

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων  
Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής  
Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας  
Τμήμα Αλιευμάτων, Γάλακτος και Λοιπών Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης

## ΟΔΗΓΟΣ ΒΙΟΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΕ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΥΣ ΛΟΓΩ ΑΦΘΩΔΟΥΣ ΠΥΡΕΤΟΥ



Αθήνα, 2 Ιουνίου 2026

Εκδόσεις του εγγράφου

Έκδοση	Ημερομηνία έκδοσης	Αλλαγές σε σχέση με την προηγούμενη έκδοση
1 <sup>η</sup>	27 Απριλίου 2026	Αρχικό έγγραφο
2 <sup>η</sup>	2 Ιουνίου 2026	Τροποποίηση του Καν. 2020/687 και διαφοροποίηση προϊόντων που επιτρέπεται να βγούν από περιοχή με περιορισμούς λόγω αφθώδους πυρετού (ΑΠ).

## Περιεχόμενα

Εισαγωγή .....	5
<b>Μέρος Α</b> .....	6
1 Σκοπός του εγγράφου .....	7
2 Ορισμοί.....	7
3 Νομοθετικές διατάξεις για τη διαχείριση του νωπού γάλακτος.....	7
4 Επεξεργασίες μετριασμού του κινδύνου για το νωπό γάλα από την απαγορευμένη ζώνη 8	
5 Μέτρα βιοασφάλειας για τη διακίνηση του νωπού γάλακτος .....	9
6 Απολύμανση .....	10
<b>Μέρος Β</b> .....	13
1 Κατηγοριοποίηση των γαλακτοκομικών προϊόντων με βάση την επικινδυνότητα μετάδοσης του ιού .....	14
2 Μεταφορά γαλακτοκομικών προϊόντων εκτός απαγορευμένης ζώνης.....	15
2.1 Προϋποθέσεις μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων .....	15
2.2 Αρμόδια αρχή για την εποπτεία μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων εκτός απαγορευμένης ζώνης .....	16
3 Διαδικασία μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων ωρίμανσης εκτός απαγορευμένης ζώνης .....	16
3.1 Κοινοποίηση πρόθεσης μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων.....	16
3.2 Προετοιμασία του τυροκομείου .....	17
3.3 Προκοινοποίηση μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων .....	18
3.4 Προετοιμασία & απολύμανση περιέκτη του γαλακτοκομικού προϊόντος.....	19
3.5 Φόρτωση οχήματος.....	19
3.6 Άφιξη στον προορισμό .....	20
3.7 Έλεγχος από κτηνιατρική αρχή στο δρόμο.....	20
3.8 Τι πρέπει να προσέχει ο οδηγός .....	20
3.8.1 Απαραίτητος Εξοπλισμός Βιοασφάλειας (Biosecurity Kit) .....	20
3.8.2 Τι πρέπει να κάνει σε περίπτωση στάσης .....	21
3.8.3 Τι ΔΕΝ πρέπει να έχει στις αποσκευές του .....	21
4 Απαιτήσεις ανάλογα με την απαγορευμένη ζώνη .....	22
4.1 Λέσβος.....	22
<b>Μέρος Γ</b> .....	23
1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ σε εκμετάλλευση με επιβεβαιωμένο κρούσμα αφθώδους πυρετού .....	24
1.1 Σκοπός .....	24
1.2 Πεδίο εφαρμογής .....	24
1.3 Πριν την απόρριψη του γάλακτος .....	24

1.4	Τρόποι απόρριψης γάλακτος .....	25
1.5	Μετά την απόρριψη του γάλακτος .....	25
<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ .....</b>		<b>27</b>
Υπόδειγμα 1: Βεβαίωση Απολύμανσης Οχήματος .....		27
Υπόδειγμα 2: Βεβαίωση Τυροκομείου / Παραγωγού.....		28
Υπόδειγμα 3: ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΦΟΡΤΩΣΗΣ.....		29
Υπόδειγμα 4: ΕΝΤΥΠΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΦΟΡΤΙΟΥ & ΤΕΛΙΚΗΣ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ .....		30
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....</b>		<b>31</b>

Πίνακας 1	Οι πιο διαδεδομένες χημικές ουσίες/σκευάσματα για την εξωτερική απολύμανση συσκευασιών, παλετών και εμπορευματοκιβωτίων.....	11
Πίνακας 2	Σημεία Εστίασης ανά τύπο μεταφορικού μέσου .....	12

## Εισαγωγή

Η διασφάλιση της δημόσιας υγείας, της υγείας και της ευζωίας των ζώων και η προστασία της εθνικής οικονομίας αποτελούν τους κεντρικούς πυλώνες της αποστολής μας. Ο Αφθώδης Πυρετός (ΑΠ) παραμένει μία από τις σοβαρότερες απειλές για την κτηνοτροφική παραγωγή παγκοσμίως, με άμεσες και οδυνηρές επιπτώσεις όχι μόνο στο ζωικό κεφάλαιο, αλλά και σε ολόκληρη την αλυσίδα αξίας των τροφίμων.

Παρόλο που ο ιός δεν αποτελεί απειλή για τη δημόσια υγεία μέσω της κατανάλωσης κρέατος ή γαλακτοκομικών προϊόντων, η εξαιρετική του ανθεκτικότητα και η ευκολία μηχανικής μετάδοσης επιβάλλουν τη λήψη αυστηρών μέτρων προστασίας για τον περιορισμό της νόσου.

Σε έναν κόσμο διαρκούς μετακίνησης αγαθών, η διαχείριση του νωπού γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων απαιτεί εγρήγορση και απόλυτη συμμόρφωση με αυστηρά πρωτόκολλα βιοασφάλειας.

Ο παρών Οδηγός Βιοασφάλειας, ο οποίος **φέρει την έγκριση του Εθνικού Κέντρου Ελέγχου Νοσημάτων**, αποτελεί το θεμελιώδες εργαλείο για τη διαχείριση του νωπού γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων σε περιοχές που τελούν υπό περιορισμούς λόγω αφθώδους πυρετού. Εστιάζει σε τρεις κρίσιμους πυλώνες:

- Εφαρμογή κανόνων απολύμανσης οχημάτων, περιεκτών και εξωτερικών συσκευασιών, ώστε να εκμηδενιστεί η πιθανότητα μηχανικής διασποράς.
- Διασφάλιση ότι μόνο προϊόντα που έχουν υποστεί εγκεκριμένες μεθόδους εξουδετέρωσης του ιού διακινούνται εκτός των απαγορευμένων ζωνών.
- Ανάδειξη της στενής συνεργασίας μεταξύ των Κτηνιατρικών Αρχών και του ΕΦΕΤ, ως τη μόνη εγγύηση για την αποτελεσματική ιχνηλασιμότητα και τον έλεγχο των φορτίων.

Η επιτυχία της βιοασφάλειας εξαρτάται από τον πιο αδύναμο κρίκο της. Για τον λόγο αυτό, η παρούσα έκδοση επιδιώκει να ενοποιήσει τις πρακτικές ελέγχου σε όλη την επικράτεια. Μέσα από τον συντονισμό των υπηρεσιών μας, προστατεύουμε το ζωικό κεφάλαιο, διασφαλίζουμε τη συνέχεια της παραγωγής και θωρακίζουμε την εμπιστοσύνη των καταναλωτών και των αγορών.

---

*Εγκεκριμένο από το Εθνικό Κέντρο Ελέγχου Νοσημάτων, βάσει των κατευθυντήριων οδηγιών του Κανονισμού (ΕΕ) 2020/687.*

## Μέρος Α

### Γενικές απαιτήσεις

## 1 Σκοπός του εγγράφου

Σκοπός του εγγράφου είναι να δοθούν αναλυτικές οδηγίες για την εφαρμογή των μέτρων αναφορικά με το νωπό γάλα ευπαθών ζώων και τα γαλακτοκομικά προϊόντα που παράγονται από αυτό, σε περιοχές με περιορισμούς, για την αποτροπή μετάδοσης του αφθώδους πυρετού.

Επισημαίνονται τα παρακάτω:

- Ο ιός του αφθώδους πυρετού μεταδίδεται στα ζώα, μεταξύ άλλων, με το νωπό γάλα και με μηχανική μεταφορά.
- Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα που παράγονται από αυτό είναι ασφαλή για να καταναλωθούν από τον άνθρωπο.

## 2 Ορισμοί

«**Απαγορευμένη ζώνη**»: Σε περίπτωση εμφάνισης κρούσματος αφθώδους πυρετού, ορίζεται η απαγορευμένη ζώνη με εγκύκλιο της Γενικής Διεύθυνσης Κτηνιατρικής.

Σύμφωνα με τον Κατ' Εξουσιοδότηση Κανονισμό 2020/687 της Επιτροπής, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, η απαγορευμένη ζώνη περιλαμβάνει τις παρακάτω ζώνες:

1. Προστασίας
2. Επιτήρησης
3. Περαιτέρω απαγορευμένη, αν απαιτείται. Στην περίπτωση που οριστεί περαιτέρω απαγορευμένη ζώνη, εφαρμόζονται τα ίδια μέτρα που ισχύουν για τη ζώνη επιτήρησης.

«**Νωπό γάλα**»: το γάλα το οποίο παράγεται από την έκκριση του μαστού εκτρεφόμενων ζώων και το οποίο δεν έχει θερμανθεί σε θερμοκρασία άνω των 40 °C ούτε έχει υποστεί οιαδήποτε επεξεργασία που έχει ανάλογη επίδραση. (Κανονισμός (ΕΚ) 853/2004)

«**Πρωτόγαλα**»: υγρό που εκκρίνεται από τους μαστικούς αδένες των γαλακτοπαραγωγών ζώων 3 έως 5 ημέρες μετά τον τοκετό, είναι πλούσιο σε αντισώματα και ανόργανα στοιχεία και προηγείται της παραγωγής νωπού γάλακτος. (Κανονισμός (ΕΚ) 853/2004)

Στο παρόν έγγραφο, η αναφορά σε νωπό γάλα και πρωτόγαλα **αφορά σε νωπό γάλα και πρωτόγαλα αιγοπροβάτων και αγελάδων.**

## 3 Νομοθετικές διατάξεις για τη διαχείριση του νωπού γάλακτος

Σύμφωνα με τον Κατ' Εξουσιοδότηση Κανονισμό 2020/687 της Επιτροπής, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, **απαγορεύονται** οι μετακινήσεις νωπού γάλακτος και πρωτογάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων που προέρχονται από εκτροφές και εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην απαγορευμένη ζώνη.

