

## ΠΡΟΕΔΡΙΚΟΝ ΔΙΑΤΑΓΜΑ: 306/80

Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού.  
(ΦΕΚ 86/Α/16-04-1980)

### Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντες υπ' όψει:

1. Τας διατάξεις των άρθρων 20 και 21 παρ.4 του Ν. 248/1914 «περί οργανώσεως της Ζωοτεχνικής και Κτηνιατρικής Υπηρεσίας», ως ούτος συνεπληρώθη υπό του Α.Ν. της 23.1.1936 και του Νόμου 4085/1960 αμοτέρων «περί συμπληρώσεως του Ν. 248/1914».
2. Την υπ' αριθ. 147/1980 γνωμοδότησιν του Συμβουλίου της Επικρατείας, προτάσει του επί της Γεωργίας Υπουργού, αποφασίζομεν:

#### Άρθρον 1

Όροι εγκαταστάσεως εργαστηρίων.

1. Ο προτιθέμενος να εγκαταστήση εργαστήριον τεμαχισμού νωπών κρεάτων, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού εξ αυτών, τα προϊόντα του οποίου θα διατίθενται εις την κατανάλωσιν, δέον όπως υποβάλη σχετικήν αίτησιν εις την οικείαν Νομαρχιακήν Κτηνιατρικήν Υπηρεσίαν δια της οποίας θα παρέχωνται τα κάτωθι στοιχεία:

α) Η διεύθυνσις της κατοικίας του αιτούντος. Εάν πρόκειται περί εταιρείας θα αναγράφεται η έδρα της, ως και η ιδιότης και η διεύθυνσις κατοικίας του υπογράφοντος υπευθύνου.

β) Η έδρα και η διεύθυνσις της επιχειρήσεως, ως και το σήμα ταύτης.

γ) Γενικόν σχέδιον των εγκαταστάσεων υπό κλίμακα 1:100 τουλάχιστον, συνοδευόμενον υπό λεπτομερούς περιγραφής των χώρων εντός των οποίων θα λαμβάνουν χώραν η συντήρησις των κρεάτων, ο τεμαχισμός μιττωτού, η συσκευασία, η εναποθήκευσις και συντήρησις.

δ) Περιγραφή του χρησιμοποιηθησομένου υλικού δια τας εγκαταστάσεις μετά στοιχείων αφορώντων εις την ύδρευσιν και αποχέτευσιν.

ε) Απαρίθμησις και περιγραφή του εξοπλισμού, ειδικών μηχανημάτων, εγκαταστάσεων και εργαλείων του εργαστηρίου.

στ) Το είδος των χρησιμοποιούμενων μέσων δια την μεταφοράν των κρεάτων εις το εργαστήριον ως και των εκ τούτων παραγομένων προϊόντων.

ζ) Η ημερήσια δυναμικότης παραγωγής και εναποθηκείσεως της επιχειρήσεως.

2. Εφ' όσον ήθελεν διαπιστωθή ότι πληρούνται οι δια του παρόντος καθοριζόμενοι όροι, μετά προηγουμένην εξέτασιν και έρευναν υπό της Νομαρχιακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και σχετικήν εισήγησιν της, χορηγείται η άδεια λειτουργίας της επιχειρήσεως δι' αποφάσεως του οικείου Νομάρχου.

3. Υπό της Υπηρεσίας Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας καταρτίζεται πίναξ εργαστηρίων τυχόντων αδείας λειτουργίας κατά τας διατάξεις της παρ.2 και λειτουργούντων απολύτως ικανοποιητικώς, συμφώνως προς τας διατάξεις του παρόντος.

4. Ο ανωτέρω πίναξ κοινοποιείται δι' αποφάσεως του Υπουργού Γεωργίας, αι δε περιλαμβανόμεναι εις τούτον επιχειρήσεις αποκτούν το δικαίωμα της εξαγωγής προϊόντων και εκτός της χώρας, χορηγείται δε εις ταύτας αριθμός εγκρίσεως.

#### Άρθρον 2

Όροι εγκρίσεως των Εργαστηρίων

1. Τα εν άρθρω 1 εργαστήρια πρέπει να περιλαμβάνουν:

α) Ψυκτικούς χώρους αρκούντως ευρείς δια την συντήρησιν των κρεάτων και των παραγομένων προϊόντων.

- β) Χώρον δια τας εργασίας τεμαχισμού, αποστεώσεως και συσκευασίας εντός πλαστικών, αδιάβροχων ή εξ αλουμινίου φύλλων.
- γ) Χώρον δια τας εργασίας συσκευασίας ξυλοκιβωτίων ή χαρτοκιβωτίων.
- δ) Χώρον καλώς διερρυθμισμένον, κλειόμενον δια κλείθρου, δια τας ανάγκας της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.
- ε) Χώρον εφωδιασμένον δι' οργάνων τριχισκοπήσεως, εφ' όσον μια τοιαύτη εξέτασις θα πραγματοποιείται εντός της εγκαταστάσεως.
- στ) Αποδυτήρια, νιπτήρας, λουτρά ως και χώρους υγιεινής του προσωπικού (WC). Οι χώροι υγιεινής δεν πρέπει να επικοινωνούν απ' ευθείας με τους χώρους εργασίας, θα πρέπει να είναι δε εφωδιασμένοι δια συσκευής Νιαγάρα. Οι νιπτήρες θα παρέχουν τρεχούμενον ύδωρ πόσιμον θερμόν και ψυχρόν, θα υπάρχουν συσκευαί δια τον καθαρισμόν και την απολύμανσιν των χειρών ως και χειρόμακτρα μιας χρήσεως. Η τοποθέτησις των νιπτήρων πλησίον των χώρων υγιεινής τυγχάνει υποχρεωτική.
- ζ) Ειδικά δοχεία υδατοστεγή εξ ανοξειδώτου υλικού μετά καλύμματος και συστήματος κλείθρου, προοριζόμενα δια συγκέντρωσιν απορριπτομένων κρεάτων ή υπολειμμάτων αυτών, άτινα δεν προορίζονται δι' ανθρώπινην κατανάλωσιν η και χώρον κλειόμενον δια κλείθρου δια τον αυτόν σκοπόν εφ' όσον τυγχάνει απαραίτητον η εφ' όσον ταύτα δεν αποκομίζονται ή καταστρέφονται κατά το τέλος εκάστης εργασίμου ημέρας.
- η) Εντός των υπό των περιπτ. α' και β' αναφερομένων χώρων δέον:
- αα) Το δάπεδον να είναι εξ υλικών αδιαβρόχων ευκόλων προς πλύσιν και απολύμανσιν και ασήπτων, μετ' ελαφράς κλίσεως και καταλλήλου δικτύου αποχετεύσεως δια την ροήν των υγρών προς στόμα φέροντα εσχάραν και σιφώνιον.
- ββ) Οι τοίχοι να είναι λείοι εις ύψος τουλάχιστον δύο μέτρων, με επένδυσιν ή βαφήν ανοικτού χρώματος, με άκρα και γωνίας εστρογγυλεμένας, δυναμένοι να πλένονται.
- θ) Σύστημα ψύξεως, εντός των υπό των περιπτ. α και β αναφερομένων χώρων, εξασφαλίζον θερμοκρασίαν των υπό επεξεργασίαν κρεάτων σταθεράν και ούχι ανωτέραν των +7<sup>0</sup> C.
- ι) Αυτογραφικόν θερμόμετρον ή τηλεθερμόμετρον εντός του χώρου τεμαχισμού.
- ια) Κατάλληλον διαρρυθμισιν επιτρέπουσαν τον ευχερή κτηνιατρικόν έλεγchon.
- ιβ) Κατάλληλον διαρρυθμισιν ώστε να εξασφαλίζεται επαρκής αερισμός εντός των χώρων επεξεργασίας.
- ιγ) Κατάλληλον φωτισμόν εντός των χώρων επεξεργασίας, φυσικόν ή τεχνητόν μη αλλοιώντα τα χρώματα.
- ιδ) Εγκατάστασιν επιτρεπούσαν την παροχήν ύδατος αποκλειστικώς ποσίμου υπό πίεσιν και εις επαρκή ποσότητα. Κατ' εξαίρεσιν επιτρέπεται η χρήσις ύδατος μη ποσίμου δια την παραγωγήν ατμού και κατάσβεσιν πυρκαϊών, δια κεχωρισμένων δικτύων. Επίσης επιτρέπεται η χρήσις μη ποσίμου ύδατος δια την ψύξιν των ψυκτικών μηχανημάτων δια κεχωρισμένων σωληνώσεων μη διερχομένων δια των χώρων εργασίας και χρωματισμένων δι' ερυθρού χρώματος.
- ιε) Εγκατάστασιν παρέχουσαν ικανήν ποσότητα θερμού ποσίμου ύδατος υπό πίεσιν.
- ιστ) Σύστημα αποχετεύσεως ανταποκρινόμενον προς τας εκάστοτε ισχυούσας υγειονομικάς διατάξεις.
- ιζ) Εντός των χώρων επεξεργασίας των κρεάτων ή πλησίον αυτών επαρκείς συσκευάς δια τον καθαρισμόν και την απολύμανσιν των χειρών και του υλικού εργασίας. Οι κρούνοι πρέπει να λειτουργούν δια του ποδός, αι δε εγκαταστάσεις αυταί πρέπει να παρέχουν πόσιμον ύδωρ θερμόν και ψυχρόν, υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως ως και χειρόμακτρα μιας χρήσεως. Δια τον καθαρισμόν των εργαλείων απαιτείται θερμοκρασία ύδατος ούχι κατωτέρα των +82<sup>0</sup> C.
- ιη) Εξοπλισμόν ανταποκρινόμενον εις τας απαιτήσεις της υγιεινής δια:
- αα) Την κατεργασίαν των κρεάτων και
- ββ) Την εναποθήκευσιν των δοχείων των χρησιμοποιούμενων δια το κρέας, ούτως ώστε το κρέας ή τα δοχεία να μη έρχονται εις άμεσον επαφήν μετά του δαπέδου.
- ιθ) Συσκευάς καταλλήλους δια την προστασίαν εκ των ανεπιθυμητών εντόμων, τρωκτικών κλπ.
- κ) Συσκευάς και εργαλεία τεμαχισμού ως π.χ. τράπεζαι κοπής, δίσκοι κοπής μετακινούμενοι, δοχεία, ταινία μεταφοράς και πριόνια από ανοξειδωτα υλικά, μη δυνάμεναι να προκαλέσουν

αλλοιώσιν εις τα κρέατα και δυνάμεναι να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται ευκόλως. Ειδικώς η χρησιμοποίησης ξύλου απαγορεύεται.

### Άρθρον 3

Όροι υγιεινής του προσωπικού, των χώρων και του υλικού εντός των εργαστηρίων.

1. Απαιτείται πάσα δυνατή καθαριότης του προσωπικού, των χώρων εργασίας, των εργαλείων και εξοπλισμού των εργαστηρίων, ήτοι:

α) Το προσωπικόν πρέπει να φέρη ενδύματα εργασίας και κάλυμμα κεφαλής ανοικτού χρώματος, ευκόλως πλυνόμενα, καθαρά καθώς ενδεχομένως και κάλυμμα αυχένος. Το προσωπικόν το οποίον ασχολείται με την επεξεργασίαν και τον χειρισμόν των κρεάτων είναι υποχρεωμένον να πλένη και ν' απολυμαίνει τας χείρας πολλάς φορές κατά την διάρκειαν της ίδιας ημέρας καθώς και εις πάσαν επανάληψιν της εργασίας.

Τα άτομα τα οποία ήλθον εις άμεσον επαφήν με ασθενή ζώα ή μεμολυσμένα κρέατα, οφείλουν αμέσως να πλένουν τας χείρας και τους βραχίονας προσεκτικώς με θερμόν ύδωρ, κατόπιν δε να απολυμαίνονται. Απαγορεύεται το κάπνισμα εντός των χώρων της εργασίας και εναπηθηκείσεως των προϊόντων.

β) Απαγορεύεται η είσοδος κυνών, γαλών ή άλλων κατοικιδίων ζώων εντός των εργαστηρίων.

Η καταπολέμησις των τρωκτικών, των εντόμων και παντός άλλου ζωοφίου πρέπει να πραγματοποιηθή συστηματικώς.

γ) Το υλικόν και τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται δια την επεξεργασίαν των κρεάτων πρέπει να διατηρούνται και να καθαρίζονται καλώς. Επίσης, απαιτείται να καθαρίζονται μετά προσοχής και να απολυμαίνονται κατά την διάρκειαν της ημέρας και πριν χρησιμοποιηθούν εκ νέου όταν έχουν μολυνθή εκ μικροοργανισμών ασθενείας τινός.

2. Οι χώροι, τα εργαλεία και το υλικόν εργασίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται δι' άλλους σκοπούς παρά μόνον δια την επεξεργασίαν και κοπήν του κρέατος.

3. Τα κρέατα και τα δοχεία τα περιέχοντα ταύτα, δεν πρέπει να έρχονται εις επαφήν απ' ευθείας μετά του δαπέδου.

4. Τα χρησιμοποιούμενα απορρυπαντικά, απολυμαντικά, ως και τα υλικά καταπολεμήσεως των τρωκτικών, εντόμων κλπ., δεν πρέπει να επηρεάζουν την υγιεινότητα των κρεάτων.

5. Η χρήσις ποσίμου ύδατος είναι επιβεβλημένη δι' όλας τας χρήσεις. Κατ' εξαίρεσιν επιτρέπεται η χρήσις μη ποσίμου ύδατος δια τας χρήσεις και υπό τας προϋποθέσεις τας αναφερομένας εις το άρθρον 2 παρ.1 περιπτ. ιδ'.

6. Απαγορεύεται η διασκόρπισις πριονιδίων ή παντός ετέρου αναλόγου υλικού επί του δαπέδου των εις το άρθρον 2 παρ.1 περιπτ. β και γ αναφερομένων χώρων.

7. Τα κρέατα πρέπει να εισάγονται εντός των εις το άρθρον 2 παρ.1 περιπτ. β αναφερομένων χώρων αναλόγως των αναγκών, η δε παραμονή των εντός των χώρων αυτών πρέπει να είναι όσον το δυνατόν σύντομος.

8. Κατά τας εργασίας τεμαχισμού, αποστεώσεως και συσκευασίας τα κρέατα πρέπει να διατηρούνται διαρκώς εις θερμοκρασίαν εσωτερικήν +7<sup>0</sup> C ή κατωτέραν.

9. Ο τεμαχισμός εκτελείται κατά τρόπον ώστε ν' αποφεύγεται πάσα ρύπανσις των κρεάτων. Τα θραύσματα των οστών και οι θρόμβοι του αίματος αφαιρούνται. Τα κρέατα τα προερχόμενα εκ της κοπής και μη προοριζόμενα δια την ανθρώπινην κατανάλωσιν συγκεντρώνονται εντός των δοχείων των προβλεπομένων υπό του άρθρου 2 παρ.1 περιπτ.ζ.

10. Η επεξεργασία των κρεάτων πρέπει να απαγορεύεται εις άτομα τα οποία δύνανται να μολύνουν ταύτα, ειδικώς δε εις άτομα:

α) Προσβληθέντα ή υπόπτως νοσούντα εκ τύφου, παρατύφου Α και Β, σαλμονελλώσεως, δυσεντερίας, μολυσματικής ηπατίτιδος, οστρακιάς ή είναι φορείς των ασθενειών τούτων.

β) Προσβληθέντα ή υπόπτως νοσούντα εκ φυματώσεως.

γ) Προσβληθέντα ή υπόπτως νοσούντα εκ μεταδοτική νόσου του δέρματος.

δ) Ασκούντα ταυτοχρόνως μιαν ετέραν εργασίαν εκ της οποίας μικρόβια δύναται να μεταφερθούν και να επιμολύνουν τα κρέατα.

ε) Φέροντα επίδεσμον εις τας χείρας, εξαιρέσει ενός αδιαβρόχου επιδέσμου δακτύλου δια την προστασίαν μη πυώδους πληγής.

11. Άτομα εργαζόμενα εις τα εργαστήρια τεμαχισμού δέον να είναι εφοδιασμένα δια βιβλιαρίου υγείας περιοδικώς θεωρούμενου κατά τα εκάστοτε ισχύοντα υπό των υγειονομικών διατάξεων.

Ο εξουσιοδοτημένος κτηνίατρος, υπεύθυνος δια την επίβλεψιν του εργαστηρίου δύναται ν' απαιτήσει την θεώρησιν του βιβλιαρίου, όταν τούτο τυγχάνη κατά την γνώμην του απαραίτητον, οποτεδήποτε.

#### Άρθρον 4

Προδιαγραφαί νωπών κρεάτων προοριζομένων δια τεμαχισμόν και παρασκευήν νωπού μιττωτού.

1. Ο τεμαχισμός των κρεάτων, πλην της κοπής εις τεταρτημόρια, ως και η αποστέωσις δέον να λαμβάνουν χώραν εντός των εν άρθρω 1 εργαστηρίων.

2. Ο ιδιοκτήτης ή ο υπεύθυνος της επιχειρήσεως υποχρεούται να παρέχη πάσαν διευκόλυνσιν προς την διενεργούσαν τον έλεγχον της επιχειρήσεως αρμοδίαν κτηνιατρικήν υπηρεσίαν ιδία δε να αναφέρει την προέλευσιν των κρεάτων των εισαγομένων εντός της επιχειρήσεως, εφ' όσον τούτο ήθελε ζητηθή.

3. Τα εισαγόμενα εντός της επιχειρήσεως νωπά κρέατα, ούχι κατεψυγμένα, πρέπει:

α) Να προέρχονται εκ σφαγείου εγκεκριμένου και ελεγχόμενου υπό της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

β) Να προέρχονται εκ σφαγίων, άτινα έχουν υποστή τον προ και μετά την σφαγήν κρεοσκοπικόν έλεγχον και έχουν χαρακτηρισθή ανεπιφυλάκτως κατάλληλα δια την κατανάλωσιν.

γ) Να έχουν σφραγισθή δια της σφραγίδος του κτηνιατρικού ελέγχου.

δ) Να έχουν υποβληθή εις επεξεργασίαν υπό ικανοποιητικούς όρους υγιεινής.

ε) Να συνοδεύονται υπό του κεκανονισμένου κτηνιατρικού πιστοποιητικού.

στ) Να έχουν ψυχθή εντός ώρας από του πέρατος της σφαγής, εις τρόπον ώστε, η εν τω βάθει θερμοκρασία των να κατέρχεται εντός 12 το πολύ ωρών, εις τους +7<sup>0</sup> C των κρεάτων και εις τους +3<sup>0</sup> C των παραπροϊόντων.

ζ) Να έχουν εναποθηκευθή εις ψυκτικούς χώρους υπό ικανοποιητικούς όρους υγιεινής.

η) Να έχουν μεταφερθή εις την επιχείρησιν δι' αυτοκινήτων ψυγείων και υπό θερμοκρασία μεταφοράς +7<sup>0</sup> C ή κατωτέρας και συμφώνως προς τας διατάξεις του άρθρου 8 του παρόντος.

4. Απαγορεύεται η εισαγωγή νωπών κρεάτων εις την επιχείρησιν, μη πληρούντων τους όρους της παραγράφου 3.

5. Επίσης απαγορεύεται η εισαγωγή εις την επιχείρησιν κρεάτων, ο τεμαχισμός και η παρασκευή μιττωτού εξ αυτών εφ' όσον ταύτα:

α) Έχουν ρυπανθή υπό του περιεχομένου των στομάχων ή άλλου μεμολυσμένου υλικού.

β) Έχουν υποστή κατάψυξιν, έστω και βραχείας διάρκειας.

γ) Προέρχονται εκ σφαγίων εις τα οποία έχει διαπιστωθή είτε φυματίωσις υπό οϊανδήποτε μορφήν, είτε εις ή περισσότεροι κυστίκερκοι ζώντες ή νεκροί.

δ) Προέρχονται εκ μερών του σφαγίου τα οποία παρουσιάζουν τραύματα προκληθέντα ολίγον προ της σφαγής, ελαττώματα διαπλάσεως, ή τοπικάς αλλοιώσεις.

6. Τα νωπά κρέατα τα προοριζόμενα προς τεμαχισμόν πρέπει να τοποθετούνται, άμα τη εισαγωγή των εν τω εργαστήριω κοπής και μέχρι της χρησιμοποιήσεως των, εντός του υπό του άρθρου 2 παρ.1 περιπτ.α προβλεπομένου χώρου εις τον οποίον θα εξασφαλίζεται σταθερά θερμοκρασία +7<sup>0</sup> C ή κατωτέρα, και να χρησιμοποιούνται εντός τεσσάρων το πολύ ημερών από της ημερομηνίας σφαγής των.

7. Εν τούτοις, κατά παρέκκλισιν των διατάξεων της παρ. 6 ως και της περιπτ. στ της παρ. 3, τα κρέατα δύναται να μεταφέρονται κατ' ευθείαν από τον χώρον σφαγής εις τον χώρον τεμαχισμού, όταν αμφότεροι οι χώροι ευρίσκονται εντός του αυτού συγκροτήματος και αρκετά πλησίον ο εις του άλλου, δια του εναέριου δικτύου μεταφοράς των κρεάτων, μόλις δε πραγματοποιηθή η κοπή και η συσκευασία, ταύτα μεταφέρονται εις τον υπό του άρθρου 2 παρ. 1 περιπτ. α οριζόμενον χώρον.

8. Κατά την διάρκεια του τεμαχισμού ή της παρασκευής μιττωτού ο εις το άρθρον 2 παρ. 1 περιπτ. β αναφερόμενος χώρος πρέπει να διατηρή σταθεράν θερμοκρασίας  $+10^{\circ}\text{C}$  ή κατωτέραν.

9. Εξαιρουμένης της εν παρ.7 πειπτώσεως τεμαχισμού εν θερμώ, ο τεμαχισμός του κρέατος δεν δύναται να πραγματοποιηθή ει μη μόνο όταν το κρέας εμφανίζη εσωτερικήν θερμοκρασίαν  $+7^{\circ}\text{C}$  ή καωτέραν. Κατά τον χρόνον του τεμαχισμού το PH του κρέατος πρέπει να ευρίσκεται μεταξύ 5, 6 και 6,1 της εξετάσεως πραγματοποιουμένης επί του επιμήκους ραχιαίου μυός εις το ύψος της δεκάτης τρίτης πλευράς.

10. Ο καθαρισμός των κρεάτων δι'υφάσματος καθώς και η εμφύσησις καθ'οιονδήποτε τρόπον αέρος απαγορεύεται.

11. Ειδικώς, προκειμένου δια την παρασκευήν μιττωτού:

α) Η αποστέωσις των κρεάτων λαμβάνει χώραν κατόπιν προηγουμένης αφαιρέσεως των τενόντων, των απονευρώσεων κλπ., ως και του λίπους, εξαιρέσει του ενδομυϊκού τοιούτου.

β) Η Παρασκευή του μιττωτού διενεργείται δι'αυτόματων ,μηχανικών μέσων, απαγορευομένου οιοιδήποτε ετέρου χειρισμού ίδια των χειρών, μετά την κοπήν του κρέατος.

γ) Απαγορεύεται η προσθήκη εντός του μιττωτού ετέρων ανατομικών στοιχείων, ως αίματος και εντοσθίων, πλην λίπους, ούτινος η αναλογία δεν πρέπει να υπερβαίη το 18% με ανοχήν δυο μονάδων κατά βάρος, προσδιοριζομένου δι'εγκυλίσεως κατά SOXHLET ως και οιασδήποτε ετέρας ξένης ουσίας.

Εν τούτοις επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού άλατος 15 γραμμαρίων κατά χιλιόγραμμον μιττωτού, ότε ούτος θα αναγράφεται ως «αλατισμένος».

12. Αι διατάξεις της παρ.1 δεν έχουν εφαρμογήν, όταν αι εργασίαι τεμαχισμού, αποστεώσεως ή κοπής μιττωτού διενεργούνται εις τους χώρους πωλήσεως ή εις ένα γειτονικόν χώρον, προκειμένου να τεθούν εις την άμεσον διάθεσιν προς τον τελικόν καταναλωτήν.

## Άρθρον 5

### Κτηνιατρική επιθεώρησις των τεμαχισμένων κρεάτων και του μιττωτού.

1. Τα εργαστήρια τεμαχισμού υπόκεινται εις έλεγχον ασκούμενον υπό εξουσιοδοτημένου κτηνιάτρου, τούτου οριζομένου δι'αποφάσεως της αρμοδίας Κτηνιατρικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Γεωργίας.

2. Ο κτηνιατρικός έλεγχος περιλαμβάνει τας κάτωθι εργασίας:

α) Έλεγχον του βιβλίου εισαγωγής νωπών κρεάτων και εξαγωγής τεμαχισμένων κρεάτων.

β) Υγειονομικήν επιθεώρησιν των νωπών κρεάτων, τα οποία υπάρχουν εντός του εργαστηρίου προ των εργασιών τεμαχισμού και κατά την εξαγωγήν των εκ του εργαστηρίου.

γ) Επίθεσιν των σημάνσεων του ελέγχου και έκδοσιν του κτηνιατρικού πιστοποιητικού.

δ) Έλεγχον της καθαριότητας των χώρων, των εγκαταστάσεων και των εργαλείων, καθώς και της υγιεινής του προσωπικού.

ε) Διενέργειαν πάσης απαιτούμενης δειγματοληψίας ως και πραγματοποίησιν εργαστηριακών εξετάσεων προς ανεύρεσιν παθογόνων μικροοργανισμών ή μη επιτρεπομένων χημικών ουσιών, τα αποτελέσματα των οποίων καταχωρεί εις εν βιβλίον.

στ) Οιοιδήποτε έτερον έλεγχον, τον οποίον θεωρεί χρήσιμον δια την τήρησιν των διατάξεων του παρόντος Διατάγματος.

3. Η σήμανσις διενεργείται επί των μέσων συσκευασίας δια της σφραγίδος του κτηνιατρικού ελέγχου υπ'ευθύνη του εξουσιοδοτημένου κτηνιάτρου. Προς τον σκοπόν αυτόν οι κτηνίατροι έχουν εις την διάθεσιν των και διατηρούν:

α) Τα εργαλεία τα προοριζόμενα δια την σήμανσιν των κρεάτων, τα οποία απαγορεύεται να παραδώσουν εις το βοηθητικόν προσωπικόν ει μη μόνον κατά την έναρξιν της σημάνσεως και δι'όσον χρόνο διαρκεί αυτή.

β) Τας εις το άρθρον 6 του παρόντος αναφερομένας ετικέττας και φακέλλους αμφοτέρων παραδιδομένων εις το βοηθητικόν προσωπικόν κατά τον χρόνον της επικολλήσεως ή χρήσεως και εις αριθμόν ανταποκρινόμενον προς τας ανάγκας.

γ) Το υλικόν σημάνσεως, το οποίον πρέπει να συνιστάται εξ υλικών ανταποκρινομένων εις τας απαιτήσεις της υγιεινής και αι ενδείξεις να αναγράφονται κατά τρόπον ευανάγνωστον.

δ) Την αναπαράστασιν της περί ης ή η παρ. 4 σφραγίδος του κτηνιατρικού ελέγχου, η οποία εις περίπτωσησιν:

αα) Ατομικής συσκευασίας φέρεται επί του φακέλλου αυτής.

ββ) Ομαδικής συσκευασίας φέρεται επί της επικολλωμένης επί των μέσων αυτής ετικέτας της προβλεπομένης υπό της παρ. 6 του άρθρου 6.

ε) Όταν μια σήμανσις καταλληλότητος πραγματοποιείται επί ενός φακέλλου ή μιας συσκευασίας, αυτή πρέπει να επιτίθεται κατά τρόπον ώστε να καταστρέφεται κατά το άνοιγμα του φακέλλου ή η συσκευασία να μη δύναται να χρησιμοποιηθή αφού ανοιχθή.

4. Η σφραγίς του κτηνιατρικού ελέγχου είναι στρογγυλή, διαμέτρου 4 εκατοστ., αναγράφεται δε περιφερειακώς η λέξις «ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ», εις δε το κέντρον η έδρα της επιχειρήσεως.

Επί των κρεάτων των προοριζομένων δι' εξαγωγήν επιτίθεται και η σφραγίς η προβλεπόμενη υπό του άρθρου 19 περιπτ. ε του Π.Δ/τος 40/1977 «περί της Κτηνιατρικής Επιθεωρήσεως των σφαγίων ζώων και προϊόντων ζωικής προελεύσεως».

5. Το ήπαρ, αι κεφαλαί, αι γλώσσαι, αι καρδίαι και οι πνεύμονες, εφ' όσον δεν συσκευάζονται, σφραγίζονται δια της σφραγίδος της παρ.4 είτε δια πυρός είτε δια μελάνης.

Εν τούτοις δεν είναι υποχρεωτική η σφράφισις των γλωσσών και καρδιών εις τα βοοειδή ηλικίας κάτω των 3 μηνών ως και γενικώς εις τους χοίρους και τα αιγοπρόβατα.

6. Τα άνευ συσκευασίας διατιθέμενα τεμάχια κρέατος, τα τεμάχια του σπλαγχνικού λίπους, η ουρά και τα πόδια τα επεξεργαζόμενα εντός των εργαστηρίων τεμαχισμού από σφαγία κανονικώς εσφραγισμένα εις το σφαγείον πρέπει, εφ' όσον δεν φέρουν σφραγίδα, να επισημαίνονται δια της σφραγίδος της παρ.4 δια μελάνης ή δια πυρός.

Τα τεμάχια του λαρδίου και της λαρδοπαντσέτας, μετά την αφαίρεσιν του δέρματος, δύναται να γίνονται παρτίδαι μέχρι 5 τεμάχια. Εκάστη παρτίδα και έκαστον τεμάχιον, εφ' όσον είναι μεμονωμένον, πρέπει να φέρη μολυβδοσφραγίδα με τα στοιχεία της σφραγίδος της παραγράφου 4 και ετικέτταν αναφερομένην εις το άρθρον 6 παρ. 3.

7. Η μελάνη η χρησιμοποιουμένη δια την σφράγησιν των κρεάτων παρασκευάζεται από ιόχρουν του μεθυλίου ή οϊανδήποτε ετέραν εγκεκριμένην ιώδη χρωστικήν.

#### Άρθρον 6

Συσκευασία τεμαχισμένων νωπών κρεάτων, ούχι κατεψυγμένων και ενδείξεις αυτών.

Δια την συσκευασίαν των τεμαχισμένων κρεάτων και μιττωτού εις τα εργαστήρια τεμαχισμού πρέπει να χρησιμοποιούνται μέσα συσκευασίας πληρούντα τους κατωτέρω όρους:

1. Τα μέσα συσκευασίας (πλαστικοί φάκελλοι, ξυλοκιβώτια, χαρτοκιβώτια κλπ.) πρέπει να ανταποκρίνονται εις όλους τους κανόνας υγιεινής και συγκεκριμένως:

α) Να μη δύναται ν' αλλοιώσουν τας οργανοληπτικάς ιδιότητας του κρέατος ή του μιττωτού.

β) Να μη δύναται να μεταφέρουν εις το κρέας ή τον μιττωτόν ουσίας επιβλαβείς δια τον άνθρωπον.

γ) Να είναι αρκούντως στερεά και να εξασφαλίζουν αποτελεσματικήν προστασίαν των κρεάτων ή του μιττωτού κατά την διάρκειαν της μεταφοράς και τους χειρισμούς.

2. Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται εκ νέου δια την συσκευασίαν των κρεάτων εκτός εάν είναι εξ υλικών ανθεκτικών εις την διάβρωσιν, εύκολα εις την πλύσιν και μετά προηγουμένην πλύσιν και απολύμανσιν.

3. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να φέρουν ετικέτταν με την σήμανσιν της παρ.4 του άρθρου 5.

4. Όταν ενδεχομένως τεμαχισμένα νωπά κρέατα ή παραπροϊόντα περιτυλίσσονται δι' ενός μέσου συσκευασίας (π.χ. φύλλου ή φακέλλου πλαστικούς οι οποίοι έρχονται εις άμεσον επαφήν με ταύτα) η εργασία αυτή δέον να διενεργείται άμέσως μετά την κοπήν και κατά τρόπον ανταποκρινόμενον εις τους κανόνας υγιεινής. Δια τον νωπόν μιττωτόν η ανωτέρω αναφερόμενη συσκευασία τυγχάνει υποχρεωτική, το δε καθαρόν βάρος εκάστης της ως άνω συσκευασίας, δεν πρέπει να υπερβαίνει το εν χιλγρ. Εξαιρέσει των τεμαχίων του λαρδίου και της λαρδοπαντσέτας το τεμαχισμένον κρέας πρέπει να φέρη εις άπάσας τας περιπτώσεις εν προστατευτικόν μέσον συσκευασίας, εκτός εάν μεταφέρεται ανηρητημένον.

Τα μέσα ταύτα πρέπει να είναι διαφανή, άχρωα και ν'ανταποκρίνονται εις τας διατάξεις της παραγράφου 1.

Ταύτα δεν δύνανται να χρησιμοποιηθούν δια δευτέραν φοράν δια την συσκευασίαν του κρέατος ή του μιττωτού.

5. Τα μέσα συσκευασίας τα αναφερόμενα εις τας παρ.1, 2,3 και 4 του παρόντος δεν δύνανται να περιέχουν παρά τεμαχισμένα κρέατα ή μιττωτόν ανήκοντα εις το αυτό είδος ζώου.

6. Επί του εξωτερικού περιβλήματος των κρεάτων ή του μιττωτού ήτοι εφ'εκάστου χαρτοκιβωτίου ή ξυλοκιβωτίου ως και επί του περιβλήματος εκάστου κεχωρισμένου συσκευασθέντος τεμαχίου ή επί καλώς επ'αυτών επικολλημένης ετικέττας πρέπει να αναγράφονται αι κάτωθι ενδείξεις:

α) Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος και η έδρα της επιχειρήσεως.

β) Το είδος και η κατηγορία των σφαγίων ζώων (π.χ. μόσχος, βόειον, εριφίον κλπ).

γ) Η ονομασία του περιεχομένου τμήματος (π.χ. μπριζόλα, μιττωτός κλπ.).

δ) Αι ημερομηνία της σφαγής του ζώου και της επεξεργασίας εις την επιχείρησιν.

Ειδικώς δια τον συσκευασμένον μιττωτόν πρέπει να αναγράφεται και η ημερομηνία μέχρι της οποίας δύναται να καταναλωθή και η οποία οφείλει να είναι μέχρι τρείς ημέρες μεταγενέστερα της ημερομηνίας συσκευασίας. Πέραν της ημερομηνίας ταύτης η διάθεσις εις την κατανάλωσιν εξαρτάται εκ της γνωμάτευσης της αρμόδιας Κτηνιατρικής Υπηρεσίας της ασκούτης τον έλεγχον.

ε) Ο κωδικός αριθμός της επιχειρήσεως (αριθμός εγκρίσεως).

## Άρθρον 7

Ο ανεκτός αριθμός μικροβίων είναι:

1. Κατά την ημέραν της παραγωγής.

α) Δια τα τεμαχισμένα νωπά κρέατα:

αα) - Απουσία παθογόνων μικροβίων.

ββ) - Ολική μικροβιακή χλωρίς κάτω των 200.000 κατά γραμ.

γγ) - ESH COLI κάτω των 20 ανά γραμ. κρέατος.

δδ) - RERFRINGENS κάτω των 10 ανά γραμ. κρέατος.

εε) - Σταφυλόκοκκοι (με θετικήν πηκτάσην) κάτω των 10 ανά γραμ.

β) Δια τον νωπόν μιττωτόν:

αα) - Απουσία παθογόνων μικροβίων.

ββ) - Ολική μικροβιακή χλωρίς κάτω των 500.000 κατά γραμ.

γγ) - ESH COLI κάτω των 50 ανά γραμ. κρέατος.

δδ) - RERFRINGENS κάτω των 10 ανά γραμ. κρέατος.

εε) - Σταφυλόκοκκοι (με θετικήν πηκτάσην) κάτω των 100 ανά γραμ.

2. Κατά την κατανάλωσιν δια τον συσκευασμένον μιττωτόν:

α) - Απουσία παθογόνων μικροβίων.

β) - Ολική μικροβιακή χλωρίς κάτω των 1.000.000 κατά γραμ.

γ) - ESH COLI κάτω των 100 ανά γραμ. κρέατος.

δ) - RERFRINGENS κάτω των 10 ανά γραμ. κρέατος.

ε) - Σταφυλόκοκκοι (με θετικήν πηκτάσην) κάτω των 200 ανά γραμ.

## Άρθρον 8

Εναποθήκευσις-μεταφορά των νωπών κρεάτων, των τεμαχισμένων και αποστεωμένων κρεάτων και του μιττωτού.

1. Τα νωπά κρέατα πρέπει να ψύχονται αμέσως μετά τον κτηνιατρικόν έλεγχον και να συντηρούνται, τα μεν σφαγία και τα τεμάχια αυτών εις σταθεράν εσωτερικήν θερμοκρασίαν +7<sup>0</sup> C ή κατωτέραν, τα δε παραπροϊόντα και ο μιττωτός εις +3<sup>0</sup> C ή κατωτέραν.

2. Τα νωπά κρέατα και τα τεμάχια πρέπει να μεταφέρονται εντός οχημάτων ή μηχανικών μέσων (CONTAINERS) κλεισμένων και εξωπλισμένων, ούτως ώστε αι προβλεπόμεναι ανωτέρω θερμοκρασία να εξασφαλίζονται κατά την διάρκεια της διαδρομής.

3. Τα ανωτέρω οχήματα ή μηχανικά μέσα, πρέπει να ανταποκρίνονται εις τας κάτωθι απαιτήσεις:

α) Τα εσωτερικά τοιχώματα αυτών ή παν ετέρον μέρος δυνάμενον να έλθη εις επαφήν με τα κρέατα, πρέπει να είναι εξ υλικών ανθεκτικών εις την διάβρωσιν και μη δυναμένων να αλλοιώσουν τας οργανοληπτικές ιδιότητας των κρεάτων τούτων ή να καταστήσουν ταύτα επιβλαβή δια την ανθρώπινην υγείαν.

Τα τοιχώματα πρέπει να είναι λεία, ευκόλως πλυνόμενα και απολυμαινόμενα.

β) Να εξασφαλίζουν την προστασίαν των κρεάτων εκ των εντόμων και της κόνεως, να είναι υδατοστεγή εις τρόπον ώστε να αποφεύγεται πάσα διαρροή υγρών.

γ) Να φέρουν άγκιστρα δια την ανάρτησιν των σφαγίων εις ολόκληρα ήμιση ή τέταρτα και των τεμαχισμένων κρεάτων άνευ συσκευασίας, και εις ύψος ικανόν ώστε να μην εγγίζουν ταύτα το δάπεδον ως και ράφια, στηρίγματα ή εσχάρας, δια την τοποθέτησιν των συσκευασμένων κρεάτων.

4. Τα ως άνω οχήματα ή μηχανικά μέσα μεταφοράς δεν δύνανται εις ουδεμίαν περίπτωσιν να χρησιμοποιούνται δια την μεταφοράν ζώντων ζώων ή οιουδήποτε ετέρου προϊόντος το οποίον θα ηδύνατο ν'αλλοιώση ή μολύνη τα μεταφερόμενα κρέατα.

5. Ουδέν έτερον προϊόν δύναται να μεταφέρεται συγχρόνως μετά των κρεάτων εντός του ίδιου οχήματος. Επί πλέον οι στόμαχοι πρέπει να μεταφέρονται μόνον καθαρισμένοι, αι κεφαλαί μετά την εκδοράν, τα άκρα μετά το ζεμάτισμα και καθαρισμόν εκ των τριχών και ονύχων.

6. Τα νωπά κρέατα δεν δύνανται να μεταφερθούν εντός ενός οχήματος ή μηχανικού μέσου το οποίον δεν είναι καθαρόν και δεν έχει απολυμανθή.

7. Τα ολόκληρα σφαγία, τα ήμιση και τα τέταρτα αυτών πρέπει να μεταφέρονται ανηρημένα.

Τα τεμάχια και τα συσκευασμένα κρέατα πρέπει να αναρτώνται ή να τοποθετούνται επί στηριγμάτων, ραφίων ή δοχείων εξ υλικών ανθεκτικών εις την διάβρωσιν και συμφώνως προς τους υπό του παρόντος Διατάγματος προβλεπομένους κανόνας υγιεινής.

Τα παραπροϊόντα πρέπει να μεταφέρονται εντός μέσων συσκευασίας ανθεκτικών και αδιάβροχων εις τα υγρά και τας λιπαράς ουσίας.

8. Τα οχήματα μεταφοράς κρεάτων πρέπει να είναι εφωδιασμένα δι'ειδικής αδειας προβλεπομένης υπό του άρθρου 11 του Π.Δ/τος 40/1977.

#### Άρθρον 9

#### Καταργούμεναι διατάξεις

Από της ισχύος του παρόντος καταργούνται:

α) Το Β.Δ/γμα 10/1971 «περί όρων λειτουργίας επιχειρήσεων παρασκευής μπιτωτού (κιμά) εκ νωπού κρέατος και διαθέσεως αυτού εις την κατανάλωσιν».

β) Το άρθρον 7 του από 2-18/8/1958 Β.Δ. «περί όρων εισαγωγής, συντηρήσεως και διακινήσεως κατεψυγμένων κρεάτων, ορνιθοειδών και θηραμάτων και άλλων τινών διατάξεων».

γ) Το Β.Δ. 222/1967 «περί όρων λειτουργίας επιχειρήσεων επεξεργασίας κατεψυγμένων κρεάτων και διαθέσεως των εις την κατανάλωσιν».

#### Άρθρον 10

#### Έναρξις ισχύος.

Η ισχύς του παρόντος άρχεται μετά εξάμηνον από της δημοσιεύσεως του δια της Εφημερίδος της Κυβερνήσεως.

Εις τον αυτόν επί της Γεωργίας Υπουργόν, ανατίθεμεν την δημοσίευσιν και εκτέλεσιν του παρόντος Διατάγματος.



Εν Αθήναις τη 3 Απριλίου 1980

**Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ  
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Δ. ΤΣΑΤΣΟΣ**

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ  
ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΟΣ**