

Αριθμός 362

Οι περί των Προϊόντων με βάση το Κρέας 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 την πράξη ης Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο—

«Οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών με βάση το κρέας» (ΕΕ L 26 της 31.01.1977 σ. 85—100) όπως τροποποιήθηκε μέχρι και την «Οδηγία 97/76/ ΕΚ για την τροποποίηση των οδηγιών 77/99/ΕΟΚ και 72/462/ΕΟΚ όσον αφορά τους κανόνες που εφαρμόζονται στον κιμά, στα παρασκευάσματα κρέατος και σε ορισμένα άλλα προϊόντα ζωϊκής προέλευσης» (ΕΕ L 10 της 16.01.1998 σ. 25 —0 27),

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

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

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί των Προϊόντων με βάση το Κρέας Κανονισμοί του 2003. Συνοπτικός τίτλος.

2.—(1) Στους παρόντες Κανονισμούς εκτός εάν προκύπτει διαφορετική Ερμηνεία. έννοια από το κείμενο—

«αλάτισμα» σημαίνει τη χρήση αλάτων·

«άλλα προϊόντα ζωϊκής προέλευσης» σημαίνει—

- (α) τα εκχυλίσματα κρέατος,
- (β) το τετηγμένο ζωϊκό λίπος το οποίο προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση,
- (γ) τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών,
- (δ) τη σκόνη κρέατος,
- (ε) τη σκόνη δερμάτων χοίρου,
- (στ) το αλατισμένο ή αποξηραμένο αίμα και το αλατισμένο ή αποξηραμένο πλάσμα αίματος· και
- (ζ) τις στομάχους, τις ουροδόχους κύστες και τα έντερα που έχουν καθαριστεί, αλατισθεί αποξηρανθεί ή/και θερμομανθεί·

«δεύτερη συσκευασία» σημαίνει την εργασία, η οποία συνίσταται στην τοποθέτηση ενός ή περισσότερων προϊόντων με βάση το κρέας μέσα σε περιέκτη, τα οποία ενδεχομένως φέρουν πρώτη συσκευασία, και περιλαμβάνει αυτό τούτο τον περιέκτη·

«διάθεση στην αγορά» σημαίνει την κατοχή ή την έκθεση με σκοπό τη χονδρική πώληση, την προσφορά για πώληση, την πώληση, την παράδοση ή οποιοδήποτε άλλο τρόπο χονδρικής διάθεσης στην αγορά εντός της Δημοκρατίας ή εντός οποιουδήποτε κράτους-μέλους και δεν περιλαμβάνει τη χονδρική πώληση που γίνεται με σκοπό τη διάθεση προς κατανάλωση στη Δημοκρατία.

«Διευθυντής» σημαίνει το Διευθυντή των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος και περιλαμβάνει οποιοδήποτε άλλο κτηνιατρικό λειτουργό προς τούτο εξουσιοδοτημένο από αυτόν.

«Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών» σημαίνει το Διευθυντή του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας και περιλαμβάνει αποκλειστικά για τους σκοπούς της υποπαραγράφου (ε) της παραγράφου (1) του Κανονισμού 4, της υποπαραγράφου (ζ) της παραγράφου (1) του Κανονισμού 8, της παραγράφου (1) του Κανονισμού 9, του Κανονισμού 10, των παραγράφων (1) και (2) του Κανονισμού 11, του Κανονισμού 14, Κεφαλαίου IV και του σημείου 4 του Κεφαλαίου IX του Παραρτήματος Β, υγειονομικό επιθεωρητή του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας, υγειονομικό επιθεωρητή που διορίζεται από το οικείο δημοτικό συμβούλιο εντός των ορίων του και κάθε άλλο πρόσωπο που διορίζεται από τον Υπουργό Υγείας για τους σκοπούς των παρόντων Κανονισμών.

«εγκατάσταση» σημαίνει κάθε επιχείρηση η οποία παρασκευάζει προϊόντα με βάση το κρέας και άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης ή μαγειρευμένα φαγητά με βάση το κρέας.

«εγγεγραμμένη εγκατάσταση» σημαίνει την εγκατάσταση η οποία εγγράφεται σύμφωνα με τον Κανονισμό 9.

«εντεταλμένος κοινοτικός λειτουργός» σημαίνει το λειτουργό, ο οποίος είναι εντεταλμένος από την Επιτροπή για να επιθεωρεί την εφαρμογή των παρόντων Κανονισμών.

«εισαγωγή» σημαίνει την εισαγωγή προϊόντων με βάση το κρέας στο έδαφος της Δημοκρατίας από τρίτες χώρες.

«επεξεργασία» σημαίνει τη χημική ή τη φυσική επεξεργασία, όπως η θέρμανση, το κάπνισμα, το αλάτισμα, το μαρινάρισμα, το πάστωμα ή τη ξήρανση για την παράταση της διατήρησης του κρέατος ή των προϊόντων ζωικής προέλευσης, συνδυαζόμενη ή μη με άλλα τρόφιμα, και περιλαμβάνει το συνδυασμό των διάφορων αυτών μεθόδων.

«Επιτροπή» σημαίνει την Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Κοινότητας.

«ερμητικά κλεισμένο δοχείο» σημαίνει τον αεροστεγή περιέκτη, ο οποίος χρησιμοποιείται για να προστατεύει το περιεχόμενό του από την είσοδο μικροοργανισμών κατά τη διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας και μετά από αυτή.

«θέρμανση» σημαίνει τη χρήση ξηράς ή υγρής θερμότητας.

«ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών» σημαίνει τα πρωτεϊνούχα κατάλοιπα της τήξης μετά το μερικό διαχωρισμό του λίπους και του ύδατος.

«κιμάς» σημαίνει το κρέας το οποίο έχει υποστεί άλεσμα σε τεμάχια ή έχει περάσει από κρεατομηχανή με ατέρμονα κοχλία.

«κράτος-μέλος» σημαίνει τη χώρα η οποία αποτελεί κράτος-μέλος της Ευρωπαϊκής Κοινότητας.

«κρέας» σημαίνει όλα τα τμήματα κατοικίδιων βοοειδών (συμπεριλαμβανομένων των ειδών *Bubalus bubalis* και *Bison bison*), χοίρων, αιγοπροβάτων και κατοικίδιων μονόπλων που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

«μαγειρευμένα φαγητά με βάση το κρέας» σημαίνει τα προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία αντιστοιχούν σε μαγειρευμένα ή προμαγειρευμένα μαγειρικά παρασκευάσματα, συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία και διατηρούμενα με ψύξη.

«μονάδα ανασυσκευασίας» σημαίνει το εργαστήριο όπου πραγματοποιείται η ανασυσκευασία προϊόντων με βάση το κρέας που προορίζονται να διατεθούν στην αγορά και περιλαμβάνει την αποθήκη στην οποία συγκεντρώνονται ή αποθηκεύονται τα προς ανασυσκευασία προϊόντα.

«Νόμος» σημαίνει τους περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμους του 1996 έως 2003 και οποιουδήποτε άλλους νόμους οι οποίοι τους τροποποιούν ή αντικαθιστούν.

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.

«Ξήρανση» σημαίνει τη φυσική ή τεχνητή μείωση της ποσότητας του ύδατος.

«παρασκευάσμα κρέατος» σημαίνει το κρέας όπως αυτό ορίζεται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με—

- (α) Την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων,
- (β) την Οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών,
- (γ) την Οδηγία 92/45/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με τη θανάτωση άγριων θηραμάτων και την εμπορία κρέατος των και,
- (δ) την Οδηγία 91/495/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 27ης Νοεμβρίου 1990 για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά του κρέατος κουνελιών και του κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων, στο οποίο προστέθηκε τρόφιμο, καρύκευμα ή πρόσθετο ή υποβλήθηκε σε επεξεργασία ανεπαρκή για τη μεταβολή κυτταρικής δομής κρέατος στο κέντρο του και εξαφάνισε τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.

«παρτίδα» σημαίνει την ποσότητα προϊόντος με βάση το κρέας, η οποία καλύπτεται από το ίδιο εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο ή πιστοποιητικό καταλληλότητας.

«πάστωμα» σημαίνει τη διάχυση αλάτων στη μάζα του προϊόντος.

«προϊόν με βάση το κρέας» σημαίνει το προϊόν το οποίο έχει παρασκευασθεί από ή με κρέας, το οποίο έχει προηγουμένως υποστεί επεξεργασία ώστε η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής να επιτρέπει τη διαπίστωση απουσίας των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος, αλλά δεν περιλαμβάνει το κρέας, το οποίο έχει υποστεί μόνο ψυκτική επεξεργασία, τον κιμά, το κρέας σε τεμάχια μικρότερου βάρους από αυτό των 100 γραμμαρίων ή το παρασκευάσμα κρέατος.

«πρώτες ύλες» σημαίνει όλα τα προϊόντα ζωϊκής προέλευσης, τα οποία χρησιμοποιούνται ως συστατικά για την παρασκευή των προϊόντων με βάση το κρέας ή άλλων προϊόντων ζωϊκής προέλευσης ή τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μαγειρευμένων φαγητών·

«πρώτη συσκευασία» σημαίνει την εργασία η οποία αποβλέπει στην εξασφάλιση της προστασίας των προϊόντων με βάση το κρέας η οποία διενεργείται με τη χρησιμοποίηση πρώτου καλύμματος ή πρώτου περιέκτη το οποίο είναι σε άμεση επαφή με το προϊόν με βάση το κρέας και περιλαμβάνει αυτό τούτο το πρώτο κάλυμμα ή/και αυτό τούτο τον πρώτο περιέκτη του προϊόντος με βάση το κρέας·

«συσκευασία» περιλαμβάνει δοχείο, κιβώτιο, κουτί, περιτύλιγμα και διάταξη κλεισίματος·

«τετηγμένο ζωϊκό λίπος» σημαίνει το λίπος το οποίο λαμβάνεται με τήξη κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των οστών·

«τόπος αποστολής» σημαίνει το κράτος-μέλος από το οποίο προϊόντα με βάση το κρέας αποστέλλονται στη Δημοκρατία·

«τόπος προορισμού» σημαίνει το κράτος-μέλος στο οποίο αποστέλλονται προϊόντα με βάση το κρέας που προέρχονται από τη Δημοκρατία·

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

«ωρίμανση» σημαίνει την επεξεργασία του ωμού αλατισμένου κρέατος, υπό κλιματολογικές συνθήκες οι οποίες μπορούν να προκαλέσουν, κατά τη διάρκεια μιας αργής και σταδιακής μείωσης της υγρασίας, την εξέλιξη των φυσικών ζυμωτικών ή ενζυματικών διαδικασιών, οι οποίες επιφέρουν με το χρόνο, αλλαγές οι οποίες δίνουν στο προϊόν τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και εγγυώνται τη συντήρηση και την καταλληλότητα υπό κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας περιβάλλοντος.

(2) Οποιοιδήποτε άλλοι όροι που περιέχονται στους παρόντες Κανονισμούς και δεν ερμηνεύονται διαφορετικά έχουν την έννοια που τους αποδίδει ο Νόμος.

3.—(1) Με την επιφύλαξη της παραγράφου (2), οι παρόντες Κανονισμοί εφαρμόζονται στην παραγωγή και διάθεση στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας και άλλων προϊόντων ζωϊκής προέλευσης τα οποία προορίζονται, μετά την επεξεργασία τους, για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση ή για την παρασκευή άλλων τροφίμων.

Πεδίο εφαρμογής.

(2) Οι παρόντες Κανονισμοί δεν εφαρμόζονται στην παρασκευή και αποθήκευση προϊόντων με βάση το κρέας και άλλων προϊόντων ζωϊκής προέλευσης τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους δίπλα στα σημεία πώλησης, όπου η παρασκευή και η αποθήκευση πραγματοποιούνται με μοναδικό σκοπό την άμεση πώληση στον καταναλωτή.

4.—(1) Απαγορεύεται η διάθεση στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας εκτός εάν—

Διάθεση στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας.

(α) Έχουν παρασκευασθεί και αποθηκευτεί—

(i) Σε εγκατάσταση εγγεγραμμένη και ελεγμένη σύμφωνα με τον Κανονισμό 9, η οποία πληροί τις απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών και ειδικότερα τις απαιτήσεις του Παραρτήματος Α και των Κεφαλαίων Ι και ΙΙ του Παραρτήματος Β, ή

Κεφάλαια Ι και ΙΙ, Παράρτημα Α, Παράρτημα Β.

- (ii) σε εγκατάσταση εγγεγραμμένη και ελεγμένη σύμφωνα με τον Κανονισμό 12(1), ή
- (iii) σε εγκατάσταση που είναι εγγεγραμμένη και ελεγμένη σύμφωνα με τον Κανονισμό 12(2).
- (β) έχουν παρασκευασθεί από κρέας—
- (i) το οποίο εφόσον εισάγεται από τρίτες χώρες πρέπει να πληροί τις στοιχειώδεις απαιτήσεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που υιοθετεί το Κεφάλαιο III της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών και να έχει ελεγχθεί όπως προβλέπεται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που υιοθετεί την Οδηγία 97/78/ΕΚ για τον καθορισμό των αρχών οργάνωσης των κτηνιατρικών ελέγχων των προϊόντων που εισάγονται στην Κοινότητα από τρίτες χώρες·
- (ii) το οποίο εφόσον πρόκειται για νωπό κρέας πουλερικών, κρέας κουνελιών και εκτρεφόμενων θηραμάτων και κρέας που προέρχεται από είδη ευπαθή στην τριχινίαση, και το οποίο προέρχεται από τρίτες χώρες πρέπει—
- να πληροί τις απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών,
 - να φέρει το σήμα καταλληλότητας, το οποίο προβλέπεται στο Κεφάλαιο VI του Παραρτήματος Β, και
 - η διάθεσή του στην αγορά να υπόκειται στη νομοθεσία της Δημοκρατίας·
- (γ) δεν έχουν χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή τους—
- (i) κρέας ακατάλληλο προς κατανάλωση όπως προβλέπεται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που υιοθετεί τα άρθρα 5 και 6 της Οδηγίας 64/433 ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων και το Κεφάλαιο ΙΧ του Παραρτήματος Ι της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών,
- (ii) τα γεννητικά όργανα των θηλυκών ή αρσενικών ζώων, εξαιρουμένων των όρχεων,
- (iii) τα όργανα του ουροποιητικού συστήματος, εξαιρουμένων των νεφρών και της ουροδόχου κύστης,
- (iv) ο χόνδρος του λάρυγγα, της τραχείας και των εξωλοβιαίων βρόγχων,
- (v) οι οφθαλμοί και τα βλέφαρα,
- (vi) ο έξω ακουστικός πόρος,
- (vii) οι κερατοειδείς ιστοί,
- (viii) όσον αφορά τα πουλερικά, το κεφάλι (εξαιρουμένου του λοφίου και των ωτικών λοβίων και των άνω και κάτω λειριών), ο οισοφάγος, ο πρόλοβος, τα έντερα και τα γεννητικά όργανα·
- (δ) έχουν παρασκευασθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου III του Παραρτήματος Β και, σε περίπτωση παστεριωμένων ή αποστεριωμένων προϊόντων σε δοχεία ερμητικά κλεισμένα ή μαγειρευμένων φαγητών, σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Κεφαλαίων VIII ή ΙΧ του Παραρτήματος Β·

Κεφάλαιο VI,
Παράρτημα Β.

