II

(Πράξεις για την ισχύ των οποίων δεν απαιτείται δημοσίευση)

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 24ης Φεβρουαρίου 1989

για τους κανόνες που πρέπει να εφαρμόζονται στους ελέγχους που πραγματοποιούνται στις εγκεκριμένες για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές εγκαταστάσεις επεξεργασίας νωπών κρεάτων

(89/214/ΕΟΚ)

Η οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 σχετικά με τα υγειονομικά προβλήματα στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων (1), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 88/288/ΕΟΚ (2), αποσκοπεί ιδίως στην εναρμόνιση των υγειονομικών συνθηκών των κρεάτων στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας των νωπών κρεάτων.

Σύμφωνα με το άρθρο 9 της εν λόγω οδηγίας, για να επιτευχθεί η ενιαία εφαρμογή των διατάξεών της, εμπειρογνώμονες κτηνίατροι της Κοινότητας πραγματοποιούν επιτόπιους ελέγχους και εξακριβώνουν εάν τηρούνται οι απαιτήσεις της οδηγίας, και ιδίως του παραρτήματός της Ι.

Σε εφαρμογή της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 12ης Δεκεμβρίου 1972 σχετικά με τα υγειονομικά προβλήματα και τα υγειονομικά μέτρα κατά τις εισαγωγές ζώων του βοείου και χοιρείου είδους και νωπών κρεάτων προελεύσεως τρίτων χωρών (3), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 88/289/ΕΟΚ (4), και ιδίως του άρθρου 4, προκειμένου να αποφασιστεί εάν μια εγκατάσταση που βρίσκεται σε μια τρίτη χώρα μπορεί να περιλαμβάνεται στον κατάλογο των εγκαταστάσεων από τα οποία τα κράτη μέλη επιτρέπουν την εισαγωγή νωπών κρεάτων, πρέπει ιδίως να λαμβάνεται υπόψη η τήρηση των διατάξεων του παραρτήματος Ι της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ.

Κρίνεται σκόπιμο να δοθεί σ' αυτούς τους τεχνικούς κανόνες λεπτομερής ερμηνεία η οποία γίνεται αντικείμενο επεξεργασίας σε συνεργασία με τα κράτη μέλη.

Οι εμπειρογνώμονες κτηνίατροι της Επιτροπής θα ακολουθούν αυτή την ερμηνεία κατά τον έλεγχο των εγκαταστάσεων που έχουν εγκριθεί από τις εθνικές αρχές, τόσο στα κράτη μέλη όσο και στις τρίτες χώρες.

Μια τέτοια ερμηνεία συνεπάγεται με τον ακριβέστερο καθορισμό των όρων της οδηγίας πολύ περιοριστικές συνθήκες παραγωγής. Ο οικονομικός αυτός τομέας χρειάστηκε ήδη να υποστεί σημαντικές τεχνολογικές αλλαγές που υπαγορεύονταν από έναν αυξανόμενο ανταγωνισμό στο εσωτερικό της Κοινότητας στο πλαίσιο σοβαρών ρυθμίσεων όσον αφορά την υγιεινή, την προστασία των καταναλωτών και την προστασία των ζώων.

Στον τομέα αυτό που έγινε πολύ ευαίσθητος και με την προοπτική της θέσπισης του κώδικα που προβλέπεται στην παράγραφο 1 του άρθρου 9 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, είναι αναγκαίο να ζητείται προς το παρόν από τους επαγγελματίες και τις εθνικές αρχές να ακολουθούν μόνο την κατευθυντήρια γραμμή που υπαγορεύεται από την Επιτροπή.

Για τους λόγους αυτούς και δυνάμει του άρθρου 155 της συνθήκης, η Επιτροπή συστήνει να ακολουθείται κατά την έγκριση των εγκαταστάσεων νωπών κρεάτων των οποίων η παραγωγή αποτελεί αντικείμενο ενδοκοινοτικών συναλλαγών, η ερμηνεία των κανόνων που συνάγονται από την οδηγία 64/433/ΕΟΚ, και ιδίως από το παράρτημα Ι το οποίο προσαρτάται σε παράρτημα της παρούσας σύστασης.

Βρυξέλλες, 24 Φεβρουαρίου 1989.

Για την Επιτροπή

Ray MAC SHARRY

Μέλος της Επιτροπής

(1) ΕΕ αριθ. 121 της 29. 6. 1964, σ. 2012/64.
(2) ΕΕ αριθ. L 124 της 18. 5. 1988, σ. 28.
(3) ΕΕ αριθ. L 302 της 31. 12. 1972, σ. 28.
(4) ΕΕ αριθ. L 124 της 18. 5. 1988, σ. 31.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΕΛΕΓΧΩΝ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ

1. Κατά τους ελέγχους των εγκαταστάσεων στα κράτη μέλη που έχουν εγκριθεί για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές νωπών κρεάτων, οι ορισμοί στο άρθρο 2 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ (όπως τροποποιήθηκε) θα ερμηνεύονται ως εξής:

ΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ	
Άρθρο 2	*Ερμηνεία*
Κατά την έννοια της παρούσας οδηγίας νοούνται ως:	
α) κρέατα: όλα τα τμήματα των κατοικιδίων βοοειδών (συμπεριλαμβανομένων και των βουβάλων), χοίρων, προβατοειδών και αιγοειδών καθώς και των κατοικιδίων μονόπλων, που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση·	Οι κατοικίδιοι βούβαλοι περιλαμβάνονται στην ομάδα των «κατοικιδίων βοοειδών» εξ ορισμού. Όλες οι προϋποθέσεις για τα βοοειδή πρέπει να τηρούνται. (Οι εγκαταστάσεις στις τρίτες χώρες που έχουν εγκριθεί για τη σφαγή βοοειδών δεν χρειάζεται να καταχωρούνται ξεχωριστά για τη σφαγή κατοικιδίων βουβάλων. Η σφαγή των βουβάλων μπορεί να γίνεται μόνο στις εγκαταστάσεις που προορίζονται για τα βοοειδή.) Οι βούβαλοι Βόρειας Αμερικής (βίσων) δεν περιλαμβάνονται.
β) νωπά κρέατα: τα κρέατα συμπεριλαμβανομένων και όσων έχουν συσκευαστεί, σε πρώτη συσκευασία, σε κενό ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, τα οποία δεν έχουν υποστεί καμιά άλλη επεξεργασία, εκτός από τη ψύξη, για να εξασφαλιστεί η συντήρησή τους·	
γ) κρέατα μηχανικά διαχωριζόμενα: κρέατα που έχουν ληφθεί με μηχανικά μέσα, από οστά με κρέας, εκτός από τα οστά της κεφαλής, τα άκρα κάτω από τις αρθρώσεις του καρπού και του ταρσού καθώς και τους κοκκυγικούς σπονδύλους των χοίρων, και τα οποία προορίζονται για τις εγκαταστάσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 6 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ·	Βλέπε επίσης άρθρο 5 στοιχείο β) (εξαίρεση από τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές) και άρθρο 7 παράγραφος 3 το οποίο προβλέπει απόφαση του Συμβουλίου για την υγιεινή παραγωγή κρεάτων που διαχωρίζονται μηχανικά και τη διατήρηση της ισχύος σε προσωρινή βάση, εθνικών κανόνων, με την προϋπόθεση ότι οι κανόνες αυτοί είναι σύμφωνοι με τη συνθήκη.
δ) σφάγιο: ολόκληρο το σώμα του ζώου σφαγής μετά την αφαίμαξη, τον εκσπλαχνισμό, την αποκοπή των άκρων στο ύψος του καρπού και του ταρσού, την αφαίρεση της κεφαλής, της ουράς και των μαστών, και επιπλέον, για τα βοοειδή, τα προβατοειδή, τα αιγοειδή και τα μόνοπλα, μετά την εκδορά·	Τα παραπροϊόντα (συμπεριλαμβανομένων των κεφαλών χοίρων και προβάτων καθώς επίσης και των ποδιών χοίρων), δεν χρειάζεται να διαχωριστούν φυσικά από το σφάγιο εφόσον είναι δυνατόν να ολοκληρωθεί η επιθεώρηση μετά τη σφαγή σύμφωνα με το κεφάλαιο VII. του παραρτήματος I.
ε) παραπροϊόντα: τα άλλα νωπά κρέατα, εκτός από εκείνα του σφαγίου, όπως καθορίζεται το στοιχείο δ), ακόμη και αν παραμένουν φυσικά προσκολλημένα στο σφάγιο·	
στ) εντόσθια: τα παραπροϊόντα που βρίσκονται στη θωρακική, κοιλιακή και πυελική κοιλότητα, συμπεριλαμβανομένης της τραχείας και του οισοφάγου·	
ζ) επίσημος κτηνίατρος: ο κτηνίατρος, που ορίζεται από την αρμοδια κεντρική αρχή του κράτους μέλους·	Πρέπει να εξασφαλιστεί ότι ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να εφαρμόσει την επαγγελματική του κρίση, χωρίς παρεμβάσεις από τη διαχείριση της εγκατάστασης. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να απολαμβάνει ενός καθεστώτος που να εγγυάται την αμεροληψία του σε σχέση με τους διαχειριστές της εγκατάστασης.

η) χώρα αποστολής: το κράτος μέλος από το οποίο τα νωπά κρέατα αποστέλλονται σε άλλο κράτος μέλος·

θ) χώρα προορισμού: το κράτος μέλος στο οποίο αποστέλλονται νωπά κρέατα προερχόμενα από άλλο κράτος μέλος·

ι) μεταφορικά μέσα: τα μέρη των οδικών οχημάτων, των οχημάτων που κινούνται σε σιδηροτροχιές και των αεροσκαφών, τα οποία προορίζονται να περιέχουν το φορτίο, καθώς και τα αμπάρια των σκαφών ή τα εμπορευματοκιβώτια που χρησιμοποιούνται για χερσαίες, θαλάσσιες ή εναέριες μεταφορές· — Το «φορτίο» περιλαμβάνει τα ζώα.

ια) εγκατάσταση: εγκεκριμένο σφαγείο, εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού ή εγκεκριμένος εναποθηκευτικός χώρος· — Εγκεκριμένη σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 1.

ιβ) πρώτη συσκευασία: η εργασία που αποβλέπει στην εξασφάλιση της προστασίας των νωπών κρεάτων με τη χρησιμοποίηση πρώτου περιτυλίγματος ή πρώτου κιβωτίου σε άμεση επαφή μετα εν λόγω νωπά κρέατα, καθώς και αυτό το πρώτο περιτύλιγμα ή αυτό το ίδιο το πρώτο κιβώτιο·

ιγ) δεύτερη συσκευασία: η εργασία που συνίσταται στην τοποθέτηση των νωπών κρεάτων, μετά την πρώτη συσκευασία, μέσα σε δεύτερο κιβώτιο, καθώς επίσης και αυτό το ίδιο το δεύτερο κιβώτιο.

2. Κατά την διάρκεια ελέγχων στις εγκαταστάσεις των κρατών μελών που έχουν εγκριθεί για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές νωπών κρεάτων, τα παραρτήματα της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ (όπως τροποποιήθηκε) θα ερμηνεύονται ως εξής:

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι **ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ**	Οι όροι της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ πρέπει να τηρούνται για όλες τις εγκαταστάσεις [όπως καθορίζονται στο άρθρο 2 στοιχείο ια)] που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 1. Με την έκδοση του πιστοποιητικού καταλληλότητας και της σφραγίδας καταλληλότητας επίσημου κτηνιάτρου ενός κράτους μέλους εξασφαλίζεται για τις αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους προορισμού ότι η αποστολή κρέατος γίνεται σύμφωνα με τις προβλέψεις της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ. Επομένως, και για να υπάρξει εναρμόνιση με το άρθρο 3, εάν οι όροι αυτοί προσωρινά δεν τηρούνται πλέον, κυρίως κατά τη διάρκεια εργασιών ανοικοδόμησης ή συντήρησης που μπορούν να επηρεάσουν την καταλληλότητα των νωπών κρεάτων, η σφραγίδα καταλληλότητας θα πρέπει να αφαιρείται από τον επίσημο κτηνίατρο και η παροχή πιστοποιητικού καταλληλότητας για την εξαγωγή θα πρέπει να αναβάλλεται μέχρι την αποκατάσταση της εγκατάστασης, σύμφωνα με τους όρους της οδηγίας. Στην άδεια λειτουργίας της εγκατάστασης πρέπει να διευκρινίζεται το είδος της εγκατάστασης (σφαγείο, εγκατάσταση τεμαχισμού, αποθήκη ψύξης).	Άρθρο 2 στοιχείο ια), άρθρο 8 παράγραφος 1.
Οι εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον:	Όλοι οι χώροι εργασίας σε μια εγκατάσταση πρέπει να είναι των ίδιων σταθεροτύπων, εκτός από τους χώρους που χρησιμοποιούνται μόνο για κρέατα τα οποία δεν προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές ή για κρέατα, που δεν είναι νωπά, τα οποία θα πρέπει σαφώς να διαχωρίζονται. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να έχει ελεύθερη πρόσβαση σε όλους τους χώρους της εγκατάστασης, συμπεριλαμβανομένων των χώρων της εγκατάστασης από τους οποίους εξαιρούνται τα νωπά κρέατα, για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές, για να ελέγξει το διαχωρισμό.	
	Οι εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν προσδιορισμένη περίμετρο. Το σύνολο των απαιτούμενων εξοπλισμών και λειτουργιών πρέπει να βρίσκεται μέσα στην περίμετρο που προσδιορίζεται, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά (π.χ. επίσημα εγκεκριμένες εγκαταστάσεις πλυσίματος οχημάτων, παράγραφος 12). Προτείνεται, εφόσον είναι δυνατόν, η διαχείριση της εγκατάστασης που πρόκειται να ελεγχθεί, να παρέχει στον επίσημο κτηνίατρο ένα σχέδιο του κτηρίου. «Χώρος» θεωρείται αυτός που περικλείεται από δάπεδο, τοίχους και οροφή, με θύρα που κλείνει, περιστρεφόμενες θύρες ή με αποτελεσματικό φράγμα αέρος.	Βλέπε επίσης σημείο 13 στοιχείο ζ), πρόσβαση στα σφαγεία.
1. Στους χώρους, όπου το νωπό κρέας παράγεται, γίνεται αντικείμενο επεξεργασίας ή εναποθήκευσης:	Αυτό δεν περιλαμβάνει τους χώρους εναποθήκευσης δερμάτων, κεράτων, θηλών και τριχών των χοίρων [παράγραφος 13 στοιχείο γ) τέταρτη γραμμή] ή τους χώρους αποθήκευσης κόπρου [παράγραφος 13 στοιχείο ια)], περιλαμβάνει όμως διαδρόμους μέσα από τους οποίους διέρχονται εκτεθειμένα κρέατα, χώρους φόρτωσης/εκφόρτωσης κρεάτων, και χώρους παραπροϊόντων [παράγραφος 13 στοιχείο γ), πρώτη, δεύτερη και τρίτη γραμμή].	Άρθρο 2 στοιχείο α) και β), ορισμοί του «κρέατος» και του «νωπού κρέατος».

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό που μπορεί να καθαρισθεί 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 σχάρες και σιφόνια για να προλαμβάνεται η δυσοσμία. Πάντως, οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να έχουν:	Δεν επιτρέπονται τα ξύλινα δάπεδα. Τα ύδατα πρέπει να διοχετεύονται σε αποχετεύσεις με σχάρες και σιφόνια. Στη περίπτωση ψυκτικών και εναποθηκευτικών εγκαταστάσεων, οι αποχετεύσεις αυτές μπορούν να βρίσκονται κοντά έξω απ' αυτούς τους χώρους.	Σημεία 8 και 13 στοιχείο ζ).
— στη περίπτωση των χώρων που αναφέρονται στο κεφάλαιο I σημείο 13 στοιχεία δ) και στ), στο κεφάλαιο II σημείο 14 στοιχείο α) και στο κεφάλαιο III σημείο 15 στοιχείο α), δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό, που μπορεί να καθαρισθεί και να απολυμανθεί εύκολα, διαστρωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων ή, για τους χώρους που αναφέρονται στο σημείο 15 στοιχείο α), εξοπλισμό κατάλληλο για την εύκολη απομάκρυνση του ύδατος,	Οι χώροι συσκευασίας παραπροϊόντων στα σφαγεία [σημείο 13 στοιχείο δ)], οι χώροι που χρησιμοποιούνται για τη ψύξη ή κατάψυξη κρεάτων [σημείο 13 στοιχείο στ) και σημείο 14 στοιχείο α)] και οι ψυκτικοί αποθηκευτικοί χώροι κρέατος [σημείο 13 στοιχείο στ), σημείο 14 στοιχείο α) και σημείο 15 στοιχείο α)] δεν χρειάζεται να έχουν δάπεδα με αγωγούς διοχέτευσης, πρέπει όμως να διαθέτουν κλίση έτσι ώστε να διευκολύνουν τη διοχέτευση των υδάτων προς τις αποχετεύσεις.	
	Επιπλέον, ψυκτικοί αποθηκευτικοί χώροι που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση ψυγμένου συσκευασμένου κρέατος μπορούν να έχουν μόνο επίπεδα δάπεδα με την προϋπόθεση ότι υπάρχει εξοπλισμός για την απομάκρυνση υδάτων (π.χ. αποξέστης).	Σημείο 4 στοιχείο α).
— στην περίπτωση των χώρων που αναφέρονται στο κεφάλαιο III σημείο 16 στοιχείο α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό·	Οι ψυκτικοί χώροι που χρησιμοποιούνται μόνο για την εναποθήκευση κατεψυγμένου κρέατος [σημείο 16 στοιχείο α)] δεν χρειάζεται να έχουν ούτε δάπεδα με κανάλια διοχέτευσης ούτε δάπεδα με κλίση, πρέπει μόνο να υπάρχει εξοπλισμός για τον καθαρισμό του δαπέδου.	Βλέπε επίσης σημείο 66, σύμφωνα με το οποίο επιτρέπεται η εναποθήκευση άλλων προϊόντων, μαζί με συσκευασμένο κρέας.
β) τοίχους λείους, ανθεκτικούς, στεγανούς, με βαφή ανοικτού χρώματος, που μπορούν να πλυθούν, ύψους τουλάχιστον 2 μέτρων, στα δε σφαγεία τουλάχιστον 3 μέτρων. Στους ψυκτικούς χώρους ή στους χώρους εναποθήκευσης, ύψους τουλάχιστον αντίστοιχου της εναποθήκευσης. Οι γωνίες των τοίχων με το δάπεδο πρέπει να είναι στρογγυλευμένες ή παρόμοια τελειωμένες, με εξαίρεση τους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο III σημείο 16 στοιχείο α).		
Ωστόσο η χρησιμοποίηση, για τους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο III σημείο 16, ξύλινων τοίχων, που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1983, δεν αποτελεί λόγο ανάκλησης της έγκρισης·	Παρά τις διατάξεις του πρώτου εδαφίου, οι ψυκτικοί χώροι που χρησιμοποιούνται μόνο για την εναποθήκευση συσκευασμένου κατεψυγμένου κρέατος (σημείο 16) με ξύλινους τοίχους, που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1983 μπορεί να συνεχίζεται να εγκρίνονται. Δεν μπορεί να δίνεται νέα έγκριση για ψυκτικούς χώρους κατεψυγμένων με ξύλινους τοίχους. Δεν μπορεί να χρησιμοποιείται ξύλο για την αντικατάσταση των εγκεκριμένων ξύλινων τοίχων τμηματικά ή εξ ολοκλήρου, εκτός για τις δευτερεύουσες επιδιορθώσεις. Το βερνίκι δεν επιτρέπεται.	Βλέπε επίσης σημείο 1 στοιχείο γ), ξύλινες θύρες, και σημείο 4 στοιχείο α), ξύλινος εξοπλισμός.
γ) θύρες από ανθεκτικό υλικό και, αν είναι από ξύλο, επενδυμένες με λείο, αδιάβροχο υλικό και στις δύο πλευρές τους·	Όλα τα τμήματα των ξύλινων θυρών, συμπεριλαμβανομένων και των πλαισίων, πρέπει να καλύπτονται και να είναι κανονικά στεγανοποιημένα. Το υλικό επένδυσης που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι αδιάβροχο, να μπορεί να πλυθεί, μη τοξικό και σε καλή κατάσταση.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
δ) μονωτικά υλικά, άσηπτα και άοσμα·	Τα μονωτικά υλικά δεν θα πρέπει να υφίστανται ζημιές και δεν πρέπει να εκτίθενται εκτός εάν είναι καθαρά και μπορούν να καθαρισθούν.	
ε) επαρκή εξαερισμό και, αν είναι ανάγκη, καλή έξοδο αναθυμιάσεων·	Η ύπαρξη υγροποίησης ή ορατών υδρατμών στην ατμόσφαιρα μπορεί να είναι δείκτες ανεπαρκούς εξαερισμού. Ο επίσημος κτηνίατρος θα πρέπει να ελέγχει αν οι υψηλές επιφάνειες καθαρίζονται τακτικά. Αυτές οι εργασίες καθαρισμού δεν θα πρέπει να παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης του νωπού κρέατος.	
στ) επαρκή φωτισμό, φυσικό ή τεχνητό, που δεν αλλοιώνει τα χρώματα·	Σε όλους τους χώρους όπου γίνεται παραγωγή, επεξεργασία ή αποθήκευση εκτεθειμένου νωπού κρέατος οι λαμπτήρες πρέπει να καλύπτονται καταλλήλως. Σε περίπτωση αμφιβολίας όσον αφορά την επάρκεια του φωτισμού, συνιστάται να εξασφαλίζονται οι εξής ελάχιστες εντάσεις φωτισμού: Σημεία επιθεώρησης: 540 lux Χώροι εργασίας και χώροι παραμονής ασθενών και υπόπτων ζώων: 220 lux Χώροι αποθήκευσης και χώροι παραμονής των ζώων: 110 lux Οι εντάσεις μετρώνται σε σημείο και με με τον τρόπο που καθορίζει ο επίσημος κτηνίατρος.	Βλέπε επίσης σημείο 26, υγειονομική εξέταση προ της σφαγής.
ζ) οροφή καθαρή και η οποία διατηρείται εύκολα καθαρή· αν δεν υπάρχει, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης πρέπει να πληροί τους όρους αυτούς.		
2. α) Εξοπλισμό, σε επαρκή αριθμό και ευρισκόμενο όσο το δυνατόν πλησιέστερα στους χώρους εργασίας, για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Οι κρουνοί δεν πρέπει να μπορούν να τεθούν σε λειτουργία με τα χέρια. Για το πλύσιμο των χεριών οι εγκαταστάσεις πρέπει να είναι εφοδιασμένες με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο, στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και με χειρόμακτρα μιας μόνο χρήσεως·	Δεν επιτρέπεται, γενικά, να χρησιμοποιούνται κρεμάμενοι εύκαμπτοι σωλήνες, πίδακες ή σωλήνες με ακροφύσιο για την καταιόνιση. Επιτρέπεται ωστόο η χρησιμοποίησή τους για την πλύση των σφαγίων χοίρου μετά την αναισθητοποίηση και την περάτωση της εκδοράς, έως την περάτωση της εκδοράς των προβάτων, και στις γραμμές σφαγής όλων των ειδών στο σημείο αφαίρεσης των εντοσθίων και τελικής πλύσης των σφαγίων, υπό τον όρο ότι αποκλείεται η χρησιμοποίηση αυτών των μέσων καταιονισμού για άλλους σκοπούς και η μόλυνση του νωπού κρέατος από πιτσίλισμα. Ο κάθε εργάτης στις γραμμές σφαγής πρέπει να πλένει τα χέρια του και να καθαρίζει και να απολυμαίνει τα εργαλεία του χωρίς να φεύγει από τη θέση εργασίας του. Οι ενδεχομένως κοινής χρήσης εξοπλισμοί για τους λοιπούς εργάτες μπορούν να εγκατασταθούν όσο το δυνατό πιο κοντά στη θέση εργασίας. Είναι προτιμότερο οι ποδιές να πλένονται σε τουαλέτες ώστε να περιορίζεται η περίβρεξη. Στους χώρους τεμαχισμού και άλλων εργασιών, πρέπει να εξασφαλίζεται ελεύθερη πρόσβαση στις εγκαταστάσεις πλυσίματος, απολύμανσης και «εμπορικής» αποστείρωσης και επαρκής χρόνος για τη χρησιμοποίησή τους. Όπου υπάρχουν σταθεροί εξοπλισμοί, η μέγιστη επιτρεπόμενη απόσταση από κάθε θέση εργασίας πρέπει να είναι τέτοια έτσι ώστε να είναι εύκολη η πρόσβαση. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλοι εξοπλισμοί, π.χ. κινητοί αποστειρωτήρες, περιστρεφόμενα συστήματα καθαρισμού (για παράδειγμα: συστηματική χρησιμοποίηση ξεχωριστών εξοπλισμών πλυσίματος και αποστείρωσης που μπορούν να βρίσκονται σε διαφορετικό μέρος ή έξω από τους χώρους) ή συλλέκτες βρώμικων μαχαιριών, με την προϋπόθεση ότι το σύστημα λειτουργεί ικανοποιητικά.	Βλέπε επίσης σημείο 8, αποστράγγιση λυμάτων.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Εγκαταστάσεις για το καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών πρέπει να παρέχονται σε κάθε νιπτήρα πλυσίματος. Πλάκες σαπουνιών δεν επιτρέπονται. Εφόσον χρησιμοποιούνται πετσέτες μιας χρήσεως πρέπει να προβλέπεται η ύπαρξη κατάλληλων αναρτήρων και δοχείων για τις χρησιμοποιημένες πετσέτες.	
β) εξοπλισμό για την απολύμανση των εργαλείων· το νερό δεν πρέπει να έχει θερμοκρασία κατώτερη των 82 °C.	Βλέπε σημείο 2 στοιχείο α) για τις προϋποθέσεις σχετικά με την τοποθέτηση των συσκευών καθαρισμού και απολύμανσης.	
	Συσκευές όπως οι εμπορικοί αποστειρωτές για την απολύμανση των εργαλείων απαιτούνται για τον κινητό εξοπλισμό, για παράδειγμα: πριόνια στέρνου, εργαλεία για το κόψιμο των κεράτων, πριόνια διαχωρισμού, αλυσίδες στηρίγματος συσκευών εκδοράς, μηχανικές συσκευές για την εκδορά, κοίλα μαχαίρια αποχέτευσης του αίματος, αυτόματες συσκευές για τον εκσπλαχνισμό, κυκλικά πριόνια, κυκλικά μαχαίρια, πριόνια σφάγιου.	Βλέπε σημείο 17 στοιχείο γ) και σημείο 29 για τη συχνότητα αποστείρωσης.
	Στους σταθερούς αποστειρωτές χωρίς ροή ύδατος ή ατμό, το νερό πρέπει να αλλάζεται τακτικά. Οι αποστειρωτές πρέπει να «αδειάζονται αποτελεσματικά» απευθείας σε αποχετεύσεις (βλέπε σημείο 8) και πρέπει να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και τακτικά. Κατά την έννοια αυτών των κατευθυντήριων γραμμών ως «αποτελεσματικό άδειασμα» νοείται η διοχέτευση των απορριμμάτων σε κλειστούς αγωγούς. Οι κινητοί αποστειρωτές πρέπει να έχουν ένα θερμόμετρο. Το νερό πρέπει να αλλάζεται τακτικά για να εξασφαλίζεται ότι διατηρείται καθαρό.	
3. Κατάλληλες συσκευές προστασίας από τα ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα, τρωκτικά κλπ.	Ανάλογα με τις τοπικές συνθήκες μπορεί να υπάρχουν και χημικά μέτρα, για παράδειγμα: — σχάρες, δολώματα, τέλια, αντιανεμικά παραπέτα, υποκαπνισμός, φωλιές πουλιών κλπ., — εντομοκτόνα, ποντικοφάρμακα, υποκαπνιστικά κλπ. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να είναι σε θέση να παρέχει στοιχεία σχετικά με το σημείο που ελέγχεται και τη συχνότητα των ελέγχων που παραγματοποιούνται στην εγκατάσταση.	
4. α) Συσκευές και εργαλεία εργασίας όπως, παραδείγματος χάριν, τράπεζες τεμαχισμού, μετακινούμενες επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και πριόνια, από ανοξείδωτη ύλη, από τα οποία δεν κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Η χρήση ξύλου απαγορεύεται εκτός χώρων όπου βρίσκεται αποκλειστικά νωπό κρέας που έχει συσκευασθεί κάτω από συνθήκες υγιεινής·	Οι επιφάνειες των σανίδων τεμαχισμού πρέπει να διατηρούνται λείες. Οι εκτεθειμένες μεταλλικές επιφάνειες πρέπει να είναι ανθεκτικές στην οξείδωση. Οι γαλβανισμένες επιφάνειες δε πρέπει να επιτρέπεται να έλθουν σε επαφή με το κρέας.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Ψυκτικοί χώροι εναποθήκευσης κατεψυγμένου συσκευασμένου κρέατος μπορούν να διαθέτουν ξύλινους τοίχους εφόσον οι τοίχοι αυτοί κτίσθηκαν και εγκρίθηκαν πριν από την 1η Ιανουαρίου 1983. Ξύλινα αντικείμενα, στα οποία συμπεριλαμβάνονται: α) μαχαίρια με ξύλινη λαβή, χαλύβδινα ακονιστήρια, βούρτσες, φασίνες, ελαστικά μάκτρα, φτυάρια, ξύλινες σφύρες, μπαλτάδες, τσεκούρια και πριόνια· β) ξύλινες θήκες, εξέδρες, άλλες επιφάνειες, απομονωτές, τράπεζες και σανίδες τεμαχισμού· γ) ξύλινες παλέτες, αποχετευτικοί αγωγοί και ξύλινες ταινίες μεταφοράς, δεν μπορούν να τοποθετηθούν, να εισαχθούν ή να μεταφερθούν διά μέσου των σφαγείων, χώρων τεμαχισμού, ψυκτικών χώρων κρέατος, χώρων που χρησιμοποιούνται για την εναποθήκευση μη συσκευασμένων νωπών κρεάτων ή άλλων χώρων μέσα στους οποίους ή διά μέσου των οποίων μπορεί να εισαχθεί ή να μεταφερθεί μη συσκευασμένο κρέας. Στην περίπτωση των διαδρόμων, επιτρέπεται η χρήση ξύλινων χωρισμάτων και εξοπλισμού, όταν δεν διέρχεται δι' αυτών εκτεθειμένο νωπό κρέας.	Σημείο 1 στοιχείο β).
β) εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξείδωτη ύλη που ανταποκρίνεται στις υγειονομικές απαιτήσεις για: — το χειρισμό του κρέατος, — την αποθήκευση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για τα κρέατα, κατά τέτοιο τρόπο ώστε ούτε τα κρέατα ούτε τα δοχεία να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή με τους τοίχους·	Ο εξοπλισμός πρέπει επίσης να βρίσκεται σε καλή κατάσταση.	Σημείο 17 στοιχείο γ), προϋποθέσεις για το καθάρισμα και την απολύμανση.
γ) εξοπλισμό για τον υγιεινό χειρισμό και προστασία του κρέατος κατά τη φόρτωση και εκφόρτωση·	Εάν πρόκειται για συσκευασμένο κρέας, επιτρέπεται η χρήση κουβουκλίων υπό τον όρο ότι το κρέας διατηρείται στην θερμοκρασία που προβλέπεται από την οδηγία. Στην περίπτωση χειρισμού μη συσκευασμένου ή εκτεθειμένου κρέατος, χρειάζεται κλειστό σύστημα φορτοεκφόρτωσης ώστε να αποκλείεται η μόλυνση με καυσαέρια, σκόνη, βροχή, παράσιτα, πτηνά, φύλλα κλπ. Κατά την φόρτωση πρέπει επίσης να τηρείται η θερμοκρασία που προβλέπεται από την οδηγία. Στην περίπτωση που δεν υπάρχει κλειστό σύστημα φοτοεκφόρτωσης, η εγκατάσταση εξακολουθεί να θεωρείται εγκεκριμένη εφόσον το σύστημα φορτοεκφόρτωσης παρέχει ανάλογη προστασία στο εκτεθειμένο ή μη συσκευασμένο νωπό κρέας.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
δ) ειδικά αεροστεγή και υδατοστεγή δοχεία από αναλλοίωτη ύλη, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που παρεμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρεάτων που δεν προορίζονται για την ανθρώπινη κατανάλωση, ή χώρο που κλειδώνεται και προορίζεται για την τοποθέτηση αυτών των κρεάτων και των παραπροϊόντων, αν πλεονάζουσες ποσότητες καθιστούν αυτό αναγκαίο ή αν αυτά δεν απομακρύνονται ή δεν καταστρέφονται στο τέλος της κάθε εργάσιμης ημέρας· αν τα κρέατα αυτά απομακρύνονται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση αυτών των αγωγών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνσης των νωπών κρεάτων.	Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για υλικά που έχουν μολυνθεί πρέπει να έχουν χαρακτηριστική σήμανση και να διατηρούνται για το σκοπό αυτό.	
5. Εξοπλισμός ψύξεως για να διατηρείται στα κρέατα η εσωτερική θερμοκρασία που απαιτείται από την παρούσα οδηγία. Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποστράγγισης που να επιτρέπει την εκκένωση των συμπυκνωμένων υδρατμών κατά τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των κρεάτων.		
6. Εγκατάσταση που επιτρέπει τον εφοδιασμό σε αποκλειστικά πόσιμο νερό, σύμφωνα με την οδηγία 80/778/ΕΟΚ [1], υπό πίεση και σε επαρκή ποσότητα· εντούτοις, κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η εγκατάσταση εφοδιασμού με μη πόσιμο νερό για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για την ψύξη του εξοπλισμού ψύξεως, με την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που εγκαθίστανται για τη χρήση αυτή αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης των νωπών κρεάτων. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νέρου πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.	Η διοίκηση της εγκατάστασης πρέπει να είναι σε θέση να αιτιολογήσει την (τις) πηγή(γές) παροχής (κεντρικοί αγωγοί, νερό επιφανείας ή νερό φρέατος) και πρέπει να μπορεί να επιδείξει το σύστημα διανομής νερού μέσα στην εγκατάσταση. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να έχει πρόσβαση σ' ένα σχέδιο του συστήματος διανομής, το οποίο να δείχνει όλες τις εκροές μέσα στην εγκατάσταση, οι ίδιες οι εκροές πρέπει να προσδιορίζονται έτσι ώστε να μπορούν να εντοπιστούν στο σχέδιο. Οι εθνικές αρχές των κρατών μελών έχουν την ευχέρεια να καθορίζουν τη συχνότητα των ελέγχων του ύδατος σύμφωνα με τον πίνακα Β του παραρτήματος 2 της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ, όταν το νερό προορίζεται για τις βιομηχανίες ειδών διατροφής, αν και απαιτείται τουλάχιστον ένας έλεγχος ετησίως. Ωστόσο, συνιστώνται οι εξής κατευθυντήριες συχνότητες για τους ελέγχους για τις μικροβιολογικές παραμέτρους στον πίνακα Ε του παραρτήματος Ι της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ, για το νερό που χρησιμοποιείται στα σφαγεία και στους χώρους τεμαχισμού. Εφόσον το νερό δεν είναι δημόσιας υδροδότησης χωρίς ενδιάμεση αποθήκευση (οι κατευθυντήριες αρχές δεν περιλαμβάνουν σύσταση για την συχνότητα διεξαγωγής ελέγχων στις αποθήκες ψύξης): νερό ενδιάμεσης αποθήκευσης από δημόσια υδροδότηση ή νερό από ιδιωτική υδροδότηση: κάθε μήνα, μη διολισμένο νερό επιφανείας: κάθε εβδομάδα. Τα δείγματα πρέπει να λαμβάνονται από την εγκατάσταση.	Οδηγία 80/778/ΕΟΚ. Σημείο 20, χρήση μη πόσιμου νερού.

