνω αναφερόμενες ελλείψεις
ή σοβαρές παραβάσεις, διαφορετικά έχω εξουσία επιβολής περαιτέρω περιόδου
διακοπής της λειτουργίας του γαλακτοκομείου σας.

Υπογραφή:..... ή

Όνομα:.....

Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών και
Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας
ή εκπρόσωπός του.

Εξουσιοδοτημένος
Κτηνιατρικός Λειτουργός.

Κοιν.: Διευθυντή Τμήματος
Κτηνιατρικών Υπηρεσιών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

(Κανονισμοί 15(1), 17(1) και 22(1))

ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ «ΔΙΑΒΑΘΜΙΣΗΣ Γ»

Νωπό γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα που φέρουν τις πιο κάτω αναφερόμενες αλλοιώσεις χαρακτηρίζονται ως «Διαβάθμισης Γ» και θεωρούνται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση:

Α. Γαλακτοκομικά προϊόντα:

1. Έχει διαπιστωθεί σ' αυτά η ύπαρξη παθογόνων για τον άνθρωπο μικροβίων και ιών.

Ειδικά για την περίπτωση μόλυνσης με τα ακόλουθα παθογόνα, δυνητικά παθογόνα, ή δείκτες, όταν—

(α) <i>Staphylococcus aureus</i>	n=5, c=3, m= 5.000, M= 10.000
(β) Θειοαναγωγικά κλωστηρίδια	n=5, c=3, m= 1.000, M= 5.000
(γ) <i>Bacillus cereus</i>	n=5, c=3, m=10.000, M= 50.000
(δ) Κολοβακτηριοειδή	n=5, c=3, m=10.000, M=100.000
(ε) <i>E. coli</i>	n=5, c=3, m= 5.000, M= 50.000
(στ) Ζύμες	n=5, c=3, m=50.000, M=500.000.

2. Περιέχουν τοξίνες μικροοργανισμών επικίνδυνες για την υγεία των καταναλωτών.

3. Έχουν υποστεί προσβολή από ανεπιθύμητη επιφανειακή ευρωτίαση, η οποία δεν είναι δυνατόν να απομακρυνθεί, χωρίς επηρεασμό της εμφάνισης ή του χαρακτήρα του προϊόντος, ή η οποία έχει επηρεάσει σε βάθος την ουσία του προϊόντος.

4. Έχουν υποστεί προσβολή από έντομα ή προνύμφες εντόμων.

5. Έχουν ρυπανθεί τα ίδια ή η συσκευασία τους από έντομα ή οποιαδήποτε ξένη στερεά, υγρή ή αέρια ουσία ή έχουν καταφαγωθεί από τρωκτικά, γάτους ή άλλους μολύνοντες οργανισμούς.

6. Έχουν δυσάρεστη οσμή, ή οσμή μη χαρακτηριστική του προϊόντος, με την εξαίρεση ειδικών τύπων τυριών με χαρακτηριστική οσμή βουτυρικού οξέος.

7. Φέρουν κατάλοιπα ουσιών ή περιέχουν πρόσθετες ουσίες ή μυκοτοξίνες κατά παράβαση των σχετικών διατάξεων των δυνάμει του άρθρου 19 του Νόμου εκάστοτε εκδιδόμενων και ισχύοντων κανονισμών που διέπουν ή απαγορεύουν, ανάλογα με την περίπτωση, την ύπαρξη καταλοίπων, πρόσθετων ουσιών ή μυκοτοξινών στα τρόφιμα.

8. Φέρουν κατάλοιπα οποιουδήποτε αντιβιοτικού ή αντιμικροβιακής ουσίας ή κτηνιατρικού φαρμάκου ή άλλης ουσίας επικίνδυνης για την ανθρώπινη υγεία πέραν των ανώτατων ανεκτών ορίων που καθορίζονται εκάστοτε και ισχύουν με βάση τον Κανονισμό Συμβουλίου (Ε.Ο.Κ.) αρ. 2377/90.