Κεφάλαιο III,
Παράρτημα Β.

Κεφάλαια VIII
και ΙΧ,
Παράρτημα Β.

- (ε) έχουν υποβληθεί σε αυτοέλεγχο όπως αυτός καθορίζεται στον Κανονισμό 8 και σε έλεγχο, ο οποίος διενεργείται από το Διευθυντή ή το Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών ανάλογα με τη περίπτωση, σύμφωνα με το Κεφάλαιο IV του Παραρτήματος Β·
- (στ) εάν είναι αναγκαίο, πληρούν τις διατάξεις της παραγράφου (4) του Κανονισμού 8·
- (ζ) σε περίπτωση πρώτης ή δεύτερης συσκευασίας ή ετικέτας, έχουν συσκευασθεί σε πρώτη συσκευασία ή ετικεταρισθεί σύμφωνα με το Κεφάλαιο V του Παραρτήματος Β, επιτόπου ή σε μονάδες ανασυσκευασίας ειδικά εγκεκριμένες από το Διευθυντή για το σκοπό αυτό·
- (η) με την επιφύλαξη των απαιτήσεων που καθορίζονται σχετικά με τη σήμανση, από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που υιοθετεί την Οδηγία 80/215/ΕΟΚ περί προβλημάτων υγειονομικού ελέγχου στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας, φέρει σήμανση σύμφωνα με τον Κανονισμό 5, υπό την ευθύνη αυτού που εκμεταλλεύεται ή διαχειρίζεται την εγκατάσταση·
- (θ) παρασκευάστηκαν με θέρμανση, πάστωμα, μαρινάρισμα ή ξήρανση ή με το συνδυασμό αυτών των μεθόδων με κάπνισμα ή ωρίμανση, ενδεχομένως σε ειδικές συνθήκες μικροκλίματος·
- (ι) κατά τη μεταφορά τους συνοδεύονται από τα έγγραφα και τα πιστοποιητικά που καθορίζονται στον Κανονισμό 6·
- (κ) έχουν αναμειχθεί ειδικότερα με ορισμένες πρόσθετες ουσίες για το πάστωμα ή ενδεχομένως με άλλα βρώσιμα προϊόντα και καρυκεύματα· και
- (λ) έχουν ληφθεί, ενδεχομένως, από προϊόντα με βάση το κρέας ή από παρασκευάσματα κρέατος.
- (2) Η χρήση ιονίζουσας ακτινοβολίας σε προϊόντα με βάση το κρέας δεν επιτρέπεται.
- 5.—(1) Κάθε συσκευασμένο προϊόν, το οποίο διατίθεται στην αγορά πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις:
- (α) Εθνικό σήμα καταλληλότητας σε περίπτωση που η χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη διατίθεται στο εμπόριο με το εν λόγω σήμα· και
- (β) σήμα καταλληλότητας, το οποίο να ανταποκρίνεται στις διατάξεις του Κεφαλαίου VI του Παραρτήματος Β.
- (2) Το αναφερόμενο στην παράγραφο (1) σήμα, πρέπει να τυπώνεται στην ετικέτα και να τίθεται επί του προϊόντος και της πρώτης συσκευασίας.
- (3) Η εκτύπωση και η επανεκτύπωση των ετικέτων, ή των σημάτων διενεργείται μόνο κατόπιν άδειας από το Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών μετά από εισήγηση του Διευθυντή.
- 6.—(1) Με την επιφύλαξη της παραγράφου (2), τα προϊόντα με βάση το κρέας, τα οποία διατίθενται στην αγορά πρέπει, κατά τη μεταφορά τους, να συνοδεύονται—
- (α) Από εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο, το οποίο φέρει, εκτός από τις ενδείξεις, οι οποίες προβλέπονται στο σημείο 4, Κεφάλαιο VI του Παραρτήματος Β, κωδικό αριθμό ο οποίος επιτρέπει την αναγνώρισή του από το Διευθυντή ο οποίος είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο της εγκατάστασης καταγωγής και φυλάττεται από τον παραλήπτη επί ένα τουλάχιστον έτος, προκειμένου να υποβληθεί στο Διευθυντή όταν αυτό ζητηθεί· και

Κεφάλαιο IV,
Παράρτημα Β.Κεφάλαιο V,
Παράρτημα Β.Σήμανση
προϊόντων με
βάση το κρέας.Κεφάλαιο VI,
Παράρτημα Β.Μεταφορά
προϊόντων με
βάση το κρέας.Κεφάλαιο VI,
Παράρτημα Β.

Παράρτημα Δ. (β) από πιστοποιητικό καταλληλότητας, σύμφωνα με το Παράρτημα Δ, σε περίπτωση προϊόντων από κρέας τα οποία προέρχονται από σφαγείο το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό για λόγους υγειονομικού ελέγχου ή από κρέας βοοειδών, χοιροειδών και νωπών κρεάτων μονόπλων, τα οποία προορίζονται για κράτος-μέλος, αλλά πρόκειται να διαμετακομιστούν με σφραγισμένο μεταφορικό μέσο μέσω τρίτης χώρας.

(2) Δεν απαιτείται εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο και πιστοποιητικό καταλληλότητας για τα προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία βρίσκονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία, τα οποία έχουν υποστεί την επεξεργασία, η οποία προβλέπεται στο σημείο 3 πρώτη περίπτωση Κεφάλαιο VIII του Παραρτήματος Β και στα οποία το σήμα καταλληλότητας έχει τεθεί ανεξίτηλα.

Κεφάλαιο VIII,
Παράρτημα Β.

Διάθεση στην
αγορά άλλων
προϊόντων
ζωϊκής
προέλευσης.

7. Απαγορεύεται η διάθεση στην αγορά άλλων προϊόντων ζωϊκής προέλευσης, όπως αυτά ορίζονται στον Κανονισμό 2 εκτός εάν—

(α) Έχουν ληφθεί από εγκαταστάσεις οι οποίες—

(i) Πληρούν τις απαιτήσεις του Κανονισμού 8,

(ii) είναι εγγεγραμμένες και ελεγμένες σύμφωνα με τον Κανονισμό 9, και

Παράρτημα Α.

(iii) πληρούν τις απαιτήσεις του Παραρτήματος Α·

Παράρτημα Γ.

(β) έχουν παρασκευασθεί σύμφωνα με τους ειδικούς όρους που καθορίζονται στο Παράρτημα Γ·

Κεφάλαιο IV,
Παράρτημα Β.

(γ) έχουν υποβληθεί στους ελέγχους που καθορίζονται στο Κεφάλαιο IV του Παραρτήματος Β· και

(δ) συνοδεύονται από εμπορικό έγγραφο στο οποίο αναφέρεται η καταγωγή των εν λόγω προϊόντων, σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 6.

Υποχρεώσεις
του προσώπου
που εκμετα-
λεύεται ή
διαχειρίζεται
την εγκατά-
σταση ή τη
μονάδα
ανασυ-
σκευασίας.

8.—(1) Κάθε πρόσωπο το οποίο εκμεταλλεύεται ή διαχειρίζεται εγκατάσταση ή μονάδα ανασυσκευασίας οφείλει να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα για την τήρηση των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών και ειδικότερα να διασφαλίζει ότι πραγματοποιούνται συνεχείς έλεγχοι, σε όλα τα στάδια παραγωγής και ανασυσκευασίας των προϊόντων, και ιδιαίτερα να πραγματοποιεί αυτοελέγχους.

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

(α) Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων στην εγκατάσταση, σε συνάρτηση με τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους·

(β) σχεδιασμός και καθιέρωση μεθόδων εποπτείας και ελέγχου των κρίσιμων σημείων·

(γ) δειγματοληψία, για ανάλυση σε εργαστήριο εγκεκριμένο από το Υπουργικό Συμβούλιο μετά από κοινή εισήγηση του Διευθυντή και Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών, για σκοπούς ελέγχου των μεθόδων καθαρισμού και απολύμανσης και για την εξακρίβωση της τήρησης των παρόντων Κανονισμών·

(δ) τήρηση γραπτών στοιχείων ή στοιχείων καταχωρημένων, σχετικά με τις ενδείξεις που ζητούνται σύμφωνα με τις προηγούμενες περιπτώσεις, για την υποβολή τους στο Διευθυντή. Τα αποτελέσματα των διάφορων ελέγχων και δοκιμασιών διαφυλάσσονται για δύο τουλάχιστον έτη, εκτός από τα προϊόντα με βάση το κρέας, τα οποία δεν μπορούν να συντηρηθούν στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, για τα οποία η προθεσμία αυτή μπορεί να μειωθεί σε έξι μήνες μετά την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος·

- (ε) εγγυήσεις για τη διαχείριση του σήματος καταλληλότητας και ειδικά των ετικετών που φέρουν το σήμα καταλληλότητας·
- (στ) ενημέρωση του Διευθυντή εάν, από τα αποτελέσματα της εργαστηριακής εξέτασης ή από οποιαδήποτε άλλη πληροφορία που διαθέτει, προκύπτει η ύπαρξη σοβαρού υγειονομικού κινδύνου·
- (ζ) σε περίπτωση άμεσων κινδύνων για την ανθρώπινη υγεία, απόσυρση από την αγορά της ποσότητας προϊόντων τα οποία έχουν ληφθεί υπό τεχνολογικά παρόμοιες συνθήκες και τα οποία ενδέχεται να παρουσιάσουν τον ίδιο κίνδυνο. Η αποσυρόμενη αυτή ποσότητα παραμένει υπό την επιτήρηση και την ευθύνη του Διευθυντή ή του Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών ανάλογα με την περίπτωση, μέχρις ότου καταστραφεί, ή χρησιμοποιηθεί για σκοπούς άλλους από την ανθρώπινη κατανάλωση ή κατόπιν σχετικής άδειας του Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών μετά από εισήγηση του Διευθυντή, υποβληθεί σε νέα κατάλληλη επεξεργασία ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλειά της.
- (3) Οι αρχές που προβλέπονται στις υποπαραγράφους (α) και (β) της παραγράφου (2), καθορίζονται σε συνεργασία με το Διευθυντή ή το Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών, ανάλογα με την περίπτωση, οι οποίοι ελέγχουν τακτικά την τήρησή τους.

(4) Σε περίπτωση προϊόντων με βάση το κρέας, τα οποία δε μπορούν να συντηρηθούν στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, το πρόσωπο που εκμεταλλεύεται ή διαχειρίζεται την εγκατάσταση ή μονάδα ανασυσκευασίας οφείλει για σκοπούς ελέγχου να αναγράφει, κατά τρόπο ορατό και ευανάγνωστο, στη δεύτερη συσκευασία του προϊόντος—

- (α) Τη θερμοκρασία υπό την οποία το προϊόν πρέπει να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται, καθώς και,
- (β) την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας· ή
- (γ) για τα μικροβιολογικώς αναλλοίωτα προϊόντα, την προθεσμία κατανάλωσης.

(5) Πρόσωπο που εκμεταλλεύεται ή διαχειρίζεται την εγκατάσταση, οφείλει να διοργανώνει ή καταρτίζει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού, ώστε το προσωπικό να μπορεί να συμμορφώνεται προς τους όρους υγιεινής της παραγωγής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση της παραγωγής του, εκτός εάν το προσωπικό αυτό διαθέτει ήδη επαρκείς γνώσεις οι οποίες αποδεικνύονται με δίπλωμα. Αυτό το πρόγραμμα εκπαίδευσης μπορεί να έχει ειδικό χαρακτήρα για τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στον Κανονισμό 12. Ο Διευθυντής συμμετέχει στην εκπόνηση και στην εφαρμογή του προγράμματος αυτού.

9.—(1) Με την επιφύλαξη του Κανονισμού 13, κανένα πρόσωπο δε λειτουργεί εγκατάσταση προϊόντων με βάση το κρέας, εκτός εάν αυτή έχει εγγραφεί σύμφωνα με τους περί της Υγιεινής και Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002, όπως αυτοί εκάστοτε τροποποιούνται ή αντικαθίστανται, μετά από κοινή επιθεώρηση του Διευθυντή και του Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών.

(2) Τηρουμένων των διατάξεων των περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμών του 2002, ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών, εγγράφει την εγκατάσταση, εφόσον ικανοποιηθεί ότι αυτή πληροί τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών όσον αφορά την φύση των δραστηριοτήτων της:

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

Επίσημη Εφημερίδα, Παράρτημα Τρίτο (I): 11.2.2002.

Νοείται ότι σε περίπτωση που μια εγκατάσταση προς εγγραφή αποτελεί μέρος εγκατάστασης εγκεκριμένης σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που υιοθετεί την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων, την Οδηγία 71/118/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών, την Οδηγία 91/493/ΕΟΚ και την Οδηγία 91/495/ΕΟΚ για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά του κρέατος κουνελιών και του κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων, οι χώροι, ο εξοπλισμός και οι εγκαταστάσεις που προβλέπονται για το προσωπικό, καθώς και όλοι οι χώροι στους οποίους δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης των πρώτων υλών ή των μη πρωτοσυσκευασμένων προϊόντων, μπορούν να είναι κοινοί και για τις δύο εγκαταστάσεις.