(1) ΕΕ αριθ. L 229 της 30. 8. 1980, σ. 11

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
7. Σύστημα παροχής επαρκούς θερμού και πόσιμου νερού, σύμφωνα με την οδηγία 80/778/ΕΟΚ.		
8. Σύστημα αποχετεύσεως λυματικών υδάτων που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της υγιεινής.	Για την εκπλήρωση των προϋποθέσεων υγιεινής σχετικά με τη διάθεση λυμάτων μέσα στους χώρους όπου διακινείται νωπό κρέας οποιουδήποτε είδους (για παράδειγμα, για να αποφευχθεί περίβρεξη του νωπού κρέατος με λυματικά ύδατα ή η εξάπλωση της μόλυνσης από το ένα μέρος της εγκατάστασης στο άλλο). Οι αποχετευτικοί αγωγοί του νερού πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με σιφώνια και σχάρες.	Βλέπε επίσης σημείο 1 στοιχείο α). Το νερό πρέπει να διοχετεύεται σε αποχετεύσεις με σχάρες και σιφώνια.
	Σχάρες που μπορούν να μετακινηθούν απαιτούνται για βαθείς και ρηχούς αγωγούς εάν υπάρχει πιθανότητα να σταματούν ή να διέρχονται από αυτούς εργάτες. Οι αποχετεύσεις πρέπει να καλύπτονται με μετακινούμενες σχάρες και να διαθέτουν μετακινούμενα σιφώνια.	
	Η ροή των λυμάτων θα πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να μην παράγεται ατμός.	
	Λύματα από εξοπλισμούς για το πλύσιμο των χεριών, συσκευές αποστείρωσης, άλλους εξοπλισμούς πλυσίματος (π.χ. σταθερούς ψεκαστήρες, πλύσιμο υποδημάτων, πλύσιμο καλυμμάτων), εξοπλισμός καθαρισμού (π.χ. για τις ταινίες μεταφοράς και τα άγκιστρα), επάντληση σφάγιων και παραπροϊόντων με νερό, τράπεζες και μηχανές εργασίας (π.χ. εξοπλισμός για τον καθαρισμό των σπλάχνων), πρέπει να διοχετεύονται αποτελεσματικά διά μέσου σωληνώσεων κατ' ευθείαν στις αποχετεύσεις ή στους αγωγούς (κάτω από τις σχάρες των αποχετεύσεων ή καναλιών όπου υπάρχουν). Επιτρέπεται επέκταση των σωληνώσεων με σωλήνες από πλαστικό ή καουτσούκ.	
	Εξαρτημένα ή κινητά ντους, ψεκαστήρες και υδροσωλήνες δεν επιτρέπονται, αφού έρχονται σε αντίθεση με τις προϋποθέσεις για την αποστράγγιση των λυμάτων. Ωστόσο, η χρησιμοποίησή τους θα επιτρέπεται όπως περιγράφεται και με τις επιφυλάξεις που αναφέρονται στις κατευθυντήριες αυτές γραμμές έναντι του σημείου 2 στοιχείο α).	Σημείο 2 στοιχείο α).
	Οι αγωγοί που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή αίματος, εάν χρησιμοποιούνται επίσης για τη ροή λυμάτων, πρέπει να έχουν σχάρες ή να καλύπτονται. Ωστόσο, σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιούνται για τη ροή λυμάτων, οι αγωγοί που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή αίματος δεν χρειάζεται να έχουν σχάρες ή να καλύπτονται, εφόσον βέβαια δεν εργάζεται μέσα ή δεν διέρχεται από τέτοιους αγωγούς προσωπικό.	
	Η υγροποίηση από εξοπλισμό ψύξης πρέπει να διοχετεύεται αποτελεσματικά.	Σημείο 5.
	Στους χώρους σταβλισμού, τα υγρά πρέπει να διοχετεύονται σε αποχετεύσεις με σχάρες και σιφώνια. Αγωγοί στους οποίους ζώα από άλλους χώρους σταβλισμού μπορούν να έχουν πρόσβαση πρέπει να καλυφθούν.	
	Διαχωρισμός	
	Στα σφαγεία η ροή των λυμάτων πρέπει να είναι από τα καθαρά προς τα ακάθαρτα τμήματα. Πρέπει να υπάρχει διαφορετική ροή των λυμάτων από τους χώρους σταβλισμού για άρρωστα και ύποπτα ζώα, έτσι ώστε τα άλλα ζώα να μην μπορούν να έλθουν σε επαφή με λύματα από χώρους σταβλισμού άρρωστων και ύποπτων ζώων.	Σημείο 13 στοιχείο η)

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Επιπλέον πρέπει να υπάρξει διαφορετική ροή λυμάτων από τις εγκαταστάσεις σφαγής τέτοιων ζώων (όπου κρίνεται απαραίτητο) και από τους χώρους αποθήκευσης κατασχεθέντων σφάγιων ή κρεάτων, έτσι ώστε λύματα από τους χώρους αυτούς να μην διέρχονται από χώρους που μπορεί να περιέχουν νωπά κρέατα.	
	Εξωτερική ροή λυμάτων Η εξωτερική διοχέτευση των λυμάτων σε δεξαμενές ιζηματογένεσης ή εξαερισμού, δημοτικό αποχετευτικό δίκτυο κλπ., πρέπει να καλύπτεται πλήρως μέσα στον περιμετρικό φράκτη. Εάν δε καλύπτεται έξω από την εγκατάσταση, θα πρέπει να υπάρξει κατάλληλη προστασία από την είσοδο ανεπιθήμητων ζώων.	
9. Χώρο επαρκώς διαρρυθμισμένο που να κλειδώνεται, στην αποκλειστική διάθεση της κτηνιατρικής υπηρεσίας ή, στην περίπτωση εναποθηκευτικών χώρων που αναφέρονται στο κεφάλαιο III σημείο 16, κατάλληλες διευκολύνσεις.	Στους ψυκτικούς χώρους εναποθήκευσης η κτηνιατρική υπηρεσία πρέπει να έχει ελεύθερη πρόσβαση σε έπιπλα που κλειδώνονται (συμπεριλαμβανομένων ενός θρανίου και των χώρων στα ντουλάπια για την αποθήκευση σφραγίδων, σημάτων, πιστοποιητικών κλπ.) για αποκλειστικά δική τους χρήση.	
10. Εξοπλισμό που να καθιστά δυνατή τη διεξαγωγή, σε κάθε στιγμή και κατά τρόπο αποτελεσματικό, των κτηνιατρικών επιθεωρήσεων που προβλέπονται στη παρούσα οδηγία.	Οι διαθέσιμοι εξοπλισμοί πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον:	
	1) ελεύθερη πρόσβαση σε όλα τα τμήματα της εγκατάστασης·	Άρθρο 8 παράγραφος 2 και σημείο 44.
	2) επαρκή φωτισμό σε όλη την εγκατάσταση και, στα σφαγεία, κατάλληλο φωτισμό για την προ της σφαγής εξέταση·	Σημείο 1 στοιχείο στ) και σημείο 26.
	3) στα σφαγεία, επαρκή εξοπλισμό στέγασης για τον περιορισμό ή/και διαχωρισμό των ζώων κατά τη διάρκεια τού προ της σφαγής ελέγχου·	
	4) πρόσβαση στα αποτελέσματα των δοκιμών ποσιμότητας του νερού·	Σημείο 6.
	5) πρόσβαση στα βιβλία καταγραφής θερμοκρασιών που παρατηρούνται στους χώρους τεμαχισμού και στους ψυκτικούς χώρους εναποθήκευσης ψυγμένων και κατεψυγμένων κρεάτων·	Σημείο 14 στοιχείο β), σημείο 15 στοιχείο β) και σημείο 16 στοιχείο β).
	6) πρόσβαση στα ιατρικά πιστοποιητικά·	Σημείο 24.
	7) πρόσβαση στα αποτελέσματα εργαστηριακών εξετάσεων συμπεριλαμβανομένων εκείνων για τα υπολείμματα·	Άρθρο 4 παράγραφος 1 στοιχείο β), σημείο 39 στοιχείο ε) και σημείο 47 έκτη γραμμή
	8) πρόσβαση στα αποτελέσματα εξετάσεων για τριχίνη (όπου χρειάζεται)·	Άρθρο 4 παράγραφος 1 στοιχείο α) και σημείο 41 στοιχείο δ)
	9) πρόσβαση στους καταλόγους προέλευσης των κρεάτων·	Σημείο 43 και σημείο 47 πρώτη γραμμή.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	10) επαρκή χρόνο ειδοποίησης πριν από τον τεμαχισμό των κρεάτων που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές·	Σημείο 46.
	11) εξοπλισμός για τη διατήρηση των σημάνσεων καταλληλότητας, ετικετών και υλικών πρώτης συσκευασίας·	Σημείο 48.
	12) κατάλληλο εξοπλισμό γραφείου για τη χορήγηση πιστοποιητικών και πρόσβαση στα πιστοποιητικά καταλληλότητας που συνοδεύουν τα κρέατα κατά την εισαγωγή στις εγκαταστάσεις τεμαχισμού και ψυκτικών εναποθηκευτικών χώρων.	Σημείο 64. Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο β) και σημείο Δ στοιχείο β).
	Το άρθρο 3 παράγραφος 3 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ προβλέπει ότι ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί, όταν διενεργεί την μετά την σφαγή εξέταση, την επιθεώρηση των εγκαταστάσεων τεμαχισμού και την επιθεώρηση υγιεινής της φόρτωσης και μεταφοράς, να επικουρείται από βοηθό τον έλεγχο και την ευθύνη του. Λεπτομερείς διατάξεις που να διέπουν τον τρόπο με τον οποίο επικουρείται δεν έχουν ακόμη καθοριστεί.	
	Προσωρινά, οι βοηθοί πρέπει τουλάχιστον:	
	α) να διορίζονται από το κράτος μέλος·	
	β) να έχουν κατάλληλη εκπαίδευση·	
	γ) να είναι κρατικοί υπάλληλοι και να απολαμβάνουν ενός καθεστώτος που να εγγυάται την αμεροληψία τους απέναντι σ' αυτούς που διαχειρίζονται την εγκατάσταση·	
	δ) να μην έχουν αποφασιστική εξουσία σχετικά με το τελικό αποτέλεσμα του ελέγχου δημόσιας υγιεινής.	
	Περαιτέρω πρόβλεψη για τη χρησιμοποίηση βοηθών περιλαμβάνεται στο άρθρο 8 παράγραφος 2, σχετικά με την επιθεώρηση και τον έλεγχο εγκαταστάσεων. Η βοήθεια αυτή περιορίζεται καθαρά σε υλικά θέματα και παρέχεται από προσωπικό ειδικά εκπαιδευμένο για το σκοπό αυτό.	
11. Επαρκή αριθμό βεστιαρίων, με λείους, στεγανούς και επιδεκτικούς πλύσεως τοίχους και δάπεδα νιπτήρων και ντους καθώς και WC μετά ύδατος. Τα τελευταία δεν μπορούν να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο, στη κατάλληλη θερμοκρασία με υλικά καθαρισμού και απολύμανσης χεριών καθώς και με χειρόμακτρα μιας μόνο χρήσεως. Οι κρουνοί των νιπτήρων δεν πρέπει να μπορούν να τεθούν σε λειτουργία με τα χέρια ή τον βραχίονα. Κοντά στα WC πρέπει να είναι τοποθετημένοι αρκετοί νιπτήρες τέτοιου είδους.	Διευκολύνσεις πρέπει να παρέχονται έτσι ώστε καθαρά ενδύματα προστασίας να μπορούν να αποθηκευτούν ξεχωριστά από τα άλλα ενδύματα. Όπου υπάρχουν ντουλάπια για το σκοπό αυτό, θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.	Σημείο 17.
	Ειδικές διευκολύνσεις πρέπει να παρέχονται για την εξάλειψη ακάθαρτων ενδυμάτων προστασίας.	
	Συστήνεται η ύπαρξη χωριστών χώρων αποδυτηρίων για το προσωπικό σταβλισμού, το προσωπικό που έρχεται σε επαφή με μολυσμένο υλικό και το προσωπικό που εισέρχεται σε χώρους εκκένωσης και καθαρισμού στομάχων και εντοσθίων.	
	Στην περίπτωση που προβλέπονται πετσέτες μιας μόνο χρήσης πρέπει να παρέχονται κατάλληλοι αναρτήρες και δοχεία για τις χρησιμοποιημένες πετσέτες.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
12. Χώρους και εξοπλισμούς κατάλληλους για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων. Ωστόσο, αυτός ο χώρος και οι εξοπλισμοί δεν είναι υποχρεωτικοί αν υπάρχουν διατάξεις που απαιτούν ο καθαρισμός και η απολύμανση των μεταφορικών μέσων να γίνεται σε επίσημα εγκεκριμένους χώρους.	Τα μέσα μεταφοράς περιλαμβάνουν οχήματα κρεάτων και οχήματα ζώων.	Βλέπε επίσης σημείο 72, το οποίο προϋποθέτει ότι τα κρέατα μεταφέρονται σε καθαρά και απολυμανθέντα οχήματα.
	Ο κατάλληλος εξοπλισμός περιλαμβάνει: — ένα επικλινές και εφοδιασμένο με σύστημα αποχέτευσης δάπεδο, — υπό πίεση παροχή πόσιμου νερού, — κατάλληλα μέσα απολύμανσης, — επαρκή φωτισμό.	
	Οι διευκολύνσεις πρέπει να προβλέπονται έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε θερμοκρασία κάτω από 0 °C, όταν οι υπάρχουσες τοπικές κλιματικές συνθήκες δείχνουν ότι είναι δυνατόν να υπάρξουν τέτοιες θερμοκρασίες, εκτός εάν έχει υπάρξει συμφωνία για τον καθαρισμό και την απολύμανση οχημάτων σε επίσημα εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.	
	Εάν δεν προβλέπεται εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς στην εγκατάσταση, οι διατάξεις που απαιτούν ότι τα μέσα μεταφοράς πρέπει να καθαριστούν και να απολυμανθούν σε επίσημα εγκεκριμένες εγκαταστάσεις πρέπει τουλάχιστον να αποτελούν εθνικό κώδικα πρακτικής ή εγχειρίδιο.	
ΚΕΦΑΛΑΙΟ I **Ειδικοί όροι εγκρίσεως σφαγειών**	Για την παραγωγή νωπού κρέατος σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 στοιχείο Α, οι λειτουργίες στα σφαγεία πρέπει επίσης να εναρμονίζονται με τα άρθρα 4 και 8 και τα κεφάλαια IV, V, VI, VII, IX, X, XII, XIII και XIV.	
13. Εκτός των γενικών όρων, τα σφαγεία πρέπει να έχουν τουλάχιστον:		
α) κατάλληλους χώρους σταβλισμού η, αν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, χώρους αναμονής για τη παραμονή των ζώων· οι τοίχοι και τα δάπεδά τους πρέπει να είναι ανθεκτικά, στεγανά και εύκολα στο καθαρισμό και την απολύμανση· αυτοί οι χώροι πρέπει να είναι εξοπλισμένοι κατάλληλα για πότισμα των ζώων ή ύδρευση και, εφόσον είναι αναγκαίο, για τη διατροφή τους· πρέπει επίσης να έχουν κατάλληλο σύστημα αποχέτευσης των υγρών τους σε υπονόμους με σχάρες και σιφώνια·	Οι χώροι σταβλισμού και αναμονής ζώων (μαζί με τους τοίχους, τα τμήματα χώρων αναμονής, τα χωρίσματα, τα δάπεδα, τους πήχεις, τις σχάρες και τους φράκτες για τα βοοειδή) πρέπει να είναι ανθεκτικοί, στεγανοί και να μπορούν να καθαριστούν κάτω από οποιεσδήποτε κλιματολογικές συνθήκες.	
	Ωστόσο, όπου το ξύλο έχει γίνει αποδεκτό προσωρινά, πρέπει να αντικατασταθεί βαθμιαία από άλλα υλικά, π.χ. αμμοκονία, σωληνοειδές μέταλλο.	
	Πόσιμο νερό για τα ζώα πρέπει να παρέχεται στους χώρους αναμονής και στους χώρους σταβλισμού.	
	Θα πρέπει να προβλεφθούν διευκολύνσεις προκειμένου να μπορέσει ο επίσημος κτηνίατρος να πραγματοποιήσει την μετά τη σφαγή εξέταση. Αυτές πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον:	Σημείο 9, διευκολύνσεις για τον επίσημο κτηνίατρο.
	— κατάλληλο φωτισμό, — χώρο για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών,	Σημείο 10, διευκολύνσεις για τους κτηνιατρικούς ελέγχους.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	— μέσα διαχωρισμού ζώων.	Σημείο 26, φωτισμός για την μετά τη σφαγή εξέταση.
	Χώροι που κλειδώνουν ή πάρκα σταβλισμού απαιτούνται για τα άρρωστα ή ύποπτα ζώα. Πρέπει να υπάρξει ξεχωριστή αποχέτευση των λυμάτων από τους χώρους αυτούς.	Σημείο 13 στοιχείο ε). Σημείο 8.
	Κανένα ζώο δεν μπορεί να εισέρχεται στον περίβολο ενός σφαγείου, εκτός εάν προορίζεται για σφαγή ή είναι απαραίτητο για τη λειτουργία του σφαγείου.	Σημείο 17 στοιχείο β).
β) χώρους σφαγής τέτοιων διαστάσεων ώστε η εργασία να δύναται να πραγματοποιείται με ικανοποιητικό τρόπο· σε χώρους όπου σφάζονται συγχρόνως χοίροι και άλλα είδη ζώων, πρέπει να υπάρχει ειδικό μέρος για τη σφαγή των χοίρων· εντούτοις, ο ειδικός αυτός χώρος δεν είναι απαραίτητος εάν η σφαγή των χοίρων και η σφαγή των άλλων ζώων διενεργείται σε διαφορετικούς χρόνους αλλά, στην περίπτωση αυτή, οι εργασίες ζεματίσματος, αποτρίχωσης, απόξεσης, και καψαλίσματος πρέπει να πραγματοποιούνται μέσα σε ειδικούς χώρους σαφώς διαχωρισμένους από την γραμμή σφαγής είτε με την παρεμβολή ελεύθερου χώρου τουλάχιστον πέντε μέτρων είτε με χώρισμα ύφους τουλάχιστον τριών μέτρων·	Όπου σφάζονται συγχρόνως χοίροι και άλλα είδη ζώων, ο χώρος για τις εργασίες ζεματίσματος, αποτρίχωσης, απόξεσης και καψαλίσματος των χοίρων πρέπει να διαχωριστεί από την αλυσίδα σφαγής άλλων ειδών ζώων με ανοικτό χώρο έκτασης τουλάχιστον πέντε μέτρων ή με ένα χώρισμα ύψους τουλάχιστον τριών μέτρων. Παρόμοιος διαχωρισμός δεν θα απαιτηθεί κατά μήκος της αλυσίδας των χοίρων (π.χ. πριν από τον εκσπλαχνισμό), αλλά θα απαιτηθεί ανάμεσα στα τμήματα της αλυσίδας στην περίπτωση όπου καμπές στην αλυσίδα θα έφεραν τις τελευταίες λειτουργίες καθαρισμού σε κοντινή ακτίνα προς τον τομέα όπου πραγματοποιούνται οι εργασίες ζεματίσματος, αποτρίχωσης, απόξεσης και καψαλίσματος.	
	Οι χώροι σφαγής πρέπει να έχουν τέτοιες διαστάσεις ώστε ο κάθε εργαζόμενος να μην παρεμποδίζεται στην εργασία του από προβληματικές συνθήκες και ο επίσημος κτηνίατρος να έχει εύκολη πρόσβαση σε κάθε θέση εργασίας για να μπορεί να εκτελέσει τα καθήκοντά του.	
	Βλέπε επίσης σημείο 13 στοιχείο η) και σημείο 29 σχετικά με τους ειδικούς όρους για το διαχωρισμό και την πρόληψη μόλυνσης.	Σημείο 13 στοιχείο η) και σημείο 29.
γ) ξεχωριστούς χώρους αρκετά ευρείς και αποκλειστικά διαθέσιμους για:		
— εκκένωση, καθάρισμα και κοπή περιττών τεμαχίων των στομάχων και των εντέρων.	Η συλλογή παγκρεάτων και σπληνών στο χώρο αυτό επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.	
Εντούτοις, οι ιδιαίτεροι αυτοί χώροι δεν απαιτούνται όταν οι εργασίες εκκένωσης και καθαρίσματος των στομάχων γίνονται με μηχανικά μέσα σε κλειστό κύκλωμα το οποίο είναι εφοδιασμένο με κατάλληλο σύστημα εξαερισμού και πληροί της εξής προϋποθέσεις:	Εάν οι στόμαχοι ή/και τα έντερα δεν εκκενώνονται στην εγκατάσταση, πρέπει να εναποθηκευτούν με κατάλληλες συνθήκες υγιεινής, μέχρι να μετακινηθούν από την εγκατάσταση.	
i) ο μηχανικός εξοπλισμός πρέπει να είναι εγκατεστημένος και διευθετημένος κατά τρόπο που οι εργασίες διαχωρισμού εντέρων από το στομάχι και εκκένωσης και καθαρίσματος των στομάχων να γίνονται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής. Πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένος σε ειδικό χώρο, ο οποίος να διαχωρίζεται σαφώς από τα εκτεθειμένα νωπά κρέατα με χώρισμα ύψους τουλάχιστον τριών μέτρων ξεκινώντας από το έδαφος, το οποίο περιβάλλει το χώρο στον οποίο γίνονται οι εργασίες αυτές·	Οι εργασίες εκκένωσης, καθαρίσματος, κοπής περιττών τεμαχίων και απόξεσης των εντέρων μπορούν να πραγματοποιούνται σ' έναν μόνο χώρο, εφόσον οι εργασίες αυτές αποτελούν μέρος της ίδιας διαδικασίας.	
	Στον ίδιο χώρο πρέπει να παρέχονται διευκολύνσεις για το καθάρισμα και την απολύμανση των χεριών και για το καθάρισμα των εργαλείων, σύμφωνα με το σημείο 2 στοιχείο α).	
ii) ο σχεδιασμός και η λειτουργία της συσκευής πρέπει να είναι τέτοιος ώστε να προλαμβάνεται αποτελεσματικά κάθε μόλυνση νωπών κρεάτων·		

