



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ  
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ  
Δ/ΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ  
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΣΦΑΓΕΙΩΝ**

**Αθήνα,**

**Ταχ.Δ/ση:** Βερανζέρου 46  
**Ταχ. Κώδικας:** 10438 Αθήνα  
**Πληροφορίες:** Π.Παπαδάκη  
**Τηλέφωνο:** 210 2125755  
**E-mail:** [ppapadaki@minagric.gr](mailto:ppapadaki@minagric.gr)

**ΠΡΟΣ:**

- 1) Περιφέρειες Χώρας  
- Δ/νσεις Κτηνιατρικής
- 2) ΠΕ Χώρας  
- ΔΑΟΚ/Τμήματα Κτηνιατρικής

**ΚΟΙΝ.:**

- 1) Γραφείο Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, κ. Κ. Τσιάρα
- 2) Γραφείο Υφυπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Κ. Χ. Κέλλα
- 3) Γραφείο Γενικού Γραμματέα Αγροτικής Πολιτικής & Διεθνών Σχέσεων, κ. Σ. Πρωτοψάλτη
- 4) Δ/ση Αξιοποίησης & Τεχνολογίας Τροφίμων - ΥΠΑΑΤ
- 5) ΕΦΕΤ, Γραφείο Προέδρου
- 6) ΕΛΓΟ Δήμητρα, Γραφείο Προέδρου

**ΘΕΜΑ: «Εντατικοποίηση των κτηνιατρικών υγειονομικών ελέγχων ενόψει του Πάσχα και πιστή τήρηση των επιπρόσθετων μέτρων λόγω ευλογιάς»**

**Σχετ:**

- 1) Οδηγός για τις ελάχιστες απαιτήσεις αναφορικά με την Εφαρμογή Συστήματος Βάσει των Αρχών του HACCP στα Σφαγεία Οπληφόρων\*
- 2) Εγχειρίδιο για τον επίσημο έλεγχο σε σφαγεία οπληφόρων (μηρυκαστικά-χοίροι)\*
- 3) Έγγραφό μας με αριθ.πρωτ. 272/95951/02-04-2024 περί Ιχνηλασιμότητας σφάγιων αμνοεριφίων ΕΕ λόγω Πάσχα

Εν όψει της αυξημένης ζήτησης κρέατος κατά την περίοδο του Πάσχα, αλλά και της συνεχιζόμενης επιζωοτίας της ευλογιάς, οι κτηνιατρικοί υγειονομικοί έλεγχοι **εντατικοποιούνται** σε όλη την αλυσίδα διακίνησης κρέατος, από την εκτροφή των ζώων έως τη λιανική πώληση του νωπού κρέατος.

Επισημαίνεται ιδιαίτερα, η πιστή τήρηση **και των επιπρόσθετων μέτρων** λόγω ευλογιάς, στα σφαγεία και σφάγια, αλλά και γενικότερα, η εφαρμογή όλων των σχετικών διατάξεων της ισχύουσας εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας, εφιστώντας την προσοχή στα ακόλουθα σημεία:

\* <https://www.minagric.gr/for-farmer-2/egkatastaseis/egkatastaseis/1615-egxiridioelegxoysoysfagia>

## A. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΖΩΩΝ

1. Κατά την παραλαβή των προς σφαγή ζώων, στο **σφαγείο**:

- ✓ Όλα τα ζώα φέρουν την προβλεπόμενη σήμανση (ενώτια)
- ✓ Όλα τα ζώα συνοδεύονται από τα απαραίτητα έγγραφα (Άδεια κυκλοφορίας, Πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα - Υπεύθυνη Δήλωση παραγωγού)
- ✓ Τηρείται η νομοθεσία περί προστασίας των ζώων κατά τη μεταφορά
- ✓ Προσκομίζεται βεβαίωση απολύμανσης οχήματος (από απολυμαντικό σταθμό), όπου απαιτείται

2. Ειδικότερα για τη **Συλλογή πληροφοριών για την τροφική αλυσίδα – Υπεύθυνη Δήλωση Παραγωγού (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 627/2019, άρθρα 40 - 42), ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει:**

α) να διασφαλίζει ότι τα ζώα σφάζονται μόνον υπό την προϋπόθεση ότι ο υπεύθυνος του σφαγείου έχει λάβει, ελέγξει και αξιολογήσει σχετικές πληροφορίες για την αλυσίδα τροφίμων,

β) να προχωρά στις κατάλληλες ενέργειες, εάν διαπιστώσει ότι τα έγγραφα, το υλικό τεκμηρίωσης ή άλλες πληροφορίες που συνοδεύουν τα ζώα δεν αντιστοιχούν στην πραγματική κατάσταση που επικρατεί στην εκμετάλλευση προέλευσης ή στην πραγματική κατάσταση των ζώων ή αποσκοπεί στην εσκεμμένη παραπλάνηση του επίσημου κτηνιάτρου.

## B. ΣΦΑΓΗ ΖΩΩΝ

Η σφαγή των ζώων επιτρέπεται να διενεργείται μόνο σε εγκεκριμένα σφαγεία. **Απαγορεύεται η σφαγή ζώων εκτός σφαγείου.**

Η σφαγή πρέπει να πραγματοποιείται μετά την **προ σφαγής επιθεώρηση** και μόνον εφόσον προηγουμένως τα σφαγεία (τοίχοι, δάπεδα, εξοπλισμός, μαχαίρια κοπής, πριόνια κ.λ.π.) έχουν καθαριστεί επιμελώς και απολυμανθεί.

1. Κατά τη σφαγή των ζώων, οι **υπεύθυνοι των σφαγείων και οι εκδοροσφαγείς** θα πρέπει να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί αναφορικά με:
  - ✓ την τήρηση των προβλεπόμενων νομοθετικών απαιτήσεων για την **προστασία των ζώων** κατά την παραλαβή, αναισθητοποίηση και αφαίμαξη
  - ✓ την ορθή εφαρμογή και σε μεγαλύτερη συχνότητα, των **προγραμμάτων συντήρησης, καθαρισμού και απολύμανσης** χώρων, εξοπλισμού και οχημάτων
  - ✓ την τήρηση των κανόνων **ορθής υγιεινής πρακτικής** σε όλα τα στάδια σφαγής (αναισθητοποίηση, αφαίμαξη, εκδορά, εκσπλαχνισμός κ.τ.λ.)
  - ✓ την εφαρμογή των κανόνων **ορθής πρακτικής σφαγής**, για την παραγωγή καθαρών σφάγιων, εσωτερικά και εξωτερικά, χωρίς επιμολύνσεις (όπως αίμα, τρίχες, περιττωματική μόλυνση κ.λ.π.), ιδιαίτερα στις περιοχές τομής των αιμοφόρων αγγείων και κατά τις διαδικασίες εκδοράς και αφαίρεσης του πεπτικού σωλήνα
  - ✓ τη **διάνοιξη του διαφράγματος** σε όλα τα σφάγια αμνοεριφίων, για την ορθή εκτέλεση της κρεοσκοπίας

✓ **την ορθή διαχείριση των παραγόμενων ζωικών υποπροϊόντων (Παράρτημα I)**

- συλλογή και ορθή κατηγοριοποίηση, σε ειδικούς κατάλληλους περιέκτες που φέρουν την κατάλληλη σήμανση ανά κατηγορία υλικών, σύμφωνα με τον χρωματικό κώδικα
- απομάκρυνση προς διαχείριση αυθημερόν ή προσωρινή αποθήκευση υπό ψύξη σε ειδικό, αποκλειστικό, κατάλληλα σημασμένο χώρο
- ζύγιση και αποστολή ανά κατηγορία σε εγκεκριμένες μονάδες διαχείρισης ΖΥΠ, με εγκεκριμένο όχημα ΖΥΠ και ορθά συμπληρωμένο και υπογεγραμμένο εμπορικό έγγραφο
- ολική χρώση των ΥΕΚ (υλικά ειδικού κινδύνου και τα στερεά υλικά που συγκρατούνται στα φίλτρα των σφαγείων μηρυκαστικών) ως υλικά κατηγορίας 1, με την ειδική μπλε χρωστική (patent blue V E131) πριν την απομάκρυνσή τους από το σφαγείο προς διαχείριση.

