

**Οδηγός για τις ελάχιστες
απαιτήσεις αναφορικά με την
Εφαρμογή
Συστήματος Βάσει των Αρχών του
HACCP
στα Σφαγεία Οπληφόρων**



**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΣΦΑΓΕΙΩΝ
(αναθεώρηση 4/07/2019)**

Περιεχόμενα

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	6
2. ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	7
3. ΕΓΚΡΙΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ.....	11
4. ΚΑΝΟΝΕΣ ΟΡΘΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ	12
4.1 ΘΕΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΤΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	12
Α. ΘΕΣΗ.....	14
Β ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ	14
Β1. ΠΕΡΙΒΑΛΛΩΝ ΧΩΡΟΣ.....	14
Β2. ΣΤΑΒΛΟΙ & ΚΕΛΙΑ ΑΝΑΜΟΝΗΣ - ΧΩΡΟΣ ΕΚΦΟΡΤΩΣΗΣ.....	14
Β3. ΧΩΡΟΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ /ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΟΧΗΜΑΤΩΝ.....	15
Β4. ΧΩΡΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΔΕΡΜΑΤΩΝ.....	16
Β5. ΧΩΡΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΚΟΠΡΟΥ	16
Γ. ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ	16
Γ1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ.....	16
Γ1.1. ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΧΩΡΟΥ	16
Γ1.2 ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΧΩΡΟΥ	17
Γ 1.3 ΧΩΡΟΙ ΣΦΑΓΗΣ (ΚΑΘΑΡΗ /ΑΚΑΘΑΡΤΗ ΠΕΡΙΟΧΗ):.....	18
Γ1.4 ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ	19
Γ1.4.1. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ	21
Γ 1.5 ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ.....	22
Γ1.6 ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ:.....	22
Γ1.7 ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΥ:.....	23
Γ1.8 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	23
Γ.1.9 ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	23
5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ	24
5.1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ/ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΖΩΩΝ ΣΤΟ ΣΦΑΓΕΙΟ	24
5.2 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗΣ - ΑΦΑΙΜΑΞΗΣ.....	29
5.2.1 ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΟΕΙΔΩΝ	30
5.2.2 ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΟΙΡΩΝ	31

5.2.3. ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΙΓΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΑΤΩΝ	32
5.3 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΦΑΙΜΑΞΗΣ - ΣΦΑΓΗΣ	32
5.3.1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΦΑΙΜΑΞΗΣ	32
5.3.2 Διαδικασία σφαγής	33
5.3.3 ΕΠΕΙΓΟΥΣΑ ΣΦΑΓΗ ΕΚΤΟΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ	41
6. ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΚΑΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (HACCP) ΚΑΙ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥΣ.....	42
6.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	42
6.2 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ.....	42
7. ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΕΠΤΑ ΑΡΧΩΝ	43
7.1 ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ.....	43
7.1.1 ΣΥΣΤΑΣΗ ΜΙΑΣ ΠΟΛΥΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ (ΟΜΑΔΑ HACCP)	43
7.1.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	44
A. ΣΦΑΓΙΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	44
B. ΣΦΑΓΙΟ ΒΟΕΙΟ	45
Γ. ΣΦΑΓΙΟ ΜΙΚΡΩΝ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΩΝ	46
7.1.3 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ.....	47
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΜΙΚΡΩΝ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΩΝ	49
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ ΓΔΑΡΤΟΥ ΤΥΠΟΥ	50
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ ΜΑΔΗΤΟΥ ΤΥΠΟΥ	51
7.1.4 ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΚΙΝΔΥΝΩΝ.....	52
7.1.5 ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΙΩΝ.....	58
7.1.6 ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ - ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	58
7.1.7 ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ – ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ	59
8. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ	63
8.1 ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	64
8.1.1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	64
8.1.2 ΥΓΕΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ/ΤΗΡΗΣΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΚΑΝΟΝΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ	66
8.1.3.ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	67
8.2 ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	69
8.3 ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ-ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ.....	70
8.4 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ.....	71

8.4.1 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	72
8.4.2 ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	73
8.5 ΝΕΡΟ	74
8.6 ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ /ΑΝΑΚΛΗΣΗ	77
8.7 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ / ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ	80
8.7.2 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ.....	86
9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΣΦΑΓΕΙΑ ΑΔΕΙΟΔΟΤΗΜΕΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΔ 23/2014	87

Πίνακας 1: Διαχωρισμός ακάθαρτης και καθαρής ζώνης.....	18
Πίνακας 2: Κατά παρέκκλιση, μεταφορά του κρέατος	20
Πίνακας 3: Χρονικό διάστημα μεταξύ αναισθητοποίησης και έναρξης αφαίμαξης	33
Πίνακας 4: ΠΑΘΟΓΟΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ	52
Πίνακας 5: ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΡΑΜΜΗΣ ΜΙΚΡΩΝ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΩΝ.....	53
Πίνακας 6: ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΡΑΜΜΗΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ	55
Πίνακας 7: ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΡΑΜΜΗΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ (ΓΔΑΡΤΟΣ ΤΥΠΟΣ)	56
Πίνακας 8: ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΡΑΜΜΗΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ (ΜΑΔΗΤΟΣ ΤΥΠΟΣ)	57
Πίνακας 9: Σημεία δειγματοληψίας.....	61
Πίνακας 10: Κριτήρια υγιεινής σφαγείου αιγοπροβάτων σύμφωνα με τον κανονισμό 2073/2005	61
Πίνακας 11: Η συχνότητα ανάλογα με τη δυναμικότητα	62
Πίνακας 13: Παράμετροι δοκιμαστικής παρακολούθησης	77

Εικόνα 1. Ενδεικτική κάτοψη σφαγείου	13
Εικόνα 2 Κούρεμα στη γραμμή παραγωγής	26
Εικόνα 3: Κουρεμένο ζώο.....	27
Εικόνα 4: Χρήση σακούλας για απομόνωση απευθυσμένου	39
Εικόνα 5: Χρήση ειδικής συσκευής για απομόνωση οισοφάγου	39
Εικόνα 6: Συσκευή για απομόνωση οισοφάγου	40
Εικόνα 7: Δέσιμο οισοφάγου	40
Εικόνα 8: Σφάγιο εριφίου με επιφανειακή επιμόλυνση από τρίχες	41
Εικόνα 9: Σημεία δειγματοληψίας	60

Συντακτική Ομάδα

Ασλανίδου Σεβαστή, Κτηνίατρος, Τμήμα Κτηνιατρικής, ΔΑΟΚ ΠΕ Καρδίτσας

Θεοχαρίδης Θεοχάρης, Κτηνίατρος, Τμήμα Κτηνιατρικής, ΔΑΟΚ ΠΕ Σερρών

Λάγιου Ανθούλα, Κτηνίατρος, Τμήμα Σφαγείων, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, ΥΠΑΑΤ

Μήλιος Κωνσταντίνος, Κτηνίατρος, Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας

Παπαδάκη Παναγιώτα, Κτηνίατρος, Προϊσταμένη Τμήματος Σφαγείων, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, ΥΠΑΑΤ

Η συντακτική ομάδα ευχαριστεί θερμά τον κ. Σολωμάκο Νικόλαο, Επίκουρο Καθηγητή του Τμήματος Κτηνιατρικής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, για την επιστημονική υποστήριξη και τις υποδείξεις του.

1.ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο οδηγός για τη βιομηχανία κρέατος βασίζεται στη νομοθεσία του πακέτου υγιεινής της Ε.Ε. (852, 853, 854/2004/ΕΚ) για τα τρόφιμα, όπως αυτή ισχύει για τη βιομηχανία του κρέατος, και σε σχετικούς Κανόνες ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής.

Για να διασφαλιστεί η παραγωγή ασφαλών τροφίμων ο υπεύθυνος της εγκατάστασης (YET) οφείλει να εφαρμόζει ένα σύνολο υγειονομικών μέτρων, γενικών και ειδικών, που θα συμβάλλουν στην εξάλειψη κάθε πιθανού κινδύνου που μπορεί να οδηγήσει στην παραγωγή τροφίμων με επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή. Αυτό αποτελεί το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων, το οποίο στην υγιεινή των τροφίμων ερμηνεύεται ως το αποτέλεσμα της εφαρμογής κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής και διαδικασιών με βάση τις αρχές του HACCP.

Ο οδηγός περιλαμβάνει τις ελάχιστες απαιτήσεις που πρέπει να πληροί μία σφαγιοτεχνική εγκατάσταση προκειμένου να παρουσιάζει συμμόρφωση με τις διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας. **Σε κάθε περίπτωση ο YET με την ομάδα HACCP της εγκατάστασης θα πρέπει λαμβάνοντας υπόψη τον Οδηγό να εγκαταστήσει και να εφαρμόσει ένα σύστημα αυτοελέγχου ανάλογα με τη δυναμικότητα της εγκατάστασης του, τις ιδιαίτερες συνθήκες λειτουργίας της και τους κινδύνους (βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς) που θα αναγνωρίσει καθώς και όλα τα απαραίτητα προληπτικά μέτρα που πρέπει να λάβει προκειμένου να είναι σε θέση να εγγυηθεί την υγιεινή και την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων.**

2.ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	
Καν.999/2001 (L147/31/05/2001)	Για τη θέσπιση κανόνων πρόληψης, καταπολέμησης και εξάλειψης ορισμένων μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών
Καν.178/2002 (L31/1.2.2002)	«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 των διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας τροφίμων»
Καν. 852/2004 (L226/25.6.2004)	«για την υγιεινή των τροφίμων»
Κατευθυντήριες Οδηγίες της Κοινότητας (SANCO)	«Έγγραφο κατευθύνσεων για την εφαρμογή διαδικασιών βάσει των αρχών της HACCP και για τη διευκόλυνση της εφαρμογής των αρχών της HACCP σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων
Καν 853/2004 (L226/25.6.2004)	«για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης»
Καν 854/2004 (L226/25.6.2004)	«για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επισήμων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο»
Καν 882/2004 (L 191/28.5.2004)	«για την διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς την νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων»
Καν. 2074/2005 (L338/22.12.2005)	για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004
Καν. 2073/2005 (L338/22.12.2005)	«περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα»
Απόφαση της Επιτροπής 2006/677 (L278/10.10.2006)	«για τον καθορισμό κατευθυντήριων γραμμών που προβλέπουν κριτήρια για την διεξαγωγή των ελέγχων βάσει του κανονισμού 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ...»
Καν. 1099/2009 (L303/18/11/2009)	Για την προστασία των ζώων κατά τη θανάτωσή τους

Καν. 931/2011 (L242/20-9-2011)	Σχετικά με τις απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας που ορίζει ο Καν 178/2002
Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2015/1375 της Επιτροπής, της 10ης Αυγούστου 2015,	για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση Trichinella (τριχίνης) στο κρέας
Καν. 1069/2009 (L300/14/11/2009)	Περί υγειονομικών κανόνων για ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 (κανονισμός για τα ζωικά υποπροϊόντα)
Καν.142/2011 (L54/26/02/2011)	Για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί υγειονομικών κανόνων για ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για την εφαρμογή της οδηγίας 97/78/ΕΚ του Συμβουλίου όσον αφορά ορισμένα δείγματα και τεμάχια που εξαιρούνται από κτηνιατρικούς ελέγχους στα σύνορα οι οποίοι αναφέρονται στην εν λόγω οδηγία
Καν. 1337/2013 (L335/14/12/2013)	Για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών
ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	
N 111/1975 (Α 174)	Περί ιδρύσεως σφαγείων και πτηνοσφαγείων
N. 4235/2014 (Α 32/11.02.2014)	«Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων»
ΠΔ 40/1977 (Α 18)	Περί της κτηνιατρικής επιθεώρησης σφαγίων ζώων και προϊόντων ζωικής προέλευσης (πλην των άρθρων 16, 17 και 18 που έχουν καταργηθεί)
ΠΔ 327/1996 (Α 221/10-09-1996)	Προστασία των ζώων κατά τη σφαγή και/ή και τη θανάτωσή τους σε συμμόρφωση προς την οδηγία 96/119/ΕΚ του Συμβουλίου
ΠΔ 126/2000 (Α 111/6-04-2000)	Όροι και προϋποθέσεις επαγγελματικής εκπαίδευσης των υποψηφίων κρεοπωλών και υποψήφιων εκδοροσφαγέων* *Συμπλήρωση και τροποποίηση διατάξεων του εν λόγω Π.Δ με την εφαρμογή του π.δ. 121/2006 και των .ν 4152/2103 και 4492/2017

ΠΔ 211/2006 (Α 211/5-10-2006)	Συμπληρωματικά μέτρα εκτέλεσης του Κανονισμού 1774/2002/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 3ης Οκτωβρίου 2002 για τον καθορισμό υγειονομικών κανόνων σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο
ΠΔ 79/2007 (Α 95/3.5.2007)	«Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επισήμων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση τους κτηνιατρικής νομοθεσίας τους την 2004/41/ΕΚ οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» όπως τροποποιήθηκε και ισχύει με τον ν.4472/2017
ΠΔ 23/2014 (Α 40)	Ελάχιστες απαιτήσεις για την έγκριση σφαγείων μικρής δυναμικότητας σε ελληνικά νησιά με έκταση μικρότερη από εξακόσια τετραγωνικά χιλιόμετρα, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 περ. α' υποπερ. ii του άρθρου 10 του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004, και άλλες διατάξεις
ΥΑ 306176 (Β 577/26-7-1991)	Όροι τους οποίους πρέπει να πληρούν τα οχήματα μεταφοράς κρεάτων μικτού βάρους από τεσσάρων τόνων και κάτω όπως ισχύει
ΚΥΑ 647/27509 (ΦΕΚ 539/7-3-2013)	Διαδικτυακή σύνδεση επιχειρήσεων – «ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ» σχετικά με την καθιέρωση της υποχρεωτικής διαδικτυακής σύνδεσης όλων των επιχειρήσεων* για την παρακολούθηση των σφαγών, τη διακίνηση του κρέατος, την τήρηση των μηνιαίων ισοζυγίων κρέατος, καθώς και την εφαρμογή του άρθρου 18 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 και του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 931/2011 σχετικά με την ανιχνευσιμότητα των τροφίμων ζωικής προέλευσης <i>*-Επιχειρήσεις που ασχολούνται με την σφαγή ζώων, εμπορία, διακίνηση, τεμαχισμό και τυποποίηση κρέατος και παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας.</i> <i>- Επιχειρήσεις που ασχολούνται με την διακίνηση και εμπορεία κρέατος και ζώων από το ενδοκοινοτικό εμπόριο και τις εισαγωγές από τρίτες χώρες</i>
ΥΑ 1221/50912/2014 (Β 1090/30-04-2014)	Υπολογισμός της δυναμικότητας των σφαγείων οπληφόρων ζώων με μετρήσιμες παραμέτρους και μεγέθη
ΥΑ 1221/50912 (Β 1090/30-04-2014)	Υπολογισμός της δυναμικότητας των σφαγείων οπληφόρων ζώων με μετρήσιμες παραμέτρους και μεγέθη
ΥΑ 1545/70158 (Β 144/05-06-2014)	Θέσπιση διαδικασιών δειγματοληψίας και εργαστηριακής ανάλυσης προϊόντων ζωικής προέλευσης, στο πλαίσιο του επισήμου ελέγχου, στα σφαγεία οπληφόρων και πουλερικών και προϋποθέσεις για τη μείωση της συχνότητας δειγματοληψίας στο πλαίσιο του αυτοελέγχου των επιχειρήσεων τροφίμων και ειδικότερα των σφαγείων οπληφόρων
ΚΥΑ 1384/41923 (Β 1127/	Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών 178/2002, 882/2004 και 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου

28 -03- 2018)	και του Συμβουλίου και των Εκτελεστικών Κανονισμών 931/2011 και 1337/2013 της Επιτροπής, σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση του κρέατος, καθώς και τη διενέργεια επίσημων ελέγχων στην αγορά κρέατος
---------------	--

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

3.ΕΓΚΡΙΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

(ΝΟΜΟΣ ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 4472 Άρθρο 122 για την Τροποποίηση του π.δ. 79/2007 (Α'95) και κατάργηση του π.δ. 8/2012 (Α' 11))



Αρχικά η σφαγιοτεχνική εγκατάσταση απευθύνεται στη Δ/ση Ανάπτυξης της Περιφερειακής Ενότητας (άδεια εγκατάστασης – άδεια λειτουργίας/γνωστοποίηση). Στη συνέχεια απευθύνεται στην αρμόδια Κτηνιατρική Αρχή.

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας (ΚΔΥ) της Γενικής Δ/σης Κτηνιατρικής του ΥΠΑΑΤ, είναι αρμόδια για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, σε ότι αφορά την γνωμοδότηση για την χορήγηση αριθμού έγκρισης στις σφαγιοτεχνικές εγκαταστάσεις.

Κάθε υπόχρεη για έγκριση εγκατάσταση, μετά την ολοκλήρωση κατασκευής της και την εγκατάσταση του εξοπλισμού αυτής, υποβάλλει στην κατά τόπο αρμόδια ΔΑΟΚ, αίτηση για έγκριση.

Η αίτηση περιέχει τα εξής στοιχεία:

- α) το ονοματεπώνυμο του φυσικού προσώπου ή την επωνυμία του νομικού προσώπου,
- β) τη διεύθυνση κατοικίας του φυσικού προσώπου ή την έδρα του νομικού προσώπου,
- γ) το εμπορικό σήμα της επιχείρησης τροφίμων, αν υπάρχει,
- δ) τον τόπο εγκατάστασης της μονάδας και συνοδεύεται από:
 - αα) το γενικό σχεδιάγραμμα (κάτοψη) των εγκαταστάσεων, με λεπτομερή απεικόνιση και περιγραφή των χώρων με τοποθέτηση του βασικού εξοπλισμού στον χώρο και
 - ββ) την ακριβή περιγραφή της δραστηριότητας με ιδιαίτερη μνεία στη δυναμικότητα,
 - γγ) τα αναγκαία κατά περίπτωση έγγραφα από τα οποία προκύπτουν τα στοιχεία ταυτότητας του ενδιαφερόμενου.

Τα νομιμοποιητικά στοιχεία της επιχείρησης του ενδιαφερόμενου, τα οποία τηρούνται στη βάση του Γενικού Εμπορικού Μητρώου (Γ.Ε.ΜΗ.), αναζητούνται αυτεπαγγέλτως.

Έγκριση υπό όρους

Η έγκριση υπό όρους γίνεται σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφο 1 του καν. 854/2004, δεν δύναται να έχει διάρκεια μεγαλύτερη των τριών (3) μηνών από την επόμενη μέρα της χορήγησης αριθμού έγκρισης, και μπορεί να παρατείνεται, με όμοια έγκριση, για περίοδο που δεν υπερβαίνει τους τρεις (3) μήνες. Οι αρμόδιες Κτηνιατρικές Αρχές, χορηγούν έγκριση υπό όρους, στις εγκαταστάσεις, που μπορεί να παρατείνεται, με όμοια έγκριση, για περίοδο που δεν υπερβαίνει τους τρεις (3) μήνες. Η

τυχόν παράταση της υπό όρους έγκρισης, εκδίδεται ένα (1) μήνα τουλάχιστον πριν τη λήξη της έγκρισης υπό όρους.

Μη απαίτηση έγκρισης

Νέα έγκριση ήδη εγκεκριμένης νόμιμα εγκατάστασης δεν απαιτείται από κτηνιατρικής πλευράς, όταν επέρχονται μεταβολές στην εγκατάσταση αυτή, οι οποίες δεν θίγουν την κατάταξη της εγκατάστασης υγειονομικά, ανάλογα με τις εγκεκριμένες δραστηριότητες της. Ως τέτοιες μεταβολές δύνανται να είναι η μεταβολή των στοιχείων της ταυτότητας και του ιδιοκτησιακού καθεστώτος της εγκατάστασης. Οι μεταβολές αυτές γνωστοποιούνται στην αρμόδια για τη χορήγηση της έγκρισης Κτηνιατρική Αρχή της Π.Ε. εντός τριάντα (30) ημερών αφότου επέλθουν.

Διεύρυνση ή περιορισμός έγκρισης

Για την επέκταση, τον περιορισμό ή την διαφοροποίηση των εγκεκριμένων δραστηριοτήτων και κτιριακών εγκαταστάσεων απαιτείται η κατάθεση σχετικής αιτήσεως εκ μέρους της εγκατάστασης στην αρμόδια Κτηνιατρική Αρχή με όλα τα απαιτούμενα δικαιολογητικά.

4. ΚΑΝΟΝΕΣ ΟΡΘΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

Πρέπει να υπάρχουν τεκμηριωμένοι κανόνες ορθής βιομηχανικής πρακτικής.

Πρέπει να εφαρμόζονται κανόνες ορθής βιομηχανικής πρακτικής, π.χ. συμπεριφορά προσωπικού μεταξύ περιοχών διαφορετικής επικινδυνότητας (π.χ. καθαρή – ακάθαρτη περιοχή), τρόπος αποθήκευσης προϊόντων, διαδικασίες φόρτωσης προϊόντων, κτλ.

Πρέπει να υπάρχει σύστημα ελέγχου της εφαρμογής των κανόνων ορθής βιομηχανικής πρακτικής, π.χ. επίβλεψη από προϊστάμενο.

Πρέπει να τεκμηριώνονται διορθωτικές ενέργειες σε περιπτώσεις που έχει προκύψει ανάγκη.

4.1 ΘΕΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΤΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

(Κανονισμοί ΕΚ 852/2004 Παράρτημα Ι & ΙΙ & ΕΚ 853/2004 Παράρτημα ΙΙΙ Κεφάλαιο ΙΙ)

A. ΘΕΣΗ

Καταλληλότητα της περιοχής:

- ✚ Έδαφος κατάλληλο για την κατασκευή της εγκατάστασης
- ✚ Δυνατότητα για την εύκολη πρόσβαση/ελιγμούς/έξοδο των οχημάτων Μεταφοράς ζώων ζώων, φορτηγών – ψυγείων μεταφοράς σφαγίων και προσωπικού του σφαγείου
- ✚ Για τη διάθεση των ζωικών υποπροϊόντων
- ✚ Για τις απαραίτητες υποδομές (ενέργεια, πόσιμο νερό, αποχέτευση)

B ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ

B1. ΠΕΡΙΒΑΛΛΩΝ ΧΩΡΟΣ

Ο περιβάλλον χώρος χωρίζεται σε καθαρή και ακάθαρτη περιοχή από την είσοδο, με τις παρακάτω λεπτομέρειες και τη σχετική επισήμανση:

A) Καθαρή περιοχή

Έχει πρόσβαση στους χώρους αποστολής, προσωπικού και γραφείων

Υπάρχει χώρος στάθμευσης οχημάτων – ψυγείων και ΙΧ- αυτοκινήτων

Ασφαλτόστρωση ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπων και να υπάρχει δυνατότητα επαρκούς αποστράγγισης των υδάτων από τον προαύλιο χώρο

B) Ακάθαρτη περιοχή

Έχει πρόσβαση στους στάβλους, στο χώρο απομάκρυνσης των δερμάτων και των ζωικών υποπροϊόντων.

Η εγκατάσταση επεξεργασίας υγρών αποβλήτων (βιολογικός καθαρισμός) βρίσκεται σε αυτή την περιοχή.

Στην είσοδο υπάρχει λεκάνη – τάφρος απολύμανσης των οχημάτων μεταφοράς ζώων ζώων ή άλλο σύστημα απολύμανσης των τροχών των οχημάτων με ισοδύναμο αποτέλεσμα

Υπάρχει ράμπα πλύσης οχημάτων

Ασφαλτόστρωση

Σε όλο τον περιβάλλοντα χώρο υπάρχει περίφραξη που αποτρέπει την είσοδο άγριων και κατοικίδιων ζώων.

B2. ΣΤΑΒΛΟΙ & ΚΕΛΙΑ ΑΝΑΜΟΝΗΣ - ΧΩΡΟΣ ΕΚΦΟΡΤΩΣΗΣ

Απαιτήσεις:

✚ Ασφαλτόστρωση

✚ Επαρκής χώρος για τους ελιγμούς των οχημάτων μεταφοράς ζώων.

✚ Κατάλληλες εγκαταστάσεις σταβλισμού και επιθεώρησης των ζώων όπου:

- πληρούνται οι απαιτήσεις καλής διαβίωσης των ζώων και η πρόσβαση σε νερό.
- διευκολύνεται η διενέργεια των προ σφαγής επιθεωρήσεων, συμπεριλαμβανομένης της ταυτοποίησης των ζώων.
- υπάρχουν κελιά κατάλληλου μεγέθους, ανθεκτικά, χωρίς κίνδυνο τραυματισμού των ζώων.



- 3,25 m² απαιτούμενος χώρος ανά βοοειδές >400 Kg Z.B.
- 0,65–1 m² απαιτούμενος χώρος ανά χοιρινό 85–110Kg Z.B. και σύστημα καταιονισμού
- 0,56 m² απαιτούμενος χώρος ανά αιγα/πρόβατο

✚ Κατάλληλος φωτισμός για την προ σφαγής ταυτοποίηση/επιθεώρηση των ζώων

✚ Μη ολισθηρά δάπεδα, υποδομές που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα, με αποστράγγιση (διασφαλίζεται ότι τα λύματα δεν θέτουν σε κίνδυνο την ασφάλεια των τροφίμων),

✚ Ξεχωριστή περιοχή για τα ασθενή ζώα (κελιά υπόπτων), με ειδική σήμανση και ξεχωριστή αποχέτευση για την αποφυγή εξάπλωσης πιθανής νόσου. Η κατασκευή θα πρέπει να εμποδίζει την επαφή των υπόπτων ζώων με τα υγιή.

✚ Εγκαταστάσεις που κλειδώνουν, αποκλειστικά για τα ασθενή ή ύποπτα ζώα, εκτός αν η σφαγή πραγματοποιείται σε άλλες εγκαταστάσεις εγκεκριμένες για τον σκοπό αυτό από την αρμόδια αρχή.

B3. ΧΩΡΟΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ /ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΟΧΗΜΑΤΩΝ

Τα σφαγεία απαιτείται να διαθέτουν χώρο για τον καθαρισμό και την απολύμανση των οχημάτων

Απαιτήσεις:

✚ Χώρος όπου δεν λιμνάζει το νερό λειτουργικός σε όλες τις καιρικές συνθήκες

✚ Κατάλληλη αποχέτευση για τη συλλογή των υδάτων και των υγρών αποβλήτων

✚ Χρήση νερού υπό πίεση κατάλληλου απολυμαντικού και εργαλείων που πλένονται και απολυμαίνονται (βούρτσες)

- ✚ Ασφαλής διάθεση των στερεών αποβλήτων
- ✚ Επαρκής φωτισμός

B4. ΧΩΡΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΔΕΡΜΑΤΩΝ

Χώρος για την αποθήκευση των δερμάτων στο τέλος των εργασιών και ξεχωριστός χώρος για την αποθήκευση των δερμάτων από ζώα ύποπτα για ΜΣΕ, από τον οποίον αποδεσμεύονται μετά την έκδοση των εργαστηριακών αποτελεσμάτων.

B5. ΧΩΡΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΚΟΠΡΟΥ

Χώρος ειδικά διαμορφωμένος για την αποθήκευση της κόπρου εάν στο σφαγείο αποθηκεύεται προσωρινά κόπρος ή περιεχόμενο του πεπτικού σωλήνα.

Γ. ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ



Η κάτοψη που αποστέλλεται μαζί με την αίτηση για την έγκριση της εγκατάστασης πρέπει να απεικονίζει τον εξοπλισμό, την καθαρή/ακάθαρτη ζώνη, τη ροή του προσωπικού, των προϊόντων και των υποπροϊόντων.

Οι εσωτερικοί χώροι θα πρέπει να διαχωρίζονται αποτελεσματικά και μόνο όταν ο χωρικός διαχωρισμός είναι αδύνατος χρησιμοποιείται ο χρονικός διαχωρισμός, εφόσον μεσολαβεί ο αποτελεσματικός καθαρισμός και απολύμανση μεταξύ των δύο φάσεων. Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατός ο σαφής διαχωρισμός της καθαρής από την ακάθαρτη περιοχή να λαμβάνονται προφυλάξεις για να μειώνεται το "criss-crossing" όσο το δυνατόν περισσότερο. Μπορεί να βοηθήσει η χρήση διαχωριστικών μεταξύ ακάθαρτων και καθαρών περιοχών.

Γ1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Γ1.1. ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΧΩΡΟΥ

α) για την ορθή υγιεινή πρακτική των τροφίμων και για τη διεξαγωγή των εργασιών συντήρησης, καθαρισμού και απολύμανσης.

β) για την ασφαλή αποθήκευση

- ✚ των ζωικών υποπροϊόντων (ΖΥΠ), των υλικών ειδικού κινδύνου (ΥΕΚ) και των απορριμμάτων.
- ✚ των υλικών συσκευασίας (π.χ. πλαστικοί περιέκτες για τη διακίνηση παραπροϊόντων)
- ✚ των απορρυπαντικών και απολυμαντικών
- ✚ των τελικών προϊόντων

Γ1.2 ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΧΩΡΟΥ

Η κατασκευή του χώρου θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να αποτρέπεται σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, αποθήκευσης και διανομής:

- η επιμόλυνση από τη σκόνη, τη βροχή
- η συσσώρευση ρύπων
- η επαφή με τοξικά υλικά, σωματίδια (π.χ. βαφή, σκουριά) και
- η σχηματιζόμενη συμπύκνωση, η μούχλα

Οι ενώσεις των τοίχων, του δαπέδου, της οροφής και ο εξοπλισμός πρέπει να διευκολύνουν τις εργασίες καθαριότητας.

Όλοι οι χώροι και ο εξοπλισμός της εγκατάστασης πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση

+ Δάπεδα - τοίχοι

Κατασκευασμένα από υλικά στεγανά, μη απορροφητικά, μη τοξικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Απαιτείται η τοποθέτηση υγειονομικών γωνιών (προτείνεται διάμετρος με καμπύλη 6cm).

+ Οροφές

- λείες
- με ανοικτά χρώματα
- κατασκευασμένες από υλικά στεγανά, μη απορροφητικά, μη τοξικά που αποτρέπουν τη συσσώρευση υδρατμών και μούχλας και καθαρίζονται εύκολα.

+ Φωτιστικά οροφής

- Διασφαλίζουν κατάλληλες συνθήκες φωτισμού
- Φέρουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ή χρησιμοποιούνται άθραυστοι λαμπτήρες

+ Παράθυρα

Κλείνουν αεροστεγώς ή καλύπτονται με σήτες (που αφαιρούνται και πλένονται εύκολα) για την προστασία από την είσοδο εντόμων και πτηνών.

+ Πόρτες

Από λείες μη απορροφητικές επιφάνειες,

- ανά ζώνη με ικανοποιητικό εύρος για την εύκολη μετακίνηση του προσωπικού, του εξοπλισμού ή των οχημάτων.
- με ερμητική σύγκλιση (δεν εισέρχεται ο φωτισμός από τις χαραμάδες) ανοίγουν μόνο κατά την είσοδο ζώων προς σφαγή και την αποστολή τελικών προϊόντων – σφάγιων.

+ Εξοπλισμός για το πλύσιμο και την απολύμανση των χεριών

Μη χειροκίνητες βρύσες με ζεστό και κρύο νερό, καθαριστικό, απολυμαντικό και υλικά για το στέγνωμα των χεριών (π.χ. πετσέτες μιας χρήσης).

+ Περιέκτες για τα ζωικά υποπροϊόντα

Διαφορετικοί διακριτοί για κάθε κατηγορία (1, 2, 3), από αδιάβροχα και ανθεκτικά στη διάβρωση υλικά, που καθαρίζονται και απολυμαίνονται πριν από κάθε χρήση.

Σύστημα αποχέτευσης

Τα υγρά απόβλητα από τους νιπτήρες, τους αποστειρωτήρες, τις εγκαταστάσεις καθαρισμού, τους χώρους παραγωγής και του εξοπλισμού ψύξης, οδηγούνται άμεσα προς το αποχετευτικό σύστημα, έτσι ώστε το νερό να μην λιμνάζει.

Οι παγίδες – σιτάκια των υγειονομικών φρεατίων θα πρέπει να:

- καθαρίζονται εύκολα
- έχουν διάμετρο 0,6cm (6mm)
- είναι δοχεία με οπές που αποτρέπουν την είσοδο της περίσσειας στερεών υλικών στο αποχετευτικό σύστημα.



Σε σφαγεία μηρυκαστικών τα υλικά από τα σιτάκια διαχειρίζονται ως υλικά κατηγορίας 1

Γ 1.3 ΧΩΡΟΙ ΣΦΑΓΗΣ (ΚΑΘΑΡΗ /ΑΚΑΘΑΡΤΗ ΠΕΡΙΟΧΗ):

Για να αποφεύγεται η επιμόλυνση του κρέατος, στα σφαγεία θα πρέπει :

α) Η διαρρύθμιση να μην παρουσιάζει διασταυρώσεις ροής μεταξύ καθαρής και ακάθαρτης περιοχής

Πίνακας 1: Διαχωρισμός ακάθαρτης και καθαρής ζώνης.

Ακάθαρτη ζώνη	Καθαρή ζώνη
Στάβλοι – παραλαβή ζώων	Όλη η γραμμή σφαγής από τον εκσπλαχνισμό
Όλη η γραμμή σφαγής μέχρι και την εκδορά	Ψυκτικοί θάλαμοι
Χώρος αποθήκευσης ΖΥΠ	Αποστολή - φόρτωση

β) Να διασφαλίζεται ο χρονικός ή τοπικός διαχωρισμός των ακόλουθων εργασιών:

- αναισθητοποίηση και αφαίμαξη,
- στην περίπτωση των χοίρων, ζεμάτισμα, αποτρίχωση, απόξεση και καύση των τριχών,
- εκσπλαχνισμός και περαιτέρω καθαρισμός,
- χειρισμός καθαρών στομάχων και εντέρων,
- προετοιμασία και καθαρισμός άλλων εντοσθίων (χώρος εκκένωσης στομάχων και εντέρων)
- χειρισμός των κεφαλών μετά την εκδορά, εάν δεν πραγματοποιείται στην αλυσίδα σφαγής,

vii) συσκευασία εντοσθίων και

viii) αποστολή κρέατος.

γ) Οι γραμμές σφαγής πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένες ώστε να διασφαλίζεται η ομαλή διαδικασία σφαγής, να αποτρέπεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση και σε κάθε περίπτωση να εμποδίζεται η επαφή του κρέατος με το δάπεδο, τους τοίχους ή τον σταθερό εξοπλισμό.

δ) Να υπάρχουν εγκαταστάσεις -που κλειδώνουν για την ξεχωριστή αποθήκευση του δεσμευμένου κρέατος και του ακατάλληλου για ανθρώπινη κατανάλωση (ξεχωριστοί ψυκτικοί θάλαμοι).

Ο επίσημος κτηνίατρος θα πρέπει να έχει τη δυνατότητα πρόσβασης σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας προκειμένου να διενεργεί τον απαραίτητο έλεγχο. Στο τέλος της γραμμής σφαγής πρέπει να προβλέπεται χώρος με εξοπλισμό καθαρισμού – απολύμανσης των χεριών και του μαχαιριού του κτηνιάτρου και με κατάλληλο φωτισμό που να διευκολύνει την κρεοσκοπία και να μην αλλοιώνει το χρώμα των σφάγιων.

Γ1.4 ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ

Κανονισμοί ΕΚ 852/2004, Κεφ. Ι, άρθρο 1, σημείο γ, Κεφάλαιο ΙΙ, άρθρο 4, σημείο δ, Κεφάλαιο ΙΧ, σημείο 5) & ΕΚ 853/2004, Παράρτημα ΙΙΙ, Τμήμα Ι, σημείο 5)

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι η αποθήκευση και η μεταφορά του κρέατος κατοικίδιων σπληφόρων πραγματοποιούνται σύμφωνα με το Παράρτημα ΙΙΙ, του Καν. 853/2004/ΕΚ και του Καν. 1981/2017/ΕΕ και συγκεκριμένα:

✚ Το κρέας κατοικίδιων σπληφόρων ζώων, εκτός από τα εντόσθια, πρέπει να ψύχεται, αμέσως μόλις ολοκληρωθεί η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, σε εσωτερική θερμοκρασία όχι ανώτερη των 7°C, με βάση καμπύλη ψύξης που εξασφαλίζει συνεχή μείωση της θερμοκρασίας, εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά από άλλες ειδικές διατάξεις. Η διαδικασία αυτή πρέπει να ολοκληρώνεται στους θαλάμους ψύξης του σφαγείου, πριν ξεκινήσει η μεταφορά και να διατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια της. Τα εντόσθια πρέπει να ψύχονται σε θερμοκρασία όχι ανώτερη των 3°C.

✚ Κατά την ψύξη αποφεύγεται, με τον κατάλληλο αερισμό ή συμπύκνωση υδρατμών στην επιφάνεια του κρέατος.

✚ Κατά παρέκκλιση και μετά από σχετική έγκριση από την αρμόδια αρχή μπορεί να γίνει μεταφορά του κρέατος σύμφωνα με τους παρακάτω πίνακες:

Πίνακας 2: Κατά παρέκκλιση, μεταφορά του κρέατος

— για μέγιστο χρονικό διάστημα μεταφοράς ⁽¹⁾ έξι ωρών:

Είδος	Επιφανειακή θερμοκρασία ⁽²⁾	Μέγιστος χρόνος για ψύξη σε επιφανειακή θερμοκρασία ⁽³⁾	Μέγιστη θερμοκρασία αέρα κατά τη μεταφορά ⁽⁴⁾	Μέτρηση μέγιστου ημερήσιου μέσου όρου αερόβιων αποικιών στο σφάγιο ⁽⁵⁾
Αιγοπρόβατα	7 °C	8 ώρες	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Βοοειδή		20 ώρες		$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Χοίροι		16 ώρες		$\log_{10} 4 \text{ cfu/cm}^2$

— για μέγιστο χρονικό διάστημα μεταφοράς ⁽¹⁾ τριάντα ωρών:

Είδος	Επιφανειακή θερμοκρασία ⁽²⁾	Μέγιστος χρόνος για ψύξη σε επιφανειακή θερμοκρασία ⁽³⁾	Εσωτερική θερμοκρασία ⁽⁶⁾	Μέγιστη θερμοκρασία αέρα κατά τη μεταφορά ⁽⁴⁾	Μέτρηση μέγιστου ημερήσιου μέσου όρου αερόβιων αποικιών στο σφάγιο ⁽⁵⁾
Χοίροι	7 °C	16 ώρες	15 °C	6 °C	$\log_{10} 4 \text{ cfu/cm}^2$

— για μέγιστο χρονικό διάστημα μεταφοράς ⁽¹⁾ εξήντα ωρών:

Είδος	Επιφανειακή θερμοκρασία ⁽²⁾	Μέγιστος χρόνος για ψύξη σε επιφανειακή θερμοκρασία ⁽³⁾	Εσωτερική θερμοκρασία ⁽⁶⁾	Μέγιστη θερμοκρασία αέρα κατά τη μεταφορά ⁽⁴⁾	Μέτρηση μέγιστου ημερήσιου μέσου όρου αερόβιων αποικιών στο σφάγιο ⁽⁵⁾
Αιγοπρόβατα	4 °C	12 ώρες	15 °C	3 °C	$\log_{10} 3 \text{ cfu/cm}^2$
Βοοειδή		24 ώρες			

- ✚ Το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, λαμβάνοντας υπόψη, όταν απαιτείται, μια περίοδο σταθεροποίησης πριν από την κατάψυξη.

Η διαδικασία κατάψυξης κρεάτων γίνεται μόνο σε εγκεκριμένη γι' αυτό το σκοπό εγκατάσταση

- ✚ Το ασυσκευαστο κρέας πρέπει να αποθηκεύεται και να μεταφέρεται χωριστά από το συσκευασμένο κρέας, εκτός εάν αποθηκεύονται ή μεταφέρονται σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ή κατά τρόπον ώστε τα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος αποθήκευσης ή μεταφοράς να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης του.

Η ψυκτική αλυσίδα δεν πρέπει να διακόπτεται.

Σχετικά έντυπα

Έντυπο ελέγχου θερμοκρασίας σφάγιων (E1-2)

Γ1.4.1. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ

- ✚ **Φωτισμός:** επαρκής (100 lux)
- ✚ **Δάπεδο:** από ανθεκτικό στη διάβρωση και αδιάβροχο υλικό που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα. Επίσης η κλίση του δαπέδου θα πρέπει να μην επιτρέπει να λιμνάζουν νερά.
- ✚ **Τοίχοι:** ανθεκτικοί στη διάβρωση, από αδιάβροχο υλικό, καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα, με λεία επιφάνεια σε ικανοποιητικό ύψος (=αναμενόμενο ύψος που ρυπαίνεται κατά τη διάρκεια της ομαλής ροής των εργασιών).
- ✚ **Οροφές:** διατηρούνται καθαρές με απλές πρακτικές
- ✚ **Πόρτες:** καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα, λείες και αδιάβροχες επιφάνειες
- ✚ **Σύστημα ψύξης:** δυναμικότητα που διασφαλίζει τη συνεχή μείωση της θερμοκρασίας του κρέατος και μια εσωτερική θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από +7°C (κρέας) και +3°C (παραπροϊόντα).
- ✚ **Σύστημα βαθιάς κατάψυξης:** δυναμικότητα με την οποία διασφαλίζεται η θερμοκρασία συντήρησης των -18°C ή χαμηλότερη.
- ✚ **Έλεγχος θερμοκρασίας:** Θερμόμετρο για την μέτρηση της θερμοκρασίας των σφάγιων ή για τη μέτρηση της ελάχιστης/μέγιστης θερμοκρασίας στον θάλαμο ψύξης/κατάψυξης. Στην περίπτωση της αυτόματης καταγραφής συστήνεται η καταγραφή της θερμοκρασίας δυο φορές την ώρα. Σε αποκλίσεις καταγράφονται οι διορθωτικές ενέργειες και τα προβλεπόμενα μέτρα. Οι καταγραφές φυλάσσονται για ένα χρόνο τουλάχιστο.
- ✚ **Σφάγια υπό προσωρινή δέσμευση:** Δυνατότητα ξεχωριστής αποθήκευσης (ξεχωριστός ψυκτικός θάλαμος ή διαχωρισμός του ψυκτικού θαλάμου) έτσι ώστε να μην υπάρχει συσχέτιση/σύγχυση με τα ασφαλή σφάγια.

- ✚ Στην περίπτωση συναποθήκευσης των σφάγιων με τα παραπροϊόντα πρέπει αυτά να τοποθετούνται σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες ώστε να αποτρέπεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης.
- ✚ Το συσκευασμένο κρέας δεν πρέπει να επιμολύνεται από υπερκείμενα σφάγια.
- ✚ Τα παραπροϊόντα αποθηκεύονται σε κατάλληλους περιέκτες με σήμανση αναγνώρισης

Σχετικά έντυπα:

Έντυπο ελέγχου θερμοκρασίας ψυγείων, (E1-1)

Έντυπο εσωτερικής διακρίβωσης – βαθμονόμησης (E2)

Γ 1.5 ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ

Ο αριθμός των αποδυτηρίων και των τουαλετών είναι ανάλογος με το μέγεθος της επιχείρησης και τον αριθμό των εργαζομένων. Οι χώροι υγιεινής δεν θα πρέπει να έχουν άμεση επικοινωνία με το χώρο παραγωγής και είναι σκόπιμο να προβλεφθεί προθάλαμος. Οι παροχές με τρεχούμενο ζεστό και κρύο νερό πρέπει να είναι ποδοκίνητες ή με αισθητήρα, και να υπάρχει υγρό σαπούνι απολυμαντικό, χαρτί (μιας χρήσεως) και κάδοι απορριμμάτων με καπάκι.

Θα πρέπει να υπάρχουν τουαλέτες - αποδυτήρια ξεχωριστά για την καθαρή και για την ακάθαρτη περιοχή.

Οι χώροι αποθήκευσης ρούχων και υποδημάτων θα πρέπει να επαρκούν για το προσωπικό. Το πλύσιμο των προστατευτικών υποδημάτων, της ποδιάς, η αποθήκευση του καθαρού προστατευτικού ιματισμού, το πλυντήριο ή η αποθήκευση των βρώμικων ρούχων θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους για την αποφυγή επιμόλυνσης των καθαρών ζωνών, εντός των αποδυτηρίων προσωπικού.

Γ1.6 ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ:

Χώροι αποθήκευσης καθαριστικών απολυμαντικών

Όλα τα υλικά καθαρισμού – απολύμανσης καθώς και ο χρησιμοποιούμενος για τον καθαρισμό και την απολύμανση εξοπλισμός θα πρέπει να αποθηκεύονται σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο που κλειδώνει, Σ' αυτόν το χώρο έχει δυνατότητα πρόσβασης μόνο το προσωπικό που είναι αρμόδιο για αυτή τη διαδικασία.

Χώροι πλύσης σκευών και εξοπλισμού

Ο κινητός εξοπλισμός του σφαγείου θα πρέπει να οδηγείται σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο όπου θα διενεργείται ο καθαρισμός και η απολύμανση του (π.χ. τσιγκέλια, καρότσια, κλπ.).

Χώρος αποθήκευσης εργαλείων και υλικών συντήρησης

Τα εργαλεία καθώς και τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες συντήρησης πρέπει να αποθηκεύονται σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο και να μην είναι διάσπαρτα στο χώρο παραγωγής.

Γ1.7 ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΥ:

Το σφαγείο πρέπει να διαθέτει δεόντως εξοπλισμένη εγκατάσταση που να κλειδώνει ή, όπου απαιτείται, αίθουσα για αποκλειστική χρήση της κτηνιατρικής υπηρεσίας. Επίσης, πρέπει να διαθέτει τηλέφωνο και ηλεκτρονικό υπολογιστή.



Εξαερισμός: Θα πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα για την αποφυγή ή την ελαχιστοποίηση της μόλυνσης του αέρα και την προστασία από τον σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες των σφάγιων. Τα φίλτρα των συστημάτων εξαερισμού, τοποθετούνται και προσαρμόζονται έτσι ώστε να καθαρίζονται/αντικαθίστανται εύκολα. Η ροή του αέρα κατευθύνεται από την καθαρή προς την ακάθαρτη ζώνη, για την ελαχιστοποίηση της εξάπλωσης της μόλυνσης με τη σκόνη ή τα σταγονίδια και τις οσμές.

Γ1.8 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

(Παράρτημα II, Κεφάλαιο V, του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων)

Γενικές απαιτήσεις εξοπλισμού :

Κάθε εργαλείο, συσκευή ή εξοπλισμός, με τα οποία έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα, πρέπει:

A. Να κατασκευάζονται από υλικά που καθαρίζονται και, όταν είναι ανάγκη, απολυμαίνονται και συντηρούνται κατάλληλα, (από ανοξείδωτο χάλυβα, χρώμιο, σκληρό πλαστικό, κλπ) και να είναι κατασκευασμένα με τρόπο που επιτρέπει τον καθαρισμό όλων των τμημάτων του εξοπλισμού. (σχετικά πιστοποιητικά ασφάλειας).

B. Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή δεν θα πρέπει να έχουν ξύλινα μέρη - λαβές. Όταν δεν χρησιμοποιούνται πρέπει να καθαρίζονται και να αποθηκεύονται.

Γ. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να είναι ενημερωμένος σχετικά με την ασφάλεια των υλικών και των εργαλείων και του εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται.

Δ. Για την απολύμανση των εργαλείων χρησιμοποιείται εξοπλισμός με νερό θερμοκρασίας τουλάχιστο +82°C ή ισοδύναμο σύστημα. Οι αποστειρωτήρες θα πρέπει να είναι σε επαρκή αριθμό και κατάλληλη θέση.

Ε. Σε τακτά χρονικά διαστήματα γίνεται συντήρηση του εξοπλισμού και των επιφανειών που μπορεί να αποτελέσουν εστίες για την ανάπτυξη βακτηρίων.

Σχετικά έντυπα

Έντυπο ελέγχου θερμοκρασίας αποστειρωτήρων (E1-3)

Γ.1.9 ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Για την ορθή λειτουργία τόσο σε διοικητικό όσο και σε παραγωγικό επίπεδο του σφαγείου είναι απαραίτητος ο ορισμός των:

- Υπεύθυνος σφαγείου
- Υπεύθυνος συστήματος αυτοελέγχου
- Υπεύθυνος παραλαβής και καλής μεταχείρισης των ζώων

- Υπεύθυνος παραγωγής
- Υπεύθυνος καθαρισμού/ απολύμανσης
- Υπεύθυνος συντήρησης εξοπλισμού
- Υπεύθυνος αναισθητοποίησης
- Υπεύθυνος αφαίμαξης
- Υπεύθυνος ακάθαρτης ζώνης
- Υπεύθυνος καθαρής ζώνης
- Υπεύθυνος συλλογής, ζύγισης και διαχείρισης ΖΥΠ
- Εκδοροσφαγείς

Σε μικρής δυναμικότητας σφαγιοτεχνικές εγκαταστάσεις, μπορεί ένα άτομο να οριστεί ως υπεύθυνο για περισσότερες από μία διαδικασίες.

5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

5.1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ/ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΖΩΩΝ ΣΤΟ ΣΦΑΓΕΙΟ

A. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΖΩΩΝ: Με τη διαδικασία αυτή διασφαλίζεται ότι κάθε ζώο ή, κάθε παρτίδα ζώων που εισέρχεται στις εγκαταστάσεις του σφαγείου:

α) ταυτοποιείται δεόντως. Ο υπεύθυνος παραλαβής ελέγχει ότι τα ζώα συνοδεύονται από έγγραφα μετακίνησης-υγειονομικά πιστοποιητικά (άδειες), όπως αυτά περιγράφονται από τις διατάξεις της σχετικής εθνικής νομοθεσίας. Επίσης, ελέγχει αν όλα τα ζώα φέρουν το κατάλληλο μέσο σήμανσης.

β) συνοδεύεται από τις σχετικές πληροφορίες από την εκμετάλλευση προέλευσης **(ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ)**

Οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα που πρέπει να υποβληθούν στο σφαγείο περιλαμβάνουν λεπτομέρειες σχετικά με:

- ✚ Την κατάσταση της υγείας των ζώων που μεταφέρονται στο σφαγείο
- ✚ Ασθένειες των ζώων της εκμετάλλευσης προέλευσης και της περιοχής
- ✚ Θεραπείες, φαρμακευτικά προϊόντα, τις ημερομηνίες χορήγησης και την περίοδο αναμονής των φαρμάκων.
- ✚ Ασθένειες των ζώων που θα μπορούσαν να επηρεάσουν την ασφάλεια της τροφικής αλυσίδας (ζωονοσογόνοι παράγοντες)

- ✚ Αποτελέσματα εξετάσεων από δείγματα που ελήφθησαν στο πλαίσιο του ελέγχου των ζωνοδόων και του προγράμματος των καταλοίπων, εφόσον τα αποτελέσματα αυτά είναι σημαντικά για την ασφάλεια των τροφίμων
- ✚ Αποτελέσματα εξετάσεων (πριν και μετά τη σφαγή) από προηγούμενες σφαγές ζώων της ίδιας εκμετάλλευσης, εφόσον τα αποτελέσματα αυτά είναι σημαντικά για την ασφάλεια των τροφίμων
- ✚ Όνομα και διεύθυνση του κτηνιάτρου που επιθεωρεί τα ζώα της εκμετάλλευσης προέλευσης.



Τα ζώα δεν οδηγούνται προς σφαγή αν δεν είναι διαθέσιμες όλες οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα. Στην περίπτωση αυτή ξεφορτώνονται, οδηγούνται στο κελί των υπόπτων και παραμένουν εκεί μέχρι να δοθούν σχετικές οδηγίες από τον επίσημο κτηνίατρο.



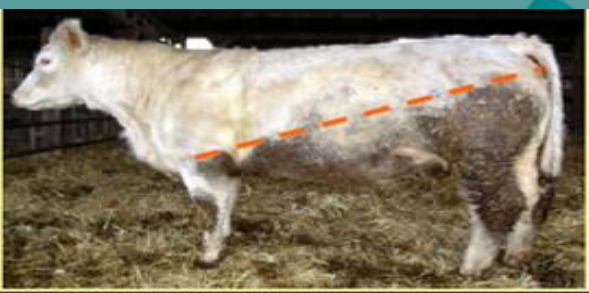
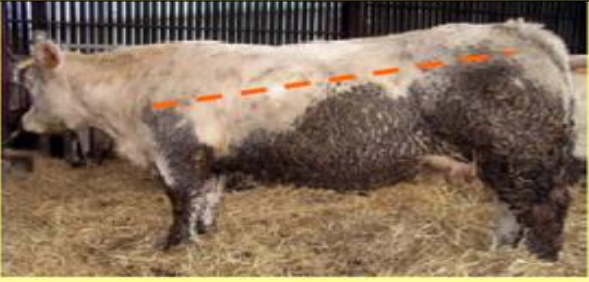
Εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα μπορεί να φτάσουν σε λιγότερο από 24 ώρες πριν από την άφιξη των ζώων ή να συνοδεύουν τα ζώα αυτά στο σφαγείο. Ωστόσο, τυχόν πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα, που μπορεί να επηρεάσουν τη λειτουργία του σφαγείου, πρέπει να τίθενται στη διάθεση του υπευθύνου της επιχείρησης αρκετό χρόνο πριν την άφιξη των ζώων προκειμένου να προσαρμόσει ανάλογα τη λειτουργία. Ο υπεύθυνος του σφαγείου προωθεί τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα στον επίσημο κτηνίατρο. Η σφαγή δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί μέχρι να την επιτρέψει ο επίσημος κτηνίατρος (Κανονισμός ΕΚ 853/2004 παράρτημα πληροφοριών της αλυσίδας II Τροφίμων: Τμήμα III σημεία 2, 6 και 1020/2006)

γ) δεν προέρχεται από εκμετάλλευση ή περιοχή για την οποία ισχύει απαγόρευση διακίνησης ή άλλη απαγόρευση για λόγους υγείας των ζώων ή δημόσιας υγείας. Τα ασθενή ζώα ή αυτά που προέρχονται από αγέλες, που έχουν μολυνθεί από παθογόνους παράγοντες, μεταφέρονται στο σφαγείο μόνο εφόσον το επιτρέπει η αρμόδια αρχή. Υπόπτα ή ασθενή ζώα μεταφέρονται στο κελί υπόπτων.

δ) είναι καθαρό και υγιές (Βλέπε Β και Δ)

Β. ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΖΩΩΝ

Ο υπεύθυνος παραλαβής των ζώων χωρίζει τα ζώα με κριτήριο το επίπεδο καθαριότητάς τους και ενημερώνει σχετικά τον υπεύθυνο του σφαγείου προκειμένου να ληφθούν τα κατάλληλα μέτρα, κυρίως για τις κατηγορίες ζώων C και D (βλέπε εικόνα). Στην περίπτωση πολύ βρώμικων ζώων μειώνεται η ταχύτητα της γραμμής σφαγής και τα ζώα σφάζονται στο τέλος της παραγωγής μετά από την λήψη πρόσθετων μέτρων (π.χ. προηγείται κούρεμα). Επίσης, δίνονται οδηγίες στους εκδοροσφαγείς για προσεκτικούς χειρισμούς κατά την εκδορά.

Classes de propreté	Σημεία παρατήρησης	
	πλευρά	οπίσθια τεταρτημόρια
A: "καθαρό" Απουσία ακαθαρσίας ή ίχνους αυτής στα ζώα		
B: ελαφρά βρώμικο Ακαθαρσίες σε μικρές περιοχές (κάτω μισό του σώματος και του μηρού, την κοιλιά και το στέρνο		
C: "Βρώμικο" Οι ακαθαρσίες εκτείνονται από το ύψος του μηρού (τροχαντήρα) μέχρι το στέρνο		
D: "Πολύ βρώμικο" Οι ακαθαρσίες εκτείνονται από το ισχίο μέχρι τον ώμο, σχηματίζοντας κρούστα		

Εικόνα 2: Κούρεμα στη γραμμή παραγωγής



Εικόνα 3: Κουρεμένο ζώο



Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΖΩΩΝ

Ο υπεύθυνος για την ευζωία των ζώων εκτιμά την κατάσταση των ζώων στο όχημα και διαπιστώνει την ύπαρξη ή μη νεκρών ζώων. Κατά την εκφόρτωση αποφεύγεται ο εκφοβισμός, η διέγερση, η κακομεταχείριση και η βία. Κατά το δυνατό, τα ζώα εκφορτώνονται μεμονωμένα και αυτά που δεν θα σφαγούν άμεσα, σταβλίζονται σε κατάλληλους χώρους με πρόσβαση συνέχεια σε πόσιμο νερό. Στην εγκατάσταση τα ζώα σφάζονται αμέσως μετά την άφιξή ή σε χρονικό διάστημα που εξασφαλίζει την ανάπαυση τους, όταν απαιτείται.

Ο ρυθμός προώθησης των ζώων προς την αναισθητοποίηση και τη σφαγή είναι σταθερός και πρέπει να αποφεύγεται η βιαστική μετακίνησή τους από τους στάβλους προς τον χώρο σφαγής.

Κατά τους χειρισμούς των ζώων απαγορεύονται:

- ✚ τα χτυπήματα ή τα λακτίσματα,
- ✚ η άσκηση πίεσης σε ιδιαίτερα ευαίσθητα σημεία του σώματός τους με τρόπο που να τους προκαλεί πόνο ή ταλαιπωρία που να μπορεί να αποφευχθεί,
- ✚ η ανύψωση ή το σύρσιμο των ζώων από το κεφάλι, τα αφτιά, τα κέρατα, τα πόδια, την ουρά ή το μαλλί τους, ή η μεταχείριση που τους προκαλεί πόνο ή ταλαιπωρία,
- ✚ η χρησιμοποίηση ράβδων ή άλλων εργαλείων με αιχμηρές άκρες,
- ✚ η στρέψη, η σύνθλιψη ή το σπάσιμο των ουρών των ζώων,
- ✚ η μη ορθή χρήση συσκευών που προκαλούν ηλεκτροσόκ



Η χρήση εργαλείων που προκαλούν ηλεκτροσόκ πρέπει να αποφεύγεται όσο το δυνατόν περισσότερο. Σε κάθε περίπτωση, τέτοιου είδους εργαλεία πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για ενήλικα βοοειδή και ενήλικους χοίρους που αρνούνται να κινηθούν, και μόνον εφόσον υπάρχει μπροστά τους χώρος ώστε να μπορούν να κινηθούν. Τα ηλεκτροσόκ δεν πρέπει να διαρκούν περισσότερο από ένα δευτερόλεπτο, ενώ πρέπει να προβλέπεται μεταξύ τους επαρκής χρόνος και να εφαρμόζονται μόνο στους μυς των οπισθίων του ζώου. Τα ηλεκτροσόκ δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κατ' επανάληψη σε περίπτωση που το ζώο δεν ανταποκρίνεται.



Σημειώνεται ότι ο ορισμός του υπευθύνου για την προστασία των ζώων βάσει του Κανονισμού 1099/2009 δεν απαιτείται σε περιπτώσεις που σφάζονται λιγότερες από 1000 μονάδες θηλαστικών ετησίως:

- ✚ Χοίροι ζώντος βάρους άνω των 100 Kg: $1000:0,2=5000$ ζώα
- ✚ Άλλοι χοίροι: $1000:0,15=6.667$ ζώα
- ✚ Αιγοπρόβατα: $1000:0,1=10000$ ζώα
- ✚ Αμνοί, ερίφια, και χοιρίδια κάτω των 15 Kg: $1000:0,05=20.000$ ζώα

Δ. ΥΓΕΙΑ ΤΩΝ ΖΩΩΝ

Η κατάσταση και η υγεία των σταβλισμένων ζώων ελέγχεται τακτικά από τον υπεύθυνο για την καλή μεταχείριση των ζώων ή από τον υπεύθυνο παραλαβής των ζώων. Τα προς σφαγή ζώα πρέπει να βρίσκονται σε καλή κατάσταση υγείας. Ειδικότερα, ελέγχεται αν τα ζώα:

- είναι ζωηρά, σε εγρήγορση
- έχουν όρθια αυτιά, λαμπερά μάτια, υγρά ρουθούνια
- ανταποκρίνονται σε ερεθίσματα
- μηρυκάζουν

Επίσης ελέγχεται:

- η συνοχή της κοπριάς
- και η εικόνα των ούρων (καθαρά/διαυγή)

Μετά από αξιολόγηση όλων των ανωτέρω ο υπεύθυνος σφαγείου οργανώνει τη σφαγή, καταγράφει τα προβλήματα και ενημερώνει τον κτηνίατρο.



Ζώα τα οποία φτάνουν στο σφαγείο χωρίς το ενδεδειγμένο μέσο σήμανσης σφάζονται χωριστά και τα σφάγια απορρίπτονται ως ΖΥΠ. Ζώα τα οποία προσκομίζονται χωρίς πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα/υπεύθυνη δήλωση παραγωγού ή/και χωρίς έγγραφα μετακίνησης-υγειονομικά πιστοποιητικά (άδειες) θεωρούνται ως ζώα αγνώστου υγειονομικού καθεστώτος σφάζονται χωριστά και απορρίπτονται ως ΖΥΠ.

Σχετικά έντυπα

Έντυπο αφίξεων – παραλαβής ζώων (Ε3)

Έντυπο επείγουσας σφαγής (Ε4)

5.2 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗΣ - ΑΦΑΙΜΑΞΗΣ

Μόνο πιστοποιημένα άτομα με ειδικές γνώσεις και δεξιότητες [προστασία των ζώων κατά τη σφαγή] πρέπει να είναι υπεύθυνα για τη μεταφορά, το χειρισμό, τη συγκράτηση, την αναισθητοποίηση, τη σφαγή και τη θανάτωση των ζώων στα σφαγεία. Η ανεπαρκής αναισθητοποίηση εντείνει την ανησυχία των ζώων και αυτό μπορεί να συνεπάγεται την ποιοτική υποβάθμιση του κρέατος.

Για τη θρησκευτική σφαγή, υπάρχουν ειδικοί κανονισμοί για την προστασία των ζώων κατά τη σφαγή. (Βλέπε σχετική νομοθεσία (ΥΑ 951/44337/21.4.2017 σχετικά με τη σφαγή ζώων σε σφαγεία στο πλαίσιο λατρευτικών τύπων» (Β'1447), όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 292/46122/26.3.2018 όμοια απόφαση (Β'1132))

5.2.1 ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

Α) Αναισθητοποίηση με τρώση του ΚΝΣ-Πιστόλι αναισθητοποίησης βοοειδών

Θα πρέπει να συμπληρώνεται η σχετική λίστα ελέγχου για την λειτουργικότητα της συσκευής, τη σωστή τοποθέτηση της και το χρόνο που μεσολαβεί μεταξύ αναισθητοποίησης –αφαίμαξης.

Για την ορθή αναισθητοποίηση εφαρμόζονται τα παρακάτω:

- ✚ **Συγκράτηση των ζώων πριν την αναισθησία** (τα κελιά ακινητοποίησης είναι απαραίτητα για τα βοοειδή**)
- ✚ κατάλληλη συγκράτηση της κεφαλής
- ✚ **για την διάταξη αναισθητοποίησης με διατρητική ράβδο** η ράβδος πρέπει να είναι ευθεία και αιχμηρή άρτια συντηρημένα
- ✚ **Υπάρχει εφεδρική συσκευή αναισθητοποίησης** σε προσιτή θέση, σε λειτουργία
- ✚ **Τα φυσίγγια είναι** κατάλληλης ισχύος και αποθηκευμένα σε ξηρό περιβάλλον
- ✚ **Ορθή εκτέλεση:** με σταθερή πίεση κάθετη προς την κεφαλή στο σημείο που ενώνονται δύο χιαστές νοητές γραμμές από το κέντρο των οφθαλμών και το κέντρο της έκφυσης των κεράτων,
- ✚ **Τήρηση του σωστού χρονικού διαστήματος από την αναισθητοποίηση μέχρι τη σφαγή**

Η επιτυχής αναισθητοποίηση χαρακτηρίζεται από: άμεση κατάρρευση του ζώου με καμία προσπάθεια στήριξης, ακανόνιστη αναπνοή, ακινητοποίηση οφθαλμών, και απουσία του βλεφαρικού αντανακλαστικού.

Β) Ηλεκτρική Αναισθητοποίηση κεφαλής.

Εξοπλισμός ηλεκτρικής αναισθητοποίησης : Συσκευή μέτρησης της αντίστασης, ακουστικό ή οπτικό σήμα που αποδεικνύει την λειτουργικότητα, βολτάμετρο και αμπερόμετρο στο οπτικό πεδίο επίβλεψης του χειριστή. Ο ηλεκτρικός εξοπλισμός αναισθητοποίησης διαθέτει συσκευή η οποία εμφανίζει και καταγράφει τις λεπτομέρειες των ηλεκτρικών παραμέτρων για κάθε ζώο.

Τα αρχεία φυλάσσονται για τουλάχιστον ένα έτος.

5.2.2 ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΟΙΡΩΝ

A) Ηλεκτρική Αναισθητοποίηση

- ✚ **Ορθή τοποθέτηση των ηλεκτροδίων:** το ρεύμα ρέει στον εγκέφαλο, μέσω του υγρού δέρματος
- ✚ **Ρεύμα :** minimum 1.3 amp, minimum 4 sec. θα πρέπει πάντα να καταγράφεται η ροή του ρεύματος και να φυλάσσεται σχετικό αρχείο για ένα χρόνο στις εγκαταστάσεις όπου αναισθητοποιούνται με τη συσκευή αυτή 1000ZM/έτος
- ✚ **Τήρηση του σωστού χρονικού διαστήματος από την αναισθητοποίηση μέχρι τη σφαγή**

Η επιτυχής αναισθητοποίηση χαρακτηρίζεται από τον σπασμό των μυών, τη μη φυσιολογική αναπνοή και την ακαμψία του σώματος για περίπου 10 sec. Ακολουθεί χαλάρωση και κινητικότητα, ακινησία των οφθαλμών και καμία αντίδραση κατά την τρώση.

B) Αναισθητοποίηση με CO₂

Συσκευή μέτρησης της συγκέντρωσης του αερίου με οπτικό ή ακουστικό προειδοποιητικό σήμα, όπου ο αισθητήρας τοποθετείται στο σημείο του διακόπτη σημείο διακοπής. Το σύστημα αναισθητοποίησης με CO₂ είναι εξοπλισμένο με μια συσκευή σταθερής μέτρησης, ένδειξης και καταγραφής της συγκέντρωσης του αερίου και του χρόνου έκθεσης. Αυτές οι καταγραφές θα πρέπει να φυλάσσονται για ένα χρόνο τουλάχιστο.

✚ Αναισθητοποίηση με CO₂:

- η είσοδος του αερίου στο επίπεδο του εδάφους,
- έμμεσος φωτισμός θαλάμου
- το σημείο διακοπής, σε ύψος ορατό από το εξωτερικό του θαλάμου
- δύο χοίροι κατ ελάχιστο στο θάλαμο την ίδια χρονική στιγμή
- θάλαμος ικανοποιητικών διαστάσεων (ο χοίρος σε στήριξη χωρίς να πιέζεται ο θώρακας)
- ✚ **Συγκέντρωση CO₂:** minimum 80%.; οι συγκεντρώσεις CO₂ πρέπει να καταγράφονται και να φυλάσσονται για ένα χρόνο σε εγκαταστάσεις όπου αναισθητοποιούνται 1000ZM/ανά έτος με τη συσκευή αυτή
- ✚ **Χρόνος παραμονής στο θάλαμο:** minimum 100 sec., όπου το σημείο διακοπής πρέπει να επιτυγχάνεται σε 20sec.
- ✚ **Τήρηση του σωστού χρονικού διαστήματος από την αναισθητοποίηση μέχρι τη σφαγή**

Η επιτυχής αναισθητοποίηση χαρακτηρίζεται από μη φυσιολογική αναπνοή, απουσία βλεφαρικού αντανακλαστικού, μη κατευθυνόμενη κίνηση των οφθαλμών, καμία αντίδραση κατά τη σφαγή.

5.2.3. ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΙΓΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΑΤΩΝ

Ηλεκτρική Αναισθητοποίηση

- ✚ **Ορθή τοποθέτηση ηλεκτροδίων:** το ρεύμα ρέει προς τον εγκέφαλο, το δέρμα είναι υγρό και έχει αφαιρεθεί το πλεονάζων τρίχωμα
- ✚ **Ρεύμα:** minimum 1.0 amp, minimum 4sec
- ✚ **Τήρηση του σωστού χρονικού διαστήματος από την αναισθητοποίηση μέχρι τη σφαγή**

Η επιτυχής αναισθητοποίηση χαρακτηρίζεται από σπασμό των μυών κατά την διοχέτευση του ρεύματος, μη φυσιολογική αναπνοή, ακαμψία του σώματος για περίπου 10sec και ακολουθεί χαλάρωση και κινητικότητα, μη κατευθυνόμενη κίνηση των οφθαλμών και καμία αντίδραση κατά τη σφαγή

Εάν εφαρμόζονται άλλες μέθοδοι αναισθητοποίησης, απαιτείται συμμόρφωση με τις προδιαγραφές του Κανονισμού 1099/2009/ΕΚ.

Σχετικά έντυπα

Έντυπο ελέγχου αποτελεσματικότητας αναισθητοποίησης (E5-1, E5-2, E5-3)

5.3 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΦΑΙΜΑΞΗΣ - ΣΦΑΓΗΣ

5.3.1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΦΑΙΜΑΞΗΣ

Όλες οι μέθοδοι απλής αναισθητοποίησης που δεν καταλήγουν σε άμεσο θάνατο ακολουθούνται, το ταχύτερο δυνατόν, από διαδικασία που εξασφαλίζει το θάνατο, όπως η αφαίμαξη για τα ζώα που προορίζονται για σφαγή.

Η αφαίμαξη πραγματοποιείται με τομή και των δύο καρωτίδων αρτηριών ή των αγγείων από τα οποία προέρχονται (βραχιονοκεφαλικό στέλεχος), έτσι ώστε να επιτυγχάνεται γρήγορα μεγάλη απώλεια αίματος, εγκεφαλική ανοξία και θάνατος πριν το ζώο επανακτήσει την αισθητηριακή αντίληψη και την ευαισθησία. Η τομή του βραχιονοκεφαλικού στελέχους είναι επιβεβλημένη στα είδη ζώων όπως τα βοοειδή, στα οποία μέρος της παροχής αίματος προς τον εγκέφαλο διατηρείται, μέσω των σπονδυλικών αρτηριών, ακόμη και μετά την τομή και των δύο καρωτίδων αρτηριών. Επιπλέον, η τομή των καρωτίδων στα βοοειδή μπορεί να οδηγήσει λόγω αγγειοσυσπάσης, απόφραξης των αγγείων από τους γύρω ιστούς και σχηματισμού θρόμβου, στη δημιουργία

ανευρύσματος και στη μείωση της διαμέτρου των αγγείων και του ρυθμού απώλειας αίματος. Η κατάσταση αυτή είναι γνωστή ως “carotid ballooning”.

Περαιτέρω εκδορά ή ζεμάτισμα επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο αφού διαπιστωθεί απουσία σημείων ζωής.

Στα σφαγεία που προβλέπεται ένας μόνο υπεύθυνος για την αναισθητοποίηση, την αγκίστρωση, την ανύψωση και την αφαίμαξη των ζώων, αυτός πρέπει να εκτελεί όλες αυτές τις διαδικασίες κατά σειρά σε ένα ζώο προτού τις επαναλάβει στο επόμενο.

Κανένα ζώο δεν τυγχάνει αφαίμαξης, εάν φαίνεται ότι έχει ακόμη τις αισθήσεις του. Η αφαίμαξη αρχίζει το συντομότερο δυνατό μετά την αναισθητοποίηση και ανάλογα με τη μέθοδο αναισθητοποίησης, ως ακολούθως:

Πίνακας 3: Χρονικό διάστημα μεταξύ αναισθητοποίησης και έναρξης αφαίμαξης

Μέγιστο χρονικό διάστημα μεταξύ αναισθητοποίησης και έναρξης αφαίμαξης	
Μηχανική μέθοδος αναισθητοποίησης με διατρητική ράβδο και διείδυση (πιστόλι με διατρητική ράβδο)	60 δευτερόλεπτα για τα βοοειδή 15 δευτερόλεπτα για τα υπόλοιπα είδη
Μηχανική μέθοδος αναισθητοποίησης χωρίς διείδυση	15 δευτερόλεπτα
Ηλεκτρική αναισθητοποίηση	15 δευτερόλεπτα
Διοξείδιο του άνθρακα	(εξαρτάται από τη συγκέντρωση CO ₂ και τη διάρκεια έκθεσης)

Η αφαίμαξη των αναισθητοποιημένων ζώων αρχίζει το συντομότερο δυνατό μετά την αναισθητοποίησή τους, ώστε να επιτυγχάνεται ταχεία άφθονη και πλήρης ροή του αίματος.

Το αίμα που παράγεται κατά το στάδιο της αφαίμαξης συλλέγεται στην λεκάνη αφαίμαξης και από εκεί με αντλία οδηγείται σε δεξαμενές αποθήκευσης, απ’ όπου και απομακρύνεται προς εγκεκριμένη εγκατάσταση σύμφωνα με τον Καν. 1069/2009/ΕΚ.

5.3.2 Διαδικασία σφαγής

ΓΡΑΜΜΗ ΣΦΑΓΗΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ

Με την είσοδο στο σφαγείο τα ζώα αναισθητοποιούνται με ειδικό μηχανισμό ηλεκτρικής αναισθητοποίησης ή ισοδύναμο σύστημα. Στην συνέχεια τοποθετούνται σε κατακόρυφο αυτοκινούμενο μεταφορέα αφαίμαξης όπου σφάζονται, το αίμα συλλέγεται και μεταφέρεται στην ειδική δεξαμενή εντός του ψυκτικού θαλάμου αποθήκευσης ζωικών υποπροϊόντων. (Υπάρχει δυνατότητα αφαίμαξης των ζώων και σε κατάκλιση)

ΧΟΙΡΙΝΑ ΣΦΑΓΙΑ ΤΥΠΟΥ ΜΑΔΗΤΟΥ

Μετά από τη σφαγή τα σφάγια κινούνται μέσω του μεταφορέα αφαίμαξης με ταχύτητα που ρυθμίζεται ώστε η αφαίμαξη να είναι πλήρης (6 λεπτά), ενώ ο εκδοροσφαγέας, μετά τη σφαγή κάθε ζώου, αποστειρώνει το μαχαίρι του στον αποστειρωτήρα μαχαιριών του νιπτήρα σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

Μετά την αφαίμαξη τα σφάγια πλένονται και στη συνέχεια οδηγούνται στη μηχανή ζεματίσματος, ενώ οι αλυσίδες αφαίμαξης, αυτόματα, διαχωρίζονται και επιστρέφουν στον χώρο αναισθητοποίησης.

Η μηχανή ζεματίσματος είναι εξοπλισμένη με μηχανισμούς για αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας και του χρόνου ζεματίσματος. Ο χρόνος αυτός καθορίζει και την δυναμικότητα της γραμμής σφαγής.

Μετά το ζεμάτισμα τα σφάγια μετακινούνται αυτόματα σε σύνθετη μηχανή αποτρίχωσης - καψαλίσματος, η οποία λειτουργεί ως ένα σύστημα με την δεξαμενή ζεματίσματος. Εδώ τα χοιρινά αποτρίχωνονται, καψαλίζονται και καθαρίζονται με δυνατότητα προηγούμενης ρύθμισης όλων αυτών των σταδίων επεξεργασίας. Στο τέλος αυτού του κύκλου, τα σφάγια, τοποθετούνται σε τσιγκέλια και ανυψώνονται με αναβατόριο στον μεταφορέα επεξεργασίας της γραμμής σφαγής.

Οι τρίχες συλλέγονται κάτω από την μηχανή αποτρίχωσης και μεταφέρονται σε ειδικό σιλό συλλογής που βρίσκεται στον ψυχόμενο χώρο των υποπροϊόντων σφαγής, σε χώρο της ακάθαρτης περιοχής του κτιρίου, όπου συγκεντρώνονται και τα άλλα ζωικά υποπροϊόντα σφαγής.

ΧΟΙΡΙΝΑ ΣΦΑΓΙΑ ΤΥΠΟΥ ΓΔΑΡΤΟΥ

Μετά την σφαγή τα σφάγια κινούνται στο μεταφορέα αφαίμαξης, ο οποίος τα μεταφέρει στο μεταφορέα επεξεργασίας.

Για τις διάφορες εργασίες εκδοράς χρησιμοποιούνται ειδικά μαχαίρια. Η τελική εκδορά γίνεται μηχανικά και τα δέρματα οδηγούνται με καρότσια και μέσω της ακάθαρτης περιοχής του σφαγείου ή με τσουλήθρα στον χώρο συλλογής δερμάτων.

Στη συνέχεια τα μαδητού ή τα γδαρτού τύπου σφάγια μεταφέρονται με τον μεταφορέα επεξεργασίας από διάφορες θέσεις εργασίας όπου ανοίγεται το στήθος και αφαιρούνται τα εντόσθια (λευκά και ερυθρά χωριστά).

Το σφάγιο διχοτομείται με το πριόνι διχοτόμησης το οποίο μετά από κάθε διχοτόμηση πλένεται και αποστειρώνεται σε 82°C στην καμπίνα αποστείρωσης.

Στη συνέχεια τα σφάγια επιθεωρούνται και εφόσον βρεθούν κατάλληλα από τον επίσημο κτηνίατρο οδηγούνται στους ψυκτικούς θαλάμους. Εφόσον βρεθούν ύποπτα στέλνονται στη σιδηροτροχιά υπόπτων σφάγιων.

Τα λευκά εντόσθια (στομάχια - έντερα) και τα ερυθρά εντόσθια αφού επιθεωρηθούν και εφόσον βρεθούν κατάλληλα, επεξεργάζονται-ξεχωρίζονται, τοποθετούνται σε ειδικά καρότσια και μετά τη ζύγισή τους μεταφέρονται στους ψυκτικούς θαλάμους είτε ως παραπροϊόντα κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση (π.χ. έντερο χοιρινών) είτε ως ζωικά υποπροϊόντα.

Η κοπριά από τα εντόσθια μαζί με το νερό πλύσης οδηγείται σε κοπροσωρό στην ακάθαρτη περιοχή του συγκροτήματος.

Ακόμη, προβλέπεται στο γραφείο του επίσημου κτηνιάτρου ή σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο να γίνει η διαδικασία της τεχνητής πέψης.

Σε όλα τα σημεία της γραμμής σφαγής χοιρινών πρέπει να υπάρχουν υγειονομικοί νιπτήρες με αποστειρωτήρες μαχαιριών, όπου οι εκδοροσφαγείς πλένονται και αποστειρώνουν το μαχαίρι τους.

ΓΡΑΜΜΗ ΣΦΑΓΗΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

Τα βοοειδή οδηγούνται από τους στάβλους στο κελί αναισθητοποίησης. Μετά το κλείσιμο της πόρτας του κελιού, το ζώο αναισθητοποιείται, αφού βληθεί στο κεφάλι, με ειδική συσκευή αναισθητοποίησης. Το ζώο πέφτει και συγχρόνως ανοίγει η πλαϊνή πόρτα του κελιού αναισθητοποίησης και πέφτει εκτός του κελιού.

Ακολούθως, δένεται από το ένα πίσω πόδι με την αλυσίδα αφαίμαξης και ανυψώνεται με βαρούλκο στην σιδηροτροχιά αφαίμαξης, όπου και γίνεται η σφαγή. Η ταχύτητα του μεταφορέα αφαίμαξης ρυθμίζεται ώστε η αφαίμαξη να είναι πλήρης (6 λεπτά), σύμφωνα με τις διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας.

Τα ζώα σφάζονται (εντός 60 sec από την αναισθητοποίηση) και το αίμα μεταφέρεται στην ειδική δεξαμενή.

Όταν τελειώσει η αφαίμαξη του ζώου, τα κέρατα και τα μπροστινά πόδια κόβονται με τον κόφτη και τοποθετούνται σε χωριστά καρότσια και οδηγούνται στο ψυκτικό θάλαμο ΖΥΠ.

Μετά την εκδορά το δέρμα μεταφέρεται με καρότσια στο χώρο δερμάτων.

Για τις διάφορες εργασίες εκδοράς, χρησιμοποιούνται ειδικά μαχαίρια.

Η επόμενη εργασία είναι η κοπή της κεφαλής η οποία πλένεται καλά και στη συνέχεια κρεμάται σε τσιγκέλια επιθεώρησης.

Στη συνέχεια το σφάγιο μεταφέρεται μπροστά στην πλατφόρμα εκσπλαχνισμού, κόβεται το στέρνο με μηχανικό πριόνι κοπής στήθους και αφαιρούνται τα εντόσθια. Τα λευκά εντόσθια (στομάχια-έντερα), αφού επιθεωρηθούν, πέφτουν σε ειδικό περιέκτη και οδηγούνται στο χώρο εντοσθίων. Εκεί αφαιρούνται τα ΥΕΚ. Τα ερυθρά εντόσθια αναρτώνται σε τσιγκέλια επιθεώρησης.

Μετά την αφαίρεση των εντόσθιων το σφάγιο οδηγείται στην θέση διχοτόμησης, ανοίγονται τα πίσω πόδια με το δεύτερο πνευματικό εκτατήρα και το σφάγιο διχοτομείται σε δύο ημιμόρια με το πριόνι διχοτόμησης και γίνεται η αφαίρεση του απορριπτικού τμήματος της σπονδυλικής στήλης με ειδικό πριόνι (ανάλογα με την ηλικία του ζώου). Στη συνέχεια γίνεται η επιθεώρηση από τον επίσημο κτηνίατρο.

Το σφάγιο, τα λευκά εντόσθια, τα κεφάλια και τα ερυθρά εντόσθια επιθεωρούνται συγχρόνως στο ίδιο σημείο. Τα αποδεκτά σφάγια μεταφέρονται στους ψυκτικούς θαλάμους. Τα ύποπτα σφάγια που χρειάζονται επιπρόσθετη επιθεώρηση μεταφέρονται σε μια παραπλεύρως κείμενη σιδηροτροχιά σε ειδικό θάλαμο ύποπτων σφάγιων.

Τα αποδεκτά ερυθρά εντόσθια και τα κεφάλια αναρτώνται σε ειδικά καρότσια και μεταφέρονται σε ειδικό ψυκτικό θάλαμο.

Τα απορριπτόμενα εντόσθια και μέρη του ζώου που δε χρησιμοποιούνται, όπως τραχείες κλπ., μεταφέρονται με καρότσι απορριπτομένων με καπάκι στον ψυχόμενο χώρο υποπροϊόντων σφαγής.

Σε όλα τα σημεία της γραμμής σφαγής βοοειδών υπάρχουν υγειονομικοί νιπτήρες με αποστειρωτήρες μαχαριών, όπου οι εκδοροσφαγείς πλένονται και αποστειρώνουν το μαχαίρι τους.

ΓΡΑΜΜΗ ΣΦΑΓΗΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ

Τα ζώα μετά την αναισθητοποίηση αναρτώνται σε τσιγκέλια και με αναβατόριο εισέρχονται στο μεταφορέα αφαίμαξης όπου και σφάζονται.

Η ταχύτητα του μεταφορέα αφαίμαξης ρυθμίζεται ώστε η αφαίμαξη να είναι πλήρης (6 λεπτά) σύμφωνα με τις διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας. Η αφαίμαξη πρέπει να γίνεται σε 15 sec από την αναισθησία.

Το αίμα οδηγείται στη δεξαμενή συγκέντρωσης του αίματος.

Μετά την αφαίμαξη τα ζώα οδηγούνται στον μεταφορέα εκδοράς - επεξεργασίας. Γίνεται προεκδορά και στη συνέχεια πλήρης εκδορά των ζώων. Τα δέρματα μεταφέρονται στον χώρο δερμάτων.

Μετά την εκδορά ανοίγει το σφάγιο, αφαιρούνται τα λευκά εντόσθια και στην συνέχεια μετά τη ζύγισή τους, τα σφάγια αναρτώνται σε ειδικά τσιγκέλια, και μεταφέρονται στους ψυκτικούς θαλάμους.

Στην καθαρή ζώνη παραγωγής γίνεται ο εκσπλαχνισμός. Ακολουθεί η αφαίρεση του νωτιαίου μυελού με εμφύσηση αέρα υπό πίεση στα σφάγια άνω των 12 μηνών. Για τον έλεγχο της αποτελεσματικότητας της αφαίρεσης του νωτιαίου μυελού με τη μέθοδο της εμφύσησης, προβλέπεται η διχοτόμηση σφάγιου και έλεγχος (ένα κάθε 10 σφάγια). Η συχνότητα αυτής της διαδικασίας θα πρέπει να προβλεφθεί στο σύστημα αυτοελέγχου της εγκατάστασης.

Στη συνέχεια τα σφάγια οδηγούνται μπροστά στον επίσημο Κτηνίατρο, ο οποίος αν βρει κάποιο σφάγιο ύποπτο το μετακινεί στην σιδηροτροχιά υπόπτων. Εκεί μπορεί να το επανεπιθεωρήσει και

εφόσον το βρει ακατάλληλο το οδηγεί στον ψυκτικό θάλαμο ύποπτων σφάγιων, ή εφόσον το βρει κατάλληλο, το οδηγεί στους ψυκτικούς θαλάμους αποδεκτών σφάγιων.

Σε όλα τα σημεία της γραμμής σφαγής αιγοπροβάτων υπάρχουν υγειονομικοί νιπτήρες με αποστειρωτήρες μαχαιριών, όπου οι εκδοροσφαγείς πλένονται και αποστειρώνουν το μαχαίρι τους.

ΠΡΟΣΟΧΗ!



- μέθοδος των 2 μαχαιριών: Το πρώτο μαχαίρι θεωρείται ακάθατο π.χ. μετά την τομή του δέρματος. Θα πρέπει να καθαριστεί και απολυμανθεί. Παράλληλα ένα δεύτερο μαχαίρι χρησιμοποιείται για τις εργασίες
- μέθοδος ενός χεριού: με το ένα χέρι κρατάμε το μαχαίρι και με το άλλο το δέρμα χωρίς να εναλλάσσονται
- πλύσιμο χεριών εν τω μεταξύ
- κοπή με φορά απ' έξω προς τα μέσα
- η επιμόλυνση του σφάγιου (π.χ. περιεχόμενο πεπτικού σωλήνα γάλα κλπ.) πρέπει να αφαιρεθεί με το μαχαίρι (κόψιμο) όχι να ξεπλυθεί

1. Τα σφάγια να μην έρχονται σε επαφή με την εξωτερική επιφάνεια του δέρματος, το περιεχόμενο του πεπτικού σωλήνα, τα ούρα, το γάλα, πύο, ΥΕΚ και άλλα μολυσματικά υλικά.
2. Το πλύσιμο του σφάγιου με νερό δεν αποτελεί τακτική για την αφαίρεση των ρύπων. Οι ρύποι πρέπει να αφαιρούνται με μαχαίρι.
3. Τα σφάγια δεν πρέπει να πλένονται πριν από την κρεοσκοπία.
4. Η διαρροή γαστρεντερικού περιεχομένου πρέπει να προλαμβάνεται με τις ανάλογες μεθόδους (δέσιμο του οισοφάγου και απομόνωση π.χ. με πλαστική σακούλα του απευθυσμένου).
5. Μετά από κάθε σφάγιο και κάθε επιμόλυνση τα μαχαίρια, πριόνια και τα χέρια θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται.
6. Τα σφάγια και τα τεμάχια που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το πάτωμα και τα πλευρικά τοιχώματα των πάγκων εργασίας.
7. Αφαίρεση ΥΕΚ.
8. Τα επιθεωρημένα σφάγια και ζωικά παραπροϊόντα (π.χ. κεφαλές, κατώτερο τμήμα άκρων, ουρές, εφόσον κόβονται) δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με σφάγια. Τα σφάγια με τα συναφή τους όργανα παραμένουν «συνδεδεμένα» μέχρι την κρεοσκοπία.
9. Τα σφάγια πρέπει να ψύχονται στους $+7^{\circ}\text{C}$ αμέσως μετά τη σφαγή. Τα παραπροϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση θα πρέπει να ψύχονται στους $+3^{\circ}\text{C}$ και λιγότερο.

10. Τα μαχαίρια και οι επιφάνειες εργασίας που έχουν μολυνθεί (π.χ. τομή αποστημάτων, επαφή με το πάτωμα, άλλη επιμόλυνση) πρέπει να καθαριστούν/απολυμανθούν πριν από τη χρήση)

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Εικόνα 4: Χρήση σακούλας για απομόνωση απευθυσμένου



Εικόνα 5: Χρήση ειδικής συσκευής για απομόνωση οισοφάγου



Εικόνα 6: Συσκευή για απομόνωση οισοφάγου



Εικόνα 7: Δέσιμο οισοφάγου



Εικόνα 8: Σφάγιο εριφίου με επιφανειακή επιμόλυνση από τρίχες



5.3.3 ΕΠΕΙΓΟΥΣΑ ΣΦΑΓΗ ΕΚΤΟΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ

Ο υπεύθυνος της σφαγιοτεχνικής εγκατάστασης πρέπει να διασφαλίζει ότι το κρέας των ζώων που εσφάγησαν υπό καθεστώς επείγουσας σφαγής εκτός σφαγείου είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση υπό τις εξής προϋποθέσεις:

- ✚ Ένα κατά τ' άλλα υγιές ζώο που υπέστη ατύχημα το οποίο εμπόδισε τη μεταφορά του στο σφαγείο για λόγους καλής μεταχείρισης
- ✚ Το ζώο πρέπει να εξετάζεται από κτηνίατρο πριν τη σφαγή
- ✚ Μετά τη σφαγή και την αφαίμαξη, το σφάγιο πρέπει να μεταφερθεί στο σφαγείο υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και χωρίς άσκοπη καθυστέρηση
- ✚ Η αφαίρεση του στομάχου και των εντέρων, αλλά όχι περαιτέρω καθαρισμός, μπορεί να πραγματοποιείται επιτόπου, υπό την επίβλεψη του κτηνιάτρου. Τα αφαιρεθέντα σπλάχνα πρέπει να συνοδεύουν το σφάγιο στο σφαγείο
- ✚ Εφόσον περισσότερες από δύο ώρες παρέλθουν μεταξύ της σφαγής και της άφιξης στο σφαγείο, το σφάγιο πρέπει να καταψύχεται
- ✚ Δήλωση του υπευθύνου της εγκατάστασης και του κτηνοτρόφου σχετικά με την ταυτότητα του ζώου καθώς και κτηνιατρικά προϊόντα ή θεραπευτικές αγωγές που χορηγήθηκαν στο ζώο

- ✚ Δήλωση του κτηνιάτρου με την οποία βεβαιώνεται το ευνοϊκό αποτέλεσμα της προ της σφαγής επιθεώρησης, η ημερομηνία και η ώρα, καθώς και η φύση της φαρμακευτικής αγωγής που χορηγήθηκε στο ζώο από τον κτηνίατρο
- ✚ Ο κτηνίατρος θα δώσει τις οδηγίες, μετά τη σφαγή επιθεώρησης, για τη τύχη του κρέατος.

6. ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΚΑΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (HACCP) ΚΑΙ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥΣ

6.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι παρούσες κατευθύνσεις απευθύνονται στους υπεύθυνους σφαγιοτεχνικών εγκαταστάσεων που εφαρμόζουν διαδικασία που βασίζεται στις αρχές της HACCP.

6.2 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ

Το σύστημα HACCP αποτελεί μια επιστημονική προσέγγιση που βασίζεται στο συστηματικό εντοπισμό συγκεκριμένων κινδύνων και τη λήψη των απαραίτητων μέτρων για τον έλεγχό τους, με σκοπό να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων. Το HACCP αποτελεί ένα εργαλείο για την αξιολόγηση κινδύνων και για τη θέσπιση συστημάτων ελέγχου που εστιάζουν περισσότερο στην πρόληψη και λιγότερο στην εξέταση του τελικού προϊόντος. Κάθε σύστημα HACCP είναι ικανό να ανταποκριθεί σε αλλαγές, όπως οι εξελίξεις στο σχεδιασμό του εξοπλισμού και τις διαδικασίες επεξεργασίας ή οι τεχνολογικές εξελίξεις. Το HACCP μπορεί να εφαρμοστεί σε ολόκληρη την τροφική αλυσίδα, από την πρωτογενή παραγωγή έως την τελική κατανάλωση, και η εφαρμογή του πρέπει να κατευθύνεται από επιστημονικές αποδείξεις για τους κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία. Εκτός από τη βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων, η εφαρμογή του HACCP μπορεί να παρέχει άλλα σημαντικά οφέλη, όπως η υποστήριξη της επιθεώρησης από τις κανονιστικές αρχές και η προώθηση του διεθνούς εμπορίου μέσω της αύξησης της εμπιστοσύνης στην ασφάλεια των τροφίμων. Η επιτυχής εφαρμογή του HACCP απαιτεί την πλήρη δέσμευση και τη συμμετοχή της διαχείρισης αλλά και του εργατικού δυναμικού. Απαιτεί επίσης μια πολυεπιστημονική προσέγγιση, η οποία πρέπει να περιλαμβάνει, όπου ενδείκνυται, εμπειρογνωμοσύνη στον τομέα της κτηνιατρικής υγιεινής, της παραγωγής, της ιατρικής, της δημόσιας υγείας, της τεχνολογίας τροφίμων, της περιβαλλοντικής υγείας, της χημείας και της μηχανολογίας. Πριν από την εφαρμογή του HACCP σε οποιαδήποτε επιχείρηση, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να εφαρμόσει τις προαπαιτούμενες προδιαγραφές για την υγιεινή των τροφίμων. Η δέσμευση της διοίκησης είναι αναγκαία για την αποτελεσματική εφαρμογή της HACCP. Κατά τον εντοπισμό των κινδύνων, την αξιολόγηση και τις επακόλουθες ενέργειες σχεδιασμού και εφαρμογής του HACCP, πρέπει να συνεκτιμηθούν ο ρόλος πρώτων υλών/ζώντων ζώων, και πρακτικών παραγωγής, ο ρόλος των διαδικασιών παρασκευής στον έλεγχο κινδύνων, η αναμενόμενη τελική χρήση του προϊόντος, οι κατηγορίες των καταναλωτών

αποδεκτών και τα επιδημιολογικά στοιχεία που αφορούν την ασφάλεια του τροφίμου. Σκοπός του HACCP είναι να εστιάσει τον έλεγχο σε κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP). Το HACCP πρέπει να εφαρμόζεται σε κάθε συγκεκριμένη ενέργεια χωριστά.

Η εφαρμογή του HACCP πρέπει να αναθεωρείται και να γίνονται οι αναγκαίες τροποποιήσεις όποτε σημειώνονται αλλαγές στο προϊόν, τη διαδικασία ή κάθε στάδιο αυτής. Είναι σημαντικό να υπάρχει ευελιξία, όπου ενδείκνυται, κατά την εφαρμογή του HACCP, δεδομένου του πλαισίου εφαρμογής και συνεκτιμώντας τη φύση και το μέγεθος της λειτουργίας.

Το HACCP συνίσταται στις ακόλουθες επτά αρχές:

1. εντοπισμός κάθε κινδύνου που πρέπει να προληφθεί, να εξαλειφθεί ή να μειωθεί σε επιτρεπτά επίπεδα (ανάλυση κινδύνου)·
2. προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου στο στάδιο ή στα στάδια όπου ο έλεγχος είναι ουσιαστικής σημασίας για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου ή για τη μείωσή του σε επιτρεπτά επίπεδα·
3. καθορισμός κρίσιμων ορίων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, με τα οποία χωρίζεται το αποδεκτό από το μη αποδεκτό όσον αφορά την πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση των κινδύνων που έχουν εντοπισθεί·
4. καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικών διαδικασιών παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία ελέγχου·
5. καθορισμός διορθωτικών μέτρων, όταν διαπιστώνεται από την παρακολούθηση ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται εκτός ελέγχου·
6. καθορισμός διαδικασιών, οι οποίες διεξάγονται τακτικά για να εξακριβώνεται κατά πόσον τα μέτρα που αναφέρονται στις παραγράφους 1 έως 5 λειτουργούν αποτελεσματικά·
7. κατάρτιση εγγράφων και μητρώων ανάλογων με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων, ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων που αναφέρονται στις παραγράφους 1 έως 6.

7. ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΕΠΤΑ ΑΡΧΩΝ

7.1 ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

7.1.1 ΣΥΣΤΑΣΗ ΜΙΑΣ ΠΟΛΥΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ (ΟΜΑΔΑ HACCP)

Η ομάδα αυτή, η οποία θα περιλαμβάνει όλα τα τμήματα της εγκατάστασης τα οποία αφορά το προϊόν, πρέπει να διαθέτει όλες τις ειδικές γνώσεις, από την απαραίτητη ειδικότητα και

εμπειρογνωμοσύνη σε σχέση με το υπό εξέταση προϊόν έως και την παραγωγή του (παρασκευή, αποθήκευση και διανομή), την κατανάλωσή του, και τους σχετικούς πιθανούς κινδύνους, με όσο το δυνατόν μεγαλύτερη συμμετοχή των ανώτερων βαθμίδων διοίκησης. Εφόσον είναι απαραίτητο, την ομάδα αυτή συνδράμουν ειδικοί, γεγονός που θα της επιτρέπει να επιλύει προβλήματα σχετικά με την αξιολόγηση και τον έλεγχο των κρίσιμων σημείων.

Στην ομάδα HACCP του σφαγείου θα πρέπει να συμμετέχουν οι εξής:

- Υπεύθυνος σφαγείου
- Υπεύθυνος συστήματος αυτοελέγχου – HACCP
- Υπεύθυνος παραγωγής
- Υπεύθυνος παραλαβής και ορθής μεταχείρισης – ευζωίας των ζώων
- Υπεύθυνος αναισθητοποίησης, ανά γραμμή σφαγής
- Υπεύθυνος διαχείρισης ΖΥΠ
- Υπεύθυνος καθαρισμού – απολύμανσης
- Υπεύθυνος συντήρησης εξοπλισμού
- Εκδοροσφαγείς (υπεύθυνος καθαρής – ακάθαρτης ζώνης)

7.1.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

A. ΣΦΑΓΙΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

Το τελικό προϊόν είναι νωπό χοιρινό κρέας από σφάγια χοίρων (βάρος >20 kg) και σφάγια χοιριδίων (βάρος <20 kg), τα οποία είναι είτε ολόκληρα, είτε τεμαχισμένα σε δυο ημιμόρια. Τα νωπά σφάγια μπορούν να φέρουν το δέρμα (μαδητός τύπος) ή να έχει αφαιρεθεί (γδαρτός τύπος).

Διάφορα παραπροϊόντα κρέατος προερχόμενα από τα σφάγια (π.χ. κεφάλι, ήπαρ κ.α.)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ Α΄ ΥΛΩΝ

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί το σφαγείο είναι τα ζώα ζώα (χοίροι και χοιρίδια). Οι εκτροφές προέλευσης των ζώων που προορίζονται για σφαγή θα πρέπει να φέρουν κωδικό κτηνιατρικής έγκρισης. Τα προς σφαγή ζώα πρέπει να φέρουν κατάλληλη σήμανση και να προέρχονται από περιοχές και εκτροφές για τις οποίες δεν έχουν ληφθεί περιοριστικά μέτρα. Τα ζώα πρέπει να είναι υγιή, να προέρχονται από εκτροφές στις οποίες οι συνθήκες εκτροφής των ζώων είναι οι προβλεπόμενες και οι συνθήκες υγιεινής σε καλό επίπεδο. Οι συνθήκες κάτω από τις οποίες εκτρέφονται τα ζώα επηρεάζουν σε σημαντικό βαθμό την υγιεινή και την ποιότητα του κρέατος που

προέρχεται από αυτά. Το σφαγείο φροντίζει να δέχεται ζώα για σφαγή από εκτροφές που δεν έχουν διαπιστωμένα προβλήματα όπως ενδημικές νόσους και που συνοδεύονται από όλα τα απαραίτητα έγγραφα – υγειονομικές πληροφορίες και πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα.

ΔΙΑΘΕΣΗ- ΧΡΗΣΗ

- Επιχειρήσεις λιανικής – χονδρικής πώλησης κρέατος, εγκαταστάσεις παραγωγής προϊόντων νωπού κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας.
- Μπορεί να καταναλωθεί από όλες τις ομάδες του πληθυσμού μετά από θερμική επεξεργασία.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα σφάγια ολόκληρα ή τα ημιμόρια τους δεν συσκευάζονται στο σφαγείο εκτός αν έχει προβλεφθεί διαφορετικά.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Με κατάλληλα φορτηγά ψυγεία σε θερμοκρασία τέτοια ώστε η εν τω βάθει θερμοκρασία των σφάγιων και των παραπροϊόντων να είναι σύμφωνη με τη νομοθεσία.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ

Συνιστάται : 7-21 ημέρες ανάλογα με τη θερμοκρασία και τις συνθήκες αποθήκευσης, εκτός αν προβλέπεται διαφορετικά με βάση το shelf life test στο σύστημα αυτοελέγχου.

B. ΣΦΑΓΙΟ ΒΟΕΙΟ

Το τελικό προϊόν είναι νωπό βόειο κρέας από σφάγια βοοειδών, τα οποία είναι είτε ολόκληρα, είτε τεμαχισμένα σε δυο ημιμόρια ή σε τέσσερα τεταρτημόρια.

Διάφορα παραπροϊόντα κρέατος προερχόμενα από τα σφάγια (π.χ. κεφάλι-κάτω γνάθος, ήπαρ, σπλήνας κ.α.).

Τα σφάγια κατανέμονται στις ακόλουθες κατηγορίες, ανάλογα με το φύλο και την ηλικία του ζώου:

Z: Σφάγια ζώων ηλικίας 8 μηνών και άνω αλλά μικρότερης των 12 μηνών

A: Σφάγια μη ευνουχισμένων αρσενικών ζώων, ηλικίας 12 μηνών και άνω αλλά μικρότερης των 24 μηνών

B: Σφάγια μη ευνουχισμένων αρσενικών ζώων ηλικίας 24 μηνών και άνω

C: Σφάγια ευνουχισμένων αρσενικών ζώων ηλικίας 12 μηνών και άνω

D: Σφάγια θηλυκών ζώων που έχουν ήδη γεννήσει

E: Σφάγια άλλων θηλυκών ζώων ηλικίας 12 μηνών και άνω.

Η κατάταξη των σφάγιων βοοειδών γίνεται με διαδοχική εκτίμηση:

α) της μυϊκής διάπλασης, όπου υπάρχουν έξι κατηγορίες (S, E, U, R, O, P)

β) της κατάστασης πάχυνσης, όπου υπάρχουν πέντε κατηγορίες (1, 2, 3, 4, 5).

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ Α΄ ΥΛΩΝ

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί το σφαγείο είναι τα ζώντα ζώα. Τα ζώα πρέπει να είναι υγιή, να προέρχονται από εκτροφές στις οποίες οι συνθήκες εκτροφής των ζώων είναι οι προβλεπόμενες και οι συνθήκες υγιεινής σε καλό επίπεδο. Οι συνθήκες κάτω από τις οποίες εκτρέφονται τα ζώα επηρεάζουν σε σημαντικό βαθμό την υγιεινή και την ποιότητα του κρέατος που προέρχεται από αυτά. Το σφαγείο φροντίζει να δέχεται ζώα για σφαγή από εκτροφές που δεν έχουν διαπιστωμένα προβλήματα όπως ενδημικές νόσους και που συνοδεύονται από όλα τα απαραίτητα έγγραφα – υγειονομικές πληροφορίες και πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα.

ΔΙΑΘΕΣΗ- ΧΡΗΣΗ

- Επιχειρήσεις λιανικής – χονδρικής πώλησης κρέατος, εγκαταστάσεις παραγωγής προϊόντων νωπού κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας.
- Μπορεί να καταναλωθεί από όλες τις ομάδες του πληθυσμού μετά από θερμική επεξεργασία.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα σφάγια ολόκληρα, τα ημιμόρια ή τα τεταρτημόρια τους δεν συσκευάζονται στο σφαγείο εκτός αν έχει προβλεφθεί διαφορετικά.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Με κατάλληλα φορτηγά ψυγεία σε θερμοκρασία τέτοια ώστε η εν τω βάθει θερμοκρασία των σφάγιων και των παραπροϊόντων να είναι σύμφωνη με τη νομοθεσία.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ

Συνιστάται : 7-21 ημέρες ανάλογα με τη θερμοκρασία και τις συνθήκες αποθήκευσης, εκτός αν προβλέπεται διαφορετικά με βάση το shelf life test στο σύστημα αυτοελέγχου.

Γ. ΣΦΑΓΙΟ ΜΙΚΡΩΝ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΩΝ

Το τελικό προϊόν είναι νωπό πρόβειο ή αίγιο κρέας από σφάγια προβάτων ή αιγών, τα οποία είναι είτε ολόκληρα, είτε τεμαχισμένα σε δυο ημιμόρια.

Διάφορα παραπροϊόντα κρέατος προερχόμενα από τα σφάγια (π.χ. ήπαρ, πνεύμονες κ.α.).

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ Α΄ ΥΛΩΝ

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί το σφαγείο είναι τα ζώντα ζώα. Τα ζώα πρέπει να είναι υγιή, να προέρχονται από εκτροφές στις οποίες οι συνθήκες εκτροφής των ζώων είναι οι προβλεπόμενες και οι συνθήκες υγιεινής σε καλό επίπεδο. Οι συνθήκες κάτω από τις οποίες εκτρέφονται τα ζώα επηρεάζουν σε σημαντικό βαθμό την υγιεινή και την ποιότητα του κρέατος που προέρχεται από

αυτά. Το σφαγείο φροντίζει να δέχεται ζώα για σφαγή από εκτροφές που δεν έχουν διαπιστωμένα προβλήματα όπως ενδημικές νόσους και που συνοδεύονται από όλα τα απαραίτητα έγγραφα – υγειονομικές πληροφορίες και πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα.

ΔΙΑΘΕΣΗ- ΧΡΗΣΗ

- Επιχειρήσεις λιανικής – χονδρικής πώλησης κρέατος, εγκαταστάσεις παραγωγής προϊόντων νωπού κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας.
- Μπορεί να καταναλωθεί από όλες τις ομάδες του πληθυσμού μετά από θερμική επεξεργασία.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα σφάγια ολόκληρα, τα ημιμόρια ή τα τεταρτημόρια τους δεν συσκευάζονται στο σφαγείο εκτός αν έχει προβλεφθεί διαφορετικά.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Με κατάλληλα φορτηγά ψυγεία σε θερμοκρασία τέτοια ώστε η εν τω βάθει θερμοκρασία των σφάγιων και των παραπροϊόντων να είναι σύμφωνη με τη νομοθεσία.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ

Συνιστάται : 7-21 ημέρες ανάλογα με τη θερμοκρασία και τις συνθήκες αποθήκευσης, εκτός αν προβλέπεται διαφορετικά με βάση το shelf life test στο σύστημα αυτοελέγχου.

7.1.3 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ

Σχηματική αναπαράσταση της διαδικασίας από την εισαγόμενη πρώτη ύλη (πχ είσοδο των ζώων στις εγκαταστάσεις του σφαγείου) έως το έτοιμο προϊόν που είναι νωπά σφάγια ζώων, και παραπροϊόντα με στόχο τον εντοπισμό των σημείων στην παραγωγή, όπου μπορεί να επηρεαστεί η ασφάλεια του προϊόντος.

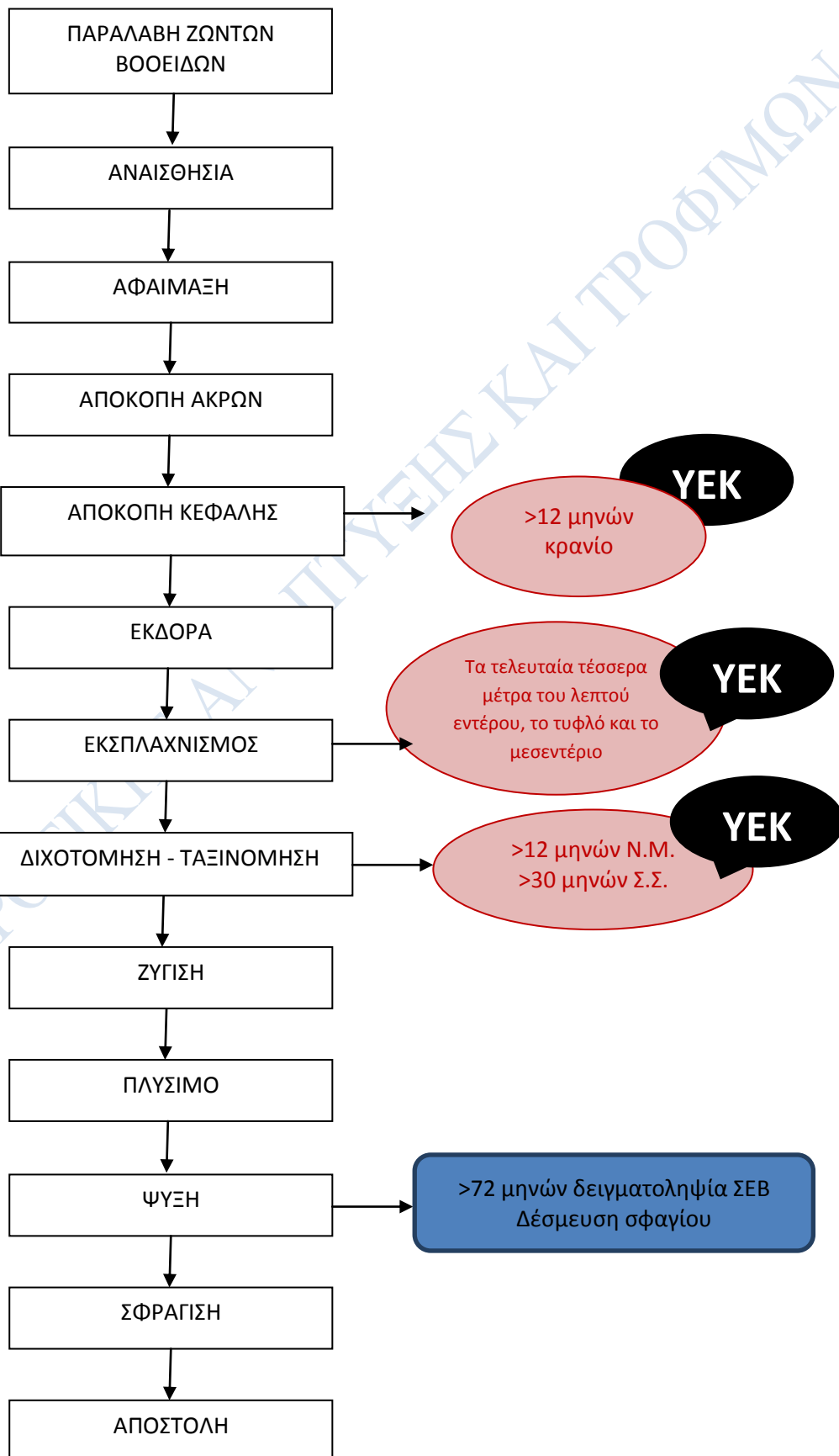
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

Α
Κ
Α
Θ
Α
Ρ
Τ
Η

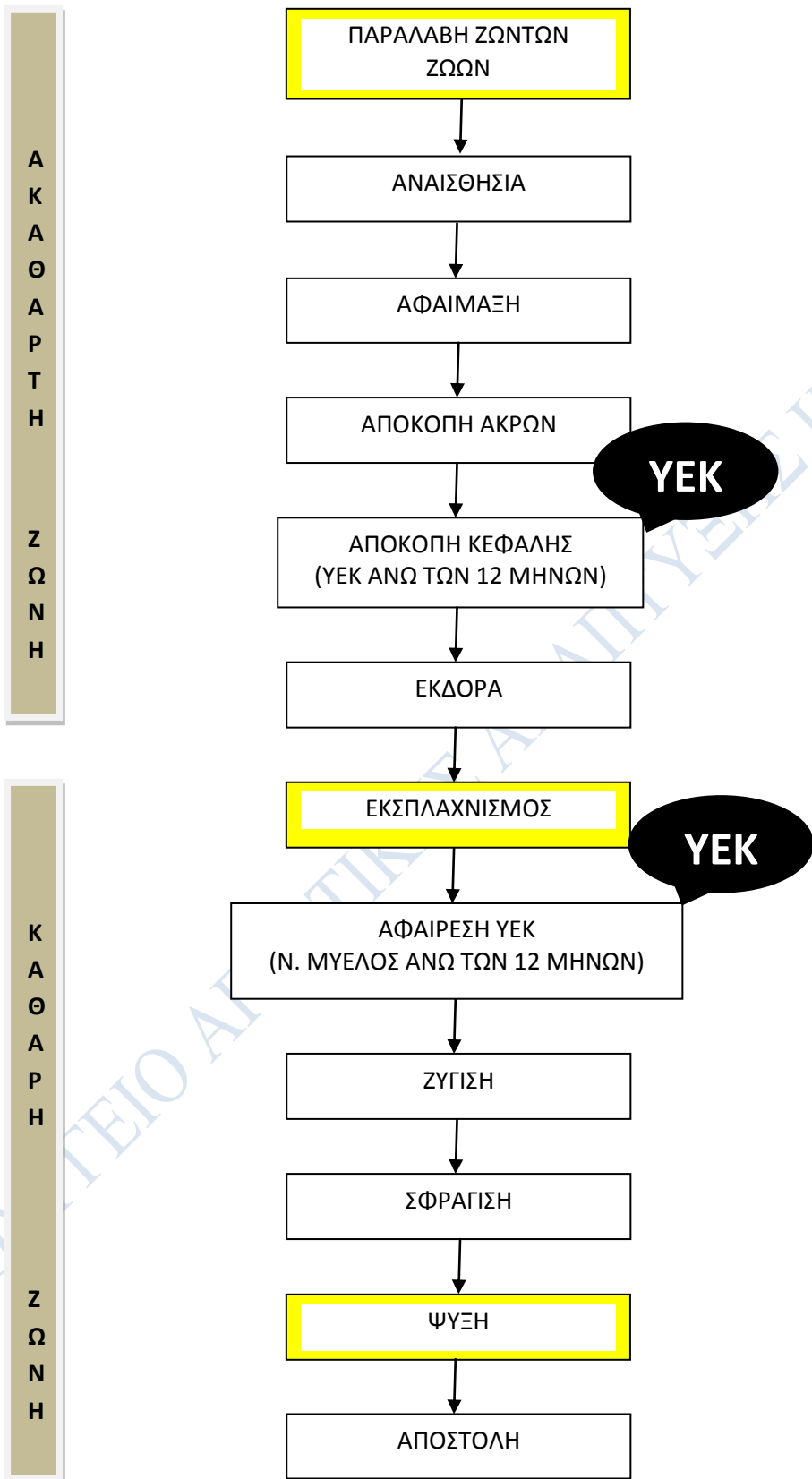
Ζ
Ω
Ν
Η

Κ
Α
Θ
Α
Ρ
Η

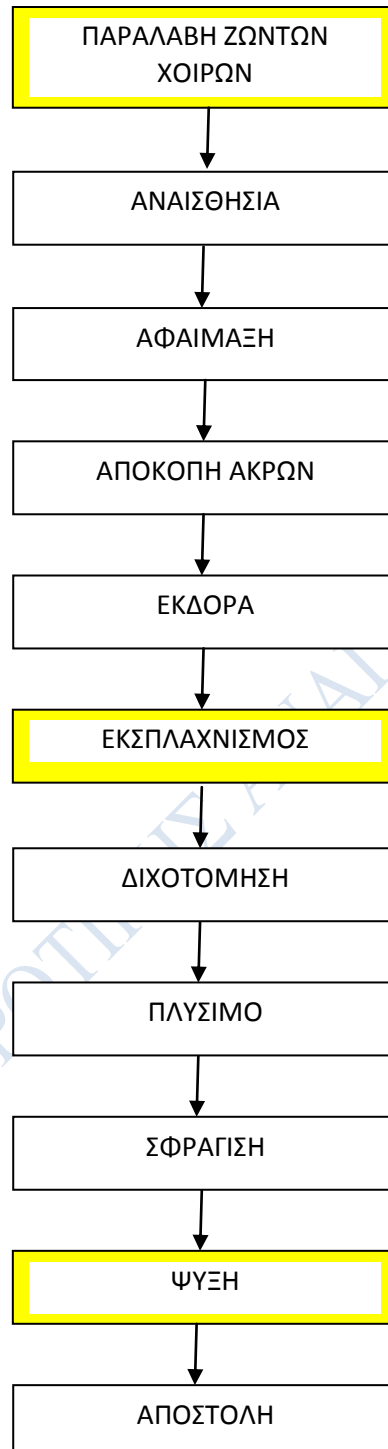
Ζ
Ω
Ν
Η



ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΜΙΚΡΩΝ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΩΝ



ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ ΓΔΑΡΤΟΥ ΤΥΠΟΥ



Α
Κ
Α
Θ
Α
Ρ
Τ
Η

Ζ
Ω
Ν
Η

Κ
Α
Θ
Α
Ρ
Η

Ζ
Ω
Ν
Η

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ ΜΑΔΗΤΟΥ ΤΥΠΟΥ



Α
Κ
Θ
Α
Ρ
Τ
Η

Ζ
Ω
Ν
Η

Κ
Α
Θ
Α
Ρ
Η

7.1.4 ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

Προσδιορισμός των κινδύνων για την ανθρώπινη υγεία κατά τη σφαγή σπληφόρων

α) Βιολογικοί κίνδυνοι

Κατά τη διαδικασία σφαγής τα σφάγια μπορεί να επιμολυνθούν από μικροοργανισμούς που μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του κρέατος (*Pseudomonas*, *Moraxella*, *Brochothrix thermosphacta* κ.α.), αλλά και μικροοργανισμούς παθογόνους για τον άνθρωπο (*Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., *Yersinia enterocolitica* κ.α.). Στους βιολογικούς κινδύνους που μπορούν να προκαλέσουν ασθένειες στον άνθρωπο περιλαμβάνονται βακτήρια, ιοί, παράσιτα και παθολογικές πρωτεΐνες prion. Τα ασθενή ζώα ή τα ζώα φορείς των παθογόνων αυτών παραγόντων είναι δυνατόν να εισάγουν τέτοιους παράγοντες, π.χ. παθογόνα βακτήρια, στο χώρο του σφαγείου και στη διαδικασία σφαγής, γεγονός ιδιαίτερης σημασίας για τη Δημόσια Υγεία. Δεδομένου ότι συχνά δεν προκαλούνται ορατές μεταβολές, είναι εξαιρετικά σημαντική η μείωση ή η εξάλειψη τους από τα τελικά προϊόντα. Ορισμένοι παθογόνοι μικροοργανισμοί, όπως *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* κ.α. βρίσκονται τόσο στα ζώα όσο και στο περιβάλλον με αποτέλεσμα τη δυνητική επιμόλυνση των τροφίμων κατά τα στάδια της επεξεργασίας τους.

Πίνακας 4: ΠΑΘΟΓΟΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

Είδος	Παθογόνοι παράγοντες
Βοοειδή	<i>Salmonella</i> spp., <i>Campylobacter</i> spp., βεροτοξινογόνος <i>Escherichia coli</i> (VTEC), <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Bacillus anthracis</i> , <i>Clostridium botulinum</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Taenia saginata</i> , <i>Toxoplasma gondii</i> , <i>Sarcocystis</i> spp., Prions
Αιγοπρόβατα	<i>Salmonella</i> spp., <i>Campylobacter</i> spp., βεροτοξινογόνος <i>E. Coli</i> (VTEC), <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Bacillus anthracis</i> , <i>Clostridium botulinum</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Toxoplasma gondii</i> , Prions
Χοίροι	<i>Salmonella</i> spp., <i>Campylobacter</i> spp., <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Clostridium botulinum</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Hepatitis E</i> , <i>Trichinella</i> spp., <i>Taenia solium</i> , <i>Toxoplasma gondii</i> , <i>Sarcocystis</i> spp.

β) Χημικοί κίνδυνοι

Διάφορες χημικές ουσίες που έχουν ιδιαίτερη σημασία για τη Δημόσια Υγεία, μπορεί να βρεθούν στο κρέας. Χημικοί κίνδυνοι θεωρούνται τα κατάλοιπα κτηνιατρικών σκευασμάτων (αντιβιοτικά, αντιπαρασιτικά, ορμόνες κ.α.), οι μυκοτοξίνες (ωχρατοξίνη Α, τριχοθηκίνες, ζεαραλενόνη, φουμονισίνες κ.α.), τα βαρέα μέταλλα (κάδμιο Cd, μόλυβδος Pb, χρώμιο Cr), διάφορα χημικά

προϊόντα (απορρυπαντικά, λιπαντικά, γυαλιστικά, απολυμαντικά, χρώματα, κλπ.), φυτοφάρμακα, διοξίνες, πολυχλωριωμένα διφαινύλια κ.α. Η θερμική επεξεργασία δεν έχει καμία επίδραση και μόνο οι ορθές πρακτικές σε επίπεδο εκμετάλλευσης, σε συνδυασμό με την ορθή μεταφορά και την ορθή παρασκευαστική πρακτική έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή ασφαλών τροφίμων.

γ) Φυσικοί κίνδυνοι

Πέτρες, ξύλα, γυαλί, ακίδες οστών, νεκρά έντομα, ρύποι, τρίχες, σπασμένες βελόνες, κλπ που μπορεί να βρεθούν είναι ενδείξεις κακής πρακτικής και εγείρουν αμφιβολίες ότι τα τρόφιμα μπορούν να έχουν επιμολυνθεί και από άλλους παράγοντες.

Πίνακας 5: ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΡΑΜΜΗΣ ΜΙΚΡΩΝ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΩΝ

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΡΑΜΜΗΣ ΜΙΚΡΩΝ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΩΝ		
α/α	ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ)	ΕΙΔΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ
1	ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ (Υπεύθυνος παραλαβής)	<u>Βιολογικοί κίνδυνοι:</u> Ρυπαρά ζώα, ασθενή ζώα ή ζώα φορείς (<i>Salmonella</i> spp., <i>Campylobacter</i> spp., βεροτοξινογόνος <i>E. coli</i> (VTEC), <i>Listeria monocytogenes</i> κ.α.) <u>Φυσικοί κίνδυνοι:</u> Βελόνες, γυαλιά κλπ <u>Χημικοί κίνδυνοι:</u> Βαρέα μέταλλα, κατάλοιπα κτηνιατρικών σκευασμάτων, φυτοφάρμακα κ.α.
2	ΕΝΣΤΑΥΛΙΣΜΟΣ ΖΩΩΝ (Υπεύθυνος παραλαβής)	<u>Βιολογικοί κίνδυνοι:</u> Ασθενή ζώα ή ζώα φορείς <u>Φυσικοί κίνδυνοι:</u> Σύρματα, βελόνες, γυαλιά, ξύλα κλπ
3	ΑΝΑΙΣΘΗΤΟ-ΠΟΙΗΣΗ	<u>Βιολογικοί κίνδυνοι:</u> Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό
4	ΑΦΑΙΜΑΞΗ	<u>Βιολογικοί κίνδυνοι:</u> Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό κτλ. Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ατελούς αφαίμαξης <u>Χημικοί κίνδυνοι:</u> Κατάλοιπα καθαριστικών – απολυμαντικών
5	ΑΠΟΚΟΠΗ ΑΚΡΩΝ-ΚΕΦΑΛΗΣ	<u>Βιολογικοί κίνδυνοι:</u> Επιμόλυνση από εξοπλισμό <u>Χημικοί κίνδυνοι:</u> Κατάλοιπα καθαριστικών – απολυμαντικών
6	ΕΚΔΟΡΑ	<u>Βιολογικοί κίνδυνοι:</u> Επιμόλυνση με μικροοργανισμούς από το δέρμα των ζώων, από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό κ.α. <u>Χημικοί κίνδυνοι:</u> Κατάλοιπα καθαριστικών – απολυμαντικών <u>Φυσικοί κίνδυνοι:</u> (τρίχες, έντομα κλπ)
7	ΕΚΣΠΛΑΧΝΙΣΜΟΣ	<u>Βιολογικοί κίνδυνοι:</u> Επιμόλυνση με παθογόνους μικροοργανισμούς από εντερικό – στομαχικό περιεχόμενο, από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό κ.α. <u>Χημικοί κίνδυνοι:</u> Κατάλοιπα καθαριστικών – απολυμαντικών <u>Φυσικοί κίνδυνοι:</u> (τρίχες, έντομα, άλλα ξένα σώματα κλπ)
8	ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΗ	<u>Βιολογικοί κίνδυνοι:</u> Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό και από το προσωπικό

9	ΣΦΡΑΓΙΣΗ	<u>Βιολογικοί κίνδυνοι:</u> Επιμόλυνση από εξοπλισμό Επιμόλυνση από προσωπικό
		<u>Χημικοί κίνδυνοι:</u> Χρήση ακατάλληλου μελανιού
10	ΨΥΞΗ	<u>Βιολογικοί κίνδυνοι:</u> Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω συντήρησης σε ακατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας (σφάγιο<7°C, σπλάχνα<3°C)
		<u>Χημικοί κίνδυνοι:</u> Κατάλοιπα καθαριστικών – απολυμαντικών, άλλα χημικά προϊόντα
		<u>Φυσιικοί κίνδυνοι:</u> (τρίχες, έντομα κλπ)

Πίνακας 6: ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΡΑΜΜΗΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΡΑΜΜΗΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ		
α/α	ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ)	ΕΙΔΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ
1	ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΒΟΟΕΙΔΩΝ (Υπεύθυνος παραλαβής)	Βιολογικοί κίνδυνοι: Ρυπαρά ζώα, ασθενή ζώα ή ζώα φορείς (<i>Salmonella</i> spp., <i>Campylobacter</i> spp., βεροτοξινογόνος <i>E. coli</i> (VTEC), <i>Listeria monocytogenes</i> κ.α.)
		Φυσικοί κίνδυνοι: Βελόνες, γυαλιά κλπ
		Χημικοί κίνδυνοι: Βαρέα μέταλλα, κατάλοιπα κτηνιατρικών σκευασμάτων, φυτοφάρμακα κ.α.
		Βιολογικοί κίνδυνοι: Ασθενή ζώα ή ζώα φορείς
2	ΕΝΣΤΑΥΛΙΣΜΟΣ ΖΩΩΝ (Υπεύθυνος παραλαβής)	Φυσικοί κίνδυνοι: Σύρματα, βελόνες, γυαλιά κλπ
3	ΑΝΑΙΣΘΗΤΟ- ΠΟΙΗΣΗ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό
4	ΑΦΑΙΜΑΞΗ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από : μαχαίρια, νερό Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ατελούς αφαίμαξης
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών - απολυμαντικών
5	ΑΠΟΚΟΠΗ ΑΚΡΩΝ- ΚΕΦΑΛΗΣ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από εξοπλισμό
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών - απολυμαντικών
6	ΕΚΔΟΡΑ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση με μικροοργανισμούς από το δέρμα των ζώων, από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό κ.α.
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών - απολυμαντικών
		Φυσικοί κίνδυνοι: (τρίχες, έντομα κλπ)
7	ΕΚΣΠΛΑΧΝΙΣΜΟΣ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση με παθογόνους μικροοργανισμούς από εντερικό – στομαχικό περιεχόμενο, από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό κ.α.
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών - απολυμαντικών
		Φυσικοί κίνδυνοι: (τρίχες, έντομα, άλλα ξένα σώματα κλπ)
8	ΔΙΧΟΤΟΜΗΣΗ – ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ (Υπεύθυνος καθαρής ζώνης, Υπεύθυνος ταξινόμησης, Υπεύθυνος ΖΥΠ)	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από εξοπλισμό, από το προσωπικό, Prions
		Φυσικοί κίνδυνοι: Ακίδες οστών κ.α.)
9	ΠΛΥΣΙΜΟ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό, από το νερό, από το προσωπικό
		Χημικοί κίνδυνοι: Από το νερό
10	ΨΥΞΗ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω συντήρησης σε ακατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας (σφάλγιο<7°C, σπλάχνα<3°C)
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών – απολυμαντικών, άλλα χημικά προϊόντα
		Φυσικοί κίνδυνοι: (τρίχες, έντομα κλπ)
11	ΣΦΡΑΓΙΣΗ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό
		Χημικοί κίνδυνοι: Χρήση ακατάλληλου μελανιού

Πίνακας 7: ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΡΑΜΜΗΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ (ΓΔΑΡΤΟΣ ΤΥΠΟΣ)

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΡΑΜΜΗΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ (ΓΔΑΡΤΟΣ ΤΥΠΟΣ)		
α/α	ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ)	ΕΙΔΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ
1	ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΧΟΙΡΙΩΝ (Υπεύθυνος παραλαβής)	Βιολογικοί κίνδυνοι: Ρυπαρά ζώα, ασθενή ζώα ή ζώα φορείς (<i>Salmonella</i> spp., <i>Campylobacter</i> spp., <i>Yersinia enterocolitica</i> κ.α.)
		Φυσικοί κίνδυνοι: Βελόνες, γυαλιά, ξύλα κλπ
		Χημικοί κίνδυνοι: Βαρέα μέταλλα, κατάλοιπα κτηνιατρικών σκευασμάτων, μυκοτοξίνες (ωχρατοξίνη Α, τριχοθήκηνες κτλ.), διοξίνες κ.α.
2	ΕΝΣΤΑΥΛΙΣΜΟΣ ΖΩΩΝ (Υπεύθυνος παραλαβής)	Βιολογικοί κίνδυνοι: Ασθενή ζώα ή ζώα φορείς
		Φυσικοί κίνδυνοι: Σύρματα, βελόνες, γυαλιά κλπ
3	ΑΝΑΙΣΘΗΤΟ-ΠΟΙΗΣΗ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό
4	ΑΦΑΙΜΑΞΗ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό κτλ. Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ατελούς αφαίμαξης
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών – απολυμαντικών
5	ΑΠΟΚΟΠΗ ΑΚΡΩΝ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από εξοπλισμό
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών - απολυμαντικών
6	ΕΚΔΟΡΑ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση με μικροοργανισμούς από το δέρμα των ζώων, από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό κ.α.
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών - απολυμαντικών
		Φυσικοί κίνδυνοι: (τρίχες, έντομα κλπ)
7	ΕΚΣΠΛΑΧΝΙΣΜΟΣ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση με παθογόνους μικροοργανισμούς από εντερικό – στομαχικό περιεχόμενο, από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό κ.α.
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών - απολυμαντικών
		Φυσικοί κίνδυνοι: (τρίχες, έντομα, άλλα ξένα σώματα κλπ)
8	ΔΙΧΟΤΟΜΗΣΗ - ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ (Υπεύθυνος καθαρής ζώνης, Υπεύθυνος ταξινόμησης, Υπεύθυνος ΖΥΠ)	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από εξοπλισμό, από το προσωπικό
		Φυσικοί κίνδυνοι: Ακίδες οστών κ.α.)
9	ΠΛΥΣΙΜΟ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό, από το νερό, από το προσωπικό
		Χημικοί κίνδυνοι: Από το νερό
10	ΣΦΡΑΓΙΣΗ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό
		Χημικοί κίνδυνοι: Χρήση ακατάλληλου μελανιού
11	ΨΥΞΗ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω συντήρησης σε ακατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας (σφάλγιο<7°C, σπλάχνα<3°C)
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών – απολυμαντικών, άλλα χημικά προϊόντα
		Φυσικοί κίνδυνοι: (τρίχες, έντομα κλπ)

Πίνακας 8: ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΡΑΜΜΗΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ (ΜΑΔΗΤΟΣ ΤΥΠΟΣ)

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΡΑΜΜΗΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ (ΜΑΔΗΤΟΣ ΤΥΠΟΣ)		
α/α	ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ)	ΕΙΔΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ
1	ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΧΟΙΡΩΝ (Υπεύθυνος παραλαβής)	Βιολογικοί κίνδυνοι: Ρυπαρά ζώα, ασθενή ζώα ή ζώα φορείς (<i>Salmonella</i> spp., <i>Campylobacter</i> spp., <i>Yersinia enterocolitica</i> κ.α.)
		Φυσιικοί κίνδυνοι: Βελόνες, γυαλιά, ξύλα κλπ
		Χημικοί κίνδυνοι: Βαρέα μέταλλα, κατάλοιπα κτηνιατρικών σκευασμάτων, μυκοτοξίνες (ωχρατοξίνη Α, τριχοθήκηνες κτλ.), διοξίνες κ.α.
2	ΕΝΣΤΑΥΛΙΣΜΟΣ ΖΩΩΝ (Υπεύθυνος παραλαβής)	Βιολογικοί κίνδυνοι: Ασθενή ζώα ή ζώα φορείς
		Φυσιικοί κίνδυνοι: Σύρματα, βελόνες, γυαλιά κλπ
3	ΑΝΑΙΣΘΗΤΟ-ΠΟΙΗΣΗ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό
4	ΑΦΑΙΜΑΞΗ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό κτλ. Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ατελούς αφαίμαξης
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών - απολυμαντικών
5	ΖΕΜΑΤΙΣΜΑ ΑΠΟΤΡΙΧΩΣΗ (Υπεύθυνος ακάθαρτης ζώνης, υπεύθυνος ΖΥΠ)	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό, από το νερό
		Φυσιικοί κίνδυνοι: Τρίχες, ξένα σώματα, έντομα κ.α.
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών – απολυμαντικών, από το νερό
6	ΑΠΟΚΟΠΗ ΑΚΡΩΝ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από εξοπλισμό
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών - απολυμαντικών
7	ΕΚΣΠΛΑΧΝΙΣΜΟΣ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση με παθογόνους μικροοργανισμούς από εντερικό – στομαχικό περιεχόμενο, από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό κ.α.
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών - απολυμαντικών
		Φυσιικοί κίνδυνοι: (τρίχες, έντομα, άλλα ξένα σώματα κλπ)
8	ΠΛΥΣΙΜΟ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό, από το νερό, από το προσωπικό
		Χημικοί κίνδυνοι: Από το νερό
9	ΣΦΡΑΓΙΣΗ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό, από το προσωπικό
		Χημικοί κίνδυνοι: Χρήση ακατάλληλου μελανιού
10	ΨΥΞΗ	Βιολογικοί κίνδυνοι: Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω συντήρησης σε ακατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας (σφάγιο < 7°C, σπλάχνα < 3°C)
		Χημικοί κίνδυνοι: Κατάλοιπα καθαριστικών – απολυμαντικών, άλλα χημικά προϊόντα
		Φυσιικοί κίνδυνοι: (τρίχες, έντομα κλπ)

7.1.5 ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΙΩΝ

Κάθε σφαγιοτεχνική εγκατάσταση εγκαθιστώντας σύστημα αυτοελέγχου θα προχωρήσει σε αξιολόγηση των κινδύνων ανά στάδιο και ανά γραμμή παραγωγής λαμβάνοντας υπόψη τις ιδιαίτερες συνθήκες και το τρόπο λειτουργίας της.



Σύμφωνα με την 15η αιτιολογική σκέψη του Καν. 852/2004/ΕΚ «σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων μπορεί να μην ορίζονται κρίσιμα σημεία ελέγχου, και η παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου

να αντικαθίσταται από την εφαρμογή των ορθών πρακτικών υγιεινής που μπορούν να υποκαθιστούν την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου»

Κάθε λοιπόν σφαγιοτεχνική εγκατάσταση που εγκαθιστά και εφαρμόζει τον παρόντα οδηγό, οφείλει να ελέγχει επαρκώς τους κινδύνους που εμφανίζονται στην παραγωγική διαδικασία. Στην περίπτωση που κατά τη διαδικασία σφαγής κανένα στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας δεν μπορεί να εξαλείψει ή να μειώσει τους αναγνωρισμένους κινδύνους σε αποδεκτό επίπεδο, μπορεί να μην οριστεί κρίσιμο σημείο ελέγχου. Οι κίνδυνοι μπορούν να ελεγχθούν με τον ορισμό σημείων ελέγχου, τα λειτουργικά προαπαιτούμενα και τα προαπαιτούμενα, τα οποία θα προβλεφθούν στο σύστημα αυτοελέγχου.

Σε περίπτωση που, κατά την επικύρωση στην φάση της εγκατάστασης του συστήματος ή κατά την επαλήθευση στην εφαρμογή αυτού, προκύπτει μη συμμόρφωση, ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει να προχωρά σε αναθεώρηση συστήματος με εκ νέου ανάλυση κινδύνου και πιθανώς καθορισμό κρίσιμων σημείων ελέγχου.

7.1.6 ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ - ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

Σε κάθε περίπτωση που παρατηρείται απώλεια ελέγχου στην εφαρμογή των προαπαιτούμενων προγραμμάτων, αλλά και απόκλιση από τους κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής, ο υπεύθυνος παραγωγής σε συνεργασία με τον υπεύθυνο της εγκατάστασης του σφαγείου και τον υπεύθυνο του συστήματος HACCP προχωρούν στις εξής ενέργειες:

- Αναγνωρίζουν και αξιολογούν τη μη συμμόρφωση και τις πιθανές επιπτώσεις αυτής στην υγιεινή και την ασφάλεια του παραγόμενου τελικού προϊόντος
- Προσδιορίζουν τις αιτίες της μη συμμόρφωσης
- Αποφασίζουν το είδος των διορθωτικών ενεργειών που απαιτούνται κάθε φορά και αναθέτουν την υλοποίηση της, ορίζοντας συγκεκριμένο χρονικό διάστημα
- Αποφασίζουν για τη τύχη των προϊόντων που παρήχθησαν σε συνθήκες μη συμμόρφωσης και ανάλογα με τις επιπτώσεις προχωρούν σε δέσμευση, ανάκληση ή απόσυρση του τελικού προϊόντος
- Ελέγχουν την υλοποίηση της διορθωτικής ενέργειας στο χρονικό διάστημα που ορίστηκε και την αποτελεσματικότητα αυτής για την αποκατάσταση της μη συμμόρφωσης

➤ Αξιολογούν την ανάγκη λήψης μέτρων ώστε να διασφαλιστεί η μη επανεμφάνιση της μη συμμόρφωσης

Σε κάθε περίπτωση ο υπεύθυνος της εγκατάστασης ενημερώνει άμεσα τον επίσημο κτηνίατρο.

Οι διορθωτικές ενέργειες που αναλαμβάνονται κάθε φορά περιγράφονται και προβλέπονται στην ανάλυση επικινδυνότητας και στον κατάλογο των λειτουργικών προαπαιτούμενων του συστήματος αυτοελέγχου.

Για την τεκμηρίωση όλων των ανωτέρω ο υπεύθυνος του συστήματος HACCP τηρεί αρχείο με την περιγραφή της μη συμμόρφωσης και την υλοποίηση της διορθωτικής ενέργειας καθώς και με όλα τα υπόλοιπα συνοδευτικά έγγραφα (π.χ. τιμολόγια παροχής υπηρεσιών συντήρησης, κλπ.).

Σχετικά αρχεία:

Έντυπο καταγραφής μη συμμορφώσεων (Ε6)

7.1.7 ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ – ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ

Ο υπεύθυνος της σφαγιοτεχνικής εγκατάστασης στα πλαίσια εφαρμογής του συστήματος αυτοελέγχου με την ομάδα HACCP οφείλει να καθορίσει διαδικασίες, οι οποίες θα διεξάγονται τακτικά για να εξακριβώνεται κατά πόσο τα προληπτικά μέτρα ελέγχου που λαμβάνονται μέσω των προαπαιτούμενων προγραμμάτων λειτουργούν αποτελεσματικά.

Ένα σημαντικό εργαλείο λοιπόν για την επιβεβαίωση της αποτελεσματικότητας του συστήματος είναι η δειγματοληψία στα πλαίσια του αυτοελέγχου. Κάθε εγκεκριμένη εγκατάσταση λαμβάνοντας υπόψη τις διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας και έχοντας αναγνωρίσει και αξιολογήσει τους πιθανούς κινδύνους κατά τη διαδικασία παραγωγής θα πρέπει να διαθέτει ένα πλάνο δειγματοληψιών στο οποίο θα προβλέπονται τα εξής στοιχεία και θα περιγράφονται με σαφήνεια: το είδος του δείγματος, το σημείο της δειγματοληψίας η ελεγχόμενη παράμετρος, η συχνότητα παρακολούθησης και τα όρια που τίθενται με τεκμηρίωση που στηρίζεται στη νομοθεσία ή στην επιστημονική βιβλιογραφία.

Σύμφωνα με τον Καν. 2073/2005/ΕΚ περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα πληρούν τα σχετικά μικροβιολογικά κριτήρια που καθορίζονται στο παράρτημα Ι του Κανονισμού. Για το σκοπό αυτό, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν μέτρα σε κάθε στάδιο της παραγωγής, επεξεργασίας και διανομής τροφίμων, στο πλαίσιο των διαδικασιών τους που βασίζονται στις αρχές του συστήματος HACCP και των ορθών πρακτικών υγιεινής, για να εξασφαλίσουν ότι:

α) η προμήθεια, ο χειρισμός και η επεξεργασία πρώτων υλών και τροφίμων υπό τον έλεγχό τους γίνονται με τρόπο που πληροί τα κριτήρια υγιεινής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας

β) τα κριτήρια ασφάλειας για τα τρόφιμα που πρέπει να εφαρμόζονται καθ' όλη τη διάρκεια διατήρησης των προϊόντων μπορούν να πληρούνται υπό τις λογικά προβλεπόμενες συνθήκες διανομής, αποθήκευσης και χρήσης.

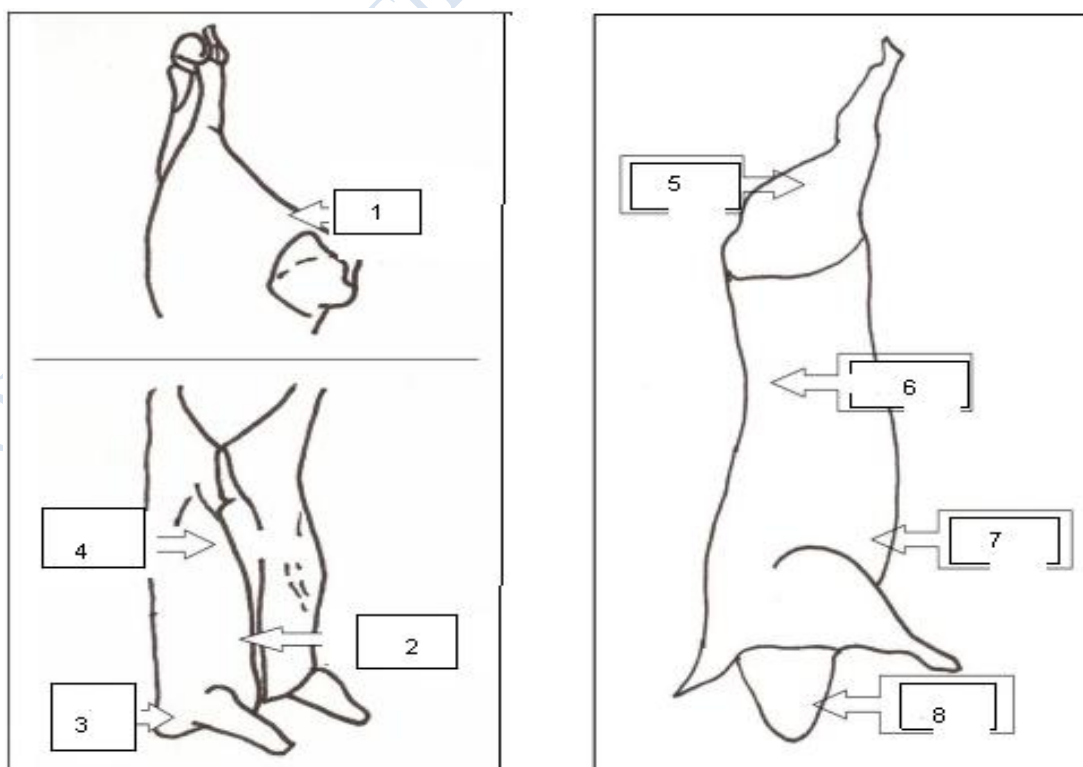
Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διεξάγουν τις ενδεικνυόμενες δοκιμές που βασίζονται στα μικροβιολογικά κριτήρια τα οποία ορίζονται στο παράρτημα Ι όταν επικυρώνουν ή επαληθεύουν τη σωστή λειτουργία των διαδικασιών τους που βασίζονται στις αρχές του συστήματος HACCP ή άλλα μέτρα ελέγχου της υγιεινής. Οι ίδιοι αποφασίζουν τις κατάλληλες συχνότητες δειγματοληψίας που θα εφαρμόζονται, με εξαίρεση τις περιπτώσεις για τις οποίες η νομοθεσία προβλέπει συγκεκριμένες συχνότητες.

Οι μικροβιολογικές εξετάσεις στα σφάγια ζώων συνίστανται στην καταμέτρηση της Ολικής Μεσόφιλης Χλωρίδας (Ο.Μ.Χ., Σ.Α.Μ., ACC), την καταμέτρηση Εντεροβακτηριοειδών (Enterobacteriaceae) και την ανίχνευση Σαλμονελλών (*Salmonella* spp.).

Για τη δειγματοληψία λαμβάνονται δείγματα από πέντε τυχαία σφάγια. Τα δείγματα λαμβάνονται μετά τον καθαρισμό των σφαγίων αλλά πριν από την ψύξη τους.

Τα σημεία δειγματοληψίας είναι διαφορετικά για κάθε είδος ζώου και επιλέγονται λαμβάνοντας υπόψη την τεχνολογία σφαγής. Σκοπός είναι να εξετάζονται τα σημεία εκείνα με την μεγαλύτερη πιθανότητα μόλυνσης. Τα δείγματα που λαμβάνονται από διαφορετικά σημεία δειγματοληψίας ενός σφαγίου, πρέπει να ομαδοποιούνται σε ένα δείγμα πριν από την εξέταση.

Εικόνα 9: Σημεία δειγματοληψίας



Πίνακας 99: Σημεία δειγματοληψίας

ΒΟΟΕΙΔΗ	ΧΟΙΡΙΝΑ	ΠΡΟΒΑΤΑ - ΑΙΓΕΣ
Στέρνο	Άκρο οπίσθιου άκρου (κότσι)	Κοιλιακή χώρα (λαγόνια)
Πλευρά (άνω μέρος)	Οπίσθιο άκρο, πλάγια επιφάνεια	Θωρακική χώρα (εξωτερικά)
Λαγόνια (εξωτερικά)	Κοιλιακή χώρα (εξωτερικά)	Βουβωνική χώρα
Λαγόνια βουβωνική χώρα (εσωτερικά)	Μέση ραχιαία χώρα (ράχη)	Στήθος (εξωτερικά)
Οπίσθιο άκρο	Μέση κοιλιακή χώρα (εσωτερικά)	

Για τη μέτρηση εντεροβακτηριοειδών και αερόβιων αποικιών, τα δείγματα πρέπει να λαμβάνονται από τέσσερα σημεία κάθε σφαγίου με την καταστρεπτική μέθοδο έτσι ώστε τα τέσσερα δείγματα ιστών να αντιπροσωπεύουν συνολικά 20cm². Όταν γίνεται δειγματοληψία για ανίχνευση σαλμονελλών πρέπει να χρησιμοποιείται η μέθοδος δειγματοληψίας με τραχύ σπόγγο. Η συνολική περιοχή δειγματοληψίας πρέπει να καλύπτει τουλάχιστον 400 cm².

Κριτήρια υγιεινής σφαγείου αιγοπροβάτων σύμφωνα με τον κανονισμό 2073/2005

Πίνακας 10: Κριτήρια υγιεινής σφαγείου αιγοπροβάτων σύμφωνα με τον κανονισμό 2073/2005

	n	c	m	M	Στάδιο δειγματοληψίας
OMX			3.5 log cfu/cm ²	5 log cfu/cm ²	Μετά τον καθαρισμό και πριν τη ψύξη
Enterobacteriaceae			1.5 log cfu/cm ²	2.5 log cfu/cm ²	Μετά τον καθαρισμό και πριν τη ψύξη
<i>Salmonella</i>	50	2	Απουσία στην ελεγχόμενη επιφάνεια σφαγίου.		Μετά τον καθαρισμό και πριν τη ψύξη

Σύμφωνα με την Υ.Α. 1545/70158/2014 (ΦΕΚ 1444Β, 05-06-2014) δίνεται η δυνατότητα για τη μείωση της συχνότητας δειγματοληψίας και ανάλυσης, στο πλαίσιο του αυτοελέγχου των επιχειρήσεων

τροφίμων και ειδικότερα των σφαγείων σπληφόρων. Οι υπεύθυνοι των σφαγείων σπληφόρων, εφόσον έχουν τη σύμφωνη γνώμη της τοπικής αρμόδιας κτηνιατρικής αρχής κατόπιν αιτήσεως τους, μπορούν κατά παρέκκλιση να διενεργούν μικροβιολογικές αναλύσεις σε σφάγια, στο πλαίσιο του αυτοελέγχου, με μειωμένη συχνότητα. Σε περίπτωση μη συμμορφούμενου αποτελέσματος η δειγματοληψία γίνεται με την αρχική συχνότητα.

Η συχνότητα ανάλογα με τη δυναμικότητα προσδιορίζονται με βάση τον παρακάτω πίνακα:

Πίνακας 11: Η συχνότητα ανάλογα με τη δυναμικότητα

	Ετήσια παραγωγή ανά είδος	Συχνότητα Δειγματοληψίας	
		Αρχική συχνότητα (μπορεί να περιλαμβάνει αποτελέσματα ληφθέντα πριν την έκδοση της παρούσης)	Ελαττωμένη συχνότητα μετά από ευνοϊκά αποτελέσματα
1	100,000 χοίρους, αίγες, πρόβατα	OMX και Εντεροβακτηριοειδή 5 σφάγια/ είδος μία φορά την εβδομάδα για 6 συνεχόμενες εβδομάδες (6 x 5 = 30 δείγματα / είδος)	OMX και Εντεροβακτηριοειδή 5 σφάγια / είδος κάθε δύο εβδομάδες.
		Σαλμονέλλα: 5 σφάγια / είδος μία φορά την εβδομάδα για 30 συνεχόμενες εβδομάδες (30 x 5 = 150 δείγματα / είδος)	Σαλμονέλλα: 5 σφάγια / είδος κάθε 2 εβδομάδες
2	7.500 με 20.000 βοοειδή ή υποειδή 37.500 με 100.000 χοίρους, αίγες, πρόβατα	OMX και Εντεροβακτηριοειδή 5 σφάγια/ είδος μία φορά την εβδομάδα για 2 συνεχόμενες εβδομάδες (5 x 2 = 10 δείγματα /	OMX και Εντεροβακτηριοειδή 5 σφάγια / είδος κάθε 4 εβδομάδες

		είδος)	
		Σαλμονέλλα:	
		5 σφάγια / είδος κάθε 4 εβδομάδες	
3	1.500 με 7.500 βοοειδή ή υποειδή 7.500 με 37.500 χοίρους, αίγες, πρόβατα	ΟΜΧ και Εντεροβακτηριοειδή 5 σφάγια/ είδος μία φορά την εβδομάδα για 2 συνεχόμενες εβδομάδες (5 x 2 = 10 δείγματα / είδος)	ΟΜΧ και Εντεροβακτηριοειδή 5 σφάγια / είδος κάθε 12 εβδομάδες .
		Σαλμονέλλα:	
		5 σφάγια / είδος κάθε 12 εβδομάδες	
4	Κάτω από 1500 βοοειδή ή υποειδή Κάτω από 7.500 χοίρους, αίγες, πρόβατα	ΟΜΧ και Εντεροβακτηριοειδή 5 συνεχόμενα σφάγια /είδος / έτος (5 δείγματα/ είδος)	ΟΜΧ και Εντεροβακτηριοειδή 5 συνεχόμενα σφάγια / είδος / έτος
		Σαλμονέλλα:	
		5 συνεχόμενα σφάγια /είδος / έτος	

8. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Προσωπικό (Υγεία προσωπικού, τήρηση κανόνων βασικής υγιεινής, εκπαίδευση)
- Ορθή Βιομηχανική Πρακτική (αναλύθηκε ξεχωριστά)
- Καθαριότητα -απολύμανση
- Έλεγχος επιβλαβών οργανισμών(εντομοκτονία - μυοκτονία)
- Εξοπλισμός (συντήρηση, διακρίβωση)
- Έλεγχος νερού
- Ιχνηλασιμότητα /Ανάκληση
- Διαχείριση ΖΥΠ

8.1 ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Για την ορθή λειτουργία τόσο σε διοικητικό όσο και σε παραγωγικό επίπεδο του σφαγείου είναι απαραίτητος ο ορισμός των:

- ✚ Υπεύθυνος Σφαγείου
- ✚ Υπεύθυνος παραλαβής και καλής μεταχείρισης των ζώων
- ✚ Υπεύθυνος παραγωγής
- ✚ Υπεύθυνος καθαρισμού/ απολύμανσης
- ✚ Υπεύθυνος συντήρησης εξοπλισμού
- ✚ Υπεύθυνος αναισθητοποίησης
- ✚ Υπεύθυνος αφαίμαξης
- ✚ Υπεύθυνος ακάθαρτης ζώνης
- ✚ Υπεύθυνος καθαρής ζώνης
- ✚ Υπεύθυνος συλλογής, ζύγισης και διαχείρισης ΖΥΠ
- ✚ Εκδοροσφαγείς

8.1.1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΚΑΙ ΚΑΛΗΣ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΖΩΩΝ

Είναι αρμόδιος για τον έλεγχο (σήμανση, συνοδευτικά έγγραφα, καθαριότητα των ζώων, προστασία των ζώων κατά την εκφόρτωση), την παραλαβή των αφικνούμενων προς σφαγή ζώων και την καταγραφή τους στο βιβλίο που τηρεί το Σφαγείο.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Είναι αρμόδιος για τη διοικητική υποστήριξη της λειτουργίας του σφαγείου, την επίβλεψη των εργαζομένων, τη διασφάλιση της εύρυθμης λειτουργίας του σφαγείου και την τήρηση όλων των προβλεπόμενων διαδικασιών σε συνεργασία με τον επίσημο κτηνίατρο σε συμμόρφωση με τις διατάξεις της νομοθεσίας. Επίσης σε συνεργασία με τον υπεύθυνο του συστήματος HACCP είναι αρμόδιος για την ανάληψη και υλοποίηση διορθωτικών ενεργειών σε περίπτωση μη συμμόρφωσης.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ/ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

Είναι αρμόδιος για την επιτήρηση της καθαριότητας και της απολύμανσης όλων των χώρων, του εξοπλισμού και των εργαλείων του σφαγείου και τη τήρηση σχετικού αρχείου.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Είναι αρμόδιος για την συντήρηση και την ορθή λειτουργία του μηχανολογικού και ηλεκτρολογικού εξοπλισμού του σφαγείου, την άμεση επίλυση προβλημάτων που προκύπτουν κατά τη λειτουργία της εγκατάστασης, την υλοποίηση όλων των απαραίτητων διορθωτικών ενεργειών σε περίπτωση βλάβης και την τήρηση σχετικού αρχείου.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Είναι αρμόδιος για την αναισθητοποίηση των ζώων και τον έλεγχο της αποτελεσματικότητας αυτής καθώς και την τήρηση κανόνων προστασίας των ζώων. Επίσης, οφείλει να ελέγχει την καλή λειτουργία των συσκευών αναισθητοποίησης σε συνεργασία με τον υπεύθυνο συντήρησης του εξοπλισμού και να φροντίζει για τον τακτικό καθαρισμό τους .

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΦΑΙΜΑΞΗΣ

Είναι αρμόδιος για την πλήρη αφαίμαξη των ζώων εντός των προβλεπόμενων χρονικών ορίων από τη στιγμή της αναισθητοποίησης και την τήρηση όλων των κανόνων υγιεινής για την αποτροπή της επιμόλυνσης του προϊόντος.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΚΑΘΑΡΤΗΣ ΖΩΝΗΣ

Είναι αρμόδιος για την επίβλεψη όλων των εργασιών που πραγματοποιούνται στην ακάθαρτη ζώνη της γραμμής σφαγής, για το συντονισμό των εργαζομένων της ζώνης και την τήρηση όλων των κανόνων ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής. Σε περίπτωση διαπίστωσης μη συμμόρφωσης επικοινωνεί με τον υπεύθυνο παραγωγής.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΑΘΑΡΗΣ ΖΩΝΗΣ

Είναι αρμόδιος για την επίβλεψη όλων των εργασιών που πραγματοποιούνται στην καθαρή ζώνη της γραμμής σφαγής, για το συντονισμό των εργαζομένων της ζώνης και την τήρηση όλων των κανόνων ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής. Σε περίπτωση διαπίστωσης μη συμμόρφωσης επικοινωνεί με τον υπεύθυνο παραγωγής.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΛΛΟΓΗΣ, ΖΥΓΙΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΖΥΠ

Είναι αρμόδιος για την αφαίρεση, τον άμεσο διαχωρισμό, την κατηγοριοποίηση, την ζύγιση, την επισήμανση και την αποθήκευση σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας και την αποστολή σε μονάδα διαχείρισης εγκεκριμένη για την κατηγορία στην οποία ανήκουν. Επίσης είναι απαραίτητη η τήρηση σχετικού αρχείου προς τεκμηρίωση.

ΕΚΔΟΡΟΣΦΑΓΕΙΣ

Είναι ιδιώτες, υπάλληλοι της επιχείρησης με σχετικό πτυχίο – βεβαίωση εκπαίδευσης εκδοροσφαγέα από τη Σχολή Επαγγελματιών κρέατος. Είναι αρμόδιοι για θέματα που αφορούν την προστασία των ζώων κατά την μεταφορά και τη σφαγή, τους κανόνες ευζωίας και τις ορθές πρακτικές κατά τη σφαγή. Σε περίπτωση διαπίστωσης μη συμμόρφωσης επικοινωνούν με τον υπεύθυνο της καθαρής και της ακάθαρτης ζώνης αντίστοιχα.

8.1.2 ΥΓΕΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ/ΤΗΡΗΣΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΚΑΝΟΝΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

(Παράρτημα II, Κεφάλαιο VIII, του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων)

- ✚ Το σύνολο του προσωπικού πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικά υγείας χειριστή τροφίμων σε ισχύ
- ✚ Πρέπει να υπάρχουν τεκμηριωμένοι κανόνες βασικής υγιεινής προσωπικού οι οποίοι εφαρμόζονται
- ✚ Ο εξοπλισμός και εγκαταστάσεις, συμβάλλουν στην επίτευξη συμμόρφωσης των κανόνων υγιεινής του προσωπικού, π.χ. ποδοκίνητες βρύσες, νιπτήρες με σαπούνι – απολυμαντικό και χαρτί μιας χρήσης, σύστημα απολύμανσης για ποδιές – παπούτσια, ερμάρια και προστατευτικός μαιτισμός για το σύνολο του προσωπικού κτλ.
- ✚ Πρέπει να ελέγχεται η εφαρμογή της τήρησης των κανόνων βασικής υγιεινής του προσωπικού



Εμφάνιση Προσωπικού

Όλα τα άτομα που εργάζονται στους χώρους του σφαγείου φορούν ειδικές στολές εργασίας πάνω από τα προσωπικά τους ρούχα ή μετά την αφαίρεση αυτών. Πάνω από τη στολή εργασίας είναι δυνατό να χρησιμοποιηθεί, όπου είναι απαραίτητο και πλαστική ποδιά. Προληπτικά, τα μέλη του προσωπικού που εργάζονται στην επιχείρηση φορούν επίσης καπέλο ή σκούφο.

Οι λοιποί εργαζόμενοι καθώς και οι επισκέπτες που εισέρχονται στους χώρους του σφαγείου πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό.

Το προσωπικό οφείλει να φροντίζει την προσωπική του υγιεινή, όπως την καθαριότητα του σώματος του, την καθαριότητα της στολής εργασίας του, ενώ απαγορεύεται να φορά δακτυλίδια, ρολόγια, μπρασελέ ή άλλα κοσμήματα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΩΝ ΧΕΡΙΩΝ



- αφαίρεση κοσμημάτων
 - διαβροχή με ζεστό νερό τόσο ζεστό, όσο γίνεται ανεκτό (> 45°C)
 - σχολαστικό τρίψιμο και πλύσιμο όλων των επιφανειών (τουλάχιστον για 20 δευτερόλεπτα) καλό ξέπλυμα με τρεχούμενο νερό
 - Στέγνωμα με χαρτί(ή στον αέρα)
 - Απολύμανση με ειδικό διάλυμα
- Τα χέρια πρέπει να πλένονται :
- Μετά από κάθε επίσκεψη στην τουαλέτα, το φύσημα της μύτης, το χειρισμό σκουπιδιών, το κάπνισμα το φαγητό, το ποτό
- Κάθε φορά που αγγίζονται τα αυτιά, η μύτη, το στόμα ή άλλα μέρη του σώματος
- Σε κάθε διάλειμμα
- Κατά το χειρισμό των ζώων και συχνά κατά τη διάρκεια της εργασίας, όταν ρυπαίνονται**

8.1.3.ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

(Παράρτημα II, Κεφάλαιο XII, του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει)

Στο σύστημα αυτοελέγχου της εγκατάστασης πρέπει να προβλέπεται πρόγραμμα εκπαίδευσης για όλους τους εργαζόμενους με τις βασικές αρχές υγιεινής και εξειδικευμένα για κάθε έναν ξεχωριστά, ανάλογα με τη θέση εργασίας του και να τηρείται σχετικό αρχείο. Για τον κάθε εργαζόμενο ξεχωριστά πρέπει να προβλέπεται ατομική καρτέλα εκπαίδευσης με όλες τις απαραίτητες πληροφορίες.

Στο αρχείο προσωπικού τηρούνται όλες οι βεβαιώσεις εκπαίδευσης προσωπικού (π.χ. πτυχία εκδοροσφαγέων, βεβαιώσεις εκπαίδευσης από τον ΕΦΕΤ σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, βεβαιώσεις παρακολούθησης σεμιναρίων, κλπ.).

ΘΕΜΑΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

- ✚ Βασικές γνώσεις των μικροβιολογικών, χημικών, φυσικών και άλλων σχετικών με την παραγωγή ειδικών κινδύνων
- ✚ Τις απαιτήσεις όσο αφορά το προσωπικό, το προϊόν και την υγιεινή της εγκατάστασης
- ✚ Κανόνες ορθής βιομηχανικής πρακτικής
- ✚ Μετρήσεις για τον αυτοέλεγχο, την ιχνηλασιμότητα και την εφαρμογή των αρχών HACCP
- ✚ Βασικές γνώσεις για την καθαριότητα και την απολύμανση (συμπεριλαμβανομένης της ορθής εφαρμογής των παραγόντων που χρησιμοποιούνται).
- ✚ Ενημέρωση για την κατάλληλη αποθήκευση και υγιεινή της μεταφοράς (κυρίως τον έλεγχο της θερμοκρασίας τον έλεγχο των επιβλαβών οργανισμών και τη διάθεση των αποβλήτων).
- ✚ Την αφαίρεση, την αναγνώριση, την κατηγοριοποίηση και τη διαχείριση των ΖΥΠ
- ✚ Την ευζωία και κανόνες προστασίας των ζώων

✚ Κανόνες υγιεινής της σφαγής

✚ Τεχνικές αναισθητοποίησης

ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Κάθε εργαζόμενος πρέπει να εκπαιδεύεται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο ή/μετά την έναρξη των εργασιών ή αλλαγή δραστηριότητας.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Η εκπαίδευση θα πρέπει να προσαρμόζεται στον τομέα ευθύνης του υπαλλήλου και να εκτελείται είτε στην επιχείρηση (π.χ. άτομα που είναι υπεύθυνα για την ασφάλεια των τροφίμων, διευθυντής του τμήματος, ιδιοκτήτης της εταιρείας) ή από εξωτερικούς εμπειρογνώμονες.

ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ

Η εκπαίδευση συμπεριλαμβανομένων των βασικών οδηγιών για τους νέους υπαλλήλους θα πρέπει να τεκμηριώνεται. Ο φάκελος περιλαμβάνει:

- τη θέση, την ημερομηνία και την ώρα της εκπαίδευσης
- τους συμμετέχοντες
- το αντικείμενο/στόχο της εκπαίδευσης
- την διάρκεια της εκπαίδευσης και
- τους εκπαιδευτές με τη μορφή λίστας.

Οι συμμετέχοντες είναι υποχρεωμένοι να επιβεβαιώσουν την παρουσία τους με την υπογραφή τους.

Οι τίτλοι εκπαίδευσης φυλάσσονται για τουλάχιστον 3 χρόνια. Τα έγγραφα της κατάρτισης, όπως εξειδικευμένη βιβλιογραφία, ενημερωτικά δελτία, τα έγγραφα σεμιναρίου και παρόμοια έγγραφα πρέπει να είναι προσβάσιμα στους εργαζόμενους.

Οι εκδοροσφαγείς διαθέτουν υποχρεωτικά βεβαίωση εκπαίδευσης εκδοροσφαγέα από τη Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Η θανάτωση ζώων και η εκτέλεση των σχετικών εργασιών επιτρέπεται μόνο σε πρόσωπα, που διαθέτουν τον κατάλληλο βαθμό ικανότητας και κατέχουν το σχετικό πιστοποιητικό. Πιστοποιητικό ικανότητας απαιτείται για τα ακόλουθα:

- ✚ Χειρισμός και φροντίδα των ζώων πριν από την ακινητοποίησή τους
- ✚ Ακινητοποίηση
- ✚ Αναισθητοποίηση -Αξιολόγηση αποτελεσματικής αναισθητοποίησης
- ✚ Ανάρτηση -Αφαίμαξη

Σχετικά έντυπα

Ορισμός υπευθύνων (Ε7)

Κατάλογος προσωπικού (Ε8)

8.2 ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Το πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης της εγκατάστασης του σφαγείου πρέπει να περιλαμβάνει το σύνολο των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού.

Συγκεκριμένα πρέπει να περιλαμβάνονται όλοι οι χώροι του σφαγείου (εξωτερικοί χώροι, χώρος παραλαβής ζώων – στάβλοι, χώροι παραγωγής, χώροι αποθήκευσης τελικών προϊόντων – ψυκτικοί θάλαμοι, χώρος αποθήκευσης ζωικών υποπροϊόντων – ψυκτικός θάλαμος, χώρος αποστολής και φόρτωσης, αποδυτήρια – τουαλέτες προσωπικού, γραφεία, κλπ.).

Οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου και όλος ο κινητός και ακίνητος εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένου του φωτισμού πρέπει να διατηρούνται καθαροί.

Γενική οδηγία: καθημερινά μετά το τέλος της σφαγής γίνεται καθαριότητα – απολύμανση όλων των χώρων της εγκατάστασης που συμμετέχουν στην παραγωγική διαδικασία.

Σε περίπτωση σφαγής βρουκελλικών ή φυματικών ζώων, αυτά σφάζονται στο τέλος της παραγωγικής διαδικασίας και ακολουθεί καθαριότητα – απολύμανση. Αντίστοιχα, σε περίπτωση θετικού αποτελέσματος μετά από εργαστηριακή ανάλυση δειγμάτων ΣΕΒ – ΜΣΕ, εφαρμόζεται εντατικό πρόγραμμα καθαριότητας – απολύμανσης.

Πρέπει να υπάρχει συγκεκριμένο πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης για τους χώρους και τον εξοπλισμό, το οποίο να εφαρμόζεται με εγκεκριμένα και κατάλληλα για επιφάνειες σε επαφή με τρόφιμα, καθαριστικά- απολυμαντικά, ειδικά για τη βιομηχανία τροφίμων.

Ελέγχονται οι παρακάτω πληροφορίες για κάθε καθαριστικό και απολυμαντικό παράγοντα που χρησιμοποιείται:



- δελτίο δεδομένων ασφαλείας
- οδηγίες χρήσης (συγκέντρωση, θερμοκρασία χρόνος έκθεσης)
- Η ετικέτα με το όνομα της δραστικής ουσίας.

Μετά τη χρήση των χημικών καθαριστικών/απολυμαντικών παραγόντων ο εξοπλισμός πρέπει να ξεπλένεται με πόσιμο νερό.

Οι επιφάνειες πρέπει να είναι στεγνές πριν από την έναρξη των εργασιών.

Τα υλικά – καθαρισμού απολύμανσης πρέπει να είναι αποθηκευμένα σε ξεχωριστό και ασφαλισμένο χώρο, στον οποίο έχει πρόσβαση ο υπεύθυνος καθαρισμού – απολύμανσης.

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των επιφανειών και του εξοπλισμού (βούρτσες, σφουγγαρίστρες, λουπός εξοπλισμός και εργαλεία για τον καθαρισμό των μηχανημάτων και των χώρων καθαρισμού) θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά, ώστε να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης.

Το υπεύθυνο προσωπικό του σφαγείου πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για τη σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού – απολύμανσης, των χώρων και του εξοπλισμού, έτσι ώστε να επιτυγχάνεται αποτελεσματικός καθαρισμός αλλά και να αποφεύγεται η επιμόλυνση των προϊόντων.

Σε ότι αφορά τον καθαρισμό και την απολύμανση των οχημάτων (αυτά που προσκομίζουν ζώα) πρέπει να υπάρχει ειδικός χώρος στον περιβάλλοντα χώρο του σφαγείου με υγειονομικό φρεάτιο για την απορροή των υδάτων, για το πλύσιμο αυτών.

Για την επιβεβαίωση της αποτελεσματικής εφαρμογής του προγράμματος υπάρχουν οι εξής διαδικασίες:

1. Οπτικός έλεγχος
2. Swab test, ATP tests, λουμινόμετρο, με συγκεκριμένη συχνότητα
3. Μικροβιολογικές αναλύσεις επιφανειών και εξοπλισμού σύμφωνα με το πλάνο δειγματοληψιών της εγκατάστασης.

Την ευθύνη για την επιβεβαίωση της αποτελεσματικής εφαρμογής του προγράμματος έχει ο υπεύθυνος καθαριότητας - απολύμανσης και ο υπεύθυνος της Ομάδας HACCP.

Σχετικά έντυπα

Έντυπο εφαρμογής καθαριότητας – απολύμανσης (E11)

Έλεγχος αποτελεσματικότητας καθαρισμού – swab test (E12)

8.3 ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ-ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ

Θα πρέπει να αποτρέπεται η είσοδος σε επιβλαβή ζώα (έντομα και τρωκτικά). Για το σκοπό αυτό είναι απαραίτητη η τοποθέτηση δολωματικών σταθμών και εντομοπαγίδων σε κατάλληλα σημεία και η αποτύπωση τους σε κάτοψη με αριθμημένους τους δολωματικούς σταθμούς και τις εντομοπαγίδες για τους εξωτερικούς και εσωτερικούς χώρους της εγκατάστασης. Οι έλεγχοι και τα ευρήματα πρέπει να καταγράφονται. Για κάθε φάρμακο που χρησιμοποιείται φυλάσσεται αρχείο με:

- το σχετικό έντυπο έγκρισης και ασφάλειας του φαρμάκου για χρήση σε χώρους τροφίμων
- τις οδηγίες χρήσης για την ασφαλή τοποθέτησή του.

Η σφαγιοτεχνική εγκατάσταση πρέπει να συνεργάζεται με υπεύθυνο επιστήμονα που να αναλάβει την τοποθέτηση δολωματικών σταθμών και εντομοπαγίδων και να είναι αρμόδιος για την εφαρμογή του προγράμματος. Πρέπει να υπάρχει σύμβαση ή διαδικασία που να καθορίζει τη συχνότητα των εφαρμογών, το τρόπο αξιολόγησης των αποτελεσμάτων και τυχόν διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση που η συχνότητα κρίνεται ανεπαρκής.

Για την προστασία των χώρων της εγκατάστασης από έντομα και τρωκτικά πρέπει να τοποθετούνται παγίδες:

- για τα έντομα εσωτερικά της εγκατάστασης
- για τα τρωκτικά εξωτερικά και περιμετρικά της εγκατάστασης.

Οι παγίδες πρέπει να επιθεωρούνται τακτικά και να αντικαθίσταται το υλικό τους όταν απαιτείται, ώστε να είναι πάντοτε ενεργές για την καταπολέμηση εντόμων και τρωκτικών. Ο αριθμός των παγίδων μπορεί να αυξηθεί αν διαπιστωθεί έντονο πρόβλημα σε κάποιους χώρους εξωτερικά ή εσωτερικά στην εγκατάσταση. Τα σκευάσματα που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι εγκεκριμένα από τον αρμόδιο κρατικό φορέα.

Οι πόρτες της εγκατάστασης πρέπει να παραμένουν κλειστές (εσωτερικές και εξωτερικές). Όταν χρειάζεται να παραμένουν ανοικτές, πρέπει να τοποθετούνται προστατευτικοί μηχανισμοί (π.χ. λωριδοκουρτίνες, αεροκουρτίνες), να κλείνουν καλά και να μην αφήνουν ανοίγματα, ειδικά στο κάτω μέρος, οπότε επιτρέπουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών. Στα ανοιγόμενα παράθυρα πρέπει να τοποθετούνται σήτες.

Σχετικά έντυπα

- ❖ Άδεια εφαρμογής του υπεύθυνου επιστήμονα
- ❖ Κάτοψη επιχείρησης με τοποθετημένα τα σημεία των παγίδων,
- ❖ Εγκρίσεις χρησιμοποιούμενων σκευασμάτων,
- ❖ Έντυπο εφαρμογής με ευρήματα.

Συμβουλές για την αποτελεσματική προστασία από τα επιβλαβή ζώα

- τοποθετούνται σήτες σε όλα τα παράθυρα και όπου υπάρχουν κενά
- Οι πόρτες παραμένουν κλειστές,
- Καλύπτονται όλες οι οπές σε τοίχους, οροφές, πόρτες
- Εφαρμόζεται συστηματική καθαριότητα
- Άμεση καθαριότητα όπου υπάρχουν διαρροές τροφίμων
- Τα ντουλάπια, ράφια, συρτάρια κλπ διατηρούνται καθαρά
- Οι κάδοι σκουπιδιών είναι καλυμμένοι και εκκενώνονται συστηματικά
- πλένονται τακτικά όλα τα δοχεία/σκεύη
- Η υγρασία του αέρα είναι ελεγχόμενη (< 50%) – αερισμός των χώρων
- Τοποθέτηση παγίδων μέσα και έξω από το κτίριο
- Περιποίηση καθαρισμός των εξωτερικών χώρων

8.4 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ως εξοπλισμός της εγκατάστασης του σφαγείου θεωρούνται όλα τα μηχανήματα (κινητά και ακίνητα), οι ηλεκτρονικοί υπολογιστές και το λογισμικό (software) που σχετίζονται με το πεδίο εφαρμογής του HACCP καθώς και ο βοηθητικός εξοπλισμός.

8.4.1 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Η Διαδικασία της συντήρησης αφορά όλες τις απαραίτητες ενέργειες που σχετίζονται με την χρήση, την προληπτική συντήρηση, τις επισκευές και τις επεμβάσεις στον εξοπλισμό της εγκατάστασης, κινητό και ακίνητο.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

Κάθε αντικείμενο, συσκευή ή εξοπλισμός, με το οποίο έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα, πρέπει:

- ✚ Να κατασκευάζεται από υλικά που καθαρίζονται και, όταν είναι ανάγκη, απολυμαίνονται και συντηρούνται κατάλληλα, (από ανοξείδωτο χάλυβα, χρώμιο, σκληρό πλαστικό, κλπ) και με τρόπο που επιτρέπει τον καθαρισμό όλων των τμημάτων και των γύρω περιοχών του εξοπλισμού.
- ✚ Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή δεν θα πρέπει να έχουν ξύλινα μέρη - λαβές ή κάτι παρόμοιο. Όταν δεν χρησιμοποιούνται πρέπει να αποθηκεύονται σε συνθήκες υγιεινής.
- ✚ Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να είναι ενημερωμένος σχετικά με την ασφάλεια των υλικών ή των αντικειμένων που χρησιμοποιούνται.
- ✚ Για την απολύμανση των εργαλείων χρησιμοποιείται εξοπλισμός με νερό θερμοκρασίας τουλάχιστο +82°C ή ισοδύναμο σύστημα.
- ✚ Σε τακτά χρονικά διαστήματα γίνεται συντήρηση των επιφανειών που μπορεί να αποτελέσουν εστίες για την ανάπτυξη βακτηρίων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Εφαρμόζεται σε κάθε μηχάνημα/εξοπλισμό που σχετίζεται με την ποιότητα και την ασφάλεια του σφαγίου, ανάλογα με τις απαιτήσεις/προδιαγραφές των μηχανημάτων (manual) και τις επισημάνσεις των τεχνικών του σφαγείου.

Για τις εργασίες συντήρησης και επισκευής εφαρμόζονται τα παρακάτω προληπτικά μέτρα υγιεινής:

- ✚ χρησιμοποιούνται καλύμματα, όπου υπάρχει πιθανότητα επιμόλυνσης χώρων ή εξοπλισμών παραγωγής,
- ✚ όταν είναι δυνατό, η επιδιόρθωση γίνεται μακριά από τους χώρους παραγωγής,
- ✚ το λιπαντικό που πλεονάζει μετά τη συντήρηση απομακρύνεται,
- ✚ η φύρα, τα ρινίσματα και γενικά τα υπολείμματα από την συντήρηση απομακρύνονται με προσοχή για την αποφυγή επιμόλυνσης του προϊόντος ή του εξοπλισμού παραγωγής,
- ✚ μετά το πέρας των εργασιών συντήρησης ακολουθεί συστηματική καθαριότητα και προσεκτικός έλεγχος του χώρου και του εξοπλισμού.

Όλος ο εξοπλισμός του σφαγείου πρέπει να καταγραφεί σε σχετικό έντυπο - Κατάλογο Εξοπλισμού. Η ομάδα HACCP πρέπει να καταρτίσει ένα πρόγραμμα προληπτικής συντήρησης όπου θα αναφέρεται το είδος του εξοπλισμού, οι εργασίες που πρέπει να γίνονται και η προβλεπόμενη συχνότητα. Η υλοποίηση του προγράμματος πρέπει να ελέγχεται και να καταγράφεται από τον Υπεύθυνο συντήρησης.

Στην περίπτωση που απαιτούνται επισκευές ή επεμβάσεις στον εξοπλισμό λόγω βλαβών, αυτές θα πρέπει να καταγράφονται από τον Υπεύθυνο συντήρησης και να τηρείται σχετικό αρχείο προς τεκμηρίωση των διορθωτικών ενεργειών.

Σχετικά έντυπα

Κατάλογος Εξοπλισμού (E13)

Πρόγραμμα προληπτικής συντήρησης (E14)

Έντυπο καταγραφής βλαβών εξοπλισμού (E15)

8.4.2 ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Διαδικασία ελέγχου ακρίβειας ένδειξης που παρέχει συγκεκριμένο όργανο εντός προδιαγεγραμμένων ορίων μετά τη χρήση πιστοποιημένων συσκευών αναφοράς γνωστής ακρίβειας, αναφερόμενης σε εθνικά ή διεθνή πρότυπα. Σκοπός των διαδικασιών διακρίβωσης είναι η αξιοπιστία ελέγχων, συνθηκών και όρων συγκεκριμένων διαδικασιών παραγωγής προϊόντων και η δυνατότητα εκπλήρωσης προδιαγεγραμμένων τιμών, και κρίσιμων παραμέτρων. Απαραίτητη για τα θερμομέτρα και τις συσκευές αναισθητοποίησης.

Το σύνολο του εξοπλισμού πρέπει να φέρει ένδειξη με την ημερομηνία διακρίβωσης.

Τα αποτελέσματα της εσωτερικής διακρίβωσης – βαθμονόμησης παρουσιάζονται σε σχετικό έντυπο.

Τα πιστοποιητικά των εξωτερικά διακριβωμένων στοιχείων του εξοπλισμού φυλάσσονται στο φάκελο διακρίβωσης. Το εργαστήριο που χρησιμοποιείται θα πρέπει να είναι διαπιστευμένο.

Η ομάδα HACCP καθορίζει:

- ✚ τη διαδικασία που χρησιμοποιείται για τη διακρίβωση του εξοπλισμού, τη συχνότητα διακρίβωσης, την απαιτούμενη ακρίβεια των μετρήσεων και τα αποδεκτά κριτήρια και
- ✚ τις διορθωτικές ενέργειες που θα ακολουθηθούν, σε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα. Επίσης, διασφαλίζουν ότι οι διακριβώσεις του εξοπλισμού γίνονται στις καθορισμένες ημερομηνίες και εκτιμούν την εγκυρότητα των αποτελεσμάτων μετρήσεων και δοκιμών.

Σχετικά έντυπα

Έντυπο εσωτερικής διακρίβωσης – βαθμονόμησης (E2)

8.5 ΝΕΡΟ

Ο έλεγχος της ποιότητας του νερού που χρησιμοποιείται στις διαδικασίες παραγωγής τροφίμων αποτελεί σημαντικό στοιχείο στον βαθμό που επηρεάζει την υγιεινή των τελικών προϊόντων. Το νερό που χρησιμοποιείται στις σφαγιοτεχνικές εγκαταστάσεις πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές όπως αυτές καθορίζονται τόσο σε γενικό επίπεδο από τους Κανονισμούς του «πακέτου υγιεινής» (ΕΚ 852/2004/ΕΚ και ΕΚ 853/2004/ΕΚ) όσο και σε πιο ειδικό επίπεδο από την Οδηγία 98/83/ΕΚ η οποία ενσωματώθηκε στο εθνικό δίκαιο με την ΚΥΑ Γ1(Δ) ΓΠοικ.67322/19-09-2017 (Β' 3282) όπως κάθε φορά αυτή τροποποιείται και ισχύει.

Ορισμός

«πόσιμο νερό»: το νερό που πληροί τις προδιαγραφές της οδηγίας 98/83/ΕΚ (ΚΥΑ Υ2/2600/2001) σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ (ΕΚ 852/2004, 853/2004, 2076/2005)

Η σφαγιοτεχνική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή πόσιμου νερού, έτσι ώστε να εξασφαλίζονται τα τρόφιμα από τυχόν επιμόλυνση.

Επιπλέον «πόσιμο» πρέπει να είναι το νερό που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο επιφανειών που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, σκευών, χεριών κλπ.

Στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό, παραδείγματος χάρη για πυροσβεστική χρήση, ψύξη και άλλους παρεμφερείς σκοπούς, πρέπει να κυκλοφορεί σε **χωριστό δίκτυο** που να φέρει τη **σχετική ένδειξη**. Το μη πόσιμο νερό δεν πρέπει να συνδέεται με τα δίκτυα πόσιμου νερού ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρροής στα δίκτυα πόσιμου νερού.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ

Οι υπεύθυνοι των εγκαταστάσεων είναι υποχρεωμένοι να διασφαλίζουν ότι το νερό που χρησιμοποιείται στις διαδικασίες παραγωγής σφαγίων πληροί τις προδιαγραφές. Για αυτόν το λόγο ο έλεγχος του νερού του σφαγείου είναι άρρηκτα συνδεδεμένος με το σύστημα αυτοελέγχου.

Οι απαιτήσεις του αυτοελέγχου που πραγματοποιεί η εγκατάσταση δεν είναι ίδιες σε κάθε περίπτωση καθώς υπάρχουν ιδιαιτερότητες. Μια βασική διάκριση που θα μπορούσε να γίνει είναι μεταξύ εγκαταστάσεων που χρησιμοποιούν νερό δικτύου το οποίο ελέγχεται από τον φορέα ύδρευσης και αυτών που χρησιμοποιούν νερό από ιδιωτική πηγή ύδρευσης. Ένα βασικό πλαίσιο κατευθύνσεων θα μπορούσε να περιλαμβάνει τα εξής:

- ✚ Σε κάθε περίπτωση το σφαγείο πρέπει να διαθέτει σχεδιάγραμμα κάτοψης όπου θα επισημαίνονται αριθμημένες οι παροχές νερού στους διάφορους χώρους. Να διακρίνεται σαφώς μέσω αυτού ότι το μη πόσιμο νερό (εάν υπάρχει) κυκλοφορεί σε χωριστό δίκτυο από το πόσιμο.
- ✚ Σε περίπτωση που η εγκατάσταση χρησιμοποιεί νερό από ιδιωτική ύδρευση (γεώτρηση) πρέπει να είναι σε θέση να αποδεικνύει την ποιότητα και την υγιεινή του νερού που χρησιμοποιεί με:
 - α) την αρχική ελεγκτική παρακολούθηση (πίνακας 1) του νερού της επιχείρησης τροφίμων που να αποδεικνύει τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις για το πόσιμο νερό,
 - β) την ετήσια δοκιμαστική παρακολούθηση (πίνακας 1) του νερού. Σε περίπτωση που οι παραμετρικές τιμές είναι σταθερές και καλύτερες από αυτές που προβλέπονται στην ΚΥΑ Γ1(Δ) ΓΠοικ.67322/19-09-2017 (Β' 3282) η συχνότητα μπορεί να μειώνεται,
 - γ) την ανά εποχή (4/έτος) έλεγχο των μικροβιολογικών παραμέτρων της ελεγκτικής παρακολούθησης (πίνακας 1).
- ✚ Στην περίπτωση που η εγκατάσταση εφαρμόζει χλωρίωση του νερού θα πρέπει να ελέγχεται η συγκέντρωση του χλωρίου κατά τη διαδικασία της χλωρίωσης και να υπάρχει άμεση επί τόπου διόρθωση ώστε να εξασφαλίζεται η προβλεπόμενη υπολειμματικότητα.
- ✚ Όταν διαπιστώνεται ότι οι τιμές των αποτελεσμάτων ορισμένων εκ των παραμέτρων της ελεγκτικής, της δοκιμαστικής ή συμπληρωματικής παρακολούθησης είναι εκτός των προβλεπομένων στην ΚΥΑ Γ1(Δ) ΓΠοικ.67322/19-09-2017 (Β' 3282), οι εξετάσεις θα πρέπει να επαναλαμβάνονται άμεσα και να λαμβάνονται όλα τα αναγκαία μέτρα για την αποκατάσταση της υδροδότησης με πόσιμο νερό.



YA_NEPO.pdf

(Εγκύκλιος ΕΦΕΤ/ ΑΔΑ:ΒΝΑΞΟΡ9Τ-45Φ)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Ελεγκτική , δοκιμαστική και συμπληρωματική παρακολούθηση

i) Ελεγκτική παρακολούθηση

Σκοπός της ελεγκτικής παρακολούθησης είναι να παρέχονται τα στοιχεία που απαιτούνται για να διαπιστωθεί κατά πόσον τηρούνται όλες οι απαιτούμενες προδιαγραφές του πόσιμου νερού

Πίνακας 12: Παράμετροι ελεγκτικής παρακολούθησης

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
----------------------------	------------

Escherichia coli (E.coli)	παραμετρική τιμή:0/100ml
Εντερόκοκκοι	παραμετρική τιμή: 0/100ml
Κολοβακτηριοειδή	παραμετρική τιμή:0/100ml
Αριθμός αποικιών σε 22°C/37°C	άνευ ασύνηθους μεταβολής
ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
Ακρυλαμίδιο	
Αντιμόνιο	
Αρσενικό	
Βενζόλιο	
Βενζο-α-πυρένιο	
Βόριο	
Βρωμικά	
Κάδμιο	
Χρώμιο	
Χαλκός	
Κυανιούχα	
1,2 -διχλωροαιθάνιο	
Επιχλωρυδρίνη	
Φθοριούχα	
Μόλυβδος	
Υδράργυρος	
Νικέλιο	
Νιτρικά	
Νιτρώδη	
Παρασιτοκτόνα	Ως «παρασιτοκτόνα» νοούνται: -οργανικά εντομοκτόνα, - οργανικά ζιζανιοκτόνα, - οργανικά μυκητοκτόνα, - οργανικά νηματωδοκτόνα, - οργανικά ακαριοκτόνα, - οργανικά φυκοκτόνα, - οργανικά τρωκτικοκτόνα, - οργανικά γλινοκτόνα, - συναφή προϊόντα (μεταξύ άλλων, οι ρυθμιστές αύξησης) - και οι σχετικοί μεταβολίτες αυτών, προϊόντα υποβάθμισης και αντίδρασης. Ελέγχονται μόνο τα παρασιτοκτόνα των οποίων πιθανολογείται η παρουσία σε μία δεδομένη παροχή νερού.
Σύνολο παρασιτοκτόνων	
Πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες	Άθροισμα συγκεντρώσεων των: -βενζο(β)φθορανθένιο, -βενζο(λ)φθορανθένιο, -βενζο(η,θ,ι)περυλένιο, -ινδενο(1,2,3-γ,δ)πυρένιο.
Σελήνιο	

Τετραχλωροαιθέριο και Τριχλωροαιθέριο	
Ολικά τριαλογονομεθάνια	Άθροισμα συγκεντρώσεων των: χλωροφόρμιο, βρωμοφόρμιο, διβρωμοχλωρομεθάνιο, βρωμοδιχλωρομεθάνιο.
Βινυλοχλωρίδιο	

ii) Δοκιμαστική παρακολούθηση

Σκοπός της δοκιμαστικής παρακολούθησης είναι να παρέχονται, σε τακτική βάση, στοιχεία για την οργανοληπτική και μικροβιολογική ποιότητα του πόσιμου νερού καθώς και πληροφορίες για την αποτελεσματικότητα της επεξεργασίας του πόσιμου ύδατος.

Πίνακας 123: Παράμετροι δοκιμαστικής παρακολούθησης

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
Αργίλιο	
Αμμώνιο	
Χρώμα	
Αγωγιμότητα	
Χλωριούχα	
Clostridium Perfringens (συμπεριλαμβανομένων των σπόρων)	Απαιτείται μόνον όταν το νερό προέρχεται ή επηρεάζεται από επιφανειακό νερό.
Συγκέντρωση ιόντων υδρογόνου	
Σίδηρος	Απαιτείται μόνο όταν χρησιμοποιείται ως κροκιδωτικό.
Νιτρώδη	Απαιτείται μόνο όταν για την απολύμανση γίνεται χλωραμίνωση.
Μαγγάνιο	
Θειικά	
Νάτριο	
Οσμή	
Γεύση	
Αριθμός αποικιών σε 22° C και 37° C	
Κολοβακτηριοειδή	
Θολότητα	
Υπολειμματικό χλώριο	Απαιτείται μόνο όταν για την απολύμανση χρησιμοποιείται η μέθοδος της χλωρίωσης

8.6 ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ /ΑΝΑΚΛΗΣΗ

Η ιχνηλασιμότητα υπό την ευρεία της έννοια, ως η παρακολούθηση της ροής των πληροφοριών, βασίζεται στις στοιχειώδεις, γενικές απαιτήσεις που τίθενται στο άρθρο 18 του Κανονισμού Ε.Κ. 178/2002, αλλά και στις ειδικές πληροφορίες που απαιτούνται σε ορισμένους τομείς τροφίμων και οι οποίες τίθενται από ένα σύνολο ειδικών κατά περίπτωση Κανονισμών (Καν. 1337/2013/ΕΕ).

Η ιχνηλασιμότητα αποτελεί ένα εργαλείο διαχείρισης κινδύνου που επιτρέπει στους υπευθύνους των εγκαταστάσεων και στις αρμόδιες αρχές να αποσύρουν ή /και να ανακαλούν μη ασφαλή προϊόντα. Η ιχνηλασιμότητα δεν εγγυάται από μόνη της την ασφάλεια των τροφίμων, αλλά στοχεύει στον περιορισμό ενός προβλήματος σχετικά με την ασφάλεια.

Η σκοπιμότητα της εστιάζεται στη:

- ✚ διευκόλυνση στοχευμένων αποσύρσεων & ανακλήσεων,
- ✚ διευκόλυνση της εκτίμησης του κινδύνου από τις ελεγκτικές αρχές.

Ωστόσο, τα παράπλευρα οφέλη από την εφαρμογή της σχετίζονται με την:

- ✚ παροχή ακριβούς πληροφόρησης στους καταναλωτές / αξιοπιστία πληροφοριών που παρέχονται σε ένα προϊόν
- ✚ δυνατότητα των αρχών να το χρησιμοποιούν ως εργαλείο στην εξακρίβωση φαινομένων απάτης
- ✚ πραγματοποίηση δίκαιων ανταλλαγών μεταξύ επιχειρήσεων

Το άρθρο 18 του Καν. Ε.Κ. 178/2002 καθιστά την ιχνηλασιμότητα υποχρεωτική για όλες τις εγκαταστάσεις τροφίμων. Απαιτείται από τους υπευθύνους να διαθέτουν και να εφαρμόζουν σύστημα ιχνηλασιμότητας προσαρμοσμένο στις δικές τους ανάγκες με στόχο την παρακολούθηση της φυσικής ροής των προϊόντων.

Ο υπεύθυνος της εγκατάστασης πρέπει να είναι σε θέση να ταυτοποιεί από που προέρχονται τα προϊόντα του και που πηγαίνουν, καθώς και να παρέχει γρήγορα και άμεσα αυτές τις πληροφορίες στις αρμόδιες αρχές, όταν αυτές το ζητήσουν.

Πρέπει, με άλλα λόγια, το σύστημα της ιχνηλασιμότητας να συνδέει προμηθευτές /πελάτες με προϊόντα.

Είναι προφανές ότι η απαίτηση της ιχνηλασιμότητας βασίζεται στην προσέγγιση «ένα βήμα πίσω – ένα βήμα μπροστά».

ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΩΝ ΖΩΩΝ

Κατά την παραλαβή των ζώων αυτά πρέπει να φέρουν σήμανση – ενώτια και να συνοδεύονται από υγειονομικό πιστοποιητικό και την Υπεύθυνη Δήλωση του κτηνοτρόφου με όλες τις πληροφορίες.

Γίνεται ταυτοποίηση των ζώων σε αυτό το στάδιο, δηλαδή διασταυρωτικός έλεγχος των ενωτίων και των συνοδευτικών εγγράφων. Στο υγειονομικό πιστοποιητικό αναγράφονται όλες οι απαραίτητες πληροφορίες που συνδέουν το ζώο με την εκμετάλλευση προέλευσης.

Σε αυτό το στάδιο ο Υπεύθυνος υποδοχής και ορθής μεταχείρισης των ζώων συμπληρώνει το έντυπο των αφίξεων και συλλέγει τις υπεύθυνες δηλώσεις των κτηνοτρόφων (Πληροφορίες για τη Τροφική αλυσίδα) και τα συνοδευτικά έγγραφα προκειμένου να τα παραδώσει στον υπεύθυνο παραγωγής του σφαγείου. Σε περίπτωση αποκλίσεων ή ελλείψεων ενημερώνεται αμέσως ο επίσημος κτηνίατρος.

Με ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου συμπληρώνεται το ΒΙΒΛΙΟ ΠΡΟΣΑΧΘΕΝΤΩΝ ΖΩΩΝ.

Σε όλη τη γραμμή σφαγής θα πρέπει να υπάρχει αναγνώριση του προϊόντος (σε ποιον κτηνοτρόφο ανήκουν τα σφάγια) και να υπάρχει σύνδεση του σφαγίου με τα σπλάχνα. Στο στάδιο της κρεοσκοπίας από τον επίσημο κτηνίατρο ελέγχεται κάθε σφάγιο χωριστά μαζί με όλα τα παραπροϊόντα του.

Μετά τη ζύγιση και τη σφράγιση πρέπει να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα στο σφάγιο (στοιχεία του τελικού παραλήπτη αυτού, τον κρεοπώλη ή τον έμπορο) και να τεκμηριώνεται με τα σχετικά εμπορικά έγγραφα.

Η όλη διαδικασία πρέπει να καταγράφεται στο Βιβλίο σφαγής του σφαγείου και αναρτάται και στο σύστημα ΑΡΤΕΜΙΣ εντός του προβλεπόμενου χρονικού διαστήματος..

ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ανάκληση είναι η επιτυχής απομάκρυνση των τροφίμων από την αγορά με σκοπό την Προστασία της Δημόσιας Υγείας και η διευκόλυνση για γρηγορότερο και αποτελεσματικότερο εντοπισμό και απομάκρυνση των μη ασφαλών τροφίμων από τη αγορά.

Ο πρωταρχικός ρόλος του υπευθύνου της εγκατάστασης είναι να απομακρύνει χωρίς καθυστέρηση τα μη ασφαλή τρόφιμα από την αγορά και να ενημερώσει έγκαιρα τις αρμόδιες αρχές και άλλους υπευθύνους επιχειρήσεων (π.χ. κρεοπωλεία).

Υπάρχουν δύο στάδια στην περίπτωση μιας ανάκλησης προϊόντος. Το στάδιο του σχεδιασμού εστιάζεται στην ανάπτυξη και στην τεκμηρίωση των διαδικασιών που είναι απαραίτητες για την αποτελεσματική ανάκληση των προϊόντων. Το στάδιο εκτέλεσης εστιάζεται στις σημαντικές εκτιμήσεις για την αποτελεσματική απομάκρυνση των μη ασφαλών τροφίμων από την αγορά κατά τη διάρκεια της ανάκλησης των προϊόντων.

Για την αποτελεσματική λειτουργία του συστήματος ιχνηλασιμότητας και ανάκλησης πρέπει να ορίζονται υπεύθυνοι (προτείνεται να συμμετέχουν ο υπεύθυνος του HACCP, ο υπεύθυνος της

εγκατάστασης, ο υπεύθυνος παραγωγής και ο υπεύθυνος του λογιστηρίου). Έργο τους είναι η λήψη όλων των απαραίτητων μέτρων και η ανάληψη διορθωτικών ενεργειών προκειμένου να είναι εφικτή η αποτελεσματική ανάκληση προϊόντων.

Ο υπεύθυνος του λογιστηρίου οφείλει να τηρεί κατάλογο προμηθευτών – κτηνοτρόφων και πελατών – κρεοπωλών/εμπόρων με όλες τις απαιτούμενες πληροφορίες ώστε να επιτυγχάνεται η σύνδεση του προϊόντος με τον τελικό παραλήπτη.

Προκειμένου να διασφαλιστεί η ετοιμότητα της ομάδας και η αποτελεσματικότητα της διαδικασίας πρέπει να προβλέπεται μία φορά ετησίως η διενέργεια άσκησης εικονικής ανάκλησης και η τήρηση σχετικού αρχείου.

Σχετικά έντυπα

Κατάλογος προμηθευτών – κτηνοτρόφων (Ε16)

Κατάλογος πελατών – εμπόρων (Ε17)

8.7 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ / ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

8.7.1 Διαχείριση ζωικών υποπροϊόντων

Τα ζωικά υποπροϊόντα (ΖΥΠ) περιλαμβάνουν τα μέρη του ζώου που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Τα ζωικά υποπροϊόντα αποτελούν δυνητική απειλή για τη δημόσια υγεία, την υγεία των ζώων και το περιβάλλον. Κατά το παρελθόν, οι κρίσεις που συνδέθηκαν με την εκδήλωση εστιών αφθώδους πυρετού, την εξάπλωση της σπογγώδους εγκεφαλοπάθειας των βοοειδών (ΣΕΒ) και την ύπαρξη διοξινών σε ζωοτροφές, ανέδειξαν τις συνέπειες που είχε η ακατάλληλη χρήση ορισμένων ζωικών υποπροϊόντων στη δημόσια υγεία και την υγεία των ζώων και στην ασφάλεια των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

Συνεπώς, τα υποπροϊόντα αυτά πρέπει είτε να κατευθύνονται προς ασφαλείς τρόπους απόρριψης, όπως είναι η αποτέφρωση/συναποτέφρωση ή υγειονομική ταφή μετά από μεταποίηση, είτε να χρησιμοποιούνται με βιώσιμο τρόπο για παραγωγή ενέργειας, καυσίμων, φαρμάκων, ζωοτροφών, δερμάτων, λιπασμάτων, βιοαερίου με την προϋπόθεση ότι εφαρμόζονται αυστηροί κανόνες ώστε να ελαχιστοποιούνται οι πιθανοί κίνδυνοι για την υγεία.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ

Τα παραγόμενα ζωικά υποπροϊόντα, ανάλογα με την προέλευσή τους και το επίπεδο κινδύνου που παρουσιάζουν για τη δημόσια υγεία, την υγεία των ζώων και το περιβάλλον ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες, υψηλού, μεσαίου και χαμηλού κινδύνου, ως ακολούθως :

Υλικά κατηγορίας 1 (Υ1)

Τα υλικά της κατηγορίας 1 συνιστούν υψηλό κίνδυνο για την υγεία των ανθρώπων και των ζώων (Κανονισμός (ΕΚ) 1069/2009, άρθρο 8)

Υλικά κατηγορίας 2 (Υ2)

Τα υλικά της κατηγορίας 2 συνιστούν μεσαίο κίνδυνο για την υγεία των ανθρώπων και των ζώων (Κανονισμός (ΕΚ) 1069/2009, άρθρο 9)

Υλικά κατηγορίας 3 (Υ3)

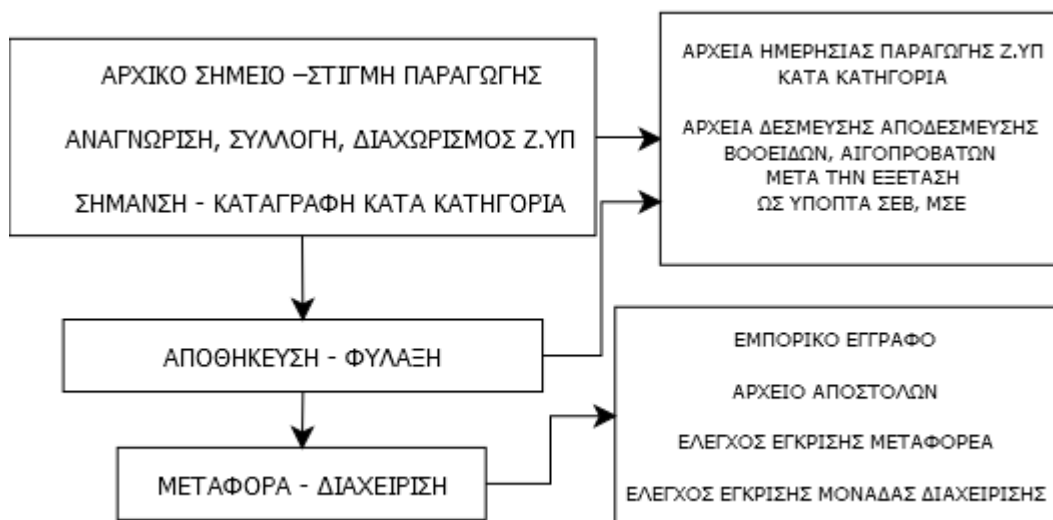
Τα υλικά της κατηγορίας 3 συνιστούν χαμηλό κίνδυνο για την υγεία των ανθρώπων και των ζώων (Κανονισμός (ΕΚ) 1069/2009, άρθρο 10)

ΟΡΘΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΖΥΠ – ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ

Υποχρέωση του κάθε υπευθύνου σφαγείου, να τα διαχωρίζει άμεσα, ανάλογα με την κατηγορία τους, να τα έχει επισημασμένα, να τα αποθηκεύει σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας και να τα αποστέλλει σε μονάδα διαχείρισης εγκεκριμένη για την κατηγορία στην οποία ανήκουν.

Σε κάθε σύστημα HACCP σφαγείου θα πρέπει να περιλαμβάνονται και οι διαδικασίες που αφορούν την ορθή διαχείριση των ζωικών υποπροϊόντων του σφαγείου.

Στο ακόλουθο διάγραμμα παρουσιάζεται σχηματικά η διαδικασία διαχείρισης των ζωικών υποπροϊόντων στις σφαγειοτεχνικές εγκαταστάσεις, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) 1069/2009.



ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ & ΣΥΛΛΟΓΗ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Πρωταρχική υποχρέωση των υπευθύνων σφαγείων, είναι η χωριστή συλλογή των υποπροϊόντων - με βάση την κατηγορία, τον τύπο και τη φύση τους - για να διευκολυνθεί η περαιτέρω ειδική επεξεργασία τους.

Για την άμεση κατηγοριοποίηση και συλλογή των υποπροϊόντων κατά μήκος της γραμμής σφαγής θα πρέπει να υπάρχουν ειδικοί, αποκλειστικής χρήσης, ανοξείδωτοι σκεπαστοί κάδοι - που να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα - οι οποίοι να διαθέτουν μόνιμη ανεξίτηλη σήμανση και χρωματικό διαχωρισμό.

Τα ζωικά υποπροϊόντα που παράγονται κυρίως κατά τη σφαγή των βοοειδών, αιγοπροβάτων και χοίρων συνήθως είναι :

- ✚ **Νεκρά ζώα** που πέθαναν κατά τη μεταφορά (υλικά κατηγορίας 1, εάν πρόκειται για νεκρά βοοειδή, αιγοπρόβατα ή υλικά κατηγορίας 2, εάν πρόκειται για νεκρούς χοίρους).
- ✚ **Αίμα** που παράγεται κατά την αφαίμαξη, το οποίο αντιστοιχεί περίπου στο 3-4% του ζώντος βάρους και το οποίο ανήκει στην κατηγορία 3, εκτός αν πρόκειται για σφαγή ζώων ύποπτων ή με επιβεβαιωμένη ΜΣΕ οπότε, ανήκει στην κατηγορία 1.

Για τον σκοπό αυτό στα σφαγεία μηρυκαστικών θα πρέπει να υπάρχει ειδική πρόβλεψη για 2η ή και για 3η δεξαμενή αίματος, προκειμένου να διοχετεύεται εκεί το αίμα των ζώων που είναι επιβεβαιωμένη η ΜΣΕ και το αίμα των ζώων των οποίων είναι σε αναμονή τα αποτελέσματα των εργαστηριακών εξετάσεων για ΜΣΕ, όπου αυτό απαιτείται.

- ✚ **Υλικά ειδικού κινδύνου** που ανήκουν στην κατηγορία 1 (κατά νόμο). Τα ΥΕΚ πρέπει να αφαιρούνται και να βάζονται με ανεξίτηλη χρωστική ουσία αμέσως μετά την αφαίρεσή τους.

Συγκεκριμένα τα ΥΕΚ που προέρχονται από ζώα με καταγωγή από ένα κράτος μέλος ή μια τρίτη χώρα

με ελεγχόμενο ή απροσδιόριστο κίνδυνο ΣΕΒ είναι :

ΒΟΟΕΙΔΗ		ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΑ	
Υλικά ειδικού κινδύνου	Ηλικία	Υλικά ειδικού κινδύνου	Ηλικία
Κρανίο συμπ. εγκεφάλου και οφθαλμών εκτός κάτω γνάθου	άνω 12 μηνών	Κρανίο συμπ. εγκεφάλου και οφθαλμών	άνω 12 μηνών
Νωτιαίος μυελός	άνω 12 μηνών	Νωτιαίος μυελός	άνω 12 μηνών
Σπονδυλική στήλη εκτός α) σπονδύλων ουράς, β) ακανθωδών και εγκάρσιων αποφύσεων αυχενικών, θωρακικών και οσφυϊκών σπονδύλων, γ) μέσης ιεράς ακρολοφίας και πτερύγων ιερού οστού συμπερ. τα γάγγλια ραχιαίας ρίζας	άνω 30 μηνών		
Αμυγδαλές	όλα		
Τα τελευταία τέσσερα μέτρα του λεπτού εντέρου, το τυφλό και το μεσεντέριο	όλα		

- ✚ **Κατασχεμένα σφάγια, όργανα ή ιστοί** (υλικά κατηγορίας 2, αν η κατάσχεση γίνει για υγειονομικούς λόγους ή υλικά κατηγορίας 3, αν η κατάσχεση γίνει για μη υγειονομικούς λόγους)
- ✚ **Ιστοί και όργανα του σφάγιου, τα οποία δεν είναι εδώδιμα** (υλικά κατηγορίας 2 ή 3)
- ✚ **Κόπρος και περιεχόμενο του πεπτικού σωλήνα** (υλικά κατηγορίας 2). Συλλέγεται χωριστά και μπορεί να οδηγηθεί σε μονάδα λιπασματοποίησης ή να γίνει διασπορά της, σε ορισμένο αγρόκτημα
- ✚ **Δέρμα**, αντιστοιχεί περίπου στο 6 % του ζώντος βάρους του ζώου και είναι υλικό κατηγορίας 3 (εκτός αν πρόκειται για μηρυκαστικό για το οποίο απαιτείται δοκιμή ΜΣΕ). Πρέπει να απομακρύνεται αμέσως από την γραμμή σφαγής, σε ειδικό προς τον σκοπό αυτό χώρο του σφαγείου και να παραδίδεται μόνο σε εγκεκριμένες μονάδες ενδιάμεσου χειρισμού.
- ✚ **Υλικά που κατακρατούνται στο φίλτρο των 6mm** (υλικά κατηγορίας 1 ή 2)

Προσοχή!



Σε καμιά περίπτωση δεν πρέπει να γίνεται σύγχυση μεταξύ των ζωικών υποπροϊόντων (δηλ. υλικών που σίγουρα θα αποσυρθούν από την ανθρώπινη τροφική αλυσίδα) και των παραπροϊόντων δηλ. στομάχια, λίπος, κλπ τα οποία θα οδηγηθούν μετά από περαιτέρω επεξεργασία σε εργαστήριο παρασκευής προϊόντων για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΣΗΜΑΝΣΗ

Χρωματικός κώδικας

Μαύρο χρώμα, για υλικά της κατηγορίας 1

Κίτρινο χρώμα, για υλικά της κατηγορίας 2 (εκτός της κόπρου και του περιεχομένου του πεπτικού συστήματος)

Πράσινο χρώμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε μπλε χρώμα, για υλικά της κατηγορίας 3

A. Περιέκτες συλλογής

Κατά την κατηγοριοποίηση, τα υποπροϊόντα πρέπει να τοποθετούνται σε ειδικούς, **αποκλειστικής χρήσης, στεγανούς περιέκτες** που βρίσκονται κατά μήκος της γραμμής σφαγής και είτε είναι έγχρωμοι και χρώματος ανάλογου της κατηγορίας των υλικών που περιλαμβάνουν, είτε επισημαίνονται με την επικόλληση ετικέτας, πλάτους τουλάχιστον 15 εκατοστών, στην οποία αναγράφεται η κατηγορία και φέρει το χρωματικό κώδικα με ανεξίτηλη χρωστική ουσία.

B. Υλικά Ειδικού Κινδύνου Καν.999/2001 Παράρτημα V

Τα υλικά ειδικού κινδύνου πρέπει πάντα να χρωματίζονται με χρώμα μπλε (0.5% V E131), αμέσως μετά την αφαίρεση από το σφάγιο. Η βαφή πρέπει να είναι ορατή στο 100% της επιφάνειάς τους.

✚ Η χρωστική ετοιμάζεται σύμφωνα με τις οδηγίες και υπάρχουν κατάλληλες διευκολύνσεις για την εφαρμογή της (Τα εγχειρίδια οδηγιών των χρωστικών πρέπει να είναι διαθέσιμα).

✚ Η χρωστική πρέπει να μην επιμολύνει κρέας ή σπλάχνα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

Η χρωστική τοποθετείται στα υποπροϊόντα χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση ΠΡΙΝ αυτά εγκαταλείψουν την εγκατάσταση. Σε περίπτωση κινδύνου επιμολύνσης του κρέατος, τότε η χρωστική επιτίθεται μόλις τα ΖΥΠ εγκαταλείψουν την αίθουσα σφαγής, σε κατάλληλο χώρο. Στην περίπτωση των ΥΕΚ πρέπει να προνοηθεί κάποιος τρόπος ανάδευσης ώστε η χρωστική να καλύψει το 100% της επιφάνειας κάθε τεμαχίου.

ΠΡΟΣΩΡΙΝΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Πριν την προσωρινή αποθήκευση, τα ΖΥΠ ζυγίζονται ανά κατηγορία ή/και ανά είδος και συνεπώς όλα τα σφαγεία πρέπει να διαθέτουν ζυγολόγιο ώστε η καθημερινή καταγραφή των ΖΥΠ να γίνεται με πραγματικά δεδομένα και όχι κατ' εκτίμηση.

Για την πρόληψη των διασταυρούμενων επιμολύνσεων, οι περιέκτες (δοχεία, βαρέλια κλπ) αποθηκεύονται προσωρινά σε ξεχωριστό ειδικό χώρο. Οι επαναχρησιμοποιούμενοι περιέκτες, καθώς και όλα τα επαναχρησιμοποιούμενα στοιχεία του εξοπλισμού ή των συσκευών που έρχονται σε επαφή με ζωικά υποπροϊόντα πρέπει να καθαρίζονται, να πλένονται και/ή να απολυμαίνονται έπειτα από κάθε χρήση στον βαθμό που είναι αναγκαίο. Οι επαναχρησιμοποιούμενοι περιέκτες πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά ενός συγκεκριμένου ζωικού υποπροϊόντος ή παράγωγου προϊόντος.

Ο χώρος προσωρινής αποθήκευσης είναι αποκλειστικής χρήσης, με δυνατότητα ψύξης, όπου τα ζωικά υποπροϊόντα τοποθετούνται μέσα σε καλά σκεπασμένους κάδους - ανά κατηγορία- ως την απομάκρυνση τους από το σφαγείο.

Προσοχή!



Δεν επιτρέπεται να αποθηκεύονται τα ζωικά υποπροϊόντα (δηλ. υλικά που αποσύρονται από την ανθρώπινη τροφική αλυσίδα) **με τα παραπροϊόντα** δηλ. στομάχια, λίπος, κλπ τα οποία θα οδηγηθούν - μετά από περαιτέρω επεξεργασία σε εργαστήριο παρασκευής προϊόντων - για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ - ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

Η ιχνηλασιμότητα είναι ένα εργαλείο επιβεβαίωσης της σωστής διαχείρισης και δυνατότητας ανίχνευσης της πορείας, των υποπροϊόντων σε περίπτωση προβλήματος.

Για τον σκοπό αυτό οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να τηρούν πλήρη αρχεία για τουλάχιστον δύο έτη και συγκεκριμένα :

A. για κάθε μέρα σφαγής

- ✚ **Να καταγράφονται** οι παραγόμενες ποσότητες των ζωικών υποπροϊόντων ανά κατηγορία και είδος υλικών (Υπόδειγμα «Ημερήσια Καταγραφή Παραγωγής ΖΥΠ Σφαγείου»)

B. για κάθε αποστολή

- ✚ **Να συμπληρώνεται το μητρώο αποστολών** σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή (Υπόδειγμα «Μητρώο Αποστολής ΖΥΠ Σφαγείου»)

✚ **Να εκδίδεται εμπορικό έγγραφο**, στο οποίο πρέπει οπωσδήποτε να αναγράφονται:

- ✓ η ημερομηνία αποστολής των υλικών
- ✓ η περιγραφή του υλικού (κατηγορία, είδος ζώου όταν προορίζονται να χρησιμοποιηθούν ως ζωοτροφές)
- ✓ η ποσότητα των υλικών (κατ' όγκο, βάρος ή αριθμό μονάδων συσκευασίας)
- ✓ ο αριθμός έγκρισης του οχήματος
- ✓ το όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη και ο αριθμός έγκρισης ή καταχώρισής του

ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΑΡΜΟΔΙΩΝ ΑΡΧΩΝ

Οι υπεύθυνοι σφαγείων πρέπει κάθε **εξάμηνο** να συμπληρώνουν πίνακα με :

1. τις παραγόμενες ποσότητες υποπροϊόντων του σφαγείου ανά κατηγορία,
2. το είδος της διαχείρισης που επέλεξαν,
3. τους παραλήπτες στους οποίους τα απέστειλαν (ποσότητα ανά παραλήπτη)
4. τα οχήματα που χρησιμοποίησαν

Σχετικά έντυπα

Ημερήσια κατάσταση παραγωγής ΖΥΠ (Ε18)

Εξαμηνιαία κατάσταση ΖΥΠ (Ε19)

Μητρώο αποστολών (Ε20)

8.7.2 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

- Η ξεχωριστή αποχέτευση των όμβριων υδάτων και λυμάτων από αυτούς των χώρων υγιεινής (τουαλέτες, μπάνια) είναι υποχρεωτική.

- Οι αγωγοί των λυμάτων δεν πρέπει να επικοινωνούν με αυτούς του πόσιμου νερού και θα πρέπει να χρωματίζονται ειδικά.

-Τα λύματα από περιοχές παραγωγής απελευθερώνονται στο δέκτη μόνο μετά την αφαίρεση στερεών αποβλήτων και λιπών.

-Τα οργανικά απόβλητα καθώς και άλλα απόβλητα θα πρέπει να απομακρύνονται συχνά από τους χώρους παραγωγής, με συχνότητα ανάλογη με το μέγεθος της παραγωγής, και τα δοχεία απορριμμάτων πρέπει να είναι κατασκευασμένα από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται. Τα δοχεία πρέπει να έχουν καλύμματα και να τοποθετούνται στις θέσεις όπου παράγονται τα απόβλητα.

-Τα στερεά απόβλητα πρέπει να αποθηκεύονται στον προκαθορισμένο χώρο ή σε δοχεία. Αυτές οι θέσεις θα πρέπει να επισημαίνονται καταλλήλως, να μην υπάρχει διαρροή και να σφραγίζονται μέχρι την απομάκρυνσή τους. Οι εν λόγω θέσεις πρέπει να προστατευμένες από επιβλαβείς οργανισμούς. Ιδανικά αποθηκεύονται εκτός των περιοχών παραγωγής και αποθήκευσης τροφίμων.

-Τα υλικά και τα χάρτινα κουτιά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία δεν είναι απαραίτητο να αποθηκεύονται χωριστά, αλλά θα πρέπει να διαχωρίζονται από τα τρόφιμα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην αποτελούν κίνδυνο για τη διασταυρούμενη μόλυνση τους.

-Τα δοχεία απορριμμάτων πρέπει να πλένονται τακτικά και να απολυμαίνονται, εάν χρειαστεί.

-Πρέπει να υπάρχει ομάδα εργαζομένων εκπαιδευμένων στη διαχείριση των απορριμμάτων ή σύμβαση με σχετικές επιχειρήσεις.

9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΣΦΑΓΕΙΑ ΑΔΕΙΟΔΟΤΗΜΕΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΔ 23/2014

Προκειμένου να εγκριθούν σφαγεία μικρής δυναμικότητας, τα οποία ευρίσκονται σε μικρά νησιά, πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις, σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 853/2004:



α) Να διαθέτουν στεγασμένο χώρο σταυλισμού, διευθετημένο έτσι ώστε, να διασφαλίζονται τα επιδημιολογικά κριτήρια και τα κριτήρια της προστασίας των ζώων.

Η απαίτηση ύπαρξης στεγασμένου χώρου σταυλισμού **δεν είναι υποχρεωτική**, εφόσον οι αποστάσεις μεταξύ των σταύλων προέλευσης των ζώων και του σφαγείου μικρής δυναμικότητας δεν υπερβαίνουν τα πενήντα (50) χιλιόμετρα και τα ζώα σφάζονται αμέσως με την άφιξή τους στο σφαγείο.

β) Να διαθέτουν, τουλάχιστον, **είτε δύο ξεχωριστές αίθουσες, είτε μια μεγάλη αίθουσα, σαφώς διαχωρισμένη σε δύο ζώνες, «την καθαρή» και την «ακάθαρτη» ζώνη**, όπου πραγματοποιούνται οι προβλεπόμενες για κάθε ζώνη εργασίες. Εφόσον υπάρχει μία μόνο αίθουσα, επιτρέπεται σε αυτή να πραγματοποιούνται όλες οι εργασίες, με την προϋπόθεση ότι αυτές εκτελούνται διαδοχικά και με χρονικό διαχωρισμό ικανό για τη διενέργεια της απαιτούμενης καθαριότητας και απολύμανσης του χώρου.

γ) Να διαθέτουν, τουλάχιστον, **μία εγκατάσταση για το πλύσιμο των χεριών**, έναν αποστειρωτήρα εργαλείων κοπής που επιτυγχάνει **ελάχιστη θερμοκρασία 82° C** ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα, τόσο στην «καθαρή» όσο και στην «ακάθαρτη» ζώνη και ικανό αριθμό μαχαιριών κοπής.

δ) Να διαθέτουν ψυκτικό θάλαμο. Εφόσον αυτό δεν είναι δυνατό, τα τελικά προϊόντα πρέπει να απομακρύνονται αμέσως μετά την υγειονομική επισήμανσή τους, με φορτηγά ψυγεία, με την προϋπόθεση ότι η διάρκεια μεταφοράς τους δεν υπερβαίνει τις δύο ώρες. Τα φορτηγά ψυγεία πρέπει να εξασφαλίζουν θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη των 3° C για τα εντόσθια και των 7° C για το κρέας. Η διαδικασία της ιχνηλασιμότητας πρέπει να επιβεβαιώνεται για όλα τα προϊόντα.

ε) Να διαθέτουν, τουλάχιστον, ένα ψυκτικό θάλαμο που κλειδώνει, για τη δέσμευση των σφάγιων, μέχρι την έκδοση ευνοϊκών εργαστηριακών αποτελεσμάτων για τις μεταδοτικές σπογγώδεις εγκεφαλοπάθειες και την τριχινίαση.

στ) Να διαθέτουν αίθουσα ή γραφείο που κλειδώνει, το οποίο να χρησιμοποιείται από τον επίσημο κτηνίατρο, που είναι υπεύθυνος για την επίβλεψη και τον έλεγχο του κρέατος. Εφόσον αυτό δεν είναι

δυνατόν, τότε τα κτηνιατρικά αρχεία και οι σφραγίδες επισήμανσης φυλάσσονται αποκλειστικά στην έδρα της αρμόδιας κτηνιατρικής υπηρεσίας.

ζ) Να διαθέτουν ειδικά δοχεία για τη συλλογή των ζωικών υποπροϊόντων, κατηγορίας I, II και III, συμπεριλαμβανομένων και των υλικών ειδικού κινδύνου και να τα διαχειρίζονται, σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού (ΕΚ) 1069/2009 (ΕΕ L 300) και του π.δ. 211/2006 (Α' 211). **Εφόσον διαθέτουν μόνο ένα δοχείο, η χρήση του επιτρέπεται μόνο υπό την προϋπόθεση ότι τα υποπροϊόντα που συλλέγονται κατατάσσονται στην κατηγορία υψηλότερου κινδύνου.**

η) Να διαθέτουν σε ξεχωριστή αίθουσα, ατομικά ερμάρια, διαχωρισμένα με διαφορετικά χρώματα, για τη φύλαξη του ρουχισμού εργασίας και του ρουχισμού εξόδου του προσωπικού του σφαγείου.

θ) Να διαθέτουν εγκατάσταση κατάλληλη για τον καθαρισμό και την απολύμανση των οχημάτων μεταφοράς εκτός του σφαγείου.

ι) Να υπάρχει δυνατότητα διεξαγωγής ελέγχου των ζώων πριν από τη σφαγή τους, είτε στο στάβλο προέλευσης, είτε στην εγκατάσταση του σφαγείου αμέσως μετά την άφιξή τους. Έλεγχοι ταυτοποίησης των ζώων και έλεγχοι αναφορικά με την προστασία των ζώων πραγματοποιούνται στο σφαγείο αμέσως μετά την εκφόρτωσή τους.

ια) Η διαχείριση προϊόντων, όπως κεφάλια, έντερα, στόμαχοι και πόδια, πρέπει να πραγματοποιείται είτε σε ξεχωριστή αίθουσα είτε, εφόσον δεν υπάρχει ξεχωριστή αίθουσα, στην ίδια αίθουσα στην οποία διενεργούνται οι λοιπές εργασίες, με την προϋπόθεση ότι υφίσταται χρονικός διαχωρισμός μεταξύ τους, κατά τη διάρκεια του οποίου διενεργείται η απαιτούμενη καθαριότητα και απολύμανση του χώρου. Σε αντίθετη περίπτωση, τα προϊόντα αυτά χαρακτηρίζονται ως ζωικά υποπροϊόντα.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ ΕΝΤΥΠΩΝ

Παρακάτω παρουσιάζονται υποδείγματα εντύπων που πρέπει να τηρούνται για την τεκμηρίωση της εφαρμογής του συστήματος αυτοελέγχου. Τα υποδείγματα αυτά περιλαμβάνουν τις ελάχιστες απαιτήσεις προκειμένου μία σφαγιοτεχνική εγκατάσταση να παρουσιάζει συμμόρφωση με τις διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας. Σε κάθε περίπτωση ο ΥΕΤ με την ομάδα HACCP της εγκατάστασης, αφού λάβει υπόψη τα υποδείγματα μπορεί να καταρτίσει έγγραφα τεκμηρίωσης εφαρμογής των διαδικασιών στα πλαίσια του αυτοελέγχου.

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ		ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
		Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
		ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΝΤΥΠΩΝ	
Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΝΤΥΠΟΥ	ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΕΝΤΥΠΟΥ	
1	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ, ΣΦΑΓΙΩΝ, ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΡΩΝ	E1-1, E1-2, E1-3	
2	ΕΝΤΥΠΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ - ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗΣ	E2	
3	ΕΝΤΥΠΟ ΑΦΙΞΕΩΝ – ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΖΩΩΝ	E3	
4	ΕΝΤΥΠΟ ΕΠΕΙΓΟΥΣΑΣ ΣΦΑΓΗΣ	E4	
5	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ, ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ, ΧΟΙΡΩΝ	E5-1, E5-2, E5-3	
6	ΕΝΤΥΠΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ	E6	
7	ΟΡΙΣΜΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ	E7	
8	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	E8	
9	ΕΝΤΥΠΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	E9	
10	ΑΤΟΜΙΚΗ ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	E10	
11	ΕΝΤΥΠΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ	E11	
12	ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ (SWAB –TEST)	E12	
13	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	E13	
14	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	E14	
15	ΕΝΤΥΠΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΒΛΑΒΩΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	E15	
16	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ - ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ	E16	
17	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΕΛΑΤΩΝ - ΕΜΠΟΡΩΝ	E17	
18	ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΥΠ	E18	
19	ΕΞΑΜΗΝΙΑΙΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΖΥΠ	E19	
20	ΜΗΤΡΩΟ ΑΠΟΣΤΟΛΩΝ	E20	
21	ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	E21	

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ (Ε1-1)	

Περιγραφή χώρου: Μήνας/Έτος:

Ημ/νία	Θερμοκρασία °C πρωί				Θερμοκρασία °C μεσημέρι				Θερμοκρασία °C απόγευμα				Υπογραφή
	5	4	3		5	4	3		5	4	3		
1.													
2.													
3.													
4.													
5.													
6.													
7.													
8.													
9.													
-31													

Μετρήσεις - τεκμηρίωση

Αρίθμηση ψυγείων

- Οι θερμοκρασίες ελέγχονται οπτικά κάθε 4 ώρες
- Υπάρχει ηλεκτρονική καταγραφή κάθε ...min και τα δεδομένα μεταφέρονται σε αρχείο στον Η/Υ
- Κρίσιμες θερμοκρασίες: Ψυγεία $\leq 4^{\circ}\text{C}$

1. Ψυγείο ζωικών υποπροϊόντων
2. Ψυγείο υπόπτων σφάγιων
3. Ψυγείο σφάγιων

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ (Ε1-2)	

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ	ΕΜΠΟΡΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΦΑΓΙΟΥ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ
	ΒΟΟΕΙΔΩΝ	1.			
		2.			
	ΧΟΙΡΙΝΩΝ	1.			
		2.			
	ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ	1.			
		2.			
	ΒΟΟΕΙΔΩΝ	1.			
		2.			
	ΧΟΙΡΙΝΩΝ	1.			
		2.			
	ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ	1.			
		2.			
	ΒΟΟΕΙΔΩΝ	1.			
		2.			
	ΧΟΙΡΙΝΩΝ	1.			
		2.			
	ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ	1.			
		2.			
		2.			

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΡΩΝ (Ε1-3)	

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΓΡΑΜΜΗ ΣΦΑΓΗΣ	ΘΕΣΗ- ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΡΑ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ
	ΒΟΟΕΙΔΩΝ	1.		
		2.		
		3.		
		4.		
		5.		
		6.		
		7.		
		8.		
	ΧΟΙΡΙΝΩΝ	1.		
		2.		
		3.		
		4.		
		5.		
		6.		
		7.		
		8.		
	ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ	1.		
		2.		
		3.		
		4.		
		5.		
		6.		
		7.		
		8.		

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ				
	Υπεύθυνος σύνταξης:				Ημερομηνία:
	ΕΝΤΥΠΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ- ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗΣ (Ε2)				
Ημερομηνία εσωτερικής διακρίβωσης	Πιστοποιητικό διακριβωμένου εξοπλισμού	Ένδειξη διακριβωμένου εξοπλισμού	Ένδειξη οργάνου προς διακρίβωση	Απόκλιση	Υπογραφή
		1. 2.	1. 2.	1. 2. ΜΟ :	
		1. 2.	1. 2.	1. 2. ΜΟ :	
		1. 2.	1. 2.	1. 2. ΜΟ :	
		1. 2.	1. 2.	1. 2. ΜΟ :	
		1. 2.	1. 2.	1. 2. ΜΟ :	
		1. 2.	1. 2.	1. 2. ΜΟ :	

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 		ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ				
		Υπεύθυνος σύνταξης:			Ημερομηνία:	
		ΕΝΤΥΠΟ ΑΦΙΞΕΩΝ – ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΖΩΩΝ (Ε3)				
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΩΡΑ ΑΦΙΞΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΖΩΩΝ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΚΡΕΟΠΩΛΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΕΛΙΟΥ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΕΝΤΥΠΟ ΕΠΕΙΓΟΥΣΑΣ ΣΦΑΓΗΣ (Ε4)	

ΗΜΕΡΟ ΜΗΝΙΑ	ΩΡΑ ΑΦΙΞΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΖΩΟΥ	ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣ Η ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΜΕΤΑΦΟΡΕΑ- ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥ	ΑΙΤΙΟ ΕΠΕΙΓΟΥΣΑΣ ΣΦΑΓΗΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ (Ε5-1)	

ΗΜΕΡΟ ΜΗΝΙΑ	ΕΙΔΟΣ ΖΩΟΥ	ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΕΙΚΤΕΣ ΑΠΩΛΕΙΑΣ ΣΥΝΕΙΔΗΣΗΣ	ΔΕΙΚΤΕΣ ΑΠΩΛΕΙΑΣ ΣΥΝΕΙΔΗΣΗΣ			ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ
	ΒΟΟΕΙΔΗ	Από τέλος τη διαδικασίας αναισθητοποίησης μέχρι την αγκίστρωση	Αντανακλαστικά κερατοειδούς και βλεφάρων	Απουσία αντανακλαστικών κερατοειδούς και βλεφάρων	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
			Στάση του ζώου	Άμεση και μόνιμη κατάρρευση	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
		Κατά τη διενέργεια της τομής της αφαίμαξης	Κινήσεις του σώματος	Απουσία κινήσεων του σώματος	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
			Αναπνοή	Άπνοια	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
		Κατά την αφαίμαξη	Μυϊκός τόνος	Απώλεια μυϊκού τόνου	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
			Αναπνοή	Άπνοια	ΝΑΙ	ΟΧΙ	

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ (Ε5-2)	

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΕΙΔΟΣ ΖΩΟΥ	ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΕΙΚΤΕΣ ΑΠΩΛΕΙΑΣ ΣΥΝΕΙΔΗΣΗΣ	ΔΕΙΚΤΕΣ ΑΠΩΛΕΙΑΣ ΣΥΝΕΙΔΗΣΗΣ			ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ
	ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΑ	Από τέλος τη διαδικασίας αναισθητοποίησης μέχρι την αγκίστρωση	Αντανακλαστικά κερατοειδούς και βλεφάρων	Απουσία αντανακλαστικών κερατοειδούς και βλεφάρων	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
			Τονικοκλονικοί σπασμοί	Παρουσία τονικοκλονικών σπασμών	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
		Κατά τη διενέργεια της τομής της αφαίμαξης	Τονικοκλονικοί σπασμοί	Παρουσία τονικοκλονικών σπασμών	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
			Αναπνοή	Άπνοια	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
		Κατά την αφαίμαξη	Μυϊκός τόνος	Απώλεια μυϊκού τόνου	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
			Αναπνοή	Άπνοια	ΝΑΙ	ΟΧΙ	

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΧΟΙΡΙΝΩΝ (Ε5-3)	

ΗΜΕΡΟ ΜΗΝΙΑ	ΕΙΔΟΣ ΖΩΟΥ	ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΕΙΚΤΕΣ ΑΠΩΛΕΙΑΣ ΣΥΝΕΙΔΗΣΗΣ	ΔΕΙΚΤΕΣ ΑΠΩΛΕΙΑΣ ΣΥΝΕΙΔΗΣΗΣ			ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ
	ΧΟΙΡΙΝΑ	Από τέλος τη διαδικασίας αναισθητοποίησης μέχρι την αγκίστρωση	Αντανακλαστικά κερατοειδούς και βλεφάρων	Απουσία αντανακλαστικών κερατοειδούς και βλεφάρων	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
			Τονικοκλονικοί σπασμοί	Παρουσία τονικοκλονικών σπασμών	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
		Κατά τη διενέργεια της τομής της αφαίμαξης	Τονικοκλονικοί σπασμοί	Παρουσία τονικοκλονικών σπασμών	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
			Αναπνοή	Άπνοια	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
		Κατά την αφαίμαξη	Μυϊκός τόνος	Απώλεια μυϊκού τόνου	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
			Αναπνοή	Άπνοια	ΝΑΙ	ΟΧΙ	

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ		
	Υπεύθυνος σύνταξης:		Ημερομηνία:
	ΕΝΤΥΠΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ (Ε6)		
Περιγραφή Μη Συμμόρφωσης			
Ημερομηνία			
Προτεινόμενη διορθωτική ενέργεια			
Χρονοδιάγραμμα υλοποίησης διορθωτικής ενέργειας			
Υπευθυνότητα υλοποίησης διορθωτικών ενεργειών (ονοματεπώνυμο)			
Επιβεβαίωση υλοποίησης διορθωτικών ενεργειών σύμφωνα με το προτεινόμενο πλάνο	Ημερομηνία επιβεβαίωσης		
	Υπογραφή υπευθύνου		

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΟΡΙΣΜΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ (Ε7)	

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ - ΠΟΣΤΟ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ HACCP	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ / ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΚΑΙ ΚΑΛΗΣ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΖΩΩΝ	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗΣ	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΦΑΙΜΑΞΗΣ	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΚΑΘΑΡΤΗΣ ΖΩΝΗΣ	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΑΘΑΡΗΣ ΖΩΝΗΣ	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΛΛΟΓΗΣ, ΖΥΓΙΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΖΥΠ	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ/ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	
ΕΚΔΟΡΟΣΦΑΓΕΙΣ	

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ (Ε8)	

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ
1. ΣΤΑΥΛΙΣΜΟΣ	
2. ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΗ - ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ	
3. ΣΦΑΓΗ - ΑΦΑΙΜΑΞΗ	
4. ΚΟΠΗ ΚΕΡΑΤΩΝ - ΚΑΤΩ ΑΚΡΩΝ - ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΜΑΣΤΟΥ- ΚΟΠΗ ΚΕΦΑΛΗΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ	
5. ΠΡΟΕΚΔΟΡΑ	
6. ΕΚΔΟΡΑ	
7. ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΛΑΡΥΓΓΑ – ΔΕΣΙΜΟ ΟΙΣΟΦΑΓΟΥ	
8. ΕΚΣΠΛΑΧΝΙΣΜΟΣ	
9. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ - ΣΤΟΛΙΣΜΑ	
10. ΖΥΓΙΣΗ	
11. ΣΦΡΑΓΙΣΗ	
12. ΑΠΟΣΤΟΛΗ	
13. ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΝΤΕΡΩΝ - ΣΤΟΜΑΧΩΝ	
14. ΧΩΡΟΣ ΔΕΡΜΑΤΩΝ	
15. ΧΩΡΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΖΥΠ	
16. ΟΧΗΜΑΤΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΖΩΝΤΩΝ ΖΩΩΝ	
ΓΡΑΦΕΙΟ - ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ	
ΣΥΝΟΛΟ	

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΕΝΤΥΠΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ (Ε9)	

Ημερομηνία:

Τίτλος προγράμματος:

Ονοματεπώνυμο εκπαιδευτή: Υπογραφή:

Προτεινόμενη ημερομηνία αξιολόγησης του εκπαιδευτικού προγράμματος:.....

A/A	Ονοματεπώνυμο εκπαιδευόμενου	Υπογραφή	Ονοματεπώνυμο υπεύθυνου αξιολόγησης	Αξιολόγηση (1-10)	Ημερομηνία αξιολόγησης	Υπογραφή αξιολογητή

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ		
	Υπεύθυνος σύνταξης:		Ημερομηνία:
	ΑΤΟΜΙΚΗ ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ (Ε10)		
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΥΠΑΛΛΗΛΟΥ			
ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ			
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΡΟΣΛΗΨΗΣ			
ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ			
ΘΕΜΑ - ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ			
	Υπεύθυνος σύνταξης:		Ημερομηνία:	
	ΕΝΤΥΠΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ (Ε11)			
ΕΡΙΟΧΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	ΧΗΜΙΚΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ
Δάπεδα, Τοίχοι, Πόρτες, Πάγκοι επεξεργασίας	Μετά από κάθε χρήση	Μηχανικός καθαρισμός αφρισμού & πλύσιμο με νερό		
Γραμμή σφαγής	Μετά από κάθε χρήση	Μηχανικός καθαρισμός αφρισμού & πλύσιμο με νερό		
Τουαλέτες	Μετά από κάθε χρήση	Μηχανικός καθαρισμός αφρισμού & πλύσιμο με νερό		
Ψυγεία	Μετά από κάθε χρήση	Μηχανικός καθαρισμός αφρισμού & πλύσιμο με νερό		
Κάδοι απορριμμάτων	Μετά από κάθε χρήση	Μηχανικός καθαρισμός αφρισμού & πλύσιμο με νερό		
Κάδοι συλλογής ζωικών υποπροϊόντων	Μετά από κάθε χρήση	Μηχανικός καθαρισμός αφρισμού & πλύσιμο με νερό		
Μπάνια συλλογής παραπροϊόντων	Μετά από κάθε χρήση	Μηχανικός καθαρισμός αφρισμού & πλύσιμο με νερό		
Βοηθητικοί Χώροι (Εξωτερικοί του σφαγείου)	Εβδομαδιαία	Μηχανικός καθαρισμός αφρισμού & πλύσιμο με νερό		
Περιβάλλον χώρος	Εβδομαδιαία	Πλύσιμο με νερό και μηχανική κοπή χόρτων		

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – SWAB TEST (E12)	

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΘΕΤΙΚΟ (+) ΑΡΝΗΤΙΚΟ (-)	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			

- ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ 10 cm x 10 cm
- ΤΕΣΤ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΗΣ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ
- ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΤΟ ΑΡΝΗΤΙΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 		ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ		
		Υπεύθυνος σύνταξης:		Ημερομηνία:
		ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ (Ε14)		
Ημερομηνία	Είδος Μηχανήματος	Είδος προληπτικών συντηρήσεων	Συχνότητα	Υπογραφή
	ΨΥΓΕΙΑ ΣΦΑΓΕΙΩΝ	ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΑΕΡΟΨΥΚΤΗΡΑ ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΓΡΩΝ ΑΛΛΑΓΗ ΦΙΛΤΡΟΥ	1 / ΧΡΟΝΟ	
	ΓΡΑΜΜΗ ΣΦΑΓΗΣ	ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΓΡΑΜΜΩΝ ΜΕ ΓΡΑΣΟ	1 / ΧΡΟΝΟ	
	ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ – ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΠΙΘΑΝΕΣ ΦΘΟΡΕΣ	1 / ΧΡΟΝΟ	
	ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΚΔΟΡΑΣ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΛΑΔΙΩΝ	1 / ΧΡΟΝΟ	
	ΥΔΡΑΥΛΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΠΙΘΑΝΕΣ ΦΘΟΡΕΣ	1 / ΧΡΟΝΟ	

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΕΝΤΥΠΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΒΛΑΒΩΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (Ε15)	

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΒΛΑΒΗΣ	ΜΗΧΑΝΗΜΑ	ΕΙΔΟΣ ΒΛΑΒΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ - ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ (Ε16)	

Α/Α	ΕΠΩΝΥΜΙΑ - ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΑΦΜ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ	ΕΔΡΑ – ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΕΛΑΤΩΝ - ΕΜΠΟΡΩΝ (Ε17)	

A/A	ΕΠΩΝΥΜΙΑ - ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΑΦΜ	ΕΔΡΑ – ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

				ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ										ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ					
														Υπεύθυνος σύνταξης:				Ημερομηνία:	
				ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΥΠ (Ε18)															
ΗΜΕΡΟ ΜΗΝΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΦΑΓΩΝ	ΓΡΑΜΜΗ ΣΦΑΓΗΣ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΖΥΠ - ΠΟΣΟΤΗΤΑ																
			ΖΥΠ 1				ΖΥΠ 2				ΖΥΠ 3								
			ΥΕΚ	ΙΣΤΟΙ/ΝΕΚ ΡΑ ΖΩΑ	ΑΙΜΑ	ΔΕΡΜΑΤΑ (Κιλά για βοοειδή τεμάχια για λοιπά είδη)	ΙΣΤΟΙ/ΝΕΚ ΡΑ ΖΩΑ	ΑΙΜΑ	ΔΕΡΜΑΤΑ	ΚΟΠΡΟΣ /ΠΕΡΙΕΧΟΜΕ ΝΟ ΠΕΠΤΙΚΟΥ ΣΩΛΗΝΑ	ΙΣΤΟΙ	ΑΙΜΑ	ΔΕΡΜΑΤΑ						
		ΒΟΟΕΙΔΩΝ																	
		ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ																	
		ΧΟΙΡΙΝΩΝ																	
		ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ (KG)																	

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΕΞΑΜΗΝΙΑΙΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΥΠ (Ε19)	

ΕΙΔΟΣ ΖΩΟΥ:	ΒΟΟΕΙΔΗ			ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΑ		ΧΟΙΡΙΝΑ
	<12 μηνών	12-30 μηνών	>30 μηνών	>12	<12	
ΝΕΚΡΑ ΠΡΟ ΣΦΑΓΗΣ						
ΕΣΦΑΓΗΣΑΝ						

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΖΥΠ: (σε tn)

	ΙΣΤΟΙ	ΑΙΜΑ	ΚΟΠΡΟΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΕΠΤΙΚΟΥ ΣΩΛΗΝΑ	ΔΕΡΜΑΤΑ		
				ΒΟΟΕΙΔΗ	ΑΙΓ.ΠΡ.	ΧΟΙΡΙΝΑ
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 1						
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 2						
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 3						

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΖΥΠ (ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ)

	ΑΠΟΤΕΦΡΩΣΗ	ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ	ΒΙΟΑΕΡΙΟ ΛΙΠΑΣΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ	ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΣΕ ΧΡΗΣΤΕΣ ΚΑΙ ΚΕΝΤΡΑ ΣΥΛΟΓΗΣ	ΑΛΛΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 1					
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 2					
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 3					

ΠΑΡΑΛΗΠΤΕΣ ΔΕΡΜΑΤΩΝ (ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΩΔΙΚΟΣ)

1.	4.
2.	5.
3.	6.

ΟΧΗΜΑΤΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΖΥΠ: (ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΩΔΙΚΟΣ)

Ο ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΣΦΑΓΕΙΟΥ 	ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΤΡΙΩΝ ΓΡΑΜΜΩΝ	
	Υπεύθυνος σύνταξης:	Ημερομηνία:
	ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (Ε21)	

Α/Α	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
1.	ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΘΑΡΗΣ ΚΑΙ ΑΚΑΘΑΡΤΗΣ ΖΩΝΗΣ		
2.	ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ		
3.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ		
4.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΠΟΣΣΤΕΙΡΩΤΗΡΩΝ- ΣΩΣΤΗ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ ΒΙΟΚΤΟΝΟΥ		
5.	ΙΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ (ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ, ΥΓΙΕΙΝΗ)		
6.	ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΑΝΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗΣ		
7	ΕΛΕΓΧΟΣ ΖΩΝΤΩΝ ΖΩΩΝ (ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΖΩΩΝ, ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΝΕΡΟ)		