(3)(α) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών καταρτίζει μητρώο των εγγεγραμμένων εγκαταστάσεων, διαφορετικό από αυτό που προβλέπεται στον Κανονισμό 13, καθεμιά η οποία φέρει αριθμό εγγραφής.

(β) Ένας μόνο αριθμός εγγραφής δίδεται—

(i) Στην εγκατάσταση ή στη μονάδα ανασυσκευασίας όπου πραγματοποιείται η επεξεργασία ή η ανασυσκευασία των προϊόντων που λαμβάνονται από ή με πρώτες ύλες,

(ii) στην εγκατάσταση που βρίσκεται στο ίδιο μέρος με μία εγγεγραμμένη εγκατάσταση.

(4) Το μητρώο της παραγράφου (3), καθώς και οποιοσδήποτε τροποποιήσεις ή προσθήκες γίνονται σε αυτό, κοινοποιούνται στην Επιτροπή.

10.—(1) Τηρουμένων των διατάξεων των άρθρων 14 και 14Α του Νόμου, ο Διευθυντής δύναται, για τους σκοπούς των παρόντων Κανονισμών να επιθεωρεί και να διεξάγει κάθε αναγκαίο έλεγχο εντός των εγκαταστάσεων, των αποθηκευτικών χώρων αυτών καθώς και στη μεταφορά των προϊόντων που προορίζονται για αποστολή εκτός της Δημοκρατίας, εξαιρουμένων των εγκαταστάσεων παραγωγής μαγειρευμένων φαγητών με βάση το κρέας και τη διάθεσή τους στην αγορά για τα οποία αποκλειστική αρμοδιότητα έχει και ασκεί έλεγχο ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών.

(2) Ο Διευθυντής ασκεί διαρκή έλεγχο σε κάθε εγκατάσταση. Το κατά πόσο απαιτείται διαρκής ή περιοδική παρουσία του Διευθυντή σε μια δεδομένη εγκατάσταση εξαρτάται από τον τύπο του παρασκευαζόμενου προϊόντος, το σύστημα αξιολόγησης των κινδύνων και τις παρεχόμενες εγγυήσεις σύμφωνα με τις υποπαραγράφους (ε) και (ζ) της παραγράφου (2) του Κανονισμού 8.

(3) Ο Διευθυντής δύναται οποτεδήποτε να εισέρχεται ελεύθερα σε όλα τα μέρη των εγκαταστάσεων για να ελέγχει την τήρηση των παρόντων Κανονισμών και, εάν έχει αμφιβολίες όσον αφορά την προέλευση του κρέατος, να έχει πρόσβαση στα λογιστικά έγγραφα ή άλλα έγγραφα που του επιτρέπουν να προσδιορίσει το σφαγείο ή την εκμετάλλευση από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη.

(4) Ο Διευθυντής δύναται εντός των εγκαταστάσεων να λαμβάνει, δείγματα προϊόντων με βάση το κρέας ή άλλο αντικείμενο ή συστατικό ή πρώτη ύλη και να το υποβάλλει σε εργαστηριακή εξέταση για εξακρίβωση της τήρησης των προδιαγραφών που προνοούνται από τους παρόντες Κανονισμούς.

(5) Ο Διευθυντής ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών ανάλογα με την περίπτωση προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων

που προβλέπονται στην υποπαράγραφο (γ) της παραγράφου (2) του Κανονισμού 8. Ανάλογα με τις αναλύσεις αυτές ο Διευθυντής ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών δύναται να διατάξει συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παράληψης ή στα προϊόντα. Για τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών συντάσσεται έκθεση της οποίας το πόρισμα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον ασκούντα την εκμετάλλευση ή στο διαχειριστή της εγκατάστασης, ο οποίος φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν, ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

(6) Σε περίπτωση επανειλημμένων παραλείψεων, ο Διευθυντής ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών εντείνει τον έλεγχο και δύναται σε τέτοια περίπτωση, να κατακρατήσει τις ετικέτες ή τα άλλα μέσα που αφορούν το σήμα καταλληλότητας.

(7) Τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 14 του Νόμου, ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών έχει εξουσία εισόδου σε οποιαδήποτε εγκατάσταση, 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 προϊόντος με βάση το κρέας, που προήλθε από συγκεκριμένη εγκατάσταση, ή
- (β) φυλάσσεται στην εγκατάσταση οποιοδήποτε προϊόν με βάση το κρέας το οποίο αν καταναλωθεί δυνατό να προκαλέσει μολυσματική νόσο ή τροφική δηλητηρίαση, ή
- (γ) οποιοδήποτε πρόσωπο που ασχολείται σε εγκατάσταση 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.

(8) Ο Διευθυντής ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών όταν ενεργεί με βάση τις πρόνοιες της παραγράφου (7), εφόσον έχει εύλογες ενδείξεις ή υποψίες για ακαταλληλότητα οποιουδήποτε προϊόντος με βάση το κρέας, έχει εξουσία κατακράτησης συγκεκριμένης ποσότητας ή και όλης της παραγωγής συγκεκριμένης εγκατάστασης, μέχρι τη διερεύνηση του προβλήματος και διαπίστωση της καταλληλότητάς τους ή μη για ανθρώπινη κατανάλωση.

(9) Ο επιβάλλων την κατακράτηση εκδίδει και παραδίδει στη διεύθυνση της εγκατάστασης 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 διασφάλιση της αναγνώρισης ή ταυτοποίησης της υπό κατακράτηση ποσότητας προϊόντων. Σε περίπτωση επιβεβαίωσης της ακαταλληλότητας ή σε περίπτωση εμφανούς ακαταλληλότητας προϊόντος με βάση το κρέας, ο επιβάλλων την κατακράτηση εκδίδει γραπτή κοινοποίηση κατακράτησης για σκοπούς καταστροφής τους, λόγω της ακαταλληλότητάς τους για ανθρώπινη κατανάλωση.

(10) Όταν την κατακράτηση επιβάλλει ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών, όπως αναφέρεται στην παράγραφο (9) ανωτέρω, ειδοποιεί το ταχύτερο δυνατό το Διευθυντή και αναλαμβάνουν από κοινού τη διερεύνηση.

(11) Η διεύθυνση της εγκατάστασης 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 των εγκαταστάσεων απαγορεύεται να μετακινήσει, αλλοιώσει, τροποποιήσει ή άλλως πως επέμβει επί της κατακρατούμενης ποσότητας χωρίς τη γραπτή έγκριση του κατακρατούντος.

(12) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών, εφόσον κρίνει ή διαπιστώσει ότι ευσταθούν οι υποψίες ή ενδείξεις που αναφέρονται στην παράγραφο (7), μπορεί με γραπτή ειδοποίηση που απευθύνεται προς τη διεύθυνση της εγκατάστασης, να επιβάλει την εξέταση οποιουδήποτε ή όλων των προσώπων που απασχολούνται στην εν λόγω εγκατάσταση, η δε διεύθυνση της εγκατάστασης ή οποιοδήποτε άλλο υπεύθυνο πρόσωπο οφείλουν να δώσουν κάθε λογική διευκόλυνση για την εν λόγω ιατρική εξέταση.

(13) Όταν από την ιατρική εξέταση που αναφέρεται στην παράγραφο (12), προκύψει ότι ο εργαζόμενος ή οι εργαζόμενοι πράγματι πάσχουν από μολυσματική ασθένεια, η οποία ενδέχεται να εξαπλωθεί και σε άλλους μέσω των προϊόντων με βάση το κρέας, ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών, έχει εξουσία να ακυρώσει προσωρινά την ισχύ του ιατρικού πιστοποιητικού υγείας και, με γραπτή ειδοποίηση, προς τη διεύθυνση της εγκατάστασης ή το υπεύθυνο πρόσωπο, να επιβάλει όπως για περίοδο καθοριζόμενη στην ειδοποίηση, το πρόσωπο αυτό μην απασχολείται σε οποιαδήποτε εργασία σε εγκατάσταση παράβαση ή παράλειψη συμμόρφωσης προς την ειδοποίηση αυτή συνιστά παράβαση των παρόντων Κανονισμών.

(14) Ο Διευθυντής, όταν λαμβάνει δείγματα για σκοπούς εργαστηριακής εξέτασης, σύμφωνα με την παράγραφο (4), ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών, όταν ενεργεί σύμφωνα με την παράγραφο (7)(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, μέχρι τη συμπλήρωση των εργαστηριακών εξετάσεων και την έκδοση των αποτελεσμάτων.

Αναστολή και
ακύρωση της
εγγραφής.

11.—(1) Ο Διευθυντής ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών ανάλογα με την περίπτωση ελέγχει και επιθεωρεί κάθε εγγεγραμμένη εγκατάσταση προκειμένου να διαπιστωθεί ότι εξακολουθούν να πληρούνται οι προϋποθέσεις εγγραφής.

(2) Όταν μετά την επιθεώρηση των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στην παράγραφο (1), ο ασκών την επιθεώρηση διαπιστώσει ή έχει υποψίες ότι τα προϊόντα με βάση το κρέας σε εγκατάσταση είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση ή ότι η συγκεκριμένη εγκατάσταση δεν πληροί πλέον όλες ή οποιεσδήποτε από τις απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών με βάση τις οποίες έχει εγγραφεί ή διαπράττει επανειλημμένα παραβίαση των κανόνων υγιεινής των παρόντων Κανονισμών και η διεύθυνση της εγκατάστασης έχει επιδείξει άδικαιολόγητη ανικανότητα ή αδιαφορία για συμμόρφωση με τις απαιτήσεις αυτές ή όταν η διεύθυνση της εγκατάστασης προβάλλει εμπόδια στην κατάλληλη επιθεώρηση, ο ασκών την επιθεώρηση έχει εξουσία—

(α) Να επιβάλει, με γραπτή ειδοποίηση προς το διευθυντή της εγκατάστασης η οποία σε περίπτωση που διενεργείται από το Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών που κοινοποιείται στο Διευθυντή, το συντομότερο δυνατό, την άμεση αναστολή της λειτουργίας της εγκατάστασης για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις τέσσερις ημέρες, με δυνατότητα παράτασης για μία ή περισσότερες περιόδους των τεσσάρων ή λιγότερων ημερών και

(β) να παρέμβει στη χρησιμοποίηση του εξοπλισμού ή των χώρων του υποστατικού και να λάβει κάθε άλλο αναγκαίο μέτρο, μέχρι και τη μείωση του ρυθμού παραγωγής.

(3) Σε περίπτωση που τα μέτρα που αναφέρονται στις υποπαραγράφους (α) και (β) της παραγράφου (2) ή τα μέτρα τα οποία προβλέπονται στη υποπαραγράφο (δ) της παραγράφου (2) του Κανονισμού 8 δεν επαρκούν για την επανόρθωση της κατάστασης, τότε ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών δύναται να ακυρώσει την εγγραφή σε περίπτωση που ο έλεγχος διενεργείται από το Διευθυντή τότε η ακύρωση διενεργείται μετά από εισήγηση του Διευθυντή.

12.—(1) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών δύναται να παραχωρεί, ενόψει της εγγραφής τους, στις εγκαταστάσεις οι οποίες παρασκευάζουν προϊόντα με βάση το κρέας και οι οποίες δεν έχουν βιομηχανική διάθρωση και ικανότητα παραγωγής, παρεκκλίσεις από τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου I του Παραρτήματος Β, τις απαιτήσεις του σημείου 2(ζ) του Κεφαλαίου I του Παραρτήματος Α, όσον αφορά τις βρύσες και τις απαιτήσεις του σημείου 11, του Κεφαλαίου I του Παραρτήματος Α, για την αντικατάσταση των αποδυτηρίων από ντουλάπες.

Παρεκκλίσεις κατά την εγγραφή εγκαταστάσεων προϊόντων με βάση το κρέας όσον αφορά ορισμένες απαιτήσεις. Κεφάλαιο I, Παράρτημα Β. Κεφάλαιο I, Παράρτημα Α. Κεφάλαιο I, Παράρτημα Α.

(2) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών δύναται να παραχωρεί τις παρεκκλίσεις της παραγράφου (1) επίσης—

(α) Στις εγκαταστάσεις που προβλέπονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που υιοθετεί το άρθρο 4, παράγραφος 1 της Οδηγίας 64/433/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων, νοουμένου ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που υιοθετεί το άρθρο 13, παράγραφος 1, εδάφιο (β) της Οδηγίας 64/433/ΕΟΚ και περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων και

(β) στις εγκαταστάσεις που προβλέπονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που υιοθετεί το άρθρο 4, παράγραφος 2 και το άρθρο 13, παράγραφος 1, εδάφιο (β) της Οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, νοουμένου ότι η επεξεργασία των προϊόντων διενεργείται στις εγκαταστάσεις αυτές σύμφωνα με τις απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών.

(3) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών δύναται επίσης να παρέχει παρεκκλίσεις από το σημείο 3 του Κεφαλαίου I του Παραρτήματος Α, όσον αφορά τους χώρους αποθήκευσης των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων. Στην περίπτωση αυτή, η εγκατάσταση αυτή πρέπει να διαθέτει τουλάχιστο—

Κεφάλαιο I, Παράρτημα Α.

(α) Χώρο ή ασφαλές μέρος, ενδεχομένως ψυχόμενο, για την αποθήκευση των πρώτων υλών, αν πραγματοποιείται τέτοια αποθήκευση στο χώρο παραγωγής και

(β) χώρο ή ασφαλές μέρος, ενδεχομένως ψυχόμενο, για την αποθήκευση των τελικών προϊόντων, αν πραγματοποιείται τέτοια αποθήκευση στο χώρο παραγωγής.

(4) Οι διατάξεις του Κεφαλαίου VII του Παραρτήματος Β δεν εφαρμόζονται στην αποθήκευση στις εγκαταστάσεις οι οποίες αναφέρονται στην παράγραφο (1) του παρόντος Κανονισμού και στις μεταφορές προϊόντων διαφορετικών από τα προϊόντα με βάση το κρέας που δεν μπορούν να συντηρηθούν στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Κεφάλαιο VII, Παράρτημα Β.

Μη εγγεγραμ-
μένες εγκατα-
στάσεις.

