

Αριθμός 548

Οι περί Καθορισμού Υγειονομικών Κανόνων για την Παρασκευή και τη Διάθεση στην Αγορά Παρασκευασμάτων Κρέατος 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 από 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 μέρος της πράξης της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο—

«Οδηγία 94/65/ΕΚ του Συμβουλίου της 14ης Δεκεμβρίου 1994 περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη θέση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος» (ΕΕ L368 της 31/12/1994 σ. 0010-0031),

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ασκώντας τις εξουσίες που χορηγούνται σ' 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 2000
15(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 Καθορισμού Υγειονομικών Κανόνων για την Παρασκευή και τη Διάθεση στην Αγορά Παρασκευασμάτων Κρέατος Κανονισμοί του 2003. Συνοπτικός τίτλος.

2.—(1) Στους παρόντες Κανονισμούς—

Ερμηνεία.

«δεύτερη συσκευασία» σημαίνει την εργασία η οποία συνίσταται στην τοποθέτηση νωπού κρέατος, μετά την πρώτη συσκευασία, μέσα σε δεύτερο περιέκτη και περιλαμβάνει αυτόν τούτο τον περιέκτη·

«διάθεση στην αγορά» σημαίνει τη διατήρηση ή την έκθεση με σκοπό τη χονδρική πώληση, την προσφορά προς πώληση, την πώληση, την παράδοση ή οποιοδήποτε άλλον τρόπο χονδρική διάθεση 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 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 παραγράφου (1) του Κανονισμού 8 και

του Κανονισμού 9, 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 οποιοδήποτε χώρο όπου παράγονται, υφίστανται επεξεργασία, αποθηκεύονται, μεταφέρονται και διατίθενται στην αγορά παρασκευάσματα κρέατος·

«εγγεγραμμένη εγκατάσταση» σημαίνει την εγκατάσταση που εγγράφεται σύμφωνα με τον Κανονισμό 8·

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

«Επιτροπή» σημαίνει Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Κοινότητας·

«εργαστήριο παρασκευής» σημαίνει κάθε εργαστήριο στο οποίο παρασκευάζονται παρασκευάσματα κρέατος το οποίο—

(α) Βρίσκεται εντός εργαστηρίου τεμαχισμού το οποίο πληροί τις απαιτήσεις του Μέρους 1, του Πρώτου Παραρτήματος·

(β) βρίσκεται εντός εγκατάστασης η οποία πληροί τις απαιτήσεις του Μέρους 3, του Πρώτου Παραρτήματος· ή

(γ) όταν δε βρίσκεται εντός εγκατάστασης εγκεκριμένης σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 περί Υγειονομικών Προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων, με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 περί Υγειονομικών Προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών, την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί Υγειονομικών Προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας, πληροί τις απαιτήσεις της παραγράφου (2) του Μέρους 1 και της παραγράφου (4) του Μέρους 3, του Πρώτου Παραρτήματος·

«καρύκευμα» σημαίνει το αλάτι το οποίο προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, τη μουστάρδα, τα αρτύματα και τα αρωματικά εκχυλίσματά τους και τα αρωματικά φυτά και τα αρωματικά εκχυλίσματά τους·

«κοινοτικό σήμα καταλληλότητας» σημαίνει το σήμα που καθορίζεται στο Τέταρτο Παράρτημα·

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

«κρέας» σημαίνει, ανάλογα με την περίπτωση—

(α) Το κρέας κατά την έννοια της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 περί Υγειονομικών Προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων,

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 1.

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 3.

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 1,
Μέρος 3.

Τέταρτο
Παράρτημα.

- (β) το κρέας κατά την έννοια της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 περί Υγειονομικών Προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών,
- (γ) το κρέας κατά την έννοια της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας η οποία στοχεύει στην εναρμόνιση με την Οδηγία 91/495/ΕΟΚ για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κρέατος κουνελιών και του κρέατος των εκτρεφόμενων θηραμάτων,
- (δ) το κρέας κατά την έννοια της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την οδηγία 92/45/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τα υγειονομικά προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με τη θανάτωση άγριων θηραμάτων και την εμπορία κρεάτός των·

«κτηνιατρικός έλεγχος» σημαίνει το φυσικό έλεγχο ή/και κάθε διοικητική πράξη που αφορά τρόφιμα ζωικής προέλευσης και αποβλέπει άμεσα ή έμμεσα στην εξασφάλιση της προστασίας της δημόσιας υγείας και της υγείας των ζώων·

«μεταφορικά μέσα» σημαίνει τους ειδικά προοριζόμενους για το φορτίο χώρους αυτοκινήτων-οχημάτων, οχημάτων, οχημάτων που κινούνται σε σιδηροτροχιές, αεροσκαφών καθώς και τα κοίτη πλοίων, ή τα εμπορευματοκιβώτια τα οποία προορίζονται για τη χερσαία, θαλάσσια ή εναέρια μεταφορά·

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

54(1) του 1996
4(1) του 2000
122(1) του 2000
40(1) του 2000
15(1) του 2001
151(1) του 2001
159(1) του 2001
61(1) του 2002
153(1) του 2002
20(1) του 2003.

«παρασκευάσμα κρέατος» σημαίνει το κρέας στο οποίο έχει προστεθεί τρόφιμο, καρύκευμα ή πρόσθετο ή υποβλήθηκε σε επεξεργασία ανεπαρκή για τη μεταβολή κυτταρικής δομής κρέατος στο κέντρο του η οποία εξαφάνισε τα χαρακτηριστικά νωπού κρέατος·

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

«πρώτη συσκευασία» σημαίνει την εργασία η οποία αποβλέπει στην προστασία νωπού κρέατος με τη χρησιμοποίηση πρώτου περιτυλίγματος ή πρώτου περιέκτη σε άμεση επαφή με νωπό κρέας και περιλαμβάνει αυτό τούτο το πρώτο περιτύλιγμα και αυτόν τούτο τον πρώτο περιέκτη·

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

«υγειονομικό πιστοποιητικό» σημαίνει το πιστοποιητικό που καθορίζεται στο Τρίτο Παράρτημα.

Τρίτο
Παράρτημα.

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

Πεδίο
εφαρμογής.

3.—(1) Με την επιφύλαξη της παραγράφου (2) οι παρόντες Κανονισμοί εφαρμόζονται στην παρασκευή και διάθεση στην αγορά και την εισαγωγή παρασκευασμάτων κρέατος.

(2) Οι παρόντες Κανονισμοί δεν εφαρμόζονται—

- (α) Στα παρασκευάσματα κρέατος που παρασκευάζονται σε κατάσταση λιανικής πώλησης ή σε παρακείμενο, στο σημείο αγοράς εργαστήριο και προορίζεται να διατεθεί στην αγορά, στον τελικό καταναλωτή·
- (β) στο μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας για βιομηχανική χρήση το οποίο υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία η οποία είναι εγκεκριμένη σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί Υγειονομικών Προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας.

4.—(1) Τηρουμένων των διατάξεων του Κανονισμού (6) απαγορεύεται η διάθεση στην αγορά παρασκευασμάτων κρέατος εκτός εάν—

(α) Έχουν παρασκευασθεί από νωπό κρέας, εξαιρουμένου του κρέατος μονόπλων, το οποίο—

(i) Είναι σύμφωνο με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 περί Υγειονομικών Προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων, την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 περί Υγειονομικών Προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών, 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 κρεάτος των και την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία η οποία στοχεύει στην εναρμόνιση με 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,

(ii) εάν εισάγεται, πληροί τις απαιτήσεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών, της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας 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 κρεάτος των, την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσίας η οποία στοχεύει στην εναρμόνιση με την Οδηγία 91/495/ΕΟΚ για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κρέατος κουνελιών και του κρέατος των εκτρεφόμενων θηραμάτων, του περί Κτηνιατρικών Ελέγχων στο Ενδοκοινοτικό Εμπόριο και την Εισαγωγή από Τρίτες

Απαιτήσεις
όσον αφορά
τη διάθεση
στην αγορά
παρασκευασμά-
των κρέατος.

