

Αριθμός 286

Οι περί των Υγειονομικών Όρων για την Παραγωγή και τη Διάθεση στην Αγορά Αλιευτικών Προϊόντων Κανονισμοί του 2003, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο δυνάμει των διατάξεων του άρθρου 29 των περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 έως 2003, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με το εδάφιο (3) του άρθρου 3 του περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που Εκδίδονται με Εξουσιοδότηση Νόμου, Νόμου (Ν. 99 του 1989 όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 227 του 1990).

ΟΙ ΠΕΡΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΗ)
ΝΟΜΟΙ ΤΟΥ 1996 ΕΩΣ 2003

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 29

Για σκοπούς εναρμόνισης με τις πράξεις της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο—

- (α) «Οδηγία 91/493/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 22ας Ιουλίου 1991 περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων» (ΕΕ L 268 της 24.9.1991, σελ. 15) όπως τροποποιήθηκε μέχρι και την «Οδηγία 97/79/ΕΚ του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 1997 για την τροποποίηση των Οδηγιών 71/118/ΕΟΚ, 72/462/ΕΟΚ, 85/73/ΕΟΚ, 91/67/ΕΟΚ, 91/492/ΕΟΚ, 91/493/ΕΟΚ, 92/45/ΕΟΚ και 92/118/ΕΟΚ όσον αφορά την οργάνωση των κτηνιατρικών ελέγχων των προϊόντων που εισάγονται στην Κοινότητα από τρίτες χώρες» (ΕΕ L 024 της 30.1.1998, σ. 31),
- (β) «Οδηγία 92/48/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τον καθορισμό των ελάχιστων κανόνων υγιεινής που εφαρμόζονται σε ορισμένα αλιευτικά προϊόντα που λαμβάνονται σε αλιευτικά σκάφη σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 στοιχείο (α)(i) της Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ» (ΕΕ L 187 της 7.7.1992, σ. 41),
- (γ) «Απόφαση 93/25/ΕΟΚ της Επιτροπής της 11ης Δεκεμβρίου 1992 περί εγκρίσεως ορισμένων επεξεργασιών διά των οποίων αναχαιτίζεται η ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών στα δίθυρα μαλάκια και στα γαστερόποδα της θάλασσας» (ΕΕ L 16 της 25.1.1993, σ. 22), όπως αυτή τροποποιήθηκε από την «Απόφαση 97/275/ΕΟΚ της Επιτροπής της 9ης Απριλίου 1997 για την τροποποίηση της απόφασης 93/25/ΕΟΚ σχετικά με την έγκριση ορισμένων μεθόδων επεξεργασίας στόχος των οποίων είναι να εμποδίσουν την ανάπτυξη των παθογόνων μικροοργανισμών των δίθυρων μαλακίων και των γαστερόποδων θαλασσινών» (ΕΕ L 108 της 25.4.1997, σ. 52),
- (δ) «Απόφαση 93/51/ΕΟΚ της Επιτροπής της 15ης Δεκεμβρίου 1992 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια που εφαρμόζονται στην παραγωγή των βρασμένων μαλακοστράκων και μαλακίων» (ΕΕ L 013 της 21.1.1993, σ. 11),
- (ε) «Απόφαση 93/140/ΕΟΚ της Επιτροπής της 19ης Ιανουαρίου 1993 περί λεπτομερών κανόνων οπτικού ελέγχου για τον εντοπισμό παρασίτων στα προϊόντα αλιείας» (ΕΕ L 056 της 9.3.1993, σ. 42),
- (στ) «Απόφαση 94/356/ΕΚ της Επιτροπής της 20ής Μαΐου 1994 περί καθορισμού ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής της Οδηγίας

91/493/ΕΟΚ του Συμβουλίου όσον αφορά τους υγειονομικούς ελέγχους για τὰ αλιευτικά προϊόντα» (ΕΕ L 156 της 23.6.1994, σ. 50),

- (ζ) «Απόφαση 95/149/ΕΚ της Επιτροπής της 8ης Μαρτίου 1995 για τον καθορισμό των οριακών τιμών ολικού πτητικού βασικού αζώτου (ΟΠΒΑ) για ορισμένες κατηγορίες προϊόντων αλιείας και των μεθόδων ανάλυσης που πρέπει να χρησιμοποιούνται» (ΕΕ L 97 της 29.4.1995, σ. 84).

Το Υπουργικό Συμβούλιο ασκώντας τις εξουσίες που του χορηγούνται από το άρθρο 29 των περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 έως 2003, εκδίδει τους ακόλουθους Κανονισμούς.

54(I) του 1996
4(I) του 2000
122(I) του 2000
40(I) του 2001
151(I) του 2001
159(I) του 2001
61(I) του 2002
153(I) του 2002
20(I) του 2003.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί των Υγειονομικών Όρων για την Παραγωγή και τη Διάθεση στην Αγορά Αλιευτικών Προϊόντων Κανονισμοί του 2003.

Συνοπτικός
τίτλος.

2. Στους παρόντες Κανονισμούς, εκτός εάν προκύπτει διαφορετική έννοια από το κείμενο—

Εξηγεία.

«αλιευτικά προϊόντα» σημαίνει τα ζώα ή τα μέρη των ζώων, γλυκών ή αλμυρών υδάτων, συμπεριλαμβανομένων των αυγών και του σπέρματος τους, και δεν περιλαμβάνει τα υδρόβια θηλαστικά, τους βατράχους και τα υδρόβια ζώα που καλύπτονται από άλλη ειδική νομοθεσία·

«αποστολή» σημαίνει την ποσότητα των αλιευτικών προϊόντων που προορίζεται για έναν ή περισσότερους παραλήπτες σε μία χώρα προορισμού και μεταφέρεται με ένα και μόνο μεταφορικό μέσο·

«αυτοέλεγχος» σημαίνει το σύνολο των ενεργειών που αποβλέπουν στην εξασφάλιση και στην απόδειξη ότι ένα αλιευτικό προϊόν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών·

«διάθεση στην αγορά» σημαίνει την κατοχή ή την έκθεση με σκοπό τη χονδρική πώληση, την προσφορά για πώληση, την πώληση, την παράδοση ή οποιαδήποτε άλλη μορφή χονδρικής διάθεσης στην αγορά με σκοπό την αποστολή εκτός της Δημοκρατίας, και δεν περιλαμβάνει τη χονδρική πώληση που γίνεται με σκοπό τη λιανική πώληση και την άμεση παράδοση, στην τοπική αγορά μικρών ποσοτήτων αλιευτικών προϊόντων από έναν αλιέα στο λιανοπωλητή ή στον καταναλωτή·

«Διευθυντής» σημαίνει το Διευθυντή των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Γεωργίας, Φυσιικών Πόρων και Περιβάλλοντος, ή οποιοδήποτε άλλο εκπρόσωπό του·

«εγγεγραμμένη αγορά χονδρικής πώλησης» σημαίνει την αγορά χονδρικής πώλησης που εγγράφεται σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 15·

«εγγεγραμμένη εγκατάσταση» σημαίνει την εγκατάσταση που εγγράφεται σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 12·

«εγγεγραμμένη ιχθυόσκαλα» σημαίνει την ιχθυόσκαλα που εγγράφεται σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 15·

«εγκατάσταση» σημαίνει οποιοδήποτε χώρο στον οποίο τα αλιευτικά προϊόντα παρασκευάζονται, μεταποιούνται, υποβάλλονται σε διαδικασία ψύξης, καταψύχονται, συσκευάζονται ή αποθηκεύονται αλλά δεν περιλαμβάνει τις ιχθυόσκαλες και τις αγορές χονδρικής πώλησης στις οποίες

κατ' αποκλειστικότητα εκτίθενται και πωλούνται χονδρικός αλιευτικά προϊόντα:

«εγγεγραμμένο πλοίο-εργοστάσιο» σημαίνει το πλοίο-εργοστάσιο που εγγράφεται σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 13·

«εντεταλμένος κοινοτικός λειτουργός» σημαίνει το λειτουργό που είναι εντεταλμένος από την Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Ένωσης για να επιθεωρεί την εφαρμογή των παρόντων Κανονισμών·

«Επιτροπή» σημαίνει την Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Ένωσης·

«εισαγωγή» σημαίνει την εισαγωγή στο έδαφος της Δημοκρατίας αλιευτικών προϊόντων από τρίτες χώρες·

«καθαρό θαλάσσιο νερό» σημαίνει θαλάσσιο ή υφάλμυρο νερό, το οποίο δεν παρουσιάζει μικροβιολογική μόλυνση, δεν περιέχει επιβλαβείς ουσίες ή/και τοξικό θαλάσσιο πλαγκτόν σε ποσότητες που ενδέχεται να επιδράσουν δυσμενώς στην υγιεινομική ποιότητα των αλιευτικών προϊόντων και το οποίο χρησιμοποιείται κάτω από συνθήκες που καθορίζονται από τους παρόντες Κανονισμούς·

«κατεψυγμένα προϊόντα» σημαίνει τα αλιευτικά προϊόντα που έχουν υποβληθεί σε κατάψυξη η οποία επιτρέπει την επίτευξη θερμοκρασίας στο εσωτερικό του προϊόντος τουλάχιστον -18°C , μετά τη σταθεροποίηση της θερμοκρασίας·

«κονσερβοποίηση» σημαίνει τη διαδικασία κατά την οποία τα προϊόντα συσκευάζονται ερμητικά σε σφραγισμένα κλειστά δοχεία και υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία που αποσκοπεί στην καταστροφή ή την αδρανποίηση όλων των μικροοργανισμών που θα μπορούσαν να πολλαπλασιαστούν, ανεξάρτητα από τη θερμοκρασία στην οποία θα αποθηκευθεί το προϊόν·

«κράτος-μέλος» σημαίνει τη χώρα η οποία αποτελεί κράτος-μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης·

«μεταποιημένα προϊόντα» σημαίνει τα αλιευτικά προϊόντα τα οποία έχουν υποβληθεί σε μια ή περισσότερες χημικές ή/και φυσικές επεξεργασίες, όπως η θέρμανση, το κάπνισμα, το αλάτισμα, η αποξήρανση, το μαρινάρισμα, κ.λπ., των διατηρημένων με ψύξη ή κατεψυγμένων προϊόντων, και τα οποία συνδυάζονται ή όχι με άλλα τρόφιμα ή τα οποία έχουν υποβληθεί σε συνδυασμό των διάφορων αυτών επεξεργασιών·

«μεταφορικά μέσα» σημαίνει εκείνα τα μέρη των αυτοκίνητων οχημάτων, οχημάτων σιδηροδροχίων, αεροσκαφών και αμπάρια σκαφών στα οποία ειδικά μεταφέρονται φορτία αγαθών καθώς και εμπορευματοκιβώτια που χρησιμοποιούνται για τις χερσαίες, τις θαλάσσιες ή τις αεροπορικές μεταφορές·

«Νόμος» σημαίνει τον περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμο του 1996 έως του 2003 και οποιουδήποτε άλλους νόμους οι οποίοι τον τροποποιούν ή τον αντικαθιστούν·

«νωπά προϊόντα» σημαίνει τα αλιευτικά προϊόντα, ολόκληρα ή παρασκευασμένα, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που συσκευάζονται σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία για να εξασφαλιστεί η συντήρησή τους, εκτός από τη διαδικασία ψύξης·

54(I) του 1996
4(I) του 2000
122(I) του 2000
40(I) του 2001
159(I) του 2001
61(I) του 2002
153(I) του 2002
20(I) του 2003.

«οπτικός έλεγχος» σημαίνει την εξέταση η οποία δεν επιφέρει αλλοιώσεις στους ιχθείς ή στα αλιευτικά προϊόντα και η οποία διενεργείται χωρίς μεγεθυντικά οπτικά μέσα και υπό καλές συνθήκες φωτισμού για το ανθρώπινο μάτι, συμπεριλαμβανομένης, ανάλογα με την περίπτωση, της χρησιμοποίησης τεχνητής ακτινοβολίας·

«ορατό παράσιτο» σημαίνει το παράσιτο ή ομάδα παρασίτων που έχουν διαστάσεις, χρώμα ή υφή που επιτρέπει τη σαφή διάκρισή τους από τους ιστούς του ιχθύος·

«παρασκευασμένα προϊόντα» σημαίνει τα αλιευτικά προϊόντα που έχουν υποστεί μεταβολή της ανατομικής τους ακεραιότητας, όπως εκσπλαχνισμό, αποκεφαλισμό, τεμαχισμό σε φέτες, τεμαχισμό σε φιλέτα, τεμαχισμό, κ.λ.π.·

«παρτίδα» σημαίνει την ποσότητα αλιευτικών προϊόντων που προκύπτει υπό τις ίδιες ουσιαστικά συνθήκες·

«πλοίο-εργοστάσιο» σημαίνει κάθε πλοίο επί του οποίου τα αλιευτικά προϊόντα υφίστανται μια ή περισσότερες από τις ακόλουθες επεξεργασίες, δηλαδή τεμαχισμό σε φιλέτα, τεμαχισμό σε φέτες, αφαίρεση του δέρματος, άλεση, κατάψυξη, μεταποίηση, οι οποίες συμπληρώνονται σε συσκευασία αλλά δεν περιλαμβάνουν—

(α) τα αλιευτικά σκάφη επί των οποίων μόνο βράζονται γαρίδες και μαλάκια·

(β) τα αλιευτικά σκάφη επί των οποίων γίνεται μόνο κατάψυξη·

«προϊόντα υδατοκαλλιέργειας» σημαίνει—

(α) τα αλιευτικά προϊόντα που γεννώνται και εκτρέφονται κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες έως ότου διατεθούν στην αγορά ως τρόφιμα·

(β) τους ιχθείς ή τα μαλακόστρακα, γλυκών ή αλμυρών υδάτων, τα οποία αλιεύονται σε νεαρή ηλικία στο φυσικό τους περιβάλλον και διατηρούνται μέχρι να αναπτυχθούν, στο εμπορικά επιθυμητό μέγεθος, για ανθρώπινη κατανάλωση·

Νοείται ότι οι ιχθείς και τα μαλακόστρακα εμπορικού μεγέθους που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον και απλώς διατηρούνται στη ζωή ώστε να πωληθούν αργότερα, χωρίς να καταβάλλεται προσπάθεια για την αύξηση του μεγέθους ή του βάρους τους, δε θεωρούνται ως προϊόντα υδατοκαλλιέργειας·

«συσκευασία» σημαίνει τη διαδικασία που αποσκοπεί στην προστασία των αλιευτικών προϊόντων με τη χρησιμοποίηση περιτυλίγματος ή δοχείου ή οποιουδήποτε άλλου κατάλληλου υλικού·

«τρίτη χώρα» σημαίνει κάθε χώρα η οποία δεν αποτελεί κράτος-μέλος·

«ψύξη» σημαίνει τη διαδικασία μείωσης της θερμοκρασίας των αλιευτικών προϊόντων ώστε να προσεγγίζει τη θερμοκρασία του τηκόμενου πάγου.

3.—(1) Οι παρόντες Κανονισμοί καθορίζουν τις υγειονομικές συνθήκες Πεδίο εφαρμογής. που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων, που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

(2) Οι παρόντες Κανονισμοί δεν αφορούν το χονδρεμπόριο αλιευτικών προϊόντων που γίνεται με σκοπό τη λιανική πώληση και το λιανικό εμπόριο αλιευτικών προϊόντων· στα προϊόντα αυτά ισχύουν οι σχετικές διατάξεις του Νόμου.

Διάθεση στην αγορά αλιευτικών προϊόντων που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον.

Παραρτήματα II και III.

Παράρτημα I, Κεφάλαιο I.

Παράρτημα I, Κεφάλαιο II.

Παράρτημα I, Κεφάλαια III και IV.

Παράρτημα I, Κεφάλαιο V.

Παράρτημα I, Κεφάλαιο VI.

Παράρτημα I, Κεφάλαιο VII.

Παράρτημα I, Κεφάλαιο VIII.

Διάθεση στην αγορά προϊόντων υδατοκαλλιέργειας.

Διάθεση στην αγορά ζώντων δίθυρων μαλακίων.

4. Κανένα πρόσωπο δε διαθέτει στην αγορά αλιευτικά προϊόντα που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον εκτός εάν—

(α) (i) Η αλίευση και σε περίπτωση που ο επί του σκάφους χειρισμός των αλιευτικών προϊόντων που αφορά την αφαίρεση του αίματος, τον αποκεφαλισμό, τον εκσπλαχνισμό και την αφαίρεση των πτερυγίων, τη διατήρηση σε ψύξη ή την κατάψυξή τους, έχει πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής που καθορίζονται στα Παραρτήματα II και III, ή

(ii) σε περίπτωση που ο χειρισμός τους έχει γίνει σε εγκεκριμένα πλοία-εργοστάσια, σύμφωνα με το Κεφάλαιο I του Παραρτήματος I·

(β) ο χειρισμός των αλιευτικών προϊόντων κατά και μετά την εκφόρτωση έχει πραγματοποιηθεί σύμφωνα με το Κεφάλαιο II του Παραρτήματος I:

Νοείται ότι ο Διευθυντής δύναται, κατά παρέκκλιση από την παράγραφο 2 του Κεφαλαίου II του Παραρτήματος I, να επιτρέψει τη μεταφόρτωση των ναπών αλιευτικών προϊόντων στην αποβάθρα σε δοχεία που προορίζονται για άμεση αποστολή είτε σε εγγεγραμμένη εγκατάσταση είτε σε εγγεγραμμένη αγορά χονδρικής πώλησης ή ιχθυόσκαλα για να ελεγχθούν·

(γ) ο χειρισμός των αλιευτικών προϊόντων και, σε περίπτωση που η συσκευασία, παρασκευή, μεταποίηση, κατάψυξη, απόψυξη ή αποθήκευσή τους, έχουν γίνει κατά υγιεινό τρόπο, σε εγγεγραμμένες εγκαταστάσεις, σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Κεφαλαίων III και IV του Παραρτήματος I·

(δ) τα αλιευτικά προϊόντα έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό έλεγχο, σύμφωνα με το Κεφάλαιο V του Παραρτήματος I·

(ε) τα αλιευτικά προϊόντα έχουν συσκευασθεί κατάλληλα σύμφωνα με το Κεφάλαιο VI του Παραρτήματος I·

(στ) τα αλιευτικά προϊόντα φέρουν αναγνωριστικά στοιχεία σύμφωνα με το Κεφάλαιο VII του Παραρτήματος I·

(ζ) τα αλιευτικά προϊόντα έχουν αποθηκευθεί και μεταφερθεί υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σύμφωνα με το Κεφάλαιο VIII του Παραρτήματος I.

5. Κανένα πρόσωπο δε διαθέτει στην αγορά προϊόντα υδατοκαλλιέργειας εκτός εάν—

(α) Έχουν θανατωθεί κάτω από κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και δεν περιέχουν χόμα, λάσπη ή περιττώματα. Σε περίπτωση που δεν μεταποιούνται αμέσως μετά τη θανάτωση, πρέπει να διατηρούνται με απλή ψύξη·

(β) πληρούν τις απαιτήσεις που καθορίζονται στις παραγράφους (γ) έως (ζ) του Κανονισμού 4.

6. Κανένα πρόσωπο δε διαθέτει στην αγορά ζώντα δίθυρα μαλάκια εκτός εάν—

(α) Τηρούνται οι διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 91/492/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Ιουλίου 1991 περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ζώντων δίθυρων μαλακίων και

- (β) σε περίπτωση μεταποίησης, τα δίθυρα μαλάκια πληρούν, εκτός από τις απαιτήσεις της παραγράφου (α) του παρόντος Κανονισμού, και τις απαιτήσεις που καθορίζονται στις παραγράφους (γ) έως (ζ) του Κανονισμού 4.

7. Κανένα πρόσωπο δε διαθέτει στην αγορά—

Απαγορευμένα
προϊόντα.

- (α) Τους δηλητηριώδεις ιχθείς των οικογενειών Τετραοδοντίδαι (Tetraodontidae), Μολίδαι (Molidae), Διοδοντίδαι (Diodontidae), Κανθιγαστερίδαι (Canthigasteridae)·
- (β) τα αλιευτικά προϊόντα που περιέχουν βιοτοξίνες όπως σιγκουατοξίνη ή μυοπαραλυτικές τοξίνες.

8.—(1) Πρόσωπο το οποίο έχει την ευθύνη σκάφους στο οποίο βρίσκονται βράσιμο γαρίδες και μαλάκια τα οποία προορίζονται για βράσιμο, επί του σκάφους, οφείλει να λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα ώστε το βράσιμο των γαρίδων και των μαλακίων να γίνεται σύμφωνα με τις διατάξεις της παραγράφου (ε) του Τμήματος I του Κεφαλαίου III του Παραρτήματος I και της παραγράφου 7 του Τμήματος IV του Κεφαλαίου IV του Παραρτήματος I.

Βράσιμο
γαρίδων και
μαλακίων επί
του σκάφους.

Παράρτημα I,
Τμήμα I,
Κεφάλαιο III,
Τμήμα IV,
Κεφάλαιο IV.

(2) Ο Διευθυντής του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας τηρεί ειδικό μητρώο στο οποίο εγγράφονται τα σκάφη της παραγράφου (1), σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 16.

9. Πρόσωπο το οποίο έχει την ευθύνη του εκσπλαχνισμού αλιευτικών προϊόντων που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον, οφείλει να λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα ώστε, όταν ο εκσπλαχνισμός από τεχνική και εμπορική άποψη είναι δυνατός, να πραγματοποιείται το συντομότερο δυνατό μετά την αλίευση ή την εκφόρτωση.

Εκσπλαχνισμός.

10. Πρόσωπο το οποίο έχει την ευθύνη των συνθηκών επιβίωσης των αλιευτικών προϊόντων που προορίζονται να διατεθούν ζωντανά στην αγορά, οφείλει να λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα, ώστε να διατηρούνται διαρκώς κάτω από τις καλύτερες συνθήκες επιβίωσης.

Φροντίδα
ζώντων
αλιευτικών
προϊόντων.