13.—(1) Κατά παρέκκλιση των διατάξεων του Κανονισμού 9 και σε περίπτωση που η παραγωγή αυτή πραγματοποιείται σε εγκατάσταση που δεν έχει εγγραφεί σύμφωνα με τον Κανονισμό 9, ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών επιτρέπει τη λειτουργία και καταγράφει σε μητρώο όλες τις εγκαταστάσεις που παράγουν άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης, δίδοντας σε καθενιά από αυτές αριθμό, για να είναι δυνατή η επιθεώρηση και η διαπίστωση της εγκατάστασης από την οποία προέρχονται τα εν λόγω προϊόντα.

(2) Σε περίπτωση που η παραγωγή πραγματοποιείται σε χώρο προσκείμενο σε σφαγείο, η άδεια του Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών σε περίπτωση συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών καλύπτει και τον χώρο αυτό.

Επιθεώρηση
και έλεγχος
των εγκαταστά-
σεων του Κανο-
νισμού 13.

14.—(1) Τηρουμένων των διατάξεων των άρθρων 14 και 14Α του Νόμου, ο Διευθυντής ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών ανάλογα με την περίπτωση, δύνανται για τους σκοπούς των παρόντων Κανονισμών να επιθεωρούν και να διεξάγουν κάθε αναγκαίο έλεγχο των εγκαταστάσεων που προβλέπονται στον Κανονισμό 13.

(2) Ο Διευθυντής ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών ανάλογα με την περίπτωση δύνανται, οποτεδήποτε, να εισέρχεται ελεύθερα σε όλα τα μέρη των εγκαταστάσεων, για να ελέγχει την τήρηση των παρόντων Κανονισμών.

(3) Σε περίπτωση παράβασης των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών, ο Διευθυντής ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών, ανάλογα με την περίπτωση, λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα περιλαμβανομένων και αυτών που προβλέπονται στην παράγραφο (6) του Κανονισμού 10.

(4) Οι αναλύσεις και οι δοκιμασίες που πραγματοποιούνται στα πλαίσια των ελέγχων και επιθεωρήσεων διενεργούνται σύμφωνα με δοκιμασμένες και επιστημονικά αναγνωρισμένες μεθόδους, και ιδίως με τις μεθόδους που περιλαμβάνονται στις κοινοτικές διατάξεις ή σε άλλες διεθνείς προδιαγραφές.

Εντεταλμένοι
κοινοτικοί
λειτουργοί.

15.—(1) Ο Διευθυντής συνεργάζεται με τους εντεταλμένους κοινοτικούς λειτουργούς και τους παρέχει κάθε απαραίτητη συνδρομή προκειμένου αυτοί 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.

(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 υποψία 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.

(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 οποιοσδήποτε 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.

16. Οι παρόντες Κανονισμοί ουδόλως επηρεάζουν την εφαρμογή—

Επιφύλαξη της εφαρμογής άλλων νομοθεσιών. 98(Ι) του 2002.

(α) Του περί Κτηνιατρικών Ελέγχων στο Ενδοκοινοτικό Εμπόριο και την Εισαγωγή από Τρίτες Χώρες Ζώων και Ζωϊκών Προϊόντων καθώς και για Άλλα Συναφή Θέματα Νόμου του 2002, ιδίως όσον αφορά την οργάνωση και τα πορίσματα των ελέγχων που διεξάγει η Δημοκρατία και τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να εφαρμόζονται·

(β) την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 92/45/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με τη θανάτωση άγριων θηραμάτων και την εμπορία του Κρέατος των όσον αφορά τους υγειονομικούς ελέγχους που πρέπει να εφαρμόζονται κατά τη χρησιμοποίηση κρέατος άγριων θηραμάτων στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στους παρόντες Κανονισμούς και κατά τη διάθεση στην αγορά του κρέατος αυτού ή των προϊόντων με βάση το κρέας τα οποία περιλαμβάνουν τέτοιο.

17. Παρέχεται προθεσμία μέχρι την 31η Δεκεμβρίου 2003 για συμμόρφωση με τις πρόνοιες των παρόντων Κανονισμών στις, κατά την έναρξη ισχύος των παρόντων Κανονισμών, εγγεγραμμένες και λειτουργούσες εγκαταστάσεις.

Μεταβατική διάταξη.

18. Οι παρόντες Κανονισμοί τίθενται σε ισχύ με τη δημοσίευσή τους στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

Έναρξη της ισχύος των παρόντων Κανονισμών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α
(Κανονισμοί 4(1), 7, 12(1) και 12(3))
Γενικοί όροι

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1. χώρους εργασίας επαρκών διαστάσεων, ώστε οι επαγγελματικές δραστηριότητες να μπορούν να εκτελούνται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Οι χώροι αυτοί πρέπει να σχεδιάζονται και διαρρυθμίζονται με τρόπο που να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης των πρώτων υλών και των προϊόντων που αφορούν οι παρόντες Κανονισμοί.

2. στους χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός, η παρασκευή και η μεταποίηση των πρώτων υλών και η παρασκευή των προϊόντων που αφορούν οι παρόντες Κανονισμοί:

(α) δάπεδο από στεγανό και ανθεκτικό υλικό που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, να είναι διαμορφωμένο έτσι ώστε να διευκολύνεται η απορροή του νερού και να διαθέτει σύστημα αποχέτευσης του νερού,

(β) λείους τοίχους που να είναι ανθεκτικοί, στεγανοί και να καθαρίζονται εύκολα, με βαφή ανοικτού χρώματος που πλένεται, μέχρις ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων και τουλάχιστον έως το ύψος αποθήκευσης στους χώρους ψύξης και αποθήκευσης,

(γ) οροφή που να μπορεί να καθαρίζεται εύκολα,

- (δ) πόρτες από αναλλοίωτο υλικό, που να καθαρίζονται εύκολα,
- (ε) κατάλληλο σύστημα εξαερισμού και, ενδεχομένως, καλή απαγωγή των υδρατμών ώστε να αποφεύγεται, όσο είναι δυνατό, η συμπύκνωση τους στις διάφορες επιφάνειες, όπως τοίχοι και οροφές,
- (στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό,
- (ζ) επαρκές σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών με τρεχούμενο κρύο και ζεστό νερό ή προαναμεμειγμένο νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία. Στους χώρους εργασίας και στα αποχωρητήρια οι βρύσες δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια. Το σύστημα αυτό πρέπει να είναι εφοδιασμένο με προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών,
- (η) εξοπλισμό για τον καθαρισμό των εργαλείων του υλικού και των εγκαταστάσεων.

3. στους χώρους αποθήκευσης των πρώτων υλών και των προϊόντων που αναφέρονται στους παρόντες Κανονισμούς, εφαρμόζονται οι ίδιοι όροι με εκείνους του σημείου 2, εκτός από-

- τους χώρους αποθήκευσης με ψυκτικές εγκαταστάσεις, όπου αρκεί δάπεδο δυνάμενο να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, διαμορφωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων,

τους χώρους κατάψυξης και βαθείας ψύξης, όπου αρκεί δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό, δυνάμενο να καθαρίζεται εύκολα. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να είναι διαθέσιμη μια εγκατάσταση επαρκούς ψυκτικής ικανότητας για να εξασφαλίζει τη διατήρηση των πρώτων υλών και των προϊόντων στις θερμικές συνθήκες που προβλέπουν οι παρόντες Κανονισμοί. Η χρησιμοποίηση σε αυτούς τους χώρους, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν την 1η Ιανουαρίου 1983, δε συνιστά λόγο ανάκλησης της έγκρισης:

Νοείται ότι η χωρητικότητα των χώρων αποθήκευσης πρέπει να είναι επαρκής για την αποθήκευση των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών και των προϊόντων που αφορούν οι παρόντες Κανονισμοί:

4. μέσα για τον υγιεινό χειρισμό και την προστασία των πρώτων υλών και των μη συσκευασμένων τελικών προϊόντων, κατά τις εργασίες φόρτωσης και εκφόρτωσης·
5. κατάλληλο σύστημα προστασίας από ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα, τρωκτικά, πουλιά κ.λ.π.·
6. εξοπλισμό και εργαλεία όπως, παραδείγματος χάριν τραπέζια τεμαχισμού, δοχεία, μεταφορικούς ιμάντες, πριόνια και μαχαίρια, που προορίζονται να έλθουν σε άμεση επαφή με τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα, από ανοξειδωτο υλικό, που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα·
7. ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, εφοδιασμένο με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που να εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση πρώτων υλών ή προϊόντων

που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, ή χώρο που κλειδώνεται και προορίζεται για το σκοπό αυτό, αν οι πλεονάζουσες ποσότητες καθιστούν αυτό αναγκαίο ή αν αυτά δεν απομακρύνονται ή δεν καταστρέφονται στο τέλος κάθε φάσης εργασίας. Όταν αυτές οι πρώτες ύλες ή προϊόντα απομακρύνονται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνσης των άλλων πρώτων υλών ή προϊόντων.

8. κατάλληλες εγκαταστάσεις καθαρισμού και απολύμανσης του υλικού και των εργαλείων. Για την απολύμανση του υλικού και των εργαλείων, πρέπει να χρησιμοποιείται νερό θερμοκρασίας τουλάχιστον 82 °C ή άλλες μέθοδοι απολύμανσης εγκεκριμένες από το Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών μετά από εισήγηση του Διευθυντή.

9. σύστημα αποχέτευσης των λυμάτων που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις υγιεινής.

10. εξοπλισμό αποκλειστικά για την παροχή πόσιμου νερού όπως αυτό ερμηνεύεται σύμφωνα με το Νόμο περί Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) του 2001. Ωστόσο κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για ψύξη, 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 άμεσο ή έμμεσο κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

11. επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους και στεγνούς 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 υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Οι βρύσες των νιπτήρων δεν πρέπει να

ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια·

12. επαρκώς διαμορφωμένο χώρο που να κλειδώνει, και ο οποίος προορίζεται αποκλειστικά για την υπηρεσία επιθεώρησης, εάν η ποσότητα των προϊόντων που υφίστανται επεξεργασία απαιτεί την τακτική ή μόνιμη παρουσία της· όταν δεν απαιτείται η μόνιμη παρουσία του Διευθυντή ή του Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών αρκεί ένα έπιπλο επαρκούς χωρητικότητας με κλειδαριά για την αποθήκευση του εξοπλισμού και των υλικών·

13. χώρο ή εξοπλισμό για την αποθήκευση των απορρυπαντικών, απολυμαντικών και παρόμοιων ουσιών·

14. χώρο ή ντουλάπα για την αποθήκευση του υλικού καθαρισμού και συντήρησης·

15. κατάλληλος εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς, εκτός εάν, με τη σύμφωνη γνώμη του Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών και του Διευθυντή, μπορούν να χρησιμοποιούνται εγκαταστάσεις που δεν βρίσκονται εντός της συγκεκριμένης εγκατάστασης·

16. σε περίπτωση που, για την εφαρμοζόμενη επεξεργασία, απαιτείται απουσία νερού για την παρασκευή των προϊόντων, είναι δυνατόν να προσαρμόζονται ορισμένες προϋποθέσεις, και ειδικότερα αυτές που ορίζονται στα σημεία 2 α) και ζ). Όταν εφαρμόζεται η παρέκκλιση αυτή, οι μέθοδοι καθαρισμού και απολύμανσης που δεν χρησιμοποιούν νερό μπορούν να εφαρμόζονται με την άδεια του Διευθυντή, στα εν λόγω τμήματα των εγκαταστάσεων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Γενικοί όροι υγιεινής

A. Γενικοί όροι υγιεινής για τους χώρους, τα υλικά και τα εργαλεία

1. Το υλικό και τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες με αντικείμενο τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα, το δάπεδο, οι τοίχοι, η οροφή και τα χωρίσματα, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης των πρώτων υλών ή προϊόντων. Ο καθαρισμός και η απολύμανση γίνονται με συχνότητα και μέθοδο οι οποίες πληρούν τις αρχές που αναφέρονται στον Κανονισμό 8.

2. Κανένα ζώο δεν πρέπει να εισέρχεται στις εγκαταστάσεις. Τα τρωκτικά, τα έντομα και όλα τα άλλα παράσιτα πρέπει να εξολοθρεύονται συστηματικά στους χώρους ή το υλικό. Το ποντικοφάρμακα, τα εντομοκτόνα, τα απολυμαντικά και κάθε άλλη ενδεχομένως τοξική ουσία πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους ή ντουλάπες που κλειδώνονται και πρέπει να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μην δημιουργεί κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων.

3. Οι χώροι εργασίας, τα εργαλεία και το υλικό πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για την παρασκευή των προϊόντων για τα οποία χορηγήθηκε η έγκριση. Μπορούν, ωστόσο, να χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα ή σε άλλη στιγμή για την επεξεργασία άλλων τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση, ύστερα από έγκριση του Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών μετά από εισήγηση του Διευθυντή. Ο περιορισμός αυτός δεν εφαρμόζεται στο μεταφορικό υλικό που χρησιμοποιείται στους χώρους όπου δεν πραγματοποιείται η επεξεργασία των πρώτων υλών ή των προϊόντων που αναφέρονται στους παρόντες Κανονισμούς.

87(1) του 2001.

4. Για όλες τις χρήσεις πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό όπως αυτό ερμηνεύεται σύμφωνα με τον περί Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμο του 2001. Ωστόσο κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση 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 παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης των πρώτων υλών και των προϊόντων.

5. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες, πρέπει χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις οδηγίες των παρασκευαστών, έτσι ώστε να μην βλάπτουν τον εξοπλισμό, το υλικό, τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα. Μετά από τη χρήση αυτή πρέπει να ακολουθεί σχολαστική έκπλυση του εξοπλισμού και των οργάνων με πόσιμο νερό, εκτός εάν οι οδηγίες χρήσης αυτών των ουσιών καθιστούν περιττή την έκπλυση αυτή. Τα προϊόντα για τη συντήρηση και τον καθαρισμό πρέπει να αποθηκεύονται στο χώρο που προβλέπεται στο σημείο I (14) του παρόντος Παραρτήματος.

6. Απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδιού ή κάθε άλλου ανάλογου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και αποθήκευσης των πρώτων υλών και των προϊόντων που αφορούν οι παρόντες Κανονισμοί.