Χώρες Ζώων και Ζωικών Προϊόντων καθώς και για Άλλα Συναφή Θέματα Νόμου του 2002 και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας η οποία στοχεύει στην εναρμόνιση με την Οδηγία 92/118/ΕΟΚ για τον καθορισμό των όρων υγειονομικού ελέγχου καθώς και των υγειονομικών όρων που διέπουν το εμπόριο και τις εισαγωγές στην Κοινότητα προϊόντων που δεν υπόκεινται, όσον αφορά τους προαναφερόμενους όρους, στις ειδικές κοινοτικές ρυθμίσεις που αναφέρονται στην Οδηγία 89/662/ΕΟΚ. Το νωπό χοιρινό κρέας υποβάλλεται σε τριχίνοσκόπηση, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την οδηγία 77/96/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου του 1976 περί Αναζητήσεως Τρίχινων κατά τις Εισαγωγές από Τρίτες Χώρες Νωπών Κρεάτων που Προέρχονται από Χοιροειδή Κατοικίδια ή σε επίδραση κατάψυξης σύμφωνα με την πιο πάνω νομοθεσία:

- (β) έχουν παρασκευασθεί σε εργαστήριο παρασκευής το οποίο—
- (i) πληροί τις απαιτήσεις του Μέρους 3, του Πρώτου Παραρτήματος, και
 - (ii) έχει εγγραφεί σύμφωνα με τον Κανονισμό 8 και αναγράφεται στον κατάλογο που καταρτίζεται σύμφωνα με τις παραγράφους (3), (4) και (5) του Κανονισμού 8.
- (γ) έχουν ληφθεί από κρέας το οποίο, εάν είναι υπερκατεψυγμένο, έχει χρησιμοποιηθεί—
- (i) το πολύ εντός 18 μηνών μετά τη σφαγή για βόειο κρέας,
 - (ii) το πολύ εντός 12 μηνών για κρέας αιγοπροβάτων, πουλερικών, κουνελιών και εκτρεφόμενων θηραμάτων,
 - (iii) το πολύ εντός 6 μηνών για τα λοιπά είδη κρέατος:
- Νοείται ότι ο Διευθυντής δύναται να επιτρέπει την επιτόπου αποστείωση, αμέσως πριν από την παρασκευή παρασκευασμάτων χοιρείου και πρόβειου κρέατος, εφόσον διεξάγονται σε ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και ποιότητας και
- (δ) έχουν συσκευασθεί και προορίζονται να διατεθούν στην αγορά—
- (i) διατηρημένα με απλή ψύξη και φέρονται, το συντομότερο δυνατό, σε θερμοκρασία στο κέντρο τους κατώτερη των—
 - +2°C για παρασκεύασμα κρέατος που λαμβάνεται από κιμά,
 - +7°C για παρασκεύασμα που λαμβάνεται από νωπό κρέας,
 - +4°C για παρασκεύασμα κρέατος πουλερικών,
 - +3°C για παρασκεύασμα που περιέχει παραπροϊόντα,
 - (ii) υπερκατεψυγμένα, και φέρονται, το συντομότερο δυνατό, σε θερμοκρασία στο κέντρο τους κατώτερη των -18°C, σύμφωνα με τους περί Τροφίμων Βαθείας Κατάψυξης Κανονισμούς του 2002.

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 3.

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.2.2000.

(2) Επιπρόσθετα των απαιτήσεων της παραγράφου (1) τα παρασκευάσματα κρέατος που διατίθενται στην αγορά πρέπει να—

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 4.

(α) Έχουν παρασκευασθεί σύμφωνα με το Μέρος 4, του Πρώτου Παραρτήματος·

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 5.

(β) έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με τον Κανονισμό 7 και το Μέρος 5 του Πρώτου Παραρτήματος·

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 6.

(γ) φέρουν σήμα και ετικέτα σύμφωνα με το Μέρος 6, του Πρώτου Παραρτήματος·

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 7,
Μέρος 8.

(δ) συσκευάσθηκαν σύμφωνα με το Μέρος 7, του Πρώτου Παραρτήματος και αποθηκεύτηκαν σύμφωνα με το Μέρος 8 του Πρώτου Παραρτήματος·

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 9.

(ε) μεταφέρθηκαν σύμφωνα με το Μέρος 9 του Πρώτου Παραρτήματος· και

Τρίτο
Παράρτημα.

(στ) συνοδεύονται, κατά τη μεταφορά του, από υγειονομικό πιστοποιητικό το οποίο καθορίζεται στο Τρίτο Παράρτημα και το οποίο φυλάττεται από τον παραλήπτη για ένα τουλάχιστον έτος και επιδεικνύεται στο Διευθυντή, εφόσον αυτό ζητηθεί.

(3) Εκτός από τα νωπά λουκάνικα και το κρέας για λουκάνικα, τα παρασκευάσματα κρέατος που προέρχονται από κιμά ζώων που σφάγηκαν διατίθενται στην αγορά εφόσον πληρούν τις απαιτήσεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τα υγειονομικά προβλήματα παραγωγής και εμπορίας κιμάδων.

(4) Η χρήση ιονίζουσας ακτινοβολίας σε παρασκευάσματα κρέατος ρυθμίζεται από τους περί Κατεργασμένων Τροφίμων διά Ιονίζουσας Ακτινοβολίας Κανονισμούς του 2001.

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
14.12.2001.

Παρεκκλίσεις
κατά την
έγκριση
εργαστηρίου
παρασκευασμά-
των κρέατος
όσον αφορά
ορισμένες
απαιτήσεις.
Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 1.

5.—(1) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών μετά από σύμφωνη γνώμη του Διευθυντή δύναται να παραχωρεί, στα πλαίσια έγκρισης ενός εργαστηρίου παρασκευασμάτων κρέατος, σε εργαστήριο παρασκευασμάτων κρέατος το οποίο δεν έχει βιομηχανική διάρθρωση και παραγωγική δυναμικότητα, παρεκκλίσεις από τις απαιτήσεις του Μέρους 1, του Πρώτου Παραρτήματος καθώς και από τις απαιτήσεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί Υγειονομικών Προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας και την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων.

(2) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών μετά από τη σύμφωνη γνώμη του Διευθυντή δύναται επίσης να παραχωρεί παρεκκλίσεις από τις απαιτήσεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί Υγειονομικών Προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας αναφορικά με τους χώρους αποθήκευσης πρώτων υλών και τελικών προϊόντων. Στην περίπτωση αυτή η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει τουλάχιστο—

(α) Χώρο ή διάταξη για αποθήκευση πρώτων υλών, εφόσον πραγματοποιείται τέτοια αποθήκευση· και

(β) ψυχόμενο χώρο ή διάταξη για την αποθήκευση τελικών προϊόντων, εφόσον πραγματοποιείται τέτοια αποθήκευση.

