

Αριθμός 79

Οι περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμοί του 2002, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο δυνάμει των διατάξεων του άρθρου 29 της βασικής νομοθεσίας περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση), 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).

ΟΙ ΠΕΡΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΗ) ΝΟΜΟΙ
ΤΟΥ 1996 ΕΩΣ (Αρ.3) ΤΟΥ 2000

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 29

Με σκοπό την εναρμόνιση με τις πράξεις της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο—

- (α) <Οδηγία 89/397/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Ιουνίου 1989 σχετικά με τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων> (ΕΕ L 186 της 30.6.1989, σ. 23),
- (β) <Οδηγία 93/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 29ης Οκτωβρίου 1993 σχετικά με τα πρόσθετα μέτρα που αφορούν τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων> (ΕΕ L 290 της 24.11.1993, σ. 14),
- (γ) <Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων> (ΕΕ L 175 της 19.7.1993, σ. 1),
- (δ) <Οδηγία 96/3/Ευράτομ, ΕΚΑΧ, ΕΚ της Επιτροπής, της 26ης Ιανουαρίου 1996, για την παρέκκλιση από ορισμένες διατάξεις της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων, όσον αφορά τη θαλάσσια μεταφορά χύδην υγρών ελαίων και λιπών> (ΕΕ L 021 της 27.1.1996, σ. 42),
- (ε) <Οδηγία 98/28/ΕΚ της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 1998 για τη χορήγηση παρέκκλισης από ορισμένες διατάξεις της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ για την υγιεινή των τροφίμων, όσον αφορά τη θαλάσσια μεταφορά χύδην ακατέργαστης ζάχαρης> (ΕΕ L140 της 12.5.1998, σ. 10),

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ασκώντας τις εξουσίες που χορηγούνται σ' αυτό από το άρθρο 29 των περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 έως (Αρ. 2) του 2001, εκδίδει τους ακόλουθους Κανονισμούς.

54(Ι) του 1996
4(Ι) του 2000
122(Ι) του 2000
40(Ι) του 2001
151(Ι) του 2001.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμοί του 2002. Συνοπτικός τίτλος.

2.—(1) Στους παρόντες Κανονισμούς—

Ερμηνεία.

«ανοικτά τρόφιμα» σημαίνει τρόφιμα που δεν περιέχονται σε δοχείο, κιβώτιο, κοντί, περιτύλιγμα ή άλλη συσκευασία, που είναι κατασκευασμένο από τέτοια υλικά και με τέτοιο τρόπο κλεισμένο ώστε να αποκλείεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης των εν λόγω τροφίμων·

«Διευθυντής» σημαίνει το Διευθυντή του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας·

«εντεταλμένος Κοινοτικός λειτουργός» σημαίνει λειτουργό που είναι εντεταλμένος από την Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων για να παρακολουθεί και αξιολογεί τη διενέργεια του επίσημου ελέγχου των τροφίμων·

«εξοπλισμός» περιλαμβάνει συσκευές, επίπλωση και σκεύη·

«επίσημος έλεγχος των τροφίμων» σημαίνει τον έλεγχο που διενεργείται προκειμένου να εξασκριβωθεί κατά πόσο—

(α) Τα τρόφιμα, και

(β) τα πρόσθετα τροφίμων, οι βιταμίνες, τα ανόργανα άλατα, τα ιχνοστοιχεία και τα άλλα πρόσθετα που προορίζονται να πωληθούν ως έχουν, και

(γ) τα υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, συμφωνούν με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις—

(αα) για την πρόληψη των κινδύνων για τη δημόσια υγεία· και

(ββ) για την εξασφάλιση της θεμιτής φύσης των εμπορικών συναλλαγών· και

(γγ) για την προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών· και

(δδ) για την ενημέρωση των καταναλωτών.

«επιχείρηση τροφίμων» σημαίνει επιχείρηση, δημόσια ή ιδιωτική, που ασκεί οποιαδήποτε από τις ακόλουθες κερδοσκοπικές ή μη δραστηριότητες: παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, χειρισμό, προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων·

«Νόμος» σημαίνει τους περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμους του 1996 έως (Αρ. 2) του 2001 και οποιουδήποτε άλλους νόμους τους τροποποιούν ή αντικαθιστούν·

«υγιεινή των τροφίμων» σημαίνει όλα τα μέτρα που απαιτούνται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά και τα οποία μέτρα καλύπτουν όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή (η οποία περιλαμβάνει τη συγκομιδή, τη σφαγή και το άρμεγμα), όπως την παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, χειρισμό, προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων·

«υδατοκαλλιέργεια» έχει την έννοια που αποδίδεται στον όρο αυτό από τον περί Υδατοκαλλιέργειας Νόμο του 2000 και οποιοδήποτε άλλο νόμο τον τροποποιεί ή αντικαθιστά·

«Υπουργός» σημαίνει τον Υπουργό Υγείας.

(2) Στο Πρώτο Παράρτημα οι όροι «όπου αρμόζει» και «όπου είναι αναγκαίο» σημαίνουν όπου αρμόζει και όπου είναι αναγκαίο, αντίστοιχα, με σκοπό την εξασφάλιση της ασφάλειας και της υγιεινής των τροφίμων.

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

3. Οι Κανονισμοί 9, 10 και 11 και το Τρίτο Παράρτημα δεν εφαρμόζονται στους μετρολογικούς ελέγχους.

54(I) του 1996
4(I) του 2000
122(I) του 2000
40(I) του 2001
151(I) του 2001.

117(I) του 2000.

Πρώτο
Παράρτημα.

Εξαιρέση
στο πεδίο
εφαρμογής.
Τρίτο
Παράρτημα.

4.—(1) Ο Διευθυντής τηρεί μητρώο—

(α) Προσώπων που ασκούν το επάγγελμα του παραγωγού ή/και παρασκευαστή τροφίμων· και

(β) υποστατικών παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων.

Τήρηση
μητρώου
παραγωγών
ή/και
παρασκευαστών
τροφίμων και
υποστατικών
παραγωγής
ή/και
παρασκευής
τροφίμων.

(2) Πρόσωπο που επιθυμεί να εγγραφεί στο μητρώο ως παραγωγός ή/και παρασκευαστής τροφίμων ή/και να εγγράψει στο μητρώο υποστατικό ως υποστατικό παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων, υποβάλλει στο Διευθυντή γραπτή αίτηση προς εγγραφή. Στην περίπτωση αίτησης προς εγγραφή υποστατικού παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων, το εν λόγω πρόσωπο υποβάλλει μαζί με την αίτηση πιστοποιητικό της άδειας οικοδομής που εκδόθηκε από την αρμόδια Αρχή για το εν λόγω υποστατικό.

(3) Με την επιφύλαξη του Κανονισμού 5, στην περίπτωση που υποβάλλεται στο Διευθυντή γραπτή αίτηση προς εγγραφή από πρόσωπο που ασκεί ή σκοπεύει να ασκήσει το επάγγελμα του παραγωγού ή/και παρασκευαστή τροφίμων ή/και που χρησιμοποιεί ή σκοπεύει να χρησιμοποιήσει υποστατικό ως υποστατικό παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων, ο Διευθυντής, σε εύλογο χρόνο, προβαίνει στην εγγραφή του συγκεκριμένου προσώπου ή/και υποστατικού στο μητρώο και ενημερώνει προς τούτο γραπτώς το συγκεκριμένο πρόσωπο.

(4) Κανένας δεν ασκεί το επάγγελμα του παραγωγού ή/και παρασκευαστή τροφίμων, εκτός εάν αυτός και το υποστατικό που χρησιμοποιεί για τους σκοπούς του εν λόγω επαγγέλματος είναι εγγεγραμμένοι στο μητρώο σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς.

(5) Ο Διευθυντής διαγράφει από το μητρώο—

(α) Το όνομα κάθε εγγεγραμμένου προσώπου που παύει να ασκεί το επάγγελμα του παραγωγού ή/και παρασκευαστή τροφίμων· και

(β) την περιγραφή κάθε εγγεγραμμένου υποστατικού που παύει να χρησιμοποιείται ως υποστατικό παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων.

(6) Για τους σκοπούς της παραγράφου (5), κάθε εγγεγραμμένο στο μητρώο πρόσωπο που παύει να ασκεί το επάγγελμα του παραγωγού ή/και παρασκευαστή τροφίμων ή/και να χρησιμοποιεί εγγεγραμμένο στο μητρώο υποστατικό ως υποστατικό παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων πληροφορεί γραπτώς το γεγονός αυτό στο Διευθυντή, σε εύλογο χρόνο.

(7) Ο παρών Κανονισμός δεν εφαρμόζεται—

(α) Σε υποστατικά και στη διεύθυνση αυτών, στις περιπτώσεις των οποίων εφαρμόζονται οι περί Υγιεινής του Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Παραγωγή και Παρασκευή) και Ελέγχου Βουστασίων, Ποιμνιοστασίων και Γαλακτοκομείων Κανονισμοί του 1995, όπως δυνατό να τροποποιηθούν ή αντικατασταθούν, καθώς και σε βουστάσια, ποιμνιοστάσια και γαλακτοκομεία, και στη διεύθυνση αυτών, τους οποίους οι εν λόγω Κανονισμοί εξαιρούν από το πεδίο εφαρμογής τους· και

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
31.3.1995.

(β) σε καταστήματα και στη διεύθυνση αυτών, στις περιπτώσεις των οποίων εφαρμόζονται οι περί Υγιεινής του Κρέατος Νόμοι του 1979 και 1981 και οι περί Υγιεινής του Κρέατος Κανονισμοί του 1984 έως 1995, όπως δυνατό να τροποποιηθούν ή αντικατασταθούν· και

94 του 1979
65 του 1981.
Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας,
Παράρτημα
Τρίτο(I):
11.4.1984
13.3.1992
31.3.1995.

- (γ) σε κινητούς ή/και προσωρινούς χώρους, όπως σκηνές πανηγυριών, περίπτερα σε αγορά και οχήματα πώλησης τροφίμων, και στους κατόχους αυτών και
- (δ) σε χώρους που χρησιμοποιούνται περιστασιακά προς τροφοδοσία και στη διεύθυνση αυτών και
- (ε) σε αυτόματες μηχανές πώλησης και στους κατόχους αυτών και
- (στ) σε καφενεία και στη διεύθυνση αυτών και
- (ζ) σε κυλικεία και καντίνες σωματείων και συλλόγων που λειτουργούν βάσει σχετικών νομοθεσιών, και στη διεύθυνση αυτών και
- (η) σε κυλικεία και καντίνες εργοστασίων και σχολείων, και στη διεύθυνση αυτών και
- (θ) σε υποστατικά των οποίων ο χώρος εξυπηρέτησης είναι μικρότερος των οκτώ τετραγωνικών μέτρων και τα οποία δεν προσφέρουν οινόπνευμα ποτά, και στη διεύθυνση αυτών.

5.—(1) Ο Διευθυντής δύναται—

(α) Να αρνηθεί να εγγράψει στο μητρώο—

- (i) Πρόσωπο που ασκεί ή σκοπεύει να ασκήσει το επάγγελμα του παραγωγού ή/και παρασκευαστή τροφίμων, ή/και
- (ii) υποστατικό ως υποστατικό παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων,

εάν έχει εύλογη αιτία να πιστεύει ότι δεν είναι δυνατή η τήρηση των παρόντων Κανονισμών από το εν λόγω πρόσωπο ή/και, ανάλογα με την περίπτωση, στο εν λόγω υποστατικό.

- (β) να ακυρώσει προηγούμενη εγγραφή στο μητρώο προσώπου που ασκεί το επάγγελμα του παραγωγού ή/και παρασκευαστή τροφίμων, ή/και υποστατικού παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων, εάν έχει εύλογη αιτία να πιστεύει ότι δεν τηρούνται οι παρόντες Κανονισμοί από το εν λόγω πρόσωπο ή/και, ανάλογα με την περίπτωση, στο εν λόγω υποστατικό.

(2) Ο Διευθυντής κοινοποιεί την απόφασή του για απόρριψη της αίτησης προς εγγραφή ή για ακύρωση προηγούμενης εγγραφής στο πρόσωπο του οποίου τα συμφέροντα παραβλάπτονται από την εν λόγω απόφαση. Ο Διευθυντής στην απόφαση αυτή εκθέτει, επαρκώς, δεόντως και σαφώς, τους λόγους στους οποίους βασίζεται ο ισχυρισμός ότι δεν είναι δυνατό να τηρηθούν ή ότι δεν τηρούνται οι παρόντες Κανονισμοί και πληροφορεί το εν λόγω πρόσωπο—

- (α) Περί του δικαιώματός του να προσβάλει την απόφαση με γραπτή προσφυγή στον Υπουργό σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στην παράγραφο (3) και
- (β) περί του δικαιώματός του να προσβάλει την απόφαση με προσφυγή στο Ανώτατο Δικαστήριο σύμφωνα με το Άρθρο 146 του Συντάγματος και
- (γ) περί των προθεσμιών εντός των οποίων δύναται να ασκηθούν τα δύο προαναφερόμενα δικαιώματα, οι οποίες καθορίζονται από τους παρόντες Κανονισμούς και το Σύνταγμα, αντίστοιχα.