B. Γενικοί όροι 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 καθαρή σκούφια που να καλύπτει τελείως τα μαλλιά. Η διάταξη αυτή αφορά κυρίως τα άτομα που χειρίζονται τις πρώτες ύλες και τα

προϊόντα για τα οποία υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης ενόσω δεν έχουν υποστεί δεύτερη συσκευασία.

- (β) το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό και την παρασκευή των πρώτων υλών και των προϊόντων είναι υποχρεωμένο να πλένει τα χέρια του τουλάχιστον κάθε φορά πριν αρχίσει την εργασία ή/και σε περίπτωση μόλυνσης. Οι πληγές στα χέρια πρέπει να καλύπτονται από αδιάβροχους επιδέσμους.
- (γ) στους χώρους εργασίας και αποθήκευσης των πρώτων υλών και των προϊόντων απαγορεύεται το κάπνισμα, το φτύσιμο και η λήψη στερεάς και υγρής τροφής.

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

3. Κατά την πρόσληψη, κάθε άτομο που ασχολείται με την εργασία και το χειρισμό των πρώτων υλών και των προϊόντων οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι τίποτα δεν είναι αντίθετο προς την απασχόληση αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του ατόμου αυτού ρυθμίζεται από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β
[Κανονισμοί 4(1), 5(1), 6, 7(γ), 12(1) και 12(4)]
ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

**Ειδικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων παρασκευής προϊόντων
με βάση το κρέας**

Κεφάλαιο Ι,
Παράρτημα Α.

1. Ανεξαρτήτως των γενικών όρων που προβλέπονται στο Κεφάλαιο Ι του Παραρτήματος Α, οι εγκαταστάσεις που προβαίνουν στην παρασκευή, το χειρισμό και την πρώτη συσκευασία προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

- (α) χώρους αρκετά ευρύχωρους για τη χωριστή αποθήκευση-
 - (i) υπό ψύξη, των πρώτων υλών, και
 - (ii) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή, ενδεχομένως, ανάλογα με τη φύση τους, υπό ψύξη, προϊόντων με βάση το κρέας, με την προϋπόθεση ότι οι πρώτες ύλες, τα προϊόντα με βάση το κρέας ή τα άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης χωρίς δεύτερη συσκευασία πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα με δεύτερη συσκευασία.

- (β) ένα ή περισσότερους χώρους, αρκετά ευρύχωρους, για την παρασκευή και την πρώτη συσκευασία προϊόντων με βάση το κρέας. Εφόσον οι εργασίες αυτές αποτελούν ενιαίο κύκλο παραγωγής που εξασφαλίζει την τήρηση των απαιτήσεων των παρόντων Κανονισμών και την καταλληλότητα των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων, και εφόσον το επιτρέπουν ο σχεδιασμός και οι διαστάσεις του χώρου παρασκευής, μπορούν να εκτελούνται στον ίδιο αυτό χώρο.

- (γ) χώρο ή διάταξη για την αποθήκευση ορισμένων συστατικών όπως τα πρόσθετα τροφίμων·
- (δ) χώρο για τη δεύτερη συσκευασία, εκτός αν πληρούνται οι όροι που προβλέπονται για αυτό στο σημείο 3 στο Κεφάλαιο V, και χώρο για την αποστολή·
- (ε) χώρο για την αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας·
- (στ) χώρο για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και των εργαλείων, όπως άγκιστρα και δοχεία·

2. Αναλόγως του τύπου του σχετικού προϊόντος, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει-

- (α) χώρο ή, αν δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης, ένα μέρος του χώρου, για την αφαίρεση της δεύτερης συσκευασίας·
- (β) χώρο ή, αν δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης, ένα μέρος του χώρου, για την απόψυξη των πρώτων υλών·
- (γ) χώρο για τις εργασίες τεμαχισμού·
- (δ) χώρο ή εγκατάσταση για την ξήρανση και την ωρίμανση·
- (ε) χώρο ή εγκατάσταση για το κάπνισμα·
- (στ) χώρο για την αφαλάτωση, το μούσκεμα και κάθε άλλη διεργασία κυρίως για τα φυσικά έντερα, αν οι πρώτες αυτές ύλες δεν έχουν υποβληθεί στις εργασίες αυτές στην εγκατάσταση από τις οποίες προέρχονται·

- (ζ) χώρο προκαθαρισμού των πρώτων υλών που απαιτούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας·
- (η) χώρο παστώματος ο οποίος να διαθέτει, εφόσον είναι αναγκαίο, μηχανισμό κλιματισμού για τη διατήρηση της θερμοκρασίας που προβλέπεται στο σημείο 4 του Κεφαλαίου II·
- (θ) χώρο προκαθαρισμού, εφόσον είναι αναγκαίο, των προϊόντων με βάση το κρέας που πρόκειται να κοπούν σε φέτες ή να τεμαχιστούν και να συσκευαστούν για πρώτη φορά·
- (ι) χώρο, που να διαθέτει, εφόσον είναι αναγκαίο, μηχανισμό κλιματισμού, για την κοπή σε φέτες ή τον τεμαχισμό και την πρώτη συσκευασία των προϊόντων με βάση το κρέας που πρόκειται να διατεθούν στο εμπόριο προσυσκευασμένα·

Παράρτημα Γ.

- (ια) τους ειδικούς χώρους που προβλέπονται στο Παράρτημα Γ, εφόσον τα αναφερόμενα στο παράρτημα αυτό προϊόντα παρασκευάζονται στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο παρόν Κεφάλαιο·
- (ιβ) στο μέτρο που πληρούνται οι όροι που προβλέπει το σημείο 1 στοιχείο (β), μπορεί να αποφασίζεται, με σύμφωνη γνώμη του Διευθυντή, ότι ορισμένες από αυτές τις εργασίες μπορούν να εκτελούνται σε κοινό χώρο. Στο μέτρο που δεν πληρούνται οι όροι που προβλέπει το σημείο 1 στοιχείο (β), οι εργασίες που είναι δυνατόν να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία, όσον αφορά ορισμένα προϊόντα παρασκευαζόμενα συγχρόνως, και οι εργασίες που συνδέονται με υπερβολική παραγωγή θερμότητας πρέπει να εκτελούνται σε χωριστό χώρο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ**Ειδικοί όροι υγιεινής για τις εγκαταστάσεις παρασκευής των προϊόντων με βάση το κρέας**

1. Οι χώροι στους οποίους αποθηκεύονται ή υφίστανται επεξεργασία τρόφιμα, εκτός από κρέας ή προϊόντα με βάση το κρέας, τα οποία ενδέχεται να αποτελέσουν συστατικά προϊόντων με βάση το κρέας, πρέπει να υπόκεινται στους γενικούς υγειονομικούς κανόνες που προβλέπουν οι παρόντες Κανονισμοί.

2. Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που περιλαμβάνονται στη σύνθεση των προϊόντων με βάση το κρέας, καθώς και τα προϊόντα αυτά και τα προϊόντα ζωικής προέλευσης, καθώς και τα δοχεία που τα περιέχουν, δεν πρέπει να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο, ο δε χειρισμός τους πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος μόλυνσής τους. Πρέπει να υπάρχει μέριμνα ώστε να μην έρχονται καθόλου σε επαφή οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα.

3. Η χρησιμοποίηση ξύλου επιτρέπεται στους χώρους καπνίσματος, παστώματος, ωρίμανσης και τοποθέτησης σε άλμη, αποθήκευσης προϊόντων με βάση το κρέας, και στους χώρους αποστολής, εφόσον είναι αναγκαίο για τεχνολογικούς λόγους και εφόσον δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης των προϊόντων αυτών. Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ξύλινες παλέτες αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά συσκευασμένων σε δεύτερη συσκευασία κρεάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας. Εξάλλου, μπορεί να επιτρέπεται η χρησιμοποίηση γαλβανισμένων μετάλλων για την ξήρανση των ζαμπόν και των σαλαμιών, υπό τον όρο ότι δεν έχουν υποστεί οξειδωση και ότι δεν έρχονται σε επαφή με τα προϊόντα με βάση το κρέας.

4. Η θερμοκρασία των χώρων ή του τμήματος χώρου όπου γίνεται η επεξεργασία του κρέατος, του κιμά που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη, των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να διασφαλίζει την υγιεινή παραγωγή και εφόσον απαιτείται, οι χώροι αυτοί ή τα τμήματά τους πρέπει να κλιματίζονται. Κατά τη διεξαγωγή των εργασιών τεμαχισμού και παστώματος, οι χώροι τεμαχισμού και παστώματος πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 12 °C, εκτός από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 9. Ωστόσο, για τις λοιπές εγκαταστάσεις, ο Διευθυντής έχει τη δυνατότητα να παρεκκλίνει από αυτή την απαίτηση θερμοκρασίας, όταν κρίνει δικαιολογημένη μια τέτοια παρέκκλιση για να ληφθεί υπόψη η τεχνική προετοιμασία του προϊόντος με βάση το κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

Προδιαγραφές πρώτων υλών που πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας

1. Για να μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, το κρέας πρέπει-

- (α) να προέρχεται από εγγεγραμμένη εγκατάσταση και να έχει μεταφερθεί υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία η οποία υιοθετεί την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών νωπών κρεάτων, την Οδηγία 71/118/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων συναλλαγών, την Οδηγία 72/116/ΕΟΚ περί προβλημάτων υγειονομικού ελέγχου στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων, την Οδηγία 72/462/ΕΟΚ περί των υγειονομικών προβλημάτων και των υγειονομικών μέτρων μετά τις εισαγωγές ζώων του βοείου και του χοιρείου είδους και

νωπών κρεάτων πουλερικών προέλευσης τρίτων χωρών, την Οδηγία 88/657/ΕΟΚ για τον καθορισμό των απαιτήσεων όσον αφορά την παραγωγή και τις συναλλαγές κιμάδων, κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων και παρασκευασμάτων κρέατος και για την τροποποίηση των Οδηγιών 64/433/ΕΟΚ, 71/118/ΕΟΚ και 72/462/ΕΟΚ και την Οδηγία 91/495/ΕΟΚ για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με την παραγωγή και διάθεση στην αγορά του κρέατος κουνελιών και του κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων.

- (β) από την άφιξή του στην εγκατάσταση μεταποίησης και έως τη χρησιμοποίησή του, να διατηρείται σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.

2. Ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος, εφόσον δεν παρασκευάζονται στο χώρο παρασκευής που αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο (β) του Κεφαλαίου Ι πρέπει-

- (α) να προέρχονται από εγκατάσταση που έχει εγκριθεί και να έχουν μεταφερθεί υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία η οποία υιοθετεί την Οδηγία 94/65/ΕΚ περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη θέση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος.
- (β) από την άφιξή τους στην εγκατάσταση μεταποίησης και έως τη χρησιμοποίησή τους, να διατηρούνται σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία, η οποία υιοθετεί την Οδηγία 94/65/ΕΚ περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη θέση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος.

3. Η παρουσία προϊόντων ζωϊκής προέλευσης, εκτός από το κρέας, το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, επιτρέπεται μόνο εάν για τα προϊόντα αυτά τηρούνται οι απαιτήσεις της σχετικής νομοθεσίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Έλεγχος της παραγωγής

1. Οι εγκαταστάσεις υπόκεινται σε έλεγχο που διενεργείται από το Διευθυντή ή τον Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών ανάλογα με την περίπτωση, ο οποίος πρέπει να εξακριβώνει ότι τηρούνται οι απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών, και ειδικότερα-

- (α) να ελέγχει:
- (i) την κατάσταση καθαριότητας των χώρων των εγκαταστάσεων, των εργαλείων και της υγιεινής του προσωπικού,
 - (ii) την αποτελεσματικότητα των ελέγχων που διενεργούνται από την εγκατάσταση, σύμφωνα με τον Κανονισμό 8, ιδίως εξετάζοντας τα αποτελέσματα και τη δειγματοληψία,
 - (iii) τη μικροβιολογική και υγειονομική ποιότητα των άλλων προϊόντων ζωϊκής προέλευσης,
 - (iv) την αποτελεσματικότητα της επεξεργασίας των προϊόντων με βάση το κρέας,
 - (v) τα ερμητικώς κλεισμένα δοχεία με τυχαία δειγματοληψία,
 - (vi) την κατάλληλη σήμανση καταλληλότητας των προϊόντων με βάση το κρέας, καθώς και τον χαρακτηρισμό των προϊόντων που κρίνονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, καθώς και τη χρήση για την οποία προορίζονται τα τελευταία αυτά προϊόντα,
 - (vii) τις συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς.

- (β) να διενεργεί κάθε απαραίτητη δειγματοληψία για τις εργαστηριακές εξετάσεις·
- (γ) να προβαίνει σε οποιοδήποτε άλλο έλεγχο κρίνει απαραίτητο για την εξασφάλιση της τήρησης των απαιτήσεων των παρόντων Κανονισμών·
- (δ) να εξακριβώνει αν ένα προϊόν με βάση το κρέας έχει παρασκευαστεί από κρέας στο οποίο έχουν ενσωματωθεί και άλλα τρόφιμα, πρόσθετα τροφίμων ή καρυκεύματα, υποβάλλοντάς το στην κατάλληλη επιθεώρηση και ελέγχοντας αν πληροί τα κριτήρια παραγωγής που καθορίζει ο παραγωγός και ιδίως εάν η σύνθεση του προϊόντος είναι πράγματι αυτή που αναφέρεται στις ενδείξεις της ετικέτας, ιδιαίτερα σε περίπτωση χρησιμοποίησης της ονομασίας πώλησης που προβλέπεται στο σημείο 4 του Κεφαλαίου V.

2. Ο Διευθυντής, ανά πάσα στιγμή, έχει ελεύθερη πρόσβαση στις ψυκτικές αποθήκες και σε όλους τους χώρους εργασίας για να ελέγχει την αυστηρή τήρηση των διατάξεων αυτών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Πρώτη συσκευασία, δεύτερη συσκευασία και σήμανση

1. Η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να γίνονται στους χώρους που προβλέπονται για το σκοπό αυτό και υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής. Με την επιφύλαξη των περί Υλικών και Αντικειμένων (Επαφή με Τρόφιμα) Κανονισμών του 2002, η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες της υγιεινής και να είναι αρκετά ανθεκτικές ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία των προϊόντων με βάση το κρέας.

