

Περί όρων λειτουργίας εγκαταστάσεων επεξεργασίας κατεψυγμένων κρεάτων και κυκλοφορίας αυτών.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας ύπ' όψη :

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

1. Τās διατάξεις τών άρθρων 20 και 21 παρ. 4 του Ν. 248/1914 περί όργανώσεως τής ζωοτεχνικής και Κτηνιατρικής Υπηρεσίας προστεθέντων άντιστοίχως διά τού άρθρου μόνου τού Α.Ν. τής 23.1.1936 και τού άρθρου πρώτου τού Νόμου 4085/1960, άμφοτέρων περί συμπληρώσεως τού Νόμου 248/1914.

2. Τήν ύπ' αριθ. 1049/1981 γνωμοδότησιν τού Συμβούλου τής Έπικρατείας, προτάσει τού επί τής Γεωργίας Υπουργού, άπορασίζομεν :

Άρθρον 1.

Έπιτρέπεται ή διάθεσις εις τήν κατανάλωσιν κατεψυγμένων κρεάτων, μηρυκαστικών και χοίρων μετά προηγούμενων τεμαχισμών και άποστέωσιν αυτών ή υπό μορφήν κρεατοσκευασμάτων τής προσθήκη φυτικών ή ζωικών προϊόντων, έφ' όσον ή επεξεργασία τών κατεψυγμένων κρεάτων και ή συσκευασία τών παραγομένων προϊόντων λαμβάνει χώραν έντός τών προβλεπομένων εγκαταστάσεων υπό τών διατάξεων τού Π.Δ. 497/1972 περί όρων και προϋποθέσεων κατεψυξέως κρεάτων, σπλάγγων, όρνιθινειδίων, θηραμάτων και κρεατοσκευασμάτων ή τού Π.Δ. 306/80 περί όρων τεμαχισμού κοπιού κρέατος και έλέγχου τών εργατηρίων τεμαχισμού, άπιστεώσεως και παρασκευής μεταποιητών υπό τούς καθοριζόμενους διά τού τελευταίου τούτου Δ/τος και τού παρόντος όρους.

Άρθρον 2.

Αί εγκαταστάσεις εις τās όποιās διενεργείται ή τεμαχισμός ή άποστέωσις τών κατεψυγμένων κρεάτων και ή παρασκευή και συσκευασία τών έξ αυτών προϊόντων πρέπει νά διαθέτουν :

α) Τούς χώρους και τόν εξοπλισμόν τούς άναρρομένους εις τό άρθρον 2 τού Π.Δ. 306/1980.

β) Φυκτικώς χώρους συντηρήσεως κρεάτων κατεψυγμένων υπό θερμοκρασίαν - 18° C τινά ήλιον.

γ) Συνεχόμενον τών τής προηγούμενης περιπτώσεως χώρον μετά έναερίων τροχίων μέχρι τής αθούσης επεξεργασίας εις τό όποιόν ή θερμοκρασία πρέπει νά κυμαίνεται περίξ τών + 5° C. Είς τόν χώρον τούτον τά προς τεμαχισμών άποψήσιν και κοπήν κρέατα πρέπει νά παραμένουν επί τόσων χρόνων ώστε ή έν τή βάλει θερμοκρασία τών νά μήν υπερβαίη τούς - 2° C.

δ) Ήγκιστάσεσιν ταχείας κατάψύξεως - 15° C.

Άρθρον 3.

1. Απαγορεύεται ή επεξεργασία κοπιού και κατεψυγμένου κρέατος ταυτοχρόνως εις τήν αύτήν αίθουσαν.

2. Αί έργασίαι τεμαχισμού, άπιστεώσεως και σύσκευασίας, πρέπει νά διαδέχονται άλλήλας εντι άκεκοπή και νά περατώνονται εις διάστημα τό πολύ μέγς ώρας δι' έκαστον σφάγιον.

3. Τά συσκευασμένα προϊόντα ύποβάλλονται άμέσως μετά τήν περιτύλιξιν των εις ταχείαν κατάψύξιν.

