

Αριθμός 64

Οι περί Υγιεινής του Κρέατος (Τροποποιητικοί) Κανονισμοί του 2003, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο δυνάμει των διατάξεων του άρθρου 10 του περί Υγιεινής του Κρέατος Νόμου, 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).

Ο ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΝΟΜΟΣ

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 10

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ασκώντας τις εξουσίες που του παρέχει το άρθρο 10 του περί Υγιεινής του Κρέατος Νόμου, εκδίδει τους ακόλουθους Κανονισμούς.

94 του 1979
65 του 1981.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Υγιεινής του Κρέατος (Τροποποιητικοί) Κανονισμοί του 2003 και θα διαβάζονται μαζί με τους περί Υγιεινής του Κρέατος Κανονισμούς του 1984 έως 1995 (που στο εξής θα αναφέρονται ως «οι βασικοί κανονισμοί») και οι βασικοί κανονισμοί και οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται μαζί ως οι περί Υγιεινής του Κρέατος Κανονισμοί του 1984 έως 1995.

Συνοπτικός
τίτλος.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.4.1984
13.5.1992
31.3.1995.

2. Ο Κανονισμός 2 των βασικών κανονισμών τροποποιείται με την προσθήκη των ακόλουθων ορισμών στην κατάλληλη αλφαβητική σειρά—

Τροποποίηση
του
Κανονισμού 2
των βασικών
κανονισμών.

«εργαστήριο κοπής μικρού δυναμικού» σημαίνει εργαστήριο κοπής, το οποίο ο Διευθυντής έχει εγκρίνει και του έχει παραχωρήσει άδεια λειτουργίας σύμφωνα με τον Κανονισμό 3, κάτω από ειδικούς όρους λειτουργίας όπως αυτοί καθορίζονται στους Κανονισμούς 24Γ και 24Δ, κατά παρέκκλιση από τις πρόνοιες των Κανονισμών 22 και 24.

«κατάστημα μικρού δυναμικού» σημαίνει εργαστήριο κοπής μικρού δυναμικού ή σφαγείο μικρού δυναμικού·

«σφαγείο μικρού δυναμικού» σημαίνει σφαγείο το οποίο ο Διευθυντής έχει εγκρίνει και του έχει παραχωρήσει άδεια λειτουργίας σύμφωνα με τον Κανονισμό 3, κάτω από ειδικούς όρους όπως αυτοί καθορίζονται στους Κανονισμούς 24Β, 24Δ και 24Ε κατά παρέκκλιση από τις πρόνοιες των Κανονισμών 22 και 22Α·».

3. Οι βασικοί κανονισμοί τροποποιούνται με την αντικατάσταση του Κανονισμού 22 με τον ακόλουθο νέο Κανονισμό:

Τροποποίηση
των βασικών
κανονισμών
με την αντικα-
τάσταση του
Κανονισμού 22.

«Γενικές
απαιτήσεις και
προδιαγραφές
για
καταστήματα.

22. Τα καταστήματα, εκτός τα καταστήματα μικρού δυναμικού, πρέπει τουλάχιστο να διαθέτουν τις ακόλουθες εγκαταστάσεις και εξοπλισμούς και να πληρούν τις πιο κάτω προδιαγραφές:

(1) Στους χώρους όπου το κρέας παράγεται, υφίσταται επεξεργασία και αποθηκεύεται, καθώς και στους χώρους και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας, θα πρέπει να υπάρχουν τουλάχιστο τα ακόλουθα:

- (α) Δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό δυνάμενο να καθαρισθεί και να απολυμανθεί εύκολα, διαστρωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων τα οποία πρέπει να διοχετεύονται υπό κάλυψη σε αποχετεύσεις με εσχάρες και σιφώνια για να προλαμβάνεται η δυσοσμία:

Νοείται ότι, στην περίπτωση χώρων που αναφέρονται—

- (i) στον Κανονισμό 22Α παράγραφος (4) και (6), στον Κανονισμό 24 παράγραφος (1) και στον Κανονισμό 24Α παράγραφος (1), η διοχέτευση των υδάτων σε αποχετεύσεις με εσχάρες και σιφώνια δεν είναι υποχρεωτική, στους δε χώρους που αναφέρονται στον Κανονισμό 24Α παράγραφος (1), αρκεί εξοπλισμός κατάλληλος για την εύκολη απομάκρυνση του ύδατος,
- (ii) στον Κανονισμό 24Α, παράγραφος (1), καθώς και στις ζώνες και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας, αρκεί δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό,
- (β) λείοι, ανθεκτικοί και στεγανοί τοίχοι με βαφή ανοικτού χρώματος, δυνάμενοι να πλυθούν, ύψους τουλάχιστο δύο μέτρων, στους δε χώρους σφαγής, τουλάχιστο τριών μέτρων, και στους ψυκτικούς χώρους ή τις αποθήκες ύψους τουλάχιστον αντίστοιχου της αποθήκευσης και οι γωνίες των τοίχων με το δάπεδο πρέπει να είναι στρογγυλεμένες ή παρόμοια τελειωμένες, εξαιρέσει των χώρων που αναφέρονται στην παράγραφο (1) του Κανονισμού 24Α,
- (γ) θύρες από αναλλοίωτο υλικό και, αν είναι από ξύλο, επενδυμένες με λείο αδιάβροχο υλικό σε όλες τους τις επιφάνειες,
- (δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά,
- (ε) επαρκής εξαερισμός και καλή έξοδος των υδρατμών,
- (στ) επαρκής φυσικός ή τεχνητός φωτισμός που να μην αλλοιώνει τα χρώματα,
- (ζ) οροφή καθαρή και που να διατηρείται εύκολα καθαρή και σε περίπτωση που δεν υπάρχει, τότε η εσωτερική επιφάνεια της στέγης θα πρέπει να πληροί τους όρους αυτούς.