Στα άρθρα 33 και 49 του εν λόγω Κανονισμού αναφέρονται οι ειδικοί όροι για την έγκριση μετακινήσεων νωπού γάλακτος που προέρχεται από εκτροφές που βρίσκονται στη ζώνη προστασίας και τη ζώνη επιτήρησης, αντίστοιχα. Το νωπό γάλα μπορεί να μετακινηθεί σε εγκατάσταση μεταποίησης γάλακτος για να υποβληθεί σε επεξεργασία μετριασμού του

κινδύνου όπως καθορίζεται στο παράρτημα VII του Κατ' Εξουσιοδότηση Κανονισμού 2020/687.

Η μετακίνηση νωπού γάλακτος από την εκτροφή προέλευσης στην εγκατάσταση μεταποίησης πρέπει να πραγματοποιείται μέσα σε κλειστούς περιέκτες και η εγκατάσταση μεταποίησης πρέπει να βρίσκεται στην ίδια απαγορευμένη ζώνη ή όσο το δυνατόν πλησιέστερα στην απαγορευμένη ζώνη και πρέπει να λειτουργεί υπό την επιτήρηση επίσημων κτηνιάτρων.

Ωστόσο, σύμφωνα με το άρθρο 27 του Κατ' Εξουσιοδότηση Κανονισμού 2020/687 της Επιτροπής, η αρμόδια αρχή δύναται να υιοθετήσει απαγορεύσεις και για τα προϊόντα που έχουν υποστεί επεξεργασία μετριασμού του κινδύνου όπως καθορίζεται στο παράρτημα VII του εν λόγω Κανονισμού, εφόσον:

- α) τα προϊόντα δεν ήταν σαφώς διαχωρισμένα, κατά τη διαδικασία παραγωγής, την αποθήκευση και τη μεταφορά, από τα προϊόντα που δεν ήταν κατάλληλα για αποστολή εκτός της απαγορευμένης ζώνης σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό· ή
- β) η αρμόδια αρχή διαθέτει επιδημιολογικά στοιχεία που δείχνουν εξάπλωση της νόσου από ή προς τα εν λόγω προϊόντα αυτά ή μέσω αυτών.

#### 4 Επεξεργασίες μετριασμού του κινδύνου για το νωπό γάλα από την απαγορευμένη ζώνη

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 2020/687 Παράρτημα VII, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, ο μετριασμός του κινδύνου μετάδοσης αφθώδους πυρετού από το **νωπό γάλα των ευαίσθητων ειδών από την απαγορευμένη ζώνη** μπορεί να γίνει με τις παρακάτω μεθόδους επεξεργασίας:

1. Θερμική επεξεργασία, ήτοι διαδικασία αποστείρωσης, για την επίτευξη ελάχιστης τιμής  $F_0$  3.
2. Θερμική επεξεργασία υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) σε τουλάχιστον 132 °C επί τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο.
3. Εάν το pH του γάλακτος είναι κάτω του 7, θερμική επεξεργασία παστερίωσης σύντομης διάρκειας σε υψηλή θερμοκρασία (HTST) σε τουλάχιστον 72 °C επί τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα.
4. Εάν το pH του γάλακτος είναι 7 ή μεγαλύτερο, θερμική επεξεργασία παστερίωσης HTST σε τουλάχιστον 72 °C επί τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα, δύο φορές.
5. Θερμική επεξεργασία παστερίωσης HTST σε τουλάχιστον 72 °C σε συνδυασμό με μηχανική επεξεργασία για την επίτευξη τιμής pH κάτω του 6 επί τουλάχιστον μία ώρα.
6. Θερμική επεξεργασία παστερίωσης HTST σε τουλάχιστον 72 °C σε συνδυασμό με αποξήρανση.

Επισημαίνεται ότι το γάλα που έχει παστεριωθεί με βάση τις προαναφερθείσες μεθόδους παστερίωσης, και τα προϊόντα που έχουν προέλθει από αυτό μπορεί να διακινηθούν



ελεύθερα εντός ή εκτός απαγορευμένης ζώνης διότι α) **δεν αποτελούν κίνδυνο διασποράς του ιού και β)** θεωρούνται ασφαλή προϊόντα ως προς τη μετάδοση της νόσου και ως τρόφιμο για κατανάλωση από τον άνθρωπο, εφόσον λαμβάνονται αποτελεσματικά μέτρα μετριασμού του κινδύνου επιμόλυνσής τους σε όλα τα στάδια παραγωγής, ωρίμανσης, συσκευασίας, αποθήκευσης και μεταφοράς.

**Η εγκατάσταση μεταποίησης γάλακτος πρέπει να βρίσκεται στην απαγορευμένη ζώνη ή όσο το δυνατόν πλησιέστερα σε αυτή και πρέπει να λειτουργεί υπό την επιτήρηση επίσημων κτηνιάτρων.**

## 5 Μέτρα βιοασφάλειας για τη διακίνηση του νωπού γάλακτος

Η μετακίνηση νωπού γάλακτος από την εκτροφή προέλευσης στην εγκατάσταση μεταποίησης πρέπει να πραγματοποιείται **μέσα σε κλειστούς περιέκτες** και η εγκατάσταση μεταποίησης πρέπει να βρίσκεται στην ίδια απαγορευμένη ζώνη ή όσο το δυνατόν πλησιέστερα στην απαγορευμένη ζώνη και πρέπει να λειτουργεί υπό την επιτήρηση επίσημων κτηνιάτρων.

Η **απολύμανση των οχημάτων** που κινούνται στην απαγορευμένη ζώνη για τον αφθώδη πυρετό είναι κρίσιμης σημασίας, καθώς ο ιός είναι εξαιρετικά ανθεκτικός και μεταδίδεται εύκολα μέσω μολυσμένων επιφανειών (λάστιχα, σασί, δάπεδα, καμπίνα οδηγού και χώρου φόρτωσης).

Η απολύμανση **δεν είναι αποτελεσματική** αν υπάρχει ορατή βρωμιά.

- **Απομάκρυνση οργανικών υλικών:** Πρέπει να απομακρυνθούν πλήρως λάσπες, κοπριά, άχυρα και χώμα από τους τροχούς, τους θόλους και το κάτω μέρος του οχήματος.
- **Πλύσιμο με πίεση:** Χρήση νερού (κατά προτίμηση θερμού) και απορρυπαντικού για να διασπαστεί το λίπος και οι ρύποι.

Αναφορικά με τα οχήματα μεταφοράς γάλακτος, ορίζονται τα παρακάτω μέτρα για την αποτροπή μετάδοσης και εξάπλωσης της νόσου:

1. Τα οχήματα που παραλαμβάνουν γάλα από εκμεταλλεύσεις της απαγορευμένης ζώνης δεν πρέπει να παραλαμβάνουν γάλα από **ελεύθερες περιοχές**.
2. Ειδικότερα, ισχύουν τα παρακάτω:
  - 2.1. Θα πρέπει να υπάρχουν οχήματα **αποκλειστικής χρήσης** στις **ζώνες προστασίας και επιτήρησης** τα οποία κινούνται αποκλειστικά σε αυτές τις ζώνες και τα οποία δεν παραλαμβάνουν γάλα από την περαιτέρω απαγορευμένη ζώνη και από ελεύθερες περιοχές. Τα εν λόγω οχήματα πρέπει να παραλαμβάνουν **πρώτα από τη ζώνη επιτήρησης και μετά από τη ζώνη προστασίας**.
  - 2.2. Θα πρέπει να υπάρχουν οχήματα **αποκλειστικής χρήσης** στην **περαιτέρω απαγορευμένη ζώνη** τα οποία δεν παραλαμβάνουν γάλα από **ελεύθερες περιοχές**.

- 2.3. Πριν από κάθε είσοδο και έξοδο από εκμεταλλεύσεις πρέπει να γίνεται καθαρισμός και απολύμανση του οχήματος.
- 2.4. Πρέπει να καταγράφεται η ημερομηνία και ώρα παραλαβής γάλακτος από κάθε εκτροφή.
- 2.5. Ο οδηγός του μέσου παραλαβής και μεταφοράς του γάλακτος **απαγορεύεται να μετακινείται άσκοπα εντός της εκτροφής** και να έρχεται σε άμεση επαφή με ζώα ή ζωοτροφές, αλλά θα πρέπει να **παραμένει αυστηρά στο διακριτό χώρο της παράδοσης του γάλακτος**.
- 2.6. Στα οχήματα πρέπει να υπάρχει επαρκής ποσότητα **γαντιών μιας χρήσης, ποδοναριών και φόρμες μιας χρήσης**, για άμεση χρήση από τον οδηγό.
- 2.7. Όταν ο οδηγός φτάνει σε μια εκμετάλλευση **πρέπει να φορέσει τη φόρμα, τα ποδονάρια και τα γάντια** και κατά την αποχώρηση να τα ψεκάσει με απολυμαντικό, να τα βγάλει και να τα αφήσει στην εκτροφή για καταστροφή.
- 2.8. **Μετά την τελευταία παραλαβή διενεργείται προσεκτικός καθαρισμός και απολύμανση του οχήματος** από τον οδηγό και στη συνέχεια, το όχημα δεν κάνει καμία ενδιάμεση στάση για παραλαβή σε άλλη εκτροφή παρά κατευθύνεται προς την εγκατάσταση μεταποίησης γάλακτος, **στην οποία διενεργείται εκ νέου καθαρισμός και απολύμανση (εσωτερικός CIP και εξωτερικός)**.
3. **Όλα** τα οχήματα που παραλαμβάνουν νωπό γάλα πρέπει να φέρουν κινητό εξοπλισμό ικανού μεγέθους **(τουλάχιστον 15lt) για να απολυμανθεί επαρκώς** το όχημα πριν από την είσοδο και μετά την έξοδο από τις εκμεταλλεύσεις. Στα οχήματα πρέπει να υπάρχει αρκετή ποσότητα κατάλληλου απολυμαντικού.
4. Τα οχήματα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται επιμελώς τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά πριν πραγματοποιήσουν το επόμενο δρομολόγιο, σε ειδικό χώρο της εγκατάστασης μεταποίησης ή του κέντρου συλλογής γάλακτος.
5. Ο καθαρισμός και η απολύμανση των οχημάτων μεταφοράς του γάλακτος, τόσο για τα ιδιόκτητα οχήματα των εγκαταστάσεων μεταποίησης ή των κέντρων συλλογής γάλακτος, όσο και για τα οχήματα των εξωτερικών συνεργατών, πρέπει να είναι σχολαστικός και να τεκμηριώνεται.
6. Ο οδηγός εισέρχεται στην εκμετάλλευση, εφόσον προσκομίσει την βεβαίωση καθαριότητας – απολύμανσης / διέλευσης από σταθμό απολύμανσης και εφόσον φέρει ιματισμό και ποδονάρια μιας χρήσης.
7. Η εγκατάσταση μεταποίησης γάλακτος τηρεί αρχείο με τα οχήματα που κινούνται σε κάθε ζώνη και την ιχνηλασιμότητα του γάλακτος που παραλαμβάνει.

## 6 Απολύμανση

Η απολύμανση των οχημάτων και των πλοίων και των περιεκτών των γαλακτοκομικών προϊόντων που εξέρχονται από την απαγορευμένη ζώνη για τον αφθώδη πυρετό είναι κρίσιμης σημασίας, καθώς ο ιός είναι εξαιρετικά ανθεκτικός και μεταδίδεται εύκολα μέσω μολυσμένων επιφανειών (λάστιχα, σασί, δάπεδα, χώροι οχημάτων και πλοίων, συσκευασίες, παλέτες).

Ακολουθεί ένας οδηγός για τις ορθές πρακτικές απολύμανσης:

### 1. Προετοιμασία και καθαρισμός (Το πιο κρίσιμο στάδιο)

Η απολύμανση **δεν είναι αποτελεσματική** αν υπάρχει ορατή βρωμιά.

- **Απομάκρυνση οργανικών υλικών:** Πρέπει να απομακρυνθούν πλήρως λάσπες, κοπριά, άχυρα και χώμα από τους τροχούς, τους θόλους και το κάτω μέρος του οχήματος και ακαθαρσίες από τις συσκευασίες των γαλακτοκομικών προϊόντων.
- **Πλύσιμο με πίεση:** Χρήση νερού (κατά προτίμηση θερμού) και απορρυπαντικού για να διασπαστεί το λίπος και οι ρύποι.

### 2. Επιλογή Απολυμαντικού

Τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά - βιοκτόνα θα πρέπει να φέρουν κατάλληλη έγκριση κυκλοφορίας. Επισημαίνεται ότι ο ιός του αφθώδους πυρετού είναι εξαιρετικά ευαίσθητος σε οξέα και βάσεις, αλλά πολύ ανθεκτικός σε κοινά απορρυπαντικά.

Σύμφωνα με τη βιβλιογραφία, οι ακόλουθες χημικές ουσίες/σκευάσματα είναι οι πιο διαδεδομένες για απολύμανση :

- **Διάλυμα Σόδας (Ανθρακικό Νάτριο):** Διάλυμα 4% είναι η κλασική και οικονομική λύση.
- **Κιτρικό Οξύ:** Διάλυμα 0.2% έως 1% , ιδιαίτερα χρήσιμο για ευαίσθητες επιφάνειες ή ρουχισμό.
- **Εξειδικευμένα σκευάσματα:** Προϊόντα όπως το *Virkon S* (σε συγκέντρωση συνήθως 1:100 ή 1% ), που είναι δραστικά έναντι του ιού.

**Προσοχή:** Η χρήση των απολυμαντικών απαιτεί πάντα την τήρηση των οδηγιών της ετικέτας, καθώς η λανθασμένη αραίωση μπορεί να οδηγήσει είτε σε αναποτελεσματική απολύμανση είτε σε ερεθισμούς. Κατά τον καθαρισμό και την απολύμανση, ο χειριστής θα πρέπει να φορά κατάλληλα προστατευτικά μέσα.

Πίνακας 1 Οι πιο διαδεδομένες χημικές ουσίες/σκευάσματα για την εξωτερική απολύμανση συσκευασιών, παλετών και εμπορευματοκιβωτίων

Χημική ουσία/ σκεύασμα	Παρατηρήσεις
<b>Κιτρικό οξύ, διάλυμα 0.2%</b>	Προτιμάται για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα <b>ή για τον ψεκασμό του εξωτερικού των χαρτοκιβωτίων</b> , καθώς είναι λιγότερο διαβρωτικό.
<b>Ανθρακικό νάτριο, διάλυμα 4%</b>	Εξαιρετικά αποτελεσματικό, αλλά μπορεί να είναι διαβρωτικό για ορισμένα μέταλλα (αλουμίνιο). Χρησιμοποιείται ευρέως για τον <b>ψεκασμό παλετών</b> και εξωτερικών επιφανειών.
<b>Virkon S</b>	Από τα πιο γνωστά εμπορικά απολυμαντικά με αποδεδειγμένη δράση κατά του αφθώδους πυρετού. Πρέπει να παραμείνει το υγρό στην επιφάνεια για <b>τουλάχιστον 10 λεπτά</b>

### 3. Σημεία εστίασης απολύμανσης ανά τύπο μεταφορικού μέσου

Πίνακας 2 Σημεία Εστίασης ανά τύπο μεταφορικού μέσου

Σημείο Ελέγχου	Φορτηγά / Οχήματα	Πλοία / Σκάφη
<b>Εξωτερικό</b>	Τροχοί, θόλοι, λασπωτήρες, σασί.	Καταπέλτες, ράμπες φόρτωσης.
<b>Εσωτερικό</b>	Δάπεδο καμπίνας, πεντάλ, πατάκια, χώρος φόρτωσης.	Γκαράζ.
<b>Εξοπλισμός</b>	Ιμάντες πρόσδεσης, εργαλεία.	Συστήματα αποστράγγισης, αεραγωγοί.

#### 4. Διαδικασία Εφαρμογής

1. **Ψεκασμός:** Εφαρμογή του απολυμαντικού με ψεκαστήρες χαμηλής πίεσης.
2. **Χρόνος Επαφής:** Το απολυμαντικό πρέπει να παραμείνει υγρό στην επιφάνεια για τουλάχιστον **15-30 λεπτά** (ανάλογα με τις οδηγίες του σκευάσματος).
3. **Τάφροι Απολύμανσης:** Για τα οχήματα, η διέλευση από ειδικές τάφρους εξασφαλίζει την κάλυψη των ελαστικών.

**Προσοχή στον οδηγό:** Ο οδηγός πρέπει επίσης να απολυμάνει τις σόλες των παπουτσιών του (ποδόλουτρα) και να αλλάξει τον ρουχισμό του.

Κάθε όχημα πρέπει να εφοδιάζεται με **Βεβαίωση Απολύμανσης Οχήματος** (σύμφωνα με το *Υπόδειγμα 1: Βεβαίωση Απολύμανσης Οχήματος*), το οποίο αναγράφει την ημερομηνία, το χρησιμοποιηθέν φάρμακο και την υπογραφή του υπευθύνου. Χωρίς αυτό, η μετακίνηση θεωρείται παράνομη και επικίνδυνη για τη διασπορά της νόσου.

## Μέρος Β

Μεταφορά γαλακτοκομικών προϊόντων εκτός απαγορευμένης  
ζώνης

## 1 Κατηγοριοποίηση των γαλακτοκομικών προϊόντων με βάσει την επικινδυνότητα μετάδοσης του ιού

Σύμφωνα με τον **Παγκόσμιο Οργανισμό για την Υγεία των Ζώων (WOAH)** και την **Ευρωπαϊκή Νομοθεσία (Κανονισμός 2020/687)**, ένα γαλακτοκομικό προϊόν θεωρείται "ασφαλές" για έξοδο από την απαγορευμένη ζώνη μόνο εάν η επεξεργασία του εγγυάται την πλήρη εξόντωση του ιού. Επιπλέον, για λόγους προάσπισης του δημοσίου συμφέροντος, θα πρέπει να διασφαλιστεί ότι δεν έχει επιμολυνθεί εξωτερικά ο περιέκτης/ συσκευασία του. Ο ιός του αφθώδους πυρετού είναι ανθεκτικός, αλλά αδρανοποιείται σε συγκεκριμένους συνδυασμούς θερμοκρασίας και οξύτητας (pH).

1. Προϊόντα που θεωρούνται ασφαλή λόγω της έντονης θερμικής επεξεργασίας τους:

- **Γάλα UHT:** Γάλα που έχει υποστεί επεξεργασία σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (τουλάχιστον **132°C** για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο).
- **Αποστειρωμένο Γάλα:** Γάλα σε ερμητικά κλειστούς περιέκτες που έχει υποστεί θέρμανση ( $F_0 3$ ).
- **Παστεριωμένο Γάλα (HTST):** Εφόσον έχει υποστεί διπλή παστερίωση ή μονή παστερίωση σε συνδυασμό με άλλη φυσική επεξεργασία (π.χ. μείωση pH < 6.0 για μία ώρα).
- **Γάλα σε σκόνη** που προέρχεται από παστεριωμένο γάλα και έχει υποστεί τη διαδικασία ξήρανσης.

2. Τυροκομικά προϊόντα

Στην συγκεκριμένη κατηγορία, επιπλέον της παστερίωσης, η ασφάλεια εξαρτάται από το pH και την ωρίμανση:

- **Τυριά ωρίμανσης:** Τυριά που έχουν ωριμάσει για τουλάχιστον **60 ημέρες**. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, η φυσική πτώση του pH και η έλλειψη υγρασίας εξουδετερώνουν τον ιό.
- **Τυριά με pH < 6.0:** Προϊόντα στα οποία η οξύτητα έχει φτάσει σε επίπεδα που ο ιός δεν μπορεί να επιβιώσει (μετρημένη στο κέντρο του προϊόντος).

3. Λιπαρά Προϊόντα

- **Βούτυρο και Μαγειρικό Λίπος:** Εφόσον έχουν παραχθεί με μεθόδους που περιλαμβάνουν θέρμανση και διαχωρισμό του λίπους από το πρωτεϊνικό κλάσμα (όπου συνήθως "κρύβεται" ο ιός).

Τα παρακάτω γαλακτοκομικά προϊόντα **δεν επιτρέπεται** να βγουν από την απαγορευμένη ζώνη:

- **Νωπό (μη παστεριωμένο) γάλα:** Κίνδυνος διασποράς του ιού.
- **Φρέσκα τυριά (π.χ. ανθότυρο, μυζήθρα):** Λόγω υψηλής υγρασίας και έλλειψης ωρίμανσης/οξύτητας.
- **Παγωτά:** Αν το γαλακτοκομικό προϊόν δεν έχει υποστεί επαρκή παστερίωση.
- **Γιαούρτι:** Αν και έχει χαμηλό pH, συχνά αντιμετωπίζεται με επιφύλαξη λόγω υψηλής υγρασίας.

#### Συνοπτικός πίνακας ασφάλειας (WOAH Standards)

Προϊόν	Απαιτούμενη Επεξεργασία	Κατάσταση
Γάλα UHT	132°C για 1 δευτ.	ΑΣΦΑΛΕΣ
Γάλα HTST (x2)	72°C για 15 δευτ. (δύο φορές)	ΑΣΦΑΛΕΣ
Τυρί ωρίμανσης	> 60 ημέρες ωρίμανση	ΑΣΦΑΛΕΣ
Νωπό γάλα	Καμία	ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟ
Φρέσκο τυρί	Μικρή ωρίμανση	ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Ακόμη και για τα "ασφαλή" προϊόντα, η έξοδος επιτρέπεται **μόνο αν το όχημα μεταφοράς και οι συσκευασίες απολυμανθούν σχολαστικά**, καθώς ο κίνδυνος μηχανικής μεταφοράς του ιού παραμένει υψηλός.

## 2 Μεταφορά γαλακτοκομικών προϊόντων εκτός απαγορευμένης ζώνης

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν παραχθεί σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της απαγορευμένης ζώνης δύνανται να μεταφερθούν εκτός αυτής υπό συγκεκριμένες προϋποθέσεις λαμβάνοντας αυστηρά μέτρα βιοασφάλειας.

### 2.1 Προϋποθέσεις μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων

Επιτρέπεται η έξοδος από την απαγορευμένη ζώνη **των παρακάτω γαλακτοκομικών προϊόντων**:

1. Όριμα τυριά με σκοπό:

α) Λιανική πώληση.

Τα τυριά αυτά, διακινούνται μόνο εντός Ελλάδας και μόνο προς επιχειρήσεις για λιανική πώληση <sup>(1)</sup>.

β) Προς εγκαταστάσεις/ επιχειρήσεις για περαιτέρω μεταποίηση.

γ) Ενδοκοινοτικό εμπόριο. Δεν επιτρέπεται η ανασυσκευασία εκτός Λέσβου.

δ) Εξαγωγή σε τρίτες χώρες. Δεν επιτρέπεται η ανασυσκευασία εκτός Λέσβου.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Συμβουλευτείτε την ιστοσελίδα του ΥΠΑΑΤ όπου είναι αναρτημένη η πληροφορία σχετικά με τις προϋποθέσεις εξαγωγής λόγω ΑΠ.  
<https://www.minagric.gr/for-farmer-2/eisagoges-ejagoges/ejagoges>

---

<sup>1</sup> Σύμφωνα με τον Κανονισμό 178/2002, ορίζεται ως «λιανική»: ο χειρισμός ή/και η μεταποίηση τροφίμων και η αποθήκευσή τους στο σημείο πώλησης ή παράδοσης στον τελικό καταναλωτή· περιλαμβάνονται οι τερματικοί σταθμοί διανομής, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, τα κυλικεία εργοστασίων, η τροφοδοσία οργανισμών, τα εστιατόρια και άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών εστίασης, τα καταστήματα, τα κέντρα διανομής και τα πρατήρια χονδρικής.

- ε) Σε περίπτωση που ο αποθηκευτικός χώρος στη Λέσβο δεν επαρκεί, επιτρέπεται η μεταφορά τυριών σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη εκτός Λέσβου. Τα εν λόγω τυριά μένουν δεσμευμένα στη ψυκτική αποθήκη μέχρι νεοτέρας.
2. Γιαούρτι, παγωτό και σύνθετα προϊόντα (π.χ. κρέμα, ρυζόγαλο, τυροπιτάκια κ.α.) **αποκλειστικά για λιανική πώληση.**
3. Βούτυρο και μυζήθρα (γκίζα) μόνο προς εγκαταστάσεις / επιχειρήσεις για περαιτέρω μεταποίηση (εγκαταστάσεις παραγωγής σύνθετων τροφίμων, αρτοποιία, ζαχαροπλαστική κ.ά.).

#### **Ειδικότεροι Όροι:**

- **Επεξεργασία:** Το νωπό γάλα ή το προϊόν πρέπει να **έχει υποστεί επεξεργασία** που εξουδετερώνει τον ιό.
- Τα γαλακτοκομικά προϊόντα πρέπει να έχουν παραχθεί σε εγκαταστάσεις που διαθέτουν **κλειστού τύπου συστήματα παστερίωσης.**
- **Χρόνος ωρίμανσης:** Η διάρκεια της διαδικασίας ωρίμανσης θα καθορίζεται αυστηρά σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.).
- Η συσκευασία πρέπει να είναι άθικτη.
- **Εποπτεία:** Η όλη διαδικασία θα τελεί υπό τη διαρκή επιτήρηση του ΕΦΕΤ.

### 2.2 **Αρμόδια αρχή για την εποπτεία μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων εκτός απαγορευμένης ζώνης**

Ως αρμόδια αρχή για την εποπτεία της διαδικασίας μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων εκτός της απαγορευμένης ζώνης ορίζεται η κατά τόπους Περιφερειακή Διεύθυνση του ΕΦΕΤ, η οποία είναι σε άμεση επικοινωνία με τη Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του ΥΠΑΑΤ και την Κεντρική Υπηρεσία του ΕΦΕΤ.

Σε περίπτωση εξαγωγής σε Τρίτη Χώρα, η τοπική κτηνιατρική αρχή είναι επιφορτισμένη με την κτηνιατρική πιστοποίηση και το υγειονομικό πιστοποιητικό εκδίδεται από αυτήν.

## 3 **Διαδικασία μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων ωρίμανσης εκτός απαγορευμένης ζώνης**

### 3.1 **Κοινοποίηση πρόθεσης μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων**

**Η ενδιαφερόμενη εγκατάσταση μεταποίησης θα πρέπει να βεβαιώνει εγγράφως για την υιοθέτηση κατάλληλης διαδικασίας για τον καθαρισμό και απολύμανση των περιεκτών των γαλακτοκομικών προϊόντων και την εφαρμογή μέτρων βιοασφάλειας.**

Για το σκοπό αυτό, οι εγκαταστάσεις μεταποίησης γάλακτος θα πρέπει να ενημερώσουν εγγράφως την Περιφερειακή Διεύθυνση του ΕΦΕΤ αναφορικά με την **πρόθεση μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων εκτός απαγορευμένης ζώνης** περιλαμβάνοντας τα παρακάτω:

1. τον τύπο των γαλακτοκομικών προϊόντων,
2. την ημερομηνία παραγωγής,
3. τη χρονική διάρκεια ωρίμανσης,
4. τη τεχνική περιγραφή για τον καθαρισμό και απολύμανση των περιεκτών των γαλακτοκομικών προϊόντων,



5. βεβαίωση αναφορικά με την τήρηση των μέτρων βιοασφάλειας κατά την παραλαβή του νωπού γάλακτος και τη μετακίνηση των γαλακτοκομικών προϊόντων και
6. την εγκατάσταση προορισμού (αριθμός έγκρισης και πλήρη ταχυδρομική διεύθυνση).

Στο στάδιο αυτό, η Περιφερειακή Διεύθυνση του ΕΦΕΤ θα διενεργεί διοικητικό έλεγχο των στοιχείων που υποβλήθηκαν από την ενδιαφερόμενη εγκατάσταση. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι είτε η τεχνική περιγραφή για τον καθαρισμό και απολύμανση των περιεκτών των γαλακτοκομικών προϊόντων είτε η τήρηση των μέτρων βιοασφάλειας κατά την παραλαβή του νωπού γάλακτος και τη μετακίνηση των γαλακτοκομικών προϊόντων, δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παρόντος οδηγού, τότε δεν επιτρέπεται η αποδέσμευση των γαλακτοκομικών προϊόντων .

### 3.2 Προετοιμασία του τυροκομείου

Επιπλέον των μέτρων βιοασφάλειας που αναφέρονται παραπάνω αναφορικά με τα οχήματα και την επεξεργασία του γάλακτος, τα τυροκομεία πρέπει να πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

1. Διαχείριση προσωπικού & επισκεπτών
  - **Ζώνες Πρόσβασης:** Διαχωρισμός του τυροκομείου σε "**μη καθαρή ζώνη**" (παραλαβή γάλακτος) και "**καθαρή ζώνη**" (παραγωγή/συσκευασία).
  - **Απολύμανση υποδημάτων:** Τοποθέτηση ποδόλουτρων με απολυμαντικό κατάλληλης συγκέντρωσης σε κάθε είσοδο της καθαρής ζώνης. Το διάλυμα να ανανεώνεται καθημερινά.
  - **Ρουχισμός:** Χρήση αποκλειστικών στολών εργασίας που πλένονται εντός του τυροκομείου στους 60°C ή στολές μιας χρήσης.
  - **Καταγραφή όλων των επισκεπτών.**
2. Διαδικασία παραγωγής & ωρίμανσης
  - **Έλεγχος pH (όπου απαιτείται):** Συνεχής παρακολούθηση της οξίνισης. Για την αδρανοποίηση του ιού, το pH της άλμης και του γαλακτοκομικού προϊόντος πρέπει να πέσει < 6, το συντομότερο δυνατό.
  - **Διάρκεια ωρίμανσης:** Η διάρκεια της διαδικασίας ωρίμανσης θα καθορίζεται αυστηρά σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.).
  - **Διαχείριση αποβλήτων:** Η άλμη και το τυρόγαλα να υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία ή οξίνιση (pH < 5) πριν από την απόρριψη
3. Συσκευασία & αποθήκευση

Η απολύμανση της εξωτερικής συσκευασίας είναι κρίσιμο στάδιο για τη μεταφορά γαλακτοκομικών προϊόντων από περιοχές με κρούσματα αφθώδους πυρετού, καθώς ο ιός

είναι εξαιρετικά ανθεκτικός και μπορεί να μεταφερθεί μέσω των υλικών συσκευασίας, των παλετών ή των κοντέινερ, ακόμα κι αν το περιεχόμενο (το γαλακτοκομικό προϊόν ) είναι ασφαλές.

#### **Υλικά συσκευασίας**

- ✓ **Πρώτη συσκευασία.** Το γαλακτοκομικό προϊόν πρέπει να είναι σε **στεγανή συσκευασία** (π.χ. vacuum ή πλαστικά ή λευκοσιδερά δοχεία με ασφάλεια, κ.ά)). Επισημαίνεται ότι η άλμη είναι εξαιρετικά επικίνδυνη για τη μεταφορά του ιού.
- ✓ **Υλικά συσκευασίας μιας χρήσης.** Απαιτείται η χρήση **αποκλειστικά καινούργιων** υλικών συσκευασίας (χαρτοκιβώτια, μεμβράνες). Απαγορεύεται αυστηρά η επαναχρησιμοποίηση υλικών που μπορεί να έχουν έρθει σε επαφή με κτηνοτροφικές μονάδες.
- ✓ **Αποθήκευση υλικών συσκευασίας:** Αποθήκευση χαρτοκιβωτίων και πλαστικών σε κλειστό, απολυμασμένο χώρο.
- ✓ **Απολύμανση παλετών:** Χρήση μόνο πλαστικών παλετών στην παραγωγή οι οποίες απολυμαίνονται πριν από τη φόρτωση.

#### **Αρχεία τεκμηρίωσης**

- ✓ **Αρχείο εκτροφών προέλευσης του νωπού γάλακτος**
- ✓ **Καταγραφή:** Για κάθε παρτίδα προϊόντος να καταγράφεται: Ημερομηνία/ώρα, τύπος προϊόντος, θερμοκρασία και χρόνος παστερίωσης, τιμή pH μετά την επεξεργασία, διάρκεια ωρίμανσης σε ημέρες.
- ✓ **Αρχεία βαθμονόμησης:** Τακτική βαθμονόμηση των θερμομέτρων και των πεχάμετρων.
- ✓ **Διορθωτικές Ενέργειες:** Καταγραφή κάθε απόκλισης (π.χ. αν η θερμοκρασία έπεσε κάτω από τους 72°C) και της δράσης που αναλήφθηκε (π.χ. επαναπαστερίωση ή απόρριψη).

### **3.3 Προκοινοποίηση μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων**

Για κάθε φορτίο γαλακτοκομικών προϊόντων που πρόκειται να μεταφερθεί εκτός απαγορευμένης ζώνης, ο υπεύθυνος του τυροκομείου αποστέλλει στον ΕΦΕΤ σχετική βεβαίωση, σύμφωνα με το *Υπόδειγμα 2: Βεβαίωση Τυροκομείου / Παραγωγού*, τουλάχιστον 24 ώρες πριν την αποστολή του φορτίου. Η εν λόγω βεβαίωση θα συνοδεύει και το φορτίο.

Σε περίπτωση που κρίνεται σκόπιμο, η φόρτωση μπορεί να επιβλέπεται από τον ΕΦΕΤ. Σε αυτή την περίπτωση, συμπληρώνεται έντυπο επίσημου ελέγχου σύμφωνα με το Υπόδειγμα 3: ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΦΟΡΤΩΣΗΣ.

**Η πρώτη φόρτωση και αποστολή γαλακτοκομικών προϊόντων *κάθε* εγκατάστασης γίνεται μετά από επιτόπιο έλεγχο του ΕΦΕΤ με βάση το έντυπο Υπόδειγμα 3: ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΦΟΡΤΩΣΗΣ.**

### 3.4 Προετοιμασία & απολύμανση περιέκτη του γαλακτοκομικού προϊόντος

- Τα γαλακτοκομικά προϊόντα πρέπει να είναι σε αεροστεγή ή κλειστή συσκευασία.
- Οι περιέκτες καθαρίζονται ώστε να αφαιρεθούν όλες οι ακαθαρσίες  
**ΚΑΝΕΝΑ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΠΑΝΩ ΣΕ ΑΚΑΘΑΡΣΙΕΣ**
- Πριν τη φόρτωση, οι εξωτερικοί περιέκτες (παλέτες, κλούβες ή πλαστικά περιτυλίγματα) απολυμαίνονται με κατάλληλο τρόπο ώστε να εξουδετερωθεί ο ιός.
- Η φόρτωση γίνεται στην "καθαρή περιοχή" της εγκατάστασης.
- Χρήση μόνο πλαστικών παλετών οι οποίες είναι καθαρές από χώμα, λάσπη ή οργανικά υπολείμματα, καθώς ο ιός επιβιώνει για εβδομάδες μέσα στη λάσπη.

### 3.5 Φόρτωση οχήματος

Πριν τη φόρτωση

- Το φορτηγό φτάνει στο τυροκομείο καθαρό. Ψεκάζονται σχολαστικά οι τροχοί, το κάτω μέρος (σασί) και ο θάλαμος φόρτωσης.
- Ο οδηγός φοράει προστατευτικά καλύμματα υποδημάτων μιας χρήσης. Ο οδηγός σε αυτές τις περιπτώσεις δεν είναι απλώς ένας μεταφορέας, αλλά ένας **κρίσιμος κρίκος στη βιοασφάλεια**. Ο ιός του αφθώδους πυρετού μπορεί να επιβιώσει για μέρες στα ρούχα, στα λάστιχα ή ακόμα και στο εσωτερικό της καμπίνας.
- Συστήνεται η χρήση μεταφορικών μέσων όπου μόνο το επικαθήμενο θα ταξιδέψει στην ηπειρωτική Ελλάδα.

Φόρτωση

- Δηλώνεται ο **τελικός προορισμός** (αποθήκη/logistics ή εγκατάσταση λιανικής πώλησης) και η διαδρομή.
- **Απαγόρευση ενδιάμεσων στάσεων:** Το όχημα υποχρεούται να ακολουθήσει συγκεκριμένη διαδρομή χωρίς στάσεις εντός της μολυσμένης ζώνης.
- **Επίσημος έλεγχος ΕΦΕΤ:** Σε περίπτωση παρουσίας του ΕΦΕΤ για την επαλήθευση της διαδικασίας, συμπληρώνεται έντυπο επίσημου ελέγχου σύμφωνα με το *Υπόδειγμα 3: ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΦΟΡΤΩΣΗΣ*

Έξοδος από την απαγορευμένη ζώνη

- Στο σημείο ελέγχου (check-point) της απαγορευμένης ζώνης, το όχημα περνά από τελική απολύμανση τροχών (τάφρος ή ψεκασμός). Πριν την έξοδο από τη ζώνη, το όχημα περνάει από την ίδια αυστηρή απολύμανση (τροχοί, σασί) που αναφέραμε παραπάνω.
- Το όχημα πρέπει να συνοδεύεται από σχετική βεβαίωση απολύμανσης οχήματος σύμφωνα με το *Υπόδειγμα 1: Βεβαίωση Απολύμανσης Οχήματος*

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ:** Κρατήστε και τα δύο έγγραφα (Βεβαίωση Τυροκομείου & Βεβαίωση Απολύμανσης) σε πλαστική διαφάνεια στην καμπίνα. Σε περίπτωση ελέγχου από την Τροχαία ή την Κτηνιατρική Αρχή, **η κατοχή αυτών των εγγράφων αποδεικνύει τη συμμόρφωσή σας και αποφεύγεται η δέσμευση του φορτίου.**

Πρόσθετες συμβουλές

- **Ημερολόγιο ταξιδιού:** Ο οδηγός πρέπει να κρατά ημερολόγιο όπου θα αναγράφεται κάθε στάση.
- **Εξοπλισμός βιοασφάλειας :** Το φορτηγό πρέπει να φέρει ατομικό ψεκαστήρα με απολυμαντικό για έκτακτη ανάγκη (π.χ. αν ο οδηγός χρειαστεί να κατέβει σε πρατήριο καυσίμων).

### 3.6 Άφιξη στον προορισμό

- **Είσοδος στην εγκατάσταση: Απολύμανση** πριν την είσοδο στον χώρο του παραλήπτη.
- **Τελικός έλεγχος & εκφόρτωση:** Έλεγχος εγγράφων και τελική απολύμανση παλετών κατά την εκφόρτωση.
- Πλύσιμο και απολύμανση του εσωτερικού του φορτηγού αμέσως μετά την εκφόρτωση.
- Η εγκατάσταση υποδοχής, θα πρέπει να συμπληρώνει και τηρεί στο αρχείο το ΕΝΤΥΠΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΦΟΡΤΙΟΥ & ΤΕΛΙΚΗΣ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ σύμφωνα με το υπόδειγμα 4.

