

Πρόταση κανονισμού (ΕΟΚ) του Συμβουλίου περί θεσπίσεως των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας

COM(89) 669 τελικό

(Υποβλήθηκε από την Επιτροπή στις 12 Φεβρουαρίου 1990)

(90/C /07)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, και ιδίως το άρθρο 43,

την πρόταση της Επιτροπής⁽¹⁾,

τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου⁽²⁾,

τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής⁽³⁾,

Εκτιμώντας:

ότι τα προϊόντα με βάση το κρέας περιλαμβάνονται στον κατάλογο των προϊόντων του παραρτήματος II της συνθήκης· ότι η παραγωγή και η διάθεση στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας αποτελούν πηγή εισοδήματος για τμήμα του αγροτικού πληθυσμού·

ότι, προκειμένου να εξασφαλισθεί η ορθολογική ανάπτυξη του τομέα αυτού και να αυξηθεί η παραγωγικότητα, πρέπει να καθορισθούν, σε κοινοτική κλίμακα, οι υγειονομικοί κανόνες που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων με βάση το κρέας·

ότι η Κοινότητα πρέπει να θεσπίσει τα μέτρα που αποσκοπούν στη σταδιακή εγκαθίδρυση της εσωτερικής αγοράς κατά τη διάρκεια περιόδου που λήγει στις 31 Δεκεμβρίου 1992·

ότι η καθιέρωση των υγειονομικών κανόνων ευνοεί την προστασία της δημόσιας υγείας και τη δημιουργία εσωτερικής αγοράς·

ότι είναι απαραίτητο για το σκοπό αυτό να επεκταθούν στο σύνολο της κοινοτικής παραγωγής οι αρχές που θέσπισε η οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 89/227/ΕΟΚ⁽²⁾· ότι η επέκταση αυτή επιβάλλει ορισμένες τροποποιήσεις τεχνικού χαρακτήρα της εν λόγω οδηγίας·

ότι είναι πιθανό, λόγω ειδικών περιστάσεων, ορισμένες εγκαταστάσεις που λειτουργούν πριν από την 1η Ιανουαρίου 1992 να μην είναι σε θέση να τηρήσουν το σύνολο των κανόνων που προβλέπονται από τον παρόντα κανονισμό· ότι πρέπει να ρυθμισθεί το ζήτημα της ενδεχόμενης εφαρμογής περιορισμένων ή προσωρινών παρεκκλίσεων για τις εγκαταστάσεις αυτές στο γενικό πλαίσιο, που καθορίζεται από την απόφαση . . . /ΕΟΚ του Συμβουλίου της . . . περί των όρων χορήγησης προσωρινών και περιορισμένων παρεκκλίσεων από τους ειδικούς υγειονομικούς κοινοτικούς κανόνες για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων ζωικής προέλευσης⁽³⁾·

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L 26 της 31. 1. 1977, σ. 85.

⁽²⁾ ΕΕ αριθ. L 93 της 6. 4. 1989, σ. 25.

⁽³⁾ ΕΕ αριθ. L . . . της . . . , σ. . . .

ότι πρέπει να διευκρινιστεί ότι η εξαίρεση ορισμένων εργασιών από το πεδίο εφαρμογής του παρόντος κανονισμού ή η παραχώρηση ενδεχόμενων παρεκκλίσεων από τους υγειονομικούς κανόνες που προβλέπονται από τον παρόντα κανονισμό δεν θίγει την αρχή ότι όλες οι εργασίες παραγωγής και διάθεσης στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας υπάγονται στους γενικούς υγειονομικούς κανόνες που καθορίζονται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . του Συμβουλίου της . . . [για τον καθορισμό των γενικών υγειονομικών κανόνων που εφαρμόζονται στην παραγωγή και στη διάθεση στην αγορά προϊόντων ζωικής προέλευσης και στους ειδικούς υγειονομικούς κανόνες που εφαρμόζονται σε ορισμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης]⁽⁴⁾·

ότι πρέπει να ανατεθεί στην Επιτροπή η μέριμνα για τη λήψη ορισμένων μέτρων εφαρμογής του παρόντος κανονισμού· ότι, προς το σκοπό αυτό, πρέπει να προβλεφθεί η διαδικασία στενής και αποτελεσματικής συνεργασίας μεταξύ της Επιτροπής και των κρατών μελών στο πλαίσιο της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

1. Ο παρών κανονισμός καθορίζει τους υγειονομικούς κανόνες που διέπουν την παραγωγή στην Κοινότητα προϊόντων με βάση το κρέας καθώς και τη διαθεσή τους στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση.

2. Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στην παρασκευή και στην αποθήκευση προϊόντων με βάση το κρέας σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους γειτονικούς προς τα σημεία πώλησης, εφόσον η παρασκευή και η αποθήκευση πραγματοποιούνται αποκλειστικά για τον άμεσο εφοδιασμό του τελικού καταναλωτή. Εάν παραστεί ανάγκη, η Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 11, θεσπίζει τους κανόνες που απαιτούνται για την ενιαία εφαρμογή των ενεργειών που προβλέπονται στην παρούσα παράγραφο.

Άρθρο 2

Κατά την έννοια του παρόντος κανονισμού νοούνται ως:

1. «Προϊόντα με βάση το κρέας»: τα προϊόντα που έχουν παρασκευαστεί από ή με κρέας που έχει υποστεί επεξεργασία ώστε η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής να επιτρέπει τη διαπίστωση της εξάλειψης των χαρακτηριστικών των κρεάτων.
2. «Επεξεργασία»: η θέρμανση, η αλάτιση, το πάστωμα ή η αποξηράνση των νωπών κρεάτων, που συνδυάζονται ή μη με άλλα τρόφιμα ή συνδυασμός των διαφόρων αυτών μεθόδων.
3. «Θέρμανση»: η χρήση ξηράς ή υγρής θερμότητας.
4. «Αλάτιση»: η χρησιμοποίηση αλάτων.

⁽⁴⁾ ΕΕ αριθ. L . . . της . . . , σ. . . .

5. «Πάστωμα»: η προσθήκη αλάτων στη μάζα του προϊόντος.
6. «Αποξήρανση»: η φυσική ή τεχνητή μείωση της ποσότητας του ύδατος.
7. «Ωρίμανση»: επεξεργασία ωμών αλατισμένων κρεάτων, σε κλιματολογικές συνθήκες που μπορούν να προκαλέσουν, με την αργή και σταδιακή μείωση της υγρασίας, την εξέλιξη διαδικασιών φυσικής ζύμωσης που επιφέρουν με την πάροδο του χρόνου μεταβολές οι οποίες προσδίδουν στο προϊόν τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και εγγώνονται τη διατήρηση και την υγιεινή σε φυσιολογικές συνθήκες θερμοκρασίας περιβάλλοντος.
8. «Μαγειρευμένα φαγητά»: συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία προϊόντα με βάση το κρέας που αντιστοιχούν σε μαγειρικά παρασκευάσματα μαγειρευμένα ή που έχουν υποστεί μια πρώτη βράση, των οποίων η συντήρηση δεν απαιτεί πρόσθετα συντηρητικά.
9. «Πρώτη συσκευασία»: η εργασία που αποβλέπει στην εξασφάλιση της προστασίας των προϊόντων με βάση το κρέας, με τη χρησιμοποίηση ενός πρώτου περιτύλιγματος ή ενός πρώτου δοχείου σε άμεση επαφή με το συγκεκριμένο προϊόν, καθώς και το ίδιο το πρώτο περιτύλιγμα ή το δοχείο.
10. «Δεύτερη συσκευασία»: η εργασία που συνίσταται στην τοποθέτηση σε δοχείο ενός ή περισσότερων προϊόντων με βάση το κρέας που φέρουν ή όχι πρώτη συσκευασία, καθώς και το ίδιο το δοχείο.
11. «Ερμητικά κλεισμένο δοχείο»: αεροστεγές δοχείο που χρησιμεύει για την προστασία του περιεχομένου από την είσοδο μικροοργανισμών κατά τη διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας και μετά από αυτήν.
12. «Εγκατάσταση»: εγκεκριμένο εργαστήριο μεταποίησης ή εγκεκριμένη αποθήκη.
13. «Αρμόδια αρχή»: η υγειονομική αρχή που ορίζεται από το κράτος μέλος.
14. Επίσης, εφαρμόζονται, εάν παραστεί ανάγκη, οι ορισμοί που προβλέπονται:
 - στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . του Συμβουλίου της . . . [για τη θέσπιση των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κρεάτων κρέατων] ⁽¹⁾,
 - στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . του Συμβουλίου της . . . [για τη θέσπιση των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των κρεάτων πουλερικών] ⁽²⁾,
 - στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . του Συμβουλίου της . . . [όσον αφορά τα κρέατα θηράματος και τα κρέατα κουνελιού] ⁽³⁾,
 - στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . του Συμβουλίου της . . . [για τη θέσπιση των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος] ⁽⁴⁾.

