

Αριθμός 401

Οι περί Θεσπίσεως Εθνικών Μέτρων για την Υγιεινή Παραγωγή και Διάθεση στην Αγορά Ορισμένων Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης Κανονισμοί του 2013, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο δυνάμει του άρθρου 16 του περί της Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως 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 τους Νόμους 227 του 1990 μέχρι 3(Ι) του 2010).

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

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 16

Προοίμιο. Για σκοπούς συμμόρφωσης με τις υποχρεώσεις της Κυπριακής Δημοκρατίας τις οποίες επιβάλλει η παράγραφος (3) του άρθρου 1 της πράξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29^{ης} Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων», και

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ: L 139, 30.4.2004, σ.1.

για σκοπούς συμμόρφωσης με τις υποχρεώσεις της Κυπριακής Δημοκρατίας τις οποίες επιβάλλει η παράγραφος (4) του άρθρου 1, της πράξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29^{ης} Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο», και

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ: L 139, 30.4.2004, σ.55.

για σκοπούς άσκησης της διακριτικής ευχέρειας που παρέχει στην Κυπριακή Δημοκρατία το στοιχείο (γ) της παραγράφου (5) του άρθρου 1, της πράξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29^{ης} Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο»,

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

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

126(I) του 2011
122(I) του 2013.

Συνοπτικός
τίτλος.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Θεσπίσεως Εθνικών Μέτρων για την Υγιεινή Παραγωγή και Διάθεση στην Αγορά Ορισμένων Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης Κανονισμοί του 2013.

Ερμηνεία.

2.-(1) Στους παρόντες Κανονισμούς, εκτός αν από το κείμενο προκύπτει διαφορετικά-

«αλιευτικά προϊόντα» σημαίνει όλα τα ζώα αλμυρών ή γλυκών υδάτων (πλην των ζώντων δίθυρων μαλακίων, των ζώντων εχινόδερμων, των ζώντων χιτονοζώων και των ζώντων θαλάσσιων γαστροπόδων, και όλων των θηλαστικών, των ερπετών και των βατράχων), άγρια ή εκτρεφόμενα, συμπεριλαμβανομένων όλων των εδώδιμων μορφών, μερών και προϊόντων των ζώων αυτών

«γαλακτοκομείο παραγωγής προϊόντων με βάση το νωπό γάλα» σημαίνει την πιστοποιημένη εγκατάσταση την οποία λειτουργεί παραγωγός γάλακτος και στην οποία τυγχάνουν επεξεργασίας μικρές ποσότητες του παραγόμενου γάλακτος, με σκοπό την παραγωγή προϊόντων με βάση το νωπό γάλα, τα οποία ο παραγωγός διαθέτει απευθείας στους τελικούς καταναλωτές ή σε λαϊκές αγορές

«δεύτερη συσκευασία» σημαίνει την τοποθέτηση σε δεύτερο δοχείο ενός ή περισσοτέρων τροφίμων που έχουν υποστεί πρώτη συσκευασία καθώς και το δεύτερο δοχείο

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

«εγκατάσταση αλιευτικών προϊόντων» σημαίνει την πιστοποιημένη

εγκατάσταση παραγωγής και διάθεσης μικρών ποσοτήτων νωπών αλιευτικών προϊόντων υδατοκαλλιέργειας απευθείας στους καταναλωτές ή σε τοπικά καταστήματα

Επίσημη Εφημερίδα, Παράρτημα Τρίτο (I): 19.3.2010.

«εκτροφείο σαλιγκαριών» έχει την έννοια που αποδίδεται στον όρο αυτό στην παράγραφο 2 του περί Εγγραφής Επιχειρήσεων Παραγωγής Σαλιγκαριών Διατάγματος του 2010, όπως αυτό εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται

«επιχείρηση παραγωγής σαλιγκαριών» σημαίνει εκμετάλλευση, κερδοσκοπική ή μη, δημόσια ή ιδιωτική, στην οποία διατηρούνται, εκτρέφονται, αναπαράγονται, συσκευάζονται ή μεταφέρονται σαλιγκάρια

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ: 31, 1.2.2002, σ.1.

«Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002» σημαίνει την πράξη της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων», όπως εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ: L 338, 22.12.2005, σ.1.

«Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005» σημαίνει την πράξη της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής της, 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα», όπως εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ: L139, 30.4.2004, σ.206:

«Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004» σημαίνει την πράξη της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο», όπως εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται

Επίσημη
Εφημερίδα της
ΕΕ: L 165,
30.4.2004, σ.1.

«Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 882/2004» σημαίνει την πράξη της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων», όπως εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται

«κρέας κουνελιού» σημαίνει όλα τα κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση μέρη του οικόσιτου κουνελιού

«κρέας περιστεριού» σημαίνει όλα τα κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση μέρη του οικόσιτου περιστεριού

«κρέας πουλερικών» σημαίνει όλα τα κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση μέρη των οικόσιτων πουλερικών των ειδών που αναφέρονται πιο κάτω:

- (α) Κότες,
- (β) γαλοπούλες,
- (γ) φραγκόκοτες,
- (δ) πάπιες,
- (ε) χήνες.

«Κώδικας Ορθής Υγιεινής Πρακτικής» σημαίνει τις διαδικασίες που καταρτίζονται από τους υπευθύνους των σφαγείων, των εγκαταστάσεων αλιευτικών προϊόντων, των γαλακτοκομείων παραγωγής προϊόντων με βάση το νωπό γάλα ή των επιχειρήσεων παραγωγής σαλιγκαριών και συμπεριλαμβάνει πρακτικές όσο αφορά την καθαριότητα, την ατομική υγιεινή, την ευημερία και ορθή μεταχείριση των ζώων, τον έλεγχο ποιότητας νερού και πρώτων υλών, την ιχνηλασιμότητα - ανάκληση, την καταγραφή των θερμοκρασιών και την τήρηση των σχετικών αρχείων

«λαϊκή αγορά» σημαίνει εβδομαδιαία αγορά όπου οι παραγωγοί διαθέτουν τα προϊόντα τους απευθείας στους τελικούς καταναλωτές

«μικρές ποσότητες» σημαίνει-

- (α) για πουλερικά, κουνέλια και περιστέρια, ποσότητα που δεν ξεπερνά ημερησίως τη σφαγή εκατό (100) πουλερικών ή κουνελιών ή περιστεριών και ετησίως δέκα χιλιάδες (10 000), με εξαίρεση τις γαλοπούλες οι οποίες δεν πρέπει να ξεπερνούν ετησίως τις δύο χιλιάδες (2 000)
- (β) για προϊόντα με βάση το νωπό γάλα, ποσότητα η οποία προέκυψε από την επεξεργασία νωπού γάλακτος που δεν ξεπερνά τα εκατό πενήντα λίτρα (150 L) ημερησίως
- (γ) για νωπά αλιευτικά προϊόντα ποσότητα η οποία δεν ξεπερνά συνολικά τα πενήντα κιλά (50 Kg) νωπών αλιευτικών προϊόντων ημερησίως και
- (δ) για σαλιγκάρια ποσότητα η οποία δεν ξεπερνά συνολικά τους πέντε τόνους (5t) σαλιγκαριών ετησίως

«μητρώο» σημαίνει το μητρώο των πιστοποιημένων εγκαταστάσεων και επιχειρήσεων που τηρείται δυνάμει του Κανονισμού 5

«Νόμος» σημαίνει τον περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και της Διάθεσής τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα Νόμο, όπως εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται

«νωπά αλιευτικά προϊόντα» σημαίνει όλα τα μη μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που συσκευάζονται σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα και δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία για να εξασφαλιστεί η συντήρησή τους, εκτός από τη διαδικασία ψύξης

«νωπό γάλα» σημαίνει γάλα, το οποίο παράγεται από την έκκριση του μαστού εκτρεφόμενων ζώων και το οποίο δεν έχει θερμανθεί σε θερμοκρασία άνω των σαράντα βαθμών Κελσίου (40⁰C) ούτε έχει υποστεί οιαδήποτε επεξεργασία που έχει ανάλογη επίδραση

«νωπό κρέας πουλερικών, κουνελιών ή περιστεριών» σημαίνει κρέας πουλερικών, κουνελιών ή περιστεριών το οποίο, προκειμένου να διατηρηθεί, δεν έχει υποβληθεί σε καμιά άλλη επεξεργασία εκτός από την ψύξη

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

«πιστοποιημένη εγκατάσταση» σημαίνει:

- (α) σφαγείο πουλερικών, κουνελιών, περιστεριών,
- (β) εγκατάσταση αλιευτικών προϊόντων,
- (γ) γαλακτοκομείο παραγωγής προϊόντων με βάση το νωπό γάλα, ή

(δ) επιχείρηση παραγωγής σαλιγκαριών,

που έχει επιθεωρηθεί από την αρμόδια αρχή και καταχωρηθεί στο μητρώο πιστοποιημένων εγκαταστάσεων σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς

«προϊόντα με βάση το νωπό γάλα» σημαίνει τα χαλούμια ή την αναρή ή τα τυριά φλαούνας ή τον τραχανά, τα οποία παράγονται από την επεξεργασία του νωπού γάλακτος

«πρώτη συσκευασία» σημαίνει την τοποθέτηση ενός τροφίμου μέσα σε ένα περιτύλιγμα ή δοχείο που βρίσκεται σε άμεση επαφή με το εξεταζόμενο τρόφιμο, καθώς και το ίδιο το περιτύλιγμα ή το δοχείο