2. Η πρώτη ή η δεύτερη συσκευασία δεν επιτρέπεται να επαναχρησιμοποιείται για προϊόντα με βάση το κρέας, με την εξαίρεση ορισμένων ειδικών δοχείων, όπως τα πήλινα, τα γυάλινα ή τα πλαστικά δοχεία, τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιούνται μετά από αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.

3. Η παρασκευή των προϊόντων με βάση το κρέας, καθώς και η δεύτερη συσκευασία, μπορούν να πραγματοποιούνται στον ίδιο χώρο εάν η συσκευασία αυτή παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο σημείο 2 ή εάν πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

- (α) ο χώρος πρέπει να είναι αρκετά ευρύχωρος και διαρρυθμισμένος με τρόπο που να εξασφαλίζεται η διεξαγωγή των εργασιών κατά τρόπο υγιεινό·
- (β) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία τοποθετούνται αμέσως μετά την κατασκευή τους σε ερμητικό περιτύλιγμα, που προφυλάσσεται από κάθε φθορά κατά τη μεταφορά προς την εγκατάσταση και αποθηκεύεται υπό υγιεινές συνθήκες σε χώρο που προορίζεται γι' αυτό το σκοπό·
- (γ) οι χώροι αποθήκευσης των υλικών δεύτερης συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από σκόνη και επιβλαβή ζώδια και να μην έχουν καμία ατμοσφαιρική επικοινωνία με χώρους που περιέχουν ουσίες ικανές να μολύνουν το κρέας, τον κιμά, τα παρασκευάσματα κρέατος ή τα προϊόντα με βάση το κρέας. Οι δεύτερες συσκευασίες δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται απευθείας στο δάπεδο·

- (δ) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την εισαγωγή τους στο χώρο. Είναι δυνατόν να υπάρξει παρέκκλιση από την απαίτηση αυτή, σε περίπτωση αυτόματης συναρμολόγησης της δεύτερης συσκευασίας, εφόσον δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης των προϊόντων με βάση το κρέας.
- (ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται στο χώρο υπό υγιεινές συνθήκες και χρησιμοποιούνται χωρίς καθυστέρηση, δεν επιτρέπεται δε να τις χειρίζεται το προσωπικό που χειρίζεται το κρέας, τον κιμά, τα παρασκευάσματα κρέατος και τα προϊόντα με βάση το κρέας που δεν φέρουν πρώτη συσκευασία.
- (στ) αμέσως μετά τη δεύτερη συσκευασία τους, τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να τοποθετούνται στους προβλεπόμενους για το σκοπό αυτό χώρους αποθήκευσης.

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας.
Παράρτημα
Τρίτο (I):
31.05.2002.

4. Επιπρόσθετα στις απαιτήσεις των περί Σήμανσης, Διαφήμισης και Παρουσίασης Τροφίμων (Γενικοί Κανονισμοί) του 2002, πρέπει να αναγράφονται, με τρόπο ορατό και ευανάγνωστο επάνω στην πρώτη συσκευασία ή στην ετικέτα των προϊόντων με βάση το κρέας, οι ακόλουθες ενδείξεις, οι οποίες, με την εξαίρεση του κάτωθι σημείου (γ), πρέπει να συνοδεύουν τα προϊόντα αυτά έως τον τελικό καταναλωτή:

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας.
Παράρτημα
Τρίτο (I):
31.05.2002.

- (α) εάν αυτό δεν προκύπτει σαφώς από την ονομασία πώλησης του προϊόντος ή από τον κατάλογο των συστατικών, σύμφωνα με περί Σήμανσης, Διαφήμισης και Παρουσίασης (Γενικοί Κανονισμοί) του 2002 τους, το ή τα είδη από τα οποία έχει ληφθεί το κρέας.

- (β) ένδειξη που επιτρέπει τον προσδιορισμό ποσότητας προϊόντων που έχουν παρασκευασθεί υπό τεχνολογικά παρόμοιους όρους και τα οποία ενδέχεται να παρουσιάζουν τον ίδιο κίνδυνο.
- (γ) για τις συσκευασίες που δεν προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, η ημερομηνία παρασκευής ή ένας κωδικός καταληπτός από τον παραλήπτη και το Διευθυντή, ο οποίος επιτρέπει την εξακρίβωση της ημερομηνίας αυτής.
- (δ) η ονομασία πώλησης, συνοδευόμενη από μνεία του εθνικού προτύπου ή της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που την επιτρέπει.
- (ε) όταν η εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία επιτρέπει τη χρήση πρωτεϊνών ή αμύλου ζωικής ή φυτικής προέλευσης για μη τεχνολογικούς λόγους, μνεία αυτής της χρήσης σε συνδυασμό με την ονομασία πώλησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

Σήμα καταλληλότητας

1. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να φέρουν σήμα καταλληλότητας. Η σήμανση διενεργείται στην εγκατάσταση ή στο κέντρο πρώτης συσκευασίας, κατά τη στιγμή της παρασκευής των προϊόντων ή αμέσως μετά, σε θέση απόλυτα εμφανή, με τρόπο ευκρινή, ανεξίτηλο και με ευανάγνωστους χαρακτήρες. Το σήμα καταλληλότητας είναι δυνατόν να τίθεται στο ίδιο το προϊόν ή στην πρώτη συσκευασία του, εφόσον το προϊόν με βάση το κρέας έχει συσκευασθεί μεμονωμένα, ή σε ετικέτα κολλημένη στην πρώτη συσκευασία, σύμφωνα με τις διατάξεις του σημείου 4 στοιχείο (β). Εντούτοις, εάν προϊόν με βάση το κρέας φέρει πρώτη και δεύτερη συσκευασία μεμονωμένα, το σήμα καταλληλότητας αρκεί να τίθεται στη δεύτερη.

2. Όταν τα προϊόντα με βάση το κρέας που φέρουν σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με το σημείο 1 τοποθετούνται στη συνέχεια σε δεύτερη συσκευασία, το σήμα καταλληλότητας πρέπει να τίθεται και στη δεύτερη συσκευασία.

3. Κατά παρέκκλιση από τα σημεία 1 και 2, δεν απαιτείται σήμα καταλληλότητας σε προϊόν με βάση το κρέας-

- (α) εφόσον το σήμα καταλληλότητας το σύμφωνο με τους όρους του σημείου 4 τίθεται στην εξωτερική επιφάνεια κάθε μονάδας λιανικής πώλησης που περιέχει τα προϊόντα με βάση το κρέας.
- (β) εφόσον, εις ό,τι αφορά τα προϊόντα με βάση το κρέας που περιέχονται σε ενότητες αποστολής και τα οποία προορίζονται να υποστούν περαιτέρω μεταποίηση ή πρώτη συσκευασία σε εγγεγραμμένες εγκαταστάσεις-
 - (i) η εξωτερική επιφάνεια των εν λόγω ενοτήτων αποστολής φέρει, σε εμφανές σημείο, το σήμα καταλληλότητας της εγκεκριμένης εγκατάστασης αποστολής και ευκρινή ένδειξη του προβλεπόμενου τύπου προορισμού,
 - (ii) η εγκατάσταση προορισμού τηρεί καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου που προβλέπεται στην υποπαράγραφο (3) του Κανονισμού 8, βιβλίο στο οποίο καταγράφονται οι ποσότητες, το είδος και η προέλευση των προϊόντων με βάση το κρέας που παραλαμβάνονται σύμφωνα με το παρόν σημείο. Πάντως, τα προϊόντα με βάση το κρέας που περιέχονται σε μεγάλες συσκευασίες και προορίζονται να τεθούν σε άμεση πώληση χωρίς οιαδήποτε περαιτέρω μεταποίηση ή

πρωτοσυσκευασία, πρέπει να φέρουν σήμα καταλληλότητας σύμφωνα με τα σημεία 1, 2 ή 3 στοιχείο (α).

(γ) εφόσον, εις ό,τι αφορά τα προϊόντα με βάση το κρέας που δεν φέρουν πρώτη ή δεύτερη συσκευασία, αλλά πωλούνται κατευθείαν στον λιανοπωλητή χύμα:

(i) το σήμα καταλληλότητας το σύμφωνο με τους όρους του σημείου 1 τίθεται στο δοχείο που περιέχει αυτά τα προϊόντα,

(ii) ο παρασκευαστής τηρεί καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου που προβλέπεται στην υποπαράγραφο (δ) της παραγράφου 2, του Κανονισμού 8, βιβλίο στο οποίο καταγράφονται οι ποσότητες και το είδος των προϊόντων με βάση το κρέας που αποστέλλονται σύμφωνα με το παρόν σημείο, καθώς και η επωνυμία του παραλήπτη.

4. (α) Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να περιέχει τις ακόλουθες ενδείξεις, οι οποίες περιβάλλονται από ωοειδή λωρίδα-

(i) είτε-

στο άνω μέρος, τα αρχικά της χώρας αποστολής, με κεφαλαία τυπογραφικά στοιχεία, ήτοι: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - A - FI - S - P - UK - CY, και, εν συνεχεία, τον αριθμό εγκρίσεως της εγκατάστασης ή του κέντρου ανασυσκευασίας, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που υιοθετεί την Απόφαση 94/837/ΕΚ για τον καθορισμό των ειδικών όρων έγκρισης των κέντρων ανασυσκευασίας που αναφέρονται στην Οδηγία 77/99/ΕΟΚ και των κανόνων σήμανσης των

προϊόντων που επανασυσκευάζονται σε αυτά, συνοδευόμενο, κατά περίπτωση, από κωδικό αριθμό δηλούντα το ακριβές είδος προϊόντος για το οποίο έχει εγκριθεί η εγκατάσταση,

- στο κάτω μέρος, ένα από τα ακόλουθα αρχικά:
CEE - ΕΨΦ - EWG - ΕΚ - ΕΤΥ - ΕC - ΕΕG,

(ii) είτε:

- στο άνω μέρος, το όνομα της χώρας αποστολής, με κεφαλαία,
- στο κέντρο, τον αριθμό εγκρίσεως της εγκατάστασης ή του κέντρου ανασυσκευασίας, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που υιοθετεί την Απόφαση 94/837/ΕΟΚ, συνοδευόμενο, κατά περίπτωση, από κωδικό αριθμό δηλούντα επακριβώς το είδος προϊόντος για το οποίο έχει εγκριθεί η εγκατάσταση,
- στο κάτω μέρος, ένα από τα ακόλουθα αρχικά: CEE - ΕΨΦ - EWG - ΕΚ - ΕΤΥ - ΕC - ΕΕG.

(β) το σήμα καταλληλότητας είναι δυνατόν να τίθεται στο ίδιο το προϊόν δι' επιτρεπομένου τρόπου ή να τυπώνεται προκαταβολικά στην πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία, ή σε ετικέτα που επικολλάται στο προϊόν, την πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία. Όταν το σήμα καταλληλότητας τίθεται στη δεύτερη συσκευασία, η σφραγίδα πρέπει να καταστρέφεται κατά το άνοιγμα αυτής. Επιτρέπεται να μην καταστρέφεται η σφραγίδα μόνον όταν κατά το άνοιγμα καταστρέφεται η δεύτερη συσκευασία. Εις ό,τι αφορά τα προϊόντα σε ερμητικά σφραγισμένα δοχεία, η σφραγίδα πρέπει να τίθεται κατά τρόπο ανεξίτηλο στο πώμα ή στο κουτί.

- (γ) η σήμανση καταλληλότητας είναι δυνατόν, επίσης, να συνίσταται στη σταθερή τοποθέτηση πλάκας από ανθεκτικό υλικό, η οποία να πληροί τους όρους υγιεινής και να αναγράφει τις ενδείξεις που προσδιορίζονται στο στοιχείο (α).

5. Σε περίπτωση που προϊόν με βάση το κρέας περιέχει άλλα συστατικά ζωικής προέλευσης, όπως αλιευτικά ή γαλακτοκομικά προϊόντα ή προϊόντα αυγών, πρέπει να τίθεται μόνο ένα σήμα καταλληλότητας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

Αποθήκευση και μεταφορά

Κεφάλαιο I,
Παράρτημα Β.

1. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους που προβλέπονται στο σημείο 1 στοιχείο (α) του Κεφαλαίου I του Παραρτήματος Β. Πάντως, τα προϊόντα με βάση το κρέας επιτρέπεται να αποθηκεύονται και σε χώρους εκτός εκείνων που προβλέπονται στο προηγούμενο σημείο, όταν-

- (α) τα προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία δεν είναι δυνατόν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μπορούν να αποθηκεύονται στις ψυκτικές αποθήκες που προβλέπονται στην υποπαράγραφο (θ) της παραγράφου (1) του Κανονισμού 4, ή στις εγκεκριμένες ψυκτικές αποθήκες·
- (β) τα προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία είναι δυνατόν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, να μπορούν να αποθηκεύονται σε αποθήκες σταθερής κατασκευής που να καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα, και οι οποίες θα εγκρίνονται από το Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών μετά από εισήγηση του Διευθυντή.

2. Τα προϊόντα με βάση το κρέας για τα οποία ενδείκνυνται ορισμένες θερμοκρασίες αποθήκευσης σύμφωνα με την υποπαράγραφο (δ) της παραγράφου (2) του Κανονισμού 8, πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες αυτές.

3. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να αποστέλλονται με τρόπο ώστε, κατά τη μεταφορά, να προστατεύονται από κάθε παράγοντα που μπορεί να τα μολύνει ή να τα βλάψει. Επ' αυτού, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η διάρκεια της μεταφοράς, καθώς και τα χρησιμοποιούμενα μεταφορικά μέσα και οι μετεωρολογικές συνθήκες.

4. Τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να είναι, εάν το απαιτούν τα προϊόντα, εξοπλισμένα κατά τρόπο που να επιτρέπει τη μεταφορά τους στην απαιτούμενη θερμοκρασία, και συγκεκριμένα σε θερμοκρασίες που δεν υπερβαίνουν τις ενδεικνυόμενες σύμφωνα με την παράγραφο (4) του Κανονισμού 8.

