

Αριθμός 776

Οι περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμοί του 2003, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο δυνάμει των διατάξεων του άρθρου 16 του περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσής τους στην Αγορά καθώς και για 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 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 εναρμόνισης με τις πράξεις της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο -

«Οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου για τον καθορισμό των υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος» (ΕΕ L 121 της 27.7.1964 σ. 2012) όπως αυτή τροποποιήθηκε μέχρι και την Οδηγία 95/23/ΕΚ, (ΕΕ L 243, 11.10.1995, σ.7), και

«Απόφαση 2001/471/ΕΚ της Επιτροπής για καθορισμό κανόνων για τους τακτικούς ελέγχους γενικής υγιεινής που διεξάγουν στις εγκαταστάσεις τους οι υπεύθυνοι σύμφωνα με την οδηγία 64/433/ΕΟΚ περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης νωπού κρέατος στην αγορά και την οδηγία 71/118/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα της παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών» (ΕΕ L 165 της 21.6.2001 σ.48),

150(1) του 2003.

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ασκώντας τις εξουσίες που χορηγούνται σ' αυτό από το άρθρο 16 του περί της Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσης 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 Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμοί του 2003.

Ερμηνεία.

2.-(1) Στους παρόντες Κανονισμούς:

«δεύτερη συσκευασία» σημαίνει εργασία η οποία συνίσταται στην τοποθέτηση νωπού κρέατος, μετά την πρώτη συσκευασία, μέσα σε δεύτερο περιέκτη, καθώς και αυτός ο δεύτερος περιέκτης

«εγκεκριμένη εγκατάσταση» έχει την έννοια που αποδίδεται σε αυτή στον Νόμο και περιλαμβάνει σφαγείο, εργαστήριο τεμαχισμού, ψυκτική αποθήκη ή σύνολο που συγκεντρώνει πολλές από τις εγκαταστάσεις αυτές οι οποίες έχουν άδεια λειτουργίας σύμφωνα με το Νόμο και τους παρόντες Κανονισμούς

«ΕΖΕΣ» σημαίνει την Ευρωπαϊκή Ζώνη Ελευθέρων Συναλλαγών.

«ειδική επείγουσα σφαγή» σημαίνει σφαγή με εντολή επίσημου κτηνιάτρου κατόπιν ατυχήματος ή λόγω σοβαρών σωματικών και λειτουργικών διαταραχών, η οποία μπορεί να γίνει σε χώρο εκτός του σφαγείου, εάν ο επίσημος κτηνίατρος κρίνει ότι η μεταφορά του ζώου είναι αδύνατη ή θα το κάνει να υποφέρει ανώφελα

«εντόσθια» σημαίνει παραπροϊόντα τα οποία βρίσκονται στη θωρακική, κοιλιακή και πνευλική κοιλότητα, συμπεριλαμβανόμενης της τραχείας και του οισοφάγου

«ΕΟΧ» σημαίνει τον Διεθνή Οργανισμό, ο οποίος ιδρύθηκε με τη Συμφωνία για τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό Χώρο η οποία υπογράφηκε στο Οπόρτο στις 2 Μαΐου 1992

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

«μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας» σημαίνει το 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 κοκκυγικούς σπονδύλους των χοίρων, και το οποίο προορίζεται για εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τους περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003

Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
2.5.2003.

«MMZ» σημαίνει Μονάδα Μεγάλου Ζώου

«μονάδα επανασυσκευασίας» σημαίνει εργαστήριο ή αποθήκη όπου συγκεντρώνονται ή/και επανασυσκευάζονται συσκευασμένα κρέατα που προορίζονται για διάθεση στην αγορά

«Νόμος» σημαίνει τον περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και τη Διάθεση τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα Νόμο του 2003, όπως εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθιστούνται

«νωπό κρέας» σημαίνει κρέας, συμπεριλαμβανομένου κρέατος που έχει συσκευαστεί, σε πρώτη συσκευασία, υπό κενό ή υπό ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία, εκτός από ψύξη, για να εξασφαλισθεί η συντήρησή του

«παραπροϊόντα» σημαίνει νωπό κρέας, εκτός από κρέας σφαγίου, έστω και αν παραμένει φυσικά προσκολλημένο στο σφάγιο

«πρώτη συσκευασία» σημαίνει εργασία η οποία αποβλέπει στην προστασία νωπού κρέατος χρησιμοποιώντας πρώτο περιτύλιγμα ή πρώτο περιέκτη σε άμεση επαφή με νωπό κρέας, καθώς και αυτό το πρώτο περιτύλιγμα ή αυτόν τον πρώτο περιέκτη

«σφάγιο» σημαίνει ολόκληρο σώμα σφαγμένου ζώου μετά από αφαιμάξη, εκσπλαχνισμό, αποκοπή των άκρων στο ύψος του καρπού και του ταρσού, την αφαίρεση της κεφαλής, της ουράς και των μαστών, και, επιπλέον, για τα βοοειδή, τα αιγοπρόβατα και τα μόνοπλα, μετά την εκδορά:

Νοείται ότι, στην περίπτωση των χοίρων, είναι δυνατόν να μην αποκόπτονται τα άκρα στο ύψος του καρπού και του ταρσού καθώς και η κεφαλή, όταν το κρέας πρόκειται να υποστεί επεξεργασία σύμφωνα τους περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003

«συσκευασία» περιλαμβάνει πρώτη ή/και δεύτερη συσκευασία

«χώρα αποστολής» σημαίνει κράτος μέλος από το οποίο αποστέλλεται το νωπό κρέας

«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 και σκοπός.

3.-(1) Οι παρόντες Κανονισμοί καθορίζουν τους υγειονομικούς όρους που εφαρμόζονται στην παραγωγή, επεξεργασία, αποθήκευση, μεταφορά και διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος, το οποίο προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και προέρχεται από κατοικίδια ζώα των ακόλουθων ειδών -

- (α) Βοοειδή (συμπεριλαμβανομένων των ειδών *Bubalus bubalis* και *Bison bison*),
- (β) χοίροι,
- (γ) αιγοπρόβατα, και
- (δ) κατοικίδια μόνοπλα.

(2) Οι παρόντες Κανονισμοί δεν εφαρμόζονται για τις εργασίες τεμαχισμού και αποθήκευσης νωπού κρέατος, οι οποίες εκτελούνται σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους δίπλα στα σημεία πώλησης, όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση πραγματοποιούνται με μοναδικό σκοπό την άμεση και επιτόπου πώληση στον καταναλωτή.

(3) Οι παρόντες Κανονισμοί δεν επηρεάζουν τις διατάξεις των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Κιμά Κανονισμών του 2003.

Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
3.10.2003

(4) Οι παρόντες Κανονισμοί δεν θίγουν τους τυχόν περιορισμούς που επιβάλλονται στο λιανικό εμπόριο του κρέατος μόνοπλων.

Απαγόρευση
διεξαγωγής
εργασιών σε μη
εγκεκριμένες
εγκαταστάσεις.

4. Τηρουμένων των διατάξεων της παραγράφου (2), του Κανονισμού 3, δεν επιτρέπεται σε οποιοδήποτε πρόσωπο:

- (α) Να χρησιμοποιεί εγκατάσταση για παραγωγή, επεξεργασία, τεμαχισμό, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά ή διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος εκτός αν πρόκειται για εγκεκριμένη εγκατάσταση δυνάμει του Νόμου και των παρόντων Κανονισμών ή
- (β) να διαθέτει στην αγορά νωπό κρέας προοριζόμενο για ανθρώπινη κατανάλωση εκτός εάν παράχθηκε, έτυχε επεξεργασίας, τεμαχίστηκε, συσκευάστηκε, ή αποθηκεύτηκε σε εγκεκριμένη εγκατάσταση δυνάμει του Νόμου και των παρόντων Κανονισμών.

Προϋποθέσεις
Έγκρισης
Εγκαταστάσεων.

5. Τηρουμένων των διατάξεων του Νόμου και του Κανονισμού 8, η αρμόδια αρχή δύναται να εγκρίνει μια εγκατάσταση και να της παραχωρήσει άδεια λειτουργίας, αν είναι ικανοποιημένη ότι τηρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις -

- (α) Στην περίπτωση των σφαγείων, τηρεί τις προϋποθέσεις που διαλαμβάνονται στα Μέρη 1 και 2 του Πρώτου Παραρτήματος

Πρώτο
Παράρτημα.

Πρώτο
Παράρτημα.

(β) στην περίπτωση των εργαστηρίων τεμαχισμού, τηρεί τις προϋποθέσεις που διαλαμβάνονται στα Μέρη 1 και 3 του Πρώτου Παραρτήματος

Πρώτο
Παράρτημα

(γ) στην περίπτωση των ψυκτικών αποθηκών, τηρεί τις προϋποθέσεις που διαλαμβάνονται στα Μέρη 1 και 4 του Πρώτου Παραρτήματος:

Πρώτο
Παράρτημα.
Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
3.10.2003

Νοείται ότι, τα εργαστήρια τεμαχισμού που αναφέρονται στο σημείο 2(2)(β) του Μέρους 5 του Πρώτου Παραρτήματος, πρέπει επίσης να εγκρίνονται σύμφωνα με τους περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Πουλερικών Κανονισμούς του 2003.

Υποχρέωση
ενημέρωσης για
αναστολή ή
ακύρωση άδειας
λειτουργίας.

6. Σε περίπτωση αναστολής ή ακύρωσης άδειας λειτουργίας σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 6(2) και 9(2)(η) του Νόμου, η αρμόδια αρχή ενημερώνει τα κράτη μέλη, την Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ και την Επιτροπή.

Προϋποθέσεις
για τη διάθεση
στην αγορά
νωπού κρέατος
και παρα-
προϊόντων.

7.-(1) Τα σφάγια, τα ημιμόρια, τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια ή τα τεταρτημόρια δύναται να διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση εφόσον πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

Πρώτο
Παράρτημα.

(α) Προέρχονται από σφαγείο το οποίο ικανοποιεί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στα Μέρη 1 και 2 του Πρώτου Παραρτήματος και το οποίο έχει εγκριθεί και ελέγχεται σύμφωνα με τον Νόμο και τους Κανονισμούς 5, 13, 14, 15, 16, 17 και 18

(β) προέρχονται από σφαγμένο ζώο το οποίο έχει υποβληθεί σε υγειονομική εξέταση προ της σφαγής από επίσημο κτηνίατρο, σύμφωνα με το Μέρος 6 του Πρώτου Παραρτήματος, και έχει κριθεί, μετά από αυτή την εξέταση, κατάλληλο για σφαγή για τους σκοπούς των παρόντων Κανονισμών

Πρώτο
Παράρτημα.

(γ) έχουν υποστεί επεξεργασία υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής σύμφωνα με τα Μέρη 5 και 7 του Πρώτου Παραρτήματος

Πρώτο
Παράρτημα.

(δ) έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή από επίσημο κτηνίατρο, σύμφωνα με το Μέρος 8 του Πρώτου Παραρτήματος, και δεν παρουσιάζουν οποιαδήποτε αλλοίωση εκτός από τραύματα που επήλθαν λίγο πριν από τη σφαγή, ελαττώματα διάπλασης, ή τοπικές αλλοιώσεις:

Πρώτο
Παράρτημα.

Νοείται ότι έχει διαπιστωθεί, εν ανάγκη με τις κατάλληλες εργαστηριακές εξετάσεις, ότι οι προαναφερόμενες αλλοιώσεις δεν καθιστούν το σφάγιο και τα αντίστοιχα παραπροϊόντα ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση ή επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία

(ε) φέρουν σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με το Μέρος 11, του Πρώτου Παραρτήματος

Πρώτο
Παράρτημα.

(στ) συνοδεύονται κατά τη μεταφορά τους από τα ακόλουθα έγγραφα -

(i) εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο το οποίο-

(αα) έχει καταρτιστεί από την εγκατάσταση από την οποία αποστέλλεται,

(ββ) αναγράφει εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται στο σημείο 2, του Μέρους 11, του Πρώτου Παραρτήματος, τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκεκριμένης εγκατάστασης και, για το κατεψυγμένο κρέας, ευανάγνωστη ένδειξη του μήνα και του έτους κατάψυξης,

(γγ) διατηρείται από τον παραλήπτη προκειμένου να μπορεί να υποβληθεί, κατόπιν σχετικής αιτήσεως, στην αρμόδια αρχή και σε περίπτωση μηχανογραφημένων πληροφοριών, οι πληροφορίες εκτυπώνονται κατόπιν αιτήσεως της εν λόγω αρχής

(ii) πιστοποιητικό καταλληλότητας, σύμφωνα με το Μέρος 13 του Πρώτου Παραρτήματος, αν πρόκειται για κρέας που προέρχεται από σφαγείο το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό ή για κρέας που προορίζεται για άλλο κράτος μέλος, αλλά πρόκειται να

Πρώτο
Παράρτημα.

Πρώτο
Παράρτημα.

διαμετακομιστεί με σφραγισμένο φορτηγό μέσω τρίτης χώρας:

- Πρώτο Παράρτημα.
- (ζ) αποθηκεύονται, σύμφωνα με το Μέρος 14 του Πρώτου Παραρτήματος, ύστερα από την επιθεώρηση μετά τη σφαγή, υπό ικανοποιητικούς όρους υγιεινής, σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5, 13, 14, 15, 16, 17 και 18, και ελεγχόμενες σύμφωνα με το Μέρος 10 του Πρώτου Παραρτήματος
- Πρώτο Παράρτημα.
- (η) μεταφέρονται, σύμφωνα με το Μέρος 15 του Πρώτου Παραρτήματος, υπό ικανοποιητικούς όρους υγιεινής.
- Πρώτο Παράρτημα.

(2) Τα κομμάτια ή τεμάχια που είναι μικρότερα από τα αναφερόμενα στην παράγραφο (1) και τα αποστεωμένα κρέατα, είτε είναι συσκευασμένα είτε όχι δύνανται να διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση εφόσον -

- Πρώτο Παράρτημα.
- (α) Τεμαχίζονται ή αποστεώνονται ή συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία σε εργαστήριο τεμαχισμού που ανταποκρίνεται στις προϋποθέσεις των Μερών 1 και 3 του Πρώτου Παραρτήματος, και το οποίο εγκρίνεται και ελέγχεται σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5, 13, 14, 15, 16, 17 και 18
- Πρώτο Παράρτημα.
- (β) είναι τεμαχισμένα ή αποστεωμένα ή συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία και έχουν ληφθεί σύμφωνα με το Μέρος 9 του Πρώτου Παραρτήματος, και προέρχονται -

Πρώτο
Παράρτημα.

(i) από νωπό κρέας το οποίο ανταποκρίνεται στους όρους της παραγράφου (1), εκτός από αυτούς που αναφέρονται στην υποπαραγράφο (η), και το οποίο έχει μεταφερθεί σύμφωνα με το Μέρος 15 του Πρώτου Παραρτήματος, ή

(ii) από νωπό κρέας το οποίο έχει εισαχθεί από τρίτες χώρες σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνιση με την Οδηγία 97/78/ΕΚ

Πρώτο
Παράρτημα.

(γ) αποθηκεύονται, υπό συνθήκες που ανταποκρίνονται στις διατάξεις του Μέρους 14 του Πρώτου Παραρτήματος, σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5, 13, 14, 15, 16, 17 και 18, και ελεγχόμενες σύμφωνα με το Μέρος 10 του Πρώτου Παραρτήματος

Πρώτο
Παράρτημα.

(δ) ελέγχονται από επίσημο κτηνίατρο σύμφωνα με το Μέρος 10 του Πρώτου Παραρτήματος

Πρώτο
Παράρτημα.

(ε) ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις συσκευασίας που καθορίζονται στο Μέρος 12 του Πρώτου Παραρτήματος

(στ) πληρούν τους όρους των υποπαραγράφων (γ), (ε), (στ) και (η) της παραγράφου (1).

(3) Τα παραπροϊόντα δύναται να διατίθενται στην αγορά εφόσον:

(α) Προέρχονται από εγκεκριμένο σφαγείο ή εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού

(β) τα ατεμάχιστα παραπροϊόντα, πληρούν τους όρους των παραγράφων (1) και (2) και τα κομμένα παραπροϊόντα τους όρους της παραγράφου (2).

(4) Το νωπό κρέας που, σύμφωνα με τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών, έχει αποθηκευτεί σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη και δεν έχει από τότε υποστεί κανένα χειρισμό εκτός από την ψύξη πρέπει -

(i) Να ανταποκρίνεται στις προϋποθέσεις που αναφέρονται στην παράγραφο (1)(γ), (ε), (ζ) και (η), στην παράγραφο 2 ή την παράγραφο 3, ανάλογα με την περίπτωση ή να έχει εισαχθεί από τρίτες χώρες σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 97/78/ΕΚ, και

(ii) να συνοδεύεται, κατά τη μεταφορά του προς τον τόπο προορισμού, από εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο ή πιστοποιητικό όπως αυτά αναφέρονται στην υποπαράγραφο (στ), της παραγράφου (1) και στην περίπτωση αυτή, ο αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης της ψυκτικής αποθήκης πρέπει να αναγράφεται στο εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο:

Νοείται ότι, αν το κρέας πρέπει να συνοδεύεται από πιστοποιητικό, το πιστοποιητικό εκδίδεται από τον επίσημο κτηνίατρο με βάση τα πιστοποιητικά καταλληλότητας που συνοδεύουν τις παρτίδες νωπού κρέατος κατά την είσοδο στην αποθήκη και, σε περίπτωση εισαγωγής, πρέπει να διευκρινίζεται η καταγωγή του νωπού κρέατος.

(5) Το νωπό κρέας, το οποίο έχει παραχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις της Κοινοτικής Οδηγίας 64/433/ΕΟΚ ή των παρόντων Κανονισμών, το οποίο έχει αποθηκευθεί σε ψυκτική αποθήκη τρίτης χώρας, εγκεκριμένη σύμφωνα με την Κοινοτική Οδηγία 72/462/ΕΟΚ, υπό τελωνειακό έλεγχο, και το οποίο δεν έχει εν συνεχεία υποστεί άλλο χειρισμό εκτός από εκείνον που απαιτείται για την αποθήκευση πρέπει -

- (α) να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των παραγράφων (1), (2) και (3)
- (β) να πληροί τις ειδικές εγγυήσεις αναφορικά με τον έλεγχο και την βεβαίωση της τήρησης των απαιτήσεων αποθήκευσης και μεταφοράς
- (γ) να συνοδεύεται από το πιστοποιητικό που φαίνεται στο Μέρος 16 του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο
Παράρτημα.

(6) Το νωπό κρέας από το οποίο αφαιρέθηκε η δεύτερη συσκευασία και το οποίο επανασυσκευάστηκε σε άλλη εγκατάσταση από εκείνη στην οποία έγινε η πρώτη του συσκευασία πρέπει -

(α) Να πληροί τις απαιτήσεις των παραγράφων (1), (2), (3) και (4), και

(β) να του αφαιρεθεί η δεύτερη συσκευασία και να επανασυσκευασθεί σε μονάδα επανασυσκευασίας η οποία πληροί τις απαιτήσεις του Μέρους 1 του Πρώτου Παραρτήματος, έχει δε εγκριθεί και επιθεωρείται σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5, 13, 14, 15, 16, 17 και 18.

Πρώτο
Παράρτημα.

(7) Με την επιφύλαξη των εκάστοτε ισχυόντων διατάξεων περί υγειονομικού ελέγχου, οι παράγραφοι (1), (2), (3), (4), (5) και (6) δεν εφαρμόζεται στις πιο κάτω περιπτώσεις -

(α) Σε νωπό κρέας που προορίζεται για άλλη χρήση εκτός από την ανθρώπινη διατροφή, και

(β) σε νωπό κρέας που προορίζεται για εκθέσεις, ειδικές μελέτες ή αναλύσεις εφόσον εξασφαλίζεται, με επίσημο έλεγχο -

(i) ότι το κρέας δεν θα χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη διατροφή, και

(ii) ότι, όταν τελειώσουν οι εκθέσεις ή όταν ολοκληρωθούν οι ειδικές μελέτες και αναλύσεις, το υπόλοιπο του κρέατος θα καταστραφεί

(γ) σε νωπό κρέας που προορίζεται αποκλειστικά για τον εφοδιασμό διεθνών οργανισμών.

(8) Στην περίπτωση κρέατος που προορίζεται για εξαγωγή μετά από μεταποίηση, η αρμόδια αρχή κατόπιν αίτησης χορηγεί υγειονομική βεβαίωση εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις της παραγράφου (1). Το κόστος τέτοιας βεβαίωσης βαρύνει τον επιχειρηματία.

Μόνιμες
παρεκκλίσεις για
διάθεση στην
αγορά της
Δημοκρατίας
μόνον.
Πρώτο
Παράρτημα.

8.-(1) Επιτρέπεται η διάθεση στην αγορά της Δημοκρατίας μόνον, νωπών κρεάτων προερχόμενων από σφαγεία που δεν πληρούν τους όρους που ορίζονται στα Μέρη 1 και 2 του Πρώτου Παραρτήματος, και κατά παρέκκλιση του Κανονισμού 7, εφόσον πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις -

(α) Κάθε ένα από τα εν λόγω σφαγεία:

- (i) δεν επεξεργάζεται περισσότερες από 20 μονάδες μεγάλου ζώου (MMZ) την εβδομάδα, με ανώτατο όριο 1 000 MMZ ετησίως
- (ii) τηρεί τις απαιτήσεις του Μέρους 5, του Μέρους 7, των σημείων 1(1), 1(2) 1(4) και 2 του Μέρους 14, και του Μέρους 15 σημείο 1, πλην των απαιτήσεων που αφορούν τα εισαγόμενα νωπά κρέατα και τα σημεία 3, 4 και 5 του Μέρους 15, του Πρώτου Παραρτήματος,

Πρώτο
Παράρτημα.

Δεύτερο
Παράρτημα.

(iii) ικανοποιεί τις απαιτήσεις του Δεύτερου Παραρτήματος,

(iv) προειδοποιεί την αρμόδια αρχή για την ώρα της σφαγής, τον αριθμό και την προέλευση των ζώων, ώστε να της επιτρέψει την πραγματοποίηση επιθεώρησης προ της σφαγής, σύμφωνα με το, Μέρος 6 του Πρώτου Παραρτήματος, είτε στην εκμετάλλευση είτε στο σφαγείο

Πρώτο
Παράρτημα.

(β) ο επιχειρηματίας τηρεί μητρώο, τα στοιχεία του οποίου κοινοποιούνται, κατόπιν σχετικής αιτήσεως, στην αρμόδια αρχή, και το οποίο επιτρέπει τον έλεγχο -

(i) των εισόδων ζώων και των εξόδων των προϊόντων σφαγής,

(ii) των πραγματοποιηθέντων ελέγχων, και

(iii) των αποτελεσμάτων των ελέγχων

Πρώτο
Παράρτημα.

(γ) ο επίσημος κτηνίατρος, ή κτηνιατρικός επιθεωρητής, διενεργεί την επιθεώρηση των κρέατων μετά τη σφαγή, σύμφωνα με το Μέρος 8 του Πρώτου Παραρτήματος, τηρουμένων των απαιτήσεων του σημείου 4, του Μέρους 7 του Πρώτου Παραρτήματος:

Νοείται ότι, σε περίπτωση που τα κρέατα παρουσιάζουν τραύματα ή αλλοιώσεις, η επιθεώρηση μετά τη σφαγή πραγματοποιείται από τον επίσημο κτηνίατρο

- (δ) ο επίσημος κτηνίατρος ή κτηνιατρικός επιθεωρητής που εργάζεται υπ' ευθύνη του, ελέγχει τακτικά την τήρηση των κανόνων υγιεινής που προβλέπονται στα Μέρη 5 και 7 του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο
Παράρτημα.

(2) Για την εφαρμογή του παρόντος Κανονισμού, εφαρμόζονται οι ακόλουθοι συντελεστές μετατροπής-

(α) Για βόειο κρέας -

- (i) χονδρά βοοειδή τα οποία για σκοπούς της παρούσας παραγράφου νοούνται ως τα ζώα κατοικίδια βοοειδή εκτός αυτών που έχουν ζων βάρος κατώτερο ή ίσο προς 220 χιλιόγραμμα και δεν έχουν ακόμη αλλάξει κανένα από τους γαλαξίες και των αναπαραγωγικών ζώων καθαρής φυλής καθώς και μονοπλά: 1 MMZ
- (ii) άλλα βοοειδή: 0,50 MMZ

(β) για χοίρειο κρέας -

- (i) χοίροι ζώντος βάρους άνω των 100 kg: 0,20 MMZ,
- (ii) άλλοι χοίροι: 0,15 MMZ στην περίπτωση όμως τριχωτών θηραμάτων, αυτά θα εξομοιώνονται με τα αντίστοιχα είδη για την εφαρμογή των συντελεστών,

(γ) για άλλα κρέατα -

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

(3) Η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει, εντός του ορίου των 1 000 MMZ που αναφέρεται στην παράγραφο (1)(α)(i) παρέκκλιση από το προβλεπόμενο στο ίδιο σημείο εβδομαδιαίο όριο, προκειμένου να ληφθεί υπόψη η ανάγκη σφαγής αμνοεριφίων κατά την περίοδο πριν από τις θρησκευτικές γιορτές, υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις -

- (i) ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να είναι παρών κατά τη σφαγή,
- (ii) οι όροι υγιεινής πρέπει να τηρούνται, και
- (iii) τα κρέατα αυτά δεν πρέπει να καταψύχονται με κανένα τρόπο πριν από τη διάθεσή τους στην αγορά.

(4) (α) Τα ανώτατα ποσά που προβλέπονται στην παράγραφο (1)(α)(i), μπορούν να εφαρμόζονται σε μεμονωμένους φορείς που σφάζουν για λογαριασμό τους κάποιες σαφώς διαχωρισμένες περιόδους της εβδομάδας σε εγκατάσταση που πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις -

- (i) ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή κάθε άλλο πρόσωπο που χρησιμοποιεί αυτή την εγκατάσταση διαθέτει, στον τομέα της υγιεινής της παραγωγής ιδιαίτερη κατάρτιση αναγνωριζόμενη από την αρμόδια αρχή

Δεύτερο
Παράρτημα.

- (ii) τα ζώα που προορίζονται για σφαγή ανήκουν στον ιδιοκτήτη της εγκατάστασης ή σε ανεξάρτητο κρεοπώλη ή έχουν αγοραστεί από αυτούς προκειμένου να καλυφθούν οι ανάγκες της υπο-υποπαραγράφου (iv)
 - (iii) το κρέας παράγεται σε χώρους που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Δεύτερου Παραρτήματος
 - (iv) το παραγόμενο κρέας προορίζεται μόνο για τον εφοδιασμό των εγκαταστάσεων που ανήκουν στους κρεοπώλες που αναφέρονται στην υπο-υποπαραγράφο (ii) και για την επί τόπου πώληση στον καταναλωτή ή στην τοπική αυτοδιοίκηση
- (β) σε περίπτωση άθροισης των ατομικών ποσοτήτων σφαγής, τα ανώτατα ποσά που προβλέπονται στην παράγραφο (1)(α)(i) μπορούν να φθάσουν τις 30 MMZ την εβδομάδα και τις 1 500 MMZ ετησίως για τα σφαγεία που πληρούν τους όρους που προβλέπονται στην υποπαραγράφο (α)
- (γ) η αρμόδια αρχή καταρτίζει κατάλογο των εγκαταστάσεων που επωφελούνται των διατάξεων των υποπαραγράφων (α) και (β), και την διαβιβάζει στην Επιτροπή.

(5) Η αρμόδια αρχή δύναται να ζητήσει από την Επιτροπή ή το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης την έκδοση Απόφασης με την οποία να επιτρέπεται η εφαρμογή των διατάξεων της παραγράφου (1), σε σφαγεία που βρίσκονται

σε περιοχές που υποφέρουν από ιδιαίτερα γεωγραφικά μειονεκτήματα ή που έχουν δυσκολίες εφοδιασμού, και επεξεργάζονται 2 000 MMZ ετησίως κατ' ανώτατο όριο.

Δεύτερο
Παράρτημα.

(6)(α) Η αρμόδια αρχή μπορεί να χορηγεί παρεκκλίσεις σύμφωνα με το Δεύτερο Παράρτημα για τα εργαστήρια τεμαχισμού που δεν βρίσκονται εντός εγκεκριμένης εγκαταστάσεως και που δεν παράγουν περισσότερο από πέντε τόνους αποστεωμένου κρέατος την εβδομάδα ή ισοδύναμη ποσότητα σε μη αποστεωμένο κρέας.

Πρώτο
Παράρτημα.

(β) Οι διατάξεις του Μέρους 5, του σημείου 9 του Μέρους 7, του Μέρους 9 (εκτός από την υποχρεωτική θερμοκρασία του χώρου που προβλέπεται στο σημείο 5(2)) και του σημείου 2 του Μέρους 10, του Πρώτου Παραρτήματος, εφαρμόζονται στις εργασίες αποθήκευσης και τεμαχισμού στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (α).

Πρώτο
Παράρτημα.

(7) Επιτρέπεται επίσης παρέκκλιση από τις ελάχιστες απαιτήσεις του Μέρους 1 του Πρώτου Παραρτήματος, για τις ψυκτικές αποθήκες με μικρή χωρητικότητα στις οποίες αποθηκεύεται μόνο συσκευασμένο σε δεύτερη συσκευασία κρέας και άλλα τρόφιμα.

(8) Τα σφαγεία που απολαύουν των παρεκκλίσεων του παρόντος Κανονισμού υπόκεινται στον κοινοτικό έλεγχο που προβλέπεται για τις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις δυνάμει του Νόμου και των παρόντων Κανονισμών.

(9) Το κρέας που προέρχεται από εγκαταστάσεις που αναφέρονται στον παρόν Κανονισμό και που έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, σύμφωνα με τις απαιτήσεις υγιεινής και υγειονομικού ελέγχου που προβλέπονται στους παρόντες Κανονισμούς, πρέπει να φέρει την εθνική σφραγίδα που καθορίζεται στο Μέρος 3 του Δεύτερου Παραρτήματος:

Δεύτερο
Παράρτημα.

Νοείται ότι, η σφραγίδα δεν είναι απαραίτητη για τα μη συσκευασμένα τεμάχια.

Καταλληλότητα
για ανθρώπινη
κατανάλωση

9.-(1) Ο επίσημος κτηνίατρος χαρακτηρίζει ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, κρέας το οποίο προέρχεται από ζώα τα οποία -

Τρίτο
Παράρτημα.

(α) Έχουν διαγνωσθεί, με την επιφύλαξη των ασθενειών που προβλέπονται στο Τρίτο Παράρτημα με μια από τις ακόλουθες ασθένειες-

- (i) Γενικευμένη ακτινοβακίλλωση ή ακτινομύκωση,
- (ii) Βακτηριακό άνθρακα και συμπτωματικό άνθρακα,
- (iii) Γενικευμένη φυματίωση,
- (iv) Γενικευμένη λεμφαδενίτις,
- (v) Μάλις,
- (vi) Λύσσα,
- (vii) Τέτανος,
- (viii) Οξεία σαλμονέλλωση,
- (ix) Οξεία βρουκέλλωση,
- (x) Ερυσίπελας των χοίρων,
- (xi) Αλλαντίαση,
- (xii) Σηψαιμία, πυαιμία, τοξιναιμία ή ιαιμία.

(β) παρουσιάζουν οξεία συμπτώματα των ακόλουθων ασθενειών, τα οποία είναι επιβεβαιωμένα από λεπτομερή επιθεώρηση, η οποία συμπληρώνεται ενδεχομένως από βακτηριολογική εξέταση και την ανίχνευση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση -

- (i) βρογχοπνευμονία,
- (ii) πλευρίτιδα,
- (iii) περιτονίτιδα,
- (iv) μητρίτιδα,
- (v) μαστίτιδα,
- (vi) αρθρίτιδα,
- (vii) περικαρδίτιδα,
- (viii) εντερίτιδα ή
- (ix) μηνιγγοεγκεφαλομυελίτιδα:

Νοείται ότι, αν τα αποτελέσματα των εξετάσεων αυτών είναι ευνοϊκά, τα σφάγια χαρακτηρίζονται κατάλληλα προς ανθρώπινη κατανάλωση μετά την αφαίρεση των τμημάτων που είναι ακατάλληλα προς κατανάλωση

(γ) έπασχαν από τις εξής παρασιτικές ασθένειες -

- (i) γενικευμένη σαρκοσποριδίαση ορατή διά γυμνού οφθαλμού,
- (ii) κυστικέρκωση,
- (iii) τριχινίαση

(δ) ήταν νεκρά ή θνησιγενή, ή από νεκρά έμβρυα.

- (ε) εσφάγησαν σε πολύ νεαρή ηλικία και έχουν οιδηματώδες κρέας
- (στ) παρουσιάζουν καχεξία ή έντονη αναιμία
- (ζ) παρουσιάζουν πολλαπλούς όγκους, αποστήματα ή σοβαρά τραύματα, σε διάφορα σημεία του σφαγίου ή σε διάφορα εντόσθια
- (η) παρουσίασαν θετική ή ύποπτη αντίδραση στη φυματίνη και, μετά από εξέταση που διενεργείται σύμφωνα με σημείο 3(β), του Μέρους 8 του Πρώτου Παραρτήματος, διαπιστώθηκαν εντοπισμένες φυματικές αλλοιώσεις σε διάφορα όργανα ή σημεία του σφαγίου:

Πρώτο
Παράρτημα.

Νοείται ότι, αν διαπιστώνεται φυματική αλλοίωση σε λεμφαδένες ενός μόνο συγκεκριμένου οργάνου ή τμήματος σφαγίου, χαρακτηρίζονται ως ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση μόνο το προσβεβλημένο όργανο ή τμήμα σφαγίου και οι αντίστοιχοι λεμφαδένες

- (θ) παρουσίασαν θετική ή ύποπτη αντίδραση στη βρουκέλλωση, η οποία επιβεβαιώνεται από αλλοιώσεις που υποδηλώνουν οξεία πάθηση και στην περίπτωση κατά την οποία δεν διαπιστώνεται καμιά από τις μακροσκοπικές αυτές αλλοιώσεις, οι μαστοί, το γεννητικό σύστημα και το αίμα χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

(2) Ο επίσημος κτηνίατρος χαρακτηρίζει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση -

(α) Τα μέρη των σφαγίων που παρουσιάζουν σημαντική ορρώδη ή αιμορραγική διήθηση, εντοπισμένα αποστήματα ή εντοπισμένες μολύνσεις

(β) τα παραπροϊόντα και τα εντόσθια που παρουσιάζουν παθολογικές μολυσματικές, παρασιτικές ή τραυματικές αλλοιώσεις.

(3) Ο επίσημος κτηνίατρος χαρακτηρίζει ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, κρέας το οποίο εμφανίζει πυρετικές αλλοιώσεις ή παρουσιάζει σοβαρές ανωμαλίες όσον αφορά το χρώμα, την οσμή, τη σύσταση ή τη γεύση.

(4) Όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι ένα σφάγιο ή ένα παραπροϊόν έχει προσβληθεί από τυρώδη λεμφαδενίτιδα ή άλλη διαπυητική πάθηση, μη γενικευμένη και μη συνοδευόμενη από καχεξία, χαρακτηρίζει ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση -

(α) Το όργανο και τον αντίστοιχο λεμφαδένα, εάν η ανωτέρω περιγραφόμενη πάθηση παρουσιάζεται στην επιφάνεια ή στο εσωτερικό αυτού του οργάνου ή λεμφαδένα,

(β) σε όλες τις άλλες περιπτώσεις, στις οποίες δεν εφαρμόζεται η υποπαράγραφος (α), την αλλοίωση και όλα τα μέρη που την περιβάλλουν για τα οποία ο επίσημος κτηνίατρος κρίνει ότι πρέπει να κρατηθούν

λαμβανομένης υπόψη της ηλικίας και του βαθμού δραστηριότητας της αλλοίωσης και κάθε παλιά αλλοίωση που είναι σταθερά ενθυλακωμένη μπορεί να θεωρείται ως ανενεργή.

(5) Ο επίσημος κτηνίατρος χαρακτηρίζει ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, κρέας το οποίο προέρχεται από τον καθαρισμό των τραυμάτων αφαίμαξης.

(6) Όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι ένα σφάγιο ή ένα παραπροϊόν είναι προσβεβλημένο από ασθένεια ή πάθηση εκτός εκείνων που αναφέρονται στις παραγράφους (1) έως (5), χαρακτηρίζει ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση ολόκληρο το σφάγιο και τα παραπροϊόντα, ή το μέρος του σφαγίου ή το παραπροϊόν που ο επίσημος κτηνίατρος κρίνει αναγκαίο να χαρακτηριστεί ως ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

(7) Ο επίσημος κτηνίατρος χαρακτηρίζει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, τα σφάγια των οποίων τα παραπροϊόντα δεν έχουν υποβληθεί σε εξέταση μετά τη σφαγή.

(8) Ο επίσημος κτηνίατρος χαρακτηρίζει ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση το αίμα ζώου του οποίου το κρέας έχει χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με τις παραγράφους (1) έως (5), καθώς και το αίμα που μολύνθηκε από το περιεχόμενο του στομάχου ή από οποιαδήποτε άλλη ουσία.

(9) Ο επίσημος κτηνίατρος χαρακτηρίζει ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση το κρέας ζώου στο οποίο έχουν χορηγηθεί -

- (α) Ουσίες απαγορευμένες κατ' εφαρμογή της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 96/23/ΕΚ
- (β) προϊόντα που ενδέχεται να καταστήσουν το κρέας αυτό επικίνδυνο ή επιβλαβές για την ανθρώπινη υγεία
- (γ) τρυφεροποιητές.

(10) Ο επίσημος κτηνίατρος χαρακτηρίζει ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση κρέας το οποίο περιέχει τα πιο κάτω κατάλοιπα εφόσον αυτά υπερβαίνουν τα αποδεκτά όρια ανοχής -

- (α) Ουσιών επιτρεπόμενων σύμφωνα με τις εξαιρέσεις των σχετικών διατάξεων της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Οδηγία 96/23/ΕΚ
- (β) φαρμάκων
- (γ) αντιβιοτικών
- (δ) φυτοφαρμάκων, ή
- (ε) άλλων ουσιών επιβλαβών ή δυναμένων ενδεχομένως να καταστήσουν την κατανάλωση νωπού κρέατος επικίνδυνη ή επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία.

(11) Ο επίσημος κτηνίατρος χαρακτηρίζει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση τα συκώτια και τα νεφρά ζώων ηλικίας άνω των δύο ετών, που προέρχονται από περιοχές στις οποίες, χάρη στην εκτέλεση των προγραμμάτων που εγκρίνονται σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνιση με την Οδηγία 96/23/ΕΚ, διαπιστώνεται η γενικευμένη παρουσία βαρέων μετάλλων στο περιβάλλον.

(12) Ο επίσημος κτηνίατρος χαρακτηρίζει ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση κρέας, το οποίο, με την επιφύλαξη τυχόν Κοινοτικών Κανονισμών που αφορούν τον ιονισμό, έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτινοβολίες.

(13) Ο επίσημος κτηνίατρος χαρακτηρίζει ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση κρέας το οποίο, παρουσιάζει έντονη γενετήσια οσμή.

Μεταχείριση
κρέατος που έχει
χαρακτηριστεί
ακατάλληλο.

10. Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι -

- (α) Κρέας το οποίο χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με τον Κανονισμό 9 πρέπει να αναγνωρίζεται εύκολα σε σχέση με το κρέας που χαρακτηρίζεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση
- (β) κρέας το οποίο χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με τον Κανονισμό 9 υποβάλλεται σε επεξεργασία

σύμφωνα με τον Κοινοτικό Κανονισμό
1774/2002/ΕΚ.

Επεξεργασίες
νωπού κρέατος.

11.-(1) Με την επιφύλαξη των περιπτώσεων που προβλέπονται στον Κανονισμό 9(1)(γ), το νωπό κρέας χοίρων και ίππων το οποίο αναφέρεται στον Κανονισμό 7 και το οποίο δεν έχει υποβληθεί σε δοκιμασία ανίχνευσης των τριχινών σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 77/96/ΕΟΚ, υποβάλλεται σε επεξεργασία δια του ψύχους σύμφωνα με το σχετικό παράρτημα της προαναφερθείσας Οδηγίας.

(2) Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας, πρέπει να υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία, σύμφωνα με τους περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003.

Τέταρτο
Παράρτημα.

(3) Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι, το κρέας που προέρχεται από τα πιο κάτω ζώα πρέπει να φέρει το ειδικό σήμα όπως αυτό διαλαμβάνεται στο Τέταρτο Παράρτημα και να υποβάλλεται σε μια από τις επεξεργασίες που προβλέπονται με τους περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003 –

- (α) Αρσενικούς χοίρους που χρησιμοποιούνται για αναπαραγωγή
- (β) κρυψόρχιδες και ερμαφρόδιτους χοίρους
- (γ) μη ευνουχισμένους αρσενικούς χοίρους, με την επιφύλαξη των περιπτώσεων που προβλέπονται στον Κανονισμό 9(13), βάρους

σφαγίου άνω των 80 χιλιογράμμων, εκτός αν η εγκατάσταση μπορεί να εγγυηθεί με μέθοδο που αναγνωρίζεται από την αρμόδια αρχή, ότι είναι δυνατόν να αναγνωρίζονται τα σφάγια με έντονη γενετήσια οσμή.

(4) Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι, το κρέας ζώων τα οποία εσφάγησαν επειγόντως να μπορεί να γίνεται δεκτό για ανθρώπινη κατανάλωση μόνο στο έδαφος της Δημοκρατίας και μόνον εφόσον πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις -

- (α) Η εκμετάλλευση καταγωγής δεν αποτελεί αντικείμενο υγειονομικών περιορισμών
- (β) πριν από τη σφαγή, το ζώο έχει υποβληθεί σε επιθεώρηση από κτηνίατρο σύμφωνα με τον Κανονισμό 7(1)(α) και (β)
- (γ) το ζώο έχει σφαγεί μετά από αναισθητοποίηση, έχει αφαιμαχθεί και, ενδεχομένως, εκσπλαχνισθεί επιτόπου σε ειδικές περιπτώσεις, ο κτηνίατρος μπορεί να παρεκκλίνει από την αναισθητοποίηση και να επιτρέπει τη θανάτωση με σφαίρα
- (δ) (i) μετά τη θανάτωση και την αφαίμαξη, το ζώο μεταφέρεται, υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, προς εγκεκριμένο σφαγείο, το συντομότερο δυνατόν μετά τη σφαγή,
(ii) εάν το σφαγμένο ζώο δεν είναι δυνατόν να μεταφερθεί στο σφαγείο αυτό εντός μιας ώρας, πρέπει να μεταφέρεται μέσα σε περιέκτη ή μεταφορικό μέσο στο οποίο

επικρατεί θερμοκρασία μεταξύ 0 και 4 °C,

- (iii) σε περίπτωση που ο εκσπλαχνισμός, δεν διενεργείται κατά τη σφαγή, πρέπει να γίνεται εντός των τριών επόμενων ωρών,
 - (iv) σε περίπτωση που ο εκσπλαχνισμός διενεργείται επιτόπου, τα σπλάχνα πρέπει να συνοδεύουν το σφάγιο μέχρι το σφαγείο
- (ε) το σφάγιο του σφαγμένου ζώου δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα σφάγια, το κρέας και τα παραπροϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, μέχρις ότου η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, η οποία πραγματοποιείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 7(1)(δ), ενδεχομένως συμπληρωμένη από μικροβιολογική εξέταση, επιτρέψει τον χαρακτηρισμό του σφαγίου εν όλω ή εν μέρει ως καταλλήλου για ανθρώπινη κατανάλωση.

(5) Το κρέας που προέρχεται από γεωγραφική ζώνη που υπόκειται σε υγειονομικούς περιορισμούς τίθεται υπό ειδικούς κανόνες που θεσπίζονται κατά περίπτωση από την Επιτροπή ή το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

(6) Η επεξεργασία που αναφέρεται στον παρών Κανονισμό πραγματοποιείται στην εγκατάσταση καταγωγής ή σε οποιαδήποτε άλλη εγκατάσταση ορίζει ο επίσημος κτηνίατρος.

(7) Το κρέας φέρει εθνική σφραγίδα που καθορίζεται στο Μέρος 3 του Δεύτερου Παραρτήματος.

Δεύτερο
Παράρτημα.

Παρουσία επίσημου κτηνιάτρου κατά τις εργασίες που προνοούνται στους παρόντες Κανονισμούς.

12.-(1) Καθ' όλη την περίοδο της εξέτασης πριν τη σφαγή και της εξέτασης μετά τη σφαγή στο εγκεκριμένο σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5,13,14, 15, 16, 17 και 18 σφαγείο, πρέπει να παρίσταται ένας τουλάχιστον επίσημος κτηνίατρος.

(2) Κατά την επεξεργασία του κρέατος στο εγκεκριμένο σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5, 13, 14, 15, 16, 17 και 18 εργαστήριο τεμαχισμού, πρέπει να παρίσταται, τουλάχιστον μία φορά την ημέρα, ένας επίσημος κτηνίατρος, για να ελέγχει την γενική υγιεινή του εργαστηρίου και το βιβλίο εισόδου και εξόδου νωπού κρέατος.

(3) Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να παρίσταται περιοδικά στην ψυκτική αποθήκη ενός εγκεκριμένου κέντρου δεύτερης συσκευασίας.

Ειδικά καθήκοντα του επίσημου κτηνιάτρου.

13.-(1) Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων και εγκεκριμένων εγκαταστάσεων διεξάγονται υπό την ευθύνη επίσημου κτηνιάτρου, ο οποίος μπορεί να επικουρείται, σύμφωνα με τον Κανονισμό 15 και όσον αφορά το καθαρά τεχνικό έργο, από κτηνιατρικούς επιθεωρητές.

(2) Κάθε επίσημος κτηνίατρος πρέπει να μπορεί να εισέρχεται ελεύθερα σε όλα τα μέρη των εγκαταστάσεων και εγκεκριμένων εγκαταστάσεων, ανά πάσα στιγμή, για να διαπιστώνει την τήρηση των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών και, εάν έχει αμφιβολίες όσον αφορά την προέλευση του κρέατος ή των σφαγμένων ζώων, να έχει πρόσβαση στα λογιστικά έγγραφα που του επιτρέπουν να προσδιορίσει την εκμετάλλευση από την οποία προέρχεται το σφαγμένο ζώο.

(3) Κάθε επίσημος κτηνίατρος πρέπει να προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στην παράγραφο (2). Ανάλογα με τις αναλύσεις αυτές, ο κτηνίατρος μπορεί να διατάσσει συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή στα προϊόντα.

(4) Τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών περιλαμβάνονται σε έκθεση, της οποίας τα συμπεράσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον επιχειρηματία, ο οποίος φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

Διενέργεια
κτηνιατρικών
ελέγχων.

14. Με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων των παρόντων Κανονισμών, η αρμόδια αρχή, σε περίπτωση υποψίας για μη τήρηση της κτηνιατρικής νομοθεσίας ή αμφιβολιών ως προς την καταλληλότητα του κρέατος, διενεργεί όλους τους κτηνιατρικούς ελέγχους που κρίνει αναγκαίους.

Προσόντα και
καθήκοντα
κτηνιατρικών
επιθεωρητών με
βάση τους
παρόντες
Κανονισμούς.

15.-(1) Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επικουρείται από κτηνιατρικούς επιθεωρητές υπό την εποπτεία και ευθύνη του, για την εκτέλεση των ακόλουθων καθηκόντων:

- (α) Της επιθεώρησης προ της σφαγής, όπου ο ρόλος του βοηθού συνίσταται σε μια πρώτη παρατήρηση των ζώων καθώς και σε καθαρά πρακτικές εργασίες
- (β) της επιθεώρησης μετά τη σφαγή, εφόσον ο επίσημος κτηνίατρος είναι σε θέση να εποπτεύει όντως επιτόπου την εργασία των βοηθών

- (γ) του υγειονομικού ελέγχου του τεμαχισμένου και αποθηκευμένου κρέατος
- (δ) της επιθεώρησης και του ελέγχου των εγκαταστάσεων που εγκρίνονται σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5, 13, 14, 15, 16 και 18.

(2) Ο ανώτατος αριθμός κτηνιατρικών επιθεωρητών που μπορούν να επικουρούν τον επίσημο κτηνίατρο στα καθήκοντά του καθορίζεται από την αρμόδια αρχή.

Πέμπτο
Παράρτημα.

(3) Ως κτηνιατρικοί επιθεωρητές για εφαρμογή των παρόντων Κανονισμών, είναι δυνατόν να διορίζονται μόνον τα πρόσωπα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Πέμπτου Παραρτήματος, ύστερα από δοκιμασία που διοργανώνει η αρμόδια αρχή.

(4) Οι κτηνιατρικοί επιθεωρητές είναι μέλη μιας ομάδας επιθεώρησης υπό τον έλεγχο και την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου και δεν πρέπει να σχετίζονται με την ελεγχόμενη εγκατάσταση.

(5) Η αρμόδια αρχή καθορίζει, για κάθε εγκατάσταση, τη σύνθεση της ομάδας επιθεώρησης, κατά τρόπον ώστε ο επίσημος κτηνίατρος να έχει τη δυνατότητα να επιβλέπει τις προαναφερόμενες εργασίες.

Εξετάσεις για
παρουσία
καταλοίπων.

16.-(1) Εάν ο επίσημος κτηνίατρος, εξαιτίας των πορισμάτων του υγειονομικού ελέγχου, υποψιάζεται την παρουσία καταλοίπων, τότε, με την επιφύλαξη των διατάξεων της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει στην εναρμόνιση με την Οδηγία 96/23/ΕΟΚ, τα ζώα ή το κρέας τους πρέπει να υποβάλλονται σε εξέταση για κατάλοιπα.

(2) Η πιο πάνω εξέταση διενεργείται για την ανίχνευση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση και των προϊόντων του μετασχηματισμού των ουσιών αυτών, ή άλλων ουσιών που μεταδίδονται στο κρέας και ενδέχεται να είναι επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία.

(3) Αν το εξεταζόμενο κρέας παρουσιάζει ίχνη καταλοίπων σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα επιτρεπτά όρια ανοχής, πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

(4) Οι εξετάσεις αυτές για κατάλοιπα πρέπει να διενεργούνται σύμφωνα με δοκιμασμένες και επιστημονικά αναγνωρισμένες μεθόδους, και ειδικότερα με εκείνες που καθορίζονται στους κοινοτικούς κανόνες ή άλλες διεθνείς προδιαγραφές.

Καθήκοντα του
επιχειρηματία.

17.-(1)(α) Οι επιχειρηματίες οφείλουν να διεξάγουν τακτικούς ελέγχους των γενικών συνθηκών υγιεινής που επικρατούν κατά την παραγωγή στις εγκαταστάσεις του, ακολουθώντας και διατηρώντας μια νόμιμη διαδικασία που αναπτύχθηκε σύμφωνα με τις εξής αρχές της ανάλυσης κινδύνου κρίσιμου σημείου ελέγχου (HACCP):

- (i) εντοπίζονται οι τυχόν κίνδυνοι που πρέπει να προληφθούν, να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα,
- (ii) εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου στο στάδιο ή στα στάδια όσον ο έλεγχος είναι απαραίτητος για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου ή για τη μείωσή του σε αποδεκτά επίπεδα,

- (iii) καθορίζονται κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, με τα οποία χωρίζεται το αποδεκτό από το μη αποδεκτό όσον αφορά την πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση των κινδύνων που έχουν εντοπισθεί,
- (iv) καθορίζονται και εφαρμόζονται αποτελεσματικές διαδικασίες παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία ελέγχου,
- (v) καθορίζονται διορθωτικά μέτρα, όταν η παρακολούθηση υποδεικνύει ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται εκτός ελέγχου,
- (vi) καθορίζουν διαδικασίες για να επαληθεύεται κατά πόσον τα μέτρα που αναφέρονται στις υπο-υποπαραγράφους (i) έως (v) λειτουργούν αποτελεσματικά και οι διαδικασίες επαλήθευσης πρέπει να εκτελούνται τακτικά,
- (vii) καθορίζουν έγγραφα και μητρώα ανάλογα με το είδος και το μέγεθος της επιχείρησης ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων που αναφέρονται στις υπο-υποπαραγράφους (i) μέχρι (vi) και να διευκολύνονται οι επίσημοι έλεγχοι

(β) Στο πλαίσιο του συστήματος που αναφέρεται στην υποπαραγράφο (α), οι επιχειρηματίες μπορούν να χρησιμοποιούν οδηγούς ορθής πρακτικής που έχουν αξιολογηθεί από την αρμόδια αρχή.

(2)(α) Ο επιχειρηματίας οφείλει να προβαίνει σε τακτικό έλεγχο, σύμφωνα με τον Κανονισμό 13(2), της γενικής υγιεινής των συνθηκών παραγωγής στην εγκατάστασή του, διενεργώντας και μικροβιολογικούς ελέγχους, οι οποίοι πρέπει να γίνονται σε όλα τα στάδια της παραγωγής στα εργαλεία, τις εγκαταστάσεις και τις μηχανές, και, εν ανάγκη, στα προϊόντα.

(β) Οι μικροβιολογικοί έλεγχοι που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (α), διεξάγονται σύμφωνα με την διαδικασία που καθορίζεται στο Έκτο Παράρτημα, και τα δείγματα λαμβάνονται από τους χώρους όσον υπάρχει ο μεγαλύτερος κίνδυνος μικροβιακής μόλυνσης.

Έκτο Παράρτημα.

(3) Ο επιχειρηματίας οφείλει να είναι σε θέση, κατόπιν αιτήσεως της αρμόδιας αρχής, να γνωστοποιεί στον επίσημο κτηνίατρο ή τους εντεταλμένους κοινοτικούς λειτουργούς τη φύση, τη συχνότητα και το αποτέλεσμα των πραγματοποιηθέντων προς το σκοπό αυτόν ελέγχων, καθώς και, αν είναι αναγκαίο, το όνομα του εργαστηρίου που έκανε τον έλεγχο.

(4) Ο επιχειρηματίας οφείλει να διατηρεί βιβλίο όπου να καταγράφεται η είσοδος και έξοδος νωπού κρέατος και μη καταναλώσιμων προϊόντων νωπού κρέατος από την εγκατάσταση.

Πρόγραμμα
εκπαίδευσης
προσωπικού
εγκατάστασης.

18.-(1) Ο επιχειρηματίας πρέπει να καταρτίζει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού, ώστε το προσωπικό να μπορεί να συμμορφώνεται προς τους όρους υγιεινής παραγωγής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση της παραγωγής του.

(2) Ο επίσημος κτηνίατρος που είναι υπεύθυνος για την εγκατάσταση πρέπει να συμμετέχει στην εκπόνηση και την εφαρμογή του προγράμματος που αναφέρεται στην παράγραφο (1).

Έναρξη της
ισχύος των
παρόντων
κανονισμών.

19.-(1) Με την επιφύλαξη της παραγράφου (2), οι παρόντες Κανονισμοί τίθενται σε ισχύ από την ημερομηνία που θα καθορίσει το Υπουργικό Συμβούλιο με γνωστοποίηση που δημοσιεύεται στην Επίσημη Εφημερίδα.

(2) Οι Κανονισμοί 8(5), 10(β) και 11(5) τίθενται σε ισχύ από την ημερομηνία προσχώρησης της Δημοκρατίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

ΠΡΩΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**(Κανονισμοί 5, 7, 8 και 9)****ΜΕΡΟΣ 1****ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ**

Κάθε εγκατάσταση για να τύχει έγκρισης και να τη διατηρήσει σύμφωνα με το Νόμο και τους παρόντες Κανονισμούς, πρέπει να έχει τουλάχιστον:

1. Στις αίθουσες όπου το κρέας παράγεται, υφίσταται επεξεργασία και αποθηκεύεται, καθώς και στις ζώνες και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας:-

- (α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό δυνάμενο να καθαρισθεί και να απολυμανθεί εύκολα, επιστρωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων τα ύδατα πρέπει να διοχετεύονται υπό κάλυψη σε αποχετεύσεις με σχάρες και σιφόνια για να προλαμβάνεται η δυσοσμία

Νοείται ότι:

- (i) στην περίπτωση των αιθουσών που αναφέρονται στο Μέρος 2 σημεία 5 και 7, στο Μέρος 3 σημείο 2(1) και στο Μέρος 4 σημείο 1(α), η διοχέτευση των υδάτων σε αποχετεύσεις με σχάρες και σιφόνια δεν είναι υποχρεωτική, στις αίθουσες που αναφέρονται στο Μέρος 4

σημείο (1)(α), αρκεί εξοπλισμός κατάλληλος για την εύκολη απομάκρυνση του ύδατος,

(ii) στην περίπτωση των χώρων που αναφέρονται στο Μέρος 4 σημείο 2(α), καθώς και στις ζώνες και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας, αρκεί δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό

(β) λείους, ανθεκτικούς και στεγανούς τοίχους βαμμένους με ανοικτό χρώμα, δυνάμενους να πλυθούν, ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων στους δε χώρους σφαγής τουλάχιστον τριών μέτρων και στους ψυκτικούς χώρους ή τις αποθήκες, σε ύψος τουλάχιστον αντίστοιχο με αυτό της αποθηκείσεως.

Οι γωνίες των τοίχων με το δάπεδο πρέπει να είναι στρογγυλεμένες ή παρόμοια τελειωμένες, εξαιρέσει των αιθουσών που αναφέρονται στο Μέρος 4 σημείο 2(α):

Νοείται ότι, η χρησιμοποίηση στις αίθουσες που αναφέρονται στο Μέρος 4 σημείο 2, ξύλινων τοίχων δεν συνιστά λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως, εφόσον αυτοί έχουν κατασκευαστεί πριν από την έναρξη ισχύος των παρόντων Κανονισμών.

- (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) επαρκή εξαερισμό και καλή έξοδο των αχνών
- (στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα
- (ζ) καθαρή οροφή και εύκολα καθαριζόμενη και σε περίπτωση που δεν υπάρχει τέτοια οροφή, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης πρέπει να πληροί τους όρους αυτούς.

2.-(1) Διευκολύνσεις, 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 κρουνοί δεν πρέπει να μπορούν να τίθενται σε λειτουργία με το χέρι. 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, υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως, και υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών.

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

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

4.-(1) Συσκευές και εξοπλισμό εργασίας, όπως τράπεζες τεμαχισμού, τραπέζια με επιφάνειες τεμαχισμού που να μπορούν να αφαιρεθούν, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και πριόνια, από ανοξείδωτο υλικό, από τα οποία δεν κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Οι επιφάνειες που έρχονται ή μπορεί να έρθουν σε επαφή με το κρέας, συμπεριλαμβανομένων των αρμών και συγκολλήσεων, πρέπει να διατηρούνται λείες. Η χρήση ξύλου απαγορεύεται εκτός σε αίθουσες όπου βρίσκεται αποκλειστικά κρέας, που έχει συσκευασθεί κάτω από συνθήκες υγιεινής.

(2) Εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξείδωτο υλικό που πληροί τις υγειονομικές απαιτήσεις για:-

(α) το χειρισμό του κρέατος,

(β) 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.

(3) 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.

(4) (α) 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 αίθουσα που κλειδώνεται και προορίζεται για την τοποθέτηση του κρέατος αυτού, αν ποσότητες είναι μεγάλες ώστε να το καθιστούν αυτό αναγκαίο ή αν αυτό δεν απομακρύνεται ή δεν καταστρέφεται στο τέλος της ημέρας εργασίας,

(β) σε περίπτωση που το κρέας αυτό απομακρύνεται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνσης του νωπού κρέατος.

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

5. Εξοπλισμό ψύξεως για να διατηρείται στο κρέας η εσωτερική θερμοκρασία που απαιτείται από τους παρόντες Κανονισμούς. Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποστράγγισης που να επιτρέπει την εκκένωση των συμπυκνωμένων υδρατμών κατά τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης του κρέατος.

87(1) του 2001. 6.-(1) Εγκατάσταση που να επιτρέπει τον εφοδιασμό σε αποκλειστικά πόσιμο νερό, σύμφωνα με τον περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Καταναλώσεως (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμο 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.

(2) Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

87(Ι) του 2001.

7. Σύστημα παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού; σύμφωνα με τον περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Καταναλώσεως (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμο του 2001.

8. Σύστημα απομάκρυνσης υγρών και στερεών αποβλήτων που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της υγιεινής.

9. Αίθουσα επαρκώς εξοπλισμένη, που να κλειδώνεται, στην αποκλειστική διάθεση της αρμόδιας αρχής ή, στην περίπτωση των αποθηκών που αναφέρονται στο Μέρος 4 σημείο 2, κατάλληλη διαρρύθμιση.

10. Διευκολύνσεις που να καθιστούν δυνατή τη διεξαγωγή, σε κάθε στιγμή και κατά τρόπο αποτελεσματικό, των κτηνιατρικών επιθεωρήσεων που προβλέπονται στους παρόντες Κανονισμούς.

11.-(1) 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 κτιρίου.

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

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

(4) Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή με νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία με υλικό καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Οι κρουνοί των νιπτήρων δεν πρέπει να μπορούν να τίθενται σε λειτουργία με τα χέρια ή τους βραχίονες. Επαρκής αριθμός τέτοιων νιπτήρων πρέπει να βρίσκεται κοντά στα αποχωρητήρια.

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

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

4828

13. Αίθουσα ή ασφαλή χώρο για την αποθήκευση απορρυπαντικών, απολυμαντικών και παρόμοιων ουσιών.

ΜΕΡΟΣ 2**ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ**

Επιπρόσθετα των γενικών όρων του Μέρους 1 τα σφαγεία για να τύχουν έγκρισης και να διατηρήσουν αυτή σύμφωνα με το Νόμο και τους παρόντες Κανονισμούς πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

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 πρέπει να είναι ανθεκτικά, στεγανά και εύκολα στον καθαρισμό και απολύμανση. 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.-(1) Χώρους σφαγής τέτοιων διαστάσεων ώστε η εργασία να δύναται να πραγματοποιείται με ικανοποιητικό τρόπο.

(2) Σε χώρους όπου σφάζονται συγχρόνως χοίροι και άλλα είδη ζώων, πρέπει να υπάρχει ειδικό μέρος για τη σφαγή των χοίρων. Ο ειδικός αυτός χώρος δεν είναι απαραίτητος εάν η σφαγή των χοίρων και η σφαγή των άλλων ζώων διενεργούνται σε διαφορετικές στιγμές αλλά στην περίπτωση αυτή, 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 ελευθέρου χώρου τουλάχιστον πέντε μέτρων είτε με χώρισμα ύψους τουλάχιστον τριών μέτρων.

3.-(1) Χωριστές αίθουσες αρκετά μεγάλες και αποκλειστικές διαθέσιμες για:-

- (α) εκκένωση, καθάρισμα και κοπή περιττών τεμαχίων των στομάχων και των εντέρων
- (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 παραπάνω 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) την αποθήκευση δερμάτων, κεράτων, θηλών και τριχών των χοίρων, σε περίπτωση που αυτά δεν απομακρύνονται απευθείας από το σφαγείο την ημέρα της σφαγής, σε ερμητικά κλειστά δοχεία μέχρις ότου απομακρυνθούν από το σφαγείο.

(2) Η χωριστή αίθουσα που αναφέρεται στην υποπαράγραφο (1) δεν απαιτείται, όταν οι εργασίες οι σχετικές με τα στομάχια γίνονται με μηχανικό εξοπλισμό μέσα σε κλειστό κύκλωμα το οποίο είναι εφοδιασμένο με κατάλληλο σύστημα εξαερισμού και πληροί τις εξής προϋποθέσεις:-

(α) 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. Πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένος σε ειδικό χώρο ο οποίος να διαχωρίζεται σαφώς από το εκτεθειμένο νωπό κρέας με χώρισμα ύψους τουλάχιστον 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. Περαιτέρω, 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

(β) ο σχεδιασμός και η λειτουργία της μηχανής πρέπει να είναι τέτοια ώστε να προλαμβάνεται αποτελεσματικά κάθε μόλυνση των νωπών κρεάτων

- (γ) ένα σύστημα εξαερισμού πρέπει να είναι εγκατεστημένο και να λειτουργεί με τρόπο που να εξουδετερώνει τις οσμές και τον κίνδυνο μόλυνσης από αερολύματα
- (δ) η μηχανή πρέπει να είναι εξοπλισμένη με μηχανισμό που να επιτρέπει την εκκένωση, σε κλειστό κύκλωμα, των λυμάτων και του περιεχομένου των στομάχων προς το σύστημα αποχέτευσης·
- (ε) το κύκλωμα που ακολουθούν τα στομάχια προς και από τη μηχανή πρέπει να είναι σαφώς διαχωρισμένο και απομακρυσμένο από το κύκλωμα των άλλων νωπών κρεάτων. Αμέσως μετά την εκκένωση και το καθάρισμα, τα στομάχια πρέπει να απομακρύνονται με τρόπο υγιεινό
- (στ) το προσωπικό που χειρίζεται τα άλλα νωπά κρέατα δεν πρέπει να χειρίζεται τα στομάχια, και το προσωπικό που χειρίζεται τα στομάχια δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα άλλα νωπά κρέατα.

4. Χωριστό χώρο για τη συσκευασία παραπροϊόντων εάν αυτά συσκευάζονται στο ίδιο το σφαγείο.

5.-(1) Χώρους που να μπορούν να κλειδωθούν ή, εφόσον το επιτρέπει το κλίμα μαντριά, ευρισκόμενα σε κατάλληλη θέση και εξοπλισμένα με χωριστή αποχέτευση, για ασθενή ζώα ή

ζώα για τα οποία υπάρχει υπόνοια ασθένειας και χώρους που να μπορούν να κλειδωθούν προοριζόμενους για τη σφαγή των ζώων αυτών και την αποθήκευση του κατάκρηθηέντος κρέατος και του κρέατος που έχει χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

(2) Χώροι που προορίζονται για τη σφαγή των ασθενών ζώων ή ζώων για τα οποία υπάρχει υπόνοια ασθένειας δεν είναι απαραίτητοι :-

(α) σε μία εγκατάσταση που δεν έχει άδεια από την αρμόδια αρχή για τη σφαγή τους, ή

(β) όταν η σφαγή τους 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. Στην περίπτωση αυτή, οι χώροι πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται ιδιαίτερα, υπό επίσημη επίβλεψη, πριν χρησιμοποιηθούν και πάλι για τη σφαγή ζώων που δεν είναι ούτε ασθενή, ούτε ύποπτα για ασθένεια.

6. Αρκετά ευρείς ψυκτικές αίθουσες στις οποίες να υπάρχουν οι κατάλληλες ανοξείδωτες συσκευές σχεδιασμένες ώστε 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 εργασίας του κτιρίου ώστε να προφυλάσσεται η τελευταία από κάθε μόλυνση.

9. Εξοπλισμό ώστε, μετά την αναισθητοποίηση, η εκδορά να διενεργείται κατά το δυνατό επί του ανηρημένου ζώου και σε καμία περίπτωση το αναρτημένο ζώο 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. Αίθουσα κατάλληλα εξοπλισμένη για την τριχinosκόπηση, εφόσον η εξέταση αυτή πραγματοποιείται στην εγκατάσταση.

ΜΕΡΟΣ 3**ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ**

Πρώτο
Παράρτημα.

Επιπρόσθετα των γενικών όρων του Μέρους 1, τα εργαστήρια τεμαχισμού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

1. Αρκετά ευρείς ψυκτικές αίθουσες 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 μόνον μετά τον καθαρισμό και την απολύμανσή τους.

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

Πρώτο
Παράρτημα.

3. Αίθουσα για τις εργασίες δεύτερης συσκευασίας όταν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στο εργαστήριο τεμαχισμού, εκτός από την περίπτωση στην οποία πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στο Μέρος 12 σημείο 5.

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

ΜΕΡΟΣ 4**ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΑΠΟΘΗΚΩΝ**

Πρώτο
Παράρτημα.

1. Επιπρόσθετα των γενικών όρων του Μέρους 1, οι αποθήκες στις οποίες αποθηκεύεται νωπό κρέας σύμφωνα με το Μέρος 14, σημείο 1 (1) πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

(α) αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους, δυνάμενους να καθαρίζονται εύκολα, όπου να μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο σημείο 1 (1) του Μέρους 14,

(β) καταγραφικό θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο σε ή για κάθε χώρο αποθηκείσεως.

Πρώτο
Παράρτημα.

2. Επιπρόσθετα των γενικών όρων του Μέρους 1, οι αποθήκες στις οποίες αποθηκεύεται το νωπό κρέας σύμφωνα με το Μέρος 14 σημείο 1(4) πρέπει να έχουν τουλάχιστον:-

(α) αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους, δυνάμενους να καθαρίζονται εύκολα, όπου μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο Μέρος 14 σημείο 1(8)

Πρώτο
Παράρτημα.

(β) καταγραφικό θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο σε ή για κάθε χώρο αποθηκείσεως.

ΜΕΡΟΣ 5

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ
ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

1. Απαιτείται σχολαστική καθαριότητα εκ μέρους του προσωπικού, καθώς και στους χώρους και στον εξοπλισμό ως ακολούθως:-

(α) Το προσωπικό που χειρίζεται μη περιτυλιγμένο ή συσκευασμένο νωπό κρέας ή που εργάζεται σε αίθουσες ή όπου γίνεται χειρισμός, δεύτερη συσκευασία ή μεταφορά τέτοιου κρέατος πρέπει ιδίως να φορεί καθαρά και ευκολοκαθάριστα καλύμματα κεφαλής και υποδήματα, ανοιχτόχρωμα ενδύματα εργασίας, και εφόσον χρειάζονται, καθαρά καλύμματα αυχένα ή άλλα προστατευτικά ρούχα

(β) Το προσωπικό που ασχολείται με τη σφαγή των ζώων, την επεξεργασία ή το χειρισμό του νωπού κρέατος πρέπει να φορά καθαρά ενδύματα εργασίας στην αρχή κάθε ημέρας εργασίας και να τ' αλλάζει όσες άλλες φορές χρειάζεται μέσα στην ημέρα, επίσης δε να πλένει και να απολυμαίνει τα χέρια του πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ίδιας εργάσιμης ημέρας, καθώς και σε κάθε επανάληψη της εργασίας

- (γ) τα άτομα τα οποία ήλθαν σε επαφή με ασθενή ζώα ή μολυσμένο κρέας οφείλουν αμέσως να πλένουν επιμελώς τα χέρια και τους βραχίονες με ζεστό νερό, και στη συνέχεια να τα απολυμαίνουν
- (δ) απαγορεύεται το κάπνισμα μέσα στους χώρους εργασίας και αποθηκείσεως στις ζώνες εκφόρτωσης, παραλαβής, διαλογής και εκφόρτωσης και σε όσες άλλες ζώνες και διαδρόμους γίνεται μεταφορά νωπού κρέατος
- (ε) δεν επιτρέπεται η είσοδος ζώων στις εγκαταστάσεις εκτός από τα ζώα που προορίζονται για σφαγή στις περιπτώσεις σφαγείων και, όσον αφορά τους περιβόλους αυτών των σφαγείων, από τα ζώα τα απαραίτητα για τη λειτουργία τους και πρέπει να εξασφαλίζεται η συστηματική εξολόθρευση των τρωκτικών, των εντόμων και οποιουδήποτε άλλου βλαβερού ζωοφύου
- (στ) ο εξοπλισμός και τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία του κρέατος πρέπει να διατηρούνται σε καλή και καθαρή κατάσταση. Πρέπει δε να καθαρίζονται επιμελώς και να απολυμαίνονται πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αυτής εργάσιμης ημέρας, καθώς και στο τέλος των εργασιών της ημέρας και προ της επαναχρησιμοποίησης τους, εφόσον έχουν ρυπανθεί.

2.-(α) Οι χώροι, τα εργαλεία και το υλικό εργασίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται γι' άλλους σκοπούς εκτός από την επεξεργασία του νωπού κρέατος ή κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων που επιτρέπονται σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνιση με την Κοινοτική πράξη Οδηγία 91/495/ΕΟΚ.

(β) Η απαγόρευση της παραγράφου (α) δεν εφαρμόζεται:-

- (i) στο μεταφορικό υλικό που χρησιμοποιείται στους χώρους που αναφέρονται στο Μέρος 4 σημείο 2(α), εφόσον το κρέας είναι συσκευασμένο,
- (ii) στον τεμαχισμό κρέατος πουλερικών ή άλλου κρέατος θηραμάτων ή κουνελιών ή στην παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος, εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται σε διαφορετική χρονική στιγμή από τον τεμαχισμό του νωπού κρέατος ή του κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων που αναφέρεται στην προηγούμενη παράγραφο και εφόσον η αίθουσα τεμαχισμού καθαρίζεται και απολυμαίνεται πλήρως πριν ξαναρχίσει ο τεμαχισμός νωπού κρέατος ή κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων.

(γ) Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό του κρέατος πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνον για το σκοπό αυτόν.

3. Το κρέας και τα δοχεία που το περιέχουν δεν πρέπει να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο.

4. Η χρήση πόσιμου νερού είναι επιβεβλημένη για όλες τις λειτουργίες, εντούτοις κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού υπό την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που είναι εγκατεστημένοι για το σκοπό αυτό δεν επιτρέπουν τη χρήση του νερού αυτού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσεως του νωπού κρέατος και για την ψύξη των ψυκτικών μηχανημάτων. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

5. Απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδιού ή κάθε άλλου αναλόγου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και αποθηκέυσεως νωπού κρέατος.

6. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες, πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να μην προσβάλλει τον εξοπλισμό, τα εργαλεία επεξεργασίας και το νωπό κρέας. Μετά τη χρησιμοποίησή τους, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία επεξεργασίας πρέπει να ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό.

7. Η επεξεργασία και ο χειρισμός του κρέατος πρέπει να απαγορεύεται στα άτομα τα οποία δυνατόν να το μολύνουν. Κατά την πρόσληψη, κάθε πρόσωπο που ασχολείται με την εργασία και το χειρισμό νωπού κρέατος οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι τίποτα δεν κωλύει την απασχόλησή του αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του προσώπου αυτού ρυθμίζεται από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που προβλέπει για την εν λόγω παρακολούθηση.

ΜΕΡΟΣ 6**ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΠΡΟ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ**

1.-(1) Τα ζώα πρέπει να υποβάλλονται στην προ της σφαγής επιθεώρηση εντός περιόδου μικρότερης των 24 ωρών από την άφιξη τους στο σφαγείο και εντός περιόδου μικρότερης των 24 ωρών πριν την σφαγή τους.

(2) Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να ζητά επιθεώρηση σε οποιαδήποτε άλλη στιγμή.

(3) Ο επιχειρηματίας οφείλει να διευκολύνει τις εργασίες υγειονομικής επιθεώρησης προ της σφαγής, και ιδίως οποιοδήποτε χειρισμό θεωρείται απαραίτητος.

(4) Κάθε ζώο που προορίζεται για σφαγή πρέπει να φέρει αναγνωριστικό σήμα, ώστε να μπορεί η αρμόδια αρχή να προσδιορίζει την καταγωγή του.

2.-(1) Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να διενεργεί την προ της σφαγής επιθεώρηση σύμφωνα με τους επαγγελματικούς κανόνες και με κατάλληλο φωτισμό.

(2) Στην περίπτωση ζώων που παραδίδονται στο σφαγείο, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να ελέγχει κατά πόσον τηρείται εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία για την προστασία των ζώων.

3. Η υγειονομική επιθεώρηση προ της σφαγής πρέπει να διευκρινίζει αν τα ζώα:-

- (α) πάσχουν από ασθένεια μεταδοτική στον άνθρωπο και στα ζώα ή αν παρουσιάζουν συμπτώματα ή ευρίσκονται σε γενική κατάσταση που δημιουργεί φόβους εμφάνισης τέτοιας ασθένειας
- (β) παρουσιάζουν συμπτώματα ασθένειας ή διαταραχής της γενικής τους κατάστασης, δυναμένης να καταστήσει το κρέας ακατάλληλο για την ανθρώπινη κατανάλωση και κατά την εξέταση πρέπει επίσης να ερευνάται κάθε σημείο που δείχνει ότι στα ζώα είχαν χορηγηθεί ουσίες με φαρμακολογική δράση ή ότι τα ζώα κατανάλωσαν ουσίες που είναι δυνατό να καταστήσουν το κρέας τους επικίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία
- (γ) είναι κουρασμένα, εκνευρισμένα ή τραυματισμένα.

4.-(1) Τα κουρασμένα ή εκνευρισμένα ζώα πρέπει να αναπαύονται επί 24 ώρες τουλάχιστον, εκτός αν ο επίσημος κτηνίατρος αποφασίσει διαφορετικά.

(2) Τα ζώα στα οποία διαγνώσθηκε μια από τις ασθένειες που αναφέρονται στην παράγραφο (3) δεν πρέπει να σφάζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

(3)(α) Η σφαγή των ζώων, για τα οποία υπάρχει υπόνοια ότι πάσχουν από μια από τις ασθένειες που αναφέρονται στην παράγραφο (3) πρέπει να αναβάλλεται, τα δε ζώα να υποβάλλονται σε λεπτομερή εξέταση ώστε να γίνει δυνατή η διάγνωση.

(β) Εάν για τη διάγνωση απαιτείται η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, ο επίσημος κτηνίατρος διατάσσει να σφαγούν τα εν λόγω ζώα χωριστά ή κατά το τέλος της κανονικής σφαγής

(γ) Τα ζώα αυτά υποβάλλονται σε λεπτομερή επιθεώρηση μετά τη σφαγή, η οποία συμπληρώνεται, αν ο κτηνίατρος το κρίνει αναγκαίο προς επιβεβαίωση, από την κατάλληλη βακτηριολογική εξέταση και την ανίχνευση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση οι οποίες εικάζεται ότι έχουν χορηγηθεί, λόγω της παρατηρούμενης παθολογικής κατάστασης.

ΜΕΡΟΣ 7**ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΤΩΝ ΖΩΩΝ, ΤΟΥ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**

1. Τα ζώα σφαγής που εισάγονται στους χώρους σφαγής πρέπει να σφάζονται αμέσως και οι εργασίες αφαιμάξεως, εκδοράς ή αφαιρέσεως των τριχών, αφαιρέσεως των άκρων και άλλων τμημάτων για το σχηματισμό του σφαγίου και οι εργασίες εκσπλαχνισμού πρέπει να διενεργούνται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος.

2. Η αφαιμάξη πρέπει να είναι πλήρης και το αίμα που προορίζεται για την ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να συλλέγεται μέσα σε τελείως καθαρά δοχεία και δεν επιτρέπεται να κτυπηθεί με το χέρι, παρά μόνο με εργαλεία σύμφωνα με τις απαιτήσεις της υγιεινής.

3. Η άμεση και πλήρης εκδορά είναι υποχρεωτική, εκτός για τους χοίρους και τηρούμενης της παρέκκλισης που προβλέπεται στο Μέρος 8 παράγραφος 3(4)(α) δεύτερη φράση, και οι χοίροι, που δεν υφίστανται εκδορά, πρέπει αμέσως να αποτριχώνονται. Για την εργασία αυτή μπορούν να χρησιμοποιούνται αποτριχωτικά, υπό την προϋπόθεση ότι μετά οι χοίροι ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό. Εντούτοις, η εκδορά των κεφαλιών των βοοειδών και των προβάτων δεν είναι απαραίτητη, εφόσον τα κεφάλια αυτά χρησιμοποιούνται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση του νωπού κρέατος.

4.-(1) Ο εκσπλαχνισμός πρέπει να διενεργείται αμέσως και να τελειώνει το αργότερο 45 λεπτά μετά την

αναισθητοποίηση ή, προκειμένου για σφαγή με τρόπο επιβεβλημένο για θρησκευτικούς λόγους, μισή ώρα μετά την αφαιμάξη. Οι πνεύμονες, η καρδιά, το συκώτι, τα νεφρά, η σπλήνα και ο μεσοθωράκιος υμην δύνανται είτε να αφαιρούνται, είτε να παραμένουν συνδεδεμένοι με το σφάγιο δια των φυσικών τους συνδέσεων.

(2) Αν τα όργανα που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (1) ή τα όργανα που αναφέρονται πιο κάτω αφαιρούνται, πρέπει να φέρουν αριθμό ή οποιοδήποτε άλλο στοιχείο αναγνωρίσεως, το οποίο να παρέχει τη διαβεβαίωση ότι ανήκουν στο σφάγιο:-

(α) κεφαλή,

(β) γλώσσα,

(γ) εντερικός σωλήνας, και

(δ) κάθε άλλο τμήμα του ζώου το οποίο απαιτείται για επιθεώρηση ή ενδεχομένως είναι απαραίτητο για τους ελέγχους που προβλέπονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνιση με την Κοινοτική πράξη Οδηγία 96/23/ΕΚ.

Τα προαναφερόμενα τμήματα πρέπει να ευρίσκονται κοντά στο σφάγιο μέχρι το τέλος της επιθεωρήσεως.

(3) Εφόσον δεν εμφανίζει κανένα παθολογικό σύμπτωμα ή αλλοίωση, το πέος μπορεί να απομακρύνεται αμέσως.

(4) Για όλα τα είδη ζώων, τα νεφρά πρέπει να έχουν απαλλαγεί από το στρώμα λίπους που τα περιβάλλει και, στην περίπτωση των βοοειδών και των χοίρων και των μονόπλων, πρέπει να αφαιρείται και η περινεφρική κάψα.

(5) Απαγορεύεται το κάρφωμα των μαχαιριών στο κρέας, ο καθαρισμός του κρέατος με ύφασμα ή άλλα υλικά και η εμφύσηση. Εντούτοις η εμφύσηση οργάνου, εφόσον επιβάλλεται για θρησκευτικούς λόγους, μπορεί να επιτρέπεται αλλά, στην περίπτωση αυτή πρέπει να απαγορεύεται η ανθρώπινη κατανάλωση του οργάνου αυτού. Η μηχανική εμφύσηση για την εκδορά των αμνοεριφίων ζώντος βάρους κατώτερου των 15 κιλών μπορεί να επιτρέπεται από την αρμόδια αρχή εφ' όσον τηρούνται οι κανόνες υγιεινής.

5.-(1) Τα σφάγια των μονόπλων, των χοίρων ηλικίας άνω των τεσσάρων εβδομάδων και των βοοειδών ηλικίας άνω των έξι μηνών, πρέπει να παρουσιάζονται στην επιθεώρηση τεμαχισμένα σε ημίσεια δια τομής κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης. Αν οι ανάγκες της επιθεώρησης το απαιτούν, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να επιβάλλει τον κατά μήκος τεμαχισμό της κεφαλής και του σφαγίου κάθε ζώου.

(2) Εντούτοις, για να ληφθούν υπόψη οι τεχνολογικές ανάγκες ή οι συνήθειες της τοπικής κατανάλωσης, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει να παρουσιάζονται στην επιθεώρηση σφάγια χοίρων που δεν είναι τεμαχισμένα σε ημίσεια.

6. Μέχρι το τέλος της επιθεώρησης, τα μη επιθεωρημένα σφάγια και παραπροϊόντα δεν πρέπει να μπορούν να μολύνουν τα ήδη επιθεωρημένα σφάγια και παραπροϊόντα, απαγορεύεται δε η αφαίρεση, ο τεμαχισμός ή η περαιτέρω επεξεργασία του σφαγίου.

7. Το κρέας που κρατείται προς παρακολούθηση ή έχει χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, τα στομάχια, τα έντερα και τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το κρέας που χαρακτηρίζεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και πρέπει να τοποθετούνται το συντομότερο δυνατόν σε ειδικούς χώρους ή δοχεία, σχεδιασμένα και τοποθετημένα ούτως ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση άλλου νωπού κρέατος.

8. Αν το αίμα ή τα παραπροϊόντα που προέρχονται από πολλά ζώα συλλέγονται στο ίδιο δοχείο πριν από την περάτωση της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, και εν συνεχεία το σφάγιο ενός από τα ζώα αυτά χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, όλο το περιεχόμενο του δοχείου χαρακτηρίζεται επίσης ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

9.-(1) Ο καθαρισμός, ο χειρισμός, η περαιτέρω επεξεργασία και η μεταφορά του κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των παραπροϊόντων, πρέπει να γίνονται σύμφωνα με όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής.

(2)(α) Όταν το κρέας συσκευάζεται με δεύτερη συσκευασία, πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του Μέρους 2 παράγραφος 4 και οι όροι του Μέρους 11. Το συσκευασμένο κρέας πρέπει να αποθηκεύεται σε χωριστό θάλαμο απ' ό,τι το ασυσκευαστο νωπό κρέας.

ΜΕΡΟΣ 8**ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ**

1. Όλα τα τμήματα του ζώου, συμπεριλαμβανομένου του αίματος, πρέπει να υποβάλλονται σε επιθεώρηση αμέσως μετά τη σφαγή, για να ελέγχεται αν το κρέας είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

2. Η μετά τη σφαγή επιθεώρηση πρέπει να περιλαμβάνει:-

(α) τη μακροσκοπική εξέταση του σφαγμένου ζώου και των οργάνων του

(β) την ψηλάφηση των οργάνων που αναφέρονται στην παράγραφο 3 και, εάν ο επίσημος κτηνίατρος το κρίνει αναγκαίο, της μήτρας

(γ) την τομή ορισμένων οργάνων και λεμφαδένων και, ανάλογα με τα πορίσματα του επίσημου κτηνιάτρου, της μήτρας και σε περίπτωση που κατά τη μακροσκοπική εξέταση ή την ψηλάφηση ορισμένων οργάνων διαπιστωθεί ότι το ζώο έχει αλλοιώσεις δυνάμενες να προκαλέσουν τη μόλυνση του σφαγίου, του εξοπλισμού, του προσωπικού ή των χώρων, τα όργανα αυτά δεν πρέπει να τέμνονται στο χώρο σφαγής ή σε άλλο χώρο της εγκατάστασεως όπου δύναται να μολυνθεί το νωπό κρέας

- (δ) την αναζήτηση ανωμαλιών συστάσεως, χρώματος, οσμής και, ενδεχομένως, γεύσεως
- (ε) εν ανάγκη, εργαστηριακές εξετάσεις ιδίως για τις ουσίες που αναφέρονται στις παραγράφους (9) και (10), του Κανονισμού 9.