«πρωτογενής παραγωγή» σημαίνει την παραγωγή, την εκτροφή ή την ανάπτυξη πρωτογενών προϊόντων, περιλαμβανομένης της συγκομιδής, του αρμέγματος και όλων των σταδίων της ζωικής παραγωγής πριν την σφαγή, καθώς και της θήρας, της αλίευσης και της συγκομιδής άγριων προϊόντων

«σαλιγκάρια» έχει την έννοια που αποδίδεται στον όρο αυτό στο σημείο 6.2 του Παραρτήματος I του Κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 853/2004

«σπλάχνα» σημαίνει τα όργανα της θωρακικής, κοιλιακής και πυελικής κοιλότητας και, όπου εφαρμόζεται, περιλαμβάνει την τραχεία, τον οισοφάγο και, στα πτηνά, τον πρόλοβο

«συσκευασία» σημαίνει πρώτη ή/και δεύτερη συσκευασία

«σφαγείο μικρού δυναμικού» σημαίνει πτηνοσφαγείο, κονικλοσφαγείο ή σφαγείο περιστεριών, στο οποίο σφάζονται μικρές ποσότητες πουλερικών, κουνελιών ή περιστεριών, αντίστοιχα

«σφάγιο» σημαίνει ολόκληρο το σώμα ενός πουλερικού, κουνελιού ή περιστεριού μετά την αφάιμαξη, το μάδημα ή την εκδορά και τον εκσπλαχνισμό.

«τελικός καταναλωτής» σημαίνει καταναλωτή τροφίμων, ο οποίος δεν χρησιμοποιεί τα τρόφιμα στο πλαίσιο λειτουργίας ή δραστηριότητας μίας επιχείρησης τροφίμων.

«τοπικά καταστήματα» σημαίνει καταστήματα λιανικής πώλησης που ασκούν τη δραστηριότητά τους σε όλη την επικράτεια της Δημοκρατίας.

«υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή» σημαίνει επιθεώρηση των σφάγιων των πουλερικών, κουνελιών ή περιστεριών που έχουν σφαχτεί σε σφαγείο.

«υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή» σημαίνει την επιθεώρηση ζώντων πουλερικών, κουνελιών ή περιστεριών τα οποία πρόκειται να οδηγηθούν σε σφαγείο.

«υπεύθυνος εγκατάστασης» σημαίνει το φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει την ευθύνη να εξασφαλίζει ότι τηρούνται οι απαιτήσεις της νομοθεσίας στην εγκατάσταση που βρίσκεται υπό τον έλεγχό του.

«υπεύθυνος επιχείρησης παραγωγής σαλιγκαριών» σημαίνει το φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει την ευθύνη να εξασφαλίζει ότι τηρούνται οι απαιτήσεις της νομοθεσίας στην επιχείρηση παραγωγής σαλιγκαριών που βρίσκεται υπό τον έλεγχό του.

(2) Οποιοιδήποτε άλλοι όροι που περιέχονται στους παρόντες Κανονισμούς και δεν ερμηνεύονται διαφορετικά έχουν την έννοια που τους αποδίδει ο Νόμος και οι Κανονισμοί αριθ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 και 2073/2005.

Πεδίο εφαρμογής. 3.-(1) Με την επιφύλαξη της παραγράφου (2), οι παρόντες Κανονισμοί εφαρμόζονται-

- (α) στην παραγωγή, στην επεξεργασία, στην αποθήκευση και στη μεταφορά μικρών ποσοτήτων νωπού κρέατος πουλερικών, κουνελιών και περιστεριών και στη διάθεσή τους στην αγορά απευθείας στον τελικό καταναλωτή και σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν άμεσα τον τελικό καταναλωτή
- (β) στην παραγωγή, στην επεξεργασία, στην αποθήκευση και στη μεταφορά μικρών ποσοτήτων προϊόντων με βάση το νωπό γάλα και στη διάθεσή τους στην αγορά, απευθείας από τον παραγωγό στον τελικό καταναλωτή και σε λαϊκές αγορές
- (γ) στη συλλογή, στην επεξεργασία, στην αποθήκευση και στη μεταφορά μικρών ποσοτήτων αλιευτικών προϊόντων και στη διάθεσή τους απευθείας στον τελικό καταναλωτή και σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης και
- (δ) στη συλλογή, στην επεξεργασία, στην αποθήκευση και στη μεταφορά μικρών ποσοτήτων σαλιγκαριών και στη διάθεσή τους απευθείας από την επιχείρηση παραγωγής στον τελικό καταναλωτή και σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης.

(2) Οι παρόντες Κανονισμοί δεν εφαρμόζονται κατά τον τεμαχισμό και την αποθήκευση τεμαχίων νωπού κρέατος πουλερικών, κουνελιών, ή περιστεριών και κατά το τεμαχισμό σε φέτες, σε φιλέτα και/ή την άλεση αλιευτικών προϊόντων.

Απαγόρευση
διεξαγωγής
συγκεκριμένων
δραστηριοτήτων.

4. Δεν επιτρέπεται σε οποιοδήποτε πρόσωπο-

- (α) να χρησιμοποιεί εγκατάσταση για την παραγωγή, τη συσκευασία, την αποθήκευση ή τη διάθεση στην αγορά μικρών ποσοτήτων νωπού κρέατος πουλερικών, κουνελιών ή περιστεριών, νωπών αλιευτικών προϊόντων, σαλιγκαριών και προϊόντων με βάση το νωπό γάλα, εκτός εάν πρόκειται για πιστοποιημένη εγκατάσταση σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς
- (β) να διαθέτει στην αγορά μικρές ποσότητες νωπού κρέατος πουλερικών, κουνελιών ή περιστεριών, νωπών αλιευτικών προϊόντων, σαλιγκαριών και προϊόντων με βάση το νωπό γάλα, προοριζόμενα για ανθρώπινη κατανάλωση, των οποίων η παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά και διάθεση δεν έγιναν σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς
- (γ) να διαθέτει στην αγορά νωπό γάλα ή νωπή κρέμα που προορίζονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση.

Μητρώο
πιστοποιημένων
εγκαταστάσεων.

5. Η Αρμόδια Αρχή τηρεί, κατά τον καθορισμένο τρόπο, μητρώο των πιστοποιημένων εγκαταστάσεων, στο οποίο καταχωρούνται τα ονόματα των υπευθύνων κάθε πιστοποιημένης εγκατάστασης, οι διευθύνσεις, οι δραστηριότητες της εγκατάστασης και οι αριθμοί κτηνιατρικής καταχώρησης.

Αίτηση
πιστοποίησης και
καταχώρησης στο
μητρώο.

6.-(1) Κάθε πρόσωπο το οποίο επιθυμεί όπως η εγκατάστασή του πιστοποιηθεί για σκοπούς διάθεσης στην αγορά μικρών ποσοτήτων νωπού κρέατος πουλερικών, κουνελιών ή περιστεριών, νωπών αλιευτικών προϊόντων, σαλιγκαριών και προϊόντων με βάση το νωπό γάλα και καταχωρηθεί στο μητρώο, υποβάλλει στο Διευθυντή γραπτή αίτηση στον Τύπο Α που εμφανίζεται στο Παράρτημα Ι συνοδευόμενη από αρχιτεκτονικό σχέδιο της κάτοψης της εγκατάστασης.

Παράρτημα Ι.
Τύπος Α.

(2) Με την υποβολή της αίτησης για πιστοποίηση και καταχώρηση στο μητρώο, ο αιτητής καταβάλλει το καθορισμένο τέλος, το οποίο δεν επιστρέφεται σε περίπτωση απόρριψης της αίτησης.

(3) Μετά την υποβολή της αίτησης, σύμφωνα με την παράγραφο (1), η αρμόδια αρχή ελέγχει την εγκατάσταση και, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις της παραγράφου (5) καταχωρεί αυτή στο μητρώο, παραχωρώντας αριθμό κτηνιατρικής καταχώρησης, και εκδίδει πιστοποιητικό λειτουργίας στον Τύπο Β που εμφανίζεται στο Παράρτημα Ι.

Παράρτημα Ι.
Τύπος Β.

(4) Το πιστοποιητικό λειτουργίας που αναφέρεται στην παράγραφο (3) εκδίδεται εντός περιόδου τριών (3) μηνών από την ημερομηνία λήψης της αίτησης, νοουμένου ότι συνοδεύεται από όλα τα απαραίτητα έγγραφα:

Νοείται, ότι σε περίπτωση μη παροχής απάντησης από την αρμόδια αρχή, εντός της προβλεπόμενης προθεσμίας των τριών (3) μηνών, η καταχώρηση στο μητρώο και η χορήγηση πιστοποιητικού λειτουργίας της εγκατάστασης δε δύναται να θεωρηθεί ότι γίνεται σιωπηρά.

(5) Η καταχώρηση στο μητρώο διενεργείται και το πιστοποιητικό λειτουργίας εκδίδεται, νοουμένου ότι η εγκατάσταση πληροί όλες τις προϋποθέσεις των παρόντων Κανονισμών και, ειδικότερα τις ακόλουθες:

(α) Σε περίπτωση πτηνοσφαγείου, τις προϋποθέσεις που απαριθμούνται στο Μέρος 1 και στο Μέρος 2 του Παραρτήματος ΙΙ'

Παράρτημα ΙΙ.
Μέρος 1.
Μέρος 2.

(β) σε περίπτωση κονικλοσφαγείου, τις προϋποθέσεις που απαριθμούνται στο Μέρος 1 και στο Μέρος 3 του Παραρτήματος ΙΙ'

Παράρτημα ΙΙ.
Μέρος 1.
Μέρος 3.

Παράρτημα II.
Μέρος 1.
Μέρος 4.

(γ) σε περίπτωση σφαγείου περιστερικών, τις προϋποθέσεις που απαριθμούνται στο Μέρος 1 και στο Μέρος 4 του Παραρτήματος II

Παράρτημα II.
Μέρος 12.

(δ) σε περίπτωση επιχείρησης σαλιγκαριών, τις προϋποθέσεις που απαριθμούνται στο Μέρος 12 του Παραρτήματος II

(ε) σε περίπτωση γαλακτοκομείου παραγωγής προϊόντων με βάση το νωπό γάλα, τις προϋποθέσεις των Κεφαλαίων I, II, V, VI, VII, VIII, IX και X του Κεφαλαίου II του Παραρτήματος II του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και

Παράρτημα III.

(στ) σε περίπτωση εγκαταστάσεων αλιευτικών προϊόντων τις προϋποθέσεις που απαριθμούνται στο Παράρτημα III.

Διακοπή εργασιών πιστοποιημένης εγκατάστασης.

7.(1) Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι πιστοποιημένη εγκατάσταση έπαυσε να πληροί τις προϋποθέσεις της παραγράφου (4) του παρόντος Κανονισμού και της υποπαραγράφου (στ) της παραγράφου (1) του Κανονισμού 14 ή/και δεν τηρεί τις καθορισμένες διαδικασίες παραγωγής, επεξεργασίας, μεταφοράς, αποθήκευσης και διάθεσης στην αγορά των προϊόντων της, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να επιβάλει τη διακοπή των εργασιών παραγωγής, επεξεργασίας, μεταφοράς ή αποθήκευσης τροφίμων ζωικής προέλευσης ημέρες για χρονική περίοδο που δεν υπερβαίνει τις τέσσερις (4) ημέρες, με γραπτή ειδοποίηση την οποία απευθύνει στον υπεύθυνο εγκατάστασης.

(2) Σε περίπτωση που ο υπεύθυνος εγκατάστασης παραλείπει να συμμορφωθεί με τις υποδείξεις του επίσημου κτηνίατρου, εντός της χρονικής περιόδου για την οποία διετάχθη η διακοπή των εργασιών, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επιβάλει και δεύτερη διακοπή για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις τέσσερις (4) ημέρες.

(3) Παρεχόμενης, χωρίς συμμόρφωση, και της δεύτερης διακοπής των εργασιών, ο επίσημος κτηνίατρος εισηγείται στο Διευθυντή, την αναστολή του πιστοποιητικού λειτουργίας για όσο χρονικό διάστημα κρίνει αναγκαίο, ή την ακύρωσή του, όσον αφορά το σύνολο ή μέρος της συγκεκριμένης εγκατάστασης.

Προϋποθέσεις για
διάθεση στην αγορά
νωπού κρέατος
πουλερικών,
κουνελιών,
περιστεριών και των
παραπροϊόντων
τους.

8. Τα σφάγια ή τα παραπροϊόντα νωπού κρέατος πουλερικών, κουνελιών ή περιστεριών διατίθενται από τον παραγωγό απευθείας στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν άμεσα στον τελικό καταναλωτή, εφόσον πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

(α) Προέρχονται από πιστοποιημένη εγκατάσταση η οποία έχει πιστοποιηθεί από την αρμόδια αρχή για το σκοπό αυτό σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς

(β) έχουν υποβληθεί σε χειρισμούς, υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σύμφωνα με το Μέρος 5 και το Μέρος 6 του Παραρτήματος II

Παράρτημα II.
Μέρος 5.
Μέρος 6.

Παράρτημα II.
Μέρος 8.

(γ) έχουν αποθηκευτεί κατάλληλα σύμφωνα με το Μέρος 8 του Παραρτήματος II

- Παράρτημα II.
Μέρος 9. (δ) μεταφέρονται σύμφωνα με το Μέρος 9 του Παραρτήματος II.
- Παράρτημα II.
Μέρος 10. (ε) έχουν συσκευασθεί κατάλληλα σύμφωνα με το Μέρος 10 του Παραρτήματος II και
- Παράρτημα II.
Μέρος 11. (στ) έχουν σημανθεί σύμφωνα με το Μέρος 11 του Παραρτήματος II.
- Προϋποθέσεις για διάθεση στην αγορά σαλιγκαριών. 9. Τα σαλιγκάρια διατίθενται από την επιχείρηση παραγωγής σαλιγκαριών απευθείας στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν άμεσα τον καταναλωτή, εφόσον πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:
- (α) Προέρχονται από επιχείρηση παραγωγής σαλιγκαριών, η οποία έχει πιστοποιηθεί από την αρμόδια αρχή για το σκοπό αυτό σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς και η οποία τηρεί τις απαιτήσεις του περί Εγγραφής Επιχειρήσεων Παραγωγής Σαλιγκαριών Διατάγματος του 2010.
- Παράρτημα II.
Μέρος 12. (β) έχουν παρασκευασθεί σύμφωνα με το Μέρος 12, του Παραρτήματος II
- (γ) πληρούν τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 και
- (δ) έχουν μεταφερθεί, αποθηκευτεί και γενικά τύχει χειρισμού σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Παραρτήματος I του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 αναφορικά με την πρωτογενή παραγωγή.

Προϋποθέσεις για διάθεση στην αγορά προϊόντων με βάση το νωπό γάλα.

10. Τα προϊόντα με βάση το νωπό γάλα διατίθενται από τον παραγωγό απευθείας στον τελικό καταναλωτή ή σε λαϊκές αγορές, εφόσον πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- (α) Προέρχονται από πιστοποιημένη εγκατάσταση, η οποία έχει πιστοποιηθεί από την αρμόδια αρχή για το σκοπό αυτό, σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς και
- (β) το γάλα που τυγχάνει επεξεργασίας για την παραγωγή προϊόντων με βάση το νωπό γάλα, πληροί τα κριτήρια για το νωπό γάλα της παραγράφου 3, του Κεφαλαίου I του Τμήματος IX του Παραρτήματος II του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004:

Νοείται ότι νωπό γάλα το οποίο δεν πληροί τα κριτήρια του Κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 853/2004 μπορεί, κατόπιν εγκρίσεως της αρμόδιας αρχής, να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή τυριών με περίοδο παλαίωσης ή ωρίμανσης τουλάχιστον εξήντα (60) ημερών και γαλακτοκομικών προϊόντων που παράγονται σε συνδυασμό με την παρασκευή αυτών των τυριών ή άλλη μέθοδο επεξεργασίας με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

Προϋποθέσεις για διάθεση στην αγορά νωπών αλιευτικών προϊόντων.

11. Τα νωπά αλιευτικά προϊόντα διατίθενται από τον παραγωγό απευθείας στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν άμεσα τον καταναλωτή, εφόσον πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- (α) Προέρχονται από πιστοποιημένη εγκατάσταση, η οποία έχει πιστοποιηθεί από την αρμόδια αρχή για το σκοπό αυτό σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς και
- (β) τηρούν τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005

Επίσημη
Εφημερίδα της
Ε.Ε.: L334 ,
23.12.1996, σ. 1.

- (γ) πληρούν τα σχετικά κριτήρια φρεσκότητας που καθορίζονται στην πράξη της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Κανονισμός (ΕΚ) 2406/96 του Συμβουλίου, της 26ης Νοεμβρίου 1996, περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας ορισμένων αλιευτικών προϊόντων»
- (δ) τηρούνται, κατά την αποθήκευση και μεταφορά, οι απαιτήσεις της θερμοκρασίας όπως αυτές καθορίζονται στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004
- (ε) τηρούνται οι απαιτήσεις του Παραρτήματος Ι του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 αναφορικά με την πρωτογενή παραγωγή

Επίσημη Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
21.11.2008.

- (στ) τηρούνται οι απαιτήσεις του περί της Πρόληψης και Καταπολέμησης Ορισμένων Ασθενειών των Υδρόβιων Ζώων Διατάγματος του 2008.

Επίσημοι έλεγχοι.

12.-(1) Η αρμόδια αρχή διενεργεί ελέγχους στα σφαγεία, η συχνότητα των οποίων καθορίζεται με βάση την ανάλυση των κινδύνων. Οι έλεγχοι συνίστανται-

- (α) στην υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή στην εκμετάλλευση προέλευσης, η οποία διενεργείται σύμφωνα με την παράγραφο (1) του άρθρου 5 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004
- (β) στην υγειονομική επιθεώρηση μετά την σφαγή, η οποία διενεργείται σύμφωνα με την παράγραφο (1) του άρθρου 5 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004
- (γ) στην επιθεώρηση της υγιεινής της σφαγής και του χειρισμού του κωπού κρέατος, σύμφωνα με το Μέρος 6 του Παραρτήματος II

Παράρτημα II.
Μέρος 6.

Παράρτημα II.
Μέρος 5.

- (δ) στην επιθεώρηση της υγιεινής του προσωπικού, των αιθουσών και του εξοπλισμού στα σφαγεία, σύμφωνα με το Μέρος 5 του Παραρτήματος II
- (ε) στη διενέργεια εξέτασης για την ανίχνευση κατάλοιπων στο νωπό κρέας, όταν κρίνεται αναγκαίο από τον επίσημο κτηνίατρο, τον εντεταλμένο κτηνίατρο ή τον επίσημο βοηθό
- (στ) στη διενέργεια μικροβιολογικού ελέγχου του κρέατος σύμφωνα με τα μικροβιολογικά κριτήρια που προβλέπονται στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005
- (ζ) στον έλεγχο του μητρώου όπου καταχωρούνται τα εισερχόμενα ζώα και τα εξερχόμενα προϊόντα σφαγής σύμφωνα με την υποπαράγραφο (στ) της παραγράφου (1) του Κανονισμού 14
- (η) στον έλεγχο των καταστημάτων λιανικής πώλησης των νωπών κρεάτων.

Απαγόρευση
διάθεσης στην
αγορά κρέατος
πουλερικών.

13. Υπό την επιφύλαξη των διατάξεων του Νόμου, απαγορεύεται η διάθεση στην αγορά, για ανθρώπινη κατανάλωση, κρέατος πουλερικών, το οποίο-

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
30.4.2004
13.7.2007.

- (α) εμφανίζει ίχνη κατάλοιπων σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα όρια ανοχής όπως αυτά καθορίζονται στους περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσης τους στην Αγορά (Έλεγχος Χρήσης Ορισμένων Ουσιών και Καταλοίπων στα Ζώντα Ζώα και τα Προϊόντα τους) Κανονισμούς, όπως αυτοί εκάστοτε τροποποιούνται ή αντικαθίστανται ή

Παράρτημα II.
Μέρος 7.

- (β) χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, καθότι παρουσιάζει ένα από τα ελαττώματα του Μέρους 7 του Παραρτήματος II.

Υποχρεώσεις
υπεύθυνου
εγκατάστασης.

12-(1) Ο υπεύθυνος πιστοποιημένης εγκατάστασης οφείλει να-

- (α) εξασφαλίζει ότι όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής, που βρίσκονται υπό τον έλεγχό του, πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις υγιεινής που καθορίζονται από τους παρόντες Κανονισμούς·
- (β) προβαίνει σε τακτικό έλεγχο της γενικής υγιεινής των συνθηκών παραγωγής, διενεργώντας μικροβιολογικούς ελέγχους·
- (γ) ελέγχει τα εργαλεία, τις εγκαταστάσεις και τις μηχανές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής και τα προϊόντα·
- (δ) γνωστοποιεί στον επίσημο κτηνίατρο, κατόπιν αιτήσεως της αρμόδιας αρχής, τη φύση, τη συχνότητα και το αποτέλεσμα των πραγματοποιηθέντων ελέγχων, καθώς και αν είναι αναγκαίο το όνομα του εργαστηρίου ελέγχου·
- (ε) τηρεί μητρώο στο οποίο καταγράφονται οι ποσότητες των εισερχομένων και οι ποσότητες των εξερχόμενων προϊόντων·
- (στ) τηρεί μητρώο στο οποίο καταχωρούνται τα εισερχόμενα ζώα και τα εξερχόμενα προϊόντα·

- (ζ) διεξάγει τακτικούς ελέγχους των γενικών συνθηκών υγιεινής που επικρατούν κατά την παραγωγή στις εγκαταστάσεις τους, ακολουθώντας και διατηρώντας Κώδικα Ορθής Υγιεινής Πρακτικής
- (η) διασφαλίζει ότι τα προϊόντα τα οποία διαθέτει στην αγορά συμμορφώνονται με τα μικροβιολογικά κριτήρια τα οποία θεσπίζει ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005
- (θ) διασφαλίζει ότι τα στερεά απόβλητα τα οποία δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της πράξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 3ης Οκτωβρίου 2009, περί υγειονομικών κανόνων για ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για την κατάργηση του Κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 1774/2002 (Κανονισμός για τα ζωικά υποπροϊόντα)».

Επίσημη
Εφημερίδα της
Ε.Ε.: L 300,
14.11.2009, σ. 1.

Εξουσία εισόδου και
άσκησης
κτηνιατρικών
ελέγχων.

15-(1) Η επιθεώρηση και η εποπτεία των εγκαταστάσεων/εκμεταλλεύσεων διεξάγονται από επίσημο κτηνίατρο ή/και επίσημο βοηθό ή/και εντεταλμένο κτηνίατρο.

(2) Ο επίσημος κτηνίατρος, ο επίσημος βοηθός και ο εντεταλμένος κτηνίατρος εισέρχονται ελεύθερα στην εγκατάσταση, ανά πάσα στιγμή, για να διαπιστώνουν την τήρηση των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών.

(3) Οι επίσημοι κτηνίατροι, επίσημοι βοηθοί και εντεταλμένοι κτηνίατροι, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους στις πιστοποιημένες εγκαταστάσεις, έχουν όλες τις εξουσίες που τους παρέχονται από το Νόμο.

Δικαίωμα
ένστασης.

16. Ο υπεύθυνος πιστοποιημένης εγκατάστασης, ο οποίος δεν συμφωνεί με απόφαση του επίσημου κτηνιάτρου ή επίσημου βοηθού ή εντεταλμένου κτηνιάτρου, ληφθείσα σύμφωνα με την παράγραφο (3) του Κανονισμού 15 των παρόντων Κανονισμών, μπορεί να υποβάλει ένσταση για την απόφαση σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 10 του Νόμου.

Έναρξη της ισχύος
των παρόντων
Κανονισμών.

17.(1) Με την επιφύλαξη της παραγράφου (2), οι παρόντες Κανονισμοί τίθενται σε ισχύ με τη δημοσίευση τους στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

(2) Η υποπαράγραφος (β) της παραγράφου (1) του Κανονισμού 3 και ο Κανονισμός 10 τίθενται σε ισχύ έξι (6) μήνες από την ημερομηνία δημοσίευσης των παρόντων Κανονισμών στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι
(Κανονισμός 6)

ΤΥΠΟΣ Α

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
Ο ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ
ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΛΛΑ ΣΥΝΑΦΗ ΘΕΜΑΤΑ ΝΟΜΟΣ

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Διευθυντή

Τμήματος Κτηνιατρικών Υπηρεσιών,

Με βάση τον Κανονισμό 6 των περί Θεσπίσεως Εθνικών Μέτρων για την Υγιεινή Παραγωγή και Διάθεση στην Αγορά ορισμένων Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης Κανονισμών υποβάλλω την παρούσα αίτηση για σκοπούς καταχώρησης της εγκατάστασής μου:

Παραθέτω πιο κάτω όλα τα απαραίτητα στοιχεία :

Όνομα εγκατάστασης:

Είδος εγκατάστασης:

Παραγόμενα Προϊόντα:

Όνομα Ιδιοκτήτη :

Αρ. Ταυτότητας :

Ταχυδρομική διεύθυνση:

Αρ. Τηλεφώνου εγκατάστασης:

Αρ. Φαξ. εγκατάστασης:

Επισυνάπτω αντίγραφο κάτοψης αρχιτεκτονικών σχεδίων της εγκατάστασης/επιχείρησης.

Ημερομηνία : Υπογραφή αιτητή:

Πτηνοσφαγείο δυναμικότητας μέχρι 10 000 πουλερικά ετησίως ή

Κονικλοσφαγείο δυναμικότητας μέχρι 10 000 κουνέλια ετησίως ή

Σφαγείο Περιστεριών δυναμικότητας μέχρι 10 000 πουλερικά ετησίως ή

Γαλακτοκομείο παραγωγής προϊόντων με βάση το νωπό γάλα ή

Εγκατάσταση παραγωγής αλιευτικών προϊόντων ή Επιχείρηση Σαλιγκαριών

ΤΥΠΟΣ Β

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

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

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Με βάση τον Κανονισμό 6 των περί Θεσπίσεως Εθνικών Μέτρων για την Υγιεινή Παραγωγή και Διάθεση στην Αγορά ορισμένων Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης Κανονισμών

Χορηγείται Πιστοποιητικό Καταχώρησης Εγκατάστασης,
υπό την προϋπόθεση τήρησης
των προϋποθέσεων του υπό αναφορά Νόμου και Κανονισμών που εκδίδονται
δυνάμει του Νόμου αυτού.

Είδος εγκατάστασης/επιχείρησης:

.....

Διεύθυνση:

.....

Αρ. Κτηνιατρικής Καταχώρησης:

.....

Όνομα Εγκατάστασης/Επιχείρησης

.....

Ημερομηνία :.....

Διευθυντής.....

Γ.Λ 18.:

ημερ.:

Δικαιώματα Εκδόσεως :

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ
(Κανονισμοί 6, 8, 9,13)
ΜΕΡΟΣ 1
ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΩΝ
ΜΙΚΡΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΣΤΗΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ

Τα σφαγεία μικρού δυναμικού τηρούν τουλάχιστον τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

1. Οι αίθουσες όπου λαμβάνεται το νωπό κρέας πουλερικών, κουνελιών ή περιστερικών και υφίσταται επεξεργασία ή αποθηκεύεται, καθώς και στις ζώνες και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας πουλερικών διαθέτουν-
 - (α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα, επιστρωμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων, τα οποία διοχετεύονται σε αποχετεύσεις με σχάρες και σιφώνια για να αποφεύγεται η δυσοσμία
 - (β) τοίχους λείους, ανθεκτικούς, στεγανούς, βαμμένους με βαφή ανοικτού χρώματος που μπορεί να πλένεται μέχρι ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων (2m)
 - (γ) πόρτες και παράθυρα από άσηπτα υλικά που καθαρίζονται εύκολα
 - (δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά
 - (ε) επαρκή εξαερισμό και ικανοποιητική απομάκρυνση των υδρατμών και
 - (στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα.
2. Διαθέτουν διατάξεις, σε επαρκή αριθμό και όσο το δυνατό πλησιέστερα στις θέσεις εργασίας, για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και των εργαλείων με ζεστό νερό. Ειδικότερα:
 - (α) Για τον καθαρισμό των χεριών, οι εγκαταστάσεις είναι εφοδιασμένες-
 - (i) με τρεχούμενο ζεστό και κρύο νερό ή με νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία,

(ii) με υλικά καθαρισμού και απολύμανσης, και

(iii) με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών.

(β) Οι βρύσες λειτουργούν με ποδομοχλό ή ηλεκτρικό μάτι.

(γ) Διαθέτουν καλάθι αχρήστων.

3. Διαθέτουν διατάξεις κατάλληλες για προστασία από ανεπιθύμητα ζώα όπως έντομα ή τρωκτικά.
4. Διαθέτουν εργαλεία και εξοπλισμό εργασίας από ανοξείδωτο υλικό, από το οποίο να μην κινδυνεύει να μολυνθεί το κρέας και τα οποία να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Ειδικότερα πρέπει να τηρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:
 - (α) Η αποθήκευση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για το κρέας, γίνεται κατά τρόπο ώστε ούτε το κρέας ούτε τα δοχεία να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους,
 - (β) διαθέτουν ειδικά στεγανά δοχεία από υλικό που δεν αλλοιώνεται, εφοδιασμένα με κάλυμμα, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος, το οποίο δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο απομακρύνεται ή καταστρέφεται στο τέλος κάθε μέρας εργασίας και
 - (γ) στα εργαλεία και στον εξοπλισμό αυτό δε χρησιμοποιείται ξύλο.
5. Διαθέτουν ψυκτικό εξοπλισμό για την ψύξη και τη διατήρηση του κρέατος σε θερμοκρασία τεσσάρων βαθμών Κελσίου (4°C).
6. Διαθέτουν εγκατάσταση που επιτρέπει τον εφοδιασμό με πόσιμο νερό, υπό πίεση και σε αρκετή ποσότητα.
7. Διαθέτουν εγκατάσταση παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού.
8. Διαθέτουν σύστημα που επιτρέπει την αποχέτευση των λυμάτων, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

9. Διαθέτουν τουλάχιστον ένα νιπτήρα και αποχωρητήρια με καζανάκι, τα οποία να μην επικοινωνούν απευθείας με τις αίθουσες εργασίας. Ειδικότερα:
- (α) Κάθε νιπτήρας είναι εφοδιασμένος με-
 - (i) υλικά καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών,
 - (ii) υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών,
 - (iii) βρύσες που να λειτουργούν με ποδομοχλό ή ηλεκτρικό μάτι,
 - (iv) καλάθι αχρήστων. Και
 - (β) ο νιπτήρας είναι τοποθετημένος κοντά στα αποχωρητήρια.
10. Διαθέτουν χώρο για την αποθήκευση των υλικών συσκευασίας.
11. Διαθέτουν χώρο που κλειδώνει για τη φύλαξη των απορρυπαντικών και απολυμαντικών.
12. Η απόρριψη των υγρών αποβλήτων γίνεται με φιλοπεριβαλλοντικό τρόπο.
13. Ο χειρισμός των στερεών αποβλήτων γίνεται με τρόπο ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση του κρέατος.
14. Τα στερεά αποβλήτα μεταφέρονται σε μονάδα επεξεργασίας αποβλήτων ή για αποτέφρωση.

ΜΕΡΟΣ 2

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΟΥΝ ΤΑ ΠΤΗΝΟΣΦΑΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΣΤΗΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ

Εκτός των γενικών όρων του Μέρους 1, τα πτηνοσφαγεία που λειτουργούν στην εκμετάλλευση διαθέτουν-

1. καλυμμένο χώρο όπου θα μεταφέρονται τα πουλερικά που πρόκειται να σφαγούν και ο οποίος έχει την δυνατότητα του εύκολου καθαρισμού και της απολύμανσης.
2. αρκετά ευρύχωρη αίθουσα σφαγής, όπου θα γίνεται-

- (i) η αναισθητοποίηση και η αφαίμαξη και
- (ii) το ζεμάτισμα και το μάδημα:

Νοείται ότι οι δύο αυτοί τύποι εργασιών εκτελούνται σε χωριστούς χώρους:

3. εντός της αίθουσας σφαγής, τοίχους που μπορούν να πλυθούν μέχρι το ύψος των δύο μέτρων (2m) ή μέχρι την οροφή
4. αίθουσα εκσπλαχνισμού και προπαρασκευής (πλύσιμο και συσκευασία) αρκετά ευρύχωρη ώστε να παρέχεται η δυνατότητα ο εκσπλαχνισμός να γίνεται σε θέση αρκετά απομακρυσμένη από τις άλλες θέσεις εργασίας ή χωρισμένη από τις θέσεις αυτές με χώρισμα ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση.
5. ψυκτικό θάλαμο επαρκούς χωρητικότητας σε σχέση με το μέγεθος και τον αριθμό των σφαζόμενων πουλερικών.

ΜΕΡΟΣ 3

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΟΥΝ ΤΑ ΚΟΝΙΚΛΟΣΦΑΓΕΙΑ ΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΣΤΗΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ

Εκτός των γενικών όρων του Μέρους 1, τα κονικλοσφαγεία που λειτουργούν στο αγρόκτημα διαθέτουν-

1. καλυμμένο χώρο όπου θα μεταφέρονται τα κουνέλια που πρόκειται να σφαγούν και ο οποίος έχει τη δυνατότητα του εύκολου καθαρισμού και της απολύμανσης.
2. αρκετά ευρύχωρη αίθουσα σφαγής, όπου θα γίνεται-
 - (α) η αναισθητοποίηση και η αφαίμαξη και,
 - (β) η εκδορά:

Νοείται ότι οι δύο αυτοί τύποι εργασιών εκτελούνται σε χωριστούς χώρους:

3. εντός της αίθουσας σφαγής, τοίχους που μπορούν να πλυθούν μέχρι το ύψος των δύο μέτρων (2m) ή μέχρι την οροφή
4. αίθουσα εκσπλαχνισμού και προπαρασκευής (πλύσιμο και συσκευασία), η οποία να είναι αρκετά ευρύχωρη ώστε να παρέχεται η δυνατότητα ο εκσπλαχνισμός να γίνεται σε θέση αρκετά απομακρυσμένη από τις άλλες θέσεις εργασίας ή χωρισμένη από τις θέσεις αυτές με χώρισμα ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση:

Νοείται ότι, ο εκσπλαχνισμός και η προπαρασκευή των σφάγιων των κουνελιών μπορεί να διενεργούνται του σημείου της παραγράφου 2 του παρόντος Μέρους, αν οι διαστάσεις της αίθουσας αυτής επιτρέπουν τη διενέργεια των εργασιών αυτών σε χωριστούς χώρους και

5. ψυκτικό θάλαμο επαρκούς χωρητικότητας σε σχέση με το μέγεθος και τον αριθμό των σφαζόμενων κουνελιών.

ΜΕΡΟΣ 4

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΟΥΝ ΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ ΠΕΡΙΣΤΕΡΙΩΝ ΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΣΤΗΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ

Εκτός των γενικών όρων του Μέρους 1, τα σφαγεία περιστεριών που λειτουργούν στο αγρόκτημα διαθέτουν-

1. καλυμμένο χώρο όπου θα μεταφέρονται τα περιστέρια που πρόκειται να σφαγούν και ο οποίος έχει τη δυνατότητα του εύκολου καθαρισμού και της απολύμανσης
2. αρκετά ευρύχωρη αίθουσα σφαγής όπου θα γίνεται-
 - (α) η αναισθητοποίηση και η αφαίμαξη και
 - (β) το ζεμάτισμα και το μάδημα:

Νοείται ότι οι δύο αυτοί τύποι εργασιών πρέπει να εκτελούνται σε χωριστούς χώρους.

3. εντός της αίθουσας σφαγής, τοίχους που να μπορούν να πλυθούν μέχρι το ύψος των δύο μέτρων (2m) ή μέχρι την οροφή
4. αίθουσα εκσπλαχνισμού και προπαρασκευής (πλύσιμο και συσκευασία), η οποία είναι αρκετά ευρύχωρη ώστε να παρέχεται η δυνατότητα ο εκσπλαχνισμός να γίνεται σε θέση αρκετά απομακρυσμένη από τις άλλες θέσεις εργασίας ή χωρισμένη από τις θέσεις αυτές με χώρισμα ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση:

Νοείται ότι, ο εκσπλαχνισμός και η προπαρασκευή των σφάγιων των περιστεριών μπορεί να διενεργούνται στην αίθουσα του σημείου 2 του παρόντος Μέρους, αν οι διαστάσεις της αίθουσας αυτής επιτρέπουν την διενέργεια των εργασιών αυτών σε χωριστούς χώρους. Και

5. ψυκτικό θάλαμο επαρκούς χωρητικότητας σε σχέση με το μέγεθος και τον αριθμό των σφαζομένων περιστεριών.

ΜΕΡΟΣ 5

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΤΩΝ ΑΙΘΟΥΣΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

1. Απαιτείται σχολαστική καθαριότητα εκ μέρους του προσωπικού, καθώς και των αιθουσών και του εξοπλισμού.
2. Κατά την πρόσληψη κάθε προσώπου που ασχολείται με την επεξεργασία και το χειρισμό νωπού κρέατος, το πρόσωπο αυτό οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό ότι, από ιατρική άποψη, τίποτα δεν κωλύει την απασχόλησή του αυτή και γενικά πληρούνται οι προϋποθέσεις του Κεφαλαίου VIII του Δεύτερου Παραρτήματος του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.852/2004 η ιατρική παρακολούθηση του προσώπου αυτού ρυθμίζεται από την εκάστοτε εν ισχύ Κυπριακή νομοθεσία.

3.
 - (α) Το προσωπικό που χειρίζεται μη περιτυλιγμένο ή συσκευασμένο νωπό κρέας ή που εργάζεται σε αίθουσες ή ζώνες όπου γίνεται χειρισμός, συσκευασία ή μεταφορά τέτοιου κρέατος φορά καθαρά καλύμματα κεφαλής και υποδήματα που καθαρίζονται εύκολα, ανοιχτόχρωμα ενδύματα εργασίας, ή άλλα προστατευτικά ρούχα.
 - (β) Το προσωπικό που ασχολείται με την επεξεργασία ή το χειρισμό του νωπού κρέατος φορά καθαρά ενδύματα εργασίας κατά την έναρξη της εργασίας και τ' αλλάζει όσες φορές χρειάζεται μέσα στην ημέρα· επίσης πλένει και απολυμαίνει τα χέρια του πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ίδιας ημέρας εργασίας, καθώς και σε κάθε επανάληψη της εργασίας.
 - (γ) Πρόσωπο το οποίο ήλθε σε επαφή με ασθενή ζώα ή μολυσμένο κρέας πλένει αμέσως και επιμελώς τα χέρια του και τους βραχίονές του με ζεστό νερό, και, στη συνέχεια, τα απολυμαίνει.
4. Απαγορεύεται το κάπνισμα μέσα στις αίθουσες εργασίας και αποθηκείσεως και σε όσες άλλες ζώνες και διαδρόμους γίνεται μεταφορά νωπού κρέατος.
5. Απαγορεύεται η είσοδος ζώων στις εγκαταστάσεις, εκτός από τα ζώα που προορίζονται για σφαγή και εξασφαλίζεται η συστηματική εξολόθρευση των τρωκτικών, των εντόμων και οποιουδήποτε άλλου βλαβερού ζωυφίου.
6. Ο εξοπλισμός και τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται για το χειρισμό των ζώντων πουλερικών, κουνελιών και περιστεριών και την επεξεργασία του νωπού κρέατος πουλερικών, κουνελιών και περιστεριών διατηρούνται σε καλή και καθαρή κατάσταση και καθορίζονται επιμελώς και απολυμαίνονται στο τέλος των εργασιών της ημέρας και προ της επαναχρησιμοποίησής τους, εφόσον έχουν ρυπανθεί.
7. Τα κλουβιά που χρησιμοποιούνται για την παράδοση πουλερικών, κουνελιών ή περιστεριών κατασκευάζονται από ανοξείδωτο υλικό που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα, και καθαρίζονται και απολυμαίνονται κάθε φορά που αφαιρείται το περιεχόμενό τους.

8. Οι αίθουσες, τα εργαλεία και ο εξοπλισμός εργασίας δε χρησιμοποιούνται γι' άλλους σκοπούς, εκτός από την σφαγή και την προετοιμασία των σφάγιων πουλερικών, κουνελιών και περιστεριών.
9. Το κρέας και τα δοχεία που το περιέχουν δεν έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο.
10. Η χρήση πόσιμου νερού είναι επιβεβλημένη για όλες τις λειτουργίες.
11. Τα φτερά και τα υποπροϊόντα της σφαγής που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση απομακρύνονται αμέσως.
12. Απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδιού ή κάθε άλλου ανάλογου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και αποθηκεύσεως νωπού κρέατος πουλερικών, κουνελιών και περιστεριών.

ΜΕΡΟΣ 6

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

1. Στις αίθουσες σφαγής εισάγονται μόνο ζωντανά πουλερικά τα οποία, μετά την εισαγωγή τους στις εν λόγω αίθουσες, θανατώνονται αμέσως μετά την αναισθητοποίησή τους, εξαιρουμένης της σφαγής που γίνεται σύμφωνα με θρησκευτικό τελετουργικό.
2. Η αφαίμαξη είναι πλήρης και πραγματοποιείται κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση εκτός του τόπου σφαγής.
3. Το μάδημα γίνεται αμέσως και πλήρως.
4. Ο εκσπλαχνισμός διενεργείται χωρίς καθυστέρηση.
5. Απαγορεύεται ο καθαρισμός του κρέατος με ύφασμα.

6. Ο καθαρισμός, ο χειρισμός, η μεταγενέστερη επεξεργασία και η μεταφορά του κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των παραπροϊόντων, γίνονται σύμφωνα με όλους τους κανόνες υγιεινής.

ΜΕΡΟΣ 7

ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΚΡΕΑΤΑ ΓΙΑ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

1. (α) Χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για την ανθρώπινη κατανάλωση, στο σύνολό του, κρέας πουλερικών, κουνελιών και περιστεριών κατά την επιθεώρηση του οποίου μετά τη σφαγή, διαπιστώθηκε οποιοδήποτε από τα ακόλουθα:
- (i) Γενικευμένες λοιμώδεις ασθένειες και χρόνιες εντοπίσεις παθογόνων μικροοργανισμών που μεταδίδονται στον άνθρωπο,
 - (ii) συστηματική μυκητίαση και τοπικές αλλοιώσεις στα όργανα, οι οποίες εικάζεται ότι οφείλονται σε παθογόνους παράγοντες που μεταδίδονται στον άνθρωπο ή τις τοξίνες τους,
 - (iii) εκτεταμένος υποδόριος ή μυϊκός παρασιτισμός και συστηματικός παρασιτισμός,
 - (iv) δηλητηρίαση,
 - (v) καχεξία,
 - (vi) μη φυσιολογική οσμή, χρώμα ή γεύση,
 - (vii) κακοήθεις ή πολλαπλοί όγκοι,
 - (viii) γενική ρύπανση ή μόλυνση,
 - (ix) σημαντικές κακώσεις και εκχυμώσεις,

- (x) εκτεταμένες μηχανικές κακώσεις, συμπεριλαμβανομένων αυτών που οφείλονται σε υπέρβολικό ζεμάτισμα,
- (xi) ανεπαρκής αφάιμαξη,
- (xii) κατάλοιπα ουσιών που υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια και κατάλοιπα απαγορευμένων ουσιών,
- (xiii) ασκίτης.

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

2. Το κεφάλι που είναι χωρισμένο από το σφάγιο, η γλώσσα, το λοφίο, τα λοβία και τα άνω και κάτω λειριά, καθώς και η τραχεία, οι πνεύμονες χωρισμένοι από το σφάγιο, ο οισοφάγος, ο πρόλοβος, τα έντερα και η χοληδόχος κύστη αποκλείονται από την ανθρώπινη κατανάλωση.

ΜΕΡΟΣ 8

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Το νωπό κρέας πουλερικών, κουνελιών και περιστεριών πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία, η οποία δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τους τέσσερις βαθμούς Κελσίου (+4 °C).
2. Το κατεψυγμένο κρέας πουλερικών, κουνελιών και περιστεριών πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τους πλην δώδεκα βαθμούς Κελσίου (-12°C).
3. Το συσκευασμένο νωπό κρέας πουλερικών, κουνελιών και περιστεριών δεν πρέπει να αποθηκεύεται στις ίδιες αίθουσες με το μη συσκευασμένο νωπό κρέας.

ΜΕΡΟΣ 9
ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Το νωπό κρέας πρέπει να μεταφέρεται με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σύστημα ερμητικού κλεισίματος καθ' όλη τη διάρκεια της μεταφοράς, ώστε η θερμοκρασία του νωπού κρέατος να μην υπερβαίνει τους τέσσερις βαθμούς Κελσίου (4°C) και του κατεψυγμένου τους πλην δώδεκα βαθμούς Κελσίου (-12°C).

ΜΕΡΟΣ 10
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

Πρώτη και δεύτερη συσκευασία νωπού κρέατος

1. (α) Η δεύτερη συσκευασία (π.χ. χαρτοκιβώτια, πλαστικά κιβώτια) νωπού κρέατος ανταποκρίνεται σε όλους τους κανόνες υγιεινής και ιδίως-
 - (i) να μη δύναται να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος,
 - (ii) να μη δύναται να μεταδώσει στο κρέας ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου, και
 - (iii) να είναι αρκετά στερεή ώστε να εξασφαλίζει αποτελεσματική προστασία του κρέατος κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και των χειρισμών.
- (β) Η δεύτερη συσκευασία δεν επαναχρησιμοποιείται για τη συσκευασία νωπού κρέατος, εκτός αν είναι από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, καθαρίζεται εύκολα και έχει προηγουμένως καθαρισθεί και απολυμανθεί.
2. (α) Η πρώτη συσκευασία νωπού κρέατος είναι διαφανής και άχρωμη, ή, εάν πρόκειται για έγχρωμη διαφανή πρώτη συσκευασία, είναι σχεδιασμένη κατά τρόπον ώστε να είναι εν μέρει ορατά τα συσκευασμένα κρέατα ή παραπροϊόντα σφαγίου.

- (β) Η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται, επιπλέον, στους όρους που αναφέρονται στις υποπαραγράφους (i) και (ii) της παραγράφου (α) του σημείου 1 του παρόντος Μέρους και δε δύναται να χρησιμοποιηθεί δεύτερη φορά για πρώτη συσκευασία κρέατος.

ΜΕΡΟΣ 11 ΣΗΜΑΝΣΗ

Τα σφάγια των πουλερικών, των κουνελιών και των περιστεριών πρέπει να φέρουν επί της συσκευασίας τους τις πιο κάτω ενδείξεις:

- i. Το όνομα και τη διεύθυνση του πτηνοσφαγείου, κονικλοσφαγείου ή σφαγείου περιστεριών,
- ii. τον αριθμό καταχώρησής του στο μητρώο που τηρείται από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες δυνάμει των παρόντων Κανονισμών,
- iii. το είδος του κρέατος όπως νωπό κουνέλι, νωπό περιστέρι ή το είδος του κρέατος πουλερικών (κοτόπουλο ή πάπια ή γαλοπούλα κ.λ.π),
- iv. την ημερομηνία σφαγής,
- v. την ένδειξη «ανάλωση πριν από την...»,
- vi. στην περίπτωση νωπού κρέατος την συνολική τιμή και την τιμή ανά μονάδα βάρους στη λιανική πώληση,
- vii. την ένδειξη, για το νωπό κρέας «Διατηρείται σε θερμοκρασία 4°C»,
- viii. την επισήμανση ότι πρέπει να μαγειρευτούν επαρκώς πριν την κατανάλωση, και

- ix. το Εθνικό σήμα αναγνώρισης, δηλ. σφραγίδα τριγωνικού σχήματος στο πάνω μέρος της οποίας θα αναγράφεται το CΥ και στο κάτω μέρος ο αριθμός καταχώρησης στο μητρώο των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών.

ΜΕΡΟΣ 12

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΟΥΝ ΟΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΩΝ

1. Οι υπεύθυνοι των επιχείρησης παραγωγής σαλιγκαριών εξασφαλίζουν ότι τα σαλιγκάρια προστατεύονται από τη μόλυνση, λαμβάνοντας υπόψη οποιαδήποτε επεξεργασία πρόκειται να υποστούν στη συνέχεια.
2. Άνευ επηρεασμού της γενικής υποχρέωσης που προβλέπεται στο σημείο 1, του παρόντος Μέρους οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων παραγωγής σαλιγκαριών πρέπει να τηρούν τις κατάλληλες κοινοτικές, εθνικές νομοθετικές διατάξεις όπως το περί Εγγραφής Επιχειρήσεων Παραγωγής Σαλιγκαριών Διάταγμα του 2010, συμπεριλαμβανομένων-
 - (α) των μέτρων ελέγχου της μόλυνσης από τον αέρα, το έδαφος, το νερό, τις ζωοτροφές, τα λιπάσματα, τα κτηνιατρικά προϊόντα, τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα και τα βιοκτόνα, και από την αποθήκευση, το χειρισμό και τη διάθεση των υποπροϊόντων, και
 - (β) των μέτρων που αφορούν την υγεία και την καλή διαβίωση των σαλιγκαριών.
3. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων παραγωγής σαλιγκαριών στις οποίες εκτρέφονται σαλιγκάρια λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα, ανάλογα με την περίπτωση, ώστε-
 - (α) οι χώροι που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή, αποθήκευση και συσκευασία των σαλιγκαριών, να διατηρούνται καθαροί και, όταν είναι αναγκαίο μετά τον καθαρισμό, να απολυμαίνονται με τον κατάλληλο τρόπο,
 - (β) ο εξοπλισμός, τα δοχεία, τα κιβώτια, τα οχήματα να διατηρούνται καθαρά και όταν είναι αναγκαίο, μετά τον καθαρισμό, να απολυμαίνονται με τον κατάλληλο τρόπο,

- (γ) η αποθήκευση, ο χειρισμός και η τελική διάθεση των υποπροϊόντων να γίνονται με βάση την πράξη της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21^{ης} Οκτωβρίου 2009, περί υγειονομικών κανόνων για τα ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 (κανονισμός για τα ζωικά υποπροϊόντα)»,
- (δ) να προλαμβάνεται η μόλυνση από ζώα και επιβλαβείς οργανισμούς,
- (ε) να εξασφαλίζουν ότι το προσωπικό το οποίο χειρίζεται σαλιγκάρια κατέχει έγκυρο πιστοποιητικό υγείας,
- (στ) να λαμβάνονται όλα τα δέοντα μέτρα βιοασφάλειας, καθώς και όλα τα απαραίτητα μέτρα για την αποτροπή της διαφυγής των σαλιγκαριών στο περιβάλλον και την αποτροπή εισόδου ζώων,
- (ζ) να τηρούνται οι απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005
- (η) να χρησιμοποιούνται ορθώς τα πρόσθετα ζωοτροφών και τα κτηνιατρικά φάρμακα, όπως απαιτείται από τη σχετική νομοθεσία.

4. Τα σαλιγκάρια φέρουν επί της συσκευασίας τους τις πιο κάτω ενδείξεις:

- (α) Το όνομα και την διεύθυνση της επιχείρησης παραγωγής σαλιγκαριών,
- (β) τον αριθμό εγγραφής της στο μητρώο που τηρείται από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες δυνάμει των παρόντων Κανονισμών,
- (γ) την ημερομηνία συσκευασίας,
- (δ) την ένδειξη «ανάλωσης πριν από την...»,
- (ε) τις συνθήκες συντήρησης των σαλιγκαριών, και
- (στ) το εθνικό σήμα αναγνώρισης, δηλ. σφραγίδα τριγωνικού σχήματος στο πάνω μέρος της οποίας θα αναγράφεται το CY και στο κάτω μέρος ο αριθμός εγγραφής στο μητρώο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ
(Κανονισμός 6)

Μέρος 1

1. Οι εγκαταστάσεις διαθέτουν-

(α) χώρους εργασίας επαρκών διαστάσεων, ώστε οι επαγγελματικές δραστηριότητες να μπορούν να εκτελούνται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Οι χώροι αυτοί πρέπει να έχουν σχεδιαστεί και διαρρυθμιστεί με τρόπο που να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης των προϊόντων. Ειδικότερα, πρέπει να διαθέτουν-

- (i) δάπεδο από στεγανό υλικό που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα και έχει τοποθετηθεί έτσι ώστε να διευκολύνεται η απορροή του νερού, ή να διαθέτει σύστημα αποχέτευσης του νερού,
- (ii) λείους τοίχους που είναι ανθεκτικοί, στεγανοί και καθαρίζονται εύκολα,
- (iii) οροφή που καθαρίζεται εύκολα,
- (iv) πόρτες από αναλλοίωτο υλικό, που καθαρίζονται εύκολα,
- (v) επαρκή εξαερισμό,
- (vi) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό,
- (vii) σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών στους χώρους εργασίας και στις τουαλέτες

οι βρύσες δεν ανοίγουν και κλείνουν με τα χέρια· το σύστημα αυτό πρέπει να είναι εφοδιασμένο με πετσέτες μιας χρήσης, και

(viii) εξοπλισμό για τον καθαρισμό των εργαλείων, του υλικού και των εγκαταστάσεων

(β) κατάλληλο σύστημα προστασίας από ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα, τρωκτικά, πουλιά, κλπ

(γ) ψυκτικό εξοπλισμό για τη ψύξη και τη διατήρηση των νωπών αλιευτικών προϊόντων σε θερμοκρασίες που προβλέπονται από τους παρόντες Κανονισμούς

(δ) εξοπλισμό και εργαλεία, όπως π.χ. τραπέζια τεμαχισμού, δοχεία, μεταφορικούς ιμάντες και και μαχαίρια, κατασκευασμένα από ανοξείδωτο υλικό, ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα

(ε) ειδικούς υδατοστεγείς και ανοξείδωτους περιέκτες για την τοποθέτηση των νωπών αλιευτικών προϊόντων που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και ειδικό χώρο για την τοποθέτηση των περιεκτών αυτών

Επίσημη
Εφημερίδα της
Ε.Ε.: L330,
5.12.1998, σ. 32.

(στ) επαρκή παροχή πόσιμου νερού που πληροί τις προδιαγραφές της πράξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου, της 3ης Νοεμβρίου 1998, σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης» και, σε περίπτωση που γίνεται χρήση πάγου αυτός παράγεται από πόσιμο νερό

(ζ) επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους και στεγανούς τοίχους και δάπεδα που πλένονται εύκολα, νιπτήρες και

αποχωρήτηρια με καζανάκι τα αποχωρητήρια δεν επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας· οι νιπτήρες είναι εφοδιασμένοι με υλικό καθαρισμού των χεριών, καθώς και με πετσέτες μιας χρήσης· οι βρύσες των νιπτήρων δεν ανοίγουν και κλείνουν με τα χέρια·

- (η) χώρο για την αποθήκευση των υλικών συσκευασίας·
- (θ) χώρο που κλειδώνει, για την φύλαξη των απορρυπαντικών και απολυμαντικών τα ποντικοφάρμακα, τα εντομοκτόνα, τα απολυμαντικά και κάθε άλλη ενδεχομένως τοξική ουσία αποθηκεύεται σε χώρους ή ντουλάπες που κλειδώνουν και χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μη δημιουργεί κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων και
- (ι) κατάλληλο εξοπλισμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων.

2. Η απόρριψη των υγρών αποβλήτων γίνεται με φιλοπεριβαλλοντικό τρόπο.
3. Τα σπλάχνα και τα μέρη που ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία χωρίζονται και απομακρύνονται από τα προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Τα στερεά απόβλητα μεταφέρονται σε μονάδα επεξεργασίας αποβλήτων ή για αποτέφρωση σύμφωνα με τις απαιτήσεις της πράξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Κανονισμός (ΕΚ) 1069/2009 του Συμβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Οκτωβρίου 2009 περί υγειονομικών κανόνων για τα ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 (Κανονισμός για τα ζωικά υποπροϊόντα)».

ΜΕΡΟΣ 2

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

1. Το δάπεδο, οι τοίχοι, η οροφή και τα χωρίσματα, το υλικό και τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες με αντικείμενο τα νωπά αλιευτικά προϊόντα διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης των προϊόντων.
2. Τα τρωκτικά, τα έντομα και όλα τα άλλα παράσιτα εξολοθρεύονται συστηματικά.
3. Οι χώροι εργασίας, τα εργαλεία και το υλικό δεν χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς, εκτός από την επεξεργασία των νωπών αλιευτικών προϊόντων.
4. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες είναι εγκεκριμένα από την αρμόδια αρχή και χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μην προσβάλλουν τον εξοπλισμό, το υλικό και τα προϊόντα. Μετά τη χρησιμοποίησή τους, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία επεξεργασίας ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό.
5. Τα νωπά αλιευτικά προϊόντα και τα δοχεία που το περιέχουν δεν έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο.
6. Τα συσκευασμένα νωπά αλιευτικά προϊόντα ψύχονται σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.

ΜΕΡΟΣ 3

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

1. Απαιτείται σχολαστική καθαριότητα εκ μέρους του προσωπικού, καθώς και στις αίθουσες και στον εξοπλισμό. Ειδικότερα πρέπει να τηρούνται οι πιο κάτω προϋποθέσεις:
 - (α) Το προσωπικό φέρει κατάλληλο και καθαρό ιματισμό εργασίας καθώς και καθαρό κάλυμμα κεφαλής που καλύπτει τελείως τα

μαλλιά· η διάταξη αυτή αφορά κυρίως τα άτομα που χειρίζονται τα προϊόντα αλιείας, για τα οποία υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης·

- (β) το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό και την παρασκευή των νωπών αλιευτικών προϊόντων είναι υποχρεωμένο να πλένει τα χέρια του πριν από την έναρξη της εργασίας και όσες φορές χρειαστεί κατά τη διάρκεια της εργασίας· οι πληγές στα χέρια καλύπτονται από επιδέσμους·
- (γ) απαγορεύεται το κάπνισμα, το φτύσιμο, η λήψη στερεάς και υγρής τροφής στους χώρους εργασίας και αποθήκευσης των αλιευτικών προϊόντων·
- (δ) οι εργοδότες λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να απομακρύνουν από την εργασία και το χειρισμό των νωπών αλιευτικών προϊόντων τα άτομα που είναι δυνατόν να τα μολύνουν, έως ότου αποδειχθεί ότι τα άτομα αυτά δεν αποτελούν πλέον κανένα κίνδυνο· κατά την πρόσληψη, κάθε πρόσωπο που ασχολείται με την εργασία και το χειρισμό των νωπών αλιευτικών προϊόντων αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι δεν δημιουργείται κίνδυνος για τη δημόσια υγεία εξαιτίας της απασχόλησης του.

ΜΕΡΟΣ 4

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΘΑΝΑΤΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΝΩΠΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

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

ΜΕΡΟΣ 5

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Τα νωπά αλιευτικά προϊόντα διατηρούνται σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.
2. Εάν τα νωπά αλιευτικά προϊόντα διατηρούνται σε πάγο τότε το νερό από την τήξη του πάγου δεν παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα.
3. Τα συσκευασμένα νωπά αλιευτικά προϊόντα δεν πρέπει να αποθηκεύονται στους ίδιους χώρους με τα μη συσκευασμένα αλιευτικά προϊόντα. Η αποθήκευση των νωπών αλιευτικών προϊόντων πρέπει να γίνεται σε χώρους με ελεγχόμενη θερμοκρασία και με επαρκή χωρητικότητα για τη διατήρηση των τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία. Αυτοί πρέπει να είναι σχεδιασμένοι έτσι ώστε να ελέγχεται και, όταν είναι αναγκαίο, να καταγράφεται το επίπεδο θερμοκρασίας.

ΜΕΡΟΣ 6

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα νωπά αλιευτικά προϊόντα μεταφέρονται με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σύστημα ερμητικού κλεισίματος καθ' όλη τη διάρκεια της μεταφοράς, ώστε η θερμοκρασία του νωπών αλιευτικών προϊόντων να διατηρείται σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.

ΜΕΡΟΣ 7

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΩΠΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

1. Η συσκευασία πραγματοποιείται σύμφωνα με τις ενδεδειγμένες συνθήκες υγιεινής, ώστε να αποτρέπεται η μόλυνση των νωπών αλιευτικών προϊόντων.
2. Τα υλικά συσκευασίας και τα προϊόντα τα οποία ενδέχεται να έλθουν σε επαφή με τα νωπά αλιευτικά προϊόντα, πρέπει να πληρούν όλους τους κανόνες υγιεινής, και ιδίως-

- (α) δεν αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των νωπών αλιευτικών προϊόντων,
 - (β) δεν μεταδίδουν στα νωπά αλιευτικά προϊόντα ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία,
 - (γ) είναι επαρκώς ανθεκτικά ώστε να εξασφαλίζουν αποτελεσματική προστασία των νωπών αλιευτικών προϊόντων.
3. Τα υλικά συσκευασίας δεν επαναχρησιμοποιούνται, εκτός από ορισμένους ειδικούς λείους και κατασκευασμένους από στεγανά υλικά περιέκτες, οι οποίοι καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα και οι οποίοι είναι δυνατόν να επαναχρησιμοποιούνται ύστερα από καθάρισμα και απολύμανση. Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται για τα νωπά προϊόντα τίου διατηρούνται στον πάγο πρέπει να επιτρέπουν την εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου.
4. Πριν από τη χρησιμοποίησή τους, τα υλικά συσκευασίας τοποθετούνται σε χώρο διαφορετικό από το χώρο παραγωγής και προστατεύονται από τη σκόνη και τις μολύνσεις.

ΜΕΡΟΣ 8

ΣΗΜΑΝΣΗ

1. Τα νωπά αλιευτικά προϊόντα φέρουν επί της συσκευασίας τους τις πιο κάτω ενδείξεις:
- (α) Το όνομα και τη διεύθυνση της εγκατάστασης των νωπών αλιευτικών προϊόντων
 - (β) το εθνικό σήμα αναγνώρισης, δηλ. σφραγίδα τριγωνικού σχήματος στο πάνω μέρος της οποίας να αναγράφεται το CY και στο κάτω

μέρος ο αριθμός καταχώρησης στο μητρώο που τηρούν οι Κτηνιατρικές Υπηρεσίες δυνάμει των παρόντων Κανονισμών

- (γ) την εμπορική ονομασία του νωπού αλιευτικού προϊόντος
- (δ) την ημερομηνία αλίευσης
- (ε) τη ζώνη αλίευσης με την ένδειξη - «ΚΥΠΡΟΣ» (εφόσον πρόκειται για προϊόντα που αλιεύονται σε γλυκά νερά) ή την ένδειξη «FAO 37.3» (εφόσον πρόκειται για προϊόντα που αλιεύονται στην θάλασσα) και
- (στ) μέθοδο παραγωγής «υδατοκαλλιέργειας» και
- (ζ) την ένδειξη, για τα νωπά αλιευτικά προϊόντα «Διατηρείται σε θερμοκρασία 0-2°C».

ΜΕΡΟΣ 9

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΠΑΡΑΣΙΤΑ

Παράσιτα.

1. Κατά την παραγωγή και πριν από τη διάθεση προς ανθρώπινη κατανάλωση, τα νωπά αλιευτικά προϊόντα ελέγχονται οπτικώς για την ανίχνευση ορατών παρασίτων.
2. Εμφανώς παρασιτούμενα αλιευτικά προϊόντα αφαιρούνται και δε διατίθενται στην αγορά προς ανθρώπινη κατανάλωση.