(1) ΕΕ αριθ. L . . . της . . . σ. . . .

(2) ΕΕ αριθ. L . . . της . . . σ. . . .

(3) ΕΕ αριθ. L . . . της . . . σ. . . .

(4) ΕΕ αριθ. L . . . της . . . σ. . . .

Άρθρο 3

Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να πληρούν τους ακόλουθους όρους:

1. Πρέπει να έχουν παρασκευαστεί και αποθηκευθεί σε εγκατάσταση η οποία έχει εγκριθεί και έχει ελεγχθεί σύμφωνα με το άρθρο 5 και η οποία ανταποκρίνεται στους όρους που καθορίζονται στον παρόντα κανονισμό, ιδίως στο παράρτημα Α κεφάλαιο I και στο παράρτημα Β κεφάλαιο I.
2. Πρέπει να έχουν παρασκευαστεί υπό συνθήκες υγιεινής σύμφωνα προς τις προδιαγραφές του παραρτήματος Α κεφάλαιο II και, κατά περίπτωση, του παραρτήματος Β κεφάλαια II και III.
3. Πρέπει να έχουν παρασκευαστεί από κρέατα, κιμάδες, παρασκευάσματα κρέατος ή προϊόντα με βάση το κρέας των οποίων η διάθεση στην αγορά επιτρέπεται.
4. Πρέπει να έχουν υποβληθεί σε έλεγχο που διεξάγουν οι εγκαταστάσεις, υπό τον τακτικό έλεγχο της αρμόδιας αρχής, προκειμένου να διασφαλίζεται ότι τα προϊόντα με βάση το κρέας ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που προβλέπονται από τον παρόντα κανονισμό.
5. Πρέπει να έχουν υποβληθεί σε έλεγχο τον οποίο διεξάγει η αρμόδια αρχή, σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο III.
6. Εφόσον υπάρχει πρώτη ή δεύτερη συσκευασία, οι συσκευασίες αυτές πρέπει να έχουν πραγματοποιηθεί σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο IV.
7. Πρέπει να φέρουν υγειονομική σήμανση, σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο V.
8. Πρέπει να έχουν αποθηκευθεί και μεταφερθεί υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο VI.

Άρθρο 4

Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να πληρούν τους ακόλουθους συμπληρωματικούς όρους:

1. Πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με θέρμανση, με χρησιμοποίηση αλάτων ή με αποξήρανση· οι μέθοδοι αυτές είναι δυνατό να συνδυάζονται με το κάπνισμα ή την ωρίμανση, κατά περίπτωση υπό ειδικές μικροκλιματικές συνθήκες, και να συνδυάζονται, ειδικότερα, με ορισμένα υποβοηθητικά της αλάτισης. Μπορούν επίσης να συνδυάζονται με άλλα τρόφιμα ή αρτύματα.
2. Για τα προϊόντα με βάση το κρέας που δεν είναι δυνατό να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, ο παραγωγός πρέπει, για τους σκοπούς του ελέγχου, να αναγράφει με τρόπο ορατό και ευανάγνωστο επίσης τη συσκευασία του προϊόντος την ένδειξη της θερμοκρασίας υπό την οποία πρέπει να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται το προϊόν καθώς και την ελάχιστη διάρκειά του, εφόσον αυτές δεν προβλέπονται από την κοινοτική νομοθεσία σχετικά με τη σήμανση.

Άρθρο 5

1. Κάθε κράτος μέλος καταρτίζει κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων του και καθεμία από αυτές φέρει αριθμό έγκρισης. Κοινοποιεί τον κατάλογο αυτό στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

Ένα κράτος μέλος εγκρίνει εγκατάσταση μόνον εφόσον αυτή ανταποκρίνεται στις διατάξεις του παρόντος κανονισμού. Το

κράτος μέλος ανακαλεί την έγκρισή του, εφόσον παύουν να πληρούνται οι όροι με βάση τους οποίους έχει χορηγηθεί η έγκριση.

Το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος λαμβάνει υπόψη τα συμπεράσματα ενδεχομένου ελέγχου που διεξάγεται σύμφωνα με το άρθρο 6. Τα άλλα κράτη μέλη και η Επιτροπή ενημερώνονται για την ανάκληση έγκρισης.

2. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων διεξάγονται από την αρμόδια αρχή.

Η αρμόδια αρχή πρέπει να έχει ανά πάσα στιγμή ελεύθερη πρόσβαση σε όλους τους χώρους των εγκαταστάσεων ώστε να είναι σε θέση να επαληθεύσει εάν τηρούνται οι διατάξεις του παρόντος κανονισμού.

Εάν από τις εν λόγω επιθεωρήσεις και ελέγχους διαπιστώνεται ότι δεν ικανοποιούνται όλες οι απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού, η αρμόδια αρχή λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα για την επανόρθωση της κατάστασης.

Άρθρο 6

1. Εμπειρογνώμονες της Επιτροπής είναι δυνατόν να διεξάγουν επιτόπιους ελέγχους, εφόσον αυτό είναι απαραίτητο για την ενιαία εφαρμογή του παρόντος κανονισμού. Μπορούν κυρίως να επαληθεύουν εάν οι εγκαταστάσεις συμμορφώνονται πράγματι προς τις διατάξεις του παρόντος κανονισμού. Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη για τα αποτελέσματα αυτών των ελέγχων.

Το κράτος μέλος στο οποίο το έδαφος διεξάγεται έλεγχος παρέχει στους εμπειρογνώμονες κάθε βοήθεια που είναι απαραίτητη για τη διεκπαίρωση της αποστολής τους.

2. Οι γενικές διατάξεις εφαρμογής του παρόντος άρθρου καθορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 12. Εάν είναι απαραίτητο και σύμφωνα με την ίδια διαδικασία, συντάσσεται κώδικας που περιλαμβάνει τους κανόνες που πρέπει να τηρούνται κατά τον έλεγχο που προβλέπεται στην παράγραφο 1.

Άρθρο 7

1. Σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 11, είναι δυνατό να επιτραπούν παρεκκλίσεις από τους όρους έγκρισης των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο Ι και στο παράρτημα Β κεφάλαιο Ι για τις εγκαταστάσεις των οποίων η παραγωγή είναι περιορισμένη.

2. Κατά την εξέταση των παρεκκλίσεων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, η Επιτροπή λαμβάνει υπόψη τις πληροφορίες και τα κριτήρια που αναφέρονται στα άρθρα 2 και 3 της απόφασης . . . /ΕΟΚ του Συμβουλίου της . . . [περί των όρων χορήγησης προσωρινών και περιορισμένων παρεκκλίσεων από τους ειδικούς υγειονομικούς κοινοτικούς κανόνες όσον αφορά την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων ζωικής προέλευσης] (1).

3. Κατά τη χορήγηση των παρεκκλίσεων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, η Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 11, καθορίζει του γενικούς και ειδικούς όρους που διέπουν την εφαρμογή κάθε παρέκκλισης.

Άρθρο 8

Εφαρμόζονται οι διατάξεις που προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . του Συμβουλίου της . . . [σχετικά με

τους κτηνιατρικούς ελέγχους κατά τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές με την προοπτική της ολοκλήρωσης της εσωτερικής αγοράς] (2), ιδίως όσον αφορά την οργάνωση και τα αποτελέσματα των ελέγχων που διεξάγει το κράτος μέλος προορισμού και τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να εφαρμοστούν.