(2)(α) Εξοπλισμό, σε επαρκή αριθμό και ευρισκόμενο όσο το δυνατό πλησιέστερα στους χώρους εργασίας, για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών, καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό, και ειδικότερα για το πλύσιμο των χεριών, οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι εφοδιασμένες με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό, ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο, στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών και οι κρουνοί δεν πρέπει να μπορούν να τίθενται σε λειτουργία με το χέρι.

(β) Εξοπλισμό για την απολύμανση των εργαλείων το νερό δεν πρέπει να έχει θερμοκρασία κατώτερη των 82° C.

(3) Κατάλληλες συσκευές προστασίας από τα ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα, ή τρωκτικά.

(4)(α) συσκευές και εργαλεία εργασίας, όπως τράπεζες τεμαχισμού, αφαιρετές επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ιμάντες μεταφοράς και προϊόντα από ανοξείδωτο υλικό, από τα οποία δεν κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα:

Νοείται ότι, οι επιφάνειες που έρχονται ή μπορεί να έρθουν σε επαφή με το κρέας, συμπεριλαμβανομένων των αρμών και συγκολλήσεων, πρέπει να διατηρούνται λείες και η χρήση ξύλου απαγορεύεται, εκτός των χώρων όπου βρίσκεται αποκλειστικά νωπό κρέας, που έχει συσκευασθεί υπό συνθήκες υγιεινής.

(β) Εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξείδωτο υλικό που πληροί τις υγειονομικές απαιτήσεις για—

(i) Το χειρισμό του κρέατος,

(ii) την αποθήκευση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για τα κρέατα, κατά τέτοιο τρόπο ώστε ούτε τα κρέατα ούτε τα δοχεία να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο και τους τοίχους.

(γ) Εξοπλισμό για τον υγιεινό χειρισμό και την προστασία του κρέατος κατά τη φόρτωση και εκφόρτωση, καθώς και κατάλληλα διαμορφωμένους και εξοπλισμένους χώρους παραλαβής και διαλογής.

(δ) Ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, ή χώρο που κλειδώνεται και προορίζεται για την τοποθέτηση του κρέατος αυτού, αν πλεονάζουσες ποσότητες καθιστούν αυτό αναγκαίο ή αν αυτά δεν απομακρύνονται ή δεν καταστρέφονται στο τέλος της ημέρας εργασίας αν το κρέας αυτό απομακρύνεται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνσης του νωπού κρέατος.

(ε) Μέσα για την υγιεινή αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, εφόσον οι εργασίες αυτές εκτελούνται στην εγκατάσταση.

(5) Εξοπλισμό ψύξης για να διατηρείται στο κρέας η εσωτερική θερμοκρασία που απαιτείται από την παράγραφο (6) του Κανονισμού 17, ο οποίος πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποστράγγισης που να επιτρέπει την απομάκρυνση των συμπυκνωμένων στα ψυκτικά μηχανήματα υδρατμών, κατά τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης του κρέατος.

(6) εγκατάσταση που να επιτρέπει τον εφοδιασμό αποκλειστικά με πόσιμο νερό, σύμφωνα με τον περί Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμος του 2001, υπό επαρκή πίεση και σε επαρκή ποσότητα:

Νοείται ότι, επιτρέπεται να υπάρχει εγκατάσταση εφοδιασμού με μη πόσιμο νερό για την παραγωγή ατμού για πυροσβεστική χρήση και για την ψύξη του ψυκτικού εξοπλισμού με την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που εγκαθίστανται για τη χρήση αυτή αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσεως του νωπού κρέατος και πρέπει οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

(7) Σύστημα παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού.

(8) Σύστημα διάθεσης υγρών και στερεών αποβλήτων που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της υγιεινής.

(9) Χώρο επαρκώς διαρρυθμισμένο, που να κλειδώνεται, στην αποκλειστική διάθεση του Διευθυντή ή, στην περίπτωση των αποθηκών που αναφέρονται στον Κανονισμό 24Α, να υπάρχει η κατάλληλη διαρρύθμιση.

(10) Εξοπλισμό που να καθιστά δυνατή τη διεξαγωγή, σε κάθε στιγμή και κατά τρόπο αποτελεσματικό, των κτηνιατρικών επιθεωρήσεων που προβλέπονται στους παρόντες Κανονισμούς.

(11)(α) Επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους, αδιάβροχους και επιδεκτικούς πλυσίματος τοίχους και δάπεδο, με νιπτήρες, ντους και αποχωρητήρια με καζανάκι, κατάλληλα εξοπλισμένα ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση των καθαρών τμημάτων του καταστήματος.

(β) Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας.

(γ) Δεν είναι ανάγκη να υπάρχουν ντους στις ψυκτικές αποθήκες όπου μόνο παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται υγιεινά συσκευασμένο νωπό κρέας.

