

Αριθμός 777

Οι περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Πουλερικών 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 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 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου για τα υγειονομικά προβλήματα παραγωγής και εμπορίας νωπού κρέατος πουλερικών» (ΕΕ L 55 της 8.3.1971 σ. 23) όπως αυτή τροποποιήθηκε μέχρι και την Οδηγία 97/79/ΕΚ (ΕΕ L 24, 30.1.1998, σ.31) και

«Απόφαση 2001/471/ΕΚ της Επιτροπής για καθορισμό κανόνων για τους τακτικούς ελέγχους γενικής υγιεινής που διεξάγονται 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 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα της παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών» (ΕΕ L 165 της 21.6.2001 σ. 48),

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ασκώντας τις εξουσίες που χορηγούνται σ' αυτό από το άρθρο 16 του περί της Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσής τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα Νόμου του 2003, εκδίδει τους ακόλουθους Κανονισμούς. 150(Ι) του 2003.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Πουλερικών Κανονισμοί του 2003. Συνοπτικός τίτλος.

2.—(1) Στους παρόντες Κανονισμούς— Ερμηνεία.

«αποστολή» σημαίνει την ποσότητα κρέατος πουλερικών που συνοδεύεται από το ίδιο εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο ή πιστοποιητικό καταλληλότητας·

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

«Διευθυντής» σημαίνει το Διευθυντή του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος·

«εγκεκριμένη εγκατάσταση» έχει την έννοια που αποδίδεται σε αυτή στον Νόμο και περιλαμβάνει εγκεκριμένο σφαγείο, εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού, εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη ή εγκεκριμένη μονάδα επανασυσκευασίας ή το σύνολο αυτών ή μερικά από αυτά, στα οποία, έχει παραχω-

ρηθεί άδεια λειτουργίας σύμφωνα με το Νόμο και τους παρόντες Κανονισμούς·

«εισαγωγή» σημαίνει την εισαγωγή νωπού κρέατος πουλερικών στο έδαφος της Δημοκρατίας ή κράτους μέλους από τρίτες χώρες·

«εντόσθια» σημαίνει παραπροϊόντα της θωρακικής και κοιλιακής κοιλότητας καθώς και της κοιλότητας της λεκάνης, και όπου απαιτείται περιλαμβάνει την τραχεία, τον οισοφάγο και τον προλοβό·

«επίσημος κτηνίατρος» σημαίνει οποιοδήποτε κτηνίατρο που υπηρετεί τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας, Φυσιικών Πόρων και Περιβάλλοντος ή οποιοδήποτε ιδιώτη κτηνίατρο που εξουσιοδοτείται από το Διευθυντή για την εφαρμογή των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών·

«Επιτροπή» σημαίνει την Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων·

«επιχειρηματίας» σημαίνει τον ασκούντα την διεύθυνση της εγκατάστασης, τον ιδιοκτήτη της εγκατάστασης ή εκπρόσωπό του·

«κρέας πουλερικών» σημαίνει όλα τα μέρη που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και τα οποία προέρχονται από κατοικίδια πουλερικά των ειδών που αναφέρονται πιο κάτω:

- (i) Κότες·
- (ii) γαλοπούλες·
- (iii) φραγκόκοτες·
- (iv) πάπιες·
- (v) χήνες·

«κτηνιατρικός επιθεωρητής» σημαίνει κτηνιατρικό επιθεωρητή όπως αυτός ορίζεται στο Νόμο·

«μονάδα επανασυσκευασίας» σημαίνει εργαστήριο ή αποθήκη όπου πραγματοποιείται η συγκέντρωση ή/και η επανασυσκευασία προϊόντων που προορίζονται να διατεθούν στην αγορά σύμφωνα με την παράγραφο (2) του Κανονισμού 7·

150(I) του 2003.

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

«νωπό κρέας πουλερικών» σημαίνει κρέας πουλερικών, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που είναι συσκευασμένο στο κενό, ή εντός ελεγχόμενης ατμόσφαιρας, το οποίο, προκειμένου να διατηρηθεί, δεν έχει υποβληθεί σε καμιά άλλη επεξεργασία εκτός από την ψύξη και κατάψυξη·

«παραπροϊόν» σημαίνει νωπό κρέας πουλερικών, εκτός από αυτό που ορίζεται ως σφάγιο, έστω και αν παραμένει φυσιολογικά συνδεδεμένο με το σφάγιο, συμπεριλαμβανομένων του κεφαλιού και των ποδιών, εφόσον διατίθενται αποκομμένα από το σφάγιο·

«πρώτη συσκευασία» σημαίνει την εργασία που αποβλέπει στην εξασφάλιση της προστασίας νωπού κρέατος πουλερικών, με τη χρησιμοποίηση πρώτου καλύμματος ή πρώτου περιέκτη σε άμεση επαφή με το συγκεκριμένο προϊόν, καθώς και αυτό το πρώτο κάλυμμα ή αυτός ο πρώτος περιέκτης·

«συσκευασία» περιλαμβάνει πρώτη ή και δεύτερη συσκευασία·

«σφάγιο» σημαίνει ολόκληρο το σώμα ενός πουλερικού μετά την αφαιμάξη, το μάδημα και τον εκσπλαχνισμό·

Νοείται ότι, η αφαίρεση της καρδιάς, του συκωτιού, των πνευμόνων, του στομάχου, του προλόβου και των νεφρών, καθώς και η αποκοπή των ποδιών στο ύψος του ταρσού και η αποκοπή του κεφαλιού, του οισοφάγου και της τραχείας παραμένουν προαιρετικές:

«τελικός καταναλωτής» σημαίνει πρόσωπο που αγοράζει ή άλλως πως αποκτά νωπό κρέας πουλερικών για σκοπό που δεν εμπίπτει στον τομέα της εμπορικής ή της βιομηχανικής του δραστηριότητας:

«τμήμα σφαγίου» σημαίνει τμήμα από ένα σφάγιο·

«υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή» σημαίνει επιθεώρηση πουλερικών που έχουν σφαγεί στο σφαγείο, η οποία διενεργείται σύμφωνα με το Μέρος 8 του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο  
Παράρτημα.

«υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή» σημαίνει την επιθεώρηση ζώων πουλερικών, η οποία διενεργείται σύμφωνα με το Μέρος 6 του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο  
Παράρτημα.

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

3.—(1) Με την επιφύλαξη της παραγράφου (2), οι παρόντες Κανονισμοί εφαρμόζονται στην παραγωγή, επεξεργασία, αποθήκευση, μεταφορά και διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών.

Πεδίο  
εφαρμογής.

(2) Οι παρόντες Κανονισμοί δεν εφαρμόζονται κατά τον τεμαχισμό και την αποθήκευση νωπού κρέατος πουλερικών—

(α) Σε καταστήματα λιανικής πώλησης· ή

(β) σε αίθουσες δίπλα σε σημεία πώλησης, όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση πραγματοποιούνται αποκλειστικά για την άμεση πώληση στον τελικό καταναλωτή:

Νοείται ότι, τέτοιες ενέργειες εξακολουθούν να διέπονται από τους υγειονομικούς ελέγχους που καθορίζονται στους περί Υγιεινής του Κρέατος Νόμο του 1979 μέχρι 2003.

94 του 1979  
65 του 1981  
11(1) του 2003.

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

Απαγόρευση  
διεξαγωγής  
εργασιών σε μη  
εγκριμένες  
εγκαταστάσεις.

(α) Να διαθέτει στην αγορά νωπό κρέας πουλερικών προοριζόμενο για ανθρώπινη κατανάλωση του οποίου η παραγωγή, συσκευασία, τεμαχισμός, αποθήκευση και μεταφορά, δεν έγιναν σύμφωνα με το Νόμο και τους παρόντες Κανονισμούς· και

(β) να χρησιμοποιεί εγκατάσταση για παραγωγή, συσκευασία, τεμαχισμό, αποθήκευση ή διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών, εκτός εάν πρόκειται για εγκεκριμένη εγκατάσταση από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με το Νόμο και τους παρόντες Κανονισμούς.

5. Τηρουμένων των διατάξεων του Κανονισμού 8, η αρμόδια αρχή, κατόπιν αιτήσεως σύμφωνα με το άρθρο 5 του Νόμου, εγκρίνει μια εγκατάσταση και της παραχωρεί άδεια λειτουργίας, αν είναι ικανοποιημένη ότι τηρούνται όλες οι διατάξεις των παρόντων Κανονισμών και ειδικότερα οι πιο κάτω προϋποθέσεις:

Εγκριση  
εγκαταστάσεων.

(α) Στην περίπτωση των σφαγείων, οι προϋποθέσεις των Μερών 1 και 2 του Πρώτου Παραρτήματος·

Πρώτο  
Παράρτημα.

(β) στην περίπτωση των εργαστηρίων τεμαχισμού, οι προϋποθέσεις των Μερών 1 και 3 του Πρώτου Παραρτήματος·

Πρώτο  
Παράρτημα.

(γ) στην περίπτωση των ψυκτικών αποθηκών, οι προϋποθέσεις των Μερών 1 και 4 του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο  
Παράρτημα.  
Έκδοση,  
αναστολή  
και αφαίρεση  
της άδειας  
λειτουργίας.

6.—(1) Με την έκδοση άδειας λειτουργίας από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με το άρθρο 5 του Νόμου και τους παρόντες Κανονισμούς, εξαιρουμένων των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στον Κανονισμό 8, παραχωρείται στην εγκεκριμένη εγκατάσταση, αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης και ειδοποιείται, γραπτώς, ο επιχειρηματίας για την έκδοση της άδειας λειτουργίας και για τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης:

Επίσημη  
Εφημερίδα,  
Παράρτημα  
Τρίτο (I):  
2.5.2003.

Νοείται ότι, σε εγκεκριμένη εγκατάσταση όπου πραγματοποιείται επεξεργασία ή επανασυσκευασία προϊόντων που λαμβάνονται από ή με πρώτες ύλες που αναφέρονται στην ερμηνεία του όρου «κρέας» στους περί Προϊόντων με βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003, μπορεί να δίνεται μόνο ένας αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης.

(2) Τηρουμένων των διατάξεων του εδαφίου (4) άρθρου 5 του Νόμου, η αρμόδια αρχή καταρτίζει κατάλογο εγκεκριμένων εγκαταστάσεων, εκτός από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στον Κανονισμό 8, ο οποίος περιλαμβάνει και τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της καθεμιάς.

Πρώτο  
Παράρτημα.

(3) Τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 6 του Νόμου σε περίπτωση που η αρμόδια αρχή διαπιστώσει παραλείψεις αναφορικά με την υγιεινή και όταν τα μέτρα που καθορίζονται στην παράγραφο 51 του Μέρους 8 του Πρώτου Παραρτήματος αποδεικνύονται ελλιπή για την επανόρθωση της κατάστασης, τότε αναστέλλει προσωρινά την άδεια λειτουργίας εγκεκριμένης εγκατάστασης, σύμφωνα με την παράγραφο (η) του εδαφίου (2) του άρθρου 9 του Νόμου.

(4) Τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 6 του Νόμου η αρμόδια αρχή μπορεί να αφαιρεί την έγκριση, εάν ο επιχειρηματίας δεν επανορθώσει τις διαπιστωθείσες παραλείψεις εντός της προθεσμίας που ορίζει η αρμόδια αρχή, σύμφωνα με την παράγραφο (η), του εδαφίου (2) του άρθρου 9 του Νόμου.

(5) Σε περίπτωση που γίνει έλεγχος σύμφωνα με το Νόμο και ειδικότερα όπως προνοείται στον Κανονισμό 12, η αρμόδια αρχή λαμβάνει υπόψη τα αποτελέσματα που προκύπτουν από αυτόν και σε περίπτωση απόφασής της για την αφαίρεση της έγκρισης εγκεκριμένης εγκατάστασης, ενημερώνει τα κράτη μέλη και την Επιτροπή σχετικά με τέτοια απόφασή της.

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

7.—(1) Τηρουμένων των διατάξεων των παραγράφων (5) και (6) του παρόντος Κανονισμού, τα σφάγια ή τα παραπροϊόντα νωπού κρέατος πουλερικών δύναται να διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση εφόσον πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

Πρώτο  
Παράρτημα.

(α) Προέρχονται από πουλερικά τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή, σύμφωνα με το Μέρος 6 του Πρώτου Παραρτήματος και τα οποία, μετά την επιθεώρηση αυτή, κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών·

(β) προέρχονται από εγκεκριμένο σφαγείο στο οποίο εφαρμόζονται οι αυτοέλεγχοι σύμφωνα με τον Κανονισμό 11 και το οποίο ελέγχεται από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με τον Κανονισμό 12·

Πρώτο  
Παράρτημα.

(γ) έχουν υποβληθεί σε χειρισμούς υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σύμφωνα με το Μέρος 7 του Πρώτου Παραρτήματος·

Πρώτο  
Παράρτημα.

(δ) έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή, σύμφωνα με το Μέρος 8 του Πρώτου Παραρτήματος και έχουν κριθεί κατάλ-

- ληλα για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με το Μέρος 9 του Πρώτου Παραρτήματος· Πρώτο  
Παράρτημα.
- (ε) φέρουν σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με το Μέρος 12 του Πρώτου Παραρτήματος, η οποία δεν είναι αναγκαία για σφάγια που θα τεμαχισθούν στην ίδια εγκατάσταση· Πρώτο  
Παράρτημα.
- (στ) υφίστανται έπειτα από την επιθεώρηση μετά τη σφαγή, χειρισμούς σύμφωνα με την παράγραφο 46 του Μέρους 7 του Πρώτου Παραρτήματος, και αποθηκεύονται σύμφωνα με το Μέρος 13 του Πρώτου Παραρτήματος, υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής· Πρώτο  
Παράρτημα.
- (ζ) συσκευάζονται κατάλληλα σύμφωνα με το Μέρος 14 του Πρώτου Παραρτήματος και, στην περίπτωση που χρησιμοποιείται προστατευτικό κάλλυμα, αυτό ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του ίδιου Μέρους· Πρώτο  
Παράρτημα.
- (η) μεταφέρονται σύμφωνα με το Μέρος 15 του Πρώτου Παραρτήματος· Πρώτο  
Παράρτημα.
- (θ) συνοδεύονται κατά τη μεταφορά τους με ένα από τα ακόλουθα έγγραφα, είτε:
- (i) Με εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο το οποίο—
- (αα) φέρει, εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 66 του Μέρους 12 του Πρώτου Παραρτήματος, κωδικό αριθμό, ο οποίος επιτρέπει την αναγνώριση του επίσημου κτηνιάτρου ο οποίος ήταν υπεύθυνος για την υγειονομική επιθεώρηση την ημέρα της παραγωγής του κρέατος· Πρώτο  
Παράρτημα.
- (ββ) διατηρείται από τον παραλήπτη επί ένα τουλάχιστον έτος προκειμένου να υποβληθεί, κατόπιν σχετικής αιτήσεως, στην αρμόδια αρχή, είτε:
- (ii) με πιστοποιητικό καταλληλότητας που καθορίζεται στον τύπο του Μέρους 16, του Πρώτου Παραρτήματος, αν πρόκειται για το νωπό κρέας πουλερικών που προέρχεται από σφαγείο, το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό για λόγους υγείας, ή για νωπό κρέας πουλερικών που προορίζεται για κρέατος μέλος, αλλά πρόκειται να διαμετακομιστεί, με σφραγισμένο μεταφορικό μέσο, μέσω τρίτης χώρας.
- (2) Τηρουμένων των διατάξεων των παραγράφων (5) και (6) του παρόντος Κανονισμού, τα τμήματα σφάγιων ή αποστεωμένο νωπό κρέας πουλερικών δύναται να διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση εφόσον πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:
- (α) Έχουν τεμαχιστεί και/ή αποστεωθεί σε εργαστήριο τεμαχισμού εγκεκριμένο και ελεγχόμενο σύμφωνα με τον Κανονισμό 6·
- (β) έχουν τεμαχιστεί και ληφθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Μέρους 7 του Πρώτου Παραρτήματος και προέρχονται— Πρώτο  
Παράρτημα.
- (i) από πουλερικά που έχουν σφαγεί εντός της Δημοκρατίας ή σε κράτος μέλος και που ανταποκρίνονται στις διατάξεις της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού·
- (ii) από σφάγια πουλερικών τα οποία εισάγονται από τρίτες χώρες σύμφωνα με τους Κανονισμούς 16 και 17 και έχουν υποβληθεί στους ελέγχους που προβλέπονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει στην εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 97/78·

- (γ) έχουν ελεγχθεί, όπως προβλέπεται από την υποπαράγραφο (β) της παραγράφου (1) του Κανονισμού 12·
- (δ) πληρούν τους όρους των υποπαραγράφων (γ), (η) και (θ) της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού·
- (ε) έχουν συσκευαστεί σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία ή έχουν σημανθεί σύμφωνα με τις υποπαραγράφους (ε) και (ζ) της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 5 ή σε μονάδες επανασυσκευασίας ειδικά εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή για τον σκοπό αυτό·
- (στ) αποθηκεύονται υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και σύμφωνα με τις διατάξεις του Μέρους 13 του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο  
Παράρτημα.