Άρθρο 9

Η Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία που καθορίζεται στο άρθρο 12, είναι δυνατόν να καταρτίσει συστάσεις σε συνδυασμό με κατευθυντήριες γραμμές όσον αφορά την ορθή πρακτική παρασκευής που πρέπει να εφαρμόζεται κατά τα διάφορα στάδια της παραγωγής και της διάθεσης στην αγορά.

Άρθρο 10

Τα παραρτήματα τροποποιούνται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 11, ιδίως για να προσαρμοστούν στην επιστημονική και τεχνολογική πρόοδο.

Άρθρο 11

1. Η Επιτροπή συνεπικουρείται από τη Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή, που στη συνέχεια καλείται «η επιτροπή», η οποία έχει συσταθεί με την απόφαση 68/361/ΕΟΚ του Συμβουλίου (3).

2. Σε περίπτωση κατά την οποία γίνεται αναφορά στη διαδικασία που ορίζεται στο παρόν άρθρο, η επιτροπή συγκαλείται από τον πρόεδρό της, είτε με δική του πρωτοβουλία είτε μετά από αίτηση αντιπροσώπου ενός κράτους μέλους.

3. Ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής υποβάλλει στην επιτροπή σχέδιο μέτρων που πρέπει να ληφθούν. Η επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για το σχέδιο αυτό σε προθεσμία που μπορεί να ορίσει ο πρόεδρός της, ανάλογα με τον επείγοντα χαρακτήρα του θέματος. Αποφασίζει με την πλειοψηφία που προβλέπει το άρθρο 148 παράγραφος 2 της συνθήκης για την έγκριση των αποφάσεων τις οποίες καλείται να λάβει το Συμβούλιο βάσει πρότασης της Επιτροπής. Κατά την ψηφοφορία στην επιτροπή, οι ψήφοι των αντιπροσώπων κρατών μελών σταθμίζονται σύμφωνα με το προαναφερόμενο άρθρο. Ο πρόεδρος δεν λαμβάνει μέρος στην ψηφοφορία.

Η Επιτροπή θεσπίζει τα σχεδιαζόμενα μέτρα όταν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής.

Όταν τα σχεδιαζόμενα μέτρα δεν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής ή ελλείπει γνώμη, η Επιτροπή υποβάλλει χωρίς καθυστέρηση στο Συμβούλιο πρόταση σχετικά με τα μέτρα που πρέπει να ληφθούν. Το Συμβούλιο αποφασίζει με ειδική πλειοψηφία.

Εάν, κατά τη λήξη προθεσμίας τριών μηνών από την ημερομηνία υποβολής της πρότασης, το Συμβούλιο δεν λάβει απόφαση για τα μέτρα, τα προτεινόμενα μέτρα θεσπίζονται από την Επιτροπή.

(2) ΕΕ αριθ. L . . . της . . . , σ. . . .

(3) ΕΕ αριθ. L 255 της 18. 10. 1968, σ. 23.

(1) ΕΕ αριθ. L . . . της . . . , σ. . . .

Άρθρο 12

Σε περίπτωση κατά την οποία γίνεται αναφορά στη διαδικασία που ορίζεται στο παρόν άρθρο, εφαρμόζονται οι ακόλουθες διατάξεις:

Ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής υποβάλλει στην επιτροπή σχέδιο μέτρων που πρέπει να ληφθούν. Η επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για το σχέδιο αυτό σε προθεσμία που μπορεί να ορίσει ο πρόεδρος ανάλογα με τον επείγοντα χαρακτήρα του θέματος και, εάν χρειασθεί, προβαίνει σε ψηφοφορία.

Η γνώμη καταχωρείται στα πρακτικά. Επιπλέον, κάθε κράτος μέλος έχει το δικαίωμα να ζητήσει να καταχωρηθεί η θέση του στα πρακτικά.

Η Επιτροπή λαμβάνει ιδιαίτερα υπόψη τη γνώμη της επιτροπής και την ενημερώνει για το τρόπο με τον οποίο έλαβε υπόψη τη γνώμη αυτή.

Άρθρο 13

1. Η οδηγία 77/99/ΕΟΚ καταργείται από την 1η Ιανουαρίου 1993.

2. Εντούτοις, οι διατάξεις εφαρμογής που έχουν θεσπιστεί βάσει της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ διατηρούν την ισχύ τους έναντι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 14

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την τριακοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

Εφαρμόζεται από την 1η Ιανουαρίου 1993.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι****ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ**

Με την επιφύλαξη των ειδικών όρων που προβλέπονται στο παράρτημα Β, οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1. Στους χώρους όπου πραγματοποιείται επεξεργασία και παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας:
 - α) υδατοστεγή επίστρωση δαπέδου η οποία είναι εύκολο να πλυθεί και να απολυμανθεί, είναι ανθεκτική στη σήψη και τοποθετημένη με τρόπο που να διευκολύνει την αποστράγγιση του νερού· το νερό πρέπει να διοχετεύεται προς οχετούς εξοπλισμένους με δικτυωτή σχάρα και σίφωνες για την αποφυγή της κακοσμίας·
 - β) λείους, ανθεκτικούς, αδιάβροχους τοίχους με ανοιχτόχρωμη επίστρωση που πλένεται, ως ένα ύψος δύο μέτρων τουλάχιστον·
 - γ) πόρτες από ανθεκτικό, ανοξείδωτο υλικό και, αν είναι ξύλινες, με λεία, αδιάβροχη επικάλυψη και από τις δύο πλευρές·
 - δ) μονωτικά υλικά ανθεκτικά στη σήψη και άοσμα·
 - ε) επαρκή εξαερισμό και, εφόσον χρειάζεται, καλό σύστημα απορρόφησης υδρατμών·
 - στ) επαρκή φωτισμό·
 - ζ) οροφή καθαρή και εύκολο να διατηρηθεί καθαρή· αν δεν υπάρχει οροφή, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης πρέπει να πληροί τις ίδιες προϋποθέσεις.

Στους χώρους αποθήκευσης προϊόντων με βάση το κρέας, καθώς και κρεάτων, κιμάδων ή παρασκευασμάτων κρέατος που προορίζονται για την παρασκευή τους, εφαρμόζονται οι ίδιοι όροι. Εντούτοις:

- στους χώρους αποθήκευσης με ψυκτικές εγκαταστάσεις, δάπεδο που πλένεται και απολυμαίνεται εύκολα και έχει διάταξη που να διευκολύνει την αποστράγγιση του νερού, λείους, ανθεκτικούς και αδιάβροχους τοίχους που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα,
 - στους χώρους κατάψυξης και βαθείας ψύξης, υδατοστεγή και ανθεκτική στη σήψη επίστρωση δαπέδου που καθαρίζεται εύκολα, καθώς και λείους και αδιάβροχους τοίχους που καθαρίζονται εύκολα.
2. Όσο το δυνατόν πιο κοντά στους χώρους εργασίας:
 - α) επαρκή αριθμό μέσων για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Οι κρουνοί δεν πρέπει να τίθενται σε λειτουργία με τα χέρια ή με τους βραχίονες.