**2. Ο κρεοσκόπος κτηνίατρος οφείλει:**

α) να επισημάνει στον υπεύθυνο του σφαγείου, τις επιπλέον απαιτήσεις για την καθαριότητα και την απολύμανσή της εγκατάστασης, λόγω του αυξημένου φόρτου εργασιών κατά την εν λόγω περίοδο, πριν την έναρξή και καθ' όλη τη διάρκειά της

β) να δώσει σαφείς οδηγίες προς τους εκδοροσφαγείς για τον κατάλληλο χειρισμό των σφάγιων κατά τη διαδικασία της σφαγής, προκειμένου να αποφευχθεί η μόλυνση της εξωτερικής και εσωτερικής επιφάνειάς τους, κατά την τομή των αιμοφόρων αγγείων, κατά την εκδορά, κατά την αφαίρεση του πεπτικού σωλήνα κ.α., ώστε τα παραγόμενα σφάγια να είναι καθαρά και να μην φέρουν εσωτερικούς και εξωτερικούς ρύπους, αίμα, τρίχες, περιττωματική μόλυνση κ.α

Τονίζεται ότι, η μη τήρηση των ανωτέρω θα έχει ως αποτέλεσμα τη μόλυνση, τη μείωση της διατηρησιμότητας και την υποβάθμιση της ποιότητας των σφάγιων. Επισημαίνεται ότι, σύμφωνα με τον:

- Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 Παράρτημα III Τμήμα I κεφάλαιο IV σημείο 10: *«Τα σφάγια δεν επιτρέπεται να έχουν ορατή μόλυνση από κόπρανα. Κάθε σημείο που παρουσιάζει ορατή μόλυνση πρέπει να αφαιρείται αμέσως με ξάκρισμα ή κατ' άλλο τρόπο που να έχει ισοδύναμο αποτέλεσμα»*
- Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 627/2019 κεφάλαιο III Άρθρο 45, σε περιπτώσεις μη συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις για το νωπό κρέας που αναφέρονται στο εν λόγω άρθρο, ο επίσημος κτηνίατρος χαρακτηρίζει το νωπό κρέας ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

**Γ. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΣΦΑΓΙΩΝ**

(Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 627/2019, άρθρο 48 & Παράρτημα II)

1. Η **σήμανση καταλληλότητας** πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή και σύμφωνα με την ανωτέρω νομοθεσία, υπό την ευθύνη του κρεοσκόπου κτηνίατρου. Ειδικότερα, είναι σημαντικό να διασφαλίζεται ότι:

- ✓ η μελάνη των σφραγίδων είναι ανεξίτηλη, με ευκρινή τα αναγραφόμενα σε αυτές στοιχεία, όπως ορίζονται από τις διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας,

- ✓ γίνεται επιμελής καθαρισμός των σφραγίδων, προκειμένου οι σημάνσεις καταλληλότητας να είναι ευανάγνωστες και να μην έχουν την όψη χρωματισμένου «λεκέ» στην επιφάνεια των σφάγιων
- ✓ γίνεται άμεση αντικατάσταση - με ευθύνη του υπευθύνου του σφαγείου - των ακατάλληλων σφραγίδων από νέες σφραγίδες καλής ποιότητας και την προμήθεια μελάνης καλής ποιότητας και κανονικής πυκνότητας, ώστε να διασφαλιστεί η ανεξίτηλη αποτύπωση των σφραγίδων στην επιφάνεια των σφάγιων
- ✓ η εφαρμογή της ανεξίτηλης σήμανσης των σφάγιων πραγματοποιείται αμέσως **μετά την πρόψυξη και σε στεγνά** σφάγια

Συνήθεις λόγοι για τη μη ευκρινή σήμανση είναι η ακαταλληλότητα των σφραγίδων, η ποιότητα της χρησιμοποιούμενης μελάνης και η επίθεση της σφραγίδας πριν το στέγνωμα των σφάγιων.

Επιπλέον, επισημαίνεται η υποχρέωση των υπευθύνων των σφαγείων να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ΚΥΑ 983/115087/2024 (Β'2608), σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση του κρέατος, καθώς και τη διενέργεια επίσημων ελέγχων στην αγορά κρέατος.

## 2. Ο κρεοσκόπος κτηνίατρος οφείλει να απαιτεί:

- α) την αντικατάσταση των ακατάλληλων (φθαρμένων) σφραγίδων,
- β) την επάρκεια μελάνης καλής ποιότητας και κανονικής πυκνότητας, για την ανεξίτηλη αποτύπωση των σφραγίδων στην επιφάνεια των σφάγιων,
- γ) το σχολαστικό καθαρισμό των σε τακτά χρονικά διαστήματα, ώστε η σφράγιση των σφάγιων να είναι ευκρινής,
- δ) την τοποθέτηση της σήμανσης μετά την πρόψυξη και το στέγνωμα των σφάγιων.

Μη ευκρινής σήμανση των σφάγιων έχει ως αποτέλεσμα να καθίσταται δύσκολη έως αδύνατη η ιχνηλασιμότητά τους από τις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

Ως προς το είδος των χρησιμοποιούμενων σφραγίδων, επισημαίνεται ότι η σφραγίδα καταλληλότητας (υγειονομική σφραγίδα) είναι σφραγίδα **ωοειδούς σχήματος** και φέρει στο κέντρο της, τον αριθμό έγκρισης του σφαγείου και περιφερειακά τα χαρακτηριστικά στοιχεία της χώρας σφαγής. Το χρώμα της σφραγίδας διαφέρει εάν η σφαγή έχει γίνει εντός ΕΕ ή σε τρίτη χώρα. Συγκεκριμένα:

- ✓ τα σφάγια αμνοεριφίων που εκτράφηκαν στην Ελλάδα ή σε άλλο κράτος-μέλος της ΕΕ και έχουν **σφαγεί στην Ελλάδα**, φέρουν σφραγίδα καταλληλότητας σχήματος ωοειδούς, **χρώματος «λαμπρού κυανού»** (χρωστική E 133), στο κέντρο της οποίας αναγράφεται ο κωδικός αριθμός του σφαγείου σφαγής τους και περιφερειακά αναγράφονται τα αρχικά GR και τα διακριτικά της ΕΕ. Εφόσον υπάρξει ενδιαφέρον αποστολής σφαγίων, ιδιαίτερα αμνοεριφίων, προς άλλα κράτη-μέλη, και κατόπιν έγκαιρης αίτησης από τους ενδιαφερόμενους, η υγειονομική σφράγιση τους μπορεί να διενεργείται με την εγκεκριμένη χρωστική **E 129 «Ερυθρό Allura»** (άρθρο 35 του Κώδικα Τροφίμων & Ποτών) αντί της χρωστικής E133.

- ✓ τα σφάγια αμνοεριφίων που έχουν **σφαγεί σε άλλα κράτη-μέλη της ΕΕ** και διακινούνται προς τη χώρα μας, φέρουν την παραπάνω ωοειδή σφραγίδα, χρώματος επιλογής του κάθε κράτους μέλους και τα χαρακτηριστικά στοιχεία της χώρας σφαγής τους (κωδικός σφαγείου, χώρα και διακριτικών της ΕΕ).
- ✓ τα σφάγια αμνοεριφίων που έχουν **σφαγεί σε τρίτες χώρες** και εισάγονται στην Ελλάδα, φέρουν σφραγίδα χρώματος **καστανού** με τα χαρακτηριστικά στοιχεία της χώρας προέλευσης.