(δ) Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή με νερό εκ των προτέρων αναμεμιγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία με υλικό καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών.

(ε) Οι κρουνοί των νιπτήρων δεν πρέπει να μπορούν να τίθενται σε λειτουργία με τα χέρια ή τους βραχίονες.

(στ) Επαρκής αριθμός τέτοιων νιπτήρων πρέπει να βρίσκεται κοντά στα αποχωρητήρια.

(12)(α) Ένα κατάλληλο χώρο και επαρκή μέσα για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς κρέατος, εκτός από τις ψυκτικές αποθήκες όπου μόνο παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται, πριν από την αποστολή του, υγιεινά συσκευασμένο νωπό κρέας.

(β) Στην περίπτωση των σφαγείων, πρέπει να υπάρχει χωριστός τέτοιος χώρος και μέσα για τα μέσα μεταφοράς ζωντανών ζώων, οι οποίοι χώροι και μέσα δεν είναι υποχρεωτικοί αν υπάρχουν διατάξεις που απαιτούν ο καθαρισμός και η απολύμανση των μεταφορικών μέσων να γίνεται σε επίσημα εγκεκριμένους χώρους.

(13) Δωμάτιο ή χώρο για την αποθήκευση απορρυπαντικών, απολυμαντικών και παρόμοιων υλικών.»

4. Οι βασικοί κανονισμοί τροποποιούνται με την προσθήκη αμέσως μετά τον Κανονισμό 22 αυτών του ακόλουθου νέου Κανονισμού 22Α:

«Ειδικές απαιτήσεις και προδιαγραφές για σφαγεία.

22Α. Εκτός των γενικών απαιτήσεων και προδιαγραφών που πρέπει να πληρούν τα σφαγεία, εκτός από σφαγεία μικρού δυναμικού, πρέπει τουλάχιστο να διαθέτουν τις ακόλουθες εγκαταστάσεις και εξοπλισμούς και να πληρούν τις πιο κάτω προδιαγραφές:

Τροποποίηση του βασικού κανονισμού με την προσθήκη νέου Κανονισμού 22Α.

(1) Κατάλληλους και υγιεινούς χώρους σταυλισμού ή, αν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, χώρους αναμονής για την παραμονή των ζώων οι τοίχοι και τα δάπεδα των οποίων πρέπει να είναι ανθεκτικά, στεγανά και εύκολα στον καθαρισμό και απολύμανση και οι χώροι αυτοί πρέπει να είναι εξοπλισμένοι κατάλληλα για το πότισμα των ζώων και, εφόσον είναι αναγκαίο, για το τάισμα τους αν απαιτείται, πρέπει επίσης να έχουν σύστημα αποχετεύσεως των υγρών.

(2) Χώρους σφαγής τέτοιων διαστάσεων ώστε η εργασία να δύναται να πραγματοποιείται με ικανοποιητικό τρόπο και, σε περίπτωση όπου σφάζονται συγχρόνως χοίροι και άλλα είδη ζώων, πρέπει να υπάρχει ειδικός χώρος για τη σφαγή των χοίρων:

Νοείται ότι, ο ειδικός αυτός χώρος δεν είναι απαραίτητος εάν η σφαγή των χοίρων και η σφαγή των άλλων ζώων διενεργούνται σε διαφορετικές στιγμές, αλλά σε τέτοια περίπτωση οι εργασίες ζεματίσματος, αποτριχώσεως, αποξέσεως και καύσεως των τριχών, πρέπει να πραγματοποιούνται σε ειδικούς χώρους, σαφώς διαχωρισμένους από την αλυσίδα σφαγής, είτε με την παρεμβολή ελεύθερου χώρου τουλάχιστο πέντε μέτρων, είτε με χώρισμα ύψους τουλάχιστο τριών μέτρων.

(3) Χωριστούς χώρους αρκετά ευρείς και αποκλειστικά διαθέσιμους για—

(α) Εκκένωση, καθάρισμα και κοπή περιττών τεμαχίων των στομάχων και των εντέρων:

Νοείται ότι, ο ιδιαίτερος αυτός χώρος δεν απαιτείται όταν οι εργασίες οι σχετικές με τα στομάχια γίνονται με μηχανικά μέσα σε κλειστό κύκλωμα, το οποίο είναι εφοδιασμένο με κατάλληλο σύστημα εξαερισμού και πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

(i) Ο μηχανικός εξοπλισμός πρέπει να είναι εγκατεστημένος και διευθετημένος κατά τρόπο που οι εργασίες διαχωρισμού εντέρων-στομάχου και εκκένωσης και καθαρισμού των στομάχων να γίνονται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, και θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένος σε ειδικό χώρο ο οποίος να διαχωρίζεται σαφώς από το εκτεθειμένο νωπό κρέας με χώρισμα ύψους τουλάχιστο τριών μέτρων, σ' επαφή με το έδαφος, το οποίο περιβάλλει το χώρο στον οποίο γίνονται οι εργασίες αυτές, όταν οι εργασίες αυτές γίνονται εντός του σφαγείου, και όταν πρόκειται για χοίρους, η διάταξη αυτή πρέπει να εφαρμόζεται στο βαθμό που απαιτείται για να αποφευχθεί η μόλυνση των νωπών κρεάτων και των παραπροϊόντων,

- (ii) ο σχεδιασμός και η λειτουργία της μηχανής πρέπει να είναι τέτοια ώστε να προλαμβάνεται αποτελεσματικά κάθε μόλυνση των νωπών κρεάτων,
 - (iii) ένα σύστημα εξαερισμού πρέπει να είναι εγκατεστημένο και να λειτουργεί υπό προϋποθέσεις ικανές να εξουδετερώσουν τις οσμές και τον κίνδυνο μόλυνσης από αερολύματα,
 - (iv) η μηχανή πρέπει να είναι εξοπλισμένη με μηχανισμό που να επιτρέπει την εκκένωση, σε κλειστό κύκλωμα, των λυμάτων και του περιεχομένου των στομάχων προς σύστημα αποχέτευσης,
 - (v) το κύκλωμα που ακολουθούν τα στομάχια προς και από τη συσκευή πρέπει να είναι σαφώς διαχωρισμένο και απομακρυσμένο από το κύκλωμα των άλλων νωπών κρεάτων και αμέσως μετά την εκκένωση και το καθάρισμα, τα στομάχια πρέπει να απομακρύνονται με τρόπο υγιεινό,
 - (vi) το προσωπικό που χειρίζεται τα άλλα νωπά κρέατα δεν πρέπει να χειρίζεται τα στομάχια όπως επίσης το προσωπικό που χειρίζεται τα στομάχια δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα άλλα νωπά κρέατα,
- (β) την περαιτέρω επεξεργασία εντέρων και στομάχων, εάν οι εργασίες αυτές διενεργούνται στο σφαγείο, ωστόσο, οι εργασίες αυτές μπορούν να πραγματοποιούνται στο χώρο που αναφέρεται στην πρώτη περίπτωση, υπό την προϋπόθεση ότι αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση του ενός προϊόντος από το άλλο,
- (γ) την προετοιμασία και τον καθαρισμό άλλων παραπροϊόντων εκτός από αυτά που αναφέρονται στις προηγούμενες περιπτώσεις, συμπεριλαμβανομένου ξεχωριστού χώρου για τη φύλαξη των κεφαλών επαρκώς χωρισμένων από τα άλλα παραπροϊόντα, εφόσον οι εργασίες αυτές γίνονται στο ίδιο το σφαγείο, χωρίς ωστόσο να πραγματοποιούνται στην αλυσίδα σφαγής,
- (δ) για την αποθήκευση δερμάτων, κεράτων, θηλών και τριχών των χοίρων, σε περίπτωση που αυτά δεν τοποθετούνται απευθείας στο σφαγείο, την ημέρα της σφαγής, σε ερμητικά κλειστά δοχεία μέχρις ότου απομακρυνθούν από το σφαγείο.
- (4) Χωριστό χώρο για τη συσκευασία παραπροϊόντων, εάν αυτά συσκευάζονται στο ίδιο το σφαγείο.
- (5) Χώρους που να μπορούν να κλειδωθούν ή, εφόσον το επιτρέπει το κλίμα, μάντρες για ασθενή ζώα, ή ζώα για τα οποία υπάρχει υπόνοια ασθένειας, ευρισκόμενα σε κατάλληλη θέση και εξοπλισμένα με χωριστή αποχέτευση, χώρους που να μπορούν να κλειδωθούν προοριζόμενους για τη σφαγή των ζώων αυτών και την αποθήκευση του κατακρατηθέντος κρέατος και του κρέατος που έχει χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση:

Νοείται ότι, τέτοιοι χώροι δεν είναι απαραίτητοι σε μία εγκατάσταση που δεν έχει άδεια από το Διευθυντή για τη σφαγή τους, ή όταν η σφαγή των ζώων αυτών εκτελείται μετά τη λήξη της κανονικής σφαγής και εφόσον λαμβάνονται μέτρα για την πρόληψη της μόλυνσης του κρέατος που έχει χαρακτηριστεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και στην περίπτωση αυτή, οι χώροι πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται ιδιαίτερα, υπό την επίβλεψη του Διευθυντή πριν χρησιμοποιηθούν και πάλι για τη σφαγή ζώων που δεν είναι ούτε ασθενή, ούτε ύποπτα για παρουσίαση ασθένειας.

(6) Αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους στους οποίους να υπάρχουν οι κατάλληλες ανοξείδωτες συσκευές που να εμποδίζουν το νωπό κρέας να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους κατά τη μεταφορά του ή την αποθήκευσή του.

(7) Μέσα τέτοια ώστε να καθίσταται δυνατός ο έλεγχος κάθε εισόδου και εξόδου από το σφαγείο.

(8) Σαφή διαχωρισμό μεταξύ της ακάθαρτης και της καθαρής ζώνης του κτιρίου, ώστε να προφυλάσσεται η τελευταία από κάθε μόλυνση.

(9) Συσκευή τέτοια ώστε, μετά την αναισθητοποίηση, η εκδορά να διενεργείται κατά το δυνατό επί του ανηρτημένου ζώου, σε καμία περίπτωση το σφαγείο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο κατά τη διάρκεια της εκδοράς.

(10) Εναέριο σύστημα τροχιών για το μετέπειτα χειρισμό του κρέατος.

(11) Εφόσον η κόπρος αποθηκεύεται στο χώρο του σφαγείου, χώρο ειδικά διευθετημένο για την κόπρο αυτή.