### 3.7 Έλεγχος από κτηνιατρική αρχή στο δρόμο

Αν πραγματοποιηθεί έλεγχος από κτηνιατρική αρχή κατά τη διάρκεια του ταξιδιού, θα πρέπει να ζητηθούν τα παρακάτω:

- **Εμπορικά Έγγραφα:** Τιμολόγια, δελτίο αποστολής
- Βεβαίωση Τυροκομείου / Παραγωγού
- Βεβαίωση Απολύμανσης Οχήματος

### 3.8 Τι πρέπει να προσέχει ο οδηγός

- **Μηδενική επαφή με ζώα:** Απαγορεύεται αυστηρά η είσοδος του οδηγού σε στάβλους ή χώρους όπου υπάρχουν ζωντανά ζώα πριν ή κατά τη διάρκεια της διαδρομής.
- **Περιορισμός κινήσεων:** Κατά τη φόρτωση στο τυροκομείο, ο οδηγός πρέπει να παραμένει στην καμπίνα ή σε καθορισμένο "καθαρό" χώρο.
- **Καθαριότητα καμπίνας:** Το εσωτερικό του φορτηγού (τιμόνι, λεβιές, πεντάλ) πρέπει να διατηρείται σχολαστικά καθαρό. Χρησιμοποιείτε απολυμαντικά μαντιλάκια τακτικά.

#### 3.8.1 Απαραίτητος Εξοπλισμός Βιοασφάλειας (Biosecurity Kit)

Κάθε φορτηγό πρέπει να είναι εξοπλισμένο με:

- **Ψεκαστήρα χειρός (5L):** Γεμάτο με έτοιμο διάλυμα απολυμαντικού (π.χ. Virkon S ή Κιτρικό οξύ).
- **Προστατευτικό εξοπλισμό:**
  - Φόρμες μιας χρήσης.
  - Ποδοκαλύμματα.
  - Γάντια μιας χρήσης.
- Απολυμαντικό χεριών: Με ιοκτόνο δράση.
- **Σακούλες απορριμμάτων:** Για την ασφαλή απόρριψη του χρησιμοποιημένου εξοπλισμού μιας χρήσης.

### 3.8.2 Τι πρέπει να κάνει σε περίπτωση στάσης

Οι στάσεις εντός της ζώνης περιορισμών πρέπει να αποφεύγονται. Αν όμως είναι απαραίτητο (π.χ. βλάβη, ανάγκη οδηγού):

- **Επιλογή σημείου:** Στάση μόνο σε ασφαλτοστρωμένο χώρο (όχι χώμα ή γρασίδι όπου ο ιός επιβιώνει περισσότερο).
- **Πριν την αποβίβαση:** Φοράτε τα ποδοκαλύμματα μιας χρήσης πριν πατήσετε στο έδαφος.
- **Πριν την επιβίβαση:** Αφαιρείτε τα ποδοκαλύμματα και τα βάζετε σε σακούλα απορριμμάτων πριν μπείτε στην καμπίνα.
- **Ψεκασμός:** Αν πατήσατε σε ύποπτο έδαφος, ψεκάστε τις σόλες των παπουτσιών σας με τον ψεκαστήρα χειρός.
- **Αρχείο:** Καταγράψτε την ώρα, την τοποθεσία και τον λόγο της στάσης στο ημερολόγιο (logbook).

### 3.8.3 Τι ΔΕΝ πρέπει να έχει στις αποσκευές του

Αυτός είναι ο πιο συχνός τρόπος μεταφοράς του ιού από "αμέλεια":

- **Τρόφιμα ζωικής προέλευσης:** Απαγορεύεται να έχει μαζί του σάντουιτς με νωπό αλλαντικό, σπιτικό τυρί, γάλα ή κρέας.
- **Εξοπλισμό κτηνοτροφίας:** Σχοινιά, μπότες ή εργαλεία που έχουν χρησιμοποιηθεί σε εκτροφές.
- **Κατοικίδια:** Απαγορεύεται η μεταφορά σκύλων ή άλλων ζώων στην καμπίνα, καθώς μπορούν να μεταφέρουν τον ιό στο τρίχωμά τους.

---

**Σημαντική υπενθύμιση:** Σε περίπτωση ατυχήματος ή διαρροής του φορτίου, ο οδηγός πρέπει να ειδοποιήσει αμέσως την πλησιέστερη Κτηνιατρική Αρχή και την Αστυνομία, παραμένοντας στο σημείο για οδηγίες απολύμανσης.

---

## 4 Απαιτήσεις ανάλογα με την απαγορευμένη ζώνη

### 4.1 Λέσβος

Ως αρμόδια αρχή για την εποπτεία της διαδικασίας μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων εκτός της απαγορευμένης ζώνης ορίζεται η Περιφερειακή Διεύθυνση Β. Αιγαίου του ΕΦΕΤ, με έδρα τη Μυτιλήνη, η οποία θα είναι σε άμεση επικοινωνία με τη Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του ΥΠΑΑΤ και την Κεντρική Υπηρεσία του ΕΦΕΤ.

Οι εγκαταστάσεις μεταποίησης γάλακτος θα πρέπει να ενημερώσουν εγγράφως την Περιφερειακή Διεύθυνση Β. Αιγαίου του ΕΦΕΤ αναφορικά με την πρόθεση μεταφοράς γαλακτοκομικών προϊόντων εκτός απαγορευμένης ζώνης περιλαμβάνοντας τα αναφερόμενα στο σημείο 3.1. του παρόντος Μέρους.

#### Μεταφορά & Λιμένες

- **Λιμένας Μυτιλήνης:** ορίζεται ως το σημείο εξόδου από την απαγορευμένη ζώνη. Στο σημείο αυτό διενεργείται έλεγχος εγγράφων και **απολύμανση** πριν την επιβίβαση στο πλοίο.
- **Λιμένας αποβίβασης:** Αποβίβαση και **απολύμανση**.
  - **Περίπτωση αλλαγής τράκτορα:** Απολύμανση του νέου τράκτορα και καταγραφή στο έγγραφο διακίνησης.

## Μέρος Γ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ σε εκμετάλλευση με επιβεβαιωμένο κρούσμα  
αφθώδους πυρετού

## 1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ σε εκμετάλλευση με επιβεβαιωμένο κρούσμα αφθώδους πυρετού

Η διαχείριση του μολυσμένου γάλακτος πραγματοποιείται υπό την εποπτεία της αρμόδιας κτηνιατρικής αρχής και σύμφωνα με τις ισχύουσες οδηγίες βιοασφάλειας.

Ο χρόνος επώασης της νόσου ΑΠ κυμαίνεται συνήθως 2-14 ημέρες. Ο ιός μπορεί να αποβάλλεται στο γάλα 1-4 ημέρες πριν από την εμφάνιση κλινικών συμπτωμάτων, καθώς και καθ'όλη τη διάρκεια της νόσου. Για το λόγο αυτό, ως δυνητικά ύποπτο θεωρείται το γάλα που συλλέχθηκε τέσσερις (4) ημέρες πριν από την εκδήλωση των συμπτωμάτων στο ζώο ή πριν από την εργαστηριακή επιβεβαίωση της νόσου.

### 1.1 Σκοπός

Καθορίζονται τα μέτρα ασφαλούς συλλογής, αδρανοποίησης και απόρριψης του γάλακτος σε εκτροφή όπου έχει επιβεβαιωθεί κρούσμα ΑΠ, με στόχο την αποτροπή διασποράς του ιού.

### 1.2 Πεδίο εφαρμογής

Εφαρμόζεται σε όλα τα αποθέματα νωπού γάλακτος που βρίσκονται σε δεξαμενές ψύξης στην εκτροφή, συμπεριλαμβανομένου του γάλακτος που βρίσκεται εντός των σωληνώσεων του αλμεκτηρίου, καθώς και κάθε ποσότητας γάλακτος που έχει αρμεχθεί. Στόχος είναι η πλήρης ιχνηλασιμότητα και η ασφαλής διαχείριση κάθε δυνητικά μολυσμένης παρτίδας.

### 1.3 Πριν την απόρριψη του γάλακτος

Με την επιβεβαίωση ή την υποψία παρουσίας της ασθένειας στην εκτροφή, διακόπτεται άμεσα κάθε διάθεση ή διακίνηση γάλακτος από τη μονάδα.

Οι δεξαμενές αποθήκευσης γάλακτος (ψυγεία) σφραγίζονται παρουσία του υπευθύνου προκειμένου να αποτραπεί οποιαδήποτε μεταβολή ή απομάκρυνση του περιεχομένου τους. Παράλληλα, πραγματοποιείται καταγραφή της συνολικής ποσότητας γάλακτος (σε λίτρα), με αναφορά στην ημερομηνία και την ώρα παραγωγής.

#### **Μέσα Ατομικής Προστασίας (ΜΑΠ)**

Το προσωπικό που εμπλέκεται στις διαδικασίες χειρισμού, δέσμευσης ή/και απόρριψης γάλακτος, υποχρεούται να φέρει κατάλληλα Μέσα Ατομικής Προστασίας (ΜΑΠ), τα οποία περιλαμβάνουν αδιάβροχη φόρμα μίας χρήσης, γάντια νιτριλίου, μάσκα προστασίας και μπότες που απολυμαίνονται.

Η χρήση των ΜΑΠ είναι υποχρεωτική καθ' όλη τη διάρκεια της παραμονής στο χώρο εργασίας. Μετά το πέρας των εργασιών, τα μέσα ατομικής προστασίας είτε απολυμαίνονται, είτε απορρίπτονται με ασφαλή τρόπο ως μολυσματικά απόβλητα, εφόσον πρόκειται για υλικά μίας χρήσης.



## 1.4 Τρόποι απόρριψης γάλακτος

Συστήνεται η επιτόπια υγειονομική ταφή του γάλακτος σε τάφρο υγειονομικής ταφής εντός της εκτροφής, μετά από αδρανοποίησή του με θερμική ή χημική μέθοδο.

