

Αριθμός 774

Οι περί Καθορισμού Υγειονομικών Κανόνων για Παραγωγή και Διάθεση στην Αγορά Κιμά Κανονισμοί του 2003, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο δυνάμει των διατάξεων του άρθρου 16 του περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωϊκής Προέλευσης και Διάθεσής τους στην Αγορά καθώς και Άλλα Συναφή Θέματα Νόμου του 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).

Ο ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ
ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΆΛΛΑ ΣΥΝΑΦΗ ΘΕΜΑΤΑ ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ 2003

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 16

Για σκοπούς μερικής εναρμόνισης με τη πράξη της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο –

«Οδηγία 94/65/ΕΚ του Συμβουλίου της 14^{ης} Δεκεμβρίου 1994 περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη θέση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος» (ΕΕ L 368 της 31/12/1994 σ. 0010-0031),

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ασκώντας τις εξουσίες που χορηγούνται σ' αυτό από το άρθρο 16 του Περί της Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωϊκής Προέλευσης και Διάθεσής τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα Νόμου του 2003, εκδίδει τους ακόλουθους Κανονισμούς :

Συνοπτικός τίτλος. 1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Καθορισμού Υγειονομικών Κανόνων για Παραγωγή και Διάθεση στην Αγορά Κιμά Κανονισμοί του 2003.

Ερμηνεία. 2 -(1) Στους παρόντες Κανονισμούς – «δεύτερη συσκευασία» σημαίνει εργασία η οποία συνίσταται στην τοποθέτηση κιμά μετά την πρώτη συσκευασία μέσα σε δεύτερο περιέκτη καθώς και αυτός ο δεύτερος περιέκτης

«εργαστήριο παραγωγής» σημαίνει κάθε εργαστήριο, στο οποίο παράγεται κιμάς και το οποίο είτε:

- Πρώτο
Παράρτημα.
- (α) Βρίσκεται εντός εργαστηρίου τεμαχισμού σύμφωνα με το Μέρος 1, του Πρώτου Παραρτήματος, είτε
- (β) σε περίπτωση που δε βρίσκεται σε παράρτημα εγκεκριμένης εγκατάστασης, σύμφωνα με τους:
- Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I)
3.10.2003.
- (i) περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμούς του 2003,
- Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I)
3.10.2003.
- (ii) περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Πουλερικών Κανονισμούς του 2003, ή
- Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I)
2.5.2003.
- (iii) περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003.

ανταποκρίνεται στην παράγραφο (2), του Μέρους 1, του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο
Παράρτημα.

«κιμάς» σημαίνει κρέας, το οποίο υπέστη άλεσμα σε τεμάχια ή πέρασε από κρεατομηχανή με ατέρμονα κοχλία.

«μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας» σημαίνει το νωπό κρέας που έχει διαχωριστεί με μηχανικά μέσα από οστά, εκτός από οστά κεφαλής, τα άκρα κάτω από τις αρθρώσεις του καρπού και του ταρσού, καθώς και τους κακωγικούς σπονδύλους.

των χοίρων, και το οποίο προορίζεται για εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τους περί Προϊόντων με Βάση του Κρέας Κανονισμούς του 2003.

«Νόμος» σημαίνει τον περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσης τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα Νόμο του 2003.

«παρτίδα» σημαίνει την ποσότητα κιμά που λαμβάνεται κάτω από τις ίδιες πρακτικά συνθήκες.

«πρώτη συσκευασία» σημαίνει εργασία, η οποία αποβλέπει στην προστασία κιμά με τη χρησιμοποίηση πρώτου περιτύλιγματος ή πρώτου περιέκτη σε άμεση επαφή με κιμά, καθώς και αυτό το πρώτο περιτύλιγμα ή αυτός ο πρώτος περιέκτης.

«τελικός καταναλωτής» σημαίνει πρόσωπο που αγοράζει ή άλλως πως αποκτά κιμά για σκοπό που δεν εμπίπτει στον τομέα της εμπορικής ή της βιομηχανικής του δραστηριότητας.

«χώρα προορισμού» σημαίνει κράτος μέλος στο οποίο αποστέλλεται νωπό κρέας προερχόμενο από άλλο κράτος μέλος ή τη Δημοκρατία.

(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) Τηρουμένων των διατάξεων της παραγράφου (2), οι παρόντες Κανονισμοί εφαρμόζονται στην παραγωγή, επεξεργασία, αποθήκευση, μεταφορά και διάθεση στην αγορά, κιμά.

(2) Οι παρόντες Κανονισμοί δεν εφαρμόζονται σε κιμά που παρασκευάζεται σε κατάσταση λιανικής πώλησης ή σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται δίπλα από σημείο πώλησης και ο οποίος προορίζεται να διατεθεί στην αγορά κατευθείαν στον τελικό καταναλωτή. Τέτοιος κιμάς διέπεται από τις διατάξεις των περί Υγιεινής του Κρέατος Νόμων του 1979 94 του 1979 65 του 1981 11(Ι) του 2003. μέχρι 2003.

(3) Οι παρόντες Κανονισμοί δεν εφαρμόζονται σε μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας, το οποίο έχει υποστεί θερμική επεξεργασία σε εγκαταστάσεις, οι οποίες εγκρίνονται σύμφωνα με τους περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003.

Απαγόρευση
διεξαγωγής
εργασιών σε μη
εγκεκριμένες
εγκαταστάσεις.

4. Δεν επιτρέπεται σε οποιοδήποτε πρόσωπο:

- (α) Να χρησιμοποιεί εγκατάσταση για παραγωγή, επεξεργασία, τεμαχισμό, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά ή διάθεση στην αγορά κιμά, εκτός αν πρόκειται για εγκεκριμένη εγκατάσταση δυνάμει του Νόμου και των παρόντων Κανονισμών· ή

- (β) να διαθέτει στην αγορά κιμά προοριζόμενο για ανθρώπινη κατανάλωση, εκτός εάν παράχθηκε, έτυχε επεξεργασίας, τεμαχίστηκε, συσκευάστηκε ή αποθηκεύτηκε σε εγκεκριμένη εγκατάσταση δυνάμει του Νόμου και των παρόντων Κανονισμών.

Έγκριση
Εγκαταστάσεων.

5.-(1) Τηρουμένων των διατάξεων του Νόμου και του Κανονισμού 7 η αρμόδια αρχή εγκρίνει μια εγκατάσταση και της παραχωρεί άδεια λειτουργίας μόνον εάν βεβαιωθεί ότι η εγκατάσταση αυτή πληροί τις προδιαγραφές των παρόντων Κανονισμών και του Νόμου, όσον αφορά τη φύση των δραστηριοτήτων της.

(2) Σε περίπτωση που μια εγκατάσταση, η οποία έχει υποβάλει αίτηση για έκδοση άδειας λειτουργίας σύμφωνα με το άρθρο 5 του Νόμου, ήδη αποτελεί μέρος εγκεκριμένης εγκατάστασης σύμφωνα με:

- (α) Τους περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμούς του 2003,
- (β) τους περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Πουλερικών Κανονισμούς του 2003,
- (γ) τους περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003 ή
- (δ) την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 92/45/ΕΟΚ

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.

Γενικές
προϋποθέσεις
διάθεσης στην
αγορά κιμά.

6.-(1) Απαγορεύεται η διάθεση στην αγορά νωπών κρεάτων βοοειδών, χοίρων ή αιγοπροβάτων υπό μορφή κιμά, εκτός εάν ο εν λόγω κιμάς πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

(α) Έχει παραχθεί από γραμμωτό μυ, με εξαίρεση τον μυ της καρδιάς, ο οποίος είναι σύμφωνος με:

(i) τις σχετικές διατάξεις των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003, ή

(ii) την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνιση με την Οδηγία 72/462/ΕΟΚ,

και έχει ελεγχθεί σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνιση με την Οδηγία 97/78/ΕΟΚ:

Νοείται ότι, εάν έχει παραχθεί από νωπό χοιρινό κρέας, πρέπει επιπρόσθετα να υποβληθεί σε εξέταση για ανίχνευση τριχινών ή σε ψύκτική επεξεργασία σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 77/96/ΕΟΚ.

- Πρώτο Παράρτημα. (β) έχει παραχθεί σύμφωνα με το Μέρος 2, του Πρώτου Παραρτήματος, σε εργαστήριο παρασκευής, το οποίο:
- (i) είναι σύμφωνο με τις παραγράφους (1), (2) και (3), του Μέρους 1, του Πρώτου Παραρτήματος, και
- (ii) έλαβε άδεια λειτουργίας και περιλαμβάνεται στον κατάλογο που καταρτίζεται σύμφωνα με την παράγραφο (1) του Κανονισμού 9.
- Πρώτο Παράρτημα. (γ) έχει ελεγχθεί σύμφωνα με το Μέρος 3, του Πρώτου Παραρτήματος και τον Κανονισμό 9.
- Πρώτο Παράρτημα. (δ) φέρει σήμα και ετικέτα σύμφωνα με το Μέρος 4, του Πρώτου Παραρτήματος και τον Κανονισμό 9.
- Πρώτο Παράρτημα. (ε) συσκευάστηκε και αποθηκεύτηκε σύμφωνα με τα Μέρη 5 και 6 αντίστοιχα, του Πρώτου Παραρτήματος.
- Πρώτο Παράρτημα. (στ) μεταφέρεται σύμφωνα με το Μέρος 9, του Πρώτου Παραρτήματος και
- (ζ) κατά τη μεταφορά συνοδεύεται -
- (i) από εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο, το οποίο:
- (αα) καταρτίστηκε από την εγκατάσταση αποστολής,
- (ββ) αναγράφει αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης εγκεκριμένης εγκατάστασης και για κατεψυγμένο κίμα ευαναγνώστη ένδειξη του μήνα και του έτους κατάψυξης

(γγ) διατηρείται από τον παραλήπτη για να υποβληθεί κατόπιν σχετικής αιτήσεως στην αρμόδια αρχή και τυχόν ηλεκτρονικά τηρούμενες πληροφορίες εκτυπώνονται κατόπιν αιτήσεως της αρμόδιας αρχής:

Τρίτο Παράρτημα.

(ii) από πιστοποιητικό καταλληλότητας, σύμφωνα με το Μέρος 8 του Πρώτου Παραρτήματος, αν πρόκειται για κιμά που προέρχεται από εργαστήριο παρασκευής, το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό ή κιμά που προορίζεται για άλλο κράτος μέλος, αλλά πρόκειται να διαμετακομιστεί με σφραγισμένο φορτηγό μέσω τρίτης χώρας.

(2) Επιπρόσθετα προς τις απαιτήσεις της παραγράφου (1), του παρόντος Κανονισμού, κιμάς δύναται να διατίθεται στην αγορά μόνον εφόσον πληρούνται και οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

(α) Το νωπό κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή πρέπει:

- (i) όταν είναι κατεψυγμένο ή υπερκατεψυγμένο να λαμβάνεται από νωπό αποστεωμένο κρέας που έχει αποθηκευθεί για όχι περισσότερο από 18 μήνες όσον αφορά βόειο κρέας, 12 μήνες για πρόβειο κρέας και 6 μήνες για χοίρειο κρέας, μετά την κατάψυξη ή την υπερκατάψυξη του σε ψυκτική αποθήκη εγκεκριμένη σύμφωνα τους περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμούς του 2003:

Νοείται ότι, η αρμόδια αρχή δύναται να επιτρέπει την επιτόπου αποστέωση χοιρινού και πρόβειου κρέατος, αμέσως πριν το άλεσμα, εφόσον διεξάγεται σε ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και ποιότητας

- (ii) όταν διατηρείται με απλή ψύξη να χρησιμοποιείται:

(αα) εντός 6 ημερών το πολύ, μετά τη σφαγή του ζώου,

(ββ) εντός 15 ημερών το πολύ, μετά τη σφαγή του ζώου, για το απο-στεωμένο βόειο κρέας, το οποίο είναι συσκευασμένο εν κενώ

- (β) να έχει υποβληθεί σε ψυκτική επεξεργασία εντός μιας ώρας το πολύ, μετά τον τεμαχισμό σε μερίδες και την πρώτη συσκευασία, εκτός εάν χρησιμοποιούνται μέθοδοι για τις οποίες απαιτείται πτώση της εσωτερικής θερμοκρασίας του κρέατος κατά την παρασκευή του·
- (γ) να συσκευαστεί και διατεθεί στην αγορά σε μian από τις ακόλουθες μορφές:
- (i) με τη μορφή προϊόντος υπό απλή ψύξη το οποίο, πρέπει να παρασκευάζεται από κρέας σύμφωνα με την υπο-υποπαραγράφο (ii), της υποπαραγράφου (α), και να ψύχεται έτσι ώστε, το συντομότερο δυνατόν, η θερμοκρασία στο κέντρο του να κατεβαίνει κάτω από τους $+ 2^{\circ} \text{C}$:

Νοείται ότι, για την επιτάχυνση της ψύξεως επιτρέπεται προσθήκη περιορισμένης ποσότητας κατεψυγμένου κρέατος που πληροί τις προϋποθέσεις της υπο-υποπαραγράφου (i), της υποπαραγράφου (α), και με την προϋπόθεση ότι η προσθήκη αναφέρεται στην ετικέτα. Το χρονικό όριο που αναφέρεται ανωτέρω πρέπει να περιορίζεται σε μία ώρα

(ii) ως προϊόν υπερκατάψυξης, το οποίο πρέπει να παρασκευάζεται από κρέας, το οποίο αναφέρεται στην υποπαράγραφο (α), και να ψύχεται, έτσι ώστε η θερμοκρασία στο κέντρο του να κατεβαίνει κάτω από τους -18°C το συντομότερο δυνατό, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνισή με την Κοινοτική Οδηγία 89/108/ΕΟΚ

(δ) δεν πρέπει να έχει υποστεί επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτινοβολίες

Δεύτερο
Παράρτημα.