(12) Χώρο εφοδιασμένο με κατάλληλες συσκευές για την τριχνοσκόπηση, εφόσον η εξέταση αυτή πραγματοποιείται στην εγκατάσταση.»

5. Οι βασικοί κανονισμοί τροποποιούνται με την αντικατάσταση του Κανονισμού 24 με τον ακόλουθο νέο Κανονισμό:

«Ειδικές απαιτήσεις και προδιαγραφές για εργαστήρια κοπής κρέατος.

24. Εκτός των γενικών απαιτήσεων και προδιαγραφών που πρέπει να πληρούν τα εργαστήρια κοπής κρέατος, εκτός των εργαστηρίων κοπής μικρού δυναμικού, πρέπει τουλάχιστο να διαθέτουν τις ακόλουθες εγκαταστάσεις και εξοπλισμούς και να πληρούν τις πιο κάτω προδιαγραφές:

Τροποποίηση των βασικών κανονισμών με την αντικατάσταση του Κανονισμού 24.

(1) Αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους για τη συντήρηση του κρέατος και, στις περιπτώσεις που στις εγκαταστάσεις αποθηκεύεται κρέας που φέρει δεύτερη συσκευασία, ψυκτικό χώρο γι' αυτό το συσκευασμένο κρέας· το μη συσκευασμένο κρέας μπορεί να αποθηκεύεται στους ψυκτικούς αυτούς χώρους μόνο μετά τον καθαρισμό και την απολύμανσή τους.

(2) Χώρο για τις εργασίες τεμαχισμού, αποστεώσεως και πρώτης συσκευασίας, με καταγραφικό θερμομέτρο ή τηλεθερμομέτρο.

(3) Χώρο για τις εργασίες δεύτερης συσκευασίας όταν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στο εργαστήριο τεμαχισμού.

(4) Χώρο για την αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, όταν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στο εργαστήριο τεμαχισμού.

(5) Παρά τις πρόνοιες των παραγράφων (2) και (3) του παρόντος Κανονισμού ο τεμαχισμός, η αποστέωση και η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία, μπορούν να γίνονται στον ίδιο χώρο εφόσον πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις:

- (α) Ο χώρος πρέπει να είναι αρκετά ευρύς και διευθετημένος κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζονται οι υγιεινές συνθήκες των εργασιών,
- (β) τα υλικά πρώτης και δεύτερης συσκευασίας τοποθετούνται, αμέσως μετά την κατασκευή τους, σε ερμητικά κλεισμένο προστατευτικό περιτύλιγμα, που τα προφυλάσσει από κάθε φθορά κατά τη μεταφορά προς τα καταστήματα και αποθηκεύονται υπό υγιεινές, συνθήκες σε χωριστό χώρο του καταστήματος,
- (γ) οι χώροι αποθήκευσης του υλικού συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από σκόνη και βλαβερά ζώδια και να μην επικοινωνούν με χώρους που περιέχουν ουσίες δυνάμενες να μολύνουν το νωπό κρέας και τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να αποθηκεύονται επί του δαπέδου,
- (δ) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την είσοδο τους στο χώρο χρησιμοποίησής τους,
- (ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται υπό υγιεινές προϋποθέσεις στους χώρους συσκευασίας και χρησιμοποιούνται αμέσως εκτός από προσωπικό που χειρίζεται νωπό κρέας,
- (στ) αμέσως μετά την πρώτη συσκευασία, το νωπό κρέας πρέπει να τοποθετείται στους προβλεπόμενους για το σκοπό αυτό χώρους αποθήκευσης.
- (ζ) η δεύτερη συσκευασία νωπού κρέατος επιτρέπεται να πραγματοποιείται και σε εργαστήριο τεμαχισμού, εφόσον χρησιμοποιούνται κιβώτια που δεν επαναχρησιμοποιούνται ή εάν αποτελούνται από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση που μπορεί να πλυθεί και απολυμανθεί προτού μεταφερθούν στο εργαστήριο.».

Τροποποίηση των βασικών Κανονισμών με την προσθήκη νέου Κανονισμού 24Α, 24Β, 24Γ, 24Δ και 24Ε.

6. Οι βασικοί κανονισμοί τροποποιούνται με την προσθήκη αμέσως μετά τον Κανονισμό 24 αυτών των ακόλουθων νέων Κανονισμών 24Α, 24Β, 24Γ, 24Δ και 24Ε:

«Ειδικές απαιτήσεις και προδιαγραφές για ψυγεία.

24Α. Εκτός των γενικών όρων έγκρισης καταστημάτων που αναφέρονται στον Κανονισμό 22 για έκδοση άδειας λειτουργίας σύμφωνα με τον Κανονισμό 3, οι αποθήκες ψυγεία πρέπει να διαθέτουν, τηρουμένων των διατάξεων του Κανονισμού 17, τουλάχιστο τις ακόλουθες εγκαταστάσεις και εξοπλισμούς και να πληρούν τις πιο κάτω προδιαγραφές:

(1) Αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους, δυνάμενους να καθαρίζονται εύκολα, όπου να μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στις υποπαραγράφους (α), (β) και (γ) της παραγράφου (6) του Κανονισμού 17.

(2) καταγραφικό θερμομέτρο ή τηλεθερμομέτρο σε ή για κάθε χώρο αποθήκευσης.