#### **Δ. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΟΥ**

(Κανονισμός 853/2004, Παράρτημα II, Τμήμα I)

Παραπροϊόντα σφαγείου, όπως κεφαλές, συκώτια, έντερα συσκευάζονται και σημαίνονται, πριν απομακρυνθούν από το σφαγείο. Επιπλέον επισημαίνονται τα ακόλουθα:

- ✓ τα παραπροϊόντα τοποθετούνται σε κατάλληλους περιέκτες με καπάκι
- ✓ οι περιέκτες φέρουν σήμα αναγνώρισης της εγκατάστασης βάσει του Παραρτήματος I, Τμήμα II του κανονισμού 853/2004
- ✓ τα παραπροϊόντα που τοποθετούνται σε τελάρα π.χ. συκώτια, κεφαλές, περιβάλλονται από πλαστική μεμβράνη, η οποία φέρει αυτοκόλλητη ετικέτα με το σήμα αναγνώρισης

Το Παράρτημα II Τμήμα I Σημείο Γ.11 του Κανονισμού 853/2004 αναφέρει σχετικά ότι «Για προϊόντα ζωικής προέλευσης που τοποθετούνται σε δοχεία μεταφοράς ή σε μεγάλες συσκευασίες και προορίζονται για περαιτέρω χειρισμό, μεταποίηση, πρώτη ή δεύτερη συσκευασία σε άλλη εγκατάσταση, το σήμα μπορεί να τοποθετείται στην εξωτερική επιφάνεια του δοχείου ή της συσκευασίας.»

#### **Ε. ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΣΦΑΓΙΩΝ**

Η αποστολή των σφάγιων γίνεται μόνο με **εγκεκριμένα οχήματα μεταφοράς κρεάτων** και σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για την υγιεινή της μεταφοράς τροφίμων ζωικής προέλευσης.

Τα σφάγια και τα εντόσθια, δεν εγκαταλείπουν το σφαγείο πριν αποκτήσουν τη θερμοκρασία **των 7°C και 4°C** αντίστοιχα.

#### **ΣΤ. ΖΩΑ ΚΑΙ ΣΦΑΓΙΑ ΕΝΔΟΕΝΩΣΙΑΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ**

Τα σφαγεία που δέχονται προς σφαγή ζώα ενδοενωσιακού εμπορίου (από κράτος μέλος που επιτρέπεται η αποστολή ζώντων ζώων), οφείλουν, σύμφωνα με το με αριθ, πρωτ. **272/95951/02-04-2024**:

- ✓ να τηρούν αρχείο με **όλα τα παραστατικά** των ζώων ενδοενωσιακού εμπορίου και των σφάγιων αυτών,

- ✓ να ενημερώνουν το σύστημα «Άρτεμις» εντός της νόμιμης προθεσμίας (5 ημέρες) σύμφωνα με την ΚΥΑ 1384/49923/2018 (Β'1127), συμπεριλαμβανομένου του INTRA (TRACES) σφαγής
- ✓ να αποστέλλουν τα στοιχεία στις ηλεκτρονικές διευθύνσεις [evlanti@minagric.gr](mailto:evlanti@minagric.gr) και [ageorgakopoulou@minagric.gr](mailto:ageorgakopoulou@minagric.gr)

Εγκαταστάσεις/ έμποροι που παραλαμβάνουν **σφάγια αμνοεριφίων από άλλο κράτος μέλος**, γνωστοποιούν την άφιξη τέτοιων ζώων ή αγαθών στην οικεία περιφερειακή αρμόδια αρχή, σύμφωνα με την παρ. 7 του άρθρου 9 Κανονισμού (ΕΕ) 2017/625 και την παρ. 7 του άρθρου 5 της ΥΑ 88/64002/2024 (Β'1732). Η γνωστοποίηση πραγματοποιείται τουλάχιστον μία εργάσιμη ημέρα πριν από την άφιξη των εν λόγω φορτίων, με κάθε πρόσφορο τρόπο.

