

Αριθμός 377

Οι περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσής τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα (Λειτουργία Κρεοπωλείων) Κανονισμοί του 2009, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο, δυνάμει του άρθρου 16 του περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσής τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα Νόμου, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με το εδάφιο (3) του άρθρου 3 του περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που Εκδίδονται με Εξουσιοδότηση Νόμου, Νόμου (Ν. 99 του 1989 όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 227 του 1990).

**Ο ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ  
ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΛΛΑ ΣΥΝΑΦΗ ΘΕΜΑΤΑ ΝΟΜΟΣ**

**Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 16**

Το Υπουργικό Συμβούλιο ασκώντας τις εξουσίες που του χορηγούνται από το άρθρο 16 του περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσης τους στην Αγορά καθώς και άλλα Συναφή Θέματα Νόμου, εκδίδει τους ακόλουθους Κανονισμούς:

150 (Ι) του 2003  
148 (Ι) του 2004  
80 (Ι) του 2006  
114(Ι) του 2009.

Συνοπτικός τίτλος. 1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσης τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα (Λειτουργία Κρεοπωλείων) Κανονισμοί του 2009.

Ερμηνεία. 2.-(1)Στους παρόντες Κανονισμούς εκτός εάν προκύπτει διαφορετική ερμηνεία από το κείμενο -

«αλλαντικά» σημαίνει τα αλλαντικά που παρασκευάζονται σε εγκεκριμένη εγκατάσταση παρασκευής αλλαντικών, εξαιρουμένων των ωμών αλλαντικών·

«εγγραφή» σημαίνει την εγγραφή στο μητρώο εγγεγραμμένων κρεοπωλείων, που τηρείται σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού 4·

«δείγμα» σημαίνει αντιπροσωπευτική ποσότητα του υπό επιθεώρηση κρέατος ή υποπροϊόντων κρέατος, η οποία λαμβάνεται για σκοπούς εργαστηριακής εξέτασης·

«διεύθυνση κρεοπωλείου» σημαίνει τον υπεύθυνο εγκατάστασης τροφίμων, ο οποίος είναι υπεύθυνος για τη λειτουργία κρεοπωλείου.

«επίσημη σήμανση» σημαίνει το σήμα καταλληλότητας που φέρει το σφάγιο ή, ανάλογα με την περίπτωση, το σήμα αναγνώρισης που φέρει το συσκευασμένο κρέας στα σημεία που καθορίζονται σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

«Επίσημο Κτηνιατρικό Εργαστήριο» σημαίνει το εργαστήριο που λειτουργεί υπό την ευθύνη του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών και περιλαμβάνει οποιοδήποτε εργαστήριο εντός ή εκτός της Δημοκρατίας, το οποίο χρησιμοποιείται από την αρμόδια αρχή για σκοπούς διενέργειας εξειδικευμένων εξετάσεων ή και επιβεβαίωσης αποτελεσμάτων.

Επίσημη  
Εφημερίδα της  
Ε.Ε.: L 204,  
11.8.2000,  
σ. 1.

«Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1760/2000» σημαίνει τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17<sup>ης</sup> Ιουλίου 2000 για τη θέσπιση συστήματος αναγνώρισης και καταγραφής των βοοειδών και την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας, καθώς και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 820/97 του Συμβουλίου, όπως εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται.

Επίσημη  
Εφημερίδα της  
Ε.Ε.: L 273,  
10.10.2002,  
σ. 1.

«Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1774/2002» σημαίνει τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 3<sup>ης</sup> Οκτωβρίου 2002 για τον καθορισμό των υγειονομικών κανόνων σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, όπως εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται.

«κατάστημα μαζικής εστίασης» σημαίνει εστιατόριο, ξενοδοχείο, ψησταριά, καντίνα ή και χώρο μαζικής εστίασης, όπου κρέας και υποπροϊόντα κρέατος προσφέρονται προς κατανάλωση.

«κατεψυγμένο κρέας ή κατεψυγμένα υποπροϊόντα κρέατος» σημαίνει το κρέας ή τα υποπροϊόντα κρέατος των διαφόρων

σφάγιων τα οποία αμέσως μετά τη σφαγή, κάτω από κατάλληλες συνθήκες, τυγχάνουν επεξεργασίας, προετοιμάζονται και συσκευάζονται και στη συνέχεια δέχονται την επίδραση χαμηλών θερμοκρασιών, ώστε η εσωτερική θερμοκρασία τους να κατέλθει κάτω των μείον οκτώ βαθμών Κελσίου ( $-8^{\circ}\text{C}$ ), σε διάστημα μικρότερο από είκοσι τέσσερις (24) ώρες και κατόπιν, συντηρούνται σε ψυκτικό θάλαμο σε θερμοκρασία ίση ή μικρότερη ( $\leq$ ) των μείον δεκαοκτώ βαθμών Κελσίου ( $-18^{\circ}\text{C}$ ), με όριο ανοχής συν πλην ενός βαθμού Κελσίου ( $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ).

«κρέας» σημαίνει όλα τα μέλη του ζώου που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και περιλαμβάνει σφάγια και υποπροϊόντα κρέατος.

«κρεατοπαρασκευάσματα» σημαίνει το νωπό κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που έχει μετατραπεί σε τεμάχια, στο οποίο έχουν προστεθεί τρόφιμα, καρυκεύματα ή άλλα πρόσθετα ή το οποίο έχει υποβληθεί σε μεταποίηση που δε μεταβάλλει την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος και, κατά συνέπεια, δεν εξαφανίζει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.

«κρεοπωλείο» σημαίνει την εγκατάσταση στην οποία κρέας, υποπροϊόντα κρέατος, κρεατοπαρασκευάσματα και αλλαντικά προοριζόμενα για ανθρώπινη κατανάλωση εκτίθενται προς λιανική πώληση και περιλαμβάνει τον ειδικά διαμορφωμένο χώρο, εντός υπεραγορών και παντοπωλείων, ο οποίος δημιουργείται για τον ίδιο σκοπό.

«μητρώο» σημαίνει το μητρώο εγγραφής κρεοπωλείων που καθορίζεται στις διατάξεις του Κανονισμού 4.

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

«προσυσκευασμένο κρέας» σημαίνει κρέας, νωπό ή κατεψυγμένο, το οποίο εκτίθεται προς πώληση κατάλληλα συσκευασμένο.

«σύγκοπτο κρέας» ή «κιμάς» σημαίνει το αποστεωμένο νωπό κρέας, προερχόμενο από γραμμωτό μυ, απαλλαγμένο από χόνδρους, τένοντες, περιτονίες, μεγάλα αγγεία, σπλάχνα και περιττό λίπος, το οποίο τεμαχίστηκε λεπτά με ειδικό κρεατοκοπτικό μηχάνημα.

«σφαγείο» σημαίνει την εγκεκριμένη εγκατάσταση στην οποία σφάζονται ζώα για ανθρώπινη κατανάλωση.

«σφάγιο» σημαίνει -

- (α) ολόκληρο το σώμα σφαγέντος βοοειδούς ή αιγοπροβάτου μετά την αφαίμαξη, την εκδορά, τον εκσπλαχνισμό και την απομάκρυνση των άκρων στο επίπεδο του καρπού και του ταρσού, ή
- (β) ολόκληρο το σώμα χοίρου μετά την αφαίμαξη, την αποτρίχωση, τον εκσπλαχνισμό και την αποκοπή των άκρων από τον καρπό και τον ταρσό, ή
- (γ) ολόκληρο το σώμα πτηνού μετά την αφαίμαξη, την αποπτίλωση, τον εκσπλαχνισμό και την αφαίρεση των άκρων από τον ταρσό.

«υποπροϊόντα κρέατος» σημαίνει τα προοριζόμενα για ανθρώπινη κατανάλωση μέρη του σφαγέντος ζώου που δεν περιλαμβάνονται στην έννοια «σφάγιο», έστω και αν αυτά παραμένουν εξαρτημένα από τη φυσική τους σύνδεση με το σφάγιο.

«ωμά αλλαντικά» σημαίνει τα λουκάνικα, τον παστουρμά και την κρασάτη λούντζα, που παρασκευάζονται στο κρεοπωλείο.

(2) Οποιοιδήποτε άλλοι όροι περιέχονται στους παρόντες Κανονισμούς και στο Νόμο και δεν ερμηνεύονται διαφορετικά σε αυτούς, έχουν την έννοια που τους αποδίδουν οι Κοινοτικοί Κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 2073/2005, 2074/2005 και 2076/2005, οι πλήρεις αναφορές των οποίων εμφανίζονται στο Παράρτημα IV του Νόμου.

Πεδίο εφαρμογής. 3. Οι παρόντες Κανονισμοί καθορίζουν τη διαδικασία εγγραφής και διαγραφής από το μητρώο των κρεοπωλείων και τους υγειονομικούς όρους που πρέπει να τηρούνται κατά το χειρισμό και τη διάθεση κρέατος και κρεατοπαρασκευασμάτων σε κρεοπωλείο.

Μητρώο  
εγγεγραμμένων  
κρεοπωλείων.

4-(1) Ο Διευθυντής τηρεί μητρώο εγγεγραμμένων κρεοπωλείων.

(2) Κανένα κρεοπωλείο δε δύναται να λειτουργεί, εκτός εάν είναι καταχωρισμένο στο μητρώο εγγεγραμμένων κρεοπωλείων, σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς.

Παράρτημα I.

(3) Κατ' εφαρμογή της παραγράφου 2 του άρθρου 6 του Κανονισμού 852/2004, η διεύθυνση κάθε κρεοπωλείου συμπληρώνει αίτηση εγγραφής κρεοπωλείου στο μητρώο, στον τύπο του Υποδείγματος 1, που εμφανίζεται στο Παράρτημα I, την οποία υποβάλλει στο Διευθυντή, με σκοπό την καταχώριση του κρεοπωλείου στο μητρώο.

(4) Με την υποβολή της αίτησης για εγγραφή στο μητρώο καταβάλλεται τέλος, ύψους ογδόντα ευρώ (€80), το οποίο δεν επιστρέφεται σε περίπτωση μη εγγραφής.

(5) Τηρουμένων των διατάξεων των παραγράφων (3) και (4), η εγγραφή κρεοπωλείου στο μητρώο γίνεται εφόσον κατά τη συμπλήρωση της αίτησης η διεύθυνση του κρεοπωλείου βεβαιώσει γραπτώς ότι, στο κρεοπωλείο –

Παραρτήματα II, III  
και IV.

(α) τηρούνται όροι υψηλών προδιαγραφών σε σχέση με την καθαριότητα, τόσο σε σχέση με το προσωπικό, όσο και σε σχέση με τις κτιριακές εγκαταστάσεις, τον εξοπλισμό και τα εργαλεία και ότι, εφαρμόζονται οι όροι για τη λειτουργία των κρεοπωλείων που καθορίζονται στο Παράρτημα II, καθώς και οι όροι που καθορίζονται στα Παραρτήματα III και IV· και

(β) εφαρμόζονται οι διαδικασίες που προβλέπονται στις αρχές του HACCP.

(6) Στην αίτηση εγγραφής η διεύθυνση του κρεοπωλείου επισυνάπτει το σχέδιο εφαρμογής των διαδικασιών που προβλέπονται στις αρχές του HACCP που εφαρμόζει και σχέδιο κάτοψης του κρεοπωλείου, στο οποίο εμφανίζεται ο διαχωρισμός του καταστήματος, ανάλογα με τις εργασίες που θα γίνονται σε αυτό, και υποδεικνύεται η διάταξη των συσκευών που χρησιμοποιούνται για το χειρισμό του κρέατος και η θέση των διευκολύνσεων για το πλύσιμο των χεριών και των εργαλείων.

(7) Μετά τη λήψη της αίτησης για εγγραφή του κρεοπωλείου, η αρμόδια αρχή διενεργεί επιτόπου επιθεώρηση για επιβεβαίωση της τήρησης των διατάξεων των παραγράφων (5) και (6) και ο λειτουργός ο οποίος διενεργεί την επιθεώρηση, αφού κρίνει ικανοποιητικό το αποτέλεσμα της επιθεώρησης, συστήνει στο Διευθυντή την εγγραφή του κρεοπωλείου στο μητρώο.

(8) Με την εγγραφή του στο μητρώο, το κρεοπωλείο θεωρείται εγγεγραμμένο, λαμβάνει αριθμό εγγραφής και εκδίδεται σχετικό πιστοποιητικό εγγραφής στον τύπο του Υποδείγματος 2, που εμφανίζεται στο Παράρτημα Ι, το οποίο αναρτάται στο χώρο του κρεοπωλείου.

Παράρτημα Ι.

(9) Σε περίπτωση αλλαγής της διεύθυνσης του κρεοπωλείου, το πρόσωπο που πρόκειται να αναλάβει τη διεύθυνση κρεοπωλείου, από κοινού μαζί με το πρόσωπο το οποίο είχε τη διεύθυνση κρεοπωλείου, πληροφορούν την αρμόδια αρχή για την αλλαγή της διεύθυνσης του κρεοπωλείου, εντός δεκαπέντε (15) ημερών από την ημερομηνία αλλαγής.

Αναστολή  
λειτουργίας  
κρεοπωλείου.

5.-(1) Τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 9 του Νόμου, όταν διαπιστωθεί από την αρμόδια αρχή, ότι κρεοπωλείο δεν πληροί τους όρους που καθορίζονται στις διατάξεις της παραγράφου (5) του Κανονισμού 4, ο Διευθυντής ή ο επίσημος κτηνίατρος, με απόφασή του, αναστέλλει τη λειτουργία κρεοπωλείου, για χρονικό διάστημα που δεν υπερβαίνει τις τέσσερις (4) ημέρες, αποστέλλοντας γραπτή ειδοποίηση στον τύπο του Υποδείγματος 3, που εμφανίζεται στο Παράρτημα Ι, συνοδευόμενη από περιληπτική έκθεση, για τους λόγους που επιβάλλουν την αναστολή.

Παράρτημα Ι.

(2) Εάν δεν υπάρξει συμμόρφωση εντός της περιόδου αναστολής, ο Διευθυντής ή ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να παρατείνει την περίοδο αναστολής, για ακόμα δύο (2) τετραήμερα.

Διαγραφή από το μητρώο.

6.-(1) Κρεοπωλείο διαγράφεται από το μητρώο και υποχρεούται να παύσει τη λειτουργία του, όταν παρά την έλευση της περιόδου των δώδεκα (12) εργάσιμων ημερών που αναφέρονται στις διατάξεις της παραγράφου (2) του Κανονισμού 5, η διεύθυνσή του παραλείπει να λάβει τα δέοντα και/ή ενδεδειγμένα μέτρα για την άρση των λόγων για τους οποίους επιβλήθηκε η αναστολή.

Παράρτημα Ι.

(2) Η διαγραφή κρεοπωλείου από το μητρώο ισχύει από την επίδοση στη διεύθυνση του κρεοπωλείου εντύπου στον τύπο του Υποδείγματος 4, που εμφανίζεται στο Παράρτημα Ι.

Όροι παραλαβής κρέατος.

7. Η διεύθυνση κρεοπωλείου παραλαμβάνει κρέας, με σκοπό τη διάθεσή του, μόνο εάν -

(α) φέρει το σήμα καταλληλότητας που καθορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004·

(β) συνοδεύεται από εμπορικό έγγραφο (τιμολόγιο) το οποίο φέρει τον αριθμό της έγκρισης της εγκατάστασης προέλευσης και στο οποίο αναγράφεται το είδος και οι ποσότητες των παραλαμβανομένων κρεάτων·

(γ) δεν υπάρχει καμιά αμφιβολία όσον αφορά την καταλληλότητα ή μη του κρέατος και των υποπροϊόντων του σφαζόμενου ζώου, για ανθρώπινη κατανάλωση· και

(δ) είναι σε θέση να παρέχει πληροφορίες σχετικά με την ιχνηλασιμότητά του.

Διάθεση κρέατος πτηνών.

8.-(1) Το κρέας από πτηνά διατίθεται στο κρεοπωλείο συσκευασμένο και φέρει στη συσκευασία τη σήμανση αναγνώρισης που καθορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 854/2004:

Νοείται ότι, η αφαίρεση της συσκευασίας για σκοπούς τεμαχισμού επιτρέπεται μόνο στην περίπτωση που ο καταναλωτής εκφράζει την επιθυμία για τεμαχισμό και ο τεμαχισμός διενεργείται στην παρουσία του καταναλωτή.

(2) Σε περίπτωση κατά την οποία ο καταναλωτής εκφράζει την επιθυμία για τεμαχισμό ολόκληρου κοτόπουλου, το τεμαχισμένο κοτόπουλο ή τα συσκευασμένα μέρη από το κοτόπουλο που ο καταναλωτής ζητά να κοπούν, παραδίδονται στον καταναλωτή που ζήτησε τον τεμαχισμό και αν υπάρξει υπόλοιπο, αυτό δεν επιτρέπεται να εκτεθεί προς πώληση ή να διατεθεί σε άλλο καταναλωτή.

Παραγωγή και  
διάθεση κρεατοπα-  
ρασκευάσματος.  
Παράρτημα IV.

9.-(1) Η παραγωγή κρεατοπαρασκευασμάτων στο κρεοπωλείο είναι επιτρεπτή μόνο εφόσον τηρούνται οι απαιτήσεις του Παραρτήματος IV.

(2) Κρεατοπαρασκευάσματα που παράγονται από ένα κρεοπωλείο μπορούν να πωλούνται μόνο στο συγκεκριμένο κρεοπωλείο και απαγορεύεται η μεταφορά και έκθεση τους προς πώληση σε υπεραγορές ή άλλα κρεοπωλεία.

Μεταφορά  
κρεάτων.

10.-(1) Η μεταφορά των κρεάτων από κρεοπωλείο σε κατάστημα μαζικής εστίασης, διενεργείται εφόσον-

(α) η μεταφορά γίνεται με αυτοκίνητα ψυγεία που πληρούν τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου VII του Τμήματος I του Παραρτήματος III, του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και

(β) τα κρέατα συνοδεύονται με εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο στο οποίο αναγράφεται το όνομα, η διεύθυνση και ο αριθμός της εγγραφής του κρεοπωλείου.

(2) Κατά τη μεταφορά, η αλυσίδα ψύξης των κρεάτων δε διακόπτεται σε καμία περίπτωση και η θερμοκρασία των



μεταφερομένων κρεάτων δεν υπερβαίνει τις ακόλουθες θερμοκρασίες:

- (α) μέχρι επτά βαθμούς Κελσίου ( $\leq 7^{\circ} \text{C}$ ) για το ερυθρό κρέας·
- (β) μέχρι τέσσερις βαθμούς Κελσίου ( $\leq 4^{\circ} \text{C}$ ) για το λευκό κρέας (πτηνά)· και
- (γ) μέχρι τρεις βαθμούς Κελσίου ( $\leq 3^{\circ} \text{C}$ ) για τα εδώδιμα υποπροϊόντα (εντόσθια).

Διάθεση  
κατεψυγμένων  
κρεάτων.

11.-(1) Τα κατεψυγμένα κρέατα ή κατεψυγμένα υποπροϊόντα κρέατος που διατίθενται στο κοινό προς πώληση στο κρεοπωλείο εκτίθενται σε προθήκες κατάψυξης, συσκευασμένα και σηματοδοτημένα σε χώρο προσβάσιμο στο κοινό και επίσημα σημασμένα.

(2) Απαγορεύεται-

- (α) η πώληση κατεψυγμένων κρεάτων ως νωπών ή και η ανάμιξη τους με νωπά·
- (β) η συναποθήκευση κατεψυγμένων κρεάτων με κατεψυγμένα ψάρια ή με άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης ή μη, τα οποία αναδύουν έντονη οσμή, η οποία μπορεί να τα επηρεάσει·
- (γ) η παραμονή κατεψυγμένων κρεάτων εκτός των ψυγείων κατάψυξης ή των προθηκών κατάψυξης·
- (δ) η υπερφόρτωση των προθηκών κατάψυξης·
- (ε) η μερική ή η ολική επανακατάψυξη κατεψυγμένων κρεάτων που έχουν αποψυχθεί· ή και

(στ) ο τεμαχισμός κατεψυγμένου κρέατος:

Νοείται ότι, είναι δυνατό να τεμαχισθεί κατεψυγμένο κρέας όταν ζητηθεί από τον καταναλωτή, εφόσον όμως παραδοθεί στο συγκεκριμένο καταναλωτή ολόκληρη η ποσότητα του κρέατος που τεμαχίσθηκε.

Κοπή  
αλλαντικών.

12. Επιτρέπεται η κοπή αλλαντικών στα κρεοπωλεία, υπό την προϋπόθεση, ότι η συσκευή κοπής χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τον τεμαχισμό των αλλαντικών σε χώρο και με τρόπο που να αποκλείεται η επιμόλυνση των κρεάτων ή αντίστροφα.

Απομάκρυνση  
απορριμάτων.

13. Για την απομάκρυνση των απορριμμάτων του κρεοπωλείου, συμπληρώνεται εις τριπλούν το έντυπο για την απομάκρυνση και καταστροφή των απορριμμάτων όπως καθορίζεται στις διατάξεις του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 και το ένα αντίγραφο φυλάσσεται από τη διεύθυνση του κρεοπωλείου και τα άλλα δύο παραδίδονται, έκαστο, στο μεταφορέα και στον υπεύθυνο στο χώρο καταστροφής.

Διενέργεια  
ελέγχων/  
δειγματοληψία.

14.-(1) Η αρμόδια αρχή διενεργεί επιθεωρήσεις προκειμένου να εξασφαλίζεται ότι κάθε κρεοπωλείο τηρεί τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών σε κάθε χρόνο.

(2) Ο επίσημος κτηνίατρος διενεργεί την επαναεπιθεώρηση κρέατος ή υποπροϊόντων κρέατος στα κρεοπωλεία και στην περίπτωση που κρίνεται αναγκαίο, αποστέίνεται στο Επίσημο Κτηνιατρικό Εργαστήριο για εργαστηριακή εξέταση του κρέατος ή των υποπροϊόντων κρέατος, λαμβάνοντας, για το σκοπό αυτό, κατάλληλα δείγματα.

Παράρτημα Ι.

(3) Σε περίπτωση δειγματοληψίας από κατεψυγμένα κρέατα ή κατεψυγμένα υποπροϊόντα κρέατος, αυτά δεσμεύονται και επιδίδεται στη διεύθυνση του κρεοπωλείου πιστοποιητικό στον τύπο του Υποδείγματος 5 που εμφανίζεται στο Παράρτημα Ι:

Νοείται ότι, μέχρι την έκδοση των αποτελεσμάτων της

εργαστηριακής εξέτασης, απαγορεύεται η διάθεση του κατεψυγμένου κρέατος ή των κατεψυγμένων υποπροϊόντων κρέατος που περιλαμβάνονται στην ποσότητα που βρίσκεται υπό επιθεώρηση.

(4) Ο επίσημος κτηνίατρος με το πέρας της διενέργειας ελέγχου κατατάσσει το σφάγιο, το κρέας ή το υποπρόϊόν ως:

- (α) «κατάλληλο»: χωρίς όρους κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση· ή
- (β) «ακατάλληλο»: ολόκληρο ακατάλληλο ή τα υποπρόϊόντα ή τμήματα του ζώου από το οποίο προήλθε.

(5) Ως τρόφιμα ζωϊκής προέλευσης ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, κρίνονται τα κατεψυγμένα κρέατα τα οποία—

- (α) έχουν υποστεί πλήρη ή μεγάλου βαθμού απόψυξη·
- (β) παρουσιάζουν σημεία απόψυξης και επανακατάψυξης, παραμόρφωση του σχήματος ή της συσκευασίας ή άλλα στοιχεία που να δείχνουν την απόψυξη και επανακατάψυξη·
- (γ) έχουν υποστεί ρύπανση με επικίνδυνη ουσία για την ανθρώπινη υγεία·
- (δ) έχουν υποστεί εκτεταμένη επιφανειακή αφυδάτωση (εγκαύματα ψύξεως)·
- (ε) έχουν υποστεί σήψη επιφανειακή ή βαθιά·
- (στ) παρουσιάζουν εκτεταμένη ευρωτίαση·
- (ζ) παρουσιάζουν τάγγιση του λίπους·
- (η) παρουσιάζουν ανώμαλη οσμή·

(θ) βρίσκονται μέσα σε συσκευασία άλλη από αυτήν που καθορίζεται από τους παρόντες Κανονισμούς·

(ι) βρίσκονται μέσα σε κατεστραμμένη συσκευασία· ή και

(ια) παρουσιάζουν σημαντική απόκλιση από τις θερμοκρασίες που αναφέρονται στους Κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 852/2004, (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 κατά τη μεταφορά τους, η οποία διαπιστώθηκε από την εξέταση των θερμογραφημάτων των ψυκτικών θαλάμων ή από οποιαδήποτε άλλη ένδειξη.

Παράρτημα Ι.

(6) Τηρουμένων των διατάξεων του Κανονισμού 15, η απόφαση για την τύχη των κρεάτων είναι τελική και το σφάγιο, που χαρακτηρίζεται ως ακατάλληλο, κατάσχεται από τον επίσημο κτηνίατρο, ο οποίος εκδίδει πιστοποιητικό κατάσχεσης στον τύπο του Υποδείγματος 6, που εμφανίζεται στο Παράρτημα Ι, το οποίο επιδίδεται στη διεύθυνση του κρεοπωλείου.

Παράρτημα Ι.

(7) Σφάγια, κρέατα ή και τα υποπροϊόντα τους, τα οποία θεωρούνται ως ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση κατάσχονται και καταστρέφονται, αφού συμπληρωθεί και επιδοθεί πιστοποιητικό καταστροφής στον τύπο του Υποδείγματος 7, που εμφανίζεται στο Παράρτημα Ι, χωρίς οποιαδήποτε αποζημίωση στη διεύθυνση του κρεοπωλείου.

Δικαίωμα  
ένστασης.

15.-(1) Πρόσωπο το οποίο δεν ικανοποιείται με την απόφαση που έχει ληφθεί με βάση τον Κανονισμό 14 των παρόντων Κανονισμών, δύναται να υποβάλει ένσταση σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 10 του Νόμου.

(2) Δεν παρέχεται δικαίωμα της ένστασης σε περιπτώσεις που το κρέας που έχει κατασχεθεί είναι δηλητηριώδες, ή βρίσκεται σε κατάσταση αποσύνθεσης, ή υπάρχουν σ' αυτό εμφανείς αλλοιώσεις από μύκητες, ή εγκυμονεί κινδύνους για τη δημόσια υγεία, ή εάν το βάρος του δεν υπερβαίνει τα τριάντα (30 kg) κιλά.

Διακοπή  
απασχόλησης  
προσωπικού.

16. Τηρουμένων των διατάξεων της υποπαραγράφου (iv) της παραγράφου (γ), του εδαφίου (2) του άρθρου 9 του Νόμου, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να διατάξει τη διακοπή της απασχόλησης προσώπου, που απασχολείται σε κρεοπωλείο ασκώντας καθήκοντα σχετικά με το χειρισμό του κρέατος, εφόσον υπάρχει εύλογη υποψία ότι το πρόσωπο αυτό ασθενεί ή είναι φορέας κάποιας μολυσματικής ασθένειας που περιλαμβάνεται στην παράγραφο (4) του Παραρτήματος III:

Παράρτημα III.

Νοείται ότι, πρόσωπο στο οποίο έχει επιβληθεί διακοπή απασχόλησης δύναται να αναλάβει ξανά τα καθήκοντά του, αφού προσκομίσει ιατρικό πιστοποιητικό με το οποίο βεβαιώνεται ότι δεν υπάρχει κανένα πρόβλημα υγείας.

Κατάργηση των  
περί Υγιεινής του  
Κρέατος  
Κανονισμών και  
μεταβατική διάταξη.

17.-(1) Με την επιφύλαξη των διατάξεων της παραγράφου (2), οι περί της Υγιεινής του Κρέατος Κανονισμοί καταργούνται.

Επίσημη  
Εφημερίδα,  
Παράρτημα  
Τρίτο (I):  
11.4.1984.

(2) Κρεοπωλεία τα οποία μέχρι την ημερομηνία έναρξης της ισχύος των παρόντων Κανονισμών λειτουργούσαν βάσει των περί της Υγιεινής του Κρέατος Κανονισμών του 1984 δύνανται να συνεχίσουν να λειτουργούν με βάση τους εν λόγω Κανονισμούς, ως εάν αυτοί ουδέποτε να καταργήθηκαν, για περίοδο μέχρι έξι (6) μήνες, από την ημερομηνία έναρξης της ισχύος των παρόντων Κανονισμών.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι**  
**“Υπόδειγμα 1”**

**ΚΥΠΡΙΑΚΗ**



**ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**

**ΟΙ ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ  
 ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΆΛΛΑ ΣΥΝΑΦΗ ΘΕΜΑΤΑ (ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ  
 ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΩΝ) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ  
 (Κανονισμός 4(3))**

**ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΓΡΑΦΗΣ  
 ΣΤΟ ΜΗΤΡΩΟ ΕΓΓΕΓΡΑΜΜΕΝΩΝ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΩΝ**

Διευθυντή,  
 Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών

Με βάση τους περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσής τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα (Λειτουργία Κρεοπωλείων) Κανονισμών (στο εξής «οι Κανονισμοί»), υποβάλλω την παρούσα αίτηση για σκοπούς εγγραφής στο μητρώο εγγεγραμμένων κρεοπωλείων, του κρεοπωλείου μου που βρίσκεται:

Διεύθυνση : .....

.....

.....

και σας παραθέτω τα πιο κάτω στοιχεία :

Όνομα ιδιοκτήτη : .....

Αρ. Δελτίου Ταυτότητας : .....

Αρ. Τηλεφώνου : .....

Σύμφωνα με τους Κανονισμούς, διαβεβαιώνω ότι στο κρεοπωλείο που λειτουργεί υπό τη διεύθυνσή μου:

- (α) τηρούνται όροι υψηλών προδιαγραφών σε σχέση με την καθαριότητα, τόσο όσο αφορά το προσωπικό, όσο και για τις κτιριακές εγκαταστάσεις, τον εξοπλισμό και τα εργαλεία και, ότι, ειδικότερα, εφαρμόζονται οι όροι για τη λειτουργία των κρεοπωλείων που καθορίζονται στο Παράρτημα ΙΙ, καθώς και οι όροι που καθορίζονται στα Παραρτήματα ΙΙΙ και ΙV των Κανονισμών.
- (β) εφαρμόζονται οι διαδικασίες που προβλέπονται στις αρχές του HACCP.

Επισυνάπτεται αντίγραφο του σχεδίου εφαρμογής των διαδικασιών που προβλέπονται στις αρχές HACCP που θα εφαρμόζονται στο κρεοπωλείο, καθώς και σχέδιο κάτοψης του καταστήματος.

Ημερομηνία

.....

Υπογραφή Αιτητή

.....

## "Υπόδειγμα 2"

ΚΥΠΡΙΑΚΗ



ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΟΙ ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ  
 ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΆΛΛΑ ΣΥΝΑΦΗ ΘΕΜΑΤΑ (ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ  
 ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΩΝ) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ  
 (Κανονισμός 4(8))

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΡΑΦΗΣ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ  
 ΣΤΟ ΜΗΤΡΩΟ ΕΓΓΕΓΡΑΜΜΕΝΩΝ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΩΝ

Δια του παρόντος πιστοποιείται η εγγραφή του κάτωθι κρεοπωλείου:.....

.....

που λειτουργεί υπό τη διεύθυνση του/της:.....

και βρίσκεται στη διεύθυνση: .....

με βάση τους περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσής τους  
 στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα (Λειτουργία Κρεοπωλείων) Κανονισμούς.

Αριθμός Εγγραφής στο Μητρώο: .....

Η άδεια αυτή εκδίδεται για τους πιο κάτω περιγραφόμενους χώρους του κρεοπωλείου.

\* Χώρος πελατών:

\* Χώρος εργασίας:

\* Βοηθητικός χώρος χειρισμού κρέατος και παραγωγής κρεατοπαρασκευασμάτων και  
 αλλαντικών:

\* Χώροι υγιεινής:

Ημερομηνία .....

.....  
 Διευθυντής  
 Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών

F. 18 Νο ..... Ημερομηνία:..... Δικαιώματα έκδοσης: £ .....

\* Απαλείψατε ό,τι δεν εφαρμόζεται

## “Υπόδειγμα 3”

ΚΥΠΡΙΑΚΗ



ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

## ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΟΙ ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ  
 ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΆΛΛΑ ΣΥΝΑΦΗ ΘΕΜΑΤΑ (ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ  
 ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΩΝ) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ  
 (Κανονισμός 5(1))

## ΑΝΑΣΤΟΛΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

Κτηνιατρικός Σταθμός .....

Ημερομηνία .....

Προς: .....

.....

Κατά την επιθεώρηση που έγινε στο κρεοπωλείο σας στις ..... ημέρα  
 .....και ώρα ..... στην παρουσία σας διαπιστώθηκαν οι πιο κάτω  
 ελλείψεις:

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

Με βάση τους περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσής τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα (Λειτουργία Κρεοπωλείων) Κανονισμούς **αναστέλλεται** η άδεια λειτουργίας του κρεοπωλείου σας για διάστημα τεσσάρων (4) ημερών. Καλείστε όπως στο διάστημα αυτό συμμορφωθείτε με τις υποδείξεις μας για διόρθωση των αδυναμιών που έχουν εντοπισθεί. Σε περίπτωση που δεν συμμορφωθείτε επιβάλλεται δεύτερη και τρίτη τετραήμερη διακοπή. Μετά την παρέλευση δώδεκα (12) εργάσιμων ημερών χωρίς τη συμμόρφωση σας με τις υποδείξεις μας η άδεια λειτουργίας του κρεοπωλείου **ΑΚΥΡΩΝΕΤΑΙ**.

Επίσημος Κτηνίατρος

.....

Υπογραφή

.....

Ο παραλαβών

.....

Υπογραφή

.....



## "Υπόδειγμα 4"

ΚΥΠΡΙΑΚΗ



ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΟΙ ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ  
 ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΆΛΛΑ ΣΥΝΑΦΗ ΘΕΜΑΤΑ (ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ  
 ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΩΝ) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ  
 (Κανονισμός 6(2))

ΔΙΑΓΡΑΦΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ  
 ΑΠΟ ΤΟ ΜΗΤΡΩΟ ΕΓΓΕΓΡΑΜΜΕΝΩΝ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΩΝ

Προς .....

Κτηνιατρικός Σταθμός.....

.....

Ημερομηνία.....

Λόγω του ότι μετά την παρέλευση δώδεκα (12) εργάσιμων ημερών από την επιθεώρηση του κρεοπωλείου σας που έγινε στις..... κατά την οποία έγινε αναστολή των εργασιών του, δεν έχετε συμπληρώσει τις αδυναμίες/παραλήψεις που σας έχουν υποδειχθεί, με βάση τους περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσής τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα (Λειτουργία Κρεοπωλείων) Κανονισμούς, το κρεοπωλείο σας με αριθμό εγγραφής ....., ΔΙΑΓΡΑΦΕΤΑΙ από το μητρώο εγγεγραμμένων κρεοπωλείων και, ως εκ τούτου, παύει η νόμιμη λειτουργία του.

Επίσημος κτηνίατρος

Παραλαβών

.....

.....

Υπογραφή

Υπογραφή

.....

.....

## “Υπόδειγμα 5”

ΚΥΠΡΙΑΚΗ



ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

## ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΟΙ ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ  
 ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΆΛΛΑ ΣΥΝΑΦΗ ΘΕΜΑΤΑ (ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ  
 ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΩΝ) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ  
 (Κανονισμός 14(3))

## ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΤΑΚΡΑΤΗΣΗΣ

Αύξων αριθμός .....

Ημερομηνία: .....

Προς: .....

.....

.....

Με την παρούσα πληροφορείστε ότι επιβάλλεται κατακράτηση των προϊόντων σας, που περιγράφονται πιο κάτω, μέχρι τη διερεύνηση από εξουσιοδοτημένο Κτηνιατρικό Λειτουργό, της καταλληλότητάς τους ή μη για ανθρώπινη κατανάλωση, βάσει των πιο πάνω Κανονισμών.

Κατά το χρόνο που ισχύει η κατακράτηση, υποχρεούστε να μην πωλήσετε ή άλλως πως διαθέσετε οποιαδήποτε ποσότητα των κατακρατούμενων προϊόντων και να διατηρείτε αυτά, με δικά σας έξοδα, κάτω από κατάλληλες, για τη διατήρησή τους, συνθήκες, μέχρι την έκδοση τελικής απόφασης.

Προϊόντα: .....

Ποσότητα ή βάρος:..... Σημάνσεις:.....

Αριθμός Παρτίδας:..... Χώρος αποθήκευσης: .....

Υπογραφή.....

Όνομα:.....

Τίτλος: .....

Παρελήφθη από τον/την

Όνομα: .....

Υπογραφή: .....

Ημερομηνία:..... ώρα .....

\*Συμπληρώνεται εις τριπλούν. Το πρωτότυπο παραδίδεται στον ιδιοκτήτη ή εισαγωγέα ή αντιπρόσωπό τους. Το πρώτο αντίτυπο υποβάλλεται στο Διευθυντή του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών και το δεύτερο αντίτυπο παραμένει στο στέλεχος.

## "Υπόδειγμα 6"

ΚΥΠΡΙΑΚΗ



ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

## ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΟΙ ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ  
 ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΆΛΛΑ ΣΥΝΑΦΗ ΘΕΜΑΤΑ (ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ  
 ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΩΝ) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ  
 (Κανονισμός 14(5))

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΣΧΕΣΗΣ  
 ΣΦΑΓΙΩΝ, ΚΡΕΑΤΩΝ Ή ΥΠΟΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ

Ο υπογεγραμμένος Επίσημος Κτηνίατρος .....που υπηρετεί στον  
 ....., κατά την επιθεώρηση που έγινε στο/η  
 .....(είδος και όνομα  
 εγκατάστασης) την .....(ημερομηνία) και ώρα .....προέβηκε στην κατάσχεση των πιο κάτω  
 προϊόντων τα οποία ανήκουν στο/η .....  
 από .....(διεύθυνση).

1. Είδος κατασχεθέντων προϊόντων.....
2. Αριθμός δεμάτων/τεμαχίων\* .....
3. Καθαρό βάρος ..... μικτό .....
4. Συσκευασία και σημάνσεις .....

Αιτίες κατάσχεσης και παρατηρηθείσες αλλοιώσεις .....

- ❖ Τα πιο πάνω κατασχεθέντα προϊόντα θα παραμείνουν υπό την φύλαξη και ευθύνη του ιδιοκτήτου στις ψυκτικές αποθήκες του/της .....μέχρι την καταστροφή τους.
- ❖ Κατά της παρούσας κατάσχεσης ο ιδιοκτήτης ή εκπρόσωπος του δύναται να υποβάλει ένσταση στο Διευθυντή του Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών, εντός είκοσι τεσσάρων (24) ωρών από την επίδοση του παρόντος πιστοποιητικού κατάσχεσης, καταβάλλοντας και το ανάλογο τέλος.\*
- ❖ Δεν ισχύει το δικαίωμα ένστασης για την περίπτωση αυτή\*.....

Κοινοποιήθηκε στο/η.....(τοποθεσία) την ..... (ημερομηνία)  
 ..... και ώραν .....

Ο παραλαβών  
 Υπογραφή.....  
 Ονοματεπώνυμο.....  
 Παρατιούμαι του δικαιώματος ενστάσεως.  
 .....(τόπος) την .....(ημερομηνία)  
 Ιδιοκτήτης ή εκπρόσωπος του  
 Υπογραφή.....

Ο Επίσημος Κτηνίατρος  
 Υπογραφή.....  
 Ονοματεπώνυμο.....

\* Απαλείψατε ό,τι δεν ισχύει.

## «Υπόδειγμα 7»



## ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

**ΟΙ ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ  
ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΆΛΛΑ ΣΥΝΑΦΗ ΘΕΜΑΤΑ (ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ  
ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΩΝ) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ  
(Κανονισμός 16(1))**

Κτηνιατρικός Σταθμός .....

Ημερομηνία .....

## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Προς: .....

Στις ..... ημέρα ..... και ώρα ..... έγινε στην παρουσία των πιο κάτω

Όνοματεπώνυμο	Ιδιότητα	Υπογραφή
1. ....	.....	.....
2. ....	.....	.....
3. ....	.....	.....
4. ....	.....	.....

η καταστροφή ( είδος προϊόντος, συσκευασίες κλπ.) .....

.....

συνολικού βάρους .....κιλών, και τα οποία κατασχέθηκαν με το πιστοποιητικό κατάσχεσης με αριθμό..... και ημερομηνίας.....

Τα πιο πάνω κατασχέθηκαν και καταστράφηκαν στο/η .....(τόπος καταστροφής) με τη μέθοδο .....

Ο εκδίδων το πιστοποιητικό	Ιδιότητα	Υπογραφή
.....	.....	.....

Αρ. Εντύπου Κατάσχεσης..... Ημερ. έκδοσης .....

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ**  
**(Κανονισμός 4(5)(α))**

**ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ**

1. Σε κάθε κρεοπωλείο, εφαρμόζονται οι διαδικασίες που προβλέπονται στις αρχές του HACCP, για τη διασφάλιση της ασφάλειας των προσφερομένων προς πώληση κρεάτων και όλοι οι χώροι των κρεοπωλείων πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.
2. Απαγορεύεται η είσοδος των καταναλωτών στο χώρο εργασίας του κρεοπωλείου και ο διαχωρισμός μεταξύ του χώρου εργασίας και του χώρου που είναι προσβάσιμος στους καταναλωτές πρέπει να είναι σαφής.
3. Απαγορεύεται η είσοδος ζώων στο κρεοπωλείο.
4. Απαγορεύεται η χρήση των χώρων, των εργαλείων ή του εξοπλισμού που βρίσκεται στο χώρο εργασίας για άλλους σκοπούς εκτός από τον τεμαχισμό ή/και τη συσκευασία του κρέατος.
5. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, η χωροθέτηση και οι διαστάσεις των χώρων όπου γίνεται χειρισμός κρέατος πρέπει να:
  - (α) Επιτρέπουν επαρκή συντήρηση, καθαρισμό ή/και απολύμανση, να αποτρέπουν ή να περιορίζουν στο ελάχιστο την αερόφερτη μόλυνση και να διαθέτουν κατάλληλο χώρο εργασίας που να επιτρέπει την υγιεινή εκτέλεση όλων των εργασιών.
  - (β) προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και τη συμπύκνωση υδρατμών ή το σχηματισμό ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.
  - (γ) επιτρέπουν ορθές πρακτικές υγιεινής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας από μόλυνση και ιδίως του ελέγχου των επιβλαβών οργανισμών και

(δ) παρέχουν τις κατάλληλες συνθήκες χειρισμού, αποθήκευσης υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία και με επαρκή χωρητικότητα για τη διάθεση των τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένοι έτσι ώστε να ελέγχεται και όταν είναι αναγκαίο, να καταγράφεται το επίπεδο της θερμοκρασίας.

6. Στον ευρύτερο χώρο του κρεοπωλείου πρέπει να:

- (α) Υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια, συνδεδεμένα με το αποχετευτικό σύστημα, τα οποία δεν πρέπει να ανοίγουν κατ' ευθείαν στους χώρους εργασίας όπου γίνεται χειρισμός κρέατος.
- (β) υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, εγκατεστημένων σε κατάλληλα σημεία στους οποίους να πλένονται μόνο τα χέρια, οι οποίοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο πόσιμο νερό και με υλικά για τον καθαρισμό και το υγιεινό στέγνωμα των χεριών.
- (γ) οι χώροι για το πλύσιμο του εξοπλισμού και των τροφίμων πρέπει να είναι χωριστοί από τις εγκαταστάσεις πλυσίματος των χεριών.
- (δ) υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού αερισμού και να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από τις μολυσμένες προς τις καθαρές περιοχές.
- (ε) οι εγκαταστάσεις υγιεινής (αποχωρητήρια – βεστιάρια) πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.
- (στ) υπάρχουν κατάλληλα αποδυτήρια για το προσωπικό.
- (ζ) διαθέτουν επαρκή φυσικό ή/και τεχνητό φωτισμό οι χώροι παραλαβής χειρισμού και αποστολής των κρεάτων και
- (η) υπάρχουν κατάλληλες αποχετεύσεις, για το σκοπό που προορίζονται και να σχεδιάζονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποκλείεται ο κίνδυνος μόλυνσης του κρέατος.

7. Κάθε κρεοπωλείο πρέπει να διαθέτει επαρκείς ψυκτικούς χώρους για την ορθή αποθήκευση των παραλαμβανομένων κρεάτων, οι οποίοι να είναι εξοπλισμένοι με θερμομότρο που να δείχνει την εσωτερική θερμοκρασία του ψυγείου χωρίς να χρειάζεται να ανοίξει η πόρτα και επιπλέον:

- (α) Η θερμοκρασία του ψυγείου πρέπει να καταγράφεται συνεχώς.
- (β) τα υλικά από τα οποία είναι κατασκευασμένο το ψυγείο πρέπει να είναι λεία, ανθεκτικά να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να μην αποδίδουν οσμή η οποία να μεταφέρεται στο κρέας.
- (γ) τα απόνερα από το ψυκτικό σύστημα του ψυγείου πρέπει να παροχετεύονται στις αποχετεύσεις και
- (δ) πρέπει να αποφεύγεται η συγκέντρωση υδρατμών στο ψυγείο και η δημιουργία σταγόνων ύδατος οι οποίες ερχόμενες σε επαφή με το αποθηκευμένο κρέας μπορεί να το επιμολύνουν και επιπλέον, πρέπει να αποφεύγεται η δημιουργία μούχλας στο ψυγείο.

8. Η αίθουσα εργασίας του κρεοπωλείου πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- (α) Οι τοίχοι να είναι κατασκευασμένοι από λείο, ανθεκτικό υλικό, ανοικτού χρώματος το οποίο να μπορεί να πλυθεί και να απολυμανθεί.
- (β) το πάτωμα να είναι ανθεκτικό, λείο, μη ολισθηρό, με κλίση προς τις αποχετεύσεις, ώστε να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα.
- (γ) να διαθέτει πάγκο εργασίας διαφορετικού χρώματος για χειρισμό του ερυθρού και του λευκού κρέατος και επίσης, τα μαχαίρια που χρησιμοποιούνται για το χειρισμό του λευκού κρέατος να είναι διαφορετικά από αυτά του ερυθρού κρέατος (διαφορετικό χρώμα οι χειρολαβές).
- (δ) να διαθέτει νιπτήρα για το πλύσιμο και στέγνωμα των χεριών με ζεστό και κρύο πόσιμο νερό και η βρύση να λειτουργεί με ποδομοχλό ή φωτοκύτταρο.
- (ε) να διαθέτει αποστειρωτήρα μαχαιριών, στον οποίο η θερμοκρασία του νερού να υπερβαίνει τους 82°C.

- (στ) να διαθέτει ικανοποιητικό αριθμό ανοξειδωτων μαχαιριών με πλαστική λαβή τα οποία να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να χρησιμοποιούνται μόνο για το χειρισμό του κρέατος·
- (ζ) να διαθέτει βαθιά λεκάνη για το πλύσιμο των σκευών που χρησιμοποιούνται στο κρεοπωλείο, η οποία να διαθέτει ζεστό και κρύο πόσιμο νερό και οι βρύσες μπορούν να λειτουργούν με το χέρι·
- (η) να υπάρχει χώρος όπου αποθηκεύονται τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται στο κρεοπωλείο·
- (θ) να διαθέτει αποθήκη που να κλειδώνει για τα υλικά καθαρισμού· και
- (ι) να διαθέτει επαρκή αερισμό και επαρκή φυσικό ή τεχνικό φωτισμό που να μην αλλοιώνονται τα χρώματα.

9. Αναφορικά με τον εξοπλισμό ισχύουν τα ακόλουθα:

- (α) Τα θερμόμετρα και οι ζυγαριές πρέπει να είναι βαθμονομημένες·
- (β) εάν το κρεοπωλείο διαθέτει μηχανή για παρασκευή συγκοπτού κρέατος ή ηλεκτρικό πριόνι, οι συσκευές αυτές πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να συντηρούνται τακτικά και να καθαρίζονται όταν δε χρησιμοποιούνται και τα κινητά μέρη των πιο πάνω συσκευών που έρχονται σε επαφή με το κρέας, να αποσυνδέονται για σχολαστικό πλύσιμο, καθαρισμό και απολύμανση τουλάχιστο στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας ή όταν διακόπτεται η χρήση τους για διάστημα μεγαλύτερο της 1 ώρας. Η παρασκευή συγκοπτού κρέατος γίνεται στην παρουσία του καταναλωτή και στο κρεοπωλείο πρέπει να υπάρχει αναρτημένη ευανάγνωστη επιγραφή γι' αυτό, ενώ κατ' εξαίρεση τις μέρες και τις ώρες αιχμής μπορεί να υπάρχει περιορισμένη ποσότητα έτοιμου σύγκοππου κρέατος, χωρίς να παραβλάπτεται το δικαίωμα του καταναλωτή να ζητήσει να γίνει παρασκευή συγκοπτού κρέατος στη παρουσία του·
- (γ) ο εξοπλισμός και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια της εργασίας και έρχονται σε επαφή με το κρέας πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανοξειδωτο υλικό, να συντηρούνται και να



καθαρίζονται. Αυτά πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται καλά πολλές φορές κατά τη διάρκεια και στο τέλος της εργασίας και να πλένονται και να αποστειρώνονται εκ νέου πριν την επόμενη χρήση τους. Τα κινητά μέρη του μηχανικού εξοπλισμού που έρχονται σε επαφή με το κρέας πρέπει να αποσυνδένονται και να καθαρίζονται με διάλυμα χλωρίνης ή με άλλο κατάλληλο απολυμαντικό εφόσον δε χρησιμοποιούνται.

(δ) ξύλινες κατασκευές γενικά απαγορεύονται στους χώρους όπου γίνεται χειρισμός κρεάτων εκτός των ειδικών ξύλινων επιφανειών που εισάγονται με προδιαγραφές για τον υγιεινό χειρισμό κρεάτων και

(ε) απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μαχαιριών ή άλλων εργαλείων των οποίων η λαβή είναι ξύλινα και όλα τα μαχαιρία που χρησιμοποιούνται για το χειρισμό του κρέατος πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο υλικό και η λαβή τους να είναι πλαστική.

10. Για να είναι δυνατό να εξασφαλιστούν οι πιο πάνω διατάξεις ο υπεύθυνος του κρεοπωλείου πρέπει να κάνει ρυθμίσεις, ώστε κατά την παραλαβή των κρεάτων από το αυτοκίνητο ψυγείο που μεταφέρει κρέατα από το σφαγείο, να αποφεύγεται η μόλυνση τους, ή αυτή να περιορίζεται στο ελάχιστο από τον αέρα και τη σκόνη, η δε θερμοκρασία των κρεάτων (εσωτερικά) να μην υπερβαίνει τους 7°C, για τα ερυθρά κρέατα τους, 3°C για τα εδώδιμα υποπροϊόντα (συκώτι –πνεύμονες) και τους 4°C για τα νωπά κοτόπουλα. Σε καμιά περίπτωση δεν πρέπει να διακόπτεται η αλυσίδα ψύξης των κρεάτων και οι θερμοκρασίες τους να μην υπερβαίνουν τα καθορισμένα όρια.

11. Κρέας και δοχεία που περιέχουν κρέας, δεν πρέπει να έρχονται σε απευθείας επαφή με το πάτωμα.

12. Απαγορεύεται η χρήση πριονιδιών ή άλλων παρόμοιων υλικών στο δάπεδο της αίθουσας εργασίας και στην αίθουσα όπου αποθηκεύεται το κρέας.

13. Ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται με τρόπο ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση του κρέατος.

14. Επιτρέπεται η χρήση μόνο πόσιμου νερού στο κρεοπωλείο. Κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την ψύξη του ψυκτικού εξοπλισμού και για την πυρόσβεση. Οι σωλήνες μη πόσιμου νερού πρέπει να έχουν εμφανή

σήμανση και να μη διέρχονται από τους χώρους εργασίας ή από το χώρο όπου αποθηκεύεται κρέας.

15. Κρέας, λίπος παρασχίδες οστών, θρόμβοι αίματος και άλλα απορρίμματα, τα οποία προέρχονται από τον τεμαχισμό και δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, πρέπει να τοποθετούνται αμέσως σε δοχεία, φτιαγμένα από ανοξείδωτο υλικό και κάλυμμα το οποίο λειτουργεί με ποδομοχλό, τα οποία να επενδύονται εσωτερικά με πλαστικό σάκο απορριμμάτων, ο οποίος να απομακρύνεται καθημερινά.

16. Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους όπου γίνεται χειρισμός κρέατος.

17. Η χρήση απορρυπαντικών, απολυμαντικών και εντομοκτόνων δεν πρέπει να επηρεάζει με οποιοδήποτε τρόπο την καταλληλότητα του κρέατος και η χρήση τέτοιων προϊόντων πρέπει να έχει την έγκριση της αρμόδιας αρχής.

18. Τρωκτικά, έντομα και άλλοι οργανισμοί που είναι δυνατό να προκαλέσουν μόλυνση, πρέπει να καταπολεμούνται συστηματικά και οι μέθοδοι και τα μέσα καταπολέμησης πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ**  
**(Κανονισμοί 4(5)(α) και 16)**

**ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ**  
**ΠΟΥ ΑΠΑΣΧΟΛΕΙΤΑΙ ΣΕ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ**

Οι ακόλουθοι όροι πρέπει να τηρούνται από το προσωπικό:

1. Το προσωπικό οφείλει να φέρει στολή εργασίας και κάλυμμα κεφαλής.
2. Προσωπικό που ασχολείται με οποιαδήποτε εργασία που έχει σχέση με το κρέας ή χειρίζεται κρέας, πρέπει να πλένει και να απολυμαίνει τα χέρια του πολλές φορές την ημέρα, πριν και μετά την εργασία αυτή. Πρόσωπα που έχουν έλθει σε επαφή με μολυσμένο κρέας, πρέπει αμέσως να πλένουν τα χέρια και τους βραχίονες τους με ζεστό νερό και μετά να τα απολυμαίνουν.
3. Το κάπνισμα, το φαγητό, το φτάρνισμα, και το φτύσιμο απαγορεύονται στο χώρο εργασίας και στις ψυκτικές αποθήκες.
4. Απαγορεύεται η απασχόληση σε κρεοπωλεία προσώπων τα οποία καθ' οιονδήποτε τρόπο δύναται να μολύνουν με μικρόβια το κρέας κατά τον τεμαχισμό, το χειρισμό και κατά τη συσκευασία του κρέατος και ειδικότερα, απαγορεύεται η απασχόληση προσώπων τα οποία:
  - (α) πάσχουν ή υπάρχει η υπόνοια ότι πάσχουν από σταφυλόκοκκο ή τυφοειδή πυρετό, παρατύφου Α και Β, λοιμώδη εντερίτιδα (σαλμονέλλωση), δυσεντερία, λοιμώδη ηπατίτιδα, οστρακιά ή είναι φορέας των αιτιών των νόσων αυτών.
  - (β) πάσχουν ή υπάρχει υπόνοια ότι πάσχουν από μολυσματική φυματίωση.
  - (γ) πάσχουν ή υπάρχει υπόνοια ότι πάσχουν από μεταδοτικά δερματικά νοσήματα.
  - (δ) εκτελούν εργασία μέσω της οποίας λοιμογόνα μικρόβια μπορούν να μεταδοθούν στο κρέας, όπως είναι η ταφή νεκρών, η απομάκρυνση νεκρών ζώων η συλλογή σκυβάλων και η επεξεργασία λυμάτων και δερμάτων και

(ε) φέρουν επίδεσμο στο χέρι, εκτός εάν φέρουν στεγανό επίδεσμο για την προστασία μη μολυσμένων πληγών, έντονου χρώματος -εκτός από κόκκινο-, ώστε να εντοπίζεται εύκολα σε περίπτωση απώλειας.

5. Πρόσωπο το οποίο ασχολείται με οποιοδήποτε τρόπο με τον τεμαχισμό, χειρισμό και ετοιμασία του κρέατος, οφείλει να προσκομίζει ιατρικό πιστοποιητικό το οποίο να εκδίδεται από κυβερνητικό Ιατρικό Λειτουργό στο οποίο να φαίνεται ότι δεν υπάρχει κανένα κώλυμα στην άσκηση της εργασίας αυτής. Το πιστοποιητικό αυτό ανανεώνεται κάθε χρόνο πριν από τη λήξη του ή όποτε το ζητήσει ο επίσημος κτηνίατρος.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV**  
**(Κανονισμοί 4(5)(α) και 9(1))**

**ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΕΑΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΣΕ  
ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟ**

Η παραγωγή κρεατοπαρασκευασμάτων στο κρεοπωλείο επιτρέπεται μόνο εάν το κρεοπωλείο διαθέτει:

1. Ξεχωριστή αίθουσα όπου θα διενεργούνται οι εργασίες αυτές, η οποία:
  - (α) έχει επαρκείς διαστάσεις ανάλογα με τον όγκο εργασιών που θα γίνονται σ' αυτή και επιπλέον:
    - (i) οι τοίχοι είναι κατασκευασμένοι με υλικό λείο, ανθεκτικό, ανοικτού χρώματος που να μπορεί να πλένεται και να απολυμαίνεται,
    - (ii) το πάτωμα είναι λείο, ανθεκτικό, μη ολισθηρό, με κλίση προς τις αποχετεύσεις, και
    - (iii) οι αποχετεύσεις είναι κατάλληλες, φέρουν σίγμα προς αποφυγή της δυσοσμίας και είναι καλυμμένες με σχάρα που να εμποδίζει την είσοδο τρωκτικών και εντόμων.
  - (β) διαθέτει πάγκο εργασίας όπου θα γίνεται η παρασκευή και η συσκευασία των κρεατοπαρασκευασμάτων.
  - (γ) διαθέτει νιπτήρα με ζεστό και κρύο πόσιμο νερό για το πλύσιμο των χεριών με σαπούνι, πετσέτα μιας χρήσης και καλάθο αχρήστων κοντά του.
  - (δ) διαθέτει λεκάνη για το πλύσιμο των σκευών και των λαχανικών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των κρεατοπαρασκευασμάτων με ζεστό και κρύο πόσιμο νερό. Οι βρύσες μπορούν να λειτουργούν με το χέρι.
  - (ε) διαθέτει χώρο αποθήκευσης των καρυκευμάτων.
  - (στ) διαθέτει ψυγείο ή καταψύκτη για τη φύλαξη των κρεατοπαρασκευασμάτων και

(ζ) διαθέτει αποθήκη για τα υλικά συσκευασίας των κρεατοπαρασκευασμάτων.

2. Η θερμοκρασία του χώρου στην αίθουσα παραγωγής των κρεατοπαρασκευασμάτων δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 15°C.

3. Η σήμανση περιλαμβάνει υποχρεωτικά τα ακόλουθα στοιχεία:

(α) το όνομα, τη διεύθυνση και τον αριθμό της εγγραφής του κρεοπωλείου όπου κατασκευάστηκαν τα κρεατοπαρασκευάσματα·

(β) τα συστατικά·

(γ) την ημερομηνία παραγωγής·

(δ) την ημερομηνία λήξης/κατανάλωσης· και

(ε) τον τρόπο συντήρησης.