

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 12ης Μαΐου 2003

για μεταβατικά μέτρα, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, όσον αφορά τη χρήση υπολειμμάτων τροφίμων της κατηγορίας 3 στη διατροφή των χοίρων και την απαγόρευση της ανακύκλωσης εντός ενός ζωικού είδους για τη διατροφή χοίρων με χυλό

[κοινοποιηθείσα υπό τον αριθμό E(2003) 1502]

(Το κείμενο στη γερμανική γλώσσα είναι το μόνο αυθεντικό)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2003/328/ΕΚ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 30ής Οκτωβρίου 2002, για τον καθορισμό υγειονομικών κανόνων σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 32,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 προβλέπει την πλήρη αναθεώρηση των κοινοτικών κανόνων σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, περιλαμβανομένης της εισαγωγής αυστηρών απαιτήσεων. Επιπλέον προβλέπει ότι μπορεί να ληφθούν τα κατάλληλα μεταβατικά μέτρα.
- (2) Ενόψει της αυστηρότητας αυτών των απαιτήσεων, είναι αναγκαίο να προβλεφθούν μεταβατικά μέτρα για τη Γερμανία και την Αυστρία για να δοθεί αρκετός χρόνος στη βιομηχανία για να προσαρμοστεί. Επιπλέον είναι αναγκαίο να αναπτυχθούν περαιτέρω εναλλακτικές μέθοδοι συλλογής, μεταφοράς, αποθήκευσης, εν γένει χειρισμού, μεταποίησης και χρησιμοποίησης ή τελικής διάθεσης αυτών των υποπροϊόντων.
- (3) Ιδίως το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ζήτησε τη λήψη μεταβατικών μέτρων για τα υπολείμματα τροφίμων της κατηγορίας 3.
- (4) Επομένως, ως προσωρινό μέτρο, πρέπει να χορηγηθεί παρέκκλιση στη Γερμανία και την Αυστρία για να μπορέσουν να επιτρέψουν στους υπευθύνους να εφαρμόσουν τους εθνικούς κανόνες για τα υπολείμματα τροφίμων της κατηγορίας 3 στη διατροφή χοίρων, λαμβάνοντας υπόψη τα πορίσματα της Επιτροπής από τις επισκέψεις των αποστολών στη Γερμανία και την Αυστρία.
- (5) Σύμφωνα με τον ορισμό των «υπολειμμάτων τροφίμων» στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1774/2002, υπολείμματα από καταστήματα λιανικής πώλησης όπως υπεραγορές ή εργοστάσια

τροφίμων τα οποία παράγουν προϊόντα για λιανική πώληση, δεν είναι «υπολείμματα τροφίμων» και δεν πρέπει επομένως να καλύπτονται από την παρέκκλιση που προβλέπεται σε αυτή την απόφαση.

- (6) Για να αποτραπεί ο κίνδυνος στη υγεία των ζώων και στη δημόσια υγεία, κατάλληλα συστήματα ελέγχου πρέπει να διατηρούνται στη Γερμανία και την Αυστρία για την περίοδο των μεταβατικών μέτρων.
- (7) Τα μέτρα που προβλέπονται στην παρούσα απόφαση είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΠΟΦΑΣΗ:

Άρθρο 1

Παρεκκλίσεις που αφορούν τα υπολείμματα τροφίμων της κατηγορίας 3 στη διατροφή χοίρων και την απαγόρευση της ανακύκλωσης εντός ενός ζωικού είδους για τη διατροφή χοίρων με χυλό

Σύμφωνα με το άρθρο 32 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 και κατά παρέκκλιση του άρθρου 22 παράγραφος 1 στοιχεία α) και β) αυτού του κανονισμού, η Γερμανία και η Αυστρία μπορούν να συνεχίσουν να χορηγούν ατομικές άδειες έως τις 30 Οκτωβρίου 2006 σύμφωνα με τους εθνικούς κανόνες, να εφαρμόζουν αυτούς τους κανόνες και τους κανόνες που προβλέπει η παρούσα απόφαση για τη χρήση υπολειμμάτων τροφίμων της κατηγορίας 3 στη διατροφή χοίρων, εφόσον:

- α) τα υπολείμματα τροφίμων της κατηγορίας 3 προέρχονται αποκλειστικά από εστιατόρια, μονάδες τροφοδοσίας και μαγειρεία, συμπεριλαμβανομένων των κεντρικών μαγειρειών και των μαγειρειών νοικοκυριού στα εν λόγω κράτη μέλη και δεν διατίθενται στο εμπόριο υπολείμματα τροφίμων της κατηγορίας 3 ή χυλός που προέρχεται από αυτά·
- β) τα υπολείμματα τροφίμων της κατηγορίας 3 προορίζονται αποκλειστικά για την παραγωγή μεταποιημένων υπολειμμάτων τροφίμων (χυλού) για τη διατροφή χοίρων στα εν λόγω κράτη μέλη·

⁽¹⁾ ΕΕ L 273 της 10.10.2002, σ. 1.

- γ) οι εθνικοί κανόνες περιλαμβάνουν τουλάχιστον τους όρους χρήσης που προβλέπονται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης·
- δ) δεν διατίθενται υπολείμματα τροφίμων της κατηγορίας 3, μεταποιημένα ή μη, σε χοίρους σε άγρια κατάσταση και σε εκτρεφόμενους αγριόχοιρους· και
- ε) οι υπεύθυνοι αυτοί ενεργούσαν σύμφωνα με τους εθνικούς κανόνες την 1η Νοεμβρίου 2002.

Άρθρο 2

Μέτρα ελέγχου

Η αρμόδια αρχή λαμβάνει τα αναγκαία μέτρα για τον έλεγχο της συμμόρφωσης των εγκεκριμένων υπευθύνων των εγκαταστάσεων και των μονάδων με τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο 1 και στο παράρτημα.

Άρθρο 3

Ανάκληση εγκρίσεων και τελική διάθεση υλικού μη συμμορφούμενου με την παρούσα απόφαση

1. Επιμέρους εγκρίσεις που χορηγήθηκαν από την αρμόδια αρχή για τη χρήση υπολειμμάτων τροφίμων της κατηγορίας 3 ανακαλούνται αμέσως και μονίμως για κάθε επιχείρηση, χώρο ή εγκατάσταση εάν δεν πληρούνται πλέον οι όροι της παρούσας απόφασης.
2. Η τελική διάθεση τυχόν υλικών που δεν συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της παρούσας απόφασης γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες της αρμόδιας αρχής.

Άρθρο 4

Ετήσια έκθεση και περιοδική αναθεώρηση

1. Η αρμόδια αρχή υποβάλλει στην Επιτροπή, έως τις 31 Μαρτίου κάθε χρόνο, έκθεση με βάση τα μέτρα ελέγχου που προβλέπονται στο άρθρο 2.

2. Η Επιτροπή αναθεωρεί περιοδικά την εφαρμογή της παρούσας απόφασης με βάση τις ετήσιες εκθέσεις που προβλέπονται στην παράγραφο 1 και με βάση τις επιθεωρήσεις της Επιτροπής.

Άρθρο 5

Συμμόρφωση με την παρούσα απόφαση από τα σχετικά κράτη μέλη

Η Αυστρία και η Γερμανία λαμβάνουν αμέσως τα αναγκαία μέτρα για τη συμμόρφωση με την παρούσα απόφαση και τα δημοσιεύουν. Ενημερώνουν αμέσως την Επιτροπή σχετικά.

Άρθρο 6

Έναρξη ισχύος

Η παρούσα απόφαση ισχύει από την 1η Μαΐου 2003 έως τις 31 Οκτωβρίου 2006.

Άρθρο 7

Αποδέκτες

Η παρούσα απόφαση απευθύνεται στην Ομοσπονδιακή Δημοκρατία της Γερμανίας και στη Δημοκρατία της Αυστρίας.

Βρυξέλλες, 12 Μαΐου 2003.

Για την Επιτροπή

David BYRNE

Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ 3

Α. Γενικές υποχρεώσεις

1. Η συλλογή, η μεταφορά, η αποθήκευση, ο εν γένει χειρισμός, η επεξεργασία και η χρήση των υπολειμμάτων τροφίμων της κατηγορίας 3 («υπολείμματα τροφίμων») γίνονται σύμφωνα με τους όρους που αναφέρονται στο παρόν παράρτημα.
2. Τα μη μεταποιημένα υπολείμματα τροφίμων:
 - α) συλλέγονται από εγκεκριμένο φορέα συλλογής από τις εγκαταστάσεις τροφοδοσίας που αναφέρονται στο άρθρο 1 στοιχείο α·
 - β) συλλέγονται από χώρο που δεν υπόκειται σε κανέναν περιορισμό που επιβάλλεται από την κοινοτική νομοθεσία για τον έλεγχο της κλασικής πανώλης των χοίρων ή οποιασδήποτε άλλης ασθένειας από τον κατάλογο Α του ΔΓΕ η οποία μεταδίδεται στους χοίρους μέσω των υπολειμμάτων τροφίμων και
 - γ) υφίστανται μεταποίηση από εγκεκριμένους διαχειριστές σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις μεταποίησης, οι οποίες δεν βρίσκονται στον ίδιο χώρο με εκμετάλλευση στην οποία εκτρέφονται ζώα. Ωστόσο, στην περίπτωση της Αυστρίας, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει παρέκκλιση από την απαίτηση μεταποίησης σε χωριστό χώρο έως τις 30 Απριλίου 2004, με την προϋπόθεση ότι η αρμόδια αρχή:
 - i) έχει πραγματοποιήσει κατάλληλη αξιολόγηση του κινδύνου και είναι πεπεισμένη ότι δεν υπάρχει κίνδυνος για την υγεία των ζώων και για τη δημόσια υγεία,
 - ii) έχει υποβάλει αντίγραφο αυτής της αξιολόγησης κινδύνου στην Επιτροπή, και
 - iii) διενεργεί επιθεωρήσεις των εγκαταστάσεων ανά δεκαπενθήμερο και λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα για τη συμμόρφωση με την παρούσα απόφαση.
3. Ο χυλός
 - α) συλλέγεται από εγκεκριμένη επιχείρηση συλλογής από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις μεταποίησης και
 - β) χρησιμοποιείται ως ζωοτροφή για την πάχυνση χοίρων σε εγκεκριμένες εκμεταλλεύσεις, οι οποίες αποστέλλουν χοίρους μόνον για άμεση σφαγή.
4. Η αρμόδια αρχή πρέπει να εγκρίνει τις επιχειρήσεις συλλογής και μεταποίησης υπολειμμάτων τροφίμων και τους αποστολείς και τους χρήστες του χυλού.
5. Κάθε κάτοχος έγκρισης διατηρεί και θέτει σε λειτουργία τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό και μεταποιεί τα υπολείμματα τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του τμήματος Γ.
6. Η αρμόδια αρχή εξασφαλίζει ότι η έγκριση, το εμπορικό έγγραφο, η τήρηση αρχείων, η επίσημη επιθεώρηση και ο κατάλογος των εγκαταστάσεων είναι σύμφωνα με το τμήμα Δ.

Β. Συλλογή και μεταφορά υπολειμμάτων τροφίμων για τη διατροφή χοίρων

1. Τα υπολείμματα τροφίμων συλλέγονται και μεταφέρονται σε κατάλληλα καλυμμένους στεγανούς περιέκτες ή οχήματα, ενώ η αποκομιδή και η παράδοσή τους γίνεται χωρίς καθυστέρηση σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις μεταποίησης.
2. Τα οχήματα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά υπολειμμάτων τροφίμων, τα αδιάβροχα καλύμματα (μουσαμάδες) ή άλλα καλύμματα και οι μη επαναχρησιμοποιούμενοι περιέκτες καθαρίζονται, απολυμαίνονται και διατηρούνται καθαροί. Οχήματα και περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά μη μεταποιημένων υπολειμμάτων τροφίμων δεν χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά χυλού.
3. Κανείς δεν μεταφέρει υπολείμματα τροφίμων σε εγκαταστάσεις όπου εκτρέφονται μηρυκαστικά, παρά μόνον με έγκριση που εκδίδει η αρμόδια αρχή.

Γ. Απαιτήσεις για εγκαταστάσεις μεταποίησης υπολειμμάτων τροφίμων για την παραγωγή χυλού

Γενικές απαιτήσεις

1. Οι εγκεκριμένες εγκαταστάσεις μεταποίησης χρησιμοποιούνται για τη μεταποίηση υπολειμμάτων τροφίμων για την παραγωγή χυλού για τη διατροφή χοίρων, και διαχωρίζονται πλήρως από κτίρια όπου εκτρέφονται ζώα ή παράγονται άλλες ζωοτροφές.
2. Απαγορεύεται η είσοδος στη μονάδα ατόμων χωρίς σχετική άδεια ή ζώων. Δεν επιτρέπεται η πρόσβαση των ζώων σε μη μεταποιημένα υπολείμματα τροφίμων ή σε οποιαδήποτε υγρά τα οποία προέρχονται από τα υπολείμματα αυτά. Λαμβάνονται συστηματικά μέτρα πρόληψης κατά πτηνών, τρωκτικών, εντόμων ή άλλων παρασίτων.
3. Τα πατώματα είναι στεγανά, μπορούν να καθαρίζονται και η διαρρύθμισή τους επιτρέπει την απορροή των υγρών χωρίς αυτά να διαρρέουν από τον ακάθαρτο στον καθαρό χώρο ή στο χυλό.

Καθαροί και ακάθαρτοι χώροι

4. Καθορίζονται καθαροί και ακάθαρτοι χώροι οι οποίοι διαχωρίζονται πλήρως με τουλάχιστον έναν τοίχο. Οι ακάθαρτοι χώροι (υποδοχής) και οι καθαροί χώροι καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Ο ακάθαρτος χώρος διαθέτει καλυμμένο χώρο (αποθήκη) για την αποθήκευση των μη μεταποιημένων υπολειμμάτων τροφίμων.
5. Τα μη μεταποιημένα υπολείμματα τροφίμων εκφορτώνονται στο χώρο υποδοχής και είτε
 - α) μεταποιούνται αμέσως είτε
 - β) αποθηκεύονται σε κατάλληλους περιέκτες στο χώρο υποδοχής και μεταποιούνται μέσα σε 24 ώρες από την άφιξή τους ή χωρίς περιττή καθυστέρηση.
6. Ο χειρισμός και η αποθήκευση των μεταποιημένων υπολειμμάτων τροφίμων πρέπει να γίνεται σε ειδικό καθαρό χώρο με τρόπο ώστε να αποκλείεται μόλυνση με οποιαδήποτε μη μεταποιημένα υπολείμματα τροφίμων.
7. Άτομα που βρέθηκαν στον ακάθαρτο χώρο δεν επιτρέπεται να εισέρχονται στον καθαρό χώρο χωρίς πρώτα να απολυμνίζονται ή να αλλάζουν την υπόδηση και τον εξωτερικό τους ρουχισμό.
8. Εξοπλισμός και εργαλεία που βρέθηκαν στον ακάθαρτο χώρο δεν πρέπει να μεταφέρονται στον καθαρό χώρο εκτός και εάν έχουν καθαριστεί και απολυμανθεί κατάλληλα, σύμφωνα με τα σημεία 11 έως 14.
9. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν επαρκείς τουαλέτες, αποδυτήρια και νιπτήρες για το προσωπικό.

Προδιαγραφές μεταποίησης

10. Ύστερα από την απομάκρυνση όλων των ξένων υλικών (μέταλλα, πλαστικά και υλικά συσκευασίας), οι κοκκομετρικές διαστάσεις των υπολειμμάτων τροφίμων μειώνονται σε τουλάχιστον 50 ml και αυτά τυγχάνουν μεταποίησης διατηρούμενα επί τουλάχιστον 60 λεπτά σε θερμοκρασία κέντρου μάζας τουλάχιστον 90 °C με διαρκή ανάδευση ή με εναλλακτική μέθοδο η οποία πληροί ισοδύναμες υγειονομικές προδιαγραφές οι οποίες προσδιορίζονται στην έγκριση που χορηγεί η αρμόδια αρχή.

Καθαροί και ακάθαρτοι χώροι

11. Πρέπει να παρέχονται επαρκή μέσα (συμπεριλαμβανομένων αποθεμάτων νερού) ώστε να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμνίζονται οι εγκαταστάσεις, οι περιέκτες και τα οχήματα (συμπεριλαμβανομένων των τροχών).
12. Τα οχήματα (συμπεριλαμβανομένων των τροχών) που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά μη μεταποιημένων υπολειμμάτων τροφίμων ή χυλού πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμνίζονται πριν εισέλθουν στον καθαρό χώρο ή, εάν δεν εισέλθουν στον καθαρό χώρο, πριν εγκαταλείψουν τις εγκαταστάσεις.
13. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για μη μεταποιημένα υπολείμματα τροφίμων ή χυλό πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμνίζονται πριν από κάθε χρήση και οι εγκαταστάσεις πρέπει να καθαρίζονται στο τέλος κάθε ημέρας κατά την οποία πραγματοποιήθηκε μεταποίηση.
14. Η αρμόδια αρχή εξασφαλίζει ότι τα απολυμαντικά που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν καθώς και οι συγκεντρώσεις τους έχουν λάβει επίσημη έγκριση ως ικανά να καταστρέφουν τον ιό της κλασικής πανώλης των χοίρων.

Εξοπλισμός

15. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο εξοπλισμό ψησίματος με επακριβώς βαθμονομημένες συσκευές καταγραφής για να ελέγχονται συνεχώς οι συνθήκες επεξεργασίας (θερμοκρασία, χρόνος) και οποιεσδήποτε άλλες παράμετροι για τις οποίες η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι είναι αναγκαίο να εξασφαλίζεται συμμόρφωση.
16. Ο εξοπλισμός ψησίματος και οι σχετικές εγκαταστάσεις πρέπει να βαθμονομούνται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο και να συντηρούνται σε καλή κατάσταση καθ' όλο το έτος.

Δ. Έγκριση, εμπορικό έγγραφο, τήρηση μητρώων, επιθεώρηση και κατάλογος εγκεκριμένων εγκαταστάσεων

Έγκριση των υπευθύνων και των εγκαταστάσεων

1. Η αρμόδια αρχή μπορεί να χορηγεί ή να διατηρεί έγκριση για τη συλλογή/μεταφορά ή τη μεταποίηση υπολειμμάτων τροφίμων ή για την αποστολή ή για τη χρήση χυλού για τη διατροφή χοίρων μόνον εάν πεισθεί ότι θα πληρούνται οι όροι της παρούσας απόφασης.
2. Η έγκριση πρέπει να προσδιορίζει ιδίως:
 - α) τον υπεύθυνο και τη διεύθυνση των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων·
 - β) την ταυτότητα του εγκεκριμένου εξοπλισμού ψησίματος·
 - γ) την ημερομηνία λήξης, η οποία δεν μπορεί να υπερβαίνει την 30ή Οκτωβρίου 2006.

3. Επιπλέον, στην περίπτωση των εγκαταστάσεων μεταποίησης, η έγκριση πρέπει να προσδιορίζει:
 - α) τα μέρη των εγκαταστάσεων στα οποία μπορούν να γίνονται δεκτά και να μεταποιούνται τα υπολείμματα τροφίμων· και
 - β) τις εφαρμοζόμενες παραμέτρους (θερμοκρασία, χρόνος, κοκκομετρικές διαστάσεις).
4. Εάν μια υφιστάμενη έγκριση δεν περιλαμβάνει τα στοιχεία που αναφέρονται στις παραγράφους 2 και 3, η αρμόδια αρχή εκδίδει νέα έγκριση η οποία αναφέρει τα στοιχεία αυτά καθώς και οποιουδήποτε άλλους όρους θεωρεί αναγκαίους για να εξασφαλισθεί η ιχνηλασιμότητα και η συμμόρφωση με τη νομοθεσία.

Εμπορικό έγγραφο

5. Τα εμπορικά έγγραφα μπορούν να είναι σε γραπτή ή σε ηλεκτρονική μορφή και πρέπει να συνοδεύουν την αποστολή υπολειμμάτων τροφίμων ή χυλού κατά τη μεταφορά τους. Ο παραγωγός, ο συλλέκτης/μεταφορέας και ο αποδέκτης πρέπει να διατηρούν ο κάθε ένας αντίγραφο γραπτού εμπορικού εγγράφου ή, για ηλεκτρονική ενημέρωση, καταγραφή αυτών των πληροφοριών σε έντυπη μορφή.
6. Τα εμπορικά έγγραφα πρέπει να περιλαμβάνουν τις ακόλουθες πληροφορίες:
 - α) τη διεύθυνση των εγκαταστάσεων από τις οποίες συλλέχθηκαν τα υπολείμματα τροφίμων ή ο χυλός·
 - β) τις ημερομηνίες συλλογής και παράδοσης των υπολειμμάτων τροφίμων ή του χυλού·
 - γ) την ποσότητα και την περιγραφή (ποιότητα) των υπολειμμάτων τροφίμων ή του χυλού·
 - δ) το όνομα και τη διεύθυνση του συλλέκτη και του μεταφορέα (εάν είναι διαφορετικός από το συλλέκτη) και τον αριθμό κυκλοφορίας του οχήματος· και
 - ε) τη διεύθυνση του προορισμού των υπολειμμάτων τροφίμων ή του χυλού.

Μητρώα

7. Κάθε άτομο που συλλέγει/μεταφέρει ή μεταποιεί υπολείμματα τροφίμων ή αποστέλλει/μεταφέρει ή χρησιμοποιεί χυλό για τη διατροφή χοίρων πρέπει να τηρεί για τουλάχιστον δύο χρόνια μητρώα με τις κατάλληλες πληροφορίες μέσα στο εμπορικό έγγραφο.
8. Επιπλέον ο υπεύθυνος εγκεκριμένων εγκαταστάσεων μεταποίησης πρέπει να τηρεί για τουλάχιστον δύο έτη μητρώα τα οποία να δείχνουν την ημερομηνία της μεταποίησης και τις παραμέτρους (θερμοκρασία, χρόνο) που εφαρμόστηκαν.

Επίσημη επιθεώρηση

9. Η αρμόδια αρχή πρέπει να διενεργεί τουλάχιστον δύο φορές το χρόνο επιθεωρήσεις σε κάθε εγκατάσταση η οποία έχει λάβει έγκριση σύμφωνα με την παρούσα απόφαση, μια από τις οποίες πρέπει να είναι αιφνιδιαστική με στόχο την εξακρίβωση της συμμόρφωσης ιδίως με τις προδιαγραφές υγιεινής και μεταποίησης και να περιλαμβάνει τουλάχιστον τα ακόλουθα:
 - α) το διαχωρισμό μεταξύ των ακάθαρτων και των καθαρών χώρων·
 - β) το μέγεθος των πρώτων υλών·
 - γ) τη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τη διαδικασία της θερμικής επεξεργασίας· και
 - δ) τη διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας.
10. Επιπλέον στην περίπτωση εγκεκριμένων εγκαταστάσεων μεταποίησης τεχνικός εμπειρογνώμονας πρέπει να διενεργεί κάθε χρόνο επιθεώρηση για να ελέγχει τη συσκευή ψησίματος και τις συσκευές καταγραφής· και να υποβάλλει έκθεση στην αρμόδια αρχή και στον υπεύθυνο των εγκαταστάσεων.

Κατάλογος των εγκαταστάσεων

11. Η αρμόδια αρχή καταρτίζει μέσα στην επικράτεια της κατάλογο των εγκεκριμένων:
 - α) εγκαταστάσεων συλλογής και μεταφοράς υπολειμμάτων τροφίμων·
 - β) εγκαταστάσεων μεταποίησης υπολειμμάτων τροφίμων·
 - γ) εγκαταστάσεων αποστολής και μεταφοράς χυλού· και
 - δ) εκμεταλλεύσεων που χρησιμοποιούν χυλό για τη διατροφή χοίρων.
12. Σε κάθε εγκατάσταση ή εκμετάλλευση πρέπει να χορηγείται επίσημος αριθμός ταυτότητας.
13. Η αρμόδια αρχή εξασφαλίζει τη δημοσιοποίηση αυτού του καταλόγου.