## **Z. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ ΜΕΤΡΑ ΣΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ ΛΟΓΩ ΕΥΛΟΓΙΑΣ**

Αναφορικά με τα επιπρόσθετα μέτρα που έχουν ληφθεί στα σφαγεία λόγω ευλογιάς, ισχύουν τα μέτρα που αναφέρονται στις ακόλουθες εγκυκλίους:

- Εγκύκλιος ΓΔΚ με αρ.πρωτ.3568/276264/16.9.2024 «*Μετακινήσεις αιγοπροβάτων, νωπού γάλακτος, ζωικών υποπροϊόντων και ζωοτροφών εντός και εκτός απαγορευμένων ζωνών*»
- Εγκύκλιος ΔΚΔΥ με αρ.πρωτ.335476/1.12.2025 «*Μετακινήσεις ζώων αιγοπροβάτων για σφαγή και σφάγιων που προέρχονται από απαγορευμένες ζώνες λόγω ευλογιάς, ενόψει της εορτής των Χριστουγέννων*»

Ειδικότερα, επισημαίνονται τα ακόλουθα:

### **1. Καθαρισμός και απολύμανση οχημάτων μεταφοράς ζώων στο σφαγείο**

- ✓ σχολαστικός καθαρισμός και απολύμανση των οχημάτων μεταφοράς ζώων στο σφαγείο, σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στον επικαιροποιημένο οδηγό HACCP (έγγραφο ΔΚΔΥ με αρ. πρωτ. 157804/13-06-2025)
- ✓ κατά την είσοδο και έξοδο των οχημάτων μεταφοράς ζώων στο σφαγείο, οι τροχοί παραμένουν τουλάχιστον για 2 λεπτά, κάνοντας μπρος-πίσω τις ρόδες εντός της απολυμαντικής αύλακας, η οποία θα πρέπει να περιέχει ικανή ποσότητα πρόσφατα τοποθετημένου απολυμαντικού υγρού

### **2. Αφαίρεση εντοσθίων από σφάγια αμνοεριφίων που προέρχονται από τις ζώνες προστασίας και επιτήρησης**

- ✓ Τα **εντόσθια** των σφάγιων αμνοεριφίων:
  - α) που προέρχονται από τις **ζώνες προστασίας και επιτήρησης** λόγω ευλογιάς, ΔΕΝ επιτρέπεται να δοθούν για ανθρώπινη κατανάλωση και χαρακτηρίζονται ως ΖΥΠ,
  - β) που προέρχονται από τις **πραιτέρω απαγορευμένες ζώνες** λόγω ευλογιάς, επιτρέπεται να δοθούν για ανθρώπινη κατανάλωση, εντός της ελληνικής επικρατείας, κάνοντας χρήση της παρέκκλισης του άρθρου 23 του Κ.2020/687.

### **3. Διαχείριση ΖΥΠ σφαγείου εντός απαγορευμένης ζώνης στις πλησιέστερες εγκεκριμένες μονάδες εντός ή εκτός απαγορευμένης ζώνης**

- ✓ Τα ΖΥΠ κατηγορίας 1 και ΖΥΠ κατηγορίας 2 (π.χ. ΥΕΚ, πεπτικό σύστημα με περιεχόμενο, κατασχέσεις) διαχειρίζονται **εντός** της απαγορευμένης ζώνης ή αποστέλλονται στην πλησιέστερη εγκεκριμένη μονάδα **εκτός** απαγορευμένης ζώνης
- ✓ Τα ΖΥΠ κατηγορίας 3 αποστέλλονται προς διαχείριση σε εγκεκριμένες μονάδες ΖΥΠ που βρίσκονται **εντός ή εκτός** απαγορευμένης ζώνης

Η αποστολή των ΖΥΠ εκτός απαγορευμένης ζώνης γίνεται μετά από τη σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας αρχής προορισμού.

**Τα εμπορικά έγγραφα που συνοδεύουν τα ανωτέρω φορτία ΖΥΠ στον προορισμό τους προς διαχείριση, σφραγίζονται και υπογράφονται από τον κρεοσκόπο κτηνίατρο του σφαγείου.**

Τέλος, επισημαίνεται ότι ο μεγάλος φόρτος εργασίας της περιόδου του Πάσχα, δεν επιτρέπει τη χαλάρωση της εφαρμογής και των λοιπών διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας που αφορά στη σφαγή των ζώων, όπως της νομοθεσίας περί προστασίας των ζώων κατά τη μεταφορά και σφαγή (εξακρίβωση της καλής λειτουργίας του εξοπλισμού αναισθητοποίησης), της νομοθεσίας για τα οχήματα μεταφοράς των σφάγιων (να διαθέτουν την προβλεπόμενη άδεια και να καθαρίζονται επιμελώς πριν από την φόρτωση των κρεάτων), της τήρησης της δυναμικότητας των σφαγείων, κ.α.

Παρακαλούμε όπως **η παρούσα εγκύκλιος** γνωστοποιηθεί σε όλους τους ενδιαφερόμενους και κυρίως στους κρεοσκόπους κτηνιάτρους, στους υπευθύνους των σφαγείων και στους εμπόρους και μεταφορείς ζώων και κρεάτων της περιοχής αρμοδιότητάς σας και εποπτευθεί η πιστή εφαρμογή της.

Σε περίπτωση κατά την οποία διαπιστώνονται παραβάσεις ή μη συμμορφώσεις θα πρέπει να εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα από τις διατάξεις του ν.4235/2014 περί κυρώσεων.

**Ο Γενικός Γραμματέας Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων**

**Σπυρίδων Πρωτοψάλτης**

## Παράρτημα Ι. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΣΦΑΓΕΙΟΥ για τα ΖΥΠ

### 1. Συλλογή ΖΥΠ

- σε κατάλληλους **στεγανούς περιέκτες/κάρδους**, από ανθεκτικά υλικά (γαλβανισμένη λαμαρίνα ή πλαστικό), **αποκλειστικής χρήσης**, στον **απαιτούμενο αριθμό και μέγεθος** ανά κατηγορία υλικών
- **σήμανση** των κάρδων ανάλογα με την κατηγορία υλικών και σύμφωνα με τον χρωματικό κώδικα
- **άμεση απομάκρυνση**

### 2. Κατηγοριοποίηση ΖΥΠ

- Ορθή κατηγοριοποίηση των ΖΥΠ και στις 3 κατηγορίες κινδύνου
  - ✓ **κατηγορία 1** (νεκρά βοοειδή, νεκρά αιγοπρόβατα >12 μηνών, Υλικά Ειδικού Κινδύνου -ΥΕΚ, στερεό υλικό που συγκρατείται από τα φίλτρα αποχέτευσης σφαγείου μηρυκαστικών)
  - ✓ **κατηγορία 2** (νεκρά αιγοπρόβατα <12 μηνών, νεκροί χοίροι, κόπρος και περιεχόμενο πεπτικού συστήματος, στομάχια με περιεχόμενο, στερεό υλικό που συγκρατείται από τα φίλτρα αποχέτευσης χοιροσφαγείου, κατασχέσεις υγειονομικού χαρακτήρα- εντόσθια με παράσιτα, ιστοί με αποστήματα, επιμόλυνση σφάγιων με κόπρο)
  - ✓ **κατηγορία 3** (ιστοί και όργανα μη εδώδιμα -μαστοί, αυτιά, σπλάχνα με διατομές- αίμα, λίπος, προβιές, δέρματα, κέρατα, άκρα, κατασχέσεις μη υγειονομικού χαρακτήρα - ιστοί με μώλωπες, σφάγια σε απίσχναση)
- Χρώση των ΥΕΚ και των ζωικών υπολειμμάτων από το σύστημα αποχέτευσης σε σφαγείο μηρυκαστικών (υλικό κατηγορίας 1) με ειδική μπλε χρωστική (0.5% VE131)
- Περιέκτες αποκλειστικής χρήσης ανά κατηγορία
- Ετικέτες ανά κατηγορία πλάτους 15 cm και σύμφωνα με τον χρωματικό κώδικα

**ΖΥΠ κατηγορίας 1**

**ΖΥΠ κατηγορίας 2**

**ΖΥΠ κατηγορίας 3**

### 3. Προσωρινή αποθήκευση ΖΥΠ

- χώρος ψυχόμενος και αποκλειστικής χρήσης με ειδική σήμανση «Αποθήκευση ΖΥΠ»
- χώρος απόλυτα διαχωρισμένος από τον χώρο αποθήκευσης σφάγιων/σπλάχνων
- χωρητικότητα αποθήκευσης ανάλογη της δυναμικότητας της επιχείρησης
- χώρος ελεγχόμενης πρόσβασης
- ύπαρξη θερμομέτρων και καταγραφικών θερμοκρασίας
- περιέκτες κλειστοί με καπάκι ανά κατηγορία υλικών
- δυνατότητα καθαρισμού και απολύμανσης χώρου αποθήκευσης
- εφαρμογή προγραμμάτων απεντόμωσης – μυοκτονίας
- υπό ΨΥΞΗ τουλάχιστον στους 7°C για μέγιστο διάστημα 7 ημέρες

### 4. Ζύγιση και καταγραφή ποσοτήτων ανά κατηγορία ΖΥΠ (εκτυπωμένα ζυγολόγια)

### 5. Σήμανση και αποστολή σε εγκεκριμένη/καταχωρημένη μονάδα διαχείρισης

### 6. Τήρηση αρχείων για τουλάχιστον 3 έτη

- Διάγραμμα ροής και διαδικασία χειρισμού ΖΥΠ εντός της επιχείρησης (ένταξη στο σύστημα HACCP)
- Ημερήσια καταγραφή παραγόμενων ποσοτήτων ΖΥΠ ανά κατηγορία
- Ζυγολόγια
- Καταγραφικά θερμοκρασιών ψυκτικής αποθήκης και βαθμονομήσεις θερμομέτρων
- Πρόγραμμα καθαρισμού κ απολύμανσης περιεκτών και αποθήκης
- Εμπορικά έγγραφα (υπογεγραμμένο αντίγραφο από τον παραλήπτη)
- Μητρώο Αποστολών

- Νομοθεσία, εκθέσεις ελέγχου, ανακλήσεις, κυρώσεις

## ΠΛΗΡΗΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΥΛΙΚΩΝ ΕΙΔΙΚΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ (ΥΕΚ)

Καν.999/2001, Παράρτημα V

### **ΥΕΚ Βοοειδών**

- ✓ Κρανίο, εκτός κάτω γνάθου ζώων άνω των 12 μηνών
- ✓ Νωτιαίος μυελός ζώων άνω των 12 μηνών
- ✓ Σπονδυλική στήλη ζώων άνω των 30 μηνών
- ✓ Αμυγδαλές από όλα τα ζώα
- ✓ Τελευταία 4 μέτρα λεπτού εντέρου, τυφλό και μεσεντέριο από όλα τα ζώα

### **ΥΕΚ Αιγοπροβάτων**

- ✓ Κρανίο, εκτός κάτω γνάθου ζώων άνω των 12 μηνών
- ✓ Νωτιαίος μυελός ζώων άνω των 12 μηνών