5. Το έγγραφο εμπορίας που αναφέρεται στην υποπαράγραφο (α) της παραγράφου (1) του Κανονισμού 6, πρέπει να συνοδεύει τα προϊόντα με βάση το κρέας κατά το πρώτο στάδιο εμπορίας. Κατά τις μετέπειτα μεταφορές τους και κατά την εμπορία, τα προϊόντα πρέπει να συνοδεύονται από έγγραφο εμπορίας στο οποίο να αναγράφονται αφενός μεν ο αριθμός εγγραφής της εγκατάστασης αποστολής, αφετέρου δε ο κωδικός αριθμός που επιτρέπει την αναγνώριση της αρμόδιας αρχής που είναι αρμόδια για τον έλεγχό της.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

Ειδικοί όροι για τα παστεριωμένα ή αποστειρωμένα προϊόντα που περιέχονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία

Παράρτημα Α. Α. Εκτός από τους όρους που προβλέπονται στο Παράρτημα Α, οι εγκαταστάσεις παρασκευής παστεριωμένων ή αποστειρωμένων προϊόντων που περιέχονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία-

1. πρέπει να διαθέτουν-

- (α) εξοπλισμό για τη μεταφορά των κουτιών για κονσέρβες προς την αίθουσα εργασίας, κατά τρόπο υγιεινό,
- (β) σύστημα αποτελεσματικού καθαρισμού των κουτιών για κονσέρβες αμέσως πριν την πλήρωσή τους,
- (γ) σύστημα για το πλύσιμο με πόσιμο νερό, αρκετά θερμό ώστε να απομακρύνει τα λίπη από τα δοχεία, ύστερα από το ερμητικό κλείσιμο και πριν από τον κλιβανισμό,
- (δ) χώρο ή κατάλληλο μέρος ή εγκατάσταση για την ψύξη και το στέγνωμα των δοχείων ύστερα από τη θερμική επεξεργασία,
- (ε) διαρρυθμίσεις κατάλληλες για την επώαση των προϊόντων με βάση το κρέας που περιέχονται σε ερμητικά κλειστά δοχεία και τα οποία λήφθηκαν ως δείγματα,
- (στ) κατάλληλο εξοπλισμό για τον έλεγχο της στεγανότητας και της ακεραιότητας των δοχείων.

2 . πρέπει να φροντίζουν ώστε-

- (α) τα ερμητικά κλεισμένα δοχεία να εξάγονται από τις συσκευές θέρμανσης σε θερμοκρασία αρκετά υψηλή ώστε να εξασφαλίζεται η ταχεία εξάτμιση της υγρασίας και να μην έρχονται σε επαφή με χέρια πριν στεγνώσουν τελείως,

- (β) τα δοχεία που εμφανίζουν σχηματισμό αερίου να υποβάλλονται σε συμπληρωματικό έλεγχο,
- (γ) τα θερμόμετρα της θερμαντικής συσκευής να ελέγχονται με τη βοήθεια βαθμονομημένων θερμομέτρων,
- (δ) τα δοχεία-
 - (i) να απορρίπτονται αν έχουν υποστεί ζημιές ή αν είναι ατελούς κατασκευής,
 - (ii) να απορρίπτονται ή να καθαρίζονται αν δεν είναι καθαρά και, εφόσον πρόκειται για κουτιά να καθαρίζονται καλά, αμέσως πριν την πλήρωσή τους, με τα συστήματα καθαρισμού που αναφέρονται στο σημείο 1 στοιχείο (β) χωρίς να επιτρέπεται η χρήση στάσιμου νερού,
 - (iii) εάν χρειάζεται, να στραγγίζουν για αρκετό χρονικό διάστημα μετά τον καθαρισμό και πριν την πλήρωσή τους,
 - (iv) εάν χρειάζεται, να πλένονται με πόσιμο νερό, ενδεχομένως αρκετά θερμό για να απομακρύνονται τα λίπη, μετά το ερμητικό κλείσιμό τους και πριν από τον κλιβανισμό, με τη συσκευή που αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο (γ).
 - (v) να ψύχονται, μετά τη θέρμανση, σε νερό που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του μέρους Β πέλμπτου σημείου,
 - (vi) να υπόκεινται, πριν και μετά τη θερμική επεξεργασία, σε κατάλληλους χειρισμούς ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ζημία ή μόλυνση.

Β. Ο διαχειριστής ή ο διευθύνων μια εγκατάσταση παρασκευής προϊόντων με βάση το κρέας σε ερμητικά σφραγισμένα δοχεία πρέπει να διασφαλίζει με δειγματοληπτικό έλεγχο-

1. ότι τα προϊόντα με βάση το κρέας, που προορίζονται για αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία που καταστρέφει ή αδρανοποιεί τους παθογόνους οργανισμούς καθώς και τα σπόρια των παθογόνων μικροοργανισμών. Πρέπει να τηρείται μητρώο των παραμέτρων παρασκευής, όπως η διάρκεια θέρμανσης, η θερμοκρασία, η πλήρωση των δοχείων, το μέγεθός τους κ.λ.π. Η συσκευή θερμικής επεξεργασίας πρέπει να είναι εφοδιασμένη με συστήματα ελέγχου ώστε να ελέγχεται κατά πόσον τα δοχεία υποβλήθηκαν όντως σε αποτελεσματική θερμική επεξεργασία.

2. ότι το υλικό κατασκευής των δοχείων πληροί τις κοινοτικές διατάξεις όσον αφορά τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

3. ότι η ημερήσια παραγωγή ελέγχεται, σε προκαθορισμένα διαστήματα, για να διασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα της σφράγισης. Για το σκοπό αυτό, πρέπει να υπάρχει κατάλληλος εξοπλισμός για τον έλεγχο των κάθετων τομών και των ραφών των σφραγισμένων δοχείων.

4. ότι διεξάγονται συμπληρωματικοί δειγματοληπτικοί έλεγχοι από τον παραγωγό για να διασφαλίζεται-

(α) ότι τα αποστειρωμένα προϊόντα έχουν όντως υποβληθεί σε αποτελεσματική επεξεργασία, μέσω-

(i) δοκιμών επώασης. Η επώαση πρέπει να διεξάγεται σε 37°C τουλάχιστον, επί επτά ημέρες, ή σε 35°C τουλάχιστον, επί δέκα ημέρες ή με κάθε

άλλο συνδυασμό "χρόνου/θερμοκρασία" τον οποίο η αρμόδια αρχή αναγνωρίζει ως ισοδύναμο,

- (ii) μικροβιολογικών εξετάσεων του περιεχομένου και των δοχείων σε εργαστήριο της εγκατάστασης ή σε άλλο εγκεκριμένο εργαστήριο

- (β) ότι τα παστεριωμένα προϊόντα μέσα σε ερμητικώς σφραγισμένα δοχεία ανταποκρίνονται σε κριτήρια που αναγνωρίζονται από το Διευθυντή και εγκρίνονται από το Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών

5. ότι διεξάγονται οι αναγκαίοι έλεγχοι για να διασφαλίζεται ότι το νερό ψύξης περιέχει υπολειμματική περιεκτικότητα χλωρίου μετά τη χρήση, εκτός και αν το νερό πληροί τις προδιαγραφές, οι οποίες ορίζονται στον περί Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμο του 2001.

87(I) του 2001.

Γ. 1. Ο Διευθυντής μπορεί να επιτρέπει την προσθήκη ορισμένων ουσιών στο νερό των κλιβάνων για να αποφεύγεται η διάβρωση των κουτιών για κονσέρβες και για την αποσκλήρυνση και την απολύμανση του νερού.

2. Ο Διευθυντής μπορεί να επιτρέπει τη χρήση ανακυκλωμένου νερού για την ψύξη των δοχείων που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία. Το νερό αυτό πρέπει να υφίσταται καθαρισμό και χλωρίωση. Η επεξεργασία αυτή γίνεται με σκοπό να ανταποκρίνεται το ανακυκλωμένο νερό στους κανόνες που αναφέρονται στον περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμο του 2001, ώστε να μην μπορεί το νερό αυτό να μολύνει τα προϊόντα και να μην αποτελεί κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία. Το ανακυκλωμένο νερό πρέπει να κυκλοφορεί σε κλειστό κύκλωμα, ώστε να είναι αδύνατη η χρησιμοποίησή του για άλλους σκοπούς. Ωστόσο, αν δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης, επιτρέπεται ο

87(I) του 2001.

καθαρισμός του δαπέδου, στο τέλος της περιόδου εργασίας, με το νερό που είχε χρησιμοποιηθεί για την ψύξη των δοχείων, καθώς και με το νερό των κλιβάνων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ

Ειδικοί όροι για τα μαγειρευμένα φαγητά με βάση το κρέας

Παράρτημα Α. Εκτός από τους γενικούς όρους του Παραρτήματος Α και των Κεφαλαίων Ι, ΙΙ και ΙΙΙ του παρόντος Παραρτήματος-

1. Οι εγκαταστάσεις παρασκευής μαγειρευμένων φαγητών πρέπει να διαθέτουν ξεχωριστό χώρο για την παρασκευή και τη συσκευασία των μαγειρευμένων φαγητών. Ξεχωριστός χώρος δεν απαιτείται όταν ο χειρισμός των προϊόντων με βάση το κρέας και του κρέατος γίνεται σε διαφορετικές χρονικές στιγμές, με την προϋπόθεση ότι οι χώροι που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες αυτές καθαρίζονται και απολυμαίνονται μεταξύ των χρήσεων για κάθε τύπο προϊόντος.

2. (α) Το προϊόν με βάση το κρέας που εμπεριέχεται σε μαγειρευμένο φαγητό πρέπει, μόλις μαγειρευθεί-

- (i) είτε να αναμειγνύεται, το συντομότερο πρακτικώς δυνατόν, με τα λοιπά συστατικά. Σε αυτήν την περίπτωση, ο χρόνος κατά τον οποίο η θερμοκρασία του προϊόντος με βάση το κρέας είναι μεταξύ 10 και 60°C, δεν πρέπει να υπερβαίνει τις δύο ώρες,
- (ii) είτε να ψύχεται σε θερμοκρασία το πολύ 10°C πριν από την ανάμειξη με τα λοιπά συστατικά:

Νοείται ότι εάν χρησιμοποιούνται άλλες μέθοδοι παρασκευής, πρέπει να εγκρίνονται από το Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών.

- (β) το προϊόν με βάση το κρέας και το μαγειρευμένο φαγητό πρέπει να ψύχονται σε εσωτερική θερμοκρασία 10 °C το πολύ εντός δύο το πολύ ωρών μετά το τέλος του μαγειρέματος και στη θερμοκρασία αποθήκευσης το συντομότερο δυνατό. Εντούτοις, ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών μπορεί να επιτρέψει στην εγκατάσταση να παρεκκλίνει από το διάστημα των δύο ωρών όταν μεγαλύτερο διάστημα δικαιολογείται για λόγους σχετικούς με τη χρησιμοποιούμενη τεχνολογία παραγωγής, με την προϋπόθεση ότι εξασφαλίζεται η καταλληλότητα του τελικού προϊόντος, το τέλος του μαγειρέματος και στη θερμοκρασία αποθήκευσης το συντομότερο δυνατό.
- (γ) το μαγειρευμένο φαγητό πρέπει, εάν είναι απαραίτητο, να καταψύχεται ή να υποβάλλεται σε βαθεία ψύξη αμέσως μόλις ψυχθεί.

Επίσημη
Εφημερίδα
της Δημοκρατίας.
Παράρτημα
Τρίτο (I):
31.05.2002.

3. Η επίθεση ετικετών στα μαγειρευμένα φαγητά πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης (Γενικοί Κανονισμοί) του 2002. Ο κατάλογος των συστατικών πρέπει, για τις ανάγκες των παρόντων Κανονισμών, να αναφέρει τα είδη των ζώων. Εκτός από τις ενδείξεις που ήδη προβλέπονται, τα μαγειρευμένα φαγητά πρέπει να φέρουν λίαν ευκρινώς, σε μια από τις εξωτερικές πλευρές της πρώτης συσκευασίας, την ημερομηνία παρασκευής.

4. τα πορίσματα των διαφόρων ελέγχων που διενεργεί ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της επιχείρησης πρέπει να φυλάσσονται, ώστε να δύνανται να παρουσιάζονται όποτε το ζητήσει ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών, επί ελάχιστο χρονικό διάστημα που θα καθοριστεί από το Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών ανάλογα με τη διατηρησιμότητα του συγκεκριμένου προϊόντος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

(Κανονισμός 7)

**ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΑΛΛΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικοί όροι

Οι χώροι εργασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή προϊόντων που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση μόνο υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- (α) οι πρώτες ύλες που είναι ακατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αποθηκεύονται σε εντελώς ξεχωριστό χώρο ή μέρος υποδοχής.
- (β) οι εν λόγω πρώτες ύλες πρέπει να υφίστανται επεξεργασία σε ξεχωριστούς χώρους. Για το σκοπό αυτό πρέπει να χρησιμοποιούνται ιδιαίτερες εγκαταστάσεις και εξοπλισμός, εκτός αν τα προϊόντα παρασκευάζονται σε εντελώς κλειστές εγκαταστάσεις ή εξοπλισμούς που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το σκοπό αυτό.
- (γ) τα τελικά προϊόντα για τα οποία χρησιμοποιήθηκαν αυτές οι πρώτες ύλες πρέπει να αποθηκεύονται σε χωριστό χώρο ή περιέκτες, να επισημαίνονται με κατάλληλες ετικέτες και να μην διατίθενται για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

Ειδικοί όροι για το τετηγμένο ζωικό λίπος, τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών
και τα υποπροϊόντα της τήξης

Παράρτημα Α. Εκτός από τους όρους του Παραρτήματος Α, εφαρμόζονται και οι ακόλουθοι όροι:

Α. Κανόνες που εφαρμόζονται στις εγκαταστάσεις συλλογής και μεταποίησης των πρώτων υλών.

1. Τα κέντρα που είναι επιφορτισμένα με τη συλλογή των πρώτων υλών και την περαιτέρω μεταφορά τους προς τις εγκαταστάσεις μεταποίησης πρέπει να διαθέτουν ψυκτική αποθήκη για την αποθήκευση των πρώτων υλών σε θερμοκρασία 7 °C το πολύ, εκτός αν οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται και υφίστανται τήξη εντός των χρονικών ορίων που καθορίζονται στο σημείο 3 του Μέρους Β στοιχεία (β) και (γ).

