



ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ

ΤΗΣ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Αριθμός 3487	Παρασκευή, 6 Απριλίου 2001	767
--------------	----------------------------	-----



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΡΙΤΟ
ΤΗΣ ΕΠΙΣΗΜΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
Αρ. 3487 της 6ης ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2001
ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Ι

Κανονιστικές Διοικητικές Πράξεις

Αριθμός 143

Οι περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμοί του 2001, που εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο δυνάμει του άρθρου 29 των περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 έως 2001, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με τον περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που Εκδίδονται με Εξουσιοδότηση Νόμου, Νόμο (Ν. 99/89 όπως τροποποιήθηκε από το Ν. 227/90).

ΟΙ ΠΕΡΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΗ) ΝΟΜΟΙ
ΤΟΥ 1996 ΕΩΣ 2001

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 29

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ασκώντας τις εξουσίες που χορηγούνται σ' αυτό από το άρθρο 29 των περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 έως 2001, εκδίδει τους πιο κάτω Κανονισμούς.

54(Ι) του 1996
4(Ι) του 2000
122(Ι) του 2000
42(Ι) του 2001.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμοί του 2001. Συνοπτικός
τίτλος.

2.—(1) Στους παρόντες Κανονισμούς— Ερμηνεία.

«ανοικτά τρόφιμα» σημαίνει τρόφιμα που δεν περιέχονται σε δοχείο, κιβώτιο, κουτί, περιτύλιγμα ή άλλη συσκευασία, που είναι κατασκευασμένο από τέτοια υλικά και με τέτοιο τρόπο κλεισμένο ώστε να αποκλείεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης των εν λόγω τροφίμων·

4.—(1) Ο Διευθυντής τηρεί μητρώο—

(α) Προσώπων που ασκούν το επάγγελμα του παραγωγού ή/και παρασκευαστή τροφίμων και

(β) υποστατικών παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων.

(2) Πρόσωπο που επιθυμεί να εγγραφεί στο μητρώο ως παραγωγός ή/και παρασκευαστής τροφίμων ή/και να εγγράψει στο μητρώο υποστατικό ως υποστατικό παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων, υποβάλλει στο Διευθυντή γραπτή αίτηση προς εγγραφή. Στην περίπτωση αίτησης προς εγγραφή υποστατικού παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων, το εν λόγω πρόσωπο υποβάλλει μαζί με την αίτηση πιστοποιητικό της άδειας οικοδομής που εκδόθηκε από την αρμόδια Αρχή για το εν λόγω υποστατικό.

(3) Με την επιφύλαξη του Κανονισμού 5, στην περίπτωση που υποβάλλεται στο Διευθυντή γραπτή αίτηση προς εγγραφή από πρόσωπο που ασκεί ή σκοπεύει να ασκήσει το επάγγελμα του παραγωγού ή/και παρασκευαστή τροφίμων ή/και που χρησιμοποιεί ή σκοπεύει να χρησιμοποιήσει υποστατικό ως υποστατικό παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων, ο Διευθυντής, σε εύλογο χρόνο, προβαίνει στην εγγραφή του συγκεκριμένου προσώπου ή/και υποστατικού στο μητρώο και ενημερώνει προς τούτο γραπτώς το συγκεκριμένο πρόσωπο.

(4) Κανένας δεν ασκεί το επάγγελμα του παραγωγού ή/και παρασκευαστή τροφίμων, εκτός εάν αυτός και το υποστατικό που χρησιμοποιεί για τους σκοπούς του εν λόγω επαγγέλματος είναι εγγεγραμμένοι στο μητρώο σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς.

(5) Ο Διευθυντής διαγράφει από το μητρώο—

(α) Το όνομα κάθε εγγεγραμμένου προσώπου που παύει να ασκεί το επάγγελμα του παραγωγού ή/και παρασκευαστή τροφίμων και

(β) την περιγραφή κάθε εγγεγραμμένου υποστατικού που παύει να χρησιμοποιείται ως υποστατικό παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων.

(6) Για τους σκοπούς της παραγράφου (5), κάθε εγγεγραμμένο στο μητρώο πρόσωπο που παύει να ασκεί το επάγγελμα του παραγωγού ή/και παρασκευαστή τροφίμων ή/και να χρησιμοποιεί εγγεγραμμένο στο μητρώο υποστατικό ως υποστατικό παραγωγής ή/και παρασκευής τροφίμων πληροφορεί γραπτώς το γεγονός αυτό στο Διευθυντή, σε εύλογο χρόνο.

(7) Ο παρών Κανονισμός δεν εφαρμόζεται—

(α) Σε υποστατικά και στη διεύθυνση αυτών, στις περιπτώσεις των οποίων εφαρμόζονται οι περί Υγιεινής του Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Παραγωγή και Παρασκευή) και Ελέγχου Βουτυροπαραγώγων, Πουρνωσασίων και Γαλακτοκομείων Κανονισμοί του 1995, όπως δυνατό να τροποποιηθούν ή αντικατασταθούν, καθώς και σε βουστάσια, ποιμνιοστάσια και γαλακτοκομεία, και στη διεύθυνση αυτών, τους οποίους οι εν λόγω Κανονισμοί εξαιρούν από το πεδίο εφαρμογής τους και

(β) σε καταστήματα και στη διεύθυνση αυτών, στις περιπτώσεις των οποίων εφαρμόζονται οι περί Υγιεινής του Κρέατος Νόμοι του 1979 και 1981 και οι περί Υγιεινής του Κρέατος Κανονισμοί του 1984 έως 1995, όπως δυνατό να τροποποιηθούν ή αντικατασταθούν και

Τήρηση
μητρώου
παραγωγών
ή/και
παρασκευαστών
τροφίμων και
υποστατικών
παραγωγής
ή/και
παρασκευής
τροφίμων.

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας,
Παράρτημα
Τρίτο(Ι):
31.3.1995.

94 του 1979
65 του 1981.
Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας,
Παράρτημα
Τρίτο(Ι):
11.4.1984
13.3.1992
31.3.1995.

το πρόσωπο του οποίου τα συμφέροντα παραβλάπτονται από την απόφαση αυτή, δύναται να την προσβάλει με γραπτή και αιτιολογημένη προσφυγή στον Υπουργό.

(4) Σε περίπτωση υποβολής προσφυγής δυνάμει της παραγράφου (3), ο Υπουργός την εξετάζει χωρίς υπαιτία καθυστέρηση, δυνάμενος κατά την κρίση του να ακούσει τον προσφεύγοντα ή να δώσει σ' αυτόν την ευκαιρία να υποστηρίξει τους λόγους στους οποίους στηρίζεται η προσφυγή, και εκδίδει και κοινοποιεί, σε εύλογο χρόνο, την απόφασή του στον προσφεύγοντα, η οποία πρέπει να είναι επαρκώς, δεόντως και σαφώς αιτιολογημένη.

(5) Ο Υπουργός δύναται να αναθέτει σε έναν ή περισσότερους λειτουργούς του Υπουργείου του την εξέταση θεμάτων που αφορούν την προαναφερόμενη προσφυγή και να ζητά από αυτούς να του υποβάλουν σχετική έκθεση, πριν από την έκδοση της απόφασής του.

(6) Εγγραφή η οποία αποτελεί αντικείμενο ακυρωτικής απόφασης του Διευθυντή δυνάμει της παραγράφου (1) δεν ακυρώνεται—

- (α) Σε κάθε περίπτωση, ενόσω διαρκεί η προθεσμία για προσφυγή στον Υπουργό, η οποία αναφέρεται στην παράγραφο (3)·
- (β) στην περίπτωση που ασκηθεί προσφυγή στον Υπουργό, μέχρις ότου ο Υπουργός αποφασίσει επ' αυτής και κοινοποιήσει την απόφασή του στον προσφεύγοντα.

6.—(1) Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος κάθε επιχείρησης τροφίμων λαμβάνουν τα δέοντα μέτρα ώστε η παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, χειρισμός, προσφορά προς πώληση, και διάθεση τροφίμων να πραγματοποιούνται από την εν λόγω επιχείρηση κάτω από υγιεινές συνθήκες.

Υποχρεώσεις
επιχειρήσεων
τροφίμων.

(2) Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος κάθε επιχείρησης τροφίμων επισημαίνουν κάθε στοιχείο των δραστηριοτήτων της εν λόγω επιχείρησης που είναι κρίσιμης σημασίας για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και λαμβάνουν τα δέοντα μέτρα ώστε οι κατάλληλες διαδικασίες για την εξασφάλιση της εν λόγω ασφάλειας να καθορίζονται, εφαρμόζονται, τηρούνται και προσαρμόζονται σύμφωνα με τις ακόλουθες αρχές, οι οποίες χρησιμοποιήθηκαν για την ανάπτυξη του συστήματος HACCP (Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου – Hazard Analysis and Critical Control Points):

- (α) Ανάλυση των δυνητικών κινδύνων για τα τρόφιμα κατά την άσκηση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης τροφίμων·
- (β) επισήμανση των σταδίων και της χρονικής στιγμής (τα οποία στο εξής θα αναφέρονται ως «σημεία»), κατά την άσκηση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης τροφίμων, όπου μπορούν να ανακύψουν οι προαναφερόμενοι κίνδυνοι·
- (γ) καθορισμός των επισημανθέντων σημείων που έχουν κρίσιμη σημασία για την ασφάλεια των τροφίμων (τα οποία στο εξής θα αναφέρονται ως «κρίσιμα σημεία»)·
- (δ) καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικών διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία·
- (ε) επανεξέταση, περιοδικά και όποτε η επιχείρηση τροφίμων μεταβάλλει τη δραστηριότητά της, της ανάλυσης των κινδύνων που υπάρχουν για τα τρόφιμα, των κρίσιμων σημείων και των διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία.

8.—(1) Οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί, ασκώντας τις εξουσίες που τους παρέχουν τα άρθρα 14 και 17 του Νόμου, και οι λειτουργοί του Τμήματος Τελωνείων, ασκώντας τις εξουσίες που τους παρέχει το άρθρο 17 του Νόμου, διενεργούν επίσημο έλεγχο των τροφίμων σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στο Τρίτο Παράρτημα.

Καθήκοντα
εξουσιοδο-
τημένων λει-
τουργών και
λειτουργών
του Τμήματος
Τελωνείων.
Τρίτο
Παράρτημα.

(2) Ειδικά και χωρίς επηρεασμό της γενικότητας της παραγράφου (1), οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί, ασκώντας τις εξουσίες που τους παρέχουν τα άρθρα 14 και 17 του Νόμου—

- (α) Επιθεωρούν και ελέγχουν τους χώρους και τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται από τις επιχειρήσεις τροφίμων κατά την άσκηση των δραστηριοτήτων τους, και
- (β) ελέγχουν τα πρόσωπα που απασχολούνται σε αυτούς τους χώρους και τα μεταφορικά μέσα,

σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα στο Τρίτο Παράρτημα, για να διασφαλίζουν τη συμμόρφωση των εν λόγω επιχειρήσεων με τον Κανονισμό 6 και το Πρώτο Παράρτημα.

Τρίτο
Παράρτημα.
Πρώτο
Παράρτημα.

(3) Κατά την επιθεώρηση και τους ελέγχους που αναφέρονται στην παράγραφο (2), οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί—

- (α) Προβαίνουν σε γενική αξιολόγηση των κινδύνων των σχετικών με την ασφάλεια ή την υγιεινή των τροφίμων, οι οποίοι συνδέονται με την άσκηση των δραστηριοτήτων της επιθεωρούμενης επιχείρησης τροφίμων· και
- (β) δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στα κρίσιμα σημεία που έχουν καθοριστεί από την επιθεωρούμενη επιχείρηση τροφίμων, προκειμένου να κρίνουν εάν οι διαδικασίες ελέγχου και παρακολούθησης πδν προβλέπονται από τον Κανονισμό 6(2) εκτελούνται δεόντως· και
- (γ) λαμβάνουν δεόντως υπόψη κατά πόσο η επιθεωρούμενη επιχείρηση τροφίμων έχει συμμορφωθεί με οποιοδήποτε οδηγό ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων, που θεσπίστηκε και χαιρεί της έγκρισης του Υπουργού δύναμει του Κανονισμού 7, και με οποιοδήποτε ευρωπαϊκό οδηγό ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων, τα στοιχεία του οποίου έχουν δημοσιευτεί στη σειρά C της Επίσημης Εφημερίδας των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

(4) Για να προσδιορίσουν τους κινδύνους που αναφέρονται στην παράγραφο (3), οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί λαμβάνουν υπόψη τη φύση των τροφίμων, τον τρόπο παρασκευής και συσκευασίας τους και κάθε άλλη διαδικασία στην οποία τα τρόφιμα υποβάλλονται πριν αυτά διατεθούν στον καταναλωτή, καθώς και τις συνθήκες αποθήκευσης και έκθεσής τους.

(5) Η επιθεώρηση και οι έλεγχοι που αναφέρονται στην παράγραφο (2) διενεργούνται με συχνότητα ανάλογη προς τον κίνδυνο που εγκυμονούν οι χώροι και τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται κατά την άσκηση των δραστηριοτήτων των επιχειρήσεων τροφίμων.

(6) Ειδικά και χωρίς επηρεασμό της γενικότητας της παραγράφου (1), οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί, ασκώντας τις εξουσίες που τους παρέχουν τα άρθρα 14 και 17 του Νόμου, και οι λειτουργοί του Τμήματος Τελωνείων,

όλες τις διαδικασίες που αφορούν παράβαση της νομοθεσίας περί τροφίμων που εφαρμόζεται εντός ή εκτός της Δημοκρατίας· και

- (β) είναι υπεύθυνος για την επικοινωνία και πραγματοποιεί τις δέουσες επαφές με τους αντίστοιχους φορείς-συνδέσμους των κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας· και
- (γ) χωρίς επηρεασμό της γενικότητας της υποπαραγράφου (β), είναι υπεύθυνος για τη διαβίβαση και την παραλαβή των αιτήσεων συνδρομής που προβλέπονται στον παρόντα Κανονισμό.

(2) Στην περίπτωση που ο Διευθυντής λάβει από αρμόδια αρχή κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας αιτιολογημένη αίτηση συνδρομής, ο Διευθυντής παρέχει στην αιτούμενη αρμόδια αρχή, χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, κάθε απαραίτητη πληροφορία, εκτός εκείνων που δεν μπορούν να ανακοινωθούν διότι αποτελούν αντικείμενο δικαστικής διαδικασίας, η οποία πληροφορία θα επιτρέψει στην αιτούμενη αρμόδια αρχή να εγγυηθεί την τήρηση των εκάστοτε ισχύουσων διατάξεων και των ποιοτικών προτύπων που ισχύουν για τα τρόφιμα εντός της δικαιοδοσίας της· στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η αποστολή των πρωτοτύπων εγγράφων, ο Διευθυντής δύναται να διαβιβάσει στην αιτούμενη αρμόδια αρχή αντίγραφα των εν λόγω εγγράφων.

(3) Στην περίπτωση που, κατά την ανταλλαγή πληροφοριών με αρμόδια αρχή κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, ο Διευθυντής διαπιστώσει ότι ενδέχεται να υπάρχει περίπτωση παράβασης ή παράλειψης συμμόρφωσης εντός της Δημοκρατίας με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις—

(α) Της Δημοκρατίας, ή

(β) της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, οι οποίες ισχύουν στη Δημοκρατία δυνάμει σύμβασης που κυρώθηκε από τη Δημοκρατία,

οι οποίες διατάξεις εφαρμόζονται στα τρόφιμα, ο Διευθυντής υποβάλλει αναφορά, σε εύθετο χρόνο, στην εν λόγω αρμόδια αρχή—

(αα) σχετικά με κάθε δράση που έχει, ενδεχομένως, αναληφθεί σχετικά με την ισχυριζόμενη παράβαση ή παράλειψη συμμόρφωσης· και

(ββ) σχετικά με κάθε δράση που έχει αναληφθεί, συμπεριλαμβανομένων των τυχόν δράσεων για την πρόληψη της επανάληψης της ισχυριζόμενης παράβασης ή παράλειψης συμμόρφωσης.

Αντίγραφο της προαναφερόμενης αναφοράς δύναται να αποσταλεί στην Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων κατόπιν πρωτοβουλίας είτε του Διευθυντή είτε της αρμόδιας αρχής στην οποία υποβάλλεται.

(4) Οι πληροφορίες που παρέχονται, υπό οποιονδήποτε μορφή, από αρμόδια αρχή κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, καλύπτονται από το επαγγελματικό απόρρητο. Σε ποινικές διαδικασίες εντός της Δημοκρατίας οι εν λόγω πληροφορίες δύνανται να χρησιμοποιούνται μόνο μετά από προηγούμενη συναίνεση της αρμόδιας αρχής κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας που τις παρέχει, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διεθνείς συμβάσεις και συμφωνίες περί αμοιβαίας δικαστικής συνδρομής σε ποινικές υποθέσεις, στις οποίες συμβάσεις και συμφωνίες η Δημοκρατία και το εν λόγω κράτος μέλος είναι συμβαλλόμενα μέρη.

(5) Στην περίπτωση που οι εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Δημοκρατίας επιτρέπουν την ελεύθερη πρόσβαση των προσώπων στις πληροφορίες που ο Διευθυντής ζητεί από αρμόδια αρχή κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, ο

12.—(1) Οι περί Υγιεινής Τροφίμων Γενικοί Κανονισμοί του 1970 καταργούνται.

Κατάργηση
και επιφύλαξη.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο:
12.6.1970.

(2) Το μητρώο κατασκευαστών καθορισμένων τροφίμων και υποστατικών κατασκευής καθορισμένων τροφίμων που τηρήθηκε και οι εγγραφές σε αυτό που έγιναν δυνάμει των καταργημένων Κανονισμών θεωρείται ότι τηρήθηκε και ότι έγιναν, αντίστοιχα, δυνάμει των παρόντων Κανονισμών και θα ισχύουν και εφαρμόζονται σαν να είχε τηρηθεί και είχαν γίνει, αντίστοιχα, δυνάμει των παρόντων Κανονισμών.

13. Η ισχύς των παρόντων Κανονισμών αρχίζει ένα έτος από την ημερομηνία δημοσίευσής τους στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας, εκτός από τους Κανονισμούς 9 και 10 που τίθενται σε ισχύ με γνωστοποίηση του Υπουργικού Συμβουλίου που δημοσιεύεται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

Εναρξη της
ισχύος των
παρόντων
Κανονισμών.

ΜΕΡΟΣ 2

Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής ή μεταποίησης τροφίμων
(εξαιρουμένων των χώρων που καθορίζονται στο Μέρος 3
του παρόντος Παραρτήματος και των τραπεζαριών)

1. Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να πλένονται, εκτός αν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. Όπου αρμόζει, τα πατώματα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.

2. Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να είναι λείες μέχρι ύψους κατάλληλου για τις εργασίες της επιχείρησης τροφίμων, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να πλένονται, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

3. Οι οροφές, ψευδοροφές, και ό,τι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένα, κατασκευασμένα και επιστρωμένα έτσι ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η πτώση σωματιδίων.

4. Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσωρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το ύψαιθρο πρέπει, όπου είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία να μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Στην περίπτωση που το άνοιγμα των παραθύρων ή των άλλων ανοιγμάτων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση ή ρύπανση των τροφίμων, αυτά πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια των εργασιών της επιχείρησης τροφίμων.

5. Ο καθαρισμός και, όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων και μη απορροφητικών επιφανειών, εκτός αν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

6. Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού) που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων και μη τοξικών υλικών που να πλένονται, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

7. Όπου είναι αναγκαίο, προβλέπονται κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.

8. Όπου αρμόζει, λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για το πλύσιμο των τροφίμων. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού, ανάλογα με τις ανάγκες, και να διατηρείται καθαρός.

με καθαρούς, ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, σε μία ή περισσότερες επίσημες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, ότι χρησιμοποιείται για τη μεταφορά τροφίμων ή η ένδειξη «μόνο για τρόφιμα».

4. Ανεξάρτητα από την παράγραφο 3, η μεταφορά με σκάφη θαλάσσης χύμα υγρού ελαίου ή χύμα λίπους, το οποίο έλαιο ή λίπος προορίζεται ή ενδέχεται να χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη κατανάλωση, επιτρέπεται σε δεξαμενή που δε χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων, υπό τους ακόλουθους όρους:

(α) Στην περίπτωση που το χύμα έλαιο ή το χύμα λίπος πρόκειται να μεταποιηθεί—

(i) Δύνатаι να μεταφερθεί σε δεξαμενή από ανοξείδωτο χάλυβα ή επενδυμένη με εποξειδική ρητίνη ή με τεχνικώς ισοδύναμο υλικό, στην οποία δεξαμενή το αμέσως προηγούμενο φορτίο που μεταφέρθηκε είναι φορτίο που περιλαμβάνεται στον κατάλογο αποδεκτών προηγούμενων φορτίων ο οποίος παρατίθεται στον Πίνακα του παρόντος Μέρους ή είναι τρόφιμο, ή

(ii) δύνатаι να μεταφερθεί σε δεξαμενή κατασκευασμένη από άλλο υλικό από εκείνα που αναφέρονται στην υπο-υποπαράγραφο (i), στην οποία δεξαμενή τα τρία αμέσως προηγούμενα φορτία που μεταφέρθηκαν είναι φορτία που περιλαμβάνονται στον κατάλογο αποδεκτών προηγούμενων φορτίων ο οποίος παρατίθεται στον Πίνακα του παρόντος Μέρους ή είναι τρόφιμα·

(β) στην περίπτωση που το χύμα έλαιο ή το χύμα λίπος δεν πρόκειται να μεταποιηθεί περαιτέρω, δύνатаι να μεταφερθεί σε δεξαμενή που είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα ή επενδυμένη με εποξειδική ρητίνη ή με τεχνικώς ισοδύναμο υλικό, εντός της οποίας τα τρία αμέσως προηγούμενα φορτία που μεταφέρθηκαν είναι τρόφιμα·

(γ) ο πλοίαρχος του σκάφους θαλάσσης που μεταφέρει σε δεξαμενή χύμα υγρό έλαιο ή χύμα λίπος, το οποίο έλαιο ή λίπος προορίζεται ή ενδέχεται να χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη κατανάλωση, τηρεί ακριβή έγγραφα από τα οποία να εμφανίζεται η φύση των τριών αμέσως προηγούμενων φορτίων που μεταφέρθηκαν εντός της συγκεκριμένης δεξαμενής καθώς και η αποτελεσματικότητα της διεργασίας καθαρισμού που χρησιμοποιήθηκε μεταξύ των διαδοχικών φορτίων·

(δ) στην περίπτωση μεταφόρτωσης του χύμα ελαίου ή του χύμα λίπους σε άλλο σκάφος, ο πλοίαρχος του σκάφους στο οποίο έγινε η μεταφόρτωση τηρεί, επιπρόσθετα από τα έγγραφα που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (γ), ακριβή έγγραφα—

(i) που αποδεικνύουν ότι πριν από τη μεταφόρτωση του χύμα υγρού ελαίου ή του χύμα λίπους στο δικό του σκάφος η μεταφορά του εν λόγω ελαίου ή λίπους διεξάχθηκε σύμφωνα με τις υποπαραγράφους (α) και (β), και

(ii) από τα οποία εμφανίζεται η αποτελεσματικότητα της διεργασίας καθαρισμού που χρησιμοποιήθηκε μεταξύ των διαδοχικών φορτίων στο προηγούμενο σκάφος·

(ε) ο πλοίαρχος του σκάφους επιδεικνύει τα έγγραφα που αναφέρονται στις υποπαραγράφους (γ) και (δ) σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό, εφόσον του ζητηθούν.

5. Ανεξάρτητα από την παράγραφο 3, η θαλάσσια μεταφορά χύμα ακατέργαστης ξάχαρης που δεν προορίζεται να χρησιμοποιηθεί ως τρόφιμο ή συστατικό τροφίμου προτού υποβληθεί σε αποτελεσματική διαδικασία πλήρους διύλισης

7. Στην περίπτωση που μεταφορικό μέσο ή περιέκτης έχει χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά προϊόντος εκτός από τρόφιμο ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης.

8. Τρόφιμα σε μεταφορικό μέσο ή σε περιέκτη πρέπει να τοποθετούνται και να προστατεύονται κατά τρόπο ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι μόλυνσης ή ρύπανσης.

9. Όπου είναι αναγκαίο, τα μεταφορικά μέσα και οι περιέκτες, τα υλικά χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να έχουν την ικανότητα να διατηρούν τα τρόφιμα στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε, αν χρειαστεί, να ελέγχεται το επίπεδο θερμοκρασίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ

Κατάλογος αποδεκτών κρηγυόμενων οσρίων

Ουσία	οριθμός CAS(1)
Οξικό οξύ (αιθανοϊκό οξύ, όξος μεθανοκαρβονικό οξύ)	64-19-7
Ακετόνη — διμεθυλοκετόνη, 2-προπανόλη	67-64-1
Όξινα έλαια και αποστάγματα λιπαρών οξέων — από φυτικά έλαια και λίπη ή και μείγματα αυτών, από ζωικά λίπη και έλαια και από λίπη και έλαια θαλάσσιων οργανισμών	
Υδροξείδιο του αμμωνίου — (υδατικό διάλυμα αμμωνίας)	1336-21-6
Έλαια και λίπη ζωικά, θαλασσιών οργανισμών και φυτικά (εκτός του ελαίου ανακαρδίου και του ακατέργαστου ταλλελαίου)	
Κηρός μελισσών	8012-89-3
Βενζυλική αλκοόλη — (μόνο καθαρότητας NF και αντιδραστηρίου)	100-51-6
Οξικοί βουτυλεστέρες — (n-, δευτ., τριτ.)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Διάλυμα χλωριούχου εσδεστίου	10043-52-4
Λιγνινοςουλφονικό ασθένσιο	
Κηρός καντέλιμα	8006-44-8
Κηρός καρναούμπα — (κηρός Βραζιλίας)	8015-86-9
Κυκλοεξάνιο — (εξασμεθιλένιο, εξαναφθένιο, εξαβροδοκινόλιο)	110-82-7
Κυκλοεξανόλη (εξαυδροφαινόλη)	108-93-0
Σοργώλειο εποξειδωμένο (περιεκτικότητα σε οξυγόνο οξυρανίου τουλάχιστον 7%)	8013-07-8
Αιθανόλη — (αιθυλική αλκοόλη)	64-17-5
Οξικό αιθύλιο — (οξικός αιθέρας, οξικός αιθυλεστέρας)	141-78-6
2-Αιθυλεξάν-1-όλη — (2-αιθυλεξυλική αλκοόλη)	104-76-7
Λιπαρά οξέα:	
Βουτυρικό οξύ — (n-βουτυρικό οξύ, βουτανικό οξύ, αιθυλοξικό οξύ, προπυλομυρμητικό οξύ)	107-92-6
Βαλεριανικό οξύ — (n-πεντανικό οξύ) —	109-52-4
Καπροϊνικό οξύ — (n-εξανικό οξύ)	142-62-1
Επτανόϊκό οξύ — (n-επτανόϊκό οξύ)	111-14-8
Καρυλικό οξύ — (n-οκτανόϊκό οξύ)	124-07-2
Πελαργονικό οξύ — (n-εννενανόϊκό οξύ)	112-05-0
Καρινικό οξύ — (n-δεκανόϊκό οξύ)	334-48-5
Λαυρικό οξύ — (n-δωδεκανόϊκό οξύ)	143-07-7
Λαυρελτικό οξύ — (δωδεκανόϊκό οξύ)	4998-71-4
Μυριστικό οξύ — (n-δεκατετρα-νοϊκό οξύ)	544-63-8
Μυριστελαϊκό οξύ — (n-δεκατετρα-9-ενοϊκό οξύ)	544-64-9
Παλμιτικό οξύ — (n-δεκαεξανόϊκό οξύ)	57-10-3
Παλμιτελαϊκό οξύ — (n-δεκαεξ-9-ενοϊκό οξύ)	373-49-9
Στεατικό οξύ — (n-δεκαοκτανόϊκό οξύ)	57-11-4
Κιρινελαϊκό οξύ — (cis 12-υδροξυδεκαοκτ-9-ενοϊκό οξύ, οξύ κιστορδαίου)	141-22-0
Ελαϊκό οξύ — (n-δικοκτα-9-ενοϊκό οξύ)	112-80-1
Λινελαϊκό οξύ — (δεκαοκτα-9,12 — διενοϊκό οξύ)	60-33-3
Λινελνικό οξύ — (δεκαοκτα-9,12,15 — τριενοϊκό οξύ)	463-40-1
Αραχιδικό οξύ — (εικοσανόϊκό οξύ)	506-30-9

Όνομα	αριθμός CAS ⁽¹⁾
Μεθυλ-ισοβουτυλ-κετόνη (4-μεθυλο-πεντανόνη-2)	108-10-1
Μεθυλ-τριβουτυλ-αιθέρας (MTBE)	1634-04-4
Διοξείδιο του πυριτίου	7631-86-9
Μελάσσα	57-50-1
Κηρός μοντάνα	8002-53-7
Εννάνιο	111-84-2
Παραφίνη (δρόσιμης ποιότητας)	
Πεντάνιο	109-66-0
Φωσφορικό οξύ (ο-φωσφορικό οξύ)	7664-38-2
Πόσιμο νερό, αποδεκτό ως προηγούμενο φορτίο μόνο εάν το εμείς προηγούμενο από αυτό φορτίο περιλαμβάνεται στον παρόντα κατάλογο	
Υδροξείδιο του καλίου (καυστικό κάλιο)	1310-58-3
Οξικό η-προπύλιο	109-60-4
Υδροξείδιο του νατρίου (καυστικό νάτριο, αιώσιδα)	1310-73-2
Σορβιτόλη (D-σορβιτόλη, εξαδροξυ εικόλη, D-σορβίτης)	50-70-4
Θειικό οξύ	7664-93-9
Διάλυμα εναμάνιας νιτρικής ουρίας (UAN)	
Οινολόγη (δινάση, arzu, apilla, τρυγία, κείσσειν, κρεμόρ ταρτάρ, ζήνο τρυγικό κάλιο)	868-14-4

Σημείωση:

(1) "αριθμός CAS" σημαίνει τον αριθμό καταλόγου υπηρεσίας χημικών περιλήψεων (chemical abstract service registry number).

ΜΕΡΟΣ 5

Απαιτήσεις για αντικείμενα, εγκαταστάσεις και εξοπλισμό που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, το οποίο έρχεται σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να διατηρείται καθαρό και—

- Να κατασκευάζεται και να συντηρείται κατά τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται κάθε κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης των τροφίμων και
- με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζεται και να συντηρείται κατά τρόπο ώστε να μπορεί να καθαρίζεται σε βάθος και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζεται και
- να είναι εγκατεστημένο κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των περιζώνων.

ΜΕΡΟΣ 6

Απορρίμματα

- Απορρίμματα τροφίμων και άλλα απορρίμματα δεν πρέπει να αφήνονται να συσσωρεύονται σε χώρους με τρόφιμα, παρά μόνο στο βαθμό που αυτό είναι αναπόφευκτο για τη σωστή λειτουργία της επιχείρησης τροφίμων.
- Τα απορρίμματα τροφίμων και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που να κλείνουν, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό

- (iv) αποφεύγει να φτύνει· και
- (v) δεν καπνίζει·

(β) Ειδικά και χωρίς επηρεασμό της γενικότητας της παραγράφου 1, κάθε πρόσωπο που απασχολείται σε επιχείρηση τροφίμων και —

- (i) Εργάζεται στην παραγωγή (εξαιρουμένων της συγκομιδής, της αλιείας, της υδατοκαλλιέργειας, της σφαγής και του αρμέγματος), παρασκευή, μεταποίηση ή μεταφορά ανοικτών τροφίμων, ή
- (ii) κινείται σε χώρους ή μεταφορικά μέσα στα οποία διεξάγονται τέτοιες εργασίες, φέρει λευκό επενδύτη (μπλούζα) και κάλυμμα κεφαλής.

3. Πρόσωπο που απασχολείται με οποιαδήποτε ιδιότητα σε χώρο επιχείρησης τροφίμων, στον οποίο διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα, δε δύναται να άπτεται τροφίμων χωρίς να κατέχει πιστοποιητικό ενδιδόμενο ανά διαστήματα δώδεκα μηνών από Πρώτο Ιατρικό Λειτουργό, το οποίο να πιστοποιεί ότι η κατάσταση της υγείας του εν λόγω προσώπου είναι τέτοια ώστε να μην ενέχει οποιοδήποτε κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.

4. Πρόσωπο που απασχολείται με οποιαδήποτε ιδιότητα σε χώρο της επιχείρησης τροφίμων, στον οποίο διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα, και που γνωρίζει ή υποψιάζεται ότι πάσχει ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται διά των τροφίμων ή ότι πάσχει από μολυσμένα τραύματα ή ότι έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση ή δερματικό έλκος ή διάρροια ή άλλη ανάλογη πάθηση ή λοιμώδη νόσο, πληροφορεί αμέσως τον κάτοχο ή τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων, στην οποία αυτό το πρόσωπο απασχολείται, περί της εν λόγω γνώσεως ή υποψίας.

Ο εν λόγω κάτοχος ή υπεύθυνος που πληροφορείται από τον πάσχοντα ή φορέα ή από άλλο πρόσωπο ή που αντιλαμβάνεται με οποιοδήποτε άλλο τρόπο το προαναφερόμενο γεγονός ή υποψία το γνωστοποιεί αμέσως στον Πρώτο Ιατρικό Λειτουργό της επαρχίας στην οποία βρίσκεται η επιχείρηση τροφίμων.

Στην περίπτωση που το πρόσωπο που αναφέρεται στην πρώτη υποπαράγραφο είναι ο ίδιος ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων, αυτός γνωστοποιεί αμέσως το προαναφερόμενο γεγονός ή την υποψία στον προαναφερόμενο Πρώτο Ιατρικό Λειτουργό.

5. Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος κάθε επιχείρησης τροφίμων υπαγορεύουν τη με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση σε χώρους της επιχείρησης, στους οποίους διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα, σε οποιοδήποτε πρόσωπο που είναι γνωστό ή υπάρχει υποψία ότι πάσχει ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται διά των τροφίμων ή ότι πάσχει από μολυσμένα τραύματα ή ότι έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση ή δερματικό έλκος ή διάρροια ή άλλη ανάλογη πάθηση ή λοιμώδη νόσο, όταν υπάρχει άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς και μέχρις ότου ο προαναφερόμενος Πρώτος Ιατρικός Λειτουργός αποφασίσει ότι ο κίνδυνος τέτοιας μόλυνσης έχει εκλείψει.

6. Στην περίπτωση που Πρώτος Ιατρικός Λειτουργός έχει εύλογη αιτία να πιστεύει, μετά από εξέταση που διενήργησε σε οποιοδήποτε πρόσωπο, ότι η απασχόληση του εν λόγω προσώπου σε επιχείρηση τροφίμων ενδέχεται να οδηγήσει στην εξάπλωση οποιασδήποτε από τις νόσους που αναφέρονται στην παράγραφο 4, δύναται, με γραπτή γνωστοποίησή του προς τον κάτοχο ή τον υπεύθυνο της εν λόγω επιχείρησης και προς το εν λόγω πρόσωπο, να απαιτήσει όπως το εν λόγω πρόσωπο πάψει να απασχολείται σε χώρους της εν λόγω επιχείρησης, στους οποίους διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα, για την περίοδο που καθορίζεται στη γνωστοποίηση.

ΜΕΡΟΣ 9

Διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα

1. Οι επιχειρήσεις τροφίμων δεν πρέπει να δέχονται πρώτη ύλη ή συστατικό, που γνωρίζουν ή έχουν βάσιμους λόγους να υποπτεύονται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές ή αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά τη συνήθη διαλογή ή/και τις διαδικασίες παρασκευής που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

2. Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται στις επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις ή ρύπους.

3. Όλα τα τρόφιμα που διακινούνται, αποθηκεύονται, συσκευάζονται, εκτίθενται ή μεταφέρονται πρέπει να προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση ή ρύπο που ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα ή ρυπαρά, κατά τρόπο που δε θα ήταν λογικό να αναμένεται ανθρώπινη κατανάλωσή τους σε αυτή την κατάσταση. Ειδικά, τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται ή/και να προστατεύονται κατά τρόπο που να ελαχιστοποιεί οποιοδήποτε κίνδυνο μόλυνσης ή ρύπανσης. Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα έντομα και τα άλλα επιβλαβή ζώα ή πτηνά.

4. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να είναι επιρρεπή στον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μη συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία. Όσο το επιτρέπει η ασφάλεια των τροφίμων, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας για περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά την παρασκευή, μεταφορά, αποθήκευση, έκθεση ή το σερβίρισμα των τροφίμων.

5. Στην περίπτωση που τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το τελευταίο στάδιο θερμικής κατεργασίας ή, εάν δε χρησιμοποιείται θερμότητα, μετά το τελικό στάδιο παρασκευής, σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.

6. Οι επικίνδυνες ή/και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς περιέκτες.

ΜΕΡΟΣ 10

Επίβλεψη, και κατάρτιση ή/και καθοδήγηση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων

Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη καθώς και την καθοδήγηση ή/και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσων προσώπων απασχολούνται στην εν λόγω επιχείρηση και χειρίζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.

Στην περίπτωση καθοδήγησης ή/και κατάρτισης σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, η σχετική διδακτέα ύλη πρέπει να είναι συμμορφωμένη με τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών.

ΤΡΙΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(Κανονισμοί 3 και 8(1) και (2) και (6))

ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Στα πλαίσια του επίσημου ελέγχου των τροφίμων, οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί—

- (α) Ελέγχουν τα προϊόντα που αποστέλλονται σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με την ίδια επιμέλεια όπως και τα προϊόντα που διατίθενται, πωλούνται, ή κατέχονται ή εκτίθενται ή προσφέρονται προς διάθεση ή πώληση, ή κυκλοφορούν στην αγορά στην επικράτεια της Δημοκρατίας· και
- (β) δεν εξαιρούν από τον προσήκοντα έλεγχο προϊόντα για το λόγο ότι προορίζονται να εξαχθούν σε τρίτη χώρα που δεν είναι κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Κοινότητας.