11.—(1) Πρόσωπο το οποίο είναι υπεύθυνο για οποιαδήποτε εγκατάσταση οφείλει να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα για την τήρηση των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών σε όλα τα στάδια παραγωγής των αλιευτικών προϊόντων και ιδιαίτερα να πραγματοποιεί αυτοελέγχους σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος Κανονισμού και του Παραρτήματος IV.

Αυτοέλεγχος.

(2) Οι αυτοελέγχοι που αναφέρονται στην παράγραφο (1), πρέπει να βασίζονται στις ακόλουθες αρχές:

Παράρτημα IV.

- (α) Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων στην εγκατάσταση, σε συνάρτηση με τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους παρασκευής·
- (β) σχεδιασμό και καθιέρωση μεθόδων εποπτείας και ελέγχου των κρίσιμων σημείων·
- (γ) δειγματοληψία προς ανάλυση σε εργαστήριο που καθορίζεται από το Υπουργικό Συμβούλιο μετά από εισήγηση των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών και του Υπουργείου Υγείας, για λόγους ελέγχου των μεθόδων καθαρισμού και απολύμανσης και για την εξακρίβωση της τήρησης των προτύπων που καθορίζουν οι παρόντες Κανονισμοί· και
- (δ) τήρηση γραπτών στοιχείων ή στοιχείων καταχωρημένων κατά τρόπο ανεξάλειπτο από τους υπευθύνους των εγκαταστάσεων, για την υποβολή τους στο Διευθυντή. Τα αποτελέσματα ιδίως των διάφορων ελέγχων και ειδικών εξετάσεων, διαφυλάσσονται για δύο τουλάχιστον έτη.

(3) Σε περίπτωση που, από τα αποτελέσματα των αυτοελέγχων ή από πληροφορίες που έχουν οι υπεύθυνοι των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στην παράγραφο (1), προκύψει ότι υπάρχει υγειονομικός κίνδυνος, ή δημιουργηθούν υπόνοιες τέτοιου κινδύνου, και με την επιφύλαξη της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας σχετικά με τους κτηνιατρικούς ελέγχους που εφαρμόζονται στο ενδοκοινοτικό εμπόριο, αφού ειδοποιηθεί ο Διευθυντής, λαμβάνονται τα ενδεδειγμένα μέτρα από τους υπευθύνους των εγκαταστάσεων υπό την επίβλεψη του Διευθυντή.

Εγγραφή
εγκαταστάσεων.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο(Ι):
11.2.2002.

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο(Ι):
11.2.2002
Παράρτημα Ι,
Κεφάλαια ΙΙΙ,
ΙV, VΙ, VΙΙ και
VΙΙΙ.

12.—(1) Κανένα πρόσωπο δε λειτουργεί εγκατάσταση αλιευτικών προϊόντων εκτός εάν αυτή έχει εγγραφεί στο Μητρώο Τροφίμων, σύμφωνα με τους περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002, όπως αυτοί εκάστοτε τροποποιούνται ή αντικαθίστανται, μετά από επιθεώρηση κτηνιατρικού λειτουργού και υγειονομικού επιθεωρητή.

(2) Τηρουμένων των διατάξεων των περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμών του 2002 ο Διευθυντής του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας, εγγράφει την εγκατάσταση εφόσον ικανοποιηθεί ότι αυτή πληροί τις διατάξεις των Κεφαλαίων ΙΙΙ, ΙV, VΙ, VΙΙ και VΙΙΙ του Παραρτήματος Ι.

(3) Ο Διευθυντής του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας, κοινοποιεί στην Επιτροπή κάθε εγγραφή ή τροποποίηση ή προσθήκη στο μητρώο.

Εγγραφή
πλοίων-
εργοστασίων.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο(Ι):
11.2.2002.

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο(Ι):
11.2.2002.
Παράρτημα Ι,
Κεφάλαιο Ι.

13.—(1) Κανένα πρόσωπο δε λειτουργεί πλοίο-εργοστάσιο εκτός εάν αυτό έχει εγγραφεί στο Μητρώο Τροφίμων, σύμφωνα με τους περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002, όπως αυτοί εκάστοτε τροποποιούνται ή αντικαθίστανται, μετά από επιθεώρηση κτηνιατρικού λειτουργού και υγειονομικού επιθεωρητή.

(2) Τηρουμένων των διατάξεων των περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμών του 2002, ο Διευθυντής του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας, εγγράφει το πλοίο-εργοστάσιο εφόσον ικανοποιηθεί ότι αυτό πληροί τα κριτήρια του Κεφαλαίου Ι του Παραρτήματος Ι.

(3) Ο Διευθυντής του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας καταρτίζει μητρώο εγγεγραμμένων πλοίων-εργοστασίων, καθένα από τα οποία φέρει επίσημο αριθμό έγκρισης. Το μητρώο αυτό, καθώς και οποιοσδήποτε τροποποιήσεις ή προσθήκες γίνονται σε αυτό, κοινοποιούνται στην Επιτροπή.

Υποχρεώσεις
προσώπου που
είναι υπεύθυνο
εγκατάστασης
ή πλοίου-
εργοστασίου.
Παράρτημα ΙV,
Τμήμα ΙV.

Παράρτημα ΙV,
Τμήμα V.

Εγγραφή
ιχθυοσκαλών
και αγορών
χονδρικής
πώλησης.
Επίσημη
Εφημερίδα,

14. Πρόσωπο το οποίο είναι υπεύθυνο εγκατάστασης ή πλοίου-εργοστασίου οφείλει να διασφαλίζει ότι—

- (α) Λαμβάνεται αντιπροσωπευτικός αριθμός δειγμάτων για ανάλυση των προϊόντων στα οποία εφαρμόζονται οι παρόντες Κανονισμοί, για τους σκοπούς του Τμήματος ΙV του Παραρτήματος ΙV· και
- (β) διατηρεί αρχείο των πιο πάνω δειγμάτων τού οποίο τηρείται σύμφωνα με το Τμήμα V του Παραρτήματος ΙV.

15.—(1) Κανένα πρόσωπο δε λειτουργεί ιχθυόσκαλα ή αγορά χονδρικής πώλησης εκτός εάν αυτή έχει εγγραφεί στο Μητρώο Τροφίμων, σύμφωνα με τους περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002, όπως αυτοί εκάστοτε τροποποιούνται ή αντικαθίστανται, μετά από επιθεώρηση κτηνιατρικού λειτουργού και υγειονομικού επιθεωρητή.

(2) Τηρουμένων των διατάξεων των περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμών του 2002, ο Διευθυντής του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας εγγράφει μια ιχθυόσκαλα ή αγορά χονδρικής πώλησης, εφόσον ικανοποιηθεί ότι η ιχθυόσκαλα ή η αγορά χονδρικής πώλησης πληροί τα κριτήρια του Κεφαλαίου II του Παραρτήματος I.

Παράρτημα
Τρίτο(I):
11.2.2002.

(3) Ο Διευθυντής του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας καταρτίζει μητρώο των εγγεγραμμένων ιχθυοσκαλών και αγορών χονδρικής πώλησης, καθεμιά από τις οποίες φέρει επίσημο αριθμό έγγραφης. Το μητρώο αυτό, καθώς και οποιοσδήποτε τροποποιήσεις ή προσθήκες γίνονται σε αυτό, κοινοποιούνται στην Επιτροπή.

Παράρτημα I,
Κεφάλαιο II.

16.—(1) Κανένα πρόσωπο δε λειτουργεί το σκάφος που αναφέρεται στον Κανονισμό 8 εκτός εάν αυτό έχει εγγραφεί στο Μητρώο Τροφίμων σύμφωνα με τους περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002, όπως αυτοί εκάστοτε τροποποιούνται ή αντικαθίστανται, μετά από Επιθεώρηση του κτηνιατρικού λειτουργού και υγειονομικού επιθεωρητή.

Εγγραφή των
σκαφών που
αναφέρονται
στον Κανονι-
σμό 8.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο(I):
11.2.2002.

(2) Τηρουμένων των διατάξεων των περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμών του 2002, ο Διευθυντής του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας, εγγράφει τα σκάφη που αναφέρονται στον Κανονισμό 8, εφόσον ικανοποιηθεί ότι πληρούνται τα κριτήρια της παραγράφου (ε) του Τμήματος I του Κεφαλαίου III και της παραγράφου 7 του Τμήματος IV του Κεφαλαίου IV του Παραρτήματος I.

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο(I):
11.2.2002.

17. Πρόσωπο το οποίο είναι υπεύθυνο σκάφους το οποίο αναφέρεται στον Κανονισμό 8, οφείλει να διασφαλίζει ότι—

Παράρτημα I,
Τμήμα I,
Κεφάλαιο III
και Τμήμα IV,
Κεφάλαιο IV.

(α) Λαμβάνεται αντιπροσωπευτικός αριθμός δειγμάτων γαριδών και μαλακίων για ανάλυση, σύμφωνα με τους σκοπούς της παραγράφου 4.4 του Τμήματος IV του Κεφαλαίου IV του Παραρτήματος I και

Υποχρεώσεις
προσώπου που
είναι υπεύθυνο
σκάφους του
Κανονισμού 8.

(β) τηρεί αρχείο των πιο πάνω δειγμάτων σύμφωνα με το Τμήμα V του Παραρτήματος IV.

Παράρτημα I,
Τμήμα IV,
Κεφάλαιο IV.

Παράρτημα IV,
Τμήμα V.

18.—(1) Τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 14Α του Νόμου, οι Κτηνιατρικές Υπηρεσίες, για τους σκοπούς των παρόντων Κανονισμών, επιθεωρούν και διεξάγουν έλεγχο στις εγκαταστάσεις στα πλοία—εργοστάσια, στις ιχθυόσκαλες και στις αγορές χονδρικής πώλησης σύμφωνα με το Κεφάλαιο V του Παραρτήματος A.

Εξουσία
εισόδου και
άσκηση
ελέγχου σε
εγκατάσταση,
πλοίο-
εργοστάσιο,
ιχθυόσκαλα,
αγορά χονδρι-
κής πώλησης.
Παράρτημα A,
Κεφάλαιο V.

(2) Τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 14 του Νόμου, ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας ή εκπρόσωπός του ή υγειονομικός επιθεωρητής έχει εξουσία εισόδου σε οποιαδήποτε εγκατάσταση, πλοίο—εργοστάσιο, ιχθυόσκαλα ή αγορά χονδρικής πώλησης, εφόσον έχει εύλογες ενδείξεις ή υποψίες ότι—

(α) Οποιοδήποτε πρόσωπο πάσχει από ή έπαθε οποιαδήποτε μολυσματική νόσο ή υπέστη τροφική δηλητηρίαση που προκλήθηκε από κατανάλωση αλιευτικού προϊόντος που προήλθε από συγκεκριμένη εγκατάσταση, πλοίο—εργοστάσιο, ιχθυόσκαλα ή αγορά χονδρικής πώλησης· ή

- (β) φυλάσσεται στην εγκατάσταση, στο πλοίο–εργοστάσιο, στην ιχθυό–σκαλα ή στην αγορά χονδρικής πώλησης οποιοδήποτε αλιευτικό προϊόν το οποίο αν καταναλωθεί δυνατό να προκαλέσει μολυσματική νόσο ή τροφική δηλητηρίαση ή
- (γ) οποιοδήποτε πρόσωπο που ασχολείται σε εγκατάσταση, πλοίο–εργοστάσιο, ιχθυόσκαλα ή αγορά χονδρικής πώλησης πάσχει από οποιαδήποτε μολυσματική ασθένεια, ή ήλθε πρόσφατα σε επαφή με πρόσωπο που πάσχει από μολυσματική ασθένεια και υπάρχει το ενδεχόμενο εξάπλωσης της μολυσματικής ασθένειας, για διερεύνηση των ενδείξεων ή υποψιών του, περιλαμβανομένου και εργαστηριακού ελέγχου.

(3) Ο κτηνιατρικός λειτουργός ή ο κτηνιατρικός επιθεωρητής ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας ή εκπρόσωπός του ή ο υγειονομικός επιθεωρητής όταν ενεργεί με τις πρόνοιες της παραγράφου (1), εφόσον έχει εύλογες ενδείξεις ή υποψίες για ακαταλληλότητα οποιοδήποτε αλιευτικού προϊόντος, έχει εξουσία κατακράτησης συγκεκριμένης ποσότητας ή και όλης της παραγωγής συγκεκριμένης εγκατάστασης, πλοίου–εργοστασίου, ιχθυόσκαλας ή αγοράς χονδρικής πώλησης, μέχρι τη διερεύνηση του προβλήματος και διαπίστωση της καταλληλότητάς τους ή μη για ανθρώπινη κατανάλωση.

(4) Ο επιβάλλων την κατακράτηση εκδίδει και παραδίδει στη διεύθυνση της εγκατάστασης, του πλοίου–εργοστασίου, ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης, γραπτή κοινοποίηση της κατακράτησης, μέχρι τη διερεύνηση του προβλήματος και διαπίστωση της καταλληλότητας ή μη αυτών για ανθρώπινη κατανάλωση και προβαίνει σε καταμέτρηση, σήμανση, φωτογράφιση ή άλλης φύσης διασφάλισης της αναγνώρισης ή ταυτοποίησης της υπό κατακράτηση ποσότητας προϊόντων. Σε περίπτωση επιβεβαίωσης της ακαταλληλότητας ή σε περίπτωση εμφανούς ακαταλληλότητας αλιευτικού προϊόντος, ο επιβάλλων την κατακράτηση εκδίδει γραπτή κοινοποίηση κατακράτησης για σκοπούς καταστροφής τους, λόγω της ακαταλληλότητάς τους για ανθρώπινη κατανάλωση.

(5) Όταν την κατακράτηση επιβάλλει ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας ή εκπρόσωπός του ή υγειονομικός επιθεωρητής, όπως αναφέρεται στην παράγραφο (4) ανωτέρω, ειδοποιεί το ταχύτερο δυνατό το Διευθυντή και αναλαμβάνουν από κοινού τη διερεύνηση.

(6) Η διεύθυνση της εγκατάστασης, του πλοίου–εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης υποχρεούται να μην πωλήσει ή άλλως πως διαθέσει, οποιαδήποτε ποσότητα των κατακρατούμενων προϊόντων και να διατηρήσει αυτή με δικά της έξοδα και κάτω από κατάλληλες συνθήκες διατήρησης μέχρι την έκδοση του αποτελέσματος των σχετικών εξετάσεων. Σε τέτοια περίπτωση η διεύθυνση της εγκατάστασης, του πλοίου–εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης απαγορεύεται να μετακινήσει, αλλοιώσει, τροποποιήσει ή άλλως πως επέμβει επί της κατακρατούμενης ποσότητας χωρίς τη γραπτή έγκριση της κατακρατούσας Υπηρεσίας.

(7) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας ή εκπρόσωπός του ή υγειονομικός επιθεωρητής, εφόσον κρίνει ή διαπιστώσει ότι ευσταθούν οι υποψίες ή ενδείξεις που αναφέρονται στην παράγραφο (1), μπορεί με γραπτή ειδοποίηση που απευθύνεται προς τη διεύθυνση της εγκατάστασης, του πλοίου–εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης, να επιβάλλει την εξέταση οποιοδήποτε ή όλων των προσώπων που απασχολούνται στην εν λόγω εγκατάσταση, στο πλοίο–εργοστάσιο, στην ιχθυόσκαλα ή στην αγορά χονδρικής πώλησης, η δε διεύθυνση της εγκατάστασης, του

πλοίου-εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης, ή οποιoδήποτε άλλο υπεύθυνο πρόσωπο οφείλουν να δώσουν κάθε λογική διευκόλυνση για την εν λόγω ιατρική εξέταση.

(8) Όταν από την ιατρική εξέταση που αναφέρεται στην παράγραφο (7), προκύψει ότι ο εργαζόμενος ή οι εργαζόμενοι πράγματι πάσχουν από μολυσματική ασθένεια, ή οποία ενδέχεται να εξαπλωθεί και σε άλλους μέσω του αλιευτικού προϊόντος, ο υγειονομικός επιθεωρητής ή ο εκπρόσωπός του, έχει εξουσία να ακυρώσει προσωρινά την ισχύ του ιατρικού πιστοποιητικού υγείας και, με γραπτή ειδοποίηση, προς τη διεύθυνση της εγκατάστασης, του πλοίου-εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης ή το υπεύθυνο πρόσωπο, να επιβάλει όπως για περίοδο καθοριζόμενη στην ειδοποίηση, το πρόσωπο αυτό μη απασχολείται σε οποιαδήποτε εργασία σε εγκατάσταση, πλοίο-εργοστάσιο, ιχθυόσκαλα ή αγορά χονδρικής πώλησης· παράβαση ή παράλειψη συμμόρφωσης προς την ειδοποίηση αυτή συνιστά παράβαση των παρόντων Κανονισμών.

(9) Κτηνιατρικός λειτουργός ή κτηνιατρικός επιθεωρητής που λαμβάνει δείγματα για σκοπούς εργαστηριακής εξέτασης, ο υγειονομικός επιθεωρητής που ενεργεί σύμφωνα με την παράγραφο (2)(γ), δύναται να επιβάλει κατακράτηση όλων των προϊόντων τα οποία προέκυψαν υπό τις ίδιες πρακτικά συνθήκες παραγωγής και επεξεργασίας και από τα οποία λήφθηκαν τα δείγματα και να εκδίδει έντυπο κατακράτησης μέχρι τη συμπλήρωση των εργαστηριακών εξετάσεων και την έκδοση των αποτελεσμάτων.

19.—(1) Ο κτηνιατρικός λειτουργός ελέγχει και επιθεωρεί κάθε εγγεγραμμένη εγκατάσταση, πλοίο-εργοστάσιο, ιχθυόσκαλα ή αγορά χονδρικής πώλησης προκειμένου να διαπιστωθεί ότι εξακολουθούν να πληρούν τις προϋποθέσεις εγγραφής.

Αναστολή και ακύρωση της εγγραφής.

(2) Όταν μετά από επιθεώρηση των εγκαταστάσεων, πλοίων-εργοστασίων, ιχθυοσκαλών, ή αγορών χονδρικής πώλησης που αναφέρονται στην παράγραφο (1), ο κτηνιατρικός λειτουργός διαπιστώσει ή έχει υποψίες ή πληροφορίες ότι τα αλιευτικά προϊόντα σε συγκεκριμένη εγκατάσταση, πλοίο-εργοστάσιο, ιχθυόσκαλα, ή αγορά χονδρικής πώλησης είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, ή ότι η συγκεκριμένη εγγεγραμμένη εγκατάσταση, πλοίο-εργοστάσιο, ιχθυόσκαλα ή αγορά χονδρικής πώλησης δεν πληροί πλέον όλες ή οποιoδήποτε από τις απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών με βάση τις οποίες έχει εγκριθεί ή διαπράττει επανειλημμένα παραβίαση των κανόνων υγιεινής των παρόντων Κανονισμών και η διεύθυνση της εγκατάστασης, του πλοίου-εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης έχει επιδείξει αδικαιολόγητη ανικανότητα ή αδιαφορία για συμμόρφωση με τις απαιτήσεις αυτές ή όταν η διεύθυνση της εγκατάστασης, του πλοίου-εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης προβάλλει εμπόδια στην κατάλληλη επιθεώρηση, ο κτηνιατρικός λειτουργός έχει εξουσία—

- (α) Να επιβάλει, με γραπτή ειδοποίηση προς τη διεύθυνση της εγκατάστασης, του πλοίου-εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης, που κοινοποιείται και στο Διευθυντή το συντομότερο δυνατό, την άμεση αναστολή της λειτουργίας της εγκατάστασης, του πλοίου-εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις τέσσερις ημέρες, με δυνατότητα παράτασης για μία ή περισσότερες περιόδους των τεσσάρων ή λιγότερων ημερών,

- (β) να παρέμβει στη χρησιμοποίηση του εξοπλισμού ή των χώρων της εγκατάστασης, του πλοίου-εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης και να λάβει κάθε άλλο αναγκαίο μέτρο, εάν δε τα μέτρα που αναφέρονται πιο πάνω στις υποπαραγράφους (α) και (β), δεν επαρκούν για την επανόρθωσή της, ο κτηνιατρικός λειτουργός και ο υγειονομικός επιθεωρητής εισηγούνται από κοινού ή και χωριστά στο Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας την ακύρωση της εγγραφής.

(3) Αν ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας ή εκπρόσωπός του ή ο υγειονομικός επιθεωρητής διαπιστώσει κατά την άσκηση των εξουσιών του που προνοούνται από την παράγραφο (2) του Κανονισμού 18 ότι ευσταθούν οι ενδείξεις ή υποψίες του, δύναται να επιβάλει, με γραπτή ειδοποίηση προς τη διεύθυνση της εγκατάστασης, του πλοίου-εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης, την άμεση αναστολή της λειτουργίας της εγκατάστασης, του πλοίου-εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις τέσσερις ημέρες, με δυνατότητα παράτασης για μία ή περισσότερες περιόδους των τεσσάρων ή λιγότερων ημερών.

(4)(α) Η διεύθυνση της εγκατάστασης, του πλοίου-εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης, κατά το χρόνο που ισχύει η επιβολή αναστολής της λειτουργίας της εγκατάστασης, του πλοίου-εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης, να προβεί σε όλες τις ενδεδειγμένες ενέργειες για άρση των λόγων για τους οποίους επεβλήθη αναστολή των εργασιών·

(β) σε περίπτωση που ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας ή ο εκπρόσωπός του ή ο υγειονομικός επιθεωρητής ή ο κτηνιατρικός λειτουργός ικανοποιηθεί ότι οι λόγοι που επέβαλαν την αναστολή της λειτουργίας εξέλειψαν πριν την εκπνοή της πρώτης ή οποιασδήποτε τετραήμερης περιόδου, δύναται, ανάλογα με την περίπτωση, να επιτρέψει την επαναλειτουργία της εγκατάστασης, του πλοίου-εργοστασίου, της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης, πριν από τον καθοριζόμενο χρόνο εκπνοής. Σε τέτοια περίπτωση, ο κτηνιατρικός λειτουργός ενημερώνει γραπτώς το Διευθυντή για την πιο πάνω απόφασή του.

Εισαγωγές από τρίτες χώρες.

20.—(1) Κανένα πρόσωπο δεν εισάγει αλιευτικά προϊόντα από τρίτη χώρα η οποία ρυθμίζεται από συγκεκριμένη Απόφαση της Επιτροπής αναφορικά με τις εισαγωγές στην Ευρωπαϊκή Ένωση αλιευτικών προϊόντων η οποία εκδίδεται, βάσει της Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων, εκτός εάν—

- (α) Πληρούν τουλάχιστον ισοδύναμους όρους με αυτούς που προβλέπονται στην Οδηγία 91/493/ΕΟΚ, περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων·
- (β) προέρχονται από τρίτη χώρα η οποία περιλαμβάνεται στο Μέρος I του Παραρτήματος της Απόφασης της Επιτροπής 97/296/ΕΚ, για τον καθορισμό του καταλόγου των τρίτων χωρών από τις οποίες επιτρέπονται οι εισαγωγές αλιευτικών προϊόντων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, όπως αυτή εκάστοτε τροποποιείται· και
- (γ) συνοδεύονται από υγειονομικό πιστοποιητικό του οποίου ο τύπος καθορίζεται από την Επιτροπή.

(2) Κανένα πρόσωπο δεν εισάγει αλιευτικά προϊόντα από τρίτη χώρα η οποία δε ρυθμίζεται από συγκεκριμένη Απόφαση της Επιτροπής αναφορικά με τις εισαγωγές στην Ευρωπαϊκή Ένωση αλιευτικών προϊόντων η οποία εκδίδεται, βάσει της Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων, εκτός εάν—

- (α) Πληρούν τουλάχιστον ισοδύναμους όρους με αυτούς που προβλέπονται στην Οδηγία 91/493/ΕΟΚ, περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων·
- (β) προέρχονται από τρίτη χώρα η οποία περιλαμβάνεται στο Μέρος ΙΙ του Παραρτήματος της Απόφασης της Επιτροπής 97/296/ΕΚ, για τον καθορισμό του καταλόγου των τρίτων χωρών από τις οποίες επιτρέπονται οι εισαγωγές αλιευτικών προϊόντων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, όπως αυτή εκάστοτε τροποποιείται·
- (γ) προέρχονται από εγκατάσταση ή πλοίο—εργοστάσιο το οποίο έχει επιθεωρηθεί και εγκριθεί από την αρμόδια αρχή της χώρας προέλευσης· και
- (δ) συνοδεύονται από το υγειονομικό πιστοποιητικό που καθορίζεται στο Παράρτημα της Απόφασης της Επιτροπής 95/328/ΕΚ, όπως αυτή εκάστοτε τροποποιείται, για τον καθορισμό υγειονομικού πιστοποιητικού για αλιευτικά προϊόντα που προέρχονται από τρίτες χώρες οι οποίες δε ρυθμίζονται από συγκεκριμένη Απόφαση βάσει της Οδηγίας 91/493/ΕΟΚ περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων.

(3) Εισαγωγές αλιευτικών προϊόντων που προέρχονται απευθείας από εγκαταστάσεις ή πλοία—εργοστάσια τρίτης χώρας στην οποία δεν πληρούνται ισοδύναμοι όροι με την Οδηγία 91/493/ΕΟΚ περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των αλιευτικών προϊόντων, δύναται να επιτρέπονται εφόσον αυτά έχουν ελεγχθεί και έχουν τύχει ειδικής εγκρίσεως από την Επιτροπή. Η ειδική έγκριση δύναται να καθορίζει τους ειδικούς όρους εισαγωγής που ισχύουν για τα προϊόντα που προέρχονται από τις συγκεκριμένες εγκαταστάσεις ή πλοία—εργοστάσια.

(4) Παρά τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών, ο Διευθυντής και ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας δύναται να απαγορεύσουν την εισαγωγή αλιευτικών προϊόντων όταν εύλογα κρίνουν ότι υπάρχει σοβαρός και άμεσος κίνδυνος για τη δημόσια υγεία.

(5) Τα αλιευτικά προϊόντα που αλιεύονται εντός των χωρικών υδάτων της Δημοκρατίας, στο φυσικό τους περιβάλλον, από αλιευτικό πλοίο με σημαία ξένης χώρας υπάγονται στους ελέγχους που προβλέπονται στην παράγραφο (2) του Άρθρου 19 της Οδηγίας 97/78/ΕΟΚ για τον καθορισμό των αρχών οργάνωσης των κτηνιατρικών ελέγχων των προϊόντων που εισάγονται στην Κοινότητα από τρίτες χώρες.

(6) Χωρίς επηρεασμό των εξουσιών για την άσκηση κτηνιατρικών ελέγχων δυνάμει της παραγράφου (5) οι Υγειονομικές Υπηρεσίες δύναται να διενεργούν παράλληλα ελέγχους των αλιευτικών προϊόντων σε σχέση με τα πρόσθετα, τις χρωστικές ουσίες και τη σήμανση.

Εντεταλμένοι
κοινοτικοί
λειτουργοί.

21.—(1) Ο Διευθυντής συνεργάζεται με τους εντεταλμένους κοινοτικούς λειτουργούς και τους παρέχει κάθε απαραίτητη συνδρομή προκειμένου οι εντεταλμένοι κοινοτικοί λειτουργοί να εκπληρώνουν τα καθήκοντά τους.

(2) Οι εντεταλμένοι κοινοτικοί λειτουργοί συνοδευόμενοι και σε συνεργασία με το Διευθυντή, δύνανται, σε κάθε εύλογο χρόνο—

- (α) Να εισέρχονται σε οποιαδήποτε εγκατάσταση στην οποία παρασκευάζεται, μεταποιείται, συντηρείται, καθαρίζεται, συσκευάζεται, αποθηκεύεται, διανέμεται, τυγχάνει χειρισμού, διατίθεται αλιευτικό προϊόν, κατεψυγμένο προϊόν, ή προϊόν υδατοκαλλιέργειας·
- (β) να επιθεωρούν, να εξετάζουν και να ελέγχουν οποιαδήποτε εγκατάσταση της πιο πάνω διάταξης, καθώς και τον εξοπλισμό που βρίσκεται στην εγκατάσταση στην οποία εισέρχονται, και να προβαίνουν σε τέτοιες έρευνες και λήψη φωτογραφιών οι οποίες κρίνονται αναγκαίες·
- (γ) να ζητούν από τον υπεύθυνο των εγκαταστάσεων την παρουσίαση οποιωνδήποτε βιβλίων ή εγγράφων για τα οποία έχουν εύλογη αιτία να πιστεύουν ότι περιέχουν πληροφορίες σχετικά με το σκοπό της έρευνας που διεξάγεται·
- (δ) να ζητούν—
 - (i) από τον ιδιοκτήτη ή τον κάτοχο της εγκατάστασης, ή
 - (ii) από οποιοδήποτε πρόσωπο βρίσκεται στην εγκατάσταση κατά την είσοδό τους, ή
 - (iii) από οποιοδήποτε πρόσωπο για το οποίο έχουν εύλογη αιτία να πιστεύουν ότι έχει απασχοληθεί στα υποστατικά ή είχε σχέση με τις διεξαγόμενες σε αυτά δραστηριότητες οποτεδήποτε κατά τη διάρκεια των προηγούμενων τριών μηνών,
 να δώσει οποιαδήποτε πληροφορίες που μπορεί να έχει ή στις οποίες είχε πρόσβαση και που είναι σχετικές με το σκοπό της έρευνας που διεξάγεται·
- (ε) να παίρνουν από την εγκατάσταση και να μεταφέρουν οποιοδήποτε αντικείμενο ή δείγμα οποιασδήποτε ουσίας που δυνατό να απαιτείται για σκοπούς διεξαγωγής περαιτέρω έρευνας.

Μεταβατική
διάταξη.

22. Παρέχεται προθεσμία τριών μηνών από την έναρξη ισχύος των παρόντων Κανονισμών για συμμόρφωση με πρόνοιες αυτών στις, κατά την έναρξη ισχύος των παρόντων Κανονισμών, εγγεγραμμένες και λειτουργούσες εγκαταστάσεις, σκάφη επί των οποίων βράζονται μαλάκια και γαρίδες, πλοία-εργοστάσια, ιχθυόσκαλες ή αγορές χονδρικής πώλησης.

Έναρξη της
ισχύος των
παρόντων
Κανονισμών.

23.—(1) Οι παρόντες Κανονισμοί τίθενται σε ισχύ από την ημερομηνία δημοσίευσής τους στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

(2) Οι διατάξεις του Κανονισμού 20 τίθενται σε ισχύ σε ημερομηνία ή ημερομηνίες, όπως ήθελε καθορίσει το Υπουργικό Συμβούλιο με γνωστοποίηση που δημοσιεύεται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

(Κανονισμοί 4(α)(ii), 4(β), 4(γ), 4(δ), 4(ε), 4(στ), 4(ζ), 8, 12(2), 13(2), 15(2), 16(2) και 17(α))

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΠΛΟΙΑ-ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ

I. Προδιαγραφές σχεδιασμού κατασκευής και εξοπλισμού.

1. Τα πλοία-εργοστάσια πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον-

- (α) χώρο υποδοχής, ο οποίος να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τη φόρτωση των αλιευτικών προϊόντων επί του πλοίου και ο οποίος να είναι σχεδιασμένος και διαρρυθμισμένος σε επιμέρους χώρους επαρκών διαστάσεων, ούτως ώστε να είναι δυνατό να χωρίζονται τα προϊόντα διαδοχικών αλιεύσεων. Ο χώρος υποδοχής και τα λυόμενα στοιχεία πρέπει να έχουν σχεδιασθεί έτσι ώστε να είναι δυνατός ο εύκολος καθαρισμός τους και τα προϊόντα που θα τοποθετούνται εκεί να προστατεύονται από την επίδραση του ήλιου ή του καιρού, καθώς και από οποιαδήποτε πηγή ρύπανσης ή μόλυνσης.
- (β) σύστημα μεταφοράς των αλιευτικών προϊόντων από το χώρο υποδοχής προς τους χώρους εργασίας, το οποίο να ανταποκρίνεται στους κανόνες υγιεινής.
- (γ) χώρους εργασίας επαρκών διαστάσεων που να επιτρέπουν την παρασκευή και τη μεταποίηση των αλιευτικών προϊόντων κάτω από κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Οι χώροι αυτοί πρέπει να είναι σχεδιασμένοι και διαρρυθμισμένοι έτσι ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση των προϊόντων.

παρασκευάζονται, μεταποιούνται ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα. Στους νιπτήρες πρέπει να υπάρχουν μέσα για καθαρισμό και σκούπισμα που να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της υγιεινής. Οι βρύσες των νιπτήρων πρέπει να μπορούν να ανοίγουν και να κλείνουν χωρίς τη χρήση των χεριών.

2. Στους χώρους παρασκευής και μεταποίησης ή ψύξης ή και βαθειάς κατάψυξης των αλιευτικών προϊόντων, πρέπει να υπάρχουν-

- (α) αντιολισθητικό δάπεδο το οποίο να μπορεί ταυτόχρονα να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, εφοδιασμένο με αποτελεσματικό σύστημα αποχέτευσης του νερού. Οι κατασκευές και τα μηχανήματα που είναι στερεωμένα στο δάπεδο πρέπει να είναι εφοδιασμένα με αρκετά μεγάλες οπές απορροής που να μην είναι δυνατό να αποφράσσονται από απορρίμματα ιχθύων και να επιτρέπουν την εύκολη ροή του νερού.
- (β) τοιχώματα και οροφές που να είναι δυνατόν να καθαρίζονται εύκολα, ιδίως κοντά στις σωληνώσεις, τις αλυσίδες ή τους ηλεκτρικούς αγωγούς που περνούν μέσα από αυτά.
- (γ) υδραυλικά κυκλώματα διατεταγμένα ή προστατευμένα με τέτοιο τρόπο ώστε τα αλιευτικά προϊόντα να μην είναι δυνατόν να μολυνθούν από τυχόν διαρροή ελαίου.
- (δ) επαρκής αερισμός και όπου χρειάζεται, σύστημα μηχανικού ή φυσικού εξαερισμού για την απομάκρυνση των υδρατμών.
- (ε) επαρκής φωτισμός.
- (στ) εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων, των υλικών και των εγκαταστάσεων και

- (ζ) εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών. Οι βρύσες πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν χωρίς την εμπλοκή των χεριών. Πρέπει δε να υπάρχουν πετσέτες μιας χρήσης.

3. Ο εξοπλισμός και τα εργαλεία εργασίας, όπως τα τραπέζια τεμαχισμού, τα δοχεία, οι μεταφορικοί ιμάντες, τα μηχανήματα εκσπλαχνισμού, τεμαχισμού σε φιλέτα, κ.λπ., πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση από το θαλάσσιο νερό, να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.

4. Τα πλοία-εργοστάσια στα οποία γίνεται η κατάψυξη των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να διαθέτουν-

- (α) ψυκτική εγκατάσταση επαρκούς ισχύος που να επιτρέπει την ταχεία μείωση της θερμοκρασίας των προϊόντων ώστε να επιτυγχάνεται στο εσωτερικό των προϊόντων, θερμοκρασία σύμφωνη προς τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών.
- (β) ψυκτικές εγκαταστάσεις επαρκούς ισχύος για τη διατήρηση, στο αμπάρι του πλοίου, των αλιευτικών προϊόντων σε θερμοκρασία σύμφωνη προς τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών. Τα αμπάρια αποθήκευσης πρέπει να είναι εφοδιασμένα με σύστημα καταγραφής της θερμοκρασίας τοποθετημένο σε σημείο που να επιτρέπει την εύκολη ανάγνωσή του.

II. Προδιαγραφές υγιεινής για το χειρισμό και την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων επί του σκάφους

1. Ειδικευμένο πρόσωπο επί του πλοίου-εργοστασίου πρέπει να είναι υπεύθυνο για την εφαρμογή της ορθής διαδικασίας παρασκευής των αλιευτικών προϊόντων. Το πρόσωπο αυτό πρέπει να έχει την απαραίτητη εξουσία για να επιβάλλει την τήρηση των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών και να θέτει στη διάθεση των εξουσιοδοτημένων κτηνιατρικών λειτουργών, το πρόγραμμα επιθεώρησης και ελέγχου που εφαρμόζεται στο πλοίο των αποφασιστικής σημασίας σημείων, το μητρώο στο οποίο καταχωρεί τις παρατηρήσεις του, καθώς και τις τυχόν απαιτούμενες καταγραφές της θερμοκρασίας.
- Τμήμα II Α,
Κεφάλαιο III.

2. Οι γενικές προδιαγραφές υγιεινής που ισχύουν για τους χώρους και το υλικό είναι οι προδιαγραφές που καθορίζονται στο Τμήμα II.Α του Κεφαλαίου III του παρόντος Παραρτήματος.
- Τμήμα II Β,
Κεφάλαιο III.

3. Οι γενικές προδιαγραφές υγιεινής που ισχύουν για το προσωπικό είναι οι προδιαγραφές που καθορίζονται στο Τμήμα II.Β του Κεφαλαίου III του παρόντος Παραρτήματος.
- Τμήμα I,
Κεφάλαιο IV.

4. Οι εργασίες αποκεφαλισμού, εκσπλαχνισμού και τεμαχισμού σε φιλέτα πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής που καθορίζονται στις παραγράφους 2, 3 και 4 του Τμήματος I του Κεφαλαίου IV του παρόντος Παραρτήματος.
- Τμήματα II, IV
και V
Κεφάλαιο IV.

5. Οι εργασίες μεταποίησης των αλιευτικών προϊόντων που διενεργούνται επί του σκάφους πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής που καθορίζονται στις παραγράφους 2 και 3 του Τμήματος II, καθώς και στα Τμήματα IV και V του Κεφαλαίου IV του παρόντος Παραρτήματος.

Κεφάλαιο VI. 6. Η συσκευασία των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής που καθορίζονται στο Κεφάλαιο VI του παρόντος Παραρτήματος.

Κεφάλαιο VIII. 7. Η αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων επί του σκάφους πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής που καθορίζονται στις παραγράφους 1 και 2 του Κεφαλαίου VIII του παρόντος Παραρτήματος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ

1. Ο εξοπλισμός εκφόρτωσης και αποβίβασης πρέπει να είναι κατασκευασμένος από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα, και πρέπει να διατηρείται σε καλή και καθαρή κατάσταση.

2. Κατά την εκφόρτωση και την αποβίβαση, πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων. Ιδιαίτερα πρέπει να διασφαλίζεται ότι-

- (α) η εκφόρτωση και η αποβίβαση πραγματοποιούνται με ταχύ ρυθμό·
- (β) τα αλιευτικά προϊόντα τοποθετούνται χωρίς καθυστέρηση σε προστατευόμενο περιβάλλον, στην κατάλληλη θερμοκρασία ανάλογα με τη φύση του προϊόντος και αν χρειάζεται, σε πάγο, στις εγκαταστάσεις μεταφοράς, αποθήκευσης, πώλησης ή σε άλλη εγκατάσταση·
- (γ) δεν χρησιμοποιούνται ο εξοπλισμός και οι χειρισμοί που ενδέχεται να επηρεάσουν δυσμενώς τα βρώσιμα τμήματα των αλιευτικών προϊόντων.

3. Τα μέρη των ιχθυοσκαλών και αγορών χονδρικής πώλησης στα οποία εκτίθενται για πώληση τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει-

- (α) να είναι καλυμμένα και να έχουν τοίχους που καθαρίζονται εύκολα·
- (β) να έχουν αδιάβροχο δάπεδο, που να πλένεται και να απολυμαίνεται εύκολα, και του οποίου η κλίση να επιτρέπει την εύκολη αποχέτευση του νερού, επίσης να διαθέτουν σύστημα αποχέτευσης των λυμάτων, που να ανταποκρίνεται στις προϋποθέσεις υγιεινής·
- (γ) να διαθέτουν εγκαταστάσεις υγιεινής με επαρκείς νιπτήρες και αποχωρητήρια με καζανάκι. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με υλικά καθαρισμού των χεριών, καθώς και με πετσέτες μιας χρήσης·
- (δ) να έχουν καλό φωτισμό για να διευκολύνεται ο έλεγχος των αλιευτικών προϊόντων που προβλέπεται στο Κεφάλαιο V του παρόντος Παραρτήματος·
- (ε) κατά την έκθεση ή την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων, να μη χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς. Δεν επιτρέπεται να εισέρχονται οχήματα που εκπέμπουν καυσαέρια στις αγορές, τα οποία μπορούν να βλάψουν την ποιότητα των αλιευτικών προϊόντων. Απαγορεύεται η είσοδος ανεπιθύμητων ζώων ή πτηνών στις αγορές·
- (στ) να καθαρίζονται τακτικά και, τουλάχιστον, μετά το τέλος κάθε πώλησης. Τα κιβώτια πρέπει να καθαρίζονται και να ξεπλένονται εξωτερικά και εσωτερικά ύστερα από κάθε

πώληση, με πόσιμο νερό ή με καθαρό θαλάσσιο νερό και αν χρειάζεται πρέπει να απολυμαίνονται·

- (ζ) να έχουν σε εμφανή σημεία πινακίδες που να απαγορεύουν το κάπνισμα, το φτύσιμο, το φαγητό και το ποτό·
- (η) να μπορούν να κλείνουν και να μένουν κλειστές όταν το κρίνει απαραίτητο ο Διευθυντής·
- (θ) να διαθέτουν εγκατάσταση παροχής νερού που να πληροί τους όρους της παραγράφου (ζ) του Τμήματος Ι του Κεφαλαίου ΙΙΙ του παρόντος Παραρτήματος·
- (ι) να διαθέτουν ειδικά στεγανά κιβώτια από ανοξειδωτο υλικό, προοριζόμενα για τα αλιευτικά προϊόντα που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση·
- (κ) εφόσον δεν διαθέτουν ιδίους χώρους επί τόπου ή σε άμεση πρόσβαση, ανάλογα με τις ποσότητες που εκτίθενται προς πώληση, να διαθέτουν χώρο που να κλείνει με κλειδί, επαρκώς διαμορφωμένο, για σκοπούς του Διευθυντή, και τον αναγκαίο εξοπλισμό για τη διενέργεια επιθεωρήσεων.

Τμήμα Ι,
Κεφάλαιο ΙΙΙ.

4. Μετά την εκφόρτωση ή, ανάλογα με την περίπτωση, μετά την πρώτη πώληση, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να αποστέλλονται αμελλητί στον τόπο προορισμού τους, υπό τις συνθήκες που ορίζονται στο Κεφάλαιο VIII του παρόντος Παραρτήματος.

Κεφάλαιο VIII.

5. Εάν δεν πληρούνται οι όροι της παραγράφου 4 πιο πάνω, οι υπόστεγες αγορές στις οποίες αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα πριν από την έκθεσή τους προς πώληση ή μετά την πώληση και μέχρι

Τμήμα Ι,
Κεφάλαιο ΙΙΙ.

την προώθησή τους προς τον τόπο προορισμού τους, πρέπει να διαθέτουν ψυκτικούς θαλάμους επαρκούς χωρητικότητας που να πληρούν τους όρους της παραγράφου (γ) του Τμήματος Ι του Κεφαλαίου ΙΙΙ του παρόντος Παραρτήματος. Τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται, στην περίπτωση αυτή, σε θερμοκρασία παραπλήσια προς τη θερμοκρασία του τηκόμενου πάγου.

Τμήμα ΙΙ,
Κεφάλαιο ΙΙΙ.

6. Οι γενικές προδιαγραφές υγιεινής που καθορίζονται στο Τμήμα ΙΙ του Κεφαλαίου ΙΙΙ – εξαιρέσει της υποπαραγράφου (α) της παραγράφου Β1-του παρόντος Παραρτήματος, εφαρμόζονται, κατ' αναλογία, στις υπόστεγες αγορές στις οποίες εκτίθενται προς πώληση ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα.

Τμήματα Ι και ΙΙ,
Κεφάλαιο ΙΙΙ.

7. Οι αγορές χονδρικής πώλησης στις οποίες εκτίθενται προς πώληση ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα υπόκεινται στις ίδιες διατάξεις με εκείνες που προβλέπονται στις παραγράφους 3 και 5 πιο πάνω του παρόντος Κεφαλαίου, καθώς και στις διατάξεις των παραγράφων (δ), (κ) και (λ) του Τμήματος Ι του Κεφαλαίου ΙΙΙ του παρόντος Παραρτήματος. Οι γενικές προδιαγραφές υγιεινής του Τμήματος ΙΙ του Κεφαλαίου ΙΙΙ του παρόντος Παραρτήματος εφαρμόζονται, κατ' αναλογία, στις αγορές χονδρικής πώλησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΧΕΡΣΑΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Ι. Γενικοί όροι σχετικά με τη διαρρύθμιση των χώρων και τον εξοπλισμό

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον-

- (α) χώρους εργασίας επαρκών διαστάσεων, ώστε οι επαγγελματικές δραστηριότητες να μπορούν να εκτελούνται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Οι χώροι

αυτοί πρέπει να έχουν σχεδιαστεί και διαρρυθμιστεί με τρόπο που να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης του προϊόντος, και να διαχωρίζονται πλήρως τα καθαρά από τα ακάθαρτα τμήματα του χώρου.

- (β) στους χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός, η παρασκευή και η μεταποίηση των εν λόγω προϊόντων-
- (i) δάπεδο από στεγανό υλικό που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, και να έχει τοποθετηθεί έτσι ώστε να διευκολύνεται η αποχέτευση του νερού, ή να διαθέτει σύστημα αποχέτευσης του νερού,
 - (ii) λείους τοίχους που να είναι ανθεκτικοί, στεγανοί και να καθαρίζονται εύκολα,
 - (iii) οροφή που να μπορεί να καθαρίζεται εύκολα,
 - (iv) πόρτες από αναλλοίωτο υλικό, που να καθαρίζονται εύκολα,
 - (v) επαρκή εξαερισμό και όπου χρειάζεται, μηχανικά ή φυσικά μέσα απομάκρυνσης των υδρατμών,
 - (vi) επαρκή φωτισμό,
 - (vii) επαρκές σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών. Στους χώρους εργασίας και στις τουαλέτες οι βρύσες πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν χωρίς τη χρήση των χεριών. Το σύστημα αυτό πρέπει να είναι εφοδιασμένο με πετσέτες μιας χρήσης,
 - (viii) εξοπλισμό για τον καθαρισμό των εργαλείων, του υλικού και των εγκαταστάσεων.
- (γ) στους ψυκτικούς θαλάμους όπου αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα-

- (i) την ίδια διαρρύθμιση με εκείνη που προβλέπεται στις υποπαραγράφους (i), (ii), (iii), (iv) και (vi) της παραγράφου (β),
 - (ii) σε περίπτωση που είναι αναγκαία, εγκατάσταση επαρκούς ψυκτικής ισχύος ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρηση των προϊόντων στις θερμοκρασίες που προβλέπουν οι παρόντες Κανονισμοί.
- (δ) κατάλληλο σύστημα προστασίας από ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα, τρωκτικά, πουλιά, κ.λ.π.
- (ε) εξοπλισμό και εργαλεία όπως, τραπέζια τεμαχισμού, δοχεία, μεταφορικούς ιμάντες και μαχαιρία, από ανοξείδωτο υλικό, που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
- (στ) ειδικούς υδατοστεγείς και ανοξείδωτους περιέκτες για την τοποθέτηση αλιευτικών προϊόντων που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και ειδικό χώρο για την τοποθέτηση των περιεκτών αυτών, εφόσον δεν αδειάζουν, τουλάχιστον, στο τέλος κάθε εργάσιμης μέρας.
- (ζ) εγκατάσταση για την παροχή πόσιμου νερού, όπως αυτό ερμηνεύεται στον περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμου του 2001 ή, σε περίπτωση που είναι αναγκαία, καθαρού θαλασσινού νερού ή θαλασσινού νερού που έχει καθαριστεί με κατάλληλη επεξεργασία, υπό πίεση και σε επαρκή ποσότητα:

87(l) του 2001.

Νοείται ότι επιτρέπεται η ύπαρξη εγκατάστασης παροχής μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για την ψύξη των ψυκτικών εγκαταστάσεων, υπό την

προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που τοποθετούνται για το σκοπό αυτό αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κανένα κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού ή του καθαρού θαλασσινού νερού.

- (η) σύστημα αποχέτευσης των λυμάτων που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις υγιεινής.
- (θ) επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους και στεγανούς τοίχους και δάπεδα που να πλένονται εύκολα, νιπτήρες και αποχωρητήρια με καζανάκι. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με υλικό καθαρισμού των χεριών, καθώς και με πετσέτες μιας χρήσης, οι δε βρύσες των νιπτήρων πρέπει να μπορούν να ανοίγουν και να κλείνουν χωρίς τη χρήση των χεριών.
- (ι) επαρκώς διαμορφωμένο χώρο που να κλείνει με κλειδί, και ο οποίος προορίζεται αποκλειστικά για την υπηρεσία επιθεώρησης, αν ο όγκος των αλιευτικών προϊόντων δικαιολογεί μόνιμη ή τακτική παρουσία των εξουσιοδοτημένων κτηνιατρικών λειτουργών.
- (κ) κατάλληλο εξοπλισμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων. Ο εξοπλισμός αυτός, ωστόσο, δεν είναι υποχρεωτικός αν υπάρχουν διατάξεις που επιβάλλουν τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων σε χώρους εγκεκριμένους, από το Διευθυντή.

- (λ) στους χώρους όπου διατηρούνται ζωντανά ζώα, όπως μαλακόστρακα και ψάρια, κατάλληλη εγκατάσταση που να επιτρέπει τις καλύτερες δυνατές συνθήκες επιβίωσης, τροφοδοτούμενη με νερό του οποίου η ποιότητα να αποκλείει τον κίνδυνο μετάδοσης στα ζώα επιβλαβών ουσιών ή οργανισμών.

II Γενικές προδιαγραφές υγιεινής

A. Γενικές προδιαγραφές υγιεινής για τους χώρους και τα υλικά-

1. Το δάπεδο, οι τοίχοι, η οροφή και τα χωρίσματα, το υλικό και τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες με αντικείμενο τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης των προϊόντων.

2. Τα τρωκτικά, τα έντομα και όλα τα άλλα παράσιτα πρέπει να εξολοθρεύονται συστηματικά στους ειδικούς χώρους και από τον εξοπλισμό. Τα ποντικοφάρμακα, τα εντομοκτόνα, τα απολυμαντικά και κάθε άλλη ενδεχομένως τοξική ουσία πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους ή ερμάρια που κλειδώνονται, πρέπει δε να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μη δημιουργεί κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων.

3. Οι χώροι εργασίας, τα εργαλεία και το υλικό πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για την επεξεργασία των αλιευτικών προϊόντων. Μπορούν, ωστόσο, να χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα ή σε άλλη στιγμή για την επεξεργασία άλλων προϊόντων διατροφής, μετά από έγκριση του Διευθυντή.

4. Για όλες τις χρήσεις πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό, όπως αυτό ερμηνεύεται στον περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμου του 2001, ή καθαρό θαλάσσιο νερό:

Νοείται ότι επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την ψύξη των μηχανών, την παραγωγή ατμού ή για πυροσβεστική χρήση, υπό τον όρο ότι οι αγωγοί που είναι εγκατεστημένοι για το σκοπό αυτό δεν επιτρέπουν τη χρησιμοποίηση του νερού αυτού για άλλες χρήσεις και δεν αποτελούν κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων.

5. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και παρόμοιες ουσίες πρέπει να είναι εγκεκριμένα από το Διευθυντή και να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μην προσβάλλουν τον εξοπλισμό, το υλικό και τα προϊόντα.

B. Γενικές προδιαγραφές υγιεινής για το προσωπικό

1. Από το προσωπικό απαιτείται απόλυτη καθαριότητα, και κυρίως-

- (α) το προσωπικό πρέπει να φέρει κατάλληλο και καθαρό ιματισμό εργασίας καθώς και καθαρό σκούφο κεφαλής που να καλύπτει τελείως τα μαλλιά. Η διάταξη αυτή αφορά κυρίως τα άτομα που χειρίζονται τα προϊόντα αλειείας για τα οποία υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης.
- (β) το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό και την παρασκευή των αλιευτικών προϊόντων είναι υποχρεωμένο να πλένει τα χέρια του τουλάχιστον κάθε φορά πριν αρχίσει την εργασία. Οι πληγές στα χέρια πρέπει να καλύπτονται από αδιάβροχους επιδέσμους.
- (γ) Απαγορεύεται το κάπνισμα, το φτύσιμο, το φαγητό και το ποτό στους χώρους εργασίας και αποθήκευσης των αλιευτικών προϊόντων.

2. Οι εργοδότες πρέπει να λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να απομακρύνουν από την εργασία και το χειρισμό των αλιευτικών προϊόντων τα άτομα που είναι δυνατόν να τα μολύνουν, έως ότου αποδειχθεί ότι τα άτομα αυτά δεν αποτελούν πλέον κανένα κίνδυνο.

Κατά την πρόσληψη, κάθε πρόσωπο που ασχολείται με την εργασία και το χειρισμό των αλιευτικών προϊόντων οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι η κατάσταση της υγείας του δεν αντιβαίνει προς τις ανάγκες αυτής της απασχόλησης. Η ιατρική παρακολούθηση των προσώπων αυτών ρυθμίζεται όπως καθορίζεται στους περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002.

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.2.2002.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΛΙΕΙΑΣ ΣΤΙΣ ΧΕΡΣΑΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

I Προδιαγραφές για τα νωπά προϊόντα:

1. Σε περίπτωση που τα διατηρημένα, με ψύξη, μη συσκευασμένα προϊόντα δεν διανέμονται, δεν αποστέλλονται, δεν παρασκευάζονται ή δεν μεταποιούνται αμέσως μετά την άφιξή τους στην εγκατάσταση, αυτά πρέπει να αποθηκεύονται ή να τοποθετούνται στον πάγο σε ψυκτικό θάλαμο της εγκατάστασης. Ο πάγος πρέπει να ανανεώνεται με την απαιτούμενη συχνότητα. Ο χρησιμοποιούμενος πάγος, με ή χωρίς αλάτι, πρέπει να παρασκευάζεται από πόσιμο νερό ή από καθαρό θαλασσινό νερό και να αποθηκεύεται με όλους τους όρους υγιεινής σε ειδικά κιβώτια. Τα κιβώτια αυτά πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Τα νωπά προσυσκευασμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη με πάγο ή με ψυκτικό μηχανισμό που να εξασφαλίζει τις ίδιες θερμοκρασίες.

2. Οι εργασίες, όπως ο αποκεφαλισμός και ο εκσπλαχνισμός, εφόσον δεν έχουν γίνει στο πλοίο, πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής. Τα προϊόντα πρέπει να πλένονται με άφθονο πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο νερό αμέσως μετά την περάτωση αυτών των εργασιών.
3. Οι εργασίες, όπως ο τεμαχισμός σε φιλέτα και σε φέτες, πρέπει να διεξάγονται με τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση ή η ρύπανση των φιλέτων και των φετών, και σε χώρο διαφορετικό από το χώρο του αποκεφαλισμού και του εκσπλαχνισμού. Τα φιλέτα και οι φέτες δεν πρέπει να παραμένουν πάνω στα τραπέζια εργασίας μετά την παρέλευση του χρόνου που απαιτείται για την παρασκευή τους και πρέπει να προστατεύονται από μολύνσεις με την κατάλληλη συσκευασία. Τα φιλέτα και οι φέτες που προορίζονται να πωληθούν νωπά πρέπει να διατηρούνται σε απλή ψύξη το συντομότερο δυνατό μετά την παρασκευή τους.
4. Τα σπλάχνα και τα μέρη που ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία διαχωρίζονται και απομακρύνονται από τα προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.
5. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη διανομή ή την αποθήκευση των νωπών αλιευτικών προϊόντων, πρέπει να είναι κατασκευασμένοι έτσι ώστε να διασφαλίζουν την προστασία των προϊόντων αυτών από μολύνσεις καθώς και τη διατήρησή τους κάτω από ικανοποιητικούς όρους υγιεινής και ιδίως να επιτρέπουν την εύκολη αποχέτευση του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου.
6. Σε περίπτωση που δεν υπάρχει ειδικό σύστημα για τη συνεχή εκκένωση των απορριμμάτων, τα απορρίμματα τοποθετούνται σε στεγανά δοχεία με κάλυμμα που πλένονται και απολυμαίνονται

Τμήμα Ι,
Κεφάλαιο ΙΙΙ.

εύκολα. Τα απορρίμματα δεν πρέπει να συγκεντρώνονται στους χώρους εργασίας, αλλά να εκκενώνονται είτε συνεχώς είτε μόλις γεμίσουν τα δοχεία και τουλάχιστον στο τέλος κάθε εργάσιμης μέρας στα κιβώτια ή στο χώρο που αναφέρονται στην παράγραφο (στ) του Τμήματος Ι του Κεφαλαίου ΙΙΙ του παρόντος Παραρτήματος. Τα δοχεία, κιβώτια ή/και χώροι απορριμμάτων καθαρίζονται προσεκτικά και απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση. Τα αποθηκευμένα απορρίμματα δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης για την εγκατάσταση ή πηγή ενόχλησης για τον περίγυρο.

ΙΙ. Προδιαγραφές για τα κατεψυγμένα προϊόντα

1. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν-

- (α) εγκατάσταση επαρκούς ψυκτικής ισχύος, ώστε τα προϊόντα να υποβάλλονται σε ταχεία μείωση της θερμοκρασίας που να επιτρέπει την επίτευξη των θερμοκρασιών που προβλέπονται από τους παρόντες Κανονισμούς.
- (β) εγκαταστάσεις επαρκούς ψυκτικής ισχύος για να διατηρούνται τα προϊόντα στους χώρους αποθήκευσης σε θερμοκρασία που δεν πρέπει να υπερβαίνει τις θερμοκρασίες που καθορίζονται από τους παρόντες Κανονισμούς, ανεξάρτητα από την εξωτερική θερμοκρασία. Για την κατάψυξη σε άλυτη ολόκληρων ιχθύων που προορίζονται για κονσέρβες, μπορούν να γίνονται δεκτές και θερμοκρασίες υψηλότερες από τις προβλεπόμενες στους παρόντες Κανονισμούς, οι οποίες δεν επιτρέπεται, ωστόσο, να υπερβαίνουν τους -9°C , λόγω των τεχνικών απαιτήσεων της μεθόδου κατάψυξης και της διακίνησης των εν λόγω προϊόντων.

2. Τα νωπά προϊόντα που υποβάλλονται σε κατάψυξη ή βαθεία ψύξη πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Τμήματος Ι του παρόντος Κεφαλαίου.

Τμήμα Ι.

3. Οι χώροι αποθήκευσης πρέπει να έχουν σε εμφανές σημείο ένα ευανάγνωστο σύστημα καταγραφής της θερμοκρασίας. Το τμήμα ανίχνευσης θερμοκρασίας του θερμομέτρου πρέπει να είναι τοποθετημένο στη ζώνη με την υψηλότερη θερμοκρασία.

Οι γραφικές παραστάσεις καταγραφής της θερμοκρασίας πρέπει να είναι στη διάθεση της αρμόδιας αρχής για τη διενέργεια επιθεωρήσεων τουλάχιστον κατά την περίοδο αποθήκευσης των προϊόντων.

III. Προδιαγραφές για τα προϊόντα απόψυξης

Οι εγκαταστάσεις που προβαίνουν σε απόψυξη πρέπει να τηρούν τα ακόλουθα κριτήρια:

1. Η απόψυξη των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να πραγματοποιείται με τις κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνση και να προβλέπεται η αποτελεσματική εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου. Κατά την απόψυξη, η θερμοκρασία των προϊόντων δεν πρέπει να αυξάνεται υπερβολικά.

2. Μετά την απόψυξη, ο χειρισμός των προϊόντων πρέπει να γίνεται υπό τις συνθήκες που ορίζονται στους παρόντες Κανονισμούς. Εάν τα προϊόντα είναι παρασκευασμένα ή μεταποιημένα, οι εν λόγω εργασίες πρέπει να πραγματοποιούνται το συντομότερο δυνατόν. Εάν τα προϊόντα διατίθενται απευθείας στην αγορά, η συσκευασία πρέπει να φέρει εμφανή ένδειξη της αποψυγμένης κατάστασης των ιχθύων, σύμφωνα με τους περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων Γενικούς Κανονισμούς του 2002.

IV. Προδιαγραφές για τα μεταποιημένα προϊόντα

Τμήματα I, II και
III.

1. Τα νωπά, τα κατεψυγμένα ή τα αποψυγμένα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για τη μεταποίηση, πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που αναφέρονται στα Τμήματα I, II και III του παρόντος Κεφαλαίου.

2. Στην περίπτωση επεξεργασίας, προκειμένου να εμποδιστεί η ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή εάν η εν λόγω επεξεργασία, αποτελεί σημαντικό στοιχείο για τη διασφάλιση της διατήρησης του προϊόντος:

(A) η επεξεργασία αυτή πρέπει να είναι επιστημονικά αναγνωρισμένη ή

(B) σε περίπτωση επεξεργασίας των προϊόντων που αναφέρονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνιση με τις υποπαραγράφους (β) και (γ) της παραγράφου 1 του Κεφαλαίου I του Παραρτήματος της Οδηγίας 91/492/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15^{ης} Ιουλίου 1991 περί Καθορισμού των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ζώντων δίθυρων μαλακίων και τα οποία δεν έχουν αποτελέσει αντικείμενο μετεγκατάστασης ή καθαρισμού, η επεξεργασία αυτή να διενεργείται ως ακολούθως:

(1) Επεξεργασία αποστειρώσεως:

Τα δίθυρα μαλάκια και τα γαστερόποδα της θάλασσας μπορούν να υποβληθούν σε επεξεργασία αποστειρώσεως μέσα σε δοχεία ερμητικά κλεισμένα τα οποία πληρούν τους όρους που καθορίζονται στην παράγραφο 4.1 του Τμήματος IV του Κεφαλαίου IV του παρόντος Παραρτήματος.

Παράρτημα I,
Τμήμα IV,
Κεφάλαιο IV.

(2) Άλλοι τρόποι θερμικής επεξεργασίας:

Τα μη κατεψυγμένα δίθυρα μαλάκια και γαστερόποδα της θάλασσας με κέλυφος μπορούν να υποβληθούν σε μια από τις πιο κάτω μεθόδους επεξεργασίας:

- (α) (i) εμβαπτίζονται σε βραστό νερό επί όσο χρόνο χρειάζεται για να ανυψωθεί η εσωτερική θερμοκρασία της σάρκας των μαλακίων μέχρι τους 90°C ,
- (ii) η εν λόγω ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία διατηρείται επί 90 τουλάχιστον δευτερόλεπτα.

(β) ψήνονται επί 3 έως 5 λεπτά μέσα σε κλειστή κάμινο όπου-

- (i) οι τιμές της θερμοκρασίας ευρίσκονται μεταξύ 120 και 160°C ,
- (ii) οι τιμές της πίεσεως ευρίσκονται μεταξύ 2 kg/cm^2 και 5 kg/cm^2 και εν συνεχεί αφαιρείται το κέλυφος και η σάρκα καταψύχεται πλήρως στη θερμοκρασία των -20°C .

(γ) βράζονται σε ατμό υπό πίεση σε κλειστό δοχείο όπου-

- (i) τηρούνται τουλάχιστον οι απαιτήσεις όσο αφορά τον χρόνο και την εσωτερική θερμοκρασία της σάρκας των μαλακίων που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (α),
- (ii) η ομοιογένεια της κατανομής της θερμοκρασίας στον κλειστό χώρο διασφαλίζεται βάσει συγκεκριμένης μεθοδολογίας επικυρωμένης στο πλαίσιο του προγράμματος αυτοελέγχου.

Ο υπεύθυνος της εγκατάστασης οφείλει να καταγράφει τις επεξεργασίες που έχουν εφαρμοστεί. Συγκεκριμένα, πρέπει να καταγράφονται και να ελέγχονται ο χρόνος και η θερμοκρασία μιας θερμικής επεξεργασίας, η συγκέντρωση άλατος, το pH, η περιεκτικότητα σε νερό, ανάλογα με τον τύπο της κάθε επεξεργασίας. Οι σχετικές καταστάσεις πρέπει να είναι στη διάθεση του Διευθυντή για περίοδο που πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με την περίοδο διατήρησης του προϊόντος.

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας.
Παράρτημα
Τρίτο (I):
31.5.2002.

3. Τα προϊόντα των οποίων η διατήρηση είναι διασφαλισμένη μόνο για περιορισμένο χρόνο ύστερα από επεξεργασία, όπως το αλάτισμα, το κάπνισμα, η αποξήρανση ή το μαρινάρισμα, πρέπει να φέρουν στη συσκευασία τους ευκρινή ένδειξη των όρων αποθήκευσης σύμφωνα με τους περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων Γενικούς Κανονισμούς του 2002.

4. Επιπλέον, πρέπει να πληρούνται οι ακόλουθοι όροι σε σχέση με:

4.1. Κονσέρβες

Για την παρασκευή αλιευτικών προϊόντων που αποστειρώνονται σε ερμητικά σφραγισμένα δοχεία, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι:

(α) το χρησιμοποιούμενο νερό για την προετοιμασία κονσερβών είναι πόσιμο όπως αυτό ερμηνεύεται στον περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμου του 2001·

87(I) του 2001.

(β) η θερμική επεξεργασία πραγματοποιείται σύμφωνα με αξιόπιστη μέθοδο που έχει καθοριστεί βάσει ουσιαστικών κριτηρίων, όπως η διάρκεια της θέρμανσης, η

θερμοκρασία, η πλήρωση και το μέγεθος των δοχείων, κ.λ.π., τα οποία πρέπει να καταγράφονται. Η εφαρμοζόμενη επεξεργασία πρέπει να καταστρέφει ή να αδραντοποιεί τους παθογόνους μικροοργανισμούς καθώς και τα σπόρια παθογόνων μικροοργανισμών. Οι συσκευές θερμικής επεξεργασίας πρέπει να είναι εφοδιασμένες με συστήματα ελέγχου ώστε να διασφαλίζεται ότι τα δοχεία έχουν πράγματι υποστεί αξιόπιστη θερμική επεξεργασία. Η ψύξη των δοχείων μετά τη θερμική επεξεργασία πρέπει να γίνεται με πόσιμο νερό, ανεξάρτητα από την παρουσία πιθανών χημικών προσθέτων που χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή τεχνολογική πρακτική εναντίον της οξειδωσης του εξοπλισμού και των περιεκτών για το φορτίο.

- (γ) ο κατασκευαστής πραγματοποιεί δειγματοληπτικούς συμπληρωματικούς ελέγχους για να διασφαλίζει ότι τα μεταποιημένα προϊόντα έχουν πράγματι υποστεί αποτελεσματική επεξεργασία. Οι έλεγχοι αυτοί συνίστανται-
- (i) σε δοκιμές επώασης- η επώαση πρέπει να πραγματοποιείται στους 37°C επί επτά ημέρες ή στους 35°C επί δέκα ημέρες, ή σε οποιοδήποτε ισοδύναμο συνδυασμό,
 - (ii) σε μικροβιολογικές εξετάσεις του περιεχομένου και των δοχείων στο εργαστήριο της εγκατάστασης ή σε Κυβερνητικό Χημείο.
- (δ) λαμβάνονται δείγματα της ημερήσιας παραγωγής σε προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα για να εξασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα της σφράγισης ή κάθε άλλης μεθόδου ερμητικού κλεισίματος για το σκοπό αυτό, πρέπει να υπάρχει επαρκής εξοπλισμός για να εξετάζονται οι εγκάρσιες διατομές του σφραγίσματος των κλειστών δοχείων.

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας.
Παράρτημα
Τρίτο (I):
31.5.2002.

- (ε) διενεργούνται έλεγχοι για να εξασφαλίζεται ότι τα δοχεία δεν έχουν υποστεί ζημιά.
- (στ) σε όλα τα δοχεία που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία υπό τις ίδιες ακριβώς συνθήκες, τίθεται αναγνωριστικό σήμα της παρτίδας σύμφωνα με τους περί της Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων Γενικούς Κανονισμούς του 2002.

4.2. Κάπνισμα

- (α) Οι εργασίες καπνίσματος πρέπει να εκτελούνται σε χωριστό χώρο ή ιδιαίτερο μέρος εφοδιασμένο, αν χρειάζεται, με σύστημα αερισμού έτσι ώστε οι καπνοί και η θερμότητα από την καύση να μην εισδύουν στους άλλους χώρους και μέρη όπου παρασκευάζονται, μεταποιούνται ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα.
- (β) Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή καπνού για το κάπνισμα των ιχθύων πρέπει να τοποθετούνται μακριά από τον τόπο του καπνίσματος και να χρησιμοποιούνται έτσι ώστε να μη μολύνουν τα προϊόντα.
- (γ) Για την παραγωγή καπνού απαγορεύεται η χρησιμοποίηση προς καύση ξύλου που φέρει βαφές, βερνίκια ή κόλλες ή έχει υποστεί χημική επεξεργασία συντήρησης.
- (δ) Μετά το κάπνισμα και πριν τη συσκευασία τους, τα προϊόντα πρέπει να ψύχονται γρήγορα στην απαιτούμενη για τη διατήρησή τους θερμοκρασία.

4.3 Αλάτισμα

- (α) Οι εργασίες αλατίσματος πρέπει να εκτελούνται σε χωριστό χώρο, αρκετά απομακρυσμένο από εκείνους στους οποίους γίνονται οι άλλες εργασίες.
- (β) Το αλάτι που χρησιμοποιείται για την επεξεργασία των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να είναι καθαρό και να διατηρείται έτσι ώστε να αποφεύγονται οι μολύνσεις και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται δεύτερη φορά.
- (γ) Τα δοχεία αλιπάσωσης πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε πηγή μόλυνσης κατά τη διάρκεια της αλιπάσωσης.
- (δ) Τα δοχεία αλιπάσωσης και οι χώροι που χρησιμοποιούνται για τα αλάτιστα, πρέπει να καθαρίζονται πριν από τη χρησιμοποίησή τους.

4.4 Προϊόντα βρασμένων μαλακοστράκων και μαλακίων.

Το βράσιμο των μαλακοστράκων και των μαλακίων πρέπει να πραγματοποιείται ως εξής:

- (α) ύστερα από κάθε βράσιμο, πρέπει να ακολουθεί γρήγορη ψύξη. Το νερό που χρησιμοποιείται για το σκοπό αυτό πρέπει να είναι πόσιμο νερό ή καθαρό θαλάσσιο νερό. Εάν δεν χρησιμοποιηθεί κανένα άλλο μέσο διατήρησης, η ψύξη πρέπει να συνεχιστεί έως ότου επιτευχθεί η θερμοκρασία του τηκόμενου πάγου.

- (β) η αφαίρεση του κελύφους και του οστράκου πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του προϊόντος. Εάν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται με το χέρι, το προσωπικό πρέπει να δίνει εξαιρετική προσοχή στο πλύσιμο των χεριών και πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά όλες οι επιφάνειες εργασίας, καθώς επίσης και να παίρνει τα κατάλληλα μέτρα για αποφυγή επιμόλυνσης. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται μηχανήματα, πρέπει να καθαρίζονται σε σύντομα χρονικά διαστήματα και να απολυμαίνονται στο τέλος κάθε εργάσιμης μέρας. Μετά την αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου τα βρασμένα προϊόντα πρέπει να καταψύχονται αμέσως ή να διατηρούνται σε απλή ψύξη σε θερμοκρασία που δεν επιτρέπει την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών, και να αποθηκεύονται σε κατάλληλους χώρους.
- (γ) ο κατασκευαστής πρέπει να πραγματοποιεί τακτικά μικροβιολογικό έλεγχο της παραγωγής του, τηρώντας τα πρότυπα που καθορίζονται σύμφωνα με την παράγραφο 4 του Τμήματος II του Κεφαλαίου V του παρόντος Παραρτήματος.
- (δ) η τήρηση των μικροβιολογικών προτύπων πρέπει να ελέγχεται από τον κατασκευαστή κατά τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων των μαλακοστράκων και μαλακίων που είναι βρασμένα στην εγκατάσταση μεταποίησης, η οποία είναι εγγεγραμμένη σύμφωνα με τον Κανονισμό 12 και
- (ε) (i) τα προγράμματα δειγματοληψίας καθορίζονται από τους υπεύθυνους των εγκαταστάσεων, σε συνάρτηση με τη φύση των προϊόντων (ολόκληρα ή με αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου), τη θερμοκρασία, το διάστημα βρασμού και την ανάλυση των κινδύνων και πρέπει να ανταποκρίνονται στις διατάξεις του Κανονισμού 11,

Τμήμα II,
Κεφάλαιο V.

(ii) τα προγράμματα που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (i) πρέπει να περιλαμβάνουν, σε περίπτωση μη τηρήσεως των προτύπων που καθορίζονται στις υποπαραγράφους (1) και (2) της παραγράφου 4 του Τμήματος II του Κεφαλαίου V του παρόντος Παραρτήματος, την ανάληψη υποχρεώσεως:

- για ενημέρωση του Διευθυντή σχετικά με τα αποτελέσματα και τα μέτρα που έχουν ληφθεί όσον αφορά τις μολυσμένες παρτίδες και σχετικά με τα μέτρα που προβλέπονται στη δεύτερη περίπτωση,
- για αναθεώρηση των μεθόδων εποπτείας και ελέγχου των κρίσιμων σημείων για να εντοπισθεί η πηγή μόλυνσης, περιλαμβανομένης της αύξησης της συχνότητας των αναλύσεων,
- για μη εμπορία όσον αφορά την ανθρώπινη κατανάλωση των μολυσμένων παρτίδων, λόγω ανακάλυψης παθογενών μικροοργανισμών ή λόγω υπέρβασης της αξίας M που προβλέπεται στην υποπαράγραφο (2) της παραγράφου 4 του Τμήματος II του Κεφαλαίου V για τον *staphylococcus aureus*.

Τμήμα II,
Κεφάλαιο V.

4.5 Σάρκα ιχθύων

- (α) Η μηχανική αφαίρεση της σάρκας των ιχθύων πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα, χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες που δεν περιέχουν σπλάχνα. Εάν χρησιμοποιείται ολόκληρος ο ιχθύς, πρέπει να έχει προηγουμένως εκσπλαχνισθεί και πλυθεί.
- (β) Τα μηχανήματα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται σε σύντομα χρονικά διαστήματα και τουλάχιστον κάθε δύο ώρες.

- (γ) Η σάρκα των ιχθύων πρέπει να καταψύχεται το συντομότερο δυνατό μετά την παρασκευή της, ή να ενσωματώνεται σε προϊόν που πρόκειται να καταψυχθεί ή να υποβληθεί σε επεξεργασία σταθεροποίησης.

V. Προδιαγραφές σχετικά με τα παράσιτα

1. Κατά την παραγωγή και πριν από τη διάθεση προς ανθρώπινη κατανάλωση, οι ιχθείς και τα προϊόντα ιχθύων πρέπει να ελέγχονται οπτικώς για την ανίχνευση και την αφαίρεση των ορατών παρασίτων. Οι εμφανώς παρασιτοφόροι ιχθείς ή μέρη ιχθύων που αφαιρούνται δεν πρέπει να διατίθενται στην αγορά προς ανθρώπινη κατανάλωση. Ο οπτικός αυτός έλεγχος διενεργείται ως εξής:

- (α) ο οπτικός έλεγχος διενεργείται δειγματοληπτικά επί αντιπροσωπευτικού αριθμού μονάδων·
- (β) οι αρμόδιοι των χερσαίων εγκαταστάσεων και το ειδικευμένο προσωπικό που εργάζεται επί των ειδικών σκαφών καθορίζουν, ανάλογα με τη φύση των αλιευτικών προϊόντων, τη γεωγραφική καταγωγή τους και τη χρήση για την οποία προορίζονται, το εύρος και τη συχνότητα των ελέγχων που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (α)·
- (γ) κατά τη διάρκεια της παραγωγής, ο οπτικός έλεγχος του εκσπλαχνισμένου ιχθύος πρέπει να διενεργείται από ειδικευμένο προσωπικό στην κοιλιακή κοιλότητα και στο συκώτι και τα αυγά που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη μέθοδο εκσπλαχνισμού, ο οπτικός έλεγχος πρέπει να πραγματοποιείται-

- (i) σε περίπτωση εκσπλαχνισμού με το χέρι, από τον ειδικευμένο εργάτη κατά την αφαίρεση των εντοσθίων και το πλύσιμο για κάθε ιχθύ χωριστά,
 - (ii) σε περίπτωση μηχανικού εκσπλαχνισμού, δειγματοληπτικά επί αντιπροσωπευτικού αριθμού μονάδων που δεν πρέπει να είναι μικρότερος από δέκα ιχθείς ανά παρτίδα.
- (δ) ο οπτικός έλεγχος των φιλέτων ή των φετών ιχθύος πρέπει να διενεργείται από το ειδικευμένο προσωπικό κατά το καθάρισμα μετά τον τεμαχισμό σε φιλέτα ή σε φέτες. Εφόσον δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή μεμονωμένου ελέγχου, για λόγους που οφείλονται είτε στο μέγεθος των φιλέτων είτε στον τρόπο τεμαχισμού σε φιλέτα, καταρτίζεται και τίθεται στη διάθεση του Διευθυντή σχέδιο δειγματοληψίας σύμφωνα με τις διατάξεις που προβλέπονται στις παραγράφους (1) και (2) του Κανονισμού 11. Εφόσον η έκθεση των φιλέτων σε τεχνητή ακτινοβολία είναι τεχνικώς δυνατή, πρέπει να περιλαμβάνεται στο σχέδιο δειγματοληψίας.

2. Οι ιχθείς και τα αλιευτικά προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 3 και που προορίζονται να καταναλωθούν ως έχουν, πρέπει επιπρόσθετα, να υφίστανται επεξεργασία με κατάψυξη σε θερμοκρασία το πολύ -20°C στο εσωτερικό του ιχθύος, επί 24 τουλάχιστον ώρες. Η επεξεργασία αυτή με κατάψυξη πρέπει να εφαρμόζεται στο ωμό ή στο τελικό προϊόν.

3. Οι ακόλουθοι ιχθείς και τα αλιευτικά προϊόντα υπόκεινται στους όρους της παραγράφου 1:

- (α) ιχθείς που πρέπει να καταναλώνονται ωμοί ή σχεδόν ωμοί, όπως η νεαρή ρέγγα (maatje).

- (β) τα ακόλουθα είδη, εάν πρέπει να υφίστανται επεξεργασία κρύου καπνίσματος κατά τη διάρκεια της οποίας η θερμοκρασία στο εσωτερικό του ιχθύος δεν υπερβαίνει τους 60⁰ C:
- ρέγγα·
 - σκουμπρί·
 - σπρατ·
 - άγριος σολομός Ατλαντικού και Ειρηνικού·
- (γ) μαριναρισμένη ή και αλατισμένη ρέγγα, εφόσον η επεξεργασία στην οποία υποβάλλεται δεν επαρκεί για την θανάτωση των προνυμφών των νηματωδών.

Ο κατάλογος αυτός μπορεί να τροποποιείται, βάσει επιστημονικών στοιχείων.

4. Οι παρασκευαστές οφείλουν να διασφαλίζουν ότι, πριν από την διάθεσή τους στην κατανάλωση, οι ιχθείς και τα αλιευτικά προϊόντα, που αναφέρονται στην παράγραφο 3 ή οι πρώτες ύλες που προορίζονται για την παρασκευή τους έχουν υποβληθεί στην επεξεργασία που αναφέρεται στην παράγραφο 2.

5. Κατά τη διάθεσή τους στην αγορά τα αλιευτικά προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 3 πρέπει να συνοδεύονται από βεβαίωση του παρασκευαστή η οποία να αναφέρει το είδος της επεξεργασίας στην οποία έχουν υποβληθεί τα προϊόντα αυτά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΠΟΠΤΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΝΘΗΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

I. Γενική εποπτεία

Ο Διευθυντής θεσπίζει ένα σύστημα ελέγχου και εποπτείας για την προστασία της δημόσιας υγείας προκειμένου να ελέγχεται η τήρηση των απαιτήσεων των παρόντων Κανονισμών. Αυτό το σύστημα ελέγχου και εποπτείας συνίσταται ιδίως σε:

1. Έλεγχο των αλιευτικών πλοίων, με την προϋπόθεση ότι ο έλεγχος αυτός, θα μπορεί να πραγματοποιείται κατά την επιστροφή στα λιμάνια·
2. Έλεγχο των συνθηκών εκφόρτωσης και της πρώτης πώλησης·
3. Έλεγχο των εγκαταστάσεων σε τακτικά χρονικά διαστήματα, για να διαπιστώνεται ιδίως-
 - (α) αν εξακολουθούν να πληρούνται οι όροι έγκρισης·
 - (β) αν γίνεται σωστός χειρισμός των αλιευτικών προϊόντων·
 - (γ) ο καθαρισμός των χώρων, των εγκαταστάσεων και των οργάνων, καθώς και η κατάσταση του προσωπικού από άποψη υγιεινής·
 - (δ) αν εφαρμόζονται σωστά τα σήματα·
4. Έλεγχο των αγορών χονδρικής πώλησης και των ιχθυοσκάλων·
5. Έλεγχο των συνθηκών αποθήκευσης και μεταφοράς·

II. Ειδικοί όροι

1.. Οργανοληπτικοί έλεγχοι

Με την επιφύλαξη, πιθανών εξαιρέσεων που προβλέπεται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία για τον καθορισμό κοινών προδιαγραφών εμπορίας για ορισμένους νωπούς ιχθείς ή διατηρημένους δι' απλής ψύξεως κάθε παρτίδα αλιευτικών προϊόντων πρέπει να επιθεωρείται από το Διευθυντή κατά την εκφόρτωση ή πριν από την πρώτη πώληση για να ελέγχεται εάν είναι κατάλληλη για ανθρώπινη κατανάλωση. Η επιθεώρηση αυτή συνίσταται σε δειγματοληπτική οργανοληπτική αξιολόγηση. Τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να είναι σύμφωνα, όσον αφορά τη νωπότητά τους, με τις κοινές προδιαγραφές εμπορίας που έχουν καθορισθεί στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία για την κοινή οργάνωση αγοράς στον τομέα των αλιευτικών προϊόντων.

Η οργανοληπτική αξιολόγηση επαναλαμβάνεται μετά την πρώτη πώληση των αλιευτικών προϊόντων, εάν αποδειχθεί ότι δεν πληρούνται οι απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών ή εάν αυτό κριθεί αναγκαίο. Μετά την πρώτη πώληση, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να ικανοποιούν τουλάχιστον τις βασικότερες απαιτήσεις νωπότητας που ορίζει η εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία για την κοινή οργάνωση της αγοράς στον τομέα των αλιευτικών προϊόντων.

Εάν η οργανοληπτική αξιολόγηση δείξει ότι τα αλιευτικά προϊόντα είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, πρέπει να λαμβάνονται μέτρα ώστε να αποσύρονται από την αγορά και να υφίστανται μετουσίωση ώστε να μην είναι πλέον δυνατόν να ξαναχρησιμοποιηθούν για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Αν από την οργανοληπτική αξιολόγηση προκύψει η παραμικρή αμφιβολία για τη νωπότητα των αλιευτικών προϊόντων, μπορεί να ζητείται η διεξαγωγή χημικών ή μικροβιολογικών ελέγχων.

2. Έλεγχοι για την ανίχνευση παρασίτων

Πριν από τη διάθεση προς ανθρώπινη κατανάλωση, οι ιχθείς και τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να ελέγχονται οπτικώς και δειγματοληπτικά για την ανίχνευση ορατών παρασίτων.

Οι εμφανώς παρασιτοφόροι ιχθείς ή μέρη ιχθύων που αφαιρούνται λόγω παρασίτων δεν πρέπει να διατίθενται στην αγορά προς ανθρώπινη κατανάλωση.

3. Χημικοί έλεγχοι

A. Λαμβάνονται δείγματα τα οποία υποβάλλονται σε εργαστηριακές εξετάσεις για τον έλεγχο των ακόλουθων παραμέτρων:

(α) ΟΠΒΑ (ΑΒΥΤ) (Ολικό Πτητικό Βασικό Άζωτο) και Ν. ΤΜΑ (Άζωτο-Τριμεθυλαμίνη)

1. Τα μη μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα, τα οποία ανήκουν στις κατηγορίες των ειδών:

(α) *Sebastes* spp.

Helicolenus dactylopterus

Sebastichthys capensis

(β) είδη που ανήκουν στην οικογένεια Pleuronectidae (με εξαίρεση το καλκάνι: *Hippoglossus* sp.)

(γ) *Salmo salar*.Είδη που ανήκουν στην οικογένεια των *Merluccidae*Είδη που ανήκουν στην οικογένεια των *Gadidae*,

Θεωρούνται ως ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, όταν, σε περίπτωση που η οργανοληπτική αξιολόγηση αφήνει αμφιβολίες όσον αφορά τη νωπότητα, ο χημικός έλεγχος που ακολουθεί δείχνει ότι υπάρχει υπέρβαση των κάτωθι ορίων Ολικού Πτητικού Βασικού Αζώτου (ΟΠΒΑ) (ABVT):

- 1.25 mgg άζωτου/100 gr σάρκας, για τα είδη που προβλέπονται στην υποπαράγραφο (α).
- 2.30 mgg άζωτου/100 gr σάρκας, για τα είδη που προβλέπονται στην υποπαράγραφο (β).
- 3.35 mgg άζωτου/100 gr σάρκας, για τα είδη που προβλέπονται στην υποπαράγραφο (γ).

2.-(1) πιο κάτω μέθοδος αναφοράς που πρέπει να χρησιμοποιείται για τον έλεγχο του ορίου ΟΠΒΑ (ABVT) είναι η μέθοδος απόσταξης εκχυλίσματος, αποπρωτεϊνισμένου δια υπερχλωρικού οξέος:

(α) Σκοπός και πεδίο εφαρμογής

Η μέθοδος αυτή περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς για τον προσδιορισμό της συγκέντρωσης του αζώτου των πτητικών αζωτούχων βάσεων (ολικό πτητικό βασικό άζωτο: (ΟΠΒΑ) (ABVT) σε ψάρια και αλιευτικά προϊόντα. Η παρούσα διαδικασία εφαρμόζεται για συγκεντρώσεις ΟΠΒΑ (ABVT) της τάξης των 5 mg/100 g έως τουλάχιστον 100 mg/100 g.

- (β) Ορισμός
Ως συγκέντρωση ΟΠΒΑ (ABVT) νοείται στους παρόντες Κανονισμούς, η περιεκτικότητα του αζώτου των πτητικών αζωτούχων βάσεων που καθορίζονται βάσει της περιγραφόμενης διαδικασίας. Η συγκέντρωση εκφράζεται σε mg/100 g.
- (γ) Σύντομη περιγραφή
Οι πτητικές αζωτούχες βάσεις εκχειλίζονται από δείγμα διαλύματος 0,6 M υπερχλωρικού οξέος. Μετά από αλκαλοποίηση, το εκχύλισμα υποβάλλεται σε απόσταξη με ατμό και τα πτητικά βασικά συστατικά απορροφούνται από όξινο δέκτη. Η συγκέντρωση ΟΠΒΑ (ABVT) καθορίζεται με τιτλοποίηση των βάσεων που απορροφήθηκαν.
- (δ) Χημικές ουσίες
Εκτός από την περίπτωση που ενδείκνυται άλλος τρόπος, πρέπει να χρησιμοποιούνται χημικά αντιδραστήρια διαβάθμισης καθαριότητας. Το νερό που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι αποσταγμένο είτε μη μεταλλικό και τουλάχιστον της ίδιας καθαριότητας. Εφόσον δεν υπάρχει άλλη ένδειξη, ως «διάλυμα» νοείται ένα υδατικό διάλυμα.
1. Διάλυμα υπερχλωρικού οξέος = 6 g/100 ml.
 2. Διάλυμα υδροξειδίου του νατρίου = 20 g/100 ml.
 3. Πρότυπο διάλυμα υδροχλωρικού οξέος 0,05 mol/l (0,05 N).
- Σημείωση: σε περίπτωση που χρησιμοποιείται αυτόματη συσκευή απόσταξης, η τιτλοποίηση θα πρέπει να

διενεργείται βάσει πρότυπου διαλύματος υδροχλωρικού οξέος 0,01 mol/l (0,01 N).

4. Διάλυμα βορικού οξέος = 3 g/100 ml.
5. Αντι-αφρώδες σιλικόνης.
6. Διάλυμα φαινολοφθαλείνης = 1 g/100 ml αιθανόλης 95%.
7. Διάλυμα δείκτη (δείκτης Tashiro μεικτός) 2 g ερυθρό του μεθυλίου 1 g κυανού του μεθυλενίου διαλύοντας σε 1 000 ml αιθανόλης 95%.

(ε) Όργανα και σύνεργα

- (i) Μύλος άλεσης κρέατος που να παρασκευάζει αρκετά ομογενή κιμά ιχθύων.
- (ii) Αναμεικτήρας υψηλής ταχύτητας με περιστροφές από 8 000 έως 45 000 min⁻¹.
- (iii) Αυλακωτό φίλτρο, με διάμετρο 150 mm, ταχείας διήθησης.
- (iv) Προχοίδα των 5 ml, με διαβαθμίσεις της τάξης των 0,01 ml
- (v) Συσκευή απόσταξης ατμού

Η συσκευή πρέπει να έχει τη δυνατότητα να ρυθμίζει διάφορες ποσότητες ατμού και να παράγει σταθερή ποσότητα ατμού σε ορισμένη χρονική περίοδο. Πρέπει να διασφαλιστεί ότι κατά τη διάρκεια προσθήκης αλκαλοποιητών, οι βάσεις που προκύπτουν δεν είναι δυνατό να διαφεύγουν.

(στ) Εκτέλεση

Προσοχή: κατά το χρόνο εργασίας με το υπερχλωρικό οξύ, το οποίο είναι πολύ

καυστικό, πρέπει να λαμβάνονται οι αναγκαίες προφυλάξεις και τα αναγκαία προφυλακτικά μέτρα.

(i) Προετοιμασία του δείγματος

Το δείγμα που πρόκειται να αναλυθεί, πρέπει να αλεστεί προσεκτικά με τη βοήθεια μύλου άλεσης κρέατος που περιγράφεται στην στο σημείο (i) της υποπαραγράφου (ε) πιο πάνω. Ακριβώς, 10 g \pm 0,1 g του αλεσμένου δείγματος ζυγίζονται σε κατάλληλο περιέκτη, αναμειγνύονται με 90,0 ml διαλύματος υπερχλωρικού οξέος που αναφέρεται στο σημείο (i) της υποπαραγράφου (δ) πιο πάνω, ομογενοποιούνται για 2 min με τη βοήθεια αμεικτήρα που περιγράφεται στο σημείο (ii) της υποπαραγράφου (ε) πιο πάνω και, στη συνέχεια, διηθούνται.

Το εκχύλισμα που λαμβάνεται κατ' αυτόν τον τρόπο, είναι δυνατό να διατηρηθεί για τουλάχιστον επτά ημέρες σε θερμοκρασία μεταξύ 2^o C και 6^o C περίπου.

(ii) Απόσταξη ατμού

50,0 ml του εκχυλίσματος που προκύπτει σύμφωνα με το σημείο 1 της παρούσας υποπαραγράφου, τοποθετούνται σε συσκευή απόσταξης ατμού που περιγράφεται στο σημείο (v) της υποπαραγράφου (ε) πιο πάνω. Για ένα μεταγενέστερο έλεγχο, όσον αφορά την επαρκή αλκαλοποίηση του εκχυλίσματος,

προστίθενται μερικές σταγόνες φαινολοφθαλείνης που καθορίζεται στο σημείο (vi) της υποπαραγράφου (δ). Μετά από την προσθήκη λίγων σταγόνων αντι-αφρώδους σιλικόνης, προστίθενται στο εκχύλισμα 6,5 ml διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου που καθορίζεται στο σημείο (2) της υποπαραγράφου (δ) και η απόσταξη του ατμού αρχίζει αμέσως.

Η απόσταξη του ατμού ρυθμίζεται έτσι ώστε να παράγονται περίπου 100 ml ανά 10 min. Ο σωλίας απαγωγής του αποστάγματος καταδύεται σε δέκτη που περιέχει 100 ml διαλύματος βορικού οξέος που καθορίζεται στο σημείο (4) της υποπαραγράφου (δ), στον οποίο έχουν προστεθεί 3 έως 5 σταγόνες διαλύματος δείκτη που περιγράφεται στο σημείο (7) της υποπαραγράφου (δ). Μετά από ακριβώς 10 min η απόσταξη έχει ολοκληρωθεί. Ο σωλήνας απαγωγής του αποστάγματος απομακρύνεται από το δέκτη και ξεπλένεται με νερό. Οι πτητικές βάσεις που περιέχονται στο διάλυμα δέκτη καθορίζονται με τιτλοποίηση, με τη βοήθεια πρότυπου διαλύματος υδροχλωρικού οξέος που ορίζεται στο σημείο (3) της υποπαραγράφου (δ).

Το pH στο τέλος της διαδικασίας πρέπει να είναι 5,0 +/- 0,1.

(iii) Τιτλοποίηση

Απαιτούνται αναλύσεις εις διπλούν. Η μέθοδος που εφαρμόζεται είναι σωστή εάν η διαφορά μεταξύ των δύο αναλύσεων υπερβαίνει τα 2 mg/100 g.

(iv) Τυφλό

Διεξάγεται τυφλή δοκιμή που περιγράφεται στο σημείο (ii) της παρούσας υποπαραγράφου. Αντί εκχυλίσματος, χρησιμοποιούνται 50,0 ml διαλύματος υπερχλωρικού οξέος που καθορίζεται στο σημείο (1) της υποπαραγράφου (δ).

(ζ) Υπολογισμός του ΟΠΒΑ (ABVT)

Βάσει της τιτλοποίησης του διαλύματος δέκτη, με τη βοήθεια υδροχλωρικού οξέος που περιγράφεται στο σημείο (3) της υποπαραγράφου (δ), υπολογίζεται η συγκέντρωση ΟΠΒΑ με τη βοήθεια της ακόλουθης ισότητας:

ΟΠΒΑ (που εκφράζεται σε mg/100 g δείγματος) =

$$\frac{(V1-V0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

M

V1 = όγκος 0,01 M διαλύματος υδροχλωρικού οξέος σε ml για το δείγμα

V0 = όγκος 0,01 M διαλύματος υδροχλωρικού οξέος σε ml για το τυφλό

M = βάρος δείγματος σε g.

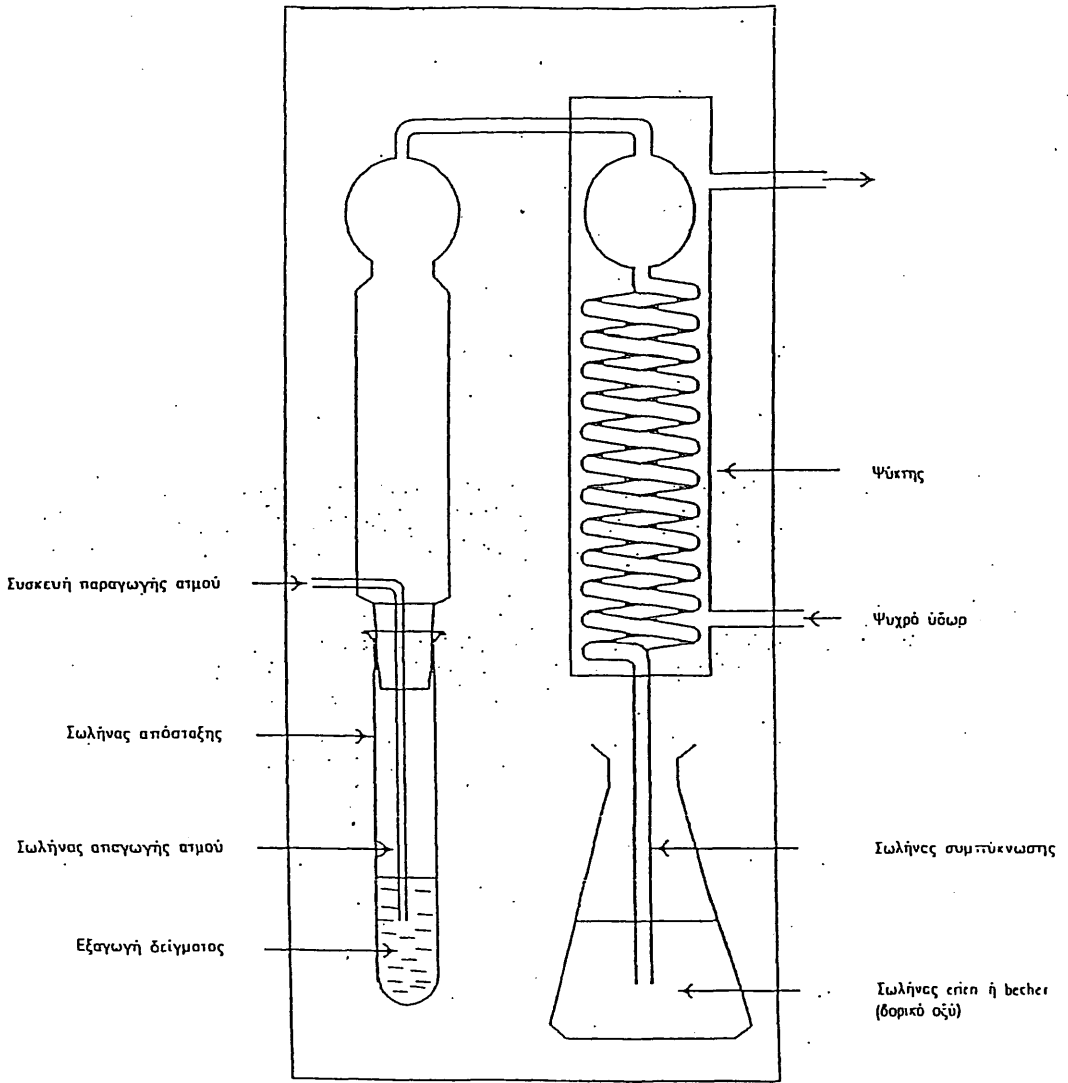
Παρατηρήσεις

- Απαιτούνται αναλύσεις εις διπλούν. Η μέθοδος που εφαρμόζεται είναι σωστή εάν η διαφορά μεταξύ των δύο αναλύσεων δεν υπερβαίνει τα 2 mg/100 g.

1217

- Έλεγχος του εξοπλισμού με διαλύματα απόσταξης NH_4Cl ισοδύναμα με 50 mg ΟΠΒΑ (ΑΒΝΤ) /100g.
- Σταθερή απόκλιση της δυνατότητας αναπαραγωγής
 $S_r = 1,20 \text{ mg}/100 \text{ g}$.
Σταθερή απόκλιση της δυνατότητας σύγκρισης
 $S_R = 2,50/100 \text{ g}$.

(2) Η μέθοδος που προβλέπεται στην υποπαράγραφο (1) πρέπει να πραγματοποιείται με τη βοήθεια συσκευής που ανταποκρίνεται στις αρχές του σχήματος της επόμενης σελίδας.



Ευσκευή απόσταξης ατμού

(3) Οι συνήθεις μέθοδοι που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο του ορίου του ΟΠΒΑ (ABVT) είναι οι ακόλουθες:

- (α) μέθοδος μικροδιάχυσης που περιγράφεται από τους Copway και Byrme (1933) ·
- (β) μέθοδος άμεσης απόσταξης που περιγράφεται από τον Αντωνακόπουλο (1968) ·
- (γ) μέθοδος απόσταξης εκχυλίσματος αποπρωτεϊνισμένου δια τριχλωροοξεικού οξέος [Επιτροπή του Κώδικα Τροφίμων για τα ψάρια και τα προϊόντα αλιείας (1968)].
- (δ) η δειγματοληψία πρέπει να συντελείται βάσει ορισμένης ποσότητας γραμμαρίων σάρκας, κατά προσέγγιση, τα οποία πρέπει να έχουν ληφθεί από τουλάχιστον τρία διαφορετικά σημεία του δείγματος και να έχουν αναμειχθεί δια συνθλίψεως.

3. Ο Διευθυντής συστήνει προς το Κυβερνητικό Χημείο τη χρήση, σε τακτική βάση, της μεθόδου αναφοράς που προβλέπεται στην υποπαράγραφο 2 (1). Σε περίπτωση αμφιβολίας ή σε περίπτωση διαπίστωσης διαφορών, όσον αφορά τα αποτελέσματα της ανάλυσης που πραγματοποιήθηκε, βάσει μιας των συνήθων μεθόδων, μόνο η μέθοδος αναφοράς πρέπει να χρησιμοποιείται για την επαλήθευση των αποτελεσμάτων.

(β) Ισταμίνη

Λαμβάνονται εννέα δείγματα για κάθε παρτίδα τα οποία πρέπει να πληρούν τους ακόλουθους όρους:

- (i) η μέση περιεκτικότητα δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 100 ppm.

- (ii) δύο δείγματα μπορούν να έχουν περιεκτικότητα που να υπερβαίνει τα 100 ppm αλλά να είναι κατώτερη από 200 ppm.
- (iii) κανένα δείγμα δεν πρέπει να έχει περιεκτικότητα άνω των 200 ppm.

Τα όρια αυτά εφαρμόζονται αποκλειστικά στους ιχθύες των οικογενειών σκομπρίδα (scombridae), κλουπίδα (clupeidae), ενκραπουλίδας (engraulidae) και κορυφαινίδα (coryphaenidae)..

Νοείται ότι, οι ιχθείς αυτών των οικογενειών που έχουν υποβληθεί σε ενζυματική ωρίμανση σε άλμη μπορούν να έχουν υψηλότερη περιεκτικότητα σε ισταμίνη, η οποία όμως δεν πρέπει να υπερβαίνει το διπλάσιο των παραπάνω τιμών.

Οι εξετάσεις πρέπει να πραγματοποιούνται με αξιόπιστες και επιστημονικά αναγνωρισμένες μεθόδους, όπως η μέθοδος της υγρής χρωματογραφίας υψηλής πίεσης (HPLC).

B. Μολυσματικές ουσίες παρούσες στο υδάτινο περιβάλλον

Με την επιφύλαξη της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για την προστασία και τη διαχείριση των υδάτων, ιδίως όσον αφορά τη ρύπανση του υδάτινου περιβάλλοντος, τα αλιευτικά προϊόντα δεν πρέπει να περιέχουν στα βρώσιμα μέρη τους μολυσματικές ουσίες παρούσες στο υδάτινο περιβάλλον, όπως βαρέα μέταλλα και οργανοαλογονούχες ουσίες σε ποσοστά που η υπολογιζόμενη απορρόφηση με την τροφή να υπερβαίνει τις ημερήσιες ή εβδομαδιαίες αποδεκτές δόσεις (D. J. A.) για τον άνθρωπο.

4. Μικροβιολογικές αναλύσεις

(1) Παθογόνα μικρόβια

Τύπος μικροβίου	Προδιαγραφή
<i>Salmonella</i> spp.	Απουσία σε 25g
	n = 5 c = 0

Επιπρόσθετα, παθογόνοι μικροοργανισμοί και τοξίνες που ενδείκνυται να εξετάζονται σύμφωνα με την αξιολόγηση κινδύνων (risk evaluation), δεν πρέπει να ανιχνεύονται σε ποσότητες που δύναται να βλάψουν την υγεία των καταναλωτών.

(2) Μικρόβια που είναι δείκτες έλλειψης υγιεινής (προϊόντα με αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου)

Τύπος μικροβίου	Προδιαγραφή (g)
<i>Staphylococcus aureus</i>	m = 100
	M = 1000
	n = 5
	c = 2
είτε: Θερμοανθεκτικά (thermotolerant)	m = 10
κολοβακτηριοειδή	M = 100
(44 °C επί στερεού υποστρώματος)	n = 5
	c = 2

είτε: *Escherichia coli* (επί
στερεού υποστρώματος)

$$m = 10$$

$$M = 100$$

$$n = 5$$

$$c = 1$$

Οι παράμετροι, n , m , M και c καθορίζονται ως εξής:

n = αριθμός μονάδων εκ των οποίων αποτελείται το δείγμα.

m = όριο κάτω του οποίου όλα τα αποτελέσματα θεωρούνται ικανοποιητικά.

M = όριο αποδοχής πέρα του οποίου τα αποτελέσματα δεν θεωρούνται πλέον ως ικανοποιητικά.

c = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας, που περιέχουν αριθμούς βακτηριδίων μεταξύ m και M .

Η ποιότητα μιας παρτίδας θεωρείται ως-

- (α) ικανοποιητική εφόσον όλες οι παρατηρούμενες αξίες είναι κατώτερες ή ίσες προς 3 m .
- (β) αποδεκτή εφόσον οι παρατηρούμενες αξίες περιλαμβάνονται μεταξύ 3 m και 10 m ($=M$) και εφόσον c/n είναι κατώτερο ή ίσο προς 2/5.

Η ποιότητα μιας παρτίδας θεωρείται ως μη ικανοποιητική-

- (α) σε όλες τις περιπτώσεις κατά τις οποίες παρατηρούνται αξίες ανώτερες από M .
- (β) εφόσον c/n είναι ανώτερο από 2/5.

(3) Μικρόβια δείκτες (κατευθυντήριες γραμμές)

Τύπος μικροβίου	Προδιαγραφή (g)
Μεσόφιλα, αερόβια	$m = 10\ 000$
βακτηρίδια (30 °C)	$M = 100\ 000$
(α) Προϊόντα ολόκληρα	$n = 5$
	$c = 2$
(β) Προϊόντα από τα οποία έχει αφαιρεθεί το κέλυφος ή το όστρακο εξαιρέσει της σάρκας καβουριού	$m = 50\ 000$
	$M = 500\ 000$
	$n = 5$
	$c = 2$
(γ) Σάρκα καβουριών	$m = 100\ 000$
	$M = 1\ 000\ 000$
	$n = 5$
	$c = 2$

Οι εν λόγω κατευθυντήριες γραμμές σκοπό έχουν να βοηθήσουν τους κατασκευαστές για την εκτίμηση της καλής λειτουργίας των εγκαταστάσεών τους καθώς και στην εφαρμογή των διαδικασιών εποπτείας της παραγωγής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

1. Η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται κάτω από ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, ώστε να αποτρέπεται η μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων.

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.2.2002.

2. Ανεξάρτητα από τους περί Υλικών και Αντικειμένων (Επαφή με Τρόφιμα) Κανονισμούς του 2002, τα υλικά συσκευασίας και τα προϊόντα τα οποία ενδέχεται να έλθουν σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα, πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες υγιεινής, και ιδίως-

(α) να μη μπορούν να αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παρασκευασμάτων και των αλιευτικών προϊόντων·

(β) να μη μπορούν να μεταδίδουν στα αλιευτικά προϊόντα ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία·

(γ) να είναι επαρκώς ανθεκτικά ώστε να εξασφαλίζουν αποτελεσματική προστασία των αλιευτικών προϊόντων.

3. Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιούνται, εκτός από ορισμένους ειδικούς λείους και ανοξειδωτούς περιέκτες που είναι κατασκευασμένοι από στεγανά υλικά, οι οποίοι καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα και οι οποίοι είναι δυνατόν να επαναχρησιμοποιούνται ύστερα από καθάρισμα και απολύμανση. Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται για τα νωπά προϊόντα που διατηρούνται στον πάγο πρέπει να επιτρέπουν την εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου.

4. Πριν από τη χρησιμοποίησή τους, τα υλικά της συσκευασίας πρέπει να τοποθετούνται σε χώρο διαφορετικό από το χώρο παραγωγής, πρέπει δε να προστατεύονται από τη σκόνη και τις μολύνσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας.
Παράρτημα
Τρίτο (I):
31.5.2003.

Με την επιφύλαξη των περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων Γενικών Κανονισμών του 2002 πρέπει να μπορεί να προσδιορίζεται τόσο από τη σήμανση όσο και από τα συνοδευτικά έγγραφα, για τους σκοπούς της επιθεώρησης, η προέλευση των αλιευτικών προϊόντων που διατίθενται στην αγορά. Για το σκοπό αυτό, πρέπει να περιλαμβάνονται οι ακόλουθες πληροφορίες στη συσκευασία, ή σε περίπτωση που το προϊόν δεν είναι συσκευασμένο, στα συνοδευτικά έγγραφα:

(α) η χώρα προέλευσης, η οποία μπορεί να αναγράφεται ολογράφως ή σε συντομογραφία. Για τα κράτη μέλη μπορούν να αναγράφονται τα ακόλουθα:

B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK – AT – FI – SE

(β) τα στοιχεία αναγνώρισης των εγκαταστάσεων ή των πλοίων-εργοστασίων με τον αριθμό της επίσημης έγκρισής τους, ή, στην περίπτωση σκαφών που είναι εξοπλισμένα για τη ψύξη αλιευτικών προϊόντων σύμφωνα με την παράγραφο 7 του Παραρτήματος III τον αριθμό αναγνώρισης του σκάφους, ή στην περίπτωση της χωριστής καταχώρησης για τις ιχθυόσκαλες και τις αγορές χονδρικής πώλησης που προβλέπονται στην παράγραφο 14 των παρόντων Κανονισμών τον αριθμό καταχώρησης της ιχθυόσκαλας ή της αγοράς χονδρικής πώλησης.

(γ) μια από τις ακόλουθες συντομογραφίες:

CE – EC – EG – EK – EF – EY.

Όλοι οι χαρακτήρες πρέπει να είναι ευανάγνωστοι και να αναγράφονται μαζί σε ένα μέρος της συσκευασίας έτσι ώστε να είναι εμφανείς χωρίς να χρειάζεται να ανοικτεί η συσκευασία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

1. Κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά τους, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες που ορίζουν οι παρόντες Κανονισμοί, και ιδίως-

- (α) τα νωπά αλιευτικά προϊόντα ή τα προϊόντα απόψυξης, καθώς και τα βρασμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα μαλακοστράκων και μαλακίων, πρέπει να διατηρούνται στη θερμοκρασία τήξης του πάγου·
- (β) τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, εκτός από τους ιχθύες που είναι κατεψυγμένοι σε άλμη και που προορίζονται για την κατασκευή κονσερβών, πρέπει να διατηρούνται σε σταθερή θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη σε όλα τα σημεία του προϊόντος, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις, προς τα άνω, 3°C το πολύ, κατά τη μεταφορά·
- (γ) τα μεταποιημένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες που προβλέπει ο πάρασκευαστής ή, όταν το απαιτούν οι περιστάσεις στις θερμοκρασίες που καθορίζονται από τους παρόντες Κανονισμούς.

2. Όταν τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα μεταφέρονται από ψυκτικές αποθήκες προς εγκεκριμένες εγκαταστάσεις προκειμένου να αποψυχθούν κατά την άφιξή τους προς παρασκευή ή/και μεταποίηση, και όταν η απόσταση είναι μικρή και δεν υπερβαίνει τα 50 km ή μία ώρα διαδρομής, ο Διευθυντής μπορεί να επιτρέψει παρέκκλιση από τους όρους της υποπαραγράφου (β) της παραγράφου 1.

3. Τα προϊόντα δεν μπορούν να αποθηκεύονται ή να μεταφέρονται μαζί με άλλα προϊόντα τα οποία ενδέχεται να επηρεάσουν την καταλληλότητά τους από άποψη υγιεινής ή να τα μολύνουν, εάν δεν είναι συσκευασμένα κατά τρόπο που να εξασφαλίζει ικανοποιητική προστασία.

4. Τα μέσα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να κατασκευάζονται και να είναι εξοπλισμένα έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι είναι δυνατόν να διατηρηθούν κατά την περίοδο μεταφοράς οι θερμοκρασίες που επιβάλλουν οι παρόντες Κανονισμοί. Σε περίπτωση που χρησιμοποιείται πάγος για την ψύξη των προϊόντων, πρέπει να εξασφαλίζεται η εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου, ώστε να αποτρέπεται επαφή του νερού αυτού με τα προϊόντα. Οι εσωτερικές επιφάνειες των μεταφορικών μέσων πρέπει να είναι κατασκευασμένες έτσι ώστε να μη βλάπτουν τα αλιευτικά προϊόντα. Οι επιφάνειες αυτές πρέπει να είναι λείες και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

5. Τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τα αλιευτικά προϊόντα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλων προϊόντων που ενδέχεται να επηρεάσουν ή να μολύνουν τα αλιευτικά προϊόντα, εκτός εάν ο διεξοδικός καθαρισμός και η απολύμανσή τους μπορούν να εξασφαλίσουν τη μη μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων.

6. Τα αλιευτικά προϊόντα δεν είναι δυνατόν να μεταφέρονται με μέσα ή περιέκτες που δεν είναι καθαροί και οι οποίοι θα έπρεπε να έχουν απολυμανθεί.

7. Οι συνθήκες μεταφοράς των αλιευτικών προϊόντων που διατίθενται στην αγορά ζωντανά δεν πρέπει να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στα προϊόντα αυτά.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ
(Κανονισμός 4(α)(i))

**ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΠΟΥ ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΧΕΙΡΙΣΜΩΝ ΣΤΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΣΚΑΦΗ**

1. Τα τμήματα των σκαφών ή οι περιέκτες που προορίζονται για την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων, δεν πρέπει να περιέχουν αντικείμενα ή προϊόντα που ενδέχεται να μεταδώσουν στα προϊόντα βλαπτικές ιδιότητες ή αφύσικα χαρακτηριστικά.

Τα πιο πάνω τμήματα ή οι περιέκτες πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό τους και που να εξασφαλίζει ότι το νερό που προέρχεται από την τήξη του πάγου δεν παραμένει σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα.

2. Κατά τη χρήση τους, τα τμήματα των σκαφών ή οι περιέκτες που προορίζονται για την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να είναι απόλυτα καθαρά και ιδίως, να μην είναι δυνατόν να ρυπαίνονται από τα καύσιμα που χρησιμοποιούνται για την πρόωση των πλοίων ή από τα ακάθαρτα ύδατα που βρίσκονται στα αμπάρια των πλοίων.

3. Μόλις μεταφερθούν πάνω στο σκάφος, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να τοποθετούνται σε μέρος που να προστατεύονται από ρύπανση καθώς και από την επίδραση του ήλιου ή οποιαδήποτε άλλη πηγή θερμότητας.

87(Ι) του 2001.

1572

Τα αλιευτικά προϊόντα πλένονται είτε με γλυκό νερό, για το οποίο εφαρμόζονται οι διατάξεις του Περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμος του 2001, είτε με καθαρό θαλασσινό νερό, έτσι ώστε να μη βλάπτεται η ποιότητα και η καταλληλότητα τους από άποψη υγιεινής.

4. Ο χειρισμός και η αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων πραγματοποιούνται κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η άσκηση θλιπτικών δυνάμεων. Η χρήση αιχμηρών εργαλείων επιτρέπεται για τη μετακίνηση ιχθύων μεγάλου μεγέθους ή ιχθύων που δημιουργούν κίνδυνο τραυματισμού του χειριστή, υπό τον όρο ότι η σάρκα των προϊόντων αυτών δεν αλλοιώνεται.

5. Τα αλιευτικά προϊόντα, εξαιρουμένων των προϊόντων τα οποία διατηρούνται εν ζωή, πρέπει να υποβάλλονται σε ψύξη το ταχύτερο δυνατό μετά τη μεταφορά τους πάνω στο σκάφος. Ωστόσο, για τα αλιευτικά σκάφη στα οποία δεν είναι εφικτή η ψύξη από πρακτική άποψη, τα αλιευτικά προϊόντα δεν πρέπει να διατηρούνται πάνω στο σκάφος περισσότερο από οκτώ ώρες.

6. Ο πάγος που χρησιμοποιείται για την ψύξη των προϊόντων πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό. Πριν από τη χρησιμοποίησή του, πρέπει να εναποθηκεύεται κάτω από συνθήκες οι οποίες να μη δημιουργούν κίνδυνο ρύπανσής του.

7. Ο καθαρισμός των περιεκτών, των εργαλείων ή των τμημάτων των σκαφών τα οποία έρχονται σε άμεση επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα, πρέπει να πραγματοποιείται μετά την εκφόρτωση αυτών των προϊόντων, χρησιμοποιώντας πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό.

8. Όταν οι ιχθείς αποκεφαλίζονται ή και εκσπλαχνίζονται πάνω στο σκάφος οι εργασίες αυτές πρέπει να διεξάγονται έτσι ώστε να πληρούνται οι κανόνες υγιεινής. Τα προϊόντα πρέπει να πλένονται με άφθονο πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό, αμέσως μετά από αυτές τις εργασίες. Τα σπλάχνα, καθώς και τα μέρη των ιχθύων που θα μπορούσαν να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία, διαχωρίζονται και απομακρύνονται από τα προϊόντα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Τα συκώτια, τα αυγά και το γάλα των ιχθύων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση διατηρούνται σε πάγο ή καταψύκτη.

9. Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον εκσπλαχνισμό, τον αποκεφαλισμό ή την αφαίρεση πτερυγίων, τα δοχεία, τα σκεύη και τα διάφορα συναφή σύνεργα που έρχονται σε άμεση επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα, αποτελούνται ή επενδύονται από υλικό αδιάβροχο, άσυπτο, λείο και εύκολο στον καθαρισμό και την απολύμανση. Τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους πρέπει να βρίσκονται σε άψογη κατάσταση από πλευράς καθαριότητας.

10. Το προσωπικό που ασχολείται με τις εργασίες χειρισμού των αλιευτικών προϊόντων, οφείλει να τηρεί ικανοποιητική ενδυματική και σωματική καθαριότητα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ**(Κανονισμός 4(α)(i))**

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΣΚΑΦΗ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΑ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΕΝΑ ΓΙΑ ΝΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΟΥΝ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΕΠΙ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΤΩΝ 24 ΩΡΩΝ, ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΑΥΤΑ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΝ ΖΩΗ ΤΩΝ ΨΑΡΙΩΝ, ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΙΩΝ ΧΩΡΙΣ ΑΛΛΟ ΜΕΣΟ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΕΠΙ ΤΟΥ ΣΚΑΦΟΥΣ

1. Τα αλιευτικά σκάφη πρέπει να διαθέτουν αμπάρια, δεξαμενές ή περιέκτες για την αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων σε κατάσταση απλής ψύξης ή κατάψυξης σε θερμοκρασίες που καθορίζονται από τους παρόντες Κανονισμούς. Τα αμπάρια αυτά είναι χωρισμένα από το μηχανοστάσιο και τους χώρους που προορίζονται για το πλήρωμα, με χωρίσματα επαρκούς υδατοστεγανότητας, ώστε να αποφεύγεται κάθε ρύπανση των αποθηκευμένων αλιευτικών προϊόντων.
2. Η εσωτερική επένδυση των αμπαριών, των δεξαμενών και των περιεκτών είναι υδατοστεγής και επιτρέπει εύκολο πλύσιμο και απολύμανση. Αποτελείται από λείο υλικό ή ελλείπει τέτοιου υλικού, από λεία μπογιά ή οποία συντηρείται ώστε να βρίσκεται σε καλή κατάσταση και να μην είναι δυνατό να μεταδίδουν στα αλιευτικά προϊόντα ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία.
3. Τα αμπάρια είναι διαρρυθμισμένα κατά τρόπο ώστε το νερό από την τήξη του πάγου να μην είναι δυνατό να παραμένει σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα.

4. Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση των προϊόντων πρέπει να μπορούν να εξασφαλίζουν τη διατήρησή τους κάτω από ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και ειδικότερα, να επιτρέπουν την απορροή του νερού από την τήξη του πάγου. Τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους πρέπει να βρίσκονται σε άψογη κατάσταση από πλευράς καθαριότητας.

5. Οι γέφυρες εργασίας, ο εξοπλισμός και τα αμπάρια, οι δεξαμενές και οι περιέκτες καθαρίζονται μετά από κάθε χρησιμοποίησή τους. Προς το σκοπό αυτό, χρησιμοποιείται πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό. Πραγματοποιείται απολύμανση, εξόντωση των εντόμων ή των τρωκτικών, όποτε αυτό καθίσταται αναγκαίο.

6. Τα προϊόντα καθαρισμού, τα απολυμαντικά, τα εντομοκτόνα και κάθε άλλη ουσία που ενδέχεται να παρουσιάζει ορισμένη τοξικότητα, αποθηκεύονται σε χώρους ή ερμάρια που κλείνουν με κλειδί, και χρησιμοποιούνται με αποφυγή κάθε κινδύνου μόλυνσης των αλιευτικών προϊόντων.

7. Όταν τα αλιευτικά προϊόντα υποβάλλονται σε κατάψυξη πάνω στο σκάφος, η ενέργεια αυτή, πρέπει να διεξάγεται με τις προϋποθέσεις που ορίζονται στις παραγράφους 1 και 3 του Τμήματος II του Κεφαλαίου IV του Παραρτήματος I. Στην περίπτωση κατάψυξης με άλμη, η άλμη αυτή δεν πρέπει να αποτελεί πηγή μόλυνσης για τα ψάρια.

8. Τα σκάφη που είναι εξοπλισμένα για τη ψύξη των αλιευτικών προϊόντων μέσα σε θαλασσινό νερό το οποίο ψύχεται μέσω πάγου (CSW) ή με μηχανικά μέσα (RSW) πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- (α) οι δεξαμενές πρέπει να είναι εξοπλισμένες με κατάλληλη εγκατάσταση για το γέμισμα και το άδειασμα του θαλασσινού νερού, καθώς επίσης και με ένα σύστημα το οποίο πρέπει να εξασφαλίζει ομοιογενή θερμοκρασία στις δεξαμενές.

- (β) οι δεξαμενές πρέπει να διαθέτουν σύστημα αυτόματης καταγραφής της θερμοκρασίας του οποίου ο καθετήρας πρέπει να τοποθετείται στο μέρος της δεξαμενής στο οποίο η θερμοκρασία είναι η υψηλότερη.
- (γ) η λειτουργία του συστήματος δεξαμενής ή περιέκτου, πρέπει να εξασφαλίζει ένα ρυθμό ψύξης ο οποίος να εγγυάται ότι το μείγμα ψαριών και θαλασσινού νερού φτάνει στη θερμοκρασία των 3⁰ C έξι ώρες το πολύ μετά από την αλλαγή, και σε 0⁰ C μετά από δεκαέξι ώρες το πολύ.
- (δ) οι δεξαμενές, τα συστήματα κυκλοφορίας και οι περιέκτες πρέπει να αδειάζονται τελείως και να καθαρίζονται εντατικά μετά από κάθε εκφόρτωση, με πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό. Πρέπει να ξαναγεμίζουν με καθαρό θαλασσινό νερό.
- (ε) στην καταγραφή των θερμοκρασιών των δεξαμενών πρέπει να είναι εμφανής η ημερομηνία και ο αριθμός της δεξαμενής. Τα στοιχεία αυτά πρέπει να διατηρούνται στη διάθεση της αρχής που είναι επιφορτισμένη με τον έλεγχο.

Παράρτημα II.

9. Ο Διευθυντής τηρεί ενήμερο, για ελεγκτικούς σκοπούς, έναν κατάλογο των σκαφών τα οποία είναι εξοπλισμένα σύμφωνα με τις παραγράφους 7 ή 8, με εξαίρεση, εντούτοις, των σκαφών τα οποία διαθέτουν μεταθέσιμους περιέκτες στα οποία με την επιφύλαξη της δεύτερης φράσης της παραγράφου 5 του Παραρτήματος II, δεν διεξάγονται τακτικά οι εργασίες διατήρησης των ψαριών σε θαλασσινό νερό το οποίο έχει υποστεί ψύξη.

10. Οι εφοπλιστές ή οι εκπρόσωποί τους οφείλουν να λαμβάνουν όλα τα μέτρα που είναι απαραίτητα ούτως ώστε να αποκλείονται από τις εργασίες και από τους χειρισμούς των αλιευτικών προϊόντων όποια πρόσωπα υπάρχει κίνδυνος να τα μολύνουν, μέχρις ότου αποδειχθεί ότι τα πρόσωπα αυτά είναι ικανά να συμμετάσχουν σε αυτές τις εργασίες και τους χειρισμούς χωρίς κίνδυνο. Η ιατρική παρακολούθηση αυτών των προσώπων ρυθμίζεται όπως καθορίζεται στους περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002.

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.2.2002.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV
(Κανονισμοί 11(1), 14 και 17(β))

ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΙ

I. Γενικές αρχές που πρέπει να τηρούνται κατά τους αυτοελέγχους

1. Οι αυτοελέγχοι που προβλέπονται στον Κανονισμό 11, περιλαμβάνουν το σύνολο των ενεργειών που αποβλέπουν στην εξασφάλιση και στην απόδειξη ότι ένα αλιευτικό προϊόν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών. Το σύνολο αυτό των ενεργειών πρέπει να αντιστοιχεί σε εσωτερική προσέγγιση για κάθε εγκατάσταση και πρέπει να αναπτυχθεί και να εφαρμοσθεί από τους υπεύθυνους σε κάθε μονάδα παραγωγής ή υπό την επίβλεψή τους, σύμφωνα με τις ακόλουθες αρχές:

- (α) κατά τον αυτοέλεγχο, συνιστάται ο υπεύθυνος των εγκαταστάσεων να ακολουθεί ένα πρότυπο λογικής προσέγγισης του οποίου οι ακόλουθες αρχές αποτελούν τις βασικές συνιστώσες:
 - (i) προσδιορισμός και ανάλυση των κινδύνων και καθορισμός των απαραίτητων μέτρων για τον έλεγχο τους,
 - (ii) προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων,
 - (iii) καθιέρωση των κρίσιμων ορίων για κάθε κρίσιμο σημείο,
 - (iv) καθιέρωση των διαδικασιών εποπτείας και ελέγχου,
 - (v) καθιέρωση των διορθωτικών ενεργειών οι οποίες πρέπει να αναλαμβάνονται όταν είναι απαραίτητο,
 - (vi) καθιέρωση των διαδικασιών ελέγχου και αναθεώρησης,
 - (vii) καθιέρωση της τεκμηρίωσης σχετικά με όλες τις διαδικασίες και τις καταχωρήσεις.

- (β) το πρότυπο αυτό, ή οι αρχές στις οποίες βασίζεται, πρέπει να χρησιμοποιούνται με την αναγκαία σε κάθε περίπτωση ευελιξία.

2. Στο πλαίσιο της εσωτερικής προσέγγισης που αναφέρεται στην παράγραφο 1, οι εγκαταστάσεις είναι δυνατόν να χρησιμοποιούν τους οδηγούς σωστής εφαρμογής οι οποίοι έχουν καταρτιστεί από τους κατάλληλους επαγγελματικούς οργανισμούς και έχουν γίνει αποδεκτοί από το Διευθυντή.

3. Οι υπεύθυνοι των εγκαταστάσεων πρέπει να φροντίζουν ώστε το σύνολο των εργαζομένων, τους οποίους αφορούν οι αυτοέλεγχοι, να λαμβάνει επαρκή κατάρτιση που του επιτρέπει να συμμετέχει ενεργά στην εφαρμογή τους.

II. Κρίσιμο σημείο κατά την έννοια της υποπαραγράφου (α) της παραγράφου (2) του Κανονισμού 11

1. Ως κρίσιμο σημείο θεωρείται κάθε σημείο, στάδιο ή διαδικασία, όπου ο κίνδυνος για την ασφάλεια της διατροφής είναι δυνατό να αποφευχθεί, να εξαλειφθεί ή να μειωθεί σε αποδεκτό επίπεδο μέσω κατάλληλης ενέργειας ελέγχου.

Πρέπει να προσδιορίζονται όλα τα κρίσιμα σημεία που χρησιμεύουν προς διασφάλιση της τήρησης των όρων υγιεινής των παρόντων Κανονισμών. Για τον προσδιορισμό των κρίσιμων αυτών σημείων, εφαρμόζονται τα ακόλουθα:

- (α) Σύσταση μιας πολυμερούς ομάδας

Η ομάδα αυτή, η οποία θα περιλάβει στην επιχείρηση όλα τα μέρη τα οποία αφορούν το προϊόν, πρέπει να διαθέτει όλες τις ειδικές γνώσεις, από την απαραίτητη ειδικότητα και εμπειρία σε σχέση με το υπό εξέταση προϊόν, μέχρι την

παραγωγή του (παρασκευή, εναποθήκευση και διανομή), την κατανάλωσή του, και τους σχετικούς πιθανούς κινδύνους. Εφόσον είναι απαραίτητο, την ομάδα αυτή θα συνδράμουν ειδικευμένα άτομα, γεγονός που θα της επιτρέπει να επιλύει προβλήματα σχετικά με την αξιολόγηση και τον έλεγχο των κρίσιμων σημείων.

Η ομάδα αυτή μπορεί να αποτελείται από:

- (i) ένα ειδικό σε θέματα ελέγχου ποιότητας που θα είναι αρμόδιος για την αξιολόγηση των βιολογικών, χημικών ή φυσικών κινδύνων που συνδέονται με μια ομάδα συγκεκριμένων προϊόντων,
- (ii) ένα ειδικό σε θέματα παραγωγής ο οποίος θα είναι υπεύθυνος ή θα έχει άμεση σχέση με την τεχνική διαδικασία παρασκευής του προϊόντος,
- (iii) ένα τεχνικό με πρακτική γνώση της λειτουργίας και της υγιεινής του εξοπλισμού και των υλικών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος,
- (iv) κάθε άλλο άτομο με ειδικές γνώσεις στη μικροβιολογία, στην υγιεινή και στην τεχνολογία της διατροφής.

Είναι δυνατόν ένα μόνο άτομο να συγκεντρώσει αρκετές από τις αρμοδιότητες αυτές στο βαθμό κατά τον οποίο η ομάδα διαθέτει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες οι οποίες χρησιμοποιούνται για την εξασφάλιση της αξιοπιστίας του εφαρμοζόμενου συστήματος αυτοελέγχου.

Εάν οι ειδικές αυτές γνώσεις δεν είναι διαθέσιμες μέσα στην εγκατάσταση πρέπει να αναζητούνται από άλλες πηγές (παροχή συμβούλων, οδηγοί ορθής εφαρμογής κ.λπ.).

(β) Περιγραφή του προϊόντος

Πρέπει να δίδεται πλήρης περιγραφή του τελικού προϊόντος από απόψεως:

- (i) σύνθεσης (για παράδειγμα πρώτες ύλες, συστατικά, πρόσθετα κ.λπ.),
 - (ii) δομής και φυσικοχημικών χαρακτηριστικών (για παράδειγμα στερεό, υγρό, πήγμα, γαλάκτωμα, Aw, pH κ.λπ.),
 - (iii) επεξεργασιών (για παράδειγμα ψήσιμο, κατάψυξη, ξήρανση, αλάτισμα, κάπνισμα κ.λπ. και αντίστοιχες μέθοδοι),
 - (iv) συσκευασίας (για παράδειγμα ερμητική, σε κενό αέρος, σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα),
 - (v) συνθηκών αποθήκευσης και διανομής,
 - (vi) απαιτούμενης διάρκειας ζωής κατά την οποία το προϊόν διατηρεί τις ιδιότητές του (ημερομηνία λήξης για την κατανάλωση, καλύτερη δυνατή ημερομηνία για την πώληση),
 - (vii) οδηγιών χρήσεως,
 - (viii) επίσημων μικροβιολογικών ή χημικών κριτηρίων που ενδεχομένως εφαρμόζονται.
- (γ) Προσδιορισμός της αναμενόμενης χρήσης

Η πολυμερής ομάδα πρέπει να καθορίσει την κανονική ή την προβλεπόμενη χρήση του προϊόντος από τον καταναλωτή καθώς και τις ομάδες στόχους καταναλωτών στους οποίους απευθύνεται το προϊόν. Εφόσον υπάρχει ανάγκη, πρέπει να εξετάζεται ειδικότερα η προσαρμογή του προϊόντος στη χρήση του από ορισμένες ομάδες καταναλωτών όπως διάφοροι φορείς, ταξιδιώτες κ.λπ. και από ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών.

(δ) Κατασκευή ενός διαγράμματος παρασκευής (περιγραφή των συνθηκών παρασκευής)

Ανεξάρτητα από την παρουσίαση που θα επιλεγεί, όλα τα στάδια παρασκευής, συμπεριλαμβανομένου του χρόνου αναμονής κατά τη διάρκεια ή μεταξύ των σταδίων, από την άφιξη των πρώτων υλών στην εγκατάσταση μέχρι τη διάθεση του τελικού προϊόντος στην αγορά, με τη μεσολάβηση των προετοιμασιών, των επεξεργασιών παρασκευής, της συσκευασίας, της εναποθήκευσης και της διανομής πρέπει να μελετούνται διαδοχικά και να παρουσιάζονται υπό μορφή λεπτομερούς διαγράμματος το οποίο συμπληρώνεται με την απόκτηση επαρκών τεχνικών πληροφοριών.

Οι πληροφορίες αυτές μπορούν να περιλαμβάνουν μεταξύ άλλων:

- (i) το σχέδιο των χώρων εργασίας και των παραρτημάτων,
- (ii) τη διάταξη και τα χαρακτηριστικά του εξοπλισμού,
- (iii) την αλληλουχία όλων των διαδικασιών (συμπεριλαμβανομένης της ενσωμάτωσης των πρώτων υλών, των συστατικών ή των προσθέτων, του χρόνου αναμονής κατά τη διάρκεια ή μεταξύ των σταδίων),
- (iv) τις τεχνικές παραμέτρους των διαδικασιών (ειδικότερα τις παραμέτρους του χρόνου και της θερμοκρασίας περιλαμβανομένου και του χρόνου αναμονής),
- (v) την κυκλοφορία των προϊόντων (περιλαμβανομένων και των πιθανοτήτων διασταυρούμενης-έμμεσης μόλυνσης),

- (vi) τους διαχωρισμούς μεταξύ καθαρών τομέων και ρυπαρών τομέων (ή μεταξύ περιοχών υψηλού και χαμηλού κινδύνου),
- (vii) τα δεδομένα σχετικά με τις διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης,
- (viii) τις συνθήκες της εγκατάστασης,
- (ix) τις συνθήκες υγιεινής και την κυκλοφορία του προσωπικού.
- (x) τις συνθήκες αποθήκευσης και διανομής των προϊόντων.

(ε) Επί τόπου επιβεβαίωση του διαγράμματος παρασκευής

Μετά την κατάρτιση του διαγράμματος, η πολυμερής ομάδα προβαίνει στην επιτόπου επιβεβαίωση κατά τη διάρκεια της παραγωγής. Κάθε απόκλιση που διαπιστώνεται, οδηγεί σε τροποποίηση του διαγράμματος ώστε να ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα.

(στ) Κατάρτιση του καταλόγου των κινδύνων και των απαραίτητων μέτρων για τον έλεγχό τους

Χρησιμοποιώντας ως οδηγό το ελεγμένο διάγραμμα παρασκευής, η ομάδα:

- (i) καταρτίζει κατάλογο με όλους τους πιθανούς βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους των οποίων η εμφάνιση είναι λογικό να αναμένεται σε κάθε στάδιο (συμπεριλαμβανομένης της απόκτησης και της εναποθήκευσης των πρώτων υλών και των συστατικών, των χρόνων αναμονής κατά την παρασκευή).

Με τον όρο «κίνδυνος» νοείται οτιδήποτε μπορεί να βλάψει την υγεία, όπως:

- η μόλυνση (ή η εκ νέου μόλυνση) σε μη αποδεκτό ποσοστό, βιολογικού (μικροοργανισμοί, παράσιτα), χημικού ή φυσικού χαρακτήρα, των πρώτων υλών, των ενδιάμεσων προϊόντων ή των τελικών προϊόντων,
- η επιβίωση ή ο πολλαπλασιασμός σε μη αποδεκτά ποσοστά παθογόνων μικροοργανισμών και η αναπαραγωγή σε μη αποδεκτά ποσοστά χημικών σωμάτων στα ενδιάμεσα προϊόντα, στα τελικά προϊόντα, στη γραμμή παραγωγής ή στο περιβάλλον της,
- η παραγωγή ή η εμμονή σε μη αποδεκτά ποσοστά τοξινών ή άλλων ανεπιθύμητων προϊόντων που προέρχονται από μικροβιακό μεταβολισμό.

Για να συμπεριληφθούν στον κατάλογο αυτό, οι κίνδυνοι πρέπει να είναι τέτοιοι ώστε η εξάλειψή τους ή η μείωσή τους σε αποδεκτά επίπεδα να είναι αναγκαία για την παραγωγή τροφίμων που πληρούν τους όρους υγιεινής,

- (ii) εξετάζει και περιγράφει τα μέτρα ελέγχου, όταν υπάρχουν, τα οποία μπορούν να εφαρμοστούν για κάθε κίνδυνο.

Τα μέτρα ελέγχου αντιστοιχούν στις ενέργειες και στις δραστηριότητες οι οποίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την πρόληψη του κινδύνου, την εξάλειψη ή τη μείωση της δράσης του ή της πιθανότητας εμφάνισής του σε αποδεκτό επίπεδο. Είναι δυνατό να απαιτούνται περισσότερα του ενός μέτρα για τον έλεγχο ενός ορισμένου κινδύνου και πολλοί κίνδυνοι μπορούν να ελεγχθούν με ένα μέτρο ελέγχου.

Για παράδειγμα, η παστερίωση ή το ελεγχόμενο ψήσιμο μπορούν να αποτελέσουν εγγύηση για την επαρκή μείωση του επιπέδου τόσο της σαλμονέλας όσο και της λιστερίωσης. Τα μέτρα ελέγχου πρέπει να υποστηρίζονται από λεπτομερείς διαδικασίες και προδιαγραφές που θα εμφανίζουν την αποτελεσματική εφαρμογή τους. Για παράδειγμα, λεπτομερή προγράμματα καθαρισμού, επακριβείς βαθμίδες αποστείρωσης, προδιαγραφές συγκέντρωσης προσθέτων, συντηρητικών, και ιδίως η εφαρμογή των περί Σήμανσης των Προσθέτων Τροφίμων Κανονισμών του 2002.

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.2.2002.

Μεθοδολογία για τον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων

Ο προσδιορισμός ενός κρίσιμου σημείου για τον έλεγχο ενός διαγράμματος αποφάσεων κινδύνου απαιτεί μια λογική προσέγγιση. Μια τέτοια προσέγγιση μπορεί να διευκολυνθεί με τη χρησιμοποίηση της μεθόδου του διαγράμματος αποφάσεων που παρουσιάζεται στο επόμενο σχήμα (μπορούν να χρησιμοποιηθούν άλλες μέθοδοι, σύμφωνα με τις γνώσεις και την εμπειρία της ομάδας).

Διάγραμμα αποφάσεων για τον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων για τον έλεγχο:

- (i) απαντάται διαδοχικά κάθε ερώτηση με τη σειρά που αναφέρεται, σε κάθε στάδιο και για κάθε συγκεκριμένο κίνδυνο,
- (ii) για τη χρησιμοποίηση του διαγράμματος αποφάσεων θα εξεταστεί διαδοχικά κάθε στάδιο παρασκευής που προσδιορίζεται στο διάγραμμα παρασκευής. Σε κάθε

στάδιο, το διάγραμμα αποφάσεων πρέπει να εφαρμόζεται για κάθε κίνδυνο του οποίου λογικά αναμένεται η επέλευση ή η εισαγωγή και σε κάθε συγκεκριμένο μέτρο ελέγχου,

- (iii) η προσφυγή στο διάγραμμα αποφάσεων πρέπει να γίνεται με ευελιξία και σύνεση διατηρώντας μια σφαιρική άποψη της διαδικασίας παρασκευής για να αποφευχθεί η όσο το δυνατόν περιττή επανάληψη των κρίσιμων σημείων.

(η) **Μετά τον προσδιορισμό ενός κρίσιμου σημείου**

Ο προσδιορισμός ενός κρίσιμου σημείου έχει δύο συνέπειες για την πολυμερή ομάδα η οποία πρέπει:

- (i) να βεβαιώνει ότι τα κατάλληλα μέτρα ελέγχου έχουν όντως ληφθεί και εφαρμοσθεί. Ειδικότερα εάν προσδιορίζεται ένας κίνδυνος σε κάποιο στάδιο στο οποίο είναι απαραίτητος ο έλεγχος σε σχέση με την υγιεινή του προϊόντος και δεν υπάρχει κανένα μέτρο ελέγχου στο στάδιο αυτό, ούτε σε κανένα άλλο στάδιο, πρέπει τότε να τροποποιείται το προϊόν ή η διαδικασία στο στάδιο αυτό, ή σε κάποιο προηγούμενο ή επόμενο στάδιο για την εισαγωγή ενός μέτρου ελέγχου,
- (ii) να καθιερώνει και να εφαρμόζει ένα σύστημα εποπτείας και ελέγχου για κάθε κρίσιμο σημείο.

2. Τα κρίσιμα σημεία είναι συγκεκριμένα για κάθε εγκατάσταση ανάλογα με τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται, τις μεθόδους παρασκευής, τις διαρθρώσεις και τον εξοπλισμό, τα τελικά προϊόντα και το σύστημα εμπορίας της.

III. Εποπτεία και έλεγχος των κρίσιμων σημείων

Η εποπτεία και ο έλεγχος των κρίσιμων σημείων κατά την υποπαράγραφο (β) της παραγράφου (2) του Κανονισμού 11,

περιλαμβάνει το σύνολο των παρατηρήσεων ή/και των προκαθορισμένων μετρήσεων που είναι απαραίτητες προκειμένου να διασφαλίζεται ο ουσιαστικός έλεγχος κάθε κρίσιμου σημείου. Η εποπτεία και ο έλεγχος των κρίσιμων σημείων δεν περιλαμβάνει την εξακρίβωση ότι τα τελικά προϊόντα συνάδουν με τα πρότυπα που έχουν καθοριστεί στους παρόντες Κανονισμούς.

Για την καθιέρωση και την εφαρμογή της εποπτείας και του ελέγχου των κρίσιμων σημείων, εφαρμόζονται τα ακόλουθα:

1. Καθιέρωση κρίσιμων ορίων για κάθε μέτρο ελέγχου σε κάθε κρίσιμο σημείο.

- (α) κάθε μέτρο ελέγχου που συνδέεται με κάθε κρίσιμο σημείο πρέπει να οδηγεί στον ορισμό κρίσιμων ορίων·
- (β) τα κρίσιμα όρια αποτελούν τις ακραίες δυνατές αποδεκτές τιμές σχετικά με την ασφάλεια του προϊόντος και χωρίζουν τα όρια μεταξύ αποδοχής και απόρριψης
- (γ) τίθενται για παρατηρήσιμες ή μετρήσιμες παραμέτρους που μπορούν να δείξουν εύκολα κατά πόσο βρίσκεται υπό έλεγχο το κρίσιμο σημείο· πρέπει να βασίζονται σε αποδείξεις που καθιερώνουν μια σχέση με τον έλεγχο της διαδικασίας. Οι παράμετροι μπορεί για παράδειγμα να είναι η θερμοκρασία, ο χρόνος, το pH, η υγρασία, η περιεκτικότητα σε πρόσθετα, σε συντηρητικά, με αλάτι, ή αισθητήριες παράμετροι όπως η μορφή ή η υφή κ.λπ.
- (δ) σε ορισμένες περιπτώσεις, για να μειωθεί ο κίνδυνος υπέρβασης των κρίσιμων ορίων από διακυμάνσεις που οφείλονται στη διαδικασία, πρέπει να ορίζονται αυστηρότερα όρια (όρια-στόχοι) για να διασφαλίζεται η τήρηση των κρίσιμων ορίων·

- (ε) τα κρίσιμα όρια μπορούν να προέλθουν από διάφορες πηγές όταν δεν περιλαμβάνονται σε κανονιστικά έγγραφα (όπως είναι η θερμοκρασία κατάψυξης) ή σε υπάρχοντες έγκυρους οδηγούς ορθής εφαρμογής, η ομάδα πρέπει να διασφαλίζει την ισχύ τους σχετικά με τον έλεγχο των εντοπισμένων κινδύνων και των κρίσιμων σημείων.

2. Καθιέρωση ενός συστήματος εποπτείας και ελέγχου για κάθε κρίσιμο σημείο-

- (α) ένα πρόγραμμα παρατηρήσεων ή μετρήσεων πραγματοποιείται σε κάθε κρίσιμο σημείο για να διασφαλισθεί η πραγματική τήρηση των κρίσιμων ορίων που έχουν τεθεί. Το πρόγραμμα αυτό περιγράφει τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους, τη συχνότητα των παρατηρήσεων και τη διαδικασία καταχώρησης.
- (β) οι παρατηρήσεις ή οι μετρήσεις αυτές πρέπει να επιτρέπουν τον εντοπισμό των περιπτώσεων απώλειας ελέγχου του κρίσιμου σημείου, και να παράσχουν εγκαίρως την πληροφορία, ούτως ώστε να καθίσταται δυνατή η επιτόπου ανάληψη διαρθρωτικών ενεργειών.
- (γ) οι παρατηρήσεις ή μετρήσεις μπορούν να γίνονται συνεχώς ή περιοδικά. Εφόσον οι παρατηρήσεις ή οι μετρήσεις είναι περιοδικές στο επίπεδο αυτό της αλυσίδας παραγωγής, είναι απαραίτητος ο προγραμματισμός των παρατηρήσεων ή των μετρήσεων, με τρόπο που να παρέχει αξιόπιστες πληροφορίες.
- (δ) το πρόγραμμα μετρήσεων και παρατηρήσεων πρέπει να ορίζει σαφώς σε κάθε κρίσιμο σημείο για τον έλεγχο:

- (i) το πρόσωπο που πραγματοποιεί την εποπτεία και τον έλεγχο,
- (ii) το χρόνο που πραγματοποιούνται η εποπτεία και ο έλεγχος,
- (iii) τον τρόπο που πραγματοποιούνται η εποπτεία και ο έλεγχος.

3. Κατάρτιση ενός σχεδίου διορθωτικών ενεργειών

Οι παρατηρήσεις ή οι μετρήσεις δυνατόν να υποδεικνύουν:

- (α) ότι η εξεταζόμενη παράμετρος τείνει να υπερβεί τα συγκεκριμένα κρίσιμα όρια, εμφανίζοντας μια τάση προς απώλεια του ελέγχου· τα απαραίτητα διορθωτικά μέτρα για τη διατήρηση του ελέγχου πρέπει να λαμβάνονται πριν από την εμφάνιση του κινδύνου·
- (β) ότι η εξεταζόμενη παράμετρος έχει υπερβεί τα συγκεκριμένα κρίσιμα όρια, υποδηλώνοντας απώλεια του ελέγχου· στην περίπτωση αυτή πρέπει να αναλαμβάνονται οι απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες για την επάνοδο σε μια ελεγχόμενη κατάσταση.

Οι εν λόγω διορθωτικές ενέργειες πρέπει να προκαθορίζονται για κάθε κρίσιμο σημείο από την πολυμερή ομάδα ώστε να μπορούν να εφαρμόζονται αμέσως μόλις παρατηρείται κάποια απόκλιση.

Οι διορθωτικές αυτές ενέργειες πρέπει να περιλαμβάνουν:

- (i) τον προσδιορισμό του (ή των) προσώπου (ων) που είναι υπεύθυνο (α) για την εφαρμογή των ενεργειών αυτών,
- (ii) περιγραφή των μέσων και των ενεργειών που πρέπει να τεθούν σε εφαρμογή για τη διόρθωση της παρατηρηθείσας απόκλισης,

- (β) οι μέθοδοι που μπορούν να χρησιμοποιηθούν δυνατό να περιλαμβάνουν ειδικότερα τη λήψη δειγμάτων για ανάλυση, την ενίσχυση των δοκιμών και αναλύσεων σε ορισμένα κρίσιμα σημεία, εντατικές αναλύσεις των ενδιάμεσων ή των τελικών προϊόντων, έρευνες για τις επικρατούσες συνθήκες αποθήκευσης, διανομής και πώλησης καθώς και για την παρούσα χρήση του προϊόντος.
- (γ) οι διατάξεις εξακρίβωσης είναι δυνατό να αντιστοιχούν στην επιθεώρηση των διάφορων ενεργειών, στην επικύρωση των κρίσιμων σημείων, στην εξέταση των αποκλίσεων, των εφαρμοζόμενων διορθωτικών ενεργειών και των μέτρων σε σχέση με τα προϊόντα που έχουν επηρεαστεί, στον έλεγχο του συστήματος αυτοελέγχων και την εξέταση των καταχωρήσεων.
- (δ) η εξακρίβωση επιτρέπει την επιβεβαίωση της ισχύος του υπάρχοντος συστήματος και την εξασφάλιση στη συνέχεια, σε κατάλληλα τμήματα διαστήματα, ότι συνεχίζουν να εφαρμόζονται σωστά οι διατάξεις του παρόντος Παραρτήματος.
- (ε) πρέπει να προβλέπεται η αναθεώρηση του συστήματος ούτως ώστε να διασφαλίζεται η συνέχιση της αξιοπιστίας του και της αποτελεσματικότητας του, κάθε φορά που επέρχεται κάποια τροποποίηση. Η τροποποίηση αυτή μπορεί να περιλαμβάνει-
- (i) τις πρώτες ύλες ή το προϊόν, τις συνθήκες παραγωγής (χώροι και περιβάλλον, εξοπλισμός, πρόγραμμα καθορισμού και απολύμανσης),
 - (ii) τις συνθήκες συσκευασίας, αποθήκευσης ή διανομής,

- (iii) την αναμενόμενη χρησιμοποίηση από τους καταναλωτές κάθε πληροφορίας από την οποία προκύπτει η ύπαρξη ενός νέου κινδύνου που συνδέεται με το προϊόν.

Εφόσον κρίνεται αναγκαίο, η αναθεώρηση αυτή οδηγεί σε μεταβολή των προβλεπόμενων μέτρων

- (στ) κάθε απορρέουσα σχετική τροποποίηση του συστήματος αυτοελέγχου πρέπει να ενσωματώνεται εξ ολοκλήρου στο σύστημα τεκμηρίωσης και καταχώρησης ούτως ώστε να υπάρχει πάντοτε επίκαιρη και αξιόπιστη παροχή πληροφοριών. Σε περίπτωση που υπάρχουν καθορισμένα κριτήρια στην κοινοτική νομοθεσία, τότε θα αποτελούν σημεία αναφοράς για την εξακρίβωση.
- (ζ) εφόσον ένα σύστημα αυτοελέγχου έχει τεθεί σε εφαρμογή σύμφωνα με τις προηγούμενες κατευθυντήριες γραμμές (ή τις αρχές στις οποίες στηρίζονται) και έχει καταλλήλως δοκιμαστεί, μπορεί να παρέχει την απαραίτητη εγγύηση της συμμόρφωσης των προϊόντων με τις απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών. Στην περίπτωση αυτή, δεν είναι πλέον αναγκαία (πλην εξαιρέσεων σε σχέση με συγκεκριμένα είδη κατανάλωσης) η συστηματική ανάλυση δειγμάτων από κάθε παρτίδα τελικών προϊόντων.

4. Για την έγκριση των εργαστηρίων που βρίσκονται εντός των εγκαταστάσεων, ο Διευθυντής λαμβάνει υπόψη τις διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για την επιθεώρηση και τον έλεγχο της ορθής εργαστηριακής πρακτικής.

V. Διαφύλαξη στοιχείων

1. Για τη διαφύλαξη των γραπτών ή καταχωρημένων στοιχείων, οι υπεύθυνοι των εγκαταστάσεων πρέπει να διαθέτουν τεκμηρίωση που περιλαμβάνει το σύνολο των πληροφοριών σχετικά με την εφαρμογή των αυτοελέγχων και την εξακρίβωσή τους.

2. Η τεκμηρίωση που προβλέπεται στην παράγραφο 1 πρέπει να περιλαμβάνει τρία είδη πληροφοριών με σκοπό την υποβολή τους στο Διευθυντή:

- (α) λεπτομερές και πλήρες έγγραφο που περιέχει:
 - (i) περιγραφή του προϊόντος,
 - (ii) περιγραφή της μεθόδου παρασκευής με αναφορά των κρίσιμων σημείων,
 - (iii) για κάθε σημείο, προσδιορισμό και αξιολόγηση των κινδύνων και των μέτρων που προβλέπονται για τον έλεγχό τους,
 - (iv) διαδικασίες για την εποπτεία και τον έλεγχο των κρίσιμων σημείων με ένδειξη των κρίσιμων ορίων για τις παραμέτρους που πρέπει να ελέγχονται και τις διορθωτικές ενέργειες που προβλέπονται σε περίπτωση απώλειας του ελέγχου,
 - (v) διαδικασίες επαλήθευσης και αναθεώρησης.

Στην περίπτωση που προβλέπει η παράγραφος 2 του Τμήματος I, το έγγραφο αυτό μπορεί να είναι ο οδηγός εφαρμογής που έχει

καταρτιστεί από τον οικείο επαγγελματικό οργανισμό·

- (β) οι καταχωρήσεις των παρατηρήσεων ή/και των μετρήσεων που αναφέρονται στο Τμήμα III, τα αποτελέσματα των ενεργειών ελέγχου που αναφέρονται στο Τμήμα IV, οι εκθέσεις και οι καταστάσεις των αποφάσεων που έχουν καταχωρηθεί εγγράφως σχετικά με τα ενδεχόμενα διαρθρωτικά μέτρα που έχουν εφαρμοστεί·
- (γ) ένα κατάλληλο σύστημα διαχείρισης της τεκμηρίωσης πρέπει να διασφαλίζει, ειδικότερα, τη δυνατότητα ευχερούς ανεύρεσης των εγγράφων που αντιστοιχούν σε προσδιορισμένη παρτίδα παρασκευασμένων προϊόντων.