Επίσημη  
Εφημερίδα,  
Παράρτημα  
Τρίτο (1):  
3.10.2003.

(3) Σε περίπτωση που εργαστήρια τεμαχισμού επεξεργάζονται άλλο νωπό κρέας εκτός από το κρέας πουλερικών, το κρέας αυτό πρέπει να ικανοποιούν τις διατάξεις των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003 και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με τις Κοινοτικές Οδηγίες 91/495/ΕΟΚ και 92/45/ΕΟΚ.

(4) Σε περίπτωση που νωπό κρέας πουλερικών, το οποίο έχει αποθηκευθεί σε εγκεκριμένη, σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς, ψυκτική αποθήκη και δεν έχει υποβληθεί έκτοτε σε κανένα χειρισμό, πλην της αποθήκευσης, πρέπει—

- (α) Να ανταποκρίνεται στους όρους των υποπαραγράφων (γ), (ε), (ζ) και (η) της παραγράφου (1) και της παραγράφου (2) του παρόντος Κανονισμού· ή
- (β) να είναι νωπό κρέας πουλερικών που έχει εισαχθεί από τρίτες χώρες σύμφωνα με τους Κανονισμούς 16 και 17.

(5)(α) Οι διατάξεις των παραγράφων (1) και (2) του παρόντος Κανονισμού δεν εφαρμόζονται στις περιπτώσεις απευθείας πώλησης μικρών ποσοτήτων νωπού κρέατος πουλερικών από παραγωγούς, των οποίων η ετήσια παραγωγή δεν υπερβαίνει τα 10.000 πουλερικά, και προέρχονται από τις εκμεταλλεύσεις τους οι οποίες λειτουργούν σύμφωνα με τους περί Υγιεινής του Κρέατος Νόμους του 1979 μέχρι 2003 και έχουν προορισμό—

- (i) Τον τελικό καταναλωτή, είτε στις εβδομαδιαίες αγορές που βρίσκονται πολύ πλησίον στην εκμετάλλευσή τους είτε στην ίδια την εκμετάλλευση· ή
- (ii) τον λιανοπωλητή, με σκοπό την απευθείας πώληση στον τελικό καταναλωτή, υπό την προϋπόθεση ότι ο λιανοπωλητής ασκεί τη δραστηριότητά του στην ίδια ή σε γειτονική τοποθεσία με την τοποθεσία όπου είναι εγκατεστημένη η παραγωγή:

Νοείται ότι από τις παρεκκλίσεις της παρούσας υποπαραγράφου εξαιρούνται:

- (αα) Οι πλανόδιες πωλήσεις·
- (ββ) οι πωλήσεις με παραγγελίες δι' αλληλογραφίας· και
- (γγ) οι πωλήσεις σε αγορά, από το λιανοπωλητή.

(β) Οι ενέργειες που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (α), της παρούσας παραγράφου εξακολουθούν να υπόκεινται στους υγειονομικούς ελέγχους που προβλέπονται στους περί Υγιεινής του Κρέατος Νόμους του 1979 μέχρι 2003.

(6) Τηρουμένων των διατάξεων του περί Υγείας των Ζώων Νόμου του 2001, οι διατάξεις των παραγράφων (1) και (2) του παρόντος Κανονισμού δεν εφαρμόζονται σε—

- (α) Νωπό κρέας πουλερικών που προορίζεται για άλλες χρήσεις πλην της ανθρώπινης κατανάλωσης·
- (β) νωπό κρέας πουλερικών που προορίζεται για εκθέσεις, ειδικές μελέτες ή αναλύσεις με την προϋπόθεση ότι επίσημος έλεγχος διασφαλίζει ότι το κρέας δε θα χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη κατανάλωση και ότι, μετά το πέρας των εκθέσεων ή την ολοκλήρωση ειδικής μελέτης και ανάλυσης, το κρέας, εξαιρέσει εκείνου που χρησιμοποιήθηκε για αναλύσεις, θα καταστραφεί·
- (γ) νωπό κρέας πουλερικών που προορίζεται αποκλειστικά για τον εφοδιασμό διεθνών οργανισμών.

8.—(1) Η αρμόδια αρχή μπορεί να έγκρινει παρέκκλιση σύμφωνα με τους όρους του Δεύτερου Παραρτήματος, από τους όρους του Πρώτου Παραρτήματος, όσον αφορά τις απαιτήσεις διάρθρωσης και υποδομής για σφαγεία που επεξεργάζονται λιγότερα από 150.000 πουλερικά ετησίως, εάν πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

- (α) (i) Η εγκατάσταση πρέπει να τηρεί τις προϋποθέσεις έγκρισης που προβλέπονται στο Δεύτερο Παράρτημα·
- (ii) ο επιχειρηματίας πρέπει να τηρεί μητρώο όπου καταχωρούνται τα ακόλουθα στοιχεία τα οποία ανακοινώνονται στην αρμόδια αρχή κατόπιν αιτήσεώς της:
  - (αα) τα εισερχόμενα ζώα και τα εξερχόμενα προϊόντα σφαγής·
  - (ββ) οι διενεργούμενοι έλεγχοι·
  - (γγ) τα αποτελέσματα των ελέγχων που αναφέρονται στο σημείο (ββ)·
- (iii) ο επιχειρηματίας ειδοποιεί την αρμόδια αρχή για την ώρα της σφαγής, τον αριθμό και την προέλευση των πουλερικών και της κοινοποιεί αντίγραφο της υγειονομικής βεβαίωσης που καθορίζεται στον τύπο του Τρίτου Παραρτήματος·
- (iv) ο επίσημος κτηνίατρος ή ο κτηνιατρικός επιθεωρητής πρέπει να είναι παρών κατά τον εκσπλαχνισμό, ώστε να ελέγχει την τήρηση των κανόνων υγιεινής που προβλέπονται στα Μέρη 7 και 8 του Πρώτου Παραρτήματος:
 

Νοείται ότι σε περίπτωση που ο επίσημος κτηνίατρος ή ο κτηνιατρικός επιθεωρητής δεν μπορεί να είναι παρών τη στιγμή της σφαγής, τα κρέατα δεν μπορούν να απομακρυνθούν από την εγκατάσταση παρά μόνον αφού πραγματοποιηθεί η επιθεώρηση μετά τη σφαγή σύμφωνα με την παράγραφο (2) του Κανονισμού 12, την ημέρα της σφαγής, εκτός από την περίπτωση των κρεάτων που προβλέπονται στην παράγραφο 49 του Μέρους 8 του Πρώτου Παραρτήματος·
- (v) η αρμόδια αρχή ελέγχει την αλυσίδα διανομής κρέατος που προέρχεται από την εγκατάσταση, την κατάλληλη σήμανση των προϊόντων που χαρακτηρίζονται ακατάλληλα προς ανθρώπινη κατανάλωση, καθώς και τον προορισμό και τη μεταγενέστερη χρήση τους·

Μόνιμες παρεκκλίσεις. Δεύτερο Παράρτημα. Πρώτο Παράρτημα.

Δεύτερο Παράρτημα.

Τρίτο Παράρτημα.

Πρώτο Παράρτημα.

Πρώτο Παράρτημα.

(β) το κρέας πρέπει να—

- (i) προορίζεται για την τοπική αγορά για απευθείας πώληση, είτε νωπό είτε αφού προηγηθεί μεταποίηση, σε λιανοπωλητές ή στον τελικό καταναλωτή χωρίς να έχει υποστεί προηγουμένως πρώτη ή δεύτερη συσκευασία·
- (ii) μεταφέρεται από την εγκατάσταση έως τον παραλήπτη υπό υγιεινές συνθήκες μεταφοράς·
- (γ) (i) οι εγκαταστάσεις που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (α) του παρόντος Κανονισμού καταχωρούνται από την αρμόδια αρχή σε ειδικό κτηνιατρικό μητρώο και λαμβάνουν αριθμό ειδικής έγκρισης·
- (ii) η αρμόδια αρχή καταρτίζει κατάλογο των εγκαταστάσεων στις οποίες παρέχονται οι παρεκκλίσεις αυτές και κοινοποιεί τον κατάλογο και τις μεταγενέστερες τροποποιήσεις του στην Επιτροπή.

Δεύτερο  
Παράρτημα.

(2)(α) Η αρμόδια αρχή, σύμφωνα με τις διατάξεις του Δεύτερου Παραρτήματος, μπορεί να εγκρίνει παρέκκλιση όταν πρόκειται για εργαστήριο τεμαχισμού το οποίο δεν βρίσκεται σε εγκεκριμένη εγκατάσταση και το οποίο έχει εγκριθεί σύμφωνα με τους περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμούς του 2003, νοουμένου ότι, δεν επεξεργάζεται περισσότερους από 3 τόνους την εβδομάδα, και τηρουμένης της θερμοκρασίας που προβλέπεται στην παράγραφο 49 του Μέρους 8 του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο  
Παράρτημα.

(β) Οι διατάξεις της παραγράφου 64 του Μέρους 11 και των Μερών 8 και 10 του Πρώτου Παραρτήματος, δεν εφαρμόζονται στην αποθήκευση και τεμαχισμό που πραγματοποιούνται στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στην παρούσα παράγραφο.

Πρώτο  
Παράρτημα.

(3) Η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει την παρέκκλιση από τις κατασκευαστικές απαιτήσεις του Μέρους 1 του Πρώτου Παραρτήματος για τις ψυκτικές αποθήκες μικρού δυναμικού, στις οποίες το κρέας αποθηκεύεται μόνον εφόσον είναι συσκευασμένο.

Πρώτο  
Παράρτημα.

Έλεγχος  
πουλερικών.

9.—(1) Ανεξάρτητα από τις διατάξεις της παραγράφου (1) του Κανονισμού 7 και με την επιφύλαξη των κοινοτικών κανόνων σχετικά με την εξέταση των ζώων και του νωπού κρέατος για την παρουσία καταλοίπων, το νωπό κρέας πουλερικών ή τα πουλερικά πρέπει να υποβάλλονται—

- (α) Σε εξέταση για ανίχνευση καταλοίπων όταν ο επίσημος κτηνίατρος υποπεύεται την παρουσία τους, βάσει των αποτελεσμάτων της επιθεώρησης πριν την σφαγή ή οποιασδήποτε άλλης πληροφορίας·
- (β) στις δειγματοληψίες για την ανίχνευση σαλμονέλας που προβλέπονται στους περί της Υγείας των Ζώων (Κανόνες Συλλογής Πληροφοριών και Μέτρα σχετικά με Ορισμένες Ζωνοσόσους και Ζωνοσογόνους Παράγοντες και τα Μέτρα που πρέπει να Λαμβάνονται) Κανονισμούς του 2002.

Επίσημη  
Εφημερίδα,  
Παράρτημα  
Τρίτο (1):  
5.7.2002.

(2) Οι εξετάσεις που προβλέπονται στην υποπαράγραφο (α) της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού πρέπει να πραγματοποιούνται, για την ανίχνευση φαρμακολογικώς ενεργών ουσιών και των παραγώγων τους, για την τήρηση των περιόδων αναμονής και για άλλες ουσίες που μεταφέρονται στο κρέας πουλερικών και που είναι δυνατό να καταστήσουν την κατανάλωση νωπού κρέατος πουλερικών επικίνδυνη ή επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία.



(3) Η έρευνα που αναφέρεται στην παράγραφο (2) του παρόντος Κανονισμού πρέπει να διενεργείται με επιστημονικώς αναγνωρισμένες και πρακτικά δοκιμασμένες μεθόδους, κυρίως με τις μεθόδους που ορίζονται σε κοινοτικό ή διεθνές επίπεδο.

(4) Σε περίπτωση θετικού αποτελέσματος των εξετάσεων ο επίσημος κτηνίατρος έχοντας υπόψη την σοβαρότητα του κινδύνου, λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα—

- (α) Την ενίσχυση των ελέγχων στα πουλερικά που εκτρέφονται ή στις ποσότητες κρέατος που λαμβάνονται υπό τεχνολογικώς παρόμοιες συνθήκες και οι οποίες ενδέχεται να παρουσιάζουν τον ίδιο κίνδυνο·
- (β) την ενίσχυση των ελέγχων που διενεργούνται στα άλλα σμήνη της εκμετάλλευσης προέλευσης και, σε περίπτωση επανάληψης του κινδύνου λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα στην εκμετάλλευση προέλευσης·
- (γ) τη λήψη μέτρων στην αλυσίδα παραγωγής, αν πρόκειται για ρύπανση που προέρχεται από το περιβάλλον.

(5) Τα όρια ανοχής για τις ουσίες που αναφέρονται στην παράγραφο (1), εκτός από εκείνες που αναφέρονται στους περί Υπολειμάτων Γεωργικών Φαρμάκων Πάνω ή Μέσα στα Τρόφιμα Κανονισμούς του 2001, καθορίζονται με τη διαδικασία που προβλέπεται στον Κοινοτικό Κανονισμό 2377/90/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου του 1990 για τη θέσπιση κοινοτικής διαδικασίας για τον καθορισμό ανωτάτων ορίων καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Επίσημη  
Εφημερίδα,  
Παράρτημα  
Τρίτο (I):  
19.11.2001.

10.—(1) Με την επιφύλαξη των περι της Υγείας των Ζώων (Όροι Υγειονομικού Ελέγχου που Διέπουν το Εμπόριο Νωπών Κρεάτων Πουλερικών) Κανονισμοί του 2002 και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει σε εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 96/22/ΕΚ και των περιορισμών που επιβάλλονται από τους περί Υγείας των Ζώων (Κανόνες Συλλογής Πληροφοριών και Μέτρα σχετικά με Ορισμένες Ζωνοσόσους και Ζωνοσογόνους Παράγοντες και τα Μέτρα που πρέπει να Λαμβάνονται) Κανονισμούς του 2002, απαγορεύεται η διάθεση στην αγορά, για ανθρώπινη κατανάλωση κρέατος πουλερικών, το οποίο—

Απαγόρευση  
διάθεσης στην  
αγορά κρέατος  
πουλερικών.  
Επίσημη  
Εφημερίδα,  
Παράρτημα  
Τρίτο (I):  
26.7.2002.

- (α) Προέρχεται από πουλερικά προσβεβλημένα από ασθένειες που προβλέπονται στους περί της Υγείας των Ζώων (Όροι Υγειονομικού Ελέγχου που Διέπουν το Εμπόριο Νωπών Κρεάτων Πουλερικών) Κανονισμούς του 2002·
- (β) εμφανίζει ίχνη καταλοίπων σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα όρια ανοχής, που καθορίζονται σύμφωνα με την παράγραφο (5) του Κανονισμού 8 ή στα οποία έχουν χορηγηθεί αντιβιοτικά, τρυφεροποιητές, συντηρητικά, στο μέτρο που οι ουσίες αυτές δεν έχουν επιτραπεί από την ισχύουσα εκάστοτε νομοθεσία, δεδομένου ότι οι ουσίες που χρησιμοποιούνται άμεσα για τη κατακράτηση του νερού απαγορεύονται καθώς και ποσότητας κρέατος πουλερικών που έχει ληφθεί υπό τεχνολογικώς παρόμοιες συνθήκες και που ενδέχεται να παρουσιάσει τον ίδιο κίνδυνο·
- (γ) προέρχεται από ζώα στα οποία διαπιστώθηκε ένα από τα ελαττώματα που αναφέρονται στην παράγραφο 53(α) του Μέρους 9 του Πρώτου Παραρτήματος·
- (δ) χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, σύμφωνα με τις παραγράφους 53(β) και 54 του Μέρους 9 του Πρώτου Παραρτήματος·

Πρώτο  
Παράρτημα.

Πρώτο  
Παράρτημα.

(ε) έχουν υποστεί επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες.

(2) Απαγορεύεται η διάθεση στην αγορά μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος, εκτός εάν έχει υποβληθεί προηγουμένως σε θερμική επεξεργασία, σύμφωνα με τους περί Προϊόντων με βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003, στην εγκατάσταση προέλευσης ή σε οποιαδήποτε άλλη εγκατάσταση ορίζει η αρμόδια αρχή.

Υποχρεώσεις  
επιχειρηματίας.

11.—(1) Ο επιχειρηματίας οφείλει να—

(α) Προβάνει σε τακτικό έλεγχο της γενικής υγιεινής των συνθηκών παραγωγής στην εγκατάστασή του, διενεργώντας μικροβιολογικούς ελέγχους·

(β) ελέγχει τα εργαλεία, τις εγκαταστάσεις και τις μηχανές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής και τα προϊόντα·

(γ) γνωστοποιεί στον επίσημο κτηνίατρο, κατόπιν αιτήσεως της αρμόδια αρχής, τη φύση, τη συχνότητα και το αποτέλεσμα των πραγματοποιηθέντων ελέγχων καθώς και αν είναι αναγκαίο το όνομα του εργαστηρίου ελέγχου.

