

Αριθμός 515

Οι περί Υγειονομικού Ελέγχου του Κρέατος Άγριων Θηραμάτων Κανονισμοί του 2004, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο με βάση το άρθρο 16 του περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσής τους στην Αγορά καθώς και άλλα Συναφή Θέματα Νόμου του 2003, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με το εδάφιο (3) του άρθρου 3 των 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).

Ο ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ
ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΑΛΛΑ ΣΥΝΑΦΗ ΘΕΜΑΤΑ ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ 2003

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 16

Για σκοπούς εναρμόνισης με την πράξη της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο –

«Οδηγία 92/45/ΕΟΚ του Συμβουλίου για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με τη θανάτωση άγριων θηραμάτων και την εμπορία κρέατος των», (ΕΕ L 268 της 14.9.1992, σ.35) όπως τροποποιήθηκε μέχρι και τον Κανονισμό 806/2003/ΕΚ (ΕΕ L 122 της 16.5.2003, σ.1), και

για σκοπούς εφαρμογής της πράξης της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο –

«Απόφαση 2000/585/ΕΚ της Επιτροπής για τον καθορισμό των όρων σχετικά με την υγεία των ζώων και τη δημόσια υγεία καθώς και της κτηνιατρικής πιστοποίησης για τις εισαγωγές κρέατος άγριων και εκτρεφόμενων θηραμάτων και κουνελιών από τρίτες χώρες και για την κατάργηση των αποφάσεων 97/217/ΕΚ, 97/218/ΕΚ, 97/219/ΕΚ και 97/220/ΕΚ» (ΕΕ L 251 της 6/10/2000, σ. 1-38),

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ασκώντας τις εξουσίες που χορηγούνται σ' αυτό από το άρθρο 16 του περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσής τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα Νόμου του 2003, εκδίδει τους ακόλουθους Κανονισμούς:

Συνοπτικός
τίτλος.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Υγειονομικού Ελέγχου του Κρέατος Αγριων Θηραμάτων Κανονισμοί του 2004.

Ερμηνεία.

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

«άγρια θηράματα» σημαίνει:

(α) Τα άγρια χερσαία θηρευόμενα θηλαστικά συμπεριλαμβανομένων των άγριων θηλαστικών που ζουν σε περικλειστη περιοχή κάτω από συνθήκες ελευθερίας παρόμοιες προς εκείνες που απολαμβάνουν τα άγρια θηράματα και

(β) τα θηρευόμενα άγρια πτηνά που δεν καλύπτονται από τον ορισμό του "εκτρεφόμενου θηράματος" που περιλαμβάνεται στον Κανονισμό 2 των περί Υγιεινής Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Κρέατος Κουνελιών και Κρέατος Εκτρεφόμενων Θηραμάτων Κανονισμών του 2004

Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
.....

«Επιτροπή» σημαίνει την Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων

«εργαστήριο επεξεργασίας αγριων θηραμάτων» σημαίνει κάθε εγκατάσταση, εγκεκριμένη σύμφωνα με τον Κανονισμό 5, στην οποία υφίστανται επεξεργασία τα άγρια θηράματα και στην οποία λαμβάνεται κρέας αγριων θηραμάτων το οποίο ελέγχεται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής που αναφέρονται στους παρόντες Κανονισμούς

«κέντρο συλλογής» σημαίνει κάθε χώρο στον οποίο διατηρούνται τα θανατωμένα άγρια θηράματα σύμφωνα με τους όρους υγιεινής της παραγράφου 2 του Μέρους 4 του Παραρτήματος Ι προκειμένου να μεταφερθούν σε εργαστήριο επεξεργασίας άγριων θηραμάτων

«κρέας άγριων θηραμάτων» σημαίνει όλα τα κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση τμήματα των άγριων θηραμάτων

«μικρά άγρια θηράματα» σημαίνει τα άγρια θηλαστικά της οικογένειας των κοκκοειδών και τα θηρευόμενα άγρια πτηνά που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση

«μεγάλα άγρια θηράματα» σημαίνει τα άγρια θηλαστικά της τάξης των σπηλφόρων

«Νόμος» σημαίνει τον περί Υγιεινής Παραγωγής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Διάθεσης τους στην Αγορά καθώς και για άλλα Συναφή Θέματα Νόμο του 2003

«νωπό κρέας» σημαίνει κρέας, συμπεριλαμβανομένου και κρέατος που έχει συσκευαστεί, σε πρώτη συσκευασία, υπό κενό ή υπό ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, το οποίο δεν έχει υποστεί καμιά άλλη επεξεργασία εκτός από ψύξη για να εξασφαλιστεί η συντήρησή του

«παρτίδα» σημαίνει κρέας άγριων θηραμάτων το οποίο λαμβάνεται κάτω από τις ίδιες πρακτικά συνθήκες.

(2) Οποιοιδήποτε άλλοι όροι που περιέχονται στους παρόντες Κανονισμούς και δεν ερμηνεύονται διαφορετικά έχουν

την έννοια που τους αποδίδει ο Νόμος.

Πεδίο
εφαρμογής.

3.-(1) Οι παρόντες Κανονισμοί εφαρμόζονται στον καθορισμό των υγειονομικών όρων και των όρων υγειονομικού ελέγχου για τη θανάτωση άγριων θηραμάτων, καθώς και για την προετοιμασία και τη διάθεση στην αγορά του κρέατος άγριων-θηραμάτων, εξαιρουμένων των πιο κάτω περιπτώσεων -

- (α) Την παραχώρηση, από τον κυνηγό στον καταναλωτή ή το λιανοπωλητή, μικρών αριθμών ολόκληρων άγριων θηραμάτων, μη εκδαρμένων ή αποπτερωμένων και, αν πρόκειται για μικρά άγρια θηράματα, μη εκσπλαχνισμένων
- (β) στην παραχώρηση μικρών ποσοτήτων του κρέατος άγριων θηραμάτων στον τελικό καταναλωτή
- (γ) στον τεμαχισμό και την αποθήκευση του κρέατος άγριων θηραμάτων σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους δίπλα στα σημεία πώλησης, όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση πραγματοποιούνται με μοναδικό σκοπό την άμεση και επιτόπου πώληση στον καταναλωτή.

Νοείται ότι, οι ανωτέρω περιπτώσεις διέπονται από τους υγειονομικούς ελέγχους που καθορίζονται στους περί Υγιεινής του Κρέατος Νόμους του 1979 μέχρι (Αρ. 2) του 2003.

94 του 1979
65 του 1981
11(I) του 2003
135(I) του 2003.

(3) Οι διατάξεις των παρόντων Κανονισμών, όσον αφορά τη διάθεση στην αγορά ή τις εισαγωγές από τρίτες χώρες, δεν

εφαρμόζονται στα κυνηγετικά τρόπαια ούτε στα θανατωμένα ολόκληρα άγρια θηράματα, τα οποία μεταφέρουν ταξιδιώτες στο προσωπικό τους αυτοκίνητο, υπό την προϋπόθεση ότι πρόκειται για μικρή ποσότητα μικρών άγριων θηραμάτων ή ενός μόνον ολόκληρου μεγάλου άγριου θηράματος που μάλλον αποκλείεται, λόγω των περιστάσεων, να προορίζονται τα ολόκληρα αυτά θηράματα για το εμπόριο ή για να χρησιμοποιηθούν για εμπορικούς σκοπούς και εφόσον τα εν λόγω θηράματα δεν προέρχονται από οποιαδήποτε χώρα ή τμήμα χώρας από όπου το εμπόριο απαγορεύεται σύμφωνα με τους Κανονισμούς 17 και 18.

Απαγόρευση
διεξαγωγής
εργασιών σε μη
εγκεκριμένες
εγκαταστάσεις.

4. Τηρουμένων των διατάξεων του Κανονισμού 3, δεν επιτρέπεται σε οποιοδήποτε πρόσωπο:

- (α) Να διαθέτει στην αγορά κρέας άγριων θηραμάτων το οποίο προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και του οποίου ή παραγωγή, συσκευασία, τεμαχισμός, αποθήκευση και μεταφορά, δεν έγιναν σύμφωνα με το Νόμο τους παρόντες Κανονισμούς
- (β) να χρησιμοποιεί εγκατάσταση για παραγωγή, συσκευασία, τεμαχισμό, αποθήκευση, ή διάθεση στην αγορά κρέατος άγριων θηραμάτων, εκτός εάν πρόκειται για εγκεκριμένη εγκατάσταση από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με το Νόμο και τους παρόντες Κανονισμούς.

Έγκριση
εργαστηρίων
επεξεργασίας

5.-(1) Η αρμόδια αρχή καταρτίζει κατάλογο εγκεκριμένων εργαστηρίων επεξεργασίας άγριων θηραμάτων, καθένα από τα οποία έχει δικό του αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης με βάση το

άγριων
θηραμάτων.

εδάφιο (4), του άρθρου 5 του Νόμου.

Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
3.10.2003.
Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
3.10.2003.

(2) Η αρμόδια αρχή, δύναται να εγκρίνει, για την επεξεργασία άγριων θηραμάτων, εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με τις διατάξεις του Νόμου και τις διατάξεις των περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Πουλερικών Κανονισμών του 2003 και των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003, εφόσον οι εγκαταστάσεις αυτές είναι εξοπλισμένες για τη μεταποίηση του κρέατος άγριων θηραμάτων και εφόσον λειτουργούν υπό συνθήκες που εξασφαλίζουν την τήρηση των κανόνων υγιεινής.

(3) Η αρμόδια αρχή εγκρίνει ένα εργαστήριο επεξεργασίας άγριων θηραμάτων μόνο εφόσον αυτό ανταποκρίνεται στις διατάξεις του Νόμου και των παρόντων Κανονισμών.

Παράρτημα Ι.

(4) Σε περίπτωση που η αρμόδια αρχή διαπιστώσει παραλείψεις αναφορικά με την υγιεινή του εργαστηρίου επεξεργασίας άγριων θηραμάτων και όταν τα μέτρα που καθορίζονται στην δεύτερη υποπαράγραφο, της παραγράφου 5, του Μέρους 5, του Παραρτήματος Ι είναι ανεπαρκή για την επανόρθωση τους αναστέλλει προσωρινά, σύμφωνα με την παράγραφο (η), του εδαφίου (2), του άρθρου 9 του Νόμου, την άδεια λειτουργίας που έχει δοθεί στην εγκατάσταση.

(5) Η αρμόδια αρχή μπορεί να αφαιρεί την έγκριση, εάν ο επιχειρηματίας του εργαστηρίου επεξεργασίας άγριων θηραμάτων δεν επανορθώσει τις διαπιστωθείσες παραλείψεις που αφορούν την έγκριση που παρέχεται με βάση τους παρόντες Κανονισμούς,

εντός της προθεσμίας που ορίζει η αρμόδια αρχή σύμφωνα με την παράγραφο (η), του εδαφίου (2) του άρθρου 9 του Νόμου.

(6) Σε περίπτωση που γίνει έλεγχος σύμφωνα με το Νόμο και ειδικότερα όπως προνοείται από τον Κανονισμό 19, η αρμόδια αρχή λαμβάνει υπόψη τα αποτελέσματα που προκύπτουν από αυτόν και σε περίπτωση απόφασής της για την αφαίρεση της έγκρισης εγκεκριμένης εγκατάστασης, ενημερώνει τα κράτη μέλη και την Επιτροπή σχετικά με τέτοια απόφασή της.

Αντικείμενο
ενδοκοινοτικού
εμπορίου.

6. Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι -

(α) Τα ολόκληρα άγρια θηράματα, τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που καθορίζονται από τον Κανονισμό 9, να μην μπορούν να τεθούν στο ενδοκοινοτικό εμπόριο και ούτε να εισάγονται από τρίτες χώρες

(β) τα παραπροϊόντα άγριων θηραμάτων τα οποία έχουν χαρακτηριστεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση αποτελούν αντικείμενο ενδοκοινοτικού εμπορίου νοουμένου ότι έχουν προηγουμένως υποβληθεί σε επεξεργασία σύμφωνα με τους περί των Προϊόντων με Βάση το Κρέας Κανονισμούς του 2003.

Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
2.5.2003.

Καθήκοντα
επιχειρηματία.

7.-(1) Ο επιχειρηματίας εργαστηρίου επεξεργασίας άγριων θηραμάτων, οφείλει να -

- (α) Ελέγχει τακτικά, σύμφωνα με τον Κανονισμό 8 τη γενική υγιεινή των συνθηκών παραγωγής στην εγκατάστασή του, διενεργώντας και μικροβιολογικούς ελέγχους
- (β) ελέγχει τα εργαλεία, τις εγκαταστάσεις και τις μηχανές σε όλα τα στάδια της παραγωγής και, εν ανάγκη τα προϊόντα
- (γ) γνωστοποιεί στον επίσημο κτηνίατρο, ή στους εντεταλμένους εμπειρογνώμονες κτηνιάτρους της Επιτροπής, τη φύση, τη συχνότητα και το αποτέλεσμα των πραγματοποιηθέντων προς το σκοπό τούτο ελέγχων, εφόσον του ζητηθεί, καθώς και αν είναι αναγκαίο το όνομα του εργαστηρίου που έκανε τον έλεγχο.

(2) Ο επιχειρηματίας πρέπει να καταρτίζει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού, ώστε το προσωπικό να δύναται να συμμορφωθεί προς τους όρους υγιεινής παραγωγής που υιοθετήθηκαν στη διάρθρωση της παραγωγής του.

(3) Ο επίσημος κτηνίατρος που είναι υπεύθυνος για το εργαστήριο επεξεργασίας άγριων θηραμάτων πρέπει να συμμετέχει στην εκπόνηση και την εφαρμογή του προγράμματος αυτού.

Επιθεώρηση και
έλεγχος
εργαστηρίων
επεξεργασίας

8.-(1) Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εργαστηρίων επεξεργασίας άγριων θηραμάτων διεξάγονται υπό την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου, ο οποίος μπορεί να επικουρείται από κτηνιατρικούς επιθεωρητές σύμφωνα με τον Κανονισμό 15 των

περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003.

(2) Ο επίσημος κτηνίατρος, δύναται να εισέρχεται ελεύθερα σε όλα τα μέρη των εγκαταστάσεων, ανά πάσα στιγμή, για να διαπιστώνει την πιστή τήρηση των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών και σε περίπτωση που έχει αμφιβολίες, όσον αφορά την προέλευση του κρέατος ή των θανατωμένων άγριων θηραμάτων, δύναται να έχει πρόσβαση στα σχετικά λογιστικά έγγραφα που του επιτρέπουν να προσδιορίσει την κυνηγετική περιοχή προέλευσης.

(3) Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στην παράγραφο (1), του Κανονισμού 7. Ανάλογα με τις αναλύσεις αυτές, ο κτηνίατρος μπορεί να διενεργεί συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή στα προϊόντα.

(4) Τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών καταγράφονται σε έκθεση, της οποίας τα συμπεράσματα και οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον επιχειρηματία, ο οποίος φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν μέσα στα χρονικά περιθώρια που καθορίστηκαν, ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

Όροι διάθεσης
στην αγορά
κρέατος άγριων
θηραμάτων.

9. Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι το κρέας άγριων θηραμάτων που διατίθεται στην αγορά:

(α) Προέρχεται από άγρια θηράματα:

152(I) του 2003.

Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
31.5.2002.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
27.7.2002.
Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
.....

Παράρτημα I.

Παράρτημα I.

- (i) Που έχουν θανατωθεί σε κυνηγετική περιοχή και με τα μέσα τα οποία προνοεί ο περί Προστασίας και Διαχείρισης Άγριων Πτηνών και Θηραμάτων Νόμος του 2003
- (ii) που δεν προέρχονται από περιοχή για την οποία ισχύουν τα περιοριστικά μέτρα -κατ' εφαρμογή των περί της Υγείας των Ζώων (Υγειονομικός Έλεγχος στον Τομέα του Εμπορίου Νωπών Κρεάτων) Κανονισμών του 2002, των περί Υγείας των Ζώων (Όροι Υγειονομικού Ελέγχου που Διέπουν το Εμπόριο Νωπών Κρεάτων Πουλερικών) Κανονισμών του 2002, και των περί της Υγιεινής Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Κρέατος Κουνελιών και Κρέατος Εκτρεφόμενων Θηραμάτων Κανονισμών του 2004, ή από κυνηγετική περιοχή, η οποία υπάγεται σε περιοριστικά μέτρα κατ'εφαρμογή των Κανονισμών 16 και 17,
- (iii) που αμέσως μετά την θανάτωσή τους προετοιμάστηκαν σύμφωνα με το Μέρος 3 του Παραρτήματος I και μεταφέρθηκαν, εντός δώδεκα το πολύ ωρών, είτε:
 - (αα) Σε εργαστήριο επεξεργασίας το οποίο πληροί τους όρους που καθορίζονται στην υποπαράγραφο (β), είτε
 - (ββ) σε κέντρο συλλογής, όπου πρέπει να ψυχθούν στις θερμοκρασίες που αναφέρονται στο Μέρος 3, του Παραρτήματος I και από όπου πρέπει να

μεταφερθούν προς ένα εργαστήριο επεξεργασίας, εντός το πολύ 12 ωρών, ή όσον αφορά στις γεωγραφικά απομακρυσμένες περιοχές, όπου το επιτρέπουν οι κλιματολογικές συνθήκες, εντός προθεσμίας που θα καθοριστεί από την αρμόδια αρχή ώστε να μπορεί ο επίσημος κτηνίατρος του εν λόγω εργαστηρίου επεξεργασίας να διενεργήσει υπό ικανοποιητικές συνθήκες, την επιθεώρηση μετά τη θανάτωση σύμφωνα με το Μέρος 5 του Παραρτήματος Ι

Παράρτημα Ι.

(β) λαμβάνεται -

- (i) Σε εργαστήριο επεξεργασίας άγριων θηραμάτων που πληροί τους γενικούς όρους που καθορίζονται στα Μέρη 1 και 2 του Παραρτήματος Ι και έχει εγκριθεί για τους σκοπούς των παρόντων Κανονισμών σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5, 7 και 8 και το Νόμο, ή
- (ii) αν πρόκειται για μεγάλα άγρια θηράματα, σε εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5, 13, 15 και 17 των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003, αν πρόκειται για μικρά άγρια θηράματα σύμφωνα με τον Κανονισμό 10 των περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπών Κρεάτων Πουλερικών Κανονισμών του 2003, υπό την προϋπόθεση ότι:

Παράρτημα Ι.

(αα) Τα ολόκληρα αυτά άγρια θηράματα εκδέρνεται σε χώρους διαφορετικούς από τους χώρους που χρησιμοποιούνται για το κρέας που καλύπτεται από τους Κανονισμούς που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (ii) πιο πάνω ή σε διαφορετικό χρόνο,

(ββ) οι εγκαταστάσεις αυτές λαμβάνουν ειδική έγκριση για τις ανάγκες των παρόντων Κανονισμών, και

(γγ) λαμβάνονται μέτρα για τη σαφή αναγνώριση του κρέατος που λαμβάνεται δυνάμει των παρόντων Κανονισμών και του κρέατος που λαμβάνεται δυνάμει των Κανονισμών που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (ii) πιο πάνω

(Υ) προέρχεται από θανατωμένα ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε μακροσκοπικό έλεγχο από τον επίσημο κτηνίατρο, προκειμένου:

- (i) Να εντοπιστούν τυχόν ανωμαλίες και για το σκοπό αυτό, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να βασίζει τη διάγνωση του σε οποιαδήποτε πληροφορία του παράσχει ο κυνηγός, και όπου απαιτείται στη βάση βεβαίωσης όπου προβλέπεται από την Αρμόδια Αρχή όπως αυτή καθορίζεται στον περί Προστασίας και

Διαχείρισης Αγρίων Πτηνών και Θηραμάτων
Νόμο του 2003 για τους κανόνες κυνηγίου,
αναφορικά με τη συμπεριφορά του ζώου πριν τη
θανάτωση του,

- (ii) να εξακριβώνεται ότι ο θάνατος δεν οφείλεται σε
άλλους λόγους εκτός του κυνηγιού

(δ) προέρχεται από ολόκληρα άγρια θηράματα:

Παράρτημα Ι.

- (i) Τα οποία έχουν τύχει χειρισμού υπό
ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής σύμφωνα με
τα Μέρη 3 και 4 του Παραρτήματος Ι,

Παράρτημα Ι.

- (ii) τα οποία έχουν ελεγχθεί μετά τη θανάτωση,
σύμφωνα με το Μέρος 5, του Παραρτήματος Ι
από επίσημο κτηνίατρο ή από κτηνιατρικούς
επιθεωρητές που διαθέτουν τα επαγγελματικά
προσόντα που καθορίζονται σύμφωνα με τους
περί Καθορισμού των Υγειονομικών Όρων
Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού
Κρέατος Κανονισμούς του 2003 και των περι-
των Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής
και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος
Πουλερικών Κανονισμών του 2003, ενεργώντας
υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνιάτρου, και
- (iii) τα οποία δεν παρουσιάζουν άλλες αλλοιώσεις,
εκτός από τις τραυματικές κακώσεις που
συνέβησαν κατά τη θανάτωση ή εντοπισμένες
δυσμορφίες ή αλλοιώσεις, εφόσον
διαπιστώνεται, εν ανάγκη με τις κατάλληλες

εργαστηριακές εξετάσεις, ότι αυτές δεν καθιστούν το κρέας ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση ή επικίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, και

- (iv) των οποίων, αν πρόκειται για ολόκληρα μικρά άγρια θηράματα που δεν έχουν εκσπλαχνισθεί αμέσως μετά τη θανάτωση, σύμφωνα με τη παράγραφο (1) του Μέρους 5, του Παραρτήματος Ι, ένα αντιπροσωπευτικό δείγμα ζώων της ίδιας προέλευσης έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση από επίσημο κτηνίατρο:

Παράρτημα Ι.

Νοείται ότι, σε περίπτωση που ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώσει την παρουσία μεταδοτικής προς τον άνθρωπο ασθένειας ή ελαττωμάτων όπως αυτά που αναφέρονται στο σημείο 4, του Μέρους 5, του Παραρτήματος Ι, πρέπει να επεκτείνει τον έλεγχο σε ολόκληρη την παρτίδα. Ανάλογα με τα αποτελέσματα του εκτενέστερου αυτού ελέγχου, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται είτε να αποκλείει ολόκληρη την παρτίδα από την ανθρώπινη κατανάλωση είτε να εξετάζει κάθε επιμέρους σφάγιο.

Παράρτημα Ι.

Έλεγχος κρέατος
άγριων
θηραμάτων για
ανθρώπινη
κατανάλωση.

10. Ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει να διασφαλίσει ότι κρέας άγριων θηραμάτων αποκλείεται από την ανθρώπινη κατανάλωση εφόσον:

Παράρτημα Ι.

- (α) Διαπιστώνεται ότι παρουσιάζει κάποιο από τα ελαττώματα που αναφέρονται στο σημείο (3)(ε), του Μέρους 5, του Παραρτήματος Ι ή έχει κατασχεθεί σύμφωνα με το σημείο 4 του ιδίου Μέρους,
- (β) οι έλεγχοι που αναφέρονται στην περίπτωση (iii), της παραγράφου (δ), του Κανονισμού 9, επέτρεψαν να διαγνωσθεί η παρουσία ασθένειας μεταδοτικής στον άνθρωπο,
- (γ) προέρχεται από ζώα στα οποία έχουν χορηγηθεί ουσίες που ενδέχεται να καθιστούν το κρέας επικίνδυνο ή επιβλαβές για την ανθρώπινη υγεία για τις οποίες εφαρμόζεται η εκάστοτε ισχύουσα σχετική νομοθεσία, τηρουμένων των γενικών διατάξεων της Σύμφωνης περί Ιδρύσεως των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων,
- (δ) με την επιφύλαξη ενδεχόμενων πράξεων της Ευρωπαϊκής Κοινότητας περί ιονισμού, έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτινοβολίες ή με άλλες ουσίες που μπορούν να επηρεάσουν τις οργανοληπτικές του ιδιότητες ή με χρωστικές ουσίες εκτός από εκείνες που χρησιμοποιούνται για τη σήμανση καταλληλότητας.

Κρέας ευαίσθητο
στην τριχίνωση.
Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):

11. Το κρέας αγριόχοιρων ή άλλων ειδών ευαίσθητων στην τριχίνωση πρέπει να υποβάλλεται σε ανάλυση διά της μεθόδου της πέψεως σύμφωνα με το περί Αναζητήσεως Τριχινών κατά τις Εισαγωγές από Τρίτες Χώρες Νωπών Κρεάτων που προέρχονται από Χοιροειδή Κατοικίδια Διάταγμα του 2004 ή σε

..... τριχινοσκόπηση, η οποία να γίνεται από τον επίσημο κτηνίατρο, με μικροσκοπική εξέταση πολλαπλών δειγμάτων από κάθε ζώο τα οποία λαμβάνονται τουλάχιστον από τους μασητήρες και τους διαφραγματικούς μύες, από τους χαμηλότερους μύες του πρόσθιου άκρου, από τους ενδοπλευρικούς μύες και τους μύες της γλώσσας.

Σήμανση
καταλληλότητας.

12. Το κρέας άγριων θηραμάτων που χαρακτηρίζεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει -

Παράρτημα Ι.

(α) Να φέρει σήμανση καταλληλότητας όπως καθορίζεται στο Μέρος 8 του Παραρτήματος Ι οι διατάξεις του σημείου 68, του Μέρους 12 του Παραρτήματος Ι των περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπών Κρεάτων Πουλερικών Κανονισμών του 2003 θα εφαρμόζονται *mutatis mutandis* στο κρέας των μικρών άγριων θηραμάτων,

Παράρτημα Ι.

(β) να αποθηκεύεται, όπως καθορίζεται στο Μέρος 10 του Παραρτήματος Ι, ύστερα από την επιθεώρηση μετά τη θανάτωση, κάτω από ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής σε εργαστήρια επεξεργασίας άγριων θηραμάτων εγκεκριμένα σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5, 7 και 8 ή σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5, 13, 15 και 17 των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003 ή σύμφωνα με τον Κανονισμό 10 των περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και

Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Πουλερικών Κανονισμών του 2003 ή σε ψυκτικές αποθήκες εγκεκριμένες και ελεγχόμενες σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5, 13, 15 και 17 των περί Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003,

(γ) να συνοδεύεται κατά τη μεταφορά του από:

(i) Εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο το οποίο θεωρείται από τον επίσημο κτηνίατρο και το οποίο πρέπει να:

(αα) Περιλαμβάνει εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 2, του Μέρους 7 του Παραρτήματος Ι, όσον αφορά το κατεψυγμένο κρέας, σαφή ένδειξη του μήνα και του έτους κατάψυξης καθώς και κωδικό αριθμό, ο οποίος επιτρέπει την αναγνώριση του επίσημου κτηνιάτρου,

(ββ) φυλάσσεται από τον παραλήπτη επί ένα τουλάχιστον έτος προκειμένου να το υποβάλει, όταν η αρμόδια αρχή το ζητήσει,

Παράρτημα II.

- (ii) πιστοποιητικό υγείας και υγειονομικού ελέγχου, σύμφωνα με το υπόδειγμα που καθορίζεται στο Παράρτημα II, αν πρόκειται για κρέας που προέρχεται από εργαστήριο επεξεργασίας άγριων θηραμάτων, το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό ή για κρέας που προορίζεται για άλλο κράτος μέλος αλλά πρόκειται να διαμετακομιστεί μέσω τρίτης χώρας με σφραγισμένο μεταφορικό μέσο

Παράρτημα I.

- (δ) να μεταφέρεται υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής όπως καθορίζεται στο Μέρος 11 του Παραρτήματος I

- (ε) σε περίπτωση τεμαχίων από σφάγια ή αποστεωμένου κρέατος μικρών πτερωτών θηραμάτων να έχουν ληφθεί υπό συνθήκες όμοιες με εκείνες που προβλέπονται στις παραγράφους (2) και (3) του Κανονισμού 7 των περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003, ή σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες για το σκοπό αυτό σύμφωνα με τους Κανονισμούς 5, 7 και 8

Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
31.5.2002.

- (στ) χωρίς επηρεασμό των διατάξεων των περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικοί) Κανονισμοί του 2002, να φέρει ετικέτα στην οποία να αναγράφεται το είδος του ζώου από το οποίο προέρχεται.

Κρέας
ακατάλληλο για
ανθρώπινη
κατανάλωση.

13. Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι -

- (α) Το κρέας το οποίο χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση να μπορεί να διακρίνεται σαφώς από το κρέας που χαρακτηρίζεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση
- (β) το κρέας το οποίο χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση να υποβάλλεται σε επεξεργασία σύμφωνα με τις διατάξεις του Κοινοτικού Κανονισμού 1774/2002/ΕΚ της 3^{ης} Οκτωβρίου 2002 για τον καθορισμό υγειονομικών κανόνων σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο (ΕΕ L 273 της 10/10/2002, σ. 1).

Προϋποθέσεις
διάθεσης στην
αγορά.

14. Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι η διάθεση στην αγορά κρέατος αγρίων θηραμάτων γίνεται μόνο για:

- (α) Ολόκληρα άγρια θηράματα χωρίς δέρμα και σπλάχνα, τα οποία πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στους Κανονισμούς 9 μέχρι 13, ή από το νωπό κρέας άγριων θηραμάτων
- (β) ολόκληρα μικρά θηράματα μη εκδαβμένα ή μη αποπτερωμένα και μη εκσπλαχνισμένα, μη κατεψυγμένα ή υπερκατεψυγμένα τα οποία ελέγχονται σύμφωνα με τον Κανονισμό 9, εφόσον τυγχάνουν χειρισμού και αποθηκεύονται χωριστά από το νωπό

κρέας, το κρέας πουλερικών και το κρέας που προέρχεται από εκδαρμένα και αποπτερωμένα άγρια θηράματα

(γ) ολόκληρα μεγάλα άγρια θηράματα, μη εκδαρμένα, τα οποία:

- (i) Πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στις υποπαραγράφους (i) και (ii) της παραγράφου (α) του Κανονισμού 9,
- (ii) έχουν υποβληθεί σε μεταθανάτια επιθεώρηση των σπλάχνων σε εργαστήριο επεξεργασίας άγριων θηραμάτων,
- (iii) συνοδεύονται από πιστοποιητικό υγείας, το οποίο καθορίζεται με Απόφαση της Επιτροπής, υπογράφεται από τον επίσημο κτηνίατρο και με το οποίο βεβαιώνεται ότι τα αποτελέσματα από της μεταθανάτιας επιθεώρησης που προβλέπεται από την υποπαραγράφο (ii), είναι ικανοποιητικά και ότι το κρέας έχει χαρακτηριστεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, και
- (iv) έχουν ψυχθεί σε θερμοκρασία η οποία κυμαίνεται μεταξύ -1°C και:

(αα) Κατώτερη των $+7^{\circ}\text{C}$ και έχουν διατηρηθεί στη θερμοκρασία αυτή κατά τη μεταφορά τους σε εργαστήριο επεξεργασίας εντός επτά το πολύ ημερών από την μεταθανάτια επιθεώρηση που αναφέρεται στην υποπαραγράφο (ii), ή

(ββ) κατώτερη του $+1^{\circ}\text{C}$ και έχουν διατηρηθεί στη θερμοκρασία αυτή κατά τη μεταφορά τους σε εργαστήριο επεξεργασίας εντός 15 το πολύ ημερών από τη μεταθανάτια επιθεώρηση που αναφέρεται στην υποπαράγραφο (ii):

Νοείται ότι, το κρέας που προέρχεται από τα ολόκληρα αυτά μη εκδαρμένα μεγάλα άγρια θηράματα δεν μπορεί να φέρει τη σήμανση καταλληλότητας που καθορίζεται στην παράγραφο (α), του Κανονισμού 12, εκτός, εάν μετά την εκδορά στο εργαστήριο επεξεργασίας προορισμού, έχει υποβληθεί σε μεταθανάτια επιθεώρηση σύμφωνα με το Μέρος 5, του Παραρτήματος Ι και έχει χαρακτηριστεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση από τον επίσημο κτηνίατρο.

Παράρτημα Ι.

Αποτελέσματα
μεταθανάτιων
επιθεωρήσεων.

15.-(1) Η αρμόδια αρχή συλλέγει και επεξεργάζεται τα αποτελέσματα των μεταθανάτιων επιθεωρήσεων που διενεργεί και τα οποία αφορούν τη διάγνωση ασθενειών που μπορούν να μεταδοθούν στον άνθρωπο.

(2) Σε περίπτωση διάγνωσης μιας τέτοιας ασθένειας, τα αποτελέσματα της συγκεκριμένης περίπτωσης, γνωστοποιούνται το συντομότερο δυνατόν στους λειτουργούς της αρμόδιας αρχής που έχουν υπό τον έλεγχό τους την κυνηγετική περιοχή προέλευσης των ύποπτων άγριων θηραμάτων.

(3) Η αρμόδια αρχή υποβάλλει στην Επιτροπή τα στοιχεία για

ορισμένες ασθένειες, ιδίως στην περίπτωση διάγνωσης ασθενειών που είναι δυνατό να μεταδοθούν στον άνθρωπο.

Έρευνα
υγειονομικής
κατάστασης.

16.-(1) Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι διενεργείται τακτικά έρευνα για την υγειονομική κατάσταση των άγριων θηραμάτων στις κυνηγετικές περιοχές που βρίσκονται στα έδαφος της Δημοκρατίας.

(2) Σε περίπτωση διάγνωσης ασθένειας που είναι δυνατόν να μεταδοθεί στον άνθρωπο ή τα ζώα ή διαπίστωσης παρουσίας καταλοίπων που υπερβαίνουν τα αποδεκτά επίπεδα, το έργο της συλλογής και της αξιοποίησης των πορισμάτων των υγειονομικών επιθεωρήσεων που πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς αναλαμβάνεται από την αρμόδια αρχή.

(3) Σε περίπτωση διάγνωσης μιας ασθένειας ή μιας κατάστασης όπως αναφέρονται στην παράγραφο (2), τα αποτελέσματα της έρευνας της συγκεκριμένης περίπτωσης πρέπει να ανακοινώνονται το ταχύτερο στους λειτουργούς της αρχής που ευθύνεται για την επιτήρηση της κυνηγετικής περιοχής.

(4) Η αρμόδια αρχή διενεργεί ειδικές εργαστηριακές έρευνες, σε συνάρτηση με την επιζωοτική κατάσταση, στα άγρια θηράματα με σκοπό την ανίχνευση της παρουσίας των ασθενειών που αναφέρονται στο Παράρτημα Ι των περί Υγείας των Ζώων (Κοινοποίηση των Ασθενειών των Ζώων) Κανονισμών του 2002.

Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (Ι):
26.4.2002.

(5) Η διαπίστωση παρουσίας ασθενειών που καθορίζονται στους Κανονισμούς που αναφέρονται στην παράγραφο (4),

κοινοποιείται από την αρμόδια αρχή στην Επιτροπή και στα άλλα κράτη μέλη.

Απαγόρευση
διάθεσης στην
αγορά άγριων
θηραμάτων που
προέρχονται από
περιοχές που
παρουσιάζουν
προβλήματα.

17. Με βάση τα πορίσματα των ελέγχων που αναφέρονται στη παράγραφο (4), του Κανονισμού 16, η αρμόδια αρχή μεριμνά ώστε να αποκλείονται από τη διάθεση στην αγορά τα άγρια θηράματα που προέρχονται από κυνηγετικές περιοχές που παρουσιάζουν προβλήματα σύμφωνα με τον έλεγχο, καθώς και το κρέας των θηραμάτων αυτών.

Εισαγωγές από
τρίτες χώρες.

18. Οι εισαγωγές ολόκληρων άγριων θηραμάτων ή κρέας άγριων θηραμάτων επιτρέπονται μόνον όταν -

(α) Προέρχεται από τρίτες χώρες ή τμήματα εδάφους από τα οποία δεν απαγορεύονται οι εισαγωγές για λόγους υγείας των ζώων&

(β) προέρχεται από τρίτη χώρα ή τμήμα τρίτης χώρας η οποία αναφέρεται στο Παράρτημα Ι της πράξης της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο Απόφαση 2000/585/ΕΚ της 7^{ης} Σεπτεμβρίου 2000 για τον καθορισμό των όρων σχετικά με την υγεία των ζώων και τη δημόσια υγεία καθώς και της κτηνιατρικής πιστοποίησης για τις εισαγωγές κρέατος άγριων και εκτρεφόμενων θηραμάτων και κουνελιών από τρίτες χώρες και για την κατάργηση των αποφάσεων 92/217/ΕΚ, 97/218/ΕΚ, 97/219/ΕΚ και 97/220/ΕΚ (ΕΕ L 251 της 6/10/2000, σ. 1), όπως εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται, και

- (γ) πληροί τις προϋποθέσεις που ορίζονται σε υγειονομικό πιστοποιητικό που συντάσσεται σύμφωνα με το Παράρτημα ΙΙΙ, της προαναφερθείσας Κοινοτικής Απόφασης, κατά τα προβλεπόμενα στο Παράρτημα ΙΙ της εν λόγω Κοινοτικής Απόφασης:

Νοείται ότι, ο επίσημος κτηνίατρος όπου προνοείται στο πιστοποιητικό, πιστοποιεί την τήρηση των ειδικών κανόνων που αναφέρονται στο Παράρτημα ΙV, της εν λόγω Κοινοτικής Απόφασης.

Εισαγωγή
κρέατος άγριων
θηραμάτων.

19.-(1) Απαγορεύεται η εισαγωγή ολόκληρων άγριων θηραμάτων ή κρέατος άγριων θηραμάτων, εκτός εάν:

- (α) Συνοδεύονται από το κατάλληλο πιστοποιητικό υπόδειγμα του οποίου περιλαμβάνεται στο Παράρτημα ΙΙΙ της πράξης της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο Απόφαση 2000/585/ΕΚ της 7^{ης} Σεπτεμβρίου 2000 για τον καθορισμό των όρων σχετικά με την υγεία των ζώων και τη δημόσια υγεία καθώς και της κτηνιατρικής πιστοποίησης για τις εισαγωγές κρέατος άγριων και εκτρεφόμενων θηραμάτων και κουνελιών από τρίτες χώρες και για την κατάργηση των αποφάσεων 92/217/ΕΚ, 97/218/ΕΚ, 97/219/ΕΚ και 97/220/ΕΚ (ΕΕ L 251 της 6/10/2000, σ. 1) όπως εκάστοτε τροποποιείται ή αντικαθίσταται.

Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
.....

- (β) υπέστησαν επιτυχώς τους ελέγχους σύμφωνα με το περί Κτηνιατρικών Ελέγχων κατά την Εισαγωγή από Τρίτες Χώρες (Εισαγωγή Προϊόντων) Διάταγμα του 2004.

Διενέργεια
ελέγχων από
εμπειρογνώμονες
Κτηνιάτρους της
Επιτροπής.

20.-(1) Οι εμπειρογνώμονες Κτηνίατροι της Επιτροπής, σε συνεργασία με την αρμόδια αρχή, ενεργούντες δυνάμει του άρθρου 15 του Νόμου, δύνανται να διενεργούν επιτόπιους ελέγχους και να ελέγχουν αντιπροσωπευτικό ποσοστό των εργαστηρίων επεξεργασίας άγριων θηραμάτων, κατά πόσον η αρμόδια αρχή ελέγχει με ενιαίο τρόπο και κατά πόσον τέτοια εργαστήρια συμμορφώνονται με τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών και ιδιαίτερα του Κανονισμού 8. Οι έλεγχοι αυτοί δύνανται να διενεργούνται με την ευκαιρία άλλων ελέγχων που διεξάγονται από Εμπειρογνώμονες Κτηνιάτρους της Επιτροπής σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα κοινοτική νομοθεσία.

(2) Η Επιτροπή ενημερώνει την αρμόδια αρχή αναφορικά με τα πορίσματα των διεξαγόμενων ελέγχων.

Εφαρμογή
μέτρων ελέγχου.

21. Οι διατάξεις του περί Κτηνιατρικών Ελέγχων κατά την Εισαγωγή από τρίτες χώρες (Εισαγωγή Προϊόντων) Διατάγματος του 2004, εφαρμόζονται για την οργάνωση και την παρακολούθηση των ελέγχων που διενεργεί η αρμόδια αρχή καθώς και για τα ληπτέα μέτρα διασφάλισης.

Διατάξεις για την
προστασία της
πανίδας.

22. Οι παρόντες Κανονισμοί δεν επιρεάζουν οποιεσδήποτε διατάξεις νομοθεσίας η οποία έχει θεσπιστεί για υιοθέτηση Πράξεων της Ευρωπαϊκής Κοινότητας που αφορούν την προστασία της πανίδας.

Έναρξη ισχύος. 23.-(1) Με την επιφύλαξη της παραγράφου (2), οι παρόντες Κανονισμοί τίθενται σε ισχύ με την δημοσίευση τους στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

(2) Οι Κανονισμοί 9(γ), 13(β), 14(γ)(iii), 15(3), 16(5), 18, 19, 20 τίθενται σε ισχύ από την ημερομηνία προσχώρησης της Δημοκρατίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

(Κανονισμοί 2, 5, 9, 10, 12, 14)

ΜΕΡΟΣ 1

Γενικοί όροι έγκρισης των εργαστηρίων επεξεργασίας

Τα εργαστήρια επεξεργασίας πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

1. Τους ακόλουθους χώρους:

- (i) Επαρκώς ευρεία αίθουσα ψύξης για την παραλαβή των ολόκληρων άγριων θηραμάτων,
- (ii) για την επιθεώρηση και, ενδεχομένως, τον εκσπλαχνισμό, την εκδορά και την αποπτέρωση,
- (iii) επαρκώς ευρεία αίθουσα για τον τεμαχισμό και την πρώτη συσκευασία εφόσον η εργασία αυτή πραγματοποιείται στην εν λόγω εγκατάσταση. Η αίθουσα αυτή πρέπει να διαθέτει επαρκείς διατάξεις ψύξης, καθώς και συσκευή μέτρησης της θερμοκρασίας,
- (iv) αίθουσα για τη δεύτερη συσκευασία και την αποστολή, εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στο εργαστήριο και πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στο Μέρος 8 παράγραφος 5 του παρόντος Παραρτήματος και, εάν δεν πληρούνται οι όροι αυτοί, χωριστό χώρο για την αποστολή.
- (v) επαρκώς ευρεία αίθουσα ψύξης, για την αποθήκευση του κρέατος άγριων θηραμάτων.

2. στις αίθουσες όπου το κρέας παράγεται, υφίσταται επεξεργασία και αποθηκεύεται, καθώς και σε χώρους και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται κρέας:

(α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό το οποίο να μπορεί να καθαριστεί και να απολυμανθεί εύκολα· διαστρωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων· τα ύδατα πρέπει να διοχετεύονται υπό κάλυψη σε αποχετεύσεις με εσχάρες και σιφόνια για να προλαμβάνεται η δυσσομία:

Νοείται ότι, στη περίπτωση:

- (i) Των ψυκτικών αιθουσών, αρκεί εξοπλισμός κατάλληλος για την εύκολη απομάκρυνση του νερού, και
- (ii) των χώρων αποθήκευσης καθώς και στις ζώνες και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται κρέας, αρκεί δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό,

(β) λείους, ανθεκτικούς και στεγανούς τοίχους, βαμμένους με βαφή ανοικτού χρώματος, δυνάμενους να πλυθούν μέχρι ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων, και στους ψυκτικούς χώρους ή τις αποθήκες μέχρι ύψους τουλάχιστον αντίστοιχου της αποθήκευσης. Οι γωνίες των τοίχων με το δάπεδο πρέπει να είναι στρογγυλεμένες ή παρόμοια τελειωμένες, εξαιρέσει των αποθηκών:

Νοείται ότι, η χρησιμοποίηση ξύλινων τοίχων για τις αποθήκες επεξεργασίας των εργαστηρίων άγριων θηραμάτων που λειτουργούν κατά την ημερομηνία έναρξης ισχύος των παρόντων Κανονισμών δεν συνιστά λόγο ανάκλησης της έγκρισης.

(γ) πόρτες από αναλλοίωτο υλικό και, αν είναι από ξύλο, επενδυμένες με λείο αδιάβροχο υλικό σε όλες τους τις επιφάνειες,

(δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά,

(ε) επαρκή εξαερισμό και καλή απομάκρυνση των υδρατμών,

(στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα,

(ζ) οροφή καθαρή και εύκολα καθαριζόμενη οροφή- αν δεν υπάρχει, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης πρέπει να πληροί τους όρους αυτούς

3. (α) Εξοπλισμό σε επαρκή αριθμό και ευρισκόμενο όσον το δυνατόν πλησιέστερα στους χώρους εργασίας, για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Οι βρύσες δεν πρέπει να μπορούν να τίθενται σε λειτουργία με το χέρι. Για το πλύσιμο των χεριών, οι εγκαταστάσεις πρέπει να είναι εφοδιασμένες με ζεστό και κρύο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο, στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως, καθώς και υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών,

(β) εξοπλισμό για την απολύμανση των εργαλείων με ζεστό νερό του οποίου η θερμοκρασία να μην είναι κατώτερη των 82 °C

4. κατάλληλες συσκευές προστασίας από τα ανεπιθύμητα ζώα,

όπως έντομα ή τρωκτικά

5. (α) Συσκευές και εργαλεία εργασίας, όπως τραπέζια με επιφάνειες τεμαχισμού, που μπορούν να αφαιρούνται, δοχεία, ιμάντες μεταφοράς και πριόνια, κατασκευασμένα από ανοξείδωτο υλικό, από τα οποία δεν κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Οι επιφάνειες που έρχονται ή μπορεί να έρθουν σε επαφή με το κρέας, συμπεριλαμβανομένων των αρμών και συγκολλήσεων, πρέπει να διατηρούνται λείες. Η χρήση ξύλου απαγορεύεται εκτός των χώρων όπου βρίσκεται αποκλειστικά κρέας που έχει συσκευασθεί υπό υγιεινές συνθήκες,

(β) εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξείδωτο υλικό που πληροί τις υγειονομικές απαιτήσεις για:

- (i) Το χειρισμό του κρέατος,
- (ii) την αποθήκευση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για το κρέας, κατά τέτοιο τρόπο ώστε ούτε το κρέας ούτε τα δοχεία να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο και τοίχους,

(γ) εξοπλισμό για τον υγιεινό χειρισμό και την προστασία του κρέατος κατά τη φόρτωση και εκφόρτωση, καθώς και κατάλληλα διαμορφωμένους και εξοπλισμένους χώρους παραλαβής και διαλογής,

(δ) ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, ή αίθουσα που

προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, ή αίθουσα που κλειδώνεται και προορίζεται για την τοποθέτηση του κρέατος αυτού, σε περίπτωση που οι ποσότητες είναι μεγάλες και καθιστούν αυτό αναγκαίο ή αν το κρέας αυτό δεν απομακρύνεται ή δεν καταστρέφεται στο τέλος της ημέρας εργασίας. Αν το κρέας αυτό απομακρύνεται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνσης του κρέατος,

(ε) μέσα για την υγιεινή αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, εφόσον οι εργασίες αυτές εκτελούνται στην εγκατάσταση

6. εξοπλισμό ψύξεως για να διατηρείται στο κρέας η εσωτερική θερμοκρασία που απαιτείται από τους παρόντες Κανονισμούς. Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποστράγγισης του νερού που να επιτρέπει την εκκένωση των συμπυκνούμενων υδρατμών κατά τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης του κρέατος

87(Ι) του 2001.

7. εγκατάσταση που να επιτρέπει τον εφοδιασμό σε πόσιμο νερό, σύμφωνα με τον περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθησης και Έλεγχος) Νόμο του 2001 υπό επαρκή πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Εντούτοις, κατ'εξάιρεση, επιτρέπεται να υπάρχει εγκατάσταση εφοδιασμού με μη πόσιμο νερό για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για την ψύξη του ψυκτικού εξοπλισμού, με την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που εγκαθίστανται για τη χρήση αυτή αποκλείουν την χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσής του κρέατος. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται

ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού

8. σύστημα παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού, σύμφωνα με τον περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθησης και Έλεγχος) Νόμο του 2001

9. σύστημα απόμακρυνσης υγρών και στερεών αποβλήτων που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της υγιεινής

10. αίθουσα επαρκώς εξοπλισμένη, που να κλειδώνεται, στην αποκλειστική διάθεση της αρμόδιας αρχής ή, στην περίπτωση των αποθηκών, κατάλληλες διαρρυθμίσεις

11. εξοπλισμό που επιτρέπει την αποτελεσματική διεξαγωγή, ανά πάσα στιγμή, των κτηνιατρικών επιθεωρήσεων που προβλέπονται στους παρόντες Κανονισμούς

12. επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους, αδιάβροχους και επιδεκτικούς πλυσίματος τοίχους και δάπεδο, με νιπτήρες, ντους και αποχωρητήρια με καζανάκι, κατάλληλα εξοπλισμένα ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση των καθαρών τμημάτων του κτιρίου. Τα αποχωρητήρια αυτά δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Δεν είναι ανάγκη να υπάρχουν ντους στις ψυκτικές αποθήκες όπου μόνον παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται υγιεινά συσκευασμένο κρέας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή με νερό εκ των προτέρων αναμεμειγμένο, στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικό καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Οι βρύσες των νιπτήρων δεν πρέπει να μπορούν να τίθενται σε λειτουργία με τα χέρια ή τους βραχίονες. Επαρκής αριθμός τέτοιων νιπτήρων πρέπει να βρίσκεται κοντά στα αποχωρητήρια

13. ένα κατάλληλο χώρο και επαρκή μέσα για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων, εκτός από τις ψυκτικές αποθήκες όπου μόνο παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται, πριν από την αποστολή του, υγιεινά συσκευασμένο κρέας. Ωστόσο, αυτοί οι χώροι και τα μέσα δεν είναι υποχρεωτικοί αν υπάρχουν διατάξεις που επιβάλλουν τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων σε επίσημα εγκεκριμένους χώρους

14. δωμάτιο ή ασφαλή χώρο για την αποθήκευση απορρυπαντικών, απολυμαντικών και παρόμοιων ουσιών.

Μέρος 2

Υγιεινή του προσωπικού, των χώρων και του εξοπλισμού στις εγκαταστάσεις

1. Απαιτείται σχολαστική καθαριότητα του προσωπικού, των κτιριακών εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού. Ειδικότερα:

(α) Το προσωπικό που χειρίζεται κρέας ή που εργάζεται σε αίθουσες ή χώρους όπου γίνεται χειρισμός, συσκευασία ή μεταφορά αυτού του κρέατος πρέπει ειδικά να φορεί καθαρά και ευκολοκαθάριστα καλύμματα κεφαλής και υποδήματα, ανοικτόχρωμα ενδύματα εργασίας, και εφόσον χρειάζεται, καλύμματα αυχένα ή άλλα προστατευτικά ρούχα. Το προσωπικό που ασχολείται με την επεξεργασία ή το χειρισμό κρέατος πρέπει να φορά καθαρά ενδύματα εργασίας στην αρχή κάθε ημέρας εργασίας και, ενδεχομένως, να τα αλλάζει

όσες άλλες φορές χρειάζεται μέσα στην ημέρα, επίσης δε να πλένει και να απολυμαίνει τα χέρια του πολλές φορές, κατά τη διάρκεια της ίδιας εργάσιμης ημέρας, καθώς και σε κάθε επανάληψη της εργασίας. Τα άτομα τα οποία ήλθαν σε επαφή με ασθενή θηράματα ή μολυσμένο κρέας οφείλουν αμέσως μετά να πλένουν επιμελώς τα χέρια και τους βραχίονες με ζεστό νερό, εν συνεχεία δε να τα απολυμαίνουν. Απαγορεύεται το κάπνισμα μέσα στις αίθουσες εργασίας και αποθήκευσης, στις ζώνες εκφόρτωσης, παραλαβής, διαλογής και φόρτωσης και σε όσες άλλες ζώνες και διαδρόμους διαμέσου των οποίων γίνεται μεταφορά κρέατος άγριων θηραμάτων,

(β) η είσοδος ζώων στις εγκαταστάσεις απαγορεύεται. Πρέπει να εξασφαλίζεται η συστηματική εξολόθρευση των τρωκτικών, των εντόμων και οποιουδήποτε άλλου βλαβερού ζωοφύου,

(γ) ο εξοπλισμός και τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία του κρέατος πρέπει να συντηρούνται και να καθαρίζονται καλά, πρέπει δε να καθαρίζονται επιμελώς και να απολυμαίνονται πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αυτής εργάσιμης ημέρας, καθώς και στο τέλος των εργασιών της ημέρας και προ της επαναχρησιμοποίησής τους, εφόσον έχουν ρυπανθεί.

2. Τα υποστατικά, τα εργαλεία και ο εξοπλισμός δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται γι' άλλους σκοπούς εκτός από την επεξεργασία νωπού κρέατος, κρέατος πουλερικών ή κρέατος θηραμάτων. Ο τεμαχισμός τριχοφόρων άγριων θηραμάτων και πτερωτών άγριων θηραμάτων πρέπει να πραγματοποιείται σε διαφορετική χρονική

θηραμάτων πρέπει να πραγματοποιείται σε διαφορετική χρονική στιγμή και η αίθουσα τεμαχισμού πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται πλήρως πριν ξαναρχίσει ο τεμαχισμός κρέατος άλλης κατηγορίας.

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό του κρέατος πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το σκοπό αυτό.

3. Απαγορεύεται να αφήνονται εργαλεία στο κρέας, ο καθαρισμός του κρέατος με ύφασμα ή άλλα υλικά και η εμφύσηση.

4. Το κρέας και τα δοχεία που το περιέχουν δεν πρέπει να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο.

5. Για όλους τους σκοπούς πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό. Εντούτοις, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού υπό την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που είναι εγκατεστημένοι για το σκοπό αυτό δεν επιτρέπουν τη χρήση του νερού αυτού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσεως του κρέατος. Εξάλλου, κατ' εξαίρεση, δύναται να επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την ψύξη των ψυκτικών μηχανημάτων. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

6. Απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδιού ή κάθε άλλου αναλόγου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και αποθηκέυσεως κρέατος.

7. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να μην προσβάλλει τον εξοπλισμό, τα εργαλεία επεξεργασίας και το κρέας. Μετά τη

χρησιμοποίησή τους, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία επεξεργασίας πρέπει να ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό.

8. Η επεξεργασία και ο χειρισμός του κρέατος απαγορεύεται στα άτομα τα οποία δύνανται να το μολύνουν. Κατά την πρόσληψη, κάθε πρόσωπο που ασχολείται με την επεξεργασία και το χειρισμό του κρέατος οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι, δεν υπάρχει ιατρικό κώλυμα για τέτοια απασχόληση. Η ιατρική παρακολούθηση του προσώπου αυτού ρυθμίζεται από την εκάστοτε ισχύουσα σχετική νομοθεσία.

Μέρος 3

Υγιεινή της προετοιμασίας των άγριων θηραμάτων, του τεμαχισμού και του χειρισμού του κρέατος άγριων θηραμάτων

1 Τα άγρια θηράματα πρέπει, αμέσως μετά τη θανάτωση, να υποβάλλονται στις ακόλουθες εργασίες:

(α) Τα μεγάλα άγρια θηράματα πρέπει να διανοίγονται στην κοιλιακή χώρα και να εκσπλαχνίζονται,

(β) τα θωρακικά σπλάχνα, εάν έχουν αποσπασθεί από το σφάγιο, καθώς και το συκώτι και η σπλήν, πρέπει να συνοδεύουν το θήραμα μέχρι το εργαστήριο επεξεργασίας άγριων θηραμάτων και να προσδιορίζονται με τέτοιο τρόπο ώστε ο επίσημος κτηνίατρος να μπορεί να διενεργεί την μεταθανάτια επιθεώρηση σε συνδιασμό με το υπόλοιπο σφάγιο τα άλλα κοιλιακά σπλάχνα πρέπει να αφαιρούνται και να επιθεωρούνται επιτόπου. Το κεφάλι μπορεί να αφαιρείται ως κυνηγετικό τρόπαιο,

αφαιρείται ως κυνηγετικό τρόπαιο,

(γ) τα μικρά άγρια θηράματα μπορούν, με την επιφύλαξη της περίπτωσης που προβλέπεται στην υποπαράγραφο (iii), της παραγράφου (α), του Κανονισμού 9 στην περίπτωση των παρόντων κανονισμών, να εκσπλαχνίζονται πλήρως ή εν μέρει, επί τόπου ή στο εργαστήριο επεξεργασίας, όταν τα θηράματα μεταφέρονται στο εν λόγω εργαστήριο επεξεργασίας σε θερμοκρασία περιβάλλοντος έως 4 °C εντός δώδεκα ωρών μετά τη θανάτωση στο εν λόγω εργαστήριο επεξεργασίας.

2. Τα άγρια θηράματα πρέπει να ψύχονται αμέσως μετά τις εργασίες που προβλέπονται στο σημείο 1, ώστε η εσωτερική θερμοκρασία να μην υπερβαίνει τους + 7 °C εάν πρόκειται για μεγάλα θηράματα ή τους + 4 °C εάν πρόκειται για μικρά θηράματα. Εάν η εξωτερική θερμοκρασία δεν είναι αρκετά χαμηλή, τα θανατωμένα θηράματα πρέπει να μεταφέρονται το συντομότερο δυνατό, και το αργότερο εντός δώδεκα ωρών μετά την θανάτωση, είτε στο εργαστήριο επεξεργασίας είτε σε κέντρο συλλογής, υπό την προϋπόθεση ότι:

(i) Τα ολόκληρα μεγάλα άγρια θηράματα πρέπει να μεταφέρονται, κάτω από ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, και ιδίως χωρίς να συσσωρεύονται και να στοιβάζονται, σε εργαστήριο επεξεργασίας άγριων θηραμάτων, το συντομότερο δυνατό μετά τις εργασίες που προβλέπονται στο σημείο 1 του παρόντος Μέρους,

(ii) κατά τη μεταφορά σε εργαστήριο, επεξεργασίας, τα ολόκληρα άγρια θηράματα, των οποίων τα σπλάχνα έχουν ήδη υποβληθεί σε κτηνιατρική επιθεώρηση πρέπει να συνοδεύονται από βεβαίωση η οποία εκδίδεται από τον επίσημο κτηνίατρο στην οποία να επιβεβαιώνεται το θετικό αποτέλεσμα της εν λόγω επιθεώρησης και να αναφέρεται η υπολογιζόμενη ώρα της θανάτωσης.

3. Ο εκσπλαχνισμός πρέπει να διενεργείται, χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, κατά την άφιξη στο εργαστήριο επεξεργασίας άγριων θηραμάτων, εκτός από την περίπτωση που αναφέρεται στην υποπαράγραφο (iv), της παραγράφου (α), του Κανονισμού 9, εάν δεν προαγματοποιήθηκε επί τόπου. Οι πνεύμονες, η καρδιά, το συκώτι, τα νεφρά, η σπλήν και ο μεσοθωράκιος υμής δύναται είτε να αφαιρούνται είτε να παραμένουν συνδεδεμένοι με το σφάγιο δια των φυσικών τους συνδέσεων.

4. Μέχρι το τέλος της επιθεώρησης, τα μη επιθεωρημένα σφάγια και παραπροϊόντα δεν πρέπει να μπορούν έλθουν σε επαφή με τα ήδη επιθεωρημένα σφάγια και παραπροϊόντα, απαγορεύεται δε η αφαίρεση, ο τεμαχισμός ή η περαιτέρω επεξεργασία του σφαγίου.

5. Το κρέας που κρατείται προς παρακολούθηση ή έχει χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, τα στομάχια, τα έντερα και τα μη εδωδιμα υποπροϊόντα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το κρέας που χαρακτηρίζεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και πρέπει να τοποθετούνται το συντομότερο δυνατόν σε ειδικούς χώρους ή δοχεία, σχεδιασμένα και τοποθετημένα με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται

οποιαδήποτε μόλυνση άλλου κρέατος.

6. Ο καθαρισμός, ο χειρισμός, η περαιτέρω επεξεργασία και η μεταφορά του κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των παραπροϊόντων, πρέπει να γίνονται σύμφωνα με όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής. Όταν το κρέας συσκευάζεται με δεύτερη συσκευασία, πρέπει να τηρούνται οι όροι του Μέρους 8. Το συσκευασμένο κρέας πρέπει να αποθηκεύεται σε χωριστό θάλαμο απ' ό,τι το ασυσκευαστο κρέας.

7. Η αρμόδια αρχή θεσπίζει τους ειδικούς κανόνες που θα εφαρμόζονται για την επιθεώρηση των κυνηγετικών τροπαίων που προορίζονται να διατηρηθούν από τους κυνηγούς.

Μέρος 4

Προδιαγραφές για το κρέας άγριων θηραμάτων που προορίζεται για τεμαχισμό

1. Ο τεμαχισμός σε τεμάχια μικρότερα από το σφάγιο, και, για τα μεγάλα άγρια θηράματα, σε ημιμόρια, καθώς και η αποστέωση, επιτρέπονται μόνο σε εργαστήρια επεξεργασίας εγκεκριμένα σύμφωνα με τον Κανονισμό 5 ή σύμφωνα με τους περί του Καθορισμού Υγειονομικού Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμούς του 2003 και τους περί Υγειονομικών Προβλημάτων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Πουλερικών Κανονισμούς του 2003, τα οποία διαθέτουν αίθουσες εκδοράς και τεμαχισμού.

2. Ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης υποχρεούται να διευκολύνει τις εργασίες επίβλεψης της επιχείρησης, και ιδίως να πραγματοποιεί κάθε χειρισμό που κρίνεται αναγκαίος, και να θέτει στη διάθεση της υπηρεσίας επίβλεψης τους αναγκαίους εξοπλισμούς. Ιδιαίτερα, πρέπει να

επίβλεψης τους αναγκαίους εξοπλισμούς. Ιδιαίτερα, πρέπει να είναι σε θέση, σε κάθε αίτηση, να πληροφορεί στον επίσημο κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον επίβλεψη, την πηγή του κρέατος που εισάγεται στην εγκατάστασή του ή την προέλευση των θανατωμένων άγριων θηραμάτων.

3. (α) Το κρέας άγριων θηραμάτων πρέπει να εισάγεται στους χώρους εργασίας ανάλογα με τις ανάγκες. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και, ενδεχομένως, τη δεύτερη συσκευασία, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται σε κατάλληλο ψυκτικό χώρο,

(β) το κρέας που εισάγεται σε μια αίθουσα τεμαχισμού πρέπει να ελέγχεται και, εν ανάγκη, να καθαρίζεται. Η θέση εργασίας όπου γίνονται οι εργασίες αυτές πρέπει να έχει τον κατάλληλο εξοπλισμό και επαρκή φωτισμό,

(γ) κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, της αποστεώσεως και της πρώτης και δεύτερης συσκευασίας του κρέατος άγριων θηραμάτων πρέπει να διατηρείται σταθερά εσωτερική θερμοκρασία το πολύ $+ 7^{\circ}\text{C}$ για τα μεγάλα θηράματα ή $+ 4^{\circ}\text{C}$ για τα μικρά άγρια θηράματα. Κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, η θερμοκρασία του χώρου δεν πρέπει να υπερβαίνει τους $+ 12^{\circ}\text{C}$,

(δ) ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε ρύπανση του κρέατος άγριων θηραμάτων. Τα θραύσματα των οστών και οι θρόμβοι αίματος πρέπει να αφαιρούνται. Το κρέας που προέρχεται από τον τεμαχισμό και δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση συγκεντρώνεται κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού στις διατάξεις, δοχεία ή αίθουσες που προβλέπονται στο στοιχείο (δ) του σημείου 5 του Μέρους

Μέρος 5**Μεταθανάτια υγειονομική επιθεώρηση**

1. Εντός 18 ωρών από την εισδοχή τους στο εργαστήριο επεξεργασίας όλα τα τμήματα των άγριων θηραμάτων πρέπει να υποβάλλονται σε επιθεώρηση, για να καθορίζεται αν το κρέας άγριων θηραμάτων είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Ειδικότερα, η κοιλιακή κοιλότητα πρέπει να διανοίγεται ώστε να επιτρέψει την μακροσκοπική επιθεώρηση.

2. Εάν το απαιτήσει ο επίσημος κτηνίατρος, η σπονδυλική στήλη και το κεφάλι πρέπει να τέμνονται κατά μήκος.

3. Στα πλαίσια της μεταθανάτιας επιθεώρησης, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να πραγματοποιεί:

(α) Μακροσκοπική εξέταση του άγριου θηράματος και των οργάνων που ανήκουν σ' αυτό. Εάν τα αποτελέσματα της μακροσκοπικής εξέτασης δεν επιτρέπουν να εξαχθούν σχετικά συμπεράσματα, πρέπει να πραγματοποιείται διεξοδικότερη εξέταση σε εργαστήριο. Οι διεξοδικότερες αυτές εξετάσεις μπορούν να περιορίζονται σε αριθμό δειγμάτων ικανοποιητικών για την εκτίμηση του συνόλου των άγριων θηραμάτων που θανατώθηκαν κατά τη διάρκεια μιας κυνηγετικής εξόρμησης.

(β) αναζήτηση ανωμαλιών συστάσεως, χρώματος και οσμής,

(γ) ψηλάφηση των οργάνων, εάν το κρίνει αναγκαίο

(δ) δειγματοληπτική ανάλυση για κατάλοιπα, ιδίως όταν αυτό δικαιολογείται λόγω σοβαρών υπονοιών. Όταν πραγματοποιείται διεξοδικότερη εξέταση λόγω σοβαρών υπονοιών, πρέπει να αναμένονται τα πορίσματα αυτής της επιθεώρησης πριν γίνει αξιολόγηση του συνόλου των θηραμάτων που θανατώθηκαν κατά τη διάρκεια μιας συγκεκριμένης κυνηγετικής εξόρμησης ή ορισμένων από αυτά τα οποία μπορεί να υποθεθεί, λόγω των περιστάσεων, ότι παρουσιάζουν τις ίδιες ανωμαλίες,

(ε) αναζήτηση χαρακτηριστικών τα οποία υποδεικνύουν ότι το κρέας ενέχει κινδύνους για την υγεία. Αυτό γίνεται ιδίως στις ακόλουθες περιπτώσεις:

(i) Όταν ο κυνηγός έχει αναφέρει ανωμαλίες της συμπεριφοράς ή διαταραχή της γενικής κατάστασης του ζώου θηράματος,

(ii) παρουσίας όγκων ή αποστημάτων, όπου αυτά είναι πολυάριθμα ή προσβάλλουν διάφορα εσωτερικά όργανα ή μυϊκούς, ιστούς,

(iii) παρουσία αρθρίτιδας, ορχίτιδας, αλλοίωσης του συκωτιού ή της σπλήνας, φλεγμονής των εντέρων ή της ομφαλικής χώρας,

(iv) στην παρουσία ξένων σωμάτων στις κοιλότητες του σώματος, ιδίως δε στο εσωτερικό του στομάχου και των εντέρων ή στα ούρα, εφόσον έχει αλλοιωθεί το χρώμα του υπεζωκότα και του περιτοναίου,

(v) στην περίπτωση σχηματισμού σημαντικής ποσότητας αερίων στο γαστρεντερικό σωλήνα με ταυτόχρονη

αερίων στο γαστρεντερικό σωλήνα με ταυτόχρονη αλλοίωση του χρωματισμού των εσωτερικών οργάνων,
 (vi) παρουσία σοβαρών αλλοιώσεων του χρώματος, της σύστασης ή της οσμής, των μυικών ιστών ή των οργάνων,
 (vii) παρουσία ανοικτών καταγμάτων, εφόσον δεν σχετίζονται άμεσα με το κυνήγι,
 (viii) παρουσία καχεξίας ή γενικευμένου ή εντοπισμένου υδήματος,
 (ix) εντοπισμού σημείων ότι όργανα έχουν πρόσφατα επικολληθεί με τον υπεζωκότα και το περιτόναιο,
 (x) παρουσία άλλων προφανών εκεταμένων αλλαγών, όπως αποχρωματισμός και σήψη.

4. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να διατάσσει την κατάσχεση κάθε κρέατος άγριων θηραμάτων:

(α) Το οποίο παρουσιάζει αλλοιώσεις, εκτός των πρόσφατων αλλοιώσεων λόγω της θανάτωσης και εντοπισμένες δυσμορφίες ή ανωμαλίες, στο μέτρο που αυτές οι αλλοιώσεις, οι δυσμορφίες ή οι ανωμαλίες καθιστούν το κρέας ακατάλληλο για την ανθρώπινη υγεία,

(β) που προέρχεται από ζώα τα οποία δεν θανατώθηκαν σύμφωνα με τις εθνικές ρυθμίσεις περί θήρας,

(γ) σχετικά με το οποίο διαπιστώθηκαν, κατά την μεταθανάτια επιθεώρηση, τα προβλεπόμενα στο σημείο 3 (ε),

(δ) που προέρχεται από ολόκληρα μικρά άγρια θηράματα που κατασχέθηκαν σύμφωνα με την υποπαράγραφο (iv), της παραγράφου (α), του Κανονισμού 9 στο οποίο διαπιστώθηκε τριχίνωση.

5. Σε περίπτωση αμφιβολίας, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να προβαίνει, στα υπό εξέταση τμήματα των ζώων, σε άλλες τομές και εξετάσεις που είναι αναγκαίες για την οριστική διάγνωση. Όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι δεν τηρούνται οι κανόνες υγιεινής που προβλέπονται στο παρόν κεφάλαιο ή ότι παρεμποδίζεται η κατάλληλη υγειονομική επιθεώρηση, μπορεί να παρεμβαίνει στη χρησιμοποίηση εξοπλισμού ή χώρων και να λαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέτρα, έως και την προσωρινή διακοπή της διαδικασίας παραγωγής.

6. Τα αποτελέσματα της μεταθανάτιας υγειονομικής επιθεώρησης πρέπει να καταγράφονται από τον επίσημο κτηνίατρο και, εφόσον διαπιστωθεί η παρουσία ασθενειών μεταδιδόμενων στον άνθρωπο που αναφέρονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 στοιχείο δ) τρίτη περίπτωση ή στο άρθρο 9, τα αποτελέσματα αυτά πρέπει να κοινοποιούνται στην αρμόδια κτηνιατρική αρχή που έχει υπό τον έλεγχο της την κυνηγετική περιοχή από την οποία προέρχονται τα άγρια θηράματα, καθώς και στο υπεύθυνο για την περιοχή αυτό πρόσωπο.

Μέρος 6

Υγειονομικός έλεγχος του τεμαχισμένου και του αποθηκευμένου κρέατος άγριων θηραμάτων

1. Η επίβλεψη του επίσημου κτηνιάτρου περιλαμβάνει τις ακόλουθες εργασίες:

(α) Επίβλεψη των εισερχόμενων και εξερχόμενων κρεάτων,

(β) υγειονομική επιθεώρηση του κρέατος που βρίσκεται στα εργαστήρια επεξεργασίας,

(γ) υγειονομική επιθεώρηση του κρέατος προ των εργασιών τεμαχισμού και κατά την έξοδο του από τα εργαστήρια επεξεργασίας όταν αυτό εγκαταλείπει τα εργαστήρια τα οποία αναφέρονται στο σημείο (β),

(δ) επίβλεψη της καθαριότητας των χώρων, των εγκαταστάσεων και των εργαλείων, όπως προβλέπεται στο Μέρος 1, καθώς και της υγιεινής του προσωπικού, συμπεριλαμβανομένων των ενδυμάτων του,

(ε) κάθε άλλη επίβλεψη την οποία ο επίσημος κτηνίατρος θεωρεί χρήσιμη για την διασφάλιση της τήρησης των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών.

Μέρος 7

Σήμανση καταλληλότητας

1. Η σήμανση καταλληλότητας πρέπει να πραγματοποιείται υπό την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου. Για το σκοπό αυτό, αυτός κατέχει:

(α) Τα εργαλεία που προορίζονται για τη σήμανση καταλληλότητας του κρέατος, τα οποία παραδίδει στους κτηνιατρικούς επιθεωρητές μόνο κατά τη στιγμή της σφράγισης και για το αναγκαίο γι' αυτήν χρονικό διάστημα-

(β) τις ετικέτες και το υλικό πρώτης συσκευασίας εφόσον αυτές φέρουν ήδη ένα από τα σήματα που προβλέπονται στο σημείο 2. Οι ετικέτες αυτές και το υλικό αυτό πρώτης συσκευασίας και οι σφραγίδες παραδίδονται στους κτηνιατρικούς επιθεωρητές από τον επίσημο κτηνίατρο κατά τη στιγμή κατά την οποία πρέπει να χρησιμοποιηθούν και σε αριθμό αντίστοιχο προς τις ανάγκες.

2.(α) Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να είναι:

(i) Ένα πεντάγωνο που φέρει, πολύ ευανάγνωστα τα ακόλουθα στοιχεία:

(αα) στο επάνω μέρος, τα αρχικά γράμματα ή τα γράμματα της χώρας αποστολής του κρέατος με κεφαλαία: CY,

(ββ) στο κέντρο, τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του εργαστηρίου επεξεργασίας άγριων θηραμάτων ή όταν απαιτείται, του εργαστηρίου τεμαχισμού.

(γγ) στο κάτω μέρος, τα ακόλουθα αρχικά: ΕΟΚ,

Το ύψος των γραμμάτων και των αριθμών πρέπει να συνάδει με τις απαιτήσεις του Μέρους 11 του Παραρτήματος I των περί Καθορισμού Υγειονομικών Όρων Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Νωπού Κρέατος Κανονισμών του 2003 και του Κεφαλαίου III του Παραρτήματος I των περί Υγιεινής Παραγωγής και Διάθεσης στην Αγορά Κρέατος Κουνελιών και Εκτρέφομένων Θηραμάτων Κανονισμών του 2003.

(ii) μια πεντάγωνη σφραγίδα, αρκετά μεγάλη για να περιλαμβάνει τα στοιχεία που αναφέρονται στο στοιχείο α)-

β) τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη σήμανση πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής, οι δε πληροφορίες που αναφέρονται στο στοιχείο (α) πρέπει να εμφανίζονται κατά τρόπο εωανάγνωστο-

γ) (i) Το σήμα καταλληλότητας που αναφέρεται στην παράγραφο (α) πρέπει να γίνεται:

(αα) Πάνω στο μη συσκευασμένο σφάγιο, με σφραγίδα που περιλαμβάνει τα στοιχεία που απαριθμούνται στο στοιχείο (α),

(ββ) πάνω ή, ευκρινώς, κάτω από το περιτύλιγμα ή την άλλη συσκευασία των συσκευασμένων σφαγίων,

(γγ) πάνω ή, ευκρινώς, κάτω από τα περιτυλίγματα ή την άλλη συσκευασία των τμημάτων των σφάγιων που συσκευάζονται σε μικρές ποσότητες,

(ii) Το σήμα καταλληλότητας που αναφέρεται στο στοιχείο (ii) της παραγράφου (α) πρέπει να επιτίθεται στις συσκευασίες μεγάλου μεγέθους.

Μέρος 8

Πρώτη και δεύτερη συσκευασία κρέατος άγριων θηραμάτων

1. (α) Η δεύτερη συσκευασία (π.χ. ξυλοκιβώτια, χαρτοκιβώτια) πρέπει να είναι σύμφωνη προς όλους τους κανόνες υγιεινής και ιδίως:

- (i) Να μη δύναται να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος,
- (ii) να μη δύναται να μεταδώσει στο κρέας ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία.
- (iii) να είναι αρκετά στερεή ώστε να εξασφαλίζει αποτελεσματική προστασία του κρέατος κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και των χειρισμών,

(β) η δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιείται για τη συσκευασία του κρέατος άγριων θηραμάτων, εκτός εάν είναι από ανοξείδωτο υλικό που καθαρίζεται εύκολα και εάν έχει προηγουμένως καθαρισθεί και

απολυμανθεί,

2. Όταν το τεμαχισμένο κρέας άγριων θηραμάτων συσκευάζεται σε πρώτη συσκευασία, η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά τον τεμαχισμό και κατά τρόπο σύμφωνο προς τους κανόνες υγιεινής. Η πρώτη αυτή συσκευασία πρέπει να είναι διαφανής και άχρωμη και να ανταποκρίνεται, επιπλέον, στο πρώτο και δεύτερο σημείο της παραγράφου 1 δεν δύναται δε να χρησιμοποιείται ξανά για την πρώτη συσκευασία κρέατος άγριων θηραμάτων.

3. Το κρέας άγριων θηραμάτων που φέρει πρώτη συσκευασία πρέπει να συσκευάζεται σε δεύτερη συσκευασία,

4. Νοείται ότι, εάν η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται σε όλες τις προστατευτικές προϋποθέσεις της δεύτερης συσκευασίας, δεν χρειάζεται να είναι διαφανής ή άχρωμη και δεν είναι απαραίτητο να τίθεται εντός δεύτερου περιέκτη, εφόσον πληρούνται οι άλλες προϋποθέσεις της παραγράφου 1.

5. Ο τεμαχισμός, η αποστέωση και η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία, δύναται να γίνονται στον ίδιο χώρο εφόσον πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

(α) Η αίθουσα πρέπει να είναι αρκετά ευρύχωρη και διευθετημένος κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζονται οι υγιεινές συνθήκες των εργασιών,

(β) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία τοποθετούνται, αμέσως μετά την κατασκευή τους, σε ερμητικό προστατευτικό κάλυμα, που προφυλάσσει από κάθε φθορά κατά τη μεταφορά προς την εγκατάσταση, και

αποθηκεύονται υπό υγιεινές συνθήκες σε χωριστό χώρο της εγκατάστασης,

(γ) οι αποθήκες του υλικού συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένες από σκόνη και βλαβερά ζώδια και να μην επικοινωνούν με χώρους που περιέχουν ουσίες που ενδέχεται να μολύνουν το κρέας. Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να αποθηκεύονται επί του δαπέδου,

(δ) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την είσοδο τους στο χώρο,

(ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται υπό υγιεινές συνθήκες στους χώρους συσκευασίας και χρησιμοποιούνται αμέσως, ο δε χειρισμός τους δεν πρέπει να γίνεται από προσωπικό που χειρίζεται το κρέας,

(στ) αμέσως μετά την δεύτερη συσκευασία, το κρέας πρέπει να τοποθετείται στις προβλεπόμενες για το σκοπό αυτό αποθήκες.

6. Οι συσκευασίες που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο μπορούν να περιέχουν μόνο τεμαχισμένο κρέας άγριων θηραμάτων που ανήκουν στο ίδιο ζωικό είδος.

Μέρος 9

Πιστοποιητικό υγείας

Το πρωτότυπο του πιστοποιητικού υγείας, που πρέπει να

συνοδεύει το κρέας άγριων θηραμάτων κατά τη μεταφορά του προς τον τόπο προορισμού, πρέπει να εκδίδεται από επίσημο, κτηνίατρο κατά τη στιγμή της φόρτωσης. Το πιστοποιητικό πρέπει να ανταποκρίνεται, ως προς τη μορφή και το περιεχόμενό του, στο υπόδειγμα του Παραρτήματος II, πρέπει δε να συντάσσεται τουλάχιστον στην ή τις επίσημες γλώσσες του τόπου προορισμού και να αποτελείται από ένα μόνο φύλλο χαρτιού.

Μέρος 10

Αποθήκευση

Ύστερα από τη μεταθανάτια επιθεώρηση, το κρέας άγριων θηραμάτων πρέπει να ψύχεται ή να καταψύχεται και να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τους 4 °C στην περίπτωση μικρών θηραμάτων και τους 7 °C στην περίπτωση μεγάλων θηραμάτων εφόσον ψύχονται, ή τους -12°C εάν καταψύχονται.

Μέρος 11

Μεταφορά

1. Το κρέας άγριων θηραμάτων πρέπει να αποστέλλεται με τρόπο ώστε, κατά την διάρκεια της μεταφοράς του, να προστατεύεται από οτιδήποτε μπορεί να το μολύνει ή να το αλλοιώσει, λαμβανομένων υπόψη της διάρκειας και των συνθηκών μεταφοράς καθώς και του χρησιμοποιούμενου μεταφορικού μέσου. Ιδιαίτερα, τα οχήματα που χρησιμοποιούνται για τις μεταφορές αυτές πρέπει να είναι εξοπλισμένα με τρόπο που να εξασφαλίζει ότι δεν θα υπάρξει υπέρβαση των θερμοκρασιών που

ορίζονται στο Μέρος 10.

2. Το κρέας άγριων θηραμάτων δεν μπορεί να μεταφέρεται μέ-
όχημα ή έμπορευματοκιβώτιο που δεν είναι καθαρά και δεν έχουν
απολυμανθεί.

3. Τα σφάγια και τα ημιμόρια, εξαιρέσει του κατεψυγμένου
κρέατος που είναι συσκευασμένο σε δεύτερη συσκευασία
σύμφωνα με τις απαιτήσεις της υγιεινής, πρέπει να μεταφέρονται
πάντα αναρτημένα, εκτός από την περίπτωση της αεροπορικής
μεταφοράς. Τα άλλα κομμάτια πρέπει να αναρτώνται ή να
τοποθετούνται επί υποστηρίγμάτων, εφόσον δεν περιέχονται
εντός δεύτερης συσκευασίας ή δεν ευρίσκονται εντός δοχείων
από ανοξειδωτα υλικά. Τα υποστηρίγματα αυτά, τα μέσα
συσκευασίας ή τα δοχεία πρέπει να ανταποκρίνονται προς τις
απαιτήσεις της υγιεινής, και ιδίως όσον αφορά τη δεύτερη
συσκευασία, τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών, δύναται δε
να επαναχρησιμοποιούνται μόνον αφού καθαρισθούν και
απολυμανθούν.

4. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να διασφαλίζει, πριν από την
αποστολή, ότι τα μεταφορικά μέσα καθώς και οι συνθήκες
φορτώσεως, είναι σύμφωνα με τους όρους υγιεινής του παρόντος
Μέρους.

4689

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II
(Κανονισμός 12)

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

**Για κρέας άγριων θηραμάτων (1) που προορίζεται για κράτος μέλος, κατόπιν
διαμετακόμισης μέσω τρίτης χώρας**

Χώρα αποστολής: Αριθ. ⁽²⁾

Υπουργείο:

Αρμόδια υπηρεσία:

Σχετ. ⁽²⁾ :

I. Ταυτότητα του κρέατος

Κρέας άγριων θηραμάτων από:

(είδος ζώου)

Είδος Τεμαχίων:

Είδος συσκευασίας:

Αριθμός μονάδων δεύτερης συσκευασίας:

Καθαρό βάρος:

II. Προέλευση του κρέατος

Διεύθυνση /σεις και αριθμός /οί κτηνιατρικής έγκρισης της/ των εγκατάστασης /σεων:

.....

Διεύθυνση /σεις και αριθμός/ οι κτηνιατρικής έγκρισης του/των εγκεκριμένου/ ων
εργαστηρίου / ων τεμαχισμού ⁽³⁾ :

.....

.....

III. Προορισμός του κρέατος άγριων θηραμάτων:

Το κρέας αποστέλλεται

από:

(τόπος αποστολής)

στο:

(χώρα και τόπος προορισμού)

με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο ⁽⁴⁾

Όνομα και διεύθυνση αποστολέα:

Όνομα και διεύθυνση παραλήπτη:

IV. Βεβαίωση καταλληλότητας

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, ΠΙΣΤΟΠΟΙΕΙ ότι:

- (α) το κρέας άγριων θηραμάτων των ειδών που αναφέρονται ανωτέρω έχει ληφθεί σε εργαστήριο επεξεργασίας που βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη για την οποία ισχύουν περιοριστικά μέτρα για λόγους υγειονομικού ελέγχου και έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση μετά από κτηνιατρική επιθεώρηση, η οποία διενεργήθηκε σύμφωνα με την Οδηγία 92/45/ΕΟΚ ⁽⁵⁾.
- (β) τα οχήματα ή τα μηχανικά μέσα μεταφοράς, καθώς και οι συνθήκες φορτώσεως της αποστολής αυτής είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις υγιεινής που καθορίζουν οι προαναφερόμενοι Κανονισμούς.
- (γ) τα ολόκληρα άγρια θηράματα/το κρέας ⁽⁶⁾ άγριων θηραμάτων προορίζονται για κράτος μέλος κατόπιν διαμετακόμισης μέσω τρίτης χώρας.

Κατατέθη εν.....την

.....
(Υπογραφή επίσημου κτηνιάτρου)

- (1) Κρέας άγριων θηραμάτων που δεν έχει υποστεί καμιά επεξεργασία, πλην της νύξης, δυναμένη να εξασφαλίσει τη συντήρησή του.
 - (2) Προαιρετικό.
 - (3) Διαγράφεται η περιττή ένδειξη.
 - (4) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά σημειώνεται ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσης και για τα πλοία η ονομασία του πλοίου.
 - (5) Συμπεριλαμβανομένης της τριχinosκόπησης που προβλέπεται στο άρθρο 3 παράγραφος (3).
 - (6) Διαγράφεται ότι δεν ισχύει.
-