6.—(1) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών δύναται να επιτρέψει την παρασκευή και τη διάθεση παρασκευασμάτων κρέατος αποκλειστικά στην αγορά της Δημοκρατίας εφόσον παρασκευάστηκαν—

- (α) Από παρασκεύασμα κρέατος·
- (β) από εργαστήριο παρασκευής το οποίο έχει εγγραφεί σύμφωνα με τον Κανονισμό 8 ή καταχωρηθεί σε μητρώο, και διαθέτει τους χώρους που αναφέρονται στο Μέρος 3 του Πρώτου Παραρτήματος· και
- (γ) κατά παρέκκλιση των παραγράφων (β) και (δ), του Μέρους 4, του Πρώτου Παραρτήματος και του Μέρους 6, του Πρώτου Παραρτήματος.

Παρέκλιση από τον Κανονισμό 4 για διάθεση αποκλειστικά στην αγορά της Δημοκρατίας.

Πρώτο Παράρτημα, Μέρος 3.

Πρώτο Παράρτημα, Μέρος 4, Μέρος 6.

(2) Κατά την παραχώρηση των παρεκκλίσεων της παραγράφου (1) ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών λαμβάνει υπόψη τις ιδιαίτερες καταναλωτικές συνήθειες που υπάρχουν στη Δημοκρατία και διασφαλίζει ότι τα πιο πάνω εργαστήρια παρασκευής τηρούν τις υγειονομικές απαιτήσεις που καθορίζονται στους παρόντες Κανονισμούς.

(3) Τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται σύμφωνα με τις παραγράφους (1) και (2) δεν πρέπει να φέρουν το σήμα καταλληλότητας το οποίο καθορίζεται στο Μέρος 4, του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο Παράρτημα, Μέρος 4.

(4) Σε περίπτωση παραχώρησης των παρεκκλίσεων της παραγράφου (1) ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών κοινοποιεί τη φύση των παρεκκλίσεων στην Επιτροπή.

7.—(1) Κάθε πρόσωπο το οποίο ασκεί την εκμετάλλευση ή τη διαχείριση εργαστηρίου παρασκευής οφείλει να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα για την τήρηση των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών και ειδικότερα να διασφαλίζει ότι πραγματοποιούνται σε όλα τα στάδια παραγωγής των προϊόντων και ιδιαίτερα να πραγματοποιεί αυτοελέγχους και να συμμορφώνεται με τους περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002.

Υποχρεώσεις του προσώπου που ασκεί την εκμετάλλευση ή τη διαχείριση εργαστηρίου παρασκευής. Επίσημη Εφημερίδα, Παράρτημα Τρίτο (I): 11.2.2002.

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

- (α) Έλεγχος των πρώτων υλών που εισέρχονται στην εγκατάσταση για να διασφαλίζεται η τήρηση των κριτηρίων, που αναφέρονται στο Δεύτερο Παράρτημα, αναφορικά με το τελικό προϊόν·
- (β) έλεγχος των μεθόδων καθαρισμού και απολύμανσης·
- (γ) λήψη δείγματος προς ανάλυση σε εργαστήριο εγκεκριμένο από το Υπουργικό Συμβούλιο μετά από κοινή εισήγηση του Διευθυντή και Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών·
- (δ) διαφύλαξη γραπτών ή καταχωρημένων στοιχείων αναφορικά με τις ενδείξεις που ζητούνται σύμφωνα με την υποπαράγραφο (γ) για την υποβολή τους στο Διευθυντή. Τα αποτελέσματα ιδίως των ελέγχων και των δοκιμασιών φυλάσσονται επί δύο έτη, εκτός των κατεψυγμένων προϊόντων, των οποίων η προθεσμία δύναται να μειωθεί σε έξι μήνες μετά την τελική ημερομηνία ανάλωσης του προϊόντος·

Δεύτερο Παράρτημα.

- (ε) παροχή στο Διευθυντή εγγυήσεων για τη διαχείριση του σήματος καταλληλότητας και ιδιαίτερα των ετικετών που φέρουν το σήμα καταλληλότητας·
- (στ) ενημέρωση στο Διευθυντή εάν από τα αποτελέσματα της εργαστηριακής εξέτασης ή από οποιαδήποτε άλλη πληροφορία διαθέτει, προκύπτει η ύπαρξη υγειονομικού κινδύνου·
- (ζ) σε περίπτωση άμεσου κινδύνου για την ανθρώπινη υγεία, απόσυρση από την αγορά της ποσότητας προϊόντος που λήφθηκε υπό τεχνολογικά παρόμοιες συνθήκες, το οποίο ενδέχεται να παρουσιάσει τον ίδιο κίνδυνο. Η αποσυρόμενη από την αγορά ποσότητα παραμένει υπό την επιτήρηση και την ευθύνη του Διευθυντή μέχρι να καταστραφεί, χρησιμοποιηθεί για σκοπούς άλλους πλν της ανθρώπινης κατάναλωσης ή, κατόπιν σχετικής άδειας του Διευθυντή, υποβληθεί σε νέα κατάλληλη επεξεργασία για τη διασφάλιση της ασφάλειάς της.
- (3) Οι απαιτήσεις αναφορικά με τους αυτοελέγχους καθορίζονται από το Διευθυντή ο οποίος ελέγχει τακτικά την τήρησή τους.
- (4) Κάθε πρόσωπο το οποίο ασκεί την εκμετάλλευση ή διαχείριση εγκατάστασης οφείλει για σκοπούς ελέγχου—
- (α) Να αναγράφει ευκρινώς στη δεύτερη συσκευασία του προϊόντος τη θερμοκρασία υπό την οποία το προϊόν πρέπει να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται και την τελική ημερομηνία ανάλωσης για υπερκατεψυγμένο προϊόν ή την ημερομηνία λήξης για προϊόν υπό απλή ψύξη·
- (β) να διοργανώνει ή καταρτίζει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού του, ώστε το προσωπικό να μπορεί να συμμορφώνεται με τις προϋποθέσεις υγιεινής παρασκευής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση της παρασκευής του, εκτός εάν το προσωπικό διαθέτει επαρκείς γνώσεις που αποδεικνύονται με δίπλωμα· ο Διευθυντής συμμετέχει στην εκπόνηση και στην εφαρμογή του προγράμματος αυτού.
- (5) Κάθε πρόσωπο το οποίο ασκεί την εκμετάλλευση ή διαχείριση της εγκατάστασης οφείλει να λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα ώστε οι μικροβιολογικές εξετάσεις να διενεργούνται ως ακολούθως:
- (α) Τουλάχιστον εβδομαδιαίως είτε σε εργαστήριο παρασκευής εφόσον είναι αναγνωρισμένο από το Διευθυντή είτε σε εγκεκριμένο εργαστήριο·
- (β) το δείγμα που λαμβάνεται προς ανάλυση αποτελείται από πέντε μονάδες και είναι αντιπροσωπευτικό της ημερήσιας παρασκευής. Η δειγματοληψία γίνεται εις βάθος των μυών μετά από καυστηριασμό του δέρματος·
- (γ) οι μικροβιολογικοί έλεγχοι διενεργούνται βάσει επιστημονικώς αναγνωρισμένων και πρακτικώς δοκιμασμένων μεθόδων σύμφωνα με τις μεθόδους που καθορίζονται από την εκάστοτε νομοθεσία ή από άλλα διεθνή αποδεκτά πρότυπα (ISO)·
- (δ) τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων πρέπει να αξιολογούνται με βάση τα κριτήρια που καθορίζονται στο Δεύτερο Παράρτημα για τα παρασκευάσματα κρέατος·
- (ε) σε περίπτωση αμφισβήτησης κατά τη διάθεση στην αγορά, η αρμόδια αρχή αναγνωρίζει ως μεθόδους αναφοράς τις μεθόδους EN (Ευρωπαϊκά πρότυπα).

8.—(1) Κανένα πρόσωπο δε λειτουργεί εγκατάσταση εκτός εάν αυτή έχει εγγραφεί σύμφωνα με τους περί της Υγιεινής και του Επισήμου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002, όπως αυτοί εκάστοτε τροποποιούνται ή αντικαθίστανται, μετά από κοινή επιθεώρηση του Διευθυντή και του Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών.

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

(2) Τηρουμένων των διατάξεων περί της Υγιεινής και του Επισήμου 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 τη φύση των δραστηριοτήτων της:

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.2.2002.

Νοείται ότι σε περίπτωση που μια εγκατάσταση προς έγκριση αποτελεί μέρος εγκατάστασης εγκεκριμένης σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων, την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας, καθώς και με 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 Εμπορίας του Κρέατός των, οι χώροι, ο εξοπλισμός και οι εγκαταστάσεις που προβλέπονται για το προσωπικό και όλοι οι χώροι στους οποίους δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης πρώτης ύλης ή μη πρωτοσυσκευασμένου προϊόντος μπορούν να είναι κοινοί και για τις δύο εγκαταστάσεις.

(3) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών καταρτίζει κατάλογο εγκαταστάσεων που παρασκευάζουν παρασκευάσματα κρέατος, διακρίνοντας τις εγκαταστάσεις που εγκρίνονται δυνάμει του Κανονισμού 4, από τις εγκαταστάσεις που είναι εγγεγραμμένες δυνάμει του Κανονισμού 6 και κοινοποιεί τον κατάλογο εγκαταστάσεων που εγκρίνονται σύμφωνα με τον Κανονισμό 4 στα κράτη-μέλη και στην Επιτροπή.

(4) Κατά τον καταρτισμό του καταλόγου ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών δίδει σε κάθε εγκατάσταση αριθμό εγγραφής ο οποίος είναι ο ίδιος με αυτόν που δόθηκε στην εγκατάσταση όταν εγκρίθηκε σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων, την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών, την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας και 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 Εμπορίας του Κρέατός των, με ένδειξη ότι η εγγραφή αφορά την παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος και σε κάθε αυτόνομη μονάδα παρασκευής ιδιαίτερο αριθμό έγκρισης.

(5)(α) Ένας αριθμός εγγραφής δίδεται—

(i) Στην εγκατάσταση η οποία επεξεργάζεται προϊόν το οποίο λαμβάνεται από ή με πρώτες ύλες που καλύπτονται από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων, την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών, την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας και 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 Αγριων Θηραμάτων και Εμπορίας του Κρέατός των,

(ii) στην εγκατάσταση που βρίσκεται στο ίδιο μέρος με εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων, την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών, την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί Υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας και 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 Αγριων Θηραμάτων και Εμπορίας του Κρέατός των

(β) Τα πιο πάνω εγκεκριμένα εργαστήρια παρασκευής περιλαμβάνονται, για την παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος, σε ειδική στήλη του καταλόγου των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων, την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων πουλερικών, και την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας. Σε περίπτωση αυτόνομης μονάδας παρασκευής αυτά περιλαμβάνονται σε χωριστό κατάλογο που καταρτίζεται σύμφωνα με τα ίδια κριτήρια.

9.—(1) Τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 14Α του Νόμου, ο Διευθυντής δύναται, για τους σκοπούς των παρόντων Κανονισμών να επιθεωρεί και να διεξάγει κάθε αναγκαίο έλεγχο εντός των εγκαταστάσεων. Ο Διευθυντής κατά τον έλεγχο αυτό δύναται να επικουρείται από κτηνιατρικούς λειτουργούς οι οποίοι διαθέτουν τα επαγγελματικά προσόντα που καθορίζονται.

Εξουσία εισόδου και άσκησης ελέγχου των εγκαταστάσεων και των εργαστηρίων παρασκευής.

(2) Ο Διευθυντής δύναται, ανά πάσα στιγμή, να εισέρχεται ελεύθερα στους χώρους των εγκαταστάσεων για να ελέγχει την τήρηση των παρόντων Κανονισμών και, εάν έχει αμφιβολίες όσον αφορά την προέλευση του κρέατος, να έχει πρόσβαση σε λογιστικά έγγραφα για τον προσδιορισμό του σφαγείου ή της εκμετάλλευσης από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη.

(3) Ο Διευθυντής όσον αφορά την τήρηση των κριτηρίων τα οποία καθορίζονται στο Δεύτερο Παράρτημα, έχει πρόσβαση στα αποτελέσματα των αυτοελέγχων που προβλέπονται στον Κανονισμό 7 καθώς και των ελέγχων σε πρώτη ύλη. Σε περίπτωση ηλεκτρονικών δεδομένων αυτά εκτυπώνονται κατόπιν αιτήσεώς του.

Δεύτερο Παράρτημα.

(4) Ο Διευθυντής δύναται, εντός των εγκαταστάσεων, να λαμβάνει, δείγματα παρασκευασμάτων κρέατος 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 προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στον Κανονισμό 7. Ανάλογα με τις αναλύσεις αυτές ο Διευθυντής δύναται να διατάξει συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια παρασκευής ή στο προϊόν. Για τα αποτελέσματα των αναλύσεων συντάσσεται έκθεση της οποίας τα πορίσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον ασκούντα την εκμετάλλευση ή στο διαχειριστή της εγκατάστασης, ο οποίος οφείλει να λάβει τα κατάλληλα μέτρα προς συμπλήρωση των διαπιστωθεισών ελλείψεων με σκοπό τη βελτίωση των συνθηκών υγιεινής.

(6) Σε περίπτωση που, κατά τη διάρκεια ελέγχου σύμφωνα με το Μέρος 5, του Πρώτου Παραρτήματος, διαπιστωθεί επανειλημμένη παράβαση των κριτηρίων που καθορίζονται στο Δεύτερο Παράρτημα, κατά τους αυτοελέγχους, ο Διευθυντής ενισχύει τα μέτρα ελέγχου παρασκευής για την εγκατάσταση αυτή και κατάσχει τις ετικέτες και τα λοιπά σήματα που φέρουν σήμα καταλληλότητας το οποίο καθορίζεται στο Μέρος 6, του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο Παράρτημα, Μέρος 5. Δεύτερο Παράρτημα.

Πρώτο Παράρτημα, Μέρος 6.

(7) Σε περίπτωση που, μετά την πάροδο δεκαπέντε ημερών, τα παρασκευαζόμενα προϊόντα του εργαστηρίου παρασκευής δεν πληρούν τα κριτήρια που καθορίζονται στο Δεύτερο Παράρτημα, ο Διευθυντής λαμβάνει όλα τα δέοντα μέτρα για τη συμπλήρωση των διαπιστωθεισών ελλείψεων και διατάσσει τη θερμική επεξεργασία παρασκευασμάτων της συγκεκριμένης εγκατάστασης. Σε περίπτωση που τα μέτρα αυτά δεν είναι επαρκή αναστέλλεται η άδεια λειτουργίας της εγκατάστασης.

Δεύτερο Παράρτημα.

(8) Το εργαστήριο παρασκευής βρίσκεται υπό τον έλεγχο του Διευθυντή ο οποίος επιθεωρεί και ελέγχει με την ακόλουθη συχνότητα:

- (α) Για εργαστήριο παρασκευής που βρίσκεται δίπλα σε εργαστήριο τεμαχισμού με την ίδια συχνότητα όπως και για το εν λόγω εργαστήριο.
- (β) Για τα λοιπά εργαστήρια παρασκευής, η ανάγκη μόνιμης ή περιοδικής παρουσίας του Διευθυντή σε συγκεκριμένο εργαστήριο εξαρτάται από το μέγεθος της εγκατάστασης, τον τύπο του παρασκευαζόμενου προϊόντος, το σύστημα εκτίμησης κινδύνων και τις εγγυήσεις που παρέχονται σύμφωνα με τις παραγράφους (1) και (2) του Κανονισμού 7.

(9) 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 παρασκευασμάτων κρέατος που προήλθαν 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.

(10) Ο Διευθυντής ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών όταν ενεργεί με βάση τις πρόνοιες της παραγράφου (9), εφόσον έχει εύλογες ενδείξεις ή υποψίες για ακαταλληλότητα οποιουδήποτε παρασκευάσματος κρέατος, 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.

(11) 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 παρασκευάσματος κρέατος, ο επιβάλλων την κατακράτηση εκδίδει γραπτή κοινοποίηση κατακράτησης για σκοπούς καταστροφής τους, λόγω της ακαταλληλότητάς τους για ανθρώπινη κατανάλωση.

(12) Όταν την κατακράτηση επιβάλλει ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών, όπως αναφέρεται στην παράγραφο (11) ανωτέρω, ειδοποιεί το ταχύτερο δυνατό το Διευθυντή και αναλαμβάνουν από κοινού τη διερεύνηση.

(13) 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 της κατακρατούσας Υπηρεσίας.

(14) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών, εφόσον κρίνει ή διαπιστώσει ότι ευσταθούν οι υποψίες ή ενδείξεις που αναφέρονται στην παράγραφο (9), μπορεί με γραπτή ειδοποίηση που απευθύνεται προς τη διεύθυνση της εγκατάστασης, να επιβάλει την εξέταση οποιοδήποτε 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.

(15) Όταν από την ιατρική εξέταση που αναφέρεται στην παράγραφο (10), προκύψει ότι ο εργαζόμενος ή οι εργαζόμενοι πράγματι πάσχουν από μολυσματική ασθένεια, η οποία ενδέχεται να εξαπλωθεί και σε άλλους μέσω των παρασκευασμάτων κρέατος, 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 μη απασχολείται σε οποιαδήποτε εργασία σε εγκατάσταση παράβαση ή παράλειψη συμμόρφωσης προς την ειδοποίηση αυτή συνιστά παράβαση των παρόντων Κανονισμών.

(16) Ο Διευθυντής που λαμβάνει δείγματα για σκοπούς εργαστηριακής εξέτασης, σύμφωνα με την παράγραφο (4), ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών που ενεργεί σύμφωνα με την παράγραφο (9)(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.

10.—(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.

Αναστολή και ακύρωση της εγγραφής.

(2) Όταν μετά την επιθεώρηση των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στην παράγραφο (1), ο ασκών την επιθεώρηση διαπιστώσει ή έχει υποψίες ότι τα παρασκευάσματα κρέατος 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 αδικαιολόγητη 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 παρέμβει στη χρησιμοποίηση του εξοπλισμού ή των χώρων της εγκατάστασης και να λάβει κάθε αναγκαίο μέτρο, μέχρι και τη μείωση του ρυθμού παρασκευής και

(β) σε περίπτωση που τα μέτρα που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (α) ή τα μέτρα που προβλέπονται στην υποπαράγραφο (ζ) της παραγράφου (2) του Κανονισμού 7, δεν επαρκούν για την επανόρθωση της κατάστασης, τότε ο Διευθυντής εισηγείται στο Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών την ακύρωση της εγγραφής, ενδεχομένως, για τον οικείο τύπο παραγωγής.

(3) Σε περίπτωση επανειλημμένων παραλείψεων ο ασκών τον έλεγχο εντείνει και κατάσχει τις ετικέτες, τις μολυβδοσφραγίδες ή τα άλλα μέσα που φέρουν το σήμα καταλληλότητας.

11. Κανένα πρόσωπο δεν εισάγει υπερκατεψυγμένα παρασκευάσματα κρέατος όπως αυτά αναφέρονται στον Κανονισμό 4 εκτός εάν—

(α) Προέρχονται από τρίτη χώρα ή τμήματα τρίτης χώρας από τα οποία δεν απαγορεύεται η εισαγωγή για λόγους υγειονομικού ελέγχου σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία η οποία στοχεύει στην εναρμόνιση με την Οδηγία 91/494/ΕΟΚ σχετικά με τους όρους υγειονομικού ελέγχου που διέπουν τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές και τις εισαγωγές νωπών κρεάτων πουλερικών από τρίτες χώρες, την Οδηγία

Εισαγωγή παρασκευασμάτων κρέατος από τρίτες χώρες.

92/118/ΕΟΚ για τον καθορισμό των όρων υγειονομικού ελέγχου καθώς και των υγειονομικών όρων που διέπουν το εμπόριο και τις εισαγωγές στην κοινότητα προϊόντων που δεν υπόκεινται όσον αφορά τους προαναφερόμενους όρους, στις ειδικές κοινοτικές ρυθμίσεις που αναφέρονται στο Κεφάλαιο Ι του Παραρτήματος Α της Οδηγίας 89/662/ΕΟΚ και, στις ειδικές κοινοτικές ρυθμίσεις που αναφέρονται στην οδηγία 90/675/ΕΟΚ, την Οδηγία 72/462/ΕΟΚ περί των υγειονομικών προβλημάτων και των υγειονομικών μέτρων κατά τις εισαγωγές ζώων του βοείου και χοιρείου είδους και νωπών κρεάτων προέλευσης τρίτων χωρών, την Οδηγία 92/45/ΕΟΚ για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με τη θανάτωση άγριων θηραμάτων και την εμπορία κρεάτος των·

- (β) προέρχονται από τρίτη χώρα η οποία αναφέρεται στον κατάλογο που καταρτίζεται από την Επιτροπή και η οποία παρέχει τις εγγυήσεις που απαιτούνται από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία η οποία στοχεύει στην εναρμόνιση με την Οδηγία 94/65/ΕΚ περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη θέση στην αγορά κιμάδων και παρασκευάσματος κρέατος·
- (γ) συνοδεύονται από υγειονομικό πιστοποιητικό όπως αυτό καθορίζεται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία η οποία στοχεύει στην εναρμόνιση με την Απόφαση 572/2000/ΕΚ για τον καθορισμό των όρων όσον αφορά την υγεία των ζώων και τη δημόσια υγεία καθώς και την κτηνιατρική πιστοποίηση για την εισαγωγή κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος προερχομένων από τρίτες χώρες και για την κατάρτιση της Απόφασης 97/29/ΕΚ, και πιστοποιητικό καταλληλότητας το οποίο υπογράφει ο επίσημος κτηνίατρος της χώρας από την οποία προέρχεται· το πιστοποιητικό αυτό πιστοποιεί ότι το προϊόν προέρχεται από εγκατάσταση που παρέχει τις εγγυήσεις που καθορίζονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία η οποία στοχεύει στην εναρμόνιση με το Πρώτο Παράρτημα της Οδηγίας 94/65/ΕΚ περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη θέση στην αγορά κιμάδων και παρασκευάσματος κρέατος και υπερχαταψύχθηκε σε εργαστήριο παρασκευής·

Εισαγωγή υπερχαταψυγμένου παρασκευάσματος κρέατος από τρίτες χώρες.

12. Κανένα πρόσωπο δεν εισάγει υπερχαταψυγμένα παρασκευάσματα κρέατος όπως αυτά αναφέρονται στον Κανονισμό 4, εκτός εάν—

- (α) Συνοδεύονται από το πιστοποιητικό που προβλέπεται στην υποπαράγραφο (γ) του Κανονισμού 11·
- (β) έχουν υποβληθεί στους ελέγχους που καθορίζονται στην Οδηγία 90/675/ΕΟΚ για τον καθορισμό των βασικών αρχών σχετικά με την οργάνωση των κτηνιατρικών ελέγχων των προϊόντων προέλευσης τρίτων χωρών που εισάγονται στην Κοινότητα.

Εντεταλμένοι κοινοτικοί λειτουργοί.

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

(2) Οι εντεταλμένοι κοινοτικοί λειτουργοί συνοδευόμενοι και σε συνεργασία με την αρμόδια αρχή δύνανται σε εύλογο χρόνο—

- (α) Να εισέρχονται σε οποιοδήποτε εργαστήριο παρασκευής·
- (β) να επιθεωρούν, εξετάζουν και ελέγχουν οποιαδήποτε εγκατάσταση της πιο πάνω διάταξης, καθώς και τον εξοπλισμό που βρίσκεται στην εγκατάσταση στην οποία εισέρχονται και να προβαίνουν σε έρευνες και σε λήψη φωτογραφιών οι οποίες κρίνονται αναγκαίες·

- (γ) να ζητούν από τον υπεύθυνο των εγκαταστάσεων παρουσίαση οποιωνδήποτε βιβλίων ή εγγράφων για τα οποία έχουν εύλογη αιτία να πιστεύουν ότι περιέχουν πληροφορίες σχετικά με το σκοπό της έρευνας η οποία διεξάγεται·
- (δ) να ζητούν—
- (i) από τον ιδιοκτήτη ή τον κάτοχο της εγκατάστασης, ή
 - (ii) από οποιοδήποτε πρόσωπο βρίσκεται στην εγκατάσταση κατά την είσοδό τους, ή
 - (iii) από οποιοδήποτε πρόσωπο για το οποίο έχουν εύλογη αιτία να πιστεύουν ότι έχει ασχοληθεί στα υποστατικά ή είχε σχέση με τις διεξαγόμενες σε αυτά οποτεδήποτε κατά τη διάρκεια να δώσει οποιοδήποτε πληροφορίες που μπορεί να έχει ή στις οποίες είχε πρόσβαση και που είναι σχετικές με το σκοπό της έρευνας που διεξάγεται·
- (ε) παίρνουν από την εγκατάσταση αντιπροσωπευτικό ποσοστό εργαστηριακής πρακτικής για να διαπιστώσουν εάν ο Διευθυντής ελέγχει με ενιαίο τρόπο, κατά πόσο ένα εργαστήριο τηρεί τις πρόνοιες του Κανονισμού 7·
- (στ) να παίρνουν από την εγκατάσταση και να μεταφέρουν οποιοδήποτε αντικείμενο ή δείγμα οποιασδήποτε ουσίας που δυνατό να απαιτείται για σκοπούς διεξαγωγής περαιτέρω έρευνας.

14. Οι παρόντες Κανονισμοί ουδόλως επηρεάζουν την εφαρμογή—

Επιφύλαξη εφαρμογής άλλων νομοθεσιών.

- (α) Του περί Κτηνιατρικών Ελέγχων στο Ενδοκοινοτικό Εμπόριο και την Εισαγωγή από Τρίτες Χώρες Ζώων και Ζωικών 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 όσον αφορά το ενδοκοινοτικό εμπόριο·
- (β) των περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα των Κανονισμών του 2002, σε περίπτωση προσθήκης προσθέτων σε παρασκευάσμα κρέατος·
- (γ) του περί Κτηνιατρικών Ελέγχων στο Ενδοκοινοτικό Εμπόριο και την Εισαγωγή από Τρίτες Χώρες Προϊόντων καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα Νόμου του 2002, ιδίως όσον αφορά την οργάνωση και στις συνέπειες των ελέγχων που διενεργεί η Δημοκρατία και τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να λαμβάνονται όσον αφορά τις εισαγωγές.

98(Ι) του 2002.

Επίσημη Εφημερίδα Παράρτημα Τρίτο(Ι): 11.2.2002.

98(Ι) του 2002.

15. Κατά παρέκκλιση από τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών, οι εγγεγραμμένες και λειτουργούσες, κατά την ημερομηνία έναρξης ισχύος των παρόντων Κανονισμών, εγκαταστάσεις δύνανται να εξακολουθούν να λειτουργούν χωρίς πλήρη συμμόρφωση προς τις πρόνοιες των παρόντων Κανονισμών μέχρι την 31η Δεκεμβρίου 2003.

Μεταβατική διάταξη.

ΠΡΩΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**(Κανονισμοί 2, 4, 5, 6 και 9)****Μέρος 1****Ειδικές προϋποθέσεις έγκρισης εγκαταστάσεων
παρασκευής παρασκευασμάτων κρέατος**

1. Επιπρόσθετα των απαιτήσεων που καθορίζονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26^{ης} Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων, το εργαστήριο παρασκευής παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να διαθέτει

- (α) χώρο ξεχωριστό από το χώρο τεμαχισμού, για τις εργασίες παρασκευής κρέατος, προσθήκης άλλων τροφίμων και πρώτης συσκευασίας, εφοδιασμένο με καταγραφικό θερμομέτρο ή καταγραφικό τηλεθερμόμετρο:

Νοείται ότι ο Διευθυντής δύναται να επιτρέψει την παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος σε εργαστήριο τεμαχισμού, εφόσον η παρασκευή πραγματοποιείται σε ειδική σαφώς διαχωρισμένη ζώνη

- (β) ένα χώρο δεύτερης συσκευασίας, εκτός εάν πληρούνται οι προϋποθέσεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την

Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26^{ης} Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων

- (γ) ένα χώρο ή ντουλάπα για την αποθήκευση άλατος
- (δ) σε ψυκτικό μηχάνημα που εξασφαλίζει την τήρηση των θερμοκρασιών σύμφωνα τους παρόντες Κανονισμούς.

2. Επιπρόσθετα των απαιτήσεων της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας, η αυτόνομη μονάδα παρασκευής πρέπει να περιλαμβάνει διαθέτει -

- (α) τους χώρους που αναφέρονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία η οποία στοχεύει στην εναρμόνιση με την Οδηγία 77/99/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας
- (β) τους χώρους που αναφέρονται στην παράγραφο (1), υποπαράγραφο (β).

3. Οι κανόνες που προβλέπονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26^{ης} Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων, εφαρμόζονται για την υγιεινή του προσωπικού, των χώρων και του υλικού στην εγκατάσταση.

4. Σε περίπτωση μη μηχανικής παρασκευής, το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να φέρει κάλυπτρο στόματος και μύτης. Ο Διευθυντής δύναται να απαιτεί χρήση γαντιών, λείων, αδιάβροχων και μιας χρήσεως ή παρόμοιων που δύνανται να καθοριστούν και να αποστειρωθούν.

Μέρος 2

Ειδικές προϋποθέσεις για την παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος

1. Ανεξάρτητα από την τήρηση των γενικών προϋποθέσεων του Μέρους 3, του παρόντος Παραρτήματος και ανάλογα με το είδος παρασκευής -

- (α) τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να παρασκευάζονται υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία
- (β) τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να πρωτοσυσκευάζονται σε μονάδα αποστολής με σκοπό να αποφεύγεται οποιοσδήποτε κίνδυνος μόλυνσης
- (γ) τα παρασκευάσματα κρέατος δύνανται να καταψύχονται μία μόνο φορά και πρέπει να διατίθενται στην αγορά εντός 18 μηνών το πολύ
- (δ) αμέσως μετά τη διαδικασία παρασκευής τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να υποβάλλονται σε πρώτη συσκευασία σύμφωνα με το Μέρος 7 του παρόντος Παραρτήματος

Μέρος 3**Έλεγχος**

1. Το εργαστήριο παρασκευής παρασκευασμάτων κρέατος υπόκειται σε έλεγχο από τον Διευθυντή ο οποίος διασφαλίζει ότι τηρούνται οι απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών και ιδιαίτερα -

- (α) η καθαριότητα των χώρων, των εγκαταστάσεων, των εργαλείων και της υγιεινής του προσωπικού·
- (β) η αποτελεσματικότητα των ελέγχων που διενεργούνται από την εγκατάσταση, σύμφωνα με την παράγραφο (3), του Κανονισμού 6, ιδίως εξετάζοντας τα πορίσματα και διενεργώντας δειγματοληψία·
- (γ) η μικροβιολογική και υγειονομική ποιότητα των παρασκευασμάτων κρέατος·
- (δ) η κατάλληλη σήμανση καταλληλότητας των παρασκευασμάτων κρέατος·
- (ε) οι συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς·
- (στ) διενεργεί κάθε αναγκαία δειγματοληψία για τις εργαστηριακές εξετάσεις με σκοπό την επιβεβαίωση των αποτελεσμάτων αυτοελέγχου·
- (ζ) προβαίνει σε οποιοδήποτε άλλο έλεγχο κρίνει αναγκαίο σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς. Αξιολογεί το αποτέλεσμα των μικροβιολογικών ελέγχων σύμφωνα με τα κριτήρια που αναφέρονται στο Δεύτερο Παράρτημα για το παρασκεύασμα κρέατος·

Δεύτερο
Παράρτημα.

- (η) ανά πάσα στιγμή έχει ελεύθερη πρόσβαση σε ψυκτική αποθήκη και στους χώρους εργασίας με σκοπό τον έλεγχο της αυστηρής τήρησης των διατάξεων του παρόντος Μέρους.

Μέρος 4

Σήμανση και Ετικετάρισμα

Τέταρτο
Παράρτημα.

1. Τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να φέρουν στην πρώτη ή δεύτερη συσκευασία σήμα καταλληλότητας.
2. Το κοινοτικό σήμα καταλληλότητας που καθορίζεται στο Τέταρτο Παράρτημα δύναται να τεθεί μόνο από το Διευθυντή σε παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται σύμφωνα με τον Κανονισμό 4 σε εργαστήριο παρασκευής που εγκρίθηκε σύμφωνα με τον Κανονισμό 8.
3. Το σήμα καταλληλότητας για τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να είναι σύμφωνο -
 - (α) για τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται από νωπό κρέας ζώου σφαγής ή εκτρεφόμενου θηράματος, με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26^{ης} Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων
 - (β) για τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται από κρέας πουλερικών και κρέας μικρού εκτρεφόμενου θηράματος πτερωτού ή με τρίχωμα, με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε

εναρμόνιση με την Οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15^{ης} Φεβρουαρίου 1971 περί Υγειονομικών Προβλημάτων στον Τομέα των Συναλλαγών Νωπών Κρεάτων Πουλερικών.

- (γ) για τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται από κρέας θανατωμένου θηράματος, με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 92/45/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16^{ης} Ιουνίου 1992 για τα Υγειονομικά Προβλήματα και τα Προβλήματα Υγειονομικού Ελέγχου σχετικά με τη Θανάτωση Αγριων Θηραμάτων και την Εμπορία κρέατος των.

4. Για την παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος σε αυτόνομη μονάδα παρασκευής το σήμα καταλληλότητας πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό έγκρισης που δίδει ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών σύμφωνα με τον Κανονισμό 8.

5. Με την επιφύλαξη των περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικοί) Κανονισμών του 2002, για τη διεξαγωγή ελέγχων κατά τρόπο ορατό και ευανάγνωστο επί της δεύτερης συσκευασίας, εφόσον τούτο δεν προκύπτει σαφώς από την ονομασία πωλήσεως του προϊόντος ή τον κατάλογο συστατικών, το σήμα καταλληλότητας πρέπει να περιλαμβάνει-

- (α) σε περίπτωση μείγματος, το ποσοστό κάθε είδους
- (β) σε περίπτωση δεύτερης συσκευασίας που δεν προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή, την ημερομηνία παρασκευής.

6. Για τα παρασκευάσματα κρέατος που λαμβάνονται από κιμά, εκτός των νωπών λουκάνικων και του κρέατος για

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας,
Παράρτημα
Τρίτο(!):
31.5.2002.

λουκάνικα που φέρει σήμα καταλληλότητας σύμφωνα με το παρόν Μέρος, η ετικέτα πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις:

- (α) «περιεκτικότητα σε λίπος κάτω των . . .»
- (β) «σε σχέση κολλαγόνου προς πρωτεΐνες κρέατος κάτω του . . .».

Μέρος 5

Πρώτη και δεύτερη συσκευασία

1. Με την επιφύλαξη της παραγράφου (4) η δεύτερη συσκευασία (όπως ξυλοκιβώτια, χαρτοκιβώτια) πρέπει να ανταποκρίνεται στους κανόνες υγιεινής και ιδιαίτερα -

- (α) δεν πρέπει να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παρασκευάσματος κρέατος
- (β) δεν πρέπει να υπάρχει δυνατότητα μετάδοσης σε παρασκευάσματα κρέατος, ουσίας επιβλαβούς για την ανθρώπινη υγεία
- (γ) πρέπει να είναι αρκετά στερεή ώστε να εξασφαλίζει την αποτελεσματική προστασία των παρασκευασμάτων κρέατος κατά τη μεταφορά και τους χειρισμούς.

2. Η δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιείται για τη συσκευασία των παρασκευασμάτων κρέατος, εκτός εάν είναι από ανοξειδωτο υλικό που καθαρίζεται εύκολα και έχει

προηγουμένως καθοριστεί και απολυμανθεί.

3. Τα παρασκευάσματα κρέατος που φέρουν πρώτη συσκευασία πρέπει να συσκευάζονται σε δεύτερη συσκευασία.

4. Σε περίπτωση που η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται σε όλες τις προστατευτικές προϋποθέσεις της δεύτερης συσκευασίας, η δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να είναι διαφανής ή άχρωμη και δεν είναι απαραίτητο να τίθεται εντός δεύτερου περιέκτη, σύμφωνα με την παράγραφο (1).

Μέρος 6

Αποθήκευση

1.(α) Τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να ψύχονται αμέσως μετά την πρώτη και/ή τη δεύτερη συσκευασία.

(β) τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να αποθηκεύονται στις θερμοκρασίες που αναφέρονται στον Κανονισμό 4.

2. Η υπερκατάψυξη παρασκευάσματος κρέατος πρέπει να πραγματοποιείται σε χώρο του εργαστηρίου παρασκευής ή της αυτόνομης μονάδας παρασκευής ή σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη.

3. Στη ψυκτική αποθήκη τα παρασκευάσματα κρέατος δεν πρέπει να αποθηκεύονται μαζί με άλλα τρόφιμα, εκτός εάν η δεύτερη συσκευασία διασφαλίζει ότι το τρόφιμο αυτό δεν έχει καμία δυσμενή επίδραση.

