

2024
(έκδοση 1η)

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

**ΟΔΗΓΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ**



I. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Το βασικό ευρωπαϊκό και εθνικό νομοθετικό πλαίσιο που διέπει τη διαχείριση των ΖΥΠ αποτελεί :

1. Κανονισμός (ΕΚ) 1069/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου «*περί υγειονομικών κανόνων για ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για την κατάργηση του Καν.1774/2002*» (βασικός κανονισμός για τα ζωικά υποπροϊόντα)

2. Κανονισμός (ΕΕ) 142/2011 της Επιτροπής «*για την εφαρμογή του Καν.1069/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί υγειονομικών κανόνων για ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για την εφαρμογή της οδηγίας 97/78/ΕΚ του Συμβουλίου όσον αφορά ορισμένα δείγματα και τεμάχια που εξαιρούνται από κτηνιατρικούς ελέγχους στα σύνορα οι οποίοι αναφέρονται στην εν λόγω οδηγία*» (εφαρμοστικός κανονισμός για τα ζωικά υποπροϊόντα)

3. Υπουργική Απόφαση αριθ.612/118658/2020 (ΦΕΚ Β1983/23.5.2020) «*Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) 1069/2009 και (ΕΕ) 142/2011 της Επιτροπής*».

II. ΟΡΙΣΜΟΙ

«**Ζωικά υποπροϊόντα**» ή «**ZYΠ**» περιλαμβάνουν τα προϊόντα ζωικής προέλευσης ή άλλα προϊόντα που λαμβάνονται από ζώα και τα οποία δεν προορίζονται πλέον για κατανάλωση από τον άνθρωπο (Καν.1069/2009, άρθρο 3, σημείο 1)

«**Κρέας**» τα εδώδιμα μέρη των ζώων, συμπεριλαμβανομένου του αίματος (Κ.853/2004, Παράρτημα Ι, σημείο 1.1)

«**Νωπό κρέας**» κρέας το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία συντήρησης εκτός από την ψύξη, την κατάψυξη ή την ταχεία κατάψυξη, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που είναι συσκευασμένο σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα (Κ.853/2004, Παράρτημα Ι, σημείο 1.10) (**μΜ**)

«**Παρασκευάσματα κρέατος**» το νωπό κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που έχει μετατραπεί σε τεμάχια, στο οποίο έχουν προστεθεί τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα ή το οποίο έχει υποβληθεί σε μεταποίηση που δεν μεταβάλλει την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος και, κατά συνέπεια, δεν εξαφανίζει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος (Κ.853/2004, Παράρτημα Ι, σημείο 1.15)

«**Προϊόντα με βάση το κρέας**» μεταποιημένα προϊόντα που προέρχονται από τη μεταποίηση κρέατος ή από την περαιτέρω μεταποίηση των μεταποιημένων αυτών προϊόντων ώστε η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής να επιτρέπει να διαπιστωθεί η απουσία των χαρακτηριστικών νωπού κρέατος (Κ.853/2004, Παράρτημα Ι, σημείο 7.1)

«**Πρώην τρόφιμα**» προϊόντα ζωικής προέλευσης ή είδη διατροφής που περιέχουν προϊόντα ζωικής προέλευσης, τα οποία δεν προορίζονται πλέον για κατανάλωση από τον άνθρωπο είτε για εμπορικούς λόγους είτε λόγω προβλημάτων στην παρασκευή ή ελαττωμάτων στη συσκευασία ή άλλων ελαττωμάτων τα οποία δεν δημιουργούν κινδύνους για τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων (Κ.1069/2009, άρθρο 10στ & Κ.68/2013, Παράρτημα Μέρος Α.3)

«**Υπεύθυνος κρεοπωλείου**» τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα τα οποία έχουν υπό τον έλεγχό τους ζωικά υποπροϊόντα ή παράγωγα προϊόντα τους (Καν.1069/2009, άρθρο 3, σημείο 11)

«Ζωοτροφές» ουσίες ή προϊόντα, περιλαμβανομένων των πρόσθετων υλών, είτε έχουν υποστεί πλήρη ή μερική επεξεργασία είτε όχι, τα οποία προορίζονται για χορήγηση τροφής από το στόμα στα ζώα (Καν.178/2002, άρθρο 3, σημείο 4)

«Μεταποιημένες τροφές για ζώα συντροφιάς» ζωοτροφές για ζώα συντροφιάς και δερμάτινα κόκαλα για σκύλους που περιέχουν υλικά της κατηγορίας 3 (εκτός των ακόλουθων υλικών του άρθρου 10 του Καν.1069/2009 : ιδ) προβιές και δέρματα, οπλές και χηλές, φτερά, μαλλί, κέρατα, τρίχες και γούνες από πτώματα ζώων, ιε) λιπώδης ιστός και ιστ) υπολείμματα τροφίμων) (Καν.142/2011, Παράρτημα I, σημείο 19)

«Ωμές τροφές για ζώα συντροφιάς-**barf-food**» ζωοτροφές από μη μεταποιημένο κρέας και κεφάλια πουλερικών κατηγορίας 3, που δεν έχουν υποστεί καμία διεργασία, εκτός από ψύξη ή κατάψυξη. (Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 142/2011, Παράρτημα I, σημείο 21)

III. ΖΥΠΙ ΕΝΤΟΣ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ: ΠΕΔΙΟ ΕΥΘΥΝΗΣ – ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

1. Πεδίο ευθύνης

Η ευθύνη της ορθής διαχείρισης των ζωικών υποπροϊόντων που παράγονται σε κάθε κρεοπωλείο αφορά τη διαδρομή των ΖΥΠ, από τη στιγμή της παραγωγή τους (αρχικό σημείο) έως την παράδοσή τους στον πρώτο εγκεκριμένο ή καταχωρημένο προορισμό για χρήση ή απόρριψη, αναλόγως της κατηγορίας και του είδους του υλικού.

2. Υποχρεώσεις υπευθύνου κρεοπωλείου

- ✓ εξασφάλιση ορθής διαχείρισης των παραγόμενων ζωικών υποπροϊόντων εντός του καταστήματος. Ειδικότερα:
 - ορθή συλλογή των ΖΥΠ
 - ορθή κατηγοριοποίηση
 - κατάλληλη συσκευασία, ταυτοποίηση/σήμανση
 - ορθή προσωρινή αποθήκευση
 - αποστολή σε εγκεκριμένο/καταχωρημένο προορισμό ανά κατηγορία
 - μεταφορά με εγκεκριμένο όχημα

- ✓ εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας των παραγόμενων ΖΥΠ, εφαρμόζοντας συστήματα και διαδικασίες για τον προσδιορισμό των παραγόμενων και διαχειριζόμενων ποσοτήτων καθώς και την ταυτότητα των συνεργαζόμενων επιχειρήσεων διαχείρισης

- ✓ εξασφάλιση της απαιτούμενης τεκμηρίωσης*:
 - καταγράφει καθημερινά τις παραγόμενες ποσότητες των ζωικών υποπροϊόντων ανά κατηγορία υλικών (Υπόδειγμα 1),
 - συντάσσει και υπογράφει το πρωτότυπο εμπορικό έγγραφο (Υπόδειγμα 3), το οποίο εκδίδεται σε τρία (3) αντίγραφα. Το πρωτότυπο συνοδεύει το φορτίο και φυλάσσεται από τον υπεύθυνο της μονάδας προορισμού. Το ένα αντίγραφο υπογεγραμμένο από τον παραλήπτη φυλάσσεται από το κρεοπωλείο.
 - συμπληρώνει το «Μητρώο Αποστολών Ζωικών Υποπροϊόντων» (Υπόδειγμα 2)

* εναλλακτικά μπορεί να κάνει χρήση της ψηφιακής εφαρμογής του πληροφοριακού συστήματος ΖΥΠ (e-ZΥΠ), καταχωρώντας τις παραγόμενες ποσότητες ΖΥΠ στο σύστημα καθώς και τις ποσότητες που αποστέλλει προς διαχείριση.

- ✓ τηρεί ενημερωμένα αρχεία για **τρία έτη**
- Στα αρχεία αυτά τηρούνται οι ημερήσιες καταγραφές των ΖΥΠ, τα εμπορικά έγγραφα, το μητρώο αποστολών καθώς και λοιπά έγγραφα (ζυγολόγια, καταγραφικά θερμοκρασίας αποθήκευσης, βαθμονομήσεις, νομοθεσία, εκθέσεις ελέγχου αρμοδίων αρχών, κ.α.)

Κατά τη διενέργεια του ελέγχου από τις αρμόδιες αρχές, ο υπεύθυνος κρεοπωλείου

- επιτρέπει την πρόσβαση των ελεγκτών σε όλα τα σημεία της επιχείρησης,
- επιδεικνύει όλα τα απαραίτητα έγγραφα και αρχεία

IV. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ -ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ

- ▶ Παραγόμενα ΖΥΠ κρεοπωλείου
 - ✓ Πρώην τρόφιμα (νωπό κρέας, παρασκευάσματα)
 - ✓ Οστά, λίπη
 - ✓ Ιστοί μη βρώσιμοι

Το νωπό κρέας και τα παρασκευάσματα κρέατος που βρίσκονται μέσα σε ένα κρεοπωλείο, αλλά δεν προορίζονται πλέον για κατανάλωση (βρώση) από τον άνθρωπο, ανήκουν στα πρώην τρόφιμα και χαρακτηρίζονται ως ζωικά υποπροϊόντα.

1. Χαρακτηρισμός «ΠΟΤΕ ΕΙΝΑΙ ΖΥΠ;»

Τα πρώην τρόφιμα χαρακτηρίζονται ως ζωικά υποπροϊόντα, ανάλογα με το λόγο της εκτροπής τους από την ανθρώπινη τροφική αλυσίδα.

α) ζωικά υποπροϊόντα «κατά το νόμο» χαρακτηρίζονται τα τρόφιμα, τα οποία **απαγορεύεται** να καταναλωθούν από τον άνθρωπο.

Παράδειγμα: Παρασκευάσματα κρέατος χαρακτηρίζονται ως ζωικά υποπροϊόντα «κατά το νόμο» αμέσως μετά την παρέλευση της ημερομηνίας λήξης τους.

β) ζωικά υποπροϊόντα «κατ' επιλογή» χαρακτηρίζονται τα τρόφιμα, τα οποία αρχικά προορίζονταν για κατανάλωση από τον άνθρωπο, αλλά μετέπειτα και με **μη αναστρέψιμη απόφαση** του υπευθύνου της επιχείρησης, χρησιμοποιούνται ως ζωικά υποπροϊόντα. Η απόφαση είναι αμετάκλητη και σε καμία περίπτωση δεν μπορούν να αποχαρακτηρισθούν και να επιστρέψουν στην τροφική αλυσίδα.

Παράδειγμα: Ζωικά υποπροϊόντα με απόφαση του υπευθύνου κρεοπωλείου, μπορεί να είναι συσκευασίες νωπού κρέατος λίγο πριν την ημερομηνία λήξης τους.

Προσοχή !

1. **Οστά** που θα χρησιμοποιηθούν για ανθρώπινη κατανάλωση (π.χ. για σούπα ή για διακόσμηση φαγητού) παραμένουν ως **τρόφιμα** και ακολουθούν τη νομοθεσία των τροφίμων.
2. **Οστά** που θα χρησιμοποιηθούν για σίτιση ζώων συντροφιάς, απευθείας σε πελάτες του κρεοπωλείου, χαρακτηρίζονται ως **ζωικά υποπροϊόντα** και ακολουθούν τη νομοθεσία των ζωικών υποπροϊόντων.

2. Κατηγοριοποίηση «ΣΕ ΠΟΙΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΗΚΟΥΝ;»

Τα ζωικά υποπροϊόντα ανάλογα με τον κίνδυνο που ενέχουν για τη δημόσια υγεία και την υγεία των ζώων, κατατάσσονται στις ακόλουθες τρεις κατηγορίες:

κατηγορία 1	υψηλός κίνδυνος (απαγορευμένες ουσίες)
κατηγορία 2	μεσαίος κίνδυνος (μικροβιολογικοί παράγοντες ή κατάλοιπα φαρμάκων)
κατηγορία 3	χαμηλός κίνδυνος (εμπορικοί λόγοι, ελαττωματική συσκευασία)

Ζωικά υποπροϊόντα κατηγορίας 1, χαρακτηρίζονται τα υλικά που αποσύρονται λόγω ανεύρεσης απαγορευμένης, μη επιτρεπόμενης ουσίας ή περιβαλλοντικών ρύπων ή λόγω ύπαρξης άγνωστου κινδύνου.

Ζωικά υποπροϊόντα κατηγορίας 2, χαρακτηρίζονται τα υλικά που αποσύρονται για λόγους **υγειονομικούς** (αλλοιωμένα ή σε κατάσταση σήψης προϊόντα, διογκωμένες συσκευασίες, παρουσία μολυσματικών ουσιών, ξένα σώματα).

Ζωικά υποπροϊόντα κατηγορίας 3, χαρακτηρίζονται τα υλικά που αποσύρονται για λόγους **εμπορικούς** (υπέρβαση ημερομηνίας λήξης, κοντόληκτα προϊόντα, ελαττωματική συσκευασία). Συνεπώς, στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα προϊόντα, τα οποία δεν εμφανίζουν αλλαγή στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους λόγω αλλοίωσης ή αποσύνθεσης και επιπλέον έχουν διατηρηθεί στις απαιτούμενες θερμοκρασιακές συνθήκες.

Προσοχή !

1. Ζωικά υποπροϊόντα που κατατάσσονται στην κατηγορία 2, δεν μπορούν στη συνέχεια να αναβαθμισθούν στην κατηγορία 3. Ζωικά υποπροϊόντα που κατατάσσονται στην κατηγορία 3, μπορεί να υποβιβασθούν στην κατηγορία 2, εάν εμφανίσουν αλλοιώσεις λόγω μη ορθής συντήρησης.
2. Προϊόντα με υπέρβαση της ημερομηνίας λήξης τους, κατατάσσονται στην κατηγορία 3, όταν δεν εμφανίζουν οργανοληπτικές αλλοιώσεις και διατηρηθούν σε συνθήκες ψύξης. Όταν τα υλικά αυτά εμφανίσουν αλλοιώσεις στα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, λόγω μη διατήρησης της ψυκτικής αλυσίδας, τότε υποβαθμίζονται στην κατηγορία 2.

V. ΣΥΛΛΟΓΗ – ΣΗΜΑΝΣΗ

Συλλογή

Η συλλογή των ΖΥΠ ανά κατηγορία γίνεται είτε:

- α) σε καθαρές συσκευασίες μιας χρήσης (κάδοι, κιβώτια, πλαστικές σακούλες/σάκοι) ή
- β) σε στεγανούς, επαναχρησιμοποιούμενους περιέκτες, αποκλειστικής χρήσης για ΖΥΠ

Οι **περιέκτες** συλλογής ΖΥΠ πρέπει να :

- έχουν την απαιτούμενη χωρητικότητα για να ικανοποιούνται οι ανάγκες της επιχείρησης,
- είναι αποκλειστικής χρήσης ανά κατηγορία και ταυτοποιημένοι με μόνιμη ανεξίτηλη σήμανση και χρωματικό διαχωρισμό,
- είναι κατασκευασμένοι από ανθεκτικά υλικά (γαλβανισμένη λαμαρίνα ή πλαστικό) που επιτρέπουν τον εύκολο καθαρισμό και την απολύμανσή τους,
- φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα το οποίο θα εφαρμόζει στεγανά στα χείλη του δοχείου

Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων, οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των περιεκτών, κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του περιέκτη. Οι σάκοι θα πρέπει να δένονται και να απομακρύνονται εύκολα.

Προσοχή !

1. Οι περιέκτες θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, εσωτερικά και εξωτερικά και να απολυμαίνονται περιοδικά. Ιδιαίτερα για τους περιέκτες που είναι τοποθετημένοι σε χώρους παρασκευής προϊόντων, η απολύμανση πρέπει να γίνεται σε συχνότερα χρονικά διαστήματα. Στο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης του κρεοπωλείου, θα πρέπει να προβλέπεται και ο καθαρισμός και απολύμανση των περιεκτών για ΖΥΠ.
2. **Απαγορεύεται** οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή των υποπροϊόντων, να χρησιμοποιηθούν για τη συλλογή τροφίμων.

Σήμανση

Τα ΖΥΠ μετά τη συλλογή τους σε σάκους ή στους περιέκτες και πριν την αποστολή τους ή την προσωρινή αποθήκευσή τους, σημαίνονται με ετικέτες διαστάσεων μεγαλύτερων από 20x30cm, με ύψος χαρακτήρων μεγαλύτερο από 5cm, όπου αναγράφονται ευκρινώς τα ακόλουθα :

α) η κατηγορία των ζωικών υποπροϊόντων, με ανεξίτηλη χρωστική ουσία, χρησιμοποιώντας για την παρουσίαση των πληροφοριών στην ετικέτα, τον ακόλουθο χρωματικό κώδικα, για :

- υλικά της κατηγορίας 1, χρησιμοποιείται **μαύρο χρώμα**
- υλικά της κατηγορίας 2, χρησιμοποιείται **κίτρινο χρώμα**
- υλικά της κατηγορίας 3, χρησιμοποιείται **πράσινο χρώμα**

β) η επωνυμία και η διεύθυνση του κρεοπωλείου

γ) η ακόλουθη ένδειξη, κατά περίπτωση:

ΥΛΙΚΑ	ΕΝΔΕΙΞΗ
ZYΠ κατηγορίας 3	ZYΠ κατηγορίας 3 Ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο
ZYΠ κατηγορίας 3 (ωμές τροφές για ζώα συντροφιάς)	ZYΠ κατηγορίας 3 Ωμή τροφή για ζώα συντροφιάς
ZYΠ κατηγορίας 2	ZYΠ κατηγορίας 2 Ακατάλληλα για κατανάλωση από ζώα
ZYΠ κατηγορίας 1 με προορισμό την απόρριψη	ZYΠ κατηγορίας 1 Μόνο για απόρριψη

VI. ΠΡΟΣΩΡΙΝΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Στην περίπτωση που τα ζωικά υποπροϊόντα δεν απομακρύνονται από το κρεοπωλείο καθημερινά, στο τέλος της ημέρας, τότε αυτά θα πρέπει να αποθηκεύονται προσωρινά σε περιέκτες υπό ψύξη/κατάψυξη, μέχρι να απομακρυνθούν από την επιχείρηση.

Η προσωρινή αποθήκευση (ψυκτικός θάλαμος ή επιδαπέδια συντήρηση ή κατάψυξη) των ΖΥΠ (Καν.142/2011, Παράρτημα ΙΧ, Κεφάλαιο ΙV) πρέπει να :

- α) είναι **διακριτή από την αποθήκευση τροφίμων** (π.χ. περιέκτης ΖΥΠ σε καθορισμένο σημείο εντός του ψυκτικού θαλάμου των κρεάτων)
- β) είναι **κατασκευασμένος** ο χώρος κατά τρόπο που να καθιστά εφικτό τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανσή του, κατά περίπτωση
- γ) διαθέτει κατάλληλα **μέσα προστασίας** κατά των εντόμων και τρωκτικών
- δ) βρίσκεται σε καλές **συνθήκες υγιεινής**
- ε) είναι ελεγχόμενης πρόσβασης

Η αποθήκευση των ΖΥΠ πρέπει να γίνεται μέσα σε κάδους/περιέκτες σημασμένους με το χρωματικό κώδικα. Σε **μικρά κρεοπωλεία**, όπου υπάρχει έλλειψη αποθηκευτικού χώρου στα ψυγεία, τα ΖΥΠ μπορούν να αποθηκεύονται προσωρινά στον ψυκτικό θάλαμο, εντός διπλής πλαστικής μεμβράνης, που να εξασφαλίζει την πλήρη στεγανότητα του υλικού.

Το μέγιστο χρονικό διάστημα αποθήκευσης των υποπροϊόντων κρεοπωλείου εξαρτάται από τη θερμοκρασία αποθήκευσής τους και ειδικότερα:

- προσωρινή αποθήκευση **έως 7 ημέρες** για θερμοκρασίες αποθήκευσης υπό ψύξη (2°C έως 7°C)
- προσωρινή αποθήκευση **έως 10 ημέρες** για θερμοκρασίες αποθήκευσης υπό ψύξη (<2°C)
- αποθήκευση **άνω των 10 ημερών** υποχρεωτικά αποθήκευση σε **κατάψυξη** (<-18°C)

Στο χώρο αποθήκευσης πρέπει να υπάρχουν θερμομέτρα και να τηρούνται σε αρχείο οι καταγραφές θερμοκρασιών του χώρου.

Προσοχή !

Απαραίτητη προϋπόθεση για την τοποθέτηση των ΖΥΠ στον ίδιο ψυκτικό θάλαμο με το **τρόφιμο**, είναι να τοποθετούνται σε κλειστές και στεγανές συσκευασίες μιας χρήσης ή σε περιέκτες αποκλειστικής χρήσης που φέρουν την κατάλληλη σήμανση.

VII. ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΖΥΠΙ ΠΡΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ

Συγκεκριμένα και σύμφωνα με το άρθρα 12, 13, 14 του κανονισμού 1069/2209/ΕΚ, τα υλικά κατηγορίας 1, 2 και 3 μπορούν να οδηγηθούν σε εγκεκριμένες/καταχωρημένες μονάδες ή χρήστες (Πίνακας ΙΙΙ). **Ειδικότερα :**

Τα παραγόμενα ζωικά υποπροϊόντα στα κρεοπωλεία, αφορούν κυρίως υποπροϊόντα κρέατος μηρυκαστικών, χοιρινών, πουλερικών, κονίκλων (ξακρίσματα, κόκαλα, λίπος, κιμάς, κεφάλια πουλερικών)

Παραγόμενα ΖΥΠ	Κατηγορία 1	Κατηγορία 2	Κατηγορία 3
Πρώην τρόφιμα μη μεταποιημένα (νωπό κρέας, παρασκευάσματα κρέατος)	Υλικά ειδικού κινδύνου Ανίχνευση απαγορευμένων ή επικίνδυνων παραγόντων	Μη ορθή συντήρηση Αλλοίωση οργανοληπτικών Παρουσία ξένων σωμάτων	Μη τήρηση ποιοτικών χαρακτηριστικών Απόψυξη Εμπορικές αστοχίες Μη ορθή σήμανση
Οστά, λίπη Ιστοί μη βρώσιμοι			Υπολείμματα αποστέωσης και τεμαχισμού, κεφάλια & άκρα πουλερικών



<ul style="list-style-type: none"> • Αποτέφρωση • Μεταποίηση 1 	<ul style="list-style-type: none"> • Αποτέφρωση • Μεταποίηση 1 • Μεταποίηση 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Μεταποίηση 3 • Μονάδες τροφών για ζώα συντροφιάς • Βιοαέριο (παστερίωση) • Λιπασματοποίηση (παστερίωση)
--	--	--

Επιλογές διαχείρισης ΖΥΠ

Προσοχή !

1. Η συλλογή και μεταφορά των υποπροϊόντων κρεοπωλείου θα πρέπει να γίνεται με καταχωρημένο όχημα ΖΥΠ υπό ψύξη.
2. Τα υποπροϊόντα κρεοπωλείου, **αποκλειστικής προέλευσης του ιδίου κρεοπωλείου**, μπορούν να μεταφέρονται σε διαφορετικό χρόνο (ειδικός περιέκτης με καπάκι και κατάλληλη σήμανση), με το εγκεκριμένο όχημα για τρόφιμα του κρεοπωλείου σε

εγκεκριμένη μονάδα ενδιάμεσου χειρισμού εντός του νομού (εγκύκλιος περί μεταφορών με αρ.πρωτ. 700/99015/7.5.2019)

3. Στην περίπτωση που υπάρχουν συμβάσεις με εταιρείες διαχείρισης πρέπει να περιγράφονται με σαφήνεια οι κατηγορίες των υλικών και σε ποιες θερμοκρασίες αυτά θα παραλαμβάνονται. **Οι συμβάσεις ή άλλου τύπου συμφωνίες μεταξύ των επιχειρήσεων (παραγωγών –διαχειριστών) από μόνες τους, δεν απαλλάσσουν τον κρεοπώλη από την ευθύνη της ορθής διαχείρισής τους.**

ΜΟΝΑΔΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο υπεύθυνος κρεοπωλείου είναι πάντα ενημερωμένος για τη δυνατότητα περαιτέρω διαχείρισης των ΖΥΠ που παράγονται εντός του κρεοπωλείου του και φροντίζει ώστε να τα διατηρεί σε συνθήκες που θα επιτρέψουν την καλύτερη αξιοποίησή τους.

- **Μονάδες αποτέφρωσης, συναποτέφρωσης**

Απαιτείται έγκριση για τη λειτουργία τους. Παραλαμβάνουν υλικά όλων των κατηγοριών 1, 2 και 3, τα οποία μετατρέπονται σε τέφρα (απόρριψη).

- **Μονάδες μεταποίησης**

Απαιτείται κτηνιατρική έγκριση για τη λειτουργία τους. Τα ζωικά υποπροϊόντα υποβάλλονται σε τεμαχισμό και σε θερμική επεξεργασία και παράγονται άλευρα και λίπος (παράγωγα προϊόντα). Κατατάσσονται σε :

- ✓ **μονάδες μεταποίησης κατηγορίας 1**

παραλαμβάνουν όλες τις κατηγορίες ζωικών υποπροϊόντων και στη συνέχεια τα παράγωγα προϊόντα χρησιμοποιούνται ως καύσιμη ύλη ή οδηγούνται σε υγειονομική ταφή (απόρριψη)

- ✓ **μονάδες μεταποίησης κατηγορίας 2**

παραλαμβάνουν υλικά κατηγορίας 2 και 3 και στη συνέχεια τα παράγωγα προϊόντα οδηγούνται για την παραγωγή λιπασμάτων/εδαφοβελτιωτικών ή βιοαερίου ή εναλλακτικά οδηγούνται σε υγειονομική ταφή (απόρριψη)

- ✓ **μονάδες μεταποίησης κατηγορίας 3**

παραλαμβάνουν μόνο υλικά κατηγορίας 3 και στη συνέχεια τα παράγωγα προϊόντα οδηγούνται για παραγωγή μεταποιημένων τροφών για ζώα συντροφιάς ή λιπασμάτων /εδαφοβελτιωτικών ή βιοαερίου ή εναλλακτικά οδηγούνται σε υγειονομική ταφή (απόρριψη).

- **Μονάδες ενδιάμεσου χειρισμού** (διαλογή- ψύξη)

Απαιτείται κτηνιατρική έγκριση. Πραγματοποιείται συλλογή και αποθήκευση υπό ψύξη ή κατάψυξη των ζωικών υποπροϊόντων, προκειμένου να ομαδοποιηθούν και να οδηγηθούν σε διαφορετικούς εγκεκριμένους προορισμούς διαχείρισης. Κατατάσσονται σε κατηγορία 1, κατηγορία 2, κατηγορία 3.

- **Χρήστες/Κέντρα συλλογής**

Απαιτείται καταχώρηση. Παραλαμβάνουν υλικά κατηγορίας 2 και 3 προκειμένου να χρησιμοποιηθούν για την ειδική σίτιση γουνοφόρων ζώων (κατ.2, 3), σκύλων σε κυνοτροφεία και σκύλων-γάτων σε καταφύγια (κατ.3)

- **Μονάδες παραγωγής βιοαερίου ή λιπασματοποίησης**

Απαιτείται κτηνιατρική έγκριση. Μονάδες στις οποίες παράγεται βιοαέριο ή/και εδαφοβελτιωτικό. Παραλαμβάνουν μεταποιημένα υλικά της κατηγορίας 2 και αμεταποίητα υλικά κατηγορίας 3 υπό την προϋπόθεση ότι διαθέτουν παστερίωση.

- **Μονάδες παραγωγής τροφών για ζώα συντροφιάς**

Απαιτείται κτηνιατρική έγκριση. Διαχωρίζονται σε :

- ✓ **μονάδες παραγωγής μεταποιημένων τροφών για ζώα συντροφιάς**

Παραλαμβάνουν μεταποιημένα και αμεταποίητα υλικά κατηγορίας 3 (εκτός των υπολειμμάτων τροφίμων). Παράγονται κονσέρβες, κροκέτες, λουκάνικα ή άλλα μεταποιημένα προϊόντα για ζώα συντροφιάς.

- ✓ **μονάδες παραγωγής ωμών τροφών για ζώα συντροφιάς**

Παραλαμβάνουν μόνο αμεταποίητα υποπροϊόντα κρεοπωλείου κατηγορίας 3. Παράγεται ωμή τροφή για ζώα συντροφιάς (barf-food).

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΖΥΠΙ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΩΝ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΖΥΠΙ
Μονάδες αποτέφρωσης	123
Μονάδες μεταποίησης κατηγορίας 1	123
Μονάδες μεταποίησης κατηγορίας 2	23
Μονάδες μεταποίησης κατηγορίας 3	3
Μονάδες παρασκευής <u>μεταποιημένων</u> τροφών για ζώα συντροφιάς	3
Επιχειρήσεις <u>ωμών</u> τροφών για ζώα συντροφιάς	3
Σίτιση γουνοφόρων και ειδική σίτιση	23
Κέντρα συλλογής	23
Μονάδες ενδιάμεσου χειρισμού (διαλογή, ψύξη)	123
Μονάδες βιοαερίου ή λιπασματοποίησης που διαθέτουν παστερίωση	3

Σημαντικό !

Κατάλογος των εγκεκριμένων/καταχωρημένων εγκαταστάσεων/δραστηριοτήτων βρίσκεται στην ιστοσελίδα του Υπουργείου

<http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/animal-production/zoikaypoproionta/406-katalogoidiaxzwikwnypoproionton>

Παρεκκλίσεις / Εξαιρέσεις

Επιτόπου πώληση

για αμεταποίητα ζωικά υποπροϊόντα κρέατος

✓ Επιτρέπεται ο τεμαχισμός και η αποθήκευση με σκοπό την απευθείας και επιτόπου διάθεση σε πελάτες του **κρεοπωλείου** αμεταποίητων (νωπών) ζωικών υποπροϊόντων παραγόμενων εντός αυτών (όπως οστά, λαιμοί και άκρα πουλερικών, υπολείμματα ιστών) για να χρησιμοποιηθούν ως ωμή τροφή για ζώα συντροφιάς (Καν.1069/2009, άρθρο 2, σημείο 2θ). Οι ποσότητες ΖΥΠ που διατίθενται σε πελάτες του κρεοπωλείου που είναι και ιδιοκτήτες ζώων συντροφιάς καταχωρούνται στο Υπόδειγμα 1.

ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ η παρέκκλιση των 20 κιλών/εβδομάδα για τα κρεοπωλεία

VIII. ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΕΓΓΡΑΦΩΝ - ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ

Η ιχνηλασιμότητα είναι ένα εργαλείο ανίχνευσης της πορείας των ζωικών υποπροϊόντων και επιβεβαίωσης της ορθής διαχείρισής τους. Με στόχο την εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας, οι υπεύθυνοι των κρεοπωλείων, πρέπει να τηρούν τα ακόλουθα αρχεία τουλάχιστον **για 3 έτη**.

1. Ημερήσιο δελτίο καταγραφής παραγομένων ποσοτήτων ΖΥΠ

Ο υπεύθυνος κρεοπωλείου **ζυγίζει** και καταγράφει καθημερινά τις παραγόμενες ποσότητες των ζωικών υποπροϊόντων που θα αποστείλει προς διαχείριση στο Υπόδειγμα 1.

2. Εμπορικό έγγραφο

Κατά την αποστολή τους προς διαχείριση, τα ζωικά υποπροϊόντα πρέπει να συνοδεύονται από εμπορικό έγγραφο (Υπόδειγμα 3). Το εμπορικό έγγραφο συντάσσεται από τον υπεύθυνο κρεοπωλείου, υπογράφεται το πρωτότυπο και εκδίδονται τρία (3) αντίγραφα τα οποία συνυπογράφονται από το μεταφορέα. Το πρωτότυπο εμπορικό έγγραφο συνοδεύει την αποστολή μέχρι τον τελικό προορισμό της όπου υπογράφεται και φυλάσσεται σε αρχείο από τον παραλήπτη. Ο αποστολέας και ο μεταφορέας φυλάσσουν από ένα αντίγραφο, ο καθένας. Ένα υπογεγραμμένο από τον παραλήπτη και τον μεταφορέα αντίγραφο, επιστρέφεται στον αποστολέα και αρχειοθετείται εντός 10 εργασίμων ημερών από την αποστολή. Το χρώμα των υπογραφών πρέπει να διαφέρει από το χρώμα των τυπογραφικών στοιχείων.

Στο εμπορικό έγγραφο πρέπει οπωσδήποτε να αναγράφονται :

- η ημερομηνία αποστολής των υλικών
- η περιγραφή του υλικού (κατηγορία και είδος)
- η ποσότητα των υλικών (κατ' όγκο, βάρος ή /και αριθμό μονάδων συσκευασίας)
- ο τόπος προέλευσης
- το όνομα και η διεύθυνση του μεταφορέα
- ο αριθμός έγκρισης του οχήματος
- το όνομα και η διεύθυνση του παραλήπτη και ο αριθμός έγκρισης ή καταχώρισής του

3. Μητρώο Αποστολών

Ο υπεύθυνος του κρεοπωλείου συμπληρώνει **πριν από κάθε αποστολή** το μητρώο αποστολών (Υπόδειγμα 2), σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή.

Το μητρώο αποστολών πρέπει να συμπληρώνεται σε όλα τα πεδία και οπωσδήποτε να αναγράφονται:

- η κατηγορία, το είδος και η ποσότητα των υλικών
- η ημερομηνία αποστολής των υλικών
- ο αριθμός έγκρισης του οχήματος μεταφοράς
- ο αριθμός έγκρισης ή καταχώρισής του παραλήπτη
- ο αριθμός του εμπορικού εγγράφου

✓ Το μητρώο αποστολών πρέπει να είναι αριθμημένο και θεωρημένο από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΖΥΠΙ (e-ZYPI)

✓ Με την έναρξη της ψηφιακής εφαρμογής του πληροφοριακού συστήματος ΖΥΠΙ, η ημερήσια καταγραφή μπορεί να συμπληρώνεται στην ηλεκτρονική πλατφόρμα και τα εμπορικά έγγραφα να εκδίδονται αυτόματα από το σύστημα.

Σημαντικό !

Διευκρινίζεται ότι τα ανωτέρω αρχεία δύνανται να τηρούνται σε χειρόγραφο ή ηλεκτρονική μορφή και θα πρέπει να περιλαμβάνουν όλες τις πληροφορίες που αναφέρονται στα σχετικά υποδείγματα 1, 2 και 3.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΚΡΕΟΠΩΛΕΪΟΥ

1. Συλλογή ΖΥΠ

- Συλλέγονται σε κατάλληλους στεγανούς, αποκλειστικής χρήσης **περιέκτες/κάδους** από ανθεκτικά υλικά (γαλβανισμένη λαμαρίνα ή πλαστικό) με ποδοκίνητο κάλυμμα ή σε κατάλληλες **συσκευασίες** μιας χρήσης
- **σήμανση** του περιέκτη ή της συσκευασίας ανάλογα με την κατηγορία υλικών και σύμφωνα με τον χρωματικό κώδικα
- **άμεση απομάκρυνση** των υποπροϊόντων από τον παραγωγικό χώρο του κρεοπωλείου

2. Κατηγοριοποίηση ΖΥΠ

- Ορθή κατηγοριοποίηση των ΖΥΠ (κυρίως υλικά κατηγορίας 3)
 - ✓ π.χ. **κατηγορία 3** (ιστοί και όργανα μη εδώδιμα -λίπος, κεφάλια πουλερικών, ξακρίσματα, πρώην τρόφιμα)
- Περιέκτες αποκλειστικής χρήσης ανά κατηγορία
- Ετικέτες ανά κατηγορία πλάτους 15 cm και σύμφωνα με τον χρωματικό κώδικα

ΖΥΠ κατηγορίας 3

Ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο

3. Προσωρινή αποθήκευση ΖΥΠ

- χώρος ψυχόμενος και διακριτή αποθήκευση από το τρόφιμο
- χωρητικότητα αποθήκευσης ανάλογη της δυναμικότητας της επιχείρησης
- ύπαρξη θερμομέτρων και καταγραφών θερμοκρασίας
- περιέκτες κλειστοί με καπάκι ή συσκευασίες μιας χρήσης με κατάλληλη σήμανση
- δυνατότητα καθαρισμού και απολύμανσης χώρου αποθήκευσης
- εφαρμογή προγραμμάτων απεντόμωσης – μυοκτονίας
- υπό ΨΥΞΗ έως 10 ημέρες ή κατάψυξη για διάρκεια αποθήκευσης άνω των 10 ημερών

4. Ζύγιση και καταγραφή ποσοτήτων ανά κατηγορία ΖΥΠ

5. Σήμανση και αποστολή σε εγκεκριμένη/καταχωρημένη μονάδα διαχείρισης

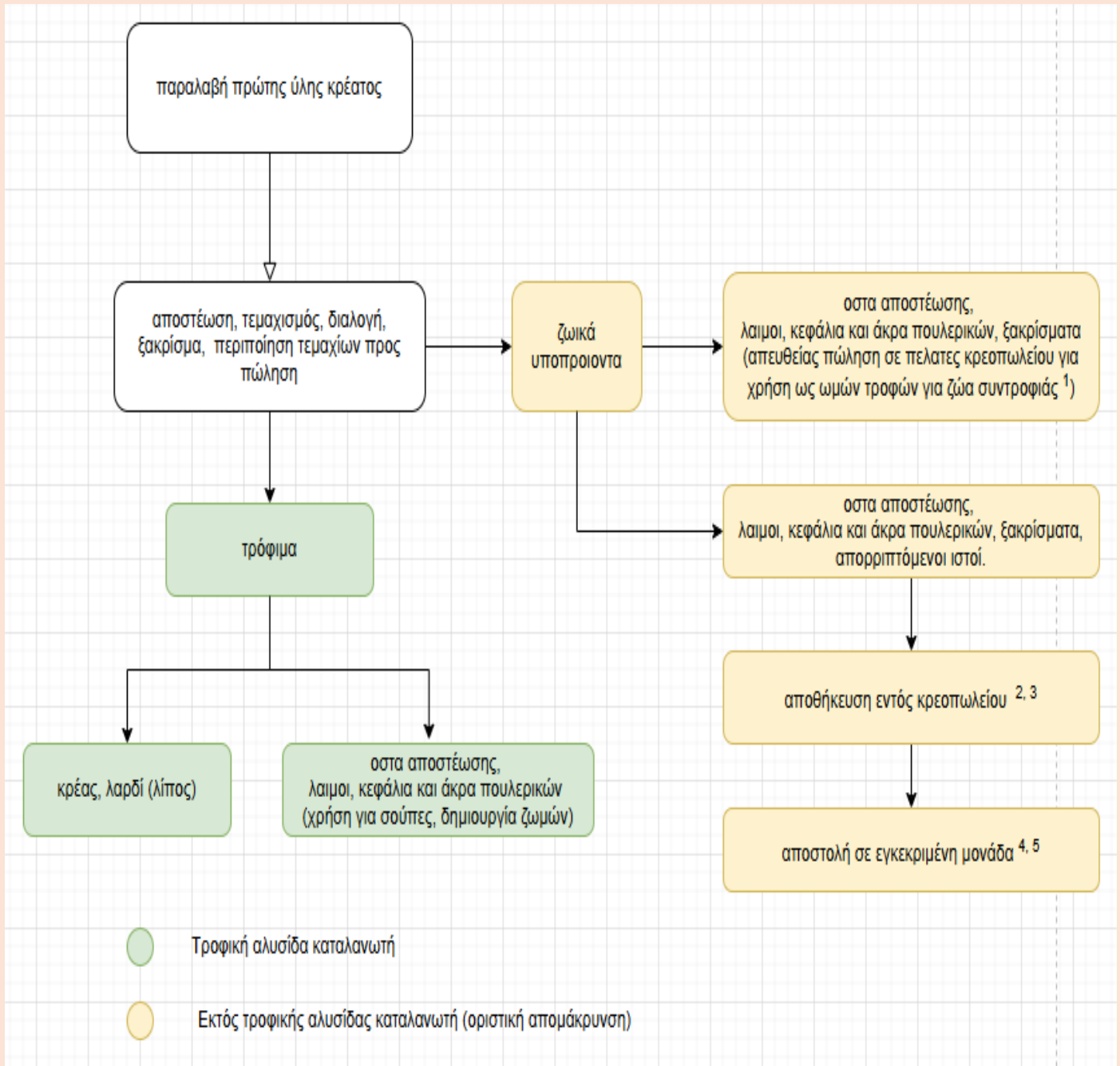
6. Τήρηση αρχείων για τουλάχιστον 3 έτη

- Ημερήσια καταγραφή παραγόμενων ποσοτήτων
- Ζυγολόγια
- Καταγραφές θερμοκρασιών ψυκτικής αποθήκης και βαθμονομήσεις θερμομέτρων
- Πρόγραμμα καθαρισμού κ απολύμανσης περιεκτών και αποθήκης
- Εμπορικά έγγραφα (υπογεγραμμένο αντίγραφο)
- Μητρώο Αποστολών
- Νομοθεσία, εκθέσεις ελέγχου, ανακλήσεις, κυρώσεις

Σημαντικές επισημάνσεις

1. Απαραίτητη προϋπόθεση για την τοποθέτηση των ΖΥΠ στον ίδιο ψυκτικό θάλαμο με το **τρόφιμο**, είναι να τοποθετούνται σε κλειστές και στεγανές συσκευασίες μιας χρήσης ή σε περιέκτες αποκλειστικής χρήσης που φέρουν την κατάλληλη σήμανση.
2. Συνιστάται η **χρήση ειδικών πλαστικών σάκων στο εσωτερικό των περιεκτών ΖΥΠ**, κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος της συσκευασίας να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του περιέκτη. Οι συσκευασίες δένονται και απομακρύνονται εύκολα.
3. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή των ζωικών υποπροϊόντων, **δεν χρησιμοποιούνται για τη συλλογή τροφίμων**.
4. Οι περιέκτες καθαρίζονται και απολυμαίνονται τακτικά, εσωτερικά και εξωτερικά.
5. Η απομάκρυνση των ζωικών υποπροϊόντων από τον χώρο επεξεργασίας του κρέατος γίνεται το δυνατόν συντομότερα και εξαρτάται από τον όγκο τους και τη δυναμικότητα του χώρου προσωρινής αποθήκευσης.
6. Επιτρέπεται η **απευθείας διάθεση** επιτόπου σε πελάτες του κρεοπωλείου που είναι και ιδιοκτήτες ζώων συντροφιάς, ζωικών υποπροϊόντων κατηγορίας 3 παραγόμενων εντός κρεοπωλείου (όπως οστά, λαιμοί και άκρα πουλερικών, υπολείμματα ιστών) για να χρησιμοποιηθούν ως ωμή τροφή στα ζώα συντροφιάς (Κανονισμός 1069/2009, άρθρο 2.2θ). Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να συμπληρώνεται το Υπόδειγμα 1 με την ημερομηνία, ποσότητα και το ονοματεπώνυμο του πελάτη που τα παρέλαβε.
7. Οστά που θα χρησιμοποιηθούν για ανθρώπινη κατανάλωση (π.χ. για σούπα ή για διακόσμηση φαγητού) παραμένουν **ως τρόφιμα** και ακολουθούν τη νομοθεσία των τροφίμων. Οστά που θα χρησιμοποιηθούν για σίτιση ζώων συντροφιάς, απευθείας σε πελάτες του κρεοπωλείου, χαρακτηρίζονται ως **ζωικά υποπροϊόντα** και ακολουθούν τη νομοθεσία των ζωικών υποπροϊόντων.
8. Τα υποπροϊόντα κρεοπωλείου, αποκλειστικής προέλευσης του ιδίου κρεοπωλείου, **μπορούν να μεταφέρονται σε διαφορετικό χρόνο** (ειδικός περιέκτης με καπάκι και κατάλληλη σήμανση), με τα εγκεκριμένα οχήματα για τρόφιμα των κρεοπωλών σε εγκεκριμένη μονάδα ενδιάμεσου χειρισμού εντός του νομού (εγκύκλιος περί μεταφορών με αρ.πρωτ. 700/99015/7.5.2019)
9. **ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ** για τα κρεοπωλεία η παρέκκλιση των 20 κιλών/εβδομάδα.
10. **ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ** σε ένα κρεοπωλείο η προσωρινή αποθήκευση ΖΥΠ άλλων κρεοπωλείων ή άλλων καταστημάτων της ίδιας εταιρείας.

Διάγραμμα ροής τροφίμων και ζωικών υποπροϊόντων ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ



1. Συμπλήρωση υποδείγματος 1
2. 7°C το πολύ για 7 ημέρες ή 2°C το πολύ για 10 ημέρες ή στην κατάψυξη για περισσότερο χρόνο. Συσκευασία σε στεγανούς περιέκτες/κάδους με ποδοκίνητο κάλυμμα αποκλειστικής χρήσης εντός ψυγείων ή σε διπλή πλαστική μεμβράνη εφόσον υπάρχει έλλειψη ικανού χώρου στα ψυγεία. Η αποθήκευση είναι διακριτή, εντός των ψυγείων του κρεοπωλείου. Κατάλληλη σήμανση (ετικέτες πλάτους >15 cm με την αναγραφή "ΖΥΠ κατηγορίας 3 Ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο").
3. Συμπλήρωση υποδείγματος 1
4. Συλλογή από φορτηγό ψυγείο εταιρίας συλλογής ή μεταφορά με φορτηγό ψυγείο του κρεοπωλείου (σε διαφορετικό χρόνο από την μεταφορά κρεάτων) εντός του νομού.
5. Συμπλήρωση μητρώου υποδείγματος 2 και εμπορικού εγγράφου υποδείγματος 3

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ
που παραλαμβάνουν ΖΥΠ για τη σίτιση των οικόσιτων ζώων τους

Όνοματεπώνυμο παραλήπτη-ιδιοκτήτη ζώου	Δνση	Τηλέφωνο	Είδος/αριθμός οικόσιτων ζώων	Αριθμός καταχώρισης (για κάθε ζώο)

Εγώ ο κάτωθι υπογεγραμμένος, δηλώνω ότι :

- α) τα ανωτέρω στοιχεία είναι ακριβή
- β) οι παραλήπτες είναι πελάτες της επιχείρησής μου
- γ) παρέδωσα τα αναφερόμενα ΖΥΠ στους παραλήπτες αυθημερόν

Υπεύθυνος κρεοπωλείου
(όνομα και υπογραφή)

Υπόδειγμα 3

ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΕΓΓΡΑΦΟ			
(ΥΑ 612/118658/2020, Παράρτημα IV)			
Για τη μεταφορά, εντός της Ελλάδας, ζωικών υποπροϊόντων και παράγωγων προϊόντων που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο σύμφωνα με τον Καν. (ΕΚ) 1069/2009. Το εμπορικό έγγραφο συμπληρώνεται πλήρως από τον αποστολέα και συνοδεύει το φορτίο από τον τόπο φόρτωσης μέχρι τον τόπο προορισμού.			
Αριθμός εμπορικού εγγράφου.....			
ΑΠΟΣΤΟΛΕΑΣ			
Όνομα/επωνυμία			
Αριθμός έγκρισης/καταχώρισης			
Διεύθυνση			
ΠΑΡΑΛΗΠΤΗΣ/ΕΜΠΟΡΟΣ			
Όνομα/επωνυμία			
Αριθμός έγκρισης/καταχώρισης			
Διεύθυνση			
ΜΕΤΑΦΟΡΕΑΣ			
Όνομα/επωνυμία			
Αριθμός καταχώρισης οχήματος			
Διεύθυνση			
ΤΟΠΟΣ ΦΟΡΤΩΣΗΣ		ΤΟΠΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ	
Εγκατάσταση		Εγκατάσταση	
Αρ.έγκρισης/καταχωρ.		Αρ.έγκρισης/καταχωρ.	
Διεύθυνση		Διεύθυνση	
Ημερομηνία/ώρα		Ημερομηνία/ώρα	
ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΦΟΡΤΙΟΥ			
Κατηγορία υλικών (1, 2 ή 3)			
Είδος υλικών (περιγραφή)			
Ποσότητα (όγκος ή βάρος)			
Αριθμός και τρόπος συσκευασίας			
Θερμοκρ. Αποθήκευσης/Μεταφοράς		Περιβάλλον (A/M) <input type="checkbox"/> Ψύξη (A/M) <input type="checkbox"/> Κατάψυξη (A/M) <input type="checkbox"/>	
Είδος επεξεργασίας			
Χρήση		Ζωοτροφές <input type="checkbox"/> Λίπασμα/ΕΒ <input type="checkbox"/> Άλλη χρήση <input type="checkbox"/>	
ΔΗΛΩΣΗ ΑΠΟΣΤΟΛΕΑ		Εγώ ο κάτωθι υπογεγραμμένος, δηλώνω ότι : α) τα ανωτέρω στοιχεία είναι ακριβή β) έχουν ληφθεί όλες οι προφυλάξεις ώστε να αποτρέπεται η επιμόλυνση των ΖΥΠ ή ΠΠ από παθογόνους παράγοντες και η διασταυρούμενη επιμόλυνση των διαφόρων κατηγοριών	
Υπογραφή Αποστολέα (αναγράφεται το ονοματεπώνυμο, τόπος και ημερομηνία)			
ΔΗΛΩΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΕΑ		Εγώ ο κάτωθι υπογεγραμμένος, δηλώνω ότι : α) το όχημα είναι εγκεκριμένο για τη μεταφορά ΖΥΠ αυτής της κατηγορίας β) το φορτίο μεταφέρεται στις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και άμεσα σε εγκεκριμένο/καταχωρημένο τόπο προορισμού γ) το όχημα ή οι περιέκτες φέρουν εμφανώς και ευκρινώς την κατάλληλη σήμανση κατά περίπτωση σύμφωνα με το Παράρτημα VIII, Κεφάλαιο II του Καν.142/2011 δ) το όχημα και οι περιέκτες καθαρίζονται και απολυμαίνονται μετά την εκφόρτωση	
Υπογραφή Μεταφορέα (αναγράφεται το ονοματεπώνυμο, τόπος και ημερομηνία)			
ΔΗΛΩΣΗ ΠΑΡΑΛΗΠΤΗ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ		Εγώ ο κάτωθι υπογεγραμμένος, δηλώνω ότι : α) παρέλαβα το ανωτέρω φορτίο β) το όχημα και οι περιέκτες καθαρίστηκαν και απολυμάνθηκαν μετά την εκφόρτωση	
Υπογραφή Παραλήπτη Προορισμού (αναγράφεται το ονοματεπώνυμο, τόπος και ημερομηνία)			

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ
Επιβολή διοικητικών και ποινικών κυρώσεων

Σε περιπτώσεις μη τήρησης της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας περί ζωικών υποπροϊόντων, επιβάλλονται μέτρα συμμόρφωσης, διοικητικές και ποινικές κυρώσεις από τις αρμόδιες αρχές ελέγχου, σύμφωνα με το νόμο 4235/2014 (Α' 32).

Άρθρο 23

Διοικητικές κυρώσεις επί μη συμμόρφωσης στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών, της υγείας και προστασίας των ζώων και της **διαχείρισης ΖΥΠ και ΠΠ***

1. Οι διοικητικές κυρώσεις αφορούν την επιβολή διοικητικών προστίμων.
2. Οι κατηγορίες μη συμμόρφωσης στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών, της υγείας και προστασίας των ζώων και της **διαχείρισης ΖΥΠ και ΠΠ**, που επισύρουν την επιβολή διοικητικών κυρώσεων, καθώς και το εύρος του προστίμου έχουν ως εξής:

α) Γενικά:	
Μη συμμόρφωση	Ύψος προστίμου σε ευρώ
1. Η κατά την άσκηση του επίσημου έλεγχου, καθιονδήποτε τρόπο, άρνηση, παρακώλυση ή κωλυσιεργία αυτού, ως και η μη παροχή ή παροχή ψευδών ή ελλιπών ή ανακριβών πληροφοριών και στοιχείων.	1.000 - 30.000
2. Μη συμμόρφωση ως προς την υποχρέωση καταβολής των προβλεπόμενων τελών.	Διπλάσιο έως τριπλάσιο οφειλόμενου τέλους
3. Μη συμμόρφωση ως προς την υποχρέωση εγγραφής στα προβλεπόμενα από τη νομοθεσία Μητρώα.	1.000 - 10.000
4. Μη συμμόρφωση που ενέχει σοβαρό κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή προκαλεί βλάβη στην υγεία των καταναλωτών.	61.000 - 500.000

*ΖΥΠ=Ζωικά Υποπροϊόντα

*ΠΠ=Παράγωγα Προϊόντα που προκύπτουν από την επεξεργασία των ΖΥΠ

στ) Τομέας διαχείρισης ΖΥΠ και ΠΠ:

Μη συμμόρφωση	Ύψος προστίμου σε ευρώ
<p>Παραγωγοί ΖΥΠ :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Μη ορθός χειρισμός των παραγόμενων ΖΥΠ εντός των επιχειρήσεων τροφίμων. 2. Μη ύπαρξη διαδικασιών διαχείρισης παραγόμενων ΖΥΠ στο σύστημα αυτοελέγχου της εγκατάστασης/μονάδας. 3. Μη ορθή συλλογή. 4. Μη ορθή κατηγοριοποίηση καθώς και ταυτοποίηση υλικών. 5. Μη ορθή προσωρινή αποθήκευση. 6. Μη κατάλληλη συσκευασία και επισήμανση των υλικών. 7. Μη καταγραφή των παραγόμενων ποσοτήτων ΖΥΠ ανά κατηγορία υλικών. 8. Μη εξασφάλιση ιχνηλασιμότητας. 9. Μη τήρηση μητρώου αποστολών. 10. Μη έκδοση ή μη ορθά συμπληρωμένου εμπορικού εγγράφου. 11. Μη τήρηση αρχείου με τα σχετικά εμπορικά έγγραφα και υγειονομικά πιστοποιητικά. 12. Μη εφαρμογή ή ελλιπής εφαρμογή συστημάτων και διαδικασιών για τον προσδιορισμό της ταυτότητας των προμηθευτών και πελατών. 13. Μη τήρηση των υποχρεώσεων ενημέρωσης των αρμοδίων αρχών. 14. Μη ορθή διαχείριση υλικών ειδικού κινδύνου, αίματος, τυρογάλακτος. 15. Μη ορθή διαχείριση νεκρών ζώων. 16. Μη εγκεκριμένες χρήσεις που αφορούν τη σίτιση ζώων. 17. Μη εγκεκριμένη απόρριψη ή χρήση. 18. Μη τήρηση των απαιτήσεων για τις πρώτες ύλες που προορίζονται για παραγωγή ζελατίνης και συνδετικού ιστού (ως ΖΥΠ) με τις πρώτες ύλες για την παραγωγή προϊόντων ζωικής προελεύσεως. 19. Αποστολή ΖΥΠ και ΠΠ από ευπαθή είδη ζώων από εκμεταλλεύσεις, εγκαταστάσεις, μονάδες ή ζώνες που υπόκεινται σε περιορισμούς σύμφωνα με την ενωσιακή κτηνιατρική νομοθεσία, ή λόγω της εμφάνισης σοβαρής μεταδοτικής νόσου. 	<p>200 – 30.000</p>
<p>Μονάδες διαχείρισης ΖΥΠ και ΠΠ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Η λειτουργία εγκατάστασης/μονάδας χωρίς έγκριση. 2. Υπέρβαση της δυναμικότητας. 3. Μη ορθή διαχείριση. 4. Μη καταγραφή των διαχειριζόμενων ποσοτήτων ΖΥΠ και παραγόμενων προϊόντων ανά κατηγορία υλικών. 5. Μη κατάλληλη συσκευασία και σήμανση/ταυτοποίηση των ΠΠ. 6. Μη ύπαρξη ή μη ορθά συμπληρωμένου εμπορικού εγγράφου. 7. Μη εξασφάλιση ιχνηλασιμότητας. 8. Μη τήρηση μητρώων αποστολών. 9. Μη τήρηση αρχείου με τα σχετικά εμπορικά έγγραφα και υγειονομικά πιστοποιητικά. 10. Μη εφαρμογή ή ελλιπής εφαρμογή συστημάτων και 	<p>500 – 50.000</p>

<p>διαδικασιών για τον προσδιορισμό της ταυτότητας των προμηθευτών και πελατών.</p> <p>11. Μη τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής.</p> <p>12. Μη υλοποίηση εσωτερικών ελέγχων.</p> <p>13. Μη θέσπιση, υλοποίηση και διατήρηση επικαιροποιημένης γραπτής διαδικασίας ή διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές της ανάλυσης κινδύνου και κρισίμων σημείων ελέγχου (HACCP).</p> <p>14. Μη τήρηση των ειδικών απαιτήσεων και παραμέτρων για παραλαβή ΖΥΠ και ΠΠ από μη εγκεκριμένη ή καταχωρισμένη μονάδα.</p> <p>15. Παράδοση ΠΠ σε μη εγκεκριμένη ή καταχωρισμένη μονάδα.</p> <p>16. Μη εγκεκριμένη χρήση ή απόρριψη ΖΥΠ ή ΠΠ.</p> <p>17. Μη ορθή λειτουργία νεκροταφείων ζώων συντροφιάς.</p> <p>18. Μη τήρηση των υποχρεώσεων ενημέρωσης των αρμοδίων αρχών.</p>	
<p>Χρήστες ΖΥΠ:</p> <p>1. Δραστηριότητα μη καταχωρισμένη.</p> <p>2. Μη εγκεκριμένη χρήση ζωικών υποπροϊόντων και παράγωγων προϊόντων τους για επιδείξεις, καλλιτεχνικές δραστηριότητες και για διαγνωστικούς, εκπαιδευτικούς ή ερευνητικούς σκοπούς.</p> <p>3. Μη συμμόρφωση με τους ειδικούς κανόνες για τα ερευνητικά και διαγνωστικά δείγματα.</p> <p>4. Μη συμμόρφωση με τους ειδικούς κανόνες και τις απαιτήσεις για τα εμπορικά δείγματα και τα εκθέματα.</p> <p>5. Μη εγκεκριμένη χρήση ζωικών υποπροϊόντων και παράγωγων προϊόντων τους για ειδικούς σκοπούς σίτισης.</p>	<p>200 - 10.000</p>
<p>Μεταφορές ΖΥΠ και ΠΠ:</p> <p>1. Μεταφορά ΖΥΠ/ΠΠ με μη εγκεκριμένο όχημα ή εμπορευματοκιβώτιο.</p> <p>2. Μη κατάλληλη ταυτοποίηση του οχήματος ή εμπορευματοκιβωτίου.</p> <p>3. Μεταφορά μη εγκεκριμένης κατηγορίας υλικών.</p> <p>4. Μεταφορά σε μη κατάλληλες συνθήκες (θερμοκρασία οχήματος).</p> <p>5. Μεταφορά χωρίς τα απαιτούμενα συνοδευτικά έγγραφα (εμπορικό έγγραφο ή/και υγειονομικό πιστοποιητικό).</p> <p>6. Μεταφορά με μη ορθά συμπληρωμένο εμπορικό έγγραφο.</p> <p>7. Μη κατάλληλες συνθήκες ασφαλούς μεταφοράς όσον αφορά τους περιέκτες, το όχημα και τα υλικά συσκευασίας.</p> <p>8. Μη κατάλληλη συσκευασία και επισήμανση των υλικών.</p> <p>9. Μη τήρηση των απαιτήσεων καθαρισμού και απολύμανσης του οχήματος.</p> <p>10. Μη εξασφάλιση ιχνηλασιμότητας.</p> <p>11. Μη τήρηση μητρώων αποστολών.</p> <p>12. Μη τήρηση αρχείου με τα σχετικά εμπορικά έγγραφα και υγειονομικά πιστοποιητικά.</p> <p>13. Μη εφαρμογή ή ελλιπής εφαρμογή συστημάτων και διαδικασιών για τον προσδιορισμό της ταυτότητας των προμηθευτών και πελατών.</p> <p>14. Μη τήρηση αρχείου με τα αποδεικτικά καθαρισμού και</p>	<p>200 – 20.000</p>

<p>απολύμανσης του οχήματος. 15. Παραλαβή ή παράδοση από/σε μη εγκεκριμένη ή μη καταχωρισμένη μονάδα. 16. Μη τήρηση των υποχρεώσεων ενημέρωσης των αρμοδίων αρχών.</p>	
<p>Εισαγωγείς, εξαγωγείς ΖΥΠ και ΠΠ / ενδοενωσιακό εμπόριο: 1. Αποστολή ΖΥΠ και ΠΠ από ευπαθή είδη ζώων από εκμεταλλεύσεις, εγκαταστάσεις, μονάδες ή ζώνες που υπόκεινται σε περιορισμούς σύμφωνα με την ενωσιακή κτηνιατρική νομοθεσία, ή λόγω της εμφάνισης σοβαρής μεταδοτικής νόσου. 2. Μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας για τα ΖΥΠ και ΠΠ που εισάγονται στην Χώρα ή διαμετακομίζονται μέσω της Χώρας. 3. Μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας, για τις εξαγωγές ΖΥΠ και ΠΠ. 4. Εξαγωγή ΖΥΠ και ΠΠ, τα οποία προορίζονται για αποτέφρωση ή υγειονομική ταφή. 5. Εξαγωγή ΖΥΠ και ΠΠ σε τρίτες χώρες που δεν είναι μέλη του ΟΟΣΑ για χρήση σε μονάδα παραγωγής βιοαερίου ή μονάδα λιπασματοποίησης. 6. Μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας για τα ΖΥΠ και ΠΠ που διακινούνται στη Χώρα.</p>	<p>1.000 – 30.000</p>
<p>Γενικά: Κάθε άλλη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας, στον εν λόγω τομέα, όπως αυτές ισχύουν κάθε φορά.</p>	<p>200 - 5.000</p>

Άρθρο 27

Ποινικές κυρώσεις επί μη συμμόρφωσης στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών, της υγείας και προστασίας ζώων και της **διαχείρισης ΖΥΠ και ΠΠ**

1. Όποιος με οποιονδήποτε τρόπο αρνείται, παρεμποδίζει ή δυσχεραίνει τον επίσημο έλεγχο, που διενεργεί αρμόδια αρχή στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών, της υγείας και προστασίας ζώων και της **διαχείρισης ΖΥΠ και ΠΠ**, τιμωρείται με φυλάκιση τουλάχιστον τριών (3) μηνών. Με την ίδια ποινή τιμωρείται όποιος, όταν του ζητείται από την αρμόδια αρχή που διεξάγει τον έλεγχο είτε αντίθετα προς νομική του υποχρέωση, αρνείται να δώσει τα στοιχεία που του ζητούνται είτε εν γνώσει του παρέχει ελλιπή ή ανακριβή στοιχεία.