3.-(1) Για τα βοοειδή ηλικίας άνω των έξι εβδομάδων, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει κυρίως να προβαίνει στους ακόλουθους ελέγχους:-

- (α)(i) μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής και του λαιμού. Τα υπογνάθια, τα οπισθοφαρυγγικά και τα παρωτίδια λεμφογάγγλια (Lnn. retropharyngiales, mandibulares και parotides) πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται. Πρέπει να εξετάζονται οι έξω μασητήρες στους οποίους πρέπει να γίνονται δύο τομές παράλληλες προς την κάτω γνάθο, και οι έσω μασητήρες (έσω πτερυγοειδείς μύες), οι οποίοι πρέπει να τέμνονται κατά επίπεδο,
- (ii) η γλώσσα, αφού απελευθερωθεί κατά τρόπο που να επιτρέπει λεπτομερή μακροσκοπικό έλεγχο του στόματος και των στοματικών κοιλοτήτων, πρέπει να υφίσταται μακροσκοπικό έλεγχο και ψηλάφηση και οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται

- (β) επιθεώρηση της τραχείας αρτηρίας, στο μακροσκοπικό έλεγχο και ψηλάφηση των πνευμόνων και οισοφάγου. Τα βρογχικά και μεσοπνευμόνια γάγγλια (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales) πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται. Η τραχεία αρτηρία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος και οι πνεύμονες να τέμνονται στο τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς το μεγάλο άξονά τους, οι τομές όμως αυτές δεν είναι απαραίτητες στην περίπτωση που οι πνεύμονες δεν επιτρέπεται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση
- (γ) μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος έτσι ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα
- (δ) μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος
- (ε) μακροσκοπικό έλεγχο και ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγίων του, των λεμφογαγγίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών λεμφογαγγίων (Lnn. portales), τομή της γαστρικής επιφάνειας του ήπατος και της βάσης του κερκοφόρου λοβού του ήπατος για να εξεταστούν οι χοληφοροί οδοί, επιθεώρηση και ψηλάφηση των παγκρεατικών γαγγλίων

- (στ) μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφοαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)-ψηλάφηση των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφοαγγλίων και, εν ανάγκη, τομή των εν λόγω λεμφοαγγλίων
- (ζ) μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, στη ψηλάφηση της σπλήνας
- (η) μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών και στην τομή, εν ανάγκη, των νεφρών και των λεμφοαγγλίων τους (Lnn. renales)
- (θ) μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκότα και του περιτοναίου
- (ι) μακροσκοπικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων
- (ια) μακροσκοπικό έλεγχο και, εν ανάγκη, ψηλάφηση και τομή του μαστού και των λεμφοαγγλίων του (Lnn. supramamarii). Στις αγγελάδες κάθε ημιμόριο του μαστού διανοίγεται δια μακράς και βαθείας τομής μέχρι τους γαλακτοφόρους κόλπους (sinus lactiferes) και εντέμνονται τα λεμφοαγγλία των μαστών, εκτός αν οι μαστοί δεν επιτρέπεται να διατεθούν στην ανθρώπινη κατανάλωση.

(2) Για βοοειδή ηλικίας κάτω των έξι εβδομάδων ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει κυρίως να προβαίνει στους ακόλουθους ελέγχους:-

- (α) μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής και του λαιμού. Τα οπισθοφαρυγγικά λεμφογάγγλια (Lnn. retropharyngeales) πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται. Πρέπει να εξετάζεται το στόμα και οι στοματικές κοιλότητες και να ψηλαφείται η γλώσσα και οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται.
- (β) μακροσκοπικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας αρτηρίας και του οισοφάγου, ψηλάφηση των πνευμόνων. Τα βρογχικά και μεσοπνευμόνια γάγγλια (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales) πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται. Η τραχεία αρτηρία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος, οι δε πνεύμονες να τέμνονται κατά το τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς τον μεγάλο άξονά τους, οι τομές όμως αυτές δεν είναι απαραίτητες στην περίπτωση που οι πνεύμονες δεν επιτρέπεται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση
- (γ) μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα

- (δ) μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος
- (ε) μακροσκοπικό έλεγχο του ήπατος, των λεμφογαγγίων, των γαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn. portales)- στη ψηλάφηση και, εν ανάγκη, τομή του ήπατος και των λεμφογαγγίων του
- (στ) μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)- ψηλάφηση των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγίων και, εν ανάγκη, τομή των εν λόγω λεμφογαγγίων
- (ζ) μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, ψηλάφηση της σπλήνας
- (η) μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών και τομή, εν ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγίων τους (Lnn. renales)
- (θ) μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκότα και του περιτοναίου
- (ι) μακροσκοπικό έλεγχο και τη ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων. Σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και να διανοίγονται οι αρθρώσεις και να εξετάζεται το αρθρικό υγρό.

(3) Για τους χοίρους ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει κυρίως να προβαίνει στους ακόλουθους ελέγχους:-

- (α) μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής και του λαιμού. Τα υπογνάθια λεμφογάγγλια (Lnh. mandibulares) πρέπει να εξετάζονται και να τέμνονται. Το στόμα, οι στοματικές κοιλότητες και η γλώσσα πρέπει να εξετάζονται μακροσκοπικώς και οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται
- (β) μακροσκοπικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας και του οισοφάγου, ψηλάφηση των πνευμόνων και των βρογχικών και μεσοπνευμονίων γαγγλίων (Lnh. bifurcationes, eparteriales και mediastinales). Η τραχεία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να τέμνονται κατά μήκος. Οι πνεύμονες πρέπει να τέμνονται κατά το τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς το μεγάλο άξονά τους, οι τομές αυτές όμως, δεν είναι απαραίτητες όταν οι πνεύμονες δεν επιτρέπεται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση.
- (γ) μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς η οποία τέμνεται κατά μήκος ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα
- (δ) μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος

- (ε) μακροσκοπικό έλεγχο του ήπατος, των γαγγλίων, της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnp. portales), ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του
- (στ) μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου των στομαχικών και μεσεντέριων λεμφογαγγλίων (Lnp. gastrici, mesenterici, craniales και caudales) και ψηλάφηση των στομαχικών και μεσεντέριων λεμφογαγγλίων και, εν ανάγκη, τομή των εν λόγω λεμφογαγγλίων
- (ζ) μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, ψηλάφηση της σπλήνας
- (η) μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών και εν ανάγκη, ταφή των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnp. renales)
- (θ) μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκότα και του περιτοναίου
- (ι) μακροσκοπικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων
- (ια) μακροσκοπικό έλεγχο του μαστού και των λεμφογαγγλίων του (Lnp. supramammarii)- στους θηλυκούς χοίρους τέμνονται οι γαλακτοφόροι αδένες

(ιβ) μακροσκοπικό έλεγχο και τη ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων. Σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται.

(4) Για τα αιγοπρόβατα ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει κυρίως να προβαίνει στους ακόλουθους ελέγχους:-

(α) μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής μετά την κατάτμησή της, και, σε περίπτωση αμφιβολίας, εξέταση του λάρυγγα, του στόματος, της γλώσσας και των οπισθοφαρυγγικών και παρωτιδίων λεμφοαγγλίων. Με την επιφύλαξη του υγειονομικού ελέγχου, οι εξετάσεις αυτές δεν είναι απαραίτητες εάν η αρμόδια αρχή μπορεί να εγγυηθεί ότι η κεφαλή, συμπεριλαμβανομένης της γλώσσας και του μυαλού, αποκλείεται να διατεθεί για ανθρώπινη κατανάλωση

(β) μακροσκοπικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας αρτηρίας και του οισοφάγου, ψηλάφηση των πνευμόνων και των βρογχικών και μεσοπνευμόνιων λεμφοαγγλίων (Lnn, bifurcationes eparteriales και mediastinales). Σε περίπτωση αμφιβολίας, τα εν λόγω όργανα και λεμφογάγγλια πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται

- (γ) μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς, σε περίπτωση αμφιβολίας, η καρδιά πρέπει να τέμνεται και να εξετάζεται
- (δ) μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος
- (ε) μακροσκοπικό έλεγχο του ήπατος, των γαγγλίων της πύλης του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του. Τομή της γαστρικής του ήπατος με σκοπό την εξέταση των χοληφόρων οδών και ψηλάφηση του ήπατος και των επιφάνειας παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn. portales)
- (στ) μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερικών λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)
- (ζ) μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, ψηλάφηση της σπλήνας
- (η) μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών και τομή, εν ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn. renales)
- (θ) μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκότα και του περιτοναίου
- (ι) μακροσκοπικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων

(ια) μακροσκοπικό έλεγχο του μαστού και των λεμφογαγγλίων του

(ιβ) μακροσκοπικό έλεγχο και τη ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων. Σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται.

(5) Για τα κατοικίδια μόνοπια ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει κυρίως να προβαίνει στους ακόλουθους ελέγχους:-

(α) μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής, μετά δε την ελευθέρωση της γλώσσας, και του λαιμού. Τα υπογνάθια, τα οπισθοφαρυγγικά και τα παρωτίδια λεμφογάγγλια (Lnn. retropharyngiales, mandibulares και parotidei) πρέπει να ψηλαφίζονται και, εν ανάγκη, να τέμνονται. Η γλώσσα, αφού πρώτα ελευθερωθεί κατά τρόπο που να επιτρέπει λεπτομερή εξέταση του στόματος και της στοματικής κοιλότητας, πρέπει να υφίσταται μακροσκοπικό έλεγχο και ψηλάφηση και οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται

(β) μακροσκοπικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας αρτηρίας και του οισοφάγου-ψηλάφηση των πνευμόνων. Τα βρογχικά και μεσοπνευμόνια γάγγλια (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales) πρέπει να ψηλαφούνται, και, εν ανάγκη, να τέμνονται.

Η τραχεία αρτηρία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος, οι δε πνεύμονες πρέπει να τέμνονται κατά το τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς το μεγάλο άξονά τους. Οι εν λόγω τομές δεν είναι απαραίτητες στην περίπτωση που οι πνεύμονες δεν επιτρέπεται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση

(γ) μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα

(δ) μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος

(ε) μακροσκοπικό έλεγχο του ήπατος, των γαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn. portales). Ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του και εν ανάγκη, τέμνονται το ήπαρ και τα λεμφογάγγλια της πύλης του ήπατος καθώς και τα παγκρεατικά γάγγλια

(στ) μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντέριων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales) και εν ανάγκη, τέμνονται τα στομαχικά και μεσεντέρια λεμφογάγγλια

- (ζ) μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, ψηλάφηση της σπλήνας
- (η) μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών, ψηλάφηση των νεφρών και, εν ανάγκη, τομή των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnp. renales)
- (θ) μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκότα και του περιτοναίου
- (ι) μακροσκοπικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων των επιβητόρων και των φοράδων
- (ια) μακροσκοπικό έλεγχο του μαστού και των λεμφογαγγλίων του (Lnp. supragammarii) και, εν ανάγκη, τομή των εν λόγω λεμφογαγγλίων
- (ιβ) μακροσκοπικό έλεγχο και τη ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων, (σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται)
- (ιγ) ανίχνευση μελάνωσης ή μελανωμάτων σε όλα τα γκριζωπά ή λευκά άλογα. Η εξέταση των μυών και των λεμφογαγγλίων (Lnp. lymphonodii subtromboides) των ώμων γίνεται κάτω από τον ωμοπλατιαίο χόνδρο με χαλάρωση της πρόσφυσης του ενός ώμου. Τα νεφρά πρέπει να αποκαλύπτονται και να εξετάζονται αφού τμηθούν απ' άκρη σ' άκρη.

(6) Σε περίπτωση αμφιβολίας, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να πραγματοποιεί και άλλες τομές και επιθεωρήσεις των σχετικών μερών των ζώων, οι οποίες είναι απαραίτητες για την έκδοση τελικής διάγνωσης.

(7) Όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι δεν τηρούνται οι κανόνες υγιεινής του παρόντος Μέρους ή ότι παρεμποδίζεται η κατάλληλη υγειονομική επιθεώρηση, μπορεί να παρεμβαίνει στη χρήση του εξοπλισμού ή των χώρων και να λαμβάνει οποιοδήποτε μέτρο, ή και να μειώνει το ρυθμό παραγωγής ή να διακόπτει προσωρινά τη διαδικασία παραγωγής.

(8) Οι προαναφερόμενοι λεμφαδένες, των οποίων απαιτείται η τομή, πρέπει να υποβάλλονται συστηματικά σε πολλαπλές τομές και σε μακροσκοπικό έλεγχο.

4.-(1) Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει, επιπλέον να πραγματοποιεί συστηματικά:-

(α) την ανίχνευση της κυστικέρκωσης των χοίρων. Η εξέταση αυτή πρέπει να περιλαμβάνει εξέταση των άμεσα ορατών μυϊκών επιφανειών, και ιδίως των ημιαίων μυών, των σκελών του διαφράγματος, των μεσοπλεύριων μυών, της καρδιάς, της γλώσσας και του λάρυγγα και, αν είναι απαραίτητο, του κοιλιακού τοιχώματος και των μυών της ψόας απαλλαγμένων από τους λιπαρούς ιστούς

- (β) την ανίχνευση της μάλης των μονόπλων δια προσεκτικής εξετάσεως του βλενογόνου της τραχείας, του λάρυγγα, των ρινικών κοιλοτήτων, των κόλπων και των διακλαδώσεών τους, με τομή της κεφαλής στο μέσο της και αφαίρεση του ρινικού διαφράγματος
- (γ) την τριχινοσκόπηση του νωπού κρέατος χοίρων και ίππων με γραμμωτούς μυς. Η εξέταση αυτή πραγματοποιείται σύμφωνα με επιστημονικά αναγνωρισμένες και πρακτικά δοκιμασμένες μεθόδους, και ιδίως με τις μεθόδους που καθορίζονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση ή από άλλα διεθνή πρότυπα.

(2) Τα αποτελέσματα των πιο πάνω εξετάσεων πρέπει να αξιολογούνται σύμφωνα με μέθοδο αναφοράς που καθορίζεται από την Επιτροπή ή το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης και η αξιοπιστία της μεθόδου αυτής είναι τουλάχιστον ισοδύναμη με την τριχινοσκόπηση που προβλέπεται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνιση με την Κοινοτική πράξη Οδηγία 77/96/ΕΟΚ.

(3) Τα αποτελέσματα των υγειονομικών επιθεωρήσεων πριν και μετά τη σφαγή καταγράφονται από τον επίσημο κτηνίατρο και, σε περίπτωση διάγνωσης μεταδοσίμης στον άνθρωπο ασθένειας που αναφέρεται στον Κανονισμό 11, κοινοποιούνται στις αρμόδιες κτηνιατρικές αρχές που είναι υπεύθυνες για τον υγειονομικό έλεγχο της αγέλης από την οποία προέρχονται τα ζώα, καθώς και στον υπεύθυνο της αγέλης αυτής.

ΜΕΡΟΣ 9

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ

1. Ο τεμαχισμός σε τεμάχια μικρότερα από αυτά που αναφέρονται στον Κανονισμό 7(1), η αφαίρεση των οστών ή ο τεμαχισμός των παραπροϊόντων επιτρέπεται μόνο σε εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού.

2. Ο επιχειρηματίας, υποχρεούται να διευκολύνει τις εργασίες ελέγχου της επιχειρήσεως, και ιδίως να πραγματοποιεί κάθε χειρισμό που κρίνεται χρήσιμος, και να θέτει στη διάθεση της αρμόδιας αρχής τους αναγκαίους εξοπλισμούς. Ιδιαίτερα, πρέπει να είναι σε θέση, σε κάθε αίτηση, να πληροφορεί τον επίσημο κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο, την προέλευση του κρέατος που εισάγεται στην εγκατάστασή του και την καταγωγή των σφαζόμενων ζώων.

3.-(1) Με την επιφύλαξη του Μέρους 5 σημείο 2(γ) το κρέας που δεν πληροί τους όρους του Κανονισμού 7(3)(β) μπορεί να βρίσκεται στα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού μόνο εφόσον αποθηκεύεται σε ειδικούς χώρους, πρέπει δε να τεμαχίζεται σε άλλους χώρους ή σε διαφορετικό χρόνο από ό, τι το κρέας που ανταποκρίνεται στους εν λόγω όρους.

(2) Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να έχει πάντοτε ελεύθερη πρόσβαση σε όλους τους χώρους αποθήκευσης και εργασίας για να ελέγχει την αυστηρή τήρηση των παραπάνω διατάξεων.

4.-(1) Το νωπό κρέας πρέπει να εισάγεται στους χώρους που αναφέρονται στο Μέρος 3 παράγραφο 2 ανάλογα με τις ανάγκες. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και, ενδεχομένως, τη

δεύτερη συσκευασία, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στον κατάλληλο ψυκτικό χώρο που αναφέρεται στη παράγραφο 1 του ίδιου Μέρους.

(2) Το κρέας που εισάγεται σε ένα χώρο τεμαχισμού πρέπει να ελέγχεται και, εν ανάγκη, να καθαρίζεται. Η θέση εργασίας όπου γίνονται οι εργασίες αυτές πρέπει να έχει τον κατάλληλο εξοπλισμό και επαρκή φωτισμό.

(3) Κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, της αποστέψεως και της πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, το κρέας διατηρείται σε συνεχή εσωτερική θερμοκρασία ίση ή κατώτερη των $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$. Κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, η θερμοκρασία του χώρου πρέπει να είναι ίση ή κατώτερη των $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$.

(4) Κατά τον τεμαχισμό, την πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία, τα συκώτια πρέπει να διατηρούνται διαρκώς σε θερμοκρασία ίση ή μικρότερη των $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$.

(5) Κατά τον τεμαχισμό, την αποστέωση, τον τεμαχισμό σε φέτες ή σε κύβους, την πρώτη και την δεύτερη συσκευασία, η θερμοκρασία των συκωτιών, των νεφρών και του κρέατος των κεφαλών πρέπει να διατηρείται σταθερά σε $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$ το πολύ.

5.-(1) Κατά παρέκκλιση των υποπαραγράφων (1), (3), (4) και (5) της παραγράφου 4, το κρέας δύναται να τεμαχίζεται εν θερμώ. Στην περίπτωση αυτή, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται απευθείας από το χώρο σφαγής στο χώρο τεμαχισμού.

(2) Στην περίπτωση αυτή, ο χώρος σφαγής και ο χώρος

τεμαχισμού πρέπει, να ευρίσκονται στο ίδιο κτιριακό συγκρότημα και αρκετά κοντά ο ένας με τον άλλο, διότι το προς τεμαχισμό κρέας πρέπει να μεταφέρεται χωρίς μεταφόρτωση από τον ένα χώρο στον άλλο και ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται αμέσως.

(3) Αμέσως μετά την πραγματοποίηση του τεμαχισμού και ενδεχομένως της δεύτερης συσκευασίας, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στη κατάλληλη ψυκτική αίθουσα.

6.-(1) Ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε ρύπανση του κρέατος.

(2) Τα θραύσματα των οστών και οι θρόμβοι αίματος πρέπει να αφαιρούνται.

(3) Το κρέας που προέρχεται από τον τεμαχισμό και δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση συγκεντρώνεται βαθμηδόν στις εγκαταστάσεις, δοχεία ή χώρους που προβλέπονται στο Μέρος 1 παράγραφος 4(4).

ΜΕΡΟΣ 10**ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΟΥ ΚΑΙ
ΑΠΟΘΗΚΕΥΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**

1. Τα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού και οι εγκεκριμένες ψυκτικές αποθήκες ελέγχονται από επίσημο κτηνίατρο.
2. Ο έλεγχος του επίσημου κτηνιάτρου περιλαμβάνει τις ακόλουθες εργασίες:-
 - (α) έλεγχο των εισόδων και εξόδων νωπού κρέατος
 - (β) υγειονομική επιθεώρηση του νωπού κρέατος που βρίσκεται στις αναφερόμενες στη παράγραφο 1 εγκαταστάσεις
 - (γ) υγειονομική επιθεώρηση του νωπού κρέατος προ των εργασιών τεμαχισμού και κατά την έξοδο του από τις αναφερόμενες στη παράγραφο 1 εγκαταστάσεις
 - (δ) έλεγχο της καθαριότητας των χώρων, των διευκολύνσεων και των εργαλείων που προβλέπονται στο Μέρος 5, καθώς και της υγιεινής του προσωπικού, συμπεριλαμβανομένων των ενδυμάτων του
 - (ε) κάθε άλλο έλεγχο τον οποίον ο επίσημος κτηνίατρος κρίνει χρήσιμο για τον έλεγχο της τήρησης των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών.

ΜΕΡΟΣ 11**ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ**

1. Η σήμανση καταλληλότητας πρέπει να πραγματοποιείται υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνίατρου. Για το σκοπό αυτό, ο εν λόγω κτηνίατρος πρέπει να επιβλέπει:-

- (α) τη σήμανση καταλληλότητάς, και
- (β) τις ετικέτες και το υλικό πρώτης συσκευασίας εφόσον αυτά φέρουν ήδη τη σφραγίδα που προβλέπεται στο παρόν Μέρος.

2.-(1) Η σήμανση καταλληλότητας πρέπει να είναι ωοειδής σφραγίδα, πλάτους τουλάχιστον 6,5 εκατοστόμετρα και ύψους 4,5 εκατοστόμετρα και επί της σφραγίδας πρέπει να αναγράφονται με απολύτως ευανάγνωστους χαρακτήρες χρώματος μπλε, οι κατωτέρω ενδείξεις:-

- (i) στο άνω τμήμα, το σήμα που χαρακτηρίζει την Κύπρο με κεφαλαία, δηλαδή CY,
- (ii) στο κέντρο, ο αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης,
- (iii) στο κάτω τμήμα αρτικόλεξο ΕΟΚ.

(2) Οι χαρακτήρες πρέπει να έχουν ύψος τουλάχιστον 0,8 εκατοστόμετρα για τα γράμματα και τουλάχιστον 1 εκατοστόμετρα για τα ψηφία.

(3) Η σήμανση καταλληλότητας, επιπλέον, περιλαμβάνει ένδειξη που να επιτρέπει την εξακρίβωση της ταυτότητας του κτηνιάτρου που έχει διενεργήσει την υγειονομική επιθεώρηση του κρέατος.

(4) Οι διαστάσεις και οι χαρακτήρες της σφραγίδας μπορούν να είναι μικρότεροι για τη σήμανση καταλληλότητας των αμνοεριφίων και χοιριδίων.

3. Τα σφάγια σημαίνονται, δια μελάνης ή πυρός, με σφραγίδα σύμφωνα με την παράγραφο 2:-

(α) Αυτά που ζυγίζουν πάνω από 65 κιλά πρέπει να φέρουν τη σήμανση της σφραγίδας σε κάθε ημιμόριο, τουλάχιστον στα ακόλουθα μέρη:- εξωτερική πλευρά του μηρού, οσφύς, ράχη, στήθος και ώμος

(β) τα σφάγια αμνοεριφίων και χοιριδίων πρέπει να φέρουν δύο τουλάχιστον σημάψεις σφραγίδας, μία σε κάθε ημιμόριο, στον ώμο ή στην εξωτερική πλευρά των μηρών

(γ) για τα σφάγια αμνοεριφίων και χοιριδίων, η σήμανση καταλληλότητας μπορεί να γίνεται με την απόθεση ετικέτας ή πλακέτας, με την προϋπόθεση ότι αυτές μπορούν να χρησιμοποιηθούν μία μόνο φορά

(δ) τα άλλα πρέπει να φέρουν τουλάχιστον τέσσερις σημάψεις σφραγίδας στις ωμοπλάτες και την εξωτερική πλευρά των μηρών.

4. Τα συκώτια των βοοειδών, των χοίρων και των μονόπλων σημαίνονται διά πυρός με σφραγίδα σύμφωνα με τη παράγραφο 2, εάν προορίζονται για κράτος μέλος ή χώρα του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

5.-(1) Τα άλλα υποπροϊόντα της σφαγής που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να σημαίνονται αμέσως, είτε απευθείας στην επιφάνεια του προϊόντος είτε στην πρώτη ή δεύτερη συσκευασία, σύμφωνα με τη παράγραφο 2.

(2) Το αποτύπωμα του σήματος που αναφέρεται στη παράγραφο 2, πρέπει να επιτίθεται σε ετικέτα που στερεώνεται στην πρώτη ή στη δεύτερη συσκευασία ή να τυπώνεται στη δεύτερη συσκευασία.

(3) Εάν η πρώτη ή δεύτερη συσκευασία πραγματοποιείται στο σφαγείο, ο αριθμός έγκρισης της εγκατάστασης αυτής πρέπει να περιλαμβάνεται στη σήμανση.

6. Η δεύτερη συσκευασία πρέπει να σημαίνεται πάντα σύμφωνα με τη παράγραφο 7.

7.-(1) Τα συσκευασμένα με δεύτερη συσκευασία τεμαχισμένα κομμάτια και παραπροϊόντα που αναφέρονται στις παραγράφους 4 και 5 πρέπει να φέρουν σήμα καταλληλότητας σύμφωνα με τη παράγραφο 2.

(2) Το σήμα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του εργαστηρίου τεμαχισμού αντί για τον αντίστοιχο αριθμό του σφαγείου. Πρέπει να τίθεται σε ετικέτα επικολλημένη στη δεύτερη συσκευασία ή να τυπώνεται σ' αυτήν, ώστε να καταστρέφεται με το άνοιγμα αυτής της συσκευασίας. Η μη καταστροφή του σήματος θα επιτρέπεται μόνο όταν η συσκευασία καταστρέφεται κατά το άνοιγμά της.

(3) Ωστόσο, όταν τα τεμαχισμένα κομμάτια ή τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία σύμφωνα με το Μέρος 12 παράγραφος 4, η προαναφερόμενη ετικέτα μπορεί να τίθεται στην πρώτη συσκευασία. Στην περίπτωση κατά την οποία τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε δεύτερη συσκευασία σε σφαγείο, το σήμα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης αυτού του σφαγείου. Αυτή η απαίτηση εφαρμόζεται επίσης στην περίπτωση χρησιμοποίησης ευρωκιβωτίων που ανταποκρίνονται στο Μέρος 12, παράγραφος 1(2).

8.-(1) Όταν το νωπό κρέας συσκευάζεται με πρώτη συσκευασία σε εμπορικές μερίδες οι οποίες προορίζονται για άμεση πώληση στον καταναλωτή, ισχύουν οι παράγραφοι 5 και 7.

(2) Οι διαστάσεις που αναφέρονται στη παράγραφο 2 δεν ισχύουν για τη σήμανση που αναφέρεται στην παρούσα παράγραφο.

(3) Όταν το κρέας επανασυσκευάζεται σε εργαστήριο άλλο από αυτό στο οποίο έγινε η πρώτη συσκευασία, η πρώτη συσκευασία πρέπει να φέρει το σήμα καταλληλότητας του εργαστηρίου τεμάχισμού που προέβη στην πρώτη συσκευασία και η δεύτερη συσκευασία το σήμα καταλληλότητας του εργαστηρίου επανασυσκευασίας.

9. Οι χρωστικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για το σήμα καταλληλότητάς πρέπει να είναι εκείνες που προβλέπονται στους περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμούς του 2002.

ΜΕΡΟΣ 12**ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**

1.-(1) Η δεύτερη συσκευασία (π.χ. ξυλοκιβώτια, χαρτοκιβώτια) πρέπει να ανταποκρίνεται προς όλους τους κανόνες υγιεινής και ιδίως:-

(α) να μη δύναται να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος

(β) να μη δύναται να μεταδώσει στα κρέατα ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου

(γ) να είναι αρκετά στερεή ώστε να εξασφαλίζει αποτελεσματική προστασία του κρέατος κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και των χειρισμών.

(2) Απαγορεύεται η χρήση ξύλου, εκτός από τις περιπτώσεις για σφάγια αμνοεριφίων, με την επιφύλαξη ότι έχουν ληφθεί όλες οι προφυλάξεις για να αποφευχθεί η

επαφή μεταξύ του κρέατος και της δεύτερης συσκευασίας σε περίπτωση που σκιστεί η πρώτη συσκευασία.

(3) Η δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιείται για τη συσκευασία του κρέατος, εκτός εάν είναι από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, εάν καθαρίζεται εύκολα και εάν έχει προηγουμένως καθαρισθεί και απολυμανθεί.

2.-(1) Όταν, ενδεχομένως, το τεμαχισμένο νωπό κρέας ή τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία, η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά τον τεμαχισμό και κατά τρόπο σύμφωνο προς τους κανόνες υγιεινής.

(2) Εξαιρέσει των τεμαχίων λαρδίου και στήθους, το τεμαχισμένο κρέας και τα παραπροϊόντα πρέπει, σε όλες τις περιπτώσεις, να έχουν προστατευτική πρώτη συσκευασία, εκτός εάν μεταφέρονται κρεμασμένα.

(3)(α) Η πρώτη αυτή συσκευασία πρέπει να είναι διαφανής και άχρωμη και να ανταποκρίνεται, επιπλέον, στους όρους που αναφέρονται στη παράγραφο 1 και δεν δύναται να χρησιμοποιείται δεύτερη φορά για την πρώτη συσκευασία κρέατος.

(β) Μπορεί να γίνει παρέκκλιση από αυτή την απαίτηση για το κατεψυγμένο κρέας που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί ως έχει ως πρώτη ύλη για τα προϊόντα που αναφέρονται στους περί Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003 στους περί Καθορισμού Υγειονομικών Κανόνων για Παραγωγή και Διάθεση στην

Αγορά Κιμά Κανονισμούς του 2003.

(4) Όταν συκώτια, νεφρά ή καρδιές βοοειδών αποτελούν αντικείμενο συναλλαγής ή εισαγωγής, κάθε πρώτη συσκευασία πρέπει να περιέχει ένα μόνο πλήρες όργανο.

3. Το κρέας που φέρει πρώτη συσκευασία πρέπει να συσκευάζεται σε δεύτερη συσκευασία.

4. Ωστόσο, εάν η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται σε όλες τις προστατευτικές προϋποθέσεις της δεύτερης συσκευασίας, δεν πρέπει να είναι διαφανής ή άχρωμη. Εφόσον πληρούνται οι άλλοι όροι της παραγράφου 1, ως δεύτερος περιέκτης μπορούν να χρησιμοποιούνται τα ευρωκιβώτια.

5.-(1) Ο τεμαχισμός, η αποστέωση και η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία, δύνανται 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) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία τοποθετούνται, αμέσως μετά την κατασκευή τους, σε ερμητικά κλεισμένο προστατευτικό περιτύλιγμα, που προφυλάσσει από κάθε φθορά κατά τη μεταφορά προς τις εγκαταστάσεις, και αποθηκεύονται υπό υγιεινές συνθήκες σε χωριστή αίθουσα της εγκατάστασης

- (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. Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να αποθηκεύονται επί του δαπέδου
- (δ) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την είσοδό τους στο χώρο
- (ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται υπό υγιεινές προϋποθέσεις στους χώρους συσκευασίας και χρησιμοποιούνται αμέσως. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται από προσωπικό που χειρίζεται νωπό κρέας
- (στ) αμέσως μετά την πρώτη συσκευασία, το νωπό κρέας πρέπει να τοποθετείται στην προβλεπόμενη για το σκοπό αυτό αίθουσα αποθήκευσης.

(2) Η δεύτερη συσκευασία νωπού κρέατος επιτρέπεται να πραγματοποιείται και σε εργαστήριο τεμαχισμού, εφόσον χρησιμοποιούνται ευρωκιβώτια που πληρούν τις απαιτήσεις της παραγράφου 1(2) και τα οποία έχουν καθαριστεί και απολυμανθεί προτού μεταφερθούν σε εργαστήριο.

6. Οι συσκευασίες που αναφέρονται στο παρόν Μέρος μπορούν να περιέχουν μόνο τεμαχισμένο κρέας που ανήκει στο ίδιο είδος ζώων εκτός της περιπτώσεως εμπορικών μερίδων που προορίζονται για άμεση πώληση στον καταναλωτή.

ΜΕΡΟΣ 13

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

1.-(1) Το πρωτότυπο του πιστοποιητικού καταλληλότητας, που πρέπει να συνοδεύει το κρέας κατά τη μεταφορά του προς τον τόπο προορισμού, πρέπει να εκδίδεται από επίσημο κτηνίατρο κατά τη στιγμή της φόρτωσης.

(2) Το πιστοποιητικό πρέπει να ανταποκρίνεται, ως προς τη μορφή και το περιεχόμενό του, στο υπόδειγμα του παρόντος Μέρους, και πρέπει δε να συντάσσεται τουλάχιστον στην ή τις επίσημες γλώσσες του τόπου προορισμού και να αποτελείται από ένα μόνο φύλλο.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

Υπόδειγμα πιστοποιητικού καταλληλότητας για το νωπό κρέας⁽¹⁾ που αναφέρεται στο άρθρο 3(A)(1)(στ)(iii) της Οδηγίας 64/433/ΕΟΚ.

Αριθμός:- Αριθμός⁽²⁾ :

Τόπος Αποστολής:

Υπουργείο:-

Υπηρεσία:-

Στοιχεία⁽²⁾:-

I. Αναγνωριστικά στοιχεία του κρέατος

Κρέας:-

(Είδος ζώου)

Είδος κομματιών:-

Είδος συσκευασίας:-

Αριθμός κομματιών ή μονάδων συσκευασίας:-

Μήνας(ες) και έτος(η) κατάψυξης:-

Καθαρό βάρος:-

II. Προέλευση του κρέατος

Διεύθυνση(εις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής έγκρισης του (των) εγκεκριμένου(ων) σφαγείου(ων):-

.....

Διεύθυνση(εις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής έγκρισης του(των)
εγκεκριμένου(ων) εργαστηρίου(ων) τεμαχισμού:-.....

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

III. Προορισμός του κρέατος

Το κρέας αποστέλλεται από:-
(Τόπος αποστολής)

σε:-
(Χώρα και τόπος προορισμού)

με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο ⁽³⁾ :-

Όνομα και διεύθυνση του αποστολέα:-.....

Όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη:-.....

IV. Πιστοποιητικό καταλληλότητας

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνω ότι το παραπάνω κρέας
ελήφθη σύμφωνα με τους όρους παραγωγής και ελέγχου που προβλέπονται
στην Οδηγία 64/433/ΕΟΚ.

- σε σφαγείο που βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη σε περιοχή ή ζώνη υπό
περιορισμό ⁽⁴⁾,

- προορίζεται για ένα κράτος μέλος ύστερα από διαμετακόμιση μέσω τρίτης
χώρας ⁽⁴⁾.

(Τόπος)

(Ημερομηνία)

(υπογραφή του επίσημου κτηνίατρου)

(1) Νωπό κρέας:- κατά την οδηγία που αναφέρεται στο σημείο IV του παρόντος πιστοποιητικού, όλα τα μέρη κατοικίδιων βοοειδών, χοίρων, αιγοπροβάτων και μόνοπλων, που είναι κατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση, και δεν έχουν υποστεί επεξεργασία δυνάμενη να εξασφαλίζει τη συντήρησή τους- πάντως, το κρέας που έχει υποστεί ψύξη θεωρείται νωπό.

(2) Προαιρετικό.

(3) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά σημειώνεται ο αριθμός, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσης, για τα πλοία το όνομα και, ενδεχομένως, ο αριθμός του εμπορευματοκιβωτίου.

(4) Διαγράφεται η περιττή ένδειξη.

ΜΕΡΟΣ 14

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1.-(1) Το νωπό κρέας πρέπει να ψύχεται αμέσως μετά την υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή και να διατηρείται μονίμως σε θερμοκρασία το πολύ +7 °C για τα σφάγια και τα τεμάχιά τους και +3 °C για τα παραπροϊόντα.

(2) Παρεκκλίσεις από την απαίτηση της παραγράφου (1) μπορεί να παρέχονται από την αρμόδια αρχή κατά περίπτωση για λόγους τεχνικής της ωρίμανσης του κρέατος, και για τη μεταφορά του κρέατος προς τα εργαστήρια τεμαχισμού ή τα κρεοπωλεία που βρίσκονται κοντά στο σφαγείο, υπό την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μεταφοράς δεν υπερβαίνει τις δύο ώρες.

(3) Το νωπό κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να έρχεται απευθείας από εγκεκριμένο σφαγείο ή από εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού.

(4) Η κατάψυξη του νωπού κρέατος μπορεί να πραγματοποιείται μόνο στις αίθουσες της εγκατάστασης όπου παρήχθη ή τεμαχίσθηκε το κρέας ή σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη με τη χρησιμοποίηση κατάλληλου εξοπλισμού.

(5) Τα τεμάχια που αναφέρονται στον Κανονισμό 7(1), τα τεμάχια που αναφέρονται στο Μέρος 11 σημείο 5 και τα παραπροϊόντα που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχονται χωρίς καθυστέρηση, εκτός αν η ωρίμανση απαιτείται για υγειονομικούς λόγους. Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να καταψύχονται αμέσως μετά την ωρίμανση.

Πρώτο
Παράρτημα.

(6) Τα σφάγια, τα ημιμόρια ή τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια και τα τεταρτημόρια που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχονται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά από μια περίοδο σταθεροποίησης.

(7) Το τεμαχισμένο κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά τον τεμαχισμό.

(8) Το κατεψυγμένο κρέας πρέπει να έχει εσωτερική θερμοκρασία το πολύ $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ και να μην αποθηκεύεται στη συνέχεια σε υψηλότερες θερμοκρασίες.

(9) Το νωπό κρέας που υποβάλλεται σε διαδικασία κατάψυξης πρέπει να φέρει την ένδειξη του μήνα και του έτους που καταψύχθηκε.

Πρώτο
Παράρτημα.

2. Κανένα άλλο προϊόν το οποίο μπορεί να επηρεάσει τους όρους υγιεινής του κρέατος ή να το μολύνει δεν πρέπει να αποθηκεύεται στους χώρους που αναφέρονται στο Μέρος 4 σημεία 1 και 2, εκτός εάν το κρέας συσκευάζεται και αποθηκεύεται χωριστά.

Πρώτο
Παράρτημα.

3. Η θερμοκρασία αποθήκευσης στους χώρους αποθήκευσης που αναφέρονται στο Μέρος 4 σημεία 1 και 2 πρέπει να καταγράφεται.

ΜΕΡΟΣ 15**ΜΕΤΑΦΟΡΑ**

Πρώτο
Παράρτημα.

1.-(1) Το νωπό κρέας πρέπει να μεταφέρεται με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σύστημα ερμητικού κλεισίματος ή, στη περίπτωση νωπού κρέατος που εισάγεται σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνιση με την Κοινοτική πράξη Οδηγία 90/675/ΕΟΚ, ή νωπού κρέατος υπό διαμετακόμιση δια μέσου του εδάφους τρίτης χώρας, με σφραγισμένα μεταφορικά μέσα, σχεδιασμένα και εξοπλισμένα κατά τέτοιον τρόπο ώστε να διατηρείται, καθ' όλη τη διάρκεια της μεταφοράς, η θερμοκρασία που προβλέπεται στο Μέρος 14.

Πρώτο
Παράρτημα.

(2) Κατά παρέκκλιση από την υποπαράγραφο (1), τα σφάγια, τα ημιμόρια, τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια και τα τεταρτημόρια μπορούν να μεταφέρονται σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο Μέρος 14 υπό προϋποθέσεις που θα καθοριστούν από την Επιτροπή ή το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

2. Τα μέσα μεταφοράς του κρέατος αυτού πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:-

- (α) τα εσωτερικά τοιχώματά τους ή κάθε άλλο τμήμα που δύναται να έλθει σε επαφή με το κρέας πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση και μη δυνάμενα να αλλοιώσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος ούτε να το καταστήσουν επιβλαβές για την ανθρώπινη υγεία. Τα

τοιχώματα αυτά πρέπει να είναι λεία και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα

(β) πρέπει να είναι εφοδιασμένα με αποτελεσματικές συσκευές που να εξασφαλίζουν την προστασία του κρέατος από τα έντομα και τη σκόνη και να είναι στεγανά κατά τρόπο που να αποφεύγεται κάθε διαρροή υγρών

(γ) πρέπει, για τη μεταφορά των σφάγιων, των ημιμορίων, των ημιμορίων που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια ή των τεταρτημορίων, καθώς και του μη συσκευασμένου σε δεύτερη συσκευασία τεμαχισμένου κρέατος, να είναι εφοδιασμένα με στηρίγματα αναρτήσεως από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση τοποθετημένα σε τέτοιο ύψος ώστε το κρέας να μην εφάπτεται του δαπέδου:

Νοείται ότι, η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται στο κατεψυγμένο κρέας που είναι εφοδιασμένο με υγιεινή δεύτερη συσκευασία.

Στην περίπτωση αεροπορικής μεταφοράς, δεν απαιτούνται στηρίγματα αναρτήσεως του κρέατος, εφόσον παρέχεται εξοπλισμός από υλικά που αντέχουν στη διάβρωση για τη φόρτωση, διαμονή και εκφόρτωση κάτω από συνθήκες υγιεινής.

3. Τα μέσα μεταφοράς του κρέατος δεν δύνανται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζώντων ζώων ή κάθε άλλου προϊόντος το οποίο δύναται να αλλοιώσει ή να μολύνει το κρέας.

4.-(1) Κάθε άλλο προϊόν που δύναται να επηρεάσει τις συνθήκες υγιεινής του κρέατος ή να το μολύνει δεν πρέπει να μεταφέρεται συγχρόνως με το κρέας μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο, εκτός εάν λαμβάνονται οι κατάλληλες προφυλάξεις.

(2) Το κρέας σε δεύτερη συσκευασία πρέπει να μεταφέρεται με χωριστά μεταφορικά μέσα από ότι το μη συσκευασμένο, εκτός εάν μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο υπάρχει επαρκής φυσικός διαχωρισμός ώστε να προφυλάσσεται το μη συσκευασμένο κρέας από το κρέας σε δεύτερη συσκευασία.

(3) Τα στομάχια μπορούν να μεταφέρονται μόνον εφόσον έχουν λευκανθεί ή καθαρισθεί, οι δε κεφαλές και τα άκρα μόνο εφόσον έχουν υποστεί εκδορά ή ζεματιστεί και αποτριχωθεί.

5. Το νωπό κρέας δεν μπορεί να μεταφέρεται μέσα σε μεταφορικά μέσα που δεν είναι καθαρά και δεν έχουν απολυμανθεί.

6.-(1) Τα σφάγια, τα ημιμόρια, τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια και τα τεταρτημόρια, εξαιρουμένου του κατεψυγμένου κρέατος σε δεύτερη συσκευασία σύμφωνα με τις απαιτήσεις της υγιεινής, πρέπει να μεταφέρονται πάντα αναρτημένα, εκτός από την περίπτωση της αεροπορικής μεταφοράς που αναφέρεται στη παράγραφο 2 (γ).

(2) Τα άλλα κομμάτια καθώς και τα παραπροϊόντα πρέπει να αναρτώνται ή να τοποθετούνται επί υποστηρίγμάτων, εφόσον δεν περιέχονται εντός δεύτερης συσκευασίας ή δεν εύρισκονται εντός δοχείων από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση.

(3) Τα υποστηρίγματα που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (2), τα μέσα δεύτερης συσκευασίας ή τα δοχεία πρέπει να ανταποκρίνονται προς τις απαιτήσεις της υγιεινής και ιδίως, όσον αφορά τη δεύτερη συσκευασία, τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών.

(4) Τα εντόσθια πρέπει πάντοτε να μεταφέρονται εντός δεύτερης συσκευασίας η οποία πρέπει να είναι ανθεκτική και αδιάβροχη τόσο στα υγρά όσο και στις λιπαρές ουσίες, η οποία δύναται να επαναχρησιμοποιείται μόνο αφού καθαρισθεί και απολυμανθεί.

7. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να βεβαιώνεται, πριν από την αποστολή, ότι τα μεταφορικά μέσα καθώς και οι συνθήκες φορτώσεως, είναι σύμφωνα με τους όρους υγιεινής που καθορίζονται στο παρόν Μέρος.

ΜΕΡΟΣ 16**ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ**

1. Υπόδειγμα πιστοποιητικού καταλληλότητας για το νωπό κρέας ⁽¹⁾ που προορίζεται για αποστολή προς κράτος μέλος της Ε.Ε.

Αριθμός ⁽²⁾ :-

Χώρα αποστολής:-

Υπουργείο:-

Υπηρεσία:-

Στοιχεία:-

(Προαιρετικό)

I. Αναγνωριστικά στοιχεία

Κρέας:-

(Είδος ζώου)

Είδος κομματιών:-

Είδος συσκευασίας:-

Αριθμός κομματιών ή μονάδων συσκευασίας:-

Μήνας(ες) και έτος(η) κατάψυξης:-

Καθαρό βάρος:-

II. Προέλευση του κρέατος

Διεύθυνση(σεις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής έγκρισης του (των) εγκεκριμένου(ων) σφαγείου(ων):-

Διεύθυνση(σεις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής έγκρισης του(των) εγκεκριμένου(ων) εργαστηρίου(ων) τεμαχισμού:-

Διεύθυνση(σεις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής εγκρίσεως της (των) εγκεκριμένης(ων) ψυκτικής(ών) αποθήκης(ών):- .

III. Προορισμός του κρέατος

Το κρέας αποστέλλεται από:-

(Τόπος αποστολής)

σε:-

(Χώρα και τόπος προορισμού)

με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο ⁽³⁾ :-

Όνομα και διεύθυνση του αποστολέα:-

Όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη:-

IV. Πιστοποιητικό καταλληλότητας

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνω ότι το παραπάνω κρέας ελήφθη σύμφωνα με τους όρους παραγωγής και ελέγχου που προβλέπονται στην Οδηγία 64/433/ΕΟΚ, ως εκ τούτου, αναγνωρίζονται ότι είναι κατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση ως έχουν.

(Τόπος)

(Ημερομηνία)

(υπογραφή του επίσημου κτηνιάτρου)

⁽¹⁾ Νωπά κρέατα:- κατά την οδηγία που αναφέρεται στο σημείο IV του παρόντος πιστοποιητικού, όλα τα μέρη κρέατος κατοικίδιων βοοειδών,

χοίρων, αιγοπροβάτων και μονόπλων που είναι κατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση και δεν έχουν υποστεί επεξεργασία δυνάμενη να εξασφαλίζει τη συντήρησή τους- πάντως, το κρέας που έχει υποστεί ψύξη θεωρείται νωπό.

⁽²⁾ Προαιρετικό.

⁽³⁾ Για τα βαγόνια και τα φορτηγά να σημειώνεται ο αριθμός, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσης, για τα πλοία το όνομα και, ενδεχομένως, ο αριθμός του εμπορευματοκιβωτίου.

ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**(Κανονισμοί 8 και 11)****ΜΕΡΟΣ 1****ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΜΙΚΡΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ**

Κάθε εγκατάσταση μικρού δυναμικού για να τύχει έγκρισης και να τη διατηρήσει σύμφωνα με τον Νόμο και τους παρόντες Κανονισμούς πρέπει να έχει τουλάχιστον:

1. Στις αίθουσες όπου λαμβάνεται και υποβάλλεται σε επεξεργασία το κρέας:-

- (α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό δυνάμενο να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, επιστρωμένο 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, βαμμένους με ανοικτό χρώμα, δυνάμενους να πλυθούν, σε ύψος τουλάχιστον δύο μέτρων, στις δε αίθουσες σφαγής, τουλάχιστον τριών μέτρων

Νοείται ότι, η χρησιμοποίηση για τις αίθουσες που αναφέρονται στο Πρώτο Παράρτημα, Μέρος 4, παράγραφος 1, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την έναρξη ισχύος των παρόντων Κανονισμών, δεν αποτελεί λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως

- (γ) θύρες από άσηπτα και άοσμα υλικά, δυνάμενες να καθαρίζονται εύκολα. Σε περίπτωση αποθήκευσης του κρέατος στην εν λόγω εγκατάσταση, αυτή πρέπει να διαθέτει χώρο αποθήκευσης ο οποίος να πληροί τις προαναφερόμενες απαιτήσεις
- (δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά
- (ε) επαρκή εξαερισμό και, αν είναι ανάγκη, ικανοποιητική απομάκρυνση των αχνών
- (στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα.

2.-(1) Διευκολύνσεις, 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 που πρέπει να είναι εφοδιασμένες με θερμό και ψυχρό τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία και υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως, καθώς και υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών.

(2) 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.-(1) Συσκευές και εξοπλισμό εργασίας, όπως τραπέζια τεμαχισμού, τραπέζια με επιφάνειες τεμαχισμού που μπορούν να αφαιρεθούν, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και πριόνια, από ανοξειδωτή ύλη, από τα οποία να μην κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία να καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Η χρήση ξύλου απαγορεύεται.

(2) Εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξειδωτή ύλη που πληροί τις υγειονομικές απαιτήσεις για:-

- (α) το χειρισμό του κρέατος,
- (β) 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.

(3) 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.-(1) Ψυκτικό εξοπλισμό για να διατηρείται στο κρέας η εσωτερική θερμοκρασία που απαιτείται από τους παρόντες Κανονισμούς.

(2) Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποχέτευσης που να συνδέεται με τους αγωγούς λυμάτων και να μην παρουσιάζει κανένα κίνδυνο μόλυνσης του κρέατος.

87(Ι) του 2001.

6.-(1) Εγκατάσταση που επιτρέπει τον εφοδιασμό σε αποκλειστικά πόσιμο νερό, σύμφωνα με τον περί της Ποιότητας του Νερού για Ανθρώπινη Κατανάλωση (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμος του 2001, υπό πίεση και σε επαρκή ποσότητα.

(2) Εντούτοις, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται ο εφοδιασμός της εγκατάστασης με μη πόσιμο νερό για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για τη 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 μόλυνσης του νωπού κρέατος.

(3) Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

87(Ι) του 2001.

7. Σύστημα παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού, σύμφωνα με τον περί της Ποιότητας του Νερού για Ανθρώπινη Κατανάλωση (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμος του 2001.

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

9.-(1) Τουλάχιστον ένα νιπτήρα και αποχωρητήριο με καζανάκι, τα οποία δεν πρέπει να επικοινωνούν άπευθείας με τους χώρους εργασίας.

(2) 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 απολυμάνσεως των χεριών και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Ο νιπτήρας πρέπει να είναι τοποθετημένος κοντά στο αποχωρητήριο.

ΜΕΡΟΣ 2**ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ ΜΙΚΡΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ**

1. Επιπρόσθετα των γενικών όρων του Μέρους 1, του παρόντος Παραρτήματος, τα σφαγεία μικρού δυναμικού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

- (α) Χώρους σταυλισμού επαρκούς χωρητικότητας, για τα ζώα που διανυκτερεύουν στον χώρο του σφαγείου
- (β) αίθουσα σφαγής και, λαμβανομένων υπόψη των εργασιών που περιλαμβάνει η σφαγή, αντίστοιχες αίθουσες γι' αυτές τις δραστηριότητες με διαστάσεις που να επιτρέπουν την εκτέλεση της εργασίας με ικανοποιητικό τρόπο από άποψη υγιεινής
- (γ) έναν εντελώς διαχωρισμένο χώρο στο εσωτερικό του σφαγείου για την αναισθητοποίηση και την αφαίμαξη
- (δ) εντός της αίθουσας σφαγής, τοίχους που μπορούν να πλυθούν σε ύψος τριών τουλάχιστον μέτρων ή έως την οροφή. Κατά τη σφαγή, ο αχνός πρέπει να απομακρύνεται επαρκώς
- (ε) εξοπλισμό τέτοιο ώστε, μετά την αναισθητοποίηση, η εκδορά να διενεργείται κατά το δυνατό επί του ανηρημένου ζώου.

Σε καμία περίπτωση το σφάγιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο κατά τη διάρκεια της εκδοράς

(στ) ψυκτική αίθουσα 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.-(1) Στην αίθουσα σφαγής απαγορεύεται να εκκενώνονται οι στόμαχοι και τα έντερα, καθώς και να αποθηκεύονται τα δέρματα, τα κέρατα, τα νύχια και το τρίχωμα των χοίρων.

(2) 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.-(1) Τα ασθενή ζώα ή τα ζώα για τα οποία υπάρχει η υποψία ότι είναι ασθενή δεν επιτρέπεται να σφάζονται στην εγκατάσταση αυτή, εκτός εάν η αρμόδια αρχή χορηγήσει άδεια κατά παρέκκλιση.

(2) Σε περίπτωση παρέκκλισης, η σφαγή πρέπει να γίνεται υπό τον έλεγχο της αρμόδιας αρχής 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.

Μέρος 3

Εθνική Σφραγίδα

Η εθνική σφραγίδα, η οποία χρησιμοποιείται όπως καθορίζεται στον Κανονισμό 8 πρέπει να έχει σχήμα ορθογώνιο με κάθετη πλευρά 4,5 εκατοστόμετρα και οριζόντια πλευρά 6,5 εκατοστόμετρα και σε αυτή πρέπει να αναγράφονται με απολύτως ευανάγνωστους χαρακτήρες χρώματος μαύρου τα ακόλουθα στοιχεία:

(α) στο άνω τμήμα: ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

(β) στη μέση: ο Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης της Εγκατάστασης

(γ) στο κάτω τμήμα: ΚΡΕΟΣΚΟΠΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Εφαρμόζονται επίσης κατ' αναλογία οι διατάξεις των παραγράφων (2), (3), (4) και (9) του Μέρους 11 του Πρώτου Παραρτήματος.

**ΤΡΙΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
(Κανονισμός 9)****ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ Ή ΤΩΝ ΕΠΙΖΩΟΤΙΚΩΝ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ**

- Αφθώδης πυρετός (FMD)
- Κλασική πανώλη των χοίρων (CSF)
- Αφρικανική πανώλη των χοίρων (ASF)
- Φυσαλιδώδης νόσος των χοίρων (SVD)
- Ψευδοπανώλη των πτηνών (ND)
- Πανώλη των βοοειδών
- Πανώλη των μικρών μυρμηκαστικών (PPR)
- Φυσαλιδώδης στοματίτις (VS)
- Καταρροϊκός πυρετός
- Πανώλη των ίππων (AHS)
- Εγκεφαλομυελίτις των ίππων
- Νόσος του Teschen
- Γρίπη των πτηνών
- Ευλογιά των αιγοπροβάτων
- Οζώδης δερματίτις
- Πυρετός της κοιλάδας του Rift
- Λοιμώδης πνευμονία των βοοειδών
- Σπογγειόμορφη Εγκεφαλοπάθεια των Βοοειδών (B.S.E.)

ΤΕΤΑΡΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**(Κανονισμός 11)****ΣΦΡΑΓΙΔΑ**

Η ειδική σφράγιση πρέπει να είναι η σφράγιση με σφραγίδα σχήματος ωοειδούς που καθορίζεται στο σημείο 2, Μέρους 11 του Πρώτου Παραρτήματος, διαγραφόμενη από δύο ευθείες παράλληλες σε διάστημα 1 εκ. και διακείμενες κατά τη φορά της μακρύτερης διαμέτρου, οι δε ενδείξεις που αναφέρονται σε αυτή πρέπει να παραμένουν ευανάγνωστες. Οι δύο παράλληλες ευθείες πρέπει επίσης να είναι εξίσου ορατές όσο και εκείνες που αποτελούν την περίμετρο της σφραγίδας.

ΠΕΜΠΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**(Κανονισμός 15)****ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ ΤΩΝ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΩΝ**

1.-(1) Μόνον οι υποψήφιοι με αποδεικτικά που πιστοποιούν ότι έχουν παρακολουθήσει, θεωρητικά μαθήματα, μεταξύ των οποίων εργαστηριακές επιδείξεις, εγκεκριμένα από την αρμόδια αρχή και που να καλύπτουν τα θέματα που αναφέρονται στη παράγραφο 3(α) του παρόντος παραρτήματος, επί 400 ώρες τουλάχιστον, και έχουν κάνει πρακτική εξάσκηση υπό την επίβλεψη ενός επίσημου κτηνιάτρου επί 200 ώρες τουλάχιστον, έχουν το δικαίωμα να παρουσιασθούν στις εξετάσεις που αναφέρονται στον Κανονισμό 16.

(2) Η πρακτική εξάσκηση γίνεται στα σφαγεία, στα εργαστήρια τεμαχισμού, τις ψυκτικές αποθήκες και τα κέντρα ελέγχου για το νωπό κρέας.

2. Οι κτηνιατρικοί βοηθοί που πληρούν τις απαιτήσεις του σχετικού παραρτήματος των περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπών Κρεάτων Πουλερικών Κανονισμών του 2003 έχουν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν ένα μετεκπαιδευτικό κύκλο μαθημάτων όπου το θεωρητικό μέρος μειώνεται σε 200 ώρες.

3. Οι εξετάσεις που αναφέρονται στους παρόντες Κανονισμούς, συνίστανται σε ένα θεωρητικό μέρος και ένα πρακτικό μέρος και καλύπτουν τα εξής θέματα:-

(α) Θεωρητικό μέρος:-

- (i) βασικές γνώσεις ανατομίας και φυσιολογίας των σφαζόμενων ζώων,
- (ii) βασικές γνώσεις παθολογίας των σφαζόμενων ζώων,
- (iii) βασικές γνώσεις παθολογο-ανατομίας των σφαζόμενων ζώων,
- (iv) βασικές γνώσεις υγιεινής και ειδικότερα, βιομηχανικής υγιεινής, υγιεινής σφαγής, τεμαχισμού και αποθήκευσης και υγιεινής στο χώρο εργασίας,
- (v) γνώση των μεθόδων και διαδικασιών σφαγής, ελέγχου, προπαρασκευής, συσκευασίας και μεταφοράς κρέατος,
- (vi) γνώση των νόμων, κανονισμών και διοικητικών διατάξεων, σχετικά με την άσκηση της δραστηριότητάς τους,
- (vii) διαδικασίες δειγματοληψίας

(β) πρακτικό μέρος:-

- (i) έλεγχος και αξιολόγηση των σφαγέντων ζώων,
- (ii) προσδιορισμός του ζωικού είδους δια της εξετάσεως τυπικών μερών του ζώου,
- (iii) αναγνώριση ορισμένων τμημάτων σφαγέντων ζώων τα οποία παρουσιάζουν αλλοιώσεις, και σχετικός σχολιασμός,
- (iv) μετά τη σφαγή εξέταση στο σφαγείο,
- (v) έλεγχος υγιεινής,
- (vi) δειγματοληψία.

ΕΚΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**(Κανονισμός 17)****1. ΒΑΚΤΗΡΙΟΛΟΓΙΚΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ
(ΒΟΟΕΙΔΗ, ΧΟΙΡΟΙ, ΠΡΟΒΑΤΟΕΙΔΗ, ΑΙΓΕΣ, ΚΑΙ
ΑΛΟΓΑ)**

Ο οδηγός αυτός περιγράφει τη βακτηριολογική αξιολόγηση της εξωτερικής επιφάνειας των σφαγίων. Καλύπτει τη δειγματοληψία, την επεξεργασία των δειγμάτων και την παρουσίαση των αποτελεσμάτων.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Για την καταστρεπτική μέθοδο λαμβάνονται από το σφάγιο μετά τον καθαρισμό, αλλά πριν αρχίσει η ψύξη τέσσερα δείγματα ιστού συνολικής επιφάνειας 20cm². Τα κομμάτια του ιστού μπορούν να ληφθούν με αποστειρωμένο φελλοτρυπητήρα (2,5cm) ή κόβοντας από το σφάγιο με ένα αποστειρωμένο εργαλείο μια φέτα 5cm και μέγιστου πάχους 5mm. Τα δείγματα πρέπει να τοποθετούνται υπό άσηπτες συνθήκες σε δοχείο δειγμάτων ή πλαστικό σάκο αραίωσης στο σφάγιο, να μεταφέρονται στο εργαστήριο και στη συνέχεια να ομογενοποιούνται (με περίσταλτικό Stomacher ή περιστροφικό αναμείκτη (ομογενοποιητή)).

Εάν χρησιμοποιηθεί μη καταστρεπτική μέθοδος, τα τολλύπια πρέπει να υγραίνονται πριν τη συλλογή των δειγμάτων. Ως στείρος ζυμός για την ύγρανση των τολλυπίων πρέπει να χρησιμοποιείται διάλυμα πεπτόνης 0,1% σε διαλύτη χλωριούχου νατρίου (NaCl) 0,85%. Η περιοχή λήψης των επιχρισμάτων πρέπει να καλύπτει τουλάχιστον 100cm² ανά σημείο δειγματοληψίας. Το τολλύπιο πρέπει να υγραίνεται

για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα στο αραιωτικό μέσο και να τρίβεται αρχικά κάθετα, μετά οριζόντια και ύστερα διαγώνια για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα σε όλη την επιφάνεια του κρέατος που ορίζεται από το πλαίσιο. Αυτό πρέπει να γίνεται ασκώντας όσο το δυνατόν μεγαλύτερη πίεση. Μετά τη χρήση του υγρού τολλυπίου, η ίδια διαδικασία δειγματοληψίας πρέπει να επαναλαμβάνεται με στεγνό τολλύπιο. Για να λάβετε συγκρίσιμα αποτελέσματα πρέπει να εφαρμόζονται όλα στα στάδια αυτής της τεχνικής με συνέπεια σε όλα τα δείγματα, τα σφάγια και τις ημέρες δειγματοληψίας.

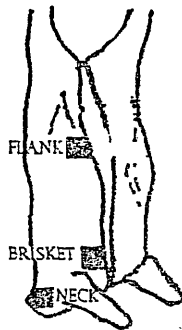
ΣΗΜΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ

ΕΙΚΟΝΕΣ

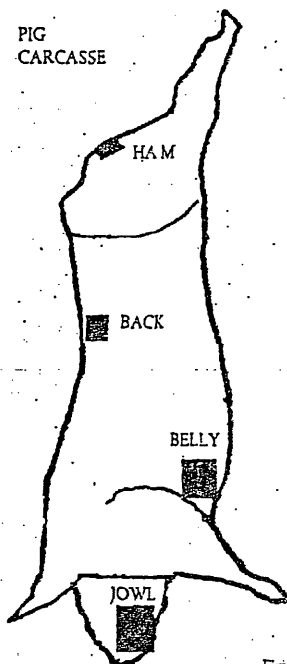
CATTLE CARCASS



RUMP



Εικόνα 1



Εικόνα 2

Cattle carcass: σφάγιο βοοειδούς, rump: (μηριαίο), flank: λαγόνια, brisket: στέρνο, neck λαιμός: (Εικόνα 1)

Pig carcass: σφάγιο χοίρου, ham: μπούτι, back: ράχη, belly: κοιλιακή χώρα, jowl: σιαγόνα (Εικόνα 2)

Τα παρακάτω σημεία είναι συνήθως κατάλληλα για τον έλεγχο της διαδικασίας:

Βοοειδή: λαιμός, στέρνο, λαγόνια και μπούτι (εικ.1)

Πρόβατα, αίγες: λαγόνια, πλάγια μοίρα του θώρακα, στέρνο και στήθος

Χοίροι: ράχη, σιαγόνα (ή παρειά), μέσο του οπίσθιου άκρου (μπούτι) και κοιλιακή χώρα (εκ.2)

Αλογοί: λαγόνια, στέρνο, ράχη και μπούτι

Ωστόσο, μπορούν να χρησιμοποιηθούν εναλλακτικά σημεία, μετά από συζήτηση με τον επίσημο κτηνίατρο, εάν έχει αποδειχθεί ότι λόγω της τεχνολογίας της σφαγής σε ένα συγκεκριμένο σφαγείο άλλα σημεία έχουν μεγαλύτερες

πιθανότητες να είναι μολυσμένο. Στις περιπτώσεις αυτές μπορούν να επιλέγονται σημεία που έχει αποδειχθεί ότι παρουσιάζουν υψηλότερα επίπεδα μόλυνσης.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΗΦΘΟΥΝ

Πρέπει να λαμβάνονται δείγματα από 5 έως 10 σφάγια, όλα την ίδια ημέρα, μια φορά την εβδομάδα. Η συχνότητα μπορεί να μειωθεί σε δεκαπενθήμερο έλεγχο, εάν επί έξι συναπτές εβδομάδες τα αποτελέσματα είναι ικανοποιητικά. Η ημέρα της δειγματοληψίας πρέπει να είναι διαφορετική κάθε εβδομάδα για να εξασφαλίζεται ότι καλύπτονται όλες οι ημέρες της εβδομάδας. Η συχνότητα ελέγχου των σφαγίων σε εγκαταστάσεις μικρής παραγωγικότητας όπως ορίζονται στους παρόντες Κανονισμούς και σε εγκαταστάσεις που δεν λειτουργούν με πλήρες ωράριο πρέπει να καθορίζεται από τον επίσημο κτηνίατρο ανάλογα με το πως κρίνει τις συνθήκες υγιεινής όσον αφορά τη σφαγή σε κάθε εγκατάσταση.