### Μέθοδος 1: Θερμική αδρανοποίηση του ιού

- ✓ Θέρμανση τουλάχιστον σε επίπεδο παστερίωσης και συγκεκριμένα στους  $\geq 72^{\circ}\text{C}$  για τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα

### Μέθοδος 2: Χημική αδρανοποίηση του ιού

- ✓ προσθήκη εγκεκριμένου απολυμαντικού (πχ. Virkon)
- ✓ ανάδευση για ομογενοποίηση
- ✓ παραμονή απολυμαντικού στο γάλα για  $\geq 30$  λεπτά

Η χημική αδρανοποίηση με υπεροξειδικά απολυμαντικά βασίζεται στη δράση ισχυρών οξειδωτικών ουσιών, όπως το υπεροξείδιο του υδρογόνου. Οι ουσίες αυτές καταστρέφουν βασικά συστατικά των μικροοργανισμών (πρωτεΐνες και γενετικό υλικό) μέσω οξείδωσης. Έτσι διαταράσσεται η δομή τους και καθίστανται ανενεργοί. Η αποτελεσματικότητα εξαρτάται από τη σωστή συγκέντρωση και τον χρόνο επαφής.

**Ενδεικτική συγκέντρωση:** 1 Kg σκόνης απολυμαντικού σε 200 λίτρα γάλα

### Μέθοδος 3: Οξίνιση με κιτρικό οξύ

Ο ιός είναι ευαίσθητος σε όξινο pH. Η αδρανοποίηση του επιτυγχάνεται όταν το pH  $< 6$  για  $\geq 30$  λεπτά.

Το κιτρικό οξύ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να μειώσει το pH. Το γάλα χαρακτηρίζεται από υψηλή ρυθμιστική ικανότητα λόγω της παρουσίας πρωτεϊνών (κυρίως καζεΐνης), φωσφορικών και κιτρικών αλάτων. Αυτό σημαίνει ότι αντιστέκεται στις μεταβολές του pH, ακόμη και όταν προστίθενται οξέα. Επομένως, για να επιτευχθεί ουσιαστική μείωση του pH απαιτείται σχετικά σημαντική ποσότητα οξέος σε σύγκριση με άλλα υγρά χαμηλότερης ρυθμιστικής ικανότητας. Παράλληλα, η διαδικασία οξίνισης πρέπει να συνοδεύεται από συνεχή και ακριβή μέτρηση του pH, ώστε να διασφαλίζεται ότι η τιμή παραμένει στο επιθυμητό επίπεδο ( $\leq 5$ ), καθώς μικρές αποκλίσεις μπορεί να επηρεάσουν σημαντικά την αποτελεσματικότητα της διαδικασίας.

Συνοπτικά η διαδικασία οξίνισης με κιτρικό οξύ περιλαμβάνει:

- ✓ Καταγραφή της συνολικής ποσότητας γάλακτος που υπάρχει στη δεξαμενή
- ✓ Έναρξη του μηχανικού εξοπλισμού ανάδευσης της δεξαμενής
- ✓ Παρασκευή υδατικού διαλύματος κιτρικού οξέος και σταδιακή προσθήκη στη δεξαμενή
- ✓ Συνεχής μέτρηση pH, στόχος: pH  $\leq 5$
- ✓ Ανάδευση για  $\geq 30$  λεπτά και επαλήθευση τελικού pH

## 1.5 Μετά την απόρριψη του γάλακτος

Η απολύμανση του εξοπλισμού και της δεξαμενής γάλακτος αποτελεί βασικό μέτρο βιοασφάλειας. Περιλαμβάνει αρχικά τη σχολαστική πλύση των δεξαμενών/ψυγείων με ζεστό νερό για την απομάκρυνση οργανικών υπολειμμάτων και στη συνέχεια εφαρμογή εγκεκριμένου απολυμαντικού σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στα δάπεδα, στις σωληνώσεις και στο χώρο του αλμεκτηρίου, ώστε να διασφαλίζεται αποτελεσματική υγιεινή και απολύμανση. Κάθε διαδικασία απολύμανσης πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό έντυπο.

Η τεκμηρίωση της απόρριψης του γάλακτος περιλαμβάνει την καταγραφή της ποσότητας που απορρίφθηκε, της ημερομηνίας, της μεθόδου αδρανοποίησης που εφαρμόστηκε και την υπογραφή των υπεύθυνων που παρευρέθηκαν και επέβλεψαν την απόρριψη.

#### **Υπόδειγμα εντύπου**

Εκτροφή: Διεύθυνση: Ημ/νία επιβεβαίωσης κρούσματος ΑΠ:					
A/A	Ημ/νία	Ποσότητα γάλακτος	Μέθοδος αδρανοποίησης	Χώρος απόρριψης	Έλεγχος διαδικασίας

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

### Υπόδειγμα 1: Βεβαίωση Απολύμανσης Οχήματος

#### ΒΕΒΑΙΩΣΗ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΟΧΗΜΑΤΟΣ

##### 1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΧΗΜΑΤΟΣ & ΜΕΤΑΦΟΡΕΑ

- Αριθμός Κυκλοφορίας (Πινακίδα): \_\_\_\_\_
- Τύπος Οχήματος (π.χ. Φορτηγό-Ψυγείο): \_\_\_\_\_
- Ιδιοκτήτης / Μεταφορική Εταιρεία: \_\_\_\_\_
- Ονοματεπώνυμο Οδηγού: \_\_\_\_\_

##### 2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ (ΣΗΜΕΙΟ ΕΞΟΔΟΥ/ΦΟΡΤΩΣΗΣ)

- Τοποθεσία Απολύμανσης: \_\_\_\_\_
- Ημερομηνία: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2026 | Ώρα: \_\_\_\_\_
- Χρησιμοποιηθέν Απολυμαντικό:
  - ☐ Virkon S (1%)
  - ☐ Ανθρακικό Νάτριο (Σόδα 4%)
  - ☐ Κιτρικό Οξύ (0.2% - 1%)
  - ☐ Άλλο (Ονομασία & Συγκέντρωση): \_\_\_\_\_

##### 3. ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (Checklist)

Βεβαιώνεται ότι πραγματοποιήθηκε σχολαστικός καθαρισμός και ψεκασμός στα κάτωθι:

- ☐ Ελαστικά & ζάντες (πλήρης κάλυψη επιφάνειας)
- ☐ Θόλοι τροχών & λασπωτήρες (απομάκρυνση λάσπης/οργανικών υλικών)
- ☐ Σασί & Κάτω μέρος οχήματος
- ☐ Εξωτερικές επιφάνειες θαλάμου & πόρτες
- ☐ Καμπίνα οδηγού: (Απολύμανση σε πατάκια, πεντάλ και σόλες υποδημάτων οδηγού)
- ☐ Χώρος φόρτωσης

##### 4. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΦΟΡΤΙΟΥ & ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ

- Προέλευση (τυροκομείο): \_\_\_\_\_
- Προδηλωμένος προορισμός: \_\_\_\_\_
- Εκτιμώμενη διαδρομή: \_\_\_\_\_

Δήλωση Οδηγού:

Δηλώνω ότι το όχημα παραμένει σφραγισμένο και δεν θα πραγματοποιηθεί καμία στάση εντός της ζώνης περιορισμών (εκτός αν οριστεί διαφορετικά από την αρχή).

Ο Εκτελέσας την απολύμανση

(Υπογραφή & Σφραγίδα)

Ο Οδηγός του οχήματος

(Υπογραφή)

## Υπόδειγμα 2: Βεβαίωση Τυροκομείου / Παραγωγού

### ΒΕΒΑΙΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΦΟΡΤΙΟΥ (FMD protocol)

#### 1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

- Επωνυμία επιχείρησης: \_\_\_\_\_
- Διεύθυνση εγκατάστασης: \_\_\_\_\_
- Αριθμός έγκρισης : \_\_\_\_\_
- Υπεύθυνος παραγωγής: \_\_\_\_\_

#### 2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ο κάτωθι υπογεγραμμένος βεβαιώνει υπεύθυνα ότι το φορτίο τυροκομικών προϊόντων πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- Ημερομηνία Παραγωγής: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_
- Ημερομηνία Συσκευασίας: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_
- Διάρκεια Ωρίμανσης: \_\_\_\_\_ ημέρες (Σημείωση: Απαιτούνται τουλάχιστον 60 ημέρες για ασφαλή μετακίνηση από ζώνη FMD).
- Τιμή pH (κατά την έξοδο): \_\_\_\_\_ (Μέτρηση στο κέντρο του προϊόντος).
- Θερμική Επεξεργασία: Το γάλα υπεβλήθη σε παστερίωση (72°C για 15")
- Συσκευασία: Τα προϊόντα είναι τοποθετημένα σε καινούργια, καθαρά και αεροστεγή υλικά συσκευασίας.

#### 3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΠΕΡΙΕΚΤΩΝ (PALLETS/CONTAINERS)

- Μέσο απολύμανσης: \_\_\_\_\_
- Συγκέντρωση διαλύματος: \_\_\_\_\_
- Διαδικασία: Οι εξωτερικοί περιέκτες (παλέτες, κλούβες, stretch film) καθαρίστηκαν σχολαστικά και ψεκάστηκαν με το ανωτέρω απολυμαντικό πριν από τη φόρτωση.