Όροι για
κατάταξη
σφαγείων
μικρού
δυναμικού.

24B.—(1) Τα σφαγεία μικρού δυναμικού πρέπει—

- (α) Να μην επεξεργάζονται περισσότερες από 20 μονάδες μεγάλου ζώου (MMZ) την εβδομάδα με ανώτατο όριο 1000 MMZ ετησίως,
- (β) να ικανοποιούν τις πρόνοιες των Κανονισμών 4 και 7, της παραγράφου (6) του Κανονισμού 17 και του Κανονισμού 20:

Νοείται ότι, ο Διευθυντής, μπορεί κατά περίπτωση, να παραχωρεί παρεκκλίσεις από την απαίτηση για μεταφορά του κρέατος στη θερμοκρασία που προβλέπεται στην παράγραφο (6) του Κανονισμού 17, από σφαγεία μικρού δυναμικού προς κρεοπωλεία ή εργαστήρια κοπής που βρίσκονται κοντά στο σφαγείο μικρού δυναμικού, υπό την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μεταφοράς δεν υπερβαίνει τις δύο ώρες και για λόγους τεχνικής της ωρίμανσης του κρέατος,

- (γ) να προειδοποιούν το Διευθυντή για την ώρα της σφαγής, τον αριθμό και την προέλευση των ζώων, ώστε να επιτρέπουν την πραγματοποίηση επιθεώρησης προ της σφαγής, σύμφωνα με τον Κανονισμό 5, είτε στην κτηνοτροφική μονάδα, είτε στο σφαγείο μικρού δυναμικού.

(2) Ο ασκών την εκμετάλλευση του σφαγείου μικρού δυναμικού, ο ιδιοκτήτης ή ο εκπρόσωπός του πρέπει να τηρεί μητρώο που να επιτρέπει τον έλεγχο—

- (i) Των εισόδων ζώων και των εξόδων των προϊόντων σφαγής,
- (ii) των πραγματοποιηθέντων ελέγχων,
- (iii) των αποτελεσμάτων των ελέγχων,

και τα στοιχεία αυτά πρέπει να κοινοποιούνται στο Διευθυντή εφόσον ζητηθούν.

(3) Ο Επίσημος Κτηνίατρος, επικουρούμενος από Κτηνιατρικούς Επιθεωρητές, διενεργεί την επιθεώρηση των κρεάτων, σύμφωνα με τον Κανονισμό 9 τηρουμένων των απαιτήσεων της παραγράφου (4) του Κανονισμού 7:

Νοείται ότι, σε περίπτωση που τα κρέατα παρουσιάζουν τραύματα ή αλλοιώσεις, η επιθεώρηση μετά τη σφαγή πρέπει να πραγματοποιείται από τον Επίσημο Κτηνίατρο, ο οποίος ελέγχει τακτικά την τήρηση των κανόνων υγιεινής που προβλέπονται στους Κανονισμούς 4 και 7.

(4) Για την εφαρμογή του παρόντος Κανονισμού εφαρμόζονται οι ακόλουθοι συντελεστές μετατροπής της MMZ:

- (α) Βόειο κρέας
 - μεγάλα βοοειδή: 1 MMZ
 - άλλα βοοειδή: 0,50 MMZ,
- (β) Χοίρειο κρέας
 - χοίροι ζώντος βάρους άνω των 100 kg: 0,20 MMZ
 - άλλοι χοίροι: 0,15 MMZ,

(γ) Άλλα κρέατα

- αιγοπρόβατα: 0,10 MMZ
- αμνοερίφια και χοιρίδια ζώντος βάρους κάτω των 15 kg: 0,05 MMZ.

(5) Επιτρέπεται η παρέκκλιση, εντός του ορίου των 1000 MMZ που αναφέρεται στην υποπαράγραφο (α) της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού, από το προβλεπόμενο στο ίδιο σημείο εβδομαδιαίο όριο, προκειμένου να ληφθεί υπόψη η ανάγκη σφαγής των αμνοερίφιων κατά την περίοδο πριν από τις θρησκευτικές γιορτές, υπό τον όρο ότι ο Επίσημος Κτηνίατρος είναι παρών κατά τη σφαγή, ότι τηρούνται οι όροι υγιεινής και ότι τα κρέατα αυτά δεν καταψύχονται με κανένα τρόπο πριν από τη διάθεσή τους στην αγορά.

(6) Τα ανώτατα ποσά που προβλέπονται στην υποπαράγραφο (α), της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού, μπορούν να εφαρμόζονται σε μεμονωμένους φορείς που σφάζουν για λογαριασμό τους, κάποιες σαφώς διαχωρισμένες περιόδους της εβδομάδας, σε σφαγείο μικρού δυναμικού που πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- (α) Ο ιδιοκτήτης του σφαγείου μικρού δυναμικού ή κάθε άλλο πρόσωπο που χρησιμοποιεί αυτή την εγκατάσταση διαθέτει, στον τομέα της υγιεινής της παραγωγής, ιδιαίτερη κατάρτιση αναγνωριζόμενη από το Διευθυντή,
- (β) τα ζώα που προορίζονται για σφαγή ανήκουν στον ιδιοκτήτη του σφαγείου μικρού δυναμικού ή σε ανεξάρτητο κρεοπώλη ή έχουν αγοραστεί από αυτούς προκειμένου να καλυφθούν οι ανάγκες της υποπαράγραφου (δ) της παρούσας παραγράφου,
- (γ) το παραγόμενο κρέας προορίζεται μόνο για τον εφοδιασμό των εγκαταστάσεων που ανήκουν στους κρεοπώλες που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (β) της παρούσας παραγράφου και για την επί τόπου πώληση στον καταναλωτή ή εντός της περιοχής της τοπικής αυτοδιοίκησης.