(ε) οι ονομασίες σύμφωνα με το Μέρος 1, Δεύτερο Παράρτημα, δίπλα στις οποίες αναφέρεται το είδος του ζώου, του οποίου χρησιμοποιήθηκε το κρέας, αναγράφονται στη συσκευασία μόνον εάν τηρούνται οι προδιαγραφές, σύμφωνα με το Μέρος 1, Δεύτερο Παράρτημα, για τις εν λόγω ονομασίες.

Δεύτερο
Παράρτημα.

(3) Ο κιμάς στον οποίο έχει προστεθεί μέχρι 1% αλάτι υπόκειται στις διατάξεις των παραγράφων (1) και (2) του παρόντος Κανονισμού.

(4) Σε περίπτωση κρέατος το οποίο προορίζεται για εξαγωγή μετά το άλεσμα, η αρμόδια αρχή κατόπιν αίτησης της αρμόδιας αρχής της χώρας προορισμού χορηγεί υγειονομικό πιστοποιητικό εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις της παραγράφου (1). Το κόστος τέτοιου πιστοποιητικού βαρύνει τον επιχειρηματία

Παρεκκλίσεις για
διάθεση στην
αγορά κιμά.

7.-(1) Τηρούμενης της παραγράφου (3), επιτρέπεται η διάθεση κιμά στην αγορά της Δημοκρατίας μόνο, νοουμένου ότι διασφαλίζονται οι υγειονομικές απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών και εφόσον αυτός προέρχεται -

(α) Από κρέας κατά την έννοια:

- (i) των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003,
- (ii) των περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Πουλερικών Κανονισμών του 2003,
- (iii) της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 92/45/ΕΟΚ, ή
- (iv) των περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμών του 2003

(β) από εργαστήριο παρασκευής, το οποίο εγκρίθηκε και διαθέτει τους χώρους που προνοούνται στο Πρώτο Παράρτημα:

Πρώτο
Παράρτημα.

Νοείται ότι, τέτοιος κιμάς εξαιρείται από τις προϋποθέσεις:

Πρώτο
Παράρτημα.

- (i) της παραγράφου (5) του Μέρους 4 του Πρώτου Παραρτήματος και

- (ii) των υποπαραγράφων (ζ) και (η) της παραγράφου 1 και της παραγράφου (2) του Κανονισμού 6, εκτός από τις ονομασίες που αναφέρονται στα σημεία (α), (β) και (γ) του Μέρους 1, του Δεύτερου Παραρτήματος.

Δεύτερο
Παράρτημα.

(2) Ο κιμάς που λαμβάνεται σύμφωνα με τον παρόντα Κανονισμό απαγορεύεται να φέρει το σήμα καταλληλότητας που καθορίζεται στο Μέρος 4 του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο
Παράρτημα.

(3) Η αρμόδια αρχή ενημερώνει την Επιτροπή σε περίπτωση που επιθυμεί να χρησιμοποιήσει τις διατάξεις της παραγράφου (1), και το είδος των παρεκκλίσεων που προτίθεται να παραχωρήσει και εγγράφει εγκαταστάσεις που διέπονται από τον παρόντα Κανονισμό σε ξεχωριστό ειδικό κατάλογο.

(4) Αν η Επιτροπή εξετάσει και διαπιστώσει ότι οι παρεκκλίσεις δεν εξασφαλίζουν το υγειονομικό επίπεδο που προβλέπεται στους παρόντες Κανονισμούς, μετά από συνεννόηση με την αρμόδια αρχή, λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα σύμφωνα με Απόφαση της Επιτροπής ή του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Τήρηση
αυτοελέγχων.

8.-(1) Ο επιχειρηματίας οφείλει σε όλα τα στάδια παραγωγής, επεξεργασίας, μεταφοράς, αποθήκευσης και διάθεσης στην αγορά, κιμά:

- (α) Να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε να πληρούνται οι διατάξεις των παρόντων Κανονισμών

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

Δεύτερο
 Παράρτημα.

(β) να συμμορφώνεται με τις διατάξεις των περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 ως 2003 και των δυνάμει αυτού εκδιδόμενων Κανονισμών, όσον αφορά τη διενέργεια αυτοελέγχων σύμφωνα με τις αρχές HACCP και την εφαρμογή διεθνών προτύπων καθώς και να πραγματοποιεί συνεχείς αυτοελέγχους ως εξής -

- (i) έλεγχο των πρώτων υλών που εισέρχονται στην εγκατάσταση, για να εξασφαλίζεται η τήρηση των κριτηρίων του Δεύτερου Παραρτήματος όσον αφορά το τελικό προϊόν,
- (ii) έλεγχο των μεθόδων καθαρισμού και απολύμανσης,
- (iii) λήψη δείγματος προς ανάλυση σε αναγνωρισμένο, από την αρμόδια αρχή, εργαστήριο,
- (iv) διαφύλαξη γραπτών ή καταχωρημένων στοιχείων αναφορικά με τις ενδείξεις που ζητούνται σύμφωνα με την υπο-υποπαράγραφο (iii), για την υποβολή τους στην αρμόδια αρχή,
- (v) φύλαξη των αποτελεσμάτων των ελέγχων και των δοκιμασιών επί δύο έτη, εκτός των κατεψυγμένων προϊόντων,
- (vi) πάροχη στην αρμόδια αρχή εγγυήσεων για τη διαχείριση του σήματος καταλληλότητας και των ετικετών που φέρουν το σήμα καταλληλότητας.

- (vii) ενημέρωση της αρμόδιας αρχής εάν από τα αποτελέσματα της εργαστηριακής εξέτασης ή από οποιαδήποτε άλλη πληροφορία διαθέτει, προκύπτει η ύπαρξη υγειονομικού κινδύνου,
- (viii) 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:

Νοείται ότι η αποσυρθείσα ποσότητα παραμένει υπό την επιτήρηση και ευθύνη της αρμόδιας αρχής μέχρι να τύχει χειρισμού σύμφωνα με το άρθρο 11 του Νόμου.

(2) Ο επιχειρηματίας 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 καθώς και την τελική ημερομηνία ανάλωσης για υπερκατεψυγμένο προϊόν ή την ημερομηνία λήξης για προϊόν υπό απλή ψύξη.

(β) να διαθέτει ή να καταρτίζει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού, με τη συμμετοχή της αρμόδιας αρχής, η οποία βοηθά στον σχεδιασμό και εφαρμογή τέτοιου προγράμματος, ώστε το προσωπικό να πληροί τους όρους υγιεινής παρασκευής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση της παρασκευής του, εκτός εάν το προσωπικό διαθέτει ήδη επαρκείς γνώσεις που αποδεικνύονται με δίπλωμα.