9. Περιέχουν ραδιενεργά κατάλοιπα τα οποία παράγουν ραδιενεργό δράση πέραν των ακόλουθων επιπέδων:

Ιώδιο 131 Ολικό Καίσιο 137 & 134

125 Bq/Kg

370 Bq/Kg

Β. Νωπό γάλα και μη ζυμούμενα υγρά γαλακτοκομικά προϊόντα:

1. Προέρχονται από ασθενή ζώα.
2. Παρουσιάζουν εμφανή πηγάματα.
3. Παρουσιάζουν θετική αντίδραση στη δοκιμή πήξεως διά βρασμού.
4. Παρουσιάζουν εμφανή πηγάματα στη δοκιμή αιθυλικής αλκοόλης.
5. Φέρουν κατάλοιπα ουσιών ή περιέχουν πρόσθετες ουσίες ή μυκοτοξίνες κατά παράβαση των σχετικών διατάξεων των δυνάμει του άρθρου 19 του Νόμου εκάστοτε εκδιδόμενων και ισχύοντων κανονισμών που διέπουν ή απαγορεύουν, ανάλογα με την περίπτωση, την ύπαρξη καταλοίπων, πρόσθετων ουσιών ή μυκοτοξινών στα τρόφιμα.
6. Έχουν ρυπανθεί τα ίδια ή η συσκευασία τους από νεκρά ή ζωντανά έντομα, τρίχες, κόπρο ή οποιαδήποτε άλλη στερεά, υγρή ή αέρια ουσία.
7. Περιέχουν ραδιενεργά κατάλοιπα τα οποία παράγουν ραδιενεργό δράση πέραν των ακόλουθων επιπέδων:

Ιώδιο 131

Ολικό Καίσιο 137

125 Bq/Kg

370 Bq/Kg

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII

(Κανονισμός 17(2))

Έντυπο Κατάσχεσης Νωπού Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Αύξων αριθμός:

Ημερομηνία:.....

Ο περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμος
(Κεφ. 261 και Νόμοι 34 του 1967, 18 του 1989 και 30 του 1991)

Οι περί Υγιεινής του Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Παραγωγή και Παρασκευή) και Ελέγχου Βουστασιών, Ποιμνιοστασιών και Γαλακτοκομείων Κανονισμοί του 1995

ΚΑΤΑΣΧΕΣΗ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ/ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟ-Ι-ΟΝΤΩΝ

Προς.....

Εγώ ο/η.....εξουσιοδοτημένος Κτηνιατρικός Λειτουργός/Υγειονομικός Επιθεωρητής προβαίνω σήμερα..... σε κατάσχεση των πιο κάτω περιγραφόμενων προϊόντων, τα οποία έχω κρίνει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση με βάση τους περί Υγιεινής του Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Παραγωγή και Παρασκευή) και Ελέγχου Βουστασιών, Ποιμνιοστασιών και Γαλακτοκομείων Κανονισμούς του 1995.

Αλλοιώσεις που παρατηρήθηκαν:.....
.....
.....

Περιγραφή: Προϊόν..... Αρ. κιβωτίων.....
Ποσότητα..... Σημάνσεις:.....
Συσκευασία:..... Χώρος αποθήκευσης:.....

Εναντίον της απόφασής μου έχετε*/δεν έχετε* δικαίωμα υποβολής ένστασης εντός 24 ωρών από την επίδοση της παρούσης ή την πρώτη εργάσιμη ημέρα, αν την ημερομηνία ακολουθούν μη εργάσιμες ημέρες.

Υπογραφή:.....

Όνομα:.....

Εξουσιοδοτημένος Κτηνιατρικός Λ/ργός

Εξουσιοδοτημένος Υγειονομικός Επιθ.

Παραλήφθηκε από τον/την

Όνομα.....

Υπογραφή.....

Ημερομηνία..... ώρα.....

Επιθυμώ*/δεν επιθυμώ* να υποβάλω ένσταση εναντίον της απόφασης του εξουσιοδοτημένου Κτηνιατρικού Λειτουργού

Όνομα.....

Υπογραφή.....

Ημερομηνία..... ώρα.....

* Διαγράψτε ό,τι δεν ισχύει.