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
iii) ένα σύστημα εξαερισμού πρέπει να είναι εγκατεστημένο και να λειτουργεί με προϋποθέσεις ικανές να εξουδετερώσουν τις οσμές και τον κίνδυνο μόλυνσης από ψεκασμούς·		
iv) η συσκευή πρέπει να είναι εξοπλισμένη με μηχανισμό που να επιτρέπει την εκκένωση, σε κλειστό κύκλωμα, των εναπομεινόντων υδάτων και του περιεχομένου των στομάχων προς το σύστημα αποχέτευσης·		
v) το κύκλωμα που ακολουθούν οι στόμαχοι προς και από τη συσκευή πρέπει να είναι σαφώς διαχωρισμένο και απομακρυσμένο από το κύκλωμα άλλων νωπών κρεάτων. Αμέσως μετά την εκκένωση και το καθάρισμα, οι στόμαχοι πρέπει να απομακρύνονται με τρόπο υγιεινό·		
vi) το προσωπικό που ασχολείται με τα άλλα νωπά κρέατα δεν πρέπει να αγγίζει τους στομάχους. Το προσωπικό που ασχολείται με τους στομάχους δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα άλλα νωπά κρέατα,		
— την περαιτέρω επεξεργασία εντέρων και στομάχων, εάν διενεργείται στο σφαγείο,	Στα πλαίσια της διαδικασίας της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής μπορεί να χορηγηθεί μια παρέκκλιση από τον όρο για ύπαρξη ξεχωριστού χώρου που να χρησιμοποιείται για την περαιτέρω επεξεργασία εντέρων και στομάχων. Ο χώρος αυτός μπορεί να χρησιμοποιηθεί για εργασίες ζεματίσματος, λεύκανσης, αλατίσματος ή αποξήρανσης εντέρων και στομάχων. Στο χώρο αυτό πρέπει να παρέχονται διευκολύνσεις για το καθάρισμα και την απολύμανση των χεριών και για το καθάρισμα των εργαλείων σύμφωνα με το σημείο 2 στοιχείο α).	Άρθρο 13.
— την προετοιμασία και τον καθαρισμό άλλων παραπροϊόντων εκτός από αυτά που αναφέρονται στις προηγούμενες περιπτώσεις, συμπεριλαμβανομένου και ξεχωριστού χώρου για τη φύλαξη των κεφαλών επαρκώς χωρισμένων από τα άλλα παραπροϊόντα, εφόσον οι εργασίες αυτές γίνονται στο ίδιο το σφαγείο, χωρίς ωστόσο να πραγματοποιούνται στην αλυσίδα σφαγής,	Στα πλαίσια της διαδικασίας της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής, μπορεί να χορηγηθεί μια παρέκκλιση από τον όρο για ύπαρξη ξεχωριστού χώρου για τις εργασίες καθαρισμού των παραπροϊόντων.	Άρθρο 13.
	Τα παραπροϊόντα σφαγίων, εκτός από τα έντερα και τον πατσά, μπορεί να συσκευάζονται είτε σε ξεχωριστό χώρο ή σε ξεχωριστό μέρος του χώρου σφαγής ή σε χώρο που αναφέρεται στο σημείο 13 στοιχείο γ) τρίτη περίπτωση, υπό τον όρο ότι τηρείται η εφαρμογή του σημείου 62. Οι κεφαλές πρέπει να αποτελούν αντικείμενο επεξεργασίας σ' ένα ξεχωριστό χώρο που να απέχει ικανοποιητικά από τις εργασίες άλλων παραπροϊόντων εάν αυτές δεν πραγματοποιούνται σε ξεχωριστό χώρο. Στο χώρο αυτό πρέπει να παρέχονται διευκολύνσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών και για τον καθαρισμό των εργαλείων, σύμφωνα με το σημείο 2 στοιχείο α).	Σημείο 62.
— για την εναποθήκευση δερμάτων, κεράτων, χηλών και τριχών των χοίρων, σε περίπτωση που αυτά δεν απομακρύνονται από το σφαγείο την ημέρα της σφαγής·	Τα δέρματα, κέρατα, οι χηλές και οι τρίχες των χοίρων δεν εντάσσονται στο πλαίσιο του ορισμού των κρεάτων. Ο χώρος για την εναποθήκευση των αντικειμένων αυτών δεν χρειάζεται να πληροί τους όρους που ισχύουν για τους χώρους που χρησιμοποιούνται για την εναποθήκευση των νωπών κρεάτων (σημείο 1).	Άρθρο 2 στοιχείο α). Σημείο 1.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Δεν απαιτείται ξεχωριστός χώρος για την εναποθήκευση δερμάτων, κεράτων, χηλών και τριχών χοίρων εφόσον αυτά απομακρύνονται από το σφαγείο καθημερινά και αποθηκεύονται σε κάδους ή δοχεία με κάλυμμα περιμένοντας να απομακρυνθούν.	
	Στα πλαίσια της διαδικασίας της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής μπορεί να χορηγηθεί μια παρέκκλιση από τον όρο για ύπαρξη ξεχωριστού χώρου εναποθήκευσης δερμάτων, κεράτων, χηλών και τριχών χοίρων σε περίπτωση που αυτά δεν απομακρύνονται καθημερινά από το σφαγείο.	Άρθρο 13.
	Τα δέρματα, κέρατα, οι χηλές και οι τρίχες των χοίρων μπορούν να εναποθηκεύονται στον ίδιο χώρο.	
	Σε περίπτωση που τα δέρματα, τα κέρατα, οι χηλές ή οι τρίχες των χοίρων αποτελούν αντικείμενο περαιτέρω επεξεργασίας, οι εργασίες αυτές μπορούν να διαχωριστούν σαφώς από την εγκατάσταση νωπών κρεάτων.	
δ) ξεχωριστό χώρο για τη συσκευασία παραπροϊόντων, εάν αυτά συσκευάζονται στο ίδιο το σφαγείο·	Τα δάπεδα στους χώρους συσκευασίας παραπροϊόντων, εφόσον διαχωριστούν από το χώρο σφαγής ή το χώρο περαιτέρω επεξεργασίας παραπροϊόντων, δεν χρειάζεται να διαθέτουν αγωγούς αποστράγγισης, αλλά πρέπει να είναι αδιάβροχα, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα, αντισηπτικά και κατασκευασμένα με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να διευκολύνουν την αποχέτευση του νερού.	Σημείο 1 στοιχείο α).
ε) χώρους που κλειδώνουν ή, αν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, χώρους σταβλισμού, που προορίζονται για την παραμονή των άρρωστων ή ύποπτων ζώων· χώρους που κλειδώνουν για τη σφαγή των ζώων αυτών, την εναποθήκευση των υπό δέσμευση κρεάτων και των κατασχεθέντων κρεάτων. Οι χώροι που προορίζονται για τη σφαγή των ζώων αυτών δεν είναι απαραίτητοι σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις όταν οι κανόνες του κράτους μέλους απαγορεύουν τη σφαγή αυτών των ζώων κατά την ίδια ημέρα με αυτή των ζώων των οποίων το κρέας προορίζεται για της ενδοκοινοτικές συναλλαγές, και ότι πρέπει να λαμβάνονται μέτρα αποφυγής μόλυνσης των εν λόγω κρεάτων.	Το ξύλο δεν επιτρέπεται στους χώρους που κλειδώνουν και στους χώρους σταβλισμού που προορίζονται για την παραμονή των άρρωστων και ύποπτων ζώων.	Σημείο 4 στοιχείο α).
	Οι εγκαταστάσεις ή χώροι σταβλισμού που προορίζονται για τη παραμονή των άρρωστων και ύποπτων ζώων πρέπει να πληρούν όλες της προϋποθέσεις των χώρων σταβλισμού και πρέπει επιπλέον να είναι εφοδιασμένοι με μέσα που να εξασφαλίζουν τον περιορισμό των ζώων εφόσον αυτά δεν προβλέπονται αλλού.	Σημείο 8.
Στην περίπτωση αυτή, οι χώροι πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται ειδικά και υπό επίσημο έλεγχο πριν από την εκ νέου χρησιμοποίησή τους για τη σφαγή ζώων που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές ή λαμβάνεται μέριμνα να μη σφάζονται τα ζώα αυτά εκτός των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων αλλά σε ξεχωριστούς ειδικά προοριζόμενους για το σκοπό αυτό χώρους·	Οι χώροι σταβλισμού ή οι εγκαταστάσεις για τα άρρωστα και ύποπτα ζώα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να αποφεύγεται η επαφή ανάμεσα στα ζώα διαφορετικών χώρων σταβλισμού. Επιπλέον πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε τα περιττώματα, οι εκροές και τα λύματα να μην μπορούν να μολύνουν άλλα τμήματα των χώρων σταβλισμού, συμπεριλαμβανομένων και των διαδρόμων διέλευσης. Η κατασκευή αυτή πρέπει να περιλαμβάνει ξεχωριστό σύστημα αποχέτευσης, έτσι ώστε άλλα ζώα να μην μπορούν να έλθει σε επαφή με λύματα από εγκαταστάσεις σταβλισμού που προορίζονται για άρρωστα και ύποπτα ζώα.	
	Εάν υπάρχουν ξεχωριστές εγκαταστάσεις για τη σφαγή άρρωστων και ύποπτων ζώων μέσα στην περίμετρο της εγκατάστασης, πρέπει να είναι κατασκευασμένες και να λειτουργούν με τέτοιο τρόπο ώστε να μη παραβιάζονται οι όροι υγιεινής των κανονικών εγκαταστάσεων σφαγής.	
	Πρέπει να υπάρχει ξεχωριστή εξάλειψη των αποβλήτων και των λυμάτων από τους χώρους που προορίζονται για τη σφαγή άρρωστων και ύποπτων ζώων.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Εκεί όπου δεν προβλέπονται ειδικές εγκαταστάσεις για τη σφαγή των άρρωστων και ύποπτων ζώων, οι κατάλληλοι κανόνες πρέπει να μπορούν να εφαρμοστούν (ο όρος αυτός ισχύει, κατ' αναλογία, στις τρίτες χώρες). Πρέπει να είναι δυνατόν να υπάρξει εγγύηση ότι θα τηρηθεί ο διαχωρισμός από το κρέας που προορίζεται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές κατά τη διάρκεια της σφαγής και εναποθήκευσης και ότι οι χώροι θα καθαριστούν και θα απολυμανθούν πλήρως υπό επίσημο έλεγχο πριν να χρησιμοποιηθούν ξανά για τη σφαγή στα πλαίσια των ενδοκοινοτικών συναλλαγών. Εάν δεν μπορούν να δοθούν αυτές οι εγγυήσεις, η σφαγή των άρρωστων και ύποπτων ζώων πρέπει να γίνεται σε ειδικές εγκαταστάσεις.	
	Όλα τα κρέατα που προέρχονται από άρρωστα και ύποπτα ζώα πρέπει να εξαιρούνται από τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές. Στο πλαίσιο αυτό, με τους όρους «άρρωστα και ύποπτα» εννοούνται όλα τα ζώα που έχουν εξαιρεθεί από τη σφαγή σύμφωνα με το σημείο 28 του κεφαλαίου V.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο β).
στ) ψυκτικούς χώρους αρκετά ευρείς, στους οποίους πρέπει να υπάρχουν οι κατάλληλες ανοξείδωτες συσκευές που να παρεμποδίζουν το νωπό κρέας να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους κατά τη μεταφορά του ή την εναποθήκευσή του·	Οι εγκαταστάσεις σφαγής πρέπει να διαθέτουν επαρκή ψυκτική δυναμικότητα τουλάχιστον για τη σφαγή μιας ημέρας. Χώροι που χρησιμοποιούνται επίσης για την εναποθήκευση ψυγμένου ή κατεψυγμένου κρέατος πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις του κεφαλαίου III. Κάθε επαφή των νωπών κρεάτων με στύλους και θύρες πρέπει επίσης να απαγορεύεται.	Κεφάλαιο III.
ζ) μέσα τέτοια ώστε να καθίσταται δυνατός ο έλεγχος της εισόδου και εξόδου από το σφαγείο·	Είναι απαραίτητη η ύπαρξη ενός περιμετρικού φράκτη ή άλλου φράγματος που να εμποδίζει την κίνηση ανθρώπων και ζώων, εκτός από τις περιπτώσεις όπου φυσικά χαρακτηριστικά προσδιορίζουν καθαρά και απαγορεύουν την πρόσβαση στους χώρους σφαγής. Η πρόσβαση στην εγκατάσταση πρέπει να γίνεται διαμέσου ελεγχομένων πυλών ή θυρών. Πρόσβαση σε μια εγκατάσταση που να γίνεται μέσω ανοικτής θύρας που οδηγεί κατευθείαν σε χώρο εργασίας δεν είναι αποδεκτή. Ωστόσο, στους χώρους εργασίας επιτρέπονται μόνον έξοδοι κινδύνου.	
η) ικανοποιητικό διαχωρισμό μεταξύ του ρυπαρού και του καθαρού τμήματος του κτηρίου ώστε το τελευταίο να προφυλάσσεται από κάθε μόλυνση·	Κατά τη διάρκεια της κανονικής λειτουργίας ενός σφαγείου, ένα ζώο περνά μέσα από διάφορες εργασίες στο δρόμο για τη μετατροπή του σε νωπό κρέας για εξαγωγή (αναισθητοποίηση/αφαίμαξη, εκδορά, εκσπλαχνισμός, συμπληρωματικές εργασίες). Η κάθε λειτουργία είναι καθαρότερη από την προηγούμενή της και πρέπει επομένως να μην μολύνεται από αυτήν. Προκειμένου να επιτευχθεί σαφής διαχωρισμός, το καλύτερο θα ήταν μια ευθεία αλυσίδα σφαγής και αλυσίδα συμπληρωματικών εργασιών, ενώ η κίνηση των εργατών, του εξοπλισμού, η ροή του αέρα και των λυμάτων να επιτρέπεται μόνο προς την αντίθετη κατεύθυνση από την κίνηση του ζώου, εκτός εάν λαμβάνονται κατάλληλες προφυλάξεις (π.χ. αλλαγή ενδυμάτων προστασίας, καθαρισμός και απολύμανση του εξοπλισμού, των χεριών, υποδημάτων, καλυμμάτων κλπ.) που να εξασφαλίζουν ότι η κάθε κίνηση δεν επηρεάζει την υγιεινή των καθαρότερων εργασιών.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Συνιστάται η ύπαρξη χώρων για τον καθαρισμό των υποδημάτων και των χεριών στην είσοδο των καθαρών χώρων. Στην πράξη είναι ορισμένες φορές απαραίτητο να υπάρχουν U ή S κλίσεις στην αλυσίδα σφαγής· αυτό μπορεί να είναι αποδεκτό με την προϋπόθεση ότι υπάρχει επαρκής διαχωρισμός ανάμεσα στα τμήματα, τόσο χωρικός (π.χ. επαρκής χωρικός διαχωρισμός ανάμεσα στις δοκούς για την πρόληψη επαφής ανάμεσα στα σφάγια ή την ενδεχόμενη μόλυνση από το ένα σφάγιο στο άλλο, ή, εάν αυτό είναι εφικτό, ύπαρξη χωρίσματος) όσο και λειτουργικός (π.χ. κίνηση εργαζομένων, εξοπλισμού κλπ.). Μπορεί να χρειαστεί να υπάρξει μεγαλύτερος διαχωρισμός ανάμεσα στις δοκούς που βρίσκονται κοντά στο χώρο εκδοράς. Ο χώρος για την εναποθήκευση μη εδώδιμων υλικών, οι χώροι εναποθήκευσης κατασχεθέντων κρεάτων και οι χώροι εναποθήκευσης κόπρου πρέπει να θεωρούνται σαν οι πιο ρυπαροί χώροι του κτηρίου, και ανάλογα μέτρα θα πρέπει να ληφθούν για την πρόληψη μόλυνσης των νωπών κρεάτων, συμπεριλαμβανομένου και του διαχωρισμού των εργαζομένων και τον εξοπλισμό εργασίας. Τα μαχαίρια πρέπει να ακονίζονται (εξαιρουμένων του ακονίσματος με σιδηρό ακονιστήρι) και να τροχίζονται εκτός των χώρων εργασίας. Επιτρέπεται το ακόνισμα των μαχαιριών πίσω από πέτασμα. Για περισσότερες παρατηρήσεις σχετικά με το διαχωρισμό και τη μόλυνση κρέατος, βλέπε σημείο 29.	
θ) συσκευή τέτοια ώστε μετά την αναισθητοποίηση, η εκδορά να διενεργείται κατά το δυνατό επί του αναρτημένου ζώου· σε καμιά περίπτωση το σφάγιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο κατά τη διάρκεια της εκδοράς·	Πρέπει να λαμβάνονται κατάλληλα προφυλακτικά μέτρα για την πρόληψη εισόδου ανεπιθύμητων ζώων μέσα από το χώρο αναισθητοποίησης. Η παρασκευή (προετοιμασία) των σφαγίων δεν πρέπει να γίνεται άμεσα σε επαφή με το δάπεδο. Μπορεί να γίνεται σε ειδικά κρεβάτια με την προϋπόθεση ότι δεν επηρεάζεται η υγιεινή του κρέατος· ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια του κατεβάσματος κανένα μέρος του σφαγίου να μην αγγίζει το έδαφος (πάτωμα).	Σημείο 3.
ι) εναέριο σύστημα δοκών για το μετέπειτα χειρισμό του κρέατος·	Τα εναέρια συστήματα και τα στηρίγματά τους δεν πρέπει να είναι ξύλινα. Περαιτέρω επεξεργασία του κρέατος περιλαμβάνει εξέταση μετά τη σφαγή, προετοιμασία του σφαγίου, μεταφορά στους χώρους ψύξης, κατάψυξης, συντήρησης και μεταφορά στους χώρους τεμαχισμού.	
ια) εφόσον η κόπρος αποθηκεύεται στο χώρο του σφαγείου, χώρο ειδικά διευθετημένο για τη κόπρα αυτή·	«Στον περίγυρο του σφαγείου» σημαίνει μέσα στην καθορισμένη περίμετρο των εγκαταστάσεων σφαγής.	
	Ο χώρος για την εναποθήκευση της κόπρου δεν χρειάζεται να πληροί τις προϋποθέσεις των χώρων παραγωγής, εργασίας ή εναποθήκευσης των νωπών κρεάτων (σημείο 1).	Σημείο 1.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Ο χώρος για την εναποθήκευση της κόπρου πρέπει να προστατεύεται κατάλληλα από τα ανεπιθύμητα ζώα. Συνίσταται να υπάρχει καλυπτόμενος χώρος. Ο χώρος της κόπρου πρέπει να είναι επικλινής και να διαθέτει σύστημα αποχέτευσης προκειμένου να αποφευχθεί η ροή των υγρών προς τους καθαρότερους χώρους και πρέπει να καθαρίζεται από τις μύγες κατά τη διάρκεια της εποχής τους, σύμφωνα με την ετικέτα του προϊόντος.	Σημείο 3.
β) χώρο εφοδιασμένο με κατάλληλο εξοπλισμό συσκευών ώστε να καθίσταται δυνατή η τριχινοσκόπηση, εφόσον μια τέτοια εξέταση θα πραγματοποιείται στην εγκατάσταση.		
ΚΕΦΑΛΑΙΟ II **Ειδικοί όροι εγκρίσεως των εργαστηρίων τεμαχισμού**	Για την παραγωγή τεμαχισμένων νωπών κρεάτων σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 στοιχείο Β, οι εργασίες στα εργαστήρια τεμαχισμού πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 8 και των κεφαλαίων IV, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, ανεξάρτητα από το εάν το εργαστήριο τεμαχισμού συνδέεται με σφαγείο ή όχι.	
14. Εκτός από τους γενικούς όρους, τα εργαστήρια τεμαχισμού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:		
α) ψυκτικούς χώρους αρκετά ευρείς για τη συντήρηση των κρεάτων και, στις περιπτώσεις που στις εγκαταστάσεις εναποθηκεύεται κρέας που φέρει δεύτερη συσκευασία, ψυκτικό χώρο γι' αυτό το συσκευασμένο κρέας·	Οι ψυκτικοί χώροι που χρησιμοποιούνται επιπλέον για την εναποθήκευση ψυγμένων ή κατεψυγμένων κρεάτων πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις του κεφαλαίου III.	Κεφάλαιο III.
β) χώρο για τις εργασίες τεμαχισμού, αποστέωσης και πρώτης συσκευασίας με θερμόμετρο ή καταγραφικό τηλεθερμόμετρο·	Καταγραφικό θερμόμετρο μπορεί να είναι είτε: α) ένα σταθερό μηχανικό καταγραφικό θερμόμετρο, είτε β) ένα φορητό μηχανικό καταγραφικό θερμόμετρο, με την προϋπόθεση ότι οι χώροι στους οποίους έγιναν οι καταγραφές μπορούν να κριθούν ικανοποιητικοί, είτε γ) ένα ηλεκτρικό καταγραφικό θερμόμετρο μέσα ή πολύ κοντά στο χώρο, εφοδιασμένο μ' ένα αισθητή εντός του χώρου. Το καταγραφικό τηλεθερμόμετρο είναι ένα ηλεκτρικό θερμόμετρο εξοπλισμένο με ένα ή περισσότερους αισθητήρες, ο οποίος συνδέεται με μία κεντρική μονάδα καταγραφής, η οποία συνήθως βρίσκεται σε κάποια απόσταση από το σημείο όπου γίνεται η μέτρηση της θερμοκρασίας. Σε όλες τις περιπτώσεις, η θερμοκρασία πρέπει να καταγράφεται ευκρινώς ή κατά τέτοιο τρόπο ώστε να παρέχει μηχανικά μια μόνιμη γραφική παράσταση ή ένα κατάλογο των θερμοκρασιών για κάθε στιγμή σ' έναν χώρο ή δωμάτιο. Πρέπει να είναι δυνατόν να προσδιοριστεί ο χρόνος και η ημερομηνία των καταγραφών. Η καταγραφή της θερμοκρασίας με το χέρι, ανεξάρτητα από το πόσο συχνά γίνεται, δεν είναι αποδεκτή. Στις περιπτώσεις που ένα καταγραφικό τηλεθερμόμετρο συνδέεται με σύστημα ηλεκτρονικών υπολογιστών, οι καταγραφές μπορεί να είναι συνεχείς ή διακοπτόμενες. Όταν οι καταγραφές είναι διακοπτόμενες πρέπει να γίνονται τουλάχιστον δύο φορές την ώρα.	Βλέπε επίσης κεφάλαιο III, σημείο 15 στοιχείο β) και σημείο 16 στοιχείο β)

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Όταν οι καταγραφές γίνονται κατά διαστήματα πρέπει να γίνονται τουλάχιστον δύο εβδομάδες για τους χώρους τεμαχισμού και ένα έτος για τις αποθήκες και πρέπει να είναι στη διάθεση του επίσημου κτηνίατρου. Όταν ένα τηλεθερμόμετρο έχει πολλούς αισθητήρες, πρέπει να μπορεί να προσδιοριστεί σε ποια καταγραφή αναφέρεται κάθε αισθητήρας.	
γ) χώρο για τις εργασίες δεύτερης συσκευασίας, εκτός από την περίπτωση στην οποία πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στο σημείο 62 του κεφαλαίου XI·	Η ψυκτική αλυσίδα πρέπει να διατηρηθεί· εφόσον η δεύτερη συσκευασία πραγματοποιείται σε ξεχωριστό χώρο πρέπει να υπάρξει εξασφάλιση ότι η θερμοκρασία του κρέατος δεν υπερβαίνει τις θερμοκρασίες που απαιτούνται στο σημείο 65. Ανεξάρτητα από το σημείο αυτό, στην περίπτωση που η δεύτερη συσκευασία γίνεται σε ξεχωριστό χώρο, πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του σημείου 62 στοιχεία ε) και στ). Όταν χρησιμοποιούνται μηχανές με ιμάντες πρέπει να λαμβάνονται κατάλληλα προληπτικά μέτρα για την αποφυγή μόλυνσης των κρεάτων.	
δ) χώρο για την εναποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας.	Όλοι οι χώροι για την εναποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας (συμπεριλαμβανομένων και των χώρων ενδιάμεσης εναποθήκευσης) πρέπει να πληρούν αυτές τις προϋποθέσεις. Πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τα υλικά πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, ενώ παράλληλα μπορεί να επιτραπεί η εναποθήκευση των εμπορικών σημάνσεων (ετικετών). Ωστόσο, με την προϋπόθεση ότι διατηρούν την προστατευτική τους κάλυψη σ' ολόκληρη τη διαδικασία εναποθήκευσης, τα υλικά πρώτης και δεύτερης συσκευασίας μπορούν να εναποθηκευτούν σε χώρο μαζί με άλλα τρόφιμα (με την προϋπόθεση ότι τα υλικά αυτά είναι συσκευασμένα και δεν αποσυσκευάζονται μέσα στο χώρο) και μαζί με καθαρά ενδύματα προστασίας, χαρτοπετσέτες και ρολά υγείας. Απαγορεύεται κάθε δραστηριότητα, εκτός από τη συγκέντρωση χαρτοκιβωτίων, συμπεριλαμβανομένης και της χρησιμοποίησης ως χώρου γκαράζ, χώρου συντήρησης ή εργαστηριακού χώρου. Ο χώρος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ως διάδρομος.	
ΚΕΦΑΛΑΙΟ III **Ειδικοί όροι εγκρίσεως των ψυκτικών χώρων εναποθήκευσης**	Για την εναποθήκευση του νωπού κρέατος σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 στοιχείο Δ, οι εργασίες σε ψυκτικούς χώρους πρέπει επίσης να είναι σύμφωνες με τις διατάξεις του άρθρου 8 και των κεφαλαίων IV, IX, X, XII, XIII και XIV. Οι προϋποθέσεις του κεφαλαίου III ισχύουν επίσης και για κάθε ψυκτικό χώρο, ο οποίος χρησιμοποιείται για την εναποθήκευση κρεάτων ψυγμένων ή κατεψυγμένων στα σφαγεία και στα εργαστήρια τεμαχισμού.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 στοιχείο Δ.
15. Εκτός από τους γενικούς όρους, οι χώροι όπου εναποθηκεύονται νωπά κρέατα, σύμφωνα με το κεφάλαιο XIII σημείο 65 πρώτη περίπτωση, πρέπει να έχουν τουλάχιστον:	Η πρώτη γραμμή του σημείου 65 αναφέρεται σε κρέας που έχει ψυχθεί, π.χ. κρέας σφαγίου που εναποθηκεύεται σε θερμοκρασία ίση ή κατώτερη των + 7 °C και παραπροϊόντα σε θερμοκρασία ίση ή κατώτερη των + 3 °C.	Σημείο 65.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
α) ψυκτικούς χώρους αρκετά ευρείς που μπορούν να καθαρίζονται εύκολα, στους οποίους μπορεί να εναποθηκεύεται νωπό κρέας κατά τέτοιο τρόπο ώστε να τηρούνται οι θερμοκρασίες που προβλέπονται στο εν λόγω σημείο 65 πρώτη περίπτωση	Το δάπεδο των αποθηκών κατεψυγμένου κρέατος πρέπει να είναι στεγανό, εύκολο να καθαρισθεί και να απολυμανθεί, να μην σήπτεται και να είναι κατασκευασμένο κατά τρόπο που να επιτρέπει την απορροή.	Σημείο 1 στοιχείο α).
	Πρέπει να προβλέπονται ανοξείδωτα υλικά έτσι ώστε ούτε το κρέας ούτε τα δοχεία κρέατος να έρχονται σε επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους.	Σημείο 4 στοιχείο β) δεύτερη περίπτωση.
	Πρέπει να διατηρηθεί ένα σύστημα που να επιτρέπει τον εντοπισμό των κρεάτων. Πρέπει να εξασφαλίζεται ο διαχωρισμός ανάμεσα στα κρέατα που προορίζονται για ενδοκοινοτικές συναλλαγές και τα άλλα κρέατα. Στην περίπτωση συσκευασίας άλλου κρέατος, απαιτείται ξεχωριστός χώρος.	
	Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ξύλινου εξοπλισμού εφόσον χρησιμοποιείται μόνο για την εναποθήκευση συσκευασμένου κρέατος που έχει ψυχθεί. Δεν επιτρέπονται οι ξύλινοι τοίχοι.	Σημείο 4 στοιχείο α). Σημείο 1 στοιχείο β).
β) θερμόμετρο ή καταγραφικό τηλεθερμόμετρο σε κάθε χώρο εναποθήκευσης.	Βλέπε σημείο 14 στοιχείο β) για μια εξήγηση του «καταγραφικού θερμόμετρου» και του «καταγραφικού τηλεθερμόμετρου».	Σημείο 14 στοιχείο β).
	Όπου οι ψυκτικές εγκαταστάσεις εναποθήκευσης χωρίζονται σε χώρους ή προθαλάμους, η τοποθέτηση καταγραφικών θερμομέτρων ή τηλεθερμομέτρων πρέπει να είναι επαρκής για να εξασφαλίζει τον έλεγχο ενιαίας θερμοκρασίας.	
16. Ανεξάρτητα από τους γενικούς όρους, οι χώροι όπου εναποθηκεύονται νωπά κρέατα, σύμφωνα με το σημείο 65 του κεφαλαίου XIII, δεύτερη περίπτωση, πρέπει να έχουν τουλάχιστον:	Η δεύτερη περίπτωση του σημείου 65 αναφέρεται στα κατεψυγμένα κρέατα που εναποθηκεύονται σε θερμοκρασία που δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη των −12 °C.	Σημείο 65.
α) ψυκτικούς χώρους αρκετά ευρείς, δυνάμενους να καθαρίζονται εύκολα, όπου μπορεί να εναποθηκεύεται το νωπό κρέας κατά τέτοιο τρόπο ώστε να τηρούνται οι θερμοκρασίες που προβλέπονται στο εν λόγω σημείο 65, δεύτερη περίπτωση	Τα δάπεδα των χώρων εναποθήκευσης για τα κατεψυγμένα κρέατα δεν χρειάζεται να είναι επικλινή ή να διαθέτουν σύστημα αποχέτευσης, πρέπει όμως να είναι αδιάβροχα, από άσηπτο υλικό και να μπορούν να καθαριστούν και να απολυμανθούν εύκολα.	Σημείο 1 στοιχείο α).
	Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ξύλινου εξοπλισμού μόνο για την εναποθήκευση συσκευασμένου κρέατος που έχει καταψυχθεί, συμπεριλαμβανομένων των ξύλινων τοίχων εφόσον αυτοί έχουν κατασκευασθεί και εγκριθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1983.	Σημείο 4 στοιχείο α). Σημείο 1 στοιχείο β).
	Πρέπει να προβλέπονται ανοξείδωτα υλικά έτσι ώστε ούτε το κρέας ούτε τα δοχεία κρέατος να έρχονται σε επαφή με το δάπεδο, τους τοίχους ή τις δοκούς.	Σημείο 4 στοιχείο β). δεύτερη περίπτωση.
	Πρέπει να γίνει εγκατάσταση ψυκτικού εξοπλισμού έτσι ώστε το κρέας και τα χαρτοκιβώτια κρέατος να μην μπορούν να έλθουν σε επαφή με αυτόν. Η δημιουργία πάγου είναι ανεπιθύμητη.	
	Πρέπει να προβλέπεται η διατήρηση ενός συστήματος που να επιτρέπει τον εντοπισμό των κρεάτων και να εξασφαλίζει το διαχωρισμό ανάμεσα στα κρέατα που προορίζονται για ενδοκοινοτικές συναλλαγές και τα άλλα κρέατα.	
β) θερμόμετρο ή καταγραφικό τηλεθερμόμετρο σε κάθε χώρο εναποθήκευσης.	Βλέπε σημείο 14 στοιχείο β) για μια εξήγηση του «καταγραφικού τηλεθερμόμετρου».	Σημείο 14 στοιχείο β).

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Όπου οι χώροι εναποθήκευσης χωρίζονται σε χώρους ή προθαλάμους ή τοποθέτηση καταγραφικών θερμόμετρων ή τηλεθερμόμετρων πρέπει να είναι επαρκής για να εξασφαλίζει τον έλεγχο της ενιαίας θερμοκρασίας.	
ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV **Υγιεινή του προσωπικού, των χώρων και του υλικού στις εγκαταστάσεις**	Οι διατάξεις του κεφαλαίου αυτού ισχύουν για όλες τις εγκαταστάσεις συμπεριλαμβανομένων των σφαγείων, των εργαστηρίων τεμαχισμού και των ψυκτικών χώρων εναποθήκευσης. Η επίβλεψη αποτελεί ευθύνη του επίσημου κτηνίατρου.	Σημείο 47 δεύτερη περίπτωση.
17. Απαιτείται η πλέον τέλεια καθαριότητα εκ μέρους του προσωπικού, καθώς και στους χώρους και στα υλικά:	Συνολικό καθάρισμα των χώρων νωπού κρέατος μπορεί να γίνει μόνο στο τέλος της εργάσιμης περιόδου όταν οι χώροι έχουν αδειάσει από νωπά κρέατα και, στην περίπτωση των χώρων σφαγής, όταν η αλυσίδα έχει ολοκληρωθεί. Το καθάρισμα των μαχαιριών, καλυμμάτων, χεριών κλπ. πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να μη πιτσιλίζεται το κρέας.	
	Η αλυσίδα σφαγής πρέπει να καθαρίζεται, να πλένεται και να απολυμαίνεται προ της σφαγής, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ.	
α) το προσωπικό πρέπει να φέρει κυρίως καθαρά ενδύματα εργασίας και κάλυμμα κεφαλής και ενδεχόμενα αυχένος. Το προσωπικό το οποίο ασχολείται με τη σφαγή των ζώων, την επεξεργασία ή το χειρισμό των νωπών κρεάτων οφείλει να πλένει και να απολυμαίνει συχνά τα χέρια κατά τη διάρκεια της ίδιας εργάσιμης μέρας, καθώς και σε κάθε ανάληψη εργασίας. Τα άτομα τα οποία ήλθαν σε επαφή με ασθενή ζώα ή μολυσμένο κρέας οφείλουν αμέσως να πλένουν επιμελώς τα χέρια και τους βραχίονες με ζεστό νερό, στη συνέχεια δε να τα απολυμαίνουν. Απαγορεύεται το κάπνισμα μέσα στους χώρους εργασίας και εναποθήκευσης·	Το προσωπικό συντήρησης, οι επισκέπτες, η διεύθυνση και οποιαδήποτε άλλα άτομα που εισέρχονται σε μια εγκατάσταση πρέπει να φορούν προστατευτικό ένδυμα καθώς και υποδήματα, και να αποφεύγουν τη μόλυνση του νωπού κρέατος.	
	Στους χώρους μεταποίησης του εκτεθειμένου νωπού κρέατος το προσωπικό πρέπει να φέρει στολή εργασίας και τα κατάλληλα υποδήματα εργασίας.	
	Πρέπει να είναι δυνατή η αναγνώριση των ενδυμάτων εργασίας (για παράδειγμα με ετικέτα) και να είναι ομοιόμορφα κατά προτίμηση. Πρέπει να καθαρίζονται αυστηρά από την εγκατάσταση ή από καθαριστήρια στα οποία απευθύνεται η εγκατάσταση.	
	Τα καλύμματα και τα γάντια πρέπει να αφαιρούνται πριν από την είσοδο στις τουαλέτες και στα εστιατόρια. Πρέπει να εξασφαλίζεται ότι με τις διαδικασίες των διακοπών εργασίας δεν προκαλείται ενδεχόμενη μόλυνση του νωπού κρέατος.	
	Γενικά δεν είναι δεκτό να φορούν γάντια οι εργαζόμενοι στο χώρο σφαγής, στους χώρους τεμαχισμού και κατάψυξης, εκτός εάν μπορεί να αποδειχθεί ότι δεν προκαλούν κίνδυνο υγιεινής στο νωπό κρέας. Εξαίρεση σ' αυτή τη γενική σύσταση μπορεί να περιλαμβάνει τα δικτυωτά γάντια για την προστασία των χεριών του προσωπικού από κινδύνους ατυχήματος, τα δικτυωτά γάντια με φόδρες για ανοξείδωτο ατσάλι και τα πλαστικά γάντια για να προστατεύουν τα χέρια του προσωπικού που χρησιμοποιεί σφάγια με πρώτη προστατευτική συσκευασία «anti-slip» ή για να καλύπτουν τραύματα.	
	Τα γάντια που χρησιμοποιούνται κατά τη μεταποίηση του εκτεθειμένου νωπού κρέατος πρέπει να είναι κατασκευασμένα από υλικά που επιτρέπουν τον καθαρισμό και την απολύμανσή τους σε ώρα εργασίας, και πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται κατά τη διάρκεια της εργάσιμης ημέρας και σε κάθε ανάληψη της εργασίας.	
	Τα καλύμματα της κεφαλής πρέπει να είναι μιας χρήσης ή να μπορούν να πλυθούν και πρέπει να καλύπτουν την κορυφή της κεφαλής.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Εφόσον χρειαστεί, τα υπόλοιπα μαλλιά πρέπει να καλύπτονται με ένα δίκτυ μαλλιών. Στα πλαίσια του παρόντος σημείου, οι χώροι εργασίας και εναποθήκευσης περιλαμβάνουν φωταγωγούς, ανελκυστήρες, διαδρόμους που έχουν κατευθείαν πρόσβαση στους χώρους εργασίας και εναποθήκευσης ή διαμέσου των οποίων διέρχονται προϊόντα. Εφόσον υπάρχουν συσκευές για τη διανομή ποτών και φαγητών, εκτός από τις βρύσες πόσιμου νερού αυτές πρέπει να βρίσκονται στα αποδυτήρια, στους κοινωνικούς χώρους ή στα γραφεία.	
β) δεν επιτρέπεται η είσοδος ζώων στις εγκαταστάσεις εκτός, στις περιπτώσεις σφαγείων, από ζώα που προορίζονται για σφαγή και, όσον αφορά τους περιβόλους αυτών των σφαγείων, από ζώα απαραίτητα για τη λειτουργία τους. Η καταστροφή των τρωκτικών, των εντόμων και οποιουδήποτε άλλου βλαβερού ζωυφίου πρέπει να πραγματοποιείται συστηματικά·	Πρέπει να ληφθούν κατάλληλα μέτρα για να παρεμποδίζεται η είσοδος ζώων, εκτός από αυτά που πρόκειται να σφαγούν ή αυτά που είναι αναγκαία για τη διαδικασία σφαγής. Ωστόσο θα επιτρέπεται η χρησιμοποίηση σκύλων για τον έλεγχο της πρόσβασης στην εγκατάσταση, εφόσον βρίσκονται κάτω από κατάλληλο έλεγχο.	
	Βλέπε επίσης σημείο 3, το οποίο προϋποθέτει ότι, επιπλέον από την καταστροφή των επιβλαβών ζώων, πρέπει να υπάρξουν κατάλληλες ρυθμίσεις για την προστασία από την είσοδο τέτοιων ζώων σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Οι θύρες χωρίς δίχτυ πρέπει να είναι πάντα κλειστές.	Σημείο 3.
γ) τα υλικά και τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία των κρεάτων πρέπει να διατηρούνται και να καθαρίζονται καλά. Πρέπει να καθαρίζονται επιμελώς και να απολυμαίνονται πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αυτής εργάσιμης ημέρας, καθώς και στο τέλος των εργασιών της ημέρας και πριν από την επαναχρησιμοποίησή τους, εφόσον έχουν ρυπανθεί.	Τα υλικά και τα εργαλεία πρέπει να καθαρίζονται πριν από την απολύμανσή τους. Τα υλικά και τα εργαλεία τα οποία έρχονται σε επαφή με το σφάγιο πριν από τη μετά τη σφαγή εξέταση υπόκεινται σε πρόσθετες απαιτήσεις καθαρισμού — βλέπε σημείο 29. Όλα τα άλλα υλικά και εργαλεία πρέπει να καθαριστούν και απολυμανθούν πολλές φορές την ημέρα. Οι χειρολαβές των μαχαιριών και οι τροχιστές πρέπει να καθαρίζονται. Η κόψη και η ένωση της λαβής με τη κόψη πρέπει να απολυμαίνονται τακτικά, και ολόκληρη η λαβή πρέπει ορισμένες φορές να απολυμαίνεται. Το βύθισμα των μαχαιριών και των άλλων εργαλείων σε ζεστό νερό και η άμεση εξαγωγή δεν μπορεί να θεωρηθεί απολύμανση, θεωρείται μόνο καθάρισμα. Ένα σύστημα «πολλαπλών μαχαιριών», σύμφωνα με το οποίο τα μαχαίρια παραμένουν στη συσκευή απολύμανσης ενώ το άλλο χρησιμοποιείται, ή οποιαδήποτε άλλη πρακτική εργασίας που εξασφαλίζει ικανοποιητικό χρόνο επαφής θα πρέπει να θεωρείται ότι πληροί τις προϋποθέσεις απολύμανσης. Τα μαχαίρια και τα άλλα εργαλεία πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό μέρος όταν δεν χρησιμοποιούνται.	
18. Οι χώροι, τα εργαλεία και το υλικό εργασίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς εκτός από την επεξεργασία του νωπού κρέατος. Ο όρος αυτός δεν ισχύει για το μεταφορικό υλικό το οποίο χρησιμοποιείται στους χώρους που αναφέρονται στο σημείο 16 στοιχείο α) του κεφαλαίου III όταν τα κρέατα συσκευάζονται σε δεύτερη συσκευασία. Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό των νωπών κρεάτων πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο γι' αυτόν το σκοπό.	Όλοι οι χώροι στους οποίους παρασκευάζονται τα προϊόντα με βάση το κρέας ή τα παρασκευάσματα κρέατος πρέπει να διαχωρίζονται σαφώς από τους χώρους στους οποίους νωπά κρέατα που προορίζονται για ενδοκοινοτικές συναλλαγές, παράγονται, αποτελούν αντικείμενο περαιτέρω επεξεργασίας ή εναποθηκεύονται. Τα υλικά για τα προϊόντα κρέατος δεν μπορούν να εναποθηκεύονται ή να μεταφέρονται διά μέσου των χώρων όπου γίνεται η επεξεργασία του νωπού κρέατος.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Βλέπε επίσης σημείο 66 σχετικά με το διαχωρισμό κατά τη διάρκεια της εναποθήκευσης.	
α) Ο κάτοχος, ο ιδιοκτήτης της εκμετάλλευσης ή ο αντιπρόσωπός του οφείλει να προβαίνει σε τακτικό έλεγχο της γενικής υγιεινής των συνθηκών παραγωγής στην εγκατάστασή του συμπεριλαμβανομένων και των μικροβιολογικών ελέγχων σύμφωνα με το τέταρτο εδάφιο. Οι έλεγχοι αυτοί πρέπει να γίνονται στα εργαλεία, στις εγκαταστάσεις και τις μηχανές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής και, εν ανάγκη, στα προϊόντα. Οφείλει εξάλλου να είναι σε θέση, κατόπιν αιτήσεως της επίσημης υπηρεσίας, να γνωστοποιεί στον επίσημο κτηνίατρο ή τους πραγματογνώμονες κτηνίατρους της Επιτροπής τη φύση, την περιοδικότητα και το αποτέλεσμα των πραγματοποιηθέντων προς το σκοπό αυτό ελέγχων, καθώς και, αν είναι αναγκαίο, το όνομα του εργαστηρίου που έκανε τον έλεγχο. Το είδος των ελέγχων αυτών, η συχνότητά τους καθώς και οι μέθοδοι δειγματοληψίας και βακτηριολογικού ελέγχου θα καθοριστούν σε έναν κώδικα ορθής υγιεινής πρακτικής που θα εκπονηθεί σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 16·		
β) Ο επίσημος κτηνίατρος προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στο στοιχείο α). Σε συνάρτηση με την ανάλυση αυτή, ο κτηνίατρος μπορεί να προβαίνει σε συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή στα προϊόντα. Τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών περιλαμβάνονται σε έκθεση, της οποίας τα συμπεράσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον κάτοχο της εκμετάλλευσης που φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.		
19. Τα κρέατα και το δοχεία που τα περιέχουν δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το δάπεδο.	Τα κρέατα, τα υλικά πρώτης και δεύτερης συσκευασίας και τα δοχεία κρεάτων δεν πρέπει να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή οποιοδήποτε κάλυμμα του δαπέδου, είτε μόνιμο είτε προσωρινό, πάνω στο οποίο μπορεί να περπατούν τα μέλη του προσωπικού. Εάν, από ατύχημα, κρέας έλθει σε επαφή με το δάπεδο, το τμήμα το οποίο άγγιξε στο δάπεδο πρέπει να αποχωριστεί με κόψιμο, εκτός εάν ολόκληρο το κομμάτι εξαιρεθεί από τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές. Επιτρέπεται η συσσώρευση των δοχείων που περιέχουν κρέας εφόσον δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης του περιεχομένου τους ή στο εσωτερικό του δοχείου στο κάτω μέρος.	Βλέπε επίσης σημείο 21, προσωρινά καλύμματα δαπέδων.
	Βλέπε επίσης σημείο 4 στοιχείο β) δεύτερη περίπτωση.	Σημείο 4 στοιχείο β) δεύτερη περίπτωση.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
20. Η χρήση πόσιμου νερού είναι επιβεβλημένη για όλες τις χρήσεις· ωστόσο, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την παραγωγη, ατμού, με 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 μολύνσεως των νωπών κρεάτων. 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.	Το πόσιμο νερό όπως προσδιορίζεται στο σημείο 6. Μη πόσιμο νερό μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για τη κατάσβεση φωτιάς (βλέπε σημείο 6). Οι δεξαμενές ζεματίσματος των χοίρων πρέπει να αδειάζονται και να γεμίζονται με καθαρό πόσιμο νερό καθημερινά.	Σημείο 6.
21. Απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδίων ή κάθε άλλου ανάλογου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και εναποθήκευσης νωπών κρεάτων.	Απαγορεύονται τα προσωρινά καλύμματα των δαπέδων στους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας ή εναποθήκευσης νωπού κρέατος (συμπεριλαμβανομένων των διαδρόμων και των χώρων εξαγωγής), συμπεριλαμβανομένων των πριονιδίων, των μικρών κομματιών ξύλου, των ροκανιδίων, των φύλλων χάρτου, του κανναβάτσου, της σισαλανής, της γιούτας και των κλωστικών χαλιών. Ο όρος αυτός δεν ισχύει για τους χώρους εναποθήκευσης δερμάτων, κεράτων, χηλών και τριχών των χοίρων [σημείο 13 στοιχείο γ)] ή για τον ειδικό χώρο εναποθήκευσης της κόπρου [σημείο 13 στοιχείο ια)].	
22. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να μην προσβάλλεται ο εξοπλισμός, τα εργαλεία επεξεργασίας και τα νωπά κρέατα. Μετά τη χρησιμοποίησή τους, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία επεξεργασίας πρέπει να ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό.		
23. Η επεξεργασία και ο χειρισμός των κρεάτων πρέπει να απαγορεύεται στα άτομα τα οποία δύνανται να τα μολύνουν.		
24. Ιατρικό πιστοποιητικό πρέπει να απαιτείται από κάθε άτομο που ασχολείται με την επεξεργασία νωπών κρεάτων. Αυτό πιστοποιεί ότι τίποτε δεν αντιτίθεται σ' αυτήν την απασχόληση. Το ιατρικό πιστοποιητικό πρέπει να ανανεώνεται κάθε χρόνο, εκτός εάν αναγνωρίζεται ένα άλλο πρόγραμμα ιατρικού ελέγχου του προσωπικού που να παρέχει ισοδύναμες εγγυήσεις σύμφωνα με τη διαδικασία που καθορίζεται στο άρθρο 16.	Το ιατρικό πιστοποιητικό πρέπει να εκδίδεται από ένα εγγεγραμμένο ειδικό του ιατρικού επαγγέλματος, όχι από το ενδιαφερόμενο άτομο, τον εργοδότη του ή ένα μέλος παραϊατρικού επαγγέλματος. Οι έρευνες, εξετάσεις ή αναλύσεις που είναι απαραίτητες για να στηρίξουν τη δήλωση που απαιτείται δεν καθορίζονται και οι επαγγελματικοί κανόνες επαφίενται στον αρμόδιο ιατρό. Το πιστοποιητικό πρέπει να ανανεώνεται σύμφωνα με τις διατάξεις που το καθορίζουν και πρέπει να είναι στη διάθεση του επίσημου κτηνίατρου προκειμένου να μπορέσει να εξασφαλίσει ότι δεν υπάρχει κανένα εμπόδιο γι' αυτήν την απασχόληση. Με τους όρους «κάθε άτομο που ασχολείται με την επεξεργασία νωπών κρεάτων» περιλαμβάνονται όλοι όσοι συμμετέχουν στη μεταποίηση του νωπού κρέατος, ανεξαρτήτως αν πρόκειται για μόνιμους εργάτες, καθώς και οι απασχολούμενοι με την περιτιλύξη, την συσκευασία και την αποθήκευση των εγκαταστάσεων. Δεν περιλαμβάνονται οι απασχολούμενοι στους χώρους σταβλισμού, οι οδηγοί οχημάτων ζώων, η διοίκηση και το προσωπικό καθαρισμού, το οποίο εισέρχεται μόνο μέσα στους χώρους νωπών κρεάτων εκτός των ωρών εργασίας. Επίσης εξαιρείται το προσωπικό στις ψυκτικές αποθήκες το οποίο επεξεργάζεται κατεψυγμένα χαρτοκιβώτια, δεδομένου ότι λαμβάνονται κατάλληλες προφυλάξεις για να μην υπάρχει περίπτωση να ανοιχθούν τα χαρτοκιβώτια και να εκτεθεί το νωπό κρέας.	Σημείο 10. Σημείο 23.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
ΚΕΦΑΛΑΙΟ V **Υγειονομική εξέταση προ της σφαγής**	Όλα τα κρέατα που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές πρέπει να προέρχονται από ζώα που έχουν κριθεί κατάλληλα για σφαγή μετά από υγειονομική εξέταση προ της σφαγής σύμφωνα με το κεφάλαιο αυτό.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο β). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο β). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Γ. Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Δ.
	Το κρέας ζώων τα οποία έχουν εξαιρεθεί από τη σφαγή σύμφωνα με το σημείο 28, πρέπει να εξαιρεθεί από τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο β).
25. Τα ζώα πρέπει να υποβάλλονται στην προ της σφαγής εξέταση την ημέρα της άφιξής τους στο σφαγείο ή πριν από την έναρξη της καθημερινής σφαγής. Ο έλεγχος πρέπει να επαναλαμβάνεται αμέσως πριν από τη σφαγή εάν το ζώο είχε ενσταβλισθεί αποβραδίς. Ο ασκών την εκμετάλλευση του σφαγείου ή ο εκπρόσωπός του οφείλουν να διευκολύνουν τις εργασίες υγειονομικής επιθεώρησης πριν από τη σφαγή, και ιδίως οποιοδήποτε χειρισμό θεωρείται απαραίτητος. Κάθε ζώο που προορίζεται προς σφαγή πρέπει να φέρει αναγνωριστικό σήμα, ώστε να δίνεται η δυνατότητα στην αρμόδια αρχή να καθορίζει την καταγωγή του.	Στην περίπτωση που άλλα ζώα σφάζονται την ίδια στιγμή μαζί με τα ζώα που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές πρέπει να έχουν υποβληθεί στην ίδια διαδικασία κτηνιατρικής εξέτασης προ της σφαγής. Ο διαχωρισμός από το κρέας που προορίζεται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές κατά τη διάρκεια της σφαγής πρέπει να τηρείται και η αλυσίδα σφαγής πρέπει να εκκενώνεται πλήρως. Επίσης ο χώρος σφαγής και ο εξοπλισμός πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται προτού μπορέσει να αρχίσει η σφαγή ζώων που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές. Βλέπε επίσης σημείο 13 στοιχείο ε), σφαγή άρρωστων και ύποπτων ζώων.	
26. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να διενεργεί την προ της σφαγής εξέταση σύμφωνα με τους κανόνες της επιστήμης του, υπό κατάλληλες συνθήκες φωτισμού.	Η παρούσα οδηγία δεν αποκλείει την κατάταξη των ζώων σε ομάδες ή το διαχωρισμό ζώων που πρόκειται να αποτελέσουν αντικείμενο ιδιαίτερης προσοχής πριν από την πραγματοποίηση της κτηνιατρικής εξέτασης. Αυτή η προεκλογή μπορεί να πραγματοποιηθεί από βοηθούς ή από το προσωπικό του σφαγείου.	
	Ωστόσο, δεν υπάρχει πρόβλεψη σ' αυτή την οδηγία, η οποία να μειώνει την αναγκαιότητα για τον επίσημο κτηνίατρο να εξετάσει όλα τα ζώα, είτε έχουν διαχωριστεί είτε όχι.	Βλέπε σημείο 1 στοιχείο στ) σχετικά με τις απαιτήσεις φωτισμού.
	Ο επίσημος κτηνίατρος δεν μπορεί να μεταβιβάσει τα καθήκοντά του σχετικά με την προ της σφαγής υγειονομική εξέταση.	
	Προκειμένου να εξασφαλιστεί η τήρηση των προϋποθέσεων της οδηγίας αυτής, ιδιαίτερα:	
	1) η εξαίρεση των κρεάτων από ζώα που δεν έχουν κριθεί κατάλληλα για σφαγή (δηλαδή τα ζώα αυτά, τα οποία σύμφωνα με το σημείο 28 δεν μπορούν να αποτελέσουν αντικείμενο σφαγής)·	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο β).
	2) η προϋπόθεση για ξεχωριστή σφαγή των άρρωστων και ύποπτων ζώων·	Σημείο 13 στοιχείο ε).
	3) ο χρόνος της υγειονομικής εξέτασης πριν από τη σφαγή·	Σημείο 15.
	4) η προϋπόθεση ανάπαυσης των κουρασμένων και εκνευρισμένων ζώων, στα πλαίσια της απόφασης του επίσημου κτηνίατρου,	Σημείο 28 στοιχείο β).