4. Κατά τήν διάρκειαν διάσθήσεως οικιακής έργασίας τίς υπό επεξεργασίαν κρέατα ταυτοχρόνως ή άπρακτικώς εις τόν χώρον τής περιπτ. γ' τού άρθρου 2.

Άρθρον 4.

λουμένης έτικέτας πρέπει νά άναγράφονται, πλην τών ένδείξεων τού άρθρου β τού ως έντι Δ/τος και ή ένδειξις διά κεφαλαίων γραμμάτων, ΑΠΡΟΕΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΝ ΚΡΕΑΣ, ως και ή ήμερομηνία μέχρι τής όποιās είναι έπιτρεπτή ή έλευθέρα διάθεσις του εις τήν κατανάλωσιν. Η ήμερομηνία αύτη δέν δύναται νά απέχη πλέον τών τριών μηνών από τής ήμερομηνίας επεξεργασίας εις τήν εγκατάστασιν διά τά κρεατοσκευάσματα και τών έξ μηνών διά τά λοιπά προϊόντα. Η μετά τήν ήμερομηνίαν ενήθη διάθεσις τούτων εις τήν κατανάλωσιν έπιτρέπεται υπό τήν έπιφύλαξιν τών διατάξεων τών παρ. 7 έως 11 τού άρθρου 12 τού Π.Δ/τος 453/77 περί όρων εισαγωγής, συντηρήσεως και διακινήσεως κατεψυγμένων κρεάτων μηρυκαστικών, χοίρων, πτηνών, θηραμάτων, κυνικών και έδωδιμων πασαπροϊόντων σφαγίου.

Άρθρον 5.

Τά προσκομιζόμενα εις τήν εγκατάστασιν προς επεξεργασίαν κατεψυγμένων κρέατα πρέπει νά πληρούν τās διατάξεις τών παρ. 1 και 3 περιπτ. α' έως και ζ' τού άρθρου 4 τού Π.Δ. 306/1980 και νά έχουν σφαγή τό πολύ πρό 5 μηνών προκειμένου περί αίγιοπροβάτων, πρό 7 μηνών προκειμένου περί βοσειδίων και πρό 3 μηνών προκειμένου περί χοίρων.

Άρθρον 6.

Κατά τήν έναποθήκευσιν και μεταφοράν τών κατεψυγμένων κρεάτων και τών παραγομένων κατεψυγμένων προϊόντων πρέπει νά τηρούνται άπασαι αι διατάξεις τού άρθρου 8 τού Π.Δ. 306/80, ή δέ θερμοκρασία συντηρήσεως των δέν πρέπει νά υπερβαίη κατά τήν μεταφοράν τούς - 12° C κατά δέν τήν έναποθήκευσιν τούς - 18° C.

Άρθρον 7.

Τά εκ τής επεξεργασίας κατεψυγμένου κρέατος τεθέντα εις τήν κατανάλωσιν προσκευασμένα κατεψυγμένα προϊόντα υπό μορφήν τεμαχίων ή κρεατοσκευασμάτων, διά τήν παρασκευήν των όποιών ουδέν έτερον πλην τού κρέατος ύλικόν χρησιμοποιήθη πρέπει, κατά τήν διενέργειαν τού εργατηριακού έλέγχου, νά πληρούν τούς κάτωθι όρους :

α) Νά μήν περιέχουν παθογόνοικ μικροοργανισμούς.

β) Ο συνολικός αριθμός τών μη παθογόνων μεσοφίλων άεροβίων μικροβίων νά μήν υπερβαίη τό έν εκατομμύριον κατά γραμμαρίον.

γ) Νά μήν άνευρίσκωνται ESCHERICHIA COLI έντός 0,001 γραμμαρίου προϊόντος.

δ) Νά μήν άνευρίσκωνται WELSHIA PERFRINGENS έντός 0,1 γραμμαρίου προϊόντος.

ε) Τά PH αυτών νά είναι κατώτερον τού 6,5.

Άρθρον 8.

Νεώκα κρέατα προριζόμενα προς κατάψύξιν ή τεμαχισμόν και άποστέωσιν εις τās εγκαταστάσεις περί των έντυποτύχως τού Π.Δ. 497/72 και τού Π.Δ. 306/80, έπιτρέπεται νά επεξεργάζωνται μόνον έντός έξ τό πολύ ήμερών από τής ήμερομηνίας σφαγής των ζώων και υπό τήν προϋπόθεσιν ότι τά ζώα έχουν σφαγή εις σφαγιοτεχνικός εγκαταστάσεις περιλαμβανομένας εις τούς πίνακας τών έγκριμένων τοιούτιον δι' ένδοκοινοτικές άνταλλαγής ή πληρουν μέν τός άνωτέρω προϋποθέσεις δέν περιλαμβάνονται όμως εις τόν έγκριμένον πίνακα διά τās ένδοκοινοτικές άνταλλαγής ως εύρισκόμενα εις τόν Νόμον Έργ. λόγω τού ειδικού επιζωοτολογικού καθεστώτος και ότι τό PH τού κρέατος εύρίσκεται μεταξθ 5, 5 και 6,1 τούτου μετρούμενου επί τού επιμήκους ραχιαίου μυός εις τό ύψος τής 17ης πλευράς.

Άρθρον 9.

Από τής δημοσιεύσεως τού παρόντος καταργείται τό Π.Δ/γμα 353/1971 περί άπιστεώσεως και επεξεργασίας κρέατων.

υπό επεξεργασίας κρέατα ταπεινωθούνται πληρωσίτως εις τὴν χώραν τῆς περιπτ. γ' τοῦ άρθρου 2.

Ἄρθρον 4.

1. Ἡ συσκευασία τῶν παραγομένων κατεψυγμένων προϊόντων πρέπει νὰ ἀνταποκρίνεται πρὸς τὰς διατάξεις τοῦ άρθρου 11 τοῦ Π.Δ. 306/1961, ἢ πρὸς ἀλλαγὰς τῆς καταλληλότητος τῶν πρὸς τὰς διατάξεις τοῦ άρθρου 5 τοῦ ἰδίου Δ/τος.

2. Ἐπὶ τοῦ ἐξωτερικοῦ περιβλήματος, ὡς καὶ ἐπὶ τοῦ περιβλήματος ἑκάστου χειροσημένου συσκευασμένου τεμαχίου κατεψυγμένου κρέατος ἢ ἐπὶ καλῶς ἐπ' αὐτοῦ ἐπικολ-

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟΝ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 321 (Φεβ. 12/80)

Περὶ προδιαγραφῶν τῶν μέσων συσκευασίας τὰ ὅποια ἔρχονται εἰς ἐπαφὴν μὲ τρόφιμα — προϊόντα γεωργικῶν βιοτεχνικῶν καὶ βιομηχανικῶν ἐπιχειρήσεων, προοριζόμενα πρὸς ἐξαγωγήν εἰς χώρας τῆς Ἑυρωπαϊκῆς Οἰκονομικῆς Κοινότητος (ΕΟΚ).

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Ἔχοντας ὑπ' ὄψιν:

1. Τὰς διατάξεις: α) τοῦ άρθρου 12 τοῦ Ν.Δ. 3999/1959 περὶ ἐλέγχου τοῦ ἐξαγωγικοῦ ἐμπορίου καὶ ἄλλων τινῶν διατάξεων. β) τοῦ άρθρου 20 παρ. 1 καὶ τοῦ άρθρου 21 παρ. 4 τοῦ Ν. 248/1914 περὶ ὀργανώσεως τῆς ἑνωστῆς καὶ κτηνιατρικῆς ὑπηρεσίας, πρακτικῶν ἀντιστοίχως, διὰ τοῦ Α.Ν. τῆς 23.11.1936 καὶ τοῦ Ν. 4085/1960.

2. Τὰς ὑπ' ἀριθ. 42/1980 καὶ 189/1980 γνωμοδοτήσεις τοῦ Συμβουλίου τῆς Ἑπιτροπῆς, προτάσει τῶν ὑπουργῶν Γεωργίας καὶ Ἐμπορίου, ἀποφασίζομεν:

Ἄρθρον 1.

Πεδίον ἐφαρμογῆς.

1. Αἱ διατάξεις τοῦ παρόντος Διατάγματος ἀφορῶν εἰς τὰς προδιαγραφὰς τῶν μέσων συσκευασίας, τὰ ὅποια ἔρχονται εἰς ἐπαφὴν μὲ τρόφιμα — προϊόντα γεωργικῶν βιοτεχνικῶν καὶ βιομηχανικῶν ἐπιχειρήσεων, προοριζόμενα πρὸς ἐξαγωγήν εἰς χώρας τῆς Ἑυρωπαϊκῆς Οἰκονομικῆς Κοινότητος.

2. Δὲν ὑπόκεινται εἰς τὰς διατάξεις τοῦ παρόντος, τὰ ὕλικά περιτυλίγματα ἢ ἐπαλείψεις, ὡς τὰ ὕλικά ἐπιχρίσματα τῶν περιτυλιγμάτων τυροῦ, τῶν προϊόντων ἀλατοποίησης ἢ τῶν φρούτων τὰ ὅποια ἐνωμασθεύονται μὲ τὰ τρόφιμα καὶ εἶναι ἐπιδημιολογικὰ νὰ καταναλωθῶσι μὲ τὰ τρόφιμα ταῦτα.

Ἄρθρον 1.

Προϋποθέσεις χορηγήσεως πιστοποιητικῶν ποιοτικοῦ ἐλέγχου πρὸς ἐξαγωγήν.

Ἐλάχιστον τῶν πιστοποιητικῶν τῶν προβλεπομένων ὑπὸ τῶν διατάξεων τῆς παρ. 1 τοῦ άρθρου 12 τοῦ Ν.Δ. 3999/1959 περὶ ἐλέγχου τοῦ ἐξαγωγικοῦ ἐμπορίου καὶ ἄλλων τινῶν διατάξεων καὶ τοῦ άρθρου 19 τοῦ Π.Δ. 40/1977 περὶ τῆς κτηνιατρικῆς ἐπιθεωρήσεως τῶν σφίγγων ζώων καὶ προϊόντων ζωικῆς προελεύσεως χορηγεῖται, ἀντιστοίχως, διὰ τὰ προϊόντα φυτικῆς καὶ ζωικῆς προελεύσεως, περὶ ὧν τὸ ἄρθρον 1, ἐφ' ὅσον πληροῦνται καὶ οἱ ὅροι τοῦ παρόντος Διατάγματος.

Ἄρθρον 3.

Γενικαὶ προδιαγραφαὶ μέσων συσκευασίας.

Τὰ μέσα συσκευασίας τροφίμων — προϊόντων γεωργικῶν βιοτεχνικῶν καὶ βιομηχανικῶν ἐπιχειρήσεων, πρέπει νὰ εἶναι κατασκευασμένα σφραγῶνται πρὸς τὰς ἐνδεικνυμένας μεθόδους κατασκευῆς ὡστε, ὑπὸ τὰς καποινικούς ἢ δυναμικούς νὰ προσδρασοῦν διὰ τὴν κατασκευαστικὴν τῶν ὁσίων καὶ νὰ καταλλή-

εἰς τὸ ὕψος τῆς 1,7ης πλυσθῶν.

Ἄρθρον 9.

Ἀπὸ τῆς δημοσίευσίσεως τοῦ παρόντος καταργεῖται τὸ Π.Δ/γμα 353/1971 περὶ ἀντικαταστάσεως τῶν άρθρων Η καὶ Θ τοῦ ὑπ' ἀριθ. 222/67 Π. Δ/τος περὶ ὄρων λειτουργίας ἐπιχειρήσεων ἐπεξεργασίας κατεψυγμένων κρέατων καὶ διαδόσεως τῶν εἰς τὴν κατανάλωσιν καὶ ἄλλων τινῶν διατάξεων.

Εἰς τὸν αὐτὸν ἐπὶ τῆς Γεωργίας ὑπουργῶν ἀνατίθεται τὴν δημοσίευσιν καὶ ἐκτέλεσιν τοῦ παρόντος Διατάγματος.

2. Τὰ ἐν παρ. 1 τοῦ παρόντος μέσα συσκευασίας δὲν πρέπει νὰ καταλείβουν εἰς τὰ τρόφιμα — προϊόντα γεωργικῶν βιοτεχνικῶν καὶ βιομηχανικῶν ἐπιχειρήσεων μὲ τὰ ὅποια ἔρχονται εἰς ἐπαφὴν, ἀνεγκλιεῖσιμον ποσότητες βιολογολογιδίου. Τὸ ὄριον ἀνεγκλιεῖσιμον ποσότητος ὀρίζεται εἰς 0,01 χιλιοσπύγμα ἀνά χιλιάγραμμον.

3. Ὁ προσδιορισμὸς τῆς περιεκτικότητος τῶν ἐν παρ. 1 τοῦ παρόντος μέσων συσκευασίας εἰς βιολογολογιδίον καὶ ὁ προσδιορισμὸς τοῦ μεταφερομένου ἐκ τῶν μέσων βιολογολογιδίου εἰς τὰ τρόφιμα διενεργεῖται δι' ἀεροχρωματογραφίας κατὰ τὴν τεχνικὴν τοῦ «HPLC SPALC».

4. Ὁ προσδιορισμὸς τοῦ βιολογολογιδίου τὸ ὅποιον μεταφέρεται ἐκ τῶν ἐν παρ. 1 τοῦ παρόντος μέσων συσκευασίας εἰς τὰ τρόφιμα διενεργεῖται κατ' ἀρχὴν ἐντὸς τῶν τροφίμων. Ὅταν ὁ προσδιορισμὸς αὗτος ἐντὸς τροφίμων τινῶν εἶναι ἀδύνατος ἐπεὶ τεχνικῶν λόγων, ἐπιτρέπεται διὰ τὰ τρόφιμα ταῦτα ὁ προσδιορισμὸς αὐτοῦ διὰ τῆς δειγματοληψίας προμοσίων τεχνητῶν συνθηρῶν.

Ἄρθρον 5.

Κυρώσεις.

Οἱ παραβάται τοῦ παρόντος Π.Δ. τιμωροῦνται κατὰ τὰς σχετικὰς διατάξεις τοῦ Ν.Δ. 3999/1959.

Ἄρθρον 6.

Ἰσχύς.

Ἡ ἰσχὺς τοῦ παρόντος Π. Διατάγματος ἀρχεῖται ἀπὸ 1ης Ὀκτωβρίου 1980.

Εἰς μὲν τὸν ἐπὶ τοῦ Ἐμπορίου ὑπουργῶν ἀνατίθεται τὴν δημοσίευσιν τοῦ παρόντος, εἰς δὲ τὸν ἐπὶ τῆς Γεωργίας ὑπουργῶν τὴν ἐκτέλεσιν αὐτοῦ.

Ἐν Ἀθήναις τῇ 14 Ἀπριλίου 1980.

Για μάζα συσκευασίας τροφίμων — προϊόντων γεωργικών βιοτεχνικών και βιομηχανικών επεξεργάσεων, πρέπει να είναι κατασκευασμένα σύμφωνα προς τās ενδεικνυμένης μεθόδους κατασκευής ώστε, υπό τούς κανονικούς ή δυναμένους να προσβλεφθούν διά τήν χρησιμοποίησιν των όρων, να μη καταλείπουν εις τὰ τρόφιμα συστατικά εις ποσότητα ίσχυρή:

- α) Να δημιουργή κίνδυνον διά τήν υγείαν του ανθρώπου και
- β) Να προκαλή απεράλυτον μεταβολήν τής συνθέσεως τών τροφίμων ή αλλοίωσιν τών οργανοληπτικών χαρακτηρισμών αυτών.

*Άρθρον 4.

Επίδικαι προδιαγραφά μέτων συσκευασίας κατασκευασμένων εκ πολυμερών ή συμπολυμερών βινυλαχλωριδίου.

1. Για εκ τών πολυμερών ή συμπολυμερών βινυλαχλωριδίου κατασκευασμένα μέσα συσκευασίας τροφίμων — προϊόντων γεωργικών βιοτεχνικών και βιομηχανικών επεξεργάσεων δέν πρέπει να περιέχουν μοριακούς βινυλαχλωριδίου εις ποσότητα μεγαλύτερη του ενός (1) γιλιόστρεσάκιον ανά γιλιόγραμμον.