(3) Ο επιχειρηματίας οφείλει να διασφαλίζει ότι -

(α) Οι μικροβιολογικές εξετάσεις:

(i) διενεργούνται ημερησίως για τον κιμά που αναφέρεται στον Κανονισμό 6 και με συχνότητα τουλάχιστον εβδομαδιαία για τους λοιπούς κιμάδες,

(ii) διενεργούνται:

(αα) στο εργαστήριο παρασκευής εφόσον είναι αναγνωρισμένο από την αρμόδια αρχή, ή

(ββ) σε εγκεκριμένο εργαστήριο όπως καθορίζεται από το Νόμο.

(β) το δείγμα που λαμβάνεται προς ανάλυση πρέπει να αποτελείται από πέντε μονάδες και να είναι αντιπροσωπευτικό της ημερήσιας παρασκευής.

- (γ) οι μικροβιολογικοί έλεγχοι διενεργούνται βάσει επιστημονικώς αναγνωρισμένων και πρακτικώς δοκιμασμένων μεθόδων σύμφωνα με τις μεθόδους, όπως καθορίζονται από την κοινοτική νομοθεσία ή από άλλα διεθνή αποδεκτά πρότυπα.
- (δ) τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών ελέγχων αξιολογούνται σύμφωνα με τα κριτήρια που αναφέρονται στο Δεύτερο Παράρτημα.
- (ε) σε περίπτωση αμφισβήτησης κατά τη διάθεση στην αγορά, η αρμόδια αρχή αναγνωρίζει ως μεθόδους αναφοράς τις μεθόδους EN (Ευρωπαϊκά πρότυπα).

Δεύτερο
Παράρτημα.

(4) Οι απαιτήσεις για τη διενέργεια αυτοελέγχων πρέπει να καθορίζονται σε συνεργασία με την αρμόδια αρχή, η οποία ελέγχει τακτικά την τήρησή τους.

Έλεγχος
εγκαταστάσεων και
καταρισμός
καταλόγου αυτών.

9.-(1) Για την αποτελεσματική εφαρμογή του Νόμου και των παρόντων Κανονισμών η αρμόδια αρχή οφείλει να:

- (α) (i) Καταρτίζει κατάλογο εγκαταστάσεων που παράγουν κινδύνο, διακρίνοντας τις εγκαταστάσεις που εγκρίνονται σύμφωνα με το άρθρο 5 του Νόμου και οι οποίες πρέπει να τηρούν τις διατάξεις του Κανονισμού 6, από τις εγκαταστάσεις που απλώς εγγράφονται σύμφωνα με την παράγραφο (3) του Κανονισμού 7 σε ξεχωριστό ειδικό κατάλογο

- (ii) κοινοποιεί τον κατάλογο εγκαταστάσεων που εγκρίνονται σύμφωνα με το άρθρο 5 του Νόμου στα κράτη μέλη και στην Επιτροπή,
- (β) (i) απονέμει σε κάθε εργαστήριο παρασκευής, με ένδειξη ότι η έγκριση αφορά την παραγωγή κιμά, τον αριθμό έγκρισης της εγκεκριμένης εγκατάστασης όπως προνοείται στο άρθρο 5 του Νόμου και σύμφωνα με τις διατάξεις των ακόλουθων Κανονισμών ή νομοθετημάτων:
- (αα) των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003·
- (ββ) των περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Πουλερικών Κανονισμών του 2003·
- (γγ) των περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμών του 2003·
- (δδ) της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 92/45/ΕΟΚ·
- (εε) της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 91/495/ΕΟΚ·

- (ii) απονέμει σε κάθε αυτόνομη μονάδα παραγωγής ξεχωριστό αριθμό έγκρισης

Νοείται ότι, ενιαίος αριθμός έγκρισης δύναται να απονέμεται σε εγκατάσταση που βρίσκεται στον ίδιο χώρο με εγκεκριμένη εγκατάσταση σύμφωνα με τα νομοθετήματα που αναφέρονται στην υπο-υποπαράγραφο (i).

2. (α) Κάθε εγκεκριμένο εργαστήριο παραγωγής για την παραγωγή κιμά καταχωρείται σε ειδική στήλη του καταλόγου εγκεκριμένων εγκαταστάσεων όπως ο κατάλογος αυτός καταρτίζεται, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις των πιο κάτω νομοθετημάτων:

- (i) των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003
- (ii) των περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Πουλερικών Κανονισμών του 2003
- (iii) των περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμών του 2003 και
- (iv) την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 92/45/ΕΟΚ

(β) Σε περίπτωση αυτόνομης μονάδας παρασκευής, αυτή καταχωρείται σε χωριστό κατάλογο που καταρτίζεται σύμφωνα με τα ίδια κριτήρια που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (α).

(3)(α) Κάθε εργαστήριο παραγωγής παραμένει υπό τον έλεγχο της αρμόδιας αρχής, η οποία το επιθεωρεί και το ελέγχει με την ακόλουθη συχνότητα:

- (i) για εργαστήριο παραγωγής που βρίσκεται δίπλα σε εργαστήριο τεμαχισμού, με την ίδια συχνότητα όπως και για το εν λόγω εργαστήριο
- (ii) για εγκεκριμένο εργαστήριο παραγωγής, το οποίο παράγει κιμά, μία φορά την ημέρα κατά την περίοδο παραγωγής κιμά.

(β) Η αρμόδια αρχή ανά πάσα στιγμή δύναται να εισέρχεται ελεύθερα σε χώρους εγκαταστάσεων για έλεγχο της τήρησης των παρόντων Κανονισμών και του Νόμου και ειδικότερα:

- (i) σε περίπτωση αμφιβολιών αναφορικά με την προέλευση του κρέατος, έχει πρόσβαση σε λογιστικά έγγραφα για τον προσδιορισμό του σφαγείου ή της εκμετάλλευσης από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη

Δεύτερο
Παράρτημα.

- (ii) αναφορικά με την τήρηση κριτηρίων τα οποία αναφέρονται στο Δεύτερο Παράρτημα, έχει πρόσβαση σε αποτελέσματα αυτοελέγχων σύμφωνα με τον Κανονισμό 8 καθώς και των ελέγχων σε πρώτη ύλη.
- (γ) Η αρμόδια αρχή προβαίνει τακτικά σε αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προνοούνται στον Κανονισμό 6, και ανάλογα με τις αναλύσεις δύναται να διατάσσει συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια παραγωγής ή στο προϊόν.
- (δ) Για τα αποτελέσματα των αναλύσεων της υποπαραγράφου (γ), συντάσσεται έκθεση της οποίας τα πορίσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον επιχειρηματία, ο οποίος οφείλει να λάβει τα κατάλληλα μέτρα προς συμπλήρωση των ελλείψεων με σκοπό τη βελτίωση των συνθηκών υγιεινής.
- (ε) Για τους ελέγχους που αναφέρονται στην παρούσα παράγραφο, οι επίσημοι κτηνίατροι επικουρούνται από κτηνιατρικούς επιθεωρητές που διαθέτουν τα επαγγελματικά προσόντα, τα οποία καθορίζονται στο:
- (i) Τρίτο Παράρτημα των περί Καθορισμού των Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003 ή

- (ii) Τρίτο Παράρτημα των περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Πουλερικών Κανονισμών του 2003.