#### 4. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΦΟΡΤΩΣΗΣ & ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

- Αριθμός παρτίδας (Lot No): \_\_\_\_\_
- Αριθμός κυκλοφορίας οχήματος: \_\_\_\_\_
- Προδηλωμένος τόπος προορισμού: \_\_\_\_\_

Ημερομηνία:

Ο Υπεύθυνος του Τυροκομείου

(Σφραγίδα & Υπογραφή)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Υπόδειγμα 3: ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΦΟΡΤΩΣΗΣ

Έξοδος γαλακτοκομικών προϊόντων από ζώνη περιορισμών αφθώδους πυρετού

#### 1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ & ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ

- Επωνυμία επιχείρησης: \_\_\_\_\_
- Αριθμός έγκρισης: \_\_\_\_\_
- Ονοματεπώνυμο υπευθύνου τυροκομείου: \_\_\_\_\_
- Α.Φ.Μ. υπευθύνου: \_\_\_\_\_

#### 2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ & ΟΧΗΜΑΤΟΣ

- Τρόπος Μεταφοράς:  
[ ] Ολοκληρωμένο Όχημα (Τράκτορας & Ρυμουλκούμενο μαζί)  
[ ] Αποστολή μόνο του Επικαθήμενου/Ρυμουλκούμενου
- Αρ. κυκλοφορίας τράκτορα: \_\_\_\_\_
- Αρ. κυκλοφορίας ρυμουλκούμενου/επικαθήμενου: \_\_\_\_\_
- Ονοματεπώνυμο Οδηγού: \_\_\_\_\_

#### 3. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Σημείο Ελέγχου	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Παρατηρήσεις
Υπάρχει η Βεβαίωση Τυροκομείου/Παραγωγού;	[ ]	[ ]	
Τήρηση χρόνου ωρίμανσης (>60 ημέρες);	[ ]	[ ]	
Μέτρηση pH στο κέντρο τυριού (εάν απαιτείται);	[ ]	[ ]	Τιμή: _____

#### 4. ΕΛΕΓΧΟΣ ΒΙΟΑΣΦΑΛΕΙΑΣ & ΦΟΡΤΩΣΗΣ

Σημείο Ελέγχου	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Παρατηρήσεις
Απολύμανση τροχών/σασί/θυρών προ της εισόδου;	[ ]	[ ]	
Απολύμανση εσωτερικού θαλάμου/επικαθήμενου;	[ ]	[ ]	
Απολύμανση εξωτερικής επιφάνειας παλετών;	[ ]	[ ]	

#### 5. ΤΕΛΙΚΗ ΕΓΚΡΙΣΗ & ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

- Προδηλωμένος προορισμός: \_\_\_\_\_
- Εγκεκριμένο δρομολόγιο: \_\_\_\_\_

#### ΔΗΛΩΣΗ ΕΛΕΓΚΤΗ

Βεβαιώνεται ότι η φόρτωση και η απολύμανση του ανωτέρω οχήματος/επικαθήμενου πραγματοποιήθηκε υπό την εποπτεία μου και συνοδεύεται από την απαραίτητη **Βεβαίωση Τυροκομείου**.

Ημερομηνία: //2026 | Ώρα: \_\_\_\_\_

Ονοματεπώνυμο Ελεγκτή: \_\_\_\_\_

Υπογραφή & Επίσημη Σφραγίδα:

#### Υπόδειγμα 4: ΕΝΤΥΠΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΦΟΡΤΙΟΥ & ΤΕΛΙΚΗΣ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

Παραλαβή προϊόντων από ζώνη περιορισμών αφθώδους πυρετού

##### 1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ (ΠΑΡΑΛΗΠΤΗΣ)

- Επωνυμία Επιχείρησης: \_\_\_\_\_
- Αριθμός Έγκρισης: \_\_\_\_\_
- Υπεύθυνος Παραλαβής: \_\_\_\_\_

##### 2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ & ΠΑΡΤΙΔΑΣ (ΑΠΟΣΤΟΛΕΑΣ)

- Τυροκομείο Αποστολής: \_\_\_\_\_
- Αριθμός Έγκρισης: \_\_\_\_\_
- Αριθμός Παρτίδας (Lot Number): \_\_\_\_\_
- Είδος Προϊόντος: \_\_\_\_\_
- Ποσότητα (Παλέτες/Κιλά): \_\_\_\_\_

##### 3. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΦΙΞΗΣ ΜΕΤΑΦΟΡΕΑ

- Αριθμός Κυκλοφορίας (Τράκτορας): \_\_\_\_\_
- Αριθμός Κυκλοφορίας (Επικαθήμενο/Trailer): \_\_\_\_\_
- Ημερομηνία & Ώρα Άφιξης: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2026 | \_\_\_\_\_
- Ονοματεπώνυμο Οδηγού: \_\_\_\_\_

##### 4. ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΚΕΡΑΙΟΤΗΤΑΣ & ΕΓΓΡΑΦΩΝ

Σημείο Ελέγχου	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Παρατηρήσεις
Συνοδεύεται από Βεβαίωση Τυροκομείου;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Συνοδεύεται από Βεβαίωση Απολύμανσης Οχήματος;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Συνοδεύεται από Έντυπο Ελέγχου Κτηνιατρικής;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

##### 5. ΤΕΛΙΚΗ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ & ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ

- Απολύμανση Εξωτερικών Περιεκτών (Παλέτες): ☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ
  - Χρησιμοποιηθέν Φάρμακο: \_\_\_\_\_
- Απολύμανση Θαλάμου Οχήματος (Μετά την εκφόρτωση): ☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ
- Διαχείριση Απορριμμάτων (Stretch film κλπ): ☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ

Βεβαίωση Παραλαβής:

Το φορτίο με τα ανωτέρω στοιχεία παρελήφθη από το τυροκομείο αποστολής υπό τις προβλεπόμενες συνθήκες βιοασφάλειας.

Ημερομηνία: //2026

Ο Υπεύθυνος της Εγκατάστασης Υποδοχής

(Σφραγίδα & Υπογραφή)

## BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Auty H, Mellor D, Gunn G and Boden LA (2019) The Risk of Foot and Mouth Disease Transmission Posed by Public Access to the Countryside During an Outbreak. *Front. Vet. Sci.* 6:381. doi: 10.3389/fvets.2019.00381
2. Defra & APHA (UK), Guidance: Disease prevention for livestock keepers, Published 11 September 2012 Last updated 23 July 2025, <https://www.gov.uk/guidance/disease-prevention-for-livestock-farmers#contents>
3. Defra (UK), Foot and mouth disease control strategy for Great Britain, <https://www.gov.uk/government/publications/foot-and-mouth-disease-control-strategy/foot-and-mouth-disease-control-strategy-for-great-britain>
4. Kristensen, T., Belsham, G.J., Tjørnehøj, K., 2021. Heat inactivation of foot-and-mouth disease virus, swine vesicular disease virus and classical swine fever virus when air- dried on plastic and glass surfaces. *Biosaf. Health* 3, 217–223.
5. National Biosecurity Committee (AUS), AUSVETPLAN-Operation Manual Decontamination (v5.1- new), ISBN 1 876 71438 7, <https://animalhealthaustralia.com.au/ausvetplan/>
6. USDA (2015). Risk assessment for the transmission of foot and mouth disease via the transport of raw milk into, within, and outside of a control area during an outbreak with implementation of the BiosecurityPerformance Standards (RA-BPS Analysis) Cooperative agreement between USDA:APHIS:VS and University of Minnesota Center for Animal Health and Food Safety. Fort Collins, CO. 139 pgs. <https://hdl.handle.net/11299/178987>
7. WOAH, Foot and mouth disease, <https://www.woah.org/en/disease/foot-and-mouth-disease/>
8. Διαδικασία καταστροφής γάλακτος σε εκμετάλλευση με επιβεβαιωμένο κρούσμα αφθώδους από Κτηνιατρική Υπηρεσία Κύπρου



# Αφθώδης Πυρετός: Οδηγός Πρόληψης και Προστασίας για την Κτηνοτροφία

**Ιδιαίτερα Μεταδοτική Ιογενής Νόσος:** Προσβάλλει κυρίως βοοειδή και χοίρους, αλλά επηρεάζει επίσης πρόβατα, αίγες και άλλα μηρυκαστικά με δίχηλες σπλές.

## Τρόποι Μετάδοσης της Ασθένειας

### Ζωοτροφές & Νερό

Μολυσμένες πηγές νερού και ζωοτροφών αποτελούν μέσο μεταφοράς.



### Μολυσμένα Ζώα & Στρωμνή

Η άμεση επαφή με άρρωστα ζώα ή μολυσμένα υλικά εδάφους αποτελεί κύρια πηγή εξάπλωσης.



### Προϊόντα Ζωικής Προέλευσης & Σκουπίδια

Μολυσμένα υποπροϊόντα ή ακατάλληλη διάθεση απορριμμάτων ενισχύουν τον κίνδυνο διασποράς.



### Περιβαλλοντικοί Παράγοντες: Άνεμος & Νερό

Ο ιός μπορεί να μεταφερθεί μέσω του αέρα σε μεγάλες αποστάσεις ή μέσω μολυσμένων πηγών νερού και ζωοτροφών.

### Μεταφορικά Μέσα και Φορτηγά

Οχήματα που δεν έχουν απολυμανθεί σωστά μπορούν να μεταφέρουν τη νόσο από τη μία μονάδα στην άλλη.



### Άνθρωποι, Ρούχα και Παπούτσια

Οι επισκέπτες και το προσωπικό μπορούν άθελά τους να μεταφέρουν τον ιό στα ενδύματά ή τα υποδήματά τους.

## Πώς να Προλάβετε την Ασθένεια (Μέτρα Πρόληψης)



### Υγιεινομικά Μέτρα σε Κτίρια και Εξοπλισμό

Τακτικός καθαρισμός και απολύμανση των εγκαταστάσεων, των μέσων μεταφοράς και των εργαλείων.



### Αυστηρός Έλεγχος Εισόδου Νέων Ζώων

Πιστοποίηση της υγείας κάθε νέου ζώου πριν την ένταξή του στο υπάρχον κοπάδι.



### Ορθή Διάθεση Απορριμμάτων και Νεκρών Ζώων

Ασφαλής διαχείριση της κοπριάς, των σκουπιδιών και των νεκρών ζώων για την αποφυγή εστιών μόλυνσης.



### Έλεγχος Πρόσβασης

Περιορισμός της κίνησης ανθρώπων, ζώων και εξοπλισμού εντός των ορίων της κτηνοτροφικής μονάδας.



## Επείγουσα Ειδοποίηση: Άμεση Αναφορά στις Αρχές

Εάν υπάρχει υποψία για την ασθένεια σε κατοικίδια ή άγρια ζώα, αναφέρετέ το αμέσως στην κτηνιατρική υπηρεσία της περιοχής σας.