Μέρος 7**Μεταφορά**

1. (α) Με την επιφύλαξη της παραγράφου (3), τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να μεταφέρονται με τρόπο ώστε να προστατεύονται, κατά τη μεταφορά, από παράγοντες που ενδέχεται να το μολύνουν ή να το αλλοιώσουν, λαμβανομένης υπόψη της διάρκειας και των συνθηκών μεταφοράς, καθώς και των χρησιμοποιούμενων μεταφορικών μέσων.
2. Τα μεταφορικά μέσα παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να είναι εξοπλισμένα έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι κατά τη μεταφορά οι θερμοκρασίες δεν υπερβαίνουν τις καθοριζόμενες στους παρόντες Κανονισμούς και να διαθέτουν καταγραφικό θερμόμετρο με το οποίο καταγράφεται η τήρηση της τελευταίας αυτής απαίτησης.
3. Ο Διευθυντής δύναται να επιτρέπει τη μεταφορά παρασκευασμάτων κρέατος που προέρχονται από την εγκατάσταση που αναφέρεται στον Κανονισμό 4 σε θερμοκρασίες υψηλότερες από εκείνες που προβλέπονται από τους παρόντες Κανονισμούς από εργαστήριο παρασκευής, αυτόνομη μονάδα παρασκευής, κατάστημα λιανικής πώλησης ή τοπικό συνεταιρισμό που βρίσκεται κοντά σε εγκατάσταση, υπό την προϋπόθεση ότι η μεταφορά δεν διαρκεί περισσότερο από μία ώρα.
4. Σε περίπτωση διαμετακόμισης μέσω τρίτης χώρας και όταν το εργαστήριο παρασκευής βρίσκεται σε περιοχή υπό περιορισμό για λόγους υγειονομικού ελέγχου, τα μεταφορικά μέσα πρέπει να παραμένουν σφραγισμένα.

ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(Κανονισμοί 7 και 9)

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ
ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

1. Τα εργαστήριο παρασκευής ή η αυτόνομη μονάδα παρασκευής πρέπει να φροντίζει ώστε κατά τους ελέγχους που προβλέπονται στον Κανονισμό 6 το παρασκευάσματα κρέατος να ανταποκρίνεται στα ακόλουθα κριτήρια :

Στήλη 1	M ^(α)	m ^(β)
(α) <i>Escherichia coli</i> n = 5 ^(γ) , c=2 ^(δ)	5x10 ³ /g	5x10 ² /g
(β) <i>Staphylococcus aureus</i> n = 5, c=1	5x10 ³ /g	5x10 ² /g
(γ) <i>Salmonella</i> n =5, c=0	απουσία σε 1 g	

(α) M = ανώτατο όριο αποδοχής πέρα από το οποίο τα αποτελέσματα δεν θεωρούνται πλέον ικανοποιητικά.

Το M ισούται με το 10 m όταν η καταμέτρηση πραγματοποιείται σε στερεό θρεπτικό υπόστρωμα και με 30 m όταν η καταμέτρηση πραγματοποιείται σε θρεπτικό διάλυμα

(β) m = κατώτατο όριο κάτω από το οποίο όλα τα αποτελέσματα θεωρούνται ικανοποιητικά.

(γ) n = αριθμός μονάδων που αποτελούν το δείγμα.

(δ) c = αριθμός μονάδων του δείγματος που δίνουν τιμές μεταξύ m και M.

ΤΡΙΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**(Κανονισμοί 2, 4)****Υγειονομικό πιστοποιητικό για την παρασκευή
παρασκευασμάτων κρέατος (1)**

1. Χώρα αποστολής :
 - 1.1. Υπουργείο :
 - 1.2. Υπηρεσία :
 - 1.3. Σχετικό (2) :

2. Στοιχεία παρασκευάσματος κρέατος :
 - 2.1. Προϊόν παρασκευασθέν από κρέας :
(είδος ζώου)
 - 2.2. Είδος προϊόντος (3):
 - 2.3. Είδος συσκευασίας :
 - 2.4. Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας :
 - 2.5. Θερμοκρασία αποθήκευσης και μεταφοράς :
 - 2.6. Διάρκεια συντήρησης :
 - 2.7. Καθαρό βάρος :

3. Προέλευση παρασκευάσματος κρέατος :
 - 3.1. Διεύθυνση(-εις) και αριθμός(-οι) έγκρισης της(των)
εγκεκριμένης(-ων) εγκατάστασης(-εων) παρασκευής :
 - 3.2. Εάν είναι αναγκαίο :
Διεύθυνση(-εις) και αριθμός(-οί) έγκρισης της(των)
εγκεκριμένης(-ων) ψυκτικής(-ών) αποθήκης(-ών):

4. Προορισμός των παρασκευασμάτων κρέατος :
 - 4.1. Τα προϊόντα αποστέλλονται από :
(τόπος αποστολής)
 - 4.2. σε :
(χώρα προορισμού)

- 4.3. Με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο (4):
 - 4.4. Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση αποστολέα :
 - 4.5. Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση παραλήπτη :
5. Βεβαίωση καταλληλότητας :
- 5.1. Βεβαιώνω ότι το προαναφερόμενο παρασκεύασμα κρέατος:
 - 5.1.1. Παρασκευάστηκε από νωπό κρέας υπό τις ειδικές συνθήκες που προβλέπονται στους περί Καθορισμού Υγειονομικών Κανόνων για την Παρασκευή και τη Διάθεση στην Αγορά Παρασκευασμάτων Κρέατος Κανονισμούς του 2002.
 - 5.1.2. Προορίζεται για την Κυπριακή Δημοκρατία (5)

Έγινε στις, στις
(Τόπος) (ημερομηνία)
(σφραγίδα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου κτηνιατρικού
λειτουργού)
(ονοματεπώνυμο με κεφαλαία γράμματα)

Σημείωση:

- (1) Σύμφωνα με την ερμηνεία που αποδίδεται στον Κανονισμό 2 των περί Καθορισμού Υγειονομικών Κανόνων για την Παρασκευή και τη Διάθεση στην Αγορά Παρασκευασμάτων Κρέατος Κανονισμών του 2002.
- (2) Προαιρετικό.
- (3) Ενδεχόμενη ένδειξη για την περίπτωση ιονιζουσών ακτινοβολιών για ιατρικούς λόγους.
- (4) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά αναγράφεται ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσεων και για τα πλοία το όνομα. Οι ενδείξεις αυτές αναπροσαρμόζονται σε περίπτωση μεταφόρτωσης.
- (5) Εάν χρειάζεται.

ΑΜΗΤΡΑΡΑΠ ΟΤΡΑΤΕΤ

(Κανονισμός)

ΣΑΤΗΤΟΛΗΛΑΤΑΚ ΑΜΗΖ ΟΚΙΤΟΙΟΚ

αμ ποιόρροφ ιανίε ζατητόλρλλατακ μήτο όκιτονιοκ οτ
,Α ζορόεΜ στο ιατερόφωνα υποτ ζυόδισωω ζοταμήχο αδίγορροφ
ζείεθου ούδ όπω ονεμόφραγαίδ ,μητηρόραΠ οτώρΠ
όροφ ητ ότακ ζενεμίζκαίδ ιακ .κζ Ι μητηόίδ ζο ζάλρλλόραπ
ιατηορόφωνα υποτ ζιζζιζόνζ εδ ιο ,σορτέμροίδ ζηρζτύραμζ ηητ
ζείεθου ζάλρλλόραπ ούδ ιΟ ,ζετωγγόναμζ ιανίε ότωμ ζο
νητ νύολζτοπω υποτ ζενίεκζ ιακ οσοό ζέταρο υποίεζ ιανίε
ζαδίγορροφ ηητ ορτεμίζεττ