2. Η εγκατάσταση μεταποίησης πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον-

- (α) ψυκτική αποθήκη, εκτός εάν οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται και τήκονται εντός των προθεσμιών που προβλέπονται στο σημείο 3 του Μέρους Β στοιχεία (β) και (γ).
- (β) ένα μέρος ή ένα χώρο για την παραλαβή των πρώτων υλών.
- (γ) εγκατάσταση που διευκολύνει την οπτική επιθεώρηση των πρώτων υλών.
- (δ) εφόσον είναι αναγκαία, εγκατάσταση σύνθλιψης των πρώτων υλών.

- (ε) εξοπλισμό για την τήξη των πρώτων υλών με θερμότητα ή πίεση ή με οποιαδήποτε άλλη κατάλληλη μέθοδο·
- (στ) δοχεία ή δεξαμενές στις οποίες μπορεί να διατηρείται το λίπος σε ρευστή κατάσταση·
- (ζ) συσκευή για την πλαστικοποίηση ή την κρυστάλλωση του λίπους που διευκολύνει την πρώτη και δεύτερη συσκευασία του προϊόντος, εκτός αν η εγκατάσταση αποστέλλει το τετηγμένο ζωικό λίπος μόνο σε ρευστή κατάσταση·
- (η) χώρο αποστολής, εκτός αν η εγκατάσταση αποστέλλει τετηγμένο ζωικό λίπος μόνο χύμα·
- (θ) υδατοστεγή δοχεία για την απομάκρυνση των πρώτων υλών οι οποίες είναι ακατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση·
- (ι) εφόσον είναι αναγκαίο, κατάλληλο εξοπλισμό για την παρασκευή προϊόντων που συνίστανται σε τετηγμένο ζωικό λίπος αναμειγμένων με άλλα τρόφιμα ή/και καρυκεύματα.
- (ια) στην περίπτωση που τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, κατάλληλες εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν τη συγκέντρωση και την πρώτη και δεύτερη συσκευασία τους υπό καλές συνθήκες υγιεινής, και την αποθήκευσή τους σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στο σημείο 9 του Μέρους Β.

Β. Συμπληρωματικοί υγειονομικοί όροι για την παρασκευή τετηγμένου ζωικού λίπους, ινωδών καταλοίπων ξυγκιών και υποπροϊόντων:

1. Οι πρώτες ύλες πρέπει να προέρχονται από ζώα για τα οποία έχει διαπιστωθεί, με επιθεώρηση πριν και μετά τη σφαγή, ότι είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Οι πρώτες ύλες πρέπει να αποτελούνται από λιπώδεις ιστούς ή κόκαλα, τα οποία έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και περιέχουν όσο το δυνατόν λιγότερο αίμα και ακαθαρσίες. Οι πρώτες ύλες δεν πρέπει να εμφανίζουν ίχνη αλλοίωσης και πρέπει να έχουν ληφθεί υπό καλές συνθήκες υγιεινής.
3. (α) Για την παρασκευή του τετηγμένου ζωικού λίπους, μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο λιπώδεις ιστοί ή κόκαλα, τα οποία προέρχονται από σφαγεία, εργαστήρια τεμαχισμού ή εγκαταστάσεις μεταποίησης κρέατος. Οι πρώτες ύλες πρέπει να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται μέχρι την τήξη τους υπό καλές συνθήκες υγιεινής και σε εσωτερική θερμοκρασία που να μην υπερβαίνει τους 7 °C.
- (β) κατά παρέκκλιση από το στοιχείο α), οι πρώτες ύλες μπορούν να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται χωρίς ψύξη, υπό τον όρο ότι υφίστανται τήξη εντός δώδεκα ωρών μετά την ημέρα λήψης.
- (γ) κατά παρέκκλιση από το στοιχείο (α), οι πρώτες ύλες που συγκεντρώνονται σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους παρακείμενους στα σημεία πωλήσεως όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση του κρέατος πουλερικών πραγματοποιείται μόνο με σκοπό να εφοδιαστούν απευθείας οι τελικοί καταναλωτές, μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τετηγμένου ζωικού λίπους, εφόσον ανταποκρίνονται σε ικανοποιητικούς όρους υγιεινής και είναι κατάλληλα συσκευασμένες. Εάν

οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται καθημερινά, πρέπει να τηρούνται οι απαιτήσεις θερμοκρασίας των στοιχείων (α) και (β). Αν οι πρώτες ύλες δεν συγκεντρώνονται καθημερινά, πρέπει να ψύχονται αμέσως μετά την παραγωγή τους.

4. Τα οχήματα και οι περιέκτες που προορίζονται για τη συγκέντρωση και τη μεταφορά των πρώτων υλών πρέπει να διαθέτουν λείες εσωτερικές επιφάνειες, που μπορούν να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα, τα δε οχήματα πρέπει να είναι κατάλληλα καλυμμένα. Τα οχήματα που προορίζονται για τη μεταφορά υπό ψύξη πρέπει να είναι σχεδιασμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε η απαιτούμενη θερμοκρασία να διατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια της μεταφοράς.

5. Πριν από την τήξη, οι πρώτες ύλες πρέπει να επιθεωρούνται για να διαπιστώνεται η ύπαρξη πρώτων υλών ακατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση ή ξένων ουσιών οι οποίες πρέπει να αφαιρούνται.

6. Οι πρώτες ύλες πρέπει να υφίστανται τήξη με θερμότητα, πίεση ή άλλη κατάλληλη μέθοδο, η οποία ακολουθείται από διαχωρισμό του λίπους με μετάγγιση, φυγοκέντρηση ή διήθηση ή άλλη κατάλληλη μέθοδο. Απαγορεύεται η χρήση διαλυτών.

7. Το τετηγμένο ζωικό λίπος το οποίο παρασκευάζεται σύμφωνα με τα σημεία 1, 2, 3, 5 και 6 μπορεί να υφίσταται εξευγενισμό στην ίδια ή σε άλλη εγκατάσταση, προκειμένου να βελτιωθούν τα φυσικοχημικά του χαρακτηριστικά, υπό τον όρο ότι το λίπος που προορίζεται για εξευγενισμό πληροί τους όρους του σημείου 8.

8. Το τετηγμένο ζωικό λίπος, ανάλογα με τον τύπο του, πρέπει να πληροί τους ακόλουθους όρους:

	Βοοειδή			Χοίροι		Άλλα ζωικά είδη	
	Βρώσιμο στέαρ		Στέαρ για εξευγενι- σμό	Εδώδιμο λίπος Saindoux	Λίπος Saindoux ²	Εδώδιμα	Για εξευγενι- σμό
Premier jus ¹	Άλλα						
Ελεύθερα λιπαρά οξέα (FFA) (m/m%) ελαϊκό οξύ ανώτατο όριο	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Υπεροξειδία ανώτατο όριο	4meq/Kg	4meq/Kg	6meq/Kg	4meq/Kg	6meq/Kg	4meq/Kg	10meq/Kg
Υγρασία και ακαθαρσίες	ανώτατο όριο 0,5%						
Οσμή, γεύση χρώμα	κανονικά						

¹ Τετηγμένο ζωικό λίπος που λαμβάνεται με τήξη, σε χαμηλή θερμοκρασία, νωπού λίπους καρδιάς, επικαλύμματος, νεφρών και μεσεντερίου βοοειδών, καθώς και του λίπους που προέρχεται από εργαστήρια τεμαχισμού.

² Νωπό λίπος το οποίο λαμβάνεται με τήξη λιπιδίων ιστών των χοίρων.

9. Τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών -που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αποθηκεύονται-

- (i) εφόσον έχουν ληφθεί σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 70 °C: σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7 °C, για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες, ή σε θερμοκρασία το πολύ -18 °C,
- (ii) εφόσον έχουν ληφθεί σε θερμοκρασία υψηλότερη από 70 °C και έχουν ποσοστό υγρασίας τουλάχιστον 10 % (m/m):

- σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 70 °C, για περίοδο το πολύ 48 ωρών, ή οποιαδήποτε σχέση χρόνου/θερμοκρασίας που προσφέρει ανάλογη εγγύηση, ή
 - σε θερμοκρασία το πολύ -18 °C,
- (iii) εφόσον έχουν ληφθεί σε θερμοκρασία υψηλότερη από 70 °C και έχουν ποσοστό υγρασίας κατώτερο του 10 % (m/m): δεν υφίσταται ειδική απαίτηση θερμοκρασίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

Ειδικοί όροι για τα στομάχια, τις κύστες και τα έντερα που έχουν καθαρισθεί, αλατισθεί ή αποξηρανθεί ή/και θερμανθεί

Παράρτημα Α.
Κεφάλαιο II,
Παράρτημα Β.

Εκτός από τους όρους του Παραρτήματος Α και του Κεφαλαίου II του Παραρτήματος Β, οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας των στομαχιών, των κύστεων και των εντέρων πρέπει να τηρούν τους ακόλουθους όρους:

1. οι πρώτες ύλες πρέπει να προέρχονται από ζώα τα οποία, κατά τον έλεγχο που πραγματοποιήθηκε πριν και μετά τη θανάτωσή τους, κρίθηκαν κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση
2. τα προϊόντα που δεν μπορούν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πρέπει να αποθηκεύονται έως τη στιγμή της αποστολής τους σε χώρους προοριζόμενους για το σκοπό αυτό. Ειδικότερα, τα μη αλατισμένα ή μη αποξηραμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία κάτω των 3° C.
3. οι πρώτες ύλες πρέπει να μεταφέρονται από το σφαγείο προέλευσης προς την εγκατάσταση υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και, ενδεχομένως υπό ψύξη, ανάλογα με το διάστημα που μεσολαβεί μεταξύ σφαγής και συλλογής πρώτων υλών. Τα οχήματα και οι περιέκτες που προορίζονται για τη μεταφορά πρέπει να έχουν λείες εσωτερικές επιφάνειες, που να πλένονται, να καθαρίζονται και

να απολυμαίνονται εύκολα. Τα οχήματα που προορίζονται για τη μεταφορά υπό ψύξη πρέπει να είναι σχεδιασμένα κατά τρόπο ώστε η απαιτούμενη θερμοκρασία να μπορεί να διατηρείται κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.

4. πρέπει να προβλέπεται χώρος για την αποθήκευση του υλικού πρώτης και δεύτερης συσκευασίας

5. η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να γίνονται με υγιεινό τρόπο σε χώρο ή μέρος που προορίζεται για το σκοπό αυτό

6. η χρήση ξύλου απαγορεύεται· ωστόσο, η χρήση ξύλινων παλετών επιτρέπεται για τη μεταφορά των δοχείων που περιέχουν τα εν λόγω προϊόντα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ

(Κανονισμός 6(1)(β))

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ (1)

Αριθ. (2)

Χώρα αποστολής:.....

Υπουργείο:

Υπηρεσία:

Σχετικό (2):

I. Στοιχεία των προϊόντων με βάση το κρέας

Προϊόντα που έχουν παρασκευασθεί από κρέας:.....
(είδος ζώου)

Είδος προϊόντων (3):.....

Είδος συσκευασίας:.....

Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας:.....

Θερμοκρασία αποθήκευσης και μεταφοράς (3):

Διάρκεια συντήρησης (4):.....

Καθαρό βάρος :

II. Προέλευση προϊόντων με βάση το κρέας

Διεύθυνση(-εις) και αριθμός(-οί) έγκρισης της (των) εγκεκριμένης(-ων)
εγκαταστάσεως(-ων) μεταποίησης:.....

Εάν είναι αναγκαίο:

Διεύθυνση(-εις) και αριθμός(-οί) έγκρισης της (των) εγκεκριμένης(-ων) ψυκτικής(-ών)
αποθήκης (-ών):.....

.....

.....

III. Προορισμός των προϊόντων με βάση το κρέας

Τα προϊόντα αποστέλλονται

από:.....

(τόπος αποστολής)

σε:.....

(χώρα προορισμού)

με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο ⁽⁵⁾ :.....

Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση αποστολέα:.....

.....

.....

Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση παραλήπτη:.....

.....

.....

IV. Βεβαίωση καταλληλότητας

Βεβαιώνω ότι τα προαναφερόμενα προϊόντα με βάση το κρέας:

- (α) έχουν παρασκευασθεί με νωπό κρέας ή προϊόντα με βάση το κρέας υπό ειδικές συνθήκες που προβλέπονται στους περί των Προϊόντων με βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2002 οι οποίοι υιοθετούν την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών με βάση το κρέας.
- (β) έχουν παρασκευασθεί με κρέας ζωικών ειδών άλλων από εκείνα που αναφέρονται στον Κανονισμό 2 των περί των Προϊόντων με βάση το Κρέας Κανονισμών του 2002 που υιοθετεί το άρθρο 2(δ) της Οδηγίας 77/99 ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών με βάση το κρέας.

(γ) προορίζονται για
(κράτος προορισμού)

V. Εάν είναι αναγκαίο:

Σε περίπτωση μεταφόρτωσης σε εγκεκριμένη εγκατάσταση ή εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη, τα στοιχεία αναγνώρισης:

(α) του τόπου μεταφόρτωσης (διεύθυνση και αριθμ. έγκρισης):

(β) του μεταφορικού μέσου (*):

Ετοιμάστηκε στο/στη....., την
(τοποθεσία) (ημερομηνία)



.....
Υπογραφή Διευθυντή Κτηνιατρικών Υπηρεσιών

.....
(Όνομα- να γραφεί με κεφαλαία)

(¹) Κατά την έννοια των περί των Προϊόντων με βάση το Κρέας Κανονισμών του 2002 οι οποίοι υιοθετούν την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών με βάση το κρέας.

(²) Προαιρετικό.

(³) Ενδεχόμενη ένδειξη για την περίπτωση ιονίζουσών ακτινοβολιών για ιατρικούς λόγους.

(⁴) Συμπληρώνεται σε περίπτωση ένδειξης σύμφωνα με τον Κανονισμό 8, των περί των Προϊόντων με βάση το Κρέας Κανονισμών του 2002 το οποίο υιοθετεί το άρθρο 7 της Οδηγίας 77/99 ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών με βάση το κρέας.

(⁵) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά, αναγράφεται ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσεως και για τα πλοία το όνομα.