(7) Σε περίπτωση άθροισης των ατομικών ποσοτήτων σφαγής, τα ανώτατα ποσά που προβλέπονται στην υποπαράγραφο (α), της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού, μπορούν να φθάσουν τις 30 MMZ την εβδομάδα και τις 1 500 MMZ ετησίως.

(8) Ο Διευθυντής μπορεί να επιτρέπει την εφαρμογή των διατάξεων της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού, στα σφαγεία μικρού δυναμικού που βρίσκονται σε περιοχές που υποφέρουν από ιδιαίτερα γεωγραφικά μειονεκτήματα ή που έχουν δυσκολίες εφοδιασμού, όποτε επιτρέπεται στα σφαγεία αυτά να επεξεργάζονται 2 000 MMZ ετησίως κατ' ανώτατο όριο.

24Γ.—(1) Ο Διευθυντής μπορεί να χορηγεί παρεκκλίσεις από τις διατάξεις του Κανονισμού 24Δ, για τα εργαστήρια κοπής μικρού δυναμικού που δε βρίσκονται εντός εγκεκριμένου σφαγείου και που δεν παράγουν περισσότερο από πέντε τόνους αποστεωμένου κρέατος την εβδομάδα ή ισοδύναμη ποσότητα σε μη αποστεωμένο κρέας.

Χορήγηση
παρεκλίσεων
για εργαστήρια
κοπής μικρού
δυναμικού.

(2) Οι διατάξεις των Κανονισμών 4, 7 και του Κανονισμού 18, με εξαίρεση την τήρηση της αναφερόμενης θερμοκρασίας στην παράγραφο (8) αυτού, εφαρμόζονται στις εργασίες αποθήκευσης και τεμαχισμού που διεξάγονται σε εργαστήρια κοπής μικρού δυναμικού.

Γενικές απαιτήσεις και προδιαγραφές για καταστήματα μικρού δυναμικού.

24Δ. Τα καταστήματα μικρού δυναμικού πρέπει τουλάχιστο να διαθέτουν τις ακόλουθες εγκαταστάσεις και εξοπλισμούς και να πληρούν τις πιο κάτω προδιαγραφές:

(1) Στους χώρους όπου λαμβάνεται και υποβάλλεται σε επεξεργασία το κρέας—

- (α) Δάπεδο από αδιάβροχο και άσπυτο υλικό δυνάμενο να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, διαστρωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων· τα ύδατα πρέπει να διοχετεύονται σε αποχετεύσεις με σχάρες και σιφώνια για να αποφεύγεται η δυσσομία,
- (β) τοίχους λείους, ανθεκτικούς, στεγανούς, με βαφή ανοικτού χρώματος, δυνάμενους να πλυθούν, σε ύψος τουλάχιστο δύο μέτρων, στους δε χώρους σφαγής, τουλάχιστο τριών μέτρων,
- (γ) θύρες από άσπυτα και άοσμα υλικά, δυνάμενες να καθαρίζονται εύκολα και, σε περίπτωση αποθήκευσης του κρέατος στο εν λόγω κατάστημα, αυτό πρέπει να διαθέτει χώρο αποθήκευσης ο οποίος να πληροί τις προαναφερόμενες απαιτήσεις,
- (δ) άσπυτα και άοσμα μονωτικά υλικά,
- (ε) επαρκή εξαερισμό και, αν είναι ανάγκη, ικανοποιητική απομάκρυνση των υδρατμών,
- (στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα.

(2)(α) Εξοπλισμό, σε επαρκή αριθμό και ευρισκόμενο όσο το δυνατό πλησιέστερα στους χώρους εργασίας, για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών πρέπει να είναι εφοδιασμένες με θερμό και ψυχρό τρεχόμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων ανάμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών,

(β) εξοπλισμό, επί τόπου ή σε πλησίον χώρο, για την απολύμανση των εργαλείων, με παροχή νερού θερμοκρασίας τουλάχιστον 82° C.

(3) Κατάλληλα συστήματα προστασίας από τα ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα ή τρωκτικά.

(4)(α) Συστήματα και εργαλεία εργασίας, όπως τραπέζια τεμαχισμού, αφαιρετές επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και προϊόντα από ανοξειδωτή ύλη, από τα οποία να μην κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία να καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα:

Νοείται ότι, η χρήση ξύλου απαγορεύεται.

(β) Εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξείδωτη ύλη που πληροί τις υγειονομικές απαιτήσεις για—

- (i) Το χειρισμό του κρέατος,
- (ii) την αποθήκευση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για το κρέας, κατά τέτοιο τρόπο ώστε ούτε το κρέας ούτε τα δοχεία να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους.

(γ) Ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτη ύλη, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος το οποίο δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο πρέπει να απομακρύνεται ή να καταστρέφεται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας.

(5) Ψυκτικό εξοπλισμό για να διατηρείται στο κρέας η εσωτερική θερμοκρασία που απαιτείται από τους παρόντες Κανονισμούς. Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποχετεύσεως που να συνδέεται με τους αγωγούς λυμάτων και να μην παρουσιάζει κανένα κίνδυνο μόλυνσεως του κρέατος.

(6) Εγκατάσταση που επιτρέπει τον εφοδιασμό με αποκλειστικά πόσιμο νερό όπως αυτό ορίζεται από τις διατάξεις της υφιστάμενης νομοθεσίας, υπό πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Εντούτοις, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η εγκατάσταση εφοδιασμού με μη πόσιμο νερό για την παραγωγή ατμού για πυροσβεστική χρήση και για την ψύξη του ψυκτικού εξοπλισμού, εφόσον οι αγωγοί που εγκαθίστανται για τη χρήση αυτή αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσεως του νωπού κρέατος. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

(7) Σύστημα παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού.

(8) Σύστημα που επιτρέπει την αποχέτευση των λυμάτων σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

(9) Τουλάχιστον ένα νιπτήρα και αποχωρητήριο με καζανάκι, τα οποία να μην επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Ο νιπτήρας πρέπει να είναι εφοδιασμένος με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία με υγιεινά υλικά καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Ο νιπτήρας πρέπει να είναι τοποθετημένος κοντά στο αποχωρητήριο.

24Ε. Εκτός των γενικών απαιτήσεων και προδιαγραφών που πρέπει να πληρούν τα σφαγεία μικρού δυναμικού, πρέπει τουλάχιστο να διαθέτουν τις ακόλουθες εγκαταστάσεις και εξοπλισμούς και να πληρούν τις πιο κάτω προδιαγραφές:

(1)(α) Χώρος σταυλισμού επαρκούς χωρητικότητας για τα ζώα που διανυκτερεύουν στον χώρο του σφαγείου.

(β) Χώρο σφαγής και, λαμβανομένων υπόψη των εργασιών που περιλαμβάνει η σφαγή, αντίστοιχούς χώρους για αυτές τις δραστηριότητες με διαστάσεις που να επιτρέπουν την εκτέλεση της εργασίας με ικανοποιητικό τρόπο από άποψη υγιεινής.

Ειδικές
απαιτήσεις και
προδιαγραφές
για σφαγεία
μικρού
δυναμικού.

(γ) Έναν εντελώς διαχωρισμένο χώρο στο εσωτερικό του σφαγείου για την αναισθητοποίηση και την αφαιμάξη.

(δ) Εντός του χώρου σφαγής, τοίχους που μπορούν να πλυθούν σε ύψος τριών τουλάχιστο μέτρων ή έως την οροφή, και κατά τη σφαγή, οι υδρατμοί πρέπει να απομακρύνονται επαρκώς.

(ε) Συσκευή τέτοια ώστε, μετά την αναισθητοποίηση, η εκδορά να διενεργείται κατά το δυνατό επί του ανηρημένου ζώου, και σε καμία περίπτωση το σφάγιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο κατά τη διάρκεια της εκδοράς.

(στ) Ψυκτικό χώρο επαρκούς ικανότητας σε σχέση με τις ποσότητες και το είδος των σφαζόμενων ζώων, ο οποίος να περιλαμβάνει χωριστό χώρο ή χώρο που να μπορεί να χωριστεί για την αποθήκευση των σφαγίων, εκτός εάν τα σφάγια διοχετεύονται αμέσως, υπό επίσημο έλεγχο, σε ειδικευμένη εγκατάσταση για να υποβληθούν εκεί σε συμπληρωματικές εξετάσεις.

(2) Στο χώρο σφαγής απαγορεύεται να εκκενώνονται οι στόμαχοι και τα έντερα, καθώς και να αποθηκεύονται τα δέρματα, τα κέρατα, τα νύχια και το τρίχωμα των χοίρων και στην αίθουσα σφαγής, τα στομάχια και τα έντερα μπορούν να καθαρίζονται σε διαφορετικές χρονικές στιγμές της σφαγής.

(3) Εάν η κόπρος δεν μπορεί να εκκενώνεται καθημερινά από το χώρο του σφαγείου, πρέπει να αποθηκεύεται σε σαφώς διαχωρισμένο χώρο.

(4) Τα ζώα που εισέρχονται στο σφαγείο πρέπει να αναισθητοποιούνται και να σφάζονται αμέσως.

(5) Τα ασθενή ζώα ή τα ζώα για τα οποία υπάρχει η υποψία ότι είναι ασθενή δεν επιτρέπεται να σφάζονται στην εγκατάσταση αυτή, εκτός εάν ο Διευθυντής χορηγήσει άδεια κατά παρέκκλιση σε περίπτωση παρέκκλισης, η σφαγή πρέπει να γίνεται υπό τον έλεγχο του Διευθυντή και να λαμβάνονται μέτρα προς αποφυγή μόλυνσης. Οι χώροι πρέπει να καθαρίζονται ειδικά και να απολυμαίνονται υπό επίσημο έλεγχο πριν επαναχρησιμοποιηθούν.

(6) τα σφαγεία πρέπει να έχουν χώρο με ντουλάπα που κλειδώνει, ο οποίος τίθεται στη διάθεση της υπηρεσίας ελέγχου κατά τη διάρκεια της εργασίας της.».