(3) Μέσα σε τριάντα μέρες από την προαναφερόμενη κοινοποίηση της απόφασης—

- (α) Για απόρριψη της αίτησης προς εγγραφή, ή

Απόρριψη αίτησης για εγγραφή ή ακύρωση εγγραφής στο μητρώο παραγωγών ή/και παρασκευαστών τροφίμων ή/και υποστατικών παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων.

(β) για ακύρωση της εγγράφης,

το πρόσωπο του οποίου τα συμφέροντα παραβλάπτονται από την απόφαση αυτή, δύναται να την προσβάλει με γραπτή και αιτιολογημένη προσφυγή στον Υπουργό.

(4) Σε περίπτωση υποβολής προσφυγής δυνάμει της παραγράφου (3), ο Υπουργός την εξετάζει χωρίς υπαιτία καθυστέρηση, δυνάμενος κατά την κρίση του να ακούσει τον προσφεύγοντα ή να δώσει σ' αυτόν την ευκαιρία να υποστηρίξει τους λόγους στους οποίους στηρίζεται η προσφυγή, και εκδίδει και κοινοποιεί, σε εύλογο χρόνο, την απόφασή του στον προσφεύγοντα, η οποία πρέπει να είναι επαρκώς, δέοντως και σαφώς αιτιολογημένη.

(5) Ο Υπουργός δύναται να αναθέτει σε έναν ή περισσότερους λειτουργούς του Υπουργείου του την εξέταση θεμάτων που αφορούν την προαναφερόμενη προσφυγή και να ζητά από αυτούς να του υποβάλουν σχετική έκθεση, πριν από την έκδοση της απόφασής του.

(6) Εγγράφη η οποία αποτελεί αντικείμενο ακυρωτικής απόφασης του Διευθυντή δυνάμει της παραγράφου (1) δεν ακυρώνεται—

(α) Σε κάθε περίπτωση, ενόσω διαρκεί η προθεσμία για προσφυγή στον Υπουργό, η οποία αναφέρεται στην παράγραφο (3)·

(β) στην περίπτωση που ασκηθεί προσφυγή στον Υπουργό, μέχρις ότου ο Υπουργός αποφασίσει επ' αυτής και κοινοποιήσει την απόφασή του στον προσφεύγοντα.

6.—(1) Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος κάθε επιχείρησης τροφίμων λαμβάνουν τα δέοντα μέτρα ώστε η παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, χειρισμός, προσφορά προς πώληση, και διάθεση τροφίμων να πραγματοποιούνται από την εν λόγω επιχείρηση κάτω από υγιεινές συνθήκες.

Υποχρεώσεις
επιχειρήσεων
τροφίμων.

(2) Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος κάθε επιχείρησης τροφίμων επισημαίνουν κάθε στοιχείο των δραστηριοτήτων της εν λόγω επιχείρησης που είναι κρίσιμης σημασίας για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και λαμβάνουν τα δέοντα μέτρα ώστε οι κατάλληλες διαδικασίες για την εξασφάλιση της εν λόγω ασφάλειας να καθορίζονται, εφαρμόζονται, τηρούνται και προσαρμόζονται σύμφωνα με τις ακόλουθες αρχές, οι οποίες χρησιμοποιήθηκαν για την ανάπτυξη του συστήματος HACCP (Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου – Hazard Analysis and Critical Control Points)—

- (α) Ανάλυση των δυνητικών κινδύνων για τα τρόφιμα κατά την άσκηση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης τροφίμων·
- (β) επισήμανση των σταδίων και της χρονικής στιγμής (τα οποία στο εξής θα αναφέρονται ως «σημεία»), κατά την άσκηση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης τροφίμων, όπου μπορούν να ανακύψουν οι προαναφερόμενοι κίνδυνοι·
- (γ) καθορισμός των επισημανθέντων σημείων που έχουν κρίσιμη σημασία για την ασφάλεια των τροφίμων (τα οποία στο εξής θα αναφέρονται ως «κρίσιμα σημεία»)·
- (δ) καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικών διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία·
- (ε) επανεξέταση, περιοδικά και όποτε η επιχείρηση τροφίμων μεταβάλλει τη δραστηριότητά της, της ανάλυσης των κινδύνων που υπάρχουν για τα τρόφιμα, των κρίσιμων σημείων και των διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία.

(3) Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος κάθε επιχείρησης τροφίμων συμμορφώνονται—

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 1.

(α) Με το Μέρος 1 του Πρώτου Παραρτήματος σε σχέση με όλους τους χώρους που χρησιμοποιούνται για τους σκοπούς της επιχείρησης τροφίμων, εκτός των χώρων που καθορίζονται στην υποπαράγραφο (γ) και

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 2.

(β) με το Μέρος 2 του Πρώτου Παραρτήματος σε σχέση με όλους τους χώρους εντός των οποίων παρασκευάζονται ή υφίστανται μεταποίηση τροφίμων, κατά την άσκηση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης τροφίμων, εκτός των χώρων που καθορίζονται στην υποπαράγραφο (γ) και των τραπεζαριών και

Πρώτο
Παράρτημα.,
Μέρος 3.

(γ) με το Μέρος 3 του Πρώτου Παραρτήματος σε σχέση με οποιοδήποτε από τα ακόλουθα που χρησιμοποιούνται για τους σκοπούς της επιχείρησης τροφίμων:

(i) κινητός ή/και προσωρινός χώρος (όπως σκηνή πανηγυριού, περίπτερο σε αγορά και όχημα πώλησης τροφίμων)·

(ii) χώρος που χρησιμοποιείται κυρίως ως ιδιωτική κατοικία·

(iii) χώρος που χρησιμοποιείται περιστασιακά προς τροφοδοσία·

(iv) αυτόματη μηχανή πώλησης· και

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρη 5, 6, 7, 9
και 10.

(δ) με τα Μέρη 5, 6, 7, 9 και 10 του Πρώτου Παραρτήματος, κατά την άσκηση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης τροφίμων.

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 4.

(4) Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος κάθε επιχείρησης τροφίμων και κάθε πρόσωπο που αναφέρεται στο Μέρος 4 του Πρώτου Παραρτήματος συμμορφώνονται με το Μέρος 4 του Πρώτου Παραρτήματος.

Πρώτο
Παράρτημα,
Μέρος 8.

(5) Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος κάθε επιχείρησης τροφίμων και κάθε πρόσωπο που απασχολείται στην εν λόγω επιχείρηση συμμορφώνονται με το Μέρος 8 του Πρώτου Παραρτήματος, κάθε δε Πρώτος Ιατρικός Λειτουργός έχει τις εξουσίες που καθορίζονται στο Μέρος 8 του Πρώτου Παραρτήματος.

Σύνταξη
οδηγών ορθής
πρακτικής για
την υγιεινή
των τροφίμων.
Δεύτερο
Παράρτημα.
Πρώτο
Παράρτημα.

7.—(1) Δύνανται να συνταχθούν, σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στο Δεύτερο Παράρτημα, ένας ή περισσότεροι ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων, τους οποίους οι επιχειρήσεις τροφίμων δύνανται, εάν θέλουν, να χρησιμοποιούν ως οδηγό για τη συμμόρφωσή τους με τον Κανονισμό 6 και το Πρώτο Παράρτημα, υπό τον όρο ότι οι εν λόγω οδηγοί έχουν τύχει της έγκρισης του Υπουργού.

Πρώτο
Παράρτημα.

(2) Στην περίπτωση σύνταξης οδηγού ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων, ο Υπουργός αξιολογεί τον εν λόγω οδηγό προκειμένου να διαπιστώσει το βαθμό συμμόρφωσής του με τον Κανονισμό 6 και το Πρώτο Παράρτημα και τον εγκρίνει εάν ικανοποιηθεί ότι είναι συμμορφωμένος με τις εν λόγω διατάξεις.

Πρώτο
Παράρτημα.

(3) Ο Υπουργός αποσύρει την έγκρισή του από οποιοδήποτε οδηγό ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων, που αναφέρεται στην παράγραφο (2), εάν ικανοποιηθεί ότι δε συμμορφώνεται πλέον με τον Κανονισμό 6 και το Πρώτο Παράρτημα.

(4) Στην περίπτωση δημοσίευσης των στοιχείων ευρωπαϊκού οδηγού ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων στη σειρά C της Επίσημης Εφημερίδας των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, ο Υπουργός φέρει την εν λόγω δημοσίευση υπόψη των επιχειρήσεων τροφίμων με σχετική γνωστοποίηση που δημοσιεύεται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

8.—(1) Οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί, ασκώντας τις εξουσίες που τους παρέχουν τα άρθρα 14 και 17 του Νόμου, και οι λειτουργοί του Τμήματος Τελωνείων, ασκώντας τις εξουσίες που τους παρέχει το άρθρο 17 του Νόμου, διενεργούν επίσημο έλεγχο των τροφίμων σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στο Τρίτο Παράρτημα.

Καθήκοντα
εξουσιοδο-
τημένων
λειτουργών
και λειτουργών
του Τμήματος
Τελωνείων.
Τρίτο
Παράρτημα.

(2) Ειδικά και χωρίς επηρεασμό της γενικότητας της παραγράφου (1), οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί, ασκώντας τις εξουσίες που τους παρέχουν τα άρθρα 14 και 17 του Νόμου—

(α) Επιθεωρούν και ελέγχουν τους χώρους και τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται από τις επιχειρήσεις τροφίμων κατά την άσκηση των δραστηριοτήτων τους, και

(β) ελέγχουν τα πρόσωπα που απασχολούνται σε αυτούς τους χώρους και τα μεταφορικά μέσα,

σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στο Τρίτο Παράρτημα, για να διασφαλίζουν τη συμμόρφωση των εν λόγω επιχειρήσεων με τον Κανονισμό 6 και το Πρώτο Παράρτημα.

Τρίτο
Παράρτημα.
Πρώτο
Παράρτημα.

(3) Κατά την επιθεώρηση και τους ελέγχους που αναφέρονται στην παράγραφο (2), οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί—

(α) Προβαίνουν σε γενική αξιολόγηση των κινδύνων των σχετικών με την ασφάλεια ή την υγιεινή των τροφίμων, οι οποίοι συνδέονται με την άσκηση των δραστηριοτήτων της επιθεωρούμενης επιχείρησης τροφίμων· και

(β) δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στα κρίσιμα σημεία που έχουν καθοριστεί από την επιθεωρούμενη επιχείρηση τροφίμων, προκειμένου να κρίνουν εάν οι διαδικασίες ελέγχου και παρακολούθησης που προβλέπονται από τον Κανονισμό 6(2) εκτελούνται δεόντως· και

(γ) λαμβάνουν δεόντως υπόψη κατά πόσο η επιθεωρούμενη επιχείρηση τροφίμων έχει συμμορφωθεί με οποιοδήποτε οδηγό ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων, που θεσπίστηκε και χαιρεί της έγκρισης του Υπουργού δυνάμει του Κανονισμού 7, και με οποιοδήποτε ευρωπαϊκό οδηγό ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων, τα στοιχεία του οποίου έχουν δημοσιευτεί στη σειρά C της Επίσημης Εφημερίδας των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

(4) Για να προσδιορίσουν τους κινδύνους που αναφέρονται στην παράγραφο (3), οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί λαμβάνουν υπόψη τη φύση των τροφίμων, τον τρόπο παρασκευής και συσκευασίας τους και κάθε άλλη διαδικασία στην οποία τα τρόφιμα υποβάλλονται πριν αυτά διατεθούν στον καταναλωτή, καθώς και τις συνθήκες αποθήκευσης και έκθεσής τους.

(5) Η επιθεώρηση και οι έλεγχοι που αναφέρονται στην παράγραφο (2) διενεργούνται με συχνότητα ανάλογη προς τον κίνδυνο που εγκυμονούν οι χώροι και τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται κατά την άσκηση των δραστηριοτήτων των επιχειρήσεων τροφίμων.

(6) Ειδικά και χωρίς επηρεασμό της γενικότητας της παραγράφου (1), οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί, ασκώντας τις εξουσίες που τους παρέχουν τα άρθρα 14 και 17 του Νόμου, και οι λειτουργοί του Τμήματος Τελωνείων, ασκώντας τις εξουσίες που τους παρέχει το άρθρο 17 του Νόμου, διενεργούν, σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στο Τρίτο Παράρτημα, έλεγχο των τροφίμων

Τρίτο
Παράρτημα.

Πρώτο
Παράρτημα.

που εισάγονται στη Δημοκρατία από τρίτες χώρες που δεν είναι κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, για να διασφαλίζουν τη συμμόρφωση των εν λόγω τροφίμων με τον Κανονισμό 6 και το Πρώτο Παράρτημα.

(7) Στην περίπτωση που κατά τη διενέργεια επιθεώρησης ή ελέγχου δυνάμει του παρόντος Κανονισμού οποιοσδήποτε εξουσιοδοτημένος λειτουργός ή λειτουργός του Τμήματος Τελωνείων διαπιστώσει ότι έχει παραβιαστεί οποιαδήποτε διάταξη των παρόντων Κανονισμών, λαμβάνει τα δέοντα μέτρα ανάλογα με τις εξουσίες που του παρέχει ο Νόμος.

Εντεταλμένοι
Κοινοτικοί
λειτουργοί.

9.—(1) Οι εξουσιοδοτούμενοι λειτουργοί και οι λειτουργοί του Τμήματος Τελωνείων συνεργάζονται, κατά τη διενέργεια επίσημου ελέγχου των τροφίμων δυνάμει του Κανονισμού 8, με τους εντεταλμένους Κοινοτικούς λειτουργούς και τους παρέχουν κάθε απαραίτητη συνδρομή προκειμένου οι εντεταλμένοι Κοινοτικοί λειτουργοί να εκπληρώνουν τα καθήκοντά τους.

(2) Κάθε εντεταλμένος Κοινοτικός λειτουργός δύναται να συνοδεύει οποιοδήποτε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ή λειτουργό του Τμήματος Τελωνείων κατά τη διενέργεια επίσημου ελέγχου των τροφίμων δυνάμει του Κανονισμού 8.

(3) Ενόσω συνοδεύει εξουσιοδοτημένο λειτουργό που διενεργεί επίσημο έλεγχο των τροφίμων δυνάμει του Κανονισμού 8, κάθε εντεταλμένος Κοινοτικός λειτουργός δύναται σε κάθε εύλογο χρόνο—

(α) Να εισέλθει σε οποιοδήποτε υποστατικό ή άλλο χώρο, εκτός από κατοικία, στο οποίο ο εξουσιοδοτημένος λειτουργός έχει εύλογη αιτία να πιστεύει ότι παράγεται, παρασκευάζεται, μεταποιείται, συντηρείται, καθαρίζεται, συσκευάζεται, αποθηκεύεται, διανέμεται, τυγχάνει χειρισμού, διατίθεται, πωλείται, ή κατέχεται ή εκτίθεται ή προσφέρεται προς διάθεση ή πώληση οποιοδήποτε αντικείμενο αναφορικά με το οποίο εφαρμόζεται ο παρών Κανονισμός·

(β) να εισέλθει σε οποιοδήποτε μεταφορικό μέσο στο οποίο ο εξουσιοδοτημένος λειτουργός έχει εύλογη αιτία να πιστεύει ότι μεταφέρεται οποιοδήποτε αντικείμενο αναφορικά με το οποίο εφαρμόζεται ο παρών Κανονισμός.

(4) Για τους σκοπούς του παρόντος Κανονισμού, ο όρος «αντικείμενο αναφορικά με το οποίο εφαρμόζεται ο παρών Κανονισμός» σημαίνει—

(α) Οποιοδήποτε τρόφιμο·

(β) οτιδήποτε χρησιμοποιείται ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή, παρασκευή, μεταποίηση, συντήρηση, καθαρισμό, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, χειρισμό, διάθεση, πώληση, ή κατοχή ή έκθεση ή προσφορά προς διάθεση ή πώληση τροφίμων·

(γ) οποιοδήποτε υλικό χρησιμοποιείται για τη διαφήμιση ή σήμανση τροφίμων·

(δ) οποιοδήποτε υλικό ή αντικείμενο έρχεται σε επαφή με τρόφιμο.

Συνεργασία
του Διευθυντή
με τις αρμόδιες
αρχές
των κρατών
μελών της
Ευρωπαϊκής
Κοινότητας.

10.—(1) Ο Διευθυντής είναι ο φορέας—σύνδεσμος της Δημοκρατίας ο οποίος—

(α) Παρέχει διοικητική συνδρομή σε οποιαδήποτε αρμόδια αρχή κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, σε όλες τις διαδικασίες επιτήρησης όσον αφορά τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις και τα ποιοτικά πρότυπα που εφαρμόζονται, εντός ή εκτός της Δημοκρατίας, στα τρόφιμα και σε όλες τις διαδικασίες που αφορούν παράβαση της νομοθεσίας περί τροφίμων που εφαρμόζεται εντός ή εκτός της Δημοκρατίας· και

(β) είναι υπεύθυνος για την επικοινωνία και πραγματοποιεί τις δέουσες επαφές με τους αντίστοιχους φορείς-συνδέσμους των κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας και

(γ) χωρίς επηρεασμό της γενικότητας της υποπαραγράφου (β), είναι υπεύθυνος για τη διαβίβαση και την παραλαβή των αιτήσεων συνδρομής που προβλέπονται στον παρόντα Κανονισμό.

(2) Στην περίπτωση που ο Διευθυντής λάβει από αρμόδια αρχή κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας αιτιολογημένη αίτηση συνδρομής, ο Διευθυντής παρέχει στην αιτούμενη αρμόδια αρχή, χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, κάθε απαραίτητη πληροφορία, εκτός εκείνων που δεν μπορούν να ανακοινωθούν διότι αποτελούν αντικείμενο δικαστικής διαδικασίας, η οποία πληροφορία θα επιτρέψει στην αιτούμενη αρμόδια αρχή να εγγυηθεί την τήρηση των εκάστοτε ισχύουσων διατάξεων και των ποιοτικών προτύπων που ισχύουν για τα τρόφιμα εντός της δικαιοδοσίας της· στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η αποστολή των πρωτότυπων εγγράφων, ο Διευθυντής δύναται να διαβιβάσει στην αιτούμενη αρμόδια αρχή αντίγραφα των εν λόγω εγγράφων.

(3) Στην περίπτωση που, κατά την ανταλλαγή πληροφοριών με αρμόδια αρχή κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, ο Διευθυντής διαπιστώσει ότι ενδέχεται να υπάρχει περίπτωση παράβασης ή παράλειψης συμμόρφωσης εντός της Δημοκρατίας με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις—

(α) Της Δημοκρατίας, ή

(β) της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, οι οποίες ισχύουν στη Δημοκρατία δυνάμει σύμβασης που κυρώθηκε από τη Δημοκρατία,

οι οποίες διατάξεις εφαρμόζονται στα τρόφιμα, ο Διευθυντής υποβάλλει αναφορά, σε εύθετο χρόνο, στην εν λόγω αρμόδια αρχή—

(αα) σχετικά με κάθε δράση που έχει, ενδεχομένως, αναληφθεί σχετικά με την ισχυριζόμενη παράβαση ή παράλειψη συμμόρφωσης· και

(ββ) σχετικά με κάθε δράση που έχει αναληφθεί, συμπεριλαμβανομένων των τυχόν δράσεων για την πρόληψη της επανάληψης της ισχυριζόμενης παράβασης ή παράλειψης συμμόρφωσης.

Αντίγραφο της προαναφερόμενης αναφοράς δύναται να αποσταλεί στην Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων κατόπιν πρωτοβουλίας είτε του Διευθυντή είτε της αρμόδιας αρχής στην οποία υποβάλλεται.

(4) Οι πληροφορίες που παρέχονται, υπό οποιαδήποτε μορφή, από αρμόδια αρχή κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, καλύπτονται από το επαγγελματικό απόρρητο. Σε ποινικές διαδικασίες εντός της Δημοκρατίας οι εν λόγω πληροφορίες δύναται να χρησιμοποιούνται μόνο μετά από προηγούμενη συναίνεση της αρμόδιας αρχής κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας που τις παρέχει, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διεθνείς συμβάσεις και συμφωνίες περί αμοιβαίας δικαστικής συνδρομής σε ποινικές υποθέσεις, στις οποίες συμβάσεις και συμφωνίες η Δημοκρατία και το εν λόγω κράτος μέλος είναι συμβαλλόμενα μέρη.

(5) Στην περίπτωση που οι εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Δημοκρατίας επιτρέπουν την ελεύθερη πρόσβαση των προσώπων στις πληροφορίες που ο Διευθυντής ζητεί από αρμόδια αρχή κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, ο Διευθυντής ανακοινώνει το γεγονός αυτό στην εν λόγω αρμόδια αρχή κατά τη στιγμή της αίτησης προς την τελευταία ή, εάν δεν υποβληθεί τέτοια αίτηση, κατά τη μεταξύ τους ανταλλαγή πληροφοριών.

(6) Στην περίπτωση που αρμόδια αρχή κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας δηλώσει ότι οι πληροφορίες που παρέχει στο Διευθυντή αφορούν θέματα επαγγελματικού ή εμπορικού απορρήτου, ο Διευθυντής λαμβάνει τα δέοντα μέτρα ούτως ώστε οι εν λόγω πληροφορίες να μη διαδίδονται ευρύτερα από ότι προβλέπεται στην παράγραφο (4).

(7) Στην περίπτωση που αρμόδια αρχή κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας ζητεί πληροφορίες από το Διευθυντή χωρίς να είναι σε θέση να περιορίσει την παροχή των εν λόγω πληροφοριών στην έκταση που προβλέπεται στην παράγραφο (4), ο Διευθυντής δύναται να αρνηθεί να παράσχει τις εν λόγω πληροφορίες στην αιτούμενη αρμόδια αρχή.

(8) Ο Διευθυντής αιτιολογεί κάθε άρνηση παροχής πληροφοριών δυνάμει του παρόντος Κανονισμού.

(9) Οι παράγραφοι (1) μέχρι και (3) εφαρμόζονται με την επιφύλαξη των 74(Ι) του 1994
99(Ι) του 1997
107(Ι) του 1998.
περί Ασφάλειας των Καταναλωτικών Προϊόντων Νόμων του 1994 μέχρι 1998 και οποιωνδήποτε άλλων νόμων τους τροποποιούν ή αντικαθιστούν.

Κυβερνητικά
Χημεία.

11.—(1) Κάθε Κυβερνητικό Χημείο έχει υποχρέωση να πληροί τα γενικά κριτήρια για τη λειτουργία των κέντρων δοκιμών που καθορίζονται στο πρότυπο CYS EN 45001:1992 το οποίο συμπληρώνεται από τις τυποποιημένες διαδικασίες εργασίας και τον περιοδικό έλεγχο της συμμόρφωσής τους, ο οποίος διενεργείται από το προσωπικό διασφάλισης της ποιότητας, σύμφωνα με τις αρχές ορθής εργαστηριακής πρακτικής που καθορίζονται στο Τέταρτο Παράρτημα.

Τέταρτο
Παράρτημα.

(2) Το Υπουργικό Συμβούλιο δύναται, με γνωστοποίηση που δημοσιεύεται στη Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας, να ορίζει Σώμα Διαπίστευσης, που πληροί τα γενικά κριτήρια που καθορίζονται στο πρότυπο CYS EN 45003: 1992 για τους οργανισμούς διαπίστευσης εργαστηρίων, για την αξιολόγηση και διαπίστευση των Κυβερνητικών Χημείων.

(3) Κατά την αξιολόγηση των Κυβερνητικών Χημείων, το Σώμα Διαπίστευσης που αναφέρεται στην παράγραφο (2)—

(α) Εφαρμόζει τα γενικά κριτήρια για την αξιολόγηση των κέντρων δοκιμών τα οποία καθορίζονται στο πρότυπο CYS EN 45002:1992· και

(β) απαιτεί την εφαρμογή συστημάτων ελέγχου της επάρκειας (proficiency testing schemes), εφόσον είναι σκόπιμο.

(4) Τα Κυβερνητικά Χημεία που πληρούν τα κριτήρια αξιολόγησης που αναφέρονται στην παράγραφο (3) θεωρείται ότι ικανοποιούν τα κριτήρια που αναφέρονται στην παράγραφο (1).

(5) Χημείο ή εργαστήριο που δεν πληροί τα κριτήρια αξιολόγησης που αναφέρονται στην παράγραφο (3) δε θεωρείται ως Κυβερνητικό Χημείο για τους σκοπούς των παρόντων Κανονισμών και του Νόμου.

(6) Η διαπίστευση και η αξιολόγηση των Κυβερνητικών Χημείων δύναται να συνδέεται με μεμονωμένες δοκιμές ή σύνολα δοκιμών.

(7) Κάθε Κυβερνητικό Χημείο εφαρμόζει, στα πλαίσια εκτέλεσης των καθηκόντων που του ανατίθενται από το Νόμο, μεθόδους ανάλυσης τις οποίες επικυρώνει, όταν είναι δυνατό, σύμφωνα με τα κριτήρια που καθορίζονται στο Πέμπτο Παράρτημα.

Πέμπτο
Παράρτημα.

12.—(1) Καταργούνται οι περί Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμοί του 2001.

Κατάργηση.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
6.4.2001.

(2)(α) Οι περί Υγιεινής Τροφίμων Γενικοί Κανονισμοί του 1970 καταργούνται.

Κατάργηση και
επιφύλαξη.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο:
12.6.1970.

(β) Το μητρώο κατασκευαστών καθορισμένων τροφίμων και υποστατικών κατασκευής καθορισμένων τροφίμων που τηρήθηκε και οι εγγραφές σε αυτό που έγιναν δυνάμει των καταργημένων Κανονισμών θεωρείται ότι τηρήθηκε και ότι έγιναν, αντίστοιχα, δυνάμει των παρόντων Κανονισμών και θα ισχύουν και εφαρμόζονται σαν να είχε τηρηθεί και είχαν γίνει, αντίστοιχα, δυνάμει των παρόντων Κανονισμών.

13. Η ισχύς των παρόντων Κανονισμών αρχίζει ένα έτος από την ημερομηνία δημοσίευσής τους στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας, εκτός από τους Κανονισμούς 9 και 10 που τίθενται σε ισχύ με γνωστοποίηση του Υπουργικού Συμβουλίου που δημοσιεύεται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

Έναρξη ισχύος
των παρόντων
Κανονισμών.

ΠΡΩΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(Κανονισμοί 2(2) και 6(3) και (4) και (5) και 7(1) και (2) και (3) και 8(2) και (6))

ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΜΕΡΟΣ 1

Γενικές απαιτήσεις για όλους τους χώρους των επιχειρήσεων τροφίμων (εκτός από αυτούς που καθορίζονται στο Μέρος 3 του παρόντος Παραρτήματος)

1. Οι χώροι πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.
2. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις των χώρων πρέπει—
 - (α) Να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή/και απολύμανση και
 - (β) να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα σε τρόφιμα και το σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας σε επιφάνειες και
 - (γ) να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων, περιλαμβανομένης της πρόληψης της διασταυρούμενης επιμόλυνσης, μεταξύ των εργασιών και κατά τη διάρκεια αυτών, από τρόφιμα, εξοπλισμό, υλικά, νερό, παρεχόμενο αέρα, εργαζομένους και εξωτερικές πηγές μόλυνσης όπως έντομα και άλλα επιβλαβή ζώα ή πτηνά και
 - (δ) να παρέχουν, όπου είναι αναγκαίο, τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας για την υγιεινή κατεργασία και αποθήκευση των προϊόντων.
3. (α) Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, εγκατεστημένων σε κατάλληλα σημεία και προοριζομένων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών.
 - (β) Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για το καθαρίσμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα.
 - (γ) Όλοι οι νιπτήρες, μαζί με τα πόματά τους, πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή και αποδοτική κατάσταση λειτουργίας.
 - (δ) Όπου είναι αναγκαίο, οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαχωρίζονται από τις εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών.
4. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα.
5. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους ή ρυπαρούς σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση.

6. Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.
7. Οι χώροι πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή/και τεχνητό φωτισμό.
8. Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης των τροφίμων.
9. Όπου είναι αναγκαίο, πρέπει να προβλέπονται αποδυτήρια σε επαρκή αριθμό για το προσωπικό.

ΜΕΡΟΣ 2

Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής ή μεταποίησης τροφίμων
(εξαιρουμένων των χώρων που καθορίζονται στο Μέρος 3
του παρόντος Παραρτήματος και των ιραπεξαριών)

1. Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να πλένονται, εκτός αν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. Όπου αρμόζει, τα πατώματα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.
2. Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να είναι λείες μέχρι ύψους κατάλληλου για τις εργασίες της επιχείρησης τροφίμων, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να πλένονται, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.
3. Οι οροφές, ψευδοροφές, και ό,τι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένα, κατασκευασμένα και επιστρωμένα έτσι ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η πτώση σωματιδίων.
4. Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, όπου είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία να μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Στην περίπτωση που το άνοιγμα των παραθύρων ή των άλλων ανοιγμάτων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση ή ρύπανση των τροφίμων, αυτά πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια των εργασιών της επιχείρησης τροφίμων.
5. Ο καθαρισμός και, όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων και μη απορροφητικών επιφανειών, εκτός αν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

6. Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού) που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων και μη τοξικών υλικών που να πλένονται, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.
7. Όπου είναι αναγκαίο, προβλέπονται κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.
8. Όπου αρμόζει, λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για το πλύσιμο των τροφίμων. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού, ανάλογα με τις ανάγκες, και να διατηρείται καθαρός.

ΜΕΡΟΣ 3

Απαιτήσεις για κινητούς ή/και προσωρινούς χώρους (όπως σκηνές πανηγυριών, περίπτερα σε αγορές και οχήματα πώλησης τροφίμων), για χώρους που χρησιμοποιούνται κυρίως ως ιδιωτικές κατοικίες, για χώρους που χρησιμοποιούνται περιστασιακά προς τροφοδοσία και για αυτόματες μηχανές πώλησης

1. Οι χώροι και οι αυτόματες μηχανές πώλησης πρέπει να είναι κατάλληλα χωροθετημένοι, σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαροί, ούτως ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατό, η μόλυνση ή ρύπανση των τροφίμων και η παρουσία εντόμων και άλλων επιβλαβών ζώων ή πτηνών.
2. Ειδικά και χωρίς επηρεασμό της γενικότητας της παραγράφου 1, όπου είναι αναγκαίο—
 - (α) Προβλέπονται οι κατάλληλες εγκαταστάσεις για τη διατήρηση του πρόποντος επιπέδου ατομικής υγιεινής (μεταξύ άλλων, για να μπορούν οι ενδιαφερόμενοι να πλένουν και να στεγνώνουν τα χέρια τους και να εκτελούν τις σωματικές τους ανάγκες με υγιεινό τρόπο, καθώς και κατάλληλα αποδυτήρια)·
 - (β) οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση, να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων και μη τοξικών υλικών που να πλένονται, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα·
 - (γ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για τον καθαρισμό και, όπου είναι αναγκαίο, την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού·
 - (δ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για να διατηρούνται τα τρόφιμα καθαρά·
 - (ε) πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού·
 - (στ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες διευθετήσεις ή/και εγκαταστάσεις για την υγιεινή αποθήκευση και διάθεση των τυχόν επικίνδυνων ή/και μη βρώσιμων ουσιών και αποβλήτων, στερεών ή υγρών·

- (ζ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις ή/και διευθετήσεις για τη διατήρηση των τροφίμων υπό κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και για τον έλεγχο αυτών·
- (η) τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους και κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατό, ο κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης.

ΜΕΡΟΣ 4

Μεταφορά

1. Τα μεταφορικά μέσα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις ή ρύπους και, όπου είναι αναγκαίο, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή/και να απολυμαίνονται δεόντως.
2. Τα βυτία και οι δεξαμενές των μεταφορικών μέσων και οι άλλοι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά οτιδήποτε άλλου πλην τροφίμων, αν το άλλο φορτίο μπορεί να μολύνει ή ρυπάνει τα τρόφιμα.
3. Τα χύμα τρόφιμα σε υγρή κατάσταση ή υπό μορφή κόκκων ή σε σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτίο, δεξαμενή ή άλλο περιέκτη που χρησιμοποιείται μόνο για τη μεταφορά τροφίμων και στο οποίο πρέπει να αναγράφεται με καθαρούς, ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, σε μία ή περισσότερες επίσημες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, ότι χρησιμοποιείται για τη μεταφορά τροφίμων ή η ένδειξη «μόνο για τρόφιμα».
4. Ανεξάρτητα από την παράγραφο 3, η μεταφορά με σκάφη θαλάσσης χύμα υγρού ελαίου ή χύμα λίπους, το οποίο έλαιο ή λίπος προορίζεται ή ενδέχεται να χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη κατανάλωση, επιτρέπεται σε δεξαμενή που δε χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων, υπό τους ακόλουθους όρους:
 - (α) Στην περίπτωση που το χύμα έλαιο ή το χύμα λίπος πρόκειται να μεταποιηθεί—
 - (i) Δύνεται να μεταφερθεί σε δεξαμενή από ανοξείδωτο χάλυβα ή επενδυμένη με εποξειδική ρητίνη ή με τεχνικώς ισοδύναμο υλικό, στην οποία δεξαμενή το αμέσως προηγούμενο φορτίο που μεταφέρθηκε είναι φορτίο που περιλαμβάνεται στον κατάλογο αποδεκτών προηγούμενων φορτίων ο οποίος παρατίθεται στον Πίνακα του παρόντος Μέρους ή είναι τρόφιμο, ή
 - (ii) δύνεται να μεταφερθεί σε δεξαμενή κατασκευασμένη από άλλο υλικό από εκείνα που αναφέρονται στην υπο-υποπαράγραφο (i), στην οποία δεξαμενή τα τρία αμέσως προηγούμενα φορτία που μεταφέρθηκαν είναι φορτία που περιλαμβάνονται στον κατάλογο αποδεκτών προηγούμενων φορτίων ο οποίος παρατίθεται στον Πίνακα του παρόντος Μέρους ή είναι τρόφιμα·
 - (β) στην περίπτωση που το χύμα έλαιο ή το χύμα λίπος δεν πρόκειται να μεταποιηθεί περαιτέρω, δύνεται να μεταφερθεί σε δεξαμενή που είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα ή επενδυμένη με εποξειδική ρητίνη ή με τεχνικώς ισοδύναμο υλικό, εντός της οποίας τα τρία αμέσως προηγούμενα φορτία που μεταφέρθηκαν είναι τρόφιμα·

- (γ) ο πλοίαρχος του σκάφους θαλάσσης που μεταφέρει σε δεξαμενή χύμα υγρό έλαιο ή χύμα λίπος, το οποίο έλαιο ή λίπος προορίζεται ή ενδέχεται να χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη κατανάλωση, τηρεί ακριβή έγγραφα από τα οποία να εμφανίζεται η φύση των τριών αμέσως προηγούμενων φορτίων που μεταφέρθηκαν εντός της συγκεκριμένης δεξαμενής καθώς και η αποτελεσματικότητα της διεργασίας καθαρισμού που χρησιμοποιήθηκε μεταξύ των διαδοχικών φορτίων·
- (δ) στην περίπτωση μεταφόρτωσης του χύμα ελαίου ή του χύμα λίπους σε άλλο σκάφος, ο πλοίαρχος του σκάφους στο οποίο έγινε η μεταφόρτωση τηρεί, επιπρόσθετα από τα έγγραφα που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (γ), ακριβή έγγραφα—
- (i) που αποδεικνύουν ότι πριν από τη μεταφόρτωση του χύμα υγρού ελαίου ή του χύμα λίπους στο δικό του σκάφος η μεταφορά του εν λόγω ελαίου ή λίπους διεξάχθηκε σύμφωνα με τις υποπαραγράφους (α) και (β), και
 - (ii) από τα οποία εμφανίζεται η αποτελεσματικότητα της διεργασίας καθαρισμού που χρησιμοποιήθηκε μεταξύ των διαδοχικών φορτίων στο προηγούμενο σκάφος·
- (ε) ο πλοίαρχος του σκάφους επιδεικνύει τα έγγραφα που αναφέρονται στις υποπαραγράφους (γ) και (δ) σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό, εφόσον του ζητηθούν.
5. Ανεξάρτητα από την παράγραφο 3, η θαλάσσια μεταφορά χύμα ακατέργαστης ζάχαρης που δεν προορίζεται να χρησιμοποιηθεί ως τροφίμο ή συστατικό τροφίμου προτού υποβληθεί σε αποτελεσματική διαδικασία πλήρους διύλισης (ραφινάρισμα) επιτρέπεται σε βυτίο, δεξαμενή ή άλλο περιέκτη, που δε χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων, υπό τους ακόλουθους όρους:
- (α) (i) Το αμέσως προηγούμενο φορτίο στο βυτίο, δεξαμενή ή άλλο περιέκτη πριν από την ακατέργαστη ζάχαρη δεν είναι χύμα υγρό·
 - (ii) πριν από τη φόρτωση της ακατέργαστης ζάχαρης, το βυτίο, δεξαμενή ή άλλος περιέκτης καθαρίζεται αποτελεσματικά με σκοπό την απομάκρυνση των υπολειμμάτων των προηγούμενων φορτίων και άλλων ακαθαρσιών και επιθεωρείται προκειμένου να εξακριβωθεί ότι τα εν λόγω υπολείμματα και ακαθαρσίες έχουν όντως απομακρυνθεί·
- (β) ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων για τη θαλάσσια μεταφορά ακατέργαστης ζάχαρης τηρεί συνοδευτικά έγγραφα που—
- (i) περιγράφουν αναλυτικά το αμέσως προηγούμενο φορτίο που μεταφέρθηκε εντός του συγκεκριμένου βυτίου, δεξαμενής ή άλλου περιέκτη, καθώς και τον τύπο και την αποτελεσματικότητα της μεθόδου καθαρισμού που χρησιμοποιήθηκε πριν από τη μεταφορά της ακατέργαστης ζάχαρης· και
 - (ii) φέρουν, με καθαρούς, ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες την ακόλουθη σήμανση, σε μία ή περισσότερες επίσημες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας: «Το προϊόν αυτό πρέπει να υποβληθεί σε διύλιση (ραφινάρισμα) προτού χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη κατανάλωση»· και