Για το πλύσιμο των χεριών, οι νιπτήρες αυτοί πρέπει να έχουν ζεστό και κρύο νερό ή νερό προαναμειγμένο σε κατάλληλη θερμοκρασία, προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και συστήματα για το στέγνωμα των χεριών·

- β) διατάξεις για την απολύμανση των εργαλείων, με παροχή ύδατος ελάχιστης θερμοκρασίας 82 °C. Δεν απαιτείται διάταξη καθαρισμού και απολύμανσης του υλικού σε περίπτωση που ο καθαρισμός αυτός πραγματοποιείται σε χώρο χωριστό από τους χώρους εργασίας.
3. Κατάλληλα μέσα προφύλαξης για την προστασία κατά των επιβλαβών ζώων, όπως τα έντομα και τα τρωκτικά.
4. α) Διατάξεις και εργαλεία, όπως τράπεζες τεμαχισμού, τράπεζες με κινητές επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ταινιόδρομος και πριόνια, από υλικό ανοξείδωτο, τα οποία δεν υπάρχει φόβος να αλλοιώσουν τα κρέατα και τους κιμάδες και είναι εύκολο να καθαρισθούν και να απολυμανθούν. Η χρήση του ξύλου απαγορεύεται·
- β) ανοξείδωτα εργαλεία και εξοπλισμό που να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της υγιεινής για:
- το χειρισμό των κρέατων, των κιμάδων, των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος,
 - την τοποθέτηση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για τα κρέατα, τους κιμάδες, τα προϊόντα με βάση το κρέας ή τα παρασκευάσματα κρέατος, με τρόπο ώστε ούτε τα κρέατα ούτε τα προϊόντα με βάση το κρέας ή τα παρασκευάσματα κρέατος να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους·
- γ) μέσα για το σύμφωνο με τους κανόνες της υγιεινής χειρισμό και προστασία των κρεάτων, των κιμάδων, των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος κατά τη φόρτωση και την εκφόρτωση·
- δ) ειδικά υδατοστεγή, ανοξείδωτα δοχεία για τη φύλαξη των τεμαχισμένων κρεάτων, των κιμάδων, των προϊόντων με βάση το κρέας ή των παρασκευασμάτων κρέατος που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος τέτοιο ώστε άτομα αναρμόδια να μην μπορούν να αφαιρέσουν οτιδήποτε από μέσα ή, αν οι ποσότητες το απαιτούν, ή το κρέας, οι κιμάδες, τα προϊόντα με βάση το κρέας και τα παρασκευάσματα κρέατος του είδους αυτού δεν απομακρύνονται ή καταστρέφονται κατά το τέλος της ημερήσιας εργασίας, να τοποθετούνται σε ένα χώρο που να κλειδώνεται.
- Στην περίπτωση που τα κρέατα, οι κιμάδες, τα προϊόντα με βάση το κρέας ή τα παρασκευάσματα κρέατος απομακρύνονται με αγωγούς αποχέτευσης, αυτοί θα πρέπει να είναι κατασκευασμένοι και να έχουν τοποθετηθεί με τρόπο που να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης των νωπών κρεάτων, των κιμάδων, των προϊόντων με βάση το κρέας ή των παρασκευασμάτων κρέατος.
5. Ψυκτικό εξοπλισμό, ώστε η εσωτερική θερμοκρασία των κρεάτων, των κιμάδων, των προϊόντων με βάση το κρέας ή των παρασκευασμάτων κρέατος να διατηρείται στα επίπεδα που απαιτούν οι αναφερόμενοι στο άρθρο 2 παράγραφος 14 κανονισμοί και οι παρών κανονισμός.
- Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα για την αποστράγγιση του νερού που δημιουργείται από συμπύκνωση υδρατμών και και το οποίο να αποκλείει τη μόλυνση των κρεάτων, των κιμάδων, των προϊόντων με βάση το κρέας ή των παρασκευασμάτων κρέατος.
6. Σύστημα παροχής αποκλειστικά πόσιμου νερού, με τη σημασία της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ, υπό πίεση και σε επαρκείς ποσότητες πάντως, η παροχή μη πόσιμου νερού επιτρέπεται, κατ' εξαίρεση, για την παραγωγή υδρατμού, την απόσβεση του πυρός και την ψύχρανση των ψυκτικών μηχανημάτων, εφόσον οι σωληνώσεις που έχουν εγκατασταθεί για το σκοπό αυτό αποκλείουν τη χρήση του νερού για άλλους σκοπούς και δεν εκπροσωπούν απολύτως κανέναν κίνδυνο μόλυνσης του κρέατος, των κιμάδων, των προϊόντων με βάση το κρέας ή των παρασκευασμάτων κρέατος. Οι σωληνώσεις των αγωγών του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τις σωληνώσεις που χρησιμοποιούνται για το πόσιμο νερό.
7. Επαρκή παροχή ζεστού πόσιμου νερού, με τη σημασία της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ.
8. Σύστημα αποχέτευσης των λυματικών υδάτων σύμφωνο προς τις απαιτήσεις της υγιεινής.
9. Κατάλληλα εξοπλισμένη αίθουσα που να κλειδώνει, για την αποκλειστική χρήση της αρμόδιας αρχής· ή, στην περίπτωση αποθηκών εκτός των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων, που χρησιμοποιούνται για την προπαρασκευή των προϊόντων με βάση το κρέας, έναν χώρο κατάλληλα διευθετημένο και εξοπλισμένο, στη διάθεση της εν λόγω αρχής.
10. Μέσα που επιτρέπουν, ανά πάσα στιγμή, την αποτελεσματική διεξαγωγή των ελέγχων που προβλέπει ο παρών κανονισμός.
11. Επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους, υδατοστεγείς τοίχους και δάπεδα που μπορούν να πλυθούν, νεροχύτες και αποχωρητήρια με καζανάκι, που εξασφαλίζουν την τήρηση όλων των κανόνων της υγιεινής. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να έχουν ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό προαναμειγμένο σε κατάλληλη θερμοκρασία, υλικά για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών και συστήματα για το στέγνωμα των χεριών· ο χειρισμός των κρουνών του νεροχύτη δε θα πρέπει να γίνεται με το χέρι ή το βραχίονα. Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων κοντά στα αποχωρητήρια.
12. Έναν χώρο και τις κατάλληλες ευκολίες για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων. Ο χώρος αυτός και οι ευκολίες δεν είναι πάντως υποχρεωτικοί, αν υπάρχουν διατάξεις που απαιτούν τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων σε επίσημα εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΧΩΡΩΝ, ΥΛΙΚΟΥ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

1. Απόλυτη καθαριότητα απαιτείται από το προσωπικό, τους χώρους και το υλικό:
 - α) συγκεκριμένα, το προσωπικό θα πρέπει να φορεί καθαρά ενδύματα εργασίας και καλύμματα κεφαλής και, ενδεχομένως, προστατευτικό κάλυμμα στον αυχένα. Το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό των νωπών κρέατων, των κιμάδων, των προϊόντων με βάση το κρέας ή των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να πλένει και να απολυμαίνει τα χέρια του πολλές φορές κατά τη διάρκεια της εργασίας, καθώς και σε κάθε επανάληψη της εργασίας. Πρόσωπα που έχουν έρθει σε επαφή με μολυσμένο κρέας πρέπει αμέσως να πλύνουν προσεκτικά τα χέρια και τους βραχιόνες τους με ζεστό νερό και έπειτα να τα απολυμαίνουν. Το κάπνισμα απαγορεύεται στις αίθουσες εργασίας και αποθήκευσης·
 - β) κανένα ζώο δεν επιτρέπεται να εισέρχεται στις εγκαταστάσεις. Τα τρωκτικά, τα έντομα και τα λοιπά επιβλαβή ζώα και ζώφια πρέπει να εξολοθρευτούν συστηματικά·
 - γ) τα υλικά και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται κατά την επεξεργασία των κρέατων, των κιμάδων, των προϊόντων με βάση το κρέας ή των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά και να απολυμαίνονται πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ημέρας, κατά το τέλος της ημερήσιας εργασίας καθώς και πριν επαναχρησιμοποιηθούν, αν έχουν λερωθεί.

Τα μηχανήματα συνεχούς παραγωγής πρέπει να καθαρίζονται τουλάχιστον κατά το τέλος της εργασίας ή όταν υπάρχει αμφιβολία για την καθαριότητά τους.
2. Οι χώροι, τα εργαλεία και ο γενικός εξοπλισμός δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για σκοπούς άλλους από την εργασία στα κρέατα, τους κιμάδες, τα προϊόντα με βάση το κρέας και τα παρασκευάσματα κρέατος.

Δύνανται, εντούτοις, να χρησιμοποιούνται για την ταυτόχρονη ή σε διαφορετικό χρόνο επεξεργασία άλλων προϊόντων διατροφής, υπό τον όρο ότι έχουν ληφθεί όλα τα απαραίτητα μέτρα για την αποφυγή μόλυνσης ή αλλοίωσης των προϊόντων που αναφέρονται στον παρόντα κανονισμό.
3. Τα κρέατα, οι κιμάδες, τα προϊόντα με βάση το κρέας, τα παρασκευάσματα κρέατος και τα λοιπά υλικά παρασκευής, καθώς και τα δοχεία στα οποία περιέχονται δεν πρέπει:
 - να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο,
 - να τοποθετούνται ή υφίστανται χειρισμούς υπό συνθήκες που ενέχουν κίνδυνο μόλυνσης ή βλάβης.

Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να μην υπάρχει καμία επαφή μεταξύ των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων.
4. Το πόσιμο νερό επιβάλλεται για κάθε χρήση.
5. Η επίσπαση του δαπέδου των εργαστηρίων και των χώρων αποθήκευσης με πριονίδια ή άλλα παρεμφερή υλικά απαγορεύεται.
6. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρεμφερείς ουσίες πρέπει να χρησιμοποιούνται με τρόπο ώστε τα εργαλεία, ο εργασιακός εξοπλισμός, τα κρέατα, οι κιμάδες, τα προϊόντα με βάση το κρέας και τα παρασκευάσματα κρέατος να μην επηρεάζονται αρνητικά. Η χρήση τους πρέπει να ακολουθείται από το τέλειο ζέλυμα των εργαλείων και του εργασιακού εξοπλισμού με πόσιμο νερό. Τα προϊόντα συντήρησης και καθαρισμού πρέπει να διατηρούνται σε χωριστό χώρο.
7. Η επεξεργασία και ο χειρισμός των κρεάτων, των κιμάδων, των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να απαγορεύεται σε άτομα που θα μπορούσαν να τα μολύνουν.
8. Κάθε πρόσωπο που ασχολείται με την επεξεργασία και το χειρισμό του νωπού κρέατος, των κιμάδων, των παρασκευασμάτων κρέατος και των προϊόντων με βάση το κρέας απαιτείται να επιδείξει ιατρικό πιστοποιητικό που βεβαιώνει ότι δεν υπάρχει κώλυμα για μια τέτοια απασχόληση. Το ιατρικό πιστοποιητικό πρέπει να ανανεώνεται κατ' έτος, εκτός αν αναγνωρίζεται κάποιο άλλο καθεστώς ιατρικού ελέγχου του προσωπικού, το οποίο προσφέρει τις ίδιες εγγυήσεις, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 11.
9. Κατά παρέκκλιση του κεφαλαίου I σημείο 4 στοιχείο α), η χρησιμοποίηση ξύλου επιτρέπεται στους χώρους καπνίσματος, παστώματος, ωρίμανσης και τοποθέτησης σε άλμη, ή αποθήκευσης προϊόντων με βάση το κρέας, και στους χώρους αποστολής, εφόσον είναι αναγκαίο για τεχνολογικούς λόγους και εφόσον δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης των προϊόντων αυτών. Η εισαγωγή ξυλίνων παλετών στους εν λόγω χώρους επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνον για τη μεταφορά συσκευασμένων σε δεύτερη συσκευασία προϊόντων με βάση το κρέας.
10. Οι θερμοκρασίες των χώρων ή του τμήματός τους όπου γίνεται η επεξεργασία των κρεάτων, των κιμάδων, των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να διασφαλίζουν την υγιεινή παραγωγή· εφόσον απαιτείται, οι χώροι αυτοί ή τα τμήματά τους πρέπει να κλιματίζονται.

Κατά τη χρησιμοποίησή τους, οι χώροι τεμαχισμού σε φέτες και παστώματος πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους + 12° C.

Παρεκκλίσεις από αυτή τη θερμοκρασία επιτρέπονται με τη σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας αρχής όταν, για τεχνολογικούς λόγους παρασκευής, η εν λόγω αρχή το θεωρεί δυνατό, ιδίως όταν πρόκειται για τους χώρους τεμαχισμού σε φέτες, ώστε να λαμβάνεται υπόψη η θερμοκρασία των προϊόντων με βάση το κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

1. Οι εγκαταστάσεις υπόκεινται σε έλεγχο που διενεργείται από την αρμόδια αρχή.
2. Ο έλεγχος της αρμόδιας αρχής περιλαμβάνει ιδίως τα ακόλουθα:
 - έλεγχο της καθαριότητας των χώρων, των εγκαταστάσεων και των εργαλείων καθώς και της υγιεινής του προσωπικού, σύμφωνα με το κεφάλαιο II,
 - υγειονομικό έλεγχο των νωπών κρεάτων, των κιμάδων, των παρασκευασμάτων κρέατος και των προϊόντων με βάση το κρέας που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας,
 - έλεγχο της αποτελεσματικής επεξεργασίας των προϊόντων με βάση το κρέας,
 - έλεγχο των δοχείων με ερμητικό κλείσιμο, σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές που θα θεσπισθούν σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 12,
 - διενέργεια κάθε απαραίτητης δειγματοληψίας για εργαστηριακές εξετάσεις,
 - κάθε άλλο έλεγχο τον οποίο κρίνει αναγκαίο για την τήρηση του παρόντος κανονισμού.
3. Τα πορίσματα των διαφόρων ελέγχων που διενεργεί ο παραγωγός πρέπει να φυλάσσονται επί δύο έτη, ώστε να δύνανται να παρουσιασθούν όποτε το ζητήσει η αρμόδια αρχή.
4. Η αρμόδια αρχή οφείλει να μεριμνά ώστε τα προϊόντα με βάση το κρέας να παρασκευάζονται από κρέατα των οποίων η διάθεση στην αγορά επιτρέπεται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

1. Η πρώτη και δεύτερη συσκευασία πρέπει να γίνονται στους χώρους που προβλέπονται για το σκοπό αυτό και υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.
2. Με την επιφύλαξη της οδηγίας 89/109/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1988 για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών όσον αφορά τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα είδη διατροφής ⁽¹⁾, η πρώτη και δεύτερη συσκευασία πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες της υγιεινής και να είναι αρκετά ανθεκτικές ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία των προϊόντων με βάση το κρέας.
3. Η πρώτη συσκευασία δεν επιτρέπεται να επαναχρησιμοποιηθεί για τα προϊόντα με βάση το κρέας, με την εξαίρεση ορισμένων ειδικών δοχείων, όπως τα πήλινα ή τα γυάλινα δοχεία, τα οποία δύνανται να επαναχρησιμοποιηθούν μετά από τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανσή τους.
4. Η παρασκευή των προϊόντων με βάση κρέας καθώς και οι εργασίες της πρώτης και δεύτερης συσκευασίας δύνανται να πραγματοποιούνται στον ίδιο χώρο εφόσον πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:
 - α) ο χώρος είναι αρκετά ευρύχωρος και διαρρυθμισμένος με τρόπο που να εξασφαλίζεται η διεξαγωγή των εργασιών κατά τρόπο υγιεινό·
 - β) η πρώτη και δεύτερη συσκευασία τοποθετούνται αμέσως μετά την κατασκευή τους σε ερμητικό προστατευτικό περιτύλιγμα, που προφυλάσσεται από κάθε φθορά κατά τη μεταφορά προς την εγκατάσταση και αποθηκεύεται σε χώρο της εγκατάστασης, που προορίζεται γι' αυτό το σκοπό·
 - γ) οι χώροι αποθήκευσης των υλικών της δεύτερης συσκευασίας είναι απαλλαγμένοι από σκόνη και επιβλαβή ζώφια και δεν έχουν καμία ατμοσφαιρική επικοινωνία με χώρους που περιέχουν ουσίες ικανές να μολύνουν τα κρέατα, τους κιμάδες, τα παρασκευάσματα κρέατος ή τα προϊόντα με βάση το κρέας. Οι δεύτερες συσκευασίες δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται απ' ευθείας στο δάπεδο·

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L 40 της 11. 2. 1989, σ. 38.

- δ) οι δευτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπο υγιεινες συνθηκες πριν απο την εισαγωγή τους στο χωρο παρασκευης δυναται να υπαρξει παρεκκλιση απο την απαιτηση αυτη, σε περιπτωση αυτοματης συναρμολογησης της δευτερης συσκευασιας, με την προϋποθεση οτι δεν εκπροσωπει κανεναν κινδυνο μολυνσης των προϊοντων με βαση το κρεας
- ε) οι δευτερες συσκευασίες εισαγονται στο χωρο υπο υγιεινες συνθηκες και χρησιμοποιουνται χωρις καθυστερηση Δεν επιτρεπεται να τις χειριζεται το προσωπικο που χειριζεται τα κρεατα τους κιμαδες και τα προϊοντα με βαση το κρεας που δεν φερουν πρωτη συσκευασια
- στ) αμεσως μετα τη δευτερη συσκευασια, τα προϊοντα με βαση το κρεας πρεπει να τοποθετουνται στους προβλεπομενους για το σκοπο αυτο χωρους αποθηκευσης
- 5 Για τη διεξαγωγή των ελεγχων πρεπει να αναγραφονται με τροπο ορατο και ευαναγνωστο επανω στην πρωτη συσκευασια η επανω στην ετικετα των προϊοντων με βαση το κρεας οι ακολουθες ενδειξεις
- εαν αυτο δεν διαφαινεται σαφως απο την ονομασια πωλησης του προϊοντος η απο τον καταλογο των συστατικων συμφωνα με την οδηγια 79/112 ΕΟΚ, το ειδος η τα ειδη απο το οποιο η τα οποια εχουν ληφθει τα κρεατα
 - για τις δευτερες συσκευασίες που δεν προοριζονται για τον τελικο καταναλωτη, την ημερομηνια παρασκευης

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΕΤΕΣ

- 1 Τα προϊοντα με βαση το κρεας πρεπει να φερουν υγειονομικη σημανση Η σημανση αυτη πρεπει να γινεται κατα τη στιγμη της παρασκευης τους η αμεσως επειτα, σε μερος που διακρινεται σαφως και με τροπο απολυτως ευαναγνωστο, ανεξιτηλο και με χαρακτηρες ευδιακριτους Η υγειονομικη σημανση δυναται να επιτεθει ειτε επανω στο ιδιο το προιον ειτε, αν το προιον με βαση το κρεας φερει ατομικη πρωτη συσκευασια, επανω στην πρωτη συσκευασια ειτε επανω σε ετικετα που τοποθετειται επι της πρωτης συσκευασιας συμφωνα με το σημειο 4 στοιχειο β) Οπωσδηποτε, σε περιπτωση οπου ενα προιον με βαση το κρεας φερει ατομικη πρωτη και δευτερη συσκευασια η υγειονομικη σημανση αρκει να επιτεθει επανω στη δευτερη συσκευασια
- 2 Σε περιπτωση που τα προϊοντα με βαση το κρεας που φερουν υγειονομικη σημανση συμφωνα με το σημειο 1, τοποθετηθουν εν συνεχεια σε δευτερη συσκευασια η υγειονομικη σημανση θα πρεπει να επιτεθει επισης και στη δευτερη αυτη συσκευασια
- 3 Κατα παρεκκλιση των σημειων 1 και 2, η επιθεση υγειονομικης σημανσης στα προϊοντα με βαση το κρεας που περιεχονται σε ενοτητες αποστολης σε παλετες, και τα οποια προκειται να υποστουν συμπληρωματικη μεταποιση η πρωτη συσκευασια σε μια εγκεκριμενη εγκατασταση, δεν ειναι απαραιτητη εφοσον
- η εξωτερικη επιφανεια των εν λογω ενοτητων οι οποιες περιεχουν τα προϊοντα με βαση το κρεας φερουν υγειονομικη σημανση η οποια επιτεθηκε συμφωνα με το σημειο 4 στοιχειο α),
 - η εγκατασταση αποστολης τηρει χωριστο αρχαιο στο οποιο αναφερονται οι ποσοτητες, ο τυπος και ο τοπος προορισμου των προϊοντων με βαση το κρεας που αποστελλονται συμφωνα με το παρον σημειο
 - η εγκατασταση προορισμου διατηρει χωριστο αρχαιο οπου αναφερονται οι ποσοτητες, ο τυπος και η προελευση των προϊοντων με βαση το κρεας τα οποια παραλαμβάνονται συμφωνα με το παρον σημειο,
 - ο προβλεπομενος τοπος προορισμου και χρησιμοποησης των προϊοντων με βαση το κρεας αναγραφονται ευκρινως στην εξωτερικη επιφανεια της μεγαλης δευτερης συσκευασιας, εκτος αν η τελευταια αυτη ειναι διαφανης
- Εντουτοις οταν μια ενοτητα αποστολης προϊοντων σε πρωτη συσκευασια περιεχεται μεσα σε μια διαφανη εξωτερικη δευτερη συσκευασια, η υγειονομικη σημανση επι της εξωτερικης συσκευασιας δεν απαιτειται εφοσον η υγειονομικη σημανση των πρωτοσυσκευασμενων προϊοντων ειναι ευδιακριτα ορατη δια μεσου της εξωτερικης συσκευασιας
- 4 α) Η υγειονομικη σημανση πρεπει να περιλαμβανει τις ακολουθες ενδειξεις οι οποιες περιβαλλονται απο ταινια σε σχημα ωοειδες
- ι) ειτε
 - στο ανω μερος τα αρχικα της χωρας αποστολης, με κεφαλαια τυπογραφικα στοιχεια, η ενα απο τα ακολουθα συμπλεγματα
B D DK / EL ESP / F / IRL / I L / NL / P / UK, ακολουθουμενα απο τον αριθμο εγκρισης της εγκαταστασης
 - στο κατω μερος ενα απο τα συμπλεγματα αρχικων CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF

- υ) είτε
- στο άνω μέρος: το όνομα της χώρας αποστολής με κεφαλαία γράμματα,
 - στο κέντρο, τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης,
 - στο κάτω μέρος, ένα από τα συμπλέγματα αρχικών: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EÖF.
- β) η υγειονομική σήμανση δύναται να επιτεθεί με μελανωτήρα (σφραγίδα μελάνης) ή διά πυρογραφίας, επάνω στο προϊόν, ή επάνω στην πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία· δύναται επίσης να είναι τυπωμένη ή να αναγράφεται σε ετικέτα. Εφόσον επιτίθεται επάνω στη δεύτερη συσκευασία, το σήμα πρέπει να καταστρέφεται κατά το ανοιγμά της. Όταν πρόκειται για τα ερμητικά κλεισμένα δοχεία, το σήμα πρέπει να τοποθετείται με τρόπο ανεξίτηλο επάνω στο κάλυμμα ή το κουτί·
- γ) η υγειονομική σήμανση δύναται επίσης να συνίσταται σε ένα δίσκο από κάποιο ανθεκτικό υλικό, που ανταποκρίνεται σε όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής και φέρει τις ενδείξεις που αναφέρονται στο στοιχείο α), ο οποίος στερεώνεται επάνω στο προϊόν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

1. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να αποθηκεύονται στους χώρους που προβλέπονται στο παράρτημα Β κεφάλαιο I σημείο 1 στοιχείο α) ή σε ψυκτική αποθήκη εγκεκριμένη σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. . . . / . . . για τη θέσπιση των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κωπών κρεάτων και ο οποίος καταργεί την οδηγία 64/ 433/ΕΟΚ.

Εντούτοις, τα προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία δύνανται να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, δύνανται να αποθηκευθούν σε χώρους αποθήκευσης που είναι εγκεκριμένοι από την αρμόδια αρχή· οι χώροι αυτοί πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από στέρεα υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα.

2. Τα προϊόντα με βάση το κρέας για τα οποία ενδείκνυται ορισμένες θερμοκρασίες αποθήκευσης σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 3, πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες αυτές.
3. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να αποστέλλονται με τρόπο ώστε, κατά τη μεταφορά, να προστατεύονται από κάθε παράγοντα ικανό να τα μολύνει ή να τα βλάψει. Επ' αυτού, ορθό θα ήταν να λαμβάνεται υπόψη η διάρκεια της μεταφοράς καθώς και τα χρησιμοποιούμενα μεταφορικά μέσα και οι μετεωρολογικές συνθήκες.
4. Τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να είναι, εάν το απαιτούν τα προϊόντα, εξοπλισμένα κατά τρόπο που να επιτρέπει τη μεταφορά των προϊόντων στην απαιτούμενη θερμοκρασία, ιδίως δε, δεν πρέπει να υπερβαινόνται οι, σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2, ενδεικνυόμενες θερμοκρασίες.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

1. Ανεξαρτήτως των γενικών όρων που προβλέπονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο I, οι εγκαταστάσεις που προβαίνουν στην παρασκευή και πρώτη συσκευασία των προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:
- α) χώρους αρκετά ευρύχωρους για τη χωριστή αποθήκευση:
- i) υπό ψύξη, των κρεάτων, των κιμάδων και των προϊόντων με βάση το κρέας αφενός και
 - ii) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή, ενδεχομένως, υπό ψύξη, των προϊόντων με βάση το κρέας αφετέρου·
- β) έναν ή περισσότερους χώρους, αρκετά ευρύχωρους για την παρασκευή και την πρώτη συσκευασία·

- γ) χώρο που κλειδώνεται για την αποθήκευση ορισμένων συστατικών όπως οι πρόσθετες εδωδιμες ουσίες·
- δ) ένα χώρο για τη δεύτερη συσκευασία, εκτός αν πληρούνται οι όροι που προβλέπονται επ' αυτού στο παράρτημα Α κεφάλαιο IV σημείο 4 και χώρο για την αποστολή·
- ε) χώρο για την αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας·
- στ) χώρο για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και του κινητού εξοπλισμού, όπως π.χ. τα άγκιστρα και τα δοχεία, και ένα χώρο ή ντουλάπι για την αποθήκευση του υλικού καθαρισμού και συντήρησης.

2. Αναλόγως του τύπου του σχετικού προϊόντος, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει:

- α) χώρο ή, αν δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης, ένα μέρος του χώρου για την αφαίρεση της δεύτερης συσκευασίας·
- β) χώρο ή, αν δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης, ένα μέρος του χώρου για την απόψυξη των κρεάτων, των κιμάδων και των προϊόντων με βάση το κρέας·
- γ) χώρο για τις εργασίες τεμαχισμού·
- δ) χώρο για την πλήρωση των δοχείων πριν υποστούν θέρμανση·
- ε) χώρο:
 - ψησίματος· οι συσκευές θερμικής επεξεργασίας πρέπει να διαθέτουν θερμομέτρο ή τηλεθερμόμετρο με σύστημα καταγραφής,
 - αποστείρωσης· τα αυτόκλειστα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με θερμομέτρο ή τηλεθερμόμετρο με σύστημα καταγραφής, καθώς και θερμομέτρο ελέγχου με απευθείας ανάγνωση· τα αυτόκλειστα πρέπει εξάλλου να διαθέτουν μανόμετρο·
- στ) χώρο τήξης των λιπών·
- ζ) χώρο ή ειδική εγκατάσταση για το κάπνισμα·
- η) χώρο για την αποξήρανση και ωρίμανση·
- θ) χώρο για την αφαλάτωση, την εμβάπτιση και κάθε άλλη επεξεργασία των φυσικών εντέρων·
- ι) χώρο προκαταρκτικού καθαρισμού των εδωδιμων υλικών που απαιτούνται για την παρασκευή των προϊόντων με βάση το κρέας·
- ια) χώρο παστώματος που διαθέτει, εν ανάγκη, σύστημα κλιματισμού για τη διατήρηση της θερμοκρασίας που προβλέπεται στο παράρτημα Α κεφάλαιο II σημείο 10·
- ιβ) χώρο προκαταρκτικού καθαρισμού, εν ανάγκη, των προϊόντων με βάση το κρέας που προορίζονται να τεμαχισθούν σε φέτες ή για απλό τεμαχισμό και πρώτη συσκευασία·
- ιγ) χώρο που διαθέτει, εν ανάγκη, σύστημα κλιματισμού για τον τεμαχισμό σε φέτες ή τον απλό τεμαχισμό και πρώτη συσκευασία των προϊόντων με βάση το κρέας που προορίζονται να διατεθούν στο εμπόριο με μορφή προσυσκευασμένη·
- ιδ) συσκευή για τη μεταφορά με υγιεινό τρόπο των κονσερβών προς την αίθουσα εργασίας·
- ιε) σύστημα αποτελεσματικού καθαρισμού των δοχείων αμέσως μετά την πλήρωσή τους·
- ιστ) σύστημα για το πλύσιμο με νερό πόσιμο, αρκετά θερμό ώστε να απομακρύνει τα λίπη από τα δοχεία, ύστερα από το ερμητικό κλείσιμο και πριν από την αποστείρωση·
- ιζ) χώρο ή κατάλληλο μέρος για την ψύξη και το στέγνωμα των δοχείων ύστερα από τη θερμική επεξεργασία·
- ιη) διαρρυθμίσεις κατάλληλες για την επώαση των προϊόντων με βάση το κρέας που περιέχονται στα ερμητικά κλειστά δοχεία και τα οποία ελήφθησαν ως δείγματα·
- ιθ) κατάλληλο εξοπλισμό για τον έλεγχο της στεγανότητας των δοχείων και της ακεραιότητάς τους.

Εντούτοις, στο βαθμό που οι χρησιμοποιούμενες συσκευές δεν υπάρχει φόβος να δημιουργήσουν προβλήματα στα κρέατα, τους κιμάδες ή τα προϊόντα με βάση το κρέας, οι προβλεπόμενες εργασίες σε χωριστούς χώρους που αναφέρονται στα στοιχεία ε) και στ), είναι δυνατόν να πραγματοποιούνται στον ίδιο χώρο.

Οι εργασίες που εκτελούνται στους χώρους που αναφέρονται στα στοιχεία γ), δ), ε), ζ) και ιγ) είναι δυνατόν να πραγματοποιηθούν στο χώρο που προβλέπεται στο σημείο I στοιχείο β), εφόσον οι εγκαταστάσεις αποτελούν έναν ενιαίο κύκλο συνεχούς παραγωγής χωρίς διακοπή των εργασιών και εξασφαλίζουν την τήρηση των άλλων απαιτήσεων του κανονισμού και εφόσον δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης των κρεάτων, των κιμάδων, των παρασκευασμάτων κρέατος και των προϊόντων με βάση το κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΡΜΗΤΙΚΑ ΚΛΕΙΣΜΕΝΑ ΔΟΧΕΙΑ

Οι εγκαταστάσεις που παρασκευάζουν προϊόντα με βάση το κρέας σε ερμητικά κλειστά δοχεία, οφείλουν, πέραν των γενικών διατάξεων, να πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις

- 1 Η αρμοδια αρχή μεριμνά ώστε, όσον αφορά τα προϊόντα με βάση το κρέας σε ερμητικά κλειστά δοχεία
 - α) ο εκμεταλλεόμενος την εγκατάσταση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπος του, να εξασφαλίζει μέσω δειγματοληπτικών ελεγχών,
 - ότι, στα προϊόντα με βάση το κρέας που προορίζονται για αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, εφαρμόζεται διαδικασία που επιτρέπει την επίτευξη τιμής F_0 ίσης ή ανώτερης από 3,00 η, στα κρατή μελη όπου δεν χρησιμοποιείται η τιμή αυτή, ότι ο έλεγχος της πραγματοποιηθείσας επεξεργασίας διενεργείται με δοκιμή επώασης επτά ημερών σε 37 °C, ή δέκα ημερών σε 35 °C,
 - την εφαρμογή αξιόπιστης θερμικής επεξεργασίας η οποία έχει καθορισθεί σύμφωνα με αντιπροσωπευτικά κριτήρια όπως π.χ. η διάρκεια της θερμάνσης, η θερμοκρασία, η κίνηση κατά τη θερμάνση, η πλήρωση κ.λπ.
 - ότι τα κενά δοχεία πληρούν τις προδιαγραφές παραγωγής,
 - ότι ασκείται έλεγχος της ημερησίας παραγωγής, κατά διαστήματα που ορίζονται εκ των προτερών, ώστε να εξασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα του κλεισίματος των δοχείων,
 - ότι ασκούνται οι απαραίτητοι έλεγχοι και ότι γίνεται ιδιαίτερως χρήση ενδεικτικών σημείων ελέγχου για την εξασφάλιση ότι τα δοχεία έχουν υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία,
 - ότι πραγματοποιούνται οι απαραίτητοι έλεγχοι που εγγυώνται ότι το νερό της ψυχράνσης περιέχει ένα ποσοστό καταλοίπων χλωρίου μετά τη χρήση Εντουτοίς, τα κρατή μελη δύναται να επιτρεψούν παρεκκλίση από την τελευταία αυτή απαίτηση εφόσον το νερό πληροί τις απαιτήσεις της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ,
 - ότι εκτελούνται δοκιμασίες επώασης των προϊόντων με βάση το κρέας που βρίσκονται μέσα σε ερμητικά κλειστά δοχεία που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία, σύμφωνα με το πρώτο εδαφίο
 - β) ότι τα προϊόντα που περιέχονται στα ερμητικά κλειστά δοχεία αποσυρνονται από τις θερμαντικές συσκευές σε θερμοκρασία αρκετά υψηλή ώστε να εξασφαλίζεται η ταχεία εξαίμηση της υγρασίας και ότι δεν ερχονται σε επαφή με τα χέρια πριν στεγνώσουν τελείως
 - γ) ότι οι κόνσερβες που παρουσιάζουν σχηματισμό αερίου πρέπει να υποβάλλονται σε συμπληρωματικό έλεγχο
 - δ) ότι τα θερμομετρα της θερμαντικής συσκευής ελεγχονται με τη βοήθεια βαθμονομημένων θερμομετρών
- 2 Τα δοχεία πρέπει
 - να απορριπτόνται, αν έχουν υποστεί βλάβη ή παρουσιάζουν ατελείες κατασκευής,
 - να καθαρίζονται με τρόπο αποτελεσματικό, αμέσως μετά την πλήρωσή τους, με τη βοήθεια των συσκευών καθαρισμού που αναφέρονται στο κεφάλαιο Ι σημείο 2 στοιχείο ιε), ενώ η χρησιμοποίηση στασιμού νερού δεν επιτρέπεται
 - εν ανάγκη, να αφήνονται να στραγγίσουν για αρκετό διάστημα μετά τον καθαρισμό και πριν από την πλήρωση,
 - εν ανάγκη, να πλένονται με νερό ποσιμό, και ενδεχομένως αρκετά θερμό, ώστε να απομακρυνονται τα λίπη, ύστερα από το ερμητικό κλείσιμο και πριν από την αποστείρωση, με τη βοήθεια των συσκευών που αναφέρονται στο κεφάλαιο Ι σημείο 2 στοιχείο ιστ),
 - να ψυχονται μετά τη θερμάνση, μέσα σε νερό που πληροί τις απαιτήσεις του σημείου 1 στοιχείο α) εκτο εδαφίο
 - ο χειρισμός τους, πριν όπως και μετά τη θερμική επεξεργασία, να είναι τέτοιος που να αποφεύγεται κάθε βλάβη ή μόλυνση
- 3 Οι αρμοδιες αρχές δύναται να επιτρεψούν την προσθήκη ορισμένων ουσιών στο νερό των αυτοκλειστών για την καταπολέμηση της οξειδωσίας των κουτιών της κόνσεβας ή για την αποσκλήρυνση ή την απολύμανση του νερού Κατάλογος των ουσιών αυτών έχει καταρτισθεί σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 12
- 4 Τα κρατή μελη δύναται να επιτρεψούν τη χρησιμοποίηση ανακυκλωμένου νερού για την ψύξη των δοχείων που υπεστήσαν θερμική επεξεργασία. Το νερό αυτό πρέπει να διηθείται και να χλωριώνεται ή να υφίσταται κάποια άλλη επεξεργασία, εγκεκριμένη σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 11. Σκοπός της επεξεργασίας αυτής είναι να προσαρμόσει το ανακυκλωμένο νερό στις προδιαγραφές που προβλέπονται στο παράρτημα Ι μέρος Ε της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ με τρόπον ώστε το νερό αυτό να μην είναι δυνατόν να μολύνει τα προϊόντα και να μην αποτελεί κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία.

Το ανακυκλωμένο νερό πρέπει να κυκλοφορεί σε κλειστό κυκλώμα με τρόπον ώστε να μην είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς
- 5 Όταν δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης, το δαπέδο δύναται να καθαρίζεται κατά το τέλος της περιόδου εργασίας με νερό που χρησιμοποιήθηκε για την ψυχράνση των δοχείων καθώς και με το νερό των αυτοκλειστών

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΕΝΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Ανεξαρτήτως των γενικών όρων που προβλέπονται στο παράρτημα Α του κεφαλαίου I και αναλόγως του σχετικού τύπου παραγωγής:

1. α) αν η παρασκευή των μαγειρευμένων φαγητών δεν γίνεται στο χώρο που προβλέπεται για το σκοπό αυτό στο κεφάλαιο I σημείο 1 στοιχείο γ), η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει χωριστό χώρο για την παρασκευή των μαγειρευμένων φαγητών·
 - β) η παρασκευή των μαγειρευμένων φαγητών πρέπει να γίνεται υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία.
2. α) Ο εκμεταλλεόμενος την επιχείρηση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του, υποχρεούται να προβάλει στον τακτικό έλεγχο των γενικών συνθηκών υγιεινής της παραγωγής στην εγκατάστασή του, και ιδίως μέσω μικροβιολογικών ελέγχων, σύμφωνα με το τέταρτο εδάφιο.

Οι έλεγχοι αυτοί αφορούν τα εργαλεία, τις εγκαταστάσεις και τα μηχανήματα, καθόλα τα στάδια της παραγωγής και, αναλόγως του τύπου της σχετικής παραγωγής, τα προϊόντα.

Πρέπει να είναι σε θέση, κατόπιν αιτήσεως της επίσημης υπηρεσίας, να γνωστοποιήσει στην αρμόδια αρχή ή στους πραγματογνώμονες κτηνιάτρους της Επιτροπής, τη φύση, τη συχνότητα και τα πορίσματα των ελέγχων που διενεργούνται για το σκοπό αυτόν καθώς και, εν ανάγκη, το όνομα του εργαστηρίου που διενήργησε τον έλεγχο.

Η φύση των ελέγχων αυτών, η συχνότητά τους, καθώς και οι μέθοδοι δειγματοληψίας και βακτηριολογικής εξέτασης καθορίζονται με σύσταση που συντάσσει η Επιτροπή, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 12·

 - β) η αρμόδια αρχή προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στο στοιχείο α). Δύναται, σε συνάρτηση με τις αναλύσεις αυτές να προβεί σε συμπληρωματικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή επί των προϊόντων.

Τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών αποτελούν το αντικείμενο έκθεσης, τα πορίσματα ή οι συστάσεις της οποίας γνωστοποιούνται στον εκμεταλλεόμενο την επιχείρηση, ο οποίος μεριμνά για την επανόρθωση των ελλείψεων που διαπιστώθηκαν προκειμένου να βελτιωθούν οι όροι υγιεινής.
3. Εξάλλου, τα μαγειρευμένα φαγητά τα οποία ψήνονται πρέπει:
 - να συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία αμέσως πριν ή μετά το ψήσιμο,
 - να υποβάλλονται, ύστερα από τις εργασίες του ψησίματος και της πρώτης συσκευασίας, σε ταχεία ψύξη μέσα σε απομονωμένο χώρο που πληροί τους όρους υγιεινής,
 - μετά το τέλος του ψησίματος, να ψύχονται για διάστημα κατώτερο ή ίσο με δύο ώρες, μέχρις ότου φθάσουν σε εσωτερική θερμοκρασία $+10^{\circ}\text{C}$,
 - ενδεχομένως, να καταψύχονται ή να υποβάλλονται σε βαθιά κατάψυξη αμέσως μετά την ψύξη τους.

Πρόταση απόφασης του Συμβουλίου περί των όρων χορήγησης προσωρινών και περιορισμένων παρεκκλίσεων από τους ειδικούς κοινοτικούς υγειονομικούς κανόνες για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων ζωικής προέλευσης

COM(89) 670 τελικό

(Υποβλήθηκε από την Επιτροπή στις 12 Φεβρουαρίου 1990)

(90/C /08)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, και ιδίως το άρθρο της 43,

την πρόταση της Επιτροπής,

τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου,

τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής,

Εκτιμώντας:

ότι τα προϊόντα ζωικής προέλευσης περιέχονται στον κατάλογο του παραρτήματος II της συνθήκης· ότι η διάθεση στην