Πρώτο
Παράρτημα.

Δεύτερο
Παράρτημα.

Πρώτο
Παράρτημα.

- (4)(α) Αν κατά τη διάρκεια ελέγχου σύμφωνα με Μέρος 3 του Πρώτου Παραρτήματος, η αρμόδια αρχή διαπιστώσει ότι κατά τους αυτοελέγχους γίνονται επανειλημμένες παραβάσεις των κριτηρίων που αναφέρονται στο Δεύτερο Παράρτημα ενισχύει τα μέτρα ελέγχου της παραγωγής της σχετικής εγκατάστασης και κατάσχει τις ετικέτες και τα λοιπά σήματα που φέρουν σήμα καταλληλότητας σύμφωνα με το Μέρος 4, του Πρώτου Παραρτήματος.

- (β) Σε περίπτωση κατά την οποία, μετά από πάροδο δεκαπέντε ημερών, η παραγωγή των εργαστηρίων παρασκευής δεν είναι σύμφωνη προς τα κριτήρια του Δεύτερου Παραρτήματος, η αρμόδια αρχή λαμβάνει όλα τα δέοντα μέτρα σύμφωνα με το άρθρο 9 του Νόμου, για την συμπλήρωση των ελλείψεων που διαπιστώθηκαν και, ενδεχομένως, διατάσσει την θερμική επεξεργασία των παρασκευασμάτων της συγκεκριμένης εγκατάστασης. Σε περίπτωση που τα μέτρα αυτά δεν είναι επαρκή, η άδεια λειτουργίας της εγκατάστασης αναστέλλεται, σύμφωνα με το άρθρο 9 του Νόμου.

- (5)(α) Σε περίπτωση που η αρμόδια αρχή διαπιστώνει προφανή παράβαση των κανόνων υγιεινής σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς ή

παρεμπόδιση της δέουσας υγειονομικής επιθεώρησης όπως προνοείται στις διατάξεις του Νόμου και των παρόντων Κανονισμών, δύναται να:

- (i) παρεμβαίνει στη χρησιμοποίηση του εξοπλισμού ή του χώρου και να λαμβάνει κάθε αναγκαίο μέτρο μέχρι και τη μείωση του ρυθμού παρασκευής ή την προσωρινή αναστολή της διαδικασίας παραγωγής,
 - (ii) αναστέλλει προσωρινά την έγκριση για τον οικείο τύπο παραγωγής, όταν τα μέτρα αυτά ή τα μέτρα σύμφωνα με τον Κανονισμό 6(i)(β)(viii), δεν επαρκούν για την επανόρθωση της κατάστασης.
- (β) Σε περίπτωση κατά την οποία ο επιχειρηματίας δεν επανορθώσει τις διαπιστωθείσες παραλείψεις εντός της προθεσμίας που αυτή ορίζει, η αρμόδια αρχή ανακαλεί την έγκριση
- (γ) Η αρμόδια αρχή συμμορφώνεται με τα αποτελέσματα του ελέγχου που διενεργείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 10
- (δ) Η αρμόδια αρχή ενημερώνει τα κράτη μέλη και την Επιτροπή αναφορικά με την αναστολή ή την ακύρωση της άδειας λειτουργίας εγκατάστασης
- (6) Σε περίπτωση επανειλημμένων παραλείψεων, οι έλεγχοι σύμφωνα με τις διατάξεις του Νόμου εντείνονται και κατάσχονται οι ετικέτες, οι μολυβδοσφραγίδες ή τα άλλα μέσα που φέρουν το σήμα καταλληλότητας

Διενέργεια ελέγχων από Εμπειρογνώμονες Κτηνιάτρους της Επιτροπής.

10.-(1) Οι εμπειρογνώμονες Κτηνίατροι της Επιτροπής, σε συνεργασία με την αρμόδια αρχή, ενεργούντες δυνάμει του άρθρου 15 του Νόμου, δύνανται να διενεργούν επιτόπιους ελέγχους και να ελέγχουν μέσω του διαπιστώνουν μέσω του ελέγχου αντιπροσωπευτικού ποσοστού των εργαστηρίων παρασκευής, εάν η αρμόδια αρχή ελέγχει με ενιαίο τρόπο, κατά πόσον τέτοια εργαστήρια συμμορφώνονται με τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών και ιδιαίτερα του Κανονισμού 8. Οι έλεγχοι αυτοί δύνανται να διενεργούνται με την ευκαιρία άλλων ελέγχων που διεξάγονται από Εμπειρογνώμονες Κτηνιάτρους της Επιτροπής σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα κοινοτική νομοθεσία.

(2) Η Επιτροπή ενημερώνει την αρμόδια αρχή αναφορικά με τα πορίσματα των διεξαγόμενων ελέγχων. Η αρμόδια αρχή παρέχει κάθε αναγκαία συνδρομή στους Εμπειρογνώμονες Κτηνιάτρους της Επιτροπής κατά την εκτέλεση της αποστολής τους.

Τήρηση των διατάξεων της Οδηγίας 89/662/ΕΟΚ στους παρόντες Κανονισμούς.

11. Οι διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 89/662/ΕΟΚ, εφαρμόζονται ιδίως όσον αφορά την οργάνωση και τα πορίσματα των ελέγχων που διεξάγει η αρμόδια αρχή ως αρμόδια αρχή χώρας προορισμού καθώς και τα εφαρμοστέα μέτρα διασφάλισης όσον αφορά το ενδοκοινοτικό εμπόριο.

Προσθήκη πρόσθετων στον κιμά. Επίσημη Εφημερίδα Παράρτημα Τρίτο I 11 2 2002

12. Η ενδεχόμενη προσθήκη πρόσθετων στον κιμά σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις διατάξεις των Περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμών του 2002

Εισαγωγή κιμά
από τρίτες
χώρες.

13. Απαγορεύεται η εισαγωγή κιμά που πληροί τις προϋποθέσεις του Κανονισμού 6 ή του άρθρου 3 της Κοινοτικής Οδηγίας 94/65/ΕΚ ο οποίος έχει υπερκαταψυχθεί σε εργαστήριο παραγωγής στη χώρα προελεύσεως, εκτός εάν ικανοποιούνται οι εξής προϋποθέσεις:

(α) Προέρχεται από τρίτες χώρες ή τμήματα τρίτων χωρών από τα οποία δεν απαγορεύεται η εισαγωγή για λόγους υγειονομικού ελέγχου σύμφωνα με -

Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I)
26.7.2002

- (i) τους περί Υγείας των Ζώων (Όροι Υγειονομικού Ελέγχου που Διέπουν το Εμπόριο Νωπών Κρεάτων Πουλερικών) Κανονισμούς του 2002 ή
- (ii) την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνιση με τις κοινοτικές Οδηγίες 72/462/ΕΟΚ, 92/45/ΕΟΚ και 92/118/ΕΟΚ.