- (iii) συνοδεύουν το φορτίο της ακατέργαστης ζάχαρης σε όλα τα στάδια της μεταφοράς του προς το διυλιστήριο·
 - (γ) ο υπεύθυνος του διυλιστηρίου διατηρεί αντίγραφα των εγγράφων που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (β)·
 - (δ) ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων για τη μεταφορά ακατέργαστης ζάχαρης ή/και τη διαδικασία διύλισης επιδεικνύει τα συνοδευτικά έγγραφα που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (β) σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό, εφόσον του ζητηθούν·
 - (ε) η ακατέργαστη ζάχαρη που έχει μεταφερθεί διά θαλάσσης εντός βυτίου, δεξαμενής ή άλλου περιέκτη, μη προοριζομένου αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να υποβάλλεται σε αποτελεσματική διαδικασία πλήρους διύλισης προτού κριθεί κατάλληλη για χρήση ως τρόφιμο ή συστατικό τροφίμου·
 - (στ) ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων για τη μεταφορά ακατέργαστης ζάχαρης ή/και τη διαδικασία διύλισης θεωρεί τη μέθοδο καθαρισμού που χρησιμοποιείται πριν από τη φόρτωση της ακατέργαστης ζάχαρης, ως κρίσιμης σημασίας (κρίσιμο σημείο) κατά την έννοια του Κανονισμού 6(2)(γ), για την ασφάλεια και την υγιεινή της υπέρλευκης ή ραφινάρισμένης ζάχαρης, λαμβάνοντας υπόψη τη φύση του προηγούμενου φορτίου που έχει μεταφερθεί εντός του βυτίου, δεξαμενής ή άλλου περιέκτη, στο οποίο η ακατέργαστη ζάχαρη μεταφέρεται.
6. Στην περίπτωση που μεταφορικό μέσο ή περιέκτης χρησιμοποιείται για την ταυτόχρονη μεταφορά τροφίμου και άλλου προϊόντος, ή για την ταυτόχρονη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει τα προϊόντα, όπου είναι αναγκαίο, να διατηρούνται χωριστά για να προφυλάσσονται από τυχόν μόλυνση ή ρύπανση.
 7. Στην περίπτωση που μεταφορικό μέσο ή περιέκτης έχει χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά προϊόντος εκτός από τρόφιμο ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης.
 8. Τρόφιμα σε μεταφορικό μέσο ή σε περιέκτη πρέπει να τοποθετούνται και να προστατεύονται κατά τρόπο ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι μόλυνσης ή ρύπανσης.
 9. Όπου είναι αναγκαίο, τα μεταφορικά μέσα και οι περιέκτες, τα οποία χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να έχουν την ικανότητα να διατηρούν τα τρόφιμα στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε, αν χρειαστεί, να ελέγχεται το επίπεδο θερμοκρασίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ

Κατάλογος αποδεκτών προηγούμενων φορτίων

Ουσία	αριθμός CAS(1)
Οξικό οξύ (αιθανοϊκό οξύ, όξος, μεθανοκαρβονικό οξύ)	64-19-7
Ακετόνη — διμεθυλοκετόνη, 2-προπανόλη	67-64-1
Όξινα έλαια και αποστάγματα λιπαρών οξέων — από φυτικά έλαια και λίπη ή και μείγματα αυτών, από ζωικά λίπη και έλαια και από λίπη και έλαια θαλασσίων οργανισμών	
Υδροξείδιο του αμμωνίου — (υδατικό διάλυμα αμμωνίας)	1336-21-6
Έλαια και λίπη (ζωικά, θαλασσίων οργανισμών και φυτικά (εκτός του ελαίου ανακαρδίου και του ακατέργαστου ταλλελαίου)	
Κηρός μελισσών	8012-89-3
Βενζυλική αλκοόλη — (μόνο καθαρότητας NF και αντιόραστηρίου)	100-51-6
Οξικοί δουτυλεστέρες — (n-, δευτ., τριτ.)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Διάλυμα χλωριούχου ασβεστίου	10043-52-4
Λιγνινοςουλφονικό ασβέστιο	
Κηρός καντέλλα	8006-44-8
Κηρός καρναούμπα — (κηρός Βραζιλίας)	8015-86-9
Κυκλοεξάνιο — (εξαμεθυλένιο, εξαναφθένιο, εξαυδροδενόλιο)	110-82-7
Κυκλοεξανόλη (εξαυδροφαινόλη)	108-93-0
Σογιέλαιο εποξειδωμένο (περιεκτικότητας σε οξυγόνο οξυρανίου τουλάχιστον 7 %)	8013-07-8
Αιθανόλη — (αιθυλική αλκοόλη)	64-17-5
Οξικό αιθύλιο — (οξικός αιθέρας, οξικός αιθυλεστέρας)	141-78-6
2-Αιθυλεξαν-1-όλη — (2-αιθυλεξυλική αλκοόλη)	104-76-7
Λιπαρά οξέα:	
Βουτυρικό οξύ — (n-βουτυρικό οξύ, βουτανοϊκό οξύ, αιθυλοξικό οξύ, προπυλομυρμητικό οξύ)	107-92-6
Βαλεριανικό οξύ — (n-πεντανοϊκό οξύ)	109-52-4
Καπρονικό οξύ — (n-εξανοϊκό οξύ)	142-62-1
Επτανοϊκό οξύ — (n-επτανοϊκό οξύ)	111-14-8
Καρυλικό οξύ — (n-οκτανοϊκό οξύ)	124-07-2
Πελαργονικό οξύ — (n-ενναιοϊκό οξύ)	112-05-0
Καπρινικό οξύ — (n-δεκανοϊκό οξύ)	334-48-5
Λαυρικό οξύ — (n-δωδεκανοϊκό οξύ)	143-07-7
Λαυρελαϊκό οξύ — (δωδεκανοϊκό οξύ)	4998-71-4
Μυριστικό οξύ — (n-τεκατετρα-νοϊκό οξύ)	544-63-8
Μυριστελαϊκό οξύ — (n-τεκατετρ-9-ενοϊκό οξύ)	544-64-9
Παλμιτικό οξύ — (n-δεκαεξανοϊκό οξύ)	57-10-3
Παλμιτελαϊκό οξύ — (cis-δεκαεξ-9-ενοϊκό οξύ)	373-49-9
Στεατικό οξύ — (n-δεκαοκτανοϊκό οξύ)	57-11-4
Κικινελαϊκό οξύ — (cis 12-υδροξυδεκαοκτ-9 ενοϊκό οξύ, οξύ καστορέλαιου)	141-22-0
Ελαϊκό οξύ — (n-δεκαοκτα-9-ενοϊκό οξύ)	112-80-1
Λινελαϊκό οξύ — (δεκαοκτα-9,12 — διενοϊκό οξύ)	60-33-3
Λινελενικό οξύ — (δεκαοκτα-9,12,15 — τριενοϊκό οξύ)	463-40-1
Αραχιδικό οξύ — (εικοσανοϊκό οξύ)	506-30-9

Όνομα	αριθμός CAS ⁽¹⁾
Βεχρυνικό οξύ — (εικοσαδευνοϊκό οξύ)	112-85-6
Ερουντικό οξύ — (Cis εικοσαδω-13-ενοϊό οξύ)	112-86-7
Λιπαρές αλκοόλες — Φυσικές αλκοόλες	
Βουτυλική αλκοόλη — (δουταν-1-όλη, δουτυρική αλκοόλη)	71-36-3
Καπρονική αλκοόλη — (εξαν-1-όλη, εξυλική αλκοόλη)	111-27-3
Επταν-1-όλη — (επτυλική αλκοόλη)	110-70-6
Καπρυλική αλκοόλη — (η-οκταν-1-όλη)	111-87-5
Εννευλική αλκοόλη — (εννεαν-1-όλη, πελαργοντική αλκοόλη, οκτυλική καρβινόλη)	143-08-8
Δεκυλική αλκοόλη — (δεκαν-1-όλη)	112-30-1
Λαυρική αλκοόλη — (n-δωδεκανόλη, δωδεκυλική αλκοόλη)	112-53-8
Δεκατριυλική αλκοόλη (δεκατριανόλη)	27458-92-0
Μυριστυλική αλκοόλη — δεκατετρανόλη)	112-72-1
Κητυλική αλκοόλη — (δεκαεξαν-1-όλη, παλμιτική αλκοόλη, n-πρωτ.δεκαεξυλική αλκοόλη)	36653-82-4
Στεαυλική αλκοόλη — (δεκαοκταν-1-όλη)	112-92-5
Ελαυλική αλκοόλη — (δεκαοκτ-9-ενόλη)	143-28-2
Λαυρομυριστυλική αλκοόλη — (μίγμα C 12-C 14)	
Κητυλοστεαυλική αλκοόλη — (μίγμα C 16-C 18)	
Εστέρες λιπαρών οξέων — εστέρες παραγόμενοι από το συνδυασμό οιοδήποτε από τα προαναφερόμενα λιπαρά οξέα με οιαδήποτε από τις προαναφερόμενες λιπαρές αλκοόλες. Ως παραδείγματα αναφέρονται ο μυριστικός δουτυλεστέρας, ο παλμιτικός ελαυλεστέρας και ο στεατικός κητυλεστέρας.	
Μεθυλεστέρες λιπαρών οξέων	
Λαυρικό μεθύλιο (δωδεκανοϊκό μεθύλιο)	111-82-0
Παλμιτικό μεθύλιο (δεκαεξανοϊκό μεθύλιο)	112-39-0
Στεατικό μεθύλιο (δεκαοκτανοϊκό μεθύλιο)	112-61-8
Ελαϊκό μεθύλιο (δεκαοκτ-9-ενοϊκό μεθύλιο)	112-62-9
Μυρμηκικό οξύ — (μεθανοϊκό οξύ)	64-18-6
Γλυκερίνη — (Γλυκερόλη)	56-81-5
Γλυκόλες —	
Βουτανωδιόλη — (1,3-δουτυλενογλυκόλη, δουταν-1,3-διόλη, 1,4-δουτυλενο-γλυκόλη, δουταν-1,4-διόλη, 2,3-δουτυλενο-γλυκόλη, δουταν-2,3-διόλη, δουτυλενογλυκόλη)	107-88-0 110-63-4 513-85-9
Πολυπροπυλενογλυκόλη (μοριακό βάρος μεγαλύτερο του 400)	25322-69-4
Προπυλενογλυκόλη — (1,2 προπυλενογλυκόλη, προπαν-1,2-διόλη, 1,2-διωδροξυ-προπάνιο, μονοπροπυλενογλυκόλη (MPG), Μεθυλογλυκόλη)	57-55-6
1,3-Προπυλενογλυκόλη — (τριμεθυλενογλυκόλη, προπαν-1,3-διόλη)	504-63-2
n-Επτάνιο	142-82-5
n-Εξάνιο (τεχνικής καθαρότητας)	110-54-3 64742-49-0
Ισοδουτανόλη (2-μεθυλοπροπαν-1-όλη)	78-83-1
Οξικό ισοδουτύλιο	110-19-0
Ισοδεκανόλη (ισοδεκυλική αλκοόλη)	25339-17-7
Ισοεννεανόλη (ισοεννευλική αλκοόλη)	27458-94-2
Ισοοκτανόλη (ισοοκτυλική αλκοόλη)	26952-21-6
Ισοπροπανόλη (ισοπροπυλική αλκοόλη, IPA)	67-63-0
Λιμονένιο — (διπεντένιο)	138-86-3
Διάλυμα χλωριούχου μαγνησίου	7786-30-3
Μεθανόλη — (μεθυλική αλκοόλη)	67-56-1
Μεθυλ-αιθυλ-κετόνη (δουτανόνη-2)	78-93-3

Ουσία	αριθμός CAS ⁽¹⁾
Μεθυλ-ισοδουτυλ-κετόνη (4-μεθυλο-πεντανόνη-2)	108-10-1
Μεθυλ-τριδουτυλ-αιθέρας (MTBE)	1634-04-4
Διοξειδίο του πυριτίου	7631-86-9
Μελάσσα	57-50-1
Κηρός μοντάνα	8002-53-7
Εννεάνιο	111-84-2
Παραφίνη (δρώσιμης ποιότητας)	
Πεντάνιο	109-66-0
Φωσφορικό οξύ (ο-φωσφορικό οξύ)	7664-38-2
Πόσιμο νερό, αποδεκτό ως προηγούμενο φορτίο μόνο εάν το αμέσως προηγούμενο από αυτό φορτίο περιλαμβάνεται στον παρόντα κατάλογο	
Υδροξείδιο του καλίου (καυστικό κάλιο)	1310-58-3
Οξικό η-προπύλιο	109-60-4
Υδροξείδιο του νατρίου (καυστικό νάτριο, αλυσίδα)	1310-73-2
Σορβιτόλη (D-σορβιτόλη, εξαυδροξυ αλκοόλη, D-σορβίτης)	50-70-4
Θειικό οξύ	7664-93-9
Διάλυμα εναμώνας νιτρικής ουρίας (UAN)	
Οινολάσπη (δινάση, arçil, arcilla, τρυγία, weinstein, κρεμόρ ταρτάρ, όξινο τρυγικό κάλιο)	868-14-4

Σημείωση:

(1) "αριθμός CAS" σημαίνει τον αριθμό καταλόγου υπηρεσίας χημικών περιλήψεων (chemical abstract serveive registry number).

ΜΕΡΟΣ 5

Απαιτήσεις για αντικείμενα, εγκαταστάσεις και εξοπλισμό που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, το οποίο έρχεται σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να διατηρείται καθαρό και—

- (α) Να κατασκευάζεται και να συντηρείται κατά τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται κάθε κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης των τροφίμων και
- (β) με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζεται και να συντηρείται κατά τρόπο ώστε να μπορεί να καθαρίζεται σε βάθος και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζεται και
- (γ) να είναι εγκατεστημένο κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων.