Πρέπει να λαμβάνονται δείγματα από τέσσερα σημεία του κάθε σφαγίου στα μέσα της ημέρας σφαγής και πριν αρχίσει η ψύξη. Τα στοιχεία αναγνώρισης του σφαγίου, η ημερομηνία και η ώρα δειγματοληψίας πρέπει να καταγράφονται για κάθε δείγμα. Πριν από την εξέταση πρέπει να συγκεντρώνονται δείγματα από διάφορα σημεία δειγματοληψίας (π.χ. μπούτι, λαγόνια, στέρνο και λαιμό) του εξεταζόμενου σφαγίου. Εάν τα αποτελέσματα είναι απaráδεκτα και τα διορθωτικά μέτρα δεν οδηγήσουν σε καλύτερη υγιεινή δεν πρέπει να λαμβάνονται περαιτέρω δείγματα έως ότου επιλυθούν τα προβλήματα επεξεργασίας.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΕΤΑΣΗ ΤΩΝ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ

Τα δείγματα που λαμβάνονται με την καταστρεπτική μέθοδο ή τα επιχρίσματα από τη μη καταστρεπτική μέθοδο πρέπει να φυλάσσονται υπό ψύξη σε 4°C μέχρι να εξεταστούν. Τα δείγματα πρέπει να ομογενοποιούνται σε πλαστικό σάκο αραιώσης για δύο λεπτά τουλάχιστον σε 100ml αραιωτικού μέσου (δηλαδή σε ρυθμιστικό υδατικό διάλυμα πεπτόνης 0,1% διαλύματος χλωριούχου νατρίου 0,9%) σε περίπου 250 κύκλους περισταλτικού Stomacher ή να ομογενοποιούνται σε περιστροφικό αναμείκτη (ομογενοποιητή). Εναλλακτικά, τα επιχρίσματα μπορούν να ανακινούνται ζωνρά στο αραιωτικό μέσο. Τα δείγματα πρέπει να εξετάζονται μέσα σε 24 ώρες από τη δειγματοληψία.

Η αραιώση πριν την καλλιέργεια πρέπει να γίνεται σε δέκα στάδια σε πεπτόνη 0,1% + NaCl 0,85%. Το εναιώρημα του επιχρίσματος και το ομογενοποιημένο εναιώρημα κρέατος στο σάκο Stomacher δεν αποτελούν αραιώμα και πρέπει να ληφθούν υπόψη κατά τον υπολογισμό ως η 10^ο αραιώση.

Πρέπει να γίνονται αναλύσεις για την ολική μικροβιακή χλωρίδα και εντεροβακτηριοειδή. Ωστόσο, ύστερα από έγκριση της αρμόδιας αρχής και αφού καθοριστούν τα κατάλληλα κριτήρια, ο αριθμός των E. coli μπορεί να αντικαταστήσει τον αριθμό των εντεροβακτηριοειδών.

Εκτός από τις μεθόδους που περιγράφονται, οι μέθοδοι ISO μπορούν επίσης να αποτελέσουν τη βάση για την εξέταση των δειγμάτων. Άλλες ποσοτικές μέθοδοι ανάλυσης των προαναφερθέντων βακτηρίων μπορούν να χρησιμοποιηθούν εάν έχουν εγκριθεί από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή Τυποποίησης ή ένα αναγνωρισμένο επιστημονικό σώμα, και ύστερα από έγκριση της αρμόδιας αρχής.

ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΟΥ

Όλα τα αποτελέσματα των δοκιμών πρέπει να καταγράφονται ως μονάδες σχηματισμού αποικιών ανά cm^2 εμβαδού επιφάνειας (cfu)/ cm^2 . Για να μπορεί να γίνει αξιολόγηση των αποτελεσμάτων τα αρχεία πρέπει να παρουσιάζονται δε διαγράμματα ελέγχου της διαδικασίας ή πίνακες, που περιέχουν τα αποτελέσματα τουλάχιστον των τελευταίων 13 εβδομαδιαίων δοκιμών κατά χρονολογική σειρά. Τα αρχεία πρέπει να περιλαμβάνουν το είδος, την προέλευση και τα στοιχεία αναγνώρισης του δείγματος, την ημερομηνία και την ώρα της δειγματοληψίας, το όνομα του ατόμου που πραγματοποίησε τη δειγματοληψία, το όνομα και τη διεύθυνση του εργαστηρίου που ανέλυσε το δείγμα, την ημερομηνία της εξέτασης των δειγμάτων στο εργαστήριο και λεπτομέρειες της μεθόδου που χρησιμοποιήθηκε συμπεριλαμβανομένου του εμβολιασμού διαφορετικών ειδών άγαρ, της θερμοκρασίας επώασης, του χρόνου και των αποτελεσμάτων ως αριθμό cfu ανά τρυβλίο που χρησιμοποιήθηκε ώστε το αποτέλεσμα να υπολογιστεί σε cfu/cm^2 εμβαδού επιφάνειας.

Κάποιος υπεύθυνος από το εργαστήριο πρέπει να υπογράψει τα αρχεία.

Τα έγγραφα πρέπει να φυλάσσονται στην εγκατάσταση για τουλάχιστον 18 μήνες και να παρουσιάζονται στον επίσημο κτηνίατρο εάν ζητηθούν.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ ΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΩΝ ΔΟΚΙΜΙΩΝ ΜΕ ΤΑ ΕΚΤΜΗΘΕΝΤΑ ΔΕΙΓΜΑΤΑ (Πίνακας 1)

Τα ημερήσια λογάριθμικά μέσα αποτελέσματα πρέπει να κατατάσσονται σε μια από τρεις κατηγορίες για την επαλήθευση του ελέγχου της διαδικασίας: αποδεκτά, οριακά και απαράδεκτα. Τα M και m δηλώνουν τα ανώτατα όρια για την κατηγορία οριακά και αποδεκτά των δειγμάτων που λαμβάνονται σύμφωνα με την καταστρεπτική μέθοδο.

Προκειμένου να υπάρχει βιομηχανική τυποποίηση και να διευκολυνθεί η δημιουργία μιας έγκυρης βάσης δεδομένων αναφοράς, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείται η πιο αξιόπιστη διαθέσιμη μέθοδος. Επομένως δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι η δειγματοληψία με τολλύπιο απομακρύνει μόνον ένα ποσοστό (συχνά το 20% ή λιγότερο) της συνολικής χλωρίδας που υπάρχει στην επιφάνεια του κρέατος. Επομένως αποτελεί απλώς δείκτη της υγιεινής της επιφάνειας του σφαγίου.

Όπου χρησιμοποιούνται διαφορετικές μέθοδοι από την καταστρεπτική, τα κριτήρια μικροβιολογικής απόδοσης πρέπει να καθορίζονται ξεχωριστά για κάθε μέθοδο που εφαρμόζεται προκειμένου να μπορούν να συσχετιστούν με την καταστρεπτική μέθοδο και να είναι εγκεκριμένα από την αρμόδια αρχή.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ

Τα αποτελέσματα των δοκιμών πρέπει να κατηγοριοποιούνται σύμφωνα με τα αντίστοιχα μικροβιολογικά κριτήρια και τη σειρά συλλογής των δειγμάτων. Τα κριτήρια επαλήθευσης εφαρμόζονται σε κάθε

νέο αποτέλεσμα δοκιμής που προκύπτει για να γίνει αξιολόγηση του ελέγχου της διαδικασίας όσον αφορά την περιττωματική μόλυνση και την υγιεινή. Ένα απαράδεκτο αποτέλεσμα ή η τάση για μη ικανοποιητικά οριακά αποτελέσματα θα πρέπει να αποτελούν το έναυσμα για την αναθεώρηση των ελέγχων της διαδικασίας, την ανακάλυψη των αιτίων εάν είναι δυνατόν, και την αποφυγή της επανάληψης παρόμοιων αποτελεσμάτων.

ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ

Τα αποτελέσματα της δοκιμής πρέπει να κοινοποιούνται στο αρμόδιο προσωπικό όσο το δυνατόν συντομότερα. Τα αποτελέσματα πρέπει να χρησιμεύουν στη διατήρηση και βελτίωση των προτύπων υγιεινής κατά τη σφαγή. Οι αιτίες των μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων πρέπει να διευκρινίζονται συζητώντας με τους σφαγείς όπου υπάρχει περίπτωση να εμπλέκονται οι ακόλουθοι παράγοντες: 1. πλημμελείς διαδικασίες εργασίας, 2. καθόλου ή ανεπαρκής εκπαίδευση ή/και οδηγίες, 3. χρήση ακατάλληλων υλικών και χημικών ουσιών καθαρισμού ή/και απολύμανσης, 4. ανεπαρκής συντήρηση των συσκευών καθαρισμού, και 5. ανεπαρκής επίβλεψη.

Πίνακας 1:

Ημερήσιες μέσες λογαριθμικές τιμές για οριακά και απαράδεκτα αποτελέσματα όσον αφορά τα κριτήρια βακτηριολογικής μόλυνσης για βοειδή, χοίρους, πρόβατα, αίγες και άλογα (cfu/cm²) για δείγματα που λαμβάνονται με την καταστρεπτική μέθοδο

	Αποδεκτό εύρος		Οριακό εύρος (n αλλά $\leq M$)	Απαράδεκτο εύρος ($>M$)
	Βοειδή/ Πρόβατα/ Αίγες/ Άλογα	Χοίροι	Βοειδή/χοίροι Πρόβατα/αίγες/άλογα	Βοειδή/χοίροι Πρόβατα/αίγες άλογα
Ολική μικροβιακή Χλωρίδα (ΟΜΧ)	<3,5 log	<4,0 log	<3,5 log (χοίροι: <4,0 log) -5,0 log	> 5,0 log
Εντεροβακτηριοειδή	<1,5 log	<2,0 log	1,5 log (χοίροι: 2,0 log) -2,5 log (χοίροι 3,0 log)	> 2,5 log (χοίροι: > 3,0 log)

2. ΒΑΚΤΗΡΙΟΛΟΓΙΚΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΣΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ ΚΑΙ ΣΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

Η βακτηριολογική δειγματοληψία που περιγράφηκε πρέπει να εφαρμόζεται σύμφωνα με τις τυποποιημένες διαδικασίες υγιεινής (SSOP) που καθορίζουν τους προληπτικούς ελέγχους υγιεινής που πρέπει να διεξάγονται σε χώρους που έχουν άμεση επίπτωση στην υγιεινή του προϊόντος.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Ο οδηγός αυτός περιγράφει τη μέθοδο επαφής και την τεχνική επιχρίσματος. Η χρήση των μεθόδων αυτών περιορίζεται στον έλεγχο επιφανειών που έχουν καθαριστεί και απολυμανθεί, είναι στεγνές, επίπεδες, αρκετά μεγάλες και λείες.

Οι μέθοδοι αυτές πρέπει να χρησιμοποιούνται πάντα πριν

αρχίσει η παραγωγή και ποτέ κατά τη διάρκεια της. Εάν υπάρχουν ορατοί ρύποι ο καθαρισμός πρέπει να κρίνεται ως απαράδεκτος χωρίς περαιτέρω μικροβιολογική αξιολόγηση.

Η μέθοδος αυτή είναι ακατάλληλη για δειγματοληψία κρέατος ή προϊόντων κρέατος.

Μέθοδοι που προσφέρουν ισοδύναμες εγγυήσεις μπορεί να χρησιμοποιούνται ύστερα από έγκριση της αρμόδιας αρχής.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΣΕ ΤΡΥΒΛΙΟ ΕΠΑΦΗΣ ΜΕ ΑΓΑΡ

Για τη μέθοδο καλλιέργειας σε τρυβλίο επαφής με άγαρ, μικρά πλαστικά τρυβλία με καπάκι (δηλαδή με εσωτερική διάμετρο 5,0cm) γεμάτα με κοινό άγαρ (σύμφωνα με τον ISO, τελευταία έκδοση) και τρυβλία γεμάτα με ερυθροϊώδες άγαρ χολής με γλυκόζη (άγαρ VRBG σύμφωνα με τον ISO, τελευταία έκδοση) πιέζοντας σε κάθε σημείο δειγματοληψίας και στη συνέχεια επωάζονται. Η επιφάνεια επαφής κάθε τρυβλίου είναι 20 cm².

Αφού παρασκευαστεί το άγαρ μπορεί να διατηρηθεί για περίπου 3 μήνες εάν διατηρηθεί σε 24°C σε κλειστές φιάλες. Λίγο πριν ετοιμαστούν τα τρυβλία, το άγαρ που θα χρησιμοποιηθεί πρέπει να λιώσει στους 100°C και να ψυχθεί στους 46-48°C. Τα τρυβλία τοποθετούνται σε αεροθάλαμο ελασματικής ροής και γεμίζονται με άγαρ έως ότου σχηματιστεί μια κυρτή επιφάνεια. Πριν από τη χρήση, τα τρυβλία που παρασκευάζονται πρέπει να ξηρανθούν αναποδογυρισμένα με ολονύκτια επώαση σε 37°C. Αυτό αποτελεί επίσης χρήσιμο έλεγχο για πιθανές μολύνσεις κατά την παρασκευή. Τα τρυβλία με ορατές αποικίες πρέπει να απορρίπτονται.

Τα τρυβλία μπορούν να διατηρηθούν για μια εβδομάδα σε 2-4°C, εάν φυλαχτούν σε ερμητικά κλειστές πλαστικές σακούλες.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΠΙΧΡΙΣΜΑΤΟΣ

Τα δείγματα πρέπει να συλλέγονται με τολλύπια από βαμβάκι που έχουν υγρανθεί σε 1ml διαλύματος NaCl-πεπτόνης 0,1% (8,5g NaCl, 1g trypton-καζεΐνης-πεπτόνης, 0,1% άγαρ και 1000ml αποσταγμένο νερό) από επιφάνεια με έκταση κατά προτίμηση 20cm² που έχει σημειωθεί με αποστειρωμένο πλαίσιο. Εάν η δειγματοληψία πραγματοποιείται ύστερα από τον καθαρισμό και την απολύμανση, πρέπει να προστεθούν στο διάλυμα για την ύγρανση των τολλυπίων 30g/l Tween 80 και 3g/l λεκιθίνη (ή άλλα προϊόντα με παρόμοια δράση). Για υγρές περιοχές μπορεί να επαρκούν στεγνά τολλύπια από βαμβάκι.

Τα τολλύπια πρέπει να συγκρατούνται με αποστειρωμένες λαβίδες και η επιφάνεια δειγματοληψίας πρέπει να σαρώνεται με το τολλύπιο δέκα φορές από επάνω προς τα κάτω εφαρμόζοντας σταθερή πίεση στην επιφάνεια. Τα επιχρίσματα πρέπει να συλλέγονται σε φιάλη που περιέχει 40ml ρυθμιστικού διαλύματος πεπτόνης με 0,1% αλατούχο διάλυμα άγαρ. Τα επιχρίσματα πρέπει να ψύχονται σε 4°C μέχρι περαιτέρω επεξεργασίας. Η φιάλη πρέπει να ανακινείται ζωηρά πριν την αραίωση σε δέκα στάδια σε 40 ml 0,1 διαλύματος πεπτόνης-NaCl και να ακολουθεί μικροβιολογική εξέταση (π.χ. με επίσταση επί της επιφάνειας).

ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ

Πρέπει να λαμβάνονται πάντοτε τουλάχιστον 10 δείγματα, ή ως 30 δείγματα από μεγάλους χώρους παραγωγής μέσα σε διάστημα 2 εβδομάδων. Από τα μεγάλα αντικείμενα πρέπει να λαμβάνονται τρία δείγματα. Εάν τα αποτελέσματα είναι ικανοποιητικά επί αρκετό διάστημα η συχνότητα δειγματοληψίας μπορεί να μειωθεί κατόπιν συμφωνίας με τον επίσημο κτηνίατρο. Τα σημεία στα οποία πρέπει να δίνεται η μεγαλύτερη προσοχή είναι οι περιοχές που προορίζονται να ή μπορεί να έρθουν σε επαφή με το προϊόν. Περίπου τα δύο τρίτα του συνολικού αριθμού των δειγμάτων πρέπει να λαμβάνονται από επιφάνειες με τις οποίες έρχονται σε επαφή τρόφιμα.

Για να εξασφαλιστεί ότι εξετάζονται όλες οι επιφάνειες κάθε μήνα, πρέπει να καταρτίζεται πρόγραμμα που να καθορίζει από ποιες επιφάνειες πρέπει να ληφθούν δείγματα και πότε. Τα αποτελέσματα πρέπει να καταγράφονται και να παρουσιάζονται τακτικά σε ραβδοδιαγράμματα ώστε να φαίνονται οι εξελίξεις.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα χρησιμοποιημένα τρυβλία επαφής δεν χρειάζεται να ψύχονται κατά τη μεταφορά και πριν την επώαση.

Τα επιχρίσματα πρέπει να ψύχονται σε 4°C μέχρι την περαιτέρω επεξεργασία.

ΒΑΚΤΗΡΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

Εκτός από την παραπάνω περιγραφή μπορεί να χρησιμοποιηθούν και οι μέθοδοι ISO.

Ο αριθμός των βακτηρίων πρέπει να κοινοποιείται ανάλογα

με τον αριθμό των οργανισμών ανά cm^2 εμβαδού επιφάνειας. Τα τρυβλία με κοινό άγαρ που έχουν εμβολιαστεί με το δείγμα και τα τρυβλία με άγαρ που έχουν έρθει σε επαφή με το δείγμα πρέπει να επωάζονται επί 24 h σε $37^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$ υπό αερόβιες συνθήκες για την ολική μικροβιακή χλωρίδα (ΟΜΧ). Αυτή η διαδικασία πρέπει να πραγματοποιείται μέσα σε δύο ώρες από τη δειγματοληψία. Ο αριθμός των βακτηριακών αποικιών πρέπει να προσδιορίζεται και να καταγράφεται.

Για τον ποσοτικό υπολογισμό των εντεροβακτηριοειδών πρέπει να χρησιμοποιείται άγαρ VRBG. Η επώαση των τρυβλίων με άγαρ που έχουν εμβολιαστεί με το δείγμα και των τρυβλίων με άγαρ που έχουν έρθει σε επαφή με το δείγμα πρέπει να αρχίσει μέσα σε δύο ώρες από τη δειγματοληψία υπό αερόβιες συνθήκες. Ύστερα από επώαση επί 24 h σε $37^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$, τα τρυβλία πρέπει να εξετάζονται για την παρουσία εντεροβακτηριοειδών.

Πρέπει να γίνεται ανάλυση για την ολική μικροβιακή χλωρίδα. Η δειγματοληψία για εντεροβακτηριοειδή είναι προαιρετική, εκτός εάν ζητηθεί από τον επίσημο κτηνίατρο.

ΣΗΜΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Για παράδειγμα, πρέπει να επιλέγονται ως σημεία δειγματοληψίας τα ακόλουθα σημεία: συσκευές αποστείρωσης μαχαιριών, μαχαίρια (το σημείο που συνδέεται η λεπίδα με τη λαβή), κοίλα μαχαίρια αφάιμαξης, συσκευές που τοποθετούν λάστιχα για περίδευση, βραστήρες, συσκευές αποκοπής του απενθυσμένου και περίδεσης του εντέρου, τραπέζια εκδοράς (χοίρων), λεπίδες πριονιών και μαχαίρια, εργαλεία για την εκδορά των βοοειδών, άλλα εργαλεία επεξεργασίας του σφαγίου,

ψήκτρες καθαρισμού, αναρτήρες τύπου V και δοχεία μεταφοράς, μεταφορικοί ιμάντες, ποδιές, τραπέζια τεμαχισμού, ελαστικές θύρες εάν έρχονται σε επαφή με διερχόμενα σφάγια, αγωγοί απόρριψης εντοσθίων, σημεία της γραμμής που έρχεται συχνά σε επαφή με σφάγια, δομές άνωθεν της κεφαλής από όπου μπορεί να στάζει υγρασία, κλπ.

ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

Για τα τρυβλία επαφής με άγαρ, την ΟΜΧ και τον αριθμό εντεροβακτηριοειδών των δοκιμών επιχρίσματος τα αποτελέσματα πρέπει να καταγράφονται στο έντυπο καταγραφής. Για την επαλήθευση του ελέγχου της διαδικασίας καθαρισμού και απολύμανσης έχουν καθοριστεί μόνον δύο κατηγορίες για την ΟΜΧ και τα εντεροβακτηριοειδή: αποδεκτό και απαράδεκτο. Το αποδεκτό εύρος του αριθμού αποικιών για τα τρυβλία επαφής με άγαρ και η ΟΜΧ ή ο αριθμός εντεροβακτηριοειδών (αποτέλεσμα των δοκιμών επιχρίσματος) παρουσιάζονται στον πίνακα 2.

Πίνακας 2

Μέσες τιμές του αριθμού αποικιών που προκύπτει από δοκιμές σε επιφάνειες

	Αποδεκτό εύρος	Απαράδεκτο
Ολική μικροβιακή Χλωρίδα (ΟΜΧ)	0-10/cm ²	>10/cm ²
Εντεροβακτηριοειδή	0-1/cm ²	>1/cm ²

ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ

Τα αποτελέσματα της δοκιμής πρέπει να κοινοποιούνται στο

αρμόδιο προσωπικό όσο το δυνατόν συντομότερα. Τα αποτελέσματα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη διατήρηση και βελτίωση των προτύπων καθαρισμού και απολύμανσης. Οι αιτίες των μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων πρέπει να διευκρινίζονται συζητώντας με το προσωπικό καθαριότητας. Πιθανόν να εμπλέκονται οι εξής παράγοντες: 1. καθόλου ή ανεπαρκής εκπαίδευση ή/και οδηγίες, 2. χρήση ακατάλληλων υλικών και χημικών ουσιών καθαρισμού ή/και απολύμανσης, 3. ανεπαρκής συντήρηση των συσκευών καθαρισμού και 4. ανεπαρκής επίβλεψη.