Συμπληρώνεται εις τριπλούν. Το πρωτότυπο παραδίδεται στον ιδιοκτήτη ή αντιπρόσωπό του. Το πρώτο αντίτυπο υποβάλλεται στο Διευθυντή του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών και το δεύτερο αντίτυπο παραμένει στο στέλεχος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΧ

(Κανονισμοί 21(1), 22(1) και 24(1))

Επίπεδα Υγιεινής του Νωπού Γάλακτος και των
Γαλακτοκομικών Προϊόντων

Α. Νωπό γάλα:

1. Το νωπό γάλα αγελάδων κατά την παραλαβή του από το βουστάσιο πρέπει να ικανοποιεί το Κυπριακό Πρότυπο περί Νωπού Γάλακτος CYS 92:1989. Επιπλέον

	1η φάση	2η φάση
Σωματικά κύτταρα/ml	<1.000.000	<700.000.

2. Το νωπό γάλα προβατίνων ή αιγών πρέπει κατά την παραλαβή από το ποιμνιοστάσιο να ικανοποιεί το πιο κάτω κριτήριο:

	1η φάση	2η φάση
Ολικός αριθμός μεσοφίλων μικροβίων/ml	≤3.000.000	≤1.000.00:

Νοείται ότι, για σκοπούς λήψης δικαστικών μέτρων εναντίον οποιουδήποτε παραγωγού, ο ολικός αριθμός μεσοφίλων μικροβίων/ml θα υπολογίζεται σαν ο γεωμετρικός μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο δύο μηνών με τουλάχιστο δύο δειγματοληψίες μηνιαίως και ο αριθμός σωματικών κυττάρων/ml θα υπολογίζεται σαν ο γεωμετρικός μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο τριών μηνών με τουλάχιστο μία δειγματοληψία κάθε μήνα.

Η 1η φάση θα εφαρμόζεται για περίοδο τριών χρόνων από την έναρξη ισχύος των παρόντων Κανονισμών. Η 2η φάση θα εφαρμόζεται μετά την εξάντληση της 1ης φάσης.

Β. Παστεριωμένο γάλα, παστεριωμένο αρωματισμένο γάλα και παστεριωμένη κρέμα γάλακτος:

1. Τα πιο πάνω προϊόντα πρέπει να παράγονται με θερμική επεξεργασία του νωπού γάλακτος, με χρήση του συνδυασμού υψηλής θερμοκρασίας για μικρό χρόνο, τουλάχιστον 71, 7°C για 15 δευτερόλεπτα ή άλλο ισοδύναμο συνδυασμό μεγαλύτερης θερμοκρασίας για μικρότερο χρόνο.
2. Κατά τις τυχαίες δειγματοληψίες του παστεριωμένου γάλακτος και του παστεριωμένου αρωματισμένου γάλακτος, πριν από την έξοδό τους από το γαλακτοκομείο, πρέπει να ικανοποιούνται τα σχετικά Κυπριακά Πρότυπα, CYS 93:1989 και CYS 110:1989. Τα ίδια μικροβιολογικά κριτήρια που προβλέπονται για το παστεριωμένο γάλα στο Πρότυπο CYS 93:1989 ισχύουν και για την παστεριωμένη κρέμα γάλακτος.

Γ. Γάλα μακράς διάρκειας και αρωματισμένο γάλα μακράς διάρκειας (U.H.T.):

1. Πρέπει να παράγεται με θερμική επεξεργασία του νωπού ή παστεριωμένου γάλακτος, με συνεχή ροή θερμότητας, σε ειδικά κατασκευασμένα μηχανήματα, ούτως ώστε να επιτυγχάνεται άνοδος της θερμοκρασίας του γάλακτος στους 135°C για διάστημα όχι μικρότερο του ενός δευτερολέπτου και να συσκευάζεται κάτω από ασηπτικές συνθήκες σε αδιαφανή δοχεία. Οι φυσικές χημικές και οργανοληπτικές αλλοιώσεις του πρέπει να είναι ελάχιστες.
2. Να μπορεί να διατηρηθεί, χωρίς καμιά αισθητή αλλοίωση, για δεκαπέντε ημέρες στους 30°C.

3. Αν η θέρμανση του γάλακτος διεξάγεται με απευθείας έγχυση υπέρθερμου ατμού στο γάλα, τότε ο ατμός πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό, το οποίο δεν πρέπει να μεταφέρει ξένες ουσίες στο γάλα ούτε να μεταβάλλει την αρχική περιεκτικότητα του γάλακτος σε νερό.

4. Μικροβιολογικά πρότυπα:

Μετά από επώαση του άθικτου δοχείου στους 30°C για 15 ημέρες το γάλα μακράς διάρκειας και το αρωματισμένο γάλα μακράς διάρκειας πρέπει να ικανοποιούν τα πιο κάτω πρότυπα:

ολική μικροβιακή χλωρίδα (επώαση στους 30°C) <10 ανά 0.1 ml

οργανοληπτικός έλεγχος: κανονικός.

Εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και επώαση του άθικτου δοχείου στους 55°C για 7 ημέρες.

Δ. Άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα:

Μικροβιολογικά πρότυπα που πρέπει να ικανοποιούνται.

Τύπος μικροοργανισμού	Προϊόντα	Πρότυπα
(α) Παθογόνοι: — <i>Salmonella</i> sp. — <i>Listeria monocytogenes</i> και άλλα παθογόνα	Όλα	απούσα σε 25g. n=5 c=0 m=0 M=0
(β) Μικρόβια που είναι δείκτες έλλειψης υγιεινής: — <i>Staphylococcus aureus</i>	Μαλακά τυριά π.χ. φέτα, αναρή συσκευασμένη. Νωπά τυριά π.χ. αναρή φρέσκια, τυρί cottage. Άλλα τυριά π.χ. χαλούμι, ένταμ, τυρί τριμμένο, τυρί φλαούννας, κεφαλοτύρι κ.ά.	n=5 c=2 m=100 M=1.000 n=5 c=2 m=10 M=100 n=5 c=2 m=100 M=1.000
— Θειοαναγωγικά κλωστηρίδια — <i>Bacillus cereus</i>	Γάλα σκόνη Όλα Όλα	n=5 c=2 m=10 M=100 n=5 c=2 m=10 M=100 n=5 c=2 m=500 M=5.000
(γ) Οργανισμοί δείκτες: — <i>Escherichia coli</i>	Όλα τα τυριά	n=5 c=2 m=100 M=1.000
(δ) Ενδεικτικοί οργανισμοί: — Κολοβακτηριοειδή	Όλα τα τυριά	n=5 c=2 m=1.000 M=10.000

(ε) Ζύμες και μύκητες	Βούτυρο	$n=5$ $c=2$ $m=100$ $M=500$
	Γιαούρτι	$n=5$ $c=2$ $m=500$ $M=1.000$
	Αϊράνι	$n=5$ $c=2$ $m=1.000$ $M=3.000$
	Τυριά (εκτός από όσα ωριμάζουν με ζύμες ή μύκητες).	$n=5$ $c=2$ $m=1.000$ $M=10.000$.

Όπου:

n = αριθμός μονάδων που αποτελούν το δείγμα.

c = αριθμός μονάδων στις οποίες το μικροβιακό φορτίο επιτρέπεται να κυμαίνεται μεταξύ m και M .

m = κρίσιμη τιμή μικροβιακού φορτίου.

M = μέγιστη τιμή μικροβιακού φορτίου.

Το αποτέλεσμα θεωρείται μη ικανοποιητικό, αν έστω και σε μια μονάδα του δείγματος το μικροβιακό φορτίο υπερβαίνει το M ή αν $c > 2$ για τις περιπτώσεις β, γ, δ και ε.

Ε. Όλα τα γαλακτοκομικά προϊόντα:

Να συνάδουν προς ή να μην παραβαίνουν, ανάλογα με την περίπτωση, τις σχετικές διατάξεις των Κανονισμών που αναφέρονται στις παραγράφους Α.7 και Α.8 του Παραρτήματος VII των παρόντων Κανονισμών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Χ
(Κανονισμός 26)

ΕΘΝΙΚΟ ΣΗΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Το Εθνικό Σήμα Ελέγχου είναι το εικονιζόμενο πιο κάτω σήμα όπου μέσα σε διπλό ελλειψοειδές πλαίσιο αναφέρονται:

- (α) Στο άνω μέρος η λέξη «ΚΥΠΡΟΣ»
- (β) στο μέσο αναγράφεται ο αριθμός της άδειας του εγγεγραμμένου υποστατικού και
- (γ) στο κάτω μέρος τα αρχικά Ε.Σ.Ε. των λέξεων Εθνικό Σήμα Ελέγχου.