ΜΕΡΟΣ 6

Απορρίμματα

1. Απορρίμματα τροφίμων και άλλα απορρίμματα δεν πρέπει να αφήνονται να συσσωρευούνται σε χώρους με τρόφιμα, παρά μόνο στο βαθμό που αυτό είναι αναπόφευκτο για τη σωστή λειτουργία της επιχείρησης τροφίμων.
2. Τα απορρίμματα τροφίμων και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που να κλείνουν, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν χρησιμοποιηθέντες άλλοι τύποι περιεκτών είναι κατάλληλοι. Οι εν λόγω περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλα κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και, όπου είναι αναγκαίο, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την απομάκρυνση και την αποθήκευση απορριμμάτων τροφίμων και άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντα καθαροί και να προλαμβάνεται η διείσδυση εντόμων και άλλων επιβλαβών ζώων ή πτηνών καθώς και η μόλυνση ή ρύπανση των τροφίμων, του πόσιμου νερού, του εξοπλισμού και των χώρων.

ΜΕΡΟΣ 7

Παροχή νερού

1. Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού που να είναι καθαρό και υγιεινό. Όπου είναι αναγκαίο, πρέπει να χρησιμοποιείται το πόσιμο αυτό νερό ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση ή ρύπανση των τροφίμων.
2. Όπου χρειάζεται πάγος, πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό που να είναι καθαρό και υγιεινό. Αυτός ο πάγος πρέπει να χρησιμοποιείται, όπου είναι αναγκαίο, ώστε να μη μολύνονται ή ρυπαίνονται τα τρόφιμα και πρέπει να παράγεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που τον προφυλάσσουν από κάθε μόλυνση ή ρύπανση.
3. Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει ή ρυπάνει το προϊόν.

4. Το μη πόσιμο νερό, το οποίο χρησιμοποιείται για παραγωγή ατμού, ψύξη, κατάσβεση πυρκαγιάς και άλλους παρεμφερείς σκοπούς που δε σχετίζονται με τρόφιμα, πρέπει να διοχετεύεται μέσω χωριστών δικτύων που να αναγνωρίζονται εύκολα και να μη συνδέονται καθόλου με τα συστήματα πόσιμου νερού, ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρροής στα συστήματα πόσιμου νερού.

ΜΕΡΟΣ 8

Ατομική υγιεινή

1. Κάθε πρόσωπο που απασχολείται σε επιχείρηση τροφίμων και είτε άπτεται τροφίμων είτε κινείται σε χώρους όπου διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα—
 - (α) Λαμβάνει όλα τα εύλογα μέτρα για την αποφυγή κάθε κινδύνου μόλυνσης ή ρύπανσης των τροφίμων και
 - (β) διατηρεί υψηλό βαθμό ατομικής καθαριότητας και φέρει κατάλληλο, καθαρό και, όπου αρμόζει, προστατευτικό ρουχισμό.
2. (α) Ειδικά και χωρίς επηρεασμό της γενικότητας της παραγράφου 1, κάθε πρόσωπο που απασχολείται σε επιχείρηση τροφίμων και είτε άπτεται ανοικτών τροφίμων είτε κινείται σε χώρους όπου βρίσκονται ανοικτά τρόφιμα—
 - (i) Διατηρεί καθαρά όλα τα μέρη του σώματός του που μπορεί να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και
 - (ii) διατηρεί καθαρά όλα τα μέρη του εσωτερικού ή εξωτερικού ιματισμού του που μπορεί να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και
 - (iii) καλύπτει οποιοδήποτε ανοικτό τραύμα ή εκδορά με κατάλληλο αδιάβροχο επίδεσμο και
 - (iv) αποφεύγει να φτύνει και
 - (v) δεν καπνίζει.
- (β) Ειδικά και χωρίς επηρεασμό της γενικότητας της παραγράφου 1, κάθε πρόσωπο που απασχολείται σε επιχείρηση τροφίμων και—
 - (i) Εργάζεται στην παραγωγή (εξαιρουμένων της συγκομιδής, της αλείας, της υδατοκαλλιέργειας, της σφαγής και του αρμέγματος), παρασκευής, μεταποίησης ή μεταφοράς ανοικτών τροφίμων, ή
 - (ii) κινείται σε χώρους ή μεταφορικά μέσα στα οποία διεξάγονται τέτοιες εργασίες,
 φέρει λευκό επενδύτη (μπλούζα) και κάλυμμα κεφαλής.
3. Πρόσωπο που απασχολείται με οποιαδήποτε ιδιότητα σε χώρο επιχείρησης τροφίμων, στον οποίο διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα, δε δύναται να άπτεται τροφίμων χωρίς να κατέχει πιστοποιητικό εκδιδόμενο ανά διαστήματα δώδεκα μηνών από Πρώτο Ιατρικό Λειτουργό, το οποίο να πιστοποιεί ότι η κατάσταση της υγείας του εν λόγω προσώπου είναι τέτοια ώστε να μην ενέχει οποιοδήποτε κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.
4. Πρόσωπο που απασχολείται με οποιαδήποτε ιδιότητα σε χώρο της επιχείρησης τροφίμων, στον οποίο διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα, και που γνωρίζει ή υποψιάζεται ότι πάσχει ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται διά των τροφίμων ή ότι πάσχει από μολυσμένα τραύματα ή ότι έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση ή δερματικό έλκος ή

διάρροια ή άλλη ανάλογη πάθηση ή λοιμώδη νόσο, πληροφορεί αμέσως τον κάτοχο ή τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων, στην οποία αυτό το πρόσωπο απασχολείται, περί της εν λόγω γνώσεως ή υποψίας.

Ο εν λόγω κάτοχος ή υπεύθυνος που πληροφορείται από τον πάσχοντα ή φορέα ή από άλλο πρόσωπο ή που αντιλαμβάνεται με οποιοδήποτε άλλο τρόπο το προαναφερόμενο γεγονός ή υποψία το γνωστοποιεί αμέσως στον Πρώτο Ιατρικό Λειτουργό της επαρχίας στην οποία βρίσκεται η επιχείρηση τροφίμων.

Στην περίπτωση που το πρόσωπο που αναφέρεται στην πρώτη υποπαράγραφο είναι ο ίδιος ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων, αυτός γνωστοποιεί αμέσως το προαναφερόμενο γεγονός ή την υποψία στον προαναφερόμενο Πρώτο Ιατρικό Λειτουργό.

5. Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος κάθε επιχείρησης τροφίμων απαγορεύουν την με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση σε χώρους της επιχείρησης, στους οποίους διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα, σε οποιοδήποτε πρόσωπο που είναι γνωστό ή υπάρχει υποψία ότι πάσχει ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται διά των τροφίμων ή ότι πάσχει από μολυσμένα τραύματα ή ότι έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση ή δερματικό έλκος ή διάρροια ή άλλη ανάλογη πάθηση ή λοιμώδη νόσο, όταν υπάρχει άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς και μέχρις ότου ο προαναφερόμενος Πρώτος Ιατρικός Λειτουργός αποφασίσει ότι ο κίνδυνος τέτοιας μόλυνσης έχει εκλείψει.
6. Στην περίπτωση που Πρώτος Ιατρικός Λειτουργός έχει εύλογη αιτία να πιστεύει, μετά από εξέταση που διενήργησε σε οποιοδήποτε πρόσωπο, ότι η απασχόληση του εν λόγω προσώπου σε επιχείρηση τροφίμων ενδέχεται να οδηγήσει στην εξάπλωση οποιασδήποτε από τις νόσους που αναφέρονται στην παράγραφο 4, δύναται, με γραπτή γνωστοποίησή του προς τον κάτοχο ή τον υπεύθυνο της εν λόγω επιχείρησης και προς το εν λόγω πρόσωπο, να απαιτήσει όπως το εν λόγω πρόσωπο πάψει να απασχολείται σε χώρους της εν λόγω επιχείρησης, στους οποίους διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα, για την περίοδο που καθορίζεται στη γνωστοποίηση.
7. Απαγορεύεται σε κάθε πρόσωπο που καθορίζεται σε γνωστοποίηση που εκδίδεται δυνάμει της παραγράφου 6 και σε κάθε άλλο πρόσωπο που γνωρίζει ή υποψιάζεται ότι πάσχει ή είναι φορέας οποιασδήποτε από τις νόσους που αναφέρονται στην παράγραφο 4 να απασχολούνται σε χώρο επιχείρησης τροφίμων, στον οποίο διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα, πριν λήξει η περίοδος που καθορίζεται στη γνωστοποίηση ή μέχρις ότου ο προαναφερόμενος Πρώτος Ιατρικός Λειτουργός αποφασίσει ότι ο κίνδυνος μετάδοσης τέτοιας νόσου έχει εκλείψει.
8. Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος κάθε επιχείρησης τροφίμων απαγορεύουν την απασχόληση στους χώρους εργασίας της εν λόγω επιχείρησης, στους οποίους διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα, σε κάθε πρόσωπο που καθορίζεται σε γνωστοποίηση η οποία εκδίδεται δυνάμει της παραγράφου 6 και τους κοινοποιήθηκε, πριν λήξει η περίοδος που καθορίζεται στη γνωστοποίηση ή μέχρις ότου ο προαναφερόμενος Πρώτος Ιατρικός Λειτουργός αποφασίσει ότι ο κίνδυνος μετάδοσης τέτοιας νόσου έχει εκλείψει.

9. Στην περίπτωση που Πρώτος Ιατρικός Λειτουργός κατέχει στοιχεία που δείχνουν ότι οποιοδήποτε πρόσωπο πάσχει από τροφική δηλητηρίαση που προκλήθηκε από την κατανάλωση τροφίμου, το οποίο αποτέλεσε αντικείμενο εργασιών οποιασδήποτε επιχείρησης τροφίμων, ή ότι τα τρόφιμα οποιασδήποτε επιχείρησης τροφίμων έχουν μολυνθεί από οποιαδήποτε νόσο που αναφέρεται στην παράγραφο 4, ο εν λόγω Πρώτος Ιατρικός Λειτουργός δύναται με γραπτή γνωστοποίησή του προς τον κάτοχο ή τον υπεύθυνο της εν λόγω επιχείρησης να απαγορεύσει τη χρήση, πώληση ή διάθεση, για ανθρώπινη κατανάλωση, τροφίμου που αποτέλεσε ή αποτελεί αντικείμενο εργασιών της εν λόγω επιχείρησης, εκτός υπό τους όρους που τυχόν να περιέχονται στην εν λόγω γνωστοποίηση.
10. Στην περίπτωση που ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων λάβει γνωστοποίηση που εκδόθηκε δυνάμει της παραγράφου 9, η εν λόγω επιχείρηση παύει να χρησιμοποιεί, πωλεί ή διαθέτει, για ανθρώπινη κατανάλωση, οποιοδήποτε τρόφιμο κατά παράβαση των όρων της γνωστοποίησης.
11. Κάθε γνωστοποίηση που εκδίδεται δυνάμει της παραγράφου 9 ισχύει—
 - (α) Από τη λήψη της γνωστοποίησης από τον κάτοχο ή τον υπεύθυνο της καθοριζόμενης σε αυτή επιχείρησης τροφίμων· και
 - (β) για περίοδο που καθορίζεται στη γνωστοποίηση και δεν υπερβαίνει τις τέσσερις ημέρες και την οποία ο Πρώτος Ιατρικός Λειτουργός που εκδίδει τη γνωστοποίηση δύναται να παρατείνει, για μια ή περισσότερες φορές, για τέσσερις ή λιγότερες ημέρες.
12. Ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων, που έχει λάβει γνωστοποίηση που εκδόθηκε δυνάμει της παραγράφου 9, προβαίνει, κατά το χρόνο που ισχύει η γνωστοποίηση, σε όλες τις ενδεδειγμένες ενέργειες για άρση των λόγων για τους οποίους εκδόθηκε η γνωστοποίηση.
13. Πρώτος Ιατρικός Λειτουργός που εξέδωσε γνωστοποίηση δυνάμει της παραγράφου 9 δύναται να την ανακαλέσει πριν από τον καθορισμένο χρόνο εκπνοής της όταν ικανοποιηθεί ότι τα τρόφιμα τα οποία αποτέλεσαν ή αποτελούν αντικείμενα εργασιών της επιχείρησης τροφίμων, για την οποία εκδόθηκε η γνωστοποίηση, δεν ενδέχεται να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση ή ότι ο κίνδυνος μόλυνσής τους από οποιαδήποτε από τις νόσους που αναφέρονται στην παράγραφο 4 έχει εκλείψει.

ΜΕΡΟΣ 9

Διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα

1. Οι επιχειρήσεις τροφίμων δεν πρέπει να δέχονται πρώτη ύλη ή συστατικό, που γνωρίζουν ή έχουν βάσιμους λόγους να υποπεύονται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές ή αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά τη συνήθη διαλογή ή/και τις διαδικασίες παρασκευής που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται στις επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις ή ρύπους.

3. Όλα τα τρόφιμα που διακινούνται, αποθηκεύονται, συσκευάζονται, εκτίθενται ή μεταφέρονται πρέπει να προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση ή ρύπο που ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα ή ρυπαρά, κατά τρόπο που δε θα ήταν λογικό να αναμένεται ανθρώπινη κατανάλωσή τους σε αυτή την κατάσταση. Ειδικά, τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται ή/και να προστατεύονται κατά τρόπο που να ελαχιστοποιεί οποιοδήποτε κίνδυνο μόλυνσης ή ρύπανσης. Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα έντομα και τα άλλα επιβλαβή ζώα ή πτηνά.
4. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να είναι επιρρεπή στον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μη συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία. Όσο το επιτρέπει η ασφάλεια των τροφίμων, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας για περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά την παρασκευή, μεταφορά, αποθήκευση, έκθεση ή το σερβίρισμα των τροφίμων.
5. Στην περίπτωση που τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το τελευταίο στάδιο θερμοκής κατεργασίας ή, εάν δε χρησιμοποιείται θερμοότητα, μετά το τελικό στάδιο παρασκευής, σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.
6. Οι επικίνδυνες ή/και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς περιέκτες.

ΜΕΡΟΣ 10

Επίβλεψη, και κατάρτιση ή/και καθοδήγηση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων

Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη καθώς και την καθοδήγηση ή/και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσων προσώπων απασχολούνται στην εν λόγω επιχείρηση και χειρίζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.

Στην περίπτωση καθοδήγησης ή/και κατάρτισης σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, η σχετική διδακτέα ύλη πρέπει να είναι συμμορφωμένη με τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών.

ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
(Κανονισμός 7(1))

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΟΔΗΓΟΥ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Η σύνταξη οδηγού ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων γίνεται—
 - (α) Από τους κλάδους των επιχειρήσεων τροφίμων και από εκπροσώπους άλλων ενδιαφερόμενων φορέων, όπως το Κυπριακό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο και τον Κυπριακό Σύνδεσμο Καταναλωτών.
 - (β) σε διαβούλευση με πρόσωπα των οποίων τα συμφέροντα θίγονται ουσιαστικά, συμπεριλαμβανομένου του Υπουργού και της Ένωσης Δήμων.
 - (γ) ανάλογα με την περίπτωση, με αναφορά στο Συνιστώμενο Διεθνή Κώδικα Πρακτικής – Γενικές Αρχές Υγιεινής Τροφίμων του Κώδικα Τροφίμων (Codex Alimentarius) της Παγκόσμιας Οργάνωσης Τροφίμων και Γεωργίας και της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας.
2. Η σύνταξη οδηγού ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων δύναται να γίνει υπό την αιγίδα του Κυπριακού Οργανισμού Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας, που ιδρύθηκε βάσει του άρθρου 3 των περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας Νόμων του 1975 έως 1996, ή υπό την αιγίδα οποιουδήποτε Οργανισμού ο οποίος αντικαθιστά τον πρώτο βάσει νόμου.

ΤΡΙΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(Κανονισμοί 3 και 8(1) και (2) και (6))

ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Στα πλαίσια του επίσημου ελέγχου των τροφίμων, οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί—
 - (α) Ελέγχουν τα προϊόντα που αποστέλλονται σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με την ίδια επιμέλεια όπως και τα προϊόντα που διατίθενται, πωλούνται, ή κατέχονται ή εκτίθενται ή προσφέρονται προς διάθεση ή πώληση, ή κυκλοφορούν στην αγορά στην επικράτεια της Δημοκρατίας· και
 - (β) δεν εξαιρούν από τον προσήκοντα έλεγχο προϊόντα για το λόγο ότι προορίζονται να εξαχθούν σε τρίτη χώρα που δεν είναι κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Κοινότητας.
2. Ο επίσημος έλεγχος των τροφίμων διενεργείται—
 - (α) Σε τακτικά διαστήματα· και
 - (β) σε περίπτωση που υπάρχουν υπόνοιες ότι τα προϊόντα δεν πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις· και
 - (γ) κατά κανόνα, χωρίς προειδοποίηση· και
 - (δ) τηρουμένης της αρχής της αναλογικότητας σε σχέση με τον επιδιωκόμενο στόχο.
3. Ο επίσημος έλεγχος των τροφίμων εκτείνεται σε όλα τα στάδια της παραγωγής, της παρασκευής, της εισαγωγής από τρίτες χώρες που δεν είναι κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, της αποθήκευσης, της μεταφοράς, της διανομής, της διάθεσης, της πώλησης, της κατοχής ή έκθεσης ή προσφοράς προς διάθεση ή πώληση, και της κυκλοφορίας τους στην αγορά στην επικράτεια της Δημοκρατίας.
4. Ανάλογα με τις εξουσίες που τους παρέχει ο Νόμος, οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί και οι λειτουργοί του Τμήματος Τελωνείων επιλέγουν, μεταξύ των σταδίων που αναφέρονται στην παράγραφο 3, το στάδιο ή τα στάδια που θεωρούν ως τα πλέον κατάλληλα για τη διενέργεια της προβλεπόμενης έρευνας.
5. Ανάλογα με τις εξουσίες που παρέχει ο Νόμος στο διενεργούντα τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων, ο εν λόγω έλεγχος συνίσταται σε μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες πράξεις, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στις παραγράφους 6 μέχρι και 9 και σε συνάρτηση με την προβλεπόμενη έρευνα:
 - (α) Επιθεώρηση·
 - (β) δειγματοληψία και ανάλυση·
 - (γ) έλεγχο της υγιεινής του προσωπικού·
 - (δ) εξέταση του έγγραφου υλικού·
 - (ε) εξέταση των μεθόδων ελέγχου που εφαρμόζει η επιχείρηση και των αποτελεσμάτων αυτών των μεθόδων.
6. Στην επιθεώρηση υποβάλλονται—
 - (α) Η κατάσταση των γηπέδων, των αποθηκών, των γραφείων, των εγκαταστάσεων και των γύρω χώρων καθώς και των μεταφορικών μέσων, εξοπλισμών και εργαλείων, και η χρήση που τους γίνεται στα διάφορα στάδια που αναφέρονται στην παράγραφο 3·

- (β) οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογικά και άλλα προϊόντα που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή ή παραγωγή τροφίμων·
 - (γ) τα ημικατεργασμένα προϊόντα·
 - (δ) τα τελικά προϊόντα·
 - (ε) τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα·
 - (στ) τα υλικά και οι μέθοδοι καθαρισμού και συντήρησης και τα εντομοκτόνα·
 - (ζ) οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τροφίμων·
 - (η) η σήμανση και η παρουσίαση τροφίμων·
 - (θ) τα μέσα διατήρησης.
7. Η επιθεώρηση που αναφέρεται στην παράγραφο 6 δύναται να συμπληρωθεί, όπου χρειάζεται—
- (α) Με ακρόαση του υπεύθυνου της επιθεωρούμενης επιχείρησης καθώς και των προσώπων που εργάζονται για λογαριασμό της εν λόγω επιχείρησης·
 - (β) με σημείωση των τιμών που καταγράφουν τα όργανα μέτρησης που χρησιμοποιεί η επιθεωρούμενη επιχείρηση·
 - (γ) με έλεγχους που διενεργεί με δικά του όργανα ο εξουσιοδοτημένος λειτουργός επί των μετρήσεων που πραγματοποιούνται με τα όργανα μέτρησης που χρησιμοποιεί η επιθεωρούμενη επιχείρηση.
8. Ανάλογα με τις εξουσίες που τους παρέχει ο Νόμος, οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί και οι λειτουργοί του Τμήματος Τελωνείων δύνανται να λαμβάνουν δείγματα των προϊόντων ή υλικών ή αντικειμένων που αναφέρονται στις υποπαραγράφους (β) μέχρι και (στ) της παραγράφου 6 για τη διενέργεια ανάλυσης ή/και εξέτασης από Κυβερνητικό Χημικό.
9. (α) Στον έλεγχο της υγιεινής του προσωπικού, που προβλέπεται στην υποπαραγραφο (γ) της παραγράφου 5, υποβάλλονται πρόσωπα που κατά την άσκηση του επαγγέλματός τους έρχονται σε άμεση ή έμμεση επαφή με τα προϊόντα, υλικά ή αντικείμενα, που αναφέρονται στις υποπαραγράφους (β) μέχρι και (στ) της παραγράφου 6.
- (β) Σκοπός του ελέγχου που αναφέρεται στην υποπαραγραφο (α) είναι να εξακριβωθεί κατά πόσο πληρούνται οι κανόνες υγιεινής σχετικά με την ατομική καθαριότητα και ενδυμασία. Ο έλεγχος αυτός πραγματοποιείται ανεξάρτητα από ιατρικές εξετάσεις.
10. Οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί δύνανται να λαμβάνουν γνώση του έγγραφου υλικού που κατέχουν τα φυσικά και νομικά πρόσωπα κατά τα διάφορα στάδια που αναφέρονται στην παράγραφο 3 καθώς και να κρατούν αντίγραφα του συνόλου ή μέρους του έγγραφου υλικού που τους υποβάλλεται για εξέταση.

ΤΕΤΑΡΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
(Κανονισμός 11(1))

ΑΡΧΕΣ ΟΡΘΗΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

1. Ορισμοί

Για τους σκοπούς του παρόντος Παραρτήματος—

«ανεπεξέργαστα δεδομένα» σημαίνει όλες τις πρωτότυπες εργαστηριακές καταγραφές και όλα τα αυθεντικά έγγραφα της πειραματικής μονάδας ή επικυρωμένα αντίγραφά τους, που προέκυψαν από τις παρατηρήσεις και τις εργασίες που διεξήχθησαν στο πλαίσιο μιας μελέτης, και περιλαμβάνει φωτογραφίες, αντίγραφα σε microfilm ή microfiche, δεδομένα αναγνώσιμα από ηλεκτρονικό υπολογιστή, μαγνητοφωνημένες παρατηρήσεις, καταγραφές αυτογραφικών οργάνων ή οποιαδήποτε άλλα μέσα αποθήκευσης δεδομένων τα οποία είναι ικανά να εξασφαλίζουν ασφαλή αποθήκευση πληροφοριών για όσο χρονικό διάστημα αυτό είναι αναγκαίο·

«βασικό χρονοδιάγραμμα» σημαίνει σύνολο χρήσιμων πληροφοριών για την εκτίμηση του φόρτου εργασίας και για την ιχνηλάτηση των μελετών σε μια πειραματική μονάδα·

«διευθυντής μελέτης» σημαίνει πρόσωπο που έχει την ευθύνη για τη συνολική διεξαγωγή μιας μη κλινικής μελέτης για την ασφάλεια της ανθρώπινης υγείας και του περιβάλλοντος, συμπεριλαμβανομένης της έγκρισης του σχεδίου μελέτης και των τροποποιήσεων του, της έγκρισης της τελικής έκθεσης και της διασφάλισης των αρχών ορθής εργαστηριακής πρακτικής·

«διοίκηση της πειραματικής μονάδας» σημαίνει εξουσιοδοτημένο πρόσωπο που έχει την εξουσία και την τυπική ευθύνη της οργάνωσης και λειτουργίας μιας πειραματικής μονάδας σύμφωνα με τις αρχές ορθής εργαστηριακής πρακτικής·

«δοκίμιο» σημαίνει υλικό που λαμβάνεται από ένα πειραματικό σύστημα για εξέταση, ανάλυση ή διατήρηση·

«ελεγχόμενο στοιχείο» σημαίνει το υποκείμενο μιας μελέτης, και περιλαμβάνει συνθετικές χημικές ουσίες, στοιχεία ζωικής ή φυσιικής προέλευσης και ζώντες οργανισμούς·

«ημερομηνία έναρξης της μελέτης» σημαίνει την ημερομηνία υπογραφής του σχεδίου μελέτης από το διευθυντή μελέτης·

«ημερομηνία περάτωσης της μελέτης» σημαίνει την ημερομηνία υπογραφής της τελικής έκθεσης από το διευθυντή μελέτης·

«κύριος ερευνητής» σημαίνει πρόσωπο το οποίο, σε περίπτωση που μια μελέτη διεξάγεται σε περισσότερους από έναν τόπους δοκιμών, ενεργεί εξ ονόματος του διευθυντή μελέτης και έχει καθορισμένη αρμοδιότητα για τις φάσεις της μελέτης που του ανατίθενται. Η ευθύνη του διευθυντή μελέτης όσον αφορά τη συνολική διεξαγωγή της μελέτης δε δύναται να εκχωρηθεί σε κύριο ερευνητή. Το ίδιο ισχύει και για την έγκριση του σχεδίου μελέτης και των τροποποιήσεων του, την έγκριση της τελικής έκθεσης και τη διασφάλιση της τήρησης των αρχών ορθής εργαστηριακής πρακτικής·

«μη κλινική μελέτη για την ασφάλεια της ανθρώπινης υγείας και του περιβάλλοντος» ή «μελέτη» σημαίνει πείραμα ή σειρά πειραμάτων με τα οποία ένα ελεγχόμενο στοιχείο εξετάζεται στο εργαστήριο ή στο περιβάλλον για να συγκεντρωθούν στοιχεία σχετικά με τις ιδιότητες ή/και την ασφάλειά του για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον, και περιλαμβάνει εργασίες που γίνονται σε εργαστήρια, θερμοκήπια και αγρούς·

«ορθή εργαστηριακή πρακτική» σημαίνει σύστημα ποιότητας που αφορά την οργανωτική διαδικασία και τις συνθήκες υπό τις οποίες οι εργαστηριακές μη κλινικές μελέτες για την ασφάλεια της ανθρώπινης υγείας και του περιβάλλοντος σχεδιάζονται, διεξάγονται, ελέγχονται, καταγράφονται, αρχειοθετούνται και παρουσιάζονται στη συντασσόμενη τελική έκθεση.

«πειραματική μονάδα» σημαίνει τα πρόσωπα, τους χώρους και τον εξοπλισμό, που απαιτούνται για τη διεξαγωγή μιας μη κλινικής μελέτης για την ασφάλεια της ανθρώπινης υγείας και του περιβάλλοντος και, στην περίπτωση των μελετών που διεξάγονται σε περισσότερους από έναν τόπους δοκιμών, περιλαμβάνει τον τόπο που εδρεύει ο διευθυντής μελέτης και όλους τους άλλους επιμέρους τόπους δοκιμών, οι οποίοι δύνανται να θεωρηθούν συνολικά ή αυτοτελώς ως πειραματικές μονάδες.

«πειραματικό σύστημα» σημαίνει βιολογικό, χημικό ή φυσικό σύστημα που χρησιμοποιείται σε μια μελέτη καθώς και τους συνδυασμούς των εν λόγω συστημάτων.

«πρόγραμμα διασφάλισης ποιότητας» σημαίνει καθορισμένο σύστημα, συμπεριλαμβανομένου του σχετικού προσωπικού, το οποίο είναι ανεξάρτητο από τη διεξαγωγή της μελέτης και το οποίο έχει σκοπό να παρέχει στη διοίκηση της πειραματικής μονάδας τη διαβεβαίωση ότι ακολουθούνται οι αρχές ορθής εργαστηριακής πρακτικής που καθορίζονται στο παρόν Παράρτημα.

«σχέδιο μελέτης» σημαίνει έγγραφο στο οποίο καθορίζονται οι στόχοι και καταστρώνεται η πειραματική φάση για τη διεξαγωγή μιας μελέτης, και περιλαμβάνει οποιεσδήποτε τροποποιήσεις του.

«στοιχείο αναφοράς» σημαίνει στοιχείο χρησιμοποιούμενο ως μέσο σύγκρισης με ένα ελεγχόμενο στοιχείο.

«τόπος δοκιμών» σημαίνει μια ή περισσότερες φάσεις μιας μελέτης.

«τροποποίηση του σχεδίου μελέτης» σημαίνει εσκεμμένη μεταβολή του σχεδίου μελέτης μετά την ημερομηνία έναρξης της μελέτης.

«τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας» σημαίνει γραπτές διαδικασίες που περιγράφουν τον τρόπο διεξαγωγής δοκιμών ή εργασιών, οι οποίες κανονικά δεν περιγράφονται λεπτομερώς στα σχέδια μελετών ή στις οδηγίες για διεξαγωγή των δοκιμών.

2. Πρόγραμμα διασφάλισης ποιότητας

2.1 Γενικά:

1. Κάθε πειραματική μονάδα διαθέτει τεκμηριωμένο πρόγραμμα διασφάλισης ποιότητας με το οποίο εξασφαλίζεται η διεξαγωγή των μελετών σύμφωνα με τις αρχές ορθής εργαστηριακής πρακτικής.
2. Για την εκτέλεση του προγράμματος διασφάλισης ποιότητας, η διοίκηση της πειραματικής μονάδας ορίζει πρόσωπο ή πρόσωπα που γνωρίζουν τις διαδικασίες διεξαγωγής δοκιμών και τα οποία είναι απευθείας υπόλογα σ' αυτή.
3. Η διοίκηση της πειραματικής μονάδας λαμβάνει τα δέοντα μέτρα ώστε το ή τα προαναφερόμενα πρόσωπα να μην ενέχονται στη διεξαγωγή της μελέτης της οποίας επιδιώκεται η διασφάλιση της ποιότητας.

2.2. Ευθύνες του προσωπικού διασφάλισης της ποιότητας:

Χωρίς επηρεασμό των άλλων καθηκόντων του προσωπικού διασφάλισης της ποιότητας κάθε πειραματικής μονάδας, το εν λόγω προσωπικό—

- (α) Τηρεί αντίγραφα όλων των εγκριθέντων σχεδίων μελετών και τυποποιημένων διαδικασιών λειτουργίας που χρησιμοποιούνται στην πειραματική μονάδα και έχει πρόσβαση σε ενημερωμένο αντίτυπο του βασικού χρονοδιαγράμματος·
- (β) ελέγχει κατά πόσο το σχέδιο μελέτης περιέχει τις απαιτούμενες πληροφορίες για την τήρηση των αρχών ορθής εργαστηριακής πρακτικής και τέκμηριώνει τον εν λόγω έλεγχο·
- (γ) προβαίνει σε επιθεωρήσεις για να διαπιστώσει αν όλες οι μελέτες διεξάγονται σύμφωνα με τις αρχές ορθής εργαστηριακής πρακτικής και ελέγχει, κατά τις επιθεωρήσεις αυτές, εάν τα σχέδια μελετών και οι τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας έχουν τεθεί στη διάθεση του επιφορτισμένου με τη μελέτη προσωπικού και εάν ακολουθούνται. Οι προαναφερόμενες επιθεωρήσεις δύνανται να είναι τριών ειδών, σύμφωνα με τις τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας για το πρόγραμμα διασφάλισης ποιότητας—
 - (i) επιθεωρήσεις με αντικείμενο τη μελέτη·
 - (ii) επιθεωρήσεις με αντικείμενο την πειραματική μονάδα·
 - (iii) επιθεωρήσεις με αντικείμενο τις τεχνικές·
- (δ) τηρεί καταγραφές για τις επιθεωρήσεις που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (γ)·
- (ε) επιθεωρεί τις τελικές εκθέσεις για να εξακριβώσει κατά πόσο η περιγραφή των μεθόδων, διαδικασιών και παρατηρήσεων είναι ακριβής και διεξοδική καθώς και εάν τα αναφερόμενα αποτελέσματα αντιστοιχούν πλήρως και με ακρίβεια στα ανεπεξέργαστα δεδομένα των μελετών·
- (στ) υποβάλλει αμέσως τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων εγγράφως στη διοίκηση της πειραματικής μονάδας, στο διευθυντή μελέτης, στον ή στους κύριους ερευνητές και στην αντίστοιχη διοίκησή τους, κατά περίπτωση·
- (ζ) συντάσσει και υπογράφει δήλωση, την οποία περιλαμβάνει στην τελική έκθεση και στην οποία—
 - (i) αναγράφει τα είδη των επιθεωρήσεων που διεξήχθησαν και τις αντίστοιχες ημερομηνίες τους, συμπεριλαμβανομένων της ή των φάσεων της μελέτης που επιθεωρήθηκαν, και τις ημερομηνίες κατά τις οποίες τα αποτελέσματα της επιθεώρησης υποβλήθηκαν στη διοίκηση της πειραματικής μονάδας, στο διευθυντή μελέτης και στον ή στους κύριους ερευνητές, κατά περίπτωση και
 - (ii) επιβεβαιώνει ότι η τελική έκθεση απηχεί τα ανεπεξέργαστα δεδομένα.

2.3. Ευθύνη της διοίκησης της πειραματικής μονάδας:

Η διοίκηση της πειραματικής μονάδας λαμβάνει τα δέοντα μέτρα για την εξασφάλιση της εκτέλεσης, από το προσωπικό διασφάλισης της ποιότητας, των καθηκόντων που τους αναθέτει η παράγραφος 2.2.

3. Τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας

1. Κάθε πειραματική μονάδα διαθέτει γραπτές τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας, εγκεκριμένες από τη διοίκηση της πειραματικής μονάδας, οι οποίες έχουν ως σκοπό τη διασφάλιση της ποιότητας και της ακεραιότητας των δεδομένων που παράγει η συγκεκριμένη πειραματική μονάδα. Οι τυχόν αναθεωρήσεις των τυποποιημένων διαδικασιών λειτουργίας εγκρίνονται από τη διοίκηση της πειραματικής μονάδας.
2. Κάθε διακεκριμένο τμήμα ή χώρος της πειραματικής μονάδας έχει άμεσα διαθέσιμες τις τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας τις σχετικές με τις δραστηριότητες που διεξάγονται εκεί. Ως βοηθήματα αυτών των τυποποιημένων διαδικασιών λειτουργίας δύνανται να χρησιμοποιούνται δημοσιευμένα συγγράμματα, μέθοδοι ανάλυσης, άρθρα και εγχειρίδια.
3. Τυχόν παρεκκλίσεις από τις τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας που αφορούν τη μελέτη πρέπει να τεκμηριώνονται και να επιβεβαιώνονται από το διευθυντή μελέτης και από τον ή τους κύριους ερευνητές, κατά περίπτωση.
4. Οι τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας πρέπει να είναι διαθέσιμες, χωρίς όμως να περιορίζονται αποκλειστικά, για τις παρακάτω κατηγορίες δραστηριοτήτων της πειραματικής μονάδας: οι επεξηγήσεις που δίνονται για κάθε κατηγορία θεωρούνται ως ενδεικτικά παραδείγματα—
 - (α) Ελεγχόμενα στοιχεία και στοιχεία αναφοράς—
παράλαβη, ταυτοποίηση, σήμανση, χειρισμός, δειγματοληψία και αποθήκευση·
 - (β) συσκευές, υλικά και αντιδραστήρια—
 - (i) συσκευές:
χρήση, συντήρηση, καθαρισμός και βαθμονόμηση·
 - (ii) συστήματα πληροφορικής:
έλεγχος καταλληλότητας, λειτουργία, συντήρηση, ασφάλεια, έλεγχος αλλαγών και διασφάλιση αντιγραφής δεδομένων·
 - (iii) υλικά, αντιδραστήρια και διαλύματα:
παρασκευή και σήμανση·
 - (γ) διαφύλαξη καταγραφών, σύνταξη εκθέσεων, αποθήκευση και ανάκτηση—
Κωδικοποίηση των μελετών, συλλογή δεδομένων, σύνταξη εκθέσεων, συστήματα κατάρτισης ευρετηρίων, χειρισμός δεδομένων, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης συστημάτων πληροφορικής·
 - (δ) πειραματικό σύστημα (κατά περίπτωση)—
 - (i) προετοιμασία της αίθουσας και των περιβαλλοντικών συνθηκών για το πειραματικό σύστημα·
 - (ii) διαδικασίες παράλαβης, μεταφοράς, κατάλληλης τοποθέτησης, χαρακτηρισμού, ταυτοποίησης και περιποίησης του πειραματικού συστήματος·

- (iii) προετοιμασία του πειραματικού συστήματος, παρατήρηση και εξέταση πριν από την ημερομηνία έναρξης της μελέτης, κατά τη διεξαγωγή της μελέτης και κατά την ημερομηνία περάτωσης της μελέτης·
 - (iv) χειρισμός των μεμονωμένων υποκειμένων του πειραματικού συστήματος που βρέθηκαν ετοιμοθάνατα ή που απεβίωσαν κατά τη διάρκεια της μελέτης·
 - (v) συλλογή, ταυτοποίηση και χειρισμός δοκιμίων, συμπεριλαμβανομένης της νεκροψίας και της ιστοπαθολογικής εξέτασης·
 - (vi) χωροθέτηση και εγκατάσταση των πειραματικών συστημάτων σε πειραματικά αγροτεμάχια·
- (ε) διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας—
- ενέργειες του προσωπικού διασφάλισης της ποιότητας όσον αφορά το σχεδιασμό, τον προγραμματισμό, τη διεξαγωγή και την τεκμηρίωση των επιθεωρήσεων καθώς και τη σύνταξη των σχετικών εκθέσεων.

ΠΕΜΠΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(Κανονισμός 11(7))

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗΣ ΜΕΘΟΔΩΝ ΑΝΑΛΥΣΗΣ
ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΑ ΚΥΒΕΡΝΗΤΙΚΑ ΧΗΜΕΙΑ
ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ
ΠΟΥ ΤΟΥΣ ΑΝΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΝΟΜΟ

1. Τα Κυβερνητικά Χημεία επικυρώνουν, όταν είναι δυνατό, τις μεθόδους ανάλυσης, που εφαρμόζουν στα πλαίσια εκτέλεσης των καθηκόντων που τους ανατίθενται από το Νόμο, σύμφωνα με τα ακόλουθα κριτήρια:
 - (α) Εξειδίκευση ως προς το αντικείμενο·
 - (β) ακρίβεια·
 - (γ) αξιοπιστία: επαναληψιμότητα (μέσα στο ίδιο το εργαστήριο ή χημείο) και αναπαραγωγιμότητα (διαχρονικά στο ίδιο ή σε διαφορετικά εργαστήρια ή χημεία)·
 - (δ) όρια ανίχνευσης·
 - (ε) ευαισθησία·
 - (στ) ευκολία εκτέλεσης και εφαρμογής·
 - (ζ) άλλα κριτήρια που μπορεί να επιλέγονται ανάλογα με τις ανάγκες.
2. Οι τιμές που χαρακτηρίζουν την αξιοπιστία που αναφέρεται στην παράγραφο 1(γ) ορίζονται με βάση τα συμπεράσματα συλλογικής δοκιμής που διεξάγεται με βάση διεθνώς αναγνωρισμένο πρωτόκολλο για αυτού του είδους τις δοκιμές· οι τιμές επαναληψιμότητας και αναπαραγωγιμότητας εκφράζονται κατά τρόπο διεθνώς αναγνωρισμένο, για παράδειγμα, με μορφή διαστημάτων εμπιστοσύνης 95%.

Τα Κυβερνητικά Χημεία δημοσιεύουν ή καθιστούν προσιτά στο κοινό τα αποτελέσματα της συλλογικής δοκιμής.