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	ο επίσημος κτηνίατρος θα πρέπει να παρέχει ένα ορισμένο αριθμό γραπτών ενδείξεων της ημέρας και του χρόνου που πραγματοποιήθηκε η προ της σφαγής υγειονομική εξέταση (και, εάν χρειαστεί, επανεξέταση). Οι ενδείξεις αυτές θα μπορούσαν να καταγραφούν σε μια καρτέλα βάρους ή αναμονής, ή οποιοδήποτε άλλο επίσημο ή εμπορικό έγγραφο που συνοδεύει το ζώο κατά την άφιξη και θα μπορούσε να περιλαμβάνει παρατηρήσεις.	
27. Η εξέταση πρέπει να διευκρινίζει:		
α) αν τα ζώα έχουν προσβληθεί από ασθένεια μεταδοτική στον άνθρωπο και στα ζώα, ή αν παρουσιάζουν συμπτώματα, ή ευρίσκονται σε γενική κατάσταση που δημιουργεί φόβους εμφάνισης τέτοιας ασθένειας·		
β) αν παρουσιάζουν συμπτώματα ασθενείας ή διαταραχής της γενικής τους κατάστασης που να μπορεί να καταστήσει τα κρέατα ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση· κατά την εξέταση πρέπει επίσης να ερευνάται κάθε σημάδι που δείχνει ότι στα ζώα είχαν χορηγηθεί ουσίες με φαρμακολογική δράση ή ότι το ζώο κατανάλωσε ουσίες που είναι δυνατό να καταστήσουν το κρέας επικίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία·		
γ) αν ευρίσκονται σε κατάσταση κόπωσης, διέγερσης ή είναι τραυματισμένα.		
28. Δεν μπορούν να σφάζονται τα ζώα:		
α) τα οποία παρουσιάζουν μία από τις εκδηλώσεις που αναφέρονται στο σημείο 27 στοιχεία α) και β)·	Τέτοια ζώα πρέπει να σφάζονται ξεχωριστά σύμφωνα με το σημείο 13 (στοιχείο ε).	Σημείο 13 στοιχείο ε).
β) τα οποία δεν έχουν αναπαυθεί για επαρκές χρονικό διάστημα, εκτός αντίθετης απόφασης του κτηνίατρου, για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές, δεν μπορεί να είναι μικρότερο των 24 ωρών, για τα ζώα που βρίσκονται σε κατάσταση κόπωσης ή διέγερσης·		Σημείο 10.
γ) στα οποία έχει διαπιστωθεί φυματίωση υπό οποιαδήποτε μορφή.	Νωπά κρέατα που προέρχονται από ζώα τα οποία έχουν υποδειχθεί σαν μολυσμένα ή θεωρούνται ότι έχουν μολυνθεί μετά από δοκιμή φυματίνης ή μετά από κλινική εξέταση δεν θα μπορούν να αποτελέσουν αντικείμενο ενδοκοινοτικών συναλλαγών.	Άρθρο 5 στοιχείο στ).
ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI **Υγιεινή της σφαγής και του τεμαχισμού**		Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο γ).
29. Τα ζώα σφαγής που εισάγονται στους χώρους σφαγής πρέπει να σφάζονται αμέσως και οι εργασίες αφαίμαξης, εκδοράς ή αφαίρεσης των τριχών, αφαίρεσης των άκρων και άλλων τμημάτων για το σχηματισμό του σφάγιου και οι εργασίες εκσπλαχνισμού πρέπει να διενεργούνται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση των κρεάτων.	Η αποφυγή μόλυνσης του κρέατος είναι τεράστιας σημασίας. Αν τα ζώα κατά την άφιξή τους στο χώρο σφαγής είναι πολύ βρώμικα, μπορεί να πλυθούν, με την προϋπόθεση ότι υπάρχει αρκετός χρόνος για στέγνωμα προ της σφαγής, για να αποφευχθεί η μόλυνση του σφάγιου κατά τη διάρκεια της εκδοράς ή του τεμαχισμού.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Μετά την πρώτη τομή του δέρματος, τα εκτεθειμένα τεμάχια του σφάγιου δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με κανένα τεμάχιο άλλου σφάγιου μέχρις ότου ολοκληρωθεί η μετά τη σφαγή υγειονομική εξέταση (δηλαδή μέχρι να ολοκληρωθούν οι εργασίες που αναφέρονται στο σημείο 34 και το κεφάλαιο VII), εκτός από τη περίπτωση αυτή, όταν η πρώτη τομή δεν αφήσει εκτεθειμένες τις υποδόριες πτυχές του δέρματος ή τις επιφάνειες των μυών, τα σφάγια μπορούν να αγγίξουν το ένα το άλλο κατά τη διάρκεια της αφαίμαξης και τα σφάγια χοίρων μπορούν ν' αγγίξουν το ένα το άλλο κατά τη διάρκεια του ζεματίσματος και της αποτρίχωσης. Πριν από την ολοκλήρωση της εξέτασης μετά τη σφαγή έμμεση επαφή ανάμεσα στα σφάγια διαμέσου των θέσεων του προσωπικού, των εξέδρων εργασίας κλπ. πρέπει να αποφεύγεται, εκτός αν υπάρχουν κατάλληλες ρυθμίσεις, όπως συνεχής ροή πόσιμου νερού σε λεία και μη πορώδη επιφάνεια, ώστε να αποφεύγεται η δυνατότητα μόλυνσης. Ο κινητός εξοπλισμός, τα εργαλεία κλπ. πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εάν έχουν μολυνθεί πριν από την επαναχρησιμοποίησή τους.	
	Οι κανόνες αυτοί πρέπει να τηρούνται τόσο από τους επιθεωρητές όσο και από το προσωπικό. Θα πρέπει να ληφθούν κατάλληλα μέτρα για να αποφευχθεί η μόλυνση του κρέατος από τους εργαζόμενους και τα εργαλεία τους. Οποιαδήποτε εργαλεία που έχουν έλθει σε επαφή με την εξωτερική επιφάνεια δερμάτων και δέρματος χοίρου που δεν έχει υποστεί αποτρίχωση, περιεχόμενα εντέρων, περιττώματα, ούρα, χολή, γάλα και αποστήματα ή άλλες κακώσεις πρέπει να θεωρούνται σαν μολυσμένα και πρέπει να καθαριστούν και να απολυμανθούν πριν μπορέσουν να χρησιμοποιηθούν ξανά για τα νωπά κρέατα. Ιδιαίτερα τα μαχαίρια που χρησιμοποιούνται για αιχμηρά χτυπήματα και την εκδορά, οι κόπτες ταρσών, ο εξοπλισμός για τα άνοιγμα της θωρακικής κοιλότητας, το διαχωρισμό των σφάγιων και την αφαίρεση των κεφαλών καθώς και οι καθετήρες ακινητοποίησης που έρχονται σε επαφή με τα δέρματα και τα κρέατα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται μετά τη χρησιμοποίησή του μεταξύ ζώων.	
	Επιτρέπεται και κάθε λειτουργική πρακτική η οποία να εξασφαλίζει επαρκή χρόνο επαφής για απολύμανση. Ένα σύστημα «πολλαπλών μαχαιριών» (ένα που χρησιμοποιείται και άλλα που βρίσκονται μέσα στον εξοπλισμό απολύμανσης) πληροί τις προϋποθέσεις αυτές κατά τον καλύτερο τρόπο.	Βλέπε σημείο 17 στοιχείο γ)
	Κατά τη διάρκεια του εκσπλαχνισμού πρέπει να λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για την πρόληψη μόλυνσης του σφάγιου με περιεχόμενα εντέρων, για παράδειγμα: η κένωση του ορθού εντέρου (π.χ. κένωση του ορθού εντέρου πιέζοντας το περιεχόμενο πίσω στο έντερο), το δέσιμο και το περιτύλιγμα των τυφλών εντέρων, το δέσιμο και το περιτύλιγμα του οισοφάγου, το κλείσιμο των εντέρων με πλαστικούς συνδετήρες κλπ.	
	Η μόλυνση του κρέατος με λύματα ή με κατάβρεξη από γάλα και ούρα πρέπει να αποφεύγεται. Ιδιαίτερα οι υδροσωλήνες με πίεση μπορούν μόνο να χρησιμοποιούνται στα διαλείμματα εργασίας, όταν δεν υπάρχει εκτεθειμένο νωπό κρέας στην αλυσίδα.	
	Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στην αποφυγή μόλυνσης του νωπού κρέατος κατά τη διάρκεια της μετακίνησης υλικού που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση από την αλυσίδα σφαγής.	
	Υλικό που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση δεν θα πρέπει να μετακινείται κατά μήκος ή πλησίον της	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	αλυσίδας. Η μετακίνηση θα πρέπει να γίνεται μακριά από την αλυσίδα από αναγνωρισμένους αγωγούς που οδηγούν όσο το δυνατό πιο άμεσα γίνεται προς τον καθορισμένο χώρο για την εναποθήκευση τέτοιων υλικών στο ρυπαρότερο τέλος της αλυσίδας σφαγής. Συνιστάται η χρήση χοανών αποκομιδής. Ωστόσο, όταν ανακαλυφθεί ότι το υλικό είναι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, μπορεί να χρειασθεί η απομάκρυνσή του από ή κοντά από την αλυσίδα. Πρέπει να δίδεται προσοχή ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση νωπού κρέατος με την απομάκρυνση αυτή. Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μετακίνηση ολόκληρου αυτού του υλικού πρέπει να είναι καθαρά. Πρέπει να παρέχονται κατάλληλες διευκολύνσεις για το διαχωρισμό δεσμευμένων σφάγιων και οι διευκολύνσεις αυτές πρέπει να περιλαμβάνουν μέσα απομάκρυνσης κατασχομένων σφάγιων από τη δοκό χωρίς να μολυνθούν τα διπλανά σφάγια τα οποία μπορούν να επανέλθουν στην αλυσίδα μετά από επανεξέταση. Εάν κάποια σφάγια (εκτός των σφάγιων χοίρων) ή κρέατα είναι μολυσμένα, η μόλυνση πρέπει να αφαιρεθεί με απόξεση και όχι με κατάβρεξη. Η κατάβρεξη ή το ξέπλυμα των σφάγιων από τη στιγμή της αναισθητοποίησης μέχρι την ολοκλήρωση της μετά τη σφαγή υγειονομικής εξέτασης (δηλαδή, μέχρι να ολοκληρωθούν οι εργασίες που απαιτούνται στο σημείο 34 και το κεφάλαιο VII, δεν θεωρείται ότι πληρούν τις απαιτήσεις της οδηγίας σύμφωνα με τις οποίες ο τεμαχισμός και ο εκσπλαχνισμός πρέπει να πραγματοποιούνται έτσι ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του νωπού κρέατος. Ωστόσο είναι δυνατόν να ξεπλένονται ή να καταβρέχονται τα σφάγια με πόσιμο νερό όπως περιγράφεται και με τις επιφυλάξεις που αναφέρονται στις παρούσες κατευθυντήριες γραμμές ως προς το σημείο 2 στοιχείο α). Επιπλέον, τα σφάγια μπορεί να πλυθούν ή να καταβρεχθούν με πόσιμο νερό μετά την ολοκλήρωση της υγειονομικής εξέτασης μετά τη σφαγή και πριν εισαχθούν στους ψυκτικούς χώρους με την προϋπόθεση ότι αυτό μπορεί να γίνει χωρίς περίβρεξη· τα σφάγια δεν επιτρέπεται να καθαρίζονται και να καταιονίζονται αφού έχουν εισέλθει στους χώρους κατάψυξης, εκτός εάν έχουν ληφθεί προληπτικά μέτρα για να αποτραπεί η μόλυνση του νωπού κρέατος από σκωρία, μούχλα ή οιοδήποτε δυσμενές αποτέλεσμα της χρήσης νερού.	
30. Η αφαίμαξη πρέπει να είναι πλήρης. Το αίμα που προορίζεται για την ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να συλλέγεται μέσα σε τελείως καθαρά δοχεία. Δεν επιτρέπεται να κτυπηθεί με το χέρι παρά μόνο με εργαλεία σύμφωνα με τις απαιτήσεις της υγιεινής.	Οι όροι για την υγιεινή επεξεργασία του αίματος πρόκειται να καθοριστούν, από τη Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή [βλέπε άρθρο 5 στοιχείο ια)]. Προσωρινά, το αίμα μπορεί να αποτελεί αντικείμενο συναλλαγών ανάμεσα στα κράτη μέλη εφόσον το κράτος μέλος που εισάγει, επιτρέπει παρέκκλιση από το άρθρο 6 παράγραφος 1 σημείο iii), οποιαδήποτε όμως ποσότητα αίματος αποτελεί το αντικείμενο συναλλαγής πρέπει τουλάχιστον να πληροί τις προϋποθέσεις αυτού του σημείου.	
31. Εκτός των χοίρων και με την επιφύλαξη του σημείου 40 Δ στοιχείο α) δεύτερη φράση, η άμεσος και πλήρης εκδορά είναι υποχρεωτική. Οι χοίροι εφόσον δεν έχουν υποστεί εκδορά, πρέπει αμέσως να αποτριχώνονται. Για την εργασία αυτή μπορούν να χρησιμοποιηθούν απορρυπαντικά (adjuvents), με την προϋπόθεση ότι μετά οι χοίροι ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό.	Βλέπε σημείο 13 στοιχείο β) για λεπτομέρειες των διευκολύνσεων που απαιτούνται για την αποτρίχωση των χοίρων. Οι χοίροι πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη αποτρίχωση ή να έχει ολοκληρωθεί η εκδορά πριν από τον εκσπλαχνισμό. Ωστόσο, επιτρέπεται η τμηματική εκδορά των χοίρων με την προϋπόθεση ότι το τμήμα του δέρματος που δεν έχει αφαιρεθεί από το σφάγιο, αποτριχώνεται πριν από την εκδορά.	Σημείο 13 στοιχείο β).

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
32. Ο εκσπλαχνισμός πρέπει να διενεργείται αμέσως και να τελειώνει το αργότερο σε 45 λεπτά μετά την αναισθητοποίηση ή, εφόσον επιβάλλεται για λόγους θρησκευτικούς, μισή ώρα μετά την αφαίμαξη. Οι πνεύμονες, η καρδιά, το ήπαρ, τα νεφρά, η σπλήνα και ο μεσοθωράκιος υμένας μπορούν είτε να αφαιρούνται είτε να παραμένουν συνδεδεμένοι με το σφάγιο διά μέσου των φυσικών τους συνδέσμων. Αν αφαιρούνται, πρέπει να φέρουν αριθμό ή οποιοδήποτε άλλο στοιχείο αναγνώρισης, το οποίο παρέχει τη διαβεβαίωση ότι ανήκουν στο σφάγιο· το ίδιο ισχύει επίσης για την κεφαλή, τη γλώσσα, τον εντερικό σωλήνα και κάθε άλλο τμήμα του ζώου που είναι απαραίτητο για την επιθεώρηση ή ενδεχομένως απαραίτητο για τους ελέγχους που προβλέπονται στην οδηγία 86/469/ΕΟΚ του Συμβουλίου [1]. Τα προαναφερθέντα τμήματα πρέπει να ευρίσκονται κοντά στο σφάγιο μέχρι το τέλος της επιθεώρησης. Πάντως, εφόσον δεν εμφανίζει ίχνη παθολογίας ή κακώσεων, το πέος μπορεί να απομακρύνεται αμέσως. Για όλα τα είδη, τα νεφρά πρέπει να έχουν απαλλαγεί από το στρώμα λίπους που τα περιβάλλει και, στην περίπτωση των βοοειδών και των χοίρων καθώς και των μονόπλων, πρέπει να αφαιρείται και η περινεφρική κάψα.	Η αλυσίδα δεν χρειάζεται να καθαριστεί κατά τη διάρκεια των διαλειμμάτων με την προϋπόθεση ότι τα διαλείμματα δεν επηρεάζουν το χρονικό όριο των 45 λεπτών. Η επιθεώρηση είναι πλήρης όταν οι εργασίες που προβλέπονται στο σημείο 34 και στο κεφάλαιο VII ολοκληρώνονται στο σύνολό τους. Ο συσχετισμός πρέπει να μπορεί να αποδειχθεί. Οι κεφαλές και τα σπλάχνα που μένουν πρέπει να μπορούν να αναγνωριστούν σε σχέση με το σφάγιο μέχρι να ολοκληρωθεί η μετά τη σφαγή υγειονομική εξέταση, δηλαδή όταν ολοκληρωθούν οι εργασίες του σημείου 34 και του κεφαλαίου VII.	
33. Απαγορεύεται το κάρφωμα των μαχαιριών στα κρέατα, ο καθαρισμός των κρεάτων με ύφασμα ή άλλα υλικά και η εμφύσηση. Εντούτοις, η εμφύσηση οργάνου, εφόσον επιβάλλεται για θρησκευτικούς λόγους, δύναται να επιτρέπεται αλλά το όργανο αυτό πρέπει να αποσύρεται από τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.	Η εμφύσηση των οργάνων, π.χ. πνευμόνων, κυστών, επιτρέπεται για θρησκευτικούς λόγους, με την προϋπόθεση ότι τα όργανα αυτά δεν διατίθενται στο ενδοκοινοτικό εμπόριο. Απαγορεύεται η εμφύσηση για άλλους σκοπούς, όπως: 1) η διευκόλυνση της εκδοράς των προβάτων με εμφύση· 2) η αποφυγή εισπνοής με νερό ζεματίσματος λόγω εμφύσησης των ενδοπλευρικών χώρων/κοιλοτήτων των χοίρων· 3) η εμφύση των κεφαλών ή των ποδιών των μόσχων για αισθητικούς λόγους. Απαγορεύεται επίσης ο καθαρισμός του κρέατος με άλλα υλικά όπως βούρτσες, μάκτρα, ξύστρες από καουτσούκ ή γλώσσες βοοειδών. *Σημείωση:* Οι προϋποθέσεις αυτού του σημείου πρέπει επίσης να ισχύουν και για τους χώρους τεμαχισμού.	
34. Τα σφάγια των μονόπλων, των χοίρων ηλικίας άνω των 4 εβδομάδων και των βοοειδών ηλικίας άνω των 6 μηνών πρέπει να παρουσιάζονται στην επιθεώρηση τεμαχισμένα σε ημίσεα διά τομής κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης. Αν οι ανάγκες της επιθεώρησης το απαιτούν, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επιβάλλει τον κατά μήκος τεμαχισμό της κεφαλής και του σφάγιου κάθε ζώου.	Οι βούβαλοι πρέπει να αποτελούν το αντικείμενο επεξεργασίας όπως τα βοοειδή. Εφόσον οι κεφαλές δεν έχουν τεμαχιστεί, οι επιθεωρήσεις που απαιτούνται από τα σημεία 40Α στοιχείο α), Β στοιχείο α), Γ στοιχείο α), Δ στοιχείο α) και Ε στοιχείο α) πρέπει να μπορούν να αποδειχθούν.	

[1] ΕΕ αριθ. L της 26. 9. 1986, σ. 36.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
35. Μέχρι το τέλος της επιθεώρησης, απαγορεύεται ο τεμαχισμός του σφάγιου, η αφαίρεση ή η επεξεργασία οποιουδήποτε τμήματος του σφαγμένου ζώου.	Τα δέρματα, τα κέρατα, οι χηλές και οι τρίχες των χοίρων μπορούν να μεταφερθούν σε ειδικούς χώρους εναποθήκευσης πριν από την ολοκλήρωση της μετά τη σφαγή υγειονομική εξέταση, εκεί όπου όμως οι επιθεωρήσεις των ποδιών και των ρυγχών απαιτούνται για λόγους υγιεινής των ζώων, πρέπει να συνδυάζονται έτσι ώστε να μπορούν να συσχετιστούν με το σφάγιο. Στις αγελάδες εφόσον οι μαστοί ή η μήτρα προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να τέμνονται. Οι τομές αυτές δεν πρέπει να γίνονται κοντά στα εκτεθειμένα νωπά κρέατα.	
36. Τα δεσμευθέντα ή κατασχεθέντα κρέατα, τα στομάχια, τα έντερα και τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα πρέπει να τοποθετούνται αμέσως, μόλις αυτό καταστεί δυνατό, σε ειδικούς εξοπλισμούς.	Τα «μη εδώδιμα υποπροϊόντα» περιλαμβάνουν κάθε τμήμα του ζώου που δεν μπορεί να καταναλωθεί ή απορρίπτεται σαν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση (εκτός από τα κατασχεθέντα κρέατα). Θα πρέπει να υπάρχει μια ξεχωριστή αλυσίδα για τη μετακίνηση των δεσμευθέντων σφάγιων που να οδηγεί κατευθείαν στις εγκαταστάσεις δεσμευθέντος κρέατος. Η διαδικασία αυτή θα πρέπει να αφήνει το χώρο της κανονικής αλυσίδας αμέσως μετά την ολοκλήρωσή της μετά τη σφαγή επιθεώρησης (δηλαδή όταν ολοκληρωθούν οι εργασίες του σημείου 34 και του κεφαλαίου VII), μπορεί όμως να αφήνει την κανονική αλυσίδα μετά από το ζύγισμα με την προϋπόθεση ότι η επαφή ανάμεσα στα σφάγια κατά τη διάρκεια του ζυγίσματος αποφεύγεται. Η αλυσίδα αυτή δεν πρέπει να διασχίζει κατά μήκος ή να πλησιάζει την κανονική αλυσίδα. Είναι προτιμότερη μια απόκλιση για επανεξέταση στην περίπτωση που οι ενώσεις της αλυσίδας επιτρέπουν τη μετακίνηση του κατασχεθέντος κρέατος προς τις εγκαταστάσεις κατασχεθέντων κρεάτων και προς τους χώρους τεμαχισμού ακατάλληλων κρεάτων ή εναποθήκευσης ακατάλληλων κρεάτων. Εκεί όπου δεν είναι δυνατή η εγκατάσταση μιας ξεχωριστής αλυσίδας για τη μετακίνηση των κατασχεθέντων κρεάτων προς τις ειδικές εγκαταστάσεις, τέτοια κρέατα πρέπει να μετακινούνται κατά μήκος της κανονικής αλυσίδας με την προϋπόθεση ότι υπάρχει μηχανικό σύστημα που να προλαμβάνει την επαφή ανάμεσα στα σφάγια πάνω στην αλυσίδα. Η μετακίνηση κατασχεθέντων σφάγιων κατά μήκος της κανονικής αλυσίδας χωρίς μηχανικό σύστημα που να εξασφαλίζει το διαχωρισμό των σφάγιων μπορεί να επιτραπεί με την προϋπόθεση ότι τα κατασχεθέντα κρέατα μετακινούνται προς τις ειδικές εγκαταστάσεις κατά τη διάρκεια των διαλειμμάτων εργασίας και ότι υπάρχουν επαρκή εργάσιμα διαλείμματα που να εξασφαλίζουν ότι δεν υπάρχει υπέρβαση των προθεσμιών κατά τη μετακίνηση των δεσμευθέντων σφάγιων. Η επαφή ανάμεσα στα δεσμευθέντα σφάγια και η επαφή με τα κανονικά σφάγια πρέπει να προλαμβάνεται. Στην περίπτωση αυτή, θα πρέπει να προβλεφθούν κατάλληλες εγκαταστάσεις για τη μετακίνηση δεσμευθέντων σφάγιων όταν η αλυσίδα εκσυγχρονίζεται ή αναδιοργανώνεται.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Τα κατασχεθέντα κρέατα πρέπει να μεταφέρονται άμεσα και να εναποθηκεύονται σε χώρους ή δοχεία που κλειδώνουν. Τα μη εδώδιμα υλικά πρέπει να μεταφέρονται στους χώρους ή τα δοχεία που προβλέπονται στο σημείο 4 στοιχείο δ).	Σημείο 4 στοιχείο δ).
	Οι στόμαχοι και τα έντερα πρέπει να μεταφέρονται στους χώρους που προβλέπονται στο σημείο 13 στοιχείο γ).	
	Για τις εγκαταστάσεις που απαιτούνται στους χώρους τεμαχισμού [βλέπε σημείο 4 στοιχείο δ)].	Σημείο 4 στοιχείο δ).
37. Αν το αίμα ή τα παραπροϊόντα περισσότερων ζώων συλλέγονται μέσα στο ίδιο δοχείο, πριν συμπληρωθεί η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, όλο το περιεχόμενο αυτό πρέπει να αποκλείεται από τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές, εφόσον τα σφάγια ενός από τα ζώα αυτά έχει κριθεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.	Εκεί όπου συγκεντρώνονται και συσκευάζονται τα παραπροϊόντα, οι στόμαχοι και τα έντερα θα πρέπει να συγκεντρώνονται σε ξεχωριστά δοχεία από τα άλλα παραπροϊόντα που μπορούν να καταναλωθούν.	
	Εφόσον ένα σφάγιο δεσμεύεται, όταν λόγος δέσμευσης του σφάγιου τεκμηριώνεται, τα παραπροϊόντα θα πρέπει να δεσμεύονται επίσης μέχρι να ληφθεί τελική απόφαση για το σφάγιο ή μέχρι να θεωρηθεί το σφάγιο ακατάλληλο.	
	Τα εντόσθια μπορούν να συγκεντρωθούν μόνον όταν ολοκληρωθεί ο μετά τη σφαγή έλεγχος των υπό συγκέντρωση μεμονωμένων οργάνων	
ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII **Υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή**	Όλα τα κρέατα που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές πρέπει να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή από επίσημο κτηνίατρο σύμφωνα με το κεφάλαιο αυτό και να μην παρουσιάζουν καμιά αλλαγή, εκτός από τις τραυματικές αλλοιώσεις που προκαλούνται λίγο πριν από τη σφαγή, ή εντοπισμένα ελαττώματα διάπλασης ή αλλαγές, εφόσον έχει διαπιστωθεί, εν ανάγκη με τις κατάλληλες εργαστηριακές εξετάσεις, ότι δεν καθιστούν το σφάγιο και τα αντίστοιχα παραπροϊόντα ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση ή επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία. Τα τμήματα του σφάγιου ή τα παραπροϊόντα με τραυματικές αλλοιώσεις που προκαλούνται λίγο πριν από τη σφαγή, ελαττώματα διάπλασης, τοπικές αλλαγές ή ρύπανση εντοπισμένα πρέπει να απομακρυνθούν μετά τον έλεγχο με αποκοπή και να εξαιρεθούν από τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές. Το υπόλοιπο σφάγιο ή τα παραπροϊόντα που εναπομένουν πρέπει να επανεξεταστούν πριν δηλωθούν κατάλληλα για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο δ). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο δ). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Γ. Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Δ. Άρθρο 5 στοιχείο η).
	Για τη διενέργεια της επιθεώρησης μετά τη σφαγή, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επικουρείται από βοηθούς υπό τον έλεγχο και την ευθύνη του.	Άρθρο 3 παράγραφος 3.
	Οι λεπτομέρειες της επικούρησης αυτής και οι λεπτομέρειες σχετικά με τα επαγγελματικά προσόντα των βοηθών και τις δραστηριότητες που πρέπει να ασκούν δεν έχουν ακόμη καθοριστεί.	
38. Όλα τα τμήματα του ζώου, συμπεριλαμβανομένου και του αίματος, πρέπει να υποβάλλονται σε επιθεώρηση αμέσως μετά τη σφαγή, για να εξακριβώνεται αν το κρέας είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.	Βλέπε επίσης σημείο 35 σχετικά με την αφαίρεση τμημάτων.	Σημείο 35.
39. Η επιθεώρηση μετά τη σφαγή πρέπει να περιλαμβάνει:		
α) τη μικροσκοπική εξέταση του σφαγμένου ζώου και των οργάνων του	Συμπεριλαμβανομένων του σφάγιου, του μαστού και της μήτρας.	
	Πρέπει επίσης να εξεταστούν οι ουρές των χοίρων, για το αν υπάρχουν ενδείξεις δαγκωμάτων της ουράς ή άλλα προβλήματα.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
β) την ψηλάφιση των οργάνων που αναφέρεται στο σημείο 40 και της μήτρας εφόσον το κρίνει αναγκαίο ο επίσημος κτηνίατρος·		
γ) τις τομές ορισμένων οργάνων και λεμφογαγγλίων και της μήτρας λαμβανομένων υπόψη των συμπερασμάτων του επίσημου κτηνίατρου. Εάν κατά τη μακροσκοπική εξέταση ή την ψηλάφιση ορισμένων οργάνων διαπιστωθεί ότι το ζώο έχει κακώσεις δυνάμενες να προκαλέσουν τη μόλυνση των σφάγιων, του εξοπλισμού, του προσωπικού ή των χώρων εργασίας, τα όργανα αυτά δεν πρέπει να τέμνονται στο χώρο σφαγής ή σε άλλο χώρο της εγκατάστασης όπου δύναται να μολυνθούν τα νωπά κρέατα·		
δ) την αναζήτηση ανωμαλιών σύστασης, χρώματος, οσμής και, ενδεχομένως, γεύσης·	Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει την αναζήτηση για την οσμή κάπρων.	Βλέπε επίσης σημείο 40 Γ.
ε) στην ανάγκη, εργαστηριακές εξετάσεις, ιδίως για τις ουσίες που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 1 σημείο β).		
40. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει κυρίως να προβαίνει:		
Α. Για τα βοοειδή ηλικίας άνω των έξι εβδομάδων:	Οι βούβαλοι πρέπει να υπόκεινται στην ίδια διαδικασία όπως τα «βοοειδή».	
α) στον εποπτικό έλεγχο της κεφαλής και του λαιμού· τα υπογνάθια, τα οπισθοφαρυγγικά και τα παρωτίδια λεμφογάγγλια (Lnn. retropharyngiales, mandibulares και parotidei) πρέπει να τέμνονται οι έξω μασητήρες στους οποίους πρέπει να γίνονται δύο τομές παράλληλες προς την κάτω γνάθο και οι έξω μασητήρες (έσω πτερυγοειδείς μύες) οι οποίοι θα πρέπει να τέμνονται κατά επίπεδο. Η γλώσσα, αφού απελευθερωθεί κατά τρόπο που να επιτρέπει λεπτομερή εποπτικό έλεγχο του στόματος και των στοματικών κοιλοτήτων, θα πρέπει να υφίσταται εποπτικό έλεγχο και ψηλάφηση. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται·	Όλα τα κρέατα, συμπεριλαμβανομένων των κρεάτων σφάγιου και των παραπροϊόντων, από σφαγέντα ζώα στα οποία μετά τη σφαγή έχει διαπιστωθεί η παρουσία cysticercus (Taenia) bovis, ζωντανών ή νεκρών, πρέπει να εξαιρεθούν από τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.	Άρθρο 5 στοιχείο στ).
β) στον εποπτικό έλεγχο της τραχείας αρτηρίας· στον εποπτικό έλεγχο και στην ψηλάφηση των πνευμόνων και του οισοφάγου· τα βρογχικά και μεσοπνευμόνια γάγγλια (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales) θα πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται. Η τραχεία αρτηρία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις θα πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος και οι πνεύμονες θα πρέπει να τέμνονται στο τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς το μεγάλο άξονά τους, οι τομές όμως αυτές δεν είναι απαραίτητες στην περίπτωση που οι πνεύμονες δεν επιτρέπεται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση·		
γ) στον εποπτικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος έτσι ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα·		
δ) στον εποπτικό έλεγχο του διαφράγματος·		

