

Αριθμός 455

Οι περί Προβλημάτων Υγείας και Υγιεινής στην Παραγωγή και Εμπορία Προϊόντων Αυγών Κανονισμοί του 2002, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο δυνάμει των διατάξεων του άρθρου 29 των περί Τροφίμων (Ελεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 έως (Αρ. 2) του 2002, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με το εδάφιο (3) του άρθρου 3 του περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που Εκδίδονται με Εξουσιοδότηση Νόμου, Νόμου (Ν. 99 του 1989 όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 227 του 1990).

ΟΙ ΠΕΡΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΗ)
ΝΟΜΟΙ ΤΟΥ 1996 ΕΩΣ (ΑΡ. 2) ΤΟΥ 2002

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 29

Για σκοπούς εναρμόνισης με τις πράξεις της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο—

- (α) «Οδηγία 89/437/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 20ής Ιουνίου 1989 σχετικά με τα προβλήματα υγείας και υγιεινής όσον αφορά την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων αυγών» (ΕΕΛ 212 της 22.7.1989, σελ.87) όπως τροποποιήθηκε μέχρι και την Οδηγία 96/23/ΕΚ (ΕΕΛ 125 της 23.5.1996, σελ. 10), και
- (β) «Απόφαση 97/38/ΕΚ της Επιτροπής της 18ης Δεκεμβρίου 1996 με την οποία καθορίζονται οι ειδικοί υγιεινονομικοί όροι που αφορούν τις εισαγωγές προϊόντων αυγών που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση» (ΕΕΛ 14 της 17.1.1997, σελ.61),

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ασκώντας τις εξουσίες που χορηγούνται σε αυτό από το άρθρο 29 των περί Τροφίμων (Ελεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 έως 2002, εκδίδει τους πιο κάτω Κανονισμούς:

54(Ι) του 1996
4(Ι) του 2000
122(Ι) του 2000
40(Ι) του 2001
151(Ι) του 2001
159 (Ι) του 2001
61 (Ι) του 2002
153 (Ι) του 2002.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Προβλημάτων Υγείας και Υγιεινής στην Παραγωγή και Εμπορία Προϊόντων Αυγών Κανονισμοί του 2002. Συνοπτικός τίτλος.

2.—(1) Στους παρόντες Κανονισμούς—

Ερμηνεία.

«αποστολή» σημαίνει την ποσότητα προϊόντων αυγών τα οποία παραδίδονται μαζί στον ίδιο τόπο προορισμού για περαιτέρω μεταποίηση από τη βιομηχανία τροφίμων, ή προορίζονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση·

«Διευθυντής» σημαίνει το Διευθυντή των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος και περιλαμβάνει και κάθε εξουσιοδοτημένο από αυτόν κτηνιατρικό λειτουργό·

«Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών» σημαίνει το Διευθυντή του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Υγείας·

«εγκατάσταση» σημαίνει την εγγεγραμμένη, δυνάμει του Κανονισμού 6, εγκατάσταση στην οποία παρασκευάζονται επεξεργάζονται ή τυγχάνουν χειρισμού τα προϊόντα αυγών·

«εκμετάλλευση παραγωγής» σημαίνει την εκμετάλλευση για την παραγωγή αυγών τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση·

«εμπορία» σημαίνει εισαγωγή, εξαγωγή, κατοχή ή έκθεση με σκοπό τη χονδρική πώληση, διάθεση προς πώληση, πώληση, παράδοση ή οποιοδήποτε άλλο τρόπο χονδρικής διάθεσης, εξαιρουμένης της χονδρικής πώλησης που γίνεται με σκοπό τη διάθεση προς κατανάλωση στη Δημοκρατία·

«εντεταλμένος Κοινοτικός λειτουργός» σημαίνει λειτουργό που είναι εντεταλμένος από την Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων για να διενεργεί ελέγχους σύμφωνα με τον Κανονισμό 10·

«Επιτροπή» σημαίνει την Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων·

118 (I) του 2000.

«κέντρο συσκευασίας» σημαίνει την επιχείρηση ή εγκατάσταση στην οποία η Εντεταλμένη Υπηρεσία επιτρέπει να ταξινομεί τα αυγά κατά κατηγορία ποιότητας και βάρους σύμφωνα με τον περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία των Βρώσιμων Αυγών Νόμο του 2000·

«κράτος μέλος» σημαίνει το κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης·

54(I) του 1996
4(I) του 2000
122(I) του 2000
40(I) του 2001
151(I) του 2001
159(I) του 2001
61(I) του 2002
153 (I) του 2002.

«Νόμος» σημαίνει τους περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμους του 1996 έως 2002, και όπως εκάστοτε τροποποιούνται ή αντικαθίστανται·

«παρτίδα» σημαίνει την ποσότητα προϊόντων αυγών τα οποία έχουν παρασκευαστεί υπό τις ίδιες συνθήκες και ειδικότερα έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία στα πλαίσια μιας συνεχούς διαδικασίας·

«προϊόντα αυγών» σημαίνει τα προϊόντα τα οποία λαμβάνονται από αυγά, από τα διάφορα συστατικά τους στοιχεία ή από τα μείγματά τους, αφού αφαιρεθεί το κέλυφος και οι μεμβράνες και τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση· δύνανται δε να συμπληρώνονται εν μέρει με άλλα τρόφιμα ή πρόσθετα και είναι σε υγρή, συμπυκνωμένη, αποξηραμένη ή σε κρυσταλλική μορφή, κατεψυγμένα, υπερκατεψυγμένα ή πηγμένα·

«ραγισμένα αυγά» σημαίνει αυγά των οποίων το κέλυφος έχει υποστεί βλάβη, αλλά χωρίς θραύση της μεμβράνης·

«συσκευασία» σημαίνει την τοποθέτηση των προϊόντων αυγών σε περιέκτη οιασδήποτε μορφής·

«τρίτη χώρα» σημαίνει τη χώρα που δεν είναι μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης·

«χώρα ή τόπος αποστολής» σημαίνει τον τόπο ή τη χώρα από όπου, ανάλογα με την περίπτωση, τα προϊόντα αυγών αποστέλλονται από τον αποστολέα·

«χώρα ή τόπος προορισμού» σημαίνει τον τόπο ή τη χώρα προς τον οποίο, ανάλογα με την περίπτωση, αποστέλλονται τα προϊόντα αυγών από τον αποστολέα·

Πεδίο
εφαρμογής.

3.—(1) Οι παρόντες Κανονισμοί καθορίζουν τις προδιαγραφές υγείας και υγιεινής κατά την παραγωγή και εμπορία προϊόντων αυγών τα οποία προορίζονται για—

(α) Άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, ή

(β) παρασκευή τροφίμων.

(2) Οι παρόντες Κανονισμοί δεν εφαρμόζονται στα προϊόντα αυγών τα οποία λαμβάνονται από μικρά υποστατικά παραγωγής προϊόντων αυγών, τα οποία χωρίς να υποστούν επεξεργασία, χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τροφίμων που προορίζονται για άμεση πώληση, χωρίς ενδιάμεσο μεταπωλητή, στον τελικό καταναλωτή ή καταναλώνονται επί τόπου απευθείας μετά την παρασκευή τους.

4.—(1) Απαγορεύεται η παραγωγή και η επεξεργασία προϊόντων αυγών ως τρόφιμα ή η χρησιμοποίησή τους για την παρασκευή τροφίμων, εκτός εάν—

Παραγωγή και επεξεργασία.

- (α) Έχουν ληφθεί τα αυγά από κότες, πάπιες, χήνες, γαλοπούλες, φραγκόκοτες ή ορτύκια και όχι από ανάμειξη των διάφορων ειδών·
- (β) φέρουν ένδειξη στα συστατικά τους στοιχεία, της ποσοστιαίας αναλογίας τους σε αυγό, όταν συμπληρώνονται εν μέρει από άλλα τρόφιμα·
- (γ) έχουν υποστεί επεξεργασία και έχουν παρασκευαστεί σε εγγεγραμμένη εγκατάσταση, σύμφωνα με τον Κανονισμό 8 που ανταποκρίνεται στους όρους των Κεφαλαίων I και II του Πρώτου Παραρτήματος και πληρούν τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών·
- (δ) έχουν παρασκευαστεί, σύμφωνα με τους όρους υγιεινής που καθορίζονται στα Κεφάλαια III και V του Πρώτου Παραρτήματος, από αυγά που ανταποκρίνονται στους όρους του Κεφαλαίου IV του Πρώτου Παραρτήματος·
- (ε) πληρούν τα κριτήρια ανάλυσης του Κεφαλαίου VI του Πρώτου Παραρτήματος·
- (στ) έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό έλεγχο σύμφωνα με το Κεφάλαιο VII του Πρώτου Παραρτήματος·
- (ζ) έχουν συσκευαστεί σύμφωνα με το Κεφάλαιο VIII του Πρώτου Παραρτήματος·
- (η) αποθηκεύονται και μεταφέρονται σύμφωνα με τα Κεφάλαια IX και X του Πρώτου Παραρτήματος·
- (θ) φέρουν σήμα καταλληλότητας όπως προβλέπεται στο Κεφάλαιο XI του Πρώτου Παραρτήματος και όπου τα εν λόγω προϊόντα προορίζονται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, ανταποκρίνονται επιπλέον στις διατάξεις των περί Σήμανσης, Παρουσίωσης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικοί) Κανονισμών του 2002.

Πρώτο Παράρτημα.

Επίσημη Εφημερίδα, Παράρτημα Τρίτο (I): 31.5.2002.

5. Ο υπεύθυνος της εγκατάστασης οφείλει να λαμβάνει όλα τα κατάλληλα μέτρα για συμμόρφωση με τις πρόνοιες των παρόντων Κανονισμών και ειδικότερα να διασφαλίζει ότι—

Υποχρεώσεις υπεύθυνου της εγκατάστασης.

- (α) Λαμβάνεται δείγμα για εργαστηριακή εξέταση για την εξακρίβωση τήρησης των προδιαγραφών αναλύσεων, που προβλέπονται στο Κεφάλαιο VI του Πρώτου Παραρτήματος·
- (β) τα προϊόντα αυγών, τα οποία δεν μπορούν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία δωματίου, μεταφέρονται και αποθηκεύονται στις θερμοκρασίες που αναφέρονται στα Κεφάλαια IX και X του Πρώτου Παραρτήματος·
- (γ) σημαίνεται ο χρόνος διατηρησιμότητας των προϊόντων αυγών·
- (δ) καταγράφονται και φυλάσσονται τα αποτελέσματα των διάφορων ελέγχων και δοκιμών για περίοδο 2 ετών, ώστε να είναι δυνατή η υποβολή τους σε έλεγχο από το Διευθυντή·

Πρώτο Παράρτημα.

- (ε) κάθε παρτίδα φέρει ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της ημερομηνίας της επεξεργασίας των προϊόντων αυτών της συγκεκριμένης παρτίδας· η ένδειξη αυτής της παρτίδας πρέπει να καταχωρείται σε βιβλίο στο οποίο φαίνεται η επεξεργασία που πραγματοποιείται καθώς και στο σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στο Κεφάλαιο ΧΙ του Πρώτου Παραρτήματος.

Εγγραφή
εγκατα-
στάσεων.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.2.2002

6.—(1) Ουδείς λειτουργεί εγκατάσταση εκτός εάν αυτή έχει εγγραφεί στο Μητρώο Τροφίμων σύμφωνα με τους περί Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002, μετά από επιθεώρηση κτηνιατρικού λειτουργού και υγειονομικού επιθεωρητή, εφόσον πληρούνται οι πρόνοιες των παρόντων Κανονισμών.

(2) Κάθε εγκατάσταση που εγγράφεται λαμβάνει ατομικό αριθμό εγγραφής.

(3) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών δεν εγγράφει την εγκατάσταση, εκτός εάν ικανοποιηθεί ότι αυτή πληροί τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών.

(4) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών τηρεί μητρώο όλων των εγγεγραμμένων εγκαταστάσεων. Το μητρώο αυτό ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών το κοινοποιεί στα κράτη μέλη και την Επιτροπή.

(5) Σε περίπτωση που ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών διαπιστώσει, ύστερα από σύσταση του Διευθυντή ή των Υγειονομικών Υπηρεσιών, από κοινού ή και χωριστά, ότι δεν εφαρμόζονται οι όροι με βάση τους οποίους έχει εγγραφεί η εγκατάσταση, ακυρώνει την εγγραφή της συγκεκριμένης εγκατάστασης. Για την ακύρωση της εγγραφής ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών ενημερώνει σχετικά τα κράτη μέλη και την Επιτροπή.

Εξουσία
εισόδου.

7.—(1) Ο Διευθυντής έχει εξουσία να εφαρμόσει επίσημους ελέγχους επί των εγκαταστάσεων και πρόγραμμα παρακολούθησης των εγκαταστάσεων αυτών.

(2) Χωρίς επηρεασμό των διατάξεων του Νόμου που ισχύουν στην περίπτωση αυτή, ο Διευθυντής δύναται, για τους σκοπούς των παρόντων Κανονισμών, να εισέρχεται ελεύθερα, ανα πάσα στιγμή, σε όλα τα μέρη των εγκαταστάσεων και των κέντρων συσκευασίας και να διεξάγει κάθε αναγκαίο έλεγχο προκειμένου να εξασφαλίσει την τήρηση των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών.

(3) Εάν από τους ελέγχους προκύψει ότι δεν εφαρμόζονται όλοι ή μερικοί από τους παρόντες Κανονισμούς, που επηρεάζουν την υγειονομική κατάσταση των προϊόντων αυτών ή τις υγειονομικές συνθήκες των εγκαταστάσεων, ή διαπιστωθεί ότι δεν εφαρμόζονται οι παρόντες Κανονισμοί με βάση τους οποίους εγγράφηκε η εγκατάσταση με αποτέλεσμα να κινδυνεύει η δημόσια υγεία, τότε ο Διευθυντής δύναται να αναστείλει τη λειτουργία της εγκατάστασης ή να συστήσει στο Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών την ακύρωση λειτουργίας της εγκατάστασης σύμφωνα με τους περί Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002.

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.2.2002.

(4) Ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών ή εκπρόσωπός του ή Υγειονομικός Επιθεωρητής έχει εξουσία εισόδου σε οποιαδήποτε εγκατάσταση εφόσον έχει εύλογες ενδείξεις ή υποψίες ότι—

- (α) Οποιοδήποτε πρόσωπο πάσχει από ή έπαθε οποιαδήποτε μολυσματική νόσο ή υπέστη τροφική δηλητηρίαση που προκλήθηκε από κατανάλωση προϊόντων αυτών, που προήλθε από συγκεκριμένη εγκατάσταση, ή

- (β) φυλάσσεται στην εγκατάσταση οποιοδήποτε προϊόν αυγού, το οποίο αν καταναλωθεί δυνατό να προκαλέσει μολυσματική νόσο ή τροφική δηλητηρίαση, ή
- (γ) οποιοδήποτε πρόσωπο που ασχολείται σε εγκατάσταση πάσχει από οποιαδήποτε μολυσματική ασθένεια ή ήλθε πρόσφατα σε επαφή με πρόσωπο που πάσχει από μολυσματική ασθένεια και υπάρχει το ενδεχόμενο εξάπλωσης της μολυσματικής ασθένειας, για διερεύνηση των ενδείξεων ή υποψιών του, περιλαμβανομένου και εργαστηριακού ελέγχου.

(5) Ο κτηνιατρικός λειτουργός ή ο κτηνιατρικός επιθεωρητής ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών ή εκπρόσωπός του ή ο Υγειονομικός Επιθεωρητής όταν ενεργεί με βάση τις πρόνοιες της παραγράφου 4, εφόσον έχει εύλογες ενδείξεις ή υποψίες για ακαταλληλότητα οποιουδήποτε προϊόντος αυγού, έχει εξουσία κατακράτησης συγκεκριμένης ποσότητας ή και όλης της παραγωγής της συγκεκριμένης εγκατάστασης, μέχρι τη διερεύνηση του προβλήματος και διαπίστωση της καταλληλότητάς τους ή μη για ανθρώπινη κατανάλωση.

8.—(1) Ο Διευθυντής έχει εξουσία να διενεργεί ελέγχους για την αναζήτηση κατάλοιπων ουσιών με φαρμακολογική ή ορμονική δράση, αντιβιοτικών, παρασιτοκτόνων, απορρυπαντικών και άλλων βλαβερών ουσιών ικανών να αλλοιώσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή να καταστήσουν, ενδεχομένως, την κατανάλωση των προϊόντων αυγών επικίνδυνη ή επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία.

Κατάλοιπα ουσιών με φαρμακολογική ή άλλη δράση.

(2) Σε περίπτωση που τα εξεταζόμενα προϊόντα αυγών παρουσιάζουν ίχνη κατάλοιπων που υπερβαίνουν τις επιτρεπόμενες ανοχές, ο Διευθυντής ή ο Διευθυντής Ιατρικών Υπηρεσιών ή εκπρόσωπός του ή Υγειονομικός Επιθεωρητής, στην περίπτωση που εφαρμόζονται οι παράγραφοι (4) και (5) του Κανονισμού 7, λαμβάνει όλα τα κατάλληλα μέτρα ώστε τα προϊόντα αυτά να μη χρησιμοποιηθούν για την ανθρώπινη διατροφή ή να αποκλείονται από το εμπόριο, τόσο για την παραγωγή τροφίμων, όσο και για την άμεση ανθρώπινη κατανάλωση.

9.—(1) Απαγορεύεται η εισαγωγή για σκοπούς εμπορίας προϊόντων αυγών από τρίτες χώρες, εκτός εάν η εν λόγω εισαγωγή πληροί τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας που διέπει το θέμα αυτό, οι οποίες δεν πρέπει να είναι ευνοϊκότερες από τις προϋποθέσεις συναλλαγών που ισχύουν μεταξύ της Δημοκρατίας και των κρατών μελών.

Εισαγωγή προϊόντων αυγών από τρίτες χώρες.

(2) Κάθε εισαγωγή προϊόντων αυγών πρέπει να συνοδεύεται από το πρωτότυπο πιστοποιητικό καταλληλότητας με αύξοντα αριθμό, συμπληρωμένο και υπογεγραμμένο, με ημερομηνία και σε ένα μόνο φύλλο σύμφωνα με το Δεύτερο Παράρτημα. Το πιστοποιητικό αυτό συντάσσεται στην Ελληνική γλώσσα.

Δεύτερο Παράρτημα.

(3) Τα προϊόντα αυγών που εισάγονται πρέπει να—

- (α) Προέρχονται από αυγά που παράγονται από όρνιθες, πάπιες, γάλους, φραγκόκοτες ή ορτύκια και όχι από ανάμειξη αυγών των διάφορων ειδών·
- (β) έχουν επεξεργαστεί και προετοιμαστεί σε εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή εγκαταστάσεις που πληρούν τις απαιτήσεις των Κεφαλαίων I και II του Πρώτου Παραρτήματος·
- (γ) έχουν παρασκευαστεί με βάση τις υγειονομικές απαιτήσεις των Κεφαλαίων III και V του Πρώτου Παραρτήματος και παρασκευάστηκαν από αυγά που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κεφαλαίου IV του Πρώτου Παραρτήματος·

- (δ) έχουν επεξεργαστεί σε συνθήκες που πληρούν τις αναλυτικές παραμέτρους του Κεφαλαίου VI του Πρώτου Παραρτήματος·
 - (ε) πληρούν τις αναλυτικές παραμέτρους του Κεφαλαίου VI του Πρώτου Παραρτήματος·
 - (στ) έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό έλεγχο σύμφωνα με το κεφάλαιο VII του Πρώτου Παραρτήματος·
 - (ζ) έχουν συσκευαστεί όπως προσδιορίζεται στο Κεφάλαιο VIII του Πρώτου Παραρτήματος·
 - (η) έχουν αποθηκευτεί και μεταφερθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου IX και X του Πρώτου Παραρτήματος·
 - (θ) πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας που αφορά τα υπολείμματα κτηνιατρικών φαρμάκων και ουσιών που είναι βλαβερά ή μπορούν να αλλάξουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων ή να καταστήσουν την κατανάλωσή τους επικίνδυνη ή βλαβερή για τη δημόσια υγεία.
- (4) Κατά την εισαγωγή των προϊόντων αυτών οι Κτηνιατρικές Υπηρεσίες διενεργούν τους κτηνιατρικούς ελέγχους και, παράλληλα, οι Υγειονομικές Υπηρεσίες διενεργούν τους ελέγχους σχετικά με τα πρόσθετα, τις χρωστικές και τη σήμανση.

(5) Τα προϊόντα αυτών που εισάγονται από τρίτες χώρες πρέπει να προέρχονται από εγκαταστάσεις που περιλαμβάνονται στον κατάλογο των τρίτων χωρών τον οποίο η Επιτροπή έχει εγκρίνει για εισαγωγή προϊόντων αυτών σε κράτη μέλη.

Εντεταλμένοι
Κοινοτικοί
λειτουργοί.

10.—(1) Ο Διευθυντής συνεργάζεται με τους εντεταλμένους Κοινοτικούς λειτουργούς και τους παρέχει κάθε απαραίτητη συνδρομή προκειμένου οι εντεταλμένοι Κοινοτικοί λειτουργοί να εκπληρώνουν τα καθήκοντά τους.

(2) Οι εντεταλμένοι κοινοτικοί λειτουργοί συνοδευόμενοι και σε συνεργασία με το Διευθυντή δύνανται σε κάθε εύλογο χρόνο—

- (α) Να εισέρχονται σε οποιαδήποτε εγκατάσταση στην οποία παράγονται, παρασκευάζονται, επεξεργάζονται, συντηρούνται, συσκευάζονται, αποθηκεύονται, διανέμονται, υφίστανται χειρισμού ή διατίθενται τα προϊόντα αυτών·
- (β) να επιθεωρούν, να εξετάζουν και να ελέγχουν οποιαδήποτε εγκατάσταση της υποπαραγράφου (α), καθώς και τον εξοπλισμό που βρίσκεται στην εγκατάσταση στην οποία εισέρχονται, και να προβαίνουν σε τέτοιους ελέγχους οι οποίοι κρίνονται αναγκαίοι·
- (γ) να ζητούν από τον υπεύθυνο των εγκαταστάσεων την παρουσίαση οποιωνδήποτε βιβλίων ή εγγράφων για τα οποία έχουν εύλογη αιτία να πιστεύουν ότι περιέχουν πληροφορίες σχετικά με το σκοπό της έρευνας που διεξάγεται.

(3) Ο Διευθυντής λαμβάνει τα απαραίτητα μέτρα προκειμένου να ληφθούν υπόψη τα αποτελέσματα των πιο πάνω ελέγχων.

Έναρξη της
ισχύος των
παρόντων
Κανονισμών.

11. Οι παρόντες Κανονισμοί τίθενται σε ισχύ από την ημερομηνία δημοσίευσής τους στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

ΠΡΩΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικοί όροι έγκρισης και λειτουργίας των εγκαταστάσεων

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον-

1. Στους χώρους αποθήκευσης των αυγών και στους χώρους παρασκευής ή αποθήκευσης των προϊόντων αυγών :

(α) Δάπεδο από αδιάβροχα και άσηπτα υλικά, που μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα, με επαρκή κλίση, ώστε να διευκολύνεται η εκροή υδάτων. Τα ύδατα αυτά πρέπει να διοχετεύονται προς αποχετεύσεις με σχάρες και σιφόνια ώστε να αποφεύγεται η δυσσομία.

(β) τοίχους λείους, ανθεκτικούς και αδιάβροχους, με βαφή ανοιχτού χρώματος, οι οποίοι να μπορούν να πλένονται μέχρι ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων και μέχρι του ύψους τουλάχιστον της αποθήκευσης στους χώρους ψύξης και αποθήκευσης. Οι γωνιές των τοίχων με το δάπεδο πρέπει να είναι στρογγυλεμένες ή διαμορφωμένες έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός.

(γ) πόρτες από ανθεκτικό υλικό που δε διαβρώνεται και, εάν αυτές είναι από ξύλο, να είναι επενδυμένες με λείο και αδιάβροχο υλικό και στις δύο πλευρές τους.

(δ) οροφές που καθαρίζονται εύκολα, κατασκευασμένες και τελειωμένες έτσι ώστε να εμποδίζεται η συσσώρευση ακαθαρσιών, η δημιουργία μούχλας, το ενδεχόμενο ξεφλούδισμα της βαφής και η υγραποίηση των υδρατμών.

(ε) επαρκή εξαερισμό και, ενδεχομένως, αποτελεσματική έξοδο των αναθυμιάσεων.

(στ) επαρκή φωτισμό, φυσικό ή τεχνητό.

(ζ) όσο το δυνατό πλησιέστερα στους χώρους εργασίας:

- (i) εξοπλισμό σε επαρκή αριθμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με θερμό νερό. Ο χειρισμός της φουντάνας δεν πρέπει να γίνεται με το χέρι ή τον αγκώνα. Για το πλύσιμο των χεριών, οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι εφοδιασμένες με θερμό και ψυχρό τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμεμειγμένο, στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και με πετσέτες μιας χρήσης.
- (ii) εξοπλισμό για την απολύμανση των εργαλείων.

2. Επαρκή αριθμό βεστιαρίων, με τοίχους και δάπεδα λεία, στεγανά και που μπορούν να πλένονται, με νιπτήρες και αποχωρητήρια με νερό. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με θερμό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμεμειγμένο, στην κατάλληλη θερμοκρασία με υλικά καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών, καθώς και με πετσέτες μιας χρήσης. Ο χειρισμός της φουντάνας δεν πρέπει να γίνεται με το χέρι. Κοντά στα αποχωρητήρια πρέπει να είναι τοποθετημένοι αρκετοί νιπτήρες τέτοιου είδους.

3. Ξεχωριστό χώρο και κατάλληλα συστήματα για τις εργασίες καθαρισμού και απολύμανσης των περιεκτών και των κινητών και σταθερών δεξαμενών. Ωστόσο, ο χώρος και οι διευκολύνσεις αυτές δεν απαιτούνται όταν ισχύουν διατάξεις που επιτρέπουν τον καθαρισμό και την απολύμανση των περιεκτών και δεξαμενών σε άλλα κέντρα.

4. Διευκολύνσεις που επιτρέπουν τον εφοδιασμό σε αποκλειστικά πόσιμο νερό, σύμφωνα με τον περί της ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμο του 2001.

Εντούτοις , επιτρέπονται οι διευκολύνσεις για παροχή μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για την ψύξη των ψυκτικών μηχανών, με την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων αυγών. Ο εν λόγω ατμός και το εν λόγω νερό δεν πρέπει να έρχονται σε απευθείας επαφή ούτε με προϊόντα αυγών, ούτε να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό και την απολύμανση των περιεκτών, των εγκαταστάσεων ή του εξοπλισμού που έρχεται σε επαφή με τα προϊόντα αυγών. Οι σωληνώσεις του μη πόσιμου νερού πρέπει να διαφέρουν από αυτές του πόσιμου νερού.

5. Κατάλληλα συστήματα προστασίας από ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα και τρωκτικά.

6. Ο εξοπλισμός, οι σωληνώσεις και τα εργαλεία ή οι επιφάνειες που προορίζονται να έρχονται σε επαφή με τα προϊόντα αυγών πρέπει να συσκευάζονται από υλικό λείο, που να μπορεί να πλένεται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, να είναι ανθεκτικό στη διάβρωση και να μην απελευθερώνει μέσα στα προϊόντα αυγών ποσότητα ουσιών η οποία θα μπορούσε να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσει τη σύνθεση των προϊόντων αυγών ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές τους ιδιότητες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Ειδικοί όροι για την έγκριση των εγκαταστάσεων

Εκτός των γενικών όρων του κεφαλαίου I, οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1. Κατάλληλους χώρους, αρκετά μεγάλους για την ξεχωριστή αποθήκευση των αυγών και των τελικών προϊόντων αυγών, εφόσον είναι αναγκαίο, εξοπλισμένους με ψυκτικό εξοπλισμό, για να διατηρούνται τα προϊόντα

αυγών στις κατάλληλες θερμοκρασίες. Οι ψυκτικές αποθήκες πρέπει να είναι εξοπλισμένες με θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο συνεχούς καταγραφής της θερμοκρασίας.

2. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης ακάθαρτων αυγών, διευκολύνσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των αυγών.
3. (α) Ειδικό χώρο με κατάλληλες διευκολύνσεις για το σπάσιμο των αυγών, τη συλλογή του περιεχομένου τους και την αφαίρεση των κελύφων και των μεμβρανών.

(β) Ξεχωριστό χώρο για εργασίες, εκτός των εργασιών που αναφέρονται στο σημείο (α).

Σε περίπτωση παστερίωσης των προϊόντων αυγών, αυτή μπορεί να γίνεται στο χώρο ο οποίος αναφέρεται στην υποπαράγραφο (α), όταν η εγκατάσταση διαθέτει κλειστό σύστημα παστερίωσης ενώ, στις άλλες περιπτώσεις αυτή πρέπει να γίνεται στο χώρο ο οποίος αναφέρεται στην υποπαράγραφο (β). Στη δεύτερη περίπτωση, πρέπει να λαμβάνονται όλα τα μέτρα ώστε να αποφεύγεται μόλυνση των προϊόντων αυγών μετά την παστερίωσή τους.

4. Κατάλληλες διευκολύνσεις για τη μεταφορά του περιεχομένου των αυγών μέσα στην εγκατάσταση.
5. Στις περιπτώσεις που προβλέπονται στους παρόντες Κανονισμούς, εξοπλισμό ο οποίος εγκρίνεται από το Διευθυντή για την επεξεργασία αυγών και που είναι τουλάχιστον εφοδιασμένος με:

(α) Στην περίπτωση παστερίωσης:

- (i) σύστημα αυτόματου ελέγχου της θερμοκρασίας
- (ii) θερμόμετρο συνεχούς καταγραφής της θερμοκρασίας
- (iii) σύστημα αυτόματης ασφάλειας που εμποδίζει την ανεπαρκή θέρμανση.

(β) στην περίπτωση του συστήματος συνεχούς παστερίωσης, ο εξοπλισμός πρέπει να διαθέτει:

- (i) ένα σύστημα επαρκούς ασφάλειας που εμποδίζει την ανάμειξη των παστεριωμένων προϊόντων αυγών με μερικώς παστεριωμένα, και
- (ii) ένα αυτόματο μηχανισμό συνεχούς καταγραφής της ασφάλειας η οποία εμποδίζει την ανάμειξη που αναφέρεται στο σημείο (i).

6. Χώρο αποθήκευσης άλλων τροφίμων και προσθέτων.

7. Σε περίπτωση συσκευασίας των προϊόντων σε περιέκτες μιας χρήσης, κατάλληλο χώρο και, ενδεχομένως, χώρο ξεχωριστό για την αποθήκευση των περιεκτών αυτών και των πρώτων υλών που χρειάζεται για την παρασκευή τους.

8. Εγκαταστάσεις για την άμεση απομάκρυνση και τη χωριστή αποθήκευση των άδειων κελύφων, καθώς και των αυγών και των προϊόντων αυγών που δεν είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

9. Κατάλληλες εγκαταστάσεις για την υγιεινή συσκευασία των προϊόντων αυγών.

10. Κατάλληλο εργαστήριο για τη διεξαγωγή των αναλύσεων και των δοκιμών, τηρουμένων των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών αναφορικά με τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα αυγών. Σε περίπτωση μη ύπαρξης εργαστηρίου, ο ασκών την εκμετάλλευση πρέπει να απευθύνεται σε εργαστήριο, το οποίο ικανοποιεί τις εν λόγω απαιτήσεις και ο υπεύθυνος της εγκατάστασης ενημερώνει σχετικά το Διευθυντή.

11. Ενδεχομένως, κατάλληλο εξοπλισμό για την απόψυξη των προϊόντων αυγών, τα οποία πρέπει να υποστούν επεξεργασία και περαιτέρω χειρισμό σε εγγεγραμμένη εγκατάσταση.
12. Ξεχωριστό χώρο για την αποθήκευση προϊόντων καθαρισμού και απολύμανσης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

Υγιεινές προδιαγραφές για τους χώρους, τον εξοπλισμό και το προσωπικό στις εγκαταστάσεις

Απαιτείται απόλυτη καθαριότητα εκ μέρους του προσωπικού, καθώς και στους χώρους και στον εξοπλισμό. Ειδικότερα:

1. (α) Το προσωπικό που επεξεργάζεται ή που χειρίζεται αυγά ή προϊόντα αυγών πρέπει να φέρει καθαρά ενδύματα εργασίας, καθαρή σκούφια. Να πλένει και απολυμαίνει πολλές φορές τα χέρια κατά τη διάρκεια της εργάσιμης ημέρας και κάθε φορά που ξαναρχίζει να εργάζεται.
- (β) Απαγορεύεται το κάπνισμα, η κατανάλωση τροφίμων, το φτύσιμο και το μάσημα μαστίχας στους χώρους όπου γίνεται χειρισμός και η αποθήκευση αυγών και προϊόντων αυγών.
2. Απαγορεύεται η είσοδος ζώων στην εγκατάσταση. Τα τρωκτικά, τα έντομα και κάθε παράσιτο πρέπει να εξοντώνονται συστηματικά.
3. Οι χώροι, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία των προϊόντων αυγών πρέπει να είναι καθαρά και να γίνεται καλή συντήρησή τους. Ο εξοπλισμός και τα εργαλεία πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται προσεκτικά πολλές φορές κάθε εργάσιμη ημέρα, στο τέλος της ημέρας και πριν επαναχρησιμοποιηθούν εφόσον έχουν ρυπανθεί. Το σύστημα κλειστών αγωγών για τη μεταφορά προϊόντων αυγών πρέπει να είναι εφοδιασμένο με ένα κατάλληλο

σύστημα καθαρισμού το οποίο να εξασφαλίζει τον καθαρισμό και την απολύμανση όλων των επιφανειών του κλειστού συστήματος. Μετά τον καθαρισμό και την απολύμανση, οι αγωγοί ξεπλένονται με πόσιμο νερό.

4. Οι χώροι, τα εργαλεία και ο εξοπλισμός δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για σκοπούς άλλους από την επεξεργασία προϊόντων αυγών, εκτός εάν η επεξεργασία άλλων ειδών διατροφής γίνεται είτε συγχρόνως είτε σε διαφορετικό χρόνο, μετά από άδεια του Διευθυντή, υπό την προϋπόθεση ότι λαμβάνονται όλα τα κατάλληλα μέτρα για να αποφευχθεί η μόλυνση ή η αλλοίωση των προϊόντων που καλύπτουν οι παρόντες Κανονισμοί.
5. Η χρησιμοποίηση του πόσιμου νερού επιβάλλεται για όλους τους σκοπούς. Κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, υπό τον όρο ότι οι σωληνώσεις που τοποθετούνται για το σκοπό αυτό αποκλείουν τη χρησιμοποίηση του νερού αυτού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης των αυγών και των προϊόντων αυγών. Επιπρόσθετα, μπορεί να επιτραπεί η χρησιμοποίηση μη πόσιμου νερού για την ψύξη του ψυκτικού εξοπλισμού. Οι σωληνώσεις για το μη πόσιμο νερό πρέπει να διαφέρουν από αυτές του πόσιμου νερού.
6. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να χρησιμοποιούνται και να αποθηκεύονται κατά τρόπο που να μην επηρεάζονται ο εξοπλισμός, τα εργαλεία και τα προϊόντα αυγών. Μετά τη χρησιμοποίησή τους, εξοπλισμός και εργαλεία πρέπει να ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό.
7. Άτομα που πιθανό να αποτελούν πηγή μόλυνσης δεν πρέπει να εργάζονται ή χειρίζονται αυγά ή προϊόντα αυγών.
8. Κάθε άτομο που προσλαμβάνεται να εργαστεί ή να χειριστεί αυγά ή προϊόντα αυγών πρέπει να κατέχει ιατρικό πιστοποιητικό με το οποίο να

βεβαιώνεται ότι δεν υπάρχει κώλυμα να αναλάβει τέτοιες εργασίες. Αυτό το ιατρικό πιστοποιητικό πρέπει να ανανεώνεται κάθε έτος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Προδιαγραφές για τα αυγά που προορίζονται για την παρασκευή προϊόντων αυγών

1. Για την παρασκευή προϊόντων αυγών πρέπει να συσκευάζονται σύμφωνα με τους «περί Εφαρμογής Ορισμένων Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία των Βρώσιμων Αυγών Κανονισμούς του 2000».

2. (α) Για την παρασκευή προϊόντων αυγών, μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο μη επωασμένα αυγά κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση των οποίων το κέλυφος πρέπει να είναι ακέραιο και να μην παρουσιάζει ραγίσματα.

(β) Κατά παρέκκλιση της διάταξης που προβλέπεται στο στοιχείο (α), τα ραγισμένα αυγά μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων αυγών, εφόσον παραδίδονται κατευθείαν από τα κέντρα συσκευασίας ή την εκμετάλλευση παραγωγής σε εγγεγραμμένη εγκατάσταση, όπου σπάζονται το συντομότερο δυνατό.

3. Τα αυγά και τα προϊόντα αυγών που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να απομακρύνονται και να μετουσιώνονται κατά τρόπο που να μην μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν για ανθρώπινη κατανάλωση. Σε αυτή την περίπτωση, πρέπει να τοποθετούνται αμέσως στο χώρο, ο οποίος προβλέπεται από το Κεφάλαιο II, σημείο 8.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Ειδικές προδιαγραφές υγιεινής για την παρασκευή προϊόντων αυγών

Όλες οι εργασίες πρέπει να πραγματοποιούνται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγονται μολύνσεις στη διάρκεια της παραγωγής, χειρισμού και αποθήκευσης των προϊόντων αυγών. Ειδικότερα:

1. Τα αυγά και τα προϊόντα αυγών, τα οποία παραδίδονται για περαιτέρω επεξεργασία σε εγγεγραμμένη εγκατάσταση, πρέπει να αποθηκεύονται αμέσως μετά την παραλαβή τους στους χώρους οι οποίοι προβλέπονται στο Κεφάλαιο II σημείο 1, μέχρι την επεξεργασία τους. Η θερμοκρασία των χώρων αυτών πρέπει να αποκλείει πιθανή μόλυνσή τους. Οι δίσκοι των αυγών με το κέλυφος δεν πρέπει να τοποθετούνται κατευθείαν στο δάπεδο.
2. Τα αυγά ξεπακετάρονται και, όταν είναι αναγκαίο, πλένονται και απολυμαίνονται, σε χώρο χωριστό από το χώρο όπου σπάζονται. Το υλικό συσκευασίας δεν πρέπει να εισέρχεται στο χώρο όπου σπάζονται τα αυγά.
3. Τα αυγά σπάζονται στο χώρο που προβλέπεται στο Κεφάλαιο II, σημείο 3 (α). Τα ραγισμένα αυγά, όπως αναφέρονται στο Κεφάλαιο IV σημείο 2 (β), πρέπει να τυγχάνουν επεξεργασίας χωρίς καθυστέρηση.
4. Τα ακάθαρτα αυγά πρέπει να καθαρίζονται πριν από το σπάσιμο. Η εργασία αυτή πρέπει να γίνεται σε χώρο άλλο από εκείνον όπου σπάζονται τα αυγά ή όπου γίνεται χειρισμός του εκτεθειμένου περιεχομένου του αυγού. Οι διαδικασίες καθαρισμού πρέπει να γίνονται έτσι ώστε να εμποδίζεται η μόλυνση ή η αλλοίωση του περιεχομένου του αυγού. Το κέλυφος πρέπει να είναι αρκετά στεγνό τη στιγμή που σπάζεται για να αποφεύγεται η μόλυνση ή η αλλοίωση του περιεχομένου του αυγού λόγω παρουσίας νερού που χρησιμοποιήθηκε στον καθαρισμό.

5. Ο χειρισμός και η επεξεργασία των άλλων αυγών πλην των αυγών από όρνιθες, γαλοπούλες ή φραγκόκοτες πρέπει να γίνεται ξεχωριστά. Ο εξοπλισμός πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται όταν επαναρχίσει η επεξεργασία των αυγών από όρνιθες, γαλοπούλες και φραγκόκοτες.
6. Οποιαδήποτε διαδικασία κι αν χρησιμοποιείται, το σπάσιμο πρέπει να γίνεται με τρόπο ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατόν, η μόλυνση του περιεχομένου του αυγού. Προς το σκοπό αυτό, απαγορεύεται η φυγοκέντρηση ή σύνθλιψη των αυγών για τη λήψη του περιεχομένου τους, όπως και η φυγοκέντρηση των άδειων κελυφών για λήψη υπολειμμάτων ασπραδιού αυγών. Πρέπει να αποφεύγεται, κατά το δυνατόν, η παρουσία υπολειμμάτων κελυφών ή μεμβρανών στο προϊόν αυγών, που δεν πρέπει να υπερβαίνουν την ποσότητα που αναφέρεται στο Κεφάλαιο VI, στο σημείο 2(γ).
7. Μετά το σπάσιμο, κάθε μέρος του προϊόντος αυγού πρέπει να υποβάλλεται το συντομότερο σε επεξεργασία. Η θερμική επεξεργασία συνίσταται σε κατάλληλο συνδυασμό θερμοκρασίας και χρόνου για την εξάλειψη των παθογόνων μικροοργανισμών που ενδεχομένως υπάρχουν στο προϊόν αυγού. Κατά τη διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας, πρέπει να καταγράφονται συνεχώς οι θερμοκρασίες. Οι θερμοκρασίες που καταγράφονται για κάθε παρτίδα που υφίσταται επεξεργασία, πρέπει να φυλάσσονται επί δύο έτη και να είναι στη διάθεση του Διευθυντή. Στην περίπτωση που μια παρτίδα έχει υποστεί ανεπαρκή επεξεργασία, μπορεί να υποβληθεί πάλι σε επεξεργασία στην ίδια εγκατάσταση, υπό τον όρο ότι η νέα αυτή επεξεργασία θα το καταστήσει κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Εφόσον διαπιστωθεί ότι είναι ακατάλληλο προς τούτο, πρέπει να μετουσιώνεται βάσει των διατάξεων του Κεφαλαίου IV, σημείο 3.
8. Στην περίπτωση που η επεξεργασία δε γίνεται αμέσως μετά το σπάσιμο, το περιεχόμενο του αυγού πρέπει να αποθηκεύεται υπό ικανοποιητικούς όρους υγιεινής, είτε σε κατάψυξη, είτε σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει

τους 4° C. Η χρονική περίοδος αποθήκευσης σε 4° C δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 48 ώρες. Η χρονική περίοδος εναποθήκευσης σε 4° C, δεν εφαρμόζεται σε συστατικά, από τα οποία πρόκειται να αφαιρεθούν τα σάκχαρα.

9. Οι περαιτέρω εργασίες μετά την επεξεργασία πρέπει να διασφαλίζουν ότι δεν επαναμολύνονται τα προϊόντα αυγών. Τα υγρά ή συμπυκνωμένα προϊόντα που δε φέρουν στερεό περίβλημα πρέπει αμέσως ή μετά την υποβολή τους στη διαδικασία ζύμωσης, είτε να αποξηραίνονται είτε να ψύχονται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 4° C. Τα προϊόντα που πρέπει να καταψυχθούν, πρέπει να καταψύχονται αμέσως μετά την επεξεργασία.
10. Τα προϊόντα αυγών πρέπει να φυλάσσονται στις θερμοκρασίες που απαιτούνται βάσει των παρόντων Κανονισμών, μέχρι να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή άλλων τροφίμων.
11. Στις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, η προετοιμασία των προϊόντων αυγών από πρώτες ύλες που δεν είναι κατάλληλες για την παρασκευή τροφίμων απαγορεύεται, ακόμη και για σκοπούς άλλους από την ανθρώπινη κατανάλωση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

Προδιαγραφές αναλύσεων

1. Μικροβιολογικά κριτήρια

Όλες οι παρτίδες προϊόντων αυγών πρέπει να υποβάλλονται σε μικροβιολογικούς ελέγχους, ύστερα από δειγματοληψία, στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας, για να εξασφαλίζεται ότι εφαρμόζονται με τα ακόλουθα κριτήρια:

(α) Σαλμονέλες : Απουσία σε 25g ή ml προϊόντος αυγών

(β) Άλλα κριτήρια:

(i) μεσόφιλα αερόβια βακτηρίδια: $M = 10^5$ σε 1g ή σε 1 ml

(ii) εντεροβακτηρίδια : $M = 10^2$ σε 1g ή σε 1 ml

(iii) *staphylococcus aureus* (χρυσίζων σταφυλόκοκκος): απουσία σε 1 g προϊόντος αυγού

M = η οριακή τιμή για τον αριθμό βακτηριδίων. Το αποτέλεσμα δε θεωρείται ικανοποιητικό, αν ο αριθμός των βακτηριδίων σε μία ή περισσότερες μονάδες δείγματος ισούται ή υπερβαίνει το M .

2. Άλλα κριτήρια

Οι παρτίδες προϊόντων αυγών πρέπει να υποβάλλονται σε δειγματοληπτικούς ελέγχους στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας για να εξασφαλίζεται ότι συνάδουν με τα ακόλουθα κριτήρια:

(α) Η περιεκτικότητα σε βουτυρικό οξύ 3 OH δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10 mg/kg ξηράς ύλης αμετάβλητου προϊόντος αυγών.

(β) για την εξασφάλιση της τήρησης των υγειονομικών κανόνων στο χειρισμό των αυγών και των προϊόντων αυγών πριν από την επεξεργασία τους, πρέπει να τηρούνται τα ακόλουθα:

(i) Το περιεχόμενο σε γαλακτικό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1000 mg/kg ξηράς ύλης προϊόντος αυγών (τιμή που ισχύει μόνο για το προϊόν που δεν έχει υποβληθεί σε επεξεργασία).

(ii) Το περιεχόμενο σε ηλεκτρικό οξύ (*succinic acid*) δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 25 mg/kg ξηράς ύλης προϊόντος αυγών.

Ωστόσο, για τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση, οι τιμές είναι οι προ της ζυμώσεως τιμές.

(γ) η ποσότητα των υπολειμμάτων από κελύφη, μεμβράνες αυγών και άλλων καταλοίπων ενδεχομένως στα προϊόντα αυγών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 100 mg/kg προϊόντων αυγών.

(δ) οι ποσότητες υπολειμμάτων ουσιών που αναφέρονται στον Κανονισμό 7(1) δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα όρια που καθορίζονται σε κοινοτικό ή διεθνές επίπεδο.

3. Ο Διευθυντής καθορίζει σύμφωνα με κοινοτικά ή διεθνή αποδεκτά πρότυπα, τις μεθόδους εξέτασης και ανάλυσης, τα προγράμματα δειγματοληψίας, τον αριθμό δειγμάτων που λαμβάνονται και τα αποδεκτά όρια καταλοίπων ουσιών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

Υγειονομικός έλεγχος και επιτήρηση της παραγωγής

1. Οι εγκαταστάσεις υπόκεινται σε επιτήρηση του Διευθυντή. Η επιτήρηση του Διευθυντή περιλαμβάνει κάθε μέτρο επίβλεψης που θεωρείται αναγκαίο για να εξασφαλιστεί ότι ο παρασκευαστής προϊόντων αυγών συμμορφώνεται με τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών και ειδικότερα με:

- (i) ελέγχους της προέλευσης των αυγών και του προορισμού των προϊόντων αυγών, καθώς και των καταγραφόμενων στοιχείων που αναφέρονται στον Κανονισμό 5(δ)
- (ii) την επιθεώρηση των αυγών που προορίζονται για την παρασκευή προϊόντων αυγών

- (iii) την επιθεώρηση των προϊόντων αυγών κατά την έξοδο τους από την εγκατάσταση
- (iv) επαλήθευση της κατάστασης της καθαριότητας των χώρων των εγκαταστάσεων, των διευκολύνσεων και των εργαλείων, καθώς και της υγιεινής του προσωπικού
- (v) τη διενέργεια δειγματοληψίας για τις απαραίτητες εργαστηριακές εξετάσεις, ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα αυγά και τα προϊόντα αυγών τηρούν τις προδιαγραφές των παρόντων Κανονισμών. Τα αποτελέσματα των εξετάσεων αυτών καταγράφονται σε ειδικό βιβλίο και ανακοινώνονται στον παρασκευαστή προϊόντων αυγών

2. Μετά από αίτημα του Διευθυντή, οι παρασκευαστές προϊόντων αυγών αυξάνουν τη συχνότητα των εργαστηριακών εξετάσεων που αναφέρονται στον Κανονισμό 5(α), εφόσον τούτο θεωρείται αναγκαίο για να εξασφαλισθεί η παρασκευή των προϊόντων αυγών κάτω από υγειονομικές συνθήκες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

Συσκευασία των προϊόντων αυγών

1. Η συσκευασία των προϊόντων αυγών πρέπει να πραγματοποιείται υπό ικανοποιητικές υγειονομικές συνθήκες ώστε να μη μολύνονται τα προϊόντα αυγών. Οι περιέκτες πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες υγιεινής και ειδικότερα:

- (i) να μη δύνανται να αλλοιώσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων αυγών.
- (ii) να μη δύνανται να μεταφέρουν στα προϊόντα αυγών ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία.

(iii) να είναι επαρκούς αντοχής ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία των προϊόντων αυγών.

2. Ο χώρος αποθήκευσης των περιεκτών πρέπει να είναι απαλλαγμένος από σκόνη και παράσιτα και το υλικό περιεκτών μιας χρήσης δεν πρέπει να αποθηκεύεται στο δάπεδο.
3. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τα προϊόντα αυγών πρέπει να καθαρίζονται πριν τη χρήση τους. Οι περιέκτες που πρόκειται να επαναχρησιμοποιηθούν πρέπει να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να ξεπλένονται πριν τη χρήση τους.
4. Οι περιέκτες πρέπει να μεταφέρονται στους χώρους εργασίας κάτω από καλές υγειονομικές συνθήκες και να χρησιμοποιούνται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση.
5. Αμέσως αφού γεμιστούν, οι περιέκτες πρέπει να σφραγίζονται και να τοποθετούνται στους χώρους αποθήκευσης που αναφέρονται στο Κεφαλαίου II, σημείο 1 του παρόντος Παραρτήματος.
6. Οι περιέκτες που προορίζονται για τα προϊόντα αυγών, μπορούν να χρησιμοποιούνται για άλλα τρόφιμα, αν χρειαστεί, εφόσον καθαριστούν και απολυμανθούν, ώστε να μη μολυνθούν τα προϊόντα αυγών.
7. Οι περιέκτες που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για τη μεταφορά προϊόντων αυγών χύμα, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής, και ειδικότερα:
 - (i) Η εσωτερική τους επιφάνεια και κάθε άλλο σημείο που μπορεί να έρθει σε επαφή με το προϊόν αυγού, πρέπει να είναι κατασκευασμένο από λείο υλικό που πλένεται, καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα, να είναι ανθεκτικό στη διάβρωση και να μη μεταφέρει στα προϊόντα αυγών ουσίες σε ποσότητες που

μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να υποβαθμίσουν τη σύσταση του προϊόντος αυγού ή να αλλοιώσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

- (ii) Να είναι σχεδιασμένοι έτσι ώστε να μπορεί να αφαιρείται εντελώς το προϊόν αυγού και, εφόσον φέρουν καπάκι, αυτό πρέπει να αφαιρείται εύκολα, να πλένεται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται.
- (iii) Πρέπει να πλένονται, να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να ξεπλένονται αμέσως μετά από κάθε χρήση και πριν ξαναχρησιμοποιηθούν, αν αυτό είναι αναγκαίο.
- (iv) Πρέπει να σφραγίζονται καταλλήλως αφού γεμιστούν και να παραμένουν σφραγισμένοι κατά τη διάρκεια της μεταφοράς μέχρι να χρησιμοποιηθούν τα προϊόντα αυγών.
- (v) Να προορίζονται αποκλειστικά για τη μεταφορά προϊόντων αυγών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ

Αποθήκευση

1. Τα προϊόντα αυγών πρέπει να αποθηκεύονται εντός των χώρων που προβλέπονται στο Κεφάλαιο ΙΙ, σημείο 1 του παρόντος Παραρτήματος.
2. Τα προϊόντα αυγών για τα οποία ενδείκνυνται ορισμένες θερμοκρασίες αποθήκευσης, πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες αυτές. Οι θερμοκρασίες αποθήκευσης πρέπει να καταγράφονται συνεχώς. Ο ρυθμός της ψύξης πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε η θερμοκρασία του προϊόντος να φθάνει στο απαιτούμενο επίπεδο το γρηγορότερο δυνατό.

Οι περιέκτες πρέπει να αποθηκεύονται με τρόπο ώστε ο αέρας να μπορεί να κυκλοφορεί ελεύθερα γύρω από αυτούς.

3. Κατά την αποθήκευση, δεν πρέπει να σημειώνεται υπέρβαση των εξής θερμοκρασιών:

- (i) για τα υπερκατεψυγμένα προϊόντα: -18°C
- (ii) για τα κατεψυγμένα προϊόντα: -12°C
- (III) για τα διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα: $+4^{\circ}\text{C}$

ΚΕΦΑΛΑΙΟ X

Μεταφορά

1. Τα οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των προϊόντων αυγών πρέπει να είναι σχεδιασμένα και εξοπλισμένα με τρόπο που να διατηρούνται συνεχώς οι θερμοκρασίες, οι οποίες καθορίζονται στους παρόντες Κανονισμούς, καθ' όλη τη διάρκεια της μεταφοράς.
2. Τα προϊόντα αυγών πρέπει να αποστέλλονται κατά τρόπο ώστε, κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, να προστατεύονται επαρκώς από οτιδήποτε μπορεί να έχει δυσμενή επίδραση.
3. Κατά τη μεταφορά, πρέπει να τηρούνται οι θερμοκρασίες που προβλέπονται στο Κεφάλαιο IX, σημείο 3, του παρόντος Παραρτήματος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI

Σήμανση των προϊόντων αυγών

1. Χωρίς επηρεασμό των περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων Γενικών Κανονισμών του 2002, κάθε αποστολή προϊόντων αυγών από μια εγκατάσταση πρέπει να φέρει ετικέτα με τις ακόλουθες ενδείξεις:

(α) Είτε –

- (i) στο άνω τμήμα: τα αρχικά της χώρας αποστολής, με κεφαλαία τυπογραφικά στοιχεία ή ένα από τα ακόλουθα γράμματα : B-D-FIN-S-A-DK-EL-ES-F-IRL-I-L-NL-P-UK-CY, και στη συνέχεια τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης,
- (ii) στο κάτω τμήμα: ένα από τα ακόλουθα αρχικά: CEE-EEC-EEG-EOK-EWG-EOF-ETY,

(β) είτε –

- (i) στο άνω τμήμα το όνομα της χώρας αποστολής με κεφαλαία
- (ii) στο κέντρο ο αριθμός της έγκρισης της εγκατάστασης
- (iii) στο κάτω τμήμα ένα από τα ακόλουθα αρχικά: CEE-EEC-EEG-EOK-EWG-EOF-ETY, και

(β) τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να διατηρούνται τα προϊόντα αυτών και την περίοδο κατά την οποία μπορεί να εξασφαλισθεί η διατήρησή τους με τον τρόπο αυτό.

Η ετικέτα πρέπει να είναι ευανάγνωστη, ανεξίτηλη και με ευανάγνωστους χαρακτήρες.

2. Τα έγγραφα μεταφοράς πρέπει να περιλαμβάνουν ιδίως:

- (α) Τη φύση του προϊόντος, με αναφορά στο αρχικό είδος προέλευσης,
- (β) τον αριθμό της παρτίδας,
- (γ) τον τόπο προορισμού και
- (δ) το όνομα και τη διεύθυνση του πρώτου παραλήπτη.

3. Οι πληροφορίες αυτές, καθώς και εκείνες που περιλαμβάνονται στην ετικέτα και το έγγραφο μεταφοράς, πρέπει να συντάσσονται στην επίσημη ή στις επίσημες γλώσσες της χώρας προορισμού.

ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ
σχετικά με τα προϊόντα αυγών

Αριθ.αναφοράς.....

Χώρα εξαγωγής:.....

Αρμόδια αρχή:.....

Υπουργείο:.....

I. Αναγνώριση των προϊόντων αυγών

Προϊόντα αυγών:.....(ζωικό είδος από το οποίο
προέρχονται)

Φύση του προϊόντος:

Ποσοστό συστατικών αυγού⁽¹⁾:.....

Φύση της συσκευασίας:.....

Αριθμός των μονάδων συσκευασίας:.....

Ημερομηνία της

επεξεργασίας:.....

Θερμοκρασία εναποθήκευσης και μεταφοράς

:.....

Εγγυημένη χρονική διάρκεια διατήρησης:.....

Καθαρό βάρος:.....

II. Προέλευση των προϊόντων αυγών:

Διεύθυνση(-εις) και αριθμός(-οι) της (των) από την αρμόδια αρχή
 εγγεγραμμένης(-ων)επιχείρησης

(εων)παραγωγής.....

.....

III. Προορισμός των προϊόντων

Τα προϊόντα αυγών αποστέλλονται:

από:.....

(τόπος αποστολής)

(1) Σε περίπτωση που τα προϊόντα αυγών συμπληρώνονται εν μέρει από άλλα τρόφιμα και εφόσον πληρούν τις απαιτήσεις όσον αφορά τα πρόσθετα

προς:.....

(χώρα και τόπος προορισμού)

με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο:.....

Όνομα και διεύθυνση του

αποστολέως:.....

.....

.....

Όνομα του παραλήπτη και διεύθυνση του τόπου προορισμού:.....

.....

.....

IV Βεβαίωση καταλληλότητας

Ο υπογεγραμμένος βεβαιώνει ότι τα προαναφερόμενα προϊόντα αυτών:

1. Έχουν ληφθεί από αυγά κότας, πάπιας, χήνας, γαλοπούλας, φραγκόκοτας η ορτυκιού· αποκλείεται η περίπτωση μειγμάτων διαφορετικών ειδών
2. Υποβλήθηκαν σε επεξεργασία και παρασκευάστηκαν σε μία από τις επιχειρήσεις που είναι εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή και που πληρούν τους όρους οι οποίοι ορίζονται στα κεφάλαια I και II του Πρώτου Παραρτήματος
3. Κατά την παρασκευή τους τηρήθηκαν οι υγειονομικοί όροι που προβλέπονται στα κεφάλαια III και V του Πρώτου Παραρτήματος παρασκευάστηκαν από αυγά που ανταποκρίνονται στους όρους οι οποίοι προβλέπονται στο κεφάλαιο IV του Πρώτου Παραρτήματος
4. Έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία βάσει μεθόδου και, κατά συνέπεια, ανταποκρίνονται, μεταξύ άλλων, στις αναλυτικές προδιαγραφές που προβλέπονται στο Κεφάλαιο VI του Πρώτου Παραρτήματος

5. Ανταποκρίνονται στις αναλυτικές προδιαγραφές που προβλέπονται στο Κεφάλαιο VI του Πρώτου Παραρτήματος

6. Έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό έλεγχο, σύμφωνα με το κεφάλαιο VII του Πρώτου Παραρτήματος

7. Έχουν συσκευασθεί σύμφωνα με το Κεφάλαιο VIII του Πρώτου Παραρτήματος

8. Κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά τους πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στα κεφάλαια IX και X του Πρώτου Παραρτήματος

9. Ανταποκρίνονται στις εν ισχύει κοινοτικές προδιαγραφές όσον αφορά τα κατάλοιπα βλαβερών ουσιών ή ουσιών, οι οποίες υπάρχει κίνδυνος να αλλοιώσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ή να καταστήσουν, ενδεχομένως, την κατανάλωση των προϊόντων αυτών επικίνδυνη ή επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία.



Εκδίδεται....., στις.....

(τόπος)

(ημερομηνία)

.....

(Υπογραφή της αρμόδιας αρχής)⁽¹⁾

(Όνομα με κεφαλαία, διοικητική αρμοδιότητα και επαγγελματική ιδιότητα του υπογράφοντος)

(1) Η υπογραφή και η σφραγίδα πρέπει να είναι διαφορετικού χρώματος από το χρώμα των τυπογραφικών στοιχείων.