(2)(α) Ο επιχειρηματίας πρέπει, να καταρτίζει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού, ώστε το προσωπικό να μπορεί να συμμορφώνεται προς τους όρους υγιεινής παραγωγής που υιοθετήθηκαν για διάθρωση της παραγωγής.

(β) Ο επίσημος κτηνίατρος που είναι υπεύθυνος για την εγκατάσταση, πρέπει να συμμετέχει στην εκπόνηση και εφαρμογή του προγράμματος εκπαίδευσης του προσωπικού.

(3) Ο ασκών την εκμετάλλευση εργαστηρίου τεμαχισμού ή μονάδας επανασυσκευασίας, ο ιδιοκτήτης ή ο εκπρόσωπός του οφείλουν να τηρούν στοιχεία εισερχομένων και εξερχομένων νωπών κρεάτων πουλερικών διευκρινίζοντας τη φύση του παραληφθέντος κρέατος πουλερικών.

(4)(α) Ο επιχειρηματίας οφείλει να διεξάγει τακτικούς ελέγχους των γενικών συνθηκών υγιεινής που επικρατούν κατά την παραγωγή στις εγκαταστάσεις του, ακολουθώντας και διατηρώντας μια μόνιμη διαδικασία που αναπτύχθηκε σύμφωνα με τις εξής αρχές της Ανάλυσης Κινδύνων και Κρισίμων Σημείων Ελέγχου (Hazard Analysis Control Critical Points) 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 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 επαληθευτεί κατά πόσο τα μέτρα που αναφέρονται στα στοιχεία (i) μέχρι (v) λειτουργούν αποτελεσματικά· οι διαδικασίες επαλήθευσης πρέπει να εκτελούνται τακτικά·

(vii) καθορίζουν έγγραφα και μητρώα ανάλογα με το είδος και το μέγεθος της επιχείρησης ώστε να αποδυνάμει η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων που αναφέρονται στα στοιχεία (i) μέχρι (vi) και να διευκολύνονται οι επίσημοι έλεγχοι.

(β) Στο πλαίσιο του συστήματος που αναφέρεται στην παράγραφο (1), οι επιχειρηματίες μπορούν να χρησιμοποιούν οδηγούς ορθής πρακτικής που έχουν αξιολογηθεί από την αρμόδια αρχή.

(γ) Οι έλεγχοι διεξάγονται κατ' αναλογία προς τη διαδικασία που καθορίζεται στο Έκτο Παράρτημα των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003 ή σύμφωνα με διαδικασίες που καθορίζονται από την αρμόδια αρχή.

12.—(1) (α)(i) Η επιθεώρηση και η εποπτεία των εγκαταστάσεων διεξάγονται υπό την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου, ο οποίος μπορεί να επικουρείται, σύμφωνα με την παράγραφο (3), όσον αφορά το καθαρά τεχνικό έργο, από κτηνιατρικούς επιθεωρητές. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να μπορεί να εισέρχεται ελεύθερα σε όλα τα μέρη των εγκαταστάσεων, ανά πάσα στιγμή, για να διαπιστώνει την τήρηση των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών.

Έλεγχος εκμεταλλεύσεων, εγκαταστάσεων και εγκατεστημένων εγκαταστάσεων από επίσημους κτηνιάτρους.

(ii) Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στην παράγραφο (1) του Κανονισμού 11. Σύμφωνα με τις αναλύσεις, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να διατάσσει συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή στα προϊόντα.

(β) 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.

(2) Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι—

(α) Οι εκμεταλλεύσεις εκτροφής που παραδίδουν στα σφαγεία πουλερικών των ειδών κότας, γαλοπούλας, φραγκόκοτας, πάπιας ή χήνας, τίθενται υπό κτηνιατρική εποπτεία·

(β) ένας τουλάχιστον επίσημος κτηνίατρος παρίσταται στο εγκεκριμένο, σύμφωνα με τον Κανονισμό 6, σφαγείο, καθόλη την περίοδο της επιθεώρησης μετά τη σφαγή·

(γ) ένα μέλος της ομάδας επιθεώρησης που αναφέρεται στο σημείο (iii) της υποπαραγράφου (β) της παραγράφου (3) του παρόντος Κανονισμού για να ελέγχει τη γενική υγιεινή του εργαστηρίου και το μητρώο εισόδων και εξόδων νωπού κρέατος παρίσταται, στο εγκεκριμένο, σύμφωνα με τον Κανονισμό 6 εργαστήριο τεμαχισμού, τουλάχιστο μια φορά την ημέρα, κατά την επεξεργασία του κρέατος·

(δ) ένα μέλος της ομάδας επιθεώρησης που αναφέρεται στο σημείο (iii), της υποπαραγράφου (β) της παραγράφου (3) του παρόντος Κανονισμού παρίσταται περιοδικά στην ψυκτική αποθήκη.

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

(α) Τη συλλογή των πληροφοριών που απαιτούνται για την αξιολόγηση της υγειονομικής κατάστασης του σμήνους προέλευσης, σύμφωνα με το Μέρος 6 του Πρώτου Παραρτήματος, που εναπόκειται στον επίσημο κτηνίατρο να τις χρησιμοποιήσει για να προβεί στη διάγνυσή του.

Πρώτο Παράρτημα.

(β) (i) τον έλεγχο της τήρησης των συνθηκών υγιεινής που προβλέπονται στα Μέρη 1, 5, 7 και 10 του Πρώτου Παραρτήματος και στο Δεύτερο Παράρτημα καθώς και των προϋποθέσεων της παραγράφου 47 του Πρώτου Παραρτήματος·

Πρώτο Παράρτημα.  
Δεύτερο Παράρτημα.  
Πρώτο Παράρτημα.

- Πρώτο Παράρτημα. (ii) τη διαπίστωση ότι, κατά την επιθεώρηση μετά τη σφαγή, δεν εμφανίζονται οι περιπτώσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 53 του Μέρους 9 του Πρώτου Παραρτήματος·
- Πρώτο Παράρτημα. (iii) της διεξαγωγής της επιθεώρησης, που προβλέπεται στην παράγραφο 47 (2)(α) και (β) του Μέρους 8 του Πρώτου Παραρτήματος, και της ποιοτικής αξιολόγησης και καθαρισμού των σφάγιων και υπολειμμάτων, εφόσον ο επίσημος κτηνίατρος είναι σε θέση να εποπτεύει όντως επιτόπου την εργασία των κτηνιατρικών επιθεωρητών·
- Πρώτο Παράρτημα. (iv) της εποπτείας της σήμανσης καταλληλότητας, που προβλέπεται στην παράγραφο 67 του Μέρους 7 του Πρώτου Παραρτήματος·
- (v) της διεξαγωγής του υγειονομικού ελέγχου του τεμαχισμένου και αποθηκευμένου κρέατος·
- (vi) της διεξαγωγής ελέγχου των οχημάτων ή άλλων μέσων μεταφοράς καθώς και των συνθηκών φόρτωσης που αναφέρονται στο Μέρος 15 του Πρώτου Παραρτήματος εφόσον αυτοί πληρούν τους όρους της παραγράφου 3(β) του Τρίτου Παραρτήματος,

Πρώτο Παράρτημα.  
Τρίτο Παράρτημα.

Τέταρτο Παράρτημα.

εφόσον αυτοί πληρούν τους όρους της παραγράφου 3(β) του Τέταρτου Παραρτήματος.

Τέταρτο Παράρτημα.

(4) Ως κτηνιατρικοί επιθεωρητές για τους σκοπούς των παρόντων Κανονισμών, ορίζονται μόνο πρόσωπα τα οποία πληρούν τις προϋποθέσεις του Τέταρτου Παραρτήματος μετά από επιτυχία στις εξετάσεις που διοργανώνει η αρμόδια αρχή.

(5)(α) Όσον αφορά την εκτέλεση των βοηθητικών καθηκόντων που αναφέρονται στην παράγραφο (2) του παρόντος Κανονισμού, οι κτηνιατρικοί επιθεωρητές πρέπει να είναι μέλη μιας ομάδας επιθεώρησης υπό τον έλεγχο και την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου και πρέπει να είναι ανεξάρτητοι από την ελεγχόμενη εγκατάσταση.

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

(6) Η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει να διενεργούνται, υπό τον άμεσο έλεγχο του επίσημου κτηνιάτρου, οι εργασίες που αναφέρονται στην παράγραφο 47 (2) (α) και (β) του Μέρους 8 του Πρώτου Παραρτήματος από το προσωπικό της επιχείρησης που έχει εκπαιδευθεί ειδικά από τον επίσημο κτηνίατρο.

Πρώτο Παράρτημα.

Παρεκκλίσεις για την παρασκευή φουά-γκρα.

13. Ανεξάρτητα από τις διατάξεις της υποπαραγράφου (α), της παραγράφου (1), του Κανονισμού 7, επιτρέπεται η αναισθητοποίηση, η αφαιμάξη και το μάδημα πουλερικών που προορίζονται για παραγωγή φουά-γκρα στο αγρόκτημα πάχυνσης:

Πρώτο Παράρτημα.

Πρώτο Παράρτημα.

Πέμπτο Παράρτημα.  
Μέθοδοι ψύξης.

Νοείται ότι, οι εργασίες αυτές εκτελούνται σε χωριστή αίθουσα η οποία πληροί τους όρους που προβλέπονται στην παράγραφο 14 (β) του Μέρους 2 του Πρώτου Παραρτήματος και ότι τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια μεταφέρονται αμέσως, σύμφωνα με το Μέρος 10 του Πρώτου Παραρτήματος, σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού το οποίο διαθέτει ειδική αίθουσα όπως προβλέπεται στην παράγραφο 15 (β)(ii) (iiβ), του Μέρους 3, του Πρώτου Παραρτήματος, στην οποία τα σφάγια πρέπει να εκσπλαχνίζονται εντός 24 ωρών υπό την επίβλεψη επίσημου κτηνιάτρου, ο οποίος εκδίδει Υγειονομική Βεβαίωση όπως αυτή καθορίζεται στο Πέμπτο Παράρτημα.

14.—(1) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μεθόδου ψύξης του νωπού κρέατος πουλερικών με εμβάπτιση στο νερό, εφόσον αυτή πραγματοποιείται σύμφωνα

με τις διατάξεις της παραγράφου 42 και 43 του Μέρους 7 του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο  
Παράρτημα.

(2) Το νωπό κρέας που ψύχεται με τη μέθοδο αυτή μπορεί να διατίθεται στην αγορά ψυγμένο ή κατεψυγμένο.

(3) Η αρμόδια αρχή επιτρέπει την εισαγωγή νωπού κρέατος πουλερικών που έχει ψυχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις των παραγράφων 42 και 43 του Μέρους 8 του Πρώτου Παραρτήματος, όταν η χρήση αυτής της μεθόδου ψύξης αναφέρεται στο συνοδευτικό έγγραφο του σημείου (i) της υποπαραγράφου (θ) της παραγράφου (1) του Κανονισμού 7, εφόσον, είτε:

Πρώτο  
Παράρτημα.

- (i) το κρέας πουλερικών καταψύχθηκε ή τέθηκε σε βαθεία ψύξη το συντομότερο δυνατό μετά την ψύξη ή
- (ii) το ψυγμένο κρέας πουλερικών λαμβάνεται υπό τους ίδιους όρους που ισχύουν στη Δημοκρατία και στα κράτη μέλη.

15. Οι διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στοχεύει στην εναρμόνιση της Κοινοτικής Οδηγίας 89/662/ΕΟΚ, εφαρμόζονται όσον αφορά τους ελέγχους στον τόπο προέλευσης, τη διοργάνωση των ελέγχων που πρέπει να πραγματοποιεί το κράτος μέλος προορισμού και τη συνέχεια που πρέπει να δίνεται στους ελέγχους αυτούς, καθώς και τα εφαρμοζόμενα μέτρα προστασίας.

Εφαρμογή  
διατάξεων για  
τη διεξαγωγή  
ελέγχων.

16. Απαγορεύεται η εισαγωγή στη Δημοκρατία, νωπού κρέατος πουλερικών από τρίτη χώρα εκτός εάν—

Εισαγωγή στην  
Κυπριακή  
Δημοκρατία ή  
σε κράτος  
μέλος από  
τρίτη χώρα.

- (α) Προέρχεται από τρίτη χώρα ή τμήμα τρίτης χώρας που περιλαμβάνεται σε κατάλογο ο οποίος συντάσσεται σύμφωνα με τις παραγράφους 1 και 2 του άρθρου 9 της Κοινοτικής Οδηγίας 91/494/ΕΟΚ και πληροί τις απαιτήσεις της Κοινοτικής Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ·
- (β) προέρχεται από εγκαταστάσεις για τις οποίες η αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας έχει παράσχει στην Επιτροπή εγγυήσεις ότι οι εν λόγω εγκαταστάσεις πληρούν τις απαιτήσεις της Κοινοτικής Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ·
- (γ) συνοδεύεται από υγειονομικό πιστοποιητικό, που αναφέρεται στο άρθρο 12 της Οδηγίας 91/494/ΕΟΚ συμπληρωμένο με βεβαίωση ότι το κρέας πληροί τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου II της Κοινοτικής Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ και τους ενδεχόμενους συμπληρωματικούς όρους ή παρέχει τις ισοδύναμες εγγυήσεις που αναφέρονται στο σημείο 2, στοιχείο (β), της παραγράφου Β του άρθρου 14 της ίδιας Κοινοτικής Οδηγίας.

17. Απαγορεύεται, η εισαγωγή στη Δημοκρατία νωπού κρέατος πουλερικών, εκτός εάν αυτό—

Προϋποθέσεις  
εισαγωγής από  
τρίτη χώρα.

- (α) Συνοδεύεται από το πιστοποιητικό που προβλέπεται στην υποπαραγραφο (γ) της παραγράφου (1) του Κανονισμού 16·
- (β) υπέστη επιτυχώς τους ελέγχους σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία η οποία στοχεύει σε εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 97/78/ΕΚ.

18. Οι διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας η οποία στοχεύει σε εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 97/78/ΕΚ εφαρμόζονται ιδίως όσον αφορά την οργάνωση των ελέγχων που διενεργεί η αρμόδια αρχή και τη συνέχεια που πρέπει να δίνεται σ' αυτούς τους ελέγχους, καθώς και τα εφαρμοζόμενα μέτρα προστασίας.

Εφαρμογή  
διατάξεων για  
ελέγχους και  
λήψη μέτρων  
διασφάλισης.

19. Η αρμόδια αρχή συλλέγει και χρησιμοποιεί τα αποτελέσματα των υγειονομικών επιθεωρήσεων πριν τη σφαγή και των υγειονομικών επιθεωρήσεων μετά τη σφαγή οι οποίες διενεργούνται από επίσημο κτηνίατρο και σχετίζονται με τη διάγνωση ασθενειών μεταδοτικών στον άνθρωπο.

Χρησιμοποίηση  
αποτελεσμάτων  
των επιθεωρήσεων για  
διάγνωση  
ασθενιών στον  
άνθρωπο.

Έναρξη της  
ισχύος των  
παρόντων  
Κανονισμών.

20.—(1) Με την επιφύλαξη της παραγράφου (2), οι παρόντες Κανονισμοί τίθενται σε ισχύ με γνωστοποίηση του Υπουργικού Συμβουλίου η οποία δημοσιεύεται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

(2) Ο Κανονισμός 6(5) τίθενται σε ισχύ με την προσχώρηση της Δημοκρατίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

**ΠΡΩΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**  
**(Κανονισμοί 2,6,7,8,10,12,13,14)**

**Μέρος 1**

**Γενικοί όροι εγκρίσεως των εγκαταστάσεων**

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

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

- (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 σε αποχετεύσεις με εσχάρες και σιφόνια για να προλαμβάνεται η δυσσομία.

Νοείται ότι:

- (i) στην περίπτωση των αιθουσών που αναφέρονται στην παράγραφο 14(ε) του Μέρους 2, στην παράγραφο 15(α) του Μέρους 3 και στην παράγραφο 16(α) του Μέρους 4, η διοχέτευση των υδάτων σε αποχετεύσεις με εσχάρες και σιφόνια δεν είναι υποχρεωτική, στις δε αίθουσες που αναφέρονται στην παράγραφο 16(α), αρκεί εξοπλισμός κατάλληλος για την εύκολη απομάκρυνση του ύδατος,
- (ii) στην περίπτωση των αιθουσών που αναφέρονται στην παράγραφο 17(α) του

Μέρους 4 στις οποίες αποθηκεύεται μόνον κρέας που έχει υποστεί πρώτη ή δεύτερη συσκευασία, καθώς και στις ζώνες και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας, αρκεί δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό

- (β) λείους, ανθεκικούς και στεγανούς τοίχους, βαμμένους με ανοικτό χρώμα, δυνάμενους να πλυθούν έως σε ύψος τουλάχιστον 2 μέτρων, και στους ψυκτικούς χώρους ή τις αποθήκες, σε ύψος τουλάχιστον αντίστοιχο της αποθηκεύσεως.

Οι γωνίες των τοίχων με το δάπεδο πρέπει να είναι στρογγυλεμένες ή παρόμοια τελειωμένες, εξαιρείται των αιθουσών που αναφέρονται στην παράγραφο 17(α) του Μέρους 4.

Νοείται ότι, η χρησιμοποίηση, στις αίθουσες που αναφέρονται στην παράγραφο 17 του Μέρους 4, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την έναρξη ισχύος των παρόντων Κανονισμών δεν συνιστά λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως

- (γ) θύρες και πλαίσια παραθύρων 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 απομάκρυνση των υδρατμών
- (στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα



(ζ) καθαρή οροφή και εύκολα καθαριζόμενη, και σε περίπτωση που δεν υπάρχει οροφή, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης πρέπει να πληροί τους όρους αυτούς.

2. -(α) Διευκολύνσεις, σε επαρκή αριθμό και 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 ή τους βραχίονες.

Για το πλύσιμο των χεριών, οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι εφοδιασμένες με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών

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

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

4. -(α) Όργανα και εξοπλισμός εργασίας, όπως αυτόματα μηχανήματα για την επεξεργασία του κρέατος, τράπεζες τεμαχισμού, τραπέζια με επιφάνειες τεμαχισμού που μπορούν να αφαιρεθούν, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και τριόνια, 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 από την περίπτωση των αιθουσών όπου βρίσκεται αποκλειστικά νωπό κρέας πουλερικών που έχει συσκευασθεί κάτω από συνθήκες υγιεινής

(β) εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξείδωτο υλικό που πληρούν τις υγειονομικές απαιτήσεις για:

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

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

(δ) ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, ή αίθουσα που κλειδώνεται και προορίζεται για την τοποθέτηση του κρέατος αυτού, αν οι ποσότητες είναι μεγάλες ώστε να το καθιστούν

αναγκαίο ή αν αυτό δεν απομακρύνεται ή δεν καταστρέφεται στο τέλος της ημέρας εργασίας και σε περίπτωση που αν το κρέας αυτό απομακρύνεται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών αυτών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνση του νωπού κρέατος πουλερικών

(ε) αίθουσα 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 συμπυκνούμενων υδρατμών κατά τρόπον ώστε να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης του νωπού κρέατος πουλερικών.

87(Ι) του 2001.

6. Εγκατάσταση που να επιτρέπει τον εφοδιασμό σε πόσιμο νερό, σύμφωνα με τον περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθησης και Έλεγχος) Νόμο του 2002, υπό επαρκή πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

87(Ι) του 2001.

7. Εγκατάσταση παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού, σύμφωνα με τον περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθησης και Έλεγχος) Νόμο του 2002.

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 κατάλληλη διαρρύθμιση, στην περίπτωση των αποθηκών που αναφέρονται στο Μέρος 4 και στα κέντρα ανασυσκευασίας.

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

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

(β) Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τις αίθουσες εργασίας. Δεν είναι ανάγκη να υπάρχουν ντους στις ψυκτικές αποθήκες όπου μόνον παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται υγιεινά συσκευασμένο νωπό κρέας.

(γ) Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή με νερό εκ των προτέρων αναμεμιγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικό καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. 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. Κατάλληλο χώρο και κατάλληλη διαρρύθμιση για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς κρέατος, εκτός από την περίπτωση των ψυκτικών αποθηκών όπου μόνον παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται, πριν από την αποστολή του, υγιεινά συσκευασμένο νωπό κρέας.

Στα σφαγεία πρέπει να υπάρχει χωριστός τέτοιος χώρος και διαρρύθμιση για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς και των κλουβιών που χρησιμοποιούνται για τα πουλερικά που προορίζονται για σφαγή. Ωστόσο, αυτοί οι χώροι και η διαρρύθμιση δεν είναι υποχρεωτικοί αν υπάρχουν διατάξεις που απαιτούν ο καθαρισμός και η απολύμανση των μεταφορικών μέσων και των κλουβιών να γίνεται σε επίσημα εγκεκριμένους χώρους.

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

## Μέρος 2

### Ειδικοί όροι έγκρισης των σφαγείων πουλερικών

14. Επιπρόσθετα των γενικών όρων, τα σφαγεία πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

(α) αρκετά ευρύχωρη αίθουσα ή καλυμμένο χώρο, που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα, για την επιθεώρηση πριν τη σφαγή που προβλέπεται στο παράγραφο 28(2) του Μέρους 6 και την παραλαβή των πουλερικών που αναφέρονται στον Κανονισμό 2

(β) αίθουσα σφαγής αρκετά ευρύχωρη ώστε, αφενός, η αναισθητοποίηση και η αφαίμαξη και, αφετέρου, το μάδημα, ενδεχομένως σε συνδυασμό με το ζεμάτισμα, να εκτελούνται σε χωριστά μέρη. Κάθε επικοινωνία μεταξύ της αίθουσας σφαγής και της αίθουσας ή του χώρου που αναφέρεται στο εδάφιο (α), εκτός από το μικρό άνοιγμα για τη διέλευση μόνον των προς σφαγήν πουλερικών, πρέπει να είναι εφοδιασμένη με πόρτα που κλείνει αυτόματα

(γ) αίθουσα εκσπλαχνισμού ή/και πρώτης συσκευασίας αρκετά ευρύχωρη ώστε ο εκσπλαχνισμός να πραγματοποιείται σε σημείο αρκετά απομακρυσμένο από τις άλλες θέσεις εργασίας, ή χωρισμένο με διάφραγμα από τις θέσεις αυτές ώστε να αποτρέπεται η ρύπανσή τους. Κάθε επικοινωνία μεταξύ της αίθουσας εκσπλαχνισμού και πρώτης συσκευασίας και της αίθουσας σφαγής, εκτός από το μικρό άνοιγμα για τη διέλευση μόνον των σφαγέντων πουλερικών, πρέπει να είναι εφοδιασμένη με πόρτα που κλείνει αυτόματα

(δ) αίθουσα, στην οποία πραγματοποιείται το στράγγισμα και η πρώτη συσκευασία, και η οποία πρέπει να είναι κλιματιζόμενη

(ε) εάν χρειάζεται, αίθουσα αποστολής

(στ) μία ή περισσότερες ψυκτικές αίθουσες, αρκετά ευρύχωρες, με διατάξεις που κλειδώνουν, για το νωπό κρέας πουλερικών που παρακρατείται

(ζ) αίθουσα ή διαρρύθμιση για τη συλλογή των πτερών, εκτός αν τα πτερά αντιμετωπίζονται ως απορρίμματα

**Μέρος 3****Ειδικοί όροι εγκρίσεως των εργαστηρίων τεμαχισμού**

15. Εκτός των γενικών όρων, τα εργαστήρια τεμαχισμού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

(α) αρκετά ευρείες ψυκτικές αίθουσες για τη διατήρηση του κρέατος

(β) (i) αίθουσα για τις εργασίες τεμαχισμού, αποστεώσεως και πρώτης συσκευασίας,

(ii) εφόσον η εργασία αυτή πραγματοποιείται στο εργαστήριο τεμαχισμού:

(A) αίθουσα για τον εκοπλαχισμό των χηνών και των παπιών που εκτρέφονται για την παραγωγή φουά-γκρα και οι οποίες αναισθητοποιούνται, αφαιμάσσονται και μαδιούνται στο αγρόκτημα πάχυνσης

(B) αίθουσα για τον εκοπλαχισμό των πουλερικών που αναφέρονται στην παράγραφο 49 του Μέρους 8

(γ) 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 στην παράγραφο 74 του Μέρους 14.

#### Μέρος 4

#### Ειδικοί όροι εγκρίσεως των ψυκτικών αποθηκών

16. Εκτός των γενικών όρων, οι αποθήκες όπου αποθηκεύεται νωπό κρέας σύμφωνα με την πρώτη περίπτωση της παραγράφου 69 Μέρος 8 πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

(α) αρκετά ευρείες ψυκτικές αίθουσες οι οποίες να καθαρίζονται εύκολα, όπου να μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας πουλερικών στη θερμοκρασία που προβλέπεται την πρώτη περίπτωση της παραγράφου 69 Μέρος 8

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

17. Εκτός των γενικών όρων, οι αποθήκες όπου αποθηκεύεται νωπό κρέας πουλερικών σύμφωνα με την δεύτερη περίπτωση της παραγράφου 69 Μέρος 8, πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

(α) αρκετά ευρύχωρες ψυκτικές αίθουσες οι οποίες να καθαρίζονται εύκολα, όπου μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας πουλερικών στη θερμοκρασία που προβλέπεται στην δεύτερη περίπτωση της παραγράφου 69 Μέρος 8

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



## Μέρος 5

Υγιεινή του προσωπικού, των αιθουσών και του  
εξοπλισμού στις εγκαταστάσεις

18. Απαιτείται σχολαστική καθαριότητα εκ μέρους του προσωπικού, καθώς και στις αίθουσες και στον εξοπλισμό.

(α) Το προσωπικό που χειρίζεται μη περιτυλιγμένο ή συσκευασμένο νωπό κρέας ή που εργάζεται σε αίθουσες ή ζώνες όπου γίνεται χειρισμός, συσκευασία ή μεταφορά τέτοιου κρέατος πρέπει ιδίως να φορεί καθαρά καλύμματα κεφαλής και υποδήματα που καθαρίζονται εύκολα, ανοικτόχρωμα ενδύματα εργασίας, ή άλλα προστατευτικά ρούχα. Το προσωπικό που ασχολείται με 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 ημέρας εργασίας, καθώς και σε κάθε επανάληψη της εργασίας. 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, εν συνεχεία δε να τα απολυμαίνουν. Απαγορεύεται το κάπνισμα μέσα στις αίθουσες εργασίας και αποθηκείσεως και σε όσες άλλες ζώνες και διαδρόμους γίνεται μεταφορά νωπού, κρέατος.

(β) Δεν επιτρέπεται η είσοδος ζώων στις εγκαταστάσεις εκτός, στην περίπτωση των σφαγείων, από τα ζώα που προορίζονται για σφαγή. Πρέπει να εξασφαλίζεται η συστηματική εξολόθρευση των τρωκτικών, των εντόμων και οποιοδήποτε άλλου βλαβερού ζωυφίου.

(γ) Ο εξοπλισμός και τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται για το χειρισμό των ζώντων πουλερικών και την επεξεργασία του νωπού κρέατος πουλερικών πρέπει να διατηρούνται σε καλή και καθαρή κατάσταση. Πρέπει δε να καθαρίζονται επιμελώς και να απολυμαίνονται πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ίδιας ημέρας εργασίας, καθώς και το τέλος των εργασιών της ημέρας και προ της επαναχρησιμοποίησής τους, εφόσον έχουν ρυπανθεί.

(δ) Τα κλουβιά που χρησιμοποιούνται για την παράδοση των πουλερικών πρέπει να κατασκευάζονται από ανοξείδωτο υλικό που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα. Πρέπει δε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται κάθε φορά που αφαιρείται το περιεχόμενό τους.

19. Οι αίθουσες, τα εργαλεία και ο εξοπλισμός εργασίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται γι' άλλους σκοπούς εκτός από την επεξεργασία νωπού κρέατος πουλερικών, νωπού κρέατος ή κρέατος θηραμάτων που επιτρέπονται σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εναρμόνιση με τις Κοινοτικές Οδηγίες 91/495/ΕΟΚ και 92/45/ΕΟΚ, παρασκευασμάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας, εκτός αν έχουν καθαρισθεί και απολυμανθεί προτού ξαναχρησιμοποιηθούν.

Ο περιορισμός αυτός δεν ισχύει για το υλικό μεταφοράς που χρησιμοποιείται στους χώρους που αναφέρονται στην παράγραφο 17 (α), όταν το κρέας είναι συσκευασμένο.

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

21. Η χρήση πόσιμου νερού είναι επιβεβλημένη για όλες τις λειτουργίες εντούτοις, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, την καταπολέμηση των πυρκαϊών, την ψύξη των ψυκτικών μηχανημάτων και την απομάκρυνση των πτερών από το σφαγείο, 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 μόλυνσης του νωπού κρέατος. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του ποσίμου νερού.

22. – (1) Τα φτερά και τα υποπροϊόντα της σφαγής που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να απομακρύνονται αμέσως

(2) απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδιού ή κάθε άλλου αναλόγου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και αποθηκείσεως νωπού κρέατος πουλερικών.

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

24. Η επεξεργασία και ο χειρισμός του κρέατος πρέπει να απαγορεύεται στα άτομα τα οποία ενδέχεται να το ρυπάνουν.

Κατά την πρόσληψη, κάθε πρόσωπο που ασχολείται με την επεξεργασία και το χειρισμό νωπού κρέατος οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι, από ιατρική άποψη, τίποτα δεν κωλύει την απασχόλησή του αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του προσώπου αυτού ρυθμίζεται από την εκάστοτε εν ισχύ Κυπριακή νομοθεσία.

### Μέρος 6

#### Υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή

25. –(α) Ο επίσημος κτηνίατρος του σφαγείου πρέπει να εγκρίνει τη σφαγή μιας παρτίδας πουλερικών που προέρχονται από κάποια εκμετάλλευση μόνον εάν, με την επιφύλαξη του πιστοποιητικού που προβλέπεται από την εκάστοτε νομοθεσία η οποία στοχεύει στην εναρμόνιση με την κοινοτική Οδηγία 90/539/ΕΟΚ και συγκεκριμένα στο παράρτημα IV, υπόδειγμα 5:

- (i) τα πουλερικά προς σφαγή συνοδεύονται από την υγειονομική βεβαίωση που προβλέπεται στο Πιστοποιητικό που αναφέρεται πιο πάνω ή
- (ii) 72 ώρες πριν από την άφιξη των πουλερικών στο σφαγείο έχει στην κατοχή του έγγραφο που θα καθοριστεί από την αρμόδια αρχή και το οποίο περιέχει:
  - (iia) σχετικές ενημερωμένες πληροφορίες για το σμήνος προέλευσης, ιδίως αυτές που προέρχονται από το μητρώο εκμετάλλευσης που αναφέρεται στην παράγραφο 27 (α) και αφορούν το είδος των πουλερικών προς σφαγή,

(iiβ) αποδείξεις εκμετάλλευση προέλευση  
βρίσκεται κάτω από την εποπτεία  
επίσημου κτηνιάτρου

Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να αξιολογεί  
τις πληροφορίες αυτές προκειμένου να  
αποφασίζει για τα ληπτέα μέτρα όσον αφορά  
τα ζώα που προέρχονται από τη  
συγκεκριμένη εκμετάλλευση, και ιδίως τον  
τύπο της επιθεώρησης πριν τη σφαγή.

(β) Όταν δεν πληρούνται οι προϋποθέσεις του εδάφιου  
(α), ο επίσημος κτηνίατρος του σφαγείου μπορεί είτε να  
αναβάλλει τη σφαγή είτε - στην περίπτωση που το  
απαιτούν οι κανόνες της ευημερίας των ζώων - να  
επιτρέψει τη σφαγή αφού πραγματοποιήσει τις εξετάσεις  
που προβλέπονται στην παράγραφο 27 (β) και πρέπει  
να μεριμνήσει ώστε να επισκεφθεί την εκμετάλλευση  
προέλευσης των συγκεκριμένων πουλερικών επίσημος  
κτηνίατρος, για να συγκεντρώσει τα προαναφερόμενα  
στοιχεία. Όλα τα έξοδα που συνδέονται με την εφαρμογή  
αυτής της παραγράφου βαρύνουν τον πτηνοτρόφο  
σύμφωνα με τις λεπτομέρειες που καθορίζονται από την  
αρμόδια αρχή

(γ) Ωστόσο, προκειμένου για τους πτηνοτρόφους η  
ετήσια παραγωγή των οποίων δεν υπερβαίνει τις 20 000  
κοτόπουλα, 15 000 πάπιες, 10 000 γαλοπούλες ή 10  
000 χήνες ή ισοδύναμη ποσότητα των άλλων ειδών  
πουλερικών που αναφέρονται στον Κανονισμό 2, η  
επιθεώρηση πριν τη σφαγή που προβλέπεται στην  
παράγραφο 27 (β) μπορεί να πραγματοποιείται στο

σφαγείο. Σ' αυτή την περίπτωση, ο πτηνοτρόφος πρέπει να υποβάλλει δήλωση που βεβαιώνει ότι η ετήσια παραγωγή του δεν υπερβαίνει τις προαναφερόμενες ποσότητες

(δ) Ο πτηνοτρόφος πρέπει να διατηρεί το μητρώο που αναφέρεται στην παράγραφο 27 (α) επί δύο έτη τουλάχιστον, ώστε να μπορεί να το υποβάλει στην αρμόδια αρχή, εάν αυτή το ζητήσει.

26. Ο ιδιοκτήτης, το πρόσωπο που δικαιούται να διαθέτει τα πουλερικά ή ο αντιπρόσωπός του οφείλει να διευκολύνει τις εργασίες της επιθεώρησης των πουλερικών πριν τη σφαγή, και ιδίως να βοηθεί τον επίσημο κτηνίατρο σε οποιοδήποτε χειρισμό θεωρεί χρήσιμο.

Ο επίσημος κτηνίατρος διενεργεί την επιθεώρηση πριν τη σφαγή σύμφωνα με τους επαγγελματικούς του κανόνες, υπό κατάλληλες συνθήκες φωτισμού.

27. Η πριν τη σφαγή επιθεώρηση στην εκμετάλλευση καταγωγής που αναφέρεται στην παράγραφο 25 περιλαμβάνει:

(α) την εξέταση των μητρώων του πτηνοτρόφου, που πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον τις ακόλουθες πληροφορίες, σε συνάρτηση με το είδος των πουλερικών:

- (i) ημερομηνία άφιξης των πουλερικών,
- (ii) πρόελευση των πουλερικών,
- (iii) αριθμός των πουλερικών,

- (iv) πραγματική αποδοτικότητα του είδους (π.χ. αύξηση του βάρους),
- (v) θνησιμότητα,
- (vi) προμηθευτές ζωοτροφών,
- (vii) είδος και χρόνος χρησιμοποίησης και χρόνος αναμονής των προσθέτων ζωοτροφών,
- (viii) κατανάλωση ζωοτροφών και νερού,
- (ix) εξέταση και διάγνωση από τον κτηνίατρο που παρακολουθεί τα πουλερικά, συνοδευόμενη, ενδεχομένως, από τα αποτελέσματα των εργαστηριακών αναλύσεων,
- (x) είδος οποιουδήποτε φαρμάκου που έχει χορηγηθεί στα πουλερικά και την ημερομηνία έναρξης και ημερομηνία λήξεως του χρόνου αναμονής της χορήγησης αυτού,
- (xi) ημερομηνία και είδος οποιουδήποτε εμβολίου χορηγήθηκε,
- (xii) αύξηση βάρους κατά την περίοδο πάχυνσης,
- (xiii) αποτελέσματα όλων των υγειονομικών επιθεωρήσεων στις οποίες είχαν υποβληθεί

προηγουμένως τα πουλερικά που προέρχονται από το ίδιο σμήνος,

(xiv) αριθμός πουλερικών που αποστέλλονται στο σφαγείο,

(xv) προβλεπόμενη ημερομηνία σφαγής.

(β) τις συμπληρωματικές εξετάσεις οι οποίες είναι απαραίτητες για την έκδοση διάγνωσης, όταν τα πουλερικά:

(i) έχουν προσβληθεί από ασθένεια που μεταδίδεται στον άνθρωπο ή στα ζώα ή παρουσιάζουν, μεμονωμένως ή ομαδικώς, διαταραχές που ενισχύουν την υπόνοια εμφάνισης μιας τέτοιας ασθένειας

(ii) παρουσιάζουν διαταραχές της γενικής συμπεριφοράς τους ή συμπτώματα της ασθένειας που μπορούν να καταστήσουν τα κρέατα ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση

(γ) την τακτική λήψη δειγμάτων νερού και τροφής των πουλερικών, με σκοπό τον έλεγχο της τήρησης των περιόδων αναμονής

(δ) τα αποτελέσματα της ανίχνευσης ζωονοσογόνων παραγόντων, η οποία πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εκάστοτε νομοθεσίας η οποία στοχεύει στην εναρμόνιση με την κοινοτική πράξη 92/117/ΕΟΚ.



Επίσημη  
Εφημερίδα  
Παράρτημα  
Τρίτο (I)  
25.10.2002.

28. Στο σφαγείο, ο επίσημος κτηνίατρος προβαίνει σε αναγνώριση της ταυτότητας των πουλερικών, ελέγχει την τήρηση των απαιτήσεων των περί Προστασίας και Ευημερίας των Ζώων (Μεταφορά των Ζώων) Κανονισμών του 2002, κυρίως, εξακριβώνει αν τα πουλερικά έχουν υποστεί κακώσεις κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.

Επιπλέον, σε περίπτωση αμφιβολιών ως προς την ταυτότητα μιας παρτίδας πουλερικών και όταν τα πουλερικά πρέπει, σύμφωνα με την παράγραφο 25 (γ), να υποβληθούν σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή στο σφαγείο, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να εξετάσει, σε όλα τα κλουβιά, αν τα πουλερικά παρουσιάζουν τα συμπτώματα που αναφέρονται στην παράγραφο 27 (β).

29. Σε περίπτωση που τα πουλερικά δεν σφαγούν εντός τριών ημερών μετά την εξέτασή τους και μετά την έκδοση της υγειονομικής βεβαίωσης που προβλέπεται στην παράγραφο 25 (α) (i):

- είτε, εφόσον τα πουλερικά δεν έχουν εγκαταλείψει την εκμετάλλευση καταγωγής, πρέπει να εκδοθεί νέα υγειονομική βεβαίωση,
- είτε, μετά από εκτίμηση των λόγων της καθυστέρησης, ο επίσημος κτηνίατρος του σφαγείου επιτρέπει τη σφαγή, εφόσον δεν υπάρχει κανένας λόγος υγείας που να την αποτρέπει, και σε περίπτωση που θεωρεί ότι χρειάζεται μετά από νέα εξέταση των πουλερικών.

30. Με την επιφύλαξη των περί Υγείας των Ζώων (Όροι Υγειονομικού Ελέγχου που Διέπουν το Εμπόριο Νωπών Κρεάτων Πουλερικών) Κανονισμούς του 2002, η σφαγή με προορισμό την ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να απαγορευθεί στην περίπτωση που διαπιστώνονται τα κλινικά συμπτώματα των ακόλουθων ασθενειών:

(α) ορνίθωση

(β) σαλμονελώσεις.

Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επιτρέψει, μετά από αίτηση του ιδιοκτήτη ή του αντιπροσώπου του, τη σφαγή κατά το τέλος της συνήθους διαδικασίας σφαγής εφόσον έχουν ληφθεί προφυλάξεις για τον μέγιστο δυνατό περιορισμό των κινδύνων εξάπλωσης των παθογόνων οργανισμών και για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εγκαταστάσεων μετά την εν λόγω σφαγή, δεδομένου ότι το κρέας που προέρχεται από τη σφαγή αυτή υφίσταται την ίδια μεταχείριση με το κρέας που θεωρείται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

31. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει:

(α) να απαγορεύει τη σφαγή εφόσον διαθέτει στοιχεία που του επιτρέπουν να καταλήξει στο συμπέρασμα ότι το κρέας που προέρχεται από τα παρουσιασθέντα ζώα είναι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση

(β) να αναβάλλει τη σφαγή στην περίπτωση που δεν έχει τηρηθεί ο χρόνος αναμονής για τα κατάλοιπα

(γ) να διασφαλίζει ότι, εάν πρόκειται για κλινικά υγιή πουλερικά που προέρχονται από ένα σμήνος που σφάζεται υποχρεωτικά στα πλαίσια ενός προγράμματος ελέγχου των λοιμωδών νόσων, τα πουλερικά να σφάζονται κατά το τέλος της ημέρας ή υπό συνθήκες οι οποίες να αποκλείουν κάθε μόλυνση άλλων πουλερικών. Τα κράτη μέλη μπορούν να διαθέτουν αυτό το κρέας στο έδαφός τους σύμφωνα με τους εθνικούς τους κανόνες.

32. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να γνωστοποιεί αμέσως την απαγόρευση σφαγής στην αρμόδια αρχή αναφέροντας το λόγο της απαγόρευσης αυτής και τοποθετώντας προσωρινά σε ασφαλές μέρος τα πουλερικά που αποτελούν αντικείμενο της εν λόγω απαγόρευσης σφαγής.

#### **Μέρος 7** **Υγιεινή της σφαγής και του χειρισμού** **του νωπού κρέατος**

33. Μόνο ζωντανά πουλερικά πρέπει να εισάγονται στις αίθουσες σφαγής. Μετά την εισαγωγή τους στις εν λόγω αίθουσες, πρέπει να θανατώνονται αμέσως μετά την αναισθητοποίησή τους, εξαιρουμένης της σφαγής που γίνεται σύμφωνα με θρησκευτικό τελετουργικό.

34. Η αφαίμαξη πρέπει να είναι πλήρης και να πραγματοποιείται κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση εκτός του τόπου σφαγής.

35. Το μάδημα πρέπει να γίνεται αμέσως και πλήρως.

36. Ο εκσπλαχνισμός πρέπει να διενεργείται χωρίς καθυστέρηση σε περίπτωση ολικού εκσπλαχνισμού ή εντός

των προθεσμιών που προβλέπονται στην παράγραφο 49 του Μέρους 8 σε περίπτωση μερικού ή μεταγενεστέρου εκσπλαχνισμού. Τα σφαγμένα πουλερικά πρέπει να ανοίγονται κατά τρόπο που να επιτρέπει την επιθεώρηση των κοιλοτήτων και όλων των σχετικών σπλάχνων. Προς τον σκοπό αυτό, τα επιθεωρούμενα σπλάχνα μπορούν είτε να έχουν αφαιρεθεί από το σφάγιο είτε να παραμένουν συνδεδεμένα με αυτό με τους φυσικούς τους συνδέσμους. Αν τα σπλάχνα έχουν αφαιρεθεί από το σφάγιο, πρέπει να είναι δυνατόν να προσδιορίζεται το σφάγιο από το οποίο προέρχονται.

Ωστόσο, για τις χήνες και τις πάπιες που εκτρέφονται και σφάζονται για την παραγωγή φουά-γκρα, ο εκσπλαχνισμός μπορεί να πραγματοποιείται εντός 24 ωρών, υπό την προϋπόθεση ότι η θερμοκρασία των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων ελαττώνεται το συντομότερο δυνατό και διατηρείται στη θερμοκρασία που αναφέρεται στην πρώτη περίπτωση της παραγράφου 69 του Μέρους 8 και ότι τα σφάγια αυτά μεταφέρονται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής.

37. Μετά την επιθεώρηση, τα αφαιρεθέντα σπλάχνα πρέπει να διαχωρίζονται αμέσως από το σφάγιο, τα δε τμήματα που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αφαιρούνται αμέσως.

Τα σπλάχνα ή τμήματα σπλάχνων που παραμένουν στο σφάγιο, εκτός των νεφρών, πρέπει να αφαιρούνται αμέσως και, ει δυνατόν, πλήρως, υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.

38. Απαγορεύεται ο καθαρισμός του κρέατος με ύφασμα, καθώς και το γέμισμα του σφάγιου με οτιδήποτε άλλο εκτός από βρώσιμα παραπροϊόντα σφάγιου ή τον λαιμό που αντιστοιχεί σε ένα από τα πουλερικά που θανατώθηκαν στην εγκατάσταση.

39. Απαγορεύεται ο τεμαχισμός του σφάγιου, καθώς και οποιαδήποτε αφαίρεση ή επεξεργασία του κρέατος πουλερικών πριν το τέλος της επιθεώρησης. Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επιβάλλει οποιονδήποτε άλλο χειρισμό απαιτεί η επιθεώρηση.

40. Αφενός το κατακρατούμενο κρέας και αφετέρου το κρέας που χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με την παράγραφο 53 Μέρους 9 ή το κρέας που αποκλείεται από την ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με την παράγραφο 54 Μέρους 9, τα πτερά και τα απορρίμματα πρέπει να μεταφέρονται, το συντομότερο δυνατό, στις αίθουσες, τις εγκαταστάσεις ή τα δοχεία που προβλέπονται στην παράγραφο 4 (δ) του Μέρους 1 και στην παράγραφο 14 (ε) και (στ) του Μέρους 2, ο δε χειρισμός τους πρέπει να γίνεται κατά τέτοιον τρόπο ώστε να αποφεύγεται όσο το δυνατόν περισσότερο η ρύπανση.

41. Μετά την επιθεώρηση και την αφαίρεση των σπλάχνων, το νώπο κρέας πουλερικών πρέπει να καθαρίζεται και να ψύχεται αμέσως σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, κατά τρόπον ώστε να επιτυγχάνονται οι θερμοκρασίες που προβλέπονται στο Μέρος 8 το ταχύτερο δυνατό.

42. Τα κρέατα πουλερικών που πρόκειται να υποβληθούν σε διαδικασία ψύξης με εμβάπτιση, με τη μέθοδο που περιγράφεται στην παράγραφο 43, πρέπει, αμέσως μετά τον εκσπλαχνισμό, να πλένονται επιμελώς με ψεκασμό και να εμβαπτίζονται χωρίς καθυστέρηση. Ο ψεκασμός πρέπει να

πραγματοποιείται με εξοπλισμό που εξασφαλίζει αποτελεσματικό πλύσιμο των εσωτερικών και εξωτερικών επιφανειών των σφαγίων.

Για τα σφάγια βάρους:

- (i) μέχρι 2,5 κιλά, η ποσότητα νερού που πρέπει να χρησιμοποιείται είναι τουλάχιστον 1,5 λίτρο ανά σφάγιο,
- (ii) μεταξύ 2,5 και 5 κιλά, η ποσότητα νερού που πρέπει να χρησιμοποιείται είναι τουλάχιστον 2,5 λίτρα ανά σφάγιο,
- (iii) τουλάχιστον 5 κιλά, η ποσότητα νερού που πρέπει να χρησιμοποιείται είναι τουλάχιστον 3,5 λίτρα ανά σφάγιο.

43. Η μέθοδος ψύξης με εμβάπτιση πρέπει να τηρεί τις εξής απαιτήσεις:

(α) τα σφάγια πρέπει να περνούν από έναν ή περισσότερους κάδους με νερό ή μείγμα πάγου και νερού, των οποίων το περιεχόμενο ανανεώνεται συνεχώς. Επιτρέπεται μόνο το σύστημα με το οποίο τα σφάγια ωθούνται συνεχώς, με μηχανικά μέσα, μέσα σε ένα αντίθετο ρεύμα νερού

(β) η θερμοκρασία του νερού ή των κάδων, η οποία μετράται στα σημεία είσοδου και εξόδου των σφαγίων, δεν πρέπει να υπερβαίνει τους + 16 °C και τους + 4 °C αντίστοιχα

(γ) πρέπει να πραγματοποιείται κατά τέτοιο τρόπο ώστε

η θερμοκρασία που προβλέπεται στην πρώτη περίπτωση της παραγράφου 69 του Μέρους 13 να επιτυγχάνεται στο συντομότερο χρονικό διάστημα

(δ) η ελάχιστη παροχή νερού για το σύνολο της μεθόδου ψύξης που αναφέρεται στην παράγραφο (α) πρέπει να είναι:

- (i) 2,5 λίτρα ανά σφάγιο βάρους μέχρι 2,5 κιλά,
- (ii) 4 λίτρα ανά σφάγιο βάρους μεταξύ 2,5 έως 5 κιλά,
- (iii) 6 λίτρα ανά σφάγιο βάρους περισσότερο από 5 κιλά.

Εάν υπάρχουν περισσότεροι του ενός κάδοι, η εισροή καθαρού νερού και η εκροή ακάθαρτου νερού από κάθε κάδο πρέπει να ρυθμίζονται κατά τρόπον ώστε να μειώνονται προοδευτικά κατά τη φορά της κίνησης των σφαγίων, το δε καθαρό νερό να κατανέμεται μεταξύ των κάδων κατά τρόπον ώστε η ροή του νερού στον τελευταίο κάδο να είναι τουλάχιστον:

- 1 λίτρο ανά σφάγιο βάρους μέχρι 2,5 κιλά,
- 1,5 λίτρο ανά σφάγιο βάρους μεταξύ 2,5 έως 5 κιλά,
- 2 λίτρα ανά σφάγιο βάρους περισσότερο 5 κιλά.

Για τους υπολογισμούς των ποσοτήτων αυτών δεν

πρέπει να λαμβάνεται υπόψη το νερό που χρησιμοποιείται για την πρώτη πλήρωση των κάδων

(ε) τα σφάγια δεν πρέπει να παραμένουν στο πρώτο τμήμα της συσκευής ή στον πρώτο κάδο περισσότερο από μισή ώρα, ούτε να παραμένουν στο υπόλοιπο τμήμα της συσκευής ή στον ή τους άλλους κάδους περισσότερο από το απολύτως αναγκαίο.

Πρέπει να λαμβάνονται όλα τα μέτρα ώστε, ιδίως σε περίπτωση διακοπής της εργασίας, να τηρείται ο χρόνος διάβασης που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο.

Μετά από κάθε διακοπή λειτουργίας και πριν την επανέναρξη λειτουργίας της εγκατάστασης, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να βεβαιώνεται ότι τα σφάγια ανταποκρίνονται πάντοτε στις απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών και είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, πρέπει δε να φροντίζει ώστε τα σφάγια να μεταφέρονται το συντομότερο δυνατόν στην αίθουσα που αναφέρεται στο στην παράγραφο 4 (δ) του Μέρους 1

(στ) κάθε συσκευή πρέπει να αδειάζεται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται κάθε φορά που αυτό είναι απαραίτητο, στο τέλος της περιόδου εργασίας και τουλάχιστον μία φορά την ημέρα

(ζ) πρέπει να υπάρχουν βαθμονομημένες συσκευές ελέγχου που επιτρέπουν τον κατάλληλο και συνεχή έλεγχο της μέτρησης και της καταγραφής:

(i) της κατανάλωσης νερού κατά τον ψεκασμό



πριν από την εμβάπτιση,

- (ii) της θερμοκρασίας του νερού του ή των κάδων στην είσοδο και την έξοδο των σφαγίων,
- (iii) της κατανάλωσης νερού κατά την εμβάπτιση,
- (iv) του αριθμού σφαγίων κάθε κλάσης βάρους που αναφέρεται στο εδάφιο (δ) και στην παράγραφο 42

(η) τα αποτελέσματα των διαφόρων ελέγχων που διενεργεί ο παραγωγός πρέπει να διατηρούνται προκειμένου να υποβληθούν στον επίσημο κτηνίατρο όταν τα ζητήσει

(θ) η ορθή λειτουργία της ψυκτικής εγκατάστασης και οι επιπτώσεις της στην υγιεινή αξιολογούνται με επιστημονικές μικροβιολογικές μεθόδους, αναγνωρισμένες από τα κράτη μέλη σύμφωνα με τις μεθόδους αυτές, συγκρίνεται η περιεκτικότητα των σφαγίων σε ολικά μικρόβια και σε εντεροβακτηρίδια πριν και μετά την εμβάπτιση. Η σύγκριση αυτή πρέπει να πραγματοποιείται όταν η εγκατάσταση τίθεται σε λειτουργία για πρώτη φορά και στη συνέχεια κατά περιοδικά διαστήματα, και οπωσδήποτε κάθε φορά που γίνεται μετατροπή της εγκατάστασης. Η λειτουργία των διαφόρων συσκευών πρέπει να ρυθμίζεται έτσι ώστε να εξασφαλίζονται ικανοποιητικά, από άποψη υγιεινής, αποτελέσματα.

44. Μέχρι το τέλος της επιθεώρησης, τα μη επιθεωρημένα

σφάγια και παραπροϊόντα δεν πρέπει να μπορούν να έρχονται σε επαφή με τα ήδη επιθεωρημένα σφάγια και παραπροϊόντα, απαγορεύεται δε η αφαίρεση, ο τεμαχισμός ή η μεταγενέστερη επεξεργασία του σφάγιου.

45. Το κρέας που έχει κατακρατηθεί ή έχει χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα δεν πρέπει να μπορούν να έρχονται σε επαφή με το κρέας που χαρακτηρίζεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και πρέπει να τοποθετούνται το συντομότερο δυνατόν σε ειδικές αίθουσες ή δοχεία, σχεδιασμένα και τοποθετημένα ούτως ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση άλλου νωπού κρέατος.

46. Ο καθαρισμός, ο χειρισμός, η μεταγενέστερη επεξεργασία και η μεταφορά του κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των παραπροϊόντων, πρέπει να γίνονται σύμφωνα με όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής. Όταν το κρέας συσκευάζεται με δεύτερη συσκευασία, πρέπει να τηρούνται οι όροι της παραγράφου 14 (δ) του Μέρους 2 και του Μέρους 14. Το κρέας που έχει υποβληθεί σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία πρέπει να αποθηκεύεται σε χωριστό θάλαμο απ' ό,τι το ασυσκευαστο νωπό κρέας.

## Μέρος 8

### Υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή

47. Τα πουλερικά πρέπει να επιθεωρούνται αμέσως μετά τη σφαγή υπό ικανοποιητικές συνθήκες φωτισμού.

Στα πλαίσια της επιθεώρησης αυτής:

(α) τα ακόλουθα μέρη:

- (i) η εξωτερική επιφάνεια του σφάγιου, χωρίς κεφάλι και πόδια, εκτός αν αυτά προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση
- (ii) τα σπλάχνα και
- (iii) η κοιλότητα του σφάγιου,

πρέπει να αποτελούν αντικείμενο οπτικού ελέγχου και, εφόσον παρίσταται ανάγκη, να ψηλαφούνται ή να διατέμνονται

(β) ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίδεται:

- (i) στις ανωμαλίες σύστασης, χρώματος και οσμής των σφάγιων
- (ii) στις σημαντικές ανωμαλίες οφειλόμενες στις εργασίες σφαγής
- (iii) στην καλή λειτουργία του εξοπλισμού σφαγής.

Ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει, οπωσδήποτε:

(α) να υποβάλλει σε διεξοδικό δειγματοληπτικό έλεγχο τα ζώα που απορρίπτονται κατά την υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή, το κρέας των οποίων κρίνεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, σύμφωνα με την παράγραφο 53 του Μέρους 9

(β) να εξετάζει τυχαίο δείγμα 300 πουλερικών λαμβανόμενο από ολόκληρη τη παρτίδα που υπέστη την επιθεώρηση μετά τη σφαγή με σκοπό την εξέταση των σπλάχνων και της κοιλότητας του σφάγιου

(γ) να προβαίνει σε ειδική εξέταση του κρέατος πουλερικών μετά τη σφαγή, εφόσον συντρέχουν άλλοι λόγοι σύμφωνα με τους οποίους το κρέας που προέρχεται από τα πουλερικά αυτά ενδέχεται να είναι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Ο ιδιοκτήτης ή το πρόσωπο που δικαιούται να διαθέτει τα πουλερικά πρέπει να συνεργάζονται, στο βαθμό που αυτό είναι αναγκαίο, στην επιθεώρηση μετά τη σφαγή. Πρέπει να προετοιμάζουν τα πουλερικά και το κρέας πουλερικών κατά τρόπον ώστε να καθίσταται δυνατή η επιθεώρηση. Πρέπει να παρέχουν, εφόσον το ζητήσει ο επιθεωρητής, επαρκή βοήθεια. Αν δεν συνεργάζονται όπως οφείλουν, η επιθεώρηση διακόπτεται έως ότου συνεργασθούν στο βαθμό που είναι αναγκαίος για την επιθεώρηση.

48. Στη περίπτωση των μερικώς εκσπλαχρισμένων "απεντερωμένων" πουλερικών, από τα οποία αφαιρούνται αμέσως τα έντερα, πρέπει να εξετάζονται, τουλάχιστον στο 5 % των σφαγμένων πουλερικών κάθε παρτίδας, τα σπλάχνα και η κοιλότητα του σφαγίου μετά τον εκσπλαχτισμό. Αν διαπιστωθεί κατά την εξέταση η παρουσία ανωμαλιών σε αρκετά πουλερικά, πρέπει να επιθεωρηθούν όλα τα πουλερικά της παρτίδας σύμφωνα με την παράγραφο 47.

49. Όσον αφορά τα πουλερικά μεταγενέστερου εκσπλαχτισμού ("New York dressed"):

(α) η επιθεώρηση μετά τη σφαγή που αναφέρεται στην παράγραφο 47 πραγματοποιείται το αργότερο 15 ημέρες μετά τη σφαγή, περίοδο κατά την οποία πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία έως +4 °C

Πέμπτο  
Παράρτημα.

(β) πρέπει, το αργότερο στο τέλος της περιόδου αυτής, να εκσπλαχνίζονται στο σφαγείο στο οποίο θανατώθηκαν ή σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού πουλερικών το οποίο ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της παραγράφου 15 (β) (ii) (B) του Μέρους 3, και, στην τελευταία αυτή περίπτωση, να συνοδεύονται από την υγειονομική βεβαίωση που περιλαμβάνεται στο Πέμπτο Παράρτημα

(γ) το κρέας των πουλερικών αυτών δεν πρέπει να φέρει το σήμα καταλληλότητας που αναφέρεται στο Μέρος 7 πριν πραγματοποιηθεί ο εκσπλαχνισμός που αναφέρεται στο εδάφιο (β).

50. Πρέπει να πραγματοποιείται δειγματοληπτικός έλεγχος για την ανίχνευση καταλοίπων, οπωσδήποτε δε σε περίπτωση βάσιμης υπόνοιας. Στην περίπτωση της εξέτασης για ανίχνευση καταλοίπων με δειγματοληψία, πρέπει να εξετάζονται ιδίως τα κατάλοιπα που αναφέρονται στην εκάστοτε νομοθεσία η οποία στοχεύει σε εναρμόνιση με την κοινοτική Οδηγία 96/23/EK όπως αυτή αντικατέστησε την Κοινοτική Οδηγία 86/469/EOK και συγκεκριμένα το σημείο Α, ομάδα ΙΙΙ, καθώς και στο σημείο Β ομάδα Ι στοιχεία α) και γ), και ομάδα ΙΙ στοιχείο α) του παραρτήματος Ι, αυτής.

Η υποχρέωση εξέτασης για ανίχνευση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση που αναφέρονται στην παράγραφο (2) του Κανονισμού 9 δεν ισχύει για τα πουλερικά που προέρχονται από πτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις που βρίσκεται κάτω από επίσημο έλεγχο όταν η εξέταση για ανίχνευση των καταλοίπων αυτών διενεργείται στην εκμετάλλευση καταγωγής.

51. Όταν, βάσει της επιθεώρησης πριν ή μετά τη σφαγή, υπάρχουν υπόνοιες ασθένειας, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί, εάν το θεωρεί απαραίτητο για να εκπονήσει τη διάγνωσή του ή να ανιχνεύσει τις ουσίες με φαρμακολογική δράση που ενδέχεται να υπάρχουν, λαμβανομένης υπόψη της παρατηρούμενης παθολογικής κατάστασης, να ζητήσει τη διεξαγωγή των αναγκαίων εργαστηριακών εξετάσεων.

Σε περίπτωση αμφιβολίας, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να πραγματοποιεί και άλλες τομές και επιθεωρήσεις των σχετικών μερών των πουλερικών, οι οποίες είναι απαραίτητες για την οριστική διάγνωση.

Όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι δεν τηρούνται οι κανόνες υγιεινής της παρούσας οδηγίας ή ότι παρεμποδίζεται η κατάλληλη υγειονομική επιθεώρηση, δικαιούται να παρεμβαίνει όσον αφορά τη χρήση του εξοπλισμού ή των χώρων και να λαμβάνει οποιοδήποτε αναγκαίο μέτρο, ή και να μειώνει το ρυθμό παραγωγής ή να διακόπτει προσωρινά τη διαδικασία παραγωγής.

52. Τα αποτελέσματα της επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή πρέπει να καταγράφονται από τον επίσημο κτηνίατρο και, σε περίπτωση διάγνωσης μεταδόσιμης στον άνθρωπο ασθένειας, να κοινοποιούνται στην αρμόδια κτηνιατρική αρχή που είναι υπεύθυνη για την εποπτεία της πτηνοτροφικής εκμετάλλευσης από την οποία προέρχονται τα ζώα, καθώς και στον ιδιοκτήτη της πτηνοτροφικής εκμετάλλευσης καταγωγής ή στον εκπρόσωπό του, οι οποίοι υποχρεούνται να λάβουν υπόψη και να φυλάξουν τις πληροφορίες αυτές, και να τις υποβάλλουν, κατά την επόμενη περίοδο παραγωγής, στον επίσημο κτηνίατρο που διενεργεί την επιθεώρηση πριν τη σφαγή.

**Μέρος 9****Απόφαση του επίσημου κτηνίατρου κατά την  
επιθεώρηση μετά τη σφαγή**

53. -(α) Χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση, στο σύνολό τους, τα κρέατα πουλερικών κατά την επιθεώρηση των οποίων μετά τη σφαγή διαπιστώθηκε ένα από τα ακόλουθα:

- (i) γενικευμένες λοιμώδεις ασθένειες και χρόνιες εντοπίσεις παθογόνων μικροοργανισμών που μεταδίδονται στον άνθρωπο,
- (ii) συστηματική μυκητίαση και τοπικές αλλοιώσεις στα όργανα, οι οποίες εικάζεται ότι οφείλονται σε παθογόνους παράγοντες που μεταδίδονται στον άνθρωπο ή τις τοξίνες τους,
- (iii) εκτεταμένος υποδόρειος ή μυϊκός παρασιτισμός και συστηματικός παρασιτισμός,
- (iv) δηλητηρίαση,
- (v) καχεξία,
- (vi) μη φυσιολογική οσμή; χρώμα ή γεύση,
- (vii) κακοήθεις ή πολλαπλοί όγκοι,

- (viii) γενική ρύπανση ή μόλυνση,
- (ix) σημαντικές κακώσεις και εκχυμώσεις,
- (x) εκτεταμένες μηχανικές κακώσεις, συμπεριλαμβανομένων αυτών που οφείλονται σε υπερβολικό ζεμάτισμα,
- (xi) ανεπαρκής άφαιμαξη,
- (xii) κατάλοιπα ουσιών που υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια και κατάλοιπα απαγορευμένων ουσιών,
- (xiii) ασκίτις

(β) χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση τα τμήματα σφαγέντων ζώων τα οποία παρουσιάζουν αλλοιώσεις ή ρύπανση που δεν επηρεάζουν την καταλληλότητα του υπόλοιπου κρέατος.

54. Αποκλείονται από την ανθρώπινη κατανάλωση: το κεφάλι που είναι χωρισμένο από το σφάγιο, τη γλώσσα, το λοφίο, τα λοβία και τα άνω και κάτω λειριά, καθώς και τα εξής σπλάχνα: τραχεία, πνεύμονες χωρισμένοι από το σφάγιο σύμφωνα με την παράγραφο 37 του Μέρους 7, οισοφάγος, πρόλοβος, έντερα και χοληδόχος κύστις.



**Μέρος 10****Προδιαγραφές για το κρέας που προορίζεται  
για τεμαχισμό**

55. Ο τεμαχισμός του σφαγίου σε τμήματα σφαγίου ή η αποστέωση επιτρέπεται μόνο σε εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού.

56. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης ή ο εκπρόσωπός του 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 διαρρυθμισμένους χώρους.

Ειδικότερα, 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 σφαγέντων ζώων.

57. Με την επιφύλαξη της παραγράφου 19 του Μέρους 5, το κρέας που δεν πληροί τους όρους της παραγράφου (2) του Κανονισμού 7 μπορεί να βρίσκεται στα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού μόνον 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. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να έχει πάντοτε ελεύθερη πρόσβαση σε όλες τις αίθουσες αποθήκευσης και εργασίας για να ελέγχει την αυστηρή τήρηση των παραπάνω διατάξεων.

58. Το νωπό κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό πρέπει,

αμέσως μετά την εισαγωγή του στο εργαστήριο τεμαχισμού και μέχρι τον τεμαχισμό, να τοποθετείται στην αίθουσα που προβλέπεται στην παράγραφο 15(α) του Μέρους 3.

Ωστόσο, κατά παρέκκλιση από την παράγραφο 41 του Μέρους 7, το κρέας μπορεί να μεταφέρεται απευθείας από την αίθουσα σφαγής στην αίθουσα τεμαχισμού.

Στην περίπτωση αυτή, η αίθουσα σφαγής και η αίθουσα τεμαχισμού πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο κτηριακό συγκρότημα και αρκετά κοντά η μια στην άλλη, γιατί το προς τεμαχισμό κρέας πρέπει να μεταφέρεται από τη μια αίθουσα στην άλλη χωρίς να μεσολαβεί φόρτωση και εκφόρτωση, χάρη στην επέκταση του μηχανικού συστήματος μεταφοράς της αίθουσας σφαγής, ο δε τεμαχισμός πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς καθυστέρηση. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και τη συσκευασία, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στην ψυκτική αίθουσα που αναφέρεται στην παράγραφο 15 (α) του Μέρους 3.

59. Το κρέας πρέπει να εισάγεται στις αίθουσες που αναφέρονται στο παράγραφο 15 (β) του Μέρους 3 βαθμηδόν, ανάλογα με τις ανάγκες. Αμέσως μετά τον προβλεπόμενο τεμαχισμό και, ενδεχομένως, τη συσκευασία, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στην ψυκτική αίθουσα που αναφέρεται στην παράγραφο 15 (α).

60. Εκτός από τις περιπτώσεις τεμαχισμού εν θερμώ ο τεμαχισμός πρέπει να πραγματοποιείται μόνον όταν η θερμοκρασία του κρέατος είναι ίση ή κατώτερη των + 4 °C.

61. Απαγορεύεται ο καθαρισμός του νωπού κρέατος με ύφασμα.

62. Ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε ρύπανση του κρέατος. Τα θραύσματα οστών και οι θρόμβοι αίματος πρέπει να αφαιρούνται. Το κρέας που προέρχεται από τον τεμαχισμό και δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση συγκεντρώνεται στα δοχεία ή τις αίθουσες που προβλέπονται στην παράγραφο 4 (δ) του Μέρους 1, καθόλη τη διάρκεια του τεμαχισμού.

### **Μέρος 11**

#### **Υγειονομικός έλεγχος του τεμαχισμένου και αποθηκευμένου κρέατος**

63. Τα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού, οι εγκεκριμένες μονάδες επανασυσκευασίας και οι εγκεκριμένες ψυκτικές αποθήκες εποπτεύονται από μέλος της ομάδας επιθεώρησης που αναφέρεται στο Κανονισμό 12(5) (α).

64. Η εποπτεία που προβλέπεται στην παράγραφο 63 περιλαμβάνει τις ακόλουθες εργασίες:

- (α) της εισόδου και εξόδου νωπού κρέατος,
- (β) υγειονομική επιθεώρηση του νωπού κρέατος που βρίσκεται στην εγκατάσταση,
- (γ) έλεγχο της καθαριότητας των αιθουσών, των εγκαταστάσεων και των εργαλείων που προβλέπεται στο Μέρος 5, καθώς και της υγιεινής του προσωπικού, συμπεριλαμβανομένων των ενδυμάτων του,

(δ) κάθε άλλο έλεγχο τον οποίο ο επίσημος κτηνίατρος κρίνει χρήσιμο για διασφάλιση της τήρησης των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών.

## Μέρος 12

### Σήμανση καταλληλότητας

65. Η σήμανση καταλληλότητας πρέπει να πραγματοποιείται υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνίατρο. Για το σκοπό αυτό, ο επίσημος κτηνίατρος ελέγχει:

(α) τη σήμανση καταλληλότητας του κρέατος

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

66. Η σήμανση καταλληλότητας περιλαμβάνει:

(α) για τα κρέατα που συσκευάζονται σε ατομικές ή σε μικρές συσκευασίες:

(i) στο άνω τμήμα, το σήμα που χαρακτηρίζει τη χώρα αποστολής, με κεφαλαία, δηλαδή: CΥ

(ii) στο κέντρο, τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης ή, ενδεχομένως, του εργαστηρίου τεμαχισμού ή του κέντρου επανασυσκευασίας

(iii) στο κάτω τμήμα, το αρκτικόλεξο ΕΟΚ.

Τα γράμματα και τα ψηφία πρέπει να έχουν ύψος 0,2 εκ:

(β) για τις μεγάλες συσκευασίες, ωοειδή σφραγίδα, πλάτους τουλάχιστον 6,5 εκ. και ύψους 4,5 εκ., επί της οποίας αναγράφονται οι ενδείξεις που αναφέρονται στο εδάφιο (α).

Τα γράμματα πρέπει να έχουν ύψος τουλάχιστον 0,8 εκ. και τα ψηφία τουλάχιστον 1 εκ. Η σήμανση καταλληλότητας δύναται, επιπλέον, να περιλαμβάνει ένδειξη που επιτρέπει την εξακρίβωση της ταυτότητας του κτηνιάτρου που έχει διενεργήσει την υγειονομική επιθεώρηση του κρέατος.

Το υλικό σήμανσης πρέπει να αποτελείται από υλικά που ανταποκρίνονται σ' όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής και στα οποία πρέπει να υπάρχουν, κατά τρόπο απολύτως ευανάγνωστο, οι ενδείξεις που αναφέρονται στο εδάφιο (α).

67. -(α) Η σήμανση καταλληλότητας που αναφέρεται στην παράγραφο 66 (α) πρέπει να γίνεται:

- (i) επάνω ή, κατά τρόπο ευανάγνωστο, κάτω από το περιτύλιγμα ή άλλη συσκευασία των ατομικά συσκευασμένων σφαγίων
- (ii) στα σφάγια που δεν συσκευάζονται ατομικά, με την επίθεση σφραγίδας ή ετικέτας μιας χρήσης

- (iii) επάνω ή, κατά τρόπο ευανάγνωστο, κάτω από το περιτύλιγμα ή άλλη συσκευασία των τμημάτων σφαγίων ή των παραπροϊόντων που συσκευάζονται σε μικρές ποσότητες

(β) η σήμανση καταλληλότητας που αναφέρεται στην παράγραφο 66 (β) πρέπει να τίθεται επάνω στις μεγάλες συσκευασίες που περιέχουν σφάγια, τμήματα σφαγίων ή παραπροϊόντα που έχουν επισημανθεί σύμφωνα με το εδάφιο (α)

(γ) όταν η σήμανση καταλληλότητας πραγματοποιείται σε ένα περιτύλιγμα ή μια συσκευασία:

- (i) η σήμανση αυτή πρέπει να επιτίθεται κατά τρόπον ώστε να καταστρέφεται κατά το άνοιγμα του περιτυλίγματος ή της συσκευασίας ή
- (ii) το περιτύλιγμα ή η συσκευασία πρέπει να σφραγίζονται κατά τρόπον ώστε να μην είναι δυνατόν να επαναχρησιμοποιηθούν μετά το άνοιγμά τους.

68. Η σήμανση καταλληλότητας των σφαγίων, τμημάτων σφαγίων ή παραπροϊόντων η οποία πραγματοποιείται σύμφωνα με την παράγραφο 67 (α), δεν απαιτείται στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- (1) Οι παρτίδες σφαγίων, συμπεριλαμβανομένων των σφαγίων από τα οποία έχουν αφαιρεθεί ορισμένα μέρη σύμφωνα με την παράγραφο 53 (β) του Μέρους 9, αποστέλλονται, προς τεμαχισμό, από ένα εγκεκριμένο σφαγείο σε ένα εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού, υπό τους εξής όρους:

(α) οι μεγάλες συσκευασίες που περιέχουν νωπό κρέας πουλερικών φέρουν, στην εξωτερική τους επιφάνεια, το σήμα καταλληλότητας το οποίο έχει τεθεί σύμφωνα με την παράγραφο 67 (α) τρίτη περίπτωση και την παράγραφο 67 (γ)

(β) η εγκατάσταση αποστολής τηρεί μητρώο στο οποίο καταχωρούνται η ποσότητα, η φύση και ο προορισμός των παρτίδων που αποστέλλονται σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς

(γ) το παραλαμβάνον εργαστήριο τεμαχισμού τηρεί μητρώο στο οποίο καταγράφονται η ποσότητα, η φύση και η προέλευση των παρτίδων που παραλαμβάνονται σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς

(δ) το σήμα καταλληλότητας των μεγάλων συσκευασιών καταστρέφεται κατά το άνοιγμα τους σε ένα εργαστήριο τεμαχισμού που τελεί υπό την εποπτεία επίσημου κτηνιάτρου

(ε) στην εξωτερική επιφάνεια της μεγάλης συσκευασίας αναφέρεται σαφώς ο παραλήπτης και η προβλεπόμενη χρήση της παρτίδας, σύμφωνα με την παρούσα παράγραφο και το Έκτο Παράρτημα.

Έκτο Παράρτημα.

(2) Οι παρτίδες σφάγιων, συμπεριλαμβανομένων των σφάγιων από τα οποία έχουν αφαιρεθεί ορισμένα μέρη σύμφωνα με την παράγραφο 53 (β) του Μέρους 9, τα τμήματα σφαγίων και τα ακόλουθα παραπροϊόντα: καρδιές, συκώτια και μυώδεις στόμαχοι, αποστέλλονται,

προς επεξεργασία, από εγκεκριμένο σφαγείο, εργαστήριο τεμαχισμού ή μονάδα επανασυσσκευασίας προς μια εγκατάσταση παρασκευής κρεάτων και προϊόντων με βάση το κρέας, υπό τους εξής όρους:

(α) οι μεγάλες συσκευασίες που περιέχουν νωπό κρέας πουλερικών φέρουν, στην εξωτερική τους επιφάνεια, το σήμα καταλληλότητας το οποίο έχει τεθεί σύμφωνα με το παράγραφο 67 (α) τρίτη περίπτωση και την παράγραφο 67 (γ)

(β) η εγκατάσταση αποστολής τηρεί μητρώο στο οποίο καταχωρούνται η ποσότητα, η φύση και ο προορισμός των παρτίδων που αποστέλλονται σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς

(γ) η παραλαμβάνουσα εγκατάσταση παρασκευής κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας τηρεί ειδικό μητρώο στο οποίο καταγράφονται η ποσότητα, η φύση και η προέλευση των παρτίδων που παραλαμβάνονται σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς

(δ) όταν το νωπό κρέας πουλερικών προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές, το σήμα καταλληλότητας των μεγάλων συσκευασιών καταστρέφεται κατά το άνοιγμά τους σε εγκατάσταση που τελεί υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής

(ε) στην εξωτερική επιφάνεια της μεγάλης συσκευασίας αναφέρεται σαφώς ο παραλήπτης και



Έκτο Παράρτημα.

η προβλεπόμενη χρήση της παρτίδας, σύμφωνα με την παρούσα παράγραφο και το Έκτο Παράρτημα.

(3) Για να διατεθούν απευθείας στον τελικό χρήστη ύστερα από θερμική επεξεργασία, οι παρτίδες σφάγιων, συμπεριλαμβανομένων των σφάγιων από τα οποία έχουν αφαιρεθεί ορισμένα μέρη σύμφωνα με την παράγραφο 53(β) του Μέρους 9, αποστέλλονται από ένα εγκεκριμένο σφαγείο, κέντρο επανασυσκευασίας ή εργαστήριο τεμαχισμού σε εστιατόρια, κυλικεία ή ιδρύματα υπό τους εξής όρους:

(α) οι συσκευασίες που περιέχουν νωπό κρέας πουλερικών φέρουν στην εξωτερική τους επιφάνεια το σήμα καταλληλότητας το οποίο έχει τεθεί σύμφωνα με την παράγραφο 67 (α) τρίτη περίπτωση και την παράγραφο 67 (γ)

(β) η εγκατάσταση αποστολής τηρεί μητρώο στο οποίο καταχωρούνται η ποσότητα, η φύση και ο προορισμός των παρτίδων που αποστέλλονται σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς

(γ) ο παραλήπτης τηρεί μητρώο στο οποίο καταγράφονται η ποσότητα, η φύση και η προέλευση των παρτίδων που παραλαμβάνονται σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς

(δ) οι παραλήπτες υπόκεινται στον έλεγχο της αρμόδιας αρχής η οποία πρέπει να έχει πρόσβαση στα τηρούμενα μητρώα

(ε) στην εξωτερική επιφάνεια της μεγάλης συσκευασίας αναφέρεται σαφώς ο παραλήπτης και

η προβλεπόμενη χρήση της παρτίδας, σύμφωνα με το Έκτο Παράρτημα.

Έκτο Παράρτημα.

### **Μέρος 13**

#### **Αποθήκευση**

69.-(α) Μετά την ψύξη που αναφέρεται στην παράγραφο 41, το νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τους +4 °C

(β) Το κατεψυγμένο κρέας πουλερικών πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τους -12°C.

(γ) Το συσκευασμένο νωπό κρέας πουλερικών δεν πρέπει να αποθηκεύεται στις ίδιες αίθουσες με το μη συσκευασμένο νωπό κρέας.

### **Μέρος 14**

#### **Πρώτη και δεύτερη συσκευασία νωπού κρέατος**

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

- (i) να μη δύναται να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος
- (ii) να μη δύναται να μεταδώσει στο κρέας ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου
- (iii) να είναι αρκετά στερεή ώστε να εξασφαλίζει

αποτελεσματική προστασία του κρέατος κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και των χειρισμών

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

71. 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.

Οι πρώτες συσκευασίες πρέπει να είναι διαφανείς και άχρωμες, ή, εάν πρόκειται για έγχρωμες διαφανείς πρώτες συσκευασίες, να είναι σχεδιασμένες κατά τρόπον ώστε να είναι εν μέρει ορατά τα συσκευασμένα κρέατα ή παραπροϊόντα σφαγίου. Πρέπει να ανταποκρίνονται, επιπλέον, στους όρους που αναφέρονται στην παράγραφο 70 (α) πρώτη και δεύτερη περίπτωση δεν δύνανται να χρησιμοποιηθούν δεύτερη φορά για πρώτη συσκευασία κρέατος.

Τα τμήματα πουλερικών ή παραπροϊόντα που είναι διαχωρισμένα από το σφάγιο πρέπει πάντοτε να είναι καλυμμένα με στερεά κλεισμένο προστατευτικό περιτύλιγμα που ανταποκρίνεται στα κριτήρια αυτά.

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

73. Ωστόσο, εάν η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται σε όλες τις προστατευτικές προϋποθέσεις της δεύτερης συσκευασίας, δηλαδή δεν πρέπει να είναι διαφανής ή άχρωμη δεν είναι αναγκαίο να τίθεται εντός δεύτερου περιέκτη, εφόσον πληρούνται οι άλλοι όροι της παραγράφου 70.

74. Ο τεμαχισμός, η αποστέωση και η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία, δύνανται να γίνονται στην ίδια αίθουσα εφόσον η δεύτερη συσκευασία διαθέτει τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται στην παράγραφο 70 (β) προκειμένου να επαναχρησιμοποιηθεί ή εφόσον πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις:

(α) η αίθουσα πρέπει να είναι αρκετά ευρύχωρη και διαρρυθμισμένη κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζονται οι υγιεινές συνθήκες εργασίας

(β) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία τοποθετούνται, αμέσως μετά την κατασκευή τους, σε ερμητικά κλεισμένο προστατευτικό κάλυμμα, τα οποία πρέπει να προστατεύεται από ζημιές κατά τη μεταφορά προς τις εγκαταστάσεις, και αποθηκεύεται υπό υγιεινές συνθήκες σε χωριστή αίθουσα της εγκατάστασης

(γ) οι αίθουσες αποθήκευσης του υλικού συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένες από σκόνη και βλαβερά ζώδια και να μην επικοινωνούν με αίθουσες που περιέχουν ουσίες δυνάμενες να ρυπάνουν 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 στην αίθουσα

(ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται στην αίθουσα υπό υγιεινές συνθήκες και χρησιμοποιούνται αμέσως. Δεν πρέπει να υφίστανται χειρισμό από το προσωπικό που χειρίζεται νωπό κρέας

(στ) αμέσως μετά την πρώτη συσκευασία, το νωπό κρέας πρέπει να τοποθετείται στις προβλεπόμενες για το σκοπό αυτό αίθουσες αποθήκευσης.

75. Οι δεύτερες συσκευασίες που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο μπορούν να περιέχουν μόνο τεμαχισμένο νωπό κρέας πουλερικών.

## **Μέρος 15**

### **Μεταφορά**

76. Το νωπό κρέας πρέπει να μεταφέρεται με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σύστημα ερμητικού κλεισίματος ή, προκειμένου για νωπό κρέας που εισάγεται σύμφωνα με τις πρόνοιες της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας που στόχευε σε εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 97/78/ΕΚ, ή για νωπό κρέας υπό διαμετακόμιση διά μέσου του εδάφους τρίτης χώρας, με μολυβδοσφραγισμένα μεταφορικά μέσα, σχεδιασμένα και εξοπλισμένα κατά τέτοιον τρόπο ώστε να διατηρείται, καθόλη τη διάρκεια της μεταφοράς, η θερμοκρασία που προβλέπεται στο Μέρος 13.

77. Τα μέσα μεταφοράς που προορίζονται για τη μεταφορά τέτοιου κρέατος πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

(α) τα εσωτερικά τοιχώματά τους πρέπει να είναι λεία και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα

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

78. 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 ρυπάνει τὸ κρέας.

79. Κανένα άλλο προϊόν που δύναται να επηρεάσει τις συνθήκες υγιεινής του κρέατος πουλερικών ή να το ρυπάνει δεν πρέπει να μεταφέρεται συγχρόνως με το κρέας μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο.

Το συσκευασμένο κρέας πρέπει να μεταφέρεται με χωριστά μεταφορικά μέσα από ό,τι το ασυσκευάστο, εκτός εάν, μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο, υπάρχει επαρκής υλικός διαχωρισμός ώστε να προφυλάσσεται το ασυσκευάστο κρέας από το συσκευασμένο.

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

81. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο αντιπρόσωπός του πρέπει να μεριμνά ώστε τα μεταφορικά μέσα και οι συνθήκες φορτώσεως να

ώστε τα μεταφορικά μέσα και οι συνθήκες φορτώσεως να ανταποκρίνονται στους όρους υγιεινής που προβλέπονται στο παρόν μέρος. Ένα μέλος της ομάδας επιθεώρησης που αναφέρεται στην παράγραφο (2) (β) (iii) του Κανονισμού 12 πρέπει να επιβλέπει την τήρησή τους.

## Μέρος 16

### ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ

για το νωπό κρέας πουλερικών (1)

Αριθ. (2): .....

Τόπος αποστολής: .....

Υπουργείο: .....

Υπηρεσία: .....

Αναφορά (2): .....

#### I. Αναγνωριστικά στοιχεία

Κρέας: .....

(είδος ζώου)

Είδος τεμαχίων: .....

Είδος συσκευασίας: .....

Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας: .....

Μήνας(ες) και έτος(η) κατάψυξης: .....

Καθαρό βάρος: .....

#### II. Προέλευση του κρέατος

Διεύθυνση και αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης του ή των εγκεκριμένων σφαγείων: .....

.....

Διεύθυνση και αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης του ή των εγκεκριμένων εργαστηρίων τεμαχισμού: .....

.....  
 Διεύθυνση και αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης της ή των εγκεκριμένων  
 ψυκτικών αποθηκών: .....

### III. Προορισμός του κρέατος

Το κρέας αποστέλλεται από: .....

(Τόπος αποστολής)

σε: .....

(Χώρα και τόπος προορισμού)

με τα ακόλουθα μεταφορικά μέσα:<sup>(3)</sup> .....

Όνομα και διεύθυνση του αποστολέα: .....

Όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη: .....

### IV. Βεβαίωση

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, πιστοποιώ:

α) ότι το προαναφερόμενο κρέας πουλερικών πληροί τις απαιτήσεις της Οδηγίας 91/494/ΕΟΚ για τις συνθήκες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν το ενδοκοινοτικό εμπόριο και τις εισαγωγές νωπών κρεάτων πουλερικών από τρίτες χώρες καθώς και, επιπλέον, τις απαιτήσεις της παραγράφου (1) (β) του Κανονισμού 7 της Οδηγίας 71/118/ΕΟΚ αν τα κρέατα προορίζονται για κράτος μέλος ή τμήμα κράτους μέλους που έχει αναγνωρισθεί ως απαλλαγμένο από την ψευδοπανώλη των πτηνών

β) - ότι το προαναφερόμενο κρέας πουλερικών

- ότι οι προαναφερόμενες συσκευασίες του κρέατος

φέρουν σήμα που αποδεικνύει ότι:

- το κρέας προέρχεται από ζώα σφαγμένα σε εγκεκριμένα σφαγεία
- το κρέας τεμαχίστηκε σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού



γ) ότι το κρέας αυτό έχει αναγνωρισθεί ως κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση μετά από κτηνιατρική επιθεώρηση που πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με την Οδηγία 91/495/ΕΟΚ

δ) ότι τα οχήματα ή μηχανήματα μεταφοράς, καθώς και οι συνθήκες φόρτωσης της αποστολής αυτής πληρούν τις απαιτήσεις στον τομέα της υγιεινής που καθορίζονται στην Οδηγία 71/118/ΕΟΚ.

Έγινε στ .....την .....

(Ονοματεπώνυμο και υπογραφή του επίσημου κτηνιάτρου)

(1) Νωπό κρέας πουλερικών είναι, κατά τον Κανονισμό που αναφέρεται στο σημείο IV του παρόντος πιστοποιητικού, όλα τα κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση μέρη κατοικίδιων ζώων που ανήκουν στα ακόλουθα είδη: κότες, γαλοπούλες, φραγκόκοτες, πάπιες, χήνες, ορτύκια, περιστέρια, φασιανοί και πέρδικες, που είναι κατοικίδια και δεν έχουν υποστεί επεξεργασία για τη διατήρησή τους- πάντως, το κρέας που έχει υποστεί ψύξη θεωρείται νωπό.

(2) Προαιρετικό.

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

## ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(Κανονισμοί 8,12)

### Μέρος 1

#### Γενικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων μικρού δυναμικού

Οι εγκαταστάσεις μικρού δυναμικού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

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

(α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό που καθαρίζεται και 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 δυσοσμία

(β) τοίχους λείους, ανθεκτικούς, στεγανούς, βαμμένους με ανοικτού χρώματος δυνάμενη να πλυθεί έως σε ύψος τουλάχιστον δύο μέτρων.

Ωστόσο, η χρησιμοποίηση, στις αίθουσες που αναφέρονται στην παράγραφο 16 του Μέρους 4 του Πρώτου Παραρτήματος, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την έναρξη ισχύος των παρόντων Κανονισμών δεν αποτελεί λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως

(γ) θύρες από άσηπτα και άσσμα υλικά που καθαρίζονται εύκολα.

Σε περίπτωση αποθήκευσης του κρέατος στη συγκεκριμένη εγκατάσταση, αυτή πρέπει να διαθέτει αίθουσα αποθήκευσης η οποία να πληροί τις προαναφερόμενες απαιτήσεις

(δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά

(ε) επαρκή εξαερισμό και, ενδεχομένως, ικανοποιητική απομάκρυνση των υδρατμών

(στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα.

2. -(α) Διατάξεις, σε επαρκή αριθμό και όσο το δυνατό πλησιέστερα στις θέσεις εργασίας, για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Για τον καθαρισμό των χεριών, οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι εφοδιασμένες με τρεχούμενο ζεστό και κρύο νερό, ή με νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών

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

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

4. -(α) Όργανα και εξοπλισμό εργασίας, όπως τραπέζια τεμαχισμού, τραπέζια με επιφάνειες τεμαχισμού που μπορούν να αφαιρεθούν, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και

πριόνια, από ανοξειδωτο υλικό, από τα οποία να μην κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία να καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Η χρήση ξύλου απαγορεύεται

(β) εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξειδωτο υλικό, που πληρούν τις υγειονομικές απαιτήσεις για:

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

(γ) ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενό τους, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος το οποίο δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο πρέπει να απομακρύνεται ή να καταστρέφεται στο τέλος κάθε ημέρας εργασίας.

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

6. Εγκατάσταση που επιτρέπει τον εφοδιασμό σε πόσιμο νερό σύμφωνα με τον περί της Ποιότητας του Νερού

Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθησης και Έλεγχος) Νόμο του 2002, υπό πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Εντούτοις, κατ'εξάιρεση, επιτρέπεται η εγκατάσταση παροχής μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για την ψύξη του ψυκτικού εξοπλισμού, εφόσον οι αγωγοί που εγκαθίστανται για τη χρήση αυτή δεν επιτρέπουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο ρύπανσης του νωπού κρέατος. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

87(Ι) του 2001.

7. Εγκατάσταση παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού, σύμφωνα με τον περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθησης και Έλεγχος) Νόμος του 2002.

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

9. Τουλάχιστον ένα νιπτήρα και αποχωρητήρια με καζανάκι, τα οποία δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τις αίθουσες εργασίας. Ο νιπτήρας πρέπει να είναι εφοδιασμένος με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υγιεινά υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως των χεριών και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Ο νιπτήρας πρέπει να είναι τοποθετημένος κοντά στα αποχωρητήρια.

## Μέρος 2

### Ειδικοί όροι έγκρισης των σφαγείων μικρού δυναμικού

10. Εκτός των γενικών όρων, τα σφαγεία μικρού δυναμικού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

(α) αρκετά ευρύχωρη αίθουσα σφαγής αφενός για την αναισθητοποίηση και την αφαίμαξη, και αφετέρου για το μάδημα και το ζεμάτισμα, δεδομένου ότι οι δύο αυτοί τύποι εργασιών πρέπει να εκτελούνται σε χωριστούς χώρους

(β) εντός της αίθουσας σφαγής, τοίχους που μπορούν να πλυθούν σε ύψος δύο τουλάχιστον μέτρων ή μέχρι την οροφή

(γ) αίθουσα εκσπλαχνισμού και προπαρασκευής αρκετά ευρύχωρη ώστε να παρέχεται η δυνατότητα ο εκσπλαχνισμός να γίνεται σε θέση αρκετά απομακρυσμένα από τις άλλες θέσεις εργασίας, ή χωρισμένη από τις θέσεις αυτές με διάφραγμα ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση

(δ) αίθουσα, στην οποία πραγματοποιείται το στράγγισμα και η πρώτη συσκευασία και η οποία πρέπει να είναι κλιματιζόμενη

(ε) ψυκτική αίθουσα επαρκούς ικανότητας σε σχέση με το μέγεθος και το είδος των σφαζόμενων ζώων, η οποία να περιλαμβάνει οπωσδήποτε έναν τουλάχιστον απομονωμένο χώρο που κλειδώνεται και που προορίζεται για την παρακολούθηση των σφάγιων που υφίστανται αναλύσεις.

Κατά περίπτωση, η αρμόδια αρχή μπορεί να παρέχει παρεκκλίσεις από την απαίτηση αυτή όταν το κρέας διοχετεύεται αμέσως από τα σφαγεία αυτά προς

εργαστήρια τεμαχισμού ή κρεοπωλεία που βρίσκονται πολύ κοντά στο σφαγείο, υπό την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μεταφοράς δεν υπερβαίνει τη μία ώρα.

11. Τα ζώα που εισέρχονται στην αίθουσα σφαγής πρέπει να σφάζονται αμέσως μετά την αναισθητοποίηση, εκτός αν σφάζονται σύμφωνα με θρησκευτικό τελετουργικό.

12. 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.

Σε περίπτωση παρέκκλισης, η σφαγή πρέπει να γίνεται υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής και να λαμβάνονται μέτρα προς αποφυγή ρύπανσης. Οι αίθουσες πρέπει να καθαρίζονται εξαιρετικά καλά και να απολυμαίνονται υπό επίσημη επίβλεψη πριν επαναχρησιμοποιηθούν.

## ΤΡΙΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(Κανονισμός 8)

## ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

## ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΒΕΒΑΙΩΣΗΣ (1)

για τα πουλερικά που μεταφέρονται από την εκμετάλλευση στο σφαγείο

Αριθ. (2): .....

Αρμόδια υπηρεσία: .....

**I. Στοιχεία των ζώων**

Ζωικό είδος: .....

Αριθμός ζώων: .....

Αναγνωριστικά στοιχεία: .....

**II. Προέλευση των ζώων**

Διεύθυνση της εκμετάλλευσης προέλευσης: .....

.....

**III. Προορισμός των ζώων**

Τα ζώα μεταφέρονται στο ακόλουθο σφαγείο: .....

.....

με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο: .....

**IV. Βεβαίωση**

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνω ότι τα ζώα που αναφέρονται ανωτέρω υποβλήθηκαν σε επιθεώρηση πριν τη σφαγή στην ανωτέρω εκμετάλλευση, την .....

στις ..... (ημερομηνία) και κρίθηκαν υγιή.

Έγινε στ ..... την .....

.....

(υπογραφή επίσημου κτηνίατρου)

(1) Διάρκεια ισχύος του πιστοποιητικού: 72 ώρες.

(2) Προαιρετικό.



**ΤΕΤΑΡΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**  
**(Κανονισμός 12)**  
**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΤΩΝ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΩΝ**  
**ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΣΚΟΠΟΥΣ ΤΩΝ ΠΑΡΟΝΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ**

1. Μόνον οι υποψήφιοι με αποδεικτικά που πιστοποιούν ότι:

(α) έχουν παρακολουθήσει θεωρητικά μαθήματα, μεταξύ των οποίων και εργαστηριακές επιδείξεις, εγκεκριμένα από την αρμόδια αρχή που καλύπτει τα θέματα που αναφέρονται στην παράγραφο 3 (α),

(β) έχουν πραγματοποιήσει πρακτική εξάσκηση υπό την επίβλεψη ενός επίσημου κτηνιάτρου,

έχουν το δικαίωμα να παρουσιασθούν στις εξετάσεις που αναφέρονται στην παράγραφο (3) του Κανονισμού 12. Η πρακτική εξάσκηση γίνεται στα σφαγεία, στα εργαστήρια τεμαχισμού, τις ψυκτικές αποθήκες και τα κέντρα ελέγχου του νωπού κρέατος ή, όσον αφορά την επιθεώρηση πριν τη σφαγή, σε μια εκμετάλλευση.

2. Εντούτοις, οι βοηθοί που πληρούν τις απαιτήσεις του Τρίτου Παραρτήματος των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης προς Πώληση Νωπού Κρέατος Κανονισμών 2003, έχουν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν έναν εκπαιδευτικό κύκλο μαθημάτων, το θεωρητικό μέρος των οποίων μειώνεται σε τέσσερις εβδομάδες.

3. Η δοκιμασία που αναφέρεται στην παράγραφο (2) (β) του Κανονισμού 12, συνίσταται σε ένα θεωρητικό μέρος και ένα πρακτικό μέρος και καλύπτει τα εξής θέματα:

(α) για την επιθεώρηση των εκμεταλλεύσεων:

(i) θεωρητική κατάρτιση:

- γενικές γνώσεις σχετικά με την πτηνοτροφική βιομηχανία - οργάνωση, οικονομικό μέγεθος, μέθοδοι παραγωγής, διεθνές εμπόριο κ.λπ:
- ανατομία και παθολογία των πουλερικών
- βασικές γνώσεις περί των ασθενειών - ιοί, βακτήρια, παράσιτα κλπ
- παρακολούθηση των ασθενειών και χρήση φαρμάκων/εμβολίων και έλεγχος καταλοίπων
- υγειονομικός έλεγχος
- ευημερία στο αγρόκτημα, κατά τη μεταφορά και στο σφαγείο
- περιβαλλοντικός έλεγχος στα κτίρια, στα αγροκτήματα και γενικά
- εθνικούς και διεθνείς κανόνες
- συμπεριφορά των καταναλωτών και έλεγχο ποιότητας

(ii) πρακτική κατάρτιση:

- επισκέψεις στις εκμεταλλεύσεις διαφόρων

ειδών και μεθόδων εκτροφής

- επισκέψεις στις εγκαταστάσεις παραγωγής
- φόρτωση και εκφόρτωση των μέσων μεταφοράς
- επισκέψεις εργαστηρίων
- κτηνιατρικοί έλεγχοι
- τεκμηρίωση
- πρακτική πείρα

(β) για την επιθεώρηση στο σφαγείο:

(i) θεωρητικό μέρος:

- βασικές γνώσεις ανατομίας και φυσιολογίας των σφαζόμενων ζώων
- βασικές γνώσεις παθολογίας των σφαζόμενων ζώων
- βασικές γνώσεις παθολογοανατομίας των σφαζόμενων ζώων
- βασικές γνώσεις υγιεινής, και ειδικότερα βιομηχανικής υγιεινής, υγιεινής σφαγής, τεμαχισμού και αποθήκευσης και υγιεινής στο χώρο εργασίας

- γνώση των μεθόδων και διαδικασιών σφαγής, ελέγχου, προπαρασκευής, πρώτης και δεύτερης συσκευασίας και μεταφοράς νωπού κρέατος
- γνώση των νόμων, κανονισμών και διοικητικών διατάξεων που διέπουν την άσκηση της δραστηριότητάς τους
- διαδικασίες δειγματοληψίας

(ii) πρακτικό μέρος:

- έλεγχος και αξιολόγηση των θανατωμένων ζώων
- προσδιορισμός του ζωικού είδους με την εξέταση χαρακτηριστικών μερών του ζώου
- αναγνώριση ορισμένων τμημάτων θανατωμένων ζώων τα οποία παρουσιάζουν αλλοιώσεις, και σχετικός σχολιασμός
- επιθεώρηση στο σφαγείο μετά τη σφαγή
- έλεγχος υγιεινής
- δειγματοληψία.

**ΠΕΜΠΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

**(Κανονισμός 13)**

**ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΒΕΒΑΙΩΣΗΣ**

για τα σφάγια πουλερικών μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού και για τα σφάγια από πάπιες και χήνες που έχουν εκτραφεί για την παραγωγή φουά-γκρα, έχουν αναισθητοποιηθεί, αφαιμαχθεί και μαδηθεί στο αγρόκτημα πάχυνσης και μεταφέρονται σε εργαστήριο τεμαχισμού, εξοπλισμένο με χωριστή αίθουσα εκσπλαχνισμού

Αριθ. (1): .....

Αρμόδια υπηρεσία: .....

**I. Στοιχεία των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων**

Είδος ζώου: .....

Αριθμός μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων: .....

**II. Προέλευση των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων**

Διεύθυνση του αγροκτήματος πάχυνσης: .....

**III. Προορισμός των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων**

Τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια θα μεταφερθούν στο ακόλουθο εργαστήριο τεμαχισμού: .....

**IV. Βεβαίωση**

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνω ότι τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια τα οποία αναφέρονται ανωτέρω προέρχονται από ζώα που υποβλήθηκαν σε επιθεώρηση πριν τη σφαγή στο προαναφερόμενο αγρόκτημα πάχυνσης, την ..... στις ..... και κρίθηκαν υγιή.

Έγινε στ ..... την .....

(υπογραφή επίσημου κτηνιάτρου)

(1) Προαιρετικό.

**ΕΚΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**  
**(Δεύτερο Παράρτημα)**  
**ΕΝΔΕΙΞΗ Η ΟΠΟΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΜΦΑΙΝΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΜΕΓΑΛΕΣ**  
**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ**

Προβλεπόμενη χρήση: τεμαχισμός/θερμική επεξεργασία (1)

Διεύθυνση παραλήπτη: .....

.....

---

(1) Διαγράφεται η περιττή ένδειξη.