2. Ο επίσημος έλεγχος των τροφίμων διενεργείται—

- (α) Σε τακτικά διαστήματα· και
- (β) σε περίπτωση που υπάρχουν υπόνοιες ότι τα προϊόντα δεν πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις· και
- (γ) κατά κανόνα, χωρίς προειδοποίηση· και
- (δ) τηρουμένης της αρχής της αναλογικότητας σε σχέση με τον επιδιωκόμενο στόχο.

3. Ο επίσημος έλεγχος των τροφίμων εκτείνεται σε όλα τα στάδια της παραγωγής, της παρασκευής, της εισαγωγής από τρίτες χώρες που δεν είναι κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, της αποθήκευσης, της μεταφοράς, της διανομής, της διάθεσης, της πώλησης, της κατοχής ή έκθεσης ή προσφοράς προς διάθεση ή πώληση, και της κυκλοφορίας τους στην αγορά στην επικράτεια της Δημοκρατίας.

4. Ανάλογα με τις εξουσίες που τους παρέχει ο Νόμος, οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί και οι λειτουργοί του Τμήματος Τελωνείων επιλέγουν, μεταξύ των σταδίων που αναφέρονται στην παράγραφο 3, το στάδιο ή τα στάδια που θεωρούν ως τα πλέον κατάλληλα για τη διενέργεια της προβλεπόμενης έρευνας.

5. Ανάλογα με τις εξουσίες που παρέχει ο Νόμος στο διενεργούντα τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων, ο εν λόγω έλεγχος συνίσταται σε μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες πράξεις, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στις παραγράφους 6 μέχρι και 9 και σε συνάρτηση με την προβλεπόμενη έρευνα:

- (α) Επιθεώρηση·
- (β) δειγματοληψία και ανάλυση·
- (γ) έλεγχο της υγιεινής του προσωπικού·
- (δ) εξέταση του έγγραφου υλικού·
- (ε) εξέταση των μεθόδων ελέγχου που εφαρμόζει η επιχείρηση και των αποτελεσμάτων αυτών των μεθόδων.

6. Στην επιθεώρηση υποβάλλονται—

- (α) Η κατάσταση των γηπέδων, των αποθηκών, των γραφείων, των εγκαταστάσεων και των γύρω χώρων καθώς και των μεταφορικών μέσων, εξοπλισμών και εργαλείων, και η χρήση που τους γίνεται στα διάφορα στάδια που αναφέρονται στην παράγραφο 3·

ΤΕΤΑΡΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(Κανονισμός 11(1))

ΑΡΧΕΣ ΟΡΘΗΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

1. Ορισμοί

Για τους σκοπούς του παρόντος Παραρτήματος—

«ανεπεξέργαστα δεδομένα» σημαίνει όλες τις πρωτότυπες εργαστηριακές καταγραφές και όλα τα αυθεντικά έγγραφα της πειραματικής μονάδας ή επικυρωμένα αντίγραφά τους, που προέκυψαν από τις παρατηρήσεις και τις εργασίες που διεξήχθησαν στο πλαίσιο μιας μελέτης, και περιλαμβάνει φωτογραφίες, αντίγραφα σε microfilm ή microfiche, δεδομένα αναγνώσιμα από ηλεκτρονικό υπολογιστή, μαγνητοφωνημένες παρατηρήσεις, καταγραφές αυτογραφικών οργάνων ή οποιαδήποτε άλλα μέσα αποθήκευσης δεδομένων τα οποία είναι ικανά να εξασφαλίζουν ασφαλή αποθήκευση πληροφοριών για όσο χρονικό διάστημα αυτό είναι αναγκαίο·

«βασικό χρονοδιάγραμμα» σημαίνει σύνολο χρήσιμων πληροφοριών για την εκτίμηση του φόρτου εργασίας και για την ιχνηλάτηση των μελετών σε μια πειραματική μονάδα·

«διευθυντής μελέτης» σημαίνει πρόσωπο που έχει την ευθύνη για τη συνολική διεξαγωγή μιας μη κλινικής μελέτης για την ασφάλεια της ανθρώπινης υγείας και του περιβάλλοντος, συμπεριλαμβανομένης της έγκρισης του σχεδίου μελέτης και των τροποποιήσεών του, της έγκρισης της τελικής έκθεσης και της διασφάλισης των αρχών ορθής εργαστηριακής πρακτικής·

«διοίκηση της πειραματικής μονάδας» σημαίνει εξουσιοδοτημένο πρόσωπο που έχει την εξουσία και την τυπική ευθύνη της οργάνωσης και λειτουργίας μιας πειραματικής μονάδας σύμφωνα με τις αρχές ορθής εργαστηριακής πρακτικής·

«δοκίμιο» σημαίνει υλικό που λαμβάνεται από ένα πειραματικό σύστημα για εξέταση, ανάλυση ή διατήρηση·

«ελεγχόμενο στοιχείο» σημαίνει το υποκείμενο μιας μελέτης, και περιλαμβάνει συνθετικές χημικές ουσίες, στοιχεία ζωικής ή φυσικής προέλευσης και ζώντες οργανισμούς·

«ημερομηνία έναρξης της μελέτης» σημαίνει την ημερομηνία υπογραφής του σχεδίου μελέτης από το διευθυντή μελέτης·

«ημερομηνία περάτωσης της μελέτης» σημαίνει την ημερομηνία υπογραφής της τελικής έκθεσης από το διευθυντή μελέτης·

«κύριος ερευνητής» σημαίνει πρόσωπο το οποίο, σε περίπτωση που μια μελέτη διεξάγεται σε περισσότερους από έναν τόπους δοκιμών, ενεργεί εξ ονόματος του διευθυντή μελέτης και έχει καθορισμένη αρμοδιότητα για τις φάσεις της μελέτης που του ανατίθενται. Η ευθύνη του διευθυντή μελέτης όσον αφορά τη συνολική διεξαγωγή της μελέτης δε δύναται να εκχωρηθεί σε κύριο ερευνητή. Το ίδιο ισχύει και για την έγκριση του σχεδίου μελέτης και των τροποποιήσεών του, την έγκριση της τελικής έκθεσης και τη διασφάλιση της τήρησης των αρχών ορθής εργαστηριακής πρακτικής·

«μη κλινική μελέτη για την ασφάλεια της ανθρώπινης υγείας και του περιβάλλοντος» ή «μελέτη» σημαίνει πείραμα ή σειρά πειραμάτων με τα οποία ένα ελεγχόμενο στοιχείο εξετάζεται στο εργαστήριο ή στο περιβάλλον για να συγκεντρωθούν στοιχεία σχετικά με τις ιδιότητες ή/και την ασφάλειά του για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον, και περιλαμβάνει εργασίες που γίνονται σε εργαστήρια, θερμοκήπια και αγρούς·

- (α) Τηρεί αντίγραφα όλων των εγκριθέντων σχεδίων μελετών και τυποποιημένων διαδικασιών λειτουργίας που χρησιμοποιούνται στην πειραματική μονάδα και έχει πρόσβαση σε ενημερωμένο αντίτυπο του βασικού χρονοδιαγράμματος·
- (β) ελέγχει κατά πόσο το σχέδιο μελέτης περιέχει τις απαιτούμενες πληροφορίες για την τήρηση των αρχών ορθής εργαστηριακής πρακτικής και τεκμηριώνει τον εν λόγω έλεγχο·
- (γ) προβαίνει σε επιθεωρήσεις για να διαπιστώσει αν όλες οι μελέτες διεξάγονται σύμφωνα με τις αρχές ορθής εργαστηριακής πρακτικής και ελέγχει, κατά τις επιθεωρήσεις αυτές, εάν τα σχέδια μελετών και οι τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας έχουν τεθεί στη διάθεση του επιφορτισμένου με τη μελέτη προσωπικού και εάν ακολουθούνται. Οι προαναφερόμενες επιθεωρήσεις δύνανται να είναι τριών ειδών, σύμφωνα με τις τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας για το πρόγραμμα διασφάλισης ποιότητας—
 - (i) επιθεωρήσεις με αντικείμενο τη μελέτη·
 - (ii) επιθεωρήσεις με αντικείμενο την πειραματική μονάδα·
 - (iii) επιθεωρήσεις με αντικείμενο τις τεχνικές·
- (δ) τηρεί καταγραφές για τις επιθεωρήσεις που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (γ)·
- (ε) επιθεωρεί τις τελικές εκθέσεις για να εξακριβώσει κατά πόσο η περιγραφή των μεθόδων, διαδικασιών και παρατηρήσεων είναι ακριβής και διεξοδική καθώς και εάν τα αναφερόμενα αποτελέσματα αντιστοιχούν πλήρως και με ακρίβεια στα ανεπεξέργαστα δεδομένα των μελετών·
- (στ) υποβάλλει αμέσως τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων εγγράφως στη διοίκηση της πειραματικής μονάδας, στο διευθυντή μελέτης, στον ή στους κύριους ερευνητές και στην αντίστοιχη διοίκησή τους, κατά περίπτωση·
- (ζ) συντάσσει και υπογράφει δήλωση, την οποία περιλαμβάνει στην τελική έκθεση και στην οποία—
 - (i) αναγράφει τα είδη των επιθεωρήσεων που διεξήχθησαν και τις αντίστοιχες ημερομηνίες τους, συμπεριλαμβανομένων της ή των φάσεων της μελέτης που επιθεωρήθηκαν, και τις ημερομηνίες κατά τις οποίες τα αποτελέσματα της επιθεώρησης υποβλήθηκαν στη διοίκηση της πειραματικής μονάδας, στο διευθυντή μελέτης και στον ή στους κύριους ερευνητές, κατά περίπτωση· και
 - (ii) επιβεβαιώνει ότι η τελική έκθεση απηχεί τα ανεπεξέργαστα δεδομένα.

2.3. Ευθύνη της διοίκησης της πειραματικής μονάδας:

Η διοίκηση της πειραματικής μονάδας λαμβάνει τα δέοντα μέτρα για τη εξασφάλιση της εκτέλεσης, από το προσωπικό διασφάλισης της ποιότητας, των καθηκόντων που τους αναθέτει η παράγραφος 2.2.

3. Τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας

1. Κάθε πειραματική μονάδα διαθέτει γραπτές τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας, εγκεκριμένες από τη διοίκηση της πειραματικής μονάδας, οι οποίες έχουν ως σκοπό τη διασφάλιση της ποιότητας και της ακεραιότητας των δεδομένων που παράγει η συγκεκριμένη πειραματική μονάδα. Οι τυχόν αναθεωρήσεις των τυποποιημένων διαδικασιών λειτουργίας εγκρίνονται από τη διοίκηση της πειραματικής μονάδας.

ΠΕΜΠΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(Κανονισμός 11(7))

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗΣ ΜΕΘΟΔΩΝ ΑΝΑΛΥΣΗΣ
ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΑ ΚΥΒΕΡΝΗΤΙΚΑ ΧΗΜΕΙΑ
ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ
ΠΟΥ ΤΟΥΣ ΑΝΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΝΟΜΟ

1. Τα Κυβερνητικά Χημεία επικυρώνουν, όταν είναι δυνατό, τις μεθόδους ανάλυσης, που εφαρμόζουν στα πλαίσια εκτέλεσης των καθηκόντων που τους ανατίθενται από το Νόμο, σύμφωνα με τα ακόλουθα κριτήρια:

- (α) Εξειδίκευση ως προς το αντικείμενο·
- (β) ακρίβεια·
- (γ) αξιοπιστία: επαναληψιμότητα (μέσα στο ίδιο το εργαστήριο ή χημείο) και αναπαραγωγιμότητα (διαχρονικά στο ίδιο ή σε διαφορετικά εργαστήρια ή χημεία)·
- (δ) όρια ανίχνευσης·
- (ε) ευαισθησία·
- (στ) ευκολία εκτέλεσης και εφαρμογής·
- (ζ) άλλα κριτήρια που μπορεί να επιλέγονται ανάλογα με τις ανάγκες.

2. Οι τιμές που χαρακτηρίζουν την αξιοπιστία που αναφέρεται στην παράγραφο 1(γ) ορίζονται με βάση τα συμπεράσματα συλλογικής δοκιμής που διεξάγεται με βάση διεθνώς αναγνωρισμένο πρωτόκολλο για αυτού του είδους τις δοκιμές· οι τιμές επαναληψιμότητας και αναπαραγωγιμότητας εκφράζονται κατά τρόπο διεθνώς αναγνωρισμένο, για παράδειγμα, με μορφή διαστημάτων εμπιστοσύνης 95%.

Τα Κυβερνητικά Χημεία δημοσιεύουν ή καθιστούν προσιτά στο κοινό τα αποτελέσματα της συλλογικής δοκιμής.