(β) συνοδεύονται από υγειονομικό πιστοποιητικό όπως αυτό καθορίζεται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία η οποία στοχεύει στην εναρμόνιση με την Κοινοτική Απόφαση 527/2000/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 εναρμόνιση με το Πρώτο Παράρτημα της Κοινοτικής Οδηγίας 94/65/ΕΚ και υπερκαταψύχθηκε σε εργαστήριο παρασκευής

Εισαγωγή
υπερκατεψυγ-
μένου κιμά.

14.-(1) Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι ο υπερκατεψυγμένος κιμάς που αναφέρεται στον Κανονισμό 6, εισάγεται μόνο εφόσον:

- (α) Συνοδεύεται από το πιστοποιητικό που προβλέπεται στον Κανονισμό 13(β),
- (β) έχει υποστεί τους ελέγχους που προβλέπονται από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 97/78/ΕΚ.

(2) Απαγορεύεται η εισαγωγή κιμά, μέχρις ότου καθοριστούν οι λεπτομέρειες εφαρμογής από την Ευρωπαϊκή Ένωση, για τέτοια εισαγωγή.

Τήρηση διατάξεων
της Κοινοτικής
Οδηγίας 97/78

15. Οι αρχές και οι διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει στην εναρμόνιση με την Οδηγία 97/78/ΕΚ, εφαρμόζονται για την οργάνωση και τις συνέπειες των ελέγχων που διενεργεί η αρμόδια αρχή καθώς και τα ληπτέα μέτρα διασφάλισης όσον αφορά τις εισαγωγές.

Έναρξη της ισχύος
των παρόντων
Κανονισμών.

16.-(1) Με την επιφύλαξη της παραγράφου (2), οι παρόντες Κανονισμοί τίθενται σε ισχύ κατά την ημερομηνία της δημοσίευσής τους στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

(2) Οι Κανονισμοί 7(4), 13(β) και 14 τίθενται σε ισχύ με την προσχώρηση της Δημοκρατίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

ΠΡΩΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(Κανονισμοί 6,7,9)

Μέρος 1**Ειδικές προϋποθέσεις έγκρισης εγκαταστάσεων παρασκευής κιμά**

1. Κάθε εργαστήριο παρασκευής κιμά για να τύχει έγκρισης σύμφωνα με το Νόμο και τους παρόντες Κανονισμούς πρέπει να πληροί τους όρους που καθορίζονται στα Μέρη 1 και 3 του Πρώτου Παραρτήματος, των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003 και να περιλαμβάνει:

- (i) αίθουσα ξεχωριστή από την αίθουσα τεμαχισμού, στην οποία διενεργείται το άλεσμα και η πρώτη συσκευασία και η οποία είναι εξοπλισμένο με καταγραφικό θερμόμετρο ή καταγραφικό τηλεθερμόμετρο. Η αρμόδια αρχή δύναται να επιτρέπει το άλεσμα σε εργαστήριο τεμαχισμού, εφόσον πραγματοποιείται σε ειδική ξεχωριστή ζώνη.
- (ii) αίθουσα δεύτερης συσκευασίας, εκτός εάν πληρούνται οι προϋποθέσεις της παραγράφου 5 του Μέρους 12, του Πρώτου Παραρτήματος, των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμούς του 2003
- (iii) αίθουσα ή ντουλάπια για αποθήκευση άλατος

- (iv) ψυκτικά μηχανήματα που επιτρέπουν την τήρηση των θερμοκρασιών σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς.

2. Ανεξάρτητα από την τήρηση των γενικών όρων που καθορίζονται στο Παράρτημα Α, Κεφάλαιο Ι της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ η οποία έτυχε εναρμόνισης με τους περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003, η αυτόνομη μονάδα παραγωγής πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον:

(α) Χώρους σύμφωνα με το σημείο 1, του Κεφαλαίου Ι του Παραρτήματος Β της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ, η οποία έτυχε εναρμόνισης με τους περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003.

(β) χώρους σύμφωνα με την υποπαράγραφο (i), της παραγράφου (1), του παρόντος Μέρους.

3. (α) Οι κανόνες που προβλέπονται στο Μέρος 5, του Πρώτου Παραρτήματος, περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003, εφαρμόζονται αναφορικά με την υγιεινή του προσωπικού, των χώρων και του εξοπλισμού των εγκαταστάσεων.

(β) Σε περίπτωση μη μηχανικής παρασκευής, το προσωπικό που ασχολείται με παρασκευή κρέατος πρέπει να φέρει κάλυπτρο του στόματος και της μύτης.

(γ) Η αρμόδια αρχή δύναται να απαιτεί χρήση γαντιών είτε λείων, αδιάβροχων και μιας χρήσεως είτε παρόμοιων που δύνανται να καθαριστούν και αποστειρωθούν.

Μέρος 2**Προϋποθέσεις παραγωγής κιμά**

1. Το κρέας πρέπει να υποβάλλεται σε εξέταση πριν από το άλεσμα ή τον τεμαχισμό σύμφωνα με τον Κανονισμό 6. Όλα τα ρυπασμένα ή ύποπτα τμήματα θα αφαιρούνται και κατακρατούνται πριν από το άλεσμα του κρέατος.

2.-(1) Ο κιμάς δεν πρέπει να παράγεται από υπολείμματα τεμαχισμού ή προετοιμασίας ή από μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας.

(2) Συγκεκριμένα, ο κιμάς δεν πρέπει να παρασκευάζεται:

(α) από κρέας που καθορίζεται στον Κανονισμό 9 των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003, ή

(β) από κρέας που προέρχεται από τα ακόλουθα μέρη βοοειδούς, χοίρου ή αιγοπροβάτου:

- (i) κρέας κεφαλής, εκτός από τους μασητήρες και το μη μυώδες τμήμα της λευκής γραμμής (*linea alba*).
- (ii) περιοχή του τάρσου και του καρπού.
- (iii) υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από τα οστά.

(3) Οι μύες του διαφράγματος, μετά την αφαίμαξη των ορογόνων υμένων και οι μασητήρες δύνανται να χρησιμοποιούνται μόνον κατόπιν ανίχνευσης της κυστικέρκωσης.

(4) Το νωπό κρέας δεν πρέπει να περιέχει θραύσματα οστών.

3. Όταν η εκτέλεση των εργασιών που πραγματοποιούνται μεταξύ της εισαγωγής κρέατος στους χώρους που αναφέρονται στο Μέρος 1 του παρόντος Παραρτήματος και της υποβολής του τελικού προϊόντος στην επεξεργασία ψύξης ή υπέρψυξης δεν διαρκεί περισσότερο από μια ώρα, η θερμοκρασία στο κέντρο του κρέατος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους + 7 °C και η θερμοκρασία των χώρων παρασκευής τους + 12 °C. Η αρμόδια αρχή δύναται να επιτρέπει μεγαλύτερο χρονικό διάστημα για τις επιμέρους περιπτώσεις κατά τις οποίες η προσθήκη άλατος δικαιολογείται για τεχνολογικούς λόγους, υπό την προϋπόθεση ότι με την παρέκκλιση αυτή, δεν θίγονται οι υγειονομικοί κανόνες.

4. Όταν η εκτέλεση των εν λόγω εργασιών διαρκεί περισσότερο από μια ώρα ή από το χρονικό διάστημα που επιτρέπει η αρμόδια αρχή σύμφωνα με την παράγραφο (3), το νωπό κρέας δεν πρέπει να χρησιμοποιείται, εκτός εάν η θερμοκρασία στο κέντρο του μειωθεί στους + 4°C το πολύ.

5. Ο κιμάς πρέπει να υφίσταται μία μόνον υπέρψυξη.

6. Αμέσως μετά την παρασκευή, ο κιμάς πρέπει να τίθεται σε πρώτη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και μετά από τη δεύτερη συσκευασία να φέρεται στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στον Κανονισμό 6(2)(γ) και να αποθηκεύεται στις θερμοκρασίες αυτές.

Μέρος 3

Έλεγχος εγκαταστάσεων

1. (α) Το εργαστήριο παρασκευής κιμάς υπόκειται σε έλεγχο από την αρμόδια αρχή η οποία πρέπει να εξασφαλίσει ότι τηρούνται οι απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών και ειδικότερα ότι:

- (i) η καθαριότητα των χώρων, των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού και της υγιεινής του προσωπικού.
- (ii) η αποτελεσματικότητα των ελέγχων που διενεργούνται από την εγκατάσταση σύμφωνα με τον Κανονισμό 8 ιδίως

εξετάζοντας τα πορίσματα και διενεργώντας δειγματοληψία,

- (iii) η μικροβιολογική και υγειονομική ποιότητα του κιμά,
- (iv) την κατάλληλη σήμανση καταλληλότητας του κιμά,
- (v) τις συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς.

(β) Η αρμόδια αρχή δύναται να :

- (i) διενεργεί στο πλαίσιο των επίσημων ελέγχων, κάθε αναγκαία δειγματοληψία για τις εργαστηριακές εξετάσεις με σκοπό την επιβεβαίωση των αποτελεσμάτων αυτοελέγχου,
- (ii) προβαίνει σε οποιοδήποτε άλλο έλεγχο κρίνει αναγκαίο σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στους παρόντες Κανονισμούς. Αξιολογεί το αποτέλεσμα των μικροβιολογικών ελέγχων σύμφωνα με τα κριτήρια που αναφέρονται στο Δεύτερο Παράρτημα,
- (iii) έχει ανά πάσα στιγμή, 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**

1. Ο κιμάς πρέπει να φέρει στην πρώτη ή δεύτερη συσκευασία σήμα καταλληλότητας.

2. Το σήμα καταλληλότητας δύναται να τεθεί μόνο σε κιμά που λαμβάνεται σύμφωνα με τον Κανονισμό 6 σε εργαστήριο παρασκευής που εγκρίθηκε σύμφωνα με τον Κανονισμό 9.

3. Το σήμα καταλληλότητας για τον κιμά πρέπει να πληροί τις διατάξεις της παραγράφου 2, του Μέρους 11 του Πρώτου Παραρτήματος των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003.

4. Για την παραγωγή κιμά σε αυτόνομη μονάδα παραγωγής το σήμα καταλληλότητας πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό έγκρισης που απονέμει η αρμόδια αρχή σύμφωνα με τον Κανονισμό 9(1)(β)(ii).

5. Για τον κιμά που φέρει σήμα καταλληλότητας σύμφωνα με το παρόν Μέρος η ετικέτα πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις :

(i) «περιεκτικότητα σε λίπος κάτω των ...»

(ii) «σε σχέση κολλαγόνου προς πρωτεΐνες
κρέατος κάτω του ...»

Μέρος 5**Πρώτη και δεύτερη συσκευασία**

1. Η δεύτερη συσκευασία (όπως ξυλοκιβώτια, χαρτοκιβώτια) πρέπει να ανταποκρίνεται στους κανόνες υγιεινής και ιδιαίτερα:

(α) Δεν πρέπει να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κιμά.

(β) Δεν πρέπει να μπορεί να μεταδίδει σε κιμά ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία.

(γ) πρέπει να είναι αρκετά στερεή ώστε να εξασφαλίζει την αποτελεσματική προστασία του κιμά κατά τη μεταφορά και τους χειρισμούς.

2. Η δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιείται για τη συσκευασία κιμά, εκτός εάν είναι από ανοξειδωτο υλικό που καθαρίζεται εύκολα και έχει προηγουμένως καθοριστεί και απολυμανθεί.

3. Ο κιμάς που φέρει πρώτη συσκευασία πρέπει να συσκευάζεται σε δεύτερη συσκευασία.

4. Σε περίπτωση που η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται σε όλες τις προστατευτικές προϋποθέσεις της δεύτερης συσκευασίας, 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) Ο κιμάς πρέπει να ψύχεται αμέσως μετά την πρώτη και/ή τη δεύτερη συσκευασία.

(β) ο κιμάς πρέπει να αποθηκεύεται στις θερμοκρασίες που αναφέρονται στον Κανονισμό 6.

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

3. Σε ψυκτική αποθήκη ο κιμάς δεν πρέπει να αποθηκεύεται μαζί με άλλα τρόφιμα, εκτός εάν η δεύτερη συσκευασία εξασφαλίζει ότι το τρόφιμο αυτό δεν έχει καμία δυσμενή επίδραση στον κιμά.

Μέρος 7

Μεταφορά

1. (α) Ο κιμάς πρέπει να μεταφέρεται με τρόπο ώστε να προστατεύεται κατά τη μεταφορά από παράγοντες που ενδέχεται να το μολύνει ή να το αλλοιώσει λαμβανομένης υπόψη της διάρκειας και των συνθηκών μεταφοράς, καθώς και των μεταφορικών μέσων που χρησιμοποιούνται.

(β) Ειδικότερα, τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τον κιμά, πρέπει να είναι εξοπλισμένα έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι κατά τη μεταφορά οι θερμοκρασίες δεν υπερβαίνουν τις καθοριζόμενες στους παρόντες Κανονισμούς και πρέπει να διαθέτουν καταγραφικό θερμόμετρο με το οποίο καταγράφεται η τήρηση της τελευταίας αυτής απαίτησης.

3. 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.

Μέρος 8

Πιστοποιητικό καταλληλότητας κιμά⁽¹⁾:

1. Χώρα αποστολής:
 - 1.1. Υπουργείο:
 - 1.2. Υπηρεσία:
 - 1.3. Σχετικό⁽²⁾:
2. Στοιχεία κιμά:
 - 2.1. Προϊόν παρασκευασθέν από κρέας:
(είδος ζώου)
 - 2.2. Είδος προϊόντος⁽³⁾
 - 2.3. Είδος συσκευασίας
 - 2.4. Αριθμός συσκευασίας
 - 2.5. Θερμοκρασία αποθήκευσης και μεταφοράς
 - 2.6. Διάρκεια συντήρησης
 - 2.7. Καθαρό βάρος

3. Προέλευση κιμά:

3.1 Διεύθυνση(-εις) και αριθμός(-οι) έγκρισης της (των) εγκεκριμένης (-ών) εγκατάστασης (-ων) παρασκευής:

3.2. Εάν είναι αναγκαίο: Διεύθυνση (-εις) και αριθμός(-οι) έγκρισης της (των) εγκεκριμένης (-ων) ψυκτικής (-ών) αποθήκης (-ών):

4. Προορισμός κιμά:

4.1. Ο κιμάς αποτελείται 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 ο προαναφερόμενος κιμάς:

5.1.1. Έχει παραχθεί από κρέας υπό τις ειδικές συνθήκες σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς:

5.1.2. Προορίζεται για την Κυπριακή Δημοκρατία⁽⁵⁾:

Έγινε στις _____ στις _____ (τόπος)
(ημερομηνία)

Σφραγίδα και υπογραφή του Επισήμου
Κτηνιάτρου.

Ονοματεπώνυμο με κεφαλαία γράμματα.

Σημειώσεις:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 2 της Κοινοτικής
Οδηγίας 94/65/EK.

(2) Προαιρετικό.

(3) Συμπληρώνεται με τις ονομασίες που
προβλέπονται στο άρθρο 3(2)(ε) της
Κοινοτικής Οδηγίας 94/65/EK.

(4) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά αναγράφεται
ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο
αριθμός πτήσεως και για τα πλοία το όνομα.
Οι ενδείξεις αυτές προσαρμόζονται σε
περίπτωση μεταφόρτωσης.

(5) Εάν χρειάζεται.

ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
(Κανονισμοί 6,7,8,9)

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

Μέρος 1

Κριτήρια σύνθεσης που ελέγχονται βάσει του ημερήσιου
όρου

	Περιεκτικότητα σε λίπος	Κολλαγόνο : αναλογία σε πρωτεΐνη κρέατος
(α) άπαχος κιμάς	≤ 7%	≤ 12
(β)καθαρός βοδινός κιμάς	≤ 20%	≤ 15
(γ) κιμάς που περιέχει χοιρινό κρέας	≤ 30%	≤ 18
(δ) άλλα είδη κιμά	≤ 25%	≤ 15

Μέρος 2

Μικροβιολογικά κριτήρια

1. Το εργαστήριο παρασκευής ή η αυτόνομη μονάδα παρασκευής πρέπει να φροντίζει ώστε, κατά τους ελέγχους που προβλέπονται στον Κανονισμό 8(3) και ανάλογα με τις μεθόδους αξιολόγησης που εκτίθενται κατωτέρω, ο κιμάς να πληροί τα ακόλουθα κριτήρια:

	M ^(α)	M ^(β)
(α) Αερόβια μεσόφιλα μικρόβια n ^(γ) = 5, c ^(δ) = 2	5 × 10 ⁶ /g	5 × 10 ³ /g
(β) <i>Escherichia coli</i> n=5, c=2	5 × 10 ³ /g	50/g
(γ) <i>Salmonella</i> n=5, c=0	Απουσία σε 10 g	
(δ) <i>Staphylococcus aureus</i> n=5, c=0	5 × 10 ³	10 ² /g

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

2. Η αξιολόγηση των αποτελεσμάτων των μικροβιολογικών αναλύσεων πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τα ακόλουθα :

(α) Διάγραμμα τριών κατηγοριών μόλυνσης, για τα αερόβια μεσόφιλα μικρόβια, το *Escherichia coli*, και το *Staphylococcus aureus*, δηλαδή:

- (i) κατηγορία κατώτερη ή ίση με το κριτήριο m .
- (ii) κατηγορία μεταξύ του κριτηρίου m και του ανωτάτου όριου M .
- (iii) κατηγορία που υπερβαίνει το ανώτατο όριο M .

3. Η ποιότητα της παρτίδας θεωρείται:

(α) ικανοποιητική, όταν όλες οι παρατηρούμενες τιμές είναι κατώτερες ή ίσες με $3 m$ εάν χρησιμοποιείται στερεό θρεπτικό υπόστρωμα ή με $10 m$ εάν χρησιμοποιείται θρεπτικό διάλυμα.

(β) αποδεκτή, όταν οι παρατηρούμενες τιμές περιλαμβάνονται μεταξύ

- (i) 3 m και 10 m (= M) στερεό θρεπτικό υπόστρωμα.
- (ii) 10 m και 30 m (= M) θρεπτικό διάλυμα. Όπου ο λόγος c/n είναι ίσος ή κατώτερος με δύο πέμπτα (2/5) όπου $n = 5c$ και $c = 2$ ή οποιοδήποτε άλλο, ισοδύναμο ή ανώτερο, διάγραμμα αποτελεσματικότητας το οποίο αναγνωρίζεται από το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

4. Η ποιότητα της παρτίδας θεωρείται μη ικανοποιητική :

(α) Στις περιπτώσεις που παρατηρούνται τιμές μεγαλύτερες του M.

(β) σε περίπτωση που ο λόγος c/n είναι ανώτερος του 2/5.

Σε περίπτωση όμως υπέρβασης του ορίου που αναφέρεται στην παράγραφο (β) για τους αερόβιους μικροοργανισμούς στους + 30 °C και εφόσον τηρούνται τα λοιπά κριτήρια, η υπέρβαση αυτή πρέπει να αποτελεί αντικείμενο συμπληρωματικής ερμηνείας, ιδίως για ωμό προϊόν.

5. Το προϊόν πρέπει να θεωρείται τοξικό ή αλλοιωμένο σε περίπτωση που η μόλυνση φθάνει την οριακή μικροβιολογική τιμή S, η οποία ορίζεται γενικά στο 10^3 m.

Σε περίπτωση του *Staphylococcus aureus*, η τιμή αυτή S δεν πρέπει να υπερβαίνει τα $5 \cdot 10^4$ m.

Οι ανοχές που συνδέονται με τις τεχνικές ανάλυσης δεν ισχύουν για τις τιμές ανωτάτων ορίων Μ και S.

6. Διάγραμμα δύο κατηγοριών μόλυνσης για το *Salmonella*, χωρίς κανένα περιθώριο ανοχής :

(α) «απουσία σε» : το αποτέλεσμα θεωρείται ικανοποιητικό.

(β) «παρουσία σε» : το αποτέλεσμα θεωρείται μη ικανοποιητικό.