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
ε) στον εποπτικό έλεγχο και ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του, των λεμφογαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών λεμφογαγγλίων (Lnn. portales)· τομή της γαστρικής επιφάνειας του ήπατος και τομή στη βάση του κερκοφόρου λοβού του ήπατος για να εξεταστούν οι χοληφόροι οδοί· επιθεώρηση και ψηλάφηση των παγκρεατικών γαγγλίων·		
στ) στον εποπτικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales) ψηλάφηση των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων και αν παραστεί ανάγκη, τομή των εν λόγω λεμφογαγγλίων·		
ζ) εφόσον κρίνεται αναγκαίο, στον εποπτικό έλεγχο και στην ψηλάφηση της σπλήνας·		
η) Εποπτικό έλεγχο των νεφρών και την τομή, εάν παραστεί ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn. renales)·		
θ) στον εποπτικό έλεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου·		
ι) στον εποπτικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων·		
ια) στον εποπτικό έλεγχο και, εάν παραστεί ανάγκη, ψηλάφηση και τομή του μαστού και των λεμφογαγγλίων του (Lnn. supramammarii). Στις αγελάδες κάθε ήμισυ του μαστού διανοίγεται διά μακράς και βαθείας τομής μέχρι τον γαλακτοφόρο κόλπο (sinus galactophores) και γίνεται τομή των λεμφογαγγλίων της μήτρας, εκτός από την περίπτωση που η μήτρα αποκλείεται για την ανθρώπινη κατανάλωση.		
Β. Για βοοειδή ηλικίας κάτω των έξι εβδομάδων:	«Βοοειδή» συμπεριλαμβανομένων και των βουβάλων.	
α) στον εποπτικό έλεγχο της κεφαλής και του λαιμού. Τα οπισθοφαρυγγικά λεμφογάγγλια (Lnn. retropharyngiales) θα πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται και η γλώσσα να ψηλαφίζεται. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται·		
β) στον εποπτικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας αρτηρίας και του οισοφάγου· ψηλάφιση των πνευμόνων, τα βρογχικά και μεσοπνευμόνια γάγγλια (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales) θα πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται. Η τραχεία αρτηρία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις θα πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος και οι πνεύμονες πρέπει να τέμνονται κατά το τελευταίο αυτών τριτημόριο καθέτως προς τον μεγάλο άξονά τους, οι τομές όμως αυτές δεν είναι απαραίτητες στην περίπτωση που οι πνεύμονες δεν επιτρέπεται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση·		
γ) στον εποπτικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδίας η οποία τέμνεται κατά μήκος ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα·		

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
δ) στον εποπτικό έλεγχο του διαφράγματος·		
ε) στον εποπτικό έλεγχο του ήπατος, των λεμφογαγγλίων των γαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn. portales)· ψηλάφηση και εάν, παραστεί ανάγκη, τομή του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του·		
στ) στον εποπτικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales; ψηλάφηση των στομαχικών και μεσεντέριων λεμφογαγγλίων και, εάν παραστεί ανάγκη, τομή των εν λόγω λεμφογαγγλίων·		
ζ) στον εποπτικό έλεγχο και, εφόσον κρίνεται αναγκαίο, στην ψηλάφηση της σπλήνας·		
η) στον εποπτικό έλεγχο των νεφρών, τομή, εάν παραστεί ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn. renales)·		
θ) στον εποπτικό έλεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου·		
ι) στον εποπτικό έλεγχο και την ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων, ενώ σε περίπτωση αμφιβολίας η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και να διανοίγονται οι αρθρώσεις. Θα πρέπει να εξετάζεται το αρθρικό υγρό.		
Γ. Για τους χοίρους:	Σύμφωνα με το άρθρο 5 στοιχείο α) της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, τα κράτη μέλη πρέπει να διασφαλίζουν ότι νωπά κρέατα από:	
α) στον εποπτικό έλεγχο της κεφαλής και του λαιμού· τα υπογνάθια λεμφογάγγλια (Lnn. mandibulares) θα πρέπει να εξετάζονται και να τέμνονται. Το στόμα, οι στοματικές κοιλότητες και η γλώσσα θα πρέπει να εξετάζονται οπτικώς. Οι αμυγδαλές θα πρέπει να αφαιρούνται·	i) αρσενικούς χοίρους που χρησιμοποιούνται για αναπαραγωγή, ii) κρυπτόρχεις και ερμαφρόδιτους χοίρους, iii) αρσενικούς χοίρους που δεν έχουν ευνουχιστεί, με βάρος σφάγιου μεγαλύτερο από ένα όριο που θα καθοριστεί από το Συμβούλιο,	
β) στον εποπτικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας αρτηρίας και του οισοφάγου· ψηλάφηση των πνευμόνων και των βρογχικών και μεσοπνευμόνιων γαγγλίων (Lnn. bifuscationes, eparteriales και mediastinales). Η τραχεία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να ανοίγονται κατά μήκος και οι πνεύμονες να τέμνονται κατά το τελευταίο αυτών τριτημόριο καθέτως προς το μεγάλο άξονά τους, οι τομές όμως αυτές δεν είναι απαραίτητες όταν οι πνεύμονες αποκλείεται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση·	δεν εξάγονται σε άλλα κράτη μέλη, εκτός εάν είτι θεωρείται ότι θα υποβληθούν σε μια από τις επεξεργασίες που προβλέπονται από την οδηγία 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου [1] και φέρουν την ειδική σήμανση όπως καθορίστηκε στην απόφαση 84/371/ΕΟΚ της Επιτροπής [2] είτε έχει χορηγηθεί παρέκκλιση από το κράτος μέλος που εισάγει σύμφωνα με το άρθρο 6 σημείο ii) της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ.	Οδηγία 77/99/ΕΟΚ. Απόφαση 84/371/ΕΟΚ.
γ) στον εποπτικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς η οποία τέμνεται κατά μήκος ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα·	Η ειδική σήμανση πρέπει να είναι ωοειδής σήμανση όπως καθορίζεται στο σημείο 49 του κεφαλαίου X του παραρτήματος I της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, καλυπτόμενη από δύο παράλληλες ευθείες γραμμές, οι οποίες απέχουν 1 cm τουλάχιστον μεταξύ τους και οι οποίες διασχίζουν την ωοειδή σφραγίδα κατά μήκος της κυρίας διαμέτρου, ενώ παράλληλα οι πληροφορίες που αναφέρονται μπορούν να διαβαστούν και οι δύο παράλληλες γραμμές είναι το ίδιο φανερές όπως το εξωτερικό περίγραμμα της σφραγίδας.	
δ) στον εποπτικό έλεγχο του διαφράγματος·		
ε) στον εποπτικό έλεγχο του ήπατος, των γαγγλίων, της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn. portales)· ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφαγαγγλίων του·	Περιμένοντας τον καθορισμό μιας συμφωνίας για το όριο βάρους, το κράτος μέλος εξαγωγής έχει την ευθύνη για τη σήμανση των κάπρων.	Άρθρο 5.

(1) ΕΕ αριθ. L. 26 της 31. 1. 1977, σ. 85.
(2) ΕΕ αριθ. L 196 της 26. 7. 1984, σ. 46.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
στ) στον εποπτικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντέριων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)· ψηλάφηση των στομαχικών και μεσεντέριων λεμφογαγγλίων και, εάν παραστεί ανάγκη, τομή των εν λόγω λεμφογαγγλίων·	Βλέπε επίσης σημείο 39 στοιχείο δ), το οποίο προϋποθέτει ότι, μετά τη σφαγή υγειονομική εξέταση, πρέπει να περιλαμβάνει και εξέταση των ανωμαλιών στην οσμή.	
ζ) στον εποπτικό έλεγχο και την ψηλάφηση της σπλήνας·		
η) στον εποπτικό έλεγχο των νεφρών, τομή, εάν παραστεί ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn. renales)·		
θ) στον εποπτικό έλεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου·		
ι) στον εποτικό έλεγχο τον γεννητικών οργάνων·		
ια) στον εποπτικό έλεγχο του μαστού και των λεμφογαγγλίων του (Lnn. supramammarii), στους θηλυκούς χοίρους να τέμνονται οι γαλακτοφόροι αδένες·		
ιβ) στον εποπτικό έλεγχο και την ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων· σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται.		
Δ. Για τα πρόβατα και τις αίγες:		
α) στον εποπτικό έλεγχο της κεφαλής μετά την κατάτμησή της και, σε περίπτωση αμφιβολίας, εξέταση του λάρυγγα, του στόματος, της γλώσσας και των οπισθοφαρυγικών και παρωτιδίων λεμφογαγγλίων. Με την επιφύλαξη του υγειονομικού ελέγχου, οι εξετάσεις αυτές δεν είναι απαραίτητες εάν η αρμόδια αρχή μπορεί να εγγυηθεί ότι η κεφαλή, συμπεριλαμβανομένων της γλώσσας και του μυαλού, αποκλείεται να διατεθεί για ανθρώπινη κατανάλωση·		
β) στον εποπτικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας αρτηρίας και του οισοφάγου· ψηλάφηση των πνευμόνων και των βρογχικών και μεσοπνευμόνιων λεμφογαγγλίων (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales)· σε περίπτωση αμφιβολίας τα εν λόγω όργανα και λεμφογάγγλια θα πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται·		
γ) στον εποπτικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδίας· σε περίπτωση αμφιβολίας, η καρδία θα πρέπει να τέμνεται και να εξετάζεται·		
δ) στον εποπτικό έλεγχο του διαφράγματος·		
ε) στον εποπτικό έλεγχο του ήπατος, των γαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn. portales)· ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του· τομή της γαστρικής επιφάνειας του ήπατος με σκοπό την εξέταση των χοληδόχων οδών·		
στ) στον εποπτικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)·		

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
ζ) στον εποπτικό έλεγχο και την ψηλάφηση της σπλήνας·		
η) στον εποπτικό έλεγχο των νεφρών· στην τομή, εάν παραστεί ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn. renales);		
θ) στον εποπτικό έλεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου·		
ι) στον εποπτικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων·		
ια) στον εποπτικό έλεγχο του μαστού και των λεμφογαγγλίων του·		
ιβ) στον εποπτικό έλεγχο και την ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων· σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται.		
Ε. Για κατοικίδια μόνοπλα:		
α) στον εποπτικό έλεγχο της κεφαλής και μετά την αφαίρεση της γλώσσας και του λαιμού· τα υπογνάθια, τα οπισθοφαρυγγικά και τα παρωτίδια λεμφογάγγλια (Lnn. retropharyngiales mandibulares και parotidei) πρέπει να ψηλαφίζονται και, αν παραστεί ανάγκη, να τέμνονται. Η γλώσσα, αφού πρώτα ελευθερωθεί κατά τρόπο που να επιτρέπει λεπτομερή εξέταση του στόματος και της στοματικής κοιλότητας, πρέπει να υφίσταται εποπτικό έλεγχο και ψηλάφηση. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται·		
β) στον εποπτικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας αρτηρίας και του οισοφάγου· ψηλάφηση των πνευμόνων. Τα βρογχικά και μεσοπνευμόνια γάγγλια (Lnn. bifurcationes, eparteriales kai mediastinales) πρέπει να ψηλαφίζονται και, αν παραστεί ανάγκη, να τέμνονται. Η τραχεία αρτηρία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος και οι πνεύμονες πρέπει να τέμνονται κατά το τελευταίο αυτών τριτημόριο καθέτως προς το μεγάλο άξονά τους· εντούτοις, οι εν λόγω τομές δεν είναι απαραίτητες στην περίπτωση που οι πνεύμονες δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση·		
γ) στον εποπτικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδίας, η οποία τέμνεται κατά μήκος ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνονται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα·		
δ) στον εποπτικό ελέγχο του διαφράγματος·		
ε) στον εποπτικό έλεγχο του ήπατος, των γαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn. portales)· ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του· αν παραστεί ανάγκη, τέμνονται το ήπαρ και τα λεμφογάγγλια της πύλης του ήπατος καθώς και τα παγκρεατικά γάγγλια·		
στ) στον εποπτικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)· αν παραστεί ανάγκη, τέμνονται τα στομαχικά και μεσεντέρια λεμφογάγγλια·		

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
ζ) στον εποπτικό έλεγχο και την ψηλάφηση της σπλήνας·		
η) στον εποπτικό έλεγχο των νεφρών· την ψηλάφηση των νεφρών, και αν παραστεί ανάγκη, την τομή των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn. renales)·		
θ) στον εποπτικό έλεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου·		
ι) στον εποπτικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων των μη ευνουχισμένων αρσενικών και των φοράδων·		
ια) στον εποπτικό έλεγχο του μαστού και των λεμφογαγγλίων του (Lnn. supramammarii) και, αν παραστεί ανάγκη, στην τομή των εν λόγω λεμφογαγγλίων·		
ιβ) στον εποπτικό έλεγχο και την ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων· σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται·		
ιγ) όλα τα γκριζωπά και λευκά άλογα πρέπει να εξετάζονται για την ανίχνευση μελάνωσης ή μελανωμάτων· η εξέταση των μυών και των λεμφογαγγλίων (Lnn. lymphonodi subrhomboidei) των ώμων γίνεται κάτω από τον ωμοπλατιαίο χόνδρο με χαλάρωση της πρόσφυσης του ενός ώμου. Οι νεφροί πρέπει να αποκαλύπτονται και να εξετάζονται αφού τμηθούν απ'άκρη σ'άκρη.		
ΣΤ. Σε περίπτωση αμφιβολίας, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να πραγματοποιεί και άλλες τομές και επιθεωρήσεις των σχετικών μερών των ζώων, οι οποίες είναι απαραίτητες για την έκδοση τελικής διάγνωσης.		
Ζ. Στην περίπτωση υποχρεωτικής τομής των προαναφερόμενων λεμφογαγγλίων, πρέπει να υπόκεινται συστηματικά σε πολλαπλές τομές και σε εποπτικό έλεγχο.		
41. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει, επιπλέον, να πραγματοποιεί συστηματικά:		
Α. Την εξέταση για την κυστικέρκωση των χοίρων: η εξέταση αυτή πρέπει να περιλαμβάνει εξέταση των άμεσα ορατών μυωδών επιφανειών, και ιδίως των μηριαίων μυών, των σκελών του διαφράγματος, των μεσοπλευρίων μυών, της καρδίας, της γλώσσας και του λάρυγγα και, αν είναι απαραίτητο, του κοιλιακού τοιχώματος και των μυών της ψόας απαλλαγμένων από τους λυπαρούς ιστούς.	Όλα τα κρέατα, συμπεριλαμβανομένων των σφάγιων και των παραπροϊόντων, από σφαγέντα ζώα στα οποία βρέθηκαν ένα ή περισσότερα ζώντα ή νεκρά Cysticercus cellulosae, πρέπει να αποκλείονται από τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.	Άρθρο 5 στοίχειο ζ).
Β. Διαγράφεται.		
Γ. Την εξέταση για τη μάλη των μόνοπλων διά προσεκτικής εξέτασης του βλεννογόνου της τραχείας, του λάρυγγα, των ρινικών κοιλοτήτων, των κόλπων και των διακλαδώσεών τους, με τομή της κεφαλής στο μέσο της και αφαίρεση του ρινικού διαφράγματος.		
Η εξέταση όμως αυτή πρέπει να αντικατασταθεί από άλλες εξετάσεις σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 16.	Το άρθρο 13 προβλέπει τη παρέκκλιση από τις προϋποθέσεις του σημείου αυτό για κράτη μέλη που παρέχουν παρόμοιες εγγυήσεις. Η παρέκκλιση θα πρέπει να καθορίζει όρους υγιεινής που να είναι τουλάχιστον ισοδύναμοι. Πριν από την εφαρμογή εναλλακτικών εξετάσεων πρέπει να υπάρχει η σύμφωνη γνώμη του ΜΚΕ.	Άρθρο 13.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
Δ. Τα νωπά κρέατα χοίρων με γραμμωτούς μύες πρέπει να υπόκεινται σε τριχονοσκόπηση υπό τον έλεγχο και την ευθύνη του επίσημου κτηνίατρου.	Όλα τα κρέατα, συμπεριλαμβανομένων των κρεάτων σφάγιων και των παραπροϊόντων, από ζώα τα οποία, μετά τη σφαγή, βρέθηκαν να έχουν τριχινίαση, πρέπει να εξαιρούνται από τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.	Άρθρο 5 στοιχείο στ)
Η εξέταση αυτή πραγματοποιείται σύμφωνα με επιστημονικά αναγνωρισμένες και πρακτικά δοκιμασμένες μεθόδους, και ιδίως με τις μεθόδους που καθορίζονται από κοινοτικές οδηγίες ή από άλλα διεθνή πρότυπα.	Οι μέθοδοι που προσδιορίζονται στις κοινοτικές οδηγίες είναι αυτές που περιλαμβάνονται στο παράρτημα I της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ του Συμβουλίου [1] (όπως τροποποιήθηκε) και η οποία περιλαμβάνει μία άμεση μέθοδο και πέντε αναλυτικές μεθόδους. Μία από τις μεθόδους αυτές πρέπει να χρησιμοποιηθεί, εκτός εάν το χοίρειο κρέας πρόκειται να υποστεί ψυκτική επεξεργασία σύμφωνα με το παράρτημα IV της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ, ή το κράτος μέλος εισαγωγής έχει χορηγήσει παρέκκλιση σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο θ).	Οδηγία 77/69/ΕΟΚ. Άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο θ).
Τα αποτελέσματα πρέπει να αξιολογούνται σύμφωνα με μέθοδο αναφοράς που καθορίζεται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 16 μετά από γνωμοδότηση της Επιστημονικής Κτηνιατρικής Επιτροπής και της οποίας η αξιοπιστία είναι τουλάχιστον ισότιμη με την τριχινοσκόπηση που προβλέπεται στο σημείο 1 του παραρτήματος 1 της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ.	Η μέθοδος αναφοράς δεν έχει καθοριστεί ακόμη.	
Η Επιτροπή δημοσιεύει αυτή τη μέθοδο αναφοράς στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.		
Ε. Τα αποτελέσματα των υγειονομικών επιθεωρήσεων πριν και μετά τη σφαγή καταγράφονται από τον επίσημο κτηνίατρο και, σε περίπτωση διάγνωσης μεταδόσιμης στον άνθρωπο ασθένειας που αναφέρεται στο άρθρο 6α, κοινοποιούνται στις αρμόδιες κτηνιατρικές αρχές που είναι υπεύθυνες για τον υγειονομικό έλεγχο της αγέλης από την οποία προέρχονται τα ζώα και στον υπεύθυνο της αγέλης αυτής.		
ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII **Προδιαγραφές που αφορούν τα κρέατα που προορίζονται για τεμαχισμό**	Οι προϋποθέσεις του κεφαλαίου αυτού πρέπει να τηρούνται σε όλα τα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού κρεάτων για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές, συμπεριλαμβανομένων των εργαστηρίων τεμαχισμού που είναι ενσωματωμένα στα σφαγεία.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο β).
42. Ο τεμαχισμός σε τεμάχια μικρότερα από αυτά που αναφέρονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α, η αφαίρεση των οστών ή ο τεμαχισμός των συκωτιών των βοοειδών επιτρέπεται μόνο σε εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού.	Ο τεμαχισμός σφάγιων σε ημιμόρια, ή ο τεμαχισμός ημιμορίων σε τρία το πολύ κομμάτια ή τεταρτημόρια μπορεί να γίνεται είτε σε σφαγείο είτε σε εργαστήριο τεμαχισμού. Ο τεμαχισμός των κρεάτων σε μικρότερα από αυτά τα κομμάτια ή η αποστέωση, μπορεί μόνο να γίνεται σε εργαστήριο τεμαχισμού.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α.
43. Ο εκμεταλευόμενος την εγκατάσταση, ή ο αντιπρόσωπός του, υποχρεώνεται να διευκολύνει τις εργασίες ελέγχου της επιχείρησης, και ιδίως να πραγματοποιεί κάθε χειρισμό που κρίνεται χρήσιμος και να θέτει στη διάθεση της υπηρεσίας ελέγχου τους αναγκαίους εξοπλισμούς· ιδιαίτερα, πρέπει να είναι σε θέση, σε κάθε αίτηση, να γνωρίζει στον επίσημο κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο, την προέλευση των κρεάτων που εισάγονται στην εγκατάστασή του.		

[1] ΕΕ αριθ. L 26 της 31. 1. 1977, σ. 67.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
44. Τα κρέατα που δεν πληρούν τους όρους του άρθρου 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο β) μπορούν να βρίσκονται στα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού μόνο εφόσον εναποθηκεύονται σε ειδικούς χώρους· πρέπει να τεμαχίζονται σε άλλους χώρους ή σε διαφορο χρόνο απ' ότι τα κρέατα που ανταποκρίνονται στους εν λόγω όρους. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να έχει πάντοτε ελεύθερη πρόσβαση σε όλους τους χώρους εναποθήκευσης και εργασίας και να εξασφαλίζει την αυστηρή τήρηση των παραπάνω διατάξεων.	Τα κρέατα συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία δεν μπορούν να εναποθηκεύονται στον ίδιο χώρο με τα εκτεθειμένα ή συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία κρέατα.	Σημείο 14 στοιχείο β).
	Εφόσον τα κρέατα καθεστώτος ΕΟΚ τεμαχίζονται συγχρόνως με τα κρέατα εκτός ΕΟΚ, αλλά σε ξεχωριστό χώρο, πρέπει να είναι δυνατόν να υπάρξει εγγύηση διαχωρισμού των κρεάτων. Οποιαδήποτε κρέατα τα οποία έχουν εισαχθεί ή περάσει μέσα από ένα χώρο ο οποίος δεν χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τα κρέατα ΕΟΚ πρέπει να εξαιρούνται από τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.	
45. α) Τα νωπά κρέατα πρέπει να εισάγονται στους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο II σημείο 14 στοιχείο β) ανάλογα με τις ανάγκες. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και ενδεχομένως τη δεύτερη συσκευασία, τα κρέατα πρέπει να μεταφέρονται στον κατάλληλο ψυκτικό χώρο που προβλέπεται στο σημείο 14 στοιχείο α) του κεφαλαίου II.	Τα κρέατα πρέπει να εισαχθούν στους χώρους τεμαχισμού ανάλογα με τις ανάγκες και να μεταφερθούν στους χώρους εναποθήκευσης το συντομότερο δυνατό. Τα κρέατα δεν πρέπει να παραμένουν στους χώρους τεμαχισμού περισσότερο απ' όσο πρέπει, και πρέπει τουλάχιστον να μεταφερθούν στους χώρους εναποθήκευσης αρκετά γρήγορα έτσι ώστε να αποφευχθεί η θερμοκρασία των κρεάτων να υπερβαίνει τις θερμοκρασίες του σημείου 45 στοιχείο β).	
	Η θερμοκρασία του κρέατος που έχει ψυχθεί κάτω από τους + 7 °C ή των παραπροϊόντων που έχουν ψυχθεί κάτω από τους + 3 °C, δεν πρέπει να επιτρέπεται να αυξηθεί πάνω από αυτές τις θερμοκρασίες, έστι ώστε η διατήρηση των θερμοκρασιών κρέατος κάτω από τους + 7 °C, ή, στις περιπτώσεις των παραπροϊόντων κάτω από τους + 3 °C, να είναι πάντοτε δυνατή.	
	Επιπλέον κανόνες οι οποίοι πρέπει να ισχύουν για τα κατεψυγμένο κρέας πρόκειται να αποτελέσουν αντικείμενο συμφωνίας.	Άρθρο 7 παράγραφος 1.
β) Κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, της αποστέωσης και της πρώτης και δεύτερης συσκευασίας το κρέας διατηρείται σε συνεχή εσωτερική θερμοκρασία ίση ή κατώτερη των + 7 °C. Κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, η θερμοκρασία του χώρου πρέπει να είναι ίση ή κατώτερη των + 12 °C. Κατά τον τεμαχισμό, την πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία η εσωτερική θερμοκρασία των συκωτιών των βοοειδών πρέπει να διατηρείται διαρκώς σε θερμοκρασία ίση ή μικρότερη των + 3 °C		Σημείο 65.
γ) Κατά παρέκκλιση των στοιχείων α) και β), τα κρέατα μπορούν να τεμαχίζονται εν θερμώ. Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να μεταφέρονται απ' ευθείας από το χώρο σφαγής στο χώρο τεμαχισμού. Ο χώρος σφαγής και ο χώρος τεμαχισμού πρέπει στην περίπτωση αυτή να ευρίσκονται στο αυτό κτηριακό συγκρότημα και αρκετά κοντά ο ένας με τον άλλο, διότι τα προς τεμαχισμό κρέατα πρέπει να μεταφέρονται χωρίς να διακόπτεται η φόρτωση από τον ένα χώρο στον άλλο και ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται αμέσως. Αμέσως μετά την πραγματοποίηση του τεμαχισμού και ενδεχομένως της δεύτερης συσκευασίας, τα κρέατα πρέπει να μεταφέρονται στον κατάλληλο φυσικό χώρο.	Μια περαιτέρω παρέκκλιση προβλέπεται για τις μεμονωμένες εγκαταστάσεις των κρατών μελών σύμφωνα με το άρθρο 13. Μέχρι να εγκριθεί μια παρέκκλιση από την ΜΚΕ, ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται σύμφωνα με το κεφάλαιο αυτό. Για τον καθορισμό του «χώρου» βλέπε εισαγωγικές παρατηρήσεις στο παράρτημα 1.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
δ) Ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε ρύπανση των κρεάτων. Τα θραύσματα των οστών και οι θρόμβοι αίματος αφαιρούνται. Τα κρέατα που προέρχονται από τον τεμαχισμό και δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να συγκεντρωθούν στις εγκαταστάσεις που προβλέπονται στο σημείο 4 στοιχείο δ), όπως τεμαχίζονται.	Κρέας που έχει πέσει στο δάπεδο πρέπει να αποκόπτεται. Σε περίπτωση που δεν είναι αρκετά μεγάλο για κοπή τότε πρέπει να απαγορεύεται η διάθεσή του.	
ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX **Υγειονομικός έλεγχος των τεμαχισμένων και εναποθηκευμένων κρεάτων**	Οι προϋποθέσεις του κεφαλαίου αυτού πρέπει να τηρούνται στα εργαστήρια τεμαχισμού [άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο δ)] και όταν τα νωπά κρέατα εναποθηκεύονται σε εγκεκριμένα σφαγεία, εργαστήρια τεμαχισμού ή ψυκτικούς χώρους εναποθήκευσης. Το άρθρο 3 παράγραφος 3 επιτρέπει τη χρησιμοποίηση βοηθών για τον επίσημο κτηνίατρο κατά τη διάρκεια της επιθεώρησης σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο δ), δηλαδή κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο δ). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο ζ). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο γ). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο α).
46. Τα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού και οι εγκεκριμένοι ψυκτικοί χώροι εναποθήκευσης υπόκεινται σε έλεγχο ο οποίος ασκείται από επίσημο κτηνίατρο. Αυτός πρέπει να ειδοποιείται έγκαιρα πριν από τον τεμαχισμό των κρεάτων που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.	Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επικουρείται στα καθαρά πρακτικά καθήκοντά του από ειδικά εκπαιδευμένο για το σκοπό αυτό προσωπικό. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να παρίσταται κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού και της συσκευασίας του κρέατος. Για την εξέταση του κρέατος προς του τεμαχισμό ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει σε κάθε περίπτωση να είναι παρών τουλάχιστον μία φορά κάθε ημέρα που τεμαχίζεται κρέας για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει εξάλλου να εποπτεύει τη φόρτωση και την εκφόρτωση, σύμφωνα με το σημείο 47. Στις περιπτώσεις που δεν είναι γνωστό ποιά κρέατα θα διατεθούν στις ενδοκοινοτικές συναλλαγές, ο κτηνίατρος και ο βοηθός του θα πρέπει να είναι παρόντες για όσο χρονικό διάστημα χρειάζεται για την εξέταση του κρέατος για ενδοκοινοτικές συναλλαγές. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να πραγματοποιεί τουλάχιστον μία καθημερινή επίσκεψη σε κάθε εργαστήριο τεμαχισμού που παράγει τεμαχισμένο κρέας για εξαγωγή και τουλάχιστον μία μηνιαία επίσκεψη στα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού, τα οποία δεν παράγουν τεμαχισμένο κρέας για εξαγωγή. Στους ψυκτικούς χώρους, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να πραγματοποιεί τακτικές επισκέψεις στους χώρους εναποθήκευσης. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να έχει επαφή με το βοηθό του που εργάζεται στο εργαστήριο τεμαχισμού ή στους ψυκτικούς χώρους εναποθήκευσης και πρέπει να ενημερώνεται για όλα τα προβλήματα σύμφωνα με την οδηγία 64/433/ΕΟΚ. Η εκ των προτέρων κοινοποίηση τεμαχισμού σχετίζεται με τον επίσημο κτηνίατρο που ελέγχει το εργαστήριο τεμαχισμού.	Άρθρο 3 παράγραφος 3 και άρθρο 8 παράγραφος 2. Σημείο 42.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
47. Ο έλεγχος του επίσημου κτηνίατρου περιλαμβάνει τις ακόλουθες εργασίες:	Ο κτηνίατρος πρέπει να έχει πρόσβαση στα βιβλία καταγραφής της επιχείρησης, τα οποία πρέπει να προσδιορίζουν σαφώς ποια κρέατα μπορούν να διατεθούν για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.	
— έλεγχο των εσόδων και εξόδων των νωπών κρεάτων,	Έλεγχος της εισόδου σημαίνει ότι πρέπει να διασφαλιστεί ότι η προέλευση των κρεάτων είναι ξεκάθαρη, ότι τα κρέατα δεν δείχνουν κανένα σημάδι ρύπανσης (ή εφόσον είναι ρυπαρά ότι το κομμάτι αυτό αποκόπτεται αμέσως), ότι η εκφόρτωση γίνεται με όλους τους κανόνες υγιεινής, ότι μεταφέρονται σύμφωνα με το κεφάλαιο XIV και ότι συνοδεύονται από ανάλογες διαβεβαιώσεις καταλληλότητας. Αυτές οι διαβεβαιώσεις καταλληλότητας ενδέχεται να είναι σφραγισμένο μέσο μεταφοράς για τις εσωτερικές διακινήσεις, ένα πιστοποιητικό εσωτερικής διακίνησης που εκδίδεται στο ίδιο κράτος μέλος [βλέπε άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Δ στοιχείο β)], ένα πιστοποιητικό που εκδίδεται σύμφωνα με το υπόδειγμα II σε άλλο κράτος μέλος ή ένα πιστοποιητικό που εκδίδεται σύμφωνα με την οδηγία 72/462/ΕΟΚ (παράρτημα Β της οδηγίας αυτής) σε μια τρίτη χώρα.	
	Έλεγχος της εξόδου σημαίνει εξασφάλιση ότι τα κρέατα δεν είναι ρυπαρά, ότι η φόρτωση γίνεται με όλους τους κανόνες υγιεινής και ότι τα κρέατα μεταφέρονται σύμφωνα με το κεφάλαιο XIV.	
— υγειονομική επιθεώρηση των νωπών κρεάτων που βρίσκονται στις αναφερόμενες στο σημείο 46 εγκαταστάσεις και προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές,	Οι εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο σημείο 46 περιλαμβάνουν εργαστήρια τεμαχισμού, εγκαταστάσεις εναποθήκευσης στα σφαγεία και εργαστήρια τεμαχισμού, και ανεξάρτητους χώρους εναποθήκευσης (βλέπε παραπάνω — τίτλος του κεφαλαίου IX).	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο ζ). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο δ). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Δ στοιχείο α).
— υγειονομική επιθεώρηση των νωπών κρεάτων που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές, πριν από τις εργασίες τεμαχισμού και κατά την έξοδό τους από τις αναφερόμενες στο σημείο 46 εγκαταστάσεις,		
— σύσταση και χορήγηση εγγράφων που προβλέπονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο στ) και στο κεφάλαιο X σημείο 54,	Το έγγραφο που προβλέπεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο στ) είναι το πιστοποιητικό καταλληλότητας, το οποίο πρέπει να εκδίδεται σύμφωνα με το κεφάλαιο XII.	Κεφάλαιο XII.
	Το άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο στ) σχετίζεται με το θέμα των πιστοποιητικών καταλληλότητας που χορηγούνται από τα σφαγεία.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο στ).
	Το άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο στ) προϋποθέτει ότι τα κρέατα που εξάγονται από τα εργαστήρια τεμαχισμού πληρούν επίσης τους όρους του άρθρου 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο στ) και επομένως τα κρέατα αυτά πρέπει επίσης να πιστοποιούνται από έναν επίσημο κτηνίατρο σύμφωνα με το κεφάλαιο XII.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο στ).
	Η πιστοποίηση κρεάτων που εξάγονται από ψυκτικούς χώρους εναποθήκευσης αντιμετωπίζεται ξεχωριστά σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Δ στοιχείο β). Η παράγραφος αυτή προϋποθέτει ότι τέτοια πιστοποιητικά θα πρέπει να εκδίδονται σύμφωνα με το κεφάλαιο XII.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Δ στοιχείο β).
	Τα έγγραφα που αναφέρονται στο σημείο 54 είναι οι ετικέτες που φέρουν τη σήμανση καταλληλότητας η οποία πρέπει να τεθεί στη δεύτερη ή την πρώτη συσκευασία.	Σημείο 54.
	Το σημείο 48 καθιστά επίσης τον επίσημο κτηνίατρο υπεύθυνο για το θέμα των σημάνσεων αυτών.	Σημείο 48.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
— έλεγχο της καθαριότητας των χώρων, των εγκαταστάσεων και των εργαλείων που προβλέπονται στο κεφάλαιο IV, καθώς και της υγιεινής του προσωπικού, συμπεριλαμβανομένων και των ενδυμάτων,		Κεφάλαιο IV.
— διενέργεια κάθε απαραίτητης δειγματοληψίας για την πραγματοποίηση των εργαστηριακών εξετάσεων που έχουν σκοπό τη διαπίστωση, για παράδειγμα, της παρουσίας επιβλαβών μικροβίων, προσθετικών ή άλλων μη επιτρεπομένων χημικών ουσιών. Τα αποτελέσματα των εξετάσεων αυτών καταχωρούνται σε βιβλίο καταγραφής,		
— κάθε άλλο έλεγχο που κρίνεται χρήσιμος για τον έλεγχο της τήρησης των διατάξεων της παρούσας οδηγίας.		
ΚΕΦΑΛΑΙΟ X **Σήμανση καταλληλότητας**		
48. Η σήμανση καταλληλότητας πρέπει να πραγματοποιείται με ευθύνη του επίσημου κτηνίατρου:	Οι σημάνσεις καταλληλότητας μπορούν να εφαρμόζονται όταν είναι παρόντες στην εγκατάσταση ο επίσημος κτηνίατρος ή ο βοηθός του· όταν οι ετικέτες φέρουν αριθμούς σειράς, αυτοί μπορούν να καταγράφονται.	
α) τα εργαλεία που προορίζονται για τη σήμανση καταλληλότητας των κρεάτων, τα οποία μπορεί να παραδίδει στο βοηθητικό προσωπικό μόνον κατά τη στιγμή της σήμανσης και το αναγκαίο γι' αυτή χρονικό διάστημα·	Βοηθοί όπως καθορίζονται στο σημείο 46, δηλαδή βοηθοί σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2.	Σημείο 46. Άρθρο 8 παράγραφος 2.
β) τις ετικέτες και το υλικό πρώτης συσκευσίας εφόσον αυτές φέρουν ήδη τη σφραγίδα που προβλέπεται στο παρόν κεφάλαιο. Οι ετικέτες αυτές και το υλικό αυτό πρώτης συσκευασίας παραδίδονται στο βοηθητικό προσωπικό τη στιγμή κατά την οποία πρέπει να τοποθετηθούν και σε αριθμό αντίστοιχο προς τις ανάγκες.	Το σημείο 47 τέταρτη περίπτωση συνδέει επίσης τις ετικέτες που φέρουν τη σήμανση καταλληλότητας με τον κτηνιατρικό έλεγχο. Το σημείο αυτό αναφέρεται μόνο στις ετικέτες που φέρουν τη σήμανση καταλληλότητας με τις διαστάσεις που προβλέπει η οδηγία 64/433/ΕΟΚ και όχι στις εμπορικές ετικέτες.	Σημείο 47.
49. Η σήμανση καταλληλότητας πρέπει να είναι:	Η σήμανση αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί σε κρέατα τα οποία δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της οδηγίας αυτής. Είναι προτιμότερο άλλες σημάνσεις καταλληλότητας που χρησιμοποιούνται για κρέατα να ξεχωρίζονται καθαρά από τις σημάνσεις καταλληλότητας που χρησιμοποιούνται για ενδοκοινοτικές συναλλαγές. Ο τύπος της σήμανσης καταλληλότητας δεν εφαρμόζεται σε τρίτες χώρες [βλέπε άρθρο 17 παράγραφος 2 στοιχείο ε) της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ]. Για λεπτομέρειες σχετικά με την ειδική σήμανση που πρέπει να εφαρμόζεται στο κρέας κάπρων, βλέπε σημείο 40 στοιχείο ια).	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
α) είτε σφραγίδα σχήματος ωοειδούς, πλάτους τουλάχιστον 6,5 cm και ύψους 4,5 cm. Πάνω στη σφραγίδα πρέπει να αναγράφονται με χαρακτήρες απολύτως ευανάγνωστους οι κατωτέρω ενδείξεις: — στο άνω τμήμα, το ή τα αρχικά της χώρας αποστολής, με κεφαλαία (δηλαδή ένα από τα ακόλουθα): B/D/DK/F/EL/IRL/I/L/NL/UK/E/P, ακολουθούμενα από τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης, — στο κάτω τμήμα, ένα από τα ακόλουθα αρχικά: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ή EOK,	Όταν η σήμανση καταλληλότητας εφαρμόζεται στη πρώτη συσκευασία εμπορεύσιμων κομματιών (τεμαχίων) ή εμπορικές μερίδες που προορίζονται για άμεση πώληση προς τον καταναλωτή, το μέγεθος της σήμανσης δεν πρέπει να είναι μικρότερο σε καμία περίπτωση.	Σημείο 55.
β) είτε σφραγίδα σχήματος ωοειδούς, πλάτους τουλάχιστον 6,5 cm και ύψους 4,5 cm. Πάνω στη σφραγίδα πρέπει να αναγράφονται με χαρακτήρες απολύτως ευανάγνωστους οι εξής ενδείξεις: — στο άνω τμήμα, το όνομα της χώρας αποστολής με κεφαλαία, — στο κέντρο, ο αριθμός της κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης, — στο κάτω τμήμα, ένα από τα αρχικά CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ή EOK. Οι χαρακτήρες πρέπει να έχουν ύψος τουλάχιστον 0,8 cm για τα γράμματα και τουλάχιστον 1 cm για τα ψηφία. Η σήμανση καταλληλότητας μπορεί επιπλέον να περιλαμβάνει ένδειξη που να επιτρέπει την εξακρίβωση της ταυτότητας τού κτηνιάτρου που έχει διενεργήσει την υγειονομική επιθεώρηση των κρεάτων.	Οι προϋποθέσεις αυτές εφαρμόζονται στις σημάνσεις καταλληλότητας που περιγράφονται στα στοιχεία α) και β) παραπάνω.	
50. Τα σφάγια σημαίνονται, με μελάνη ή με πυρά, με σφραγίδα σύμφωνα με το σημείο 49: — αυτά που ζυγίζουν πάνω από 65 κιλά πρέπει να φέρουν τη σήμανση της σφραγίδας σε κάθε ήμισυ σφάγιου, τουλάχιστον στα ακόλουθα μέρη: εξωτερική πλευρά του μηρού, οσφύς, ράχη, στήθος και ώμος, — τα άλλα πρέπει να φέρουν τουλάχιστον τέσσερις σημάνσεις της σφραγίδας, οι οποίες εναποτίθενται στις ωμοπλάτες και στην εξωτερική πλευρά των μηρών.	Η μελάνη που θα χρησιμοποιηθεί σε νωπά κρέατα καθορίζεται στο σημείο 57.	Σημείο 57.
51. Τα ήπατα των βοοειδών, των χοίρων και των μονόπλων σημαίνονται διά πυρός με σφραγίδα σύμφωνα με το σημείο 49. Όλα τα παραπροϊόντα σημαίνονται, είτε με μελάνη είτε με πυρά, με σφραγίδα σύμφωνα με το σημείο 49, εκτός εάν φέρουν πρώτη ή δεύτερη συσκευασία και έχουν σημανθεί σύμφωνα με τα σημεία 54 και 55.		
52. Τα κομμάτια που έχουν ληφθεί στα εργαστήρια τεμαχισμού από σφάγια κανονικά σημανθέντα, πρέπει να σημαίνονται, είτε με μελάνη είτε με πυρά, με σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με το σημείο 49, εκτός εάν φέρουν πρώτη ή δεύτερη συσκευασία.	Η μελάνη που θα χρησιμοποιηθεί καθορίζεται στο σημείο 57.	Σημείο 57.
53. Η δεύτερη συσκευασία πρέπει πάντα να σημαίνεται σύμφωνα με το σημείο 54.		

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
54. Τα τεμαχισμένα κομμάτια και τα συσκευασμένα παραπροϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 51 δεύτερο εδάφιο και στο σημείο 52, συμπεριλαμβανομένων των τεμαχισμένων συκωτιών βοοειδών, πρέπει να φέρουν σφραγίδα σύμφωνα με τις προδιαγραφές του σημείου 49, η οποία να φέρει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του εργαστηρίου τεμαχισμού αντί για τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του σφαγείου και η οποία να τίθεται επί ετικέτας που επικολλάται ή τυπώνεται επί της δεύτερης συσκευασίας ώστε να καταστρέφεται με το άνοιγμα αυτής της συσκευασίας. Η ετικέτα αυτή φέρει επίσης αριθμό σειράς, αν και αυτό μπορεί να είναι προαιρετικό, μετά από απόφαση της αρμόδιας για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές κεντρικής αρχής. Όταν όμως τα τεμαχισμένα κομμάτια ή τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία σύμφωνα με το σημείο 61 του κεφαλαίου XI, η προαναφερθείσα ετικέτα πρέπει να τίθεται στην πρώτη συσκευασία. Ωστόσο, όταν τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε δεύτερη συσκευασία σε σφαγείο, η σφραγίδα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης αυτού του σφαγείου.	Ο κτηνιατρικός έλεγχος της ετικέτας που αναφέρεται στο σημείο 47 τέταρτη περίπτωση. Η σήμανση πρέπει να εφαρμόζεται στην πρώτη συσκευασία, η οποία πληροί τις προϋποθέσεις του σημείου 61 κατά τέτοιο τρόπο που να καταστρέφεται όταν ανοίγεται το περιτύλιγμα. Μια σειρά αριθμών πρέπει να περιλαμβάνεται σε ετικέτες που επανατίθενται στη δεύτερη συσκευασία κρεάτων που εισάγονται από τρίτες χώρες. Σε όλες τις περιπτώσεις οι αριθμοί σειράς πρέπει να τυπώνονται. Αιωρούμενες ετικέτες υγειονομικής σήμανσης μέσα στη δεύτερη συσκευασία του κρέατος δεν επιτρέπονται. Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να σημαίνονται έτσι ώστε να μην μπορούν να ανοιχθούν χωρίς να καταστρέφεται η σήμανση καταλληλότητας. Όταν ανοίγονται τα χαρτοκιβώτια, όλες οι σημάνσεις καταλληλότητας πρέπει να καταστρέφονται. Οι ετικέτες που φέρουν τη σήμανση καταλληλότητας πρέπει να εφαρμόζονται κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να μην μπορούν να μετακινηθούν χωρίς να μεταβληθούν. Το κρέας μπορεί μόνον να επανασυσκευαστεί σε πρώτη συσκευασία και να επανασημανθεί κάτω από κτηνιατρικό έλεγχο.	Σημείο 47 τέταρτη περίπτωση.
55. Επιπλέον των διατάξεων του σημείου 54, όταν τα νωπά κρέατα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία σε εμπορικές μερίδες που προορίζονται για άμεση πώληση στον καταναλωτή, τυπωμένο αντίγραφο της σφραγίδας που προβλέπεται στο σημείο 49 στοιχείο α) πρέπει να υπάρχει πάνω στην πρώτη συσκευασία ή πάνω σε ετικέτα που τίθεται πάνω στην πρώτη συσκευασία. Η σφραγίδα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό της κτηνιατρικής έγκρισης του εργαστηρίου τεμαχισμού αντί εκείνου του σφαγείου. Οι διαστάσεις που προβλέπονται στο σημείο 49 δεν εφαρμόζονται για τη σήμανση που αναφέρεται στο παρόν σημείο. Ωστόσο, όταν τα προϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία σε σφαγείο, η σφραγίδα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό της κτηνιατρικής έγκρισης του σφαγείου.	Η παρουσία μιας σήμανσης καταλληλότητας πάνω σε κρέατα που συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία για άμεση πώληση στον τελικό καταναλωτή, δεν αποτελεί παρέκκλιση από τον όρο ότι η πρώτη συσκευασία πρέπει να φέρει τη σήμανση καταλληλότητας. Δεν απαιτείται σειρά αριθμών στις σημάνσεις καταλληλότητας που εφαρμόζονται στο υλικό πρώτης συσκευασίας εκτός εάν το υλικό πρώτης συσκευασίας πληροί τις διατάξεις του σημείου 61.	
56. Τα κρέατα των μονόπλων και η δεύτερη συσκευασία τους πρέπει να φέρουν ειδική σήμανση που θα καθοριστεί σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 16.	Η μορφή της ειδικής σήμανσης δεν έχει καθοριστεί ακόμη.	
57. Οι χρωστικές ουσίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη σφράγιση των νωπών κρεάτων αποφασίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 16 μέχρι να ληφθεί αυτή η απόφαση, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο το ιώδες του μεθυλίου.	Η χρωστική ουσία που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη σήμανση κρέατος δεν έχει ακόμη καθοριστεί. Προσωρινά να μπορεί να χρησιμοποιηθεί το ιώδες του μεθυλίου.	
ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI **Πρώτη και δεύτερη συσκευασία νωπών κρέατων**	Βλέπε άρθρο 2 στοιχεία ιβ) και ιγ) για τους ορισμούς της «πρώτης συσκευασίας» και της «δεύτερης συσκευασίας». *Σημείωση:* Εφόσον τα νωπά κρέατα δεν συσκευάζονται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία, σύμφωνα με το κεφάλαιο αυτό, κάθε κομμάτι πρέπει να φέρει τη σήμανση καταλληλότητας και πρέπει να παραμένει αναρτημένο σ' ολόκληρη τη διαδικασία μεταφοράς ή να τοποθετείται σε στηρίγματα στην περίπτωση τεμαχίων και παραπροϊόντων.	Σημεία 51 και 52. Σημείο 59, σημείο 69 στοιχείο γ) και σημείο 73.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
58. α) Η δεύτερη συσκευασία (π.χ. ξυλοκιβώτια, χαρτοκιβώτια) πρέπει να ανταποκρίνεται προς όλους τους κανόνες υγιεινής και ιδιαίτερα: — δεν πρέπει να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος, — δεν πρέπει να μπορεί να μεταφέρει στα κρέατα ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου, — πρέπει να είναι αρκετά στερεά ώστε να εξασφαλίζει αποτελεσματική προστασία των κρεάτων κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και των χειρισμών.	Τα ξυλοκιβώτια γίνονται μόνο δεκτά σε σημεία συλλογής και διανομής στους χώρους συλλογής και εναποθήκευσης, όπου χειρίζονται αποκλειστικά συσκευασμένα κρέατα σε δεύτερη συσκευασία. Αν τα σφάγια είναι σε περιτύλιγμα πολυθενίου, τα μέρη του σφάγιου δεν πρέπει να εξέχουν, εκτός αν αυτό είναι αναγκαίο ώστε να είναι δυνατόν να αναρτώνται. Κατά τη μεταφορά εξασφαλίζεται ότι το νωπό κρέας δεν μολύνεται κατά τη μεταφορά, εναποθήκευση ή κατά τους χειρισμούς αποστολής ή παραλαβής.	Σημείο 4 στοιχείο α).
β) Η δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εκ νέου για τη συσκευασία των κρεάτων, εκτός εάν είναι από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, αν καθαρίζεται εύκολα και αν έχει προηγουμένως καθαριστεί και απολυμανθεί.	Αυτό περιλαμβάνει εμπορευματοκιβώτια μεγάλης χωρητικότητας, τα οποία πρέπει να είναι κλειστά και σφραγισμένα με τη σήμανση καταλληλότητας κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.	
59. Όταν, ενδεχομένως, τα τεμαχισμένα νωπά κρέατα ή τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία, η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά τον τεμαχισμό και κατά τρόπο που να ανταποκρίνεται στους κανόνες υγιεινής.	Όταν τα τεμαχισμένα κρέατα πρόκειται να συσκευασθούν, αυτό πρέπει να γίνεται αμέσως μετά τον τεμαχισμό σε πρώτη συσκευασία. Τα παραπροϊόντα θα συσκευαστούν κανονικά σε πρώτη συσκευασία μετά την ψύξη τους, μπορούν όμως να συσκευαστούν σε πρώτη συσκευασία αμέσως μετά τη μετά τη σφαγή υγειονομική εξέταση με την προϋπόθεση ότι ψύχονται αμέσως μετά την πρώτη συσκευασία ή, εφόσον συσκευάζονται σε δεύτερη συσκευασία, αμέσως μετά αυτή τη συσκευασία.	
Με εξαίρεση τα τεμάχια λαρδίου και στήθους, το τεμαχισμένο κρέας και τα παραπροϊόντα πρέπει, σε όλες τις περιπτώσεις, να έχουν προστατευτική πρώτη συσκευασία, εκτός αν μεταφέρονται αναρτημένα.	Όταν τα νωπά κρέατα μεταφέρονται εκτεθειμένα, πρέπει να είναι είτε αναρτημένα είτε πάνω σε στηρίγματα είτε σε ανοξείδωτα εμπορευματοκιβώτια. Στην περίπτωση που είναι αναρτημένα, δεν πρέπει να επιτρέπεται να αγγίζουν το δάπεδο. Πρέπει να μεταφέρονται με σφραγισμένα μεταφορικά μέσα σε κάθε στιγμή, εκτός αν επιτρέπεται η μεταφορά με ασφράγιστα μεταφορικά μέσα σύφωνα με το σημείο 68. Όταν εκτεθειμένα κρέατα μεταφέρονται πάνω σε στηρίγματα, πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις του σημείου 17 στοιχείο γ) και του σημείου 19. Πρέπει να λαμβάνονται προφυλάξεις έτσι ώστε τα κρέατα να μην πέφτουν στο δάπεδο. Τα σπλάχνα πρέπει να μεταφέρονται συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία σύμφωνα με το σημείο 73. Τα άλλα παραπροϊόντα και τεμάχια μπορούν να αναρτηθούν, να είναι πάνω σε στηρίγματα ή συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία. Τα σφάγια, ημιμόρια, ημιμόρια τεμαχισμένα σε τρία το πολύ κομμάτια και τεταρτημόρια που δεν είναι συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία πρέπει να αναρτώνται κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, εκτός από την περίπτωση εναέριας μεταφοράς που μπορούν να τοποθετηθούν πάνω σε στηρίγματα. Όταν τα σφάγια, ημιμόρια, ημιμόρια τεμαχισμένα σε τρία το πολύ κύρια κομμάτια και τεταρτημόρια μεταφέρονται αεροπορικώς, μπορούν να μετακινηθούν προς και από το όχημα αερομεταφοράς πάνω σε στηρίγματα με την προϋπόθεση ότι δεν αγγίζονται κατά τη διάρκεια της φόρτωσης ή εκφόρτωσης στα αεροδρόμια.	Σημείο 69 στοιχείο γ).
Η πρώτη αυτή συσκευασία πρέπει να είναι διαφανής και άχρωμη και να ανταποκρίνεται επιπλέον στους όρους που αναφέρονται στην πρώτη και δεύτερη περίπτωση του σημείου 58 στοιχείο α)· δεν μπορεί να χρησιμοποιείται δεύτερη φορά για την πρώτη συσκευασία των κρεάτων.	Το ελαστικό πλεκτό ύφασμα δεν πληρεί τους όρους για την πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία. Η χρησιμοποίηση καλυμμάτων (π.χ. υφάσματα που έχουν υποστεί επεξεργασία με άλμη, πόσιμο νερό ή υπερχλωριωμένο νερό) απαγορεύεται.	
Τα τεμαχισμένα συκώτια βοοειδών πρέπει να έχουν συσκευασθεί μεμονωμένα. Κάθε συσκευασία πρέπει να περιέχει μόνο ένα πλήρες όργανο, τεμαχισμένο σε φέτες και παρουσιαζόμενο στην αρχική του μορφή.		

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
60. Τα κρέατα που φέρουν πρώτη συσκευασία πρέπει να συσκευάζονται σε δεύτερη συσκευασία.		
61. Ωστόσο, εάν η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται σε όλες τις προστατευτικές προϋποθέσεις της δεύτερης συσκευασίας, δεν πρέπει να είναι διαφανής ή άχρωμη και δεν είναι αναγκαίο να τίθεται μέσα δεύτερο εμπορευματοκιβώτιο, με την προϋπόθεση ότι πληρούνται οι άλλοι όροι του σημείου 58.		
62. Ο τεμαχισμός, η αποστέωση, η πρώτη και δεύτερη συσκευασία, μπορούν να γίνονται στον ίδιο χώρο εφόσον πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις:	Απαιτείται ένας ξεχωριστός χώρος για τη δεύτερη συσκευασία, στα εργαστήρια τεμαχισμού, εκτός εάν πληρούνται οι προϋποθέσεις αυτού του σημείου.	Σημείο 14 στοιχείο γ).
α) ο χώρος πρέπει να είναι αρκετά ευρύς και διευθετημένος κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζονται οι υγιεινές προϋποθέσεις των εργασιών·	Ο χώρος πρέπει να είναι αρκετά μεγάλος έσι ώστε να επιτρέπει: i) εύκολη πρόσβαση στους νιπτήρες και τα υλικά αποστείρωσης, ii) επαρκή χώρο για την τοποθέτηση άδειων κιβωτίων και για την απομάκρυνση των γεμάτων, iii) το προσωπικό ελέγχου πρέπει να έχει εύκολη πρόσβαση στις θέσεις εργασίας. Επίσης, ανεξάρτητα από το μέγεθος του θαλάμου, πρέπει να είναι δυνατό να εξασφαλιστεί: i) ότι δεν υπάρχει καμιά επαφή ανάμεσα στο υλικό δεύτερης συσκευασίας και στα νωπά κρέατα, ii) ότι υπάρχει σαφής διαχωρισμός ανάμεσα στις εργασίες δεύτερης συσκευασίας και άλλες εργασίες, iii) ότι, κατά τη διάρκεια της δεύτερης συσκευασίας, υπάρχει μια ροή του προϊόντος κατά μήκος της αλυσίδας για τη δεύτερη συσκευασία στα πλαίσια των κανόνων υγιεινής.	
β) η πρώτη και δεύτερη συσκευασία τοποθετούνται, αμέσως μετά την κατασκευή τους, σε ερμητικά προστατευτικό περιτύλιγμα, που προφυλάσσει από κάθε φθορά κατά τη μεταφορά προς τις εγκαταστάσεις, και εναποθηκεύονται υπό υγιεινές προϋποθέσεις σε ξεχωριστό χώρο της εγκατάστασης·	Το προστατευτικό κάλυμμα δεν μπορεί να μετακινηθεί παρά μόνο μετά την τοποθέτηση του υλικού πρώτης και δεύτερης συσκευασίας στο χώρο εναποθήκευσης και αμέσως πριν από τη χρησιμοποίηση. Απαγορεύεται η εναποθήκευση του υλικού πρώτης και δεύτερης συσκευασίας στο δάπεδο. Ο χώρος πρέπει να είναι πάντοτε ξηρός.	
γ) οι χώροι εναποθήκευσης του υλικού συσκευασίας είναι απαλλαγμένοι από σκόνη και βλαβερά ζωύφια και δεν επικοινωνούν με χώρους που περιέχουν ουσίες δυνάμενες να μολύνουν τα νωπά κρέατα. Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να εναποθηκεύονται πάνω στο δάπεδο·		
δ) οι δεύτερες συσκευασίες συγκεντρώνονται υπό υγιεινές προϋποθέσεις πριν από την είσοδό τους στο χώρο·	Η εσωτερική επιφάνεια των φοδραρισμάτων δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το υλικό δεύτερης συσκευασίας. Το προσωπικό που χειρίζεται τη δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με την εσωτερική επιφάνεια των φοδραρισμάτων, εκτός αν το σε πρώτη συσκευασία κρέας πρόκειται να τοποθετηθεί σε φοδράρίσματα.	
ε) οι δεύτερες συσκευασίες πρέπει να εισάγονται στους χώρους συσκευασίας κατά τρόπο που να πληρούν τις προϋποθέσεις υγιεινής και να χρησιμοποιούνται αμέσως. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται από προσωπικό που χειρίζεται νωπά κρέατα·	Οι μετακινήσεις των υλικών δεύτερης συσκευασίας μπορούν να γίνονται μόνο διά μέσου χώρων που δεν υπάρχουν ζωικά προϊόντα ή προϊόντα τα οποία είναι δυνατόν να ρυπαίνουν τα νωπά κρέατα. Το ιδανικό σύστημα μεταφοράς για τα υλικά πρώτης συσκευασίας είναι ο μεταφορικός ιμάντας ή διά μέσου των κλειστών αγωγών που διαθέτουν υγιεινή προστασία. Οπωσδήποτε, η παρουσία σκόνης που προέρχεται από ινοπλάκες θα πρέπει να αποφεύγεται. Βλέπε επίσης τις σημειώσεις του σημείου 14 στοιχείο γ) σχετικά με τις μηχανές ραφής για ιμάντες.	Σημείο 14 στοιχείο γ).

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
στ) αμέσως μετά την πρώτη συσκευασία, τα νωπά κρέατα πρέπει να τοποθετούνται στους προβλεπόμενους για το σκοπό αυτό χώρους εναποθήκευσης.	Η προϋπόθεση αυτή περιλαμβάνεται επίσης στο σημείο 45 στοιχείο α). Τα κρέατα που έχουν συσκευαστεί σε δεύτερη συσκευασία πρέπει να μετακινούνται τόσο γρήγορα προκειμένου να εξασφαλίζεται τουλάχιστον ότι οι θερμοκρασίες που προσδιορίζονται στο σημείο 65 μπορούν να διατηρηθούν.	Σημείο 45 στοιχείο α).
63. Οι συσκευασίες που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο μπορούν να περιέχουν μόνο τεμαχισμένα κρέατα που ανήκουν στο ίδιο είδος ζώων.	Κατ' αναλογία, η δεύτερη συσκευασία μπορεί επίσης να περιλαμβάνει μόνο παραπροϊόντα από τα ίδια είδη ζώων. Με τον όρο «είδη» εννοείται ότι τα διάφορα ομαδοποιημένα είδη «βοοειδή (συμπεριλαμβανομένων των βουβάλων» και «μόνοπλα» πρέπει να συσκευάζονται σε δεύτερη συσκευασία ξεχωριστά.	
ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII **Πιστοποιητικό καταλληλότητας**		
64. Το πρωτότυπο που πιστοποιητικού καταλληλότητας, που πρέπει να συνοδεύει τα κρέατα κατα τη μεταφορά τους στη χώρα προορισμού, πρέπει να χορηγείται 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 να συντάσσεται τουλάχιστον στην ή στις επίσημες γλώσσες της χώρας προορισμού. Πρέπει να αποτελείται από ένα μόνο φύλλο.	Ο επίσημος κτηνίατρος θα πρέπει να δεί τα αποστελλόμενα εμπορεύματα στη σημείο αποστολής, πριν υπογραφεί το πιστοποιητικό καταλληλότητας. Πρέπει να εκδίδεται μόνο ένα πρωτότυπο πιστοποιητικό εκτός από περίπτωση ζημίας και κάθε επακόλουθη αλλαγή θα πρέπει να προσυπογράφεται από τον επίσημο κτηνίατρο. Στη περίπτωση που ξεσφραγίζεται ένα εμπορευματοκιβώτιο ή ένα κιβώτιο από τους τελωνειακούς ή άλλους υπαλλήλους, συνιστάται το γεγονός αυτό να καταγράφεται στο πιστοποιητικό. Στη περίπτωση που οι αποστολές παραπέμπονται σε διαφορετικό μεταφορικό μέσο, επιτρέπεται η αλλαγή των αριθμών του εμπορευματοκιβωτίου που έχουν καταγραφεί, οι αριθμοί καταχώρησης κλπ., στο πιστοποιητικό καταλληλότητας, αυτό όμως πρέπει να πραγματοποιείται ή να επιβεβαιώνεται από τον επίσημο κτηνίατρο.	
ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIII **Εναποθήκευση**	Οι προϋποθέσεις του κεφαλαίου αυτού πρέπει να τηρούνται στα σφαγεία [άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο ζ)], εργαστήρια τεμαχισμού [άρθρο 3 παράγραφος 3 σημείο Β στοιχείο γ)] και ψυκτικούς χώρους εναποθήκευσης [άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Δ στοιχείο α)]	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο ζ). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο γ). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Δ στοιχείο α).
65. — Τα νωπά κρέατα πρέπει να ψύχονται αμέσως μετά την υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή και να διατηρούνται μονίμως σε θερμοκρασία ίση ή κατώτερη των + 7 °C για τα σφάγια και τα τεμάχιά τους και των + 3 °C για τα παραπροϊόντα. — Το νωπό κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να έρχεται απευθείας από εγκεκριμένο σφαγείο ή από εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού. — Η κατάψυξη του νωπού κρέατος μπορεί να πραγματοποιείται μόνο στις αίθουσες της εγκατάστασης όπου παρήχθη ή τεμαχίσθηκε το κρέας ή σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη με τη χρησιμοποίηση κατάλληλου εξοπλισμού.	«Εσωτερική θερμοκρασία» δηλώνει τη θερμοκρασία που μετρείται σε οποιοδήποτε σημείο του κρέατος, δηλαδή οι θερμοκρασίες που απαιτούνται σ' αυτό το σημείο πρέπει να διατηρούνται σ' ολόκληρη την μάζα του κρέατος πάντοτε.	

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
— Τα τεμάχια που αναφέρονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α, τα τεμάχια που αναφέρονται στο σημείο 52 και τα παραπροϊόντα που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχονται χωρίς καθυστέρηση, εκτός αν η ωρίμανση απαιτείται για υγειονομικούς λόγους. Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να καταψύχονται αμέσως μετά την ωρίμανση.		
— Τα σφάγια, τα ημιμόρια σφαγίων και τα τεταρτημόρια σφαγίων που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχονται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά από μια περίοδο σταθεροποίησης.		
— Το τεμαχισμένο κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά τον τεμαχισμό.		
— Το κατεψυγμένο κρέας πρέπει να έχει εσωτερική θερμοκρασία ίση ή κατώτερη των – 12 °C και να μην αποθηκεύεται στη συνέχεια σε υψηλότερες θερμοκρασίες.		
— Το νωπό κρέας που υποβάλλεται σε διαδικασία κατάψυξης πρέπει να φέρει την ένδειξη του μήνα και του έτους που καταψύχθηκε		
66. Κανένα άλλο προϊόν το οποίο μπορεί να προσβάλει τους όρους υγιεινής του κρέατος ή να το μολύνει δεν πρέπει να εναποθηκεύεται στους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο III, σημεία 15 και 16, εκτός εάν το κρέας συσκευάζεται και εναποθηκεύεται χωριστά.		Βλέπε επίσης σημείο 14 στοιχείο α).
	Οι χώροι, τα εργαλεία και ο εξοπλισμός εργασίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς εκτός από την επεξεργασία του νωπού κρέατος. Η προϋπόθεση αυτή δεν ισχύει για τον μεταφορικό εξοπλισμό που χρησιμοποιείται σε χώρους εναποθήκευσης με θερμοκρασία κατάψυξης όταν τα κρέατα συσκευάζονται σε δεύτερη συσκευασία.	Σημείο 18.
	Η διαδικασία δεύτερης συσκευασίας δεν πρέπει να γίνεται από προσωπικό που χειρίζεται νωπά κρέατα.	Σημείο 62 στοιχείο ε).
	Τα κρέατα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις αυτής της οδηγίας πρέπει να εναποθηκεύονται σε ειδικούς χώρους εναποθήκευσης (δηλαδή για τα εκτεθειμένα ή συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία νωπά κρέατα, ξεχωριστοί χώροι, εξώστεγα ή κιγκλιδώματα και για τα συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία νωπά κρέατα, μ' ένα σαφή χωριστό διαχωρισμό).	Σημείο 44.
	Τα κρέατα που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να διατηρούνται σε αδιάβροχους, ανοξείδωτους περιέκτες με καλύμματα και κλειδαριές ή σε ξεχωριστό χώρο που κλειδώνει.	Σημείο 4.
	Τα νωπά κρέατα δεν μπορούν να εναποθηκεύονται στον ίδιο χώρο, όπως κάθε προϊόν που μπορεί να επηρεάσει τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες.	
67. Η θερμοκρασία εναποθήκευσης στους χώρους εναποθήκευσης που αναφέρονται στα σημεία 15 και 16 του κεφαλαίου III πρέπει να καταγράφεται.	Οι χώροι που αναφέρονται στο σημείο 15 είναι αυτοί που χρησιμοποιούνται για την εναποθήκευση του κρέατος που έχει ψυχθεί σε θερμοκρασία που καθορίζεται στο σημείο 65, πρώτη γραμμή.	Σημείο 15. Σημείο 65.

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
	Οι χώροι που αναφέρονται στο σημείο 16 είναι αυτοί που χρησιμοποιούνται για την έναποθήκευση κατεψυγμένου κρέατος σε θερμοκρασίες που καθορίζονται στο σημείο 65, δεύτερη γραμμή. Τα σημεία 15 στοιχείο β) και 16 στοιχείο ε) προϋποθέτουν ότι τέτοιοι χώροι πρέπει να έχουν ένα καταγραφικό θερμόμετρο ή καταγραφικό τηλεθερμόμετρο.	Σημείο 16. Σημείο 65.
	Βλέπε σημείο 14 στοιχείο β) για λεπτομέρειες απαιτήσεων για καταγραφή θερμοκρασιών.	Σημείο 14 στοιχείο β).
ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIV **Μεταφορά**	Όλα τα νωπά κρέατα για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές πρέπει να μεταφέρονται προς τη χώρα προορισμού σύμφωνα με τις διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο η). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο στ). Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Γ. Άρθρο 4 παράγραφος 1 σημείο Δ στοιχείο α).
	Επιπλέον, τα κρέατα που μεταφέρονται από ένα σφαγείο σ' ένα εργαστήριο τεμαχισμού ή από ένα σφαγείο ή εργαστήριο τεμαχισμού σ' ένα ψυκτικό χώρο εναποθήκευσης μέσα στο ίδιο κράτος μέλος πρέπει να πληρούν τις διατάξεις αυτού του Κεφαλαίου.	Άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο β) πρώτη περίπτωση
68. Τα νωπά κρέατα πρέπει να μεταφέρονται μέσα σε μέσα μεταφοράς πολυβδοσφραγισμένα, κατασκευασμένα και εξοπλισμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε οι θερμοκρασίες που προβλέπονται στο κεφάλαιο XIII να εξασφαλίζονται καθ' όλη τη διάρκεια της μεταφοράς.	Οι θερμοκρασίες που προσδιορίζονται στο κεφάλαιο XIII είναι εσωτερικές θερμοκρασίες κρέατος, ως εξής: για ψυχθέντα σφάγια και τεμάχια από κρέας σφάγιου } όχι περισσότερο από +7 °C για ψυχθέντα παραπροϊόντα είτε είναι συνδεδεμένα προς ή σχετίζονται με σφάγια ή κρέατα σφάγιου ή όχι } όχι περισσότερο από + 3 °C για κατεψυγμένα κρέατα (συμπεριλαμβανομένων των σφάγιων, κρεάτων σφάγιου και παραπροϊόντων } −12 °C ή ψυχρότερη θερμοκρασία Τα κρέατα πρέπει να ψύχονται στην απαιτούμενη θερμοκρασία πριν από τη φόρτωση στα μέσα μεταφοράς, και πρέπει να διατηρούνται οι απαιτούμενες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.	Κεφάλαιο XIII. Σημείο 65.
Δεν απαιτείται μολυβδοσφράγισμα στην περίπτωση κατά την οποία το κρέας μεταφέρεται από σφαγείο σε εργαστήριο τεμαχισμού που βρίσκεται στο ίδιο κράτος μέλος.		
69. Τα μέσα μεταφοράς των κρεάτων αυτών πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:		
α) τα εσωτερικά τοιχώματα αυτών ή κάθε άλλο τμήμα που μπορεί να έλθει σε επαφή με τα κρέατα πρέπει να έχουν κατασκευασθεί από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση και μη δυνάμενα να αλλοιώσουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των κρεάτων ούτε να τους καταστήσουν επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία· τα τοιχώματα αυτά πρέπει να είναι λεία και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα·		

Κείμενο της οδηγίας	Ερμηνεία	Αναφορά
β) πρέπει να είναι εφοδιασμένα με αποτελεσματικές συσκευές που να εξασφαλίζουν την προστασία των κρεάτων από τα έντομα και τη σκόνη και να είναι στεγανά κατά τρόπο που να αποφεύγεται κάθε διαρροή υγρών·		
γ) πρέπει για τη μεταφορά των σφάγιων, των ημιμορίων ή των τεταρτημορίων, καθώς και του μη συσκευασμένου σε δεύτερη συσκευασία τεμαχισμένου κρέατος, να είναι εφοδιασμένα με στηρίγματα ανάρτησης από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση τοποθετημένα σε τέτοιο ύψος ώστε τα κρέατα να μη μπορούν να εφάπτονται στο δάπεδο· η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται στα κατεψυγμένα κρέατα που είναι εφοδιασμένα με υγιεινή συσκευασία. Ωστόσο, στην περίπτωση εναέριας μεταφοράς, δεν απαιτούνται στηρίγματα ανάρτησης του κρέατος εφόσον έχει προβλεφθεί για την φόρτωση, διαμονή και εκφόρτωση, εξοπλισμός από υλικά που αντέχουν στη διάβρωση.	Τα άγκιστρα που χρησιμοποιούνται για την ανάρτηση των κρεάτων κατά τη διάρκεια της μεταφοράς πρέπει να μπορούν να καθαριστούν και να απολυμανθούν, και τα σχοινιά πρέπει να χρησιοποιούνται μόνο μια φορά. Η χρησιμοποίηση προσωρινών καλυμμάτων δαπέδου κατά τη διάρκεια της μεταφοράς απαγορεύεται. Στη περίπτωση μεταφοράς μεγάλων τεμαχίων που αγγίζουν το δάπεδο ενώ είναι αναρτημένα, πρέπει να ληφθούν τα κατάλληλα μέτρα ώστε να αποφευχθεί η μόλυνση του νωπού κρέατος. Ένας κατάλληλος τρόπος στη περίπτωση αυτή είναι να τοποθετηθεί μία πλαστική σακούλα το κάτω μέρος του τεμαχίου. Εφόσον τοποθετείται καθαρό υλικό μεταξύ του τεμαχίου και του δαπέδου, πρέπει να δοθεί προσοχή για να αποφευχθεί η μόλυνση που προκαλεί το προσωπικό που βηματίζει πάνω στο υλικό αυτό.	Βλέπε επίσης σημείο 21, προσωρινά καλύμματα δαπέδου.
70. Τα μεταφορικά μέσα των κρεάτων δεν μπορούν σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζώντων ζώων ή κάθε άλλου προϊόντος το οποίο μπορεί να αλλοιώσει ή να μολύνει τα κρέατα.	Τα οχήματα κρεάτων δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζώων ακόμη και εάν καθαριστούν και απολυμανθούν στην συνέχεια.	
71. Κανένα άλλο προϊόν που μπορεί να επηρεάσει τους όρους υγιεινής των κρεάτων ή να τα μολύνει δεν πρέπει να μεταφέρεται συγχρόνως με τα κρέατα μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο, εκτός αν λαμβάνονται οι κατάλληλες προφυλάξεις. Επιπλέον, οι στόμαχοι πρέπει να μεταφέρονται μόνο εφόσον έχουν λευκανθεί ή καθοριστεί, οι δε κεφαλές και τα άκρα μόνον εφόσον έχουν υποστεί εκδορά ή ζεματιστεί και αποτριχωθεί.	Στις περιπτώσεις όπου τα κρέατα και τα άλλα αγαθά μεταφέρονται στα ίδια μεταφορικά μέσα, πρέπει να λαμβάνονται αποτελεσματικά μέτρα προστασίας. Τα συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία νωπά κρέατα που μεταφέρονται με άλλα συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία αγαθά πρέπει να διαχωρίζονται είτε χωρικά είτε με φυσικά διαγράμματα. Το εκτεθειμένο νωπό κρέας και το σε δεύτερη συσκευασία νωπό κρέας θα πρέπει να μεταφέρονται χωριστά. Η μεταφορά νωπών κρεάτων στα ίδια μεταφορικά μέσα μαζί με προϊόντα που έχουν ισχυρή οσμή, δηλαδή εσπεριδοειδή, σκόρδα, κρεμμύδια, μυρωδικά ή φόρια, δεν είναι δεκτή εκτός αν είναι καταλλήλως συσκευασμένα ώστε να αποκλείεται η μόλυνση του νωπού κρέατος με την οσμή τους.	
72. Τα νωπά κρέατα δεν μπορούν να μεταφέρονται μέσα σε μεταφορικά μέσα (όχημα ή μηχανικό μέσο) που δεν είναι καθαρά και δεν έχουν απολυμανθεί.		
73. Τα σφάγια, ημιμόρια και τα τεταρτημόρια, εξαιρέσει του κατεψυγμένου κρέατος που είναι συσκευασμένο σε δεύτερη συσκευασία σύμφωνα με τους όρους και τις απαιτήσεις της υγιεινής, πρέπει να μεταφέρονται πάντα αναρτημένα, εκτός από την περίπτωση της εναέριας μεταφοράς που αναφέρεται στο σημείο 69, στοιχείο γ).		
Τα άλλα τεμάχια και τα παραπροϊόντα πρέπει να αναρτώνται ή να τοποθετούνται επί υποστηριγμάτων, εφόσον δεν περιέχονται μέσα σε δεύτερη συσκευασία ή βρίσκονται μέσα σε δοχεία από υλικά που αντέχουν στην διάβρωση. Τα υποστηρίγματα αυτά, τα μέσα συσκευασίας ή τα δοχεία πρέπει να είναι σύμφωνα με τις απαιτήρεις της υγιεινής και κυρίως, όσον αφορά τη δεύτερη συσκευασία, τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας. Τα εντόσθια πρέπει πάντοτε να μεταφέρονται μέσα σε δεύτερη συσκευασία ανθεκτική και αδιάβροχη στα υγρά και τις λιπαρές ουσίες. Αυτή μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί μόνο αφού καθαριστεί και απολυμανθεί.	Τα κατεψυγμένα κρέατα που έχουν συσκευαστεί σε δεύτερη συσκευασία μπορούν να τοποθετούνται στο δάπεδο των μεταφορικών μέσων με τη προϋπόθεση ότι το δάπεδο είναι καθαρό.	
74. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να βεβαιώνει, πριν από την αποστολή, ότι τα μεταφορικά μέσα (οχήματα ή μηχανικά μέσα μεταφοράς), καθώς και οι συνθήκες φόρτωσης, είναι σύμφωνα με τους όρους υγιεινής που καθορίζονται στο παρόν κεφάλαιο.	Κατά την εκτέλεση του καθήκοντος αυτού, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επικουρηθεί από βοηθούς που τίθενται κάτω από τη δική του αρμοδιότητα και ευθύνη.